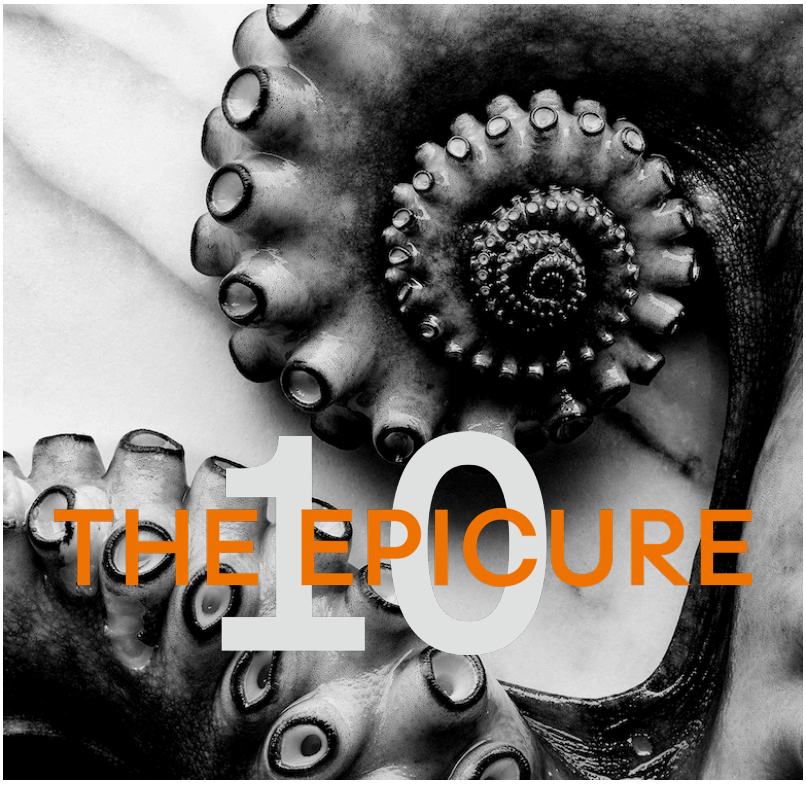
THE DOLDER GRAND



KULINARISCHE MEISTERWERKE AUF DEM TELLER

HEIKO NIEDER
IM GESPRÄCH

UNTER DER VISIONÄREN LEITUNG VON HEIKO NIEDER HAT SICH THE EPICURE ZUM MEKKA DER SPITZENGASTRONOMIE IN DER SCHWEIZ ENTWICKELT. IN DEN VERGANGENEN NEUN AUSGABEN VON THE EPICURE FOLGTEN 111 GASTKÖCHE MIT 249 MICHELIN-STERNE AUS 30 LÄNDERN DER EINLADUNG VON HEIKO NIEDER.

Als Heiko Nieder 2014 das Gourmetfestival THE EPICURE ins Leben rief, ahnte er wohl kaum, welch kulinarisches Feuerwerk er damit entfachen würde. Heute, an der Schwelle zum 10-Jahr-Jubiläum, gehört das Festival zu den bedeutendsten gastronomischen Events in der Schweiz.

Nieder sorgt mit innovativen Restaurantkonzepten und seinem Fine-Dining-Restaurant The Restaurant (2 Michelin-Sterne, 19 Gault-Millau-Punkte) im Dolder Grand für Aufsehen und erntet internationalen Ruhm. Mit THE EPICURE hat er Zürich zudem fest auf der Weltkarte der Spitzengastronomie verankert.

Im Gespräch blickt Heiko Nieder auf Jahre voller kulinarischer Höhepunkte zurück. Er verrät, wie er Jahr für Jahr Spitzenköche aus aller Welt für THE EPICURE gewinnt, welche Herausforderungen die Organisation eines solchen Events mit sich bringt und was die Gäste zum Jubiläum erwartet.

Die wichtigste Frage gleich zu Beginn: Welche Überraschungen oder Neuerungen können die Gäste zum 10-Jahr-Jubiläum von THE EPICURE erwarten?

Heiko Nieder: Fantastische Köche, exzellente Weine und eine elektrisierende Atmosphäre. Jede Ausgabe von THE EPICURE bringt neue Geschichten und Highlights mit sich, und ich freue mich bereits auf die besonderen Momente im Jubiläumsjahr. Wir haben einige spannende Überraschungen im Gepäck, die unsere Gäste sicherlich begeistern werden.

Was war der Ursprung des Gourmetfestivals THE EPICURE und wie hat es sich in den letzten zehn Jahren entwickelt?

