

# THE DOLDER GRAND

12. April 2024 | 1

Medienmitteilung

## The Dolder Grand startet mit blooms in die zweite Saison

Das Gartenrestaurant blooms im Dolder Grand startet erfolgreich in die zweite Saison und setzt die regionale und vegane Kulinarik auf ein neues Niveau.

Das blooms ist der Culinary Hotspot Zürichs, wenn es um regionale und saisonale Küche geht. Das Outdoor-only-Restaurant wartet nicht nur mit einer Karte auf, die für einen modernen Lifestyle steht, sondern vermittelt den Besucherinnen und Besuchern das Gefühl, im stylischen Gemüsegarten von Culinary Director Heiko Nieder privat zu Gast zu sein.

Schon in der ersten Saison wurde das Gartenrestaurant mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. Mit seinen raffinierten Kreationen setzt es nicht nur neue Akzente, sondern neue Massstäbe.



### Green Hideaway – Das blooms ist mehr als nur ein Restaurant

Das mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Gartenrestaurant begeistert nicht nur auf dem Teller, sondern überzeugt auch durch seine einzigartige Ästhetik. Eingebettet in den hauseigenen Gemüsegarten des Zürcher Luxushotels steht das blooms als Sinnbild für ein grünes Hideaway inmitten einer pulsierenden Stadt. Ein Besuch im blooms verspricht ein multisensuelles Erlebnis: Der Duft von frischen Kräutern, das üppige Grün des architektonisch anspruchsvoll angelegten Gartens samt seiner Beeresträucher sowie die signifikante rote Stahlskulptur des amerikanischen Künstlers Keith Haring verbinden sich zu einem Ort der Inspiration und Ruhe. Heiko Nieder, Initiator von blooms, sagt: «Dieser Garten bietet eine Vielfalt an leuchtenden Farben, Düften, Geschmacksrichtungen und haptischen Eindrücken. Das ist die Basis unserer Gerichte und somit die Quelle unserer Inspiration.» Schon bei der Auswahl der Materialien ist zu erkennen: Hier steht die Natur im Mittelpunkt und zeichnet ein modernes Bild, das Flora und Architektur in einen harmonischen Einklang bringt. Bei Lounge-Musik geniessen die Gäste hier auf hochwertigem Holzmöbeln und unter Sonnensegeln Stunden des Genusses und der Erholung.

### The next Level of Modern Life Style Cuisine – Heiko Nieder bringt die regionale und saisonale Küche auf ein neues Niveau

Seit der Eröffnung des dauerhaften Gartenrestaurants blooms bereiten Heiko Nieder und sein Team leichte und moderne Kreationen zu. Direkt aus dem eigenen Garten geerntete wertvolle Zutaten bereichern die veganen Gerichte. Was der hauseigene Anbau nicht bieten kann, wird ausschliesslich

# THE DOLDER GRAND

12. April 2024 | 2

von regionalen Partnern und Bauern aus der Umgebung bezogen. Damit verleiht der Culinary Director des Dolder Grand den Begriffen «regional» und «saisonal» eine neue Bedeutung. Ob Lunch oder Dinner – die inspirierende Karte begeistert Gäste aus aller Welt, die sich bewusst ernähren wollen und die sich gerne von fleischlosen Kreationen überraschen lassen. Bei diesem wegweisenden kulinarischen Konzept geht es nicht um Verzicht. Es animiert dazu, in einem passenden Ambiente die Wertigkeit heimischer Produkte neu zu entdecken. Das Küchenteam des blooms arbeitet am Puls der Zeit und punktet mit einer facettenreichen Auswahl an veganen oder laktose- und glutenfreien Gerichten.

Culinary Director Heiko Nieder unterstreicht den holistischen Ansatz: «Die Farben und Aromen des Gartens sind eine Inspiration für die vegane Küche des blooms». Es war ihm bereits in der Konzeptionsphase ein persönliches Anliegen, dass an diesem Ort Kulinarik und Ambiente eins werden. Liest man die Menükarte wird schnell erkennbar, was Nieder damit meint. Auf innovative Weise werden Zutaten aus dem eigenen Garten verarbeitet, überraschend neu interpretiert und der Gast ist Teil des kreativ-kulinarischen Entstehungsprozesses. So steht das blooms für eine faszinierende Symbiose aus Umgebung und Restaurantkonzept, wo ein moderner Lebensstil zur kulinarischen Realität wird.

Der besondere Clou: Das Gartenrestaurant mit seiner Vielfalt an Pflanzen und Gemüsen fördert die Biodiversität. Das Gartenrestaurant ist – je nach Wetterlage – von April bis Oktober von Freitag bis Dienstag mittags und abends geöffnet, und es kehrt jährlich als fester Bestandteil des kulinarischen Gesamtangebots zurück.

## **blooms als Teil des kulinarischen Gesamtkonzepts des Dolder Grand**

Die beispiellose kulinarische Diversität im Dolder Grand ist ein wichtiger Teil der DNA des Hauses. Die unterschiedlichen Restaurants und wechselnden Kulinarik-Konzepte begeistern die Hotelgäste und werden auch von Zürcherinnen und Zürchern sehr geschätzt. Die Canvas Bar & Lounge ist ein beliebter Treffpunkt und wird zusammen mit dem blooms durch vier weitere Restaurants und das jährliche THE EPICURE Gourmetfestival ergänzt. Einschliesslich des blooms besitzt das Dolder Grand mit seinen Restaurants insgesamt 64 Gault-Millau-Punkte und 2 Michelin-Sterne. «Mit dem vielfältigen, genussreichen Angebot ist das Dolder Grand allein eine bedeutende, kulinarische Destination in der Stadt Zürich. Es entspricht unterschiedlichsten Bedürfnissen und kreiert einmalige Erlebnisse für die Gäste», erklärt Markus Granelli, General Manager im Dolder Grand.

# THE DOLDER GRAND

12. April 2024 | 3

## 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