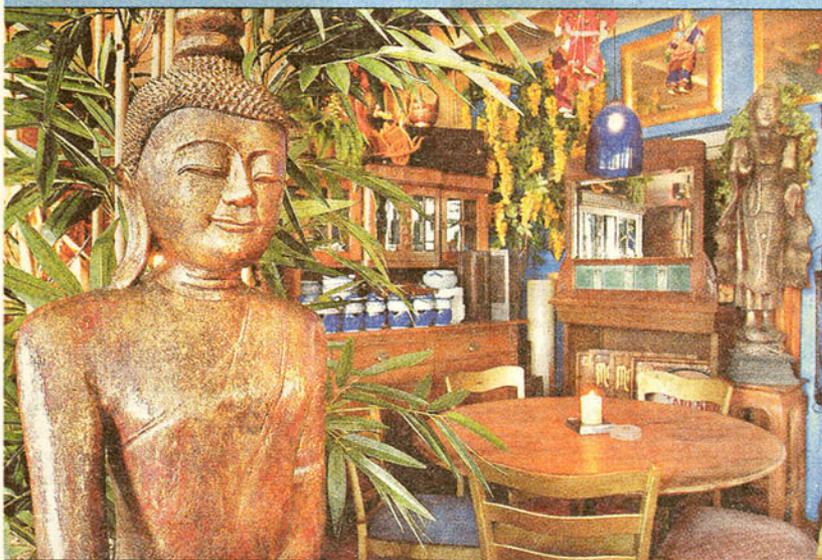


SPEZIALITÄTEN



Bietet kulinarische Erleuchtung mit thailändischen Spezialitäten: Das Restaurant Bababobo.

Das Kokoseis von Jamriang

Nicht leicht zu finden, das «Bababobo» in der Gewerbezone von Fällanden. Mittlerweile hat sich herumgesprochen, dass man dort gutes und preiswertes Thai-Essen bekommt, authentisch gekocht von Jamriang.

Der Natel-Anruf ereilt mich am Freitagmorgen im Globus bei den Sonnenbrillen. «Sorry», meint eine Männerstimme, «das Restaurant bleibt heute geschlossen. Jamriang hat hohes Fieber und kann nicht kochen.» Ob wir nächsten Freitag kommen wollten? Es ist fast wie im Opernhaus, wenn Alexander Pereira vor den Vorhang tritt und verkündet, die Gruberova sei erkältet. Jamriang ist zwar kein Star, doch wenn sie krank ist, bleibt der Kochherd wirklich kalt. Die junge Frau aus Bangkok wirkt allein in der Küche des «Bababobo» in der Fällander Gewerbezone Bruggacher.

Die Männerstimme gehört Roman Graf. Vor 14 Jahren hatte der Mann von Jamriang auf einer Weltreise in Thailand Halt gemacht und war dort hängen geblieben. Dabei lernte er Jamriang kennen, die in Bangkok eine Kochschule führte. Sie folgte ihm unter einer Bedingung in die Schweiz, dass sie auch hier ihren Beruf ausüben könne. Vor drei Jahren bot sich im Bürogebäude, in dem Roman Graf sein Werbeatelier hat, die Gelegenheit dazu. In einem Teil des leer gewordenen Erdgeschosses entstand mit wenig Spesen ein Lokal für thailändische Spezialitäten.

Beim Betreten des «Bababobo» (der Name bedeutet crazy, ausgeflippt) öffnet sich eine fremde Welt. Von seinen zahlreichen Reisen nach Thailand hat Roman Graf viele schöne Andenken mitgebracht, die nun den Raum dekorieren. Über 30 Buddhas schauen dem Gast beim Essen zu. An der Decke hängen alte Leuchter, Theater-Marionetten auch. Je später der Abend, desto geheimnisvoller wird das Licht. Es stammt

von den nicht wenigen dicken weissen Kerzen und von den roten Lämpchen, welche die Altäre beleuchten. Fällanden scheint fern.

