

LIN'S ASIA KÜCHE

Mehr Leichtigkeit ins Leben bringen

Wert auf beste Qualität bei den Zutaten für ihre Speisen legen Katharina, Li-Shiang und Kar-Tak Lin von „Lin's Asia Küche“. Mit seinem Essen will das Trio mehr Lebensfreude verbreiten.



Kar-Tak, Li-Shiang und Katharina Lin bei der Arbeit.

DUNJA GACHOWETZ

Vor gut einem halben Jahr haben Katharina, Li-Shiang und Kar-Tak Lin die Türe zu ihrem Take-Away-Restaurant „Lin's Asia Küche“ in Dornbirn geöffnet. Seit diesem Tag im Juli war es eines in dem kleinen Familienbetrieb nicht mehr: ruhig. Nicht Füße-in-den-Bauchstehen und auf Kunden warten war angesagt, sondern Ärmel hochkrempeln und kochen. „Das Geschäft wurde regelrecht von Kunden gestürmt. In den ersten drei Wochen mussten wir daher auch öfters sagen: ‚Leider gibt es nichts mehr zu essen. Wir sind ausverkauft‘“, erzählt Katharina (29). Sie leitet das Lokal, die Küche ist das Reich ihres Vaters Kar-Tak, und Mutter Li-Shiang bereitet die Sushis zu. „Anfangs war es vor allem in der Küche schwierig, weil wir als Team noch nicht ganz so eingespielt waren“, sagt Kar-Tak.

Veganes Sushi

Die kleineren Start-Turbulenzen haben das Trio jedoch nicht aus der Bahn geworfen. Auch, weil es seinen Betrieb nicht Hals über Kopf in einer Nacht-und-Nebel-Aktion eröffnet hatte. Ein Jahr Planung lag hinter der Familie, als sie im Juli schließlich loslegen konnte. Alles basiert auf einem Businessplan, welcher von Katharina erstellt worden ist. Schließlich hat sie an der Fachhochschule Vorarlberg ein BWL-Studium absolviert. „Während des Stu-



Seit vergangenem Juli verwöhnen Li-Shiang, Katharina und Kar-Tak Lin Gäste mit Köstlichkeiten aus den unterschiedlichsten asiatischen Küchen.

ROLAND PAULITSCH (4)

diums habe ich auch gelernt, dass man marktorientiert denken soll. Daher habe ich mich unter meinen Bekannten und Freunden umgehört. Viele von ihnen sind Vegetarier oder Veganer und wussten gar nicht, welche Auswahlmöglichkeiten an Speisen ihnen die asiatische Küche bietet. Selbst Sushi ist bei uns in veganen oder vegetarischen Varianten erhältlich. Außerdem verwenden wir kein Schweinefleisch oder Thunfisch für die Zubereitung der Gerichte“, erklärt die Jungunternehmerin. Dennoch ist die Speisekarte umfangreich und ausgewogen. Das Restaurant bietet eine große Vielfalt an kulinarischen Köstlichkeiten aus der thailändischen, indonesischen, koreanischen, indischen, japanischen sowie chinesischen Küche. Dies wird auch im Namen des Take-

Away-Restaurants ausgedrückt. „Wir wollten ja kein China-Restaurant eröffnen. Die Suche nach einem passenden Namen war gar nicht so einfach. Keiner wollte uns so richtig gefallen. Bis ich sagte: ‚Warum nicht einfach Lin's Asia Küche?‘. Das hat schließlich allen gefallen“, erzählt der Koch.

Treibende Kraft hinter dem Schritt in die Selbstständigkeit war seine selbstbewusste und nur so vor Elan sprühende Tochter Katharina. Denn sie fand es schade, dass sie nach ihrer Rückkehr ins Ländle – sie arbeitete nach ihrem Studienabschluss unter anderem in Neuseeland und Peking – ihre Eltern kaum zu Gesicht bekommen hatte. Für ein nettes Beisammensein musste die Familie sogar Termine vereinbaren, weil alle beruflich so eingespannt waren. „Mein Vater

leitete früher schon einmal ein China-Restaurant in Dornbirn-Rohrbach. Die vergangen dreieinhalb Jahre arbeitete er als Souschef in einem Fünf-Sterne-Restaurant in Bad Ragaz“, erzählt Katharina.

