

THE DOLDER GRAND

20. September 2024 | 1

Medienmitteilung

«UNFORGETTABLE MORNINGS» MIT NESPRESSO

Zürich Lungo: Schweizer Co-Kreation vereint Kaffeekunst und Sterneküche Nespresso und Heiko Nieder präsentieren limitierte Kaffee-Edition

Nespresso setzt neue Maßstäbe in der Welt des Kaffeegenusses. Mit dem World Explorations Zürich Lungo präsentiert Kaffee-Experte Nespresso seine neueste Kreation: eine Limited Edition in Zusammenarbeit mit Spitzenkoch Heiko Nieder, ausgezeichnet mit 2 Michelin-Sternen und 19 Gault-Millau-Punkten.

«Es kommt immer auf die Balance an», weiß Heiko Nieder, einer der besten Köche der Schweiz und Chef Fine Dining des «The Restaurant» im legendären The Dolder Grand Hotel in Zürich. Für den gebürtigen Norddeutschen ist Kaffee ein feines, aromatisches Gewürz, dessen Anwendung höchste Präzision erfordert. Die innovative Küche von Heiko Nieder zeichnet sich durch ihre kühnen und fein abgestimmten Geschmackskombinationen aus. Erstmals können nun auch Kaffeeliebhaber:innen in ganz Deutschland in den Genuss dieser Handschrift kommen.



THE DOLDER GRAND

20. September 2024 | 2

Meisterhafte Kaffeeexpertise trifft auf kulinarische Exzellenz

Nespresso ist weltweit für seine Kooperationen mit Spitzenköchen und Expert:innen bekannt, die die hohe Kunst des Kaffees auf ein neues Niveau heben. Als Teil der «Unforgettable Mornings»-Kampagne bringt der Zürich Lungo die Essenz des Schweizer Morgenkaffees in die Tasse und verkörpert die Aromen der Region mit einem unvergleichlichen Geschmacksprofil. Bereits 2021 arbeiteten Heiko Nieder und Nespresso gemeinsam an einem exklusiven Kaffee, der ausschließlich in Nieder's Restaurant im The Dolder Grand erhältlich war.

Lea Drusio, Marketingdirektorin bei Nespresso Deutschland: «Bei Nespresso sind wir sehr stolz auf unsere Zusammenarbeit mit Spitzenköchen wie Heiko Nieder, deren Expertise und Kreativität uns ermöglichen, neue Maßstäbe im Kaffeegenuss zu setzen. Mit dem World Explorations Zürich Lungo haben wir eine Limited Edition geschaffen, die die Essenz des Schweizer Café Crème in jeder Tasse spürbar macht. Als Marke aus der Schweiz, die all ihre Kaffees von der Röstung bis zur Verpackung im Heimatland herstellt, verkörpert dieser Kaffee unsere tiefe Verbundenheit mit der Schweizer Kaffeetradition und bringt sie auf ein neues Niveau.»



Eine Hommage an die Schweizer Kaffeekultur

Zürich Lungo ist eine Hommage an die Schweiz, dem Heimatland von Nespresso und aktuellem Lebensmittelpunkt von Heiko Nieder. Der Blend ist inspiriert vom beliebten Schweizer Café Crème und bringt den authentischen Geschmack des Landes in jede Tasse. In Zusammenarbeit mit Heiko Nieder entwickelten die Kaffee-Expert:innen von Nespresso diesen besonderen Blend, der zu 100 % aus Arabica-Bohnen besteht und sich durch reiche Karamell- und Getreidenoten auszeichnet, die für den wahrhaft unvergesslichen Schweizer Geschmack sorgen.

«Für mich ist der ‚Kafi Crème‘, so nennen ihn die Schweizer, die perfekte Verkörperung der schweizerischen Kaffeekultur. Er vereint die Eleganz eines Lungo mit der reichen Cremigkeit, die wir in der Schweiz so sehr schätzen», sagt Heiko Nieder, Chef Fine Dining im The Dolder Grand Zürich. «Der Zürich Lungo ist perfekt auf die Zubereitung eines ‚Kafi Crème‘ ausgerichtet, wie ich ihn jeden Morgen mit meiner Frau genieße – für mich ein perfekter Start in den Tag.»

