

Widder Hotel holt sich die Küchenbrigade vom Atlantis by Giardino

Der «Widder» landet einen grossen Coup: Im Zürcher 5-Sterne-Superior-Hotel übernimmt Sternekoch Stefan Heilemann und sein Team vom «Ecco» im Hotel Atlantis by Giardino ab 10. Juni 2020 die kulinarischen Geschicke der Widder Bar & Kitchen.



Stefan Heilemann.

Der 37-jährige Sternekoch Stefan Heilemann wird künftig sein Kochtalent mit dem unverkennbaren Kulinarikstil in der Widder Bar & Kitchen des Zürcher Widder Hotels präsentieren. Verstärkt wird er dabei von seinem langjährigen Team, das ihn auf dem neuen Lebensabschnitt begleiten wird. Damit holt sich das Zürcher 5-Sterne-Superior-Haus die ausgezeichnete Küchenequipe vom Restaurant Ecco des [Hotels Atlantis by Giardino](https://www.htr.ch/story/zuercher-hotel-atlantis-schliesst-und-soll-verkauft-werden-27311.html), (<https://www.htr.ch/story/zuercher-hotel-atlantis-schliesst-und-soll-verkauft-werden-27311.html>) das Mitte April verlauten liess, dass der Betrieb geschlossen und das Haus verkauft wird.

Im «Ecco» wurde Stefan Heilemann von Gault Millau zum «Aufsteiger des Jahres 2020» gekürt und mit 18 Punkten geehrt und vom Guide Michelin mit 2 Sternen ausgezeichnet. Der gebürtige Deutsche durchlief die hohe Schule von Kochlegende Harald Wohlfahrt in der «Traube Tonbach». Nach Abschluss seiner Kochlehre entschied er sich, zu bleiben und weiterzulernen. Zuerst als Chef de Partie im mit 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichneten Restaurant Köhlerstube. Danach holte ihn Harald Wohlfahrt 2007 in sein 3-Michelin-Sterne-Restaurant Schwarzwaldstube, wo er als Chef Tournant auf höchstem Niveau kochte.

Nach knapp zehn spannenden, intensiven und lehrreichen Jahren in der «Traube» zog es Heilemann weiter in den Süden. Er suchte nach neuen Impulsen zur Weiterentwicklung seiner kreativen Intuition. Er fand diese bei Rolf Fliegau, der eher der molekularen und modernistischen Küche zugetan ist. Im Giardino Ascona assistierte er Rolf Fliegau ab 2012 als Sous Chef im Ecco Ascona. Fliegau wandelte sich in den folgenden Jahren mehr und mehr vom Mentor zum Kollaborator und so bot sich Stefan Heilemann 2015 die Gelegenheit, die Küche des neueröffneten «Ecco Zürich» im Hotel Atlantis by Giardino zu übernehmen.

[IMG 3-4]

Am 10. Juni 2020 übernimmt der Spitzenkoch seine neue Stelle als Küchenchef der Widder Bar & Kitchen. Stammgäste des «Ecco» werden bekannte Gesichter wiedersehen, denn viele seiner langjährigen Weggefährten lassen sich mit ihm auf dieses neue Abenteuer ein. So zum Beispiel Stefano Petta, Gastgeber und Sommelier. Auch André Siedl ist weiterhin mit an Bord. Als Chef Pâtissier zeigte er bereits im «Ecco», dass Desserts so viel mehr als süsse Abschiede sind.

Der bisherige Küchenchef im Widder Bar & Kitchen, Tino Staub, bleibt weiterhin als Executive Chef für kulinarische Erlebnisse im zweiten Widder-Restaurant AuGust – ab Juli im neuen Garten und bei Events – verantwortlich. «Mit Stefan Heilemann erhält das Widder Hotel das kulinarische Highlight, das es verdient und Zürich behält ein kulinarisches Team, das seinesgleichen sucht», sagt Jörg Arnold, General Manager Widder Hotel und Storchen Zürich.

Die Betriebsgesellschaft des Hotels Widder und sämtlicher Gastronomie-Betriebe, die Hotel Widder AG, wurde im Sommer 2018 durch die IHAG Holding AG der Familien Anda und Franz-Bührle in Zürich von der UBS übernommen. Das Management wurde der Vereinigung The Living Circle übertragen. Mit Stefan Heilemann gesellt sich somit ein weiterer Starkoch zum Verbund. Mit Matthias Roock, Castello del Sole, und Stefan Jäckel, Storchen Zürich, sind nun in allen 5-Sterne-Häusern herausragende Kochtalente mit grossen Zukunftsambitionen im Einsatz. (htr)

Publiziert am Dienstag, 12. Mai 2020