Das «Bababobo» ist jeden Mittag geöffnet, abends bloss einmal die Woche, am Freitag eben. Denn Jamriang lässt ihre beiden Kinder, die 5-jährige Vanessa und den um ein Jahr jüngeren Calvin, abends nicht gern allein. Mittags gibt's drei Menüs (Fr. 13.– bis 16.–), zum Mitnehmen oder, wenn den Werktätigen die Zeit reicht, zum Geniessen im Lokal selbst, das rund 30 Gästen Platz bietet. Abends schöpft die Köchin aus dem Vollen, 60 verschiedene Gerichte zaubert sie dann auf den Tisch. Die Gäste lassen sie oft schon beim Reservieren wissen, worauf sie Lust haben, wünschen beispielsweise etwas, das beim letzten Besuch besonders gut geschmeckt hat.

Wir lassen die Fachfrau bestimmen und tun gut daran. Vortrefflich sind die Vorspeisen: Laab Kai, gehacktes Pouletfleisch in winzigen Teigförmchen, dazu drei verschiedene Saucen; dann Thai-Frühlingsrollen und Curry-Pouletspieschen, dazu selbst gemachte Erdnussbutter-Sauce (ein Gedicht), und das alles für 14 Franken pro Person. Eigentlich wäre man schon jetzt satt. Doch warum sollen wir uns den süss-sauren Red Snapper (Fr. 27.–) und das Huhn mit Cashew-Nüssen (Fr. 22.50) entgehen lassen? Die Buddhas, die zusehen, sind ja auch nicht eben schlank. Und vollends kulinarisch erleuchtet wird man durch die Desserts: das Kokoseis von Jamriang und die in Sojaöl gebackenen Bananen.

Marie-Louise Stickerberger

Bababobo, thailändische Spezialitäten

Gewerbezone Bruggacher, 8117 Fällanden
Montag bis Freitag 10 bis 14, Freitagabend 19 bis 24 h
Tel. 01 826 08 09

AKTUELLES

Olé!

Das **Restaurant Belvoirpark** an der Seestrasse 125 in Zürich versteht vom 23. August bis zum 7. September nur noch Spanisch: «España es cultura, gastronomía y mucho más», lautet das Motto des kulinarisch-kulturellen Ausflugs in den Süden. Zubereitet werden die Spezialitäten vom Gastkoch Joachim Koerper aus Spanien.

01 286 88 44

Unter Palmen

Der Gastronom Tony Navarro vom Restaurant Turm in der Zürcher Altstadt und sein Team treiben's übrigens auch im Treibhaus bunt: Am Salzweg 50, in Zürich Altstetten, haben sie für Bankette, Hochzeiten oder Partys eine 400 Quadratmeter grosse «Dschungeloaase» geschaffen.

01 262 52 00

www.treibhuus.com

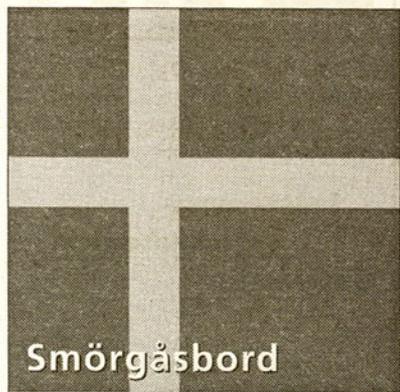
Küss die Hand

Die Wirtsstube des Restaurants Münsterhof in Zürich heisst «Liebesgarten», benannt nach einer Wandmalerei aus dem 14. Jahrhundert. In diesem netten «Garten» gibt es ab September wieder Köstlichkeiten mit K.-u.-k.-Charme, wie zum Beispiel Hackbraten oder Tafelspitz. Küchenchef Didi Bruna ist nämlich aus den Ferien zurück und hat sich in der Zwischenzeit königlich-kaiserlich inspirieren lassen.

chu.

01 211 43 40

Anzeige



Smörgåsbord

im 1. Stock des Hauptbahnhofs

Smaklig måltid! Geniessen Sie den Sommer mit unseren schwedischen Köstlichkeiten. Im Restaurant Au Premier im HB Zürich, vom **1. Juli abends bis 31. August 2002**. Reservierungen unter Telefon 01 217 15 55 oder www.au-premier.ch.

Wir danken unseren Partnern:



Scandinavian Airlines



kontikisaga

Das höchste der Gefühle

Au Premier
Restaurant

GASTISP8 BA/VF