



Sonnenberg

PRESSEMITTEILUNG

Das neue Trio vom Sonnenberg – Der Tradition und Moderne verpflichtet

International erfolgreicher Spitzenkoch Tristan Brandt und sein Nachwuchstalent Niklas Oberhofer bereichern das traditionsreiche Zürcher Gastronomie-Erlebnis. Gemeinsam mit Gastgeber Marc Wyss steht das Trio für die Weiterentwicklung des gastronomischen Angebots des Sonnenbergs.

Zürich, 06. Oktober 2023 – Schon länger hat sich Gastgeber Marc Wyss des bekannten Zürcher Restaurantbetriebs „Sonnenberg“ auf diesen Moment gefreut: Der international erfolgreiche Spitzenkoch Tristan Brandt, ehemals jüngster Zwei-Sternekoch Deutschlands, ist ab November kulinarischer Namensgeber und neues Teammitglied des Sonnenbergs. Doch damit nicht genug, sein Nachwuchstalent Niklas Oberhofer wird gemeinsam mit seinem Küchenteam des „epoca by Tristan Brandt“ ein neues Fine Dining-Restaurant im ehemaligen Sonnenberg Club-Lokal eröffnen und das kulinarische Angebot des Gastronomiekonzepts um die Komponente Gourmet-Küche erweitern.

Hoch oben über Zürich thront eine besondere Location. Der Sonnenberg empfängt seine Gäste aus nah und fern mit der Geschmacksvielfalt Europas und bietet einen atemberaubenden Ausblick auf die grösste Stadt der Schweiz, den Zürichsee und die Berge. Das Restaurantkonzept bietet seinen Gästen einen grosszügig angelegten Innen- und Aussenbereich.

„Trotz neuer Konstellation: Der Sonnenberg bleibt der Sonnenberg! Das liegt uns ganz besonders am Herzen. Wir sind uns der Tradition unserer Location für die Zürcher bewusst und werden diese erhalten und fortführen. Das kulinarische Angebot wird aufgrund der Erweiterung des Teams an Qualität gewinnen, von seiner Lockerheit aber nichts einbüßen. Mit Tristan Brandt und Niklas Oberhofer schlagen wir ein neues Kapitel in Richtung Zukunft und Moderne auf. Die Gastronomie Sonnenberg sowie das neue Gourmet-Restaurant ‚epoca by Tristan Brandt‘ stehen künftig für Orte, die ein



Sonnenberg

generationenübergreifendes Schweizer und internationales Publikum herzlich willkommen heissen. Der Sonnenberg wird zu einem kulinarischen Treffpunkt und Wohlfühlort in Zürich“, erklärt Marc Wyss.

Sonnenberg bleibt der Tradition & Moderne verpflichtet

Spitzenkoch Tristan Brandt, der in Mannheim beheimatet ist und sich als Patron für eine Vielzahl internationaler Fine Dining-Konzepte in Deutschland (Riva by Tristan Brandt, Pforzheim), USA (Sterne-Restaurant Tambourine Room by Tristan Brandt, Miami) und bis vor Kurzem Schweiz (Sterne-Restaurant epoca by Tristan Brandt, Waldhaus Flims) verantwortlich zeichnet, freut sich auf seine neue Wirkungsstätte in Zürich. Bekannt wurde er in der Schweiz, als er im Dezember 2020 das Restaurant „epoca by Tristan Brandt“ im Waldhaus Flims eröffnete und dort sein Nachwuchstalent Niklas Oberhofer als Küchenchef erfolgreich einsetzte. Innerhalb kürzester Zeit wurde dieser vom Gault-Millau Schweiz zur „Entdeckung des Jahres“ 2021 gekürt, holte 17 Gault&Millau Punkte und wurde 2022 mit gerade mal 25 Jahren vom renommierten Guide MICHELIN mit einem Stern ausgezeichnet. Damit war er zu diesem Zeitpunkt jüngster Sternekoch in der Schweiz.

Aber wie wird das neue Konzept im Detail aussehen? Was genau ist geplant?

Der Sonnenberg bündelt unter einem Dach die bisherige Restaurant-Location in gewohnt lockerer Wohlfühl-Atmosphäre. „Wir werden eine feine Brasserieküche bieten, die ich mit meinen Signatures und kleinen Besonderheiten ergänzen werde. Der Sonnenberg ist und bleibt ein Ort zum Entspannen und Verweilen in einer aussergewöhnlichen Umgebung“, so Tristan Brandt.

