

Genauso thailändisch speisen wie in Asien

Thailändisch speisen wie im Herkunftsland: Das machen zwei «Spinner» im Restaurant Bababobo im Fällander Industriegebiet möglich.

Der thailändische Ausdruck Bababobo heisst auf Deutsch Spinner. Als solche wurden die Wirtsleute Tik und Roman Graf bezeichnet, als sie 1996 das gleichnamige thailändische Spezialitätenrestaurant im Fällander Industriequartier Bruggacher eröffneten. Damit startete das Ehepaar eine unerwartete Erfolgsgeschichte, die vor Kurzem mit dem Innovationspreis des Bezirksgewerbeverbandes Uster belohnt wurde.

Frische Zutaten aus Thailand

Wer sich im «Bababobo» kulinarisch verwöhnen lässt, fühlt sich schnell nach Thailand entführt. Dafür sorgt nicht nur das Interieur mit Möbeln, Bildern und Accessoires aus jenem Land. Auch Pflanzen vermitteln die typisch asiatische Atmosphäre. Wirtin Tik Graf komponiert mit ihrem Team ausschlies-



Tik und Roman Graf hinter dem neuen Nudelwagen, aus dem in der Noodellounge Nudelsuppen als Vorspeisen und Hauptgerichte geschöpft werden. (se)

slich Original-Gerichte aus ihrem Geburtsland. Ihr Mann Roman erwähnt denn auch stolz, «dass die durchaus frischen Zutaten zweimal pro Woche aus Thailand eingeflogen werden». Das betrifft auch die verschiedenen Früchte, welche beispielsweise eine Eiscrème sinnvoll ergänzen. Besonders sympa-

thisch im «Bababobo» ist, dass die verschiedenen Gerichte (Fleisch, Huhn, Fisch, Krustentiere und vegetarisch) nicht ein auf Schweizer Geschmäcker abgestimmter Mischmasch sind.

Über die Mittagszeit werden drei Menüs im Preis von 13 bis 16 Franken angeboten. Den Service à discrétion

gibt es für 22 Franken. Am Freitagabend werden auf 30 Sitzplätzen über 10 Vorspeisen und 20 Hauptgerichte aufgetragen.

Beliebt ist die «sprechende Karte». Sie wird von Roman Graf vorgestellt, der die Gäste berät. Abends geöffnet ist das Restaurant am Freitag. Nach Vorbestellung aber auch an anderen Abenden. Die Küche, die sich im Restaurant befindet, ist offen. «Bei uns soll man sehen, wie Gerichte entstehen. Wir haben nichts zu verstecken», sagt die Wirtin.

Neu: Noodellounge und -wagen

Neu wird im «Bababobo» auf 20 Plätzen eine Noodellounge betrieben. Der Wagen dazu stammt aus Thailand. Dafür hat Roman Graf im «Four Seasons» in Chiang Mai einen Kochlehrgang belegt. So gelingt es ihm, seine Frau Tik, die ausgebildete Köchin und Hotelfachfrau ist, auch im kulinarischen Teil vermehrt zu unterstützen. Mehr Infos auf www.bababobo.ch. (se)

Restaurant Bababobo, Bruggacherstrasse 26, Fällanden, Telefon 044 826 08 09; Öffnungszeiten Montag bis Freitag von 10 bis 14 Uhr und am Freitag von 19 bis 24 Uhr sowie nach Vorreservierung.