

THE DOLDER GRAND

30. Juni 2021 | 1

Medienmitteilung

Heiko Nieder veröffentlicht sein erstes Kochbuch

Gemeinsam mit dem deutschen Matthaes-Verlag hat Spitzenkoch und Culinary Director The Dolder Grand Heiko Nieder (19 Gault-Millau-Punkte und 2 Michelin-Sterne) sein erstes Kochbuch herausgebracht. Das 384-seitige Werk «Heiko Nieder – The Restaurant» richtet sich an Gourmets und Genuss-Aficionados, die sich von ausgeklügelten Rezepten sowie edlen Bildern inspirieren lassen wollen. Es ist ab sofort im Dolder Grand, in Buchhandlungen und online in deutscher Sprache erhältlich.

Lange mussten sich Fans, Freunde und Familie von Sternekoch Heiko Nieder gedulden. Nun ist es endlich da: «Heiko Nieder – The Restaurant». Das edle Coffee-Table-Kochbuch zeigt auf rund 400 Seiten die Welt des Ausnahmekochs und sein kulinarisches Schaffen in der Spitzengastronomie.

Ambitionierte Hobbyköche, die nach Ideen suchen, dürfen sich besonders freuen: Es enthält eine Vielzahl an raffinierten Rezepten für Amuse-Bouches, Apéros und einzigartige Menüs, die auf die vier Jahreszeiten abgestimmt sind. Herausragende Fotografien fangen die Kreationen dabei von ihrer schönsten Seite ein.

«Ein unglaubliches Gefühl»

Der 49-Jährige, der ein Exemplar nur wenige Tage zuvor erstmals in den Händen halten durfte, ist vom Ergebnis begeistert: «Es ist ein unglaubliches Gefühl! Ich kann es kaum glauben, dass es nach so langer Zeit und so viel Arbeit endlich da ist», sagt Heiko Nieder und betont gleichzeitig: «Es ist mir nie darum gegangen, mir mit dem Buch ein Denkmal als Koch zu setzen, sondern zu zeigen, was wir gemeinsam im The Restaurant tagtäglich schaffen.» Es solle eine gewisse kulinarische Reife festhalten, die seine Arbeit erreicht habe.

Die Texte und Bilder in «Heiko Nieder – The Restaurant» stammen von Autor David Schnapp, respektive Food-Fotograf Fabian Häfeli. Das 270 x 330 mm grosse Kochbuch im Coffee-Table-Book-Stil umfasst 384 Seiten und ist für CHF 120.00 (unverbindliche Preisempfehlung) im [Dolder Grand](#) selbst, in Buchhandlungen sowie online auf Deutsch erhältlich. Herausgegeben hat es der deutsche Matthaes Verlag, der auf kulinarische Bücher im Premiumsegment spezialisiert ist und zu Dorling Kindersley gehört.

Ansprechpartnerinnen für Interviewanfragen und weitere Informationen:

Anna Siroka
Director of Sales & Marketing
Tel +41 44 456 66 25
pr@dolderhotelag.com

Adriana Zilic
PR Coordinator
Tel +41 44 456 66 40
pr@dolderhotelag.com

PR/Ticular
Katja Grauwiler
Tel +41 79 684 88 53
katja.grauwiler@pr-ticular.com

Besuchen Sie für allgemeine Bilder und Informationen unsere [Medienseite](#)

THE DOLDER GRAND

30. Juni 2021 | 2

Heiko Nieder

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 seither mit einer Ausnahme jährlich stattfindet. Im Oktober 2018 wurde Heiko Nieder «Koch des Jahres 2019» und im selben Jahr erhielt sein Fine Dining Restaurant 19 Gault-Millau-Punkte. Head of Sommelière und Teammitglied Lisa Bader erhielt 2020 die Auszeichnung zum «Sommelier of the Year» 2021. Seit April 2021 ist Heiko Nieder als Culinary Director zudem für das kulinarische Konzept im gesamten Haus zuständig.

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 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.