



*Die andere Story von Miss Saigon: Das Gastgeber-Paar My Linh Huynh und Sanh Lam Kha in ihrem neuen Restaurant Zum goldenen Drachen in Basel.*

*Hugentoblers Compact-Küche im Restaurant Zum goldenen Drachen, Basel:*

# *Die andere Story von Miss Saigon*

*Mitten im Herzen von Basel, «Auf der Lyss», ist das asiatische Restaurant Zum goldenen Drachen eröffnet worden — ein Restaurant, in welchem authentische Gastronomie aus China und Vietnam betrieben wird. In diesem Zusammenhang hat die Hugentobler AG auf kleinstem Raum eine veritable Power-Küche konzipiert und realisiert. Soweit, so gut. Doch hinter dem neuen Lokal verbirgt sich die schicksalshafte Lebensgeschichte des Gastgeber-Paares — sozusagen die andere Story von Miss Saigon!*

*Von Chefredaktor René Frech*

Das ist die schicksalshafte Lebensgeschichte des Sanh Lam Kha, des Inhabers und Gastgebers des asiatischen Restaurants zum goldenen Drachen in Basel: Seine Eltern flüchteten während des Zweiten Weltkriegs aus China nach Saigon in Vietnam, wo Sanh Lam Kha aufwuchs und seine Jugend verbrachte. Das Schicksal wollte es,

dass in den 60er- und 70er-Jahren auch zwischen Süd- und Nordvietnam Krieg herrschte.

Nach dem Fall Saigons flüchteten der gelernte Kaufmann Sanh Lam Kha und seine drei Brüder wie so viele Südvietnamesen als «Boat People» mit dem Boot aus Vietnam und kamen später in Thailand in ein





*Blick zum und Impressionen vom Restaurant Zum goldenen Drachen Auf der Lyss von Basel.*

Flüchtlingslager. Er und seine Brüder wollten nach Amerika oder Australien zu Verwandten der Familie.

**Erstes asiatisches Restaurant in der Ostschweizer Metropole**

Doch es kam alles ganz anders: Die vier Brüder Kha kamen 1978 als Flüchtlinge in die Schweiz bzw. in die Ostschweiz. Bereits vier Jahre später eröffnete Sanh Lam Kha das erste asiatische Restaurant St. Gallens, das Restaurant Zum goldenen Drachen, das noch heute unter den asiatischen Restaurants zu den ersten Adressen in der Ostschweizer Metropole gehört und heute von seinem Bruder Chi Kha geführt wird.

**Weitere Betriebe**

Später nahm mit Tuan Lam Kha ein weiterer Bruder das Restaurant Wok am viel-frequentierten Marktplatz in St. Gallen in Betrieb. Seit 1992 ist Sanh Lam Kha auch Mitglied

der renommierten Chaîne des Rôtisseurs. Schon vorher, nämlich 1986, eröffnete Sanh Lam Kha im Zentrum von Rheinfelden das zweite Restaurant Zum goldenen Drachen, das er zusammen mit der charmanten Gastgeberin My Linh Huynh während 24 Jahren führte und das sich weit über die Grenzen der Region hinaus Ansehen und Reputation verschaffte. Kennengelernt hat sich das liebenswerte Gastgeber-Paar im übrigen auf der chinesischen Botschaft in Bern und nicht etwa in Saigon, obwohl beide chinesischer Abstammung und in Saigon aufgewachsen sind, bevor sie flüchten mussten. Sanh Lam Kha amtiert im übrigen als Präsident des Verbandes der chinesischen Vereine in der Schweiz. In der Schweiz leben aktuell 10 000 Chinesinnen und Chinesen.

**Zum goldenen Drachen — jetzt auch in Basel**

Wegen der Schliessung des Grenzüber-







gangs zwischen der Schweiz und Deutschland in Rheinfelden änderten sich die Prämissen für das dortige erfolgreiche Restaurant Zum goldenen Drachen, weshalb sich Sanh Lam Kha und My Linh Huynh neu orientieren mussten. Sie fanden mitten im Herzen von Basel, im renommierten Quartier «Auf der Lyss», einen ausgezeichneten Standort und eröffneten im Frühjahr 2010 ihr drittes Restaurant Zum goldenen Drachen. Der geschmackvoll und gradlinig gestaltete Betrieb umfasst

- ▶ ein Restaurant mit 85 Sitzplätzen (bei Banketten sind es 100 Sitzplätze)
- ▶ eine Bartheke mit 15 bis 20 Sitzplätzen
- ▶ einen Hofgarten für 22 bis 25 Gäste
- ▶ eine Boulevard-Terrasse
- ▶ sowie einen Takeaway-Corner, wo vor allem eilige Konsumentinnen und Konsumenten, aber auch zahlreiche Studierende der nahen Universität, ihre asiatisch inspirierte Mittagsverpflegung holen können.

