

Medienmitteilung

19 Punkte! Heiko Nieder («The Dolder Grand») ist *GaultMillaus* Koch des Jahres 2019

Zürich, 8. Oktober 2018

Zehn Jahre harte Arbeit. Und jetzt der «Ritterschlag»: Heiko Nieder, Chef Fine Dining im «Dolder Grand» ob Zürich, ist *GaultMillaus* Koch des Jahres 2019. Die Tester zücken die Höchstnote: 19 Punkte.

GaultMillau-Chefredaktor Urs Heller: «Heiko Nieder hat uns im «Dolder» zehn Jahre lang herausgefordert, begeistert, verwöhnt und auch mal verwirrt. Länger wollen wir ihm die höchste Anerkennung für seine arbeitsintensive, intelligente und konsequente Küche nicht vorenthalten.» Nieder ist der siebte 19-Punkte-Chef der Schweiz: Nur Franck Giovannini (Crissier VD), Bernard Ravet (Vuflens-le-Château VD), Didier de Courten (Sierre VS), Philippe Chevrier (Satigny GE), Andreas Caminada (Fürstenua GR) und Peter Knogl (Basel) sind so hoch geratet.

Heiko Nieder kocht auf dem «Dolder Hill» unter besten Bedingungen. Er kann sich mit seiner jungen Brigade voll und ganz auf «The Restaurant» konzentrieren. Den Gemüse- und Kräutergarten hat er hinter dem Haus. Ermüdungserscheinungen sind auch nach zehn Jahren am gleichen Herd nicht auszumachen. Dafür ist der «Mann mit der Pinzette» viel zu ehrgeizig. Was braucht's für eine grosse Küche? «Handwerk, Intellekt, Intuition, Wissen – von allem ein bisschen», sagt Heiko Nieder.

Marie Robert, die Köchin des Jahres!

Der *GaultMillau* scoutet die grossen Talente nicht nur in Grandhotels und Luxusrestaurants, sondern auch in Cafés. Im Café Suisse in Bex VD etwa. Dort kocht die noch nicht mal 30-jährige Marie Robert in einem bescheidenen, einfachen Lokal. Aber die «Jeune Restaurateure» hat Power! Ihre Gerichte sind stilsicher, ausgefeilt, manchmal poetisch, oft spektakulär. Die fröhliche Madame Marie macht einen Riesenschritt auf 16 Punkte und ist *GaultMillaus* «Köchin des Jahres».

Viermal 18 Punkte: Klose, Zier & Ceylan, Rook, Göschel

Der *GaultMillau* mag junge, freche, «wilde» Köche. Aber er zieht auch den Hut vor Chefs, welche die klassische Küche neu interpretieren und auf einem sehr hohen Niveau servieren. Das zeigt sich in der Ostschweiz, wo gleich zwei «Aufsteiger des Jahres» am Herd stehen. Sebastian Zier und Moses Ceylan stehen im «Einstein», St. Gallen, für eine sehr moderne Küche. Walter Klose begeistert auf dem «Gupf» in Rehetobel AR mit seinen Klassikern und seinen wundervoll tiefen Saucen. Rating für beide Küchenteams: neu 18 Punkte! Die kriegt auch Mattias Rook im «Castello del Sole». Er verwaltet das Erbe seines berühmten Vorgängers Othmar Schlegel respektvoll, holt sich die besten Produkte aus dem eigenen Gutsbetrieb (Terreni alla Maggia), entwickelte schnell seine eigene, begeisternde Handschrift; der quirlige Teamplayer ist *GaultMillaus* «Aufsteiger des Jahres im Tessin». Im «The Alpina» im Restaurant Sommet in Gstaad macht der stille Martin Göschel einen ausgezeichneten Job. Er kocht aufwendig, detailbesessen, pinzettengenau. Göschel hatte schon mal 18 Punkte: vor Jahren im «Paradies» in Ftan GR. Einer der besten 18-Punkte-Chefs im Land geht in Rente: Hans-Peter Hussong ist «Aussteiger des Jahres». Der «Aufsteiger des Jahres in der Romandie»: Armel Bedouet, grosse 17-Punkte-Küche in einem sehr kleinen Restaurant («L'Aperté», Royal Manotel, Genf).

Vier fantastische Entdeckungen!

Chefredaktor Urs Heller: «Der *GaultMillau* will nicht nur Stars auszeichnen, er will auch Talente finden und fördern. Scouting ist unsere Stärke. 2019 ist das Jahr der Entdeckungen!» Entdeckungen in der Deutschschweiz? In Basel empfehlen wir Pascal Steffen, der frühere Vize von Nenad Mlinarevic begeistert

im Restaurant Roots. Spezialgebiet: einfallsreiche Gemüseküche! Damit liegt er ziemlich im Trend. Jeroen Achtien war die Nummer 2 bei Dreisternekoch Jonnie Boer in Holland, ist jetzt erstmals selber der Boss und geht mit seinen stark umgesetzten Ideen auch mal an Grenzen. Jeroen zaubert im Sommer im «Vitznauerhof» am Vierwaldstättersee und im Winter in Davos (Waldhotel, Restaurant Sens 1605). Caminada-Schüler Marco Campanella kocht im «La Brezza» im «Eden Roc» in Ascona. Nicht sehr italienisch leider, aber auf verblüffendem Niveau. Alle drei jungen Chefs starten ihre *GaultMillau*-Karriere mit 16 Punkten. Der Belgier Bert De Rycker ist mit 15 Punkten *GaultMillaus* «Entdeckung in der Romandie». Sein Revier: «Le Rawyl», Randogne VS, an der Strasse nach Crans.

Sommelier? Sommelière Anna Junge!

Nur wenige Frauen setzen sich in der Top-Gastronomie durch. Aber die wenigen, die durchbeissen, sind spitze; Tanja Grandits («Stucki», Basel) führt die Liste der Lady-Chefs mit 18 Punkten an. Neuester Trend: Frauen setzen sich als Sommelière durch, auch in Spitzenrestaurants. Beispiel dafür? Andreas Caminada hat auf Schloss Schauenstein den Kellerschlüssel Anna Junge übergeben. Ein «Sommelier des Jahres» mit Leidenschaft und beeindruckendem Wissen. Sie kennt sich in der Bündner Herrschaft genauso gut aus wie in der internationalen Weinwelt und überrascht ihre Gäste immer wieder mit ihren Entdeckungen. Anna ist neben Nathalie Ravet (Vufflens-le-Château VD) die zweite Frau in der ersten Liga.

