



Weiss über asiatisches Essen Bescheid: Tomas Porubcan posiert auf einem seiner Firmen-Smarts.

## BASEL – Wir Basler wollen asiatisch essen – und dies auch zu Hause. Thomas Porubcan muss es wissen: Er führt den ältesten asiatischen Foodkurier der Region.

Von Benjamin Wieland

Tomas Porubcan ist das, was man einen Macher nennt: Mit 14 hatte er seinen ersten Job neben der Schule, mit 16 betrieb er eine eigene Mini-Autowerkstatt, mit 17 machte er den Pilotenschein – und mit 20 übernahm er den «Asian Food Express» (AFE). Den Freunden des

nach Hause gelieferten Essens sind die drei Buchstaben ein Begriff: AFE war der erste Kurierdienst für asiatisches Essen in der Nordwestschweiz. Und es ist kaum zu glauben: Als er 1994 – damals noch unter dem Namen «Orient Express» – seinen Betrieb aufnahm, gab es in Basel erst zwei Pizzakuriere. Heute buhlen rund zwei Dutzend Liefer-

dienste um hungrige Kunden, wie ein Blick ins Telefonbuch zeigt. Porubcan kannte den «Orient Express» gut: Mit 18 Jahren, er hatte soeben die Fahrprüfung bestanden, fuhr er für den «Express» neben der Schule Speisen aus. Zwei Jahre danach war er sein eigener Boss. Mitte der 90er-Jahre war asiatisches Essen noch eine Prise exotischer als heute. «Die Frühlingsrolle war natürlich bekannt, aber viele andere Speisen musste man den Kunden am Telefon erklären – Satay-Spiesse, Bambussprossen, Cashewnüsse und so weiter», erinnert sich der 34-Jährige, der selber keine fernöstlichen, sondern slowakische Wurzeln hat.

### «Mit ein bisschen scharf...»

Seit den Anfängen des Kuriers müssen die Gerichte an die mitteleuropäischen Gaumen angepasst werden, sagt Porubcan, der noch immer mehrmals pro Woche selber hinter dem Wok steht. «Die echte Schärfe würden wir nicht ertragen», weiss er aus Erfahrung. Die Reklamationen über die buchstäblich entschärften Gerichte halten sich denn auch in Grenzen: «Ab und zu, etwa einmal pro Jahr, beschwert sich jemand, es sei ihm zu wenig scharf.»

Mittlerweile kennt der Binniger den Geschmack der Nordwestschweizer sehr gut – und auch ihren Hunger: Im Winter werden mehr Speisen geliefert als im Sommer, von Montag bis Sonntag steigt die Bestellmenge kontinuierlich an, der Sonntag ist absoluter Spitzentag, ebenso sind es alle Feier- und Freitage mit zwei grossen Ausnahmen: Heiligabend und Weihnachten.

Einen Strich durch die Bestellprognosen macht dem AFE nur das Wetter. Sein Einfluss auf den Appetit ist für den Geschäftsführer und seine Mitarbeiter noch immer ein Rätsel: «Abrupte Wechsel bereiten den Menschen Kohldampf: Nach Platzregen, Hitzewellen, Stürmen und Schneefälle läutet das Telefon heiss. Bis heute können wir uns nicht erklären, wieso das so ist.»

### Keine Frühlingsrollen zum Z'morge

Die Lust der Basler auf asiatisches Essen scheint also ungebrochen – fast 50 000 Namen zählt die AFE-Kundenkartei, insgesamt 35 Mitarbeiter sind für das Unternehmen an der Münchensteinerstrasse beim Denkmal tätig, darunter Köche aus Japan und Indien. Hinzu kommen original italienische Pizzaiolos – zu AFE gehört auch ein Pizza-Lieferdienst. Trotzdem: Das asiatische Essen kann noch so gut sein, am Sonntagmorgen haben die Basler keine Lust auf Frühlingsrollen oder Ähnliches. Darum kam Porubcan vor acht Jahren auf die Idee, einen Z'morge-Express auf die Beine zu stellen. Seither kann man sich von ihm auch frisch gebackene Gipfeli samt Butter und Konfitüre ans Bett liefern lassen. Wieder war Porubcan in der Region Basel der erste – wie es sich für einen Macher eben gehört.

www.asianfood.ch