

Christian Nickel, der «neue Stern am Zürichberg»: «Ich ziehe vor jedem Koch den Hut, der meine Einstellung zum Beruf teilt – ob er nun Hummer oder Rösti zubereitet, ist Nebensache.»



Gänseleber

CHRISTIAN NICKEL (RIGIBLICK ZÜRICH)
**NEUER STAR
AM ZÜRICHBERG**



Kaum in der Küche angetreten – und schon 16 Punkte und 1 Michelin-Stern. Ein fulminanter Start! Christian Nickel, der erst 29-jährige Chef im Restaurant Rigiblick gilt als «aufgehender Stern am Zürichberg». Seine Fusionsküche mit asiatischen Einflüssen ist einzigartig, einige seiner Kreationen sind «Weltklasse», wie der Gastroführer Gault/Millau lobt.



Saibling

Christian Nickel, wie würden Sie Ihre Küche umschreiben?
Im «Spice» ist das eine weltoffene, moderne, raffinierte und überraschende Küche, im Bistro stehen lokale Gerichte aus nachhaltiger Produktion im Mittelpunkt.

Was ist das Besondere an Ihrer Kochkunst?

Es gibt für mich nichts Schlimmeres, als wenn man Gast ist und es an Spannung, Ästhetik und Aromen fehlt. Diese Dinge sind sehr wichtige Themen für mich, es ist aber nicht so, dass ich eine Checkliste durchgehe beim Erarbeiten neuer Gerichte – das ist eher Bauchsache oder Intuition, wie man sagt.

Wo liegt bei den Hauptspeisen der Schwerpunkt – eher bei Fisch oder Fleisch?

Fisch gewinnt zweifellos immer mehr an Gewicht in der modernen Küche, jedoch ist und bleibt der Fleischhauptgang in den Köpfen der Gäste der Höhepunkt eines Menüs.

Wie wichtig sind regionale Produkte?

Verwenden Sie zum Beispiel Süswasserfische aus einheimischen Gewässern, Fleisch vom Bauern aus dem Zürcher Oberland oder aus dem Simmental, Gemüse aus der Umgebung?

Im Spice arbeiten wir wenn immer möglich mit regionalen Erzeugern zusammen. Ausserdem haben wir einen Produkte-Scout an unserer Seite, der sehr eng mit den Bauern in Kontakt steht und uns interessante, teils vergessene Gemüse liefert. In unserem Bistro Quadrino haben wir seit Anfang April komplett auf saisonale Produkte aus der Region umgestellt.

Auf welche Speisen oder Kreationen sind Sie besonders stolz? Gibt es Gerichte von Christian Nickel, die sehr typisch und auch einzigartig sind?

Mit jedem Menü entwickeln wir uns weiter. Es macht mir grossen Spass, zusammen mit meinem Team immer wieder neue Gerichte zu entwerfen und diesen meine persönliche Handschrift zu geben. Ich bin stolz auf jedes neue Menü, das

wir kreieren – und dies immerhin im Sechs-Wochen-Rhythmus.

Wie wichtig ist die klassische französische Küche für Sie?

Die Frage beantwortet sich schon von selbst. Sie dient uns nach wie vor als Basis für viele Ableitungen, Saucen, Fonds und Grundzubereitungsarten. Mit dem Aufkommen der Nouvelle Cuisine (Vorreiter in Deutschland war ja Eckart Witzigmann) wurde das «wie» sicher noch mal revolutioniert. Früher hätte man einen Fisch niemals glasig servieren können, ohne eine Reklamation zu erhalten!

Wenn Sie zwei oder drei Spitzenköche erwähnen müssten, die Ihnen besondere Impulse oder Anregungen gegeben haben, wen würden Sie erwähnen?

Michel Bras, Andre Chiang und Arzak.

Was halten Sie von der sogenannten Molekularküche? Verwenden Sie ab und zu Elemente aus diesem Abenteuer?

