Zeitschrift: Badener Neujahrsblätter

Herausgeber: Literarische Gesellschaft Baden; Vereinigung für Heimatkunde des Bezirks Baden

Band: 84 (2009)

Artikel: Sushi oder Paella? Kebab! : Die internationale Gastronomie in der Innenstadt Badens

Autor: Wiederkehr, Ruth

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-324965

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Sushi oder Paella? Kebab!

Die internationale Gastronomie in der Innenstadt Badens

Von Ruth Wiederkehr, Baden. Sie ist Germanistin
und freie Journalistin.

Erst waren es die Italiener, die frischen Wind in die Schweizer Küche brachten, dann kamen die Chinesen, und nun sind es die Inder und Thailänder, die Einzug in ehemals gut-bürgerliche Restaurants wie die «Eintracht» an der Mellingerstrasse halten. Wer sich in der Badener Innenstadt verpflegen will, dem stehen schon länger globalere Menüs als Schnipo und Zürcher Geschnetzeltes zur Auswahl.

Über 200 Lokale bieten in der Stadt Baden Speis und Trank an. Ein Zehntel davon bezeichnet seine Küche explizit als «mediterran». Hier sind jedoch die zahlreichen Bars, die Spanische Tapas anbieten, nicht mitgerechnet. Ebenfalls fehlen bei dieser Rechnung die Restaurants, die «kreativ» kochen und durchaus italo-iberisch angehaucht sind. Inzwischen gehören die italienischen Restaurants zum Stadtbild. Pizza und Pasta wird von Schweizern und Türken ebenso wie von Kalabresen zubereitet. Neue kulinarische Erlebnisse sucht man vorwiegend in japanischen, thailändischen, kambodschanischen oder indischen Lokalen.

Der Kebab war an der Badenfahrt 1987 eine Spezialität, heute ist er zum preiswerten Mittagessen für Schüler geworden. Ein Blick auf die Restaurants der Innenstadt verrät, dass nicht nur der Standort und das Ambiente über den Erfolg eines Lokals entscheiden, sondern auch die veränderten Essgewohnheiten eine grosse Rolle spielen. Denn Leute, die heute frühmorgens ihr Brötchen streichen und mit ins Büro nehmen, gibt es immer weniger. Für die Take-away-Lokale ist diese Entwicklung lukrativ.

15 000 Pendler wollen mittags essen: die Rolle des Standorts

An schönen Tagen platzt die Stadt Baden zur Mittagszeit aus allen Nähten: Die Gartenrestaurants sind um zwölf Uhr bis auf den letzten Platz besetzt. Auf Treppen und Bänken sitzen Schülerinnen und Schüler, die an ihrem Kebab oder ihrem Pizzastück knabbern und dazu eine Coca Cola trinken. Die Mittagsverpflegung muss nahe beim Arbeitsplatz geschehen. Wer Zeit verliert beim Lunch, arbeitet abends länger. Sieben Minuten Gehzeit vom Bahnhof Baden in die Untere Halde zum

Rebstock oder zu Sigers Bistro scheinen wegen des Höhenunterschieds länger und werden lieber nicht in Kauf genommen. Obwohl: Die Innenstadt zwischen Kurpark und Burghalde ist etwa so gross wie der Zürcher Stadtkreis 4, der als intakte Shopping- und Verpflegungsgegend wahrgenommen wird.

Gastronomische Unternehmen, die in Baden neu Fuss fassen, ziehen die zentrale Lage rund um den Bahnhof und das Industriequartier vor. Täglich pendeln rund 15 000 Personen nach Baden, ein Grossteil davon arbeitet in der Innenstadt. Sie alle wollen über Mittag möglichst rasch verpflegt sein. Besonders internationale Restaurants und Bistros machen von dieser Essgewohnheit Gebrauch: Die Dichte an asiatischen Restaurants rund um die ABB ist besonders hoch. Sie alle bieten die Möglichkeit, das Essen auch eingepackt zurück an den Arbeitsplatz oder in den Park mitzunehmen, und entlasten somit die Personalrestaurants der Grosskonzerne. Denn diese müssen sich so nicht auf der gesamten kulinarischen Palette bewegen, sondern könnten die asiatische Küche den Bistros im Quartier überlassen. Wie verschiedene Besuche in den Restaurants beweisen, erfreut sich die fernöstliche Küche bei allen Nationalitäten – bei Alstom arbeiten Menschen aus rund 20 verschiedenen Ländern – grosser Beliebtheit: Araber essen hier mit Deutschen thailändische Speisen, Chinesen plaudern bei Nudelsuppe und Tee mit Schweizern.