HN: Die ursprüngliche Idee hat bis heute Bestand: Wir wollen den zahlreichen Gästen ein einzigartiges Gourmetfestival bieten und dabei das Dolder Grand in der Schweiz, den umliegenden Ländern und weltweit kulinarisch bekannter machen. Wir haben mit nur drei Abenden und dem Final-Sonntag gestartet. Nun sind wir seit Jahren bei fünf Abenden und dem Final. Dem Grundprinzip sind wir stets treu geblieben: Die besten Köchinnen und Köche der Welt für die besten Gäste der Welt einzuladen!

Wie wählst du die teilnehmenden Köchinnen und Köche für jede Ausgabe aus?

HN: Ich möchte unseren Gästen einen wegweisenden Mix aus grossartigen Köchinnen und Köchen bieten, deren Kulinarik sie selbst vermutlich nicht entdecken können. Dabei geht es nicht nur um herausragende Expertise, sondern auch darum, Köchinnen und Köche einzuladen, die man sonst nicht so einfach oder schnell erleben kann. THE EPICURE soll die Gelegenheit bieten, aussergewöhnliche Talente aus der ganzen Welt an einem Ort zu entdecken – eine Inspirationsquelle für Gourmets und ein echtes Highlight für unsere Gäste.

Kannst du uns einen kurzen Einblick in den kreativen Prozess geben, wenn du mit einer Gastköchin oder einem -koch ein Four Hands Dinner entwickelst?

HN: Die Gastköchinnen und -köche erstellen ihr Menü basierend auf den Vorgaben: ein Amuse-Bouche und vier Gerichte, wobei das letzte ein Dessert sein muss. Ich ergänze die Lücken mit unseren eigenen Kreationen, die sorgfältig auf diese Gerichte abgestimmt sind, sodass am Ende ein harmonisches 8-Gang-Menü plus zwei Amuse-Bouches entsteht.

Wie siehst du die Zukunft von THE EPICURE und welche Visionen gibt es?

HN: In der intensiven Vorbereitungsphase vor dem Event frage ich mich oft, ob ich mir das Ganze wirklich noch einmal antue [lacht]. Doch sobald ich die strahlenden Gesichter unserer Gäste sehe, weiss ich: Es war die Anstrengung wert! Ich möchte THE EPICURE weiter voranbringen und als den ultimativen Hotspot für kulinarische Pionierinnen und Pioniere etablieren. Wir werden weiterhin die Grenzen der Spitzengastronomie verschieben und unvergessliche Erlebnisse schaffen, welche die Herzen unserer Gäste erobern.

Welche Rolle spielt Nachhaltigkeit bei THE EPICURE und wie hat sich dieser Aspekt über die Jahre verändert?

HN: Jede Köchin und jeder Koch legt zunehmend Wert darauf, seine Heimatverbundenheit durch die Verwendung lokaler und saisonaler Zutaten zu demonstrieren. Sie alle präsentieren ihre individuelle Interpretation von Nachhaltigkeit, indem sie Gerichte kreieren, die nicht nur kulinarisch beeindrucken, sondern auch die Ressourcen und Traditionen ihrer Herkunftsregion würdigen. Diese Entwicklung spiegelt den wachsenden Trend zu bewusstem und verantwortungsvollem Genuss in der Spitzengastronomie wider.

10 JAHRE THE EPICURE

Die Crème de la Crème internationaler Spitzenköche im Dolder Grand
In den vergangenen neun Ausgaben von THE EPICURE sind der Einladung von Heiko Nieder insgesamt 111 Gastköche aus 30 Ländern gefolgt – gemeinsam vereinen sie 249 Michelin-Sterne. 2025 feiert THE EPICURE sein zehnjähriges Jubiläum – und würdigt damit zugleich die prägende Gastgeberrolle von Heiko Nieder, dessen Vision Zürich in der Welt der Haute Cuisine etabliert hat.

THE EPICURE 2025

Vom 9. bis 14. September 2025 wird das Dolder Grand zum Treffpunkt der internationalen Spitzengastronomie: Fünf Abende, fünf Gastköche, fünf exklusive Four-Hands-Dinners – gekrönt vom grossen THE FINAL mit Live-Cooking, Signature Dishes und erlesenen Weinen.

«THE ART OF BLENDING»

Im Rahmen von THE EPICURE lädt Davidoff am Samstag, 13. September 2025, zu einem exklusiven Genuss-Erlebnis in den Garten des Dolder Grand ein. Beginn ist um 11.30 Uhr. Freuen Sie sich auf einen Nachmittag voller Sinnesfreuden – ein Brückenschlag zwischen Luxus, Handwerkskunst und Haute Cuisine. Im Mittelpunkt steht «The Art of Blending»: Ein erfahrener Davidoff-Torcedor demonstriert live die Kunst der Tabakkomposition, während Sie gemeinsam mit dem Experten von Graham's einen exklusiven Portwein blenden. Dazu werden Champagner und erlesener Kaviar von Sense of Delight gereicht. Der kulinarische Höhepunkt dieses Nachmittags ist ein aussergewöhnliches 6-Gang-Menü, das von den drei Spitzenköchen NICK BRIL**, KIRK WESTAWAY** und HEIKO NIEDER** gemeinsam «geblendet» wird. Als exklusives Finale präsentiert Davidoff eine neue Limited-Edition-Zigarre noch vor ihrer offiziellen Markteinführung – ein Erlebnis für alle Sinne.

