

Ihre Pad-Thai-Nudeln schmecken auch den Politikern in Dietikon

Aek Nantawet und seine Frau Wipha betreiben das Restaurant «Padthai». Heute feiern sie thailändisches Neujahr.

Sibylle Egloff

Das Gerät von Uber Eats spuckt im Minuten-Takt Bestellungen raus. Fast auf jedem Zettel ist das thailändische Nudelgericht Pad Thai zu lesen. «Das ist unsere Spezialität des Hauses», sagt Aek Nantawet mit einem breiten Lächeln. Der 47-Jährige führt das Restaurant Padthai an der Badenerstrasse 3 in Dietikon zusammen mit seiner Frau Wipha. Es sei auf der Hand gelegen, das Lokal nach dem beliebtesten und leckersten Gericht auf der Karte zu benennen, findet Nantawet. «Das Familienrezept für die Pad-Thai-Sauce meiner Frau ist unschlagbar. Sie macht richtig süchtig», sagt er und lacht.

Pad Thai gilt neben den verschiedenen Currys als eines der bekanntesten thailändischen Gerichte weltweit. Bestehen tut es aus Reisbandnudeln, die in der Pfanne mit verquirlten Eiern, gehackten Knoblauchzehen und Erdnüssen, Mungbohnen sprossen, Frühlingszwiebeln, Tofu und je nach Belieben mit Poulet-, Rind-, Schweinefleisch oder Crevetten angebraten werden. Einen speziellen Geschmack verleiht der Speise die Pad-Thai-Sauce, die aus Tamarindenpaste, Palmzucker und Fischsauce hergestellt wird. In asiatischen Lebensmittelläden kann diese fixfertig gekauft werden.

Im Restaurant Padthai schwört man jedoch auf Handarbeit. «Meine Frau fügt noch weitere Zutaten hinzu. Welche es genau sind, bleibt unser Geheimnis», sagt Nantawet. Die Herstellung der Sauce sei aufwendig. «Sie muss mehrere Stunden und unter ständigem Rühren einkochen.»

Die Polizei geht im «Padthai» ein und aus

Das Restaurant ist an diesem Abend gut gefüllt. Gäste machen sich an den Tischen über Massaman-Curry, Tom-Kha-Suppe und frittierte Vorspeisen her. An der Bartheke warten zudem zwei Männer, um ihre Bestellung selbst abzuholen. Auch am Mittag ist jeweils viel los im «Padthai». «Mitarbeiter der Stadt Dietikon, der Banken und der Post sind regelmässig bei uns zu Gast», sagt Nantawet. Und auch die Stadtpolizei verköstigt sich des Öfteren mit thailändischen Spezialitäten. «Sie kommt nicht zur Kontrolle, sondern nur zum Essen», versichert Nantawet und lacht.

Immer wieder wird das Restaurant auch von Stadtrat Philipp Müller besucht. «Er hat sein Anwaltsbüro gleich neben uns. Wir fühlen uns geehrt, dass so ein wichtiger Dietiker Politiker bei uns isst», sagt Nantawet. Auf die Frage, was Müller denn am liebsten bestelle, braucht der Wirt nicht lange zu überlegen und sagt: «Pad Thai natürlich.»

Seit 2018 betreibt Aek Nantawet mit seiner Frau Wipha das Gasthaus. Zuvor führten die bei-



Gastgeber Aek Nantawet präsentiert die Spezialität des Hauses. Nach dem Nudelgericht Pad Thai ist das Lokal benannt. Bilder: Severin Bigler

den ein kleines Take-away-Lokal in Chur. Um ihren Traum eines eigenen Restaurants zu erfüllen, zogen sie aus dem Bündnerland ins Limmattal nach Dietikon.

Die 48-jährige Wipha Nantawet ist für das Kulinarische zuständig, während ihr Mann die Bewirtung der Gäste übernimmt. «Sie ist sehr kreativ und entwickelt immer wieder neue Gerichte. Die Fisch- und Fleischbällchen in den Suppen und auch die frittierten Teigtaschen Karipap mit Kartoffeln und gelbem Curry sowie die Frühlingsrollenpäckchen mit Wasserkastanienfüllung sind hausgemacht», so Nantawet. Seine Frau müsse das Essen nie probieren und brauche auch keine Kochbücher. «Sie schaut Kochsendungen auf Youtube und weiss danach genau, wie das Gericht schmecken muss. Sie hat wirklich eine besondere Gabe.»

Aktuell muss das Restaurant aber auf die Kochkünste von Wipha Nantawet verzichten. «Sie ist in Thailand in den Ferien und besucht ihre Familie in Roi Et im Nordosten des Landes. Deshalb werde ich von Freunden unterstützt», sagt Aek Nantawet. Die Abwesenheit der Gastgeberin hat seinen Grund. Am Mittwoch startet das thailändische Neujahrsfest Songkran. Es dauert vom 13. bis 15. April. Je nach Region wird aber bereits ein paar Tage davor und auch über den 15. April hinaus gefeiert.

«Songkran ist in Thailand so bedeutend wie in der Schweiz Weihnachten und Ostern. Die Familie trifft sich und man besucht vor allem ältere Familienmitglieder, um ihnen Respekt zu erweisen. Das bringt Glück», erklärt Nantawet. Dass die Thai-



Am thailändischen Neujahrsfest Songkran werden Buddha-Figuren mit Wasser begossen.

