

Ein Schwabmünchner serviert Weizen in Vietnam

Gastronomie Andreas Ertle hat in Asien ein Restaurant für internationale Gäste eröffnet. Nach Hause zieht es ihn nicht mehr

AUS VIETNAM BERICHTET
FABIAN SCHWEYHER

Ho-Chi-Minh-Stadt/Schwabmünchen

Wer die große Gastür öffnet und das Restaurant „Cepage“ in Ho-Chi-Minh-Stadt (dem früheren Saigon) betritt, der lässt die drückende Hitze und den Lärm der Metropole hinter sich. Im Reich des Schwabmünchners Andreas Ertle ist das Licht gedämpft, leise schwebt Musik durch den Raum. Es ist angenehm kühl. Der 40-Jährige mit den kurzen Haaren kommt aus der Küche, setzt sich an die Bar und bestellt ein Weißbier. Ein Stück Heimat in Vietnam.

Seit drei Jahren arbeitet Ertle als Manager und Küchenchef für das Edellokal, das im teuren Geschäftsviertel der Stadt liegt. Kein Zufall. Mit dem „Cepage“ sollen Geschäftsreisende und Ausländer angesprochen werden, die in dem südostasiatischen Land arbeiten. In der schillernden Wirtschaftsmetropole mit ihren sieben Millionen Bewohnern sollen es rund 30 000 Menschen sein. „Früher sind sie zum Essen in die Restaurants der Hotels gegangen, in denen sie gewohnt haben. Es gab ja keine Alternativen“, sagt Ertle. Beim Blick auf die Speisekarte fallen zuerst die für Vietnam hohen Preisen auf, dann die Gerichte. Entenbrust, Fish and Chips, Risotto, Pasta und Wiener Schnitzel stehen darauf. Zubereitet werden die Gerichte mit wenig Fett – wegen der tropi-



Ein echter Bayer: Frisches Weißbier gibt es auch in Asien.

schon Außentemperaturen. Die vietnamesische Küche mit ihren vielen Fleisch-, Reis- und Nudelgerichten bleibt jedoch außen vor. Die Speisekarte ist auf Ausländer zugeschnitten.

Während draußen vor der Gastür die knatternden Motorroller vorbeijagen, hat es sich im Inneren ein Pärchen in den roten Polstersesseln bequem gemacht. Er im Hemd, sie im dunklen Kleid. Sie turteln, lächeln. Auf dem quadratischen Holztischchen vor ihnen stehen zwei Tassen Kaffee. Hinter ihnen erhebt sich eine Regalwand. Die zahlreichen Weinflaschen darin geben dem „Cepage“ – französisch für „Trau-

„Da muss man aufpassen. Die sind sofort beleidigt.“

Andreas Ertle über die Mentalität in Südostasien

be“ – seinen Namen.

Zwei Männer um die 40 Jahre betreten das Lokal. Kurze Hosen, Poloshirts, zwei Frauen im Schlepptau. Sie unterhalten sich auf Englisch. Als Ertle die Männer sieht, begrüßt er sie auf Deutsch. 80 Prozent seiner Kundschaft kennt er.

Begonnen hat Ertles Karriere als Koch mit der Lehre im Augsburger Hotel „Riegele“. „Die Arbeit hat mir Spaß gemacht. Da war Action“, erinnert er sich. Anschließend kochte er in Frankreich, Österreich, USA, Japan, Russland.

Wie Ertle berichtet, waren die Umgangsformen in

den Küchen oft ruppig. Eine prägende Erfahrung, die sich nicht mit der feinfühlig vietnamesischen Mentalität verträgt. „Da muss man aufpassen“, sagt er, angesprochen auf seine 30 Angestellten. „Die sind sofort beleidigt.“

In Vietnam habe er gelernt, gelassen zu bleiben. So lagert etwa der Plan, zusätzlich noch eine Cocktaillbar zu eröffnen, vorerst doch noch in der Schublade. Als er es noch eilig hatte, war das Vorhaben im letzten Moment geplatzt. Ein passendes Gebäude war gefunden, die Absprachen getroffen. Doch der Mietvertrag wickelt sich laut Ertle davon erheblich ab. „In Vietnam brauchst du Geduld.“ Seine Erfahrung: Pläne lassen sich nicht schnell umsetzen.