Patissier, Star im Ausland, Hotel des Jahres

Der *GaultMillau* holt die besten Patissiers ins Rampenlicht. Preisträger diesmal: Sébastien Quazzola vom «Le Richemond» in Genf. «Schweizer Star im Ausland» ist Cornelius Speinle. Die «Entdeckung des Jahres 2015» führt das Gourmetrestaurant in Hamburgs neuer Hotel-Ikone «The Fontenay»; unsere deutschen Kollegen zückten zum Start die hohe Note 17. *GaultMillaus* «Hotel des Jahres 2019» wurde bereits vorgestellt: Bürgenstock Resort Lake Lucerne, ein Hotel von Weltklasse. Küchendirektor Mike Wehrle brachte gleich vier Restaurants in den Guide und legt mit 58 (!) *GaultMillau*-Punkten los.

101 neue GaultMillau-Adressen!

Das *GaultMillau*-Package 2019? Über 850 Restaurants haben die 45 Testerinnen und Tester überzeugt; 101 Adressen sind im *GaultMillau* erstmals gelistet. Das gelbe Buch stellt die 125 besten Schweizer Winzer vor und empfiehlt 90 Feinschmecker-Hotels.

Ringier Axel Springer Schweiz AG
Corporate Communications

Informationen

Ringier Axel Springer Schweiz AG, *GaultMillau*, Telefon: +41 58 269 26 10,
gaultmillau@ringieraxelspringer.ch

Die Medienmitteilung sowie Bilder sind verfügbar unter

<https://www.gaultmillau.ch/starchefs/gaultmillau-2019-der-service-fur-die-medien>
www.ringieraxelspringer.ch => Presse

Über GaultMillau

Wo sind die besten Restaurants der Schweiz? Wer sind die kreativsten Köche? Der *GaultMillau* Guide Schweiz ist der wichtigste Gourmetführer im Land. 850 Restaurants werden bewertet und ausführlich beschrieben. Die ausgezeichneten Köche des Landes werden in Bildern vorgestellt. Der Guide wird in den Medien täglich zitiert. Die *GaultMillau*-App für Apple iOS leitet Feinschmecker zu den besten Adressen.

GaultMillau digital: Auf Gaultmillau.ch gibts täglich Rezeptvideos und Rezepte der besten Köche. Spannende Interviews und News aus der Szene. Der Blog «Züri isst» spricht ein urbanes, junges Publikum an und hat eine ständig wachsende eigene Community.

Bibliografische Angaben

GaultMillau Guide Schweiz 2019

Urs Heller

Der Reiseführer für Gourmets

Mit Sonderteil «Die 125 besten Schweizer Winzer»,

«Die 90 besten Schweizer Hotels»

850 Restaurants getestet, bewertet und kommentiert

560 Seiten + 4 Seiten Umschlag, 7 Stadtpläne, Übersichtskarte Schweiz,

Format 13,5 × 21 cm, CHF 52.–

Erhältlich bei

Ringier Axel Springer Schweiz AG, *GaultMillau*-Kundendienst, 4800 Zofingen

Telefon +41 58 269 25 03, E-Mail: buchshop@ringieraxelspringer.ch

oder in jeder Buchhandlung

ISBN 978-3-9524635-2-9

Urban, lifestylich, im Trend: *GaultMillau* POP!

***GaultMillau* stellt Restaurants, Bars und Cafés vor, die mit Leidenschaft und Sorgfalt geführt werden und ein urbanes Publikum begeistern: *GaultMillau* POP, ein Trend-Guide durch die kulinarische Szene. 55 vielversprechende Adressen auf Gaultmillau.ch.**

Vor wenigen Jahren war der *GaultMillau* «nur» ein Buch. Heute gibt's die News täglich – auf dem *GaultMillau*-Channel und auf Social Media: Videos und Rezepte der Starchefs. Breaking News aus der Branche. Lifestyle-Tipps. Dazu den frechen Foodblog «Züri isst» von Pascal Grob. Chefredaktor Urs Heller: «Der Erfolg von Channel und von «Züri isst» regt unsere Fantasie an: Wir wollen unseren Service in der jungen, urbanen Szene ausbauen.»

Das Rezept: Der neue Guide *GaultMillau* POP, exklusiv auf Gaultmillau.ch. Die coolsten Szene-Restaurants und Beizen. Die besten Bars, Cafés, auch mal eine Gelateria oder ein Take-Away. «Es braucht nicht zwingend eine Punkte-Küche, um auf die Liste zu kommen», sagt *GaultMillau*-Chef Urs Heller, «aber die Qualität muss stimmen, das Engagement der Gastgeber gross sein!»

GaultMillau POP startet mit 55 Adressen in den Städten Zürich, Basel, Bern, Luzern und St. Gallen. Rechtzeitig zur Wintersaison steht die POP-Liste für St. Moritz und das Engadin. «Fortsetzung folgt! 100 Adressen sind das Ziel», verspricht Urs Heller.

Köche, die der *GaultMillau* 2019 besonders auszeichnet

Koch des Jahres

Heiko Nieder, «The Dolder Grand», «The Restaurant», Zürich, 19 Punkte

Er ist der Mann mit der grossen Pinzette! Heiko Nieder überlässt in «The Restaurant» nie etwas dem Zufall. Seine Kreationen sind verblüffend, grosszügig, grenzenlos, aufwendig, unverwechselbar. Chef Heiko sichert dem «Dolder Grand» einen Platz auf der kulinarischen Weltkarte. *GaultMillau* zieht den Hut und die Traumnote 19: Heiko Nieder ist der «Koch des Jahres».

Köchin des Jahres

Marie Robert, Le Café Suisse, Bex VD, 16 Punkte

Die «Jeunes Restaurateurs» haben einen kleinen Star in ihren Reihen: die erst 30-jährige Marie Robert aus Bex. Ihr kleines Restaurant heisst ganz bescheiden Le Café Suisse. Aber die Chefin lässt es krachen: Ihre Gerichte sind stilsicher, ausgefeilt, manchmal poetisch schön, oft spektakulär. Marie Robert kriegt den 16. Punkt und die stolze Auszeichnung «Köchin des Jahres».

Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz I

Walter Klose, «Zum Gupf», Rehetobel AR, 18 Punkte

GaultMillau mag (auch) klassische Küche: Walter Klose vertritt diese Fraktion. Seit Jahren und mit grösstem Erfolg. Unsere Tester sind begeistert: Fleischbouillon mit lockeren Knödelchen, Wolfsbarsch mit Büffelmozzarellaschaum, Lammrack aus dem Berner Oberland im Kräutermantel. Der gebürtige Münchner gehört zu den «Aufsteigern des Jahres», klettert auf 18 Punkte.

Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz II

Sebastian Zier & Moses Ceylan, «Einstein», «Einstein Gourmet», St. Gallen, 18 Punkte

GaultMillau mag (auch) freche, moderne Küche: Also zeichnet er in der Ostschweiz nicht nur einen «Klassiker» wie Walter Klose aus, sondern auch zwei so verrückte Kerle wie Sebastian Zier und Moses Ceylan im «Einstein». Ihr Menü? Verblüffend. Herausfordernd. Mit einer Prise Orient. Mit viel Leidenschaft für Gemüse. Dafür gibts Applaus: 18 Punkte, «Aufsteiger des Jahres».

Aufsteiger des Jahres im Tessin

Mattias Roock, «Castello del Sole», «Locanda Barbarossa», Ascona TI, 18 Punkte

Das «Castello del Sole» ist die Nummer 1 in Ascona. Auch dank Mattias Roock, dem weit gereisten, smarten Küchenchef. Die «Formel Roock»: Er bedient sich im grandiosen Garten des Hotels (Terreni alla Maggia), setzt das «Farm to table»-Konzept mit Talent und Teamwork beeindruckend um. Der 18. Punkt ist zurück im Schloss – und Chef Mattias der «Aufsteiger des Jahres im Tessin».

Aufsteiger des Jahres in der Westschweiz

Armel Bedouet, «Royal Manotel», «L'Aparté», Genf, 17 Punkte

Fisch, nochmals Fisch, Taube: Armel Bedouet kocht in Genf in einem winzigen Restaurant zu unschlagbar tiefen Preisen. Der Chef stellt die einzelnen Gänge an den drei (!) Tischen gleich selber vor, enthusiastisch und sympathisch. Er erreicht bei seinem Fünfgänger eine verblüffende Flughöhe und fliegt auch im *GaultMillau* höher: 17 Punkte, «Aufsteiger des Jahres in der Westschweiz».

Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz I

Pascal Steffen, «Roots», Basel, 16 Punkte

16 Punkte und die Auszeichnung «Entdeckung des Jahres» für einen jungen Chef, der vor allem eines mag: Gemüse! Pascal Steffen sucht rastlos nach den besten Produzenten, bereitet Schwarzwurzeln, Radieschen, Rettich und Rübli mit Leidenschaft zu. Zweites Markenzeichen: Saucen, Fonds, Essenzen! Nenad Mlinarevic hat ihn ausgebildet. Jetzt geht Pascal Steffen seinen eigenen Weg.

Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz II

Jeroen Achtien, «Vitznauerhof», «Sens», Vitznau LU, 16 Punkte

Wir kriegen geraspeltes Rinderherz und fragen uns: Was für ein verrückter Kerl serviert denn so was? Der Kerl heisst Jeroen Achtien, war Küchenchef bei Jonnie Boer in Holland (drei Sterne) und rockt jetzt mit seiner Gang den «Vitznauerhof» am Vierwaldstättersee. Was Jeroen im «Sens» und im Winter in Davos (Waldhotel, Restaurant Sens 1605) präsentiert, tönt wild – und schmeckt trotzdem sehr harmonisch. Eine Entdeckung! 16 Punkte.

Entdeckung des Jahres im Tessin

Marco Campanella, «Eden Roc», «La Brezza», Ascona TI, 16 Punkte

Er stammt aus der Talentschmiede von Andreas Caminada und kriegt im «Eden Roc», Ascona, seine Chance: Das Signature Restaurant La Brezza ist sein Revier. Im Menü Seesaibling, Black Cod, Wagyu-Tafelspitz und glücklicherweise doch noch ein Gericht aus dem Süden: fantastische Burrata-Ravioli! Marco Campanella startet mit 16 Punkten und ist GaultMillaus «Entdeckung des Jahres im Tessin».

Entdeckung des Jahres in der Westschweiz

Bert De Rycker, «Le Rawyl», Randogne VS, 15 Punkte

Wir empfehlen einen Boxenstopp in Randogne, zwischen Sierre und Crans. Bert De Rycker kocht hier, ziemlich gut und ziemlich frech: Hummer mit Miso und Minze. Foie gras mit Karotten und Erdbeere. Schweinehals und Langustine. Königskrabbe mit asiatisch inspiriertem Jus. Die Tester sind verblüfft und begeistert zugleich: Note 15 zum Start, «Entdeckung des Jahres in der Westschweiz».

Aussteiger des Jahres

Hans-Peter Hussong, «Zum Wiesengrund», Uetikon am See ZH, 18 Punkte

Hans-Peter Hussong sagt ganz cool Tschüss und kocht nur noch für Freunde. Die *GaultMillau*-Community hat ihm viel zu verdanken: Er hat Talente wie Andreas Caminada und Nenad Mlinarevic entdeckt, ausgebildet, gefördert. Er war einer der Ersten, der sich von schweren Saucen und Klimbim auf dem Teller verabschiedete. Hans-Peter Hussong ist *GaultMillaus* «Aussteiger des Jahres».

Sommelier des Jahres

Anna Junge, «Schauenstein», Fürstenua GR, 19 Punkte

Die Frau, der die Weinfreunde vertrauen! Anna Junge gehört zur jungen Generation weiblicher Sommeliers, die jetzt auch in Top-Restaurants den Keller verwalten. Ihr Revier? Schloss Schauenstein. Sie ist neugierig, weit gereist, sensibel und weiss sehr genau, was zur Caminada-Küche passt: mal Bündner Herrschaft, mal ein Geheimitipp aus dem Ausland. Anna Junge ist «Sommelier des Jahres».

Pâtissier des Jahres

Sébastien Quazzola, «Le Richemond», «Le Jardin», Genf, 16 Punkte

GaultMillau fahndet nach den besten Dessert-Künstlern – und wurde in einem Genfer Nobelhotel fündig: Sébastien Quazzola setzt im «Richemond» jeweils den spektakulären Schlusspunkt, kombiniert Trüffel, Birne und Mascarpone, rekonstruiert mit Aromen von Zitrone, Caramel und Haselnüssen eine «Meyer-Zitrone». Klasse und Zauberei: Sébastien Quazzola ist «Pâtissier des Jahres».

Schweizer Star im Ausland

Cornelius Speinle, «The Fontenay», «Lakeside», Hamburg, 17 Punkte

Hamburg schwärmt vom neuen Luxushotel The Fontenay – und vom jungen Küchenchef Cornelius Speinle. Der junge Schaffhauser hat Carte blanche und mit seiner 14-köpfigen, jungen Brigade auch grosse Ambitionen. Er zaubert mit Gänseleber, Taubenbrust und Wagyu. Cornelius Speinle war 2015 *GaultMillaus* «Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz». Jetzt zeichnen wir ihn als «Schweizer Star im Ausland» aus.

