

WWW.REISEREPORTER.DE

Eine Reise zum günstigsten Sterne-Restaurant der Welt

Authentizität und die Essenz der **vietnamesischen Küche** stehen im Vordergrund

Sterneküche, aber bezahlbar: In Vietnams Hauptstadt Hanoi ist genau das möglich. Ein familiengeführtes Restaurant, das nordvietnamesische Klassiker anbietet, wurde vom Guide Michelin ausgezeichnet.

In einem Sterne-Restaurant würden wohl die meisten Menschen gerne essen gehen. Doch spätestens mit der Auszeichnung des Guide Michelin kommen auch die hohen Preise – gehobene Küche ist nicht für jeden bezahlbar. Ganz anders sieht es hingegen in Vietnams Hauptstadt Hanoi aus. In den ruhigen Straßen des Viertels Ba Dinh gibt es ein Familienrestaurant, das klassische Gerichte für wenig Geld anbietet und kürzlich mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde.

Das Tăm Vi ist kein Gourmet-Haus, das 18-Gänge-Degustationsmenüs serviert. Das zweistöckige Lokal mit seinen rustikalen Tischen, der sorgfältig ausgesuchten Dekoration und dem grünen Innenhof erinnert eher an ein traditionelles Teehaus. Durch die Fenster fällt sanftes Licht herein, die Wände sind mit vietnamesischer Kunst geschmückt und im Eingangsbereich thronet ein Grammophon.

Auf der Karte stehen klassische Gerichte und Spezialitäten aus der nordvietnamesischen Küche. So gibt es die traditionelle Vorspeise *chả ốc* – vietname-



Das Tăm Vi in Hanoi hält einen Michelin-Stern.

FOTO: TAM VI/MAILAN

sische Schinkenpaste mit Meeresschnecken – mit frischen Kräutern, Gemüse und Reisnudeln an Fische. Ein weiteres Highlight ist der Bananenblüten- und Schweineohrsalat. Darüber hinaus empfiehlt der Guide Michelin die Krabbensuppe mit Malabar-Spinat (*canh cua mồng tơi*), die in einer klaren Brühe serviert wird.

Authentizität und die Essenz der vietnamesischen Küche stehen im Tăm Vi im Vordergrund. Das Restaurant wurde 2019 von

Mai Anh und ihrer Mutter eröffnet – ursprünglich, um der großen Familie hier traditionelle Gerichte zu servieren. Einen Michelin-Stern hatte dabei niemand im Sinn.

Der Name des Lokals setzt sich aus „Tăm“, dem Namen der Mutter, und „Vi“ zusammen, was „Geschmack“ bedeutet. Einer Anekdote nach hat Frau Tăm die Anrufe der Michelin-Jury sogar mehrfach abgewimmelt, weil sie dachte, es handle sich um Telefonwerbung.

An der Atmosphäre und den Preisen hat sich seit der Auszeichnung jedoch nichts verändert. Das Ambiente ist familiär, der Service landestypisch und nicht jeder Mitarbeitende des Restaurants spricht Englisch. Wer jedoch unverfälschte nordvietnamesische Küche probieren möchte, die nicht für europäische Gaumen abgewandelt wurde, ist im Tăm Vi gut aufgehoben.

Das merken die Gäste auch daran, dass sie selbst zu Stoßzei-

ten ohne lange Wartezeit einen Tisch bekommen. An den 20 Tischen finden bis zu 100 Gäste Platz. Während es in anderen Sterne-Restaurants undenkbar wäre, sein Glück ohne Reservierung zu versuchen, ist im Tăm Vi zur Mittagszeit meist ein spontaner Besuch möglich. Am Abend und an nationalen Feiertagen empfiehlt es sich jedoch, im Voraus einen Platz zu sichern.

Die Preise liegen zwischen 100.000 und 200.000 Dong (3 bis 8 Euro) pro Gericht, Spezialitäten können bis 300.000 Dong (15 Euro) kosten. Zum Vergleich: Eine Mahlzeit von den Straßenküchen Hanois kostet etwa 30.000 Dong, ein Menü bei McDonald's gibt es ab 90.000. Günstiger als das Tăm Vi ist wohl kein Restaurant mit Michelin-Stern auf der Welt. Wer auf seiner Vietnam-Reise Hanoi besucht, sollte sich das Essen dort also nicht entgehen lassen.

Adresse: 4B Yen The Street, Dong Da-Viertel, Hanoi (Vietnam)
Öffnungszeiten: täglich 11 bis 14.30 und 17 bis 21 Uhr
Reservierung: 0966-323131 oder nhahang.tamvi4b@gmail.com



Weitere Informationen findest du unter:

www.reisereporter.de/hanoi-sterne-restaurant

EINSCHLAFEN MIT DEN NEWS VON MORGEN

ZEITUNG, WO DU WILLST.

Unser E-Paper direkt im Web oder als App.
abo.WAZ-online.de/vorteile

Aller-Zeitung
Wolfsburger Allgemeine