Rückzieher nicht möglich

In dem einen Jahr, in dem die Familie ihr Vorhaben geplant hat, haben Eltern und Tochter die Hoffnung nie aufgegeben, dass es mit dem eigenen Betrieb klappen wird. Selbst in schwierigen Zeiten haben sie nie ihr Ziel aus den Augen verloren. „Wir hatten ja alle bereits unsere vorherigen Jobs aufgegeben. Ein Rückzieher war nicht mehr möglich. Aber bis jetzt haben wir die Entscheidung nicht bereut“, erzählt Kar-Tak und lächelt.

Viel Wert legt der Koch auf die Qualität und Herkunft

der Zutaten. Daher kommen ihm keine Tiefkühl-Produkte in den Wok. So werden nur frische Früchte und frisches Gemüse in die unterschiedlichsten Speisen verwandelt. Kar-Tak möchte seine Kunden auch auf den Geschmack fremder Kräuter bringen. Alle Saucen, bis auf die Sojasauce, werden nach eigenen und überlieferten Familienrezepten gefertigt. Daher beinhalten diese keine Konservierungsstoffe. „Leider verbinden viele Menschen asiatisches Essen mit Glutamaten. Aber diese kommen bei uns nicht in den Topf.“

„Wir haben keinen Generationen-, sondern einen Kulturkonflikt“, sagt Katharina und lacht. Ihr Vater ist ein in Indien geborener Chinese, ihre Mutter stammt aus Taiwan, und Katharina ist in Vorarlberg auf

die Welt gekommen und aufgewachsen. „Ich bin diejenige, die alles ganz genau planen will. Mein Vater hört eher auf sein Bauchgefühl, und meine Mutter ist sehr pingelig, was Sauberkeit betrifft. Das dann alles unter einen Hut zu bringen ist schon eine Herausforderung“, meint die junge Frau.

Ein erklärtes Ziel von Katharina ist es, mit dem von ihrem Vater gekochten Essen gute Laune zu verbreiten. „Die Leute sollen unser Geschäft glücklich und fröhlich verlassen. Unsere Speisen sollen mehr Leichtigkeit ins Leben der Menschen bringen“, sagt sie.

Menschen mit Behinderung die Chance bieten, am Arbeitsmarkt Fuß zu fassen, das ist Katharina ein großes Anliegen. Jeden Dienstag erhält das Trio daher Unterstützung von Raini. „Künftig will ich aber auch die Speisekarte in Blindenschrift auflegen. Daran arbeite ich noch“, berichtet Katharina.

Sich selbst treu bleiben

Obwohl sie einen guten Start hingelegt haben, übermütig werden die Lins nicht. Expansionspläne werden derzeit noch keine geschmiedet, der Lieferservice vorerst nur in Dornbirn angeboten. „Wir wollen uns selber treu bleiben“, betonen Tochter und Vater.

Seit Juli 2013 stehen Tochter, Mutter und Vater nun schon gemeinsam im Geschäft. Ist es Katharina nun manchmal zu viel Kontakt zu ihrer Familie? „Nein, überhaupt nicht. Außerdem schaffen wir es sehr gut, dass wir Privates und Geschäftliches voneinander trennen können“, sagt sie und freut sich sichtlich darüber, gemeinsam mit ihren Eltern einen so guten Start hingelegt zu haben.

INFORMATION

Gegründet 2012 von Li-Shiang Lin-Chiu, Kar-Tak Lin und Katharina Lin

Mitarbeiter: Vier Vollzeitmitarbeiter

Angebot: Asiatische Speisen, auch für Vegetarier und Veganer.

Kontakt: Katharina Lin

Adresse: Dr. Anton-Schneider-Str. 2, 6850 Dornbirn

Handy: 0699 168 517 88

E-Mail: info@linsasiakueche.com

Website: <http://linsasiakueche.com>