



# BABABOBO AN SONGKRAN ...

..., dem Neujahr und «Wasserfest» im Land des Lächelns. Justament an diesem Datum – nämlich dem 13. April 2016 – suchten wir die im Gewerbequartier Fällandens bei Zürich versteckte, authentische und preiswerte Thai-Oase auf. «Bababobo» bedeutet auf Thailändisch übrigens «verrückt»...

Text und Fotos: Jean-Pierre E. Reinle

**W**ohl deshalb, weil der Werber Roman Graf für «crazy» gehalten wurde, als er am 12. Dezember 1996 sein Thai-Restaurant im eher abgelegenen Vorort von Zürich eröffnete. Dabei lernte er schon vor rund 21 Jahren auf einer Weltreise in Thailand seine Frau Jamriang «Tik» kennen, die in Bangkok eine

Kochschule führte. Sie folgte ihm 1995 jedoch nur unter der Bedingung in die Schweiz, dass sie auch hier weiterhin ihren Beruf ausüben könne. 1996 bot sich dann die Gelegenheit, im Bürogebäude, in welchem Roman auch sein Werbeatelier betreibt, in einem Teil des leer gewordenen Erdgeschosses ein für 30 bis 50 Gäste ideal passendes Lokal zu übernehmen.

Die vielen prächtigen Souvenirs, die Graf von seinen zahlreichen Thailand-Reisen mitgebracht hatte, schmückten seither in ästhetischer Weise den Raum. Über 30 Buddhas unterschiedlichster Grösse lächeln dem Gast milde zu. Und von den Decken hängen alte Leuchter und Theater-Marionetten. Abends soll das Licht hier geheimnisvoll wirken, da dicke weisse Kerzen und rote Lämpchen miteinander um die Beleuchtung der aufgestellten Altäre buhlen. Spätestens dann wähen sich Mann und Frau in der asiatischen Welt, Fällanden scheint vergessen.

**Freitag- und Samstagabend – 80 verschiedene Gerichte**  
Lukullische Köstlichkeiten erwarten die Gäste von Dienstag bis Samstag im mit 5 Sternen des «Thai Food Award» ausgezeichneten Bababobo.

Dienstag bis Donnerstag allerdings nur mittags. Worunter von Dienstag bis Mittwoch jeweils 4 schmackhafte Tagesmenüs mit abwechselnd einer Vorspeise und einem Tagesdessert angeboten werden. Die Preise bewegen sich zwischen 14 und 22 Franken, ohne Vorspeise und Dessert. Am Donnerstagmittag gibt es ein Buffet mit 3 Vorspeisen, 4 Hauptgängen und Früchten als Dessert. Dies notabene zu lediglich 26 Franken, mithin absolut preiswert. An den Freitag- und Samstagabenden wird dann «à la carte» aus dem Vollen geschöpft. Wobei die langjährigen Stammgäste Chefköchin «Tik» und Roman oftmals bereits beim Reservieren wissen lassen, worauf sie besonders Lust hätten, ohne jemals enttäuscht zu werden.

Hervorragend etwa die längst weltweit beliebt gewordene Tom Kha Gai; jene ▶



Tom Kha Gai – Kokos/Poulet-Suppe  
unten: Roman und Jamriang Graf-Tik

Kokossuppe auf Basis von Hühnerbouillon mit Ingwerscheiben, Chilischoten, Kaffir-Limettenblättern, Limetten, Frühlingszwiebeln und Pouletwürfeln, abgeschmeckt mit Fischsauce und einem Teelöffel Palmzucker, garniert mit reichlich Koriandergrün. Ebenso überzeugend Gaeng Kiew Wan Gung; das grüne Thai-Curry mit Crevetten. Der immer wieder schmeckende Klassiker in Form von Curry-Pouletspiesschen mit Erdnussbuttersauce nach Hausrezept. Nicht minder schmackhaft Gai Pad Med Mamuang, das Huhn mit Cashew-Nüssen. Oder Red Snapper an süss-saurer Sauce. Yam Nuea Yang mit Huft- oder Rumpsteak (siehe Rezept). Und zum Dessert beispielsweise das himmlisch mundende Kokoseis mit in Sojaöl gebackenen Bananen. Jedenfalls haben es die ausgezeichnete Köchin «Tik» und ihr Mann Roman verdienstermassen längst geschafft, eine treue Stammkundschaft aufzubauen und stets neue Gäste rund um Zürich hinzuzugewinnen.