Zürich Lungo Geschmacksprofil: Eleganz und Komplexität

THE DOLDER GRAND

125

20. September 2024 | 3

Der Zürich Lungo zeichnet sich durch eine perfekte Balance von aromatischer Intensität und eleganter Vielschichtigkeit aus. Feine Gebäcknoten und der Duft von gerösteten Haselnüssen prägen das Aroma dieses Blends, während seine mittlere Röstung subtile Anklänge von Karamell, Vanille und Walnuss hervorbringt – ideal für Milchkafee-Kreationen.

Besonders hervorzuheben sind die sanften Getreidenoten, die mit belebenden Zitrus-Nuancen und einem Hauch süßen Karamells abgerundet werden. Die Bohnen des Zürich Lungo stammen überwiegend aus Nicaragua und Costa Rica. Der Blend wird mit einer einzigartigen Rösttechnik verarbeitet: Eine Hälfte der Bohnen erhält eine helle Röstung, um die feinen Säuren zu bewahren, während die andere Hälfte dunkler geröstet wird, um eine ausgewogene Intensität zu erzeugen. Das Ergebnis ist eine mittlere Röstung mit längerer Röstdauer, die die Aromen perfekt zur Geltung bringt. Der Zürich Lungo entfaltet seine Aromen am besten als traditioneller Schweizer Café Crème. Ein wenig Milchschaum und eine Prise Gebäckbrösel verleihen dem Getränk eine zusätzliche süße Note und machen das Kaffeeerlebnis vollkommen.



Der neue World Explorations Zürich Lungo ist ab sofort in Nespresso-Boutiquen deutschlandweit und online unter nespresso.com/de erhältlich, solange der Vorrat reicht. Preis: 5,20 € pro Sleeve.

Heiko Nieder: Ein renommierter Sternekoch als Partner

Heiko Nieder ist einer der angesehensten Köche der Schweiz. Als Chef Fine Dining und Culinary Director des The Dolder Grand in Zürich prägt er seit über einem Jahrzehnt die Spitzenküche des Fünf-Sterne-Hotels. Heiko Nieder wurde mehrfach ausgezeichnet, darunter mit 2 Michelin-Sternen und 19 Gault&Millau-Punkten, und gilt als Referenz für Geschmack und kulinarische Innovation in Zürich. Seine Liebe zum Detail und seine Fähigkeit, komplexe Aromen in Harmonie zu vereinen, machen ihn zum idealen Partner für dieses außergewöhnliche Kaffeeprojekt.

THE DOLDER GRAND

20. September 2024 | 4

Nestlé Nespresso SA ist weltweiter Pionier und Referenz im Bereich des portionierten Spitzenkaffees. Im Rahmen des AAA Sustainable Quality™ Programs arbeitet das Unternehmen mit über 157.000 Kaffeebauern in 18 Ländern zusammen, um nachhaltige Praktiken in den Betrieben und den umliegenden Landschaften einzuführen. Das Programm wurde 2003 in Zusammenarbeit mit der Rainforest Alliance gegründet und hilft, die Erträge und die Qualität der Ernten zu erhöhen und so eine nachhaltige Versorgung mit hochwertigem Kaffee sicherzustellen und den Lebensstandard der Kaffeebauern und ihrer Gemeinschaften zu verbessern.

Im Jahr 2022 hat Nespresso die B Corp™-Zertifizierung erhalten und schließt sich damit einer internationalen Bewegung von über 9.000 zweckorientierten Unternehmen an, die die hohen Standards von B Corp für soziale und ökologische Verantwortung und Transparenz erfüllen.

Das Unternehmen mit Hauptsitz in Vevey, Schweiz, ist in 93 Ländern tätig und beschäftigt über 14.000 Mitarbeiter. Im Jahr 2023 umfasste das weltweite Netzwerk 791 exklusive Boutiquen.

