



«Ich bin ein addict, I love it»

No smoking please, fasten your seat-belts. Wir heben ab zu einer Reise durch das Gewürzuniversum. Eine Reise durch eine Welt mit drei Tischen und zwanzig Stühlen.

von
Sikander von
Bhicknapahari
(Text) und
Tony Baggenstoss
(Fotos)

Beim Eintreten knarrt die Türe. Dabei betreten wir keinen grossen Rittersaal, sondern die Essstube einer Multikultifrau. Ein Minirestaurant, integriert in ein Geschäft für Stilmöbel und Accessoires. Oder umgekehrt.

Rechterhand auf einem Gestell steht auf kleinstem Raum komprimiert der Urknall unserer kulinarischen Reise. Ein Gewürzshop mit zum Teil selbst importierten Zutaten. Spicy Essen heisst nicht unbedingt Chilischärfe, die beim Essen brennt und später nachfeuert. Gut gewürzt essen heisst ein Bouquet von Geschmacksvariationen wahrnehmen. Deshalb no smoking please.

In Indien geboren, in Amerika studiert, seit zwölf Jahren in der Schweiz lebend, Mutter und nebenbei noch preisgekrönte Biochemikerin: Einige von uns würden bei diesem Lebenslauf und Arbeitspensum TV-Dinners einkaufen und mit Aromat würzen. Nicht so Meera Drelich.

In indischen Familien ist die Mutter als wandelndes Rezeptbuch oberste Geheimnisträgerin der Gaumenfreuden. Aufmerksame Töchter schauen zu und kochen später am eigenen Herd weiter. Meera Drelich hingegen lässt nicht nur die Familie, sondern auf zwanzig Plätzen auch ihre Gäste von ihrer Rezeptsammlung profitieren.

Schon während der Studienzeit in den USA war Fastfood nicht ihr Ding. Die MitstudentInnen erinnern sich bestimmt an die Unizeit. Meera Drelich kochte damals schon im Studentencamp eine Crossover-Spicy-Küche. Aus der Studentin wurde eine Frau Dr. Biochemikerin, die schlussendlich in der Schweiz bei Roche in der Krebs- und Aidsforschung ganz andere Rezepturen nachging.

Die Liebe liess sie in der Schweiz bleiben und während der Schwangerschaft immer öfter an der Realisierung eines Traums herumstudieren. Nach einigen Telefonaten mit ihrem Vater in Indien fiel

schliesslich der Entscheid für das heutige Restaurantkonzept. Klar brauchte es dazu einen Businessplan, hier jedoch zusätzlich noch einen Family-Plan, denn die Montessorischule sowie die nahe beieinander liegenden Arbeitsplätze von Vater und Mutter Drelich gehören mit zum optimalen Tagesablauf. Mit dazu gehören auch die anderen Säulen im Miniteam:

Rajan Sharma in der Küche und Bettina Ryff im Service.

Nicht im Businessplan vorgesehen war, dass am Tag der Eröffnung lediglich eine Frau aus Neugierde ein Pack Tortillachips einkaufen kam. Niemand wollte im wohnlichen Restaurant der Quereinsteigerin essen. Inzwischen werden über Mittag einige Stühle gleich zwei Mal besetzt. Reservation empfohlen.

Zwar stammt unsere Hauptdarstellerin aus Indien, aber ein indisches Restaurant sollte es nicht werden. Tandoori zum Beispiel wäre zu typisch. Geschmack soll ihr Essen haben, authentisch und frisch zubereitet muss es sein. Aber trotzdem auch nicht einfach asiatisch, sondern eben spicy. So lässt sich von Rucola über Fajitas bis zur klassischen Fladenbrot- und Curryküche die weltweite Bandbreite der Würzung à la Spice Gourmet erleben. Ein Blick in die Küche zeigt, dass frisch wirklich frisch heisst: Der dort stehende Tiefkühler weist lediglich Haushaltsgrösse auf. Ausser Erbsen finden dort nur noch Glacé Platz.

Mit Meera Drelichs Spice Gourmet wird erstmals ein Minirestaurant mit dem Ueli-Prager-Preis ausgezeichnet. Trendforscher würden über Geborgenheit und Familienersatz fabulieren. Reiner Zufall übrigens, dass Ueli Pragers Tochter Katharina ihre Geburtstagsparty hier feierte.

Was Meera Drelich an ihrer neuen Aufgabe gefällt, ist der direkte Feedback. «It's a religious experience», sagte die Frau am Tisch nebenan beim ersten Bissen Schoggikuchen, ein Violinspieler aus der Tonhalle wiederum liess sich das Rezept dazu nach Amerika e-mailen. «Ich bin ein addict, I love it», sagt Meera Drelich. Gastgeberin zu sein heisst für sie, mehr geben als zurück erhalten. Sie hat unser Lob mehr als verdient. Sei es als Gast oder hier nun in Form des Ueli-Prager-Preises, dem schweizerischen Nobelpreis für die Gastronomie. Als Forscherin müsste sie wohl einige Jahre länger warten, bis ihr solche Anerkennung zuteil würde.

Schön, dass die Liberalisierung der Zürcher Gastrogesetze es inzwischen erlaubt, den zum Tod verurteilten Quartierlädeli einen neuen Sinn zu geben. Die sonst platitüd wirkende Beschreibung «hier essen Sie wie zu Hause» darf bei dieser Essstube in Zürichs Engequartier ruhig angewandt werden.

Der Businessplan sah ein Lädeli mit Gourmetprodukten, einen Take-away, ein Restaurant sowie eine Kochschule vor. Drei Teile davon sind realisiert. In Kürze dürfte nebenan der Take-away als letzter Teil zur Eröffnungsfeier rufen. Falls es Meera Drelich einmal nach Schnellkost ist: Grilled cheese and tomato toast heisst der Standard aus der Studentenzzeit. Selbst gemacht. Könnte ein Klassiker werden.

**The Spice
Gourmet**
Seestrasse 43
8002 Zürich
01 201 05 66
Fax 01 201 12 10
spicegourmet@free-
surf.ch