### Interview mit Roman Graf

**SwissCuisine:** *Vielen Dank für die feine Auswahl an thailändischen Spezialitäten, die wir soeben verkosten und geniessen durften – es war hervorragend!*  
Roman Graf: Freut mich, wenn es Ihnen geschmeckt hat, und Dank für das Kompliment!

**Sie haben Ihr Lokal zusammen mit Ihrer Frau Ende 1996 eröffnet?**

Um genau zu sein am 12.12. um 12.12 Uhr, weil dies in Thailand eine Glückszahl bedeutet und sich diese für uns tatsächlich als solche erwiesen hat und weiterhin tut!

**Wie begann Ihre Erfolgsgeschichte?**

Als Kochschulleiterin entwickelte meine Frau bereits in Bangkok ein sehr gut laufendes Restau-

rantkonzept. Sie kochte in der Schule für Firmen, und diese konnten dann abends mit Partnern und Partnerinnen dort speisen. 1995 folgte sie mir in die Schweiz nach, und seit Beginn 1997 spielt u.a. die Mund-zu-Mund-Propaganda aufgrund von Empfehlungen.

**Wenn Sie erlauben, kommen wir auf das Thema Steigerung des Bekanntheitsgrades später erneut zu sprechen. Vorab die Frage, ob Sie im Fällander Gewerbebau zur Miete aktiv sind?**

Ja, wobei wir den integralen Um- und Ausbau selbst eingerichtet und bezahlt haben. Denn dieser Parterre-Teil befand sich noch im Rohbau ohne Küche und weitere, notwendige Einrichtungen...

**Und ist die Miete bezahlbar?**  
Wir haben insofern Glück, dass wir uns an einer durchschnittlichen Konsumation von 80 Franken erfreuen dürfen. Was uns eine anständige Budgetierung und Kalkulation erlaubt. Bitte respektieren Sie, dass wir jedoch keine Umsatzzahl bekannt geben wollen.

**Kein Problem. Wobei ein Teil auch die Bier- und/oder Weinkonsumation beisteuern dürfte, nicht wahr? Denn wir nehmen an, dass zu den scharfen Gerichten mehr Bier getrunken wird?...**

Das ist schon länger nicht mehr so: Bei uns wird mehrheitlich Wein getrunken. Denn selbst aus Thailand gibt es inzwischen hervorragende Weine, wie den weissen, dessen Qualität Sie mir soeben bestätigt haben...

**Der hat uns wirklich sehr zugesagt, ja. Aus welcher Traubensorte wurde dieser vinifiziert?**

Aus der uralten «Columbine», die in Thailand schon vor Jahren wiederentdeckt und kultiviert wurde.

**Spannend, denn diese war uns bis heute unbekannt.**

Man muss zu diesem Thema anfügen, dass Bier in Thailand nach wie vor zu den Luxusgütern gehört... Nicht nur thailändische Städter genehmigen sich zum Dinner deshalb tatsächlich Wein. So denken viele Thailänder von uns Schweizern auch, dass wir nur Milch trinken und Käse zu uns nehmen würden. Clichés sind weltweit nicht auszurotten...

**Woher beziehen Sie Ihre Rohprodukte?**

Einmal abgesehen von Schweizer Gourmet-Beef und -Geflügel von Hotz oder CCA Angehrn, beziehen wir typische Thai-Produkte ein- bis zweimal wöchentlich aus der Umgebung Bangkoks, wo wir die liefernden Bauern persönlich kennen. Nach den wiederkehrenden Überschwemmungsschäden beteiligen wir uns auch immer wieder an dortigen Wiederaufbauprojekten. Fangmethodisch deklarierten Fisch beziehen wir übrigens über die George Weiss Lebensmittel AG in 8952 Fahrweid – den Importeur und Spezialisten für asiatische Naturprodukte – aus Vietnam. Generell verwenden wir konsequent keine Tiefkühlkost.

