

# It's not behind every palm tree that you go to paradise

Updated: Oct 13

## Routes through Vietnam (4): Fishing and selling in local hands



Ninh Thủy Fishing Village: Fresh catch every morning from 5:00 am



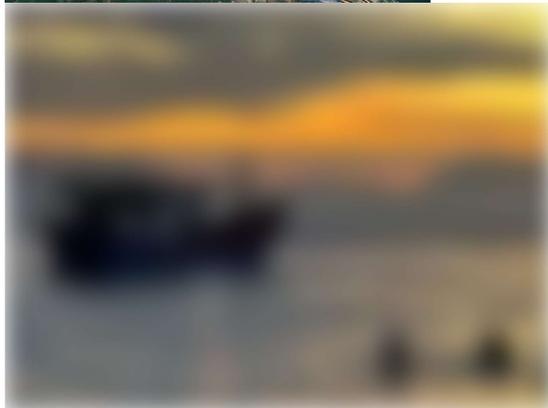
Today I'm already in the neighboring fishing village of Ninh Thủy before *sunrise*. 8 km away. Paradise Resort Doc Let is still half asleep. At 4:45 a.m. we start with the personal driver. Taxis are not a source of income here, everyone is mobile, mostly by bike, none of the resort guests want to miss out on a day of beach life anyway. With 150,000 VNĐ for the short journey, the early bird driver is well paid and the passenger is relieved, just under 6 EURO are manageable, although overpriced here. And for that I saved the long walk along the dark beach. Back on foot over sand, 15,000 steps are good in my vital balance, meticulously recorded by my health app

What's so worth seeing at the other end of the bay? On a Sunday and a day of rest in central Vietnam? Early in the morning? Well, this one:

## A spectacle in the sky, on water and on land

No rest. No sun. Dawn. Every day in Ninh Thủy, the *catch of the day* is delivered from the South China Sea by cutter and brought to the shore in nutshell-sized round boats by paddle and male muscle power, unloaded and then fed into the retail chains on sand and nocturnal rain holes, between baskets, boxes, carriages (redesigned bikes), children and yes, also cows via *cash 'n' carry*.

Water-loving Vietnamese use the UV-free early morning for swimming, without much changing, into the lukewarm water in full gear.



vor allem gibt's da frisches Futter: Abfallgut, Bio und



Und die geschäftstüchtige Retailer-Species unter den Dorfbewohner macht sich bereit, die frische Fischware unter eiweißliebenden Privatabnehmern, Marktverkäufern, Restaurantbesitzern und Hotelköchen zu vertreiben:



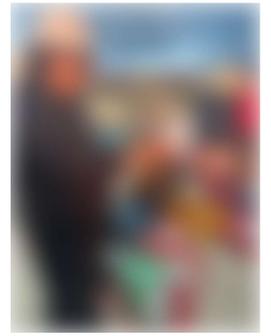
Die Männer haben ihr Tagewerk mit dem Morgengrauen erledigt. Nach den Mühen mit Fischfang, Einsortieren und Uferbelieferung stellen sie sich unter die provisorische Stranddusche und werden zu Zuschauern im Schattenbezirk:



