

# BORDEAUX

## Auf einen Blick

### Hotels

#### 1 Château Lafaurie-Peyraguey

Die legendäre Kristallfirma Lalique erwarb im Zuge ihrer Tourismusoffensive dieses berühmte Süßweinschloss in den Hügeln über Sauternes. Neben dem renommierten Gourmetrestaurant erwarten Gäste hier Zimmer im Schloss-Stil mit allen Annehmlichkeiten, es gibt Führungen durch die Weinberge und die Keller sowie Verkostungen in der benachbarten Boutique. Wegen des Denkmalschutzes gibt es keinen Spa, dafür kulinarische Köstlichkeiten auf der Sommerterrasse oder mit dem Blick auf die Weinberge.

●●●● Lieu dit, Peyraguey, 33210 Bommès, Tel. 0033-524228011, www.lafauriepeyraguey.lalique.com, 13 Zi. und Suiten, DZ ab € 460 🏠

#### 2 La Sauternaise

Wunderschönes Bed & Breakfast im alten Steinhaus des Touristenbüros von Sauternes, 40 Kilometer südlich von Bordeaux. Fünf luxuriös gestaltete Suiten mit Erlebnisdusche, Jacuzzi oder Sauna. Gastgeberin Pascale serviert ein Frühstück mit Konfitüren aus eigener Herstellung und kann tolle Touren und Weindegustationen empfehlen. Eingang zur Place de l'Église. ●● 22 Rue Principale, 33210 Sauternes,

Tel. 0033-678006418, www.lasauternaise.com, 5 Suiten, Suite ab € 120 🏠📶

#### 3 Le Boutique Hotel

Das alte Herrenhaus, in dem früher das literarische Hôtel Peyronnet lag, befindet sich mitten in der Altstadt genau am Tourny-Platz. Soeben wurde hier das Boutiquehotel eröffnet, die Zimmer sind eher klein, aber fügen sich sehr schön in das denkmalgeschützte Palais ein. Sie tragen die Namen berühmter Weingüter des Bordelais, auch die Weinbar im Innenhof zeugt von der Delikatesse der Stadt. Daneben befindet sich der kleine Spa: mit einem beheizten Innenpool, Sauna und Hammam.

●● 3 Rue Lafaurie de Monbadon, 33000 Bordeaux, Tel. 0033-556488040, www.lebhb.com, 22 Zi., DZ ab € 220 🏠📶🚰

#### 4 Les Sources de Caudalie

Riesiges Anwesen der bekannten französischen Marke für Naturkosmetik, die auf die Kraft des Weinlaubs setzt. Am Rande von Bordeaux entstand dieses Luxusresort mit zwei Spas und großen Innen- und Außenpools, Sauna und einem See, um den sich die Villen und Zimmer gruppieren. Die Zimmer und Suiten sind schön im natürlichen Stil ausgestattet, es locken das Gourmetrestaurant „La Grand Vigne“, ein rustikales Zweitrestaurant und eine Tagesbar.

●●●● Smith Haut-Lafitte, 33650 Martillac, Tel. 0033-557838383, www.sources-caudalie.com, 61 Zi. und Suiten, DZ ab €420 🏠📶🚰

