

## Jugendforsch

Zwei Geschwister haben das «Spice» im Hotel «Rigiblick» übernommen. Ein gastronomisches Traumpaar. *Von David Schnapp*

Ein gutes Essen kann einem nur durchschnittlich vorkommen, wenn einem in der Umgebung, in der man es isst, nicht wohl ist. Umgekehrt wird aus einem guten Essen in einer tollen Atmosphäre ein ausserordentlicher Genuss. Das war das Fazit unseres Besuchs im Restaurant «Spice» des Zürcher Hotels «Rigiblick». Aber der Reihe nach.

Zum Aperitif gab es einen Sonnenuntergang in Zürich West und den Blick über die Stadt, die einem auf der Terrasse des «Rigiblicks» zu Füssen liegt. Der perfekte Start in einen interessanten Abend. Die Karte ist übersichtlich, es gibt zwei Menüs und ein paar wenige ausgesuchte Gerichte. Wir stellen uns etwas aus dem «Menu Spice» und dem «Menu Aurum» (6 Gänge für 158 Franken) zusammen. Die Frühlingsrolle vom Tunfisch zeigt dann schon die Richtung an, in die der junge Koch Christian Nickel geht. Es ist ein gekonntes Spiel von Konsistenzen und Aromen, es ist süss, salzig, fest, weich, körnig – alles auf einmal, aber trotzdem wunderbar im Zusammenspiel. Die Teller sind kunstvoll angerichtet, strenge Geo-

metrie, als wär's ein Bild von Max Bill, trifft auf organische Formen der Natur.

Weitere Höhepunkte eines an Höhepunkten reichen Abends: eine Langustine mit geräucherter Wassermelone und Knoblaucheis. Oder die würzige Begegnung der Innerschweiz mit dem asiatischen Raum: das Rindsfilet aus Ennetbürgen an einem sirupartigen Jus, der mit Hoisin-Sauce, Palmzucker, Ingwer und anderen Gewürzen aufgerüstet wird. Auch wenn die Fusion-Küche ihre beste Zeit schon hatte, war diese Kombination bemerkenswert gut.

Im «Spice» scheint Aufbruchstimmung zu herrschen, das Team unter der Leitung von Christian Nickels charmanter Schwester Julia versprüht jugendlichen Optimismus und Freude an der Arbeit. Das zieht offenbar auch eine Gästeschar an, die etwas jünger ist als das übliche Gourmetpublikum. Und es machte, dass aus einem sehr guten Essen ein ausserordentlicher Genuss wurde.

**Restaurant Spice.** Germaniastrasse 99, 8044 Zürich.  
Tel. 043 255 15 70. [www.restaurantrigiblick.ch](http://www.restaurantrigiblick.ch)  
Sonntags und montags geschlossen



**Aufbruchstimmung:** Julia und Christian Nickel.

## Schöner grüner Kompromiss



Ich geb's ja zu: Zuweilen mache ich auch Flasche ganz für mich allein auf. Und ich einen rechten Schluck einem tüteligen nippe allemal vorziehe, im Übrigen der nung bin, Weine, die mich beim Degustation beeindrucken, seien nicht immer die, die am liebsten trinke, erheitern mich die verschiedenen Techniken, die mir zur Aufbewahrung anbrochener Flaschen empfohlen werden. originellste propagierte kürzlich René Gabriel im österreichischen *Falstaff*: Man fülle den in eine kleine PET-Flasche, drücke aus der Luft, Deckel drauf und fertig. Skurril dabei einzig, dass das Gabriel eingefallen ist. Ich traue ich, wenn ihm der Sinn danach gekommen auch allein den Verzehr einer Magnum. Aber natürlich macht Wein mehr Spass in Gesellschaft. Er hat nun mal eine soziale Komponente, und das nicht nur, weil er die Zügel löst. Alles eine Frage des Masses, was der Alkohol angeht, und die ist eine Frage der Umstände. Beim Konsum und in der Produktion. Keineswegs macht ein höherer Alkoholgehalt einen Wein immer besser. Der olympische Trend (schneller, höher, stärker) ist ohne schon wieder am Kippen. *Small is beautiful*. Nicht bei einem Châteauneuf, aber zum Beispiel bei dem fabelhaft süffigen Wein von der nördlichen Atlantikküste Portugals, dem Vinho verde (s. *Weltwoche* Nr. 33/10). Nun sind den Nordportugiesen freilich auch der Substanz nach substanzielleren Weissen. Deshalb Nachtrag. Der Alvarinho Soalheiro aus Alvarinho (fast an der spanischen Grenze) ist ein Wein, den man sich schon zu einer etwas anspruchsvolleren Fischsauce vorstellen kann, und er mit seinen 12,5 Vol.-% doch kein alkoholischer Killer. Vor allem verdankt er seine Balance einer tollen Balance von Säure und Frucht: ein schöner Kompromiss zwischen den atlantischen grünen Windbeuteln und den gewichtigeren kontinentalen Varietäten im Landesinnern. Gerade die rechte Menge Alkohol für so einen Wein. Auch bei siebzehn Dezi im Alleingang. Vorausgesetzt, man steigt danach kein Auto mehr. Und man keine Kolumne schreiben.

**Quinta de Soalheiro: Alvarinho Soalheiro 2009.**  
Casa Lusitania. Fr. 19.50. [www.casalusitania.ch](http://www.casalusitania.ch)