Hotel des Jahres

Bürgenstock Resort, Bürgenstock NW, 16 Punkte, 15 Punkte, 14 Punkte, 13 Punkte

58 *GaultMillau*-Punkte zum Start! Küchendirektor Mike Wehrle hat ambitionierte Köche aus der ganzen Welt an den Vierwaldstättersee gelotst, garantiert eine sehr authentische Küche und hievt gleich vier Restaurants in den Guide: Das Bürgenstock Resort, für 550 Millionen (!) gebaut und geführt von Robert P. Herr, ist auch ein Gourmet-Resort. Und *GaultMillaus* «Hotel des Jahres». Who else?

— Aargau —

Die Top-Restaurants

Gourmet Kaiseki Restaurant Usagiyama,
Hasenberg, Widen, Akihiko Suzuki



Schlossgarten, Schöftland
Christian Mitterbacher



Rosmarin, Lenzburg
Philipp Audolensky



Der Aufsteiger

Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen
Tim Munz, Manuel Fichter



Neu im Guide

Fahr, Künten-Sulz
Manuel Steigmeier



Barracuda, Lenzburg
Marc Pierre Kasten



Kettenbrücke, Aarau
Jörg Krölls



Federal, Zofingen
Rudolf Zünd



— Appenzell, AI & AR —

Die Top-Restaurants

Zum Gupf, Rehetobel AR
Walter Klose



Bären, Grub AR
Dietmar Wild



Trube, Gais AR
Silvia Manser



Anker, Teufen AR
Reto Gadola



Incantare, Zur Fernsicht, Heiden AR
Tobias Funke



Blume, Teufen AR
Jacob van Seijen



Flickflauder, Hof Weissbad, Weissbad AI
Käthi Fässler



Krone, Trogen AR
Ivanassèn Berov



Die Aufsteiger

Zum Gupf, Rehetobel AR
Walter Klose



Krone, Trogen AR
Ivanassèn Berov



Neu im Guide

Blume, Teufen AR
Jacob van Seijen



— Basel, BS & BL —

Die Top-Restaurants

Cheval Blanc by Peter Knogl, Grand Hotel
Les Trois Rois, Basel, Peter Knogl



Roots, Basel
Pascal Steffen



Les Quatre Saisons, Pullman Basel Europe,
Basel, Peter Moser



Bel Etage, Der Teufelhof, Basel
Michael Baader



Stucki / Tanja Grandits, Basel
Tanja Grandits, Marco Böhler



Osteria Tre, Bad Bubendorf, Bubendorf BL
Flavio Fermi



Schlüssel, Oberwil BL
Felix Suter



Basler Stübli, Bad Schauenburg, Liestal BL
Francis Mandin



Oliv, Basel
Didier Bitsch



Der Aufsteiger

Schloss Binningen, Binningen BL
Thierry Fischer



Neu im Guide

Roots, Basel
Pascal Steffen



Ufer 7, Basel
Christoph Hartmann



– Bern –

Die Top-Restaurants

Sommet, The Alpina, Gstaad
Martin Göschel



Sonne, Scheunenberg/Wengi bei Büren
Kurt Mösching



Chesery, Gstaad
Robert Speth



Eisblume, Worb
Simon Apothéloz



Löwen Nik Gygax, Thörigen
Nix Gygax



Steinhalle, Bern
Markus Arnold



Emmenhof, Burgdorf
Werner Schürch



Leonard's, Le Grand Bellevue, Gstaad
Marcus G. Lindner

ohne Note

Die Aufsteiger

Sommet, The Alpina, Gstaad
Martin Göschel



Bären, Dürrenroth
Torsten Bolz



Alpenblick, Adelboden
Björn Inniger



Handeck, Guttannen
Roman Crkon



Essort, Bern
Urs Lüthi



Löie (Löwen), Heimiswil
Marco Lau



Aufsteiger ab Mitte Oktober 2018: **La Terrasse**, Victoria-Jungfrau, Interlaken, Stefan Beer



