



In ihrem Garten in Montreal pflanzt Kim Thúy Ly Thanh vietnamesische Kräuter und Chilis an





# »Die Leute wollen eine Geschichte essen«

Die kanadisch-vietnamesische Schriftstellerin Kim Thúy Ly Thanh ist mit Romanen international erfolgreich. Hier erzählt sie, wie sie in einem Flüchtlingslager ihre Liebe zum Essen entdeckte und warum die vietnamesische Küche weltweit so beliebt geworden ist



**Kim Thúy, in einem Ihrer Bücher haben Sie geschrieben, dass Vietnamesen ihre Liebe durch Essen ausdrücken: zum Beispiel, indem sie anderen etwas kochen oder zusammen speisen. Ich komme auch aus einer vietnamesischen Familie und kenne das. Trotzdem frage ich mich: Warum sind wir so?**

Vietnamesen wissen nicht, wie man »Ich liebe dich« sagt. Ich erinnere mich, wie mir meine Mutter erzählte, dass meine Großmutter gestorben war. Sie saß einfach so auf ihrem Sofa in ihrem Haus in Montreal, regungslos. Und ich antwortete: »Oh, dann werden wir wohl in die USA fliegen!«, weil meine Oma dort gelebt hatte. Wir waren sofort bei den praktischen Dingen.

**Und doch war Ihre Mutter sehr emotional.**

Natürlich! Als meine Großmutter später im Krematorium verbrannt wurde, standen alle meine Tanten, meine Mutter und ich direkt neben dem Ofen, obwohl man eigentlich hinter einer Glasscheibe warten sollte. Meine Mutter begann heftig zu weinen und klammerte sich an den Sarg, sie wollte gar nicht loslassen. Ich hatte sie noch nie so gesehen. Und doch konnte sie nicht aussprechen, was sie ihrer Mutter gegenüber empfand: »Ich habe dich wirklich geliebt. Ich vermisse dich.«

**Sie haben einen frankokanadischen Mann und zwei Söhne, die Anfang 20 sind. Sagen Sie Ihren Kindern, dass Sie sie lieben?**

Ich weiß nicht, wie das geht. Komisch, oder? Ich wiederhole das, was ich von meinen Eltern gelernt habe. Ich weiß nicht, wie man das macht.

*Die Schriftstellerin Kim Thúy Ly Thanh schüttelt ihren Kopf und lacht. Keine Spur von Müdigkeit, obwohl sie gerade nach einem achtstündigen Flug aus Montreal in Berlin gelandet ist. Sie ist an diesem Herbstabend nach Deutschland gekommen, um ihren neuen Roman »Großer Bruder, kleine Schwester« vorzustellen. Ihr Programm ist eng getaktet, und so hatte sie angeboten, doch einfach in der Nacht ihrer Ankunft zu sprechen. Vom Rollfeld hatte sie eine WhatsApp-Nachricht geschickt und vorgeschlagen, dass man sich um 22.30 Uhr in ihrem Hotelzimmer treffen könne. Bis zwei Uhr nachts sitzen wir zusammen und sprechen über ihr Leben zwischen Vietnam und Kanada und die Frage, warum das vietnamesische Essen für sie Heimat und Inspiration zugleich ist. Auf dem Tisch vor ihr liegt ein kleiner Plastikbeutel mit weißen Mäusen aus Schaumzucker, ein Geschenk des Hotels. Sie nimmt den Beutel in ihre Hände und bietet ihn mir an, während sie erzählt, warum Essen so eine emotionale Bedeutung hat.*

Wissen Sie, Essen ist niemals einfach nur Essen. Nehmen Sie diese Süßigkeiten hier, das Hotel will mir damit sagen: Wir geben uns Mühe, wir wollen Ihnen ein kleines Lächeln ins Gesicht zaubern. Aber was sind das eigentlich für Tiere? Ratten?

**Es sollen Mäuse sein. Achtung, sie sind sehr süß!**

*Sie lacht wieder und löst den Verschluss. Fasziniert zieht sie eine weiße Schaumzuckermäus an ihrem Schwanz heraus, beißt die vordere Hälfte ab und beginnt zu kauen.*

Ich mag eigentlich keine Süßigkeiten, aber das hier muss ich probieren. Irgendwas daran erinnert mich an eine Süßigkeit, die ich in Vietnam als Mädchen gegessen habe.