#### 5 Mondrian Bordeaux Les Carmes

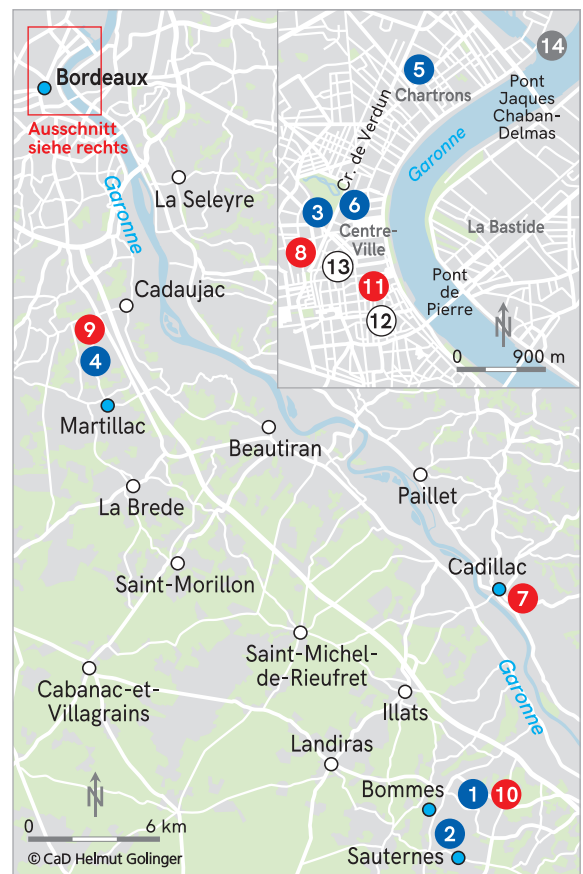
In den alten Weinkellern von Calvet im Herzen des Weinhändler Viertels Chartrons eröffnete kürzlich dieses Luxushotel, Philippe Starck hatte beim Design die Oberhand. Die Zimmer sind elegant und in warmen Tönen

gehalten, der Sandstein der Weinkeller dominiert die Wände. Schöner Spa mit Indoorpool, Sauna und Hammam, Fitnessstudio. Im Erdgeschoss hat der bekannte japanische Koch Masaharu Morimoto eine Europa-Dependance eröffnet, das Restaurant serviert ein Crossover von Sushi und asiatischer Küche und ist bei Einheimischen beliebt.

●●● 81, Cours du Médoc, 33300 Bordeaux, Tel. 0033-535541084, www.ennismore.com, 97 Zi. und Suiten, DZ ab € 300 🏠📶🚰

#### 6 Villas Foch

Kürzlich eröffnetes Boutiquehotel in einem wunderschönen Stadtpalais aus dem 19. Jahrhundert. Hinter den



hellen Sandsteinmauern verbergen sich luxuriös eingerichtete Zimmer und Suiten mit allen Annehmlichkeiten. Im Gewölbekeller befinden sich ein kleines Schwimmbad, eine Sauna und ein großes Fitnessstudio. Die Weinbar im Erdgeschoss ist passend zur Stadt gut bestückt mit einer exzellenten Weinauswahl, die auch glasweise angeboten wird. ●● 25, Cours du Maréchal Foch, 33000 Bordeaux, Tel. 0033-564312250, www.villasfoch.com, 20 Zi., DZ ab € 280 🍷🍴🚗

## Restaurants

### 7 Aga

Genau an der Garonne liegt das Dörfchen Cadillac und hier, genau am Stadttor, hat ein junges Ehepaar ein kleines Restaurant eröffnet. Während Alexandre Goniak kocht, führt seine Frau Gerie Jenner den Saal – sie sind ein eingespieltes Team und bieten einen hervorragenden Service. Der Schwerpunkt liegt auf Gemüse, Fisch und Meeresfrüchten aus der Region. Intime Atmosphäre, familiärer Service. ●● 7 Rue Porte de la Mer, 33410 Cadillac, Tel. 0033-556274763, www.aga-restaurant.fr, Mo-Di 12-13.30 Uhr, Do-Sa 12-13.30 und 19.30-21 Uhr, Menüs € 30-70 🍷🍴🚗

### 8 Inima

Die Moldawierin Oxana Cretu ist als Köchin eine Autodidaktin, die ausgerechnet in der Gourmethauptstadt Bordeaux bei Einheimischen und Touristen gleichermaßen beliebt ist. In ihrem Restaurant in der Innenstadt bietet sie verschiedene Menüs mit

unschlagbarem Preis-Leistungs-Verhältnis. Ihr Schwerpunkt liegt bei Fisch- und Meeresfrüchten, sie ist aber auch eine Meisterin von Jus und Saucen.

