

## Medienmitteilung

Zürich, 3. Februar 2011

# Das Restaurant Rigiblick und Globus Zürich gehen gemeinsam auf kulinarische Entdeckungsreise

**Ab heute finden Gourmets und Geniesser in der ★★★delicatessa im Globus an der Bahnhofstrasse ein Stück Haute Cuisine zum Mitnehmen und zu Hause Geniessen. Küchenchef und Kochkünstler Christian Nickel, der mit seinen Kreationen seit etwas mehr als einem halben Jahr die Herzen der Gäste im Restaurant Rigiblick in Zürich höher schlagen lässt, hat für Globus eine exklusive Dessert-Selektion kreiert.**

Seit Mitte 2010 ist Christian Nickel der kreative Kopf in der Rigiblick-Küche, hoch über den Dächern Zürichs. Gourmets und Geniesser haben längst von ihm Wind bekommen und sich von seinen phantasievollen Kreationen in den Bann ziehen lassen. Nun lanciert die ★★★delicatessa im Globus Bahnhofstrasse eine spezielle Rigiblick-Dessertselektion und bringt so einen Hauch Nickelsche Kochkunst in die Einkaufstüten ihrer Kundinnen und Kunden.

Entwickelt hat Christian Nickel die neuen Kreationen gemeinsam mit seinem Pâtissier, Jana Bussert. «Salzkaramell», «Cassis» und «Espresso» heissen beispielsweise die Köstlichkeiten aus der dreifarbigen Pralinen-Trilogie. Erstere ist ein süsser Traum aus Nougat, Kuvertüre, Vanille und Karamelllikör. Ein kleines bisschen Salz sorgt für das ganz besondere Geschmackserlebnis. Sorgfältig zubereitetes Cassispüree bildet die Basis für die zweite, pinkfarbene Praline. Der dritte Leckerbissen im Bunde lässt einen das Aroma eines frisch aufgebrühten Espressos neu erleben. Für eine kulinarische Überraschung sorgt die edle, auf einer Schieferplatte präsentierte Macadamianusstorte, eines von Nickels Lieblingsrezepten. «Latte Macchiato» und «Crèmeschnitte» werden zwei weitere vielversprechende, in kleinen Schälchen angerichtete Köstlichkeiten aus der neuen Rigiblick-Dessertselektion genannt. Wer bei Letzterer an die klassische Crèmeschnitte aus der Dorfbäckerei denkt, wird staunen, was herauskommt, wenn ein Spitzenkoch mit seinem Pâtisseries-Team ein solch traditionelles Rezept neu erfindet.

Mit von Partie ist Christian Nickel übrigens auch bei den «Kulinarischen Entdeckungsreisen 2011», der Seminarreihe für Geniesserinnen und Geniesser der ★★★delicatessa im Globus an der Bahnhofstrasse. Weitere Informationen hierzu finden Sie unter [www.globus.ch](http://www.globus.ch).

**Weitere Auskünfte erteilt:**

Julia Nickel, Betriebsleiterin Rigiblick  
Telefon +41 (0)43 255 15 70  
jnickel@restaurantrigiblick.ch

Wer die neue Rigiblick-Dessertselektion probieren möchte, wendet sich bitte an Julia Nickel. Wir bringen gerne ein Degustationsset zu Ihnen auf die Redaktion.

**Hinweis an die Redaktion:**

2'278 Zeichen inkl. Leerzeichen

**Hintergrund**

Das Geschwisterpaar Julia und Christian Nickel ist seit Mitte 2010 Gastgeber im Aparthotel & Restaurant Rigiblick. Sie führen den Betrieb im Auftrag der ZFV-Unternehmungen, einem traditionsreichen, in der ganzen Schweiz tätigen Hotellerie- und Gastronomieunternehmen mit Sitz in Zürich. Bei der diesjährigen Punkte- und Sternevergabe von Gault Millau und Michelin schaffte es Christian Nickel als Neuling auf Anhieb unter die erfolgreichsten Schweizer Köche. Er erkochte sich gemeinsam mit seiner Brigade 16 Gault Millau-Punkte und einen Michelin Stern.

[www.restaurantrigiblick.ch](http://www.restaurantrigiblick.ch)  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)