**Sie wurden 1968 in Saigon geboren und sind dort aufgewachsen, als in Vietnam noch Krieg herrschte. Haben Sie davon etwas mitbekommen?**

Kaum, ich habe in einer kleinen, abgeschotteten Welt gelebt. Meine Familie wohnte in einem Haus, das von einer zwei Meter hohen Mauer umgeben war. Wir Kinder durften nur im Garten spielen, nicht draußen. Drinnen lebten sehr viele Menschen: Meine Großeltern hatten acht Kinder, von denen drei verheiratet waren und ebenfalls Kinder hatten. Wir lebten dort wie in einem kleinen Dorf. Dauernd kamen irgendwelche Nichten, Neffen oder Freunde vorbei und übernachteten bei uns. Wir wussten nie, wie viele Leute da waren, es war ein ständiges Kommen und Gehen. Ich war die älteste von drei Geschwistern.

**Ihre Familie war sehr wohlhabend. Stimmt es, dass Sie bei Ihnen Zuhause einen vietnamesischen und einen französischen Koch hatten?**

Oh, wir hatten sogar mehr! Mein Großvater war in der französischen Kolonialzeit Präfekt gewesen. Mein Vater, ein früherer Philosophieprofessor und Oppositionspolitiker, arbeitete im Handelsministerium. Meine Mutter war Hausfrau. Damals hatten gut situierte Familien Köche, die für die Familie, aber auch für Gäste kochten. Wenn man zeigen wollte, dass man Stil hatte, musste man ihnen französisches Essen servieren. Ich erinnere mich noch, dass wir zum Nachtschma manchmal *gâteau au beurre* aßen, Butterkuchen, das war sehr exklusiv. Er war allerdings nicht einfach zuzubereiten, da wir keinen Ofen hatten, sondern wie alle in Vietnam mit Holzkohle gekocht haben. Um den Kuchen zu backen, musste man den Teig in einen Topf tun, ihn mit einem Deckel schließen und Kohle drauflegen, sodass man von oben und unten Hitze hatte.

**Vietnam war über 100 Jahre von den Franzosen besetzt, bis 1954. In Ho-Chi-Minh-Stadt, dem früheren Saigon, sieht man noch heute prunkvolle Gebäude im Stil französischer Architektur. Wie groß war der Einfluss der Franzosen auf die vietnamesische Küche?**

Sehr groß! Denken Sie an das vietnamesische Sandwich *Bánh mì*. Man bestreicht es mit Butter, die wir in Vietnam traditionell nicht essen. Und mit *Pâté de foie*, also Gänseleber, was natürlich sehr französisch ist. Aber da wir Vietnamesen sind, müssen wir darauf noch eine Scheibe Schweinefleisch legen, am besten mit etwas knuspriger Haut, denn wir lieben unterschiedliche Texturen. Oder wir machen die vietnamesische Mortadella *Chả lụa* drauf. Weil wir auch Gemüse lieben, fügen wir noch Gurke hinzu, außerdem eingelegten Rettich und Karotte. Und schließlich Koriander und Sojasauce.

Kim Thúy Ly Thanh, 53, ist eine kanadisch-vietnamesische Schriftstellerin. Sie wurde in Saigon geboren, floh mit zehn Jahren mit ihrer Familie über das Meer und fand schließlich in Kanada eine neue Heimat. Von 2002 bis 2007 führte sie in Montreal ein vietnamesisches Restaurant, dann beschloss sie, sich dem Schreiben zu widmen. Ihre Romane, die sie auf Französisch verfasst und unter ihrem Vornamen Kim Thúy veröffentlicht, wurden mehrfach ausgezeichnet und in zahlreiche Sprachen übersetzt. Im September erschien von ihr »Großer Bruder, kleine Schwester«. 2019 veröffentlichte sie ein Kochbuch mit Familienrezepten, »Das Geheimnis der vietnamesischen Küche« (beide Kunstmann)

#### Ich kriege gerade Hunger ...

Es schmeckt gut, oder?! Eine Mischung aus Ost und West!  
**Obwohl ich mein Leben lang vietnamesisch gegessen habe, weiß ich eigentlich wenig über die historischen Einflüsse.**