Wenige Wochen ist es her, dass der 40-Jährige seine Eltern in Schwabmünchen besucht hat. Selten führt ihn sein Weg nach Deutschland. Andreas Ertle: „Wenn ich ein paar Tage freihabe, dann fliege ich nach Singapur, Hongkong, Manila. Das liegt ja alles um die Ecke.“ Und in Japan könne er ja auch Ski fahren. Auch langfristig zieht es ihn nicht zurück. „Mit Europa bin ich durch“, sagt er.

Die Arbeit ist nicht weniger

In Vietnam sei es einfacher, ein Geschäft zu betreiben und wegen der niedrigen Löhne der Angestellten auch wirtschaftlich lukrativer. Deswegen ist die Arbeit nicht weniger. Rund 15 Stunden verbringt er jeden Tag in der Gaststätte. Erst spät in der Nacht öffnet Ertle die gläserne Eingangstür, schließt hinter sich das „Cepage“ zu und tritt hinaus auf die Straßen von Ho-Chi-Minh-Stadt, hinaus in die Hitze der Nacht.



Ein Bayer in Südostasien: Andreas Ertle aus Schwabmünchen hat in Vietnam ein Lokal eröffnet, in dem er vor allem internationale Gäste bedient.

Foto: Fabian Schweyher

Vietnam

● **Lage und Größe** Das sich an der Südchinesischen See lang erstreckende Land in Südostasien hat mit rund 87 Millionen Einwohnern in etwa so viele Einwohner wie Deutschland und ist mit 311 690 Quadratkilometern auch ungefähr so groß (D: 357 111).

● **Politik und Wirtschaft** Vietnam wird kommunistisch regiert, die Wirtschaft befindet sich allerdings im Übergang von der Plan- zur Marktwirtschaft. Bis vor wenigen Jahren war das Land hauptsächlich landwirtschaftlich geprägt. (hilg)



Ho-Chi-Minh-Stadt hieß einst Saigon, wurde aber nach dem kommunistischen Umsturz ab 1975 nach dem Revolutionär Ho-Chi-Minh benannt.

Foto: privat

Endlich Filmvergnügen unterm Sternenhimmel

Lechflimmern Das Wetter wird besser, das Programm läuft weiter. 130 Besucher bei „Maria, ihm schmeckt's nicht!“ bei der Seebühne Gersthofen. Das Publikum schätzt die besondere Atmosphäre am Europaweier

VON ANNA BAYER

Gersthofen Ein fast voller Mond scheint über der von Birken gesäumten Wiese, der Himmel ist nahezu sternenklar, und auch das Schwanenehepaar mit Nachwuchs sowie die kranke Ente, die den Europaweier in Gersthofen bewohnen, folgen gespannt dem Film, der auf der großen Leinwand der Seebühne gezeigt wird.

Die Open-Air-Saison ist noch nicht beendet

Ob die Vögel wohl auch an den gleichen Stellen von „Maria, ihm schmeckt's nicht!“ gelacht haben wie die 130 Besucher des Freiluftkinos am Donnerstagabend? Man weiß es nicht, sicher ist: Die Open-Air-Saison ist noch nicht beendet. Nach langen verregneten Wochen, in denen die Vorführungen des

Lechflimmerns fast permanent abgesagt werden mussten, geht es jetzt mit dem Wetter wieder aufwärts.

„Die Leute wollten es wohl noch gar nicht richtig glauben, dass es wieder schöner wird“, sagt Franz Fischer, Geschäftsführer der ARB-Kino-Gesellschaft und Veranstalter des Lechflimmerns. Eigentlich sei die Seebühne Gersthofen auf 800 Besucher angelegt. Doch knapp über 100 Zuschauer seien für diesen Abend schon noch im Rahmen gewesen. Fischer: „Familien müssen so etwas immer im Voraus planen, und da rechnet man ja nicht damit, dass das Wetter plötzlich wieder besser wird.“

Weil der Boden noch von den letzten Tagen ziemlich nass ist, sind die weißen Plastikstühle heiß begehrt, üblicherweise nimmt sich jeder zwei davon: einen zum Draufsitzen, den anderen für die Füße.