— Bern —

Neu im Guide

Wein & Sein, Bern
Simon Sommer



La Gare, Bernerhof, Gstaad
Marcel Reist



Brasserie 3715, Viktoria Eden, Adelboden
Stefan Kläy



Oh de vie, Lenkerhof, Lenk
Stefan Lünse



Delta Gourmet, Deltapark, Gwatt bei Thun
Stefan Prieler



Gheimtipp, der Essbahnhof, Leuzigen
Steven Moy



Moospinte, Münchenbuchsee
Christoph Mayr



Schüpbärg-Beizli, Schüpfen
Christoph Hunziker



Veranda, Bern
Max Zwahlen



Hôtel Restaurant de la Clef, Les Reussilles
Diego Albanese

12/20

Zimmermania, Bern
André Kuster



La Rôtisserie, Utzenstorf
Daniela Faraci

12/20

Le Tapis Rouge, Grandhotel Giessbach, Brienz
Tobias Hanne/Lukas Stalder



— Fribourg —

Die Top-Restaurants

Des Trois Tours, Fribourg-Bourguillon
Alain Bächler



La Cène, Fribourg
Mohamed Azeroual



La Pinte des Mossettes, Cerniat
Romain Paillereau



Hôtel de Ville, Fribourg
Frédéric Kondratowicz



Au Sauvage, Fribourg
Serge Chenaux



Käserei, Murten
Marco Plaen



Die Aufsteiger

La Cène, Fribourg
Mohamed Azeroual



Ben & Leo, Café de la Fonderie, Fribourg
Léonard Gamba, Benoît Waber



Cheval Blanc, Bulle
André Thürler



Neu im Guide

Gasthof zum Roten Kreuz, Giffers
Xavier Briand



Lusine, Corminboeuf
Bruno Delamare



— Genf —

Die Top-Restaurants

Domaine de Châteauevieux, Satigny
Philippe Chevrier, Damien Coche



Le Cigalon, Thônex
Jean-Marc Bessire



Le Chat-Botté, Hôtel Beau-Rivage, Genf
Dominique Gauthier



La Bottega, Genf
Francesco Gasbarro



Bayview, President Wilson, Genf
Michel Roth



Le Jardin, Hôtel Le Richemond, Genf
Philippe Bourrel



L'Aparté, Royal Manotel, Genf
Armel Bedouet



Tosca, Genf
Saverio Sbaragli



Die Aufsteiger

L'Aparté, Royal Manotel, Genf
Armel Bedouet



Café de la Place, Chancy
Michel Zufferey



La Bottega, Genf
Francesco Gasbarro



Izumi, Four Seasons Hotel des Bergues, Genf
Mitsuru Tsukada



Tosca, Genf
Saverio Sbaragli



Kakinuma, Genf
Shinya Kakinuma



Côté Square, Hôtel Bristol, Genf
Bruno Marchal



Shibata, Genf
Hiroshi Shibata



Tsé Fung, La Réserve Genève Hôtel & Spa,
Genf-Bellevue, Frank Xu



Neu im Guide

Fiskebar, The Ritz-Carlton Hotel de la Paix,
Genf, Alessio Corda



L'Artisan, Rotary, Genf
Sébastien Schwebel



Café des Banques, Genf
Philippe Audonnet



Le Lyrique, Genf
Hervé Pochat-Baron

12/20

Le Bologne, Genf
Florian Le Bouhec



L'Olivier de Provence, Genf-Carouge
Philippe Durandea

12/20

Marjolaine, Genf
Francesco Tedesco



Restaurant l'Auberge, Chambésy
Adrien Imesch

12/20

— Graubünden —

Die Top-Restaurants

Schauenstein, Fürstenu
Andreas Caminada



Da Vittorio, Carlton, St. Moritz
Enrico und Roberto Cerea



Homann's Restaurant, Hotel Haus Homann
Samnaun-Ravaisch, Daniel Homann



Ecco, Giardino Mountain, St. Moritz-Champfèr
Rolf Fliegau



Talvo by Dalsass, St. Moritz-Champfèr
Martin Dalsass



Igniv, Badrutt's Palace Hotel, St. Moritz
Andreas Caminada, Marcel Skibba



Vivanda, In Lain Hotel Cadonau, Brail
Dario Cadonau



7132 Silver, 7132 Hotel, Vals
Mitja Birlo



Glow by Armin Amrein, Davos
Armin Amrein



The K by Tim Raue, Kulm, St. Moritz
Tim Raue



Cà d'Oro, Kempinski Grand Hotel des Bains,
St. Moritz, Matthias Schmidberger



Sens 1605, Waldhotel Davos, Davos
Jeroen Achtien

ohne Note

Die Aufsteiger

Igniv, Badrutt's Palace Hotel, St. Moritz
Andreas Caminada, Marcel Skibba



Pöstli, Morosani Posthotel, Davos
Peter Müller



Nova, Bellevue, Flims
Ruud Willemsen



Adler, Fläsch
Siggi Tschurtschenthaler



La Riva, Lenzerheide
Dominique Schrotter



Scalottas Terroir, Schweizerhof, Lenzerheide
Hansjörg Ladurner



Hotel Weiss Kreuz, Malans
Stefan Jäckel



Gasthaus am Brunnen, Valendas
Matthias Althof



Schlosshotel Chastè, Tarasp
Andreas Heidenreich



Alpenrösli, Klosters
Jos Keurentjes



— Graubünden —

Neu im Guide

Gourmet Stübli, Seehof, Davos
Thorsten Bode



Ustaria Crusch Alba, Guarda
Didi Gapp



Casa Casutt, Ilanz
Linus Arpagaus



Gianottis Wilderei, Pontresina
Francesco Oliva



Chesa Veglia, Badrutt's Palace Hotel,
St. Moritz, Dirk Haltenhof, Andrea Panatti



CheCha, St. Moritz
Reto Mathis, Nicolas Grimaldi



Hato, St. Moritz
Nathan Dallimore



Bündner Stuben, Rovanada, Vals
Fatmir Spescha



7132 Red, 7132 Hotel, Vals
Ulf Bladt



Falknis, Maienfeld
Gion Rudolf Trepp

12/20

Cavigilli, Flims
Sergio Leoni



Greina, Rabius
Andreas Baselgia

12/20

— Jura —

Die Top-Restaurants

Georges Wenger, Le Noirmont
Georges Wenger, Jérémy Desbraux



Château de Pleujouse, Pleujouse
Gérard Praud



Neu im Guide

Le Paysan Horloger, Le Boéchet
Cédric Gigon

ohne Note

– Luzern –

Die Top-Restaurants

Rössli, Escholzmatt
Stefan Wiesner



Reussbad, Luzern
Raphael Tuor



Focus, Park Hotel Vitznau, Vitznau
Patrick Mahler



La Pistache, Balm, Meggen
Beat Stofer



Kreuz, Emmen
Hans-Peter Suter



Amrein's, Sursee
Beat Amrein



Olivo, Grand Casino Luzern
Hugues Blanchard



Sens, Vitznauerhof, Vitznau
Jeroen Achtien



Die Aufsteiger

Olivo, Grand Casino Luzern
Hugues Blanchard



Sonne Seehotel, Eich
Marcel Thoma



Sonne, Ebersecken
Oliver Häfliger



Neu im Guide

Regina Montium, Kräuter Hotel Edelweiss,
Rigi Kaltbad, Benjamin Just



Seeterrasse, Park Hotel Vitznau, Vitznau
Christian Nickel



Rössli, Adligenswil
Markus Sager



– Neuenburg –

Die Top-Restaurants

O'terroirs, Hôtel Beau-Rivage, Neuenburg
Clément Feuz



Hôtel de Commune, Dombresson
Michel Stangl



La Maison du Prussien, Neuenburg
Jean-Yves Drevet



Auberge d'Hauterive, Hauterive
Nicolas Toussaint



Hôtel du Peyrou, Neuenburg
Craig Penlington



Maison du Village, Saint-Aubin-Sauges
Marc Strebel



Le Bocca, Saint-Blaise
Claude Frôté



La Table de Palafitte, Palafitte,
Neuenburg, Maxime Pot

ohne Note

Der Aufsteiger

Les Six-Communes, Môtiers
Marianne Rohrer



Neu im Guide

La Table du Reymond, La Chaux-de-Fonds
Nathalie Jacoulot



La Fugue d'Alpes et Lac, Hôtel Alpes et Lac,
Neuenburg, Jean-Denis Schoepfer

12/20

La Parenthèse, La Chaux-de-Fonds
Ludovic Garnier



– Ob – und Nidwalden –

Die Top-Restaurants

Belvédère, Hergiswil NW
Fabian Inderbitzin



Villa Honegg, Ennetbürgen NW
Sebastian Titz



RitzCoffier, Bürgenstock Resort Lake Lucerne
Bürgenstock NW
Mike Wehrle, Marc Haeblerlin, Bertrand Charles



