eckert

hotel
bar
restaurant

FACTSHEET
& GOOD TO KNOW

NICOLAI WIEDMER
INTERVIEW

DAS RESTAURANT
ECKERT IM PROFIL

16 PUNKTE GAULT & MILLAU
1 MICHELIN STERN

KÜCHENCHEF & GESCHÄFSFÜHRUNG
NICOLAI WIEDMER

EIN GESCHMACKSPORTRAIT

DAS ECKERT

In nur 4 Jahren entwickelt sich das “Eckert” unter der kreativen und geschäftlichen Leitung Nicolai Wiedmers vom Geheimtipp zur festen Größe in der Fine-Dining Szene. Die nun vergebenen 16 Punkte im aktuellen Gault & Millau (Ausgabe 2019) und der erste Michelin Stern (2018) bestätigen eindrucksvoll die klare Linie des Jungkochs.

Der 2014 mit Vater Rainer Wiedmer eröffnete und nun zu dritt mit Schwester Anna-Larissa geführte Hotel- und Restaurantkomplex, zeigt mit Sinn für Design und Finesse in jedem Detail, den perfektionistischen Gemütlichkeitsanspruch der Familie. Minimalismus für maximalen Genuß.

Die Kulinarik-Presse ist sich einig, dass Wiedmer im beschaulichen Dreiländereck etwas Erstaunliches gelungen ist. Das Nennen seines Namens im selben Atemzug mit großen zeitgenössischen Köchen, scheint aktuell nur folgerichtig - das Hochstufen auf 16 Punkte ebenso.

FINE DINING STERNEKÜCHE
TEAMWORK WELTOFFEN

SAY CHEESE FAMILIE
LEIDENSCHAFT ASPIRATION

STERNEKOCH UND IMPULSGEBER

NICOLAI WIEDMER

Nicolai Wiedmer umarmt intensiver als gedacht und länger als üblich - zwei Eigenschaften die sich auch mühelos in seinen Gerichten finden lassen. Der 26-Jährige Sternekoch und sein rund 30 köpfiges Team schaffen es, mit jedem Gang Neuland zu betreten, das sich nach Heimat anfühlt. Neu interpretierte Klassiker wie grob geschnittenes Rindstartar, werden mit perfekt abgestimmten Komplementär-Aromen von Trüffelmayonnaise und Umeboshi, einer salzig eingelegten Japanischen Pflaume, umspielt und kreieren bislang unbekannte sensorische Sensationen.

Mit den zwei kulinarischen Fixsternen Tanja Grandits und Tim Raue im Blick, gelingt Wiedmer 2018 selbst der Sprung zum Sternekoch, den er eigenen Aussagen nach vor allem der Unterstützung seiner Familie und seiner Mannschaft zu verdanken hat.

Das “Eckert” im grenznahen Grenzach-Wyhlen ist nicht die einzige Spielwiese des umtriebigen Geschäftsmanns, der ganz nebenbei auch diese Saison wieder für 12 Wochen das Käsefondue Pop-Up Restaurant “Say Cheese” in Lörrach zusammen mit Schwester und Vater betreuen wird.
Bei all dieser völlig natürlich scheinenden Schaffenskraft merkt man deutlich, dass sich Wiedmer keiner Floskel bedient wenn er sagt, dass all dies ohne sein großartiges Team nicht zu schaffen wäre.

Wiedmer ist Impulsgeber - nicht nur in der Küche, sondern mittlerweile auch stellvertretend für die Szene in der Region.
Selbst sieht er sich nicht nur als Koch, sondern vielmehr als Gastgeber. Als solchem gelingt es ihm, jeden Gast nicht nur willkommen zu heißen, sondern sprichwörtlich mit seiner Art und seiner Kunst zu umarmen - und das intensiver und länger als man es gewohnt ist.

Die erneute Prämierung ist der nächste Schritt in Wiedmers professionellem Werdegang, jedoch sicherlich nicht der letzte.
Er hat noch viel vor.

46 ZIMMER
2 SUITEN

FITNESSSTUDIO
AUSSENPOOLANLAGE

2 TAGUNGSRÄUME
HOTELBAR MIT 250 WEINEN UND 50 GINSORTEN

ELEKTROMOBILITÄT

ECKERT

MEHR ALS HOTEL UND RESTAURANT

Dass sich Gäste im Hotel Eckert besonders wohl fühlen kommt nicht von ungefähr. Vater Rainer wird von seinem Sohn liebevoll als “Vollblut-Hotelier” bezeichnet, der seit Jahrzehnten mit Gastfreundschaft, Detailverliebtheit und Design zu überzeugen weiß. Gemeinsam gelingt es Ihnen, sofort eine Atmosphäre der Vertrautheit und des Angekommenseins zu erzeugen, die Gäste nicht nur willkommen, sondern auch wieder kommen läßt.

In 46 Zimmern und 2 Suiten wird minimalistisch designte Gemütlichkeit mit zeitgenössischer Kunst kombiniert, was die Essenz und den qualitativen Anspruch der Unternehmerfamilie in jeder Note unterstreicht.

