

## Medienmitteilung

Zürich, 26. September 2016

# Epische Tage im Dolder Grand in Zürich

**Die dritte Ausgabe von THE EPICURE ist am Sonntag, 18. September 2016, mit einem fulminanten Finale zu Ende gegangen. Vom 14. bis 18. September 2016 traf sich die Crème de la crème der internationalen Spitzenköche.**

### The Evenings

Den Auftakt bildeten die «Evenings» zu denen Gastgeber Chef Fine Dining Heiko Nieder einlud. Vier exklusive 8-Gänge-Menüs faszinierten die Gäste an den ausverkauften Abenden mit den 3-Sterne-Köchen: Harald Wohlfahrt aus Deutschland, Curtis Duffy aus Amerika, Andreas Caminada aus der Schweiz sowie Pascal Barbot aus Frankreich.

### Das Gourmetfestival wurde um einen Tag verlängert

Bereits ab Donnerstag wurde das Angebot von THE EPICURE zusätzlich mit aussergewöhnlichen und inspirierenden Workshops komplettiert. Bei den sogenannten Masterclasses zu sieben unterschiedlichen Themen erlebten die Gäste diverse Experten ihres Faches, wie zum Beispiel «Monsieur Chocolat» Frédéric Bau in seinem «Chocolate Love» Workshop.

### The Finale

Das grosse Finale am Sonntag übertraf ebenfalls alle Erwartungen und konnte die Begeisterung aus den letzten beiden Jahren nochmals steigern. In Zahlen: 16 Kochstationen, 10 internationale Top-Köche, 1 Star Pâtissier, 1 Bartender Weltmeister, ein Maître Frömager, 21 Michelin Sterne. So begeisterten Georgianna Hiliadaki und Niko Roussos (griechische Bottarga, Tartelette, weisse Schokolade), Bobby Bräuer (Ente, Shiso, Palmherzen, Pflaume), Søren Selin (Rotzunge, Zitrone, BBQ) oder Anthony Genovese (Auster, Burrata, Litschi, Tapioca) die Besucher. Asiatisches Flair boten Sang Hoon Degeimbre mit seinem Wagyu-Rind, Gamtae-Algen, Austern, Muscheln und Kimchi sowie Yoshinori Ishii (Saibling, Rogen, Sudachi Oroshi / Egli, Pilze, japanischer Bergpfeffer). Einen Zander mit Yuzu und Dill kreierte Nenad Mlinarevic. Der Spanier Dani Garcia verzauberte mit einer ungewöhnlichen Kombination aus Foie gras, geräuchertem Aal und mariniertes Orange und Pascal Barbot hielt mit einer Languste, gewürzter Erdnuss und Koriander dagegen. Das Gericht des Hausherrn Heiko Nieder war Reh, Gartenkräuter, Sonnenblumenkerne und Angostura. Nicht zu vergessen die jeweilige Weinbegleitung. Süsses fanden die Gäste an der Station von Star Pâtissier Frédéric Bau und seiner Kreation unter dem Titel «Take Me Up!»: Dulcey-Schokolade, Cognaccreme, Kaffee. Bei Zigarren von Davidoff, Cocktails von Bar Weltmeister Erik Lorincz aus London und dem einzigartigen Neuschwansteiner Bier herrschte im Zelt auf dem Gallery Dach ein sehr reger Andrang.

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®

Binnen weniger Stunden waren bereits Monate vorher die Tickets ausverkauft und im Gesamten besuchten dieses Jahr an den vier Tagen 730 Gäste das Gourmetfestival im Dolder Grand. Die dritte Ausgabe von THE EPICURE verückte alle anwesenden Besucher ebenso wie das Team rund um Managing Director Mark Jacob. Ein Erfolg, der 2017 dennoch gesteigert werden will. Denn wie heisst es: «Nach einem Event ist vor dem Event».

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