



MONSIEUR VUONG

DAS KOCHBUCH

Suhrkamp

Ursula Heinzelmann

MONSIEUR VUONG

DAS KOCHBUCH

Präsentiert von Dat Vuong,
fotografiert von Manuel Krug

Suhrkamp

Dat Vuong dankt

*Andreas Bodenstein
seiner Mutter Lê Thuỷ
Vương Khương Tấn
Đỗ Thị Lan
Vu Van Doanh
Nguyễn Bình Phương
Trần Thị Loan
Hồ Thị Thu Cúc und
dem gesamten Team von Monsieur Vuong*

Erste Auflage 2016
suhrkamp taschenbuch 4756
Originalausgabe

© Suhrkamp Verlag Berlin 2016

Alle Rechte vorbehalten, insbesondere das der Übersetzung,
des öffentlichen Vortrags sowie der Übertragung durch
Rundfunk und Fernsehen, auch einzelner Teile.

Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form
(durch Fotografie, Mikrofilm oder andere Verfahren)
ohne schriftliche Genehmigung des Verlages
reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme
verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Gestaltung: Hendrik Hellige

Druck: optimal media GmbH, Röbel/Müritz

Printed in Germany

ISBN 978-3-518-46756-5





Einige der besten
Kaffees der Stadt
sind hier zu finden.
Die Kaffees sind
aus den besten
Kaffeebohnen der
Welt. Die Kaffees
sind aus den besten
Kaffeebohnen der
Welt. Die Kaffees
sind aus den besten
Kaffeebohnen der
Welt.



Die Kaffees sind
aus den besten
Kaffeebohnen der
Welt. Die Kaffees
sind aus den besten
Kaffeebohnen der
Welt. Die Kaffees
sind aus den besten
Kaffeebohnen der
Welt.

Die Kaffees sind
aus den besten
Kaffeebohnen der
Welt. Die Kaffees
sind aus den besten
Kaffeebohnen der
Welt. Die Kaffees
sind aus den besten
Kaffeebohnen der
Welt.

Die Kaffees sind
aus den besten
Kaffeebohnen der
Welt. Die Kaffees
sind aus den besten
Kaffeebohnen der
Welt. Die Kaffees
sind aus den besten
Kaffeebohnen der
Welt.





DAS MONSIEUR VUONG: TRAUM UND SEHNSUCHT.

Als Erstes steigt einem der Duft der Räucherstäbchen in die Nase, in der Alten Schönhauser Straße mitten in der Mitte Berlins. Man blickt auf, sieht rote Bänke und Tische, die große Tür bringt beim Aufziehen Glocken zum Klingeln. Im Restaurant mischt sich der Räucherstäbchenduft mit dem von Reis, Zitronengras, Koriander, leuchten Wände und Decke in warmem Orangerot, und ein französisches Chanson nimmt einen fröhlich schwingend in die Arme. Ein junger, schöner Mann blickt einen von der Wand mit dunklen Augen an: Willkommen im Monsieur Vuong. Eine vietnamesische Garküche. Und doch viel mehr. Denn dieser freundliche Ort ist die Keimzelle einer ganzen Bewegung und längst weit über Berlin hinaus so bekannt und beliebt, dass das Warten auf einen Platz an einem der einfachen Holztische ganz selbstverständlich ist.

Dat Vuong, der Besitzer des Monsieur Vuong, ist Vietnamesen und 1987 im Alter von zwölf Jahren als Flüchtlingskind mit seiner Familie nach Deutschland gekommen. Warum er das Monsieur Vuong gründete und wie das Monsieur Vuong zu dem wurde, was es heute ist, ist eine außergewöhnliche Geschichte. Eine Geschichte von Flucht und Neuanfang, von Beharrlichkeit und Pragmatismus, Offenheit und Sehnsucht ◊ und dem Zusammentreffen all dessen an einem ganz besonderen Moment in der Geschichte Berlins.

