

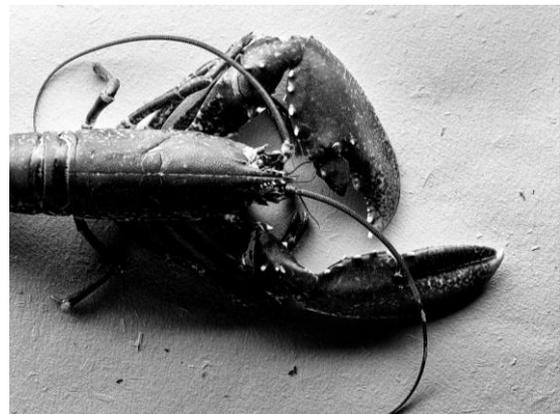
THE DOLDER GRAND

19. März 2024 | 1

Medienmitteilung

The Epicure 2024 - Die Crème de la Crème internationaler Spitzenköche im Dolder Grand

Längst ist das von Sternekoch Heiko Nieder ins Leben gerufene internationale Gourmet-Festival THE EPICURE im Dolder Grand in Zürich ein unverzichtbarer Termin für alle geworden, deren Herz für einzigartige Kulinarik schlägt. Foodies aus aller Welt reisen auch dieses Jahr wieder an, wenn THE EPICURE mit einem erstklassigen Line-Up seine 9. Edition feiert. Vom 2. bis 7. Juli 2024 sorgen neben «The Restaurant»-Chef Heiko Nieder Spitzenköche aus der ganzen Welt für aussergewöhnliche Geschmackscreationen und kulinarische Erlebnisse der Extraklasse. An insgesamt fünf Abenden kreierte Heiko Nieder mit jeweils einem Sternekoch ein 8-Gang-Menü, das in dieser Konstellation bislang einmalig ist. Am Sonntag erwartet die Gäste das grosse Finale – dort warten zahlreiche und hochkarätige Gastköche an verschiedenen Live-Kochstationen mit ihren Signature-Gerichten.



Four Hands der Superlative – Stefan Stiller und Heiko Nieder kochen gemeinsam bei The Epicure 2024

Wie jedes Jahr präsentiert «The Restaurant»-Chef Heiko Nieder (2 Michelin Sterne) wieder ein Line-Up an internationalen Köchen, das sich sehen lässt. Ein besonderer Gastkoch 2024 ist dabei der deutsche 3-Sterne-Koch Stefan Stiller, der zum ersten Mal an THE EPICURE teilnehmen wird. Stefan Stiller kocht seit 2005 in der chinesischen Metropole Shanghai und eröffnete 2016 schließlich sein Restaurant „Taian Table“. Mit diesem Gourmetkonzept startete er mächtig durch. Der erste Stern kam sofort, der zweite 2019 und der dritte folgte 2021. Sein zweites Restaurant in Guangzhou hat ebenfalls bereits 2 Sterne. Stiller ist damit sicherlich bestens aufgehoben, wenn sich bei THE EPICURE im Juli 2024 wieder die Elite der internationalen Kochszene trifft und für unvergessliche, kulinarische Momente sorgt.

THE DOLDER GRAND

19. März 2024 | 2

Abende, die für immer in Erinnerung bleiben – The Evenings

Auch zur neunten Ausgabe des Festivals begrüsst Heiko Nieder hochklassige Köche aus aller Welt. Sie kreieren gemeinsam an je einem Abend des 5-tägigen Events in der Küche des The Restaurant ein aussergewöhnliches 8-Gang-Menü, welches in dieser Konstellation bislang einmalig ist.

Sneak Peak – das Line-Up 2024

Wie jedes Jahr brilliert das Line-Up durch seine Qualität und Internationalität. In diesem Jahr nehmen Gastköche unter anderem aus Frankreich, Niederlande, Polen, UK, Dänemark und Österreich teil. Am 18. April 2024 wird das offizielle Line-Up bekanntgegeben – stay tuned!

Über The Dolder Grand

Das 1899 eröffnete Dolder Grand verfügt über 175 luxuriöse Zimmer und Suiten. Hoch über Zürich auf dem Adlisberg thronend, bietet das City Resort eine Aussicht über das pulsierende Stadtleben, den Zürichsee und die Schweizer Alpen. Im Jahr 2024 feiert das Dolder Grand sein 125-Jahr-Jubiläum. Das legendäre Hotel blickt auf eine aussergewöhnliche Geschichte mit illustren Gästen zurück und hat sich heute als Destination für Kulinarik, Kunst und Wellness etabliert. Der imposante, schlossähnliche Bau trägt die Handschrift des angesehenen Architekten Lord Norman Foster. Mit seinen vier Restaurants hält das Fünf-Sterne-Superior-Hotel ein spannendes Gastronomiekonzept bereit: «The Restaurant» (zwei Michelin-Sterne und 19 GaultMillau-Punkte), «Mikuriya» (16 GaultMillau-Punkte), «Restaurant Saltz» (15 GaultMillau-Punkte) und das saisonale vegan-vegetarische Gartenrestaurant «blooms» (14 GaultMillau-Punkte). Weiter unterstreichen die stylische Canvas Bar & Lounge sowie wechselnde Pop-ups den Ruf des Hotels als innovatives Food-Resort und haben dem Dolder Grand den Titel «Hotel des Jahres 2024» von GaultMillau eingebracht. Der Spa-Bereich bietet auf rund 4'000 Quadratmetern pure Erholung. Bekannt ist auch die umfangreiche Kunstsammlung des Hauses, die aus über 100 Werken von weltbekannten Künstlerinnen und Künstlern besteht, darunter Salvador Dalí und Takashi Murakami. Das Dolder Grand ist Mitglied der Leading Hotels of the World, der Swiss Deluxe Hotels und der Responsible Hotels of Switzerland.

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

Ansprechpartner/-innen für Interviewanfragen und weitere Informationen:

The Dolder Grand
Joachim Schweier
Senior Marketing & Communications Manager
Tel +41 44 456 60 00
joachim.schweier@dolderhotelag.com

A Manual GmbH
Emanuel Sirch
Inhaber
Tel +49 151 19 664 338
sirch@a-manual.com