

# THE DOLDER GRAND

13. April 2021 | 1

Medienmitteilung

## Heiko Nieder übernimmt kulinarische Gesamtverantwortung im Dolder Grand

Das Dolder Grand ernannt Chef Fine Dining Heiko Nieder per 1. April 2021 zum Culinary Director. Damit übernimmt der mehrfach ausgezeichnete Spitzenkoch neben der Gesamtverantwortung für das Sternerestaurant The Restaurant neu auch die Führung der gesamten Gastronomie des Fünfsternehotels.

Heiko Nieder verantwortet in seiner kürzlich angetretenen neuen Funktion neben The Restaurant (2 Michelin-Sterne, 19 Gault-Millau-Punkte) sämtliche kulinarischen Konzepte im Haus. Mit der eigens für ihn geschaffenen Position kann sich der versierte Routinier, der seit 2008 zum Ensemble des Dolder Grand zählt, auf ein starkes Team verlassen: Gemeinsam mit den Küchenchefs Christian Hübbs, Firas El-Borji, Julian Mai und Ingo Kühn entwickelt er die Produktqualität weiter und kreiert neue Angebote.

«Das ist eine grosse Herausforderung, auf die ich mich sehr freue», erklärt Heiko Nieder. «Zusammen mit den super Teams in den verschiedenen Outlets des Dolder Grand werde ich mein Bestes geben, um die Gäste weiterhin mit viel Leidenschaft auf höchstem Niveau zu verwöhnen und sie mit neuen Angeboten zu überraschen.»

Die Hotelleitung des Dolder Grand freut sich ebenfalls auf diese neue Zusammensetzung: «Mit dem neu aufgestellten Team können wir uns als kulinarische Destination noch stärker positionieren und als Place to be für Gäste mit Sinn für Genuss und Qualität etablieren. Wir wünschen Heiko und dem ganzen Küchenteam viel Erfolg und freuen uns auf die kommenden spannenden Erlebnisse», sagt General Manager Markus Granelli.

### Chronologie des Erfolgs

Im Eröffnungsjahr 2008 erhielt das The Restaurant bereits 17 Gault-Millau-Punkte und einen Michelin-Stern. Zwei Jahre später folgte der zweite Stern. Im Jahr 2014 lancierte das Dolder Grand auf Heiko Nieders Initiative hin das Gourmetfestival THE EPICURE, das jährlich stattfindet. Von Gault-Millau Schweiz wurde Heiko Nieder zum «Koch des Jahres 2019» ernannt. Im selben Jahr erhielt sein Fine Dining Restaurant 19 Gault-Millau-Punkte. Zudem erhielt Head Sommelière und Teammitglied Lisa Bader die Auszeichnung zum «Sommelier of the Year» 2021 von Gault-Millau Schweiz.

Für Interview-Anfragen steht Ihnen die Medienabteilung und die PR-Agentur gerne zur Verfügung.

Anna Siroka	Adriana Zilic
Director of Sales & Marketing	PR Coordinator
Tel +41 44 456 66 25	Tel +41 44 456 66 40
anna.siroka@dolderhotelag.com	pr@dolderhotelag.com

The Dolder Grand

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 von «Leading Hotels of the World» und «Swiss Deluxe Hotels». Die erhöhte Lage zwischen pulsierender City und belebender

# THE DOLDER GRAND

13. April 2021 | 2

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 vollständig renoviert und umgebaut.