

# EIN SINNLICHES STÜCK THAILAND IN DER GEWERBEZONE

**THAI-FEST:** Umringt von KMU-Betrieben liegt mitten im Fälländer Industriequartier das thailändische Restaurant Bababobo. Am Samstagabend lud es zum thailändischen Lichterfest Loy Krathong.

Es gibt sicher szenigere Orte für einen Samstagabend als die Gewerbezone entlang der Bruggacherstrasse in Fällanden. Der Glamourfaktor der hier beheimateten Unternehmen Protect Sicherheitstechnik oder Grundfos Pumpen AG hält sich in engen Grenzen, angesagte Lokale mit dem gewissen Etwas würde man hier zuletzt vermuten. Doch vielleicht braucht es genau diese Szenerie um aus dem thailändischen Restaurant Bababobo etwas Besonderes zu machen. Bababobo – das bedeutet auf Thai etwa so viel wie «Spinner». «Und das trifft es eigentlich ganz gut: Die meisten Leute glaubten in der Tat, wir spinnen, als wir hier ein Restaurant eröffneten», sagt Wirt Roman Graf. Mit «wir» meint er sich und seine Frau, die er einst in deren Restaurant in Bangkok kennenlernte. «Ihren Umzug in die Schweiz knüpfte sie an die Bedingung, dass sie hier ebenfalls ein Restaurant führen und selbstständig sein kann», erklärt Graf, der ursprünglich aus dem Marketingbereich kommt.

## EMPFEHLUNG VOM KONSULAT

Das «Bababobo» gibt es nun seit 21 Jahren, die «Spinner» hatten mit ihrer Idee Erfolg. Dies liegt unter anderem daran, dass ihr Restaurant unter Thailand-Liebhabern zu einem Geheimtipp geworden ist. «Wir richten uns an jene, die sich wirklich für die thailändische Kultur interessieren, weniger an den typischen Thai-Massentouristen», sagt Graf. So wurde das Restaurant unter anderem von der vom thailändischen Konsulat patronierten Institution Thai Select für seine Authentizität ausgezeichnet.

Dass thailändische Traditionen im «Bababobo» hochgehalten werden, zeigt sich auch an diesem Samstagabend: Das Restaurant feiert das Lichterfest Loy Krathong, ein Fest, das in Thailand landesweit am Tag des Vollmondes im zwölften Monat des thailändischen Lunisolarkalenders gefeiert wird. Symbolisch wird das Herunterspülen des «Schlechten» gefeiert. Auch geht es am Fest um Versöhnung.



Tradition trifft Industrie: Thai-Tänzerinnen am Lichterfest Loy Krathong in Fällanden. Bild: Fabienne Montepeque

Obwohl das «Bababobo» Loy Krathong seit rund 15 Jahren zelebriert, weiss jeweils nur ein kleiner Kreis von Thailand-Kennern davon. Seit ungefähr drei Monaten sei das Lokal ausgebucht, so Graf. Zwischen 50 und 60 Gäste sind an diesem Abend vor Ort. Diesen wird unter anderem am Vorspeisenbuffet näher gebracht, was authentische Thai-Küche bedeutet: Unter den insgesamt sieben Entrées findet sich auch der bekannte Grüne Papaya Salat Som Tam. Dieser ist so scharf, dass an mehreren Tischen zu Taschentüchern gegriffen wird. «Da würde noch deutlich mehr gehen», sagt Roman Graf mit einem Schmunzeln. Mit brennendem Gaumen bekommen die Gäste sodann mehrere thailändische Tanz-Darbietungen vorgeführt. Die Tänzerinnen sind in ein für Loy Krathong typisches Festgewand gekleidet, auf dem Kopf tragen sie eine Art Krone. Zum Hauptgang gibt es am Buffet insgesamt fünf verschiedene Gerichte, allesamt in bestechender Qualität. Der eigentliche Höhepunkt des Abends folgt dennoch erst danach: Die Gäste werden ins Freie gebeten, wo auf sie von Hand angefertigte «Lotusblüten» warten. In deren Innern befinden sich eine Kerze und zwei Räucherstäbchen, die angezündet werden. Dann werden die Blüten in einen eigens für das Fest angelegten Teich gegeben. Die Blüten treiben vor sich hin, während im Hintergrund sanfte Thai-Klänge zu hören sind – ein sinnliches Erlebnis gleich neben Gewerbeparkplatz und Dübendorfstrasse.

Zwischen Gängen und Zeremonien gibt es immer wieder humorvolle Erläuterungen von Wirt Roman Graf über die thailändische Kultur und deren Eigenheiten. So erfährt man zum Beispiel, dass Messer an thailändischen Tafeln Tabu seien. «In der buddhistischen Kultur gilt ein Messer als ein Werkzeug zum Töten. An einem Tisch hat es nichts verloren», so Graf.

Er selbst hat Thailand schon schätzen gelernt, bevor er dort seine Frau kennenlernte. Nach Abschluss seiner Lehre habe er die Welt bereist. «Ich war unter anderem in Brasilien, wo ich ausgeraubt, und in Jamaika, wo ich als Weisser durch die Strassen gejagt wurde. Als ich von dort nach Thailand kam, war das wie ein Paradies». Die Leute seien sehr gastfreundlich gewesen, überall seien ihm die Türen offen gestanden, so Graf. Hinzu käme der optisch-gestalterische Anspruch der Thailänder, der es ihm angetan habe.

## GEREDE IM DORF

Auch wenn er an Festen wie Loy Krathong nicht die breite Masse in sein Restaurant locken will: Im Fälländer Dorfleben etabliert habe er sich mit seinem Restaurant mittlerweile schon, so Graf, der selbst in Fällanden aufgewachsen ist. Anfangs seien bei den Leuten noch Vorurteile da gewesen – betreffend thailändische Küche, aber auch betreffend thailändische Frauen wie die seine. Es habe Gerede im Dorf gegeben, plötzlich seien von den Behörden Auflagen ans Restaurant gestellt worden, Graf musste ein teures Lüftungssystem installieren. Mitt-

lerweile habe sich das geändert. Das «Bababobo» hat seinen Festen Platz in der Fälländer Gastronomie, und Graf ist mit seinem gastronomischen Angebot auch an Dorfanlässen präsent.

Genauso wie Roman Graf den Fälländern die thailändische Kultur und Gastronomie näher bringen will, ist er auch darum bemüht, dass seine Frau und seine zwei Kindern mit dem schweizerischen Brauchtum vertraut sind. «Neulich waren wir zum Beispiel mit der Familie und dem ganzen Betrieb an einer Metzgerei in der Region», erzählt er und zeigt Bilder, die ihn, seine Familie und andere Angestellte des Restaurants vor üppigen Fleischplatten zeigen. Und plötzlich wirken Graf und seine Belegschaft doch nicht mehr ganz so fremd in der rustikalen Fälländer Industriezone.

Benjamin Rothschild

## ANZEIGE

...eine gute Lösung für alle



Michael De Vita-Läubli  
Präsident glp  
Volketswil-Schwerzenbach

Am 26. November  
Historischer  
Flugplatz  
mit Werkflügen  
www.gute-loesung.ch

JA