Engel, Sachseln OW
Raphael Wey



Spices Kitchen & Terrace, Bürgenstock Resort
Lake Lucerne, Bürgenstock NW
Mike Wehrle, Chatsorn Pratoomma



Alpenblick, St. Niklausen OW
Rolf Anderhalden



Oak Grill & Pool Patio, Bürgenstock Resort
Lake Lucerne, Bürgenstock NW
Mike Wehrle, Andreas Haseloh



Zur Rosenburg, Stans NW
Martin Meier



Kreuz, Dallenwil NW
Damian Fry



Rössli, Stansstad NW
Toni Machado



Neu im Guide

Spices Kitchen & Terrace, Bürgenstock Resort
Lake Lucerne, Bürgenstock NW
Mike Wehrle, Chatsorn Pratoomma



Kreuz, Dallenwil NW
Damian Fry



Oak Grill & Pool Patio, Bürgenstock Resort
Lake Lucerne, Bürgenstock NW
Mike Wehrle, Andreas Haseloh



Sharq Oriental, Bürgenstock Resort
Lake Lucerne, Bürgenstock NW
Mike Wehrle, Firas El-Borji



– Schaffhausen –

Das Top-Restaurant

Alte Rheinmühle, Büsingen
Markus Hempel



— Schwyz —

Die Top-Restaurants

Adelboden, Steinen
Franz Wiget



Adler, Ried-Muotathal
Dani Jann-Annen



Adler, Hurden
Markus Gass



Kaiserstock, Riemenstalden
Robert Gisler



Pur, Seedamm Plaza, Pfäffikon
Adrian Bühler



Neu im Guide

Caschu Alp Boutique Design Hotel, Stoos
Christian Uitz

12/20

— Solothurn —

Die Top-Restaurants

Säge, Flüh
Patrick Zimmermann



Traube, Trimbach
Arno Sgier



Lampart's, Hägendorf
Reto Lampart



Martin, Flüh
Manfred Möller



Le Feu, Attisholz, Solothurn-Riedholz
Jörg Slascheck



Die Aufsteiger

Martin, Flüh
Manfred Möller



Zum Alten Stephan, Solothurn
Stefan Bader



– St. Gallen –

Die Top-Restaurants

Einstein Gourmet, Einstein, St. Gallen
Sebastian Zier, Moses Ceylan



Neue Blumenau, Lömmenschwil
Bernadette Lisibach



Igniv, Grand Resort Bad Ragaz, Bad Ragaz
Andreas Caminada, Silvio Germann



Jakob, Rapperswil
Markus Burkhard



Nidbergstube, Schlüssel, Mels
Roger Kalberer



Jägerhof, St. Gallen
Agron Lleshi



Rössli, Bad Ragaz
Ueli Kellenberger



Paul's Restaurant, Widnau
Bernd Schützelhofer



Villa am See, Goldach
Peter Runge



Segreto, Wittenbach
Martin Benninger



Die Aufsteiger

Einstein Gourmet, Einstein, St. Gallen
Sebastian Zier, Moses Ceylan



Jakob, Rapperswil
Markus Burkhard



Igniv, Grand Resort Bad Ragaz, Bad Ragaz
Andreas Caminada, Silvio Germann



Jägerhof, St. Gallen
Agron Lleshi



Rössli, Bad Ragaz
Ueli Kellenberger



Barz, St. Gallen
Markus Schenk



Neu im Guide

Rössli, Balgach
Gottfried Tatzl



Zum Goldenen Schäfli, St. Gallen
Astrit Memetaj



Burg, Au
Sascha Beilke



– Thurgau –

Die Top-Restaurants

Taverne zum Schäfli, Wigoltingen
Christian Kuchler



Gambrinus, Weinfelden
Roberto Lombardo



Mammertsberg, Freidorf
August Minikus



Der Aufsteiger

Linde, Jucker's Boutique Hotel, Tägerwilen
Thomas Jucker



— Tessin —

Die Top-Restaurants

Locanda Barbarossa, Castello del Sole,
Ascona, Mattias Rook



Locanda Orico, Bellinzona
Lorenzo Albrici



Ecco, Giardino Ascona, Ascona
Rolf Fliegau



Galleria Arté al Lago, Lugano
Frank Oerthle



Villa Principe Leopoldo, Lugano
Dario Ranza



Da Enzo, Ponte Brolla
Andrea Cingari



La Brezza, Eden Roc, Ascona
Salvatore Frequente, Marco Campanella



Motto del Gallo, Taverne
Matteo Cereghini



Die Aufsteiger

Locanda Barbarossa, Castello del Sole,
Ascona, Mattias Rook



Alla Stazione, Lavorgo
Ermanno Crosetti



La Chiesa, Locarno-Monti
Peter van Bosch



The View Lugano, Lugano
Mauro Grandi



I Due Sud, Splendide Royal, Lugano
Domenico Ruberto



Rodolfo, Vira
Pablo Ratti



Seven, Ascona
Nicola Leanza



Ristorante Centrale, Losone
Davide Cerioli



Neu im Guide

Osteria Tremola San Gottardo, Airola
Luca Brughelli



Osteria Carletti, Bedano
Tiago Silva



Vicania, Vico Morcote
Davide Buslacchi, Andrea Bertarini



Agorà, Brissago
Andrea Trinca und Alessandro Boaretto



Lago, Swiss Diamond Hotel, Vico Morcote
Egidio Iadonisi



Kalea, Brissago
Oliver Kuehler



Locanda Orelli, Bedretto
Alessandro Manfrè



Osteria Ticino da Ketty & Tommy, Ascona
Andrea d'Anna

12/20

Die Top-Restaurants

The Japanese Restaurant, The Chedi,
Andermatt, Dietmar Sawyere



The Restaurant, The Chedi, Andermatt
Dietmar Sawyere, Armin Egli



Gasthaus im Feld, Gurntellen
Beat Walker



Zwysighaus, Bauen
Michael Engel



Gotthard, Gurntellen
Greta, Leonie und Eva Sicher



Schlossrestaurant A Pro, Seedorf
René Gisler



Der Aufsteiger

Schlossrestaurant A Pro, Seedorf
René Gisler



Neu im Guide

Zwysighaus, Bauen
Michael Engel



Fischli am See, Bauen
Daniele Blum und Sugueevan Kuganeshan



— Waadt —

Die Top-Restaurants

Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier
Franck Giovannini



Restaurant Anne-Sophie Pic, Beau-Rivage Palace,
Lausanne, Anne-Sophie Pic, Paolo Boscaro



