

Dining – die Küchenchefs

Chef Fine Dining

Heiko Nieder (*1972) aus Deutschland absolvierte seine Ausbildung zum Koch im Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg. Seine beruflichen Stationen führen über das Restaurant Le Canard in Hamburg, das Hotel zur Traube in Grevenbroich sowie das Restaurant Vau in Berlin. Während fünf Jahren führte er das L'Orquvit in Bonn. Dort erhielt Nieder 2003 für seine kulinarischen Kreationen von GaultMillau den Titel «Entdeckung des Jahres». 2004 wurde er mit einem Stern von Guide Michelin ausgezeichnet und 2006 mit 17 Gault-Millau-Punkten. Seit der Eröffnung ist er Chef Fine Dining im The Restaurant des Dolder Grand. Bereits im Eröffnungsjahr 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 von der Bilanz (Schweizer Wirtschaftsmagazin) im Hotel-Rating den Titel «Hotelkoch des Jahres». GaultMillau 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. "Seine immer wieder überraschenden Kreationen sind kulinarische Feuerwerke, geschmacklich glattweg unübertrefflich", schreibt die Schweizer Sonntagszeitung. Dafür wurde er mit dem Titel «Koch des Jahres 2017» ausgezeichnet.

Bei der Verleihung von GaultMillau im Oktober 2018 wurde Chef Fine Dining Heiko Nieder als «Koch des Jahres 2019» ausgezeichnet und erhielt den 19. Gault-Millau-Punkt für seine Kochkunst.

Executive Chef

Dirk Matschke fungiert seit Juni 2015 als Executive Chef im Dolder Grand. Der gebürtige Deutsche war vorwiegend in Ritz Carlton Hotels in Wolfsburg, Berlin und Doha (Qatar) tätig sowie zuletzt im Bayerischen Hof in München. Der 44-jährige Dirk Matschke zeichnet für das Saltz, die Lobby und Bar, den Room Service sowie Bankette verantwortlich. Dabei wird er von Chef Banquets Ingo Kühn unterstützt sowie von Julian Mai, Chef à la Carte Restaurant Saltz (14 Gault-Millau-Punkte).