

GESPÜR AM SEE

TEXT: WOLFGANG FASSBENDER

Mit viel deutschem Charme punktet das Gourmetrestaurant im The Dolder Grand, seit die neue Sommelière Lisa Bader angeheuert hat. Zusammen mit Küchenchef Heiko Nieder verleiht die gebürtige Karlsruherin dem Zürcher Luxushotel ein jugendliches gastronomisches Image. Sogar mit Riesling!

als Lisa Bader vor einigen Jahren zum ersten Mal im Dolder tätig war, zum Praktikum im Zweitlokal namens Garden Restaurant, wurde sie vom Maître mit Rebsorten traktiert, immer und immer wieder. Eine richtige Entscheidung des Chefs, wie sich später herausstellte, denn bei der jungen Kellnerin Lisa Bader wurde das Interesse am Wein geweckt. Dass sie irgendwann zurückkehren würde, als Chefsommelière, war damals allerdings noch nicht absehbar. Inzwischen aber scheint die Sache logisch. Dem ehrwürdigen Dolder, das 2008 nach einem Komplettum-

bau neu eröffnete und sich mit dem The Restaurant an die Spitze der Zürcher Gastronomie setzte, war ein jugendlicher Anspruch immer wichtig. Heiko Nieder, der zuvor im Bonner L'Orquivit tätige, seit 2010 mit zwei Sternen gekrönte Küchenchef, kochte in der Schweiz von Anfang an so manchen Gast schwindelig. Mit Gelbflossenmakrele aus Japan samt schottischen Austern, Apfel, Rose und Wasabi oder dem Seehecht aus dem Polarmeer, den er mit Gänsemastleber aus Frankreich, confierten Zitronen, Haselnuss und Ingwer kombiniert. Mit Restaurantmanager Jakob Scholtysik und der Anfang

2017 zum Team gestoßenen Lisa Bader ist das Team nun homogener, frischer und ambitionierter aufgestellt als je zuvor. Zumal die Neue im Weinkeller nicht nur für den Weinservice im Gourmetbereich Verantwortung trägt, sondern auch für Weinauswahl und -einkauf aller F&B-Outlets des Hauses. Es ist übrigens nicht die erste spannende Weinkarte, die Bader betreut. Schon in Erno's legendärem Bistro in Frankfurt konnte sie viel lernen, im Kronenschlösschen in Hattenheim verantwortete sie einen der bemerkenswertesten Riesling-Keller Deutschlands. In Frankfurt war sie



SOMMELIÈRE:

Lisa Bader, geboren am
16. Februar 1990 in Karlsruhe.

Stationen:

Erno's Bistro (Frankfurt),
Kronenschlösschen
(Eltville-Hattenheim),
Tiger Gourmetrestaurant /
Lafleur (Frankfurt am Main),
The Restaurant /
The Dolder Grand (Zürich)



KÜCHENCHEF:

Heiko Nieder, geboren am
13. Juni 1972 in Reinbek.

Stationen:

Hotel Vier Jahreszeiten (Hamburg),
Le Canard (Hamburg),
Zur Traube (Grevembroich),
Vau (Berlin),
L'Orquvit (Bonn),
The Restaurant im
The Dolder Grand (Zürich)