Ermitage des Ravet, Vufflens-le-Château
Bernard und Guy Ravet



La Table d'Edgard, Hôtel Lausanne Palace &
Spa, Lausanne, Edgard Bovier



Le Pont de Brent, Brent
Stéphane Décotterd



La Table des Suter, Hôtel de la Gare, Lucens
Pierrick Suter



Le Cerf, Cossonay
Carlo Crisci



Denis Martin, Vevey
Denis Martin



Die Aufsteiger

Le Café Suisse, Bex
Marie Robert



Tout un monde, Grandvaux
Yohann Magne



Le Cinq, Lausanne
Michael Rochat



Auberge du Vigneron, Epesses
Laurent Frutig



Le Baron, Le Baron Tavernier, Chexbres
Thierry Bréhonnet, ab Ende Okt. Nicolas Patrol



Nandanam, Lausanne
Liby Kalangattu



Au Gaulois, Croy-Romainmôtier
Cédric Rey



Restaurant du Club Nautique, Morges
René Müller



Auberge du Chasseur, Essertines-sur-Rolle
Tony Lemesle



— Waadt —

Neu im Guide

Le Bellevue , Glion Dominique Toulousey, Benoît Carcéat		L'Envie , Morges Elodie Schenk	
Auberge de Rivaz , Rivaz Ab November Thierry Bréhonnet		Le Petit Corbeau , Chavornay David-Philippe Dooseman	12/20
Auberge de la Veveyse , Saint-Légier David Tarnowski		Tawan Thai , Cossonay Dumrong Kongsunton	12/20
Le Comptoir du Bœuf , Hôtel de Ville du Sentier, Le Sentier, Rudy Pacheco		La Grappe d'Or , Lausanne Théotime Bioret	12/20
Ô33 , Hôtel de Ville Avenches, Avenches Joeffrey Fraiche		Ulivo , Lausanne Tommaso Santaniello	12/20
Auberge Communale , Belmont-sur-Lausanne Mehdi Lang		Ristorante InVivo , Morges Gennaro Durante	12/20
Le Rossignol , Lausanne Willy Rossignol		L'Abordage , Saint-Sulpice Bruno Lebris	12/20

— Wallis —

Die Top-Restaurants

Hôtel Terminus, Didier de Courten, Siere
Didier de Courten



La Régence, Vétroz
Samuel Destaing



Hostellerie du Pas-de-l'Ours, Crans-Montana
Franck Reynaud



After Seven, Backstage Hotel, Zermatt
Ivo Adam, Florian Neubauer



Le Mont-Blanc, LeCrans Hotel & Spa,
Crans-Montana, Pierre Crepaud



Capri, Mont Cervin Palace, Zermatt, Andrea
Migliaccio, Salvatore Elefante, Giovanni Bavuso



Restaurant Damien Germanier, Sion
Damien Germanier



La Table d'Adrien, Chalet d'Adrien,
Verbier, Sebastiano Lombardi

ohne Note

Die Aufsteiger

Café Berra, Choëx
Jean-Yves André



Mühle, Geschinen
Marko Merker



Chandolin Boutique Hotel, Chandolin
Stéphane Coco



Les Touristes, Martigny
Mathieu Biolaz



Héliantis, Massongex
Julien Gaussares



Paradies, Zermatt
Gaston Zeiter



La Cordée, La Cordée des Alpes, Verbier
Fabrice Taulier



Uncorked, Schöneegg, Zermatt
Reinhold Wrobel



Neu im Guide

La Régence, Vétroz
Samuel Destaing



Gommerstuba, Ernen
Lars Dederscheck



Le Rawyl, Randogne
Bert De Rycker



Brasserie le National, Siere
Lionel Chabroux



Dom Stübli, The Dom Hotel, Saas-Fee
Erik Schröter



– Zug –

Die Top-Restaurants

Falken, Neuheim
Peter Doswald



Hinterburgmühle, Neuheim
Hanspeter Sidler



Wildenmann, Buonas
Beat Bürli



Lindenhof, Unterägeri
Markus Furrer



Wart, Hünenberg
Sebastian Rabe



Aklin, Zug
Olivier Rossdeutsch



Hirschen, Oberägeri
Daniel Kühne



Die Aufsteiger

Aklin, Zug
Olivier Rossdeutsch



Neu im Guide

Wart, Hünenberg
Sebastian Rabe



– Zürich –

Die Top-Restaurants

The Restaurant, The Dolder Grand, Zürich
Heiko Nieder



Ecco, Hotel Atlantis by Giardino, Zürich
Stefan Heilemann



Pavillon, Baur au Lac, Zürich
Laurent Eperon



EquiTable, Zürich
Fabian Fuchs



Rico's, Küsnacht
Rico Zandonella



Gustav, Zürich
Antonio Colaianni, Antonino Alampi



Die Aufsteiger

The Restaurant, The Dolder Grand, Zürich
Heiko Nieder



Maison Manesse, Zürich
Fabian Spiquel



EquiTable, Zürich
Fabian Fuchs



20/20, Mövenpick, Zürich
David Klocksinn



Gustav, Zürich
Antonio Colaianni, Antonino Alampi



First, Ottikon bei Kemptthal
Nicolò Baretti



Wirtschaft zur Burg, Meilen
Turi Thoma



Marktküche, Zürich
Tobias Hoesli



Restaurant Tobias Buholzer, Die Rose,
Rüschlikon, Tobias Buholzer



Rechberg, Zürich
Carlos Navarro



Caduff's Wine Loft, Zürich
Beat Caduff, Lutz Laubel



La Rôtisserie, Storchenturm, Zürich
Cyrille Anizan



Mesa, Zürich
Sebastian Rösch



Weisses Rössli, Zürich
Mathieu Bacon



Rigiblick, Zürich
Vreni Giger, Ronny Zipfel



Strauss, Winterthur
Reto Keist



Gaststube, Krone, Sihlbrugg
Thomas Huber



Clouds Kitchen, Zürich
Dominic Fuchs



Gasthof zur Sonne, Stäfa
Cäsar Meyer



Smith and de Luma, Zürich
Alan Hamilton



Gandria, Zürich
Adriano Peroncini



– Zürich –

Neu im Guide

Ornellaia, Zürich
Giuseppe D'Errico



Hongxi, Zürich
Ma Ngok Chau



Bauernschänke, Zürich
Nenad Mlinarevic, Thomas Brandner



Klingler's, Zürich
Pietro Cucco



Opera, Ambassador, Zürich
David Krüger



Vivus, Steigenberger Bellerive au Lac, Zürich
Steffen Mutzberg



Rosi, Zürich
Markus Stöckle



Brasserie Freilager, Zürich
Matthias Widmer



Belvoir Restaurant & Grill, Belvoir, Rüslikon
Pascal Kleber



Mémoire, Zürich
Chris Züger



Al Giardino, Winterthur
Roland König



Spitz, Zürich
Nils Osborn



Bimi, Zürich
Yutaka Ishizuka



Perron 9, Zürich
Simon Kindhauser



– Liechtenstein –

Die Top-Restaurants

Marée, Park Hotel Sonnenhof, Vaduz
Hubertus Real



Torkel, Vaduz
Ivo Berger



Presse-Information
08. Oktober 2018

Heiko Nieder wird von «GaultMillau» und der BMW Group Switzerland zum «Koch des Jahres 2019» gekürt.

