

Rejseinfo

BYEN
Hanoi eller Ha Noi, som den kaldes på lokalsproget, har været hovedstad i gennem kolonitiden til Fransk Indokina blev opløst i 1954, derefter for det kommunistiske Nordvietnam indtil 1976, og siden for det genforenede Vietnam. Byen har 8,2 mio. indbyggere.

RESTAURANTEN
Bún Chả Hương Liên ligger på 24 Lê Văn Huân. Den har som regel åbent kl. 8-21 med størst travlhed til frokost.

ÅRSTIDEN
Gennemsnitstemperaturer ligger i vinterhalvåret omkring 15 grader. Forår og efterår er lidt lunere, og fra maj til september kan det blive op til 30 grader med høj fugtighed, også pga. hyppige regnbyger.

REJSEN
Der er ingen direkte fly fra København til Hanoi. Du skal skifte i eksempelvis Paris eller Frankfurt til Air France eller Vietnam Airlines. Rejser på op til 15 dage kræver ikke visum. Vi brugte det lokale bureau Topas Travel til at skræddersy vores individuelle rejse. www.topastravel.vn



Bag en alt andet end ydmyg facade i Hanoi gemmer sig den tre-etagers restaurant, som siden 2016 har været verdensberømt, da Barack Obama kom forbi til en omgang folkekøkken.



Alle vil have Obama Combo, selv om restauranten også laver andre retter.

Til bords med Obama i Hanoi

Et møde i Vietnam mellem TV-kokken Anthony Bourdain og præsident Barack Obama i 2016 har gjort en lokal sidegade restaurant i Hanoi til en af hovedstadens store kulinariske seværdigheder.

TEKST OG FOTO: ELSEBETH MOURITZEN - FRI@BERLINGSKEMEDIA.DK

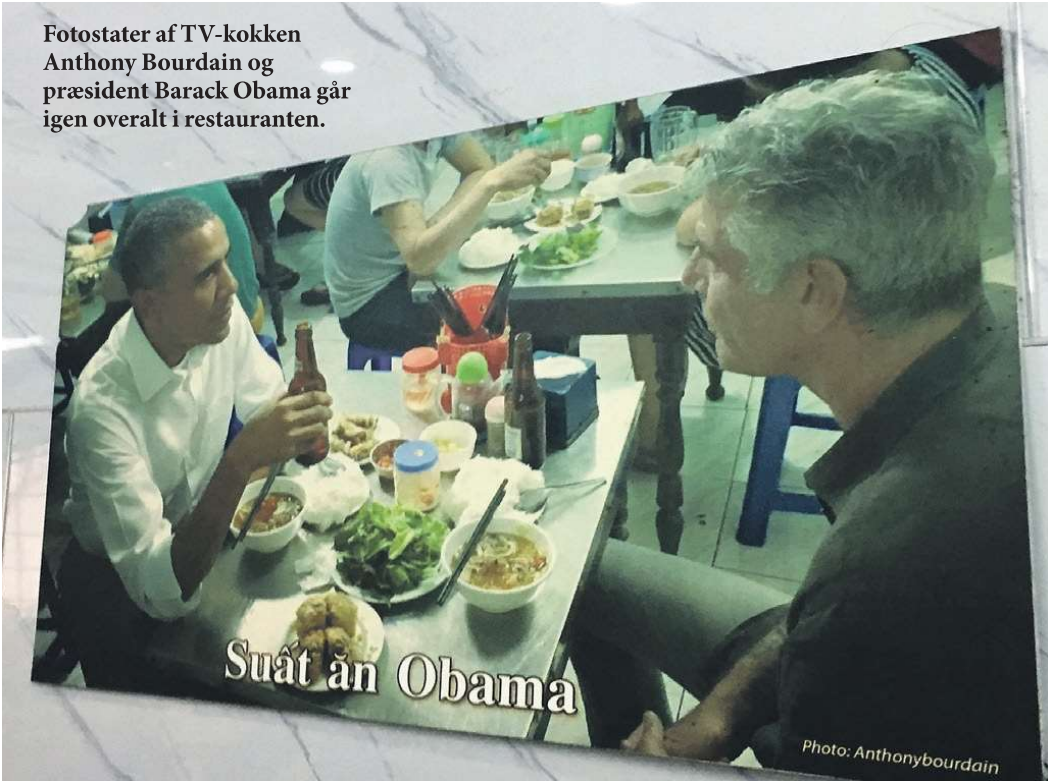
Restauranten er ikke svær at finde. Den ligger syd for Hoan Kiem-søen, en kort gåtur fra det franske kvarter i det historiske Hanoi. En helt almindelig bydel med lokale butikker side om side med knallertværksteder og generiske »hul-i-væggen«-restauranter, der stort set har de samme retter på menuen. Et enkelt spisested i bydelen skiller sig dog ud: Bún Chả Hương Liên fik en lun maj-aften i 2016 fint besøg af Barack Obama og den berømte tv-kok Anthony Bourdain. De prominente gæster fik ikke særligbehandling, men spiste præcis det, som ejeren Nguyen Thi Lien havde serveret i over tyve år. Nyheden om besøget slap hurtigt ud, og da den højprofilerede, men afslappede dinner date mellem USA's 44.præsident og den cool TV-kok blev vist i et af hans mange populære TV-programmer, CNNs »Parts Unknown«, blev restauranten kendt over hele verden. Siden er turister fra strømmet til fra alle verdenshjørner. Og selv om der masser af andre retter på menuen at vælge imellem, vil de fleste gerne smage eks-præsidentens og stjernekokkens måltid.