Dann gebe ich Ihnen mal ein anderes Beispiel: Joghurt. Er wird in Vietnam überall verkauft, aber er schmeckt anders als im Westen, da er nicht aus frischer Milch gemacht wird, sondern aus Kondensmilch. In Vietnam gibt es keine Milchkühe. Während der Kolonialzeit haben Hilfsarbeiter aus Indien frische Milch an die Franzosen geliefert. Diese hatten in Frankreich einen Milchüberschuss, also begannen sie, Milch zu konservieren und nach Vietnam zu exportieren. Sie verkauften ihre Kondensmilch als besonders gesund, weil sie nicht schlecht werden konnte. Und da die meisten Vietnamesen in den ländlichen Gebieten keinen Kühlschrank hatten, verdrängte die importierte Kondensmilch bald die frische Milch. Wenn Sie sich die anderen früheren Kolonien Frankreichs anschauen, werden Sie sehen, dass sie alle eine Kultur der Kondensmilch haben.

#### Interessant, wie viel man durch das Essen über die Vergangenheit erfährt.

Denken Sie auch an Sardinen! Wenn es eine Sache gibt, die Vietnam im Überfluss hat, dann sind es Sardinen! Aber Frankreich hatte damals zwei weitere Kolonien, in denen sie gefangen wurden. Also taten sie sie in Dosen, um sie nach Vietnam zu exportieren, und sagten den Vietnamesen, dass die Dosensardinen hochwertiger seien als frische Sardinen. Ich erinnere mich, dass meine Eltern manchmal zum Abendessen eine Dose aufmachten und die Sardinen mit sehr fein geschnittenen Zwiebelscheiben und Essig aßen. Das galt damals als schick.

#### Haben Sie als Kind Französisch gelernt?

Ja, ein paar Jahre. Danach habe ich erst mal alles vergessen. Nach 1975 durften wir ja kein Französisch mehr lernen.



#### 1975 ging der Vietnamkrieg zu Ende. Das südvietnamesische Saigon kapitulierte, und die Kommunisten aus Nordvietnam übernahmen die Macht. Wie hat sich das Leben Ihrer Familie verändert?

Alles veränderte sich. Von den Kleidern, die man trug, bis zu den Lebensmitteln, die man aß. Wir konnten nicht mehr auf den Markt gehen, es gab kein Fleisch. Die Autos verschwanden von den Straßen, weil es auch kein Benzin mehr gab. Sogar die Worte änderten sich: Meine Mitschüler waren keine »Freunde« mehr, sie hießen jetzt »Kameraden«. Wir mussten rote Halstücher tragen, wenn wir in die Schule gingen. Keine Musik, keine Bücher, es sei denn, sie waren von der Regierung genehmigt. Das ganze Haus, das ganze Land verfiel in Schweigen. Denn die Nachbarn mussten einen denunzieren, selbst wenn sie es nicht wollten.

*Jahrzehnte später hat Kim Thúy Ly Thanh angefangen, ihre Erfahrungen aus dieser Zeit in skizzenhaften Romanen auf-*







*zuschreiben. Ihre Geschichten sind kurz wie Gedichte und voller Details, sie ähneln Bildern, die mit wenigen Strichen eine Landschaft zeichnen. In »Der Klang der Fremde«, ihrem preisgekrönten Debüt von 2009, beschreibt sie, wie die Familie ihrer Erzählerin die Hälfte ihres Hauses an die Kommunisten abgeben muss, die dort ein neues Polizeirevier errichten. Das Buch basiert auf ihrer eigenen Geschichte; man liest aus ihm heraus, wie brutal es war, als ihre Familie durch den Systemwechsel ihre politische Heimat verlor und schließlich floh. Es springt zwischen den Orten und Zeiten hin und her, mal hat man das Gefühl, durch die Augen eines staunenden Mädchens auf die vietnamesische Revolution zu sehen; dann wieder spricht die erwachsene Schriftstellerin in Kanada, die über die Gegensätze ihres Lebens nachdenkt: über Krieg und Wohlstand, Flucht und Lebensfreude.*

**Sie waren ein Mädchen, das mit »gâteau au beurre« aufgewachsen ist, und wurden zu einer Vertriebenen, die 1978 zusammen mit ihrer Familie in einem Boot übers Meer geflohen ist. Nach vier Tagen erreichten Sie die malaysische Küste und kamen dort in ein Flüchtlingslager. Einen krasser Kontrast kann man sich kaum vorstellen.**

Es war, als wären wir auf dem Mars gelandet. Es war so anders und verrückt, dass ich weder darüber nachgedacht habe noch gewusst hätte, was ich dazu sagen sollte. Wenn die Veränderung so riesig ist, hinterfragst du sie nicht. Als wir in Malaysia ankamen, gaben uns die Helfer vom Roten Halbmond (*der zum Roten Kreuz gehört, Anm. d. Red.*) Sardinen. Ich hatte dagegen eigentlich eine Allergie.