Die Teilnehmerzahl ist limitiert auf 30 Gäste.
Tickets ab CHF 449.00

DIE GASTKÖCHE 2025

THE EVENINGS:
CÉSAR TROISGROS*** (Dienstag)
TIM BOURY*** (Mittwoch)
KIRK WESTAWAY** X MAISON KRUG (Donnerstag & THE FINAL & Gourmet Experience)
KAI HO*** (Freitag & THE FINAL)
ERIC KRAGH VILDGAARD*** (Samstag & THE FINAL)

THE FINAL:
CHRISTOPH RAINER**, DAVID ŽEFRAN**, ALAIN WEISSGERBER**, EERO VOTTONEN**, PASCAL STEFFEN**, MASSIMILIANO DELLE VEDOVE**, LEWIS WILSON**

MIXOLOGY – DIE BARKEEPER 2025

Internationale Top-Barkeeper treffen auf den Ort des Genusses: Bei THE EPICURE 2025 wird Mixology zur Kunstform.

DIE KUNST DES LEBENS
«DE VIE BAR»
Paris, Frankreich / Dienstag bis Freitag

INNOVATION & HANDWERK AUS BARCELONA
«SIPS BAR»
THE WORLD'S 50 BEST BARS 2023
Barcelona, Spanien / Samstag & THE FINAL Sonntag

PRESSE KONTAKT
SWITZERLAND

LAURA BILLINGER
PHONE +41 44 267 20 44
LAURA.BILLINGER@FARNER.CH

THE EPICURE

A RECAP: DIE GASTKÖCHE DER LETZTEN 9 JAHRE

111 GASTKÖCHE

EVENINGS Benoit Violier*** Massimo Bottura*** Joachim Wissler** Quique Dacosta*** Gert de Mangeleer*** Christian Bau*** Harald Wohlfahrt*** Curtis Duffy*** Andreas Caminada*** Pascal Barbot* Niko Romito* Jacob Jan Boerma* Klaus Erfort** Christian Le Squer*** Peter Knogl*** Thomas Bühner*** Yosuke Suga Heinz Beck** Eckart Witzigmann*** Martin Klein** Christian Jürgens*** Alain Passard*** Esben Holmboe Bang*** Jimmy Lim Tyan Yaw** Alvin Leung** Paolo Casagrande*** Prateek Sadhu Julien Royer*** Peter Gilmore Jonnie Boer*** Simon Rogan*** Guillaume Galliot*** Sung Anh*** Jorge Vallejo** Norbert Niederkofler*** Vaughan Mabee*** Javier Torres*** Stefan Stiller*** Jan Hartwig***

30 LÄNDER

FINALS Esben Holmboe Bang*** Tim Raue** Jean Sulpice** Arnaud Bignon** Hans Neuner** Rolf Fliegauf** Dieter Koschina** Johannes King Gianluca Fusto** Heiko Nieder** Mauro Colagreco*** Onno Kokmeijer** Masanori Tomikawa* Peter Knogl*** Silvio Nickol** Davide Scabin* Stefano Baiocco** Christoph Ruffer** Yann Duytsche Sang Hoon Degeimbre** Soren Selin** Yoshinori Ishii** Anthony Genovese** Nenad Mlinarevic** Georgianna Hiliadaki** Bobby Bräuer** Frédéric Bau*** Björn Frantzén*** Sat Bains** Fernando Arellano** Paco Perez** Tanja Grandits** Peter Hagen-Wiest** Simon Taxacher** Michael Kempf** Andy Vorbusch** Eckart Witzigmann*** Shaun Rankin* Thomas Martin Ralf Berendsen** Sven Wassmer*** Dick Middelweerd** Hendrik Otto** Norbert Niederkofler*** Christophe Roure** Andy Vorbusch*** Juan Amador*** Adám Mészáros** Angelos Lantos** Niok Bril** Gerhard Wieser** Rico Zandonella** Jimmy Lim Tyan Yaw** Christian Hümbs Andreas Senn** Laurent Eperon** David Martin** Stephen McLaughlin** Marco Müller*** Kay Baumgardt** Matteo Ferrantino** Patrick Mahler** Franck Giovannini*** Álvaro Salazar** Tohru Nakamura** Sidney Schutte** René Frank** Jeremy Chan** Guido Braeken** Przemyslaw Klima** Kristian Baumann** Mitja Birlo** Tamás Széll** Benoit Carcenat** Konstantin Filippou** Marco D'Andrea**

249 STERNE