### **Authentische Gastronomie**

Sanh Lam Kha und My Linh Huynh pflegen eine authentische Frischküche mit vorwiegend kantonesischen Gerichten und Spezialitäten aus der chinesischen Provinz Si-Chuan und aus der vietnamesischen Küche. Sanh Lam Kha zu GOURMET: «Unser Konzept basiert auf Qualität, auf erstklassigen Ausgangs- und Rohprodukten und Zutaten, die wir teilweise sogar direkt aus den Ursprungsländern importieren.

Unsere Küche ist leicht, enthält wenig Fett und wird ausschliesslich aus frischen Produkten à la minute zubereitet. Vor allem schätzen unsere Gäste unsere Enten-Spezialitäten. Sie haben sich dank Mundpropaganda auch in Basel bereits herumgesprochen.»

Sanh Lam Kha zu GOURMET weiter: «Viele Gerichte bei uns kochen wir nach den Rezepten meiner verstorbenen Mutter, die eine Zeitlang in Saigon selbst ein Restau-

*Authentische Gastronomie und Küche aus China und Vietnam — die Basis des Erfolgs des Restaurants Zum goldenen Drachen.*

*Auch ein lauschiger Hofgarten, eine grosszügige Bar und der Takeaway-Corner gehören zum Restaurant Zum goldenen Drachen.*







*Compact-Küche der Hugentobler AG im Restaurant Zum goldenen Drachen: Der Power-Wok-Herd ist von zwei identisch bestückten Schweizer Herden aus der Eigenproduktion der Hugentobler AG flankiert.*

*Szenen aus der Compact-Küche mit den Hochleistungsherden von Hugentobler.*



rant betrieb und in unserem ersten Restaurant Zum goldenen Drachen in St. Gallen selbst aktiv in der Küche mitgewirkt hatte.»

### **Reichhaltige Weinauswahl**

Die Qualität und Authentizität der kulinarischen Spezialitäten im Restaurant Zum goldenen Drachen sind das eine. Das andere sind das (für asiatische Restaurants eher seltene) ausgezeichnete Wein-Angebot sowie — und vor allem — die dauernde persönliche Präsenz und charmante Gastfreundschaft des Gastgeber-Paares, welche zum nachhaltigen Erfolg der Restaurants Zum goldenen Drachen beitragen — wo immer diese auch stehen!

### **Takeaway-Corner und Bartheke**

Die HOLBI 14 Architekten in Basel gestalteten zusammen mit der Generalunternehmung Unirenova AG das ehemalige Restaurant «Auf der Lyss» innerhalb von

drei Monaten zum neuen Restaurant Zum goldenen Drachen um. Sie beauftragten in diesem Zusammenhang die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG (Schönbühl) mit der Konzeption, Planung, Projektierung und Realisierung des gesamten (technischen) Bar-Bereichs, des Takeaway-Corners und der Compact-Küche.

Dass vom Zeitpunkt des ersten Kontakts bis zur Uebergabe lediglich drei Monate vergingen, zeugt von der Professionalität der Hugentobler AG und ihren Projektleitern, insbesondere des für die Region Nordwestschweiz zuständigen Ausbildungs- und Projektleiters Ralf Ruesch.

Sämtliche technischen Anlagen in der 15 Meter langen Theke der Buffetanlage mit ihren Kühlunterbauten, den neutralen und gekühlten Schubladen, mit Korpusen und Edelstahl-Arbeitsflächen sind von der Hugentobler AG und ihren Spezialisten projektiert und realisiert worden.