Weiterführende Informationen finden Sie auf der Unternehmenswebseite von Nestlé Nespresso unter: <https://www.nestle-nespresso.com/> oder <https://www.nespresso.com/de>

Über Heiko Nieder

Heiko Nieder, geboren in Norddeutschland, ist einer der herausragendsten Köche der Schweiz und bekannt für seine exzellente Küchenkunst. Seit 2008 ist er Küchenchef im The Dolder Grand in Zürich, wo sein Restaurant «The Restaurant» mit zwei Michelin-Sternen und 19 Punkten im Gault&Millau ausgezeichnet wurde. Für seine von einem beeindruckenden Aromenspektrum geprägten Kreationen ist er wiederholt ausgezeichnet worden. Im Jahr 2010 erhielt er den 2. Michelin-Stern, im Oktober 2012 den 18. Gault-Millau-Punkt, und er wurde zum «Aufsteiger des Jahres» gekürt. Im Juli 2013 erhielt Heiko Nieder von der «Bilanz» (Schweizer Wirtschaftsmagazin) im Hotelrating den Titel «Hotelkoch des Jahres». Gault Millau Deutschland verlieh ihm im November 2014 den Titel «Bester Deutscher Koch im Ausland». Im selben Jahr lancierte das The Dolder Grand auf Heiko Nieders Initiative hin das Gourmetfestival THE EPICURE, welches jährlich im Herbst stattfindet. Im Oktober 2018 wurde Heiko Nieder von Gault Millau zum «Koch des Jahres 2019» gewählt und mit dem 19. Gault-Millau-Punkt ausgezeichnet. Gemeinsam mit dem deutschen Matthaes-Verlag hat Spitzenkoch Heiko Nieder sein erstes Kochbuch herausgebracht. Das 384-seitige Werk «Heiko Nieder – The Restaurant» richtet sich an Gourmets und Genuss-Aficionados, die sich von ausgeklügelten Rezepten sowie edlen Bildern inspirieren lassen wollen.

Ansprechpartner*innen Nespresso

NESPRESSO Deutschland GmbH
Lesley Kleine-Beck
Content & Communications Manager
Tel +41 21 924 58 47
lesley.kleine-beck@NESPRESSO.com

Weber Shandwick
Gina Laing
PR & Kommunikation
Tel +49 176 211 46266
glaing@webershandwick.com

Über The Dolder Grand

Das 1899 eröffnete Dolder Grand verfügt über 175 luxuriöse Zimmer und Suiten. Hoch über Zürich auf dem Adlisberg thronend, bietet das City Resort eine Aussicht über das pulsierende Stadtleben, den Zürichsee und die Schweizer Alpen. Im Jahr 2024 feiert das Dolder Grand sein 125-Jahr-Jubiläum. Das legendäre Hotel blickt auf eine aussergewöhnliche Geschichte mit illustren Gästen zurück und hat sich heute als Destination für Kulinarik, Kunst und Wellness etabliert. Der imposante, schlossähnliche Bau trägt die Handschrift des angesehenen Architekten Lord Norman Foster. Mit seinen fünf permanenten Restaurants hält das Fünfsterne-Superior-Hotel ein spannendes Gastronomiekonzept bereit: The Restaurant (zwei Michelin-Sterne und 19 Gault-Millau-Punkte), Mikuriya (16 Gault-Millau-Punkte), Restaurant Saltz (15 Gault-Millau-Punkte), das vegan-vegetarische Gartenrestaurant blooms (14 Gault-Millau-Punkte) und ein Restaurant, mit wechselnden Food-Konzepten. Die Canvas Bar & Lounge ergänzt das kulinarische Angebot, das dem Dolder Grand den Titel «Hotel des Jahres 2024» von Gault-Millau eingebracht hat. Der Spa-Bereich bietet auf rund 4'000 Quadratmetern pure Erholung. Bekannt ist auch die umfangreiche Kunstsammlung des Hauses, die aus über 100 Werken von weltbekannten Künstlerinnen und Künstlern besteht, darunter Salvador Dalí und Takashi Murakami. Das Dolder Grand ist Mitglied der Leading Hotels of the World, der Swiss Deluxe Hotels und der Responsible Hotels of Switzerland. Besuchen Sie für Bilder und allgemeine Informationen unsere [Medienseite](#).

Ansprechpartner*innen für Interviewanfragen und weitere Informationen:

The Dolder Grand
Joachim Schweier
Senior Marketing & Communications Manager
Tel +41 44 456 60 00
joachim.schweier@dolderhotelag.com

Farner Consulting AG
Noémie Schmidlin
Consultant
Tel +41 44 389 60 16
noemie.schmidlin@farner.ch