FOTO: PABLO FACCI NETTO



FOTO: FABIAN HÄFELI



FOTO: FABIAN HÄFELI

**TOPSELLER IM
THE RESTAURANT IM
THE DOLDER GRAND**

**DIE BESTVERKAUFTEN WEINE
DER LETZTEN ZEIT:**

2015 CHARDONNAY BARRIQUE

Weingut Erich Meier
(Kanton Zürich)
91 Franken

2013 PULIGNY-MONTRACHET

Domaine Étienne Sauzet
(Bourgogne)
138 Franken

2014 DITS DEL TERRA

Terroir al Límit (Priorat)
175 Franken

2010 CHÂTEAU LYNCH-BAGES

(Bordeaux)
418 Franken

schließlich als Chefsommelière für unterschiedliche Bereiche zuständig – für die Tätigkeit am Gast im Tiger Gourmetrestaurant und bei Bedarf als zweiter Sommelier im Lafleur, aber auch für Koordination und Auswahl der Weine in der Tiger & Palmen Gastronomie. Dass sie im Dolder eigene Akzente setzen will, verwundert da nicht. „Jahrgangstiefe ist für mich neben einer realistischen Vielfalt einer der zentralen Aspekte einer guten Weinkarte“, sagt Lisa Bader, „was für mich auch langfristig eine der Hauptaufgaben in der Konzipierung der Weinkarte für das ‚The Restaurant‘ ist“. Nur übers Knie brechen will sie nichts. Die Vorarbeit ihres über Jahre amtierenden Vorgängers Didier Claus soll und kann nicht auf den Kopf gestellt werden. Klassische Herkünfte spielen also nach wie vor eine große Rolle, die Kundschaft verlangt

Champagner, Chablis und Bordeaux, aber auch Schweizer Weine namhafter Erzeuger werden ihren Platz behalten. Erich Meier, der vermutlich bekannteste und qualitativ engagierteste Erzeuger am Zürichsee, liefert einen erstaunlich ausgewogenen Chardonnay.

Doch auf Heimisches fixiert ist die Kundschaft nicht, sondern sehr neugierig und aufgeschlossen. Eigenschaften, die auch Heiko Nieder zuzuschreiben sind. „Ich habe selten einen Küchenchef erlebt, der mit so viel Motivation und Ehrgeiz am ‚perfect match‘ für das Gericht arbeitet“, schwärmt die Sommelière. „Es ist uns beiden sehr wichtig, kein Ratespiel aus der Speise-Wein-Kombination zu machen, sondern zu probieren, zu schauen, was passt wirklich.“ Wer es sich als Gast einfach machen will, nimmt das Vorgefertigte: Die Weinbegleitung ist in



Außen wie innen imposant: The Dolder Grand, Zürichs „goldene“ Hotel-Eminenz

zwei Varianten zu haben, „classic“ und „grand“ – berechnet mit 138 bzw. 208 Franken, was das Acht-Gang-Menü (248 Franken) betrifft. Auch bei den Flaschen wird ergründet, was der Gast will. „Ich selbst finde es schwierig, wenn ich in einem Restaurant essen gehe und der Sommelier versucht, mir einen Wein zu empfehlen, der an dem vorbeigeht, was ich eigentlich möchte“, seufzt Lisa Bader. Geheime Wünsche herauszufinden, verlangt viel Gespür. „Möchte er einen Wein trinken, der mit Witz und Charme daherkommt, der nicht anstrengend ist, aber dennoch Freude bereitet und nicht langweilig ist, oder möchte er an dem Abend die Diva im Glas haben?“ Apropos Diva. So manche Kreation Heiko Nieders ist ihrer Vielfalt an Texturen und Aromen wegen nicht ganz einfach mit Wein zu kombinieren. Lachs mit Kokosnuss, Kopfsalat

und Lakritz? „Dazu gibt es in unserer Weinbegleitung den Red Shoulder Ranch Chardonnay von Shafer Vineyards in Carneros“, sagt Lisa Bader. Zu Namelaka von weißer Schokolade mit Kirschen, grünen Oliven und „Herbes de Provence“ darf es dagegen der Visciolata del Cardinale sein, ein Kirschwein aus Weichseln. „Eine Fruchtbombe, die darauf abzielt, die Kirscharomen auf dem Teller, aber auch die ätherische Note der Kräuter aufzugreifen.“ Und was den Riesling angeht, gibt es auch in Zürich Hoffnung. „Als ich in die Schweiz gekommen bin, hatte ich mich darauf eingestellt, mit einer meiner Lieblingsrebsorten anzuecken“, sagt die neue Dolder-Sommelière. „Doch das hat sich als Gerücht herausgestellt.“ Die Sorte passe oft zu Nieders Küche, und immer öfter fragten Gäste explizit nach Riesling. Gerade die Schweizer! —

THE RESTAURANT IM THE DOLDER GRAND

Kurhausstrasse 65
 CH-8032 Zürich
 Tel. +41 44 456 60 00
www.thedoldergrand.com
therestaurant@thedoldergrand.com

Das Restaurant hat Dienstag bis Freitag mittags und abends, Samstag nur am Abend geöffnet. Sonntag und Montag sind Ruhetage.