

THE DOLDER GRAND



THE DOLDER GRAND

11. Januar 2023 | 2

Dining – die Küchenchefs und die Head Sommelière

Culinary Director

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. 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. Im Jahr 2014 lancierte das Dolder Grand auf Heiko Nieders Initiative hin das Gourmetfestival The Epicure. Es findet seither jährlich im 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. Seit April 2021 ist Heiko Nieder als Culinary Director zudem für das kulinarische Konzept im gesamten Haus zuständig. Im Sommer veröffentlichte er mit grossem Erfolg sein erstes Kochbuch «Heiko Nieder – The Restaurant». Head of Sommelière und Teammitglied Lisa Bader erhielt 2020 die Auszeichnung zum «Sommelier of the Year» 2021.

Head Sommelière

Lisa Bader (*1990) aus dem badischen Kuppenheim nahe Karlsruhe studierte zunächst internationales Hotel- und Event-Management an der SHMS in Montreux, wo sie 2012 ihren Bachelor-Abschluss mit dem Schwerpunkt Event-Marketing erhielt. Zunächst war sie im The Westin Grand Frankfurt als Event Coordinator tätig und plante sowie koordinierte Events mit Schwerpunkt Food and Beverage.

THE DOLDER GRAND

11. Januar 2023 | 3

Lisa Bader stellte schnell fest, dass sie sich mehr Gästekontakt wünschte und mehr ihrem eigentlichen Hobby, dem Wein, widmen wollte. So begann sie berufsbegleitend die Ausbildung zum IHK-geprüften Sommelier in Koblenz. Die erste Stelle als Sommelière nahm sie im Erno's Bistro in Frankfurt an, einem kleinen französischen 1-Sterne-Restaurant, welches auf gereifte Burgunder und Bordeaux spezialisiert ist.

Weitere berufliche Stationen führten sie ins Kronenschlösschen nach Hattenheim, das deutschlandweit für seine um die 5'000 Positionen umfassende Weinkarte bekannt ist. 2016 wechselte sie in die Tiger- und Palmengarten-Gastronomie, wo sie als Chef Sommelière zusammen mit den beiden 2-Sterne-Köchen Christoph Rainer (Tiger-Gourmetrestaurant, 2 Michelin-Sterne – heute auf Schloss Elmau) und Andreas Krolik (Restaurant Lafleur, 2 Michelin-Sterne) arbeitete. Im selben Jahr wurde sie von der Chaîne des Rôtisseurs zur besten Nachwuchssommelière Deutschlands gekürt.

Seit 2017 ist sie fester Bestandteil der Dolder Hotel AG, wo sie gemeinsam mit Heiko Nieder im The Restaurant (2 Michelin-Sterne, 19 Gault-Millau-Punkte) arbeitet und für die Weinkarten des Hauses verantwortlich ist. 2018 wurde sie von der «Bilanz» als «Sommelière des Jahres» und bei der Gault-Millau-Veröffentlichung im Oktober 2018 als zweitbeste Sommelière der Schweiz ausgezeichnet. Zwei Jahre später folgte die Nennung zur «Sommelier of the Year» 2021. Aktuell bereitet sie sich auf den Abschluss als Master Sommelière am Court of Master Sommeliers in London vor.

Oriental Chef de Cuisine

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

Er kam Anfang 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 an 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 abermals ins Dolder Grand als Oriental Chef de Cuisine zurück. Seit 2020 serviert jeden Spätsommer bis Herbst in seinem Pop-up «Oriental Hideaway» neue Spezialitäten und Klassiker, bei denen Gäste ins Schwärmen geraten.

THE DOLDER GRAND

11. Januar 2023 | 4

Firas El-Borjis kulinarisches Handwerk ist geprägt von einer unerschöpflichen Aromenvielfalt des Nahen Ostens. Für die Authentizität der Speisen sorgen exotische Gewürze und erstklassiges Olivenöl. Beides bezieht er eigens aus 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 wider.

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 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. Vier Jahre später arbeitete Mai wieder in Deutschland als Junior Sous Chef im Relais & Chateaux Hotel Dollenberg. Im folgenden Jahr war er im ehemaligen Garden Restaurant des Dolder Grand zunächst als Sous Chef tätig und ist seit November 2016 im Restaurant Saltz (14 Punkte GaultMillau) Chef à la Carte. Seine Signature Dishes zeichnen sich durch eine urbane Schlichtheit mit regionalen Spezialitäten und Zutaten aus. Gastrokritiker loben seine Menüs, «denen eine ungekünstelte, urbane Perspektive zugrunde liegt».

Sushi-Master

Yusuke Sasaki kochte für namhafte Restaurants auf Okinawa, die als «Insel der Hundertjährigen» bezeichnet wird. Seit Dezember 2022 bereichert der Küchenchef Yusuke Sasaki nach Stationen in Japan, Deutschland und in der Schweiz das Dolder Grand um ein weiteres, dauerhaftes Restaurant-Konzept. Ursprünglich aus Yokohama stammend, brachte sich Sasaki von 2002 bis 2006 im Selbststudium die traditionelle japanische Küche bei. Danach zog es den jungen Koch nach Hokkaido ins Taian Kichizitsu, einem der führenden Erlebnisrestaurants. Von 2003 bis 2008 war er in verschiedenen japanischen Städten als Küchenchef, Projektmanager und Regional-Chefkoch tätig, bevor er 2008 zum Restaurant Yabase in Düsseldorf wechselte. Von Oktober 2008 bis Juli 2010 war er als Restaurantleiter und Sushi-Teppanyaki-Koch im Restaurant Shoya in München tätig. Bis Yusuke Sasaki ins Dolder Grand wechselte, war er im Restaurant Sansui in Genf, bei der Tokyo Food AG in Zürich und im Restaurant Sayori in Rapperswil tätig.

