gute reise 18. Februar 2023





Geschäftiges Treiben im kommunistischen Staat – eine Ladenstraße in Hanoi.

Mehr Fotos von dieser Reise sehen Sie unter www.nordbayern.de/ratgeber/urlaub

Mittendrin im Getümmel

er Hanoi erleben will, braucht Vertrauen. In einen Gott, seine Mitmenschen, die eigene Präsenz – oder in unserem Fall: in seinen Fahrer. Auf den Rücksitzen von acht Vespas knattern wir durch die nächtliche Millionenstadt. Das Knie berührt fast den vorbeifahrenden Bus, mehrfach scheinen Fußgänger blind, die breiten, übervollen Straßen zu queren, das Überholen und Abbiegen – all das eher Anarchie als Ordnung.

Und dennoch: Das Knie schrammt nicht den Bus, die Passanten werden nicht überfahren, die Motorräder, Busse, Pick-ups stoßen nicht zusammen. Die Spannung verlässt den Körper, es beginnt eine Plauderei mit dem Fahrer, schon nach kurzer Zeit wirkt Hanoi auf sonderbare Weise intim. Und der Besucher, er fließt einfach mit.

Dieses Sich-Treiben-, dieses Sich-Einlassen ist die beste und vielleicht einzige Weise, sich dem an China, Laos und Kambodscha grenzenden Vietnam zu nähern. Seinem Takt, seinen Menschen und seinem Essen. Wer etwa holzgetäfelte Einrichtung mit westlich-schickem Interieur dem Sitzen auf niedrigen blauen und roten Plastikhockern am Gehsteig vorzieht, dem entgeht nicht nur ein wichtiger Teil des überwiegend auf den Straßen stattfindenden Lebens. Er verpasst auch die kulinarischen Genüsse, die in Bierstuben, Imbissen und kleinen Restaurants kredenzt werden.

Zwei Bier und zwei Suppen für Barack Obama

Frittierter Frosch, in Knoblauch geschwenkter Wasserspinat, fermentiertes Schweinewürstchen in Chillisauce – auch bei diesen zu selbstgebrautem Hanoier Bier gereichten Speisen lohnt es sich, über seinen Schatten zu springen. Sauer, süß, bitter, scharf, salzig, von den einstigen französischen Kolonialherren, den chinesischen Nachbarn, der Thai-, der Khmer- sowie der indischen Küche geprägt, reichen die so erlebten Geschmackserlebnisse von interessant bis absolut köstlich.

Ein schmaler, weiß gekachelter Raum, von Fett glänzende Treppenstufen, zertretene Servietten, Zahnstocher und Blätter von Minze und Koriander

To Nicole Norter

Ein Tempel gegenüber des Lying Dragon Mountain über der trockenen Halong-Bucht im Norden des Landes.

Dreckig, laut, opulent und ärmlich – in Vietnam knallen Gegensätze so drastisch aufeinander, dass Besucher zunächst Luft holen müssen. Es lohnt sich aber, sich darauf einzulassen – vor allem beim Essen und

in der schönen Natur.

VON NICOLE NETTER

auf dem Boden – einladend sieht es nicht aus, das Lokal Huong Lien, vor dem die Vespa-Kolonne auf der Tour durch die Hanoier Altstadt stoppt. An den in Reihen aufgestellten Metalltischen drängen sich vor allem Einheimische, die Köpfe tief über aus Suppenschalen wabernden Dampf gesenkt.

An der schmutzweißen Wand zwei Bilder: von der grinsenden Küchenchefin Nbuyen Thi Hang Nga und einem gleichermaßen strahlenden Barack Obama. In Begleitung des vietnamaffinen und mittlerweile verstorbenen Sternekochs Anthony Bourdain war der damalige US-Präsident 2016 in dem schmucklosen Lokal eingekehrt. Zwei Portionen Bun Cha und zwei Flaschen Bier für zusammen 6,50 Dollar hat sich Obama hier gegönnt.

