

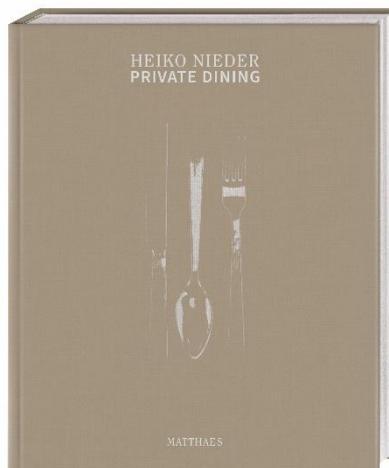
THE DOLDER GRAND

2. Oktober 2025 | 1

Medienmitteilung

PRIVATE DINING – FINE DINING ZU HAUSE: HEIKO NIEDER VERÖFFENTLICHT SEIN ZWEITES KOCHBUCH

Zürich, 2025 – Fine Dining beginnt im Dolder Grand – und findet nun seinen Weg in private Küchen. Mit «Private Dining – Fine Dining zu Hause» legt der mit 2 Michelin-Sternen und 19 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Chef Fine Dining & Culinary Director Heiko Nieder sein neues Kochbuch vor. Über 70 Rezepte eröffnen den Zugang zu einem kulinarischen Erlebnis, das die Handschrift des The Restaurant und des Dolder Grand in den Alltag bringt – inspirierend, präzise und überraschend zugänglich.



«Als Koch, der auch zu Hause leidenschaftlich am Herd steht, wollte ich ein Buch schaffen, das Fine Dining für private Küchen möglich macht», sagt Heiko Nieder. «Und das kann einfach sein, aber niemals simpel.»

Das Werk führt Schritt für Schritt durch den perfekten Abend: vom Apéro über feine Vorspeisen und Hauptgänge bis hin zu Desserts und Grundrezepten. Ergänzt durch das Kapitel «Die Kunst des perfekten Geschmacks» wird deutlich, wie sehr es auf Balance und Nuancen ankommt – von Salz, Süsse und Säure bis hin zu Knusprigkeit und Schärfe.

«Private Dining» ist mehr als ein Rezeptbuch – es ist eine Einladung, Kulinarik für sich und seine Gäste neu zu entdecken. Entstanden ist es nicht in einer Profiküche, sondern in Heiko Nieders privatem Zuhause – gekocht, entwickelt und fotografiert im vertrauten Rahmen.

THE DOLDER GRAND

2. Oktober 2025 | 2

Inhaltlich spannt «Private Dining» den Bogen von raffinierten Klassikern bis zu modernen Signature-Ideen. Beispiele aus dem Rezeptregister: Kalbsfilet mit Pommes dauphine, Salat und Kräutern; Schlemmerschnitte; Burratina mit Tomate, Wassermelone, Sesam und Kimchi-Dressing; Garnelen mit Mango, Meeresgrün und Vadouvan; Hamachi mit Yuzukoshō, Gurke und Shiso; oder Jakobsmuscheln mit Miso, Kombu und Trüffel.

Das Dolder Grand als «Spielplatz» der Kreativität bleibt spürbare Inspirationsquelle: Viele Ideen entstehen im Pingpong zwischen professioneller Küche und Familienmomenten – und werden so zu alltagstauglichen, elegant umsetzbaren Gerichten für Gäste zu Hause.

«Private Dining – Fine Dining zu Hause» wird an der Frankfurter Buchmesse präsentiert, erscheint am 28. Oktober im Matthes Verlag (Dorling Kindersley) und ist im Buchhandel, online sowie im Dolder Grand erhältlich.

Über Heiko Nieder

Seit 2008 prägt Heiko Nieder die Fine-Dining-Küche im Dolder Grand. Seine Handschrift ist klar, präzise und vielfältig – von rustikalen Alpen-Aromen bis zu filigranen Kompositionen. Seine Auszeichnungen zählen zu den höchsten in der Schweiz.

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. 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 Fünfsterne-Superior-Hotel ein spannendes Gastronomiekonzept bereit: The Restaurant (2 Michelin-Sterne und 19 Gault-Millau-Punkte), Mikuriya (16 Gault-Millau-Punkte), Restaurant Saltz (15 Gault-Millau-Punkte), das vegan-vegetarische Gartenrestaurant blooms (15 Gault-Millau-Punkte) und ein Restaurant, mit wechselnden Food-Konzepten. Die Canvas Bar & Lounge ergänzt das kulinarische Angebot, das dem Dolder Grand den Titel «Hotel des Jahres 2024» von Gault-Millau eingebracht hat. 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
pr@dolderhotelag.com

Farner Consulting AG
Laura Billinger
Associate Consultant
Tel +41 44 267 20 44
laura.billinger@farner.ch