

WIRTSCHAFT

HAMBURGER IMBISSKETTE

Ein Drive-in für den Hunger auf Vietnam

Melanie Wassink 11.01.2012, 06:42 Uhr

Die Imbisskette asiahung aus Hamburg investiert sieben Millionen Euro in die Produktion. Der Plan für einen Drive-in liegt schon in der Schublade.



Die Vietnamesin Thi Thanh Xuan Pham hat die Fast-Food-Kette asiahung gegründet und setzt auf Expansion

Foto: Marcelo Hernandez

HAMBURG. Thi Thanh Xuan Pham sitzt am Tisch des asiahung-Imbisses im Alstertal-Einkaufszentrum (AEZ) vor einem Teller mit einem dampfenden Reisgericht. Es duftet süß und scharf. Das Rezept kommt aus der Küche der attraktiven Vietnamesin. Die 40-Jährige komponiert in ihrer Wohnung in Poppenbüttel all die asiatischen Köstlichkeiten, die inzwischen insgesamt 40 asiahung-Imbisse in ganz Deutschland anbieten.

Die Kunden drängeln sich an diesem Mittag in dem Imbiss mit dem leuchtend grünen Bambus an der Wand. Hinter dem Tresen rühren Köche die Gerichte im heißen Wok, bis sich die Aromen von Zitronengras, Knoblauch und Ingwer voll entfaltet haben. Thi Thanh Xuan Pham hält sich lächelnd im Hintergrund, ihre typisch asiatische Zurückhaltung und

Bescheidenheit lässt kaum erahnen, dass hier die Chefin sitzt. Die Mutter von drei Kindern hat die asiahung-Gruppe 1998 gegründet. Es ist eine Geschichte, die an das Klischee des Aufstiegs vom Tellerwäscher zum Millionär erinnert.

In der Nähe von Hanoi aufgewachsen, kommt die junge Frau 1992 nach Deutschland. Sie zieht zu ihrem Bruder nach Berlin, spricht kein Wort Deutsch und arbeitet in einem Asia-Imbiss. Sie erkennt, dass sich der Betrieb bestens zur Vervielfältigung eignet und erarbeitet ein Konzept für ein Franchisesystem für Asia-Imbisse.

Damit legte die Unternehmerin 1998 den Grundstein für eine der ersten Asia-Gruppen in Deutschland. Allein in Hamburg ist die Zahl der asiahung-Imbisse inzwischen auf zehn angewachsen. Es gibt sie in Einkaufszentren wie dem Mercado in Altona, im Hauptbahnhof und in den Harburg-Arcaden. Demnächst eröffnet ein weiterer Standort im Dammtorbahnhof.

Die Zentrale der Gesellschaft hat Thi Thanh Xuan Pham in Poppenbüttel neben dem Sitz der ECE-Gruppe in der Hansestadt angesiedelt. Kein Zufall, denn der Entwickler von Einkaufszentren verlässt sich gerne auf asiahung-Imbisse. In vielen ihrer Shoppingzentren gehören sie zu den Anlaufpunkten für hungrige Kunden.

200 Mitarbeiter beschäftigt die Gruppe inzwischen in den asiahung-Imbissen und in ThaiCurryDelhi-Läden, die sich innerhalb der Firma auf Currygerichte spezialisiert haben. Der Umsatz kletterte im vergangenen Jahr auf zwölf Millionen Euro.

Die Gründerin mag aus dem 12 000 Kilometer entfernten Vietnam kommen, aus einem sozialistischen Land, einer gänzlich anderen Welt, aber sie hat ein perfektes Gespür für die Trends in der deutschen Gastronomie bewiesen. Der Umsatz von Fast-Food-Ketten ist im vergangenen Jahr um mehr als zwei Prozent gestiegen. Das knappe Zeitbudget vieler Haushalte, aber auch Büroangestellte, die mittags nicht mehr nach Hause zum Essen fahren, beflügeln die Erlöse.

Nicht nur dieser gesellschaftliche Wandel treibt den Erfolg von asiahung oder anderen Hamburger Anbietern wie bok, eine Thai-Imbisskette, die ebenfalls immer mehr Standorte eröffnet. "Das verstärkte Bedürfnis der Konsumenten, sich gesund und dennoch lecker zu ernähren, kann insbesondere von der Asia-Küche gedeckt werden", sagt Stefanie Heckel, Pressesprecherin des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands (Dehoga). Die in der echten asiatischen Küche genutzten Produkte und Zutaten seien frisch, würden durch fettarme Zubereitung und kurze Garzeiten bestechen. "Damit treffen sie den Nerv der Zeit", sagt Heckel.

Die Palette authentischer asiatischer Spezialitäten und exotischer Geschmacksrichtungen sei dabei so bunt wie die Völkervielzahl des Kontinents, weiß die Gastroexpertin.

Auch Thi Thanh Xuan Pham macht sich die Vielfalt Asiens zunutze. Für die immer neuen Rezepturen der Gerichte bei asiahung reist sie jedes Jahr mehrere Monate lang durch Vietnam, Thailand oder auch durch Italien, Frankreich und die USA, Länder, in denen viele kulinarische Trends geboren werden.

Weil asiahung auch künftig mindestens zehn neue Standorte im Jahr eröffnen will, steht für die nächsten Monate eine Großinvestition an. Für eine Produktionsstätte in Wandsbek will asiahung in diesem Jahr sieben Millionen Euro ausgeben. Dort sollen 30 Mitarbeiter die Gerichte für die Imbisse vorkochen, sodass sie vor Ort nur noch im Wok erhitzt werden müssen. "Das wird uns eine gleichbleibende Qualität ermöglichen und das Wachstum erleichtern", sagt Manh Hung Bui, Expansionsmanager bei asiahung. Die Vietnamesen aus Hamburg haben noch viele Pläne. Sie wollen nicht nur in Osteuropa weitere Standorte eröffnen, sondern auch ein neues Terrain betreten: asiahung hat die Pläne für den ersten asiatischen Drive-in in der Schublade.

Weiterführende Links

[Was müssen Franchise-Nehmer offen legen?\(htt.](#)

Veranstaltungen in Hamburg(<http://veranstaltungen.abendblatt.de/hamburg/>)

Webcams: schauen Sie sich die Welt an(<http://www.abendblatt.de/reise/webcams/>)

Kinoprogramm in Hamburg und Norddeutschland(<http://kino.abendblatt.de/hamburg/>)