Middag i skjorteærmer
Anthony Bourdain lagde aldrig skjul på sin forkærlighed for det vietnamesiske køkken, og kender man hans smag for at gå linen ud og opsøge de mest autentiske madoplevelser, forstår man godt hans valgt af restauranten Bún Chả Hương Liên. Men hvordan kommer det i stand, at en amerikansk præsident ender med at spise på en lokal sidegade-restaurant i Hanoi? Allerede et år før var der ønske fra Det Hvide Hus om et uformelt møde mellem de to personer et sted ude i verden. Da deres individuelle rejseplaner til Vietnam faldt på samme tidspunkt, blev Hanoi udpeget til at være rammen om deres iscenesatte møde. Nguyen Thi Lien fik blot at vide, at der ville komme en masse mediefolk og VIPs den aften, men af hensyn til Obamas sikkerhed vidste ingen hvem, før præsidenten trådte ind i restauranten i hvide skjorteærmer. Selv om de øvrige lokale gæster var hyret og gennemtjekket til at være spisende statister i TV-sekvensen, var de alligevel ved at tabe spisepindene, da de så, hvem det var. Og ikke mindst fordi Obama satte sig hjemmefrem på en af de lave, koboltblå plasticskam-

ler ved bordet med zinkplade og tilbehør i kulørte plasticbeholdere, som resten af restauranten også var møbleret med. **Demokratisk seating** Da vi selv tager forbi restauranten mange år efter Obamas besøg, er de fleste pladser optaget i restaurantens gadeniveau, men allerede her er vi ikke i tvivl om, at det er det rigtige sted. Dels den vidunderlige duft af frisklavet mad og dels de talrige fotostater af hovedpersonerne i det kulinariske topmøde. Vi tager trappen ovenpå til førstesalen, som faktisk var her de spiste, selv om Secret Service dengang panikkede ved tanken om flugtveje, hvis der gik ild i wokken eller nogen gik til angreb på Potus. Indretningen er stadig den samme i alle de mindre rum heroppe, som er beklædt med almindelige kakler og marmorlignende fliser, snurrende ventilatorer stikker ud fra væggen for at cirkulere luften, og personalet suser rundt med menuen, som de fleste af os bestiller. Mange besøgende vil gerne kunne sige, at de sad på de selvsamme pladser som Obama

og Bourdain, men der har restauratøren lavet den meget demokratiske beslutning, at ingen sidder på dem for at undgå problemer. Til gengæld er de to blå skamler og bordet, komplet med nøjagtig samme opdækning som den aften, sat i en plexiglaskasse som museumsstykker, så alle kan se dem. **Nok se, men ikke sidde.** Ærespladserne er gemt i en kasse af plexiglas.





Fotostater af TV-kokken Anthony Bourdain og præsident Barack Obama går igen overalt i restauranten.

Suýt ăn Obama

Photo: Anthonybourdain



Forårsrullerne og suppen med risnudler er det, både lokale, expats og turister foretrækker.

Et folkeligt køkken

Vi er godt tilfredse med vores pladser ved et langbord i de kantinelignende omgivelser, som vi deler med en amerikansk familie. Sjovt nok skal vi alle have en *Obama Combo*. Den sammensatte menu er det mest folkelige, man kan spise, og det var med fuldt overlæg, at Bourdain valgte netop den.

Først et par velvoksne forårsruller, *nem hai san*, dybstegt med fyld af reje, krabbe, svinekød og grøntsager samt frisk mynte og salatblade til at folde omkring dem efter ønske. Herefter følger hovedretten, hvis duft af friskgrillet svinekød har hængt i luften hele tiden og pirret næseborene.

Det er den dampende varme bouillon, *bún chả*, smagt til med fiskesovs og krydderier,

fyld af grillede flade kødboller og bugflæsk i skiver samt et bjerg af friskkogte hvide risnudler til at søbe det hele op med. Med i prisen er iskolde dåser af den lokale øl *bia Hà Noi*.

Regningen lyder på latterlige 60 kroner for to personer.

Da Anthony Bourdain døde to år efter, tweetede Barack Obama et foto af de to sidende med deres øl i Hanoi og skrev i mindeordet, at »han bragte os sammen, han lærte os om mad og ikke at være bange for det ukendte«.

Havde det ikke været for Bourdain, var vi nok ikke endt her på en tilfældig feriedag og havde spist et uforglemmeligt måltid på de blå plasticskåle.