**Sie waren allergisch gegen Fisch?**

Gegen Fisch, gegen Meeresfrüchte, gegen Eier, gegen Milch. Sobald ich etwas davon aß, wurde mein Gesicht so heiß, dass es sich anfühlte, als ob es brannte. Überall auf meinem Körper bildeten sich roten Striemen auf der Haut.

**Und haben Sie die Sardinen in Malaysia gegessen?**

Das habe ich, aus Hunger – und nichts passierte. Sechsmal pro Woche gaben sie uns Sardinen – und nichts passierte. Offenbar hatte sich mein Körper während der vier Tage auf dem Boot umprogrammiert, sodass ich überleben konnte. Es war eine solche Befreiung! Ich glaube, dass ich deswegen so eine besondere Beziehung zu Essen habe. Weil ich vorher so wenig essen konnte.

**Erstaunlich, dass Sie Ihre Liebe zum Essen ausgerechnet in einem Flüchtlingslager entdeckt haben. Sie haben einmal erzählt, wie Sie sich dort mit zwölf anderen Kindern eine Cola teilten, die Sie aus einem Plastikbeutel mit Strohalm tranken. Das Getränk war so kostbar, dass jeder nur die Lippen benetzte und es im Kreis weitergab.**

In diesem Moment habe ich gelernt, was es bedeutet, Würde zu zeigen. Wenn sich nicht jeder von uns zusammengerissen hätte, wäre der Beutel sofort leer gewesen. So aber haben wir uns unsere Menschlichkeit bewahrt.

**Eine berührende Szene.**

Man denkt ja oft, dass einem das Teilen leichter fällt, je mehr man hat. Aber Wohlstand kann einen auch von anderen

entfernen. Wenn man nichts hat, ist man dazu gezwungen, mit anderen zu teilen.

**In den Siebziger-, Achtziger- und Neunzigerjahren sind Hunderttausende Vietnamesen auf Booten ins Ausland geflohen. Die Flüchtlingslager in Südostasien waren völlig überfüllt. Wie war es bei Ihnen?**

Unser Lager war recht klein, ich erinnere mich, dass es neben einem Wald lag, den einige Vietnamesen manchmal aufsuchten, um Feuerholz zu holen oder auf die Toilette zu gehen. Wenn die Wärter sie erwischten, mussten sie zur Strafe 40 Kniebeugen machen. Da es ungefähr 40 Grad im Schatten war, sind die meisten nach ein paar Beugen ohnmächtig geworden. Als Kind fand ich das sehr grausam. Erst später, als ich zu dem Camp zurückkehrte, begann ich, das Verhalten der Wärter zu verstehen.

**Warum sind Sie denn zurückgekehrt?**

In Quebec gibt es eine Fernsehsendung, in der kanadische Prominente die Geschichte ihrer Vorfahren erkunden. Als sie mich einluden, flogen sie mit mir nach Malaysia, zum Hauptquartier des Roten Halbmondes. Dort sollte ich einen Mann treffen, der als Wärter für vietnamesische Flüchtlinge zuständig gewesen war. Ich war vor dem Treffen sehr angespannt. Ich wusste nicht, worüber ich mit ihm sprechen sollte.

**Verständlich. Es ist eine Konfrontation, der man sich eigentlich nicht aussetzen will.**

Er erzählte mir, dass er in Pulau Bidong gearbeitet hatte, dem größten Flüchtlingslager von Malaysia. Es gab Zeiten, da lebten dort 60.000 Vietnamesen. Der Mann musste dort Wasser und Lebensmittel hinbringen und mit den Flüchtlingen zusammenleben, denn es lag auf einer unbewohnten Insel. Am Ende jedes Monats organisierte er eine Show, in der man auf eine Kiste steigen und etwas singen konnte. Er selbst lernte auch ein paar vietnamesische Lieder, damit er dort auftreten konnte. Als wir uns trafen, begann er, mir eines dieser Lieder vorzusingen. Ich musste weinen, weil mir klar wurde, dass ich alles falsch verstanden hatte.

