

Thi Ba Nguyen: Die 83-jährige Haubenköchin aus Graz im Rampenlicht

Mit 83 Jahren ist Thi Ba Nguyen die älteste Haubenköchin der Welt. Ihre vietnamesischen Kreationen im Restaurant „Vina“ in Graz begeistern und verdienen höchste Anerkennung von Gault&Millau.

Im Bereich der gehobenen Gastronomie gibt es immer wieder aufregende Neuigkeiten, und diesmal kommt sie von einer ganz besonderen Dame. Thi Ba Nguyen, eine 83-jährige vietnamesische Köchin aus Graz, hat mit ihrem Restaurant „Vina“ eine bemerkenswerte Auszeichnung erhalten. Der bekannte Restaurantguide Gault&Millau hat sie als älteste Haubenköchin der Welt ausgezeichnet. Damit hat sie es geschafft, in einer von jungen Talenten dominierten Branche die Aufmerksamkeit auf sich zu ziehen.

Dass eine Köchin im fortgeschrittenen Alter mit ihrer Kreativität aufhorchen lässt, ist eher ungewöhnlich. Aber Thi Ba Nguyen beweist, dass Erfahrung und Leidenschaft auch in der Küche durchschlagende Erfolge erzielen können. Ihre vietnamesischen Kreationen, darunter die köstlichen Kammuscheln mit Wasabicreme und das aromatische Bioschwein mit Wachteleiern, wurden von den Testern besonders gelobt. Mit 12 Punkten hat sie die Haube erhalten, eine wertvolle Auszeichnung, die nur Spitzenköchen vorbehalten ist. Dies zeigt nicht nur ihr Talent, sondern auch die kulturelle Vielfalt, die sie in ihre Gerichte einfließen lässt.

Bereits seit 70 Jahren im Kochgeschäft

Obwohl die Künstlerische Küche nicht immer Teil ihres Lebensplans war, kocht Thi Ba Nguyen bereits seit über 70 Jahren voller Hingabe. Ihre Leidenschaft hat sie von ihrer Mutter geerbt, die die älteste von zehn Geschwistern war. Sie erinnert sich: „Meine Mama hat immer für uns gekocht. Das Kochen war für sie nie nur ein Job, sondern eine Lebensfreude.“ Thi Ba Nguyen kam 1981 als Flüchtling aus Vietnam nach Österreich und hat ihre traditionellen Rezepturen im Laufe der Jahre verfeinert.

Gemeinsam mit ihrem Sohn Robert Nguyen eröffnete sie im Jahr 2015 das Restaurant „Vina“, das bald zu einem beliebten Spot für Vietnamesische Spezialitäten wurde. Die Familie hat sich seitdem von einem kleinen Lokal in Graz in die Innenstadt verlagert, um noch mehr Gästen die Möglichkeit zu geben, den einzigartigen Geschmack Vietnams zu erleben. Im September 2024 ergänzte Thi Ba Nguyen ihre Speisekarte mit einem höheren Fine-Dining-Konzept, das noch tiefere Einblicke in die Geschmäcker ihrer Heimat bietet.

Ein Team, ein Erfolg

Die Auszeichnung von Gault&Millau stellt für Thi Ba Nguyen eine bedeutende Anerkennung für ihre gesamte Arbeit und die ihres Teams dar. „Die größte Freude ist es, zu sehen, dass unsere Gäste glücklich sind und satt nach Hause gehen,“ sagt sie lächelnd. Die Tatsache, dass sie nun als „älteste Haubenköchin der Welt“ gilt, betont die Einzigartigkeit ihrer Leistungen. Sie betont die Bedeutung der Teamarbeit: „Ich kann so erfolgreich sein, weil ich mit einem engagierten Team junger Menschen zusammenarbeite. Die Küche ist mein Zuhause.“

Und was kocht die älteste Haubenköchin eigentlich für sich selbst? Ihre Lieblingsspeise ist die klassische Phở, die reichhaltige und aromatische National-Suppe Vietnams. Sie hat auch dieses Rezept perfektioniert – mit einer Kochzeit von acht Stunden bringt sie eine Geschmacksintensität auf den Tisch, die ihresgleichen sucht. In ihren Augen spiegelt sich auch eine

Lebensweisheit wider: „Mit dem Alter lernt man, dass alles seine Zeit braucht. Das Schnelle hält nicht an. Auch mein Weg zur Gault&Millau-Haube hat lange gedauert, aber jetzt kann ich sagen: Sie steht mir gut.“

Thi Ba Nguyens Engagement für die vietnamesische Küche und ihre Hingabe zur Gastronomie sind nicht nur inspirierend, sondern auch ein Zeichen dafür, dass Talent und Leidenschaft keine Altersgrenze kennen. Sie hat mit ihrem Restaurant und ihrem Team gezeigt, dass die Gastronomie für alle Menschen offen ist, egal wie alt sie sind. Diese Entwicklung verdeutlicht den fortwährenden Einfluss der kulturellen Vielfalt auf die österreichische Gastronomie und nimmt eine wichtige Rolle in der dynamischen Esskultur ein.

Für weitere Informationen zu dieser besonderen Auszeichnung und dem Werdegang von Thi Ba Nguyen, siehe die aktuelle Berichterstattung **auf freizeit.at**.

Details

Besuchen Sie uns auf: [die-nachrichten.at](https://www.die-nachrichten.at)