

# Aus dem Badepool zur Hochkultur

In den Anantara Quy Nhon Villas in Südvietsnam werden Gäste verwöhnt – und in die lokalen Eigenheiten eingeweiht



Hotelangestellte führen «ihre» Gäste zu den Sehenswürdigkeiten der Region: Die Türme von Ban It Cham wurden im 11. Jahrhundert errichtet

Christian Dietz-Saluz

Vietnam kann auch anstrengend sein. Das liegt nicht nur am tropischen, im Norden subtropischen Klima, sondern auch an der Grösse und Vielfaltigkeit der Regionen und Städte. Ho-Chi-Minh-Stadt (das ehemalige Saigon) ist der quirlig-südländische Widerpart zum eher kühl-soignierten Hanoi, 1200 Kilometer entfernt im Norden. Das Bergland um Sapa nahe China hat nichts gemeinsam mit dem riesigen Mekongdelta im Süden, die weltberühmte Halong-Bucht nichts mit den endlosen einsamen Küstenabschnitten, Sandstränden und Felsklippen in der Mitte des Landes.

Am malerischen Strand von Quy Nhon in Zentralvietnam hat die thailändische Hotelgruppe Anantara eine Oase des Luxus eröffnet. Auf einem 7,2 Hektaren grossen, von Palmen gesäumten Areal zwischen Strand und Hügeln sind 26 Bungalows eingebettet. Die Gebäudearchitektur ist anspruchsvoll. Verwendet wurden Holz, Stein, Glas, Granit und Marmor. Jede Villa besitzt einen eigenen Pool. Weitere Annehmlichkeiten: Butler-Service und ein gut gefüllter Weinkühlschrank. Zum Meer sind es weniger als 50 Schritte. Die Anlage ist bequem erreichbar und liegt nur 20 Fahrminuten südlich der rund 350 000 Einwohner zählenden Küstenstadt Quy Nhon in der Provinz Binh Dinh.

**Die Salzmischungen sind genauso speziell wie die Filterkaffees**

Beliebt bei den Hotelgästen sind auch Yogakurse und Meditationstunden mit Mönchen. Das Restaurant Sea Fire Salt bietet Kulinarik auf Sterne-Niveau. Wer lieber unter sich sein will, geniesst private Barbecues am eigenen Pool oder angelieferte vietnamesische Street-Food-Küche.

Im Resort Quy Nhon Villas setzt man auf lokale Produkte. Zu den Speisen werden etwa 30 verschiedene Salzmischungen gereicht. Sie sind für die regionale Küche ebenso typisch wie die würzigen Fischsaucen. Zur Philosophie von Anantara gehört, dass in allen 35 Anlagen, die sich auf 13 Länder ver-



Nach dem Ausspannen auf Genussstour: Jeder Bungalow hat einen eigenen Pool; Gassenküchen bieten Banh Xeo feil

teilen, Brauchtum und Kultur abgebildet werden. Das vor Ort rekrutierte Personal baut Brücken zu den Einheimischen und erleichtert den unverfälschten Zugang zu Land und Leuten.

Die vietnamesischen Angestellten verstehen sich als lokale Reiseführer und zeigen die Hindu-Tempeltürme von Ban It Cham aus dem 11. Jahrhundert oder das neue buddhistische Kloster Tien Hung Pagoda. Sie führen die Gäste des Resorts in einfache Gassenküchen der Stadt. Hier gibt es leckere vietnamesische Pfannkuchen (Banh Xeo) zu einem Spottpreis. Man geht aber auch gemeinsam in ein Stadtcafé,

in dem die für das Land typischen Phin-Filterkaffees getrunken werden. Oder dann besucht man einen Markt, auf dem Früchte, Gemüse und Gewürze für ein umwerfendes Aromabouquet sorgen. Beliebt bei den Gästen ist auch der gemeinsame Besuch eines Fischerdorfs. Beim Essen auf einfachen Plastikstühlen trifft man garantiert nur Einheimische. Solche Erlebnisse kommen dem Leitspruch von Anantara ebenso nahe wie der vordergründig gebotene Luxus: «Life is a Journey».