«Songkran ist die Zeit der Reinigung und Erneuerung. Viele Thais putzen daher ihr Haus oder ihre Wohnung vor dem 13. April.»

Aek Nantawet
Wirt im Restaurant Padthai an der Badenerstrasse in Dietikon

länderinnen und Thailänder den Jahresbeginn im April begehen, liegt daran, dass sie sich am thailändischen Mondkalender orientieren. Nantawet sagt: «Songkran ist die Zeit der Reinigung und Erneuerung. Viele Thais putzen daher ihr Haus oder ihre Wohnung vor dem 13. April.»

Aus dem rituellen Waschen wurden Wasserschlachten

Wichtig sei zudem, dass die Buddha-Figuren zuhause und in den Tempeln mit Wasser begossen werden. «Aus den rituellen Waschungen sind im Laufe der Zeit in den grösseren thailändischen Städten Festumzüge mit Wasserschlachten geworden, an denen auch Touristen teilnehmen. Mit Eimern und Wasserpistolen spritzt man sich nass», sagt Nantawet. In diesen Tagen

bleibe in Thailand kaum jemand trocken. «Gar nicht so schlecht, schliesslich fällt Songkran in die heisseste Zeit des Jahres.» Nantawet selbst wird die Buddha-Figuren in seinem Restaurant waschen und für gute Geschäfte, Gesundheit und Glück im neuen Jahr beten. «Wir haben die Einschränkungen der Coronapandemie und auch die Limmattalbahn-Baustelle glücklicherweise hinter uns und können positiv in die Zukunft blicken», sagt der Wirt. Doch einen Wunsch haben Nantawet und seine Frau dann doch noch: «Wir würden uns sehr freuen, wenn auch Stadtpräsident Roger Bachmann einmal unser Pad Thai probiert.»

WWW.

Mehr Bilder des Restaurants auf: www.limmattalerzeitung.ch

Nachrichten

Wirtschaftsverbände empfehlen Ja zu Frontex

Dietikon/Schlieren Am 15. Mai stimmt das Schweizer Volk über die Frontex-Vorlage ab. In einer gemeinsamen Mitteilung empfehlen nun der Industrie- und Handelsverein Dietikon, die Wirtschaftskammer Schlieren, die Vereinigung Industrie, Dienstleistungen und Handel Spreitenbach sowie der Gewerbeverband Limmattal ein Ja. Sie weisen insbesondere darauf hin, dass ein Nein den Verbleib der Schweiz im Schengen/Dublin-System gefährden würde. «Im Hinblick auf die Sicherheit, das Asylwesen oder die Kriminalitätsbekämpfung ist die Schweiz auf eine Zusammenarbeit innerhalb Schengen angewiesen», halten die Verbände fest. Bei der Abstimmung geht es darum, ob sich die Schweiz am Ausbau von Frontex, der europäischen Agentur für die Grenz- und Küstenwache, beteiligt. Die Schweiz ist seit 2011 bei Frontex dabei. (liz)

Spital darf nun für Dritte sterilisieren

Schlieren Dank einer neuen Zertifizierung kann das Spital Limmattal sein Angebot ausbauen. Die spitaleigene Zentrale Sterilgutversorgungsabteilung und die Zentrale Geräteaufbereitung für Endoskope darf medizinische Produkte neu auch für Dritte aufbereiten. Das bedeutet, dass etwa Arztpraxen und andere Spitäler ihre Sterilisationsprozesse ans Spital Limmattal outsourcen können. Der Zertifizierungsprozess sei «anspruchsvoll» und «intensiv» gewesen und die Kriterien «streng», schreibt das Spital in einer Mitteilung. Die Kriterien gelten für alle Phasen: von der Reinigung und Desinfektion über die Funktionskontrolle, Verpackung und Sterilisation bis hin zu Transport und Lagerung der Produkte. Im anno 2018 eröffneten Neubau verfügt die Sterilisationsabteilung des Spitals in Schlieren über eine moderne Infrastruktur. (liz)

Mobiliar erhöhte 2021 ihr Volumen um 4,5 Prozent

Dietikon Wie die Mobiliar mitteilt, sei 2021 für ihre Generalagentur Limmattal ein «erfolgreiches Geschäftsjahr» gewesen. In der Region habe die Mobiliar ihr Prämienvolumen um 4,5 Prozent erhöht. Vom Geschäftserfolg sollen laut Mitteilung auch die Kunden profitieren. An sie fliessen in der Region 1,7 Millionen Franken zurück, heisst es in der Mitteilung. Wer zum Beispiel eine Fahrzeug- oder Betriebsversicherung habe, profitiere von einer Vergünstigung von zehn Prozent, derweil Reiseversicherte eine Prämienreduktion von 20 Prozent erhalten würden, wird Generalagent Stephan Egli in der Mitteilung zitiert. Laut eigenen Angaben hat die Mobiliar im Limmattal 23 000 Kundinnen und Kunden. 2021 habe der Schadenaufwand hier rund 17,4 Millionen Franken betragen. Rund 8000 Schadenfälle wurden gezählt. Die Mobiliar Limmattal beschäftigt 27 Personen. Die Generalagentur befindet sich in Dietikon, zudem gibt es ein Büro in Berikon. (liz)