



Sie holten Weltstars nach Zürich! General Manager Mark Jacob, Chef Heiko Nieder, Vize Markus Granelli.

«The Epicure» im «Dolder» Zürich

Party

Zweimal drei Sterne: Björn Frantzen (J., Stockholm), Paco Perez (Girona).

«Vierhänder!» Heiko Nieder (J.), Christian Le Squer (Paris).

## Eine Ente zum Frühstück

FOTOS DAVID BIEDERT

Was kriegen Spitzenköche zum Frühstück? Ente! **Tanja Grandits** und **Peter Knogl** reisten aus Basel frühzeitig zur grossen «Epicure»-Party an, «Dolder»-Chef **Heiko Nieder** servierte ihnen zur Begrüssung seinen Prachtsvogel, den er mit eingelegten Pflaumen, Sesam, Brunnenkresse und asiatischen Aromen veredelte. 400 Tickets gabs für «The Final», nach acht Stunden waren sie alle weg. Kein Wunder, bei diesem Staraufgebot! Star der Stars war der putzmuntere holländische Drei-Sterne-Koch **Jacob Jan Boerma**, der für seinen Auftritt 400 handgetauchte Jakobsmuscheln benötigte und damit «Dolder»-

Hoflieferant **Giulio Bianchi** schlaflose Nächte bescherte: «Die St-Jacques-Saison hat in Norwegen eben erst begonnen. Ich kriegte die Dinger erst nach Dutzenden von E-Mails und im allerletzten Moment.» Boerma («Essen muss sexy sein!») setzte auf Sellerie und Vadouvan, auch die Starchefs im Saal waren hin und weg. Schnell weg waren die «Wagyu Short Ribs» am mobilen V-Zug-Kochherd von **Michael Kempf** («Facile», Berlin). Der Chef ganz cool: «Wir haben 500 Wagyu-Portionen vorbereitet. Das waren offenbar 200 zu wenig.»

**\*PARTY-FACTS\*** Jööh! **Tanja Grandits** und Tochter **Emma** sind auf den Hund gekommen: **Bulldogge Norma** ist neues Familienmitglied **Afterparty** nach dem **Finale: Hot Dogs** fürs ganze «Dolder»-Team