## An Land

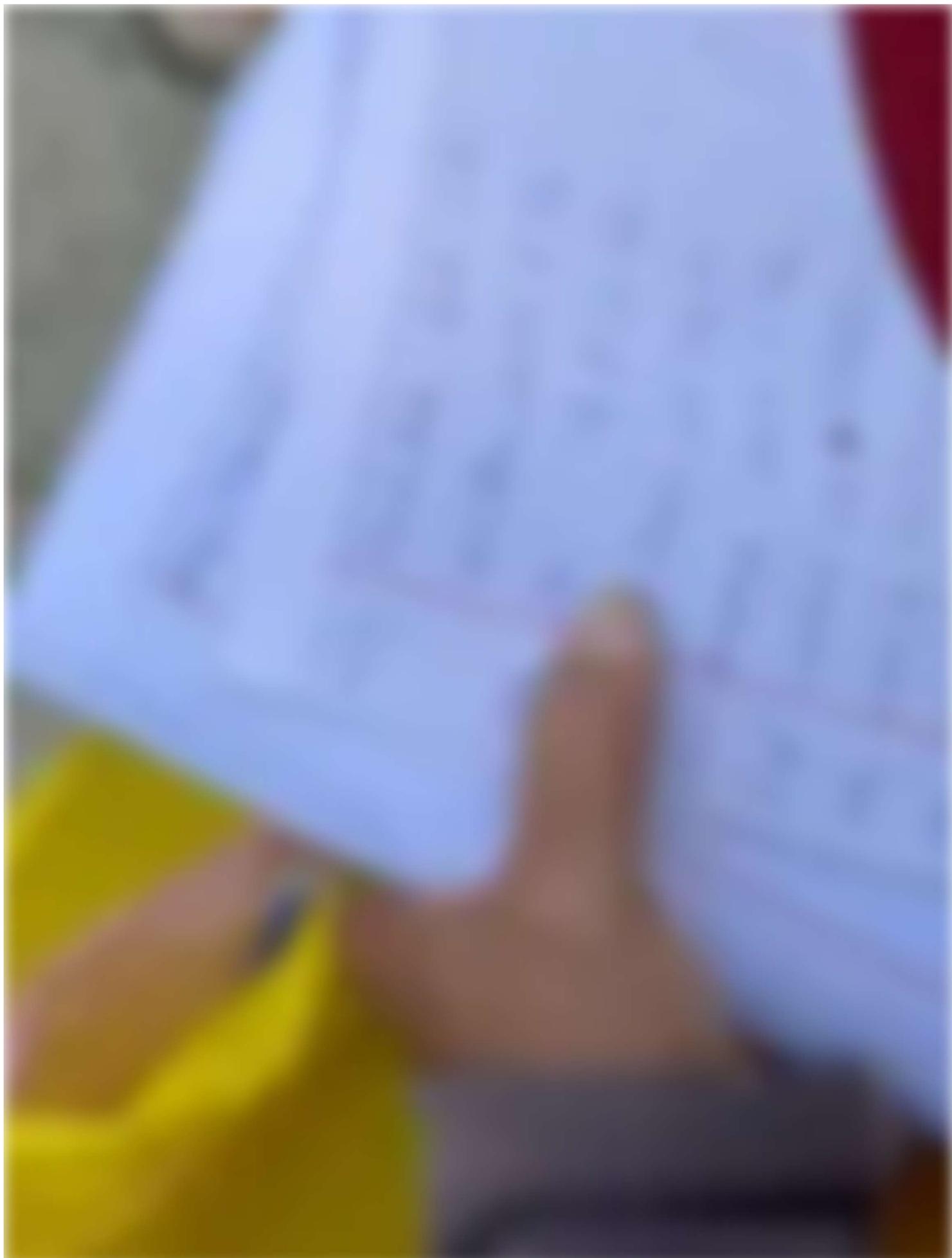
übernehmen weibliche Strategien das Geschäft. Fischfang und Retail-Verkauf werden jeweils von einer Großfamilie betrieben. So bleiben Anschaffung und Verkauf in einer Hand, auch vor dem Fiskus.

Der Kilopreis für den Marktverkauf liegt höher als für die privaten Verbraucher vor Ort, diese müssen sich spüren, um ihre Sonntagsportion zu sichern, aber Fisch in allen Varianten ist ja im Überfluss da und morgen schon wird sich der nächste Fang in Kisten und Tonnen ergießen:



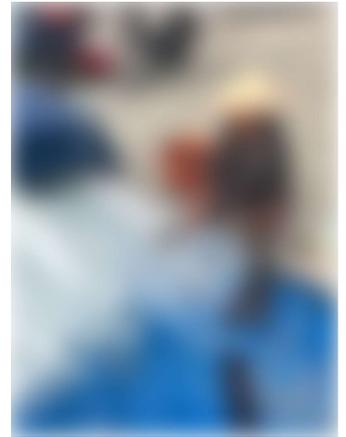
erten Schuldschein ausgestellt, ins Auftragsbuch oder





Klare Buchführung: Fischart - Käufer - Menge - Kilopreis.