●●● 48, Rue du Palais Gallien, 33000 Bordeaux, Tel. 0033-556811752, www.inimarestaurant.com, Di-Fr 19.30-21.30 Uhr, Sa 12.30-13.30 und 19.30-21.30 Uhr, Menüs € 35-95 🍷🍴🚗

### 9 La Grand'Vigne

Gourmetrestaurant im Luxushotel der Kosmetikmarke Les Sources de Caudalie. Sternekoch Nicolas Masse ist ein Könner am Herd, der vor allem den eigentlichen Hauptdarsteller der Region im Blick hat: den Wein. Zusammen mit den Sommeliers entwickelt er die Menüs, deren Schwerpunkte auf der Landschaft der Aquitaine liegt, also auf den Gemüsen und den Meeresfrüchten vom nahen Atlantik.

●●●● Smith Haut-Lafitte, 33650 Martillac, Tel. 0033-557838383, www.sources-caudalie.com, Mi-Fr 19.30-21.15 Uhr, Sa-So 12.15-13.15 und 19.30-21.15 Uhr, Menüs € 185-235 🍷🍴

### 10 Lalique

Jerôme Schilling ist einer der derzeit ambitioniertesten Köche Frankreichs – und das schmeckt man in seinem hochprämierten Gourmetrestaurant. Letztes Jahr wurde er als bester Koch des Landes ausgezeichnet – und das Selbstbewusstsein ist bei den Menüs zu spüren: Hervorragende Kreationen werden wunderbar in Szene gesetzt, die Produkte stammen allesamt aus der Region,

vom Fisch aus Leinenfang bis zum Kalb aus dem nahen Bazas. Hervorragende Weinauswahl mit Schwerpunkt auf den Süßweinen aus Sauternes. Wunderschöne Gläser und Karaffen, die allesamt von der namengebenden Kristallfirma im Elsass stammen.

●●●● Lieu dit, Peyraguey, 33210 Bommès, Tel. 0033-524228011, www.lafauriepeyraguey.lalique.com, Do-Mo 12-13.30 und 19.30-21 Uhr, Menüs € 205-260 🍷🍴

### 11 Vivants

In einem typischen Sandsteinpalais im Herzen von Bordeaux hat der Sternekoch Tanguy Laviale sein neues Domizil gefunden. Das Restaurant wird beinahe nur von Einheimischen besucht. Am Abend liegt in dem großen Raum mit den hohen Decken ein Klangteppich aus Gesprächen und Fachsimpeleien über die neue Gemüseküche des Kochs, der in Bordeaux schon einige Erfolge verzeichnet hat. Der Schwerpunkt des Sommeliers liegt bei Naturweinen.

●●● 13 Rue des Bahutiers, 33000 Bordeaux, Tel. 0033-978811355, www.restaurantvivants.com, Mo-Fr 19.30-21.30 Uhr, Menüs € 45-75 🍷🍴🚗

## Einkaufen

### 12 Cassonade

Unter dem Glockenturm im Stadttor befindet sich diese Boulangerie im pittoresken Sandstein-Altbau – hier werden die traditionellen Cannelés gebacken, die wichtigste Bordelaiser Nascherei, eine Art Mini-Gugelhupf aus Eigelb, Rum

und Vanille – am besten warm genossen.

• 53 Rue Saint-James, 33000 Bordeaux, www.cassonade.fr, tgl. 10-19 Uhr 🍷

### 13 L'Intendant

Der schönste Weinladen der Stadt vis-à-vis der alten Oper. Die Wendeltreppe führt vier Etagen in die Höhe, in die Treppenwände sind die Flaschen eingelassen. Je weiter sich der Kunde nach oben windet, desto besser die Raritäten – und desto höher die Preise. Hier lassen sich Schnäppchen von seltenen Jahrgängen machen, ganz oben stehen spezielle Magnumflaschen.

