

THE DOLDER GRAND

18. April 2024

Medienmitteilung

Diese Vielfalt bietet Heiko Nieder an der 9. Ausgabe von THE EPICURE

13 internationale Spitzenköche und zwei renommierte Bars konnten für die 9. Ausgabe von THE EPICURE – dem jährlichen Gourmetfestival des Dolder Grand unter der Leitung von 2-Sterne-Koch Heiko Nieder – gewonnen werden. An fünf Abenden kreiert Heiko Nieder mit jeweils einem der anwesenden Köche ein einzigartiges 8-Gänge-Menü. Begleitet werden die Menüs von THE EPICURE mit edlen Weinen, ausgesucht von der durch Gault-Millau ausgezeichneten Jungsommelière Katharina Sarrot. Am letzten Tag erwartet die Gäste das grosse Finale mit elf Kochstationen, einer Bar & Lounge sowie live Entertainment.



Mit THE EPICURE, was so viel wie «Feinschmecker» bedeutet, lädt Heiko Nieder Gourmets auf eine kulinarische Reise in alle Welt ein. Vom 2. bis 7. Juli 2024 stellen sich Spitzenköche aus unterschiedlichen Ländern der Herausforderung, einmalige Erlebnisse für die internationalen und lokalen Gäste des Dolder Grand zu schaffen.

Diesjähriges Starkoch-Aufgebot sorgt für eindruckliche Vielfalt

Heiko Nieder ist der Initiator des Gourmetfestivals und Chef Fine Dining im The Restaurant. Dieses ist mit zwei Sternen und 19 Gault-Millau-Punkten Zürichs höchstprämiertes Restaurant. In seiner Rolle als Culinary Director des Dolder Grand prägt Heiko Nieder das gesamte Hotel als kulinarische Destination in Zürich. Katharina Sarrot arbeitet eng mit Heiko Nieder zusammen, um die Speisen auf der Karte von The Restaurant mit den passenden Weinen abzurunden. Auch während THE EPICURE wird sie die Menüs der Köche mit ihrer Weinauswahl begleiten und damit das Gästelerlebnis vervollkommen. Die Mehrheit der diesjährigen Kochequipe lässt die eigene landestypische Küche in ihre Arbeit einfließen. Den Auftakt der The Evenings am 2. Juli 2024 macht Norbert Niederkofler (3 Michelin-Sterne, 1 Grüner Michelin-Stern, 5 Gault-Millau-Hauben) – anerkannter Pionier der nachhaltigen Küche aus den italienischen Alpen. Sein innovativer und lokal ausgerichteter Ansatz hat ihm zusätzlich zu seinen drei Sternen einen grünen Stern eingebracht. Des Weiteren wird der Neuseeländer Vaughan Mabee (The World's 50 Best Restaurants Discovery, Restaurant of the Year 2020–2023) seine Kreationen, die es sonst nur im Amisfield in Queenstown zu erleben gibt, zum Besten geben. Javier Torres, einer der Torres-Zwillinge (3 Michelin-Sterne, 1 Grüner Michelin-Stern) aus dem renommierten Cocina Hermanos Torres in Barcelona, wird mit unerwarteten Geschmacks-kombinationen zeigen, wofür das spanische Kochduo bekannt ist. Der deutsche Sternekoch Stefan Stiller (3 Michelin-Sterne, 1 Grüner Michelin-Stern), der seit 2008 ein Restaurant in Schanghai führt und die

europäische und asiatische Küche gekonnt miteinander zu verbinden weiss, ergänzt die Runde der prominenten Köche genau wie Jan Hartwig (3 Michelin-Sterne, 5 Gault-Millau-Hauben) aus München, der für seine Präzision, Kreativität und überraschenden Kombinationen bekannt ist. Somit kann verraten werden, dass alle ihrer jeweiligen Heimatküche einen überraschenden, unerwarteten Twist verleihen und sich dabei auf saisonale Zutaten verlassen werden.

The Final

Am letzten Tag, dem Sonntag, 7. Juli 2024, steigt das grosse Finale. Der Abschluss des Gourmetfestivals startet am Mittag und bietet den Gästen Kulinarik und Unterhaltung bis in den Abend hinein. Elf Spitzenköche werden ihre Signature Dishes an Live-Cooking-Stationen zubereiten. Die Festivalgäste sind damit unmittelbar am Geschehen und können den Starköchen über die Schulter schauen: Neben Mabee und Stiller werden auch Kristian Baumann (2 Michelin-Sterne) aus Dänemark, Guido Braeken (2 Michelin-Sterne, 17 Gault-Millau-Punkte) aus den Niederlanden, Benoît Carcenat (2 Michelin-Sterne, 18 Gault-Millau-Punkte) aus der Westschweiz, Marco D'Andrea (Patissier des Jahres 2020) aus Deutschland, Alex Dilling (2 Michelin-Sterne) aus Grossbritannien, Konstantin Filippou (2 Michelin-Sterne, 19 Gault-Millau-Punkte, 5 Gault-Millau-Hauben) aus Österreich, Przemyslaw Klima (2 Michelin-Sterne) aus Polen, Tamás Széll (2 Michelin-Sterne) aus Ungarn und nicht zuletzt der Gastgeber Heiko Nieder ihre jeweils einzigartigen Kochkünste demonstrieren. «Von zahlreichen prämierten Köchen verköstigt zu werden und ihnen bei ihrem Handwerk zusehen zu können, macht THE EPICURE so einzigartig», erklärt Markus Granelli, General Manager des Dolder Grand. Abgerundet wird das Angebot von «The Final» einem Barerlebnis, einer Zigarren-Lounge und Live-Musik.

Bartender aus Oslo und London mixen für Zürich

Die diesjährigen Vertreter der Kunst des Getränkemixens kommen aus renommierten Bars in Oslo und London. Das norwegische Himkok wie auch die Londoner Scarfes Bar zählten 2023 zu den 50 weltweit besten Bars. Die Barmeister werden am diesjährigen Gourmetfestival von Dienstag bis Donnerstag bzw. Freitag bis Sonntag für besondere Cocktailerlebnisse sorgen. Im Himkok werden innovative Drinks kreiert, wobei Wert auf den bewussten Umgang mit Zutaten gelegt wird. Deshalb arbeitet die Bar primär mit hausgemachten Spirituosen und lokalen norwegischen Zutaten. Die Scarfes Bar bietet nicht nur unvergessliche Drinks, sondern ist in London zudem ein Symbol für Kunst, Luxus, Moderne und Genuss.

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 fünf permanenten 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), das saisonale vegan-vegetarische Gartenrestaurant «blooms» (14 GaultMillau-Punkte) und ein Restaurant, mit wechselnden Food-Konzepten. 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

Farner Consulting AG
Noémie Schmidlin
Consultant
Tel +41 44 389 60 16
noemie.schmidlin@farner.ch