

Gaumenfreuden auf Vietnamesisch

Vietnam ist weltberühmt für sein Essen – weil es so vielseitig und bodenständig ist. Eine kulinarische Reise durch Hanoi, Hoi An und Ho-Chi-Minh-Stadt.

VON CARMEN PORSCHEN



US-Präsident Barack Obama wollte in Vietnam authentisch essen und landete im Imbiss Huong Lien in Hanoi.

FOTOS: MARINA KALLIS (1), CARMEN PORSCHEN (2)

Es hat etwas von einem Zaubertick: Die hellen, fast weißen Nudeln ergeben auf dem kleinen Teller einen üppigen, klebrigen Klumpen. Doch wenn sie mit der würzigen Brühe in der Schale in Berührung kommen, verwandeln sie sich in einzelne zarte Stränge. In Kombination mit dem Speck und den Fleischklößen ergeben sie eine wunderbare Suppe. Dazu noch etwas Kohl oder Minze vom Gemeinschaftsteller, und schon ist das Gericht perfekt. Genauso hat es US-Präsident Barack Obama kürzlich gegessen, als er das Imbissrestaurant Huong Lien in Vietnams Hauptstadt Hanoi besuchte. Er wollte authentisch essen, und die Mitarbeiter des Huong Lien, wo die Gäste schlicht auf bunten Plastikstühlen und an einfachen Aluminiumtischen sitzen, staunten nicht schlecht angesichts des hohen Besuchs.

Suppen sind tatsächlich eines der beliebtesten Gerichte in Vietnam. Ob mit Rind oder Hühnerfleisch, mit Meeresschnecken oder Schnecken – zusammen mit Nudeln und Gemüse sind sie der Renner. Natürlich wurde festgehalten, das Obama hier seine Suppe aß – das große Foto hängt seither an der Wand des Imbisses und ist der ganze Stolz der Inhaber.

Wer Suppen und Co. nicht nur verspeisen, sondern wissen will, wo die Zutaten für die Gerichte herkommen, muss sich in ländlichere Gefilde des südasiatischen Küstenstaats begeben. Tra Que ist ein idyllisches Gemüsedorf, das drei Kilometer nordwestlich der zentralvietnamesischen Stadt Hoi An liegt – erreichbar nur zu Fuß oder mit dem Fahrrad. gelegentlich muss man sich die schmalen Wege mit Wasserbüffeln teilen, die hier als Erntehelfer fungieren. Wenig später ist das Paradies für Selbstversorger erreicht: Zwischen Gemüsen und Kräutern, die in sattem Grün leuchten, können sich Besucher als Landwirte versuchen.

Der trockene Boden wird mit einem Rechen bearbeitet, kleine Setzlinge in gleichmäßigen Abständen gepflanzt und anschließend kunstvoll bewässert. Dazu hängt je eine volle Gießkanne rechts und links von einem dicken Holzstock, der auf dem Rücken getragen wird. Während die Last auf dem Körper nachlässt,



färbt sich der Boden dunkelbraun und die Pflänzchen, die einmal zu leckeren Kräutern oder Zwiebeln heranwachsen werden, richten sich unter dem Schauer dankbar auf. Wer

das alles bei über 30 Grad im Schatten absolviert, hat eine Ahnung, was Farmer leisten.

Fernab von der Knochenarbeit auf dem Land warten im Zentrum von Ho-Chi-Minh-Stadt, dem einstigen Saigon, Trubel und Geselligkeit auf all diejenigen, die dem Street Food auf die Spur kommen wollen. Um vollkommen in das abendliche Treiben der größten Stadt des Landes einzutauchen, bietet sich eine Vespa-Tour an.

Von den breiten Hauptstraßen geht es in belebte Gassen: Imbisse reihen sich aneinander, und am Straßenrand sitzen Menschen an kleinen Herdplatten mit Töpfen darauf, in denen Suppen garen. In der Muschelstraße im District 4 der früheren Hauptstadt haben sich die Imbissrestaurants auf Meerestiere spezialisiert. Dampfende Muschelsuppe, panierte Krebsarme, frittierte Wasserfroschschenkel – wer es exotisch mag, sollte hier zuschlagen. Und eh man es sich versieht, steht der ganze Tisch

voll kleiner Leckereien: Wasserspinnat mit Sojasoße, ummantelter Tofu mit getrockneten Zwiebeln, gebratene Nudeln mit Gemüse. Die Stäbchen picken kreuz und quer, und jeder Bissen bringt sein eigenes Aroma mit sich.

Ein paar Blocks weiter stehen die Köchinnen an großen gusseisernen Pfannen, in

kann sich dann jeder bedienen: einfach ein Stück vom Pancake abtrennen, in Blattkohl einwickeln, die entstandene Rolle in pikante Soße tunken, abbeißen und genießen.

Den idealen Abschluss der Street Food-Erfahrungen bietet eine letzte Runde auf der wendigen Vespa. Auch ein kurzer, aber heftiger Regenguss tut dem Fahrvergnügen keinen Abbruch. Ganz im Gegenteil. Während das Wasser aus den Pfützen hochspritzt, kann man die Augen schließen und spürt nicht nur den Regen auf der Haut, sondern hört auch die Stadt – die Menschen und die Motoren.

Nach dem Wolkenbruch ist die Luft immer noch warm und erfüllt von Gerüchen, die von den Gewürzen, dem Braten und Kochen herrühren. Genau das ist die beste Erinnerung an das kulinarische Vietnam.

Die Redaktion wurde von Enchanting Travels und Vietnam Airlines zu der Reise eingeladen.



Leckere Kunstwerke auf den Tellern.

denen üppige Pancakes garen. Die Reismehl-Pfannkuchen werden mit Schweinefleisch, Krabben, Sprossen und Gemüse belegt, angebraten und zusammengeklappt. Am Tisch

INFO

Touren

Anreise z. B. mit Vietnam Airlines von Frankfurt nonstop nach Vietnam (achtmal pro Woche) ab 815 Euro.

www.vietnamairline.de

Reiseplanung Enchanting Travels plant individuelle Reisen in Vietnam inklusive Wagen und Fahrer. Einsteiger-Paket ab 1710 Euro pro Person für zehn Nächte.

www.enchantingtravels.de

Vespa-Tour Vietnam Vespa Adventures bietet verschiedene Vespa-Touren an, pro Person etwa 85 Euro inklusive Essen und Getränken.

www.vespaadventures.com

Landleben & Kochkurs

Das Tra Que Herb Village organisiert Radtouren nach Tra Que. Beim Tra Que Water Wheel kann man ins Farmerleben eintauchen oder einen Kochkurs machen.

www.traquewaterwheel.com