• 2 Allées de Tourny, 33000 Bordeaux, Tel. 0033-556480129, www.intendant.com, Mo-Sa 10-19.30 Uhr 🍷

## Erleben

### 14 La Cité du Vin

Das wichtigste Weinmuseum Frankreichs sieht aus wie eine gigantische Dekantierkaraffe und ist von außen ein echter Hingucker. Drinnen wartet eine spannende Ausstellung zur Geschichte des Weinbaus, zu Aromen und Rebsorten – und ganz oben bietet eine Panoramaterrasse einen 360-Grad-Blick über die Stadt, Weinverkostung inklusive.

• Esplanade de Pontac, 134 Quai de Bacalan, 33300 Bordeaux, www.laciteduvin.com, tgl. 10-19 Uhr, Tickets ab € 22 🍷

# ELSASS

## Auf einen Blick

### Weingüter

#### 1 Domaine Emile Beyer

Valerie und Christian Beyer bewirtschaften 17 Hektar Rebflächen. 1837 bezog die Familie Beyer das Stammhaus im Ortskern. Beyer setzt auf geschmeidigen Pinot Noir, den er eine Woche kalt mazeriert und dann in zu 50 Prozent neuen Eichenholzfässern ausbaut.

**Weintipp:** 2020 Sundel Pinot Noir, [www.umami.corsica/en](http://www.umami.corsica/en), € 42

●●●●●● 7 Place du Château Saint-Léon, 68420 Eguisheim, Tel. 0033-389414045, [www.emile-beyer.fr](http://www.emile-beyer.fr), Besuch: n.V., Verkostung online buchbar 📄

#### 2 Domaine Albert Boxler

Aus 14 Hektar Rebflächen schafft Jean Boxler grandiose Rieslinge, die zu den besten im Elsass zählen. Er setzt auf Ganztraubenpressung, Spontanvergärung und Ausbau in großen Fässern.

**Weintipp:** 2022er Albert Boxler Riesling Sommerberg Dudenstein, [www.alleswein.com](http://www.alleswein.com), € 94

●●●●●● 78 Rue des Trois Épis, 68230 Niedermorschwihr, Tel. 0033-389271132, [domaine@albertboxler.fr](mailto:domaine@albertboxler.fr), Besuch: n.V. 📄

#### 3 Domaine Marcel Deiss

Mathieu Deiss führt das Weingut seines Vaters weiter – Marcel Deiss – daneben hat er sein eigenes Projekt „Vignobles du Reveur“ etabliert, in dem er naturnahe Weine

erzeugt, etwa mit langem Hefelager, Vergärung auf den Schalen und Verzicht auf Schwefelung. Das Weingut Deiss hat die Grenzen der Regulierung ausgelotet und verfiert vor allem das Komponieren verschiedener Rebsorten zugunsten des Terroirs.

**Weintipp:** 2022 Vignobles du Reveur Riesling, [www.closdesmillesimes.com](http://www.closdesmillesimes.com), € 17,90

●●●●●● 15 Route du Vin, 68750 Bergheim, Tel. 0033-389736337, [www.marcel-deiss.com](http://www.marcel-deiss.com), Besuch: Mo-Fr 8.30-12 und 14-18 Uhr 📄

#### 4 Domaine Albert Mann

Der frühere Basketballspieler Jacky Barthelmé hat fünf seiner 25 Hektar Rebflächen dem Pinot Noir gewidmet. Er gilt als einer der besten Produzenten des Spätburgunders, den er schlank und elegant ausbaut.

**Weintipp:** 2022 Les Saintes Claires Pinot Noir, [www.lebendigeweine.de](http://www.lebendigeweine.de), € 121

●●●●●● 13 Rue du Château, 68920 Wettolsheim, Tel. 0033-0389806200, [www.albertmann.com](http://www.albertmann.com), Besuch: Mo-Sa 9-12 und 14-18 Uhr 📄

#### 5 Domaine Julien Schaal

Julien Schaal kauft die Trauben für seine Weine aus der besten Lage Rosacker bei Hunawihir und produziert daraus fünf Grand-Crus, zum Beispiel aus Riesling.

