

THE DOLDER GRAND

17. Januar 2020 | 1

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'Orquivit 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 Punkten GaultMillau. Seit der Eröffnung ist er Chef Fine Dining im The Restaurant des Dolder Grand. Bereits im Eröffnungsjahr 2008 wurde das The Restaurant mit 17 Punkten GaultMillau und 1 Michelin Stern ausgezeichnet. Im November 2010 erhielt es den zweiten Michelin Stern. Im Oktober 2012 folgte der 18. Punkt GaultMillau. Heiko Nieder wurde zudem zum «Aufsteiger des Jahres» gekürt. Im Juli 2013 verlieh ihm die Bilanz (Schweizer Wirtschaftsmagazin) im Hotel-Rating den Titel «Hotelkoch des Jahres». GaultMillau Deutschland gab ihm im November 2014 den Titel «Bester Deutscher Koch im Ausland». Guide Bleu 2014/15 zeichnete ihn mit dem Titel «Le Grand Chef du Guide Bleu» aus.

Im Jahr 2014 lancierte das Dolder Grand auf Heiko Nieders Initiative hin das Gourmetfestival The Epicure. Es findet seither jährlich Herbst statt. «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. Punkt GaultMillau 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. Zuletzt arbeitete er im Bayerischen Hof in München. Dirk Matschke zeichnet für das Saltz, die Lobby und Bar, den Room Service sowie Bankette verantwortlich. Ingo Kühn, Chef Banquets, sowie Julian Mai, Chef à la Carte Restaurant Saltz (14 Punkte GaultMillau), unterstützen ihn dabei.

THE DOLDER GRAND

17. Januar 2020 | 2

Chef à la Carte

Julian Mai ist seit November 2016 Chef à la Carte im Restaurant Saltz. Der gebürtige Deutsche schloss 2004 seine Ausbildung zum Koch im Restaurant Krone in Bempflingen (DE) ab und kam 2008 in die Schweiz. Dort war er unter anderem im Waldhaus Flims Mountain Resort & Spa und im Hotel Giardino in Ascona tätig. 2012 arbeitete Mai als Junior Sous Chef im Relais & Chateaux Hotel Dollenberg wieder in Deutschland. 2013 fungierte er im ehemaligen Garden Restaurant des Dolder Grand zunächst Sous Chef und hat nun seit November 2016 Restaurant Saltz (14 Punkte GaultMillau) die Position des Chefs à la Carte inne.

Chef Patissier

Christian Hümb's (1981*) ist der neuste Zugang im Kulinariik-Team. Im November 2019 wechselte der mehrfach als «Patissier des Jahres» ausgezeichnete Hümb's als Chef Patissier ins The Dolder Grand. Der Öffentlichkeit dürfte er zudem aus der TV-Sendung «Das grosse Backen» bekannt sein, in der er als Jurymitglied auftritt. Seine Sporen verdiente er sich als Demi Chef de Partie und als Chef Patissier auf der mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Stromburg bei Johann Lafer. Danach folgte die Funktion als Chef Patissier im Hotel Louis C. Jacob in Hamburg (zwei Michelin-Sterne, 18 Punkte GaultMillau). Anschliessend war er als Chef de Partie im The Ritz Carlton in Wolfsburg (3 Michelin-Sterne, 19 Punkte GaultMillau) tätig, bevor er als Chef Patissier im Sylter Zwei-Sterne-Restaurant La Mer im Hotel A-ROSA sowie in gleicher Position im Restaurant Haerlin im Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg (zwei Michelin-Sterne, 19 Punkte GaultMillau) arbeitete. Während der folgenden zwei Jahre war er an der Seite seines besten Freundes, Jan Hartwig, im Restaurant Atelier im Hotel Bayrischer Hof in München als Chef Patissier tätig. Dieses ist mit drei Michelin-Sternen und 18 Punkten GaultMillau ausgezeichnet. Im November 2019 wechselte er schliesslich ins The Dolder Grand.

Hümb's' aussergewöhnliche Dessert-Kreationen sprengen Konventionen und Gewohnheiten regelrecht auf. Ob Früchte, Gemüse, Kräuter oder Gewürze – Hümb's lässt seiner Fantasie freien Lauf und setzt Kontraste. Er experimentiert stets lustvoll mit überraschenden Zutaten und gewinnt Gemüsesorten eine süsslich-herbe Seite ab. Sei es bei der Textur, Temperatur oder Konsistenz. So gesellt sich Kürbis schon einmal zu Kokos, Estragon und Vanilleessig, während sich Rhabarber mit Petersilie, Eisenkraut und Sauerteig ein Stelldichein geben.

THE DOLDER GRAND

17. Januar 2020 | 3

Oriental Chef de Cuisine

Firas El-Borji ist Oriental Chef de Cuisine im Dolder Grand.

Der heute 44-Jährige kam Anfangs 2000 in die Schweiz und baute nach seiner Kochlehre von 2004 bis 2007 ein eigenes Cateringunternehmen auf. Anschliessend wurde unter seiner Leitung das erste libanesisch-orientalische Restaurant (Sharq Oriental) in der Ostschweiz eröffnet, das bereits im ersten Jahr 13 Punkte GaultMillau erhielt.

2015 konnte das Dolder Grand Firas El-Borji als Oriental Chef de Cuisine verpflichten. Der Erfolg war von Beginn weg überwältigend: Seine einzigartige Aromenküche begeistert die libanesischen und arabischen Hausgäste, darunter Königsfamilien aus diversen arabischen Ländern, genauso wie alle Liebhaber der orientalischen Küche.

Nach einem Abstecher ins Bürgenstock Resort kehrte er 2019 ins Dolder Grand zurück, wo er seither wieder die Funktion des Oriental Chef de Cuisine innehat.

Firas El-Borjis kulinarisches Handwerk ist geprägt von der schier unerschöpflichen Aromenvielfalt des Nahen Ostens. Für die Authentizität der Speisen sorgen exotische Gewürze und erstklassiges Olivenöl. Beides bezieht er eigens aus seiner Heimat, dem Libanon. Die einzelnen Gerichte bereitet er stets mit grosser Liebe zum Detail zu. Diese spiegelt sich nicht nur im Geschmack, sondern auch in der wunderschönen Präsentation der Speisen wider.