

# «Das «Tavaa» hat gute Chancen»

Morgen öffnet das einstige Kulturlokal Leue wieder seine Türen: Neu heisst es Tavaa, offeriert eine erlesene Auswahl an indischen Gerichten und wird von Kavita Gaglani geführt. Vre Piatti von der Genossenschaft «wohnen plus» glaubt an den Erfolg der Londonerin – trotz einiger sprachlicher Hürden.

Darina Schweizer

DIESSENHOFEN. Noch sind sie leer, die beiden silbernen Schüsseln in Kavita Gaglanis Händen. Doch morgen schon wird die fröhliche Köchin aus London darin indische Spezialitäten servieren. Im ehemaligen Kulturlokal Leue an der Hauptstrasse 26 in Diessenhofen eröffnet sie das Restaurant Tavaa. Dass damit eine indische Bratpfanne bezeichnet wird, ist unschwer an den Dampfschwaden des feurig glühenden Logos neben der Eingangstür zu erkennen. Man kann das brutzelnde Gemüse, das Fleisch und die indische Gewürzvielfalt schon fast riechen, die ab Mittwoch von Kavitas Küche aus auf die Diessenhofer Strassen strömen werden.

Dass in den einstigen «Leue» wieder Leben und Kulinarik einziehen, ist höchste Zeit. Über ein Vierteljahr stand das ehemalige Kulturlokal leer, nachdem es im April seinen Betrieb hatte einstellen müssen. In dieser Zeit wurde Kavita auf fünf Schweizer Restaurantinserate im Internet aufmerksam – eines war der «Leue». Mit ihren Eltern Rita und Jay flog sie von London nach Kloten, mietete dort ein Auto und fuhr los. Einen Tag hatte sie Zeit, um sich alle Angebote – zwei davon in Schaffhausen und Neuhausen – anzusehen. Als sie schliesslich in Diessenhofen ankam, war der Fall für sie klar. «Ich habe mich sofort verliebt», sagt die Köchin, die mittlerweile in der Diessenhofer Altstadt wohnt. Gründe gebe es viele. Es sei einerseits das Ruhige, Traditionelle, das sie in den Suburbs von London vermisst habe. «Von den Bauernhöfen und Weinbaubetrieben hier kann ich nicht genug kriegen», so Kavita und zeigt begeistert Fotos aus Schlattingen, die sie kürzlich aufgenommen hat, als sie sich nach lokalen Bauernhofprodukten für ihre Küche umsahe. Als freundlich und einladend hat sie die Menschen hier erlebt. «Sie sind sehr hilfsbereit», findet Kavita und schaut zu Vre Piatti, Verwaltungsmittglied der Genossenschaft «wohnen plus», die sich für erschwinglichen Wohn- und Arbeitsraum im Raum Schaffhausen einsetzt.

## «Sprache ist kein Hindernis»

Die Diessenhoferin hat Kavita von Anfang an im «Leue» unterstützt – so etwa bei der Anmeldung im Handelsregister oder der Eröffnung eines Bankkontos. Die grösste Herausforderung war dabei die Sprache. Bis jetzt spricht Kavita nur vereinzelte Wörter auf Deutsch wie «Grüezi», «Was wünschen Sie?» oder «Guten Abend».



«Tavaa»-Betreiberin Kavita Gaglani hat sich in das Ruhige, Traditionelle Diessenhofens verliebt. Das habe ihr in den Vororten von London oft gefehlt.

BILD DARINA SCHWEIZER

Als Hindernis sieht sie dies nicht. Sie ist guter Dinge. Sobald die Gäste da seien, werde sie ihren Wortschatz erweitern, ist sie überzeugt und fügt an, dass sie sich auch überlege, deutschsprachiges Servicepersonal einzustellen. In der Küche bleibt es auf jeden Fall indisch: Kavita sucht nach einem indischen Koch als Support für sie und ihre Eltern, die ihr am Herd bereits tatkräftig unter die Arme greifen. «Dafür bin ich sehr dankbar. Wir sind ein tolles Team, und natürlich lieben wir alle gutes Essen», strahlt Kavita. Und als ob er es gehört hätte, kommt ihr Vater Jay just in diesem Moment mit zwei Joghurtgetränken aus der Küche. «Probieren Sie dieses «Salty

«Ich hoffe, dass die Diessenhofer das «Tavaa» ebenso zu einem Treffpunkt der Gemeinde werden lassen, wie es der «Leue» einst war.»