Molekulares Kochen war ja auch schon das Grillen von Mammutfleisch auf offener Flamme, also nichts Neues! Es gibt nun aber Produkte, die aus dieser Bewegung kommen, die unsere Arbeit vielschichtiger gestalten. Beispiel: Ich kann nun mein Gelee nicht mehr nur mit Gelatine oder Agar binden, sondern habe noch fünf weitere Produkte zur Auswahl, durch die ich andere Strukturen und Eigenschaften erlange.

Oft dreht sich in der gehobenen Gastronomie alles um Fisch und Fleisch – und das Gemüse ist Nebensache (Beilage). Wie sehen Sie das?

Hotelier zitat

GAULT/MILLAU 2011 ÜBER CHRISTIAN NICKEL

« Christian Nickel hat die von Felix Eppisser geprägte Fusionsphilosophie konsequent weiterentwickelt, beziehungsweise reduziert und damit ein kulinarisches Pendant zum cool eingerichteten und von den Architekten Burkhalter/Sumi konzipierten Restaurant geschaffen. Das «Spice» verströmt gastronomisch und optisch eine Weltläufigkeit, wie sie sonst nur in Metropolen zu finden ist. Das kosmopolitische Zürich hat auf ein solches Lokal gewartet, das die vielen Einflüsse der Weltküche zu einer inspirierend ausbalancierten Tour du monde gastronomique zusammenfügt ... »

« Die optisch präzise choreografierten Teller sind dekonstruktivistische Meisterwerke und vereinen jeweils ein Bouquet von unterschiedlichen Geschmacks- und Konsistenzzuständen ... »

« Grosses kulinarisches Theater führte Nickel mit dem Duo von der Entenleber auf – gebraten und als Mousse: Die süss-cremige Leber mit einem bitter-kalten Rucola-Zitronen-Granité zu kontrastieren und mit einem erdigen Pumpernickel zu unterlegen, war Weltklasse ... »

« Wenn die Nickels nach diesem Schnellstart im gleichen Stil weitermachen, dürfte es künftig wohl schwierig werden, kurzfristig im «Spice» einen Tisch zu bekommen ... »

Quelle: Gault/Millau 2011

Das sehe ich anders. Wir stellen fest, dass die Gäste nicht mehr 180 Gramm Fleisch essen möchten, sondern das Augenmerk verstärkt auf das Gemüse gerichtet ist.

Bieten Sie auch kreative, vegetarische Gerichte an?

Ja, schon bei der Reservation fragen wir unsere Gäste nach Vorlieben und Ernährungsformen. Als Gast darf ich zu Recht auch bei vegetarischen Gerichten das gleiche Niveau an Kreativität und Frische verlangen.

Welche Kochmethoden sind Ihnen denn besonders wichtig?

Als Koch sollte man jede der fünfzehn Grundzubereitungsarten aus dem FF beherrschen!

Wie wichtig ist Ihnen Sous-vide?

Wichtig, aber es ist nicht alles. Wenn das Rüebl vorher schon nach nichts schmeckt, bringt es nichts, es im Vakuumsack zu garen!

Thema Saucen:

Was ist Ihnen da besonders wichtig?

Bei einer Jus das Volumen und der runde Geschmack, bei einem Schaum der Geschmack, der Stand – und trotzdem sollte sie leicht sein.

Was halten Sie von der WWF-Empfehlung, auf bedrohte Fischarten (Roter Thunfisch) zu verzichten?

Dies ist ein Prozess, ein Umdenken, das aber Zeit braucht. Ich arbeite eng mit unserem Fischhändler zusammen und gehe auch dort auf Saisonfische ein.

Wie würden Sie Ihren Führungsstil in der Küche umschreiben?

Menschlich autoritär. Unser Team arbeitet sehr hart für den Erfolg, und mir ist es wichtig – ohne das Ziel vor Augen zu verlieren –, auf die Bedürfnisse jedes Einzelnen einzugehen.

Wie wichtig sind Gault/Millau-Punkte und Michelin-Sterne für Sie persönlich?



Taube

Sehr wichtig. Letztendlich wird der Erfolg in der gehobenen Gastronomie auch daran gemessen.