Von Flims nach Zürich: das Restaurant epoca by Tristan Brandt zieht um

Das Konzept des Sonnenbergs wird um eine neue Komponente erweitert: Aus dem bisherigen Sonnenberg Club-Lokal wird ein Gourmet-Restaurant. „Hier zieht mein Nachwuchstalent Niklas Oberhofer mit seinem Team ein mit dem klaren Ziel, an die bisherigen Erfolge des epoca anzuknüpfen“, so Tristan Brandt. „Wer künftig mit Familie, Freunden oder Kunden im Sonnenberg auf Top-Niveau speisen möchte, dem können wir ab sofort etwas Passendes anbieten.“



Sonnenberg

Niklas Oberhofer freut sich darauf, seine Kochkünste nun dem Zürcher Publikum zu präsentieren. Vor allem die französische Küche mit asiatischen Einflüssen hat es ihm angetan. Dabei setzt er auf regionale Produkte und das Thema Fermentation. Beispielsweise stellt er aus Urackerbohnen, die nur an einem Ort in der Schweiz angebaut werden, seine eigene Sojasauce her. Aber auch das Thema Nachhaltigkeit und der verantwortungsvolle Umgang mit kostbaren Ressourcen wie Lebensmitteln spielen bei ihm eine tragende Rolle. „Das Motto des epoca by Tristan Brandt ist: Zeit für das Besondere. Wir nehmen unsere Gäste mit auf eine exquisite kulinarische Reise. Jetzt auch auf dem wunderschönen Sonnenberg. Das ist für mich eine grosse Ehre“, so Niklas Oberhofer. Er wird als Executive Chef die kulinarische Gesamtverantwortung für beide Restaurants tragen und somit auch dem Restaurant Sonnenberg zu einer noch besseren Qualität verhelfen.

„Wir sind sehr stolz darauf, dass wir Tristan Brandt und Niklas Oberhofer für uns gewinnen und damit dem epoca eine neue Bleibe geben konnten. Damit konnten wir dem Team helfen, aber gleichzeitig dem Sonnenberg und auch Zürich etwas Gutes tun, eine klassische Win-Win-Konstellation also“, erläutert Marc Wyss.

Abgerundet werden soll das Erlebniskonzept mit besonderen Veranstaltungsformaten, die vom neuem Gastgeber-Trio Wyss – Brandt – Oberhofer angeboten werden. Der Sonnenberg steht für ein lebendes Konstrukt, das nicht stehen bleibt und immer in die Zukunft blickt, ohne dabei seine Wurzeln zu vergessen“, so Marc Wyss.



Sonnenberg

Gesamterlebnis Sonnenberg – von Zürich für Zürich!

Wer sich sein eigenes Bild vom Sonnenberg ab November 2023 machen möchte, den lädt das Team sehr gerne auf eine kulinarische Entdeckungsreise ein.

Das Restaurant Sonnenberg ist dienstags bis sonntags von 11.30 bis 14.30 Uhr und 18.00 bis 23.00 Uhr geöffnet. Mittwochs bis samstags ab 18.30 Uhr sowie samstags ab 12 Uhr heisst es dann: Zeit für das Besondere! Denn eine Etage über dem Restaurant Sonnenberg öffnet das epoca by Tristan Brandt unter Küchenchef Niklas Oberhofer seine Pforten. Erleben Sie eine besondere Location garniert mit feinsten Kulinariik, die Sie so schnell nicht vergessen werden!

Buchen Sie sich Ihre Plätze im Sonnenberg!

Restaurant Sonnenberg:

+41 44 266 97 97 | restaurant@sonnenberg-zurich.ch | www.sonnenberg-zurich.ch/reservation

Restaurant epoca by Tristan Brandt:

+41 44 266 97 99 (ab 20.10.2023) | epoca@sonnenberg-zurich.ch | www.epoca-zurich.ch

Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten an: Pressestelle Sonnenberg Zürich c/o 80 GRAD Kommunikation, Corinna Dosch, E-Mail: dosch@80-grad.de

Pressestelle Sonnenberg Zürich

c/o 80 GRAD Kommunikation

Corinna Dosch, PR & Kommunikation

Mühlenstrasse 7 - D-40213 Düsseldorf

Tel.: +49 (0) 211 / 13 95 12 79

Mobil: +49 (0) 176 / 619 232 77

E-Mail: dosch@80-grad.de

Internet: www.sonnenberg-zurich.ch | www.epoca-zurich.ch