**Sie haben das Flüchtlingslager aus seiner Sicht gesehen.**

Er sagte zu mir: »Selbst wenn ich an einem Tag nur einen Liter Wasser pro Person ausgeben konnte, waren es 60.000 Liter insgesamt. Das war sehr viel, aber trotzdem zu wenig. Wenn ich nach Hause ging, nahm ich die Erinnerung an diese menschliche Tragödie mit.« Als ich das hörte, wurde ich wütend auf mich selbst. Ich hatte mehr als 40 Jahre gebraucht, um zu verstehen, wie schwierig es gewesen sein muss, uns alle zu versorgen. Allein in Malaysia sind 252.000 vietnamesische Flüchtlinge angekommen! Aber wie hätten wir damals wissen können, wie viele wir waren?

*Als sie von ihrer Zeit im Flüchtlingslager erzählt, scheint sich Kim Thuy Ly Thanh zu verwandeln. Sie spricht jetzt ganz ruhig, mit aufrechtem Rücken sitzt sie auf dem beigen Sofa des Hotels, die Hände im Schoß. Ihre Stimme wird immer leiser, bis sie nur noch ein Flüstern ist. Trotz ihrer 53 Jahre wirkt sie jung wie ein Mädchen.*

Als wir in dem Flüchtlingslager ankamen, bekamen wir alle Papierausweise. Man musste seinen Namen aufschreiben, sein Herkunftsland, die Nummer des Bootes, das Datum der Ankunft, sein Ziel. Das Fernsehteam hatte die Karten von damals gefunden. Ich betrat einen Raum mit lauter kleinen Boxen, wie man sie aus Bibliotheken kennt. Die Regale an allen vier Wänden waren voll mit diesen kleinen Boxen. Da sie alphabetisch sortiert waren, suchte ich nach meinem Nachnamen, Ly. Ich fand mich selbst. Ich las mein Geburtsdatum, mein Herkunftsland und dann das Ziel: »unbekannt«. Ich begann zu weinen. Plötzlich befand ich mich wieder in dem Moment, in dem ich nicht wusste, wohin es uns verschlagen würde.

**Das Gefühl von damals war immer noch da.**

Ich hatte das Gefühl, kein Zuhause zu haben, schon lange nicht mehr gehabt. Aber nun, da ich die Karte sah, las ich es schwarz auf weiß: »Ziel unbekannt«. Ich suchte weiter und fand die Ausweise meiner Brüder und meines Vaters, nur den von meiner Mutter fand ich nicht. Ich wurde panisch. Ich rief: »Wo ist meine Mutter?« Ich begann, mit mir selbst zu reden: »Deine Mutter ist in Montreal. In einem Haus mit einem großen Garten. Hör auf zu weinen!« Aber ich war hin und her gerissen zwischen meinem rationalen und emotionalen Zustand.

**Hatten Sie als Kind Angst, Ihre Mutter zu verlieren?**

Als wir auf dem Meer waren, habe ich meine Eltern zwei Tage lang nicht gesehen. Wir waren 218 Menschen auf einem zehn Meter langen Boot, es war unmöglich, sich zu bewegen. Plötzlich war diese Angst wieder da, dass wir die Fahrt nicht überleben würden.

**Das Glück Ihrer Familie war, dass Ihr Vater Französisch sprach und Sie alle ein Visum für Kanada erhielten. 1979 kamen Sie mit Ihrer Familie in Quebec an, in einem kleinen Ort namens Granby. Gab es dort andere Vietnamesen?**

Nein, wir waren die ersten. Die Gemeinde hatte gesagt, dass sie sich um Flüchtlinge kümmern wollte, und erwartete uns auf einem Parkplatz. Es war März und so kalt, dass es uns die Sprache verschlug. Nie zuvor hatten wir das Gefühl von Kälte empfunden, es war ein Schock. Lauter Menschen standen dort und umarmten uns.

**Ein weiterer Schock. Vietnamesen umarmen sich nicht.**

Wir dachten: »Um Himmels willen, was ist denn hier los?!« Außerdem wusste ich, wie schmutzig ich war. Als wir in dem malayischen Flüchtlingslager angekommen waren, hatte ich lauter abgemagerte Vietnamesen mit zerrissener Kleidung gesehen und mich vor ihrem Anblick gefürchtet. Nach einer Woche sahen wir genauso aus. Wir waren voller Insektenbisse, hatten Läuse im Haar und chronischen Durchfall. Im Flüchtlingslager hatten wir zwar keine Spiegel, aber wir wussten, dass wir schmutzig waren. Um nicht zu sagen: abstoßend. Als ich aber auf diesem Parkplatz stand, sah ich mich mit den Augen der Menschen dort. Nie habe ich mich so schön gefühlt wie in diesem Moment. Sie liebten uns, ohne eine Gegenleistung von uns zu erwarten. Sie hießen uns willkommen, nachdem wir alles verloren

hatten, auch unsere Würde. Und dadurch fühlten wir uns plötzlich wieder wie Menschen.