Ein kulinarisch-internationaler Spaziergang durch die Innenstadt

Wer steckt hinter den Läden, die sowohl Krabben als auch indisches Gewürz verkaufen? Woher kommen diese Menschen, die asiatische Gerichte kochen? Und wer ist eigentlich der Mann, der mir das Kebab-Brot mit Zwiebel und Tomate füllt? Eine Reihe von Kurzporträts soll den internationalen Restaurants und Bistros aus der Innenstadt Badens exemplarisch ein Gesicht geben. Alle ausgewählten Lokale liegen höchstens fünf Minuten Gehzeit vom Bahnhof entfernt und bezeichnen sich entweder als Bistro, Take-away, Bar oder Restaurant.

Falken-Snack: der Testgewinner

«Eigentlich sollte unser Kebab ‹Badener-Kebab› heissen», sagt Gabriel Kanalga. Sein Bruder sei 1993 nämlich der Erste gewesen, der in Baden den Brot-Fleisch-Wickel verkauft habe. Vier Jahre später hat dieser den «Falken-Kebab», damals noch in einer kleinen Box auf dem Falken-Areal, an Gabriel übergeben, der als Maler gerade ein eigenes Geschäft aufmachen wollte. «Wichtig ist die Qualität!», ist Kanalga überzeugt. Das Gemüse kauft er bei den Bauern in der Region ein. Stolz zeigt er seinen Kunden den laminierten Artikel aus einem Magazin, der ihn als Gewinner eines Kebab-Tests auszeichnet. Kebab sei gesund, sagt er überzeugt. Weil seine Frau – eine Schwedin – zwei Monate bei ihren Eltern war, hat er täglich

mindestens eine Brottasche mit Kalbfleisch und Gemüse gegessen: «Ich habe dabei fünf Kilo abgenommen.»

Obwohl der Falken-Kebab inzwischen zum festen Bistro mit Sitzplätzen im Parterre des Burghalde-Gebäudes geworden ist und das Sortiment um zwei Kühlschränke voll Getränke, um Kaffee und um Gipfeli erweitert wurde, schwärmt Kanalga von dereinst: «Früher war das Flair einzigartig, und ich hatte direkteren Kontakt zu meinen Gästen.» Er kennt die Wünsche von gegen 1000 Stammkunden, und wenn er in Baden spazieren geht, so wird er ständig gegrüsst. Kanalga ist als 15-Jähriger 1983 zusammen mit seiner Mutter aus der Türkei in die Schweiz gekommen und wohnt seither in Baden. Seine sieben Geschwister leben heute alle in West- und Nordeuropa. Die zahlreichen Nichten und Neffen kann er kaum mehr zählen. Dass am Sonntag der «Falken-Snack» geschlossen bleibt, hat einen Grund: Diesen Tag verbringt er mit seinen Zwillingen Myriam und Raphael und seiner Frau Susanne. Für ihn als praktizierenden Aramäer gehören die Gottesdienste, an denen er seine ganze Familie trifft, ebenfalls dazu.