**Weintipp:** 2022 Rangén Ries-

ling, [www.maluni-weine.de](http://www.maluni-weine.de), € 24

●●●●●● 36 Rue du Hofbruenel, 68150 Hunawihir, Tel. 0033-683620960, [www.vins-schaal.com](http://www.vins-schaal.com), Besuch: n.V. 📄

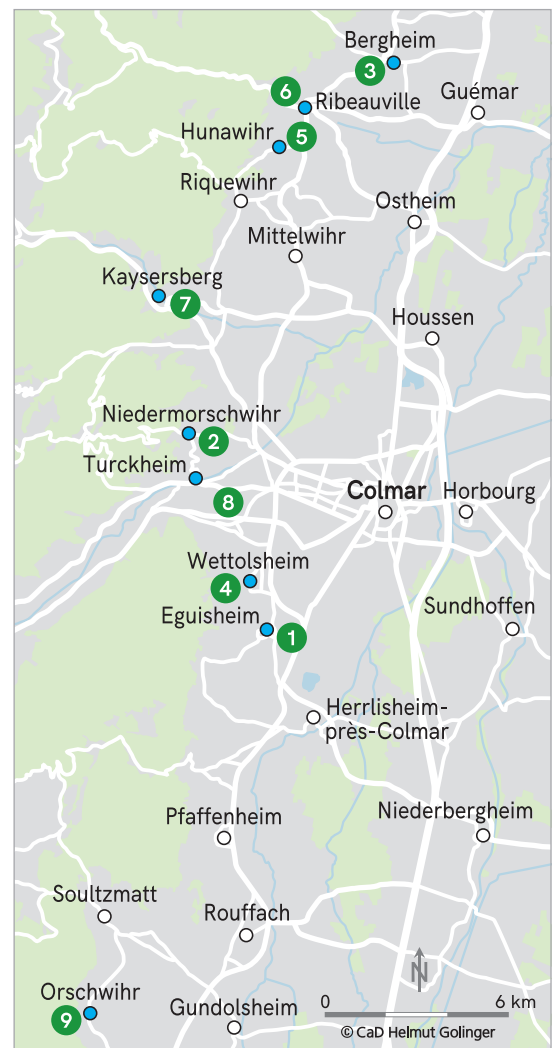
#### 6 Maison Trimbach

Das Maison Trimbach besteht seit 1626. Anne Trimbach kann in besten Lagen arbeiten, wie die Riesling-

Parzelle Clos St. Hune, die biozertifiziert ist. Trimbach steht für große Klassik und diskrete, kraftvolle Weine.

**Weintipp:** 2017 Riesling Frédéric Emile, [www.tesdorpf.de](http://www.tesdorpf.de), € 65; 2018 Riesling Clos St. Hune, [www.vinatis.de](http://www.vinatis.de), € 264

●●●●●● 15 Route de Bergheim, 68150 Ribeauvillé, Tel. 0033-389736030,





www.trimbach.fr, Besuch:  
Mo-Fr 8-11.45 Uhr und  
14-17.15 

#### **7 Domaine Weinbach**

Das Weingut wurde einst  
1612 von Kapuzinermonchen  
gegründet und ist seit 1898  
im Besitz der Familie Faller.  
Juniorchef Eddy Leiber-  
Faller hat die Weißweinriege  
schlank und trocken aus-  
gerichtet und Pinot Noir als  
neue elegante Prestigepro-  
dukte aufgelegt.



**Weintipps:** 2021 Pinot Noir  
Altenbourg, [www.idealwine.com/de](http://www.idealwine.com/de), € 90; 2022 MVØ  
Orange Wine, [www.lacave-  
duchateau.com](http://www.lacave-<br/>duchateau.com), € 32

 25 Route du Vin,  
68240 Kaysersberg,  
Tel. 0033-389471321,  
[www.domaineweinbach.com](http://www.domaineweinbach.com),  
Besuch: n.V. 

#### **8 Domaine Zind Humbrecht**

Die Familie Humbrecht er-  
zeugt seit 1620 Wein. Heute  
bewirtschaftet Olivier Hum-  
brecht 42 Hektar mit fünf  
Grand-Cru-Lagen. Ihre Die  
Gewürztraminer sind spek-  
takuläre Beispiele für die  
Finesse dieser aromatischen  
Rebsorte.