Perfekte Harmonie für Gaumen und Nase

Seither laben sich neben den Einheimischen viele Touristen an dieser Hanoier Spezialität: Würzige Hackfleischröllchen und gegrillter saftiger Schweinebauch in einer tagelang vor sich hinsiedenden und von Röst-, Kräuter-, Fleisch- und Fischsaucenaromen satten Brühe, dazu zarte Reisnudeln und ein Teller duftender Kräuter: perfekte Harmonie in Gaumen und Nase, ein tiefes Gefühl der Zufriedenheit im Rest des Körpers.

Und obwohl bei der kulinarischen Tour durch die Stadt fünf Stationen angefahren werden, sich geräucherter Wasserbüffel im Magen zu Bananenpflanzensalat gesellt und die Gäste trotz ihrer Begeisterung bei jedem neu gereichten Teller angesichts der bereits erreichten Magenfülle leicht aufstöhnen, fühlt sich am Ende des Abends keiner beschwert. Die frischen Kräuter, die leichten Zutaten – und ja, vielleicht auch der Reisschnaps – verhindern, dass sich Ermattung einstellt. Apropos Schnaps: Wie nahezu überall auf der Welt, scheint Alkohol auch in Vietnam als sozialer Kitt zu fungieren. Geschäfte werden damit besiegelt, Tote geehrt, Geburten zelebriert, Begegnungen gefeiert.

Knapp 100 Kilometer von Hanoi entfernt, nach Bootstour, Pagodenbesichtigung und Büffelwagenfahrt, zeigt eine junge Frau in der vom diffusen Licht der Straßenlampe durchbrochenen Dunkelheit Ninh Binhs ihr Zahnfleischlächeln. Vor ihr eine kleine Plastikflasche mit Selbstgebranntem sowie eine Gruppe sich spontan zu ihr gesellender europäischer Langnasen samt Reiseleiter.

"Mot! Hai! Ba! Dzo!" sagt sie – und die mittlerweile trinksprucherprobte Truppe stimmt ein, bevor alle auf ex den mild brennenden Schnaps herunterkippen. Frittierfisch, in Reispapier gewickeltes Hühnchen mit Ei, Koriander und Minze – vor der improvisierten Tafel der in einer Garage eingerichteten Küche tischt die Frau auf, was das Familienrezeptbuch hergibt. Und gießt, als sie in die zufriedenen Gesichter ihrer Gäste blickt, noch einen ein.

Wer behauptet, dass die Freundlichkeit der Vietnamesen mit jener der Nachbarn aus dem oft als "Land des Lächelns" bezeichneten Thailand nicht mithalten könne, der irrt. Das erleben wir die 420 Stufen des spektakulären Hang Mua-Aussichtspunkts erklimmend, als Selfie-Assistenten in der Dich Long Höhle, auf der Bootsfahrt durch die trockene Halong-Bucht oder beim scheu-herzlichen Lächeln der vor einem kargen Haus mit nacktem Fuß den Webstuhl antreibenden Weberin in dem Tourismus (noch) fernen Bergdorf a Linh.

Wir schwimmen mit durchs pralle Leben

Freundliche Menschen allerorts, hier eine helfende Hand, da ein breites Grinsen, dort ein mit verschränkten Fingern gezeigtes Herzsymbol. Selbst das allgegenwärtige Hupen entbehrt der in Deutschland innewohnenden Aggression, es ist weniger ein "Schleich dich!" als vielmehr ein "Vorsicht Fremder, ich setze zum Überholen an".

Eine Erkenntnis, die nach wenigen Tagen im Land vor allem die Intuition und weniger den Verstand zu erfassen scheint. Zurück in Hanoi, satt und erfüllt von den Eindrücken und unterwegs zu einem letzten Shopping-Trip vor dem Heimflug, reicht dem Besucher bereits ein flüchtiger Blick nach links und rechts, bevor er zum Überqueren der übervollen Straße ansetzt. Er schwimmt einfach mit – in dieser surrenden, hupenden, stinkenden, duftenden und auf ihre Weise so eigentümlich herrlichen Stadt.



Vietnam Airlilnes www.vietnamairli-

Beste Reisezeit:

Januar bis Mai

Frankfurt – Hanoi sechs Mal pro Woche

nes.com



Eine Vietnam-Reise ist unvollständig, wenn man sich nicht durch die Küche probiert hat.