

THE DOLDER GRAND



THE DOLDER GRAND

30. September 2026 | 2

Dining – die Küchenchefs

Culinary Director

Heiko Nieder (*1972) aus Deutschland absolvierte seine Ausbildung zum Koch im Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg. Seine beruflichen Stationen führen über das Restaurant Le Canard in Hamburg, das Hotel zur Traube in Grevenbroich sowie das Restaurant Vau in Berlin. Während fünf Jahren führte er das L'Orquid in Bonn. Dort erhielt Nieder 2003 für seine kulinarischen Kreationen von GaultMillau den Titel «Entdeckung des Jahres». 2004 wurde er mit einem Stern von Guide Michelin ausgezeichnet und 2006 mit 17 GaultMillau-Punkten. Seit der Eröffnung ist er Chef Fine Dining im The Restaurant des Dolder Grand. Bereits im Eröffnungsjahr 2008 wurde das The Restaurant mit 17 GaultMillau-Punkten und 1 Michelin-Stern ausgezeichnet. Im November 2010 erhielt es den zweiten Michelin-Stern. Im Oktober 2012 folgte der 18. GaultMillau-Punkt. Heiko Nieder wurde zudem zum «Aufsteiger des Jahres» gekürt. Im Juli 2013 verlieh ihm die Bilanz (Schweizer Wirtschaftsmagazin) im Hotel-Rating den Titel «Hotelkoch des Jahres». GaultMillau Deutschland gab ihm im November 2014 den Titel «Bester Deutscher Koch im Ausland». Guide Bleu 2014/15 zeichnete ihn mit dem Titel «Le Grand Chef du Guide Bleu» aus.

Bei der Verleihung von GaultMillau im Oktober 2018 wurde Chef Fine Dining, Heiko Nieder, als «Koch des Jahres 2018» ausgezeichnet und erhielt den 19. Punkt GaultMillau für seine Kochkunst.

Im Jahr 2014 lancierte das Dolder Grand auf Heiko Nieders Initiative hin das Gourmetfestival The Epicure. Es findet seither jährlich im Herbst statt. «Seine immer wieder überraschenden Kreationen sind kulinarische Feuerwerke, geschmacklich glattweg unübertrefflich», schreibt die Schweizer SonntagsZeitung. Dafür wurde er mit dem Titel «Koch des Jahres 2017» ausgezeichnet.

Seit April 2021 ist Heiko Nieder als Culinary Director zudem für das kulinarische Konzept im gesamten Haus zuständig. Seine Innovationskraft reicht über die Küche hinaus: Seit seinem ersten Kochbuch «Heiko Nieder – The Restaurant» (2021) und dem neuen Werk «Private Dining» (2025) bringt er seine Handschrift auch in private Küchen.

Oriental Chef de Cuisine

Firas El-Borji ist Oriental Chef de Cuisine im Dolder Grand.

Er kam Anfang 2000 in die Schweiz und baute nach seiner Kochlehre von 2004 bis 2007 ein eigenes Cateringunternehmen auf. Anschliessend wurde unter seiner Leitung das erste libanesisch-orientalische Restaurant (Sharq Oriental) in der Ostschweiz eröffnet, das bereits im ersten Jahr 13 Punkte GaultMillau erhielt.

THE DOLDER GRAND

30. September 2026 | 3

2015 konnte das Dolder Grand Firas El-Borji als Oriental Chef de Cuisine verpflichten. Der Erfolg war von Beginn an überwältigend: Seine einzigartige Aromenküche begeistert die libanesischen und arabischen Hausgäste, darunter Königsfamilien aus diversen arabischen Ländern, genauso wie alle Liebhaber der orientalischen Küche.

Nach einem Abstecher ins Bürgenstock Resort kehrte er 2019 abermals ins Dolder Grand als Oriental Chef de Cuisine zurück. Seit 2020 serviert jeden Spätsommer bis Herbst in seinem Pop-up «Oriental Hideaway» neue Spezialitäten und Klassiker, bei denen Gäste ins Schwärmen geraten.

Firas El-Borjis kulinarisches Handwerk ist geprägt von einer unerschöpflichen Aromenvielfalt des Nahen Ostens. Für die Authentizität der Speisen sorgen exotische Gewürze und erstklassiges Olivenöl. Beides bezieht er eigens aus dem Libanon. Die einzelnen Gerichte bereitet er stets mit grosser Liebe zum Detail zu. Diese spiegelt sich nicht nur im Geschmack, sondern auch in der wunderschönen Präsentation wider.

Chef à la Carte

Julian Mai ist seit November 2016 Chef à la Carte im Restaurant Saltz. Der gebürtige Deutsche schloss 2004 seine Ausbildung zum Koch im Restaurant Krone in Bempflingen ab und kam 2008 in die Schweiz. Dort war er unter anderem im Waldhaus Flims Mountain Resort & Spa und im Hotel Giardino in Ascona tätig. Vier Jahre später arbeitete Mai wieder in Deutschland als Junior Sous Chef im Relais & Chateaux Hotel Dollenberg. Im folgenden Jahr war er im ehemaligen Garden Restaurant des Dolder Grand zunächst als Sous Chef tätig und ist seit November 2016 im Restaurant Saltz (15 GaultMillau-Punkten) Chef à la Carte. Seine Signature Dishes zeichnen sich durch eine urbane Schlichtheit mit regionalen Spezialitäten und Zutaten aus. Gastroteilnehmer loben seine Menüs, «denen eine ungekünstelte, urbane Perspektive zugrunde liegt».

Sushi-Master

Atsushi Hiraoka ist ein gastronomisches Multitalent und hat sich in den letzten 30 Jahren zwischen Japan und der Schweiz ein breites Wissen in den verschiedensten Lokalisationen angeeignet. Seit Mai 2023 bereichert Atsushi Hiraoka als Küchenchef des neuen Mikuriya (GaultMillau-Punkten) das Dolder Grand um ein weiteres, dauerhaftes Restaurant-Konzept. Der gebürtige Tokioter startete seine Karriere in seiner Heimatstadt, wo er neun Jahre lang im traditionellen japanischen Restaurant Otowa arbeitete. Danach zog es ihn das erste Mal in die Schweiz, wo er von 2000 bis 2006 im Restaurant Kabuki in Bern als Sous-Chef tätig war. Es folgten Stationen im Restaurant Tanaka in Bern, das er

THE DOLDER GRAND

30. September 2026 | 4

mit-eröffnete, das Ristorante Seven in Ascona, wo er die Japanische Küche einführte. Zurück in Tokio arbeitete er für neun Jahre zuerst im Kiyokou, wo er den Club führte, dann in der Shikino Bar, wo er für das Sushi-Catering und die Organisation der Bar zuständig war und danach nochmals im Kiyokou-Club, bevor er 2019 wieder in die Schweiz kam. Bis Atsushi Hiraoka ins Dolder Grand wechselte, war er im Casino Bern für Sushi und die traditionelle japanische Küche zuständig. Im Jahr 2025 wurde das Mikuriya mit 17 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet.