Pascha-Bar: Multikulti-Lokal mit echten Tapas

«Die Tapas-Kultur ist hierzulande noch nicht sehr verbreitet», sagt Jakob Rissi. In Baden seien die spanischen Appetithäppchen aus Oliven, Fisch, Lammfleisch oder Wurst erst in den vergangenen Jahren aufgekommen. Zusammen mit seiner spanischen Ehefrau Josefa und seinem Sohn Emanuel betreibt er seit sieben Jahren die Pascha-Bar an der Rathausgasse 10. Nach Rissis Pensionierung wollte seine Frau «noch etwas Neues machen» und pachtete daher die Bar vom Kaufmännischen Verein Baden. Er selber hat als junger Ingenieur eine Weile in Spanien gelebt und dabei die Tapas schätzen gelernt. Die Legende dazu steht in der Menükarte der Pascha-Bar: Ein König hat dereinst angeordnet, dass zu Wein auch ein kleiner Imbiss abgegeben werden müsse, der auf einem Weinglas-Deckel (Tapa) Platz habe. Sind es in Spanien die Männer, die von Bodega zu Bodega wandern, Tapas essen und Wein trinken, so bestellen in Baden vor allem Frauen Oliven und Wurststückchen. «Sie wollen keine grosse Portion essen im Restaurant und kommen daher zu uns», sagt Rissi. Zubereitet werden alle Tapas von Josefa Rissi in der winzigen Küche im Lokal. Die Pascha-Bar, die ohne Aussenbestuhlung rund 25 Sitzplätze bietet, wird abends vor allem von jungen Frauen und Männern besucht. «Multikulti» nennt Rissi das Publikum. Problemlos sind die Gäste nicht immer. Rissi weiss jedoch, dass sich seine Frau Josefa und sein Sohn durchsetzen können. Er selber kümmert sich um die Logistik und ist tagsüber in der kleinen Bar anzutreffen, wenn sie noch geschlossen ist. «Früher war die Rathausgasse eine verrufene Ecke, mit der neuen Pflasterung ist sie zu einer der schönsten Gassen Badens geworden», sagt er.

Gabriel Kanalga in seinem Falken-Snack (alle Fotos: Ruth Wiederkehr).

Jakob und Josefa Rissi in der Pascha-Bar.

Nguyen Taneuc in seinem Laden an der Bruggerstrasse.

Kugendran Kumarasami in seinem Lokal an der Haselstrasse.

Hiep-Hung Vina Thai Food: Rezepte auf Reisen abgeschaut

Laden oder Restaurant? Schweizer, die zum ersten Mal durch die Tür an der Bruggerstrasse 44 treten, sind verunsichert. Denn hier befindet man sich in einem Laden und in einem Take-away zugleich. Die langen Regale mit Dosen und die grosse Gefriertruhe deuten das eine, die Tische das andere an. Als Nguyen Taneuc auf seinen Liefertouren für ein Import-Export-Geschäft von Zürich oft nach Baden fahren musste und über Mittag die vielen Geschäftsleute aus den ABB- und Alstom-Komplexen strömen sah, da wusste er, dass sich hier ein Laden mit asiatischen Nahrungsmitteln lohnen könnte. Im Juli 2003 eröffnete Taneuc den Shop, ein halbes Jahr später fügte er den Take-away hinzu. Inzwischen hat er eine Stammkundschaft aufbauen können, für die er mittags Bänke im hinteren Ladenteil aufstellt. Gekocht wird vietnamesisch, chinesisch und thailändisch. «Wir haben uns alle Rezepte selber beigebracht», sagt Taneuc. Auf Reisen in Thailand habe er bei Einheimischen gegessen und sich die Rezepte gemerkt, die er nun in der Schweiz nach eigenem Gusto leicht variierte. Das A und O für den Erfolg sei die freundliche Bedienung und die Grosszügigkeit, sagt der Schweizer, der 1978 sein Heimatland Vietnam als Flüchtling verliess. Darum werde zur Mittagszeit auch der Tee offeriert. Dass er für Vorbereitungen oft um vier Uhr aufsteht und erst um 22 Uhr nach Hause kommt, gehört für ihn zum Beruf. Viel zu arbeiten, gefällt ihm.

Obwohl die Schweizer Grossverteiler immer mehr asiatische Produkte in ihren Sortimenten hätten, biete er eine bessere Beratung bei den Produkten an, ist sich Taneuc sicher. Er wohnt in Zürich und weiss, dass die Aargauer in den Kinderschuhen der asiatischen Kulinarik stecken. Nur: «Die Badener sind wesentlich besser als die Brugger und Aarauer», sagt er schmunzelnd.

Elanet: Restaurant und Bollywood-Videothek zugleich

Wer eine indische Einladung plant, der kann sich bei Elanet umfänglich eindecken. Hier gibt es nicht nur Speisen als Take-away und einen eingepackten Nachtisch aus dem Laden, sondern auch die indische Leih-DVD mit deutschen Untertiteln zur Abrundung des Abends. Wer will, kann sich die Speisen auch nach Hause liefern lassen. Sein Lokal sollte multifunktional sein, das war Kugendran Kumarasamis Kerngedanke, als er vor sechs Jahren den indischen Shop an der Haselstrasse übernahm. Daher richtete er im hinteren Teil ein Restaurant ein, das die Möglichkeit bietet, gediegen zu speisen. Der vordere Teil wird als Warteplatz für den Take-away genutzt, und der Laden mit vielseitigem Sortiment ist zugleich eine Videothek. Die Hauptkunden im Elanet sind mittags vor allem die europäischen Ingenieure und Manager, die bei ABB und Alstom arbeiten. Abends kämen mehr Tamilen und Leute, die im Restaurant essen wollten.