**Auf welchen Social Media-Plattformen sind Sie bezüglich Werbung hauptsächlich aktiv?**

Wir posten meistens auf Facebook, da man so inzwischen sämtliche Altersklassen erreicht. Beispielsweise rechneten wir für unser im vergangenen Sommer durchgeführtes Platz-Fest mit rund 100 Gästen: Es trafen aber 800(!) Leute ein, die obendrein für ein Parkplatzchaos sorgten... Verbreitet hatten wir die Nachricht einzig und allein über Facebook, welche schon länger als schnellste Werbepattform gilt.

**Wie kriegten Sie diesen unerwarteten Ansturm von der Einkaufs- und Warenlogistik in den Griff?**

Für ein kurz darauf stattfindendes Dorffest hatten wir bereits Trockenware eingekauft, und ich konnte die Fleischwaren noch am selben Samstag zusätzlich bei der Metzgerei in unmittelbarer Nähe einkaufen.

**Wie viele Mitarbeiter beschäftigen Sie?**

In der Küche haben wir einen Mitarbeiter fürs Zurüsten und die Mise en Place, einen weiteren am Buffet sowie eine zusätzliche Person mit mir im Service. Insgesamt sind wir also zu fünft, was bewusst übersichtlich bleibt.

**Die thailändische Kultur kümmert sich generell auch um das Wohlbefinden älterer Menschen...**

Und wie, diese pflegt den Respekt vor älteren Leuten geradezu explizit und permanent. Auch führen Thailänder und Thailänderinnen aufgrund ihrer Esskultur nur den Löffel zum Mund, weil für sie ein Messer den Inbegriff für das Töten darstellt. Selbst chinesische Stäbchen sind in Thailand aus religiösem Grund tabu; eine Ausnahme wird nur bei Nudelsuppe gewährt.

**Bei den Festivitäten zum thailändischen Neujahr werden auch authentische Tänze aufgeführt?**

Ja, dann fahren echte Tempeltänzerinnen bei uns ein, Glückballone steigen und wir bieten ein vielseitiges thailändisches Buffet an. Da dies auch auf unserer Homepage ausgeschrieben wird, ist das betreffende Wochenende jeweils innert Kürze ausverkauft.

**Wie bestücken Sie Ihren Weinkeller?**

Wir kooperieren mit Baur au Lac und Mövenpick Weinen, von welchen wir jedes Jahr drei, vier weisse und rote Sorten anbieten. Mehr ist bei uns nicht notwendig, da ansonsten ein jeder Gast eingeladen ist, bei Entrichtung des sogenannten Zapfengeldes von 25 Franken seinen eigenen Lieblingswein mitzubringen.

**Allenfalls ein paar Worte zur Aus- und Weiterbildung Ihrer alleine kochenden Frau...**

Jamriang erlernte das Kochen in grossen Hotels in Bangkok und kriegte dabei auch die Mechanismen der Systemgastronomie mit: Bestellungen und Einkauf mit Qualitätskontrollen, Buffet, Service usw.

**Eine weltweite Berühmtheit kehrte auch schon bei Ihnen ein...**

Ja, Tina Turner mit Mann.

**Eine Anekdote zum Besten?...**

Als wir 2009 rundum renoviert hatten, weil zuvor zugunsten der Raucher Restaurant und Lounge getrennt waren, wurden wir ein halbes Jahr später von einem flutartigen Regenhagel überrascht. Das Lokal wurde von vorne und hinten überschwemmt, die Wände waren futsch und mussten rausgerissen werden. Kurz danach erreichte uns von der kantonalen Gebäudeversicherung die Hiobsbotschaft, dass der Platz vor dem Restaurant über einen Meter abgetragen werden müsse, damit ein schräges Gefälle gegen inskünftige Überschwemmungen entstände. Was drei Monate Umbau inmitten der Sommerferien bedeutete. Und als ob dies noch nicht genug der Kata-

strophen hintereinander gewesen wäre, verbaute die Kibag vorerst den falschen Beton, der in der Folge 10(!) Monate lang wiederum rausgespitzt werden musste. Was bedeutete, dass unsere Gäste ein Jahr lang nicht vor unserem Restaurant parkieren konnten: Es war das härteste Jahr unseres Lebens...

