

## Guide bleu 2014/15

*Heiko Nieder, Chef fine dining im The Restaurant des Hotels Dolder Grand in Zürich, ist vom Gourmetführer Guide bleu zum «Le Grand Chef du Guide Bleu» erkoren worden. Mit dem Maximum von zehn Punkten wurde der Spitzenkoch von den Testern um Karl Wild geehrt.*

«Zufriedene Gäste und die entsprechenden Zahlen bewerten einem», betont Heiko Nieder im Exklusivinterview gegenüber leidenschaftonline.ch. «Die Kritik eines Gastroführers sind für mich zudem wichtig, da es meinem Team und mir Verbesserungspotentiale aufzeigt.» Heiko Nieder ist sein innerer Antrieb zur perfekten Küchenleistung anzumerken: «Wir versuchen Teller um Teller das Beste zu geben!» In der Laudatio erwähnt Guide bleu-Gastroexperte Irma Dütsch: «Ihm gebührt meine Hochachtung: Die junge, moderne und innovative Gourmetküche von Heiko Nieder überzeugt. Seine kulinarischen Kreationen verblüffen und übertreffen jede Erwartung. Das Geheimnis seines Stils liegt im Aromenspektrum.» Mit der Präzision eines Uhrmachers kreiert er Gerichte, die wahre Geschmacksexplosionen im Gaumen erzeugen. Dazu tüftelt er an der Dosierung von Kräutern, Gewürzen und anderen Zutaten, setzt 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 sei ein wahrer Künstler, dessen Kreationen zu den ausgestellten, wertvollen Kunstwerken passten. «Ich kann mich nach wie vor nicht erinnern, irgendwo auf der Welt begeistert vom Tisch gegangen zu sein als bei diesem genialen Meisterkoch», schwärmt Irma Dütsch.

Für Karl Wild, Chefredakteur des Guide bleu ist es wichtig zu erwähnen, dass sich die Art der Kommentare im Guide verändert haben: «Wir sind davon abgekommen, vom Amuse-Bouche bis zum Espresso einfach Menüs zu beschreiben. Ob etwa das Wildlachs-Jakobsmuschel-Carpaccio um einen

Hauch zu rezent oder zu dezent war, ist häufig reine Geschmackssache. Und wir wollen keine Schulmeister sein. Kommt dazu, dass Menüs abgeändert

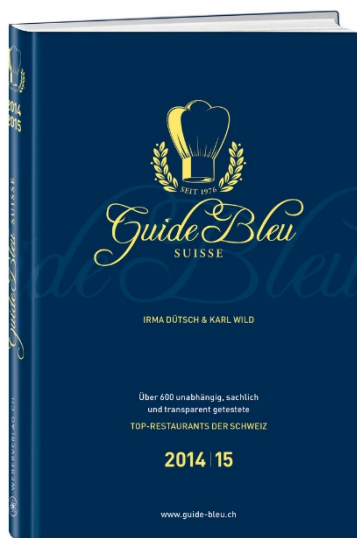
werden können und der Gast beim Besuch womöglich etwas erwartet, das längst nicht mehr auf der Karte ist.» Der Restaurantbesuch solle zum Erlebnis werden und daher wolle man im Führer vermehrt aufzeigen, was ein Lokal speziell mache. Welche Besonderheiten, welches Ambiente, welcher Charakter zeichnen das Restaurant aus? Kurz: Weshalb lohnt sich der Besuch und verspricht ihn zum Erlebnis werden zu lassen?

### Die Tests

Die Testredaktoren aus der ganzen Schweiz -Menschen mit einer grossen Affinität für die Gastronomie- haben mehr als 600 Restaurants anonym getestet. 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 Text wird dreifach lektoriert. Die

**Guide bleu**  
ISBN: 978-3-03818-010-4  
Weber AG Verlag, Thun/Gwatt



Texte sind wohlwollend und wertschätzend.

Elektronisch verfügbar  
Damit auch unterwegs Zugang zu allen Informationen des Guide bleu gewährleistet ist, erscheint anfangs des Jahres 2015 die aktualisierte Guide bleu APP für iPhone, iPad und Android. Darin finden sich die laufend aktualisierten Angaben zu allen getesteten Restaurants und alle Tests.