Kumarasami ist vor 20 Jahren aus Sri Lanka in die Schweiz ausgewandert und arbeitet seither in der Gastronomie. Zusammen mit seiner Frau und seinen drei Kindern, von denen das älteste im Primarschulalter ist, wohnt er in Ennetbaden. Eine Berufslehre hat er nie gemacht. Während seiner Zeit in Schweizer Küchen hat er sich jedoch mediterrane und schweizerische Rezepte angeeignet. Die Piccata Milanese schmecken ihm besonders gut. Sein Lieblingsessen aus der südindischen Küche, deren Speisen grösstenteils das Madras-Curry beinhalten, ist jedoch das Masala Dosa – eine Art Omelette mit würziger Kartoffelfüllung. «Meine Freunde, für die ich jeweils südindisch koche, haben mich ermuntert, ein Restaurant zu eröffnen», sagt er. Viel Freizeit hat der Tamile nicht: Sieben Tage die Woche sorgt er als Koch zusammen mit vier Angestellten dafür, dass es mittags und abends warmes Essen gibt und die Gestelle im Laden stets gefüllt sind.

Smiling Fish und Sayori: das fernöstliche Doppelpack

Ob die Showküche Teppan Yaki, Sushi, ein einfaches Thai-Curry oder grillierte Ente: Mittags und abends kann in den beiden zusammengehörenden Restaurants Smiling Fish und Sayori an Badens Bahnhof West japanisch, thailändisch, chinesisch und kambodschanisch gegessen werden. Kurz nach zwölf Uhr erinnert die Atmosphäre im Smiling Fish an jene einer noblen Kantine. Rote Laternen und goldene Trennwände sucht man vergebens. «Damit kann ich nichts anfangen», sagt Tong Ung. Er leitet das fernöstliche Restaurant-Doppelpack mit asiatischem Laden im Langhaus und im Gebäude der Migros-Klubschule. Zwar stammt er aus Kambodscha, ist aber in der Schweiz aufgewachsen. Das Interieur muss vor allem modern sein, dies gehört zum Konzept der Smiling Fish AG, die in Winterthur und Rapperswil ähnliche Lokale wie in Baden betreibt. In den Küchen stehen Japaner, Chinesen und Thailänder. Manchmal sind Anpassungen an den Schweizer Geschmack notwendig. Etwa nach einem halben Jahr Betriebszeit sei ein Kunde wie eine Rakete aus dem Restaurant im Langhaus gerannt und habe geschrieen: «Ich halte das nüm uus.» Seither werde weniger scharf gekocht. Den Gästen, die mittags vor allem aus der ABB und den umliegenden Banken und Versicherungen stammen und abends aus der ganzen Region hierhin kommen, schmeckt es.

Als ihn seine Schwester, die Chefin von Smiling Fish AG, Anfang 2003 als Leiter eines neuen Restaurants in Baden anfragte, dachte sich Ung: «Das darf nicht wahr sein.» Er war in der Technikbranche als Importeur tätig und wohnte im oberen Limmattal. In diesem Städtchen sei doch nichts los, dachte er sich. Er wollte höchstens zwei Jahre bleiben. «Wenn ich heute abends ausgehe, dann nur noch in Baden.» Hier gebe es alles, was man brauche – Kino, Theater, Bars – und so nahe beieinander. Zwei Jahre nach der vermeintlichen Hiobsbotschaft kamen das japa-

Tong Ung im Smiling Fish im Langhaus.

Antonio Vasquez, der Wirt im
Hörnli im Bäderquartier.

nische Restaurant Sayori mit Sushi und der Showküche Teppan Yaki und die Mojo-Lounge hinzu. Ung ist zufrieden mit den Umsätzen. Einzig der Asian Store im Langhaus, der ebenfalls zum Unternehmen gehört, könnte allein nicht existieren. Hier werden jedoch die Einkäufe für die Küchen der Restaurants gemacht. Neben Asiaten kommen ab und zu Schweizer in den Laden. «Es ist lustig, wie sie manchmal mit den ganzen Kochbüchern hierher kommen, und uns nach den Zutaten fragen», sagt Ung und lächelt. Er freut sich über die Leistung der Globalisierung, asiatische Speisen in Europa bekannt zu machen und die Neugier der hiesigen Bevölkerung zu wecken.