**Viele Einwanderer nehmen die Küche ihrer Heimat in ihr neues Leben mit. Wie war das in Ihrer Familie? Wahrscheinlich war es damals nicht leicht, in Granby die Zutaten für vietnamesische Gerichte zu bekommen.**

In den ersten Jahren konnten wir kein Reisepapier für Sommerrollen bekommen. Meine Mutter hat daher improvisiert und es selbst hergestellt. Sie hat dafür Wasser und Reismehl angerührt und es in eine Pfanne getan, damit es fest wird. In Vietnam wird es gedämpft.

**Wie ist es Ihren Eltern in Kanada ergangen? Haben sie neue Jobs gefunden?**

Mein Vater hat in einer Fabrik und für einen Lieferdienst gearbeitet. Schließlich hat er einen Job als Luftfahrttechniker gefunden, in dem blieb er dann, bis er in Rente ging. Meine Mutter hat als Kellnerin, Fabrikarbeiterin und Näherin gejobbt. Vor allem aber war sie für meine Brüder und mich sowie für meine Cousins und Cousinen, die nach und nach in Kanada ankamen, die beste Lehrerin für alle großen und kleinen Fragen des Lebens.

**In einem Ihrer Bücher beschreiben Sie ein wahres Wunder: Ihre Mutter besaß einen Armreifen aus rosa Plastik, in den sie in Vietnam Diamanten hatte einschmelzen lassen. In Kanada wurde er ihr bei einem Einbruch gestohlen, später wurde er auf einer Müllhalde wiedergefunden. Wie kommt es, dass sie die Diamanten nie herausgenommen hat?**

Ich schätze mal, dass meine Eltern die Diamanten für den nächsten Schicksalsschlag aufheben wollten. Falls wir noch mal woanders hingehen müssten. Aber da sie so hart gearbeitet haben, wurde unser Leben besser und besser, irgendwann gab es keinen Bedarf mehr, die Diamanten zu verwenden.

**Sie selbst haben in Kanada Jura studiert und sind im Jahr 2000 nach Hanoi gegangen, um die damalige politische Führung bei ihren Wirtschaftsreformen zu beraten. Wie war es für Sie, wieder in Vietnam zu sein?**

Ich hatte Vietnam als Kind verlassen und kehrte 20 Jahre später als Erwachsene zurück – es kam mir vor wie eine neue Welt. Außerdem stamme ich aus Saigon, und Hanoi wirkte auf mich wie ein anderes Land. Die Menschen dort sprechen einen anderen Dialekt als im Süden, sie haben eine andere Art zu denken. Ich habe mich sofort in sie verliebt, und es dauerte nicht lange, bis ich verstanden hatte, was sie als Nordvietnamesen im Krieg erlitten hatten.

**Trotzdem haben Sie sich entschieden, Vietnam wieder zu verlassen. Was hat Sie gestört?**

Die Gesellschaft war natürlich viel freier als früher. Aber unser Projekt wurde permanent überwacht. Jedes Detail des persönlichen Lebens der Teammitglieder wurde genau beobachtet. Eine vietnamesische Kollegin erzählte mir, dass sie jede Woche von ihrer Arbeit berichten musste. Jede Woche kam jemand zu ihr nach Hause und befragte sie. Ich fühlte mich wieder an das Jahr 1975 erinnert. Es bestärkte die Erinnerungen meiner Kindheit.

**Als Sie wieder in Kanada waren, haben Sie 2002 ein Restaurant in Montreal eröffnet, Rue de Nam, grob übersetzt: Der vietnamesische Weg. Wie kamen Sie auf die Idee?**

Montreal hatte damals vor allem Restaurants, die sich auf die Reismudelsuppe *Phở* spezialisiert hatten, das vietnamesische Nationalgericht. Ich wollte den Kanadiern die Küche nahebringen, die ich während meines Aufenthalts in Hanoi kennengelernt hatte. Ich wollte ihnen mehr von unseren Traditionen zeigen.

