



Stefan Heilemann, neuer Küchenchef im Widder Restaurant Zürich © The Living Circle

09.06.2020 06:57 CEST

Deutsche Köche erobern die Schweiz

Stefan Heilemann übernimmt zum 10. Juni 2020 mit seinem langjährigen Team die kulinarischen Geschicke des Widder Restaurants. Das Fünf-Sterne-Hotel in Zürich darf sich dabei auf einen mehrfach ausgezeichneten Küchenchef freuen. Auch in anderen Swiss Deluxe Hotels in Schweizer Städten geben deutsche Köche den Rührtakt an.

Stefan Heilemann ist neuer Küchenchef im Widder Restaurant, Zürich

Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel Widder ist ein Unikat der Schweizer Luxushotellerie. Mit vier verschiedenen Gastronomiekonzepten ist das Hotel

in der Zürcher Altstadt bei Feinschmeckern bereits bestens etabliert. Ab dem 10. Juni 2020 übernimmt Stefan Heilemann die Leitung als Küchenchef. Der gebürtige Deutsche startete seine Karriere bei der Kochlegende Harald Wohlfahrt in der Traube Tonbach im Schwarzwald. Nach zehn Jahren zog es ihn dann in die Schweiz, zuerst ins Tessin und vor fünf Jahren nach Zürich ins „Ecco“. Dort erkochte sich Heilemann bereits 2016 zwei Michelin-Sterne. Weitere Auszeichnungen folgten, zum Beispiel 18 Punkte bei Gault-Millau in diesem Jahr. Mit seinem Wechsel in das „Widder-Restaurant“ bringt Heilemann auch langjährige Weggefährten mit, so zum Beispiel Chef Patissier André Siedl und Sommelier Stefano Petta. Eine Kombination von exzellentem Kochhandwerk und auf Säure basierender Experimentierfreudigkeit garantiert für einzigartige kulinarische Erlebnisse. www.widderhotel.com/de/restaurants-bars/widder-restaurant

Heiko Nieder im Dolder Grand, Zürich

Bereits seit 2008 ist Heiko Nieder Küchenchef im Hotel Dolder Grand in Zürich. Seine Karriere begann der Reinbeker mit einer Ausbildung im Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg. Seinen ersten Michelin-Stern erkochte er sich 2005 im Bonner „l'Orquivit“, 2010 kam ein weiterer Stern dazu. Weitere Auszeichnungen folgten, unter anderem 2014 der Titel „Bester deutscher Koch im Ausland“ oder die Kür zum „Koch des Jahres 2019“ von Gault-Millau mit 19 Punkten. Seine Küche ist geprägt von einem beeindruckenden Aromenspektrum, das sich über klassische Geschmacksbilder hinwegsetzt. www.thedoldergrand.com/geniessen/the-restaurant/heiko-nieder/

Peter Knogl im Grand Hotel Les Trois Rois, Basel

Die Liste seiner Auszeichnungen ist lang. Nach nur wenigen Monaten konnte sich Peter Knogl im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel einen Michelin-Stern erkochen. Das war 2007. Auch heute noch ist der Bayer Küchenchef im selben Restaurant, dem „Cheval Blanc by Peter Knogl“ und kocht mit der gleichen Leidenschaft. Auch kulinarisch setzt er mehr auf Beständigkeit als auf kurzlebige Trends. Seine Kreationen sind geprägt durch die französische Haute Cuisine, bereichert durch mediterrane und asiatische Einflüsse. Der Erfolg gibt ihm recht: Mit drei Sternen im Guide Michelin und 19 Punkten bei Gault-Millau gehört das „Cheval Blanc“ von Peter Knogl und seinem Team zu den hundert besten Restaurants der Welt. www.chevalblancbasel.com/de/peter-knogl-team

Mattias Roock im Castello del Sole in Ascona (Tessin)

Der Stern von Mattias Roock ging sehr früh auf. Nach seiner Ausbildung im Hamburger Hotel Atlantic Kempinski konnte der Norddeutsche im Jahr 2001 die Goldmedaille bei der Koch-Weltmeisterschaft in Seoul gewinnen. Und zwar mit 590 von 600 Punkten, des bis heute höchsten jemals erreichten Wert. In den nächsten Jahren führte sein Lebenslauf unter anderem nach London, New York und Shanghai. Und natürlich in die Schweiz: Von 2006 bis 2009 nach St. Moritz als Sous Chef im Grand Hotel des Bains Kempinski und seit 2017 nach Ascona ins Fünf-Sterne-Hotel Castello del Sole. Dort lebt Roock im Restaurant Locanda Barbarossa seine Philosophie „from our farm to table“ voll aus – mit hoteleigenem Garten und einem dazugehörigen 126 Hektar großen Gutsbetrieb. 2018 erkochte sich Mattias Roock 18 Punkte bei Gault-Millau und wurde zum Aufsteiger des Jahres im Tessin gewählt. www.castellodelsole.com/de/gourmet/locanda-barbarossa

Weitere Informationen zum Urlaub in der Schweiz gibt es im Internet unter MySwitzerland.com, der E-Mail-Adresse info@MySwitzerland.com oder unter der kostenfreien Rufnummer von Schweiz Tourismus mit persönlicher Beratung 00800 100 200 30.

Informationen an die Medien

Weitere Bilder zur touristischen Schweiz stellen wir Ihnen auf www.Swiss-Image.ch zur Verfügung.

Kontaktpersonen



Valerie von Oppeln

Pressekontakt

Ansprechpartnerin für Medien in Norddeutschland (Hamburg, Niedersachsen, Schleswig-Holstein, Bremen)

valerie.vonoppeln@switzerland.com

+49 (0)30 166 375 072



Andrea Daniele

Pressekontakt

Ansprechpartnerin für Medien in Berlin/Ostdeutschland

andrea.daniele@switzerland.com

+49 (0)30 166 375 074



Krisztina Keilani-Schmidt

Pressekontakt

Ansprechpartnerin für Medien in Hessen, Nordrhein-Westfalen,
Rheinland-Pfalz und Saarland

krisztina.keilani@switzerland.com

+49 (0)69 509 551 005



Chantal Mayr

Pressekontakt

Ansprechpartnerin für Medien in Baden-Württemberg und Bayern

chantal.mayr@switzerland.com

+49 (0)711 - 207 030 32