

Neuer Guide Bleu veröffentlicht

Veröffentlicht am: 04.12.2014



Heiko Nieder

Wer kontinuierlich ausserordentliche Leistungen auf hohem Niveau erbringt, kann «Le Grand Chef du Guide Bleu» werden. Der Ausgezeichnete erhält als einziger die Bestnote 10. In diesem Jahr ist **Heiko Nieder** vom The Dolder Grand in Zürich «Le Grand Chef du Guide Bleu». Ihm gebührt die Hochachtung der Redaktion: Die junge, moderne und innovative Gourmetküche von Heiko Nieder überzeuge. Seine kulinarischen Kreationen verblüffen und übertrüfen jede Erwartung. Das Geheimnis seines Stils liege im unglaublichen und einmaligen Aromenspektrum. Mit der Präzision eines Uhrmachers kreierte er Gerichte, die wahre Geschmacks-Explosionen im Gaumen erzeugten, heißt es in der Mitteilung. Dazu tüftelte er an der Dosierung von Kräutern, Gewürzen und weiteren Ingredienzen, setzte mit seinen Geschmackskombinationen immer wieder neue Standards. Seine Kochkunst präsentiert sich Teller für Teller bis ins kleinste Detail als ein Kunstwerk. Der aufgeschlossene Gastgeber und Koch ist ein wahrer Künstler, dessen Kreationen zu den aus-gestellten wertvollen Kunstwerken passen. Und auch der hervorragende Service lässt keine Wünsche offen.

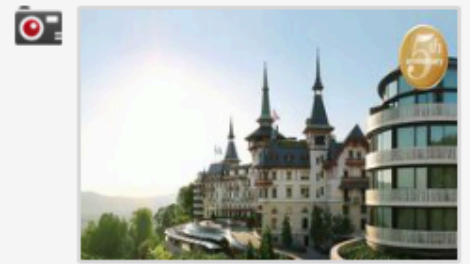
Auch nach mehr als 40 Jahren Guide Bleu setzen sich die Herausgeber den gleichen Anspruch der Unabhängigkeit. Sie sehen den Guide Bleu daher als Garant für eine seriöse, korrekte und wertschätzende Gastrokritik in der Schweiz. Die kulinarische Schweiz brauche, heute mehr denn je, einen unabhängigen Gastroführer, eine ehrliche und dennoch stets respektvolle Bewertung der besten Restaurants, heißt es in der Pressemitteilung der Ausgabe für das kommende Jahr. Der neue Guide Bleu tritt im edlen Bleu Royal auf, sei unabhängig - und in jeder Beziehung transparent. Die Texte seien prägnant und gäben den Gesamteindruck des Restaurants wieder.

Die Testredakteure aus der ganzen Schweiz haben mehr als 600 Restaurants anonym getestet. Sie sind keine Journalisten oder Berufsköche, sondern Menschen mit einer grossen Affinität für die Gastronomie - sei es aufgrund ihres Berufes oder aus Berufung. Apropos: Der Guide Bleu publiziert wieder über 200 Betriebe, die noch gar nie von einem Gastroführer getestet wurden - und ist da-mit eine wahre Trouville für gastronomische Neuentdeckungen in der Schweiz. Die Auswahl der im Guide Bleu getesteten Restaurants erfolgt nach strengen Kriterien. Alle Testtexte sind nahezu gleich lang. Dies ist zwar eine grosse redaktionelle Herausforderung, garantiert aber eine gerechte Wiedergabe der Leistung: Ein hochstehender Betrieb erhält ebenso viel Text wie ein einfacheres Restaurant. Die sechsköpfige Jury - hoch dotierte Gastroprofis und erfahrene Gourmets - prüft Bewertung und Text nach strengen Kriterien. Jeder Testtext wird dreifach lektoriert. Die Texte sind wohlwollend und wertschätzend.

Der Guide Bleu soll nicht bloss eine Ergänzung zu den etablierten Restaurantführern sein, sondern er soll ein eigenständiges Profil entwickeln und eine feste Grösse innerhalb der Gastrobranche werden. Im Hinblick auf dieses Ziel sind einige Neuerungen vorgenommen worden. Oder: Wir haben abgespeckt. So gross die Versuchung ist, möglichst viele Persönlichkeiten auszuzeichnen: Künftig gibt es deshalb nicht mehr drei Grands Chefs du Guide Bleu, sondern bloss noch einen einzigen. Dieser ist dafür der absolute Superstar der helvetischen Szene, der alleinige beste Küchenchef Guide Bleu. Neu ist auch das Punktesystem. Die Punkteskala reich nicht mehr wie bisher von 1 bis 10. Die halben Noten sind abgeschafft. Diese Vereinfachung bringt eine klare Differenzierung mit sich und erhöht gleichzeitig die Aussagekraft. Grossen Wert wird auch künftig auf die Bildsprache gelegt. Die Fotos zu den beschriebenen Restaurants sollen die Lokale sichtbar und den Guide Bleu gleichzeitig noch attraktiver machen.

[Zurück zu Seite "News & Magazin"](#)

The Restaurant



The Dolder Grand
Kurhausstr. 65
8032 Zürich



Küchenchef : Heiko Nieder



Kapazität / Sitzplätze: 35
Mitarbeiter: 10



0041 (44) 456 60 00



www.thedoldergrand.com



therestaurant@thedoldergrand.com

[Zum Restaurantprofil >>](#)

Heiko Nieder



thedoldergrand.com

Was?
Chef de Cuisine

Wo?
The Restaurant in
Zürich

[Zum Personenprofil >>](#)

Aktuelle News

13.03.2015 Restaurant Le Brezza in A...
Sommersaison startet mit neuem Maître d'h...



12.03.2015 SAVE THE DATE - Koch...
JETZT Tickets reservieren!



12.03.2015 Neuausrichtung des ...
GRAND Hotel Wien holt Toni Mörwald...



[Mehr >>](#)