



Grosse Ehre für das Ausnahmetalent des WIDDER HOTEL

Stefan Heilemann ist GaultMillaus Koch des Jahres 2021

Zürich, 16. November 2020 – Heute Mittag hat GaultMillau den Koch des Jahres 2021 gekürt. Die hohe Auszeichnung geht in diesem Jahr an Stefan Heilemann vom Widder Restaurant. Der 38-Jährige hat die Leitung des gastronomischen Flagships am Zürcher Rennweg im Mai 2020 übernommen und seither mit seiner unverkennbaren Handschrift geprägt. Nach der Bestätigung der 18 GaultMillau-Punkte freut er sich mit seinem Team um Gastgeber Stefano Petta nun über diese grosse Anerkennung.

«Heilemann kocht klassisch. Heilemann kann asiatisch, und beides auf höchstem Niveau. Ein kulinarischer Cocktail, der uns begeistert.», schreibt Urs Heller. Es ist die Leidenschaft für sein Handwerk, die Stefan Heilemann antreibt, die kulinarische Welt immer neu zu interpretieren. Seine virtuoseren Kreationen sind durch die wiederkehrende Säure, mal sanft im Hintergrund, mal als Highlight inszeniert, charakteristisch und verleihen jedem Gericht die Unverkennbarkeit. Dazu kommt ein Team, welches bereits zu Heilemanns Ecco-Zeiten im Giardino by Atlantis gemeinsam für Furore sorgte und seine Passion für Perfektion teilt. Dazu gehört auch Gastgeber und Sommelier Stefano Petta, der es wie kein Zweiter schafft, die Geschmacksnoten Heilemanns mit den besten Weinen glänzen zu lassen. Auch André Siedl trägt einen wichtigen Teil zum Erfolg bei. Als Chef Pâtissier zeigt er, dass Desserts so viel mehr als süsse Abschiede sind.

Höhenflug ohne abzuheben

Jetzt folgt der Ritterschlag zum Koch des Jahres 2021 von GaultMillau. Es ist eine exklusive Riege von Spitzenköchen, in die sich der gebürtige Deutsche einreihen darf. Das freut Heilemann sehr: «Unser Start im Frühling im Widder Hotel war durch den herzlichen und offenen Empfang wie ein Nachhausekommen. Wir haben uns schnell eingelebt und konnten von Anfang an mit vollem Einsatz durchstarten. Es freut mich sehr, dass dies auch von aussen so wahrgenommen wird, und ich bedanke mich herzlich für diese grosse Auszeichnung». Auch Jörg Arnold, General Manager der Zürcher The Living Circle-Hotels, ist glücklich über den jüngsten Erfolg im Widder Hotel: «Dies stärkt die Poleposition der Kulinarik-Erlebnisse des City & Lake Resorts gemeinsam mit dem Hotel Alex am Zürichsee (mit dem Boot Shuttle Service erreichbar) und dem Storchen Zürich, wenige Gehminuten vom Widder Restaurant entfernt. Die drei herausragenden Jungtalente in den Küchen dieser Fünf-Sterne-Hotels tragen einen wichtigen Teil zur schärferen Positionierung im Freizeitmarkt bei.»

Sich nun auf dem Erfolg auszuruhen, kommt aber für Stefan Heilemann, Stefano Petta und das Team nicht infrage. Trotz der widrigen Umstände momentan blicken sie voller Elan und Tatendrang in die Zukunft. Für die Gäste zeigt sich dies genussvoll: Ab dem 18. November 2020 gibt es für alle, die keinen Tisch im Widder-Restaurant ergattern konnten oder sich zuerst bei einem Tasting von den Kochkünsten überzeugen lassen wollen, drei Auszüge aus dem Restaurant-Menu in der Widder Bar zu verkosten. Die kleinen Gerichte werden je mit einem eigens kreierten Drink serviert. Es empfiehlt sich, frühzeitig mit einem Apéritif in den Abend zu starten, denn das Tasting-Menu ist jeweils nur Mittwoch bis Sonntag zwischen 18.30 Uhr und 22 Uhr in der Widder Bar zu geniessen – Reservierungen sind nicht möglich.



Medienstelle The Living Circle

Faulhaber Marketing Services
Frau Julia Faulhaber

Telefon +41 44 500 21 98

E-Mail jf@faulhaber-marketing.ch

WIDDER HOTEL

Rennweg 7
8001 Zürich
Schweiz

Telefon +41 44 224 25 26

E-Mail home@widdhotel.com

Über das Widder Hotel – Zürichs Luxury Hideaway

Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel Widder inmitten der Zürcher Altstadt ist ein Unikat der Schweizer Luxushotellerie und zieht Gäste aus aller Welt in seinen Bann. In einer aufwendigen und zehnjährigen Restauration wurden neun mittelalterliche Gebäude unter der Leitung der Schweizer Architektin Tilla Theus in ein einzigartiges Boutiquehotel-Anwesen modifiziert. Das Ergebnis ist ein Gesamtkunstwerk aus Historie, Kunst und Design. Die insgesamt 35 Zimmer und 14 Suiten sind individuell gestaltet und machen die 700-jährige Geschichte des Hauses mit überraschenden Details und modernen Designklassikern erlebbar. Mit insgesamt vier verschiedenen Gastronomiekonzepten sowie acht Eventräumen ist das Widder Hotel darüber hinaus beliebter Treffpunkt für die Zürcher Szene und Wirtschaft. Das Widder Hotel ist Mitglied der „Swiss Deluxe Hotels“, der „Leading Hotels of the World“ und der „White Line Hotels“.

Zimmerpreise ab 580 CHF im Design Queen Doppelzimmer inklusive Frühstücksbuffet.

Für mehr Informationen: www.widderhotel.com