

DIE ZEITSCHRIFT DER KULTUR

du

Zueritipp

Gastro

► [gastro.ch](#) ► [tagess](#)

[Anzahl](#) | [Anzeige](#) | [Anzeiger](#) | [Gastro](#) | [Stil](#) | [Angebotungen](#) | [Anzeige](#) | [Anzeige](#) | [Anzeige](#)

Restaurants

- [Alle Küchen](#)
- [Schweizerisch](#)
- [Italienisch](#)
- [Mediterrane Küche](#)
- [Asiatisch](#)
- [USA](#)
- [Lateinamerikanisch](#)
- [Vegetarisch](#)
- [Fischspezialitäten](#)
- [Fondue/Raclette](#)
- [Russisch](#)

Anderes

- [Klassisch](#)
- [Innovativ](#)
- [Interessante](#)
- [Weinkarte](#)

Stichwort-Suche

Z.B. «Fisch»
oder «Salat»

Tools

- [Chats](#)
- [Zürich by Mike](#)
- [Ausblick](#)
- [Newsletter](#)
- [Send a Card](#)
- [Archiv/Suchen](#)
- [Translation](#)

Verlagsservice

- [Abo-Service](#)
- [Inserate](#)
- [Impressum](#)

8:05 Uhr | Freitag, 1. Februar 2002

Artikel: > [mailen](#)

Halbprivat – Meera Drelich, Gastgeberin im «Spice Gourmet»



Man fühlt sich wohl, fast wie bei Freunden zu Hause, wie in einem elegant-gemütlichen Wohnzimmer. Obwohl da doch mehrere Tische stehen, an denen getafelt wird. In einem Regal stehen hübsche handgemachte Keramikgefässe. Nicht nur die Einrichtung, auch die Atmosphäre ist locker ungestylt. Meera Drelich, in Indien geborene Amerikanerin,

kam vor zwölf Jahren als Biochemikerin in die Schweiz, aus beruflichen Gründen; geblieben ist sie der Liebe wegen, Söhnchen Arun wird gerade sechs. Das eigene Lokal, das sie vor drei Jahren realisierte, ist ihr ein Herzensanliegen. Sie hat den ehemaligen Hightech-Laden, einen Katzensprung vom Bahnhof Enge, schlicht und stilicher eingerichtet. Die Möbel können auch gekauft werden, erst nach dem Essen natürlich. Angeboten wird, Preisklasse mittelteuer, ihre persönliche, geschmacksintensive Version einer weltläufigen Crossover-Küche: Ein Hit, auch optisch, sind die vegetarischen Teller. Es gibt aber auch grünen Thai- und Goa-Curry mit Poulet oder Fisch oder Crevetten, serviert mit Papadam und Basmati, mit Jogurt, Lime, Ingwer und Knoblauch marinierte Hühnerbrust, grillierten Lachs mit Dillsauce. Noch ausbaufähig ist die kleine Weinkarte. Offen gibt es erst australischen Chardonnay und Shiraz. Ab Mitte Februar bis April offeriert Meera Drelich auch wieder Kochkurse. In 5 Stunden (160 Franken) macht sie die Teilnehmer mit der indischen Küche vertraut. (es)

[Zürich-Enge, Seestr. 43, Tel. 01/201 05 66; Mo–Fr 10–15, Mi–Fr auch ab 17 Uhr; www.thespicegourmet.com]



© tamedia AG - E-Mail an [Webmaster](#)

TAGI-KRITIK

Sicheres in un...
Die Küche im "P...
nahrhaft, sodass
Heiss hunger nic
Bauch vor den A
und warme - mi
füllen ...

GASTRO IM NE

- [Mosi's Gourme](#)
- [Eat-smokefree](#)
- [Hungover.net](#)
- [Le-cigarbox.ch](#)
- [Food Resource](#)

TICKETS

Vorverkauf und
>> [mehr](#)

Gastro-Datin



Hoi, Ich würde g
einem Kaffee üb
Welt plaudern...
>> [mehr Gastro](#)

Send a Card



Mitessen: Mit je
gehen! >> [mehr](#)

Newsletter



winner.ch

- [Immobilien](#)
- [Stellen](#) ♥ [Autos](#)
- [Partner](#)