Hörnli: ein Spanier im Bäderquartier

Hinge kein Schild über der Eingangspforte, auf dem «Spanische Spezialitäten» steht, so käme man nicht auf die Idee, dass in einem Lokal namens Hörnli iberische Speisen serviert werden. Vor 15 Jahren hat J. Antonio Vasquez die Liegenschaft am Blumengässchen 1 seitlich des ehemaligen Hotels Verenahof erworben und bekocht seither zusammen mit seiner Frau und einem Angestellten seine Gäste mit Tapas, Paella und Riesencrevetten vom Grill. Die abgestuften Aussensitzplätze in der engen Gasse muten mediterran an, das Interieur scheint zu einem bodenständigen bürgerlichen Lokal zu gehören. Weil es für sein Heimatland typisch ist, hat Vasquez Poster mit Stieren und Torero aufgehängt. Selber hat er aber einem solchen Spektakel noch nie beigewohnt. «Es ging darum, spanische Atmosphäre zu kreieren.» In den ersten Jahren habe er immer mindestens 30 Menüs über Mittag und ebenso viele abends kochen können – bis es mit dem Bäderquartier endgültig bachab ging. Momentan schwanke die Anzahl der Kunden stark. An Betriebsferien sei nicht zu denken. Die spanische Küche sei anspruchsvoll und daher hierzulande nicht so verbreitet wie die italienische, sagt Vasquez, der bereits seit einem Vierteljahrhundert in der Schweiz lebt. Seine Gäste stammen vor allem aus der Schweiz und mögen die spanische Schlemmerküche, den Knoblauch, das Olivenöl und den Fisch. Nebst dem tadellosen Essen sei eine gute – bei Stammgästen kameradschaftliche – und grosszügige Bedienung unumgänglich. So meint Vasquez: «Eine Runde Ginebra zu offerieren, kostet mich nicht viel, und die Kunden sind anschliessend umso zufriedener.»

Znacht im gediegenen Speiserestaurant

Der Gang durch Badens Innenstadt von der Vorstadt über die Innenstadt zum Industriequartier hat gezeigt, dass sich die Lokale mit ausländischen Speisen nicht auf die Take-aways reduzieren lassen. Vielmehr bestehen sie aus zwei Gruppen: die Speiserestaurants und die Bistros mit Take-away. Vor allem die mediterranen Res-

taurants setzen auf eine gediegene Atmosphäre und locken damit ihre Kundschaft ins Haus.

Über den Erfolg eines ausländischen Restaurants entscheidet offensichtlich die Kulinarik und nicht das Ambiente. Der Gast will sich über Mittag in erster Linie verpflegen – und wenn es dazu noch etwas Exklusives wie ein indisches Chicken Masala oder ein besonderer Fisch ist, dann spielt die Art der Ausstattung offenbar keine Rolle. Im Gegenteil: Dass man bei Nguyen Taneuc beim Essen direkt neben den Regalen mit aufgestapelten Dosen sitzt, mögen viele Mittagsgäste. Die Atmosphäre in den Restaurants an der «Haselstrassenflanke» hat geradezu eine urbane Ausstrahlung. Zur internationalen Gastronomie in Baden tragen auch die bürgerlichen Restaurants bei. Sie liegen seltener in der Innenstadt als die Lokale mit ausländischen Spezialitäten, versuchen jedoch durch ihre exklusive Lage Leute anzuziehen. Über Mittag sind dort vorwiegend Pensionäre und Geschäftsleute zu Gast. Die gediegene Speiseatmosphäre ist erst abends erwünscht. Das Restaurant Smiling Fish passt sich daher den Bedürfnissen der Kundschaft an und bringt die asiatischen Menüs – jedes einzeln zubereitet – ab 19 Uhr an die gedeckten Tische. Dafür bezahlt man etwas mehr. Die Mensa-Stimmung vom Mittag ist beim Eindunkeln längst verflogen.