



## RIGIBLICK

### Restaurant Spice



Germaniastrasse 99



043 255 15 70, Fax 043 255 15 80

www.restaurantrigiblick.ch

info@restaurantrigiblick.ch

Julia Nickel, Christian Nickel

*Geschlossen: Sonntag, Montag, eine Woche an*

*Weihnachten*

**M** 54.-/68.- / **L** 34.- / **D** 135.-/168.- /

**à la carte** 80.-/105.-

**AE** **VISA** **POSTCARD**

**H** 7 Appartements, AP ab 380.-

Das «Spice» ist die perfekte Fallstudie für den reibungslosen Stabwechsel in einem Spitzenlokal. Kaum ein halbes Jahr, nachdem sich Felix und Lucia Episser, das langjährige Wirtepaar im «Rigiblick», verabschiedet haben, sind ihre Nachfolger schon voll angekommen. Seit Sommer 2010 wirken die Geschwister Julia und Christian Nickel als Gastgeber. Und weil beide schon einige Jahre im «Spice» gearbeitet hatten, ist der Geist der Vorgänger zwar noch

spürbar – und trotzdem ist nicht mehr alles gleich. Dem Zürcher Frauenverein als Besitzer der Lokalität ist mit den Nachfolgern wirklich eine kulinarische und gastgeberische Punktlandung geglückt.

Das zeigte schon eine erste Stippvisite Mitte Juli 2010 kurz nach dem Stabwechsel. Und es bestätigte sich sechs Monate später, als wir mitten im Weihnachtsrummel nochmals auf dem Zürichberg vorbeischaute. Christian Nickel hat die von Episser geprägte Fusionsphilosophie konsequent weiterentwickelt bzw. leicht entschlackt sowie von der teils barocken Fülle der Aromen befreit. So hat er ein kulinarisches Pendant zum coolen, von den einheimischen Kultarchitekten Burkhalter/Sumi konzipierten Restaurant geschaffen. Das «Spice» verströmt gastronomisch und optisch eine Weltläufigkeit, wie sie sonst nur in Metropolen zu finden ist. An Selbstbewusstsein mangelt es dem jungen Koch, der seine Lehrjahre an renommierten Adressen absolvierte – «Lei Mouscardins», St-Tropez, «Traube Tonbach», Baiersbronn, «Wirtschaft zum Wiesengrund», Uetikon am See – jedenfalls nicht. Davon zeugt die Speisekarte, die gerade mal mit zwei Sechsgängern auskommt: dem «Menü Aurum» mit Hang zu europäischer Kulinariik und dem «Menü Spice» mit deutlich asiatischem Einschlag. Beide kosten 158 Franken und lassen sich über Kreuz nach Lust und Laune kombinieren. Die auch optisch präzise choreografierten Teller sind dekonstruktivistische Meisterwerke, vereinen jeweils ein Bouquet in unterschiedlichen Geschmacks- und Konsistenzuständen und geben dank vielen innovativen Zutaten während des ganzen Essens genug Gesprächsstoff her.

Zum Auftakt kombinierte Nickel eine Langustine mit Blumenkohl, Mandarine und Mole (einer ursprünglich scharfen aztekischen Schokolade-Chili-Sauce, die Nickel domestiziert hat). Schon hier zeigt sich, wie der Chef divergierende Aromen aus der Weltküche in Balance hält – Essen mit Köpfchen eben. Das heisst nicht, dass der junge Chef die Klassiker ausblendet: Die Trüffel-Maultasche mit Sherry an einer hochkonzentrierten Geflügelessenz war schlicht genial! Es folgte ein kurzer Abstecher nach Asien – Meerbrasse mit malaysischem Laksa (Nudelsuppe), bevor beim Fleisch wieder heimisches Schaffen gewürdigt wurde: Ennetbürger Kalb mit pürieren Marroni sowie Lorbeer und konzentriertem Madeirajus.

Der Käsewagen ist ausgezeichnet bestückt, und bei den Desserts folgt man im «Spice» zum Glück nicht nur exotischen Pfaden. Lockerer, aber doch sehr aufmerksamer Service und ein überraschend junger Altersdurchschnitt bei den Gästen. Die Weinkarte wird mit jedem Jahr umfangreicher und spannender. Und wer sich mal im Etikettentrinken versuchen will, findet neu eine Raritätenliste, die mit Flaschen aus dem Keller des «Baur au Lac» bestückt ist. Frühzeitig reservieren!