

Medienmitteilung

Zürich, 10. Februar 2010

Heiko Nieder Gastkoch im Ikarus

Heiko Nieder, Chef Fine Dining des The Restaurant im Dolder Grand, ist im März 2010 Gastkoch im Restaurant «Ikarus» in Salzburg. Damit reiht er sich in die Topliga der Gastköche ein, die jeweils für einen Monat eingeladen werden. Das The Restaurant ist mit 17 GaultMillau Punkten sowie 1 Michelin Stern ausgezeichnet.

Jedes Jahr erhalten zwölf internationale Spitzenköche von Eckart Witzigmann und Roland Trettl die Einladung, ihre Küche einen Monat lang im Restaurant Ikarus im Hangar-7 in Salzburg zu präsentieren. Für den Monat März dieses Jahres ist Heiko Nieder, Chef Fine Dining des The Restaurant im Dolder Grand, eingeladen. Das Geheimnis seines Stils ist sein grosses Aromenspektrum, das auf typisch klassische Geschmacksbilder verzichtet. Zwei Menus hat er für das Ikarus kreiert. Unter den diversen Gängen werden Jakobsmuschel mit Kalb, Erdnuss, Dill und Kaviar d'Aquitaine zu finden sein oder Hummer mit Mango, Staudensellerie, Basilikum und Mole; Taube mit Maronen, Schokolade und grünem Tee sowie Rind mit Chicorée, Gruyère und Feigen.

Schon 2003 für GaultMillau Entdeckung des Jahres

Heiko Nieder (37) aus Deutschland absolvierte seine Ausbildung zum Koch im Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg. Seine beruflichen Stationen führten 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'Orquvit 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 Punkten von GaultMillau. Seit der Eröffnung des Dolder Grand im April 2008 ist Heiko Nieder Chef Fine Dining im The Restaurant. Bereits im Eröffnungsjahr wurde es mit 17 Gault Millau Punkten sowie 1 Michelin Stern ausgezeichnet.

Das The Restaurant im Dolder Grand verfügt über 54 Plätze sowie Private Dining, Lounge-Bar und Terrasse. Die vollständig restaurierte historische Decke verleiht dem Raum ein stilvolles Ambiente, das durch ein exklusives Interior Design ergänzt wird. Das Gourmetrestaurant ist für Mittag- und Abendessen geöffnet und Samstagmittag, sonntags sowie montags

The Dolder Grand *****
The City Resort of Zurich
since 1899

Kurhausstrasse 65
8032 Zürich
Switzerland
Tel +41 44 456 60 00
Fax +41 44 456 60 01
info@thedoldergrand.com
www.thedoldergrand.com

The Dolder Resort
The Dolder Grand
Dolder Waldhaus
Dolder Sports



Swiss Deluxe Hotels

The
Leading Hotels
of the World, Ltd.

geschlossen. Mittags empfiehlt sich das Amuse Bouche Menu (CHF 98.00), das einen Querschnitt durch das The Restaurant Angebot bietet. Abends werden 4- bis 7-gängige Menüs angeboten (CHF 138.00 bis CHF 208.00) sowie das spezielle vegetarische Menü (CHF 138.00).

Das Dolder Grand ist Mitglied der Leading Hotels of the World und der Swiss Deluxe Hotels, mit 173 luxuriösen Zimmern und Suiten, zwei Restaurants, einem Spa-Bereich auf 4'000 Quadratmetern sowie Bankett- und Seminarräumlichkeiten. Das Dolder Grand ist Teil des Dolder Resort.

Restaurant Ikarus

Auszug Gastköche 2010

Stefano Baiocco, Grand Hotel a Villa Feltrinelli, Gargnano, Italien

Jordi & Joan Roca, El Celler de Can Roca, Girona, Spanien

Sergio Herman, Oud Sluis, Sluis, Niederlande

Sven Elverfeld, Aqua, Carlton, Wolfsburg, Deutschland

Gastköche aus früheren Jahren

Grant Achatz, Chicago, USA

René Redzepi, Kopenhagen, Dänemark

Thierry Marx, Bages, Frankreich

Sam Leong, Singapur

Andreas Caminada, Fürstenu, Schweiz

Horst Petermann, Küsnacht, Schweiz

Juan Amador, Langen, Deutschland

Jean-Georges Klein, Baerenthal, Frankreich

Dieter Müller, Schlosshotel Lerbach, Bergisch Gladbach

Carlo Cracco, Mailand

Jean-Georges Vongerichten, New York

Ansprechpartnerin für die Medien

Vanessa Flack

Director of Communications

The Dolder Resort

Tel +41 44 456 66 40

pr@thedolderresort.com