FUSION KITCHEN
WERTIGKEIT
DESIGN
BREAKFAST BUFFET

VATER – TOCHTER – SOHN
TASTING MENU
A LA CARTE
BUSINESS LUNCH

HARD FACTS

Sitzplätze: 70 / Zimmer: 46
Weine: 250 / Spirituosen: über 50 Gin Sorten
Restaurantmitarbeiter: 30 / Hotelmitarbeiter: 10
Essen: “international Fine Dining”
Vorbilder: Tim Raue und Tanja Grandits

Ein modernes Fitnessstudio, 2 Tagungsräume und Ladestationen für Elektroautos sind nicht nur ein klares Zugeständnis an die Gäste des Eckert, sondern spiegeln auch Grundwesenszüge der Wiedmers wider - jung, dynamisch, zielstrebig und nachhaltig.

Die Komplettierung der Anlage durch einen Außenpool symbolisiert, dass man wirklich Großes nur mit Ruhe und Gelassenheit erschaffen kann - beides spürt man zu jeder Sekunde.

WIE TICKT EIN JUNGER STERNEKOCH?

Ein Interview mit Nicolai Wiedmer

Viele kreative Köpfe geben die Quellen Ihrer Inspiration nicht preis, da sie Nachahmer fürchten. Bei Ihnen ist das anders. Sie gehen offen damit um, dass alles inspirierend sein kann. Was meinen Sie damit?

Ich gehe einfach mit offenen Augen durch die Welt, finde Formen, Gerüche und Geschmacksnuancen, die ich in meinem Kopf sofort zu neuen Gerichten kombiniere. Dazu braucht es oft kein langes Tüfteln. Die Entenbrühe mit geräuchertem Eigelb und Zwiebel ist zum Beispiel ein Gericht meiner Oma, das ich lediglich modernisiert habe. Mich fasziniert es total Traditionelles mit innovativen Ideen aus der ganzen Welt zu etwas komplett Neuem zu verbinden. Das bedeutet für mich Kochen.

Das klingt nach der Leichtigkeit, die sich auch in Ihren Gerichten findet. Was sind denn die größten Herausforderungen in Ihrem Alltag?

Seit ich zusätzlich zu meiner Tätigkeit als Küchenchef auch den Posten des Geschäftsführers von meinem Vater übernommen habe, sind natürlich die Aufgaben größer und mehr geworden. Diese Verantwortung trage ich aber gerne und freue mich ein so kompetentes und hilfreiches Team an meiner Seite zu haben. Als Ausbildungsbetrieb mit rund 30 festen Mitarbeitern in Küche, Service und Organisation ist eine klare Richtung und Führung absolut notwendig. Für mich ist gerade das Ausbilden ein wichtiger Punkt, da ich meinen früheren Mentoren, allen voran Tanja Grandits, unendlich dankbar bin und mein Wissen ebenfalls gerne weitergeben möchte. Von einer Begegnung auf Augenhöhe profitiere ich dann letztlich auch wieder. Das soll aber nicht heißen, dass ich nicht trotzdem jeden Tag dazu lerne.

Denn wer aufhört zu lernen, hört auf besser zu werden. Was haben Sie denn von ›

Ihrem Vater gelernt oder mitgenommen, mit dem Sie das Eckert vor 4 Jahren eröffnet haben?

Er hat mich sehr früh “mein Ding” machen lassen, was natürlich auch ein großes Risiko für ihn war. Ich war mir aber sicher, dass das Eckert Erfolg haben wird. Diese Zuversicht habe ich wahrscheinlich von ihm. Wir treffen viele Entscheidungen gemeinsam, auch meine Schwester Anna-Larissa spielt hierbei eine große Rolle. Von seiner langjährigen Erfahrung als erfolgreichem Hotelier profitieren wir beide. Zusammen mit meiner Schwester starten wir aufgrund der großen Nachfrage auch diese Saison wieder das Pop-Up Restaurant “Say Cheese” in Lörrach, in dem es ausschließlich 4 Sorten Käsefondue geben wird.

Das klingt spannend und nach einer Menge Arbeit. Was steht im nächsten halben Jahr für Sie und das Eckert sonst noch an?

Neben dem “Say Cheese” arbeiten wir aktuell an einem neuen Restaurantkonzept in Lörrach, das wir bald verkünden werden. Zudem wird es ein einwöchiges Kitchen Take Over in Gstaad und mehrere Guest Cookings in z.B. Singapur und Zypern geben. Ich mag es einfach neue Dinge auszuprobieren und da beschränke ich mich nicht nur auf das Kochen.

A propos “Neue Dinge ausprobieren”. Ihnen wird nachgesagt ein sehr guter Sänger zu sein. Einen singenden Koch wird es im Eckert aber nicht geben oder?

Ich schließe ungern Sachen komplett aus, glaube aber, dass so etwas im Eckert nicht ganz ins Konzept passt. Was nicht heißen soll, dass man mich nicht auch irgendwo auf einer Bühne zu sehen bekommen wird. Musik zu machen ist dem Kochen ja sehr ähnlich, bringt einen auf frische Ideen und hilft Gedanken zu sortieren. Mir macht es einfach Spaß, Menschen zu erfreuen oder vielleicht sogar zu begeistern - ob das nun mit Musik oder einem guten Essen passiert ist doch fast egal. Oder?

KONTAKT & ANSPRECHPARTNER

>> Kontakt
Restaurant/Hotel Eckert

Baslerstr. 20
D-79639 Grenzach-Wyhlen
Tel. +49 7624 917 20
Mobil: +49 151 11 51 29 69
E-Mail: n.wiedmer@wio-group.de
www.eckert-grenzach.de