

STADTPORTRÄT

48 Stunden in

Hanoi

*Vietnams Hauptstadt brummt, surrt, dampft,
brutzelt und knattert. Still ist es nur im
Tempel und spätnachts*

Auf Reisen: Maria Kapeller

Rush Hour. Das Moped ist das bestimmende Element in der vietnamesischen Hauptstadt

DISA/ALAMY/STOCK



Es brummt und surrt. Es surrt und brummt. Wie ein wild gewordener Schwarm Bienen knattern frühmorgens Abertausende Mopeds durch Hanois Straßen. Ein nicht abreißender Strom an motorisierten Zweirädern, obenauf Eltern, Kinder, ganze Familien. Da fährt der Anzugträger, umgeschnallt die Laptoptasche. Der Hipster mit akribisch zurechtgezupftem Haar auf seiner restaurierten Vespa. Mama, Papa und dazwischen eingeklemmt die kleine Tochter im Seidenkleid. Junge Frauen, die in Miniröcken und High Heels aufrecht auf ihrem Gefährt sitzen. Ein Moped ist vollbeladen mit sechs Kisten Bier, ein anderes transportiert ein paar Blumenstöcke. Vom Flatscreen bis hin zu verschiedenen Tierarten – alles, aber auch wirklich alles wird in Vietnam per Moped transportiert.

Schließlich ist es das Auto Vietnams. Man braucht es, um zur Arbeit zu kommen, einzukaufen, dem Großstadtdschungel zu entfliehen. Angeblich besitzt im rund sieben Millionen Einwohner zählenden Hanoi mindestens jeder Zweite ein motorisiertes Zweirad. Wer beruflich erfolgreich sein will, hat ohnehin keine Wahl. „In vielen Jobanzeigen steht als Voraussetzung, dass man ein eigenes Moped haben muss“, erzählt Thuy Dung Nguyen. Sie ist Anfang 30 und mitten in Hanoi aufgewachsen. „Du wirst in ganz Vietnam nur schwer jemanden finden, der nicht Mopedfahren kann“, sagt

▲ **Metropole.** Abseits von engen Gassen und Garküchen zeigt die Skyline von Hanoi das moderne Gesicht der Stadt

sie. Geschuldet ist das mitunter auch dem zähflüssigen öffentlichen Verkehr. U-Bahn gibt es keine, überfüllte Busse viele. Als Mopedfahrer gilt es, einige ungeschriebene Gesetze zu beachten: Nicht zu langsam, nicht zu schnell, am besten immer mit dem Strom schwimmen. Ampeln existieren zwar, für viele Verkehrsteilnehmer haben sie aber eher eine symbolische Bedeutung.

Auch sonst spielt sich das Leben in Hanoi hauptsächlich auf der Straße ab. Am Gehsteig wird gekocht, getratscht, gehandelt. Manche Türen stehen weit offen und gewähren einen Blick auf alte Männer und Frauen, die vom Wohnzimmer aus stumm das Treiben draußen beobachten. Fahrende Händler ziehen mit schwer beladenen Fahrrädern durch die Straßen. Sie verdienen ihr Geld mit dem Verkauf von krummen Gurken und faustgroßen Limetten. Zarte Frauen balancieren mächtige Stangen auf ihren Schultern. Daran hängen flache Körbe, prall gefüllt mit Bananen, Mangos und Ananas. Auf den Schultern von anderen lasten ganze Garküchen, die sie überall da abstellen, wo kaufkräftige Passanten sind. Eines ist allen Händlern gemein: Auf dem Kopf tragen

Das Moped ist das Auto Vietnams



◀ **Souvenir-Transport.** Fahrräder und Mopeds sind oft vollbeladen mit Waren

sie den für Vietnam so typischen, aus Palmenblättern geflochtenen Kegelhut, den Non La.

Das Spazieren durch so manche Straße gleicht einem Hürdenlauf. Da hocken zwei in ein Brettspiel vertiefte Männer am Straßenrand, dort haben Teenager einen breiten Gehsteig zum Volleyballfeld umfunktioniert. Kleine Welpen und aufgekratzte Hühner stellen weitere lebendige Hindernisse dar.

▼ **Frische Ware.** Auf einem Markt werden Zwiebeln und Knoblauch verkauft



HANOI PHOTOGRAPHY/SHUTTERSTOCK

TONY DUY/SHUTTERSTOCK, OSCAR TARNEBERG/SHUTTERSTOCK

5 Dinge ... die man in Hanoi nicht verpassen sollte:

Ist man für einen Moment unachtsam, stößt man mit Sicherheit eine Teekanne oder einen Plastikstuhl vor einer Straßenküche um. Man fühlt sich wie der berühmte Elefant im Porzellanladen.

