

Wissen Sie was **IPO** bedeutet?**comdirect**
be empowered**NZZ Online**
Neue Zürcher ZeitungDonnerstag,
19. Oktober 2000
4. Jahrgang

Suchen

INHALT

[NZZ/Frontseite](#)
[Kurznachrichten](#)
[Finanzmärkte](#)
[Wetter](#)
[Dossiers](#)
[Netzstoff](#)
[Ticket/Ausgehen](#)
 Stadt Zürich
 Schweiz
 International
 Präferenz
 Kino
 » [Gastro](#)
 [Ausblick](#)
 [Roman](#)
[Kreuzwörtertsel](#)
[Buchrezensionen](#)
[Lesermeinungen](#)
[Webcam Zürich](#)
[English Window](#)

NZZ-ARCHIV

[Monatsarchiv](#)
[Recherchedienst](#)

NZZ-VERLAG

[Adressen](#)
[Abo-Dienst](#)
[NZZ im Ausland](#)
[Produkte](#)
[Web-Werbung](#)
[Print-Werbung](#)

NZZ-SITES

[NZZ Folio](#)
[NZZ Format](#)
[NZZ-Buchverlag](#)
[wahnsinnzz.com](#)
[NZZ-Gruppe](#)

RUBRIKANZEIGEN

[Jobclick](#)
[ImmoClick](#)
[Autoclick](#)

TICKET Gastro**SPEZIALITÄTEN****Weltoffen**

In Bangalore geboren, in den USA aufgewachsen und seit zehn Jahren in der Schweiz ansässig, repräsentiert Meera Drelich das neue Indien: weltoffen - aber bitte nicht ohne Curry.

Beim Vorbeischlendern an den schönen Jugendstilhäusern der Seestrasse könnte man «The Spice Gourmet» durchaus für ein Geschäft des gehobenen Einrichtungsbedarfs halten - was im Übrigen nicht ganz falsch ist. Die aus den USA und Indien stammenden Schränke und Truhen mit ihren Schätzen an exotischen Leckereien sind ebenso verkäuflich wie ihr Inhalt. Da steht der amerikanische Küchenschrank voller Flaschen mit Chili-Essig und Sojasaucen, das nordindische Regal lockt mit Tandoori-Paste, Tortilla-Chips, «Tibetan Fire Sauce» und «Dal», Hülsenfrüchten. Abgesehen von besagten Möbeln aus Indien konnte Meera Drelich zum Glück der Versuchung widerstehen, die Sinne ihrer Gäste mit orientalischem Hochbarock zu überfahren. Vielmehr ist die Einrichtung dezent und vermittelt Wärme und Behaglichkeit. Wunderschön der grosse Kirschholztisch, an dem getafelt wird. Nebst diesem gibt es nur noch zwei weitere Tische. Man setzt sich zu sechst, acht, zehnt zusammen - und hat doch mehr Platz als in der üblichen Zweiertisch-Batteriehaltung.

Die Gäste kommen teilweise von den umliegenden grossen Banken und Versicherungen, aber es sind auch viele Künstler dabei, Musiker von der Tonhalle und Kommunikationsberufler. Auffällig ist auch die klare Mehrheit von Frauen. Die Luft bleibt rauchfrei, und für einmal leidet man auch als Raucher nicht darunter; vielmehr findet man es selbst ganz angenehm: Der Duft der Curries schmeichelt der Nase mehr als Camel kalt.

Alkohol wird im «Spice Gourmet» erst seit kurzem ausgeschenkt. Anfänglich habe man bewusst darauf verzichtet, verrät Meera Drelich augenzwinkernd, um eine bestimmte Gruppe von Gästen zu vermeiden. Kein Wunder, dass sich Frauen hier so wohl fühlen.

Nebst wenigen Gerichten, die immer serviert werden wie «Masala Dosa», eine aus Südindien stammende Crêpe mit einer Füllung von gewürzten Kartoffeln, Goa Curry oder Kürbissuppe, gibt es jeden Tag ein vielfältig variables

Restaurantführer

Der interaktive Restaurantführer für Zürich und Umgebung

Gastro

SPEZIALITÄTEN:
[Weltoffen](#)

TAFELSPITZEN:
[Bauchmoden](#)

LOKALITÄTEN:
[1001 Nacht](#)

Herausgegriffen

Restaurantführer für Zürich und Umgebung

Webcam:
[Live-Kamera am Zürcher Bellevue](#)

Buchrezensionen:
[Sämtliche Buchbesprechungen der letzten 30 Tage](#)

Wetter:
[Aktuelle Wetterberichte und Prognosen](#)

Gericht, mit oder ohne Fleisch, das sich preislich zwischen Fr. 18.50 und 20.50 bewegt. Heute ist dies grünes Thai Curry mit Jasmin-Reis. Wunderbar sind die getesteten Masala Dosa, die nacheinander gereicht werden: «So sind sie frisch und warm.»

Neben der so dynamischen wie herzlichen Gastgeberin wirkt der junge Kellner in seiner lächelnden Umständlichkeit authentisch indisch. Nicht ohne Folgen: Die eigenen Körperaktivitäten verringern sich gleichsam automatisch, der Puls wird langsamer, und man entspannt sich à la asiatique. Für einmal ist der Begriff «Oase» durchaus angebracht: Sollen doch draussen Börsenkurse fallen, Versicherungsfälle eskalieren, der Dirigent einen Tobsuchtsanfall bekommen: Shanti, shanti: nur ruhig, deshalb geht die Welt nicht unter.

Neuerdings hat «The Spice Gourmet» an drei Tagen in der Woche auch abends offen. Und wer am Mittag wenig Zeit hat, kann sein Essen mitnehmen, wobei man sich aber ein paar Minuten gedulden muss: Die Gerichte werden schliesslich alle frisch zubereitet. Für kleinere Veranstaltungen wird das Lokal auch vermietet; manche Büroabschiedsträne hat wohl schon das Parkett poliert. Die nimmermüde Chefin veranstaltet überdies Kochkurse: von indisch über thailändisch bis mexikanisch. Frühzeitige Anmeldung ist jedoch unumgänglich. Wellness ist schliesslich im Trend - auch für den Gaumen.

Leonardo La Rosa

The Spice Gourmet
Seestrasse 43, 8002 Zürich
Montag und Dienstag 11 bis 15 h
Mittwoch bis Freitag 11 bis 15 h / 17.30 bis 22 h
Samstag und Sonntag geschlossen
Tel. 01 201 05 66

[Kontakt](#)
[Impressum](#)

Copyright © 2000 Neue Zürcher Zeitung AG

Autoversicherung Avenue

unbedingt entdecken und
Ihre Prämien online berechnen,