**Dafür habt Ihr 2006 quasi als vorgängiges Trostpflaster den begehrten Innovationspreis erhalten...**

Tja, leider sorgte dies zwar für Gratiswerbung auf Facebook und Konsorten, aber potentielle Gäste – etwa «Geldadel» aus Zumikon –, die reservieren wollten, rügten «unsere Werbung», da sie ja ohnehin keinen freien Platz bei uns kriegen würden...

**Ihr Lokal ist von der Strasse aus nicht ersichtlich, weshalb die meisten daran vorbeifahren...**

Es war von Beginn weg meine Marketingidee, bewusst auf Mund-zu-Mund-Werbung zu setzen: Zwar dauert das Einsetzen eines nachhaltigen Erfolges länger, aber es entwickeln sich Stammgäste, die wissen, was sie bei uns erwartet!

**Ein guter Schlusssatz, weshalb wir uns für das aufschlussreiche und angenehme Gespräch mit Ihnen bedanken!**

**Restaurant bababobo**

Bruggacherstrasse 26, 8117 Fällanden  
044 826 08 09  
www.bababobo.ch, info@bababobo.ch  
Di.-Do.: 10-14 Uhr  
Fr. 10-14 Uhr/19-24 Uhr  
(Take away: 10-12 Uhr)  
Sa. 18-24 Uhr  
So. und Mo. geschlossen  
Restaurant für bis zu 50 Personen, Terrasse bei schönem Wetter mit 40 Sitzplätzen.  
Sa.-Do. ab 20 Personen auch exklusiv bei Minimal-Konsumation; siehe Website für Catering.

Jean-Pierre Reinle ist Redaktor, Rewriter, Lektor und Korrektor.



jpreinle@jpr-kommunikation.ch

«TIK'S» YAM NUEA YANG

**Zutaten für 4 Personen**

- 1 Rindssteak (ca. 400g Huft oder Rumpsteak)
- 1/2 Salatgurke
- 2-3 Thai Chillis, je nach Schärfe («Prik Kee Noo» oder «Bird's Eye») oder 1/2 TL Chilipulver
- 5-6 Cherry-Tomaten
- 2 milde, rote Thai-Zwiebeln oder Schalotten
- 1-2 Frühlingszwiebeln
- 1-2 Knoblauchzehen
- 2TL Palm- oder Rohrzucker
- 4EL Limetten- oder Zitronensaft
- 3EL Fischsauce (Nam Pla)
- 1 Blatt- oder Sommersalat
- 1-2 Zweige frische Minze, fein gehackt
- 3-4 Zweige frischer Koriander ohne Stiele

innen rosa ist. 5 Min. abkühlen lassen und anschliessend in feine Scheiben schneiden.

3. Knoblauch, Chilis, Fischsauce, Limettensaft und Palmzucker in einer kleinen Schüssel mischen, das in Scheiben geschnittene Fleisch, die Gurken und Thailzwiebeln hinzufügen. Je nach Geschmack mit Fischsauce, Limettensaft oder Palmzucker die passende süss-saure Mischung abschmecken.

4. In einer Schüssel oder einem Suppenteller auf einem Bett aus Salat anrichten, mit Koriander und Minze dekorieren und lauwarm servieren.

**«Tik's» Tipp**

- «Yang» bedeutet auf dem Grill gebraten – das Steak wie die Thais über Holzkohle grillieren!
- Während des Schneidens der Chilis Gummihandschuhe benutzen, oder Chilis wie die Thais im Mörser zerkleinern.
- Da nicht alle scharf essen können, wenig Chillis beifügen und separat welche in einer Schale auf den Tisch stellen, so, damit jeder selber «schärfen» kann.

**Zubereitung**

- 1. Blatt- oder Sommersalat und Salatgurke gut waschen und grob zerkleinern. Cherrytomaten halbieren; Frühlingszwiebeln und Knoblauch hacken; rote Zwiebeln in längliche Spalten schneiden.
- 2. Das Rindshuftsteak in Öl von beiden Seiten 3-4 Min. braten, bis es