Das Gleiche gilt für den grosszügigen







Takeaway-Corner, der aus folgenden technischen Komponenten besteht:

- ▶ 1 Warmausgabe-Bainmarie  
2 x 3 x 1/1 GN
- ▶ 1 Induktionskochfeld, eingebaut
- ▶ neutrale und gekühlte Unterbauten mit Korpusen, Schubladen und Arbeitsflächen

### Die Compact-Küche

Eine besondere Herausforderung für die Küchenplaner von Hugentobler bildete die optimale Nutzung des knappen Raums — von gerademal 39 Quadratmetern — für die Realisierung der kompakten Küche. Im Mittelpunkt steht ein Novaty-Wok-Power-Gasherd — der Stolz und das Nonplusultra eines jeden renommierten asiatischen Restaurants. Alle übrigen technischen Küchen- und Kochanlagen stammen von der Hugentobler AG und ihren Partnern. Dabei stehen zwei identisch konfigurierte

Hugentobler Schweizer Herde aus der Eigenproduktion in Uetendorf (BE) sowie ein Kombisteamer Practico Vision im Mittelpunkt.

Die zwei Schweizer Herde beinhalten je:

- ◆ 1 Ceran-Viererkochfeld
- ◆ 1 Grillplatte 1/1 GN
- ◆ 1 Doppelfriteuse mit Oelpumpe
- ◆ 1 Tellerwärmeschublade im Unterbau

Beim elektronisch programmierbaren Kombisteamer Practico Vision von Hugentobler handelt es sich um die Modellversion 11 x 1/1 GN, in welchem im Restaurant Zum goldenen Drachen nicht zuletzt auch die legendären Enten-Gerichte produziert und zubereitet werden.

Zur Küchenausstattung gehören auch die von Hugentobler realisierten neutralen und gekühlten Korpusse mit OEM-Schubladen, die Edelstahl-Arbeits- und Abstellflächen, eine Saladette, je ein Kühl- und Tiefkühl-schrank à je 700 Liter Fassungsvermögen sowie — im Untergeschoss des Restau-

*Restaurantinhaber und Küchenchef Sanh Lam Kha zusammen mit Ausbildungs- und Projektleiter Ralf Ruesch von der Hugentobler AG in der Compact-Küche des Restaurants Zum goldenen Drachen.*

*Im elektronisch programmierbaren Hugentobler-Kombisteamer Practico Vision werden die legendären Enten-Gerichte vom Restaurant Zum goldenen Drachen zubereitet.*







Kühl- und Tiefkühlschränke von Hugentobler haben in der Compact-Küche genauso Platz wie die Spülküche.



rants — zwei Kühlschränke, ein Tiefkühlschrank sowie ein Abfallkühlschrank. Ebenfalls von der Hugentobler AG und ihrem Ausbildungs- und Projektleiter Ralf Ruesch konzipiert wurde die Spülküche mit effizienten Anlagen und Geräten, nämlich mit einer Eck-Haubengeschirrspülmaschine mit integriertem Dampfzug und mit Wärmerückgewinnung sowie mit einer Untertisch-Gläserspülmaschine.

#### Fazit

Alles in allem: Ein höchst gelungener Restaurant- und Küchenum- und neubau, der von viel Geschmack, aber auch von Effizienz und Power hinter den Kulissen geprägt ist.

Einmal mehr bewährte sich das kompetente Spezialistenteam der Hugentobler AG und realisierte einen durch die knappen Raumverhältnisse bedingten komplexen Küchenum- und -neubau — von der Planung und Projektierung über die Montage bis zur

Schulung und Instruktion — und dies alles aus einer Hand und einem Guss.

Restaurant-Inhaber Sanh Lam Kha betont gegenüber GOURMET seine volle Zufriedenheit über die kompetente, speditive und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit der Hugentobler AG.

#### INFO-TIPP

Weiterführende Informationen sind erhältlich bei:

Restaurant Zum goldenen Drachen  
Auf der Lyss 14  
4051 Basel  
Tel. 061 333 11 50  
Fax 061 261 39 87  
info@goldenerdrachen.ch  
www.goldenerdrachen.ch

Hugentobler  
Schweizer Kochsysteme AG  
Grubenstrasse 107  
3322 Schönbühl  
Tel. 0848 400 900  
Fax 031 858 17 15  
info@hugentobler.ch  
www.hugentobler.ch



Die neutralen und gekühlten Unterbauten und Arbeitsflächen in der Bar und in der Küche stammen ebenfalls von Hugentobler.



Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Das Gastgeber-Paar My Linh Huynh und Sanh Lam Kha mit Ausbildungs- und Projektleiter Ralf Ruesch von der Hugentobler AG.