

ANDERER MEINUNG?
annabelle.ch/
schuett



Erste Wahl aus zweiter Hand: Boutique Seven

BERN SCHÖNE ÜBERRASCHUNG

Dass Secondhandmode längst nichts mehr mit muffigen Klamotten aus der Wühlkiste zu tun haben muss, wird in der Berner Boutique Seven sofort klar. Hier geht es nicht in erster Linie um günstige Schnäppchen, sondern um exklusive Raritäten. Erst auf den zweiten Blick erschliesst sich, dass die 500 Exponate, Cocktailkleider, Highheels und Accessoires aus zweiter Hand stammen. Und dass die guten Stücke am Ende doch weniger kosten als im Neuzustand, wird zur schönen Überraschung.

— Seven, Secondhand and more, Brunngasse 46, 3011 Bern, Tel. 031 311 77 07

GANZE SCHWEIZ

DISCO AUF RÄDERN

Der stilvoll renovierte VW-Bus mit dem denkwürdigen Jahrgang 1968 ist eine Art rollende Soundmaschine: Reto Baumgartner alias DJ Watson bringt Musik an Orte, wo sie gerade gebraucht wird. Ob in der Stadt oder auf dem Land, am See oder im Wald, beim Kindergeburtstag oder beim



Polterabend: Der Beatbus mit komplettem Soundsystem und kleiner Indoor-/Outdoor-Lounge wird ohne grossen Auf- und Abbau zur individuellen Partylocation.

— Tel. 079 674 0310, www.beatbus.ch

Schütt isst ...

... IM RESTAURANT SPICE IN ZÜRICH



Für Freigeister

Die schönsten Wünsche, die wir haben, sind voller Widersprüche, voller vermeintlicher Unvereinbarkeiten. Das kann schon bei Kleinigkeiten der Fall sein, etwa bei der Wahl eines Restaurants: Manchmal wünsche ich mir einen Ort in der Stadt und doch im Grünen, mit Aussicht und Gefühl von Weite und doch ohne beschwerlichen Aufstieg, urban und doch nicht anstrengend modisch, mit spannenden Kontrasten in der Küche und doch ohne dass der Koch mir seine Ambitionen bei jedem Bissen unter die Nase reibt.

Diesen Ort habe ich gefunden, oben auf dem Zürichberg im Restaurant Spice. Erreichbar ist es bequem mit dem Rigiblick-Bähnchen. Man diniert auf einer sommernachtstraumhaften Terrasse oder in einem angenehm sachlich gestalteten Raum der Architekten Burkhalter/Sumi. Ich habe quasi die ganze Stadt unter mir und die ganze Welt auf dem Teller: Im «Spice» stehen das Kosmopolitische und der Fusionsgedanke nach wie vor in hohen Ehren; verantwortlich ist dafür das deutsche Geschwisterpaar Julia und Christian Nickel, beide noch keine dreissig. Sie verzichten auf jede Eingrenzung und Beschränkung, was in der Schweiz selten genug vorkommt.

Ein leichter und zugleich imposanter Auftakt: Königsmakrele, kombiniert mit Rettich, Nori-Algen und Miso; damit bin ich auch gleich auf dem Königsweg. Im Hauptgang bringt Christian Nickel Crevetten mit einem raffinierten Tomaten-Pulpo-Sugo zusammen. Markant gipfelt der Restaurantname «Spice» im Dessert: in einem Erdbeermousse, das bestens mit dem Curry-Joghurt harmoniert.

Man ist im «Spice» für ein paar Stunden ein wunschlos glücklicher Gast und ein freierer Geist als unten in der Stadt. Im Übrigen speist man nur einige Blumenlängen entfernt vom Ehrengrab des Dichters Georg Büchner, eines der freisten Geister, die Zürich je gesehen hat.

— Restaurant Spice im Hotel Rigiblick, Germaniastrasse 99, 8044 Zürich, Tel. 043 255 1570, www.restaurantrigiblick.ch



| 103 Service | | | |
|-------------|--------------------|----------|--------|
| Ti: | 4/1 | Bsp 1107 | Get 2 |
| | 13Jul | 11 | 12:55 |
| 2 | Uaiser | | 20.00 |
| | RIESLING DL | | |
| 1 | Weine | | 12.00 |
| | LA TREMILLE DL | | |
| 1 | Weine | | 12.00 |
| 1 | Grüner Salat | | 17.50 |
| 1 | Lunch Hauptgang | | 42.00 |
| 1 | Kugel Glace | | 5.00 |
| 1 | 4-Gang Lunch | | 68.00 |
| | BUFFET IS MAKRELE- | | |
| 1 | Vorspeisen | | 8.00 |
| 1 | Domel, Espresso | | 9.00 |
| 1 | Espresso | | 6.50 |
| zu zahlen | | | 200.00 |

♥-lichen Dank