

## Medienmitteilung

Zürich, 9. September 2016

# THE EPICURE – in vier Tagen beginnt das Gourmetfestival im Dolder Grand

**Vom 14. bis 18. September 2016 präsentiert das Dolder Grand in Zürich die dritte Ausgabe von THE EPICURE. Mit Andreas Caminada aus der Schweiz, Harald Wohlfahrt aus Deutschland, Curtis Duffy aus den USA und Pascal Barbot aus Frankreich folgen in diesem Jahr gleich vier 3-Sterne-Köche dem Ruf von Chef Fine Dining Heiko Nieder.**

Das Gourmetfestival des Dolder Grand, «THE EPICURE – Days of Culinary Masterpieces», findet vom 14. bis 18. September 2016 mit international renommierten Gastköchen im Zürcher City Resort statt. Die Tickets für die vielen Events im Dolder Grand waren dieses Jahr innerhalb weniger Stunden ausverkauft; zum jetzigen Zeitpunkt gibt es nur noch vereinzelt Tickets.

### Neuer Event «Wine & Dine» als Auftakt

Im Rahmen des Gourmetfestivals THE EPICURE präsentiert das Dolder Grand gemeinsam mit «Robert Parker's Wine Advocate» und dessen spanischem Weinexperten Luis Gutiérrez bereits am 13. September 2016 als Auftakt einen exklusiven Abend mit 2-Sterne-Koch Chef Fine Dining Heiko Nieder. Bei «Wine & Dine – Robert Parker's Matter of Taste» können interessierte Weinliebhaber ein 6-Gang-Menü von Heiko Nieder geniessen und sich mit Luis Gutiérrez austauschen.

### The Evenings

THE EPICURE wird dieses Jahr einmal mehr spektakuläre Ausmasse annehmen. An den vier exklusiven Abenden, die im The Restaurant stattfinden, wird Heiko Nieder mit jeweils einem Gastkoch ein herausragendes 8-Gang-Menü kreieren. Dieses Jahr sind es Harald Wohlfahrt vom Restaurant Schwarzwaldstube in Baiersbronn-Tonbach, Deutschland (3 Michelin-Sterne, 19,5 Gault-Millau-Punkte), Curtis Duffy aus seinem Restaurant Grace in Chicago, USA (3 Michelin-Sterne), Andreas Caminada vom Schauenstein Schloss Restaurant Hotel in Fürstenu, Schweiz (3 Michelin-Sterne, 19 Gault-Millau-Punkte), und aus Paris, Frankreich, Pascal Barbot vom Restaurant L'Astrance (3 Michelin-Sterne).

### The Masterclasses

Auch dieses Mal finden von Donnerstag bis Samstag die sogenannten Masterclasses im Dolder Grand statt. An den von Experten geführten Tastings erfahren die Gäste Wissenswertes über exklusive Produkte wie Kaviar, Whisky und Schokolade.

The Dolder Grand \*\*\*\*\*  
The City Resort of Zurich  
since 1899

Kurhausstrasse 65  
8032 Zürich  
Switzerland  
Tel +41 44 456 60 00  
Fax +41 44 456 60 01  
info@thedoldergrand.com  
www.thedoldergrand.com

The Dolder Resort  
The Dolder Grand  
Dolder Waldhaus  
Dolder Sports



Swiss Deluxe Hotels



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®

Alle Genussmenschen können das Gourmetfestival aber auch ausserhalb vom The Restaurant geniessen. Unter dem Motto «World Class Drinks – Adam & Eve» werden zwei der besten Barkeeper der Schweiz für die Besucher jeden Abend ihre meistgekrönten Cocktailvariationen mixen.

### **The Finale**

Am Sonntag gipfelt das Festivalereignis THE EPICURE in seinem erlebnisreichen Finale. Wer schon immer einem kulinarischen Meister auf die Finger schauen wollte, kommt hier ins Schwärmen. Chef Fine Dining Heiko Nieder hat dazu neun Sterneköche, einen Star-Pâtissier und einen Diageo World Class Champion eingeladen. Sie alle sind an elf Live-Kochstationen präsent und kreieren dort ihre Gerichte: Anthony Genovese, Restaurant Il Pagliaccio (2 Michelin-Sterne), Nenad Mlinarevic, Restaurant focus (2 Michelin-Sterne), Dani García, Restaurante Dani García (2 Michelin-Sterne), Bobby Bräuer, EssZimmer by Käfer (2 Michelin-Sterne), Sang Hoon Degeimbre, L'Air du Temps (2 Michelin-Sterne), Georgianna Hiliadaki und Nikos Roussos, Funky Gourmet Restaurant (2 Michelin-Sterne), Søren Selin, AOC Restaurant (2 Michelin-Sterne), Yoshinori Ishii, Umu (2 Michelin-Sterne), Frédéric Bau, Valrhona (Creative Director), und Erik Lorincz, American Bar, The Savoy (Diageo World Class Champion 2010).

Weitere Informationen sowie die letzten verfügbaren Tickets sind unter [www.theepicure.ch](http://www.theepicure.ch) abrufbar.

Das Dolder Grand mit 175 luxuriösen Zimmern und Suiten, erlesener Gastronomie, einem Spa-Bereich auf 4'000 Quadratmetern, grosszügigen Bankett- und Seminarräumlichkeiten sowie einer wertvollen Kunstsammlung ist Mitglied der Leading Hotels of the World und der Swiss Deluxe Hotels. Die erhöhte Lage zwischen pulsierender City und belebender Natur ermöglicht einen herrlichen Blick auf die Stadt Zürich, den See und die Alpen. Das City Resort wurde von 2004 bis 2008 durch die Londoner Architekten Foster and Partners vollumfänglich renoviert und umgebaut.

### **Ansprechpartnerin für die Medien**

Stephanie Seibert  
PR Manager – Communications  
Dolder Hotel AG  
Tel +41 44 456 66 40  
[pr@dolderhotelag.com](mailto:pr@dolderhotelag.com)