KINDHEIT. WURZELN.

Die Geschichte beginnt in Vietnam, und sie beginnt mit Dats Vater, Hoanh. Es sind seine dunklen Augen auf dem großen Selbstportrait, mit dem die Gäste im Monsieur Vuong begrüßt werden und das längst zu dessen Wahrzeichen geworden ist. Hoanh war ein erfolgreicher Fotograf mit eigenem Studio, der mit Filmstars und Society-Größen seiner Heimat arbeitete, eine Harley-Davidson fuhr und wie viele seiner Landsleute leidenschaftlich gern tanzte, als er als junger Mann aus der alten Kaiserstadt Huế im Zentrum Vietnams nach Saigon kam, der Hauptstadt Südvietnams. Hier wie auch dort mischte sich asiatische Kultur mit europäischer, standen buddhistische Tempel neben Kathedralen nach dem Vorbild von Notre-Dame. In den großen Cafés entlang der Boulevards lag der Duft von Eleganz, Pariser Chic und frischen Croissants, in den kleinen Garküchen der engen Seitenstraßen aber duftete es nach Nudelsuppe, Reis und Fischsauce.

In Saigon heiratete Hoanh die junge Thuy Le, und Dat und seine drei Geschwister verbrachten ihre erste Kindheit im gutbürgerlichen District 1, im politischen und wirtschaftlichen Zentrum einer Millionenstadt. Thuy Le betrieb eine Vespa-Werkstatt, und wie in Vietnam üblich lebte die Familie in den oberen Stockwerken desselben Hauses. Ebenso üblich war, dass Essen und Kochen eine zentrale Rolle im Leben einnahmen. Der Anblick köstlich dampfender und duftender Kochtöpfe war für Dat selbstverständlich, und er lernte von der Mutter, genau hinzuschmecken: »Hier fehlt ein wenig Süße, dort ist zu viel Schärfe ¼« Noch heute schwärmt er für Thuy Les gegrillten Schweinebauch. Sein Lieblingsgericht war schon damals kara-





mellisiertes Schweinefleisch, Heo Kho Tộ, zugleich süß vom in Vietnam heißgeliebten Zucker und scharf vom schwarzen Pfeffer.

Neben der mütterlichen Küche lockten die vielen Garküchen in der Nachbarschaft, von denen jede ihre eigene Spezialität anbot. Manche dieser Unternehmen waren klein und mobil; sie bestanden aus zwei flachen Bambuskörben, die von den Betreiberinnen an einem über die Schultern gehängten Stab transportiert wurden, komplett mit Kochstelle und kleinen Hockern für die Kunden. Andere waren richtige Läden, die zur Straße hin offen waren und nachts wie Garagen geschlossen wurden. Überall duftete es nach brutzelndem Fleisch und leise köchelnden Markknochen für die Phở, die allgegenwärtige vietnamesische Nudelsuppe; Kräuter leuchteten, es türmte sich frisches Obst. Natürlich gab es in der Fülle dieses Angebots deutliche Unterschiede. Nicht alles war gut und gefiel, anderes wiederum war ein besonderes Highlight, und zur kulinarischen Bildung aus jenen Tagen gehörte auch der Grundsatz der Mutter, dass für ein gutes Essen kein Weg zu weit sei.

Ihr Sohn Dat lernte schnell. Bereits als kleiner Junge hatte es ihm die Wantan-Suppe einer bestimmten Garküche angetan. An einer Ecke im District 1 investierte er regelmäßig sein Taschengeld in eine dampfende Schüssel voller Nudelglück, und noch heute vergeht kein Saigon-Aufenthalt ohne einen Besuch dort.







FLUCHT, HEIMAT, TEMPEL.