**Weintipp:** 2022 Gewürztra-  
miner Grand Cru Rangen de  
Thann Clos Saint Urbain,  
[www.gute-weine.de](http://www.gute-weine.de), € 109


 4 Route de Colmar,  
68230 Turckheim, Tel. 0033-  
389270205, [www.zind-  
humbrecht.fr](http://www.zind-<br/>humbrecht.fr), Besuch: Mo-Fr  
8-12 Uhr und 13-17 Uhr 

#### **9 Domaine Zusslin**

Marie und Jean-Paul Zusslin  
führen das Weingut südlich

von Colmar in der 13. Gene-  
ration. Sie machen vor allem  
mit Schaumwein Furore.

**Weintipps:** Crémant d'Alsace  
Rosé € 23, Crémant Brut  
Zero € 22, [www.zusslin.com](http://www.zusslin.com)

 57 Grande Rue,  
68500 Orschwihr, Tel. 0033-  
389768284, [www.zusslin.com](http://www.zusslin.com),  
Besuch: n.V. 

# STOPOVER HANOI

## Auf einen Blick

### Hotels

#### 1 L'Hôtel du Lac

Das Hotel liegt nur ein paar Schritte vom Hoàn-Kiem-See und dem quirligen Kern der historischen Altstadt entfernt – ideal, um direkt ins Herz der vietnamesischen Hauptstadt abzutauchen und alles zu erkunden. Warme Farben, moderne und klassische Designelemente sowie ein zuvorkommendes Team machen das Haus zu einem Refugium, in dem man sich sofort wohlfühlt. Die Zimmer sind überschaubar groß, aber bestens ausgestattet. Es gibt einen Spa für Wellness-Anwendungen, und die Rooftop-Bar Le Ciel im 14. Stock gewährt einen atemberaubenden Blick über die Lichter der Stadt.

●●●● 35 P. Hàng Trống, Hoàn Kiếm, Hà Nội, Tel. 0084-2439346333, www.hoteldulachanoi.com, 65 Zi. und Suiten, DZ ab € 100 🏠🚶📶🛎

#### 2 Intercontinental Hanoi Westlake

Wem das bunte Treiben in der Altstadt zu laut und trubelig ist, der ist am großen West Lake bestens aufgehoben – erst recht in einer Ruheoase wie dem Intercontinental. Einige Gebäude und die Bar sind auf Stelzen ins Wasser gebaut. Zum Sonnenuntergang sieht man über den See auf die bekannte Trán-Quốc-Pagode (siehe linke Seite) – romantischer geht es kaum. Großzügige

Zimmer und Suiten im klassisch-internationalen Design mit Indochina-Elementen laden genauso wie der schöne Pool zum Ausspannen ein. Im Haus lassen sich mehrere Restaurants besuchen, aber zu Fuß oder mit dem Taxi ist man auch schnell in den nahe gelegenen Altstadtvierteln. Eine gute Adresse für Urlauber, die sich erholen wollen.

●●●● 05 P. Từ Hoa, Quảng An, Tây Hồ, Hà Nội, Tel. 0084-2462708888, hanoi.intercontinental.com, 293 Zi. und Suiten, DZ ab € 140 🏠🚶📶🛎

#### 3 Sofitel Legend Métropole Hanoi

Beschäftigt man sich mit der Geschichte Hanois, kommt man um das bereits 1901 eröffnete Hotel Métropole nicht herum. Das klassische Grandhotel ist seit jeher Dreh- und Angelpunkt für Politiker, Diplomaten, Schriftsteller oder Schauspieler und atmet spürbar Geschichte. Der neu renovierte Heritage-Flügel ist eine Ode an den Indochina-Stil, würdevoll drehen sich die Holzventilatoren über der in dunklem Holz gehaltenen kolonialen Bar. Der Service liest einem jeden Wunsch von den Augen ab, sei es zum Lunch am Pool mit den hochgewachsenen Bäumen, im klassisch-französischen Restaurant „Le Beaulieu“ oder im professionell geführten Spa. Die Lage im gediegenen französischen Viertel ist ideal, um die Alt-

stadt und viele Museen zu entdecken.

