

Berliner Merkwürdigkeit

Das Geschäft mit den 2000 Zitronen

VON ANNE HAEMING

■ Baguette, Mayonnaise, Omelette, Pâté, lauter französische Leckereien. Dass diese nun ausgerechnet in einem vietnamesischen Laden in Berlin-Mitte an der Rosenthaler Straße 2 zu finden sind, ist einer Verkettung von Zufällen geschuldet. Dahinter steckt eine Geschichte über europäische Kolonialgeschichte, Unterdrückung, Flucht und den Versuch, eine Geschmacksheimat in Berlin wieder auferstehen zu lassen.

Anh Vu Dang kommt um die Ecke gebogen, er ist ein wenig zu spät, gleich muss er den Laden öffnen, über Mittag ist Stoßzeit. Seit Herbst verkauft der 30-Jährige hier Bánh Mì, vietnamesische Baguettes, belegt mit Pâté und Fleisch, mal im Bananenblatt gedämpft, mal mit Zimt gegrillt. Oder Zitronengrastofu, ein Zugeständnis an Berliner Verhältnisse. Auf jeden Fall schön scharf. Wer hier reinbeißt, denkt nicht an Frankreich.

„Cò Cò“ heißt sein Geschäft, es ist die edle Interpretation einer Sandwichbude. Schwarzes Holz, auf Vintage getrimmte Kacheln, Orchideen. Das Auffälligste sind die Zitronen. 2000 Stück, verteilt auf zig große Einweggläser voller Salzwasser, gestapelt in Re-

galen bis unter die Decke, sie tauchen den ganzen Raum in strahlendes Sommergelb. Aber sie sind nicht nur Deko, sie warten auf wärmere Jahreszeiten: mit Eiswürfeln, Soda, Limette „total erfrischend“, versichert Anh Vu. Eigentlich ist er nur wegen seines Vaters hier gelandet. Der war, wie viele andere, aus Vietnam geflohen, damals, in den Jahren nach dem Ende des Vietnamkrieges. Weg aus dem nun kommunistischen Land, weg von



Anh Vu Dang mit seinen vietnamesischen Baguettes

Anne Haeming

Unterdrückung, Hunger, Armut. Einer der „Boat People“. Als Anh Vus Vater die gefährliche Flucht übers Meer antrat, 1980, war seine Frau schwanger; er wusste es nicht einmal. Ein deutsches Schiff griff ihn auf, er landete in München, dann in Gelsenkirchen. Seinen Sohn traf er erst zwölf Jahre später, als Frau und Kind endlich nach Deutschland nachkamen. „Meine erste Bratwurst aß ich nach vier Tagen“, erzählt Anh Vu, er lacht. „Dazu dieser Senf, ich fand’s scheußlich.“

Er hat Medizinmanagement studiert. Und merkte dann, das ist es nicht. Als die Eltern hörten, er wolle Bánh Mì verkaufen, das simpelste aller vietnamesischen Gerichte, waren sie überzeugt: „Sie wussten, in London, in New York, überall ist Bánh Mì der totale Hype. Die Läden dort brummen.“ Anh Vu greift sich ein warmes Baguette, verteilt Pastete, Mayonnaise, das gedämpfte Fleisch dazu, Kräuter. Gabelt süß-sauer eingelegte Möhren und Rettich in eine Schüssel, Koriander, Lauch, wirbelt alles zu einem Beilagensalat.

Seine Familie ist voller Gastronomen. Das spiegelt sich auch im Namen seines Ladens: „Cò“ heißt übersetzt „Tante“, ein Dankeschön für seine Kindheit. Er nennt seine Tante „Mama Zwei“, sie hat ihn mit großgezogen, während seine Mutter arbeiten musste.

Zur Vorbereitung fuhr Anh Vu zu den Verwandten nach Saigon, probierte, was das Zeug hielt, versuchte in Berlin, Geschmack aus der Erinnerung zu rekonstruieren. Nur bei der Leberpastete, da fehlte ein Hauch, ja, was? Er rief seine Großmutter an, „bei ihr kommt noch Zitronengras dazu, das hat mich überrascht“. Ewig suchte er einen Berliner Bäcker, der Lust hatte, sich auf die Baguette-Brötchen aus Reismehl einzulassen. Mehrere Wochen standen sie im Sommer in der Backstube, bis sie den perfekten Dreh gefunden hatten.

Nach der Eröffnung schickte er Fotos seines Ladens nach Vietnam, so hatten sie sich das nicht vorgestellt. In Vietnam wird Bánh Mì aus einer Metallbox heraus verkauft, „maximal so groß“, Anh Vu malt mit den Händen einen Kasten im Format des Türstehers vorm „Berghain“ in die Luft. „In Vietnam fährt man da mit seinem Moped vor, kauft zehn Brote ohne abzusteigen und fährt weiter“, erzählt er. Die Tür geht wieder auf, Anh Vu und seine Kolleginnen müssen sich ranhalten. Er greift zum iPod, der an der Theke hängt, dreht die Musik auf. Ein alter Crooner mit ordentlich Schmelz in der Stimme füllt den Raum. So isst man vietnamesische Baguettes in Mitte.