

Heiko Nieder

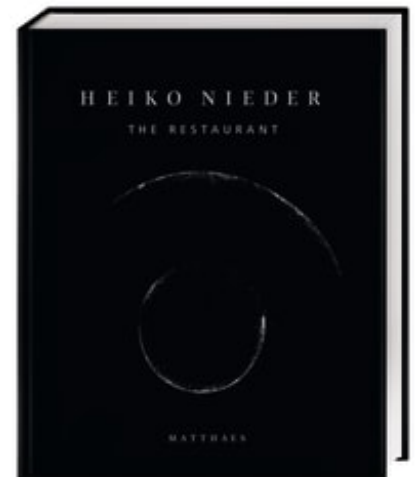
The Restaurant

Das Kochbuch

Sterneküche par excellence mit Heiko Nieder

Im legendären Hotel **The Dolder Grand** in der Schweiz befindet sich mit **The Restaurant** ein mehrfach ausgezeichnetes Restaurant, das seinesgleichen sucht. Hier hat Spitzenkoch Heiko Nieder seine unverwechselbare kulinarische Handschrift entwickelt. Gerichte, die überraschend und präzise sind, vergleichbar mit sorgfältig geplanten Prachtbauten.

Dieses ganz besonders edle Kochbuch gibt einen exklusiven Einblick in die herausragende Kochkunst von Heiko Nieder. Rezepte für Apéros, Amuse-Bouches und einzigartige Menüs, geordnet nach den vier Jahreszeiten, Köstlichkeiten wie Rehrücken mit Gartenkräutern und Angostura oder Hummer mit Erdbeeren und Estragon werden jeden Gourmet begeistern. Die herausragenden Fotografien fangen die kulinarischen Meisterwerke aus der Spitzenküche von ihrer schönsten Seite ein.



Ein kulinarisches wie bibliophiles Meisterwerk über die Sterneküche des Ausnahmekochs Heiko Nieder.

Zum Autor:

Nach seiner Ausbildung zum Koch im Grandhotel Vier Jahreszeiten, Hamburg, arbeitete Heiko Nieder in mehreren Spitzenrestaurants. Sein stetiger Aufstieg vom Commis zum Chef de Cuisine wurde 2005 mit einem Stern gekrönt. Seit 2008 ist er Küchenchef im The Restaurant im Hotel The Dolder Grand in Zürich. Im Guide Michelin ist er aktuell zwei Sternen ausgezeichnet, im Gault Millau mit 19 Punkten. Außerdem wurde er vom Gault Millau Schweiz zum "Koch des Jahres 2019" gewählt.

Heiko Nieder

The Restaurant

Das Kochbuch

ISBN 978-3-98541-047-7

384 Seiten, 270 x 330 mm

€ 89,90 (D) / € 92,50 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Ira Zeitzen • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.