


Spice Gourmet

Ceci n'est pas un restaurant

Das «Spice Gourmet» ist ein kleines Juwel. Klein ist wörtlich gemeint, denn das Lokal hat gerade mal knapp 30 Plätze, und Juwel ist im mehrfachen Sinn gemeint. Meera Drelich ist eine der herzlichsten Gastgeberinnen dieser Stadt. Ein Besuch im «Spice Gourmet» ist eigentlich kein Restaurantbesuch, vielmehr fühlt man sich eingeladen in diesem geschmackvoll eingerichteten ehemaligen Ladenlokal. Dies auch angesichts der Preise, die über Mittag eher einem symbolischen Unkostenbeitrag gleichen. Den Tisch teilt man mit Unbekannten, was immer wieder zu angenehmen neuen Bekanntschaften führt.


Die Küche schafft es mühelos, den kulinarischen Bogen zwischen den Kontinenten zu schlagen. Sonst sind wir immer ein wenig skeptisch, wenn in einem Restaurant der halbe Globus auf der Karte vertreten ist, aber Meera hat mehrere Jahre auf drei verschiedenen Kontinenten verbracht und vereint das Beste aus ihrem Geburtsland Indien, den Americas und Asien mit einer ganz persönlichen Note. Wer einen ihrer Kochkurse besucht hat, weiss, wie alles mit Liebe und Respekt von Grund auf zubereitet wird, bis hin zu den Gewürzmischungen, die immer wieder frisch gemahlen werden.

Jede Woche gibt es eine neue «Daily Specials» Karte. Zum Mittagessen kann zum Beispiel am Montag ein Vegetable Korma mit Minze und Erbsen Pulao sowie Karotten Raita verlocken (19.50), während am Mittwoch Chicken & Cheese Enchilladas mit scharfer Kürbissauce verführen (19.50) und am Freitag südindisches Fischcurry mit Tamarind, Ingwer und Kokosnussmilch besticht (22.50). Und so weiter, die Abwechslung scheint unendlich, aber immer gibt es nur einige wenige Sachen zur Auswahl, damit alles frisch ist. Einzig rotes Fleisch gibt es nie. Abends wird ähnlich gekocht, aber etwas mehr darauf angelegt, länger zu geniessen. Wer nicht ganz alle Details auf der Karte versteht, sollte unbedingt nachfragen, oder noch besser,

sich Zeit nehmen und Meera bei einem ihrer Kurse in der Küche besuchen. 

www.thespicegourmet.com
Enge/Wollishofen,
Seestrasse 43, 8002 Zürich
Fon 044 201 05 66
mo 11-14.30, di-fr 11-14.30 & 18-23,
sa 18-23 Uhr, so geschlossen

n p v HG Fr. 25.50-35.50

 Zürich, Enge Bahnhof
Linien 5, 6, 7, 13, S2, S8

Reise um die Welt:

China, Tibet, Indien

Rang 2



Schweiz: CHF 14.95
Dr. € 9.95
Referenzjahr: 2005/2006
www.zuerichgehtaus.ch

Überblick
ZÜRICH RESTAURANTFÜHRER

**ZÜRICH
GEHT AUS!**

- Die 16 besten Zürcher Trendsetter
- Die 13 besten gemütlichen Beizen für Geniesser
- Die 20 besten Restaurants für Gourmets
- Die 43 besten Italiener und Spanier

200 Restaurants im Test

- Die 12 besten Japaner und Thailänder
- Die 23 Besten am See und im Grünen
- Die 42 Besten in der Region

Places to be:

- 21 Bars und Lounges
- 24 Clubs und Discos

Specials:

- 12 Cafés für Shoppingpausen
- 25 empfehlenswerte Hotels