Gibt es denn oft Gäste, die bei Ihnen essen, weil Sie Ihren Namen in den erwähnten Gastroführern entdeckt haben?

Ja, sicher! In der Schweiz lesen viele Leute den Gault/Millau. International ist es eher der Michelin, der uns Gäste bringt.

Keine Ambitionen, eines Tages ein eigenes Restaurant zu betreiben?

Im Moment nicht. Die Plattform, die uns von den ZFV Unternehmungen zur Verfügung gestellt wird, ist einmalig und das Potenzial noch lange nicht ausgeschöpft.

Könnten Sie sich vorstellen, in einem traditionellen Landgasthof Rösti, Bratwürste und solche Dinge zu kochen?

Nein, aber für eine gute Bratwurst fahre ich gern auch mal eine Stunde übers Land!

Sie kreieren ja laufend neue Gerichte oder Rezepte. Woher nehmen Sie die Ideen?

Die Ideen kommen wie von selbst. Kaum ist ein neues Menü gestartet, denkt man schon darüber nach, was man als Nächstes machen könnte.

Wer ist in der Schweizer Gastronomie Ihr grosses Vorbild? Vor welchem Koch ziehen Sie den Hut?

Ich ziehe vor jedem Koch den Hut, der meine Einstellung zum Beruf teilt – ob er nun Hummer oder Rösti zubereitet, ist Nebensache.

Und bei welchem Kollegen möchten Sie unbedingt mal essen?

Bocuse – solange er noch am Herd steht.

Hotelier info



WER SIND JULIA UND CHRISTIAN NICKEL?

Julia und Christian Nickel haben das Restaurant Spice im Rigiblick Anfang Juli 2010 von Felix und Lucia Eppisser übernommen. Das Geschwisterpaar kommt aus Offenbach (Deutschland) und hat schon früh seine Leidenschaft für die Gastronomie entdeckt. Christian Nickel, der von Gastkritikern als «aufgehender Stern am Gourmethimmel» bezeichnet wird, absolvierte seine Wanderjahre in den Küchen renommierter Restaurants in Spanien, Frankreich, Deutschland und der Schweiz. Dazu zählen das Restaurant Lei Mouscardins in St. Tropez und die Wirtschaft zum Wiesengrund in Uetikon am See. Zuletzt arbeitete er drei Jahre lang als Souschef von Felix Eppisser im Spice im Rigiblick. Julia Nickel übernahm 2009 nach dem Ausscheiden von Lucia Eppisser im Rigiblick die Rolle als Gastgeberin und stellvertretende Betriebsleiterin. Sie hat eine umfassende Hotel-Management-Ausbildung absolviert und in verschiedenen Hotels und Resorts in England und den USA, beispielsweise im St. Regis Aspen Resort, berufliche Erfahrungen in leitenden Funktionen gesammelt. Gemeinsam mit ihrem Team haben es sich die beiden Nachwuchskräfte zum Ziel gesetzt, das hohe Qualitätsniveau ihrer Vorgänger zu halten und den Betrieb weiterzuentwickeln. Im Fine Dining Restaurant Spice sind Veränderungen spürbar. So wird nebst den zwei Gourmetmenüs «Spice» und «Aurum» neu auch eine kleine À-la-carte-Karte angeboten. Das Bistro Quadrino im Erdgeschoss des Hauses mit der sonnigen Piazza hat man während der Sommermonate versuchsweise auch an Sonntagen geöffnet. Mit seiner prägnanten, würzigen Küche, bei der frische, einheimische Qualitätsprodukte auf erlesene Zutaten aus der ganzen Welt treffen und die immer wieder mit ihrer Leichtigkeit überrascht, verfolgt Christian Nickel vor allem ein Ziel: Er möchte im Restaurant Spice wie zuvor schon Felix Eppisser weitere Gault/Millau-Punkte erkothen. Aktuell hat er 16 Punkte (Gault/Millau 2011). Und im Herbst des letzten Jahres verlieh ihm der renommierte Michelin den ersten Stern.

www.restaurantrigiblick.ch