Michaela Stegmüller und ihre Tochter Anna bedienen sich am Stuhllager, zum Teil müssen sie dabei ganze Wasserlachen von den Sitzgelegenheiten kippen.

Der Filmvorführer an diesem Abend, Manuel Ringler, arbeitet zum ersten Mal in diesem Jahr. „Das ist schade, weil dieser Job wirklich Spaß macht.“ Auch Maria Haas, die an einem Stand Essen und Getränke verkauft, hatte heuer noch nicht so viele Gelegenheiten, ihren Nebenjob auszuüben.

Mit hausgemachten Muffins von zu Hause vor der Leinwand

Auch ihr macht die Arbeit Spaß. Während des Films, wenn nur wenige Leute etwas kaufen wollen, kann sie nämlich den einen oder anderen Blick auf die Leinwand erhaschen. Nicht jeder kauft allerdings seine Knabberereien nur am Stand,

manche bringen sich von zu Hause etwas mit. Axel und Gabriele Lohmann aus Königsbrunn machen sich mit selbst gebackenen Muffins einen schönen Abend im Gersthofer Lechflimmern. Sie hatten Glück: Die Großeltern sind kurzfristig als Babysitter für ihre kleinen Kinder eingesprungen.

Nadja Hetzel dagegen hat ihren kleinen Sohn, den acht Wochen alten Luca, einfach mit ins Freiluftkino genommen – und die Oma Hannelore Hetzel ist auch dabei. „Der Kleine schläft dann eigentlich immer relativ schnell tief und fest“, sagt die frischgebackene Mutter.

In ein normales Kino könne man ein Baby nicht so gut mitnehmen, das sei einer der Vorteile an Open-Air-Veranstaltungen. Die drei stammen aus Heidelberg, „aber wir sind eigentlich halbe Augsburger“, verrät Hannelore Hetzel. Ihre

Tochter Nadja habe hier studiert. „Wir kommen immer wieder hierher, weil uns Augsburg so gut gefällt.“ In Heidelberg gebe es außerdem nichts mit dem Lechflimmern Vergleichbares.

Eine Mädels-Clique hat es sich ganz vorne in Nähe der Leinwand gemütlich gemacht. Schlafsäcke, Decken sowie Chips und Popcorn gehören zu ihrer Ausstattung für einen gelungenen Abend.

Das Publikum kommt wegen des Drumherums am See

„Wir kommen öfter hierher, weil uns das Drumherum mit dem See so gut gefällt“, sagt Franziska Müller aus Lechhausen. An diesem Abend seien die vier Mädchen aber vor allem wegen des Films ge-

kommen, der ihnen öfter empfohlen worden sei. Der beliebteste Streifen in diesem Jahr ist „Vincent will Meer“ – im Übrigen auch ein Favorit von Veranstalter Franz Fischer. „Das beweist, dass das Publikum einen guten Geschmack hat und nicht nur Hollywoodfilme sehen will“, sagt der Kinomacher.

Lechflimmern

● **Daten:** Vorführungen an der Seebühne in Gersthofen sind täglich bis 1. September (Einlass: ab 20 Uhr, Beginn, wenn es dunkel wird).

● **Weitere Infos finden Sie unter** www.lechflimmern.de



Er bringt die Filme am Europaweier in Gersthofen erst wirklich zum Laufen: Filmvorführer Manuel Ringler an seinem Arbeitsplatz.

Fotos: Andreas Lode



Gemütlich eingepackt in Schlafsäcke genießt es sich am besten.



Sie schätzen die Atmosphäre am Europaweier, das Kinoerlebnis unter dem offenen Sternenhimmel: Daniela Reinhard, Nadine Stegmann, Anja Stegmann und Franziska Müller.