Die Reise wurde unterstützt von Anantara Hotels, Resorts & Spas

**Ein Online-Visumantrag erleichtert die Einreise**

**Anreise:** Edelweiss fliegt von November bis April zweimal wöchentlich direkt von Zürich nach Ho-Chi-Minh-Stadt. Mit Vietnam Airlines täglich von Frankfurt nach Ho-Chi-Minh-Stadt und Hanoi; [www.flyedelweiss.com](http://www.flyedelweiss.com); [www.flyvietnam.com](http://www.flyvietnam.com). Quy Nhon liegt eine Flugstunde von den beiden Grossstädten entfernt.

**Reiseveranstalter:** Vietnam-Programme bei TUI Suisse und Airtours, Kuoni oder Tourasia, [www.tui-suisse.com](http://www.tui-suisse.com), [www.airtours.ch](http://www.airtours.ch), [www.kuoni.ch](http://www.kuoni.ch), [www.tourasia.ch](http://www.tourasia.ch)

**Hotel:** Anantara Quy Nhon Villas, DZ mit Frühstück ab 530 Fr., [www.anantara.com](http://www.anantara.com)

**Einreise:** Touristenvisum erforderlich. Ein Online-Visumantrag erspart den Umweg über die Botschaft. Mit dem Antrag erhält man bei der Einreise für 25 US-Dollar das Visum. [www.vietnam-embassy.ch](http://www.vietnam-embassy.ch)

**Beste Reisezeit:** Oktober bis März

**Allgemeine Infos:** [www.vietnamtourism.gov.vn](http://www.vietnamtourism.gov.vn)

Ein Hut fürs Leben



Handarbeit: Einen Kegelhut zu fertigen, dauert Tage Foto: D. Voerman

Die Vietnamesen haben den asiatischen **Kegelhut** zu ihrem Wahrzeichen gemacht. Bei ihnen heisst er **Non la**. Solche Kopfbedeckungen aus Reisstroh oder Kokospalmenblättern sind alles andere als ein profaner Gebrauchsgegenstand. Dies gilt vor allem dann, wenn sie aus einem der rund 90 Familienmanufakturen wie von Do Van Lan aus der Region Quy Nhon stammen. Ein echter Non la wird liebevoll gepflegt und sorgfältig repariert. **Er wird während Jahrzehnten getragen und sogar vererbt.** Kostbare Exemplare werden von mehreren Generationen getragen. Es gibt Frauen- und Männerhüte, dickere und dünnere. Einige werden mit Kokosblattstreifen regenfest gemacht, andere nicht. Meist setzen sich Fischer die luftigen Non la auf, die dichten eignen sich besser für die Feldarbeit. Die Non la sind von **A bis Z manuell gefertigt.** Sie entstehen in vielen Arbeitsgängen aus Naturprodukten. Dazu gehören etwa Ringe aus Bambusholz, die aus den Bergen stammen. Hinzu kommen Stickeren mit dem Namen des Herstellers. Ein Namensknopf des Besitzers befindet sich innen im Spitz. Der Familienbetrieb von Do Van Lan besteht in sechster Generation. Der Chef, 76, wird unterstützt von 20 weiteren Familienmitgliedern im Alter von 14 bis 88 Jahren. Für die Herstellung eines Kegelhuts werden **vier bis zehn Tage** benötigt. Je nach Produktionszeit variieren die Preise zwischen 20 und 120 Franken. Seltene Exemplare mit Kupferkappen kosten bis zu 800 Franken – Lebenslange Garantie inklusive. (di)

Kaffee für Abgebrühte

Abwarten und Tee trinken, heisst es bei uns. In Vietnam gilt das für Kaffee, zumindest beim Phin Filter Coffee. Wer einen solchen (für umgerechnet 50 Rappen) bestellt, erhält ein leeres Glas mit einem Töpfchen aus Stahlblech samt Deckel obendrauf. Dieses sieht aus wie ein Miniatur-Ochsnerkübel. Aber Achtung: Daran kann man sich die Finger verbrennen, weil es **siedend heisses Wasser** enthält. Langsam bahnt sich dieses seinen Weg nach unten durch eine mehrere Zentimeter dicke Kaffeepulverschicht. Nach etwa zwei Minuten fällt der erste pechschwarze Tropfen ins Glas. Bis der Espresso komplett durchgeschickert ist, vergehen fünf Minuten. Der Kaffee ist stark, schmeckt aber himmlisch. Am besten trinkt man ihn mit Zucker. **Nachgespült wird mit Kräuter-Eistee,** der in einem separaten Glas serviert wird. Vietnamesen bestellen den Phin Filter gerne mit einer fingerdicken Lage Kondensmilch. (di)

