

Kochkurs in Vietnam

Es fängt schon gut an: Der Wagen, der uns vom [Hotel in Hoi An](#) zur KoKo Cooking School bringen soll, kommt den Berg zur Straße nicht hoch. Erst als eine der beiden 70-Kilo-Damen aussteigt (ich bin es nicht) und zu Fuß geht, will es klappen. Unser Fahrer telefoniert. Und spricht dabei pausenlos. Wie alle hier. Wer hört eigentlich immer am anderen Ende zu und warum sagt er oder sie nichts?

Es kommt noch ein deutsch-polnisches Pärchen hinzu und nach einer halben Stunde sind wir da. Nam, die Besitzerin der Kochschule, empfängt uns mit einem bezaubernden Lächeln und einem grünen Getränk. So grün wie ich es noch nie zuvor sah. Aber das passt. Denn es ist ja mein erstes Mal: Kochen, aber ensthaft.

Kochkurs in Vietnam – los geht's

Jeder von uns bekommt eine gestreifte Schürze mit niedlichen Applikationen, ein lustig illustriertes Büchlein mit den Rezepten und einen Stift zum Notieren der mündlich vermittelten Kochgeheimnisse. Und los gehts. Wir bereiten in drei Stunden ein Fünf-Gänge-Menü zu und – dies, ich gebe es zu, war meine größte Motivation – werden es anschließend verspeisen.

Es beginnt mit den Frühlingsrollen. Nam macht vor, wie es geht, wir messen die Zutaten mit Blechnäpfchen und Löffeln verschiedener Größe genau ab: Zucker, Wasser, Essig, Salz und natürlich Chili und Knoblauch für die Chilisauce. Nam schreitet ein, wenn auch nur ein Millimeter fehlt. Wir schneiden, hacken und schnipseln das Gemüse und hauen (mit einem riesigen Stößel aus Holz) auf eine riesige Messerklinge und das darunter befindliche Zitronengras, den Galgant und den Knoblauch. Schöner Trick und – so weit so gut! Das Zeug wird klein und es macht sogar Spaß. Doch beim Rollen der Rollen braucht unsere gestrenge Lehrerin nicht lange, um das schwächste Glied ihrer überschaubaren Schülerschar auszumachen. Mich.

Eigentlich ist es ganz einfach: das kleingeschnittene Gemüse in einer Ecke der Teigplatte portionieren, rollen, wie einen Briefumschlag zusammenfallen und zum Schluss noch mit ein bisschen Eigelb zukleben. Hält. Aber wohl nicht fest genug. Also zur Übung gleich noch sechs Stück hinterher.

Die sind dann aber auch in nullkommanix im heißen Öl knusprig frittiert. Die Frühlingsrollen dürfen wir gleich essen, was für ein Genuss! Auch und wahrscheinlich gerade, wenn einige etwas unförmige Exemplare darunter sind.

Nun die Suppe. Zur Wahl stehen Pho und Bun, die beiden Klassiker der vietnamesischen Küche. Ich entscheide mich für eine klare (ohne Suger) Pho Bo (mit Rindfleisch). Die anderen bereiten eine Bun (mit Huhn) zu. Und wieder wird abgemessen und gehackt, was das Zeug hält. Und zwar in viel dünnere Scheiben, als ein jeder von uns das kann. Erstaunlich, wie wenig dann aber das eigentlich Kochen in Anspruch nimmt. Dann noch das gebratene Hähnchen bzw. der Tofu mit Basilikum, der so ganz anders schmeckt als der unsere. Ein bisschen wie Lakritze und eher süß.

Viet Cooking Class – Die Currys

Bei der Königsdisziplin lernen wir alles über Chili-Schärfe und Currys: rot, grün, gelb, Penaeng oder Masaman? Mit Fleisch, Garnelen, Tofu oder Gemüse? Wieviel Chili? Und welchen? Und vertragen wir das dann überhaupt? Rot ist am schärfsten und am einfachsten zuzubereiten. Gelb ist die vietnamesische-indische Variante mit Currypulver, Panaeng ein rotes Curry mit Erdnüssen und Masaman das aufwändigste Gericht mit den meisten Gewürzen – vor allem Kardamon und Nelken – und Kartoffeln. Jedoch passt längst nicht alles zu allem...

Bei mir soll es das Masaman-Curry mit Garnelen sein. Jetzt beginnt der schwerste Teil der Kocharbeit. Denn die Zutaten sollen in einem großen Steinmörser zur Currypaste werden. Also ohne Ende mörsern. Und es wird! Hier liegen anscheinend Talente brach. Die Begleitung hält sich derweil mit Rauchen und Einmücken auf. Die fertige Paste riecht nach Urlaub. Ein bisschen auch nach Weihnachten – der Zimt – und ganz wesentlich nach leckerem Essen. Daheim allerdings würden wegen des Stampf- und Mörserkrachs wohl die Nachbarn rebellieren.

Beim Kochen muss es schnell gehen. Trotzdem sollte man die Zutaten natürlich in der richtigen Reihenfolge in den Topf geben und immer fleißig rühren. Zum Schluss noch das Essen auf dem Teller anrichten und hübsch mit Kokosmilch, Minze und roten Chilischötchen garnieren. Den Nachtisch, Klebreis mit Mango, wie auch den blauen! Dämpfreis bekommen wir dann zur Belohnung fertig auf den Tisch. Es sieht gut aus. Es riecht gut. Und – oh ja – es schmeckt. Viel besser als in jedem Restaurant.

Quelle: www.dulichso.com