●●●● 15 P. Ngô Quyền, Hoàn Kiếm, Hà Nội, Tel. 00842-438266919, www.sofitel.accor.com/fr/hotels/1555.html, 340 Zi. und Suiten in zwei Flügeln, DZ ab € 560 (im Heritage-Flügel) DZ ab € 360 (im Opera-Flügel) 🏠🚶📶🛎

### Restaurants

#### 4 Bánh cuốn Bà Xuân

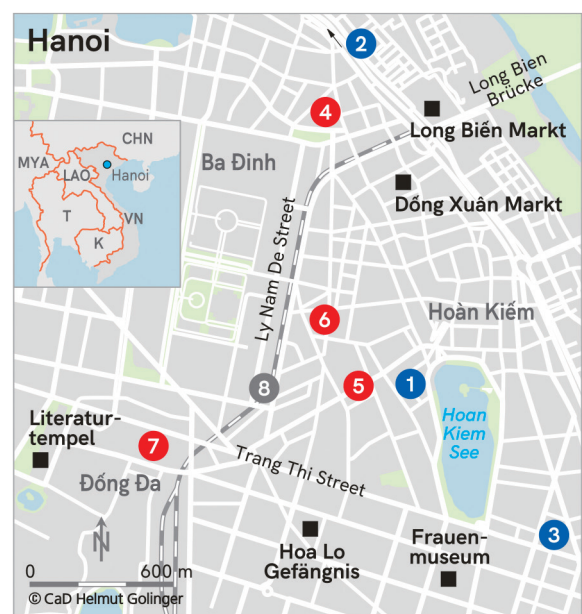
Das kleine Lokal am nördlichen Rand der Altstadt ist spezialisiert auf Bánh cuốn: eine nordvietnamesische Spezialität aus warmem Reisteig mit Schweinehackfleisch, Judasohr-Pilzen und Schalotten. Dazu wird ein Stück vietnamesische Wurst und ein Dip mit Kräutern gereicht. Authentisch nimmt man auf Plastikstühlchen an niedrigen

Metalltischen Platz und beobachtet fasziniert die Zubereitung unter zwei dampfenden Hauben, wo der Reisteig wie ein Crêpe aufgestrichen und à la minute gedämpft wird. Warm, weich, würzig, frisch – einfach herrlich!

● Dốc P. Hoè Nhại, Nguyễn Trung Trực, Ba Đình, Hà Nội, Mo-So 6.30-13.30 und 15.30-23.30 Uhr, € 2-3 🍴📶

#### 5 Chapter Dining

Versteckt in einer Seitenstraße liegt hinter der schlichten schwarzen Fassade ein modern-progressives Kleinod. Am Entree wirft man einen Blick in die offene Feuerküche, wo die ambitionierten Kreationen mit internationalem Vibe für das 13-Gänge-Menü entstehen. Zutaten wie Aal, Reh oder Taube stam-



men streng aus dem Norden Vietnams und werden vom hochprofessionellen Service mit ausführlichem Storytelling präsentiert. Auch das Weinpairing und die hausgemachte alkoholfreie Begleitung haben Hand und Fuß. Ein innovativer und köstlicher Ausblick darauf, was sich gastronomisch in Vietnam gerade entwickelt.

