

Medienmitteilung

Zürich, 9. Oktober 2018

19 Punkte für den Sternekoch Heiko Nieder des Dolder Grand

Bei der Verleihung von Gault Millau wurde Chef Fine Dining Heiko Nieder als «Koch des Jahres 2019» ausgezeichnet und erhielt den 19. Punkt für seine Kochkunst. Eine unglaubliche Ehrung für seine langjährige Leistung, auf die das Dolder Grand sehr stolz ist.

Gault Millau veröffentlichte am 8. Oktober 2018 seine Preisträger, und unter anderem wurde Heiko Nieder als «Koch des Jahres 2019» geehrt. Das i-Tüpfelchen: Heiko Nieder und das The Restaurant erhalten 19 Punkte. Der aus dem deutschen Reinbek bei Hamburg stammende Nieder ist seit der Wiedereröffnung des Dolder Grand im Jahr 2008 Chef Fine Dining im The Restaurant und begeisterte von Beginn an Gäste und Kritiker gleichermaßen. Zum Beispiel Gault-Millau-Chefredaktor Urs Heller: «Heiko Nieder hat uns im «Dolder» zehn Jahre lang herausgefordert, begeistert, verwöhnt und auch mal verwirrt. Länger wollen wir ihm die höchste Anerkennung für seine arbeitsintensive, intelligente und konsequente Küche nicht vorenthalten.» Nieder ist damit der siebte 19-Punkte-Koch der Schweiz: Nur Franck Giovannini (Crissier, VD), Bernard Ravet (Vufflens-le-Château, VD), Didier de Courten (Sierre, VS), Philippe Chevrier (Satigny, GE), Andreas Caminada (Fürstenu, GR) und Peter Knogl (Basel) sind ebenfalls so hoch ausgezeichnet.

Heiko Nieder (* 1972) aus Deutschland absolvierte zunächst seine Ausbildung zum Koch im Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg. Seine beruflichen Stationen führten ihn ins Restaurant Le Canard in Hamburg, ins Hotel zur Traube in Grevenbroich sowie ins Restaurant Vau in Berlin. Während fünf Jahren führte er danach das L'Orquivit in Bonn. Dort erhielt Nieder 2003 für seine kulinarischen Kreationen von Gault Millau den Titel «Entdeckung des Jahres». 2004 wurde er mit einem Stern von Guide Michelin ausgezeichnet und 2006 mit 17 Gault-Millau-Punkten. Bereits im Eröffnungsjahr 2008 wurde das The Restaurant mit 17 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Im November 2010 erhielt es den zweiten Michelin-Stern, im Oktober 2012 den 18. Gault-Millau-Punkt, und Heiko Nieder wurde zum «Aufsteiger des Jahres» gekürt. Im Juli 2013 erhielt er vom Schweizer Wirtschafts magazin «Bilanz» im Hotel-Rating den Titel «Hotelkoch des Jahres». Gault Millau Deutschland verlieh ihm im November 2014 den Titel «Bester deutscher Koch im Ausland» und «Guide Bleu 2014/15» die Auszeichnung «Le Grand Chef du Guide Bleu». Im Jahr 2014 lancierte das Dolder Grand auf Heiko Nieders Initiative hin das Gourmetfestival The Epicure, welches jährlich im Herbst stattfindet.

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®

Im The Restaurant bietet junge und innovative Gourmetküche. Das Geheimnis seines Stils ist sein grosses Aromenspektrum, das auf typisch klassische Geschmacksbilder verzichtet. Die Menükarte ist ein Spiegel von Heiko Nieders Experimentierfreude. Dazu gehören zum Beispiel Gerichte wie bretonischer Hummer mit Erdbeeren, Randen, Estragon und Senf oder Saibling mit Raps und Kamille. Genauso spannend präsentieren sich die Dessert: Hier wird auch Gemüse verwendet, zum Beispiel bei der Komposition Heidelbeeren mit Sellerie, Gurke und Ingwer.

Um einen Querschnitt seiner Küche zu entdecken, empfiehlt sich mittags das Amuse-Bouche-Menü (CHF 112.00) oder aber ein 4- bzw. 5-Gang-Menü. Abends werden zum Beispiel 6- bis 10-gängige Menüs angeboten (CHF 218.00 bis CHF 278.00), oder wie wäre es mit dem speziellen vegetarischen Menü (CHF 238.00)? The Restaurant ist neu von Mittwoch bis Freitagmittag sowie von Dienstag bis Samstagabend geöffnet. Sonntags und montags bleibt es geschlossen.

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
Head of Public Relations
Dolder Hotel AG
Tel +41 44 456 66 40
pr@dolderhotelag.com