Vre Piatti  
Verwaltungsmittglied  
Genossenschaft «wohnen plus»

Lassi», sagt er, lächelt freundlich und fügt zwinkernd an: «Mein Geheimtipp: etwas Ingwer und Kardamom obendrauf. Mh!» Als der aktive Rentner fortfährt, welche Zutaten im Chicken Tikka seiner Tochter stecken, wie lange der selbst gemachte Paneer über Nacht mariniert wird und was ein indischer Kebab ist, wird schnell klar: Kavita ist nicht die einzige gute Köchin im Hause. Und sie hat den trockenen Humor zweifellos von ihrem Vater. Immer wieder lässt sie mit toderntem Blick eine lustige Bemerkung fallen und grinst dann verschmitzt. Vielleicht kommen die Gäste im «Tavaa» in Zukunft also nicht nur kulinarisch auf ihre Kosten. Abgesehen davon soll es musika-

lische Unterhaltung geben: Kavita möchte Musiker aus der Region bei ihr auftreten lassen. Und auch das Sprachenkaffee wird weitergeführt. Vre Piatti stimmt dies alles zuversichtlich. Sie seien froh, eine so charmante Betreiberin gefunden zu haben, sagt sie. Das «Tavaa» habe gute Chancen als einziges indisches Restaurant in der Region Diessenhofen. «Ich hoffe nur, dass es die Diessenhofer ebenso in ihr Herz schliessen und es zu einem Treffpunkt werden lassen, wie es der «Leue» einst war. Auch für solche, die kein Englisch sprechen.» Gestartet wird mit einer kleinen Speisekarte und Tapas. Danach wird sich zeigen, ob es bald heisst: «Tavaa – üsi Beiz».

# Sturm und Borkenkäfer heizen den Eschenzern ein

Am Samstagmorgen wurde in Eschenz die gemeindeeigene Schnitzelheizung eingeweiht. Brennmaterial ist grösstenteils Sturm- und Borkenkäferholz.

Ernst Hunkeler

ESCHENZ. Es war ein Grosseaufmarsch an Magistraten, Machern, Bauleuten, Gastronomen und Einwohnern, die am Samstag dem offiziellen Start der Eschenzer Schnitzelheizung die Ehre gaben: Gegen 70 Gäste kamen, lauschten, schauten und feierten bei der Nordwestecke des Werkhofs. Die Magistraten, das waren der Gemeinderat und die Schulbehörden, Macher wie etwa Projektleiter Philippe Rimbeaux von der Firma Raschle; die Ausführenden begingen eine aufgeschobene Aufrichte, das Brotlädli Strasser präsentierte einen Apéro riche, und die Einwohner nahmen Einblick in das Werk, das etwa im Rahmen der budgetierten 600'000 Franken zu Buche schlagen wird.

Gemeindepräsident Claus Ullmann begrüsst und stellte die Umstände dar, die zu diesem Projekt geführt hatten:

Zuvor war die Heizzentrale während 25 Jahren in der Sekundarschule untergebracht gewesen, betreut wurde die Anlage jedoch von der Primarschule.

## Neuer Trakt vereinfacht vieles

Das ist nun einfacher geworden, indem die neue Heizung für das Verbundnetz mit den Schulhäusern, der Raiffeisenbank, der Landi samt Volg und der ehemaligen Post in einem neu erstellten, gemeindeeigenen Trakt des Werkhofs installiert wurde. Dies bedingte eine aufwendige Unterquerung des Bahndammes, doch trotz verschiedener Ansätze gelang es vorab aus Kostengründen nicht, weitere Gebäude oder gar Quartiere in den Verbund zu integrieren. Der Kreislauf führt das 80 Grad heisse Wasser durch speziell isolierte Leitungen zu den Verbrauchern und ohne grossen Wärmeverlust zurück zur Heizungsanlage. Das von Süden her zu befüllende Schnitzzellager fasst 80 Kubikmeter, die zwei Brennöfen im Erdgeschoss erbringen je einen respektive zwei Drittel der maximal 450 Kilowatt Leistung, und eine aufwendige Filteranlage reinigt den Rauch, bevor er über die hohen Alukamine ausgestossen wird.

Betrieben wird die Anlage im Auftrag der Gemeinde Eschenz ganzheitlich durch den Wärmeverbund Bornhausen, das Holz stammt hauptsächlich aus dem Eschenzer Seerückenwald, wo laut Förster Robert Schönholzer viel Sturm- und Borkenkäferholz auf seine einzig mögliche Verwertung als Brennmaterial wartet.

Nach seinen Einführungsworten bescherte Gemeindepräsident Claus Ullmann dem Projektleiter Philippe Rimbeaux als Dank einen Rucksack samt Inhalt und jederzeit freien Eintritt in die Eschenzer Badi. Dann begaben sich die Gäste auf Besichtigungstour, die Einblicke samt Erläuterungen in die Bereiche Heizraum, Filteranlage und Schnitzzellager ermöglichte, wobei Letzteres auch die äussere Gestaltung des Gebäudes bedingt: Es bekam anstatt des geplanten Satteldachs ein Pultdach, damit von der höheren Südseite her das Schnitzzellager besser befüllt werden kann.

Nachdem der neue Eschenzer Heizverbund nun sowohl festlich eingeweiht als auch funktional in Betrieb genommen worden ist, kann der Winter – zumindest am Untersee – getrost kommen.



Gemeindepräsident Claus Ullmann (links) und Projektleiter Philippe Rimbeaux vor einem der neuen Heizöfen mit den Anschlüssen der Schnitzelkanäle.

BILD ERNST HUNKELER