**Stimmt es, dass Sie damals nicht kochen konnten und sich bei Ihrer Mutter Rat holten?**

Meine Mutter sagte immer, dass es zwei Typen gibt, die kochen können: die Köche, die in Restaurants arbeiten. Und die, die viel und gut gegessen haben. Als wir in Quebec ankamen, konnte sie auch nicht kochen, aber sie hatte viele Gerichte gegessen und wusste, welche Zutaten man brauchte und wie etwas schmecken sollte. Als ich mein Restaurant eröffnete, rief ich sie an, um sie zu fragen, wie man bestimmte Gerichte zubereitet. Wir hatten jeden Tag nur eines im Angebot, aber wir kochten es genauso wie zu Hause in Vietnam. *Bánh cuốn* war zum Beispiel bei unseren Gästen sehr beliebt ...

**... die Teigtaschen mit Schweinefleisch und Morcheln, die sehr aufwendig in der Zubereitung sind ...**

... wir legten großen Wert darauf, die richtigen Kräuter beizulegen und sie mit Gurke und Sojasprossen zu servieren. Wir hatten sehr schönes Geschirr aus Thailand und präsentierten die Gerichte auf eine moderne Art.

**Wenn ich in vietnamesische Restaurants essen gehe, schmeckt das Essen oft anders, als ich es von meiner Mutter kenne. Viele Lokale passen die Gerichte an den westlichen Geschmack an.**

Viele der anderen Restaurantbesitzer sagten damals auch: »Die Kanadier mögen es eben auf diese Art.« Meine Haltung war anders. Ich wollte die Schönheit der vietnamesischen Küche zeigen. In meinem Lokal haben wir zum Beispiel nie Erdnussbutter für die Saucen benutzt, obwohl es viel schneller gewesen wäre, als die Erdnüsse zu rösten und dann zu zerhacken. Aber so macht man es in Vietnam, und so machten wir es auch.

**Wie würden Sie die Schönheit der vietnamesischen Küche in einem Satz beschreiben?**

Sie liegt in der Mischung aus Komplexität und Leichtigkeit.

**In Deutschland hat die vietnamesische Küche in den vergangenen zehn Jahren einen richtigen Boom erlebt ...**

... das ist überall auf der Welt so!

**Wie erklären Sie sich das?**

Weil es im Westen jetzt mehr von uns Vietnamesen gibt und weil immer mehr Menschen nach Vietnam reisen. Und denken Sie an Anthony Bourdain, den verstorbenen amerikanischen Koch und Dokumentarfilmer. Vietnam war seine Obsession! Ich glaube, seine Filme haben wirklich dabei geholfen, unsere Küche auf die kulinarische Landkarte zu setzen und zu zeigen, dass sie über *Phở* und Sommerrollen weit hinausgeht.



**Ich dachte, Sie sagen: Es liegt an den Kräutern. An der Frische der Küche.**

Das auch. Vietnamesisches Essen galt als gesundes Fast Food, obwohl es viel Zeit braucht, es zu kochen. Das »Fast« bezog sich darauf, dass es günstig war und man es in Lokalen bekam, die nicht sehr sauber oder schön waren.

**Inzwischen gibt es viele vietnamesische Lokale, die sehr schön aussehen, aber eher Fusion-Küche servieren und nicht sehr authentisch kochen. Ich finde es daher eher vertrauenerweckend, wenn ich einen Laden betrete, der einen chinesischen Abreißkalender an der Wand hat und eine Speisekarte in einem klebrigen Plastikalbum.**

In Montreal gibt es so ein Restaurant, es hat vor vier Jahren eröffnet. Sie machen die Rinder-Nudelsuppe *Phở bò* genau so, wie wir es aus Vietnam kennen. Sie schneiden das Rindfleisch mit der Hand, während die anderen Restaurants es mit einer Maschine schneiden. Das handgeschnittene Fleisch hat mehr Fasern, weswegen man es schöner kauen





kann. Ihre *Phở* ist die beste, aber wenn man darüber nachdenkt, ist diese Art zu kochen ganz schön verrückt. Wer hat heutzutage schon die Zeit dafür? Eigentlich dürfte so eine Suppe nicht zehn oder zwölf Dollar kosten, sondern 20 oder 25. Aber ich verstehe schon, dass viele Restaurantbesitzer den Preis niedrig halten wollen und deswegen Kompromisse eingehen.