●●● 12C P. Chân Cầm, Hàng Trống, Hoàn Kiếm, Hà Nội, Mo-Sa 18-23 Uhr, Menü inkl. Weinpairing € 137, inkl. alkoholfreiem Pairing € 114

### 6 Phở Gia Truyền Bát Đàn

Wo Pho essen, wenn nicht in Hanoi? Die seelenwärmende Suppe ist die kulinarische Ikone der Stadt und wird – ab dem frühen Morgen – an jeder Ecke angeboten. Im „Pho Gia Truyen Bát Đàn“ ist sie besonders gut, das verrät schon die Schlange bis auf die Straße hinaus. Die duftende Rinderbrühe kommt entweder „Tai“ mit rohen (dann in der heißen Brühe gegarten Fleischscheibchen) oder „Nam“ mit dünn aufgeschnittener gekochter Rinderbrust auf den Tisch. Dazu gibt es Schalotten, Kräuter und knusprig in Fett gebackene Teigstangen zum Eintunken.

Ab 49 P. Bát Đàn, Cửa Đông, Hoàn Kiếm, Hà Nội, Mo-So 6-10 und 18-20.30 Uhr, € 2-3

### 7 Tầm Vĩ

Das Lokal im historischen chinesischen Teehaus ganz in der Nähe des Literaturtem-

pels ist ein Garant für authentische nordvietnamesische Küche. Wer schmecken will, wie Gerichte gedacht sind, sollte sie hier probieren. Es werden verschiedene Sharing-Sets mit großen Portionen angeboten. Für zwei oder mehr Personen ist das die beste Möglichkeit, mehrere Gerichte wie frische Frühlingsrollen oder karamellisierten Schweinebauch zu einem vietnamesischen Festmahl zusammenzustellen.

●● 4b P. Yên Thế, Văn Miếu, Ba Đình, Hà Nội, Mo-So 11-14.30 und 17-21 Uhr, Hauptgerichte € 5-10, Tasting-Sets und Specials € 20-30

## Erleben

### 8 Kaffee trinken auf der Train Street

Das Leben spielt sich in Hanoi auf der Straße ab. Am besten beobachtet man es bei einem Kaffee – die Vielfalt ist sehr groß. Die bekannteste Zubereitung: der Egg Coffee, mit süßer Kondensmilch und Eigelb zu einem festen Schaum geschlagen. Außergewöhnlich: Salted Coffee mit einer Haube aus gesalzener Sahne. Auch Tee wird in allen Varianten gebrüht. Viele Cafés haben in den höheren Stockwerken Balkone, wo man auf den verrückten Verkehr an den Kreuzungen blicken kann. Oder man setzt sich an einen Tisch in der Train Street, wo einem etwa alle zwei Stunden ein Zug unmittelbar vor der Nase vorbeifährt. Touristisch – aber auch spektakulär! Gute Option in der Nähe der

Train Street mit grün bewachsenem Balkon: Ga Hanoi Cafe, 2 P. Trần Phú, Hàng Bông, Hoàn Kiếm, Hà Nội, Mo-So 6.30-22.30 Uhr

### Märkte und geführte Touren

Die postkartentauglichen Markt-Fahrräder und -Mopeds mit gestapeltem Obst und Gemüse prägen Hanoi Straßenbild. Nordvietnams größter Frischmarkt Long Biên unterhalb der gleichnamigen Brücke über den Roten Fluss ist nachts und frühmorgens am belebtesten. Einige Anbieter organisieren geführte Touren. Wer es kleiner und etwas aufgeräumter mag, flaniert in der Altstadt über den Markt Dong Xuan, kauft etwas Obst oder bewundert das aufgetürmte Kochgeschirr.

- Touren z.B. via [www.achefstour.com](http://www.achefstour.com)

### Sightseeing und Museen

Mentalität und Kulinarik von Hanoi sind geprägt von der Kolonialisierung und anderen bewegten Zeiten. Einige schöne Pagoden oder der schmuckvolle „Temple of Literature“ (Vietnams Nationaluniversität von 1070 bis Ende des 18. Jahrhunderts) sind einen Besuch wert. Viele sehr gut ausgearbeitete Ausstellungen und Museen wie das Vietnamesische Frauenmuseum oder das Hoa-Lo-Gefängnis lassen sich gut ins Programm integrieren.

- Private, individuelle Führungen findet man z.B. auf [www.getyourguide.com](http://www.getyourguide.com)