Die frühen Morgenstunden sind gnädig, dennoch ist die Plackerei der Frauen unter bedecktem Wolkenhimmel keine coole Fitnessveranstaltung:



Vietnamesische Fischerleute leben nicht um zu arbeiten. *Work-Life-Balance*, wie es sich die jüngere Generation westlicher Professionals in Selbstverzicht verschreibt, gilt auch hier für einen viel bescheideneren Lebensstil. Einige können mit konzertierter Großfamilien-Aktion (was oft für Kinder vorzeitiges Schulende bedeutet) ihre Hütten am Wasser irgendwann verlassen und in schlichte Villas ziehen. Doch was wie eine Hängematte zwischen Palmen für die Freizeit aussieht, ist tatsächlich ein zum Trocknen aufgespanntes Fischernetz. Die Palmenwipfel vor dem Haus werfen Schatten auf eine Fischerbehausung, nicht auf ein vermutetes tropisches Paradies:



ist unkaufbar, was Fischart und Menge angeht.

Woche oder länger, dann aber weiter draußen. Der Fang

Die hochseetauglichen Kutter liegen in einigem Abstand zum Strand vor Anker. Das Frachtgut wird entweder in sortierten Kisten durch kleine Rundboote transportiert (der Transportweg per Klick auf den Pfeil > rechts):





oder in Tonnen aneinandergelagert und im Tauziehen durch kräftige Leute an Land gebracht:



Und dann sind Frauen und Männer wieder gemeinsam gefragt, wenn es um den Abtransport der Frischkost in die verarbeitenden Familien- oder Restaurantbetriebe oder zum Weiterverkauf auf dem Markt geht. Unglaublich ausbaufähige Mopeds schaffen tonnenweise, wie es scheint, Fischladungen davon. Frische zählt. Der nächstliegende Verkehrsweg verläuft geradewegs über den Strand. Dem Gegenverkehr jeder Art wird knapp, aber sorgsam ausgewichen (mitfahren per Klick > am rechten Bildrand):





Manierlichere Fracht können auch zierliche Frauen heimtragen, mit der uralten Kraftmaximierung durch das in Vietnam vielgefragte Tragjoch. Der Name erinnert an traditionelle Landwirtschaft: Oxen arbeiten unter einem Joch als Kräfteteam. "Schulterstange" klingt da für Menschen schon weniger belastet. Und hat durchaus die Chance zur Fitnessstange, wie ein durchtrainierter älterer Strandbewohner mir aufmunternd zulächelnd bedeutet. Eine ältere Joggerin bringt sich ohne Hilfsmittel in Schwung:



...t Jahrhunderten. Aber heutzutage ist das eher ein ...ars der Medienwelt, kommt die Message, dass Bleichheit

...küstennahem Fischen. Kein Hobby wie das Angeln als ...on einem Schleppnetz Körperkraft und Teamarbeit. ...adition und ist eine kulturelle Besonderheit des Landes.

...ins Meer und bringt die Zugseile zum Einholen des ...netzes an Land. Dort werden sie von zwei Männern oder Mannschaften eingezogen.



Das Schleppnetz mit Schwimmkörpern an den oberen und Gewichten an den unteren Rändern öffnet sich im Wasser und sinkt auf den Boden wie ein riesiger Schirm. Die Männer an Land beginnen an den Schnüren zu ziehen, die untere Öffnung zieht sich zusammen, das Netz umschließt alles, was in seine Öffnung schwimmt. Die Männer holen das Netz ein:





Nahrungsbeschaffung:



Aufmerksamkeit ein.

Zurück zum Frühstück um 7 Uhr. Köchin Hiêu im Resort will das Paradies-Völkchen verwöhnen. Es gibt wie immer eine Suppe als heimische Zutat für ein gemischtes Frühstück: europäisch, amerikanisch, vietnamesisch. Die Suppe, merke ich nach Herausfischen der soliden Inhaltsstücke mit den Stäbchen und beim ersten hungrigen Zubiss: Fischsuppe! Echte! Keine Tofu-Nachbildung! Geht das für einen mitteleuropäischen Gaumen am Morgen?! Ja. Warum nicht die visuellen Kulturerfahrungen von heute früh auch geschmacklich erweitern? Interkulturelle Erfahrung verläuft auch über Geschmacksnerven! Na ja, vielleicht nicht jeden Morgen.

Und am Abend landet einer von den Fangfrischen aus dem Morgengrauen sichtbar auf meinem Teller. Ich nenne ihn Pedro. Anklang an Petrus, den biblischen Menschenfänger. So viel westliche Kulturidentität muss hier in Südostasien erhalten bleiben. Der vietnamesische Bratfisch fängt voll meine kulinarische

*There's something fishy going on here?!  
Nein, hier geht alles mit rechten Dingen zu!*

*Und das sind keine Traumbilder bei Nacht:*