Vietnams Garküchen sind kleine, schäbige Räume mit offenen Türen, aus denen es unentwegt dampft. Zum Essen setzt man sich an blaue oder rote winzige Plastiktische. Aus manchen Buden riecht es betörend, an anderen geht man die Nase rümpfend vorbei, zum Beispiel wenn nackte Hühnerfüße über dem Herd baumeln. Aber darüber, dass Pho eines der köstlichsten Gerichte Vietnams ist, scheinen sich sowohl Einheimische als auch Reisende einig zu sein. Die traditionelle Suppe mit Nudeln und Fleisch wird brühend heiß in einer tiefen Schüssel serviert. Was für den europäischen Magen nach einer deftigen Abendmahlzeit klingt, schlürfen die Vietnamesen

- 1 Am Hoan-Kiem-See Kindern beim Englisch-Lernen helfen.
- 2 Einen Ausflug zur Halong Bay unternehmen. Auf Schönwetter achten und am besten über Nacht bleiben!
- 3 Im „The Note Coffee“ einen vietnamesischen Kaffee mit persönlicher Botschaft trinken.
- 4 Im Ho-Chi-Minh-Mausoleum in die Geschichte des Landes eintauchen.
- 5 Sich abends in der Altstadt einen Plastikhocker schnappen und frisch gebräutes Bia Hoi trinken.



Nationalgericht. Das Verspeisen der traditionellen Pho ist eine eigene Wissenschaft



schon in aller Früh, bevor sie auf ihren Mopeds zur Arbeit fahren. Zur Pho wird ein Teller mit Limettenspalten, Mungobohnenkeimen, Chilis und Basilikum gereicht. In vielen Garküchen steht das Grünzeug, neben einer Thermoskanne mit Tee, schon fix und fertig auf dem Tisch. Sozusagen die vietnamesische Variante von Salz- und Pfefferstreuer. Unbedingt probieren sollte man auch die Banh Xeo, kleine Reispfannkuchen gefüllt mit Shrimps, Schweinefleisch oder Gemüse.

Überhaupt: Die Altstadt von Hanoi ist ein einziges kulinarisches Schlaraffenland. Gegrillte Maiskolben, frittierte Kartoffelscheiben, Würstel am Spieß, süße Bananenpalatschinken oder heiße Banh Bao, gefüllte Germknödel, werden an jeder Ecke angeboten. Die Tische biegen sich unter tropischen Früchten und an jeder Ecke raucht, dampft oder brutzelt etwas vor sich hin.

Wenn die Vietnamesen ihr Essen nicht heiß aufbrühen oder in Fett herausbacken, wickeln sie es gerne ein. Allgegenwärtig und mit Sicherheit in jeder Küche zu finden ist das dafür notwendige essbare Reispapier. Man nehme ein Stück des hauchdünnen weißen Papiers, tauche es kurz in Wasser, lege Fisch oder Fleisch, Salat, in Streifen geschnittenes Gemüse und ein paar Stücke Ananas hinzu und beginne zu rollen. Wer es gerne scharf mag, wickelt ganze Knoblauchzehen oder Mini-Chilischoten

mit ein – das gibt richtig viel Geschmack. Die fertige Reispapier-Rolle taucht man in Nuoc Mam, die traditionelle Fischsauce. Sie schmeckt herrlich würzig, aber am besten denkt man gar nicht daran, woraus sie besteht: Kleine Fische wie Anchovis oder Sardellen werden im Fass so lange vergoren, bis eine schwar-

Hanoi

Land: Vietnam
Einwohner: 7 Millionen
Mopeds: 4 Millionen
Visum: Vietnamesische Botschaft Wien
Zeitunterschied: MEZ plus sechs Stunden
Währung: 1 Euro = ca. 25.000 Dong (VND)
Bekannt für: Ho Chi Minh
Mitbringsel: Zeichnungen, Lampen oder Grußkarten aus Reispapier
Nicht verpassen: Wochenend-Nachtmarkt in der Hang-Dao-Straße

ze, geruchsintensive Sauce entsteht. Alternativen gibt es natürlich auch: Sojasauce oder Mango-Chutney.

