



Restaurant zum Trauben da Nikos in Küsnacht

## Auf das Gourmet-Restaurant folgt mediterranes Flair und viel Kunst

Im früheren FiniFini wird ein neues Restaurant eröffnet. Das Pächterpaar wird dabei von zwei legendären Zürcher Gastronominnen unterstützt.



**Raphael Meier**

Publiziert: 01.11.2024, 18:30



Das Team im neuen Restaurant zum Trauben da Nikos (von links): Marisa Odermatt-Rota, Nikos Papanikolaou, Koch Gian-Paolo Secci, Reto Mauerhofer und Teresa Wenger.

Foto: Manuela Matt

### In Kürze:

- Am Samstag wird das mediterrane Restaurant Trauben da Nikos in Küsnacht eröffnet.
- Reto Mauerhofer und Nikos Papanikolaou leiten den Betrieb und werden von zwei erfahrenen Gastronominnen unterstützt.
- Kunstwerke von wechselnden Künstlern schmücken die Wände des Restaurants.

Im ehemaligen Restaurant FiniFini in Küsnacht herrscht reges Treiben an diesem trüben Donnerstagmorgen. Das bleibt nicht unbemerkt. Gut ein Jahr ist es her, als Pächter Thomas Kiefer im historischen Gebäude hinter dem Schulhaus Wiltisgasse die Lichter löschte und den Betrieb aufgab. Eine Passantin bleibt stehen und fragt neugierig, was los ist. Freundlich klärt ein junger Mann, der gerade eine Kiste nach drinnen bringt, sie über die bevorstehende Neueröffnung auf.

Denn schon diesen Samstag wird das neue Restaurant zum Trauben da Nikos die ersten Gäste empfangen. Im Innern stechen sofort die neu gestrichenen gelben Wände und üppige Dekorationen ins Auge. «Ja, ich mag es opulent», sagt Pächter Reto Mauerhofer mit einem Lachen, «bei dem vielen Nebel braucht es nun mal ein bisschen Sonne.» Die neue Gastwirtschaft führt er gemeinsam mit seinem Partner Nikos Papanikolaou – dessen Vorname auch den Namen des Restaurants inspiriert hat.

### Regelmässige Spezialwochen

«Wir wollen marktfrische, mediterrane Küche anbieten», sagt Papanikolaou. So werde der Grossteil der Karte aus italienischen und französischen Gerichten bestehen. «Wir planen aber, regelmässig Spezialwochen durchzuführen, während denen wir uns zum Beispiel auf Speisen aus der spanischen oder griechischen Küche fokussieren.»

Mit Letzterer kennt sich Papanikolaou als gebürtiger Grieche gut aus. Sowie mit der Gastronomie: Seine Ausbildung absolvierte er im 5-Stern-Hotel Bellevue Palace in Bern. Danach konzentrierte er sich verstärkt auf die betriebswirtschaftliche Seite der Branche. «Für mich geht ein grosser Traum in Erfüllung, nun selbst Gastgeber sein zu dürfen», sagt er. Mauerhofer, der als Jurist arbeitet, werde derweil die administrative Leitung übernehmen.

Küchenchef ist Gian-Paolo Secci. Der gebürtige Sarde sei in eine Fischer- und Gastronomenfamilie hineingeboren worden und bestens mit der mediterranen Küche vertraut, betont Papanikolaou. «Seitdem ich ein Kind war, stehe ich schon in der Küche», erzählt der Koch im Vorbeigehen. Dies zunächst in Sardinien, später in Strassburg, München, Monaco und zuletzt in der Pizzeria da Andrea in Zumikon.

### Wechselnde Kunst

Eine Besonderheit des neuen Restaurants sind auch die zahlreichen Kunstwerke, die an den Wänden zu sehen sind. «Die Idee ist es, dass wir immer wechselnde Künstler ausstellen», sagt Reto Mauerhofer. Die jetzigen Werke sind von der moldauischen Künstlerin und Ärztin Svetlana Sidorenko. «Wir wollen nun alle zwei bis drei Monate neue Werke zeigen.» So solle der Raum etwas belebt werden.



An den Wänden der Gaststube sollen regelmässig Werke von verschiedenen Künstlern ausgestellt werden.

Foto: Manuela Matt

Preislich werde sich das neue Restaurant im mittleren Segment ansiedeln, sagt Mauerhofer. «Ein Mittagsmenü soll zwischen 30 und 40 Franken kosten.» Das «À la carte»-Menü am Abend sei derweil etwas teurer. «Unser Ziel ist es, hohe Qualität zu einem fairen Preis anzubieten.»

### Erfahrene Verstärkung

Für die Umsetzung haben sich die Pächter, die in Zürich wohnen, tatkräftige Unterstützung geholt – in Form zweier legendärer Zürcher Gastronominnen: Marisa Odermatt-Rota und Theresa Wenger. Beide kennen das Pächterpaar seit vielen Jahren. Odermatt-Rota übernahm Ende der Achtzigerjahre das Conti, gleich hinter dem Opernhaus. Von 2006 bis 2014 führte sie dann das Traditionshaus da Angela an der Hohlstrasse in Zürich. Einst schrieb die «Weltwoche» über sie: «Bei ihr kehren die mächtigen Männer ein, egal wo sie ihre Zelte aufschlägt.»

Theresa Wenger hingegen führte während 40 Jahren «Onkel Toms Hütte» im Kreis 4 und leitete danach das Restaurant Gandria im Zürcher Seefeld. Eigentlich hatten beide Gastrofrauen schon vor Jahren bekannt gegeben, kürzertreten zu wollen: «Aber das Wirtinnen», sagt Wenger schelmisch, «ist irgendwie eine Krankheit.» Ohne gehe es einfach nicht. Deshalb habe sich die 81-Jährige gedacht: «So zwei Tage in der Woche – das wäre nochmals schön.» Zumindest solange, wie es die Gesundheit erlaubt.

Restaurant zum Trauben da Nikos, Untere Wiltisgasse 20, Küsnacht. Geöffnet Montag bis Freitag 11.30 bis 14 Uhr und 18 bis 22 Uhr, Samstag 18 bis 22 Uhr.