Dat ist 1975 geboren, als der Krieg endete und das sozialistische Nordvietnam die Macht auch im Süden übernahm. Sein Vater hatte während des Krieges als Armee Fotograf für die südvietnamesische Regierung gearbeitet, nach dem Fall Saigons landete er in einem Umerziehungslager und bekam Berufsverbot. Alles war im Umbruch. Wie würde es weitergehen? Für Südvietnamesen wie die Vuongs waren die Aussichten düster. 1981 beschlossen Hoanh und Thuy Le daher, mit ihren vier Kindern das Land zu verlassen und dies auf getrennten Wegen zu tun, um die Risiken möglichst gering zu halten. Thuy Le wagte die Flucht als Erste und nahm Dats Brüder und die Schwester mit. Sie wurden als Boat People von dem deutschen Rettungsschiff Cap Anamur aufgenommen und kamen über ein Aufnahmелager in den Philippinen nach Deutschland. Hoanh, Dat und seine Schwester Thy hingegen, die ihnen wenig später folgen wollten, wurden immer wieder gefasst, die Kinder landeten zweimal im Gefängnis. Erst der offizielle Weg über einen Antrag von Thuy Le aus Deutschland vereinte die Familie nach sechs langen Jahren in Solingen.

Eine Kleinstadt im Rheinland statt Saigon: Mit diesem Kulturschock musste der zwölfjährige Dat zurechtkommen. Ein buchstäblich kaltes Land, eine fremde Sprache, Currywurst und Pommes statt Nudelsuppe. Die kleine Schar von vietnamesischen Flüchtlingen in Solingen kämpfte gegen das Heimweh an, indem sie sich zum Essen trafen und die ihnen vertrauten Gerichte kochten. Das war nicht ganz einfach, denn das Angebot in den Solinger Supermärkten kannte damals weder Chilis noch Fischsauce, ganz zu schweigen von frischem Ingwer oder vietnamesischem Koriander. Doch Thuy Le war nicht umsonst eine

hervorragende Köchin. Sie wusste sich mit dem zu behelfen, was die Solinger Läden hergaben, fuhr aber auch einmal in der Woche nach Düsseldorf, um sich in dem damals einzigen Asia-Laden der Gegend mit zumindest einem Teil der vertrauten Gewürze, Kräuter und anderen Zutaten einzudecken.

Ihre Kinder machten sich schnell mit der neuen Umgebung vertraut, gingen zur Schule und lernten Deutsch. Aber es war ein anstrengender Spagat. Wie ließen sich die zwei Welten verbinden? Als Dat sechzehn war, fasste er den Entschluss, in einen buddhistischen Tempel zu ziehen. Er wollte kein Mönch werden, wie seine überraschten Eltern anfangs befürchteten, sondern nach einem Weg suchen, die alte und die neue Heimat in eine Balance zu bringen. Intuitiv trachtete er danach, seine Wurzeln zu stärken, um der Gegenwart gewachsen zu sein, und lebte drei Jahre im Vien-Giac-Tempel in Hannover wie in einem Internat. Das morgendliche Fegen des Hofes war ebenso wichtig wie das Gemüseputzen in der Küche und der Schulunterricht, weil der Buddhismus sich ganz praktisch in den Lebensalltag integriert und diese Aufgaben als ebenso meditativ und spirituell empfindet wie religiöse Gesänge.

Diese Zeit prägte Dat sehr nachhaltig. Sie bestärkte ihn in seiner natürlichen Offenheit und Freundlichkeit, lehrte ihn, in schwierigen Situationen gelassen zu bleiben und aus dem eigenen Verlust heraus Verständnis für die Probleme anderer zu zeigen. Und sie gab ihm den Mut, sich zu seinen kulturellen Wurzeln zu bekennen ◊ das war damals keinesfalls selbstverständlich. Vietnam bedeutete in Deutschland vor allem Apocalypse Now und Zigaretten-Mafia, und Buddhastatuen waren noch nicht zum Deko-Element verkommen, sondern außerhalb der wenigen Tempel schlichtweg nicht existent.