Selv vadservietterne er pakket med mindeskrift fra det prominente besøg.

Øjenoperationer kan hjælpe de fleste

ANNONCE

Det er billigere og nemmere end tidligere at få lavet en øjenoperation. Teknologien har udviklet sig meget. I løbet af kun få minutter kan man nu få korrigeret sit syn med NoCut® øjenlaser eller en linseskifte-operation.

Optiker-forretningen Vision på Frederiksberg har slået sig sammen med den svenske øjenlæge Dr. Hans Remanius. Og de tilbyder nu forundersøgelser og faglig rådgivning i forbindelse med øjenoperationer – til priser langt under de danske.

Hver femte dansker under 50 år går med briller eller kontaktlinser. Er man over 50 år, er der næsten 100 pct. sandsynlighed for, at man allerede har - eller snart får brug for – hjælp til at se godt.

Heldigvis findes der gode muligheder, hvis man gerne vil slippe helt fri for at gå med briller eller kontaktlinser. Måske er du den sporty type, der er meget udendørs og ikke ønsker regnvej på brillerne? Eller rejser du meget? Og befinder du dig pludselig i en situation, hvor det er svært at få fat i briller eller kontaktlinser?

Der er mange forskellige grunde til ønske om permanent synskorrektion.

Faglig vurdering af specialister
Vision på Frederiksberg, som nu hedder Remanius Vision, har siden 1995 været kendt

for at give god faglig rådgivning og sælge lækre kvalitetsbriller fra Lindberg, Ørgreen og Tom Ford i optiker-forretningen, som ligger lige over for Frederiksberg Rådhus.

I 2020 udvidedes forretningens service med fagligt specialiserede vurderinger af, om en øjenoperation er en god ide for dig og samtidig tilbydes fantastisk gode priser.

Udvidelsen sker på baggrund af et nyt samarbejde med den svenske øjenlæge og specialist i øjenoperationer, Dr. Hans Remanius, der har grundlagt Vårda Ögonklinik med fem øjenklinikker i Sverige. Klinikkerne har tilsammen udført omkring 75.000 øjenoperationer.

Det nye samarbejde betyder, at Vision nu har skiftet navn til Remanius Vision. Udover at der tilbydes flere løsninger til dine synsproblemer tilbyder forretningen samtidig en personlig og professionel service, som kun er mulig i en familieejet virksomhed.

Laser fjerner synsfejl på et øjeblik
Øjenlæge Dr. Hans Remanius fortæller, at de fleste brille- og kontaktlinsebrugere mellem 20-40 år, kan have glæde af en NoCut® laser-operation.

”Hvis du er mellem 20 og 40 år er det sandsynligt, at du kan have rigtig god glæde af en laserbehandling, som fjerner synsfejlen helt uden at skære i dit øje. Herefter vil du ikke længere have brug for briller eller kontaktlinser” siger han.

Ny linse giver ungdommens skarpsyn tilbage
Hvis du er over 40 år og er begyndt at opleve udfordringer med at fokusere på mobilen, avis-

en, dankort-tastaturet og lignende, er løsningen en anden.

”Aldersbetinget langsynethed kan løses ved at skifte din oprindelige linse ud med en kunstig linse, der er hurtigere til at omstille sig mellem forskellige afstande,” fortæller øjelæge Dr. Hans Remanius.

”De linser, vi bruger i dag, kan tilpasses den enkelte, og så tager selve operationen kun ca. 10-15 minutter. Allerede dagen efter operationen vil du opleve en forskel,” fortæller Dr. Remanius.

Halv pris på operation i Malmø
Det nye samarbejde betyder, at du kan spare op mod 50 % af udgiften til øjenoperationen.

”Fordi vi foretager selve øjenoperationen på Vårda Ögonklinik i Malmø, kan vi tilbyde operationer til svenske priser, der ligger markant under de danske,” fortæller Optometrist MPH. Michelle Odberg v/Remanius Vision på Frederiksberg.

”Inden operationen udfører vores højt specialiserede optometrist de nødvendige forundersøgelser her på Frederiksberg. På den måde slipper du for flere ture over Øresund for at få foretaget undersøgelser og målinger,” fortæller Michelle.

Strengt krav til operation
Det er dog ikke alle, der er egnede til laser- eller linseskifte-operation.

”Vi har nogle af markedets strengeste kriterier for, hvem vi godkender til en øjenoperation. Vi vil kun anbefale øjenoperation, hvis vi er helt sikre på at patienten bliver godt tilfreds med resultatet,” siger Øjenlæge Dr. Hans Remanius.

”Alle er velkomne hos Remanius Vision, for at få undersøgt om øjne og syn er egnede til en NoCut® øjenlaser eller en linseskifte-operation,” afslutter Optometrist MPH. Michelle Odberg.

Forundersøgelse til øjenoperation koster 99,-



REMANIUS VISION Gl. Kongevej 179 • Frederiksberg
Tlf. 33 23 30 10 . Email info@remaniusvision.dk . www.remaniusvision.dk