**Es ist wahrscheinlich nicht einfach, seinen Gästen Gerichte schmackhaft zu machen, die sie noch nicht kennen. Wie haben Sie das gemacht?**

Es gibt ein vietnamesisches Dessert, das ich sehr liebe, *Tàu hũ* (ein Seidentofu, der in einem Ingwersirup eingelegt ist, *Anm. d. Red.*). Als ich meinen Gästen gesagt habe, dass es sich um ein Tofu-Dessert handelt, mochten die Frauen es zwar, doch die Männer haben es nicht angerührt. Also habe ich ein paar Monate später einen neuen Anlauf genommen und es Soja-Crème genannt. Und plötzlich haben es alle gegessen.

**Das sind also die Tricks der Profis.**

Das Gleiche habe ich bei *Cháo* gemacht. Hätte ich ihn einfach »Reisbrei« genannt, hätte niemand es essen wollen. Also taufte ich ihn »*Velouté de riz*«, »Samtsuppe aus Reis«. Und alle meine Gäste haben gesagt: »Wow, das ist so gut!« Die Leute wollen eine Geschichte essen.

**Gab es Dinge, die Sie Ihren Gästen nicht serviert haben?**

Wenn ich die Nudelsuppe *Bún riêu* gemacht habe, habe ich manchmal etwas *Mắm tôm* (eine Würzpaste aus fermentierten Garnelen, *Anm. d. Red.*) hineingetan. Aber als Dip habe ich die Paste nicht serviert, das wäre zu hardcore gewesen.

**Welches vietnamesische Gericht kochen Sie am liebsten?**

Die eine Sache, die ich nach einem langen Tag im Restaurant immer noch essen konnte, waren Sommerrollen mit vielen Kräutern: Fischminze, Schnittlauch, Thai-Basilikum, vietnamesisches Basilikum, Minze und Koriander. Mal mit Garnelen, mal mit Schweinefleisch oder Ei. Jeder Bissen schmeckt anders. Wenn man hineinbeißt, berührt die Aromamischung die Lippen. Wenn man anfängt zu kauen, schmeckt es plötzlich anders. Und wenn man es herunterschluckt, entfaltet sich das volle Bouquet. Wenn ich Sommerrollen esse, kommen so viele Erinnerungen zurück.

**An was erinnern Sie sich dann?**

An die tropische Hitze, an den Lärm der Menschen, die in Häusern mit offenen Türen leben, an die Nuancen der vietnamesischen Sprache und all diese alten, traurigen Lieder.

**Empfinden Sie Vietnam immer noch als Heimat? Oder ist es Kanada? Oder etwas ganz anderes?**

Für mich ist Heimat der Ort, an dem meine Kinder sind.

**Vorhin haben Sie gesagt, dass Sie Ihren Söhnen nicht sagen, dass Sie sie lieben. Zeigen Sie ihnen Ihre Liebe dann durchs Essen?**

Oh Gott, ja! Mein ältester Sohn ist letztens mit dem Zug zu seiner Freundin gefahren, die in Quebec City lebt, ungefähr zwei Stunden von uns entfernt. Ich habe ihm ein Schinkensandwich gemacht und es auf vietnamesische Art zubereitet, mit Koriander, Gurke und Rettich. Dazu Schokolade und getrocknete Mango. Da seine Freundin Vegetarierin ist, habe ich ihm eine Sauce mitgegeben, die aus Sake und Misopaste hergestellt wird. Außerdem einen Haselnuss-Aufstrich aus Montreal, der einen Nuss-Anteil von 70 Prozent hat. Weil sie beim letzten Mal gesagt hat, dass ihre Eltern den Aufstrich so mochten, habe ich gleich einen ganzen Karton bestellt. Mein Sohn meinte: »Hör auf, ihr so viel Essen zu schenken! Es ist so, als würdest du sie bestechen, damit sie mich liebt!«

**Diesen Haselnuss-Aufstrich muss ich auch mal probieren.**

Er ist wirklich gut! Im Laufe der Zeit habe ich so viel von diesem Aufstrich bestellt, dass mich die Firma irgendwann angerufen hat: Sie wollten wissen, ob ich einen Laden habe! Weil ich mehr bestellt habe als die Bäckerei um die Ecke!

**Und wollten Sie die Freundin Ihres Sohnes bestechen?**

Natürlich! Ich habe ihr das Essen gegeben, damit sie ihn noch mehr liebt als vorher!