Die vielen Mopedabgase und die kulinarischen Verführungen an jeder Stra- ßenecke machen bald Lust auf ein bisschen Natur. Gut, dass Hanoi gleich mit mehreren Seen gesegnet ist. Beliebtestes und zentral ist vor allem der Hoan-Kiem-See mit dem Schildkrötenturm Thap Rua. In dem Gewässer lebte bis vor einiger Zeit eine mehr als hundert Jahre alte Riesenschildkröte, die von der

Ein kulinarisches Schlaraffenland



▲ **Wahrzeichen.** Der Thap-Rua-Turm wurde zu Ehren einer Schildkröte errichtet

► **Sightseeing-Spot.** Der Ngoc-Son-Tempel liegt mitten am Hoan-Kiem-See

► **Abendlicht.** Die berühmte The-Huc-Brücke ist in der Nacht hell erleuchtet



Bevölkerung zutiefst verehrt wurde. Sie verstarb Anfang 2016 unerwartet – die Nachricht sorgte landesweit für Trauer. Wer einen Einheimischen danach fragt, erhält mit Sicherheit eine freundliche Auskunft. Mit den Stadtbewohnern ins Gespräch zu kommen, ist am Seeufer auch sonst nicht schwer, denn viele junge Vietnamesen sind wissbegierig und wollen ihre Englischkenntnisse an den Touristen testen. Häufig wird man angesprochen, schüchtern angelächelt und gefragt, ob man nicht Zeit für ein paar Fragen oder einen Plausch auf Englisch hätte. Überhaupt ist der Hoan-Kiem-See der perfekte Ort, um in den Stadtag einzutauchen. Vor allem abends: Jogger drehen ihre Runden, Muskelpakete stemmen Gewichte, Pensionisten schüttern bei der Gemeinschaftsgymnastik Hände und Beine und frisch vermählte Hochzeitspaare lassen sich mit verliebten Blicken am Ufer ablichten. Die frü-

hen Abendstunden sind außerdem ein guter Zeitpunkt, um den Jadeberg-Tempel (Ngoc-Son-Tempel) zu besichtigen. Er thront auf einer kleinen Insel am See, die man über eine Fußbrücke erreicht. Abseits des städtischen Trubels zünden Gläubige Räucherstäbchen an, Kinder spielen, die Atmosphäre ist entspannt. Bevor die Sonne untergeht, erstrahlt die Szene in satten, klaren Farben.

Hanois Nachtleben ist unerwartet unterhaltsam. Vorausgesetzt, man überlebt die allabendliche Moped-Rush-Hour, die in den engen Gassen der Altstadt ihren schrillen Höhepunkt findet. Jeder erhuht sich seinen Vorrang, und das kreuz und quer in alle Richtungen. Dasselbe Spiel wie am Morgen, nur noch intensiver. Schließlich führt der Weg jetzt von der Arbeit nach Hause und nicht umgekehrt. Rausgehen lohnt sich aber trotzdem. Bald sitzt man wieder auf zwergengroßen Plastiksesseln

an Miniaturtischen am Straßenrand. Diesmal steht aber nicht die vietnamesische Küche im Vordergrund, sondern das frisch gebraute Bier, Bia Hoi. Ein Becher voll kostet nur wenige Cent. Einheimische empfehlen dazu als Knaberei getrockneten Oktopus, der auf Zeitungspapier serviert wird. Aus der Ferne tönen die Saxophonklänge einer Band, vor dem Lokal stellt ein Straßentänzer seinen Lautsprecher auf und legt los. Die Nacht ist lang, nur für wenige Stunden ist es still in den Gassen von Hanoi. Pünktlich am nächsten Morgen geht die Moped-Melodie von Neuem los.

Unsere Reisetipps lesen Sie auf Seite 24!

Schlafen

Sofitel Legend Metropole Hanoi.

Das Luxushotel im Kolonialstil ist eine Oase der Ruhe inmitten der quirligen Altstadt. Vom Trubel Hanoi erholt man sich im Innenhof-Garten oder im Spa.

// H1555@sofitel.com

www.sofitel.com



▲ **Stadtoase.** Das noble Sofitel lädt zum Entspannen ein

Lotte Hotel Hanoi.

Fünf-Sterne-Komfort über den Dächern von Hanoi. Das Hotel liegt zwischen der Altstadt und dem modernen Geschäftsviertel im oberen Teil des Lotte Centers. Die Zimmer: elegant, modern, großzügig und mit Weitblick. Im 65. Stockwerk befindet sich die Rooftop-Bar Top of Hanoi.

www.lottehotel.com/hanoi



▲ **Hoch oben** schläft man im Lotte Hotel Hanoi

Herumkommen

Moped-Taxi.

