

htr.ch

Gourmetfestival

«The Epicure» geht in die sechste Runde

Im September lädt Heiko Nieder, Chef Fine Dining im «The Dolder Grand», zur sechsten Ausgabe von «The Epicure – Days of Culinary Masterpieces» ein.



«The Dolder Grand»-Chef Fine Dining Heiko Nieder lädt mit internationalen Spitzenköchen zum 6. Gourmetfestival «The Epicure – Days of Culinary Masterpieces».

Bild: theepicure.ch

Heiko Nieder sorgt vom 3. bis 8. September gemeinsam mit herausragenden Küchenchefs bereits zum sechsten Mal für kulinarische Meisterleistungen im Zürcher Nobelhotel «The Dolder Grand».

An den Events The Evenings, The Masterclasses und The Final wird den Gästen kulinarischer Genuss auf höchstem Niveau geboten. Während den «The Epicure Evenings» im «The Restaurant» erleben die Gäste im sechsten Jahr des Gourmetfestivals an fünf Abenden das «Who is who» der internationalen Kochelite. An jedem Abend kreiert ein anderer Spitzenkoch gemeinsam mit dem «The Dolder Grand»-Chef Fine Dining ein exklusives 8-Gang-Menü.

Am 6. und 7. September lädt das 5-Sterne-Superior-Haus mit «The Masterclasses» in unterschiedliche kulinarische Erlebniswelten ein, wo die Gäste verschiedene Köstlichkeiten degustieren und sich mit Fachleuten und Gourmetgleichgesinnten austauschen können.

Am Sonntag, dem Abschlusstag des Gourmetfestivals, findet in der Gallery und den Gallery Lounges des «Dolder Grand» das Finale statt. Zusammen mit neun Sterneköchen, einem Star-Pâtissier und Bartender präsentiert und kreiert Heiko Nieder an Live-Kochstationen Gerichte mit Hilfe exklusiver Zutaten. (htr)

Gastköche am «Epicure - The Evening»

- Dienstag, 3. September
Christian Jürgens, Restaurant Überfahrt (3 Michelin Sterne, 19,5 Gault Millau Punkte), Rottach-Egern (Deutschland)
- Mittwoch, 4. September
Alain Passard, Arpège (3 Michelin-Sterne, 19 Gault Millau Punkte), Paris (Frankreich)
- Donnerstag, 5. September
Esben Holmboe Bang, Maaemo (3 Michelin Sterne), Oslo (Norwegen)
- Freitag, 6. September
Jimmy Lim Tyan Yaw, JL Studio, Taichung City (Taiwan)
- Samstag, 7. September
Alvin Leung, Bo Innovation (3 Michelin Sterne), Hong-Kong (China)

Gastköche am «Epicure - The Final»

- Jimmy Lim Tyan Yaw, JL Studio, Taichung City (Taiwan)
- Alvin Leung, Bo Innovation (3 Michelin Sterne), Hong-Kong (China)
- Juan Amador, Restaurant Amador (3 Michelin Sterne, 18 Gault Millau Punkte), Wien (Österreich)
- Jan Hartwig, Atelier Bayrischer Hof (3 Michelin Sterne, 18 Gault Millau Punkte), München (Deutschland)
- Àdàm Mészàros, Onyx (2 Michelin Sterne, 17 Gault Millau Punkte), Budapest (Ungarn)
- Angelos Lantos, Restaurant Spondi (2 Michelin Sterne), Athen (Griechenland)
- Rico Zandonella, Rico's (2 Michelin Sterne, 18 Gault Millau Punkte), Küsnacht (ZH)
- Nick Bril, The Jane (2 Michelin-Sterne, 18 Gault Millau Punkte), Antwerpen (Belgien)
- Christian Gentemann, Bartender
- Christian Hümb's, Star-Pâtissier