Dielsdorf/Zürich. Bereits zum sechsten Mal ist die BMW Group Switzerland Partner des wichtigsten Gourmet-Guides der Schweiz: Gemeinsam mit dem «GaultMillau» zeichnet das Unternehmen die Topleute der Spitzengastronomie aus. Bei einer Feier am Montag 8. Oktober 2018, im «The Dolder Grand» in Zürich wird mit Heiko Nieder ein Koch zum «Koch des Jahres 2019» ausgezeichnet, mit welchem die BMW Group Switzerland schon seit 2012 zusammenarbeitet.

Heiko Nieders Küche zeichnet sich aus durch eine besondere Kombination aus Präzision und Perfektion, aber auch durch immer neue geschmackliche Überraschungen und eine grosse Leidenschaft für das Handwerk. Eigenschaften, die auch auf die Premium-Automobile von BMW zutreffen, bei denen Ingenieurskunst, Formvollendung und höchste Fertigungsqualität kombiniert werden.

«Einen Spitzenkoch wie Heiko Nieder und eine Automobilmarke wie BMW verbinden gemeinsame Werte, auch wenn sie in völlig unterschiedlichen Disziplinen tätig sind. Deshalb pflegen wir eine vertrauensvolle Partnerschaft mit Heiko», sagt Paul de Courtois, President & CEO der BMW Group Switzerland.

Heiko Nieder war im Laufe dieser Partnerschaft in verschiedenen Modellen der bayrischen Marke unterwegs. Als «Koch des Jahres» wird er den kürzlich vorgestellten BMW X5 fahren. «Ich bin ein leidenschaftlicher Auto- und Motorradfahrer mit hohen Ansprüchen an Form und Funktion», sagt Heiko Nieder. «Die täglich vier Strecken zwischen meinem Zuhause und dem Restaurant sind für mich Oasen der Ruhe, in denen ich Gedanken ordnen und neue Ideen entstehen lassen kann», fügt der Spitzenkoch an.

Der vorläufige Höhepunkt der Karriere.

Heiko Nieder, geb. 1972, aus Reinbek bei Hamburg, ist seit 2008 Küchenchef im «The Restaurant» im Zürcher Stadthotel «The Dolder Grand». Nach seiner Lehre im Hotel «Vier Jah-

Firma
BMW (Schweiz) AG

Ein Unternehmen
der BMW Group

Anschrift
Industriestrasse 20
Postfach
CH-8157 Dielsdorf

Telefonzentrale
+41 58 269-1111

Fax
+41 58 269-1511

Internet
www.bmw.ch
www.mini.ch
www.bmw-motorrad.ch

Unternehmens-ID
CHE-105.974.654 HR
CHE-116.284.140 MWST

Presse-Information

Datum 08. Oktober 2018

Thema **Heiko Nieder wird von «GaultMillau» und der BMW Group Switzerland zum «Koch des Jahres 2019» gekürt.**

Seite 2

reszeiten» in Hamburg arbeitete Nieder im «Le Canard» (Hamburg), im «Zur Traube» (Gravenbroich), im «Vau» (Berlin) und wurde 2002 erstmals Küchenchef: Im «L'orquivit» (Bonn) erkoche er sich 2005 seinen ersten Michelin-Stern.

Nach seinem Wechsel in die Schweiz, ins aufwendig renovierte und frisch eröffnete «The Dolder Grand», fiel Heiko Nieder bald als aussergewöhnlicher kulinarischer Individualist auf: Mit einer eigenständigen Küche, die klassische Tugenden ebenso pflegt wie eine moderne Ausdrucksweise, wurde er 2011 mit zwei Sternen sowie 2012 mit dem Titel «Aufsteiger des Jahres» und 18 Punkten im «GaultMillau» ausgezeichnet. 2016 wählte der «GaultMillau» Deutschland Nieder zum «Besten deutschen Koch im Ausland». Der Titel «Koch des Jahres 2019», in Verbindung mit 19 Punkten im «GaultMillau», ist nun der vorläufige Höhepunkt in der beeindruckenden Karriere des 46-Jährigen.

Bitte wenden Sie sich bei Rückfragen an:

BMW Group Switzerland
Oliver Peter, Leiter Corporate Communications
Email: oliver.peter@bmw.ch
Tel.: +41 58 269 10 91
Media-Website: www.press.bmwgroup.com

Die BMW Group

Die BMW Group ist mit ihren Marken BMW, MINI, Rolls-Royce und BMW Motorrad der weltweit führende Premium-Hersteller von Automobilen und Motorrädern und Anbieter von Premium-Finanz- und Mobilitätsdienstleistungen. Das BMW Group Produktionsnetzwerk umfasst 30 Produktions- und Montagestätten in 14 Ländern; das Unternehmen verfügt über ein globales Vertriebsnetzwerk mit Vertretungen in über 140 Ländern.

Im Jahr 2017 erzielte die BMW Group einen weltweiten Absatz von mehr als 2.463.500 Automobilen und über 164.000 Motorrädern. Das Ergebnis vor Steuern im Geschäftsjahr 2017 belief sich auf 10,655 Mrd. €, der Umsatz auf 98,678 Mrd. €. Zum 31. Dezember 2017 beschäftigte das Unternehmen weltweit 129.932 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Seit jeher sind langfristiges Denken und verantwortungsvolles Handeln die Grundlage des wirtschaftlichen Erfolges der BMW Group. Das Unternehmen hat ökologische und soziale Nachhaltigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette, umfassende Produktverantwortung sowie ein klares Bekenntnis zur Schonung von Ressourcen fest in seiner Strategie verankert.

www.bmwgroup.com

Facebook: <http://www.facebook.com/BMWGroup>

Twitter: <http://twitter.com/BMWGroup>

YouTube: <http://www.youtube.com/BMWGroupview>

Google+: <http://googleplus.bmwgroup.com>