Am besten besichtigt man Hanoi zu Fuß, weite Strecken legt man per Taxi zurück. Wer lokal unterwegs sein will, nimmt sich ein Mopedtaxi. Einheimische zahlen umgerechnet rund 20 Cent pro Kilometer, Touristen weitaus

mehr. Am besten den Preis vorab verhandeln und auf einen Helm bestehen. Viele Hotels rufen auf Wunsch einen vertrauenswürdigen Mopedtaxifahrer an.

Moped-Stadttour. Frauen im traditionellen vietnamesischen Kleid Ao Dai sind die Fahrerinnen bei den Stadtrundfahrten von „Pretty Girls Motorbike Tour“. Die Ausflüge dauern zwischen vier und sechs Stunden.

//xeomtoursanoi@gmail.com

www.xeomtours.com

Tipps

der Redaktion für
Hanoi

mobil lesen:



Essen

Garküchen. Hanois Straßenküchen im Old Quarter sind eine Welt für sich. Von den einfachen Küchen und den Sitzmöbeln am Gehsteig sollte man sich nicht abschrecken lassen. Viele Lokale haben sich auf ein einziges Gericht spezialisiert, zum Beispiel auf Bun Thang (Nudeln, Hühnerfleisch, Eier, Schweinefleisch und Schrimpspaste) oder Nem Chua Be (Frühlingsrollen mit Krabbenfleisch). Auf jedem Tisch stehen frische Kräuter, die man abzupft und damit sein Essen verfeinert.

Foodtour & Kochkurs. Einen ersten Einblick in die Straßenküchen Hanois geben geführte Touren. Wer noch intensiver in die vietnamesische Esskultur eintauchen will, bucht einen Kochkurs. // info@hanoicookingcentre.com, www.hanoicookingcentre.com

Quan An Ngön. In der edlen Stadtvilla wird ein breites



▲ **Genusstempel.** Im Highway4 wird tolle heimische Küche geboten

Spektrum an vietnamesischen Gerichten präsentiert. Das Prinzip ähnelt dem eines Foodcourts, nur ist das Ambiente gehobener. An unterschiedlichen Essensständen wird frisch gebrutzelt und gekocht, man kann genüsslich gustieren und herumprobieren.

// sales@ngonhanoi.com.vn

www.ngonhanoi.com.vn

KOTO. „Know one, teach one“ ist das Motto dieses Non-Profit-Restaurants. Das Konzept: Benachteiligte Jugendliche bekommen die Chance, einen Beruf zu erlernen – und Gäste lokales Essen. Gegründet hat das Restaurant vor vielen Jahren Jimmy Pham, ein Australier mit vietnamesischen Wurzeln.

// customerservice@koto.com.au

www.knowoneteachone.com

Highway4. Hinter dem lieblosen Namen verbirgt sich eine beliebte Restaurant-Kette. Hier gibt es innovative vietnamesische Küche, klassische Einrichtung und gemütliche Sitzkissen.

// info@highway4.com

www.highway4.com/en

Shopping & Märkte

Dong-Xuan-Markt. Jeden Tag ab sechs Uhr morgens verkaufen Hunderte Marktständer ihre Waren am größten Indoor-Markt der Stadt. Von frischen Meeresschnecken über Stoffe bis hin zu Sonnenbrillen. Am Platz vor der Markthalle gibt es Sandbilder und Keramiken zu erstehen.

Hang-Gai-Straße. Besser bekannt unter dem Namen „Silk Street“. Hier kaufen Fashionistas Seidenstoffe oder lassen sich zu günstigen Preisen ein künftiges Lieblingsstück nach Maß

schneiden. Vorsicht: Handeln! Insgesamt ist Hanoi von 36 „Hangs“ durchzogen. Sie gehen auf unterschiedliche Handwerks-gilden zurück. Noch heute werden in jeder der Straßen spezifische Produkte verkauft.



▲ **Hanoi Cooking Centre.** Hier gibt's Touren und Kochkurse

Webtipps

www.vietnamtourism.com

www.vietnam-guide.com/hanoi

www.vietnam.or.at/vietnam/reisen-in-vietnam

www.vietnambassyaustria.org/en

www.icstravelgroup.com

