

DAS ECKERT · 1 MICHELIN-STERN · GRENZACH-WYHLEN

Nicolai P. Wiedmer.

STERNEKOCH · VIZE-PRÄSIDENT JRE INTERNATIONAL · UNTERNEHMER

„Wiedmer kocht
nicht laut.“

Sterne Koch im Dreiländereck. Vize-Präsident eines europäischen Netzwerks. Unternehmer einer kleinen Familiengruppe. Diese Pressemappe versammelt, was öffentlich erzählbar ist — Werdegang, Restaurant, Stimme, Gruppe, Pressekontakt.



Im Dreiländereck zu Hause.



NICOLAI P. WIEDMER · GRENZACH-WYHLEN

Nicolai P. Wiedmer, Jahrgang 1992, ist im Markgräflerland aufgewachsen — dort, wo Deutschland, Frankreich und die Schweiz sich berühren. Diese Geografie prägt seine Arbeit bis heute: deutsche Disziplin, französische Grammatik, Schweizer Genauigkeit.

Die Lehre absolviert er von 2011 bis 2014 in Basel. Es folgt 2014 der Wechsel ins Eckert nach Grenzach-Wyhlen, zunächst als Küchenchef, seit 2018 zugleich als geschäftsführender Gesellschafter. 2017 erhält das Haus seinen ersten Michelin-Stern; der Gault & Millau notiert es seit Jahren mit drei roten Hauben.

Das Eckert ist Hotel und Restaurant zugleich, 46 Zimmer, kein Stadthaus, sondern ein gewachsener Ort am Hochrhein. Die Küche ist produktnah und konzentriert — französische Klassik, deutsche Disziplin, asiatische Einflüsse. Lange Saucen, sauberes Handwerk, wenig Geste.

2022 wird er Mitglied der Jeunes Restaurateurs. Seit 2024 ist er Vize-Präsident von JRE International — gewählt von einem europäischen Netzwerk junger Spitzenköchinnen und -köche. Im April 2026 hält er in Köln die Keynote des JRE International Congress.

Auf einen Blick.

NAME	Nicolai P. Wiedmer
GEBOREN	1992 in Lörrach
WOHNORT	Markgräflerland
FUNKTION	Küchenchef und geschäftsführender Gesellschafter, Das Eckert Vize-Präsident JRE International
RESTAURANT	Das Eckert, Grenzach-Wyhlen
AUSZEICHNUNGEN	• Michelin-Stern seit 2017 · 3 rote Hauben Gault & Millau
JRE	• Mitglied seit 2022 · Vize-Präsident JRE International seit 2024
LEHRE	Restaurant Stucki, Basel (2011–2014)
MARKEN	Das Eckert · Schlotzeria · Say Cheese · WIO-Catering
GRUPPE	WIO — Hotels & Restaurants
SPRACHEN	Deutsch, Englisch (fließend), Französisch
KONTAKT	presse@nicolaiwiedmer.de

Stationen.

-
- 1992 • Geboren in Lörrach.
 - 2011–2014 • Lehre bei Tanja Grandits, Restaurant Stucki, Basel (2 Sterne).
 - 2014 ● Küchenchef im Eckert, Grenzach-Wyhlen.
 - 2017 ● Erster Michelin-Stern für das Eckert.
 - 2017 • Gründung Say Cheese (Käsefondue-Pop-up).
 - 2018 ● Geschäftsführender Gesellschafter des Eckert.
 - 2021 • Eröffnung Schlotzeria (Eisdiele, Grenzach).
 - 2022 • Aufnahme in die Jeunes Restaurateurs.
 - 2024 ● Vize-Präsident JRE International. Start WIO-Catering.



RESTAURANT

Das Eckert.

Das Eckert steht in Grenzach-Wyhlen, an der Schweizer Grenze, am Hochrhein — acht Kilometer von Basel. Hotel und Restaurant unter einem Dach. Ein Restaurant mit Stern. Nicolai P. Wiedmer ist seit 2014 Küchenchef, seit 2018 geschäftsführender Gesellschafter.

46 Zimmer.

Die Küche arbeitet produktnah, mit kurzen Wegen ins Markgräfler Umland, in den Schwarzwald und ins Elsass. Französische Klassik, asiatische Einflüsse, konzentriert gesetzt.

ECKDATEN

ADRESSE	Baslerstrasse 20 79639 Grenzach
TELEFON	+49 7624 91720
WEB	eckert-grenzach.de
STERN	Michelin seit 2017
GAULT & MILLE	Brote Hauben
ÖFFNUNG	Mi-Fr · So Mittag + Abend Sa nur Abend

*Produktnah.
Konzentriert.
Klassisch fundiert.*



HUMMER



MELONE · GURKE · CHILI

Drei Rollen.

01

Sternekoch

Küchenchef im Eckert seit 2014. Michelin-Stern seit 2017. Drei rote Hauben Gault & Millau. Französische Klassik, deutsche Disziplin, asiatische Einflüsse — produktnah und konzentriert.

02

Vize-Präsident JRE International

Gewählt von einem europäischen Netzwerk junger Spitzenköchinnen und -köche. 400+ Häuser, 21 Länder, 180+ Michelin-Sterne. Amtszeit 2025–2029. Vertritt das Netzwerk gegenüber Medien und Branchenpartnern.

03

Unternehmer

Geschäftsführender Gesellschafter im Eckert seit 2018. Gründer von Say Cheese (2017), Schlotzeria (2021) und WIO-Catering (2024). Marken im Verbund von WIO — Hotels & Restaurants mit vier Häusern im Dreiländereck.

GRUPPE

WIO — Hotels & Restaurants.

Die Familiengruppe im Dreiländereck. Vier Häuser zwischen Inzlingen, Lörrach und Grenzach-Wyhlen, drei eigenständige Marken, eine gemeinsame Klammer: Gastgeberschaft als Handwerk.

HÄUSER

1996	Krone Inzlingen	Landgasthof südlich von Lörrach. Das Stammhaus der Gruppe.
2012	2Places Lörrach	Hotel mit zwei Restaurantkonzepten, direkt an der Grenze zu Riehen. Neu-Eröffnung 2024 als 2Places.
2014	• Das Eckert · Grenzach-Wyhlen	Hotel mit 46 Zimmern. Sternerestaurant am Hochrhein.
2018	Drei König Lörrach	Hotel und Restaurant am Marktplatz, im Herzen der Innenstadt.

MARKEN · SEIT 2017

2017

Say Cheese

Käsefondue-Pop-up ·
wio-cheese.de

2021

Schlotzeria

Eisdiele in Grenzach, eigene
Sorten.

2024

WIO-Catering

Privat- und Firmenanlässe ·
wio-catering.de



Wir sind nicht *nur* Köche.

*Vize-Präsident JRE International · vor 500 Teilnehmenden,
auf der Hauptbühne, im Rahmen des Mottos
„RE-GENERATION — Seed the Future“.*

Stimmen aus der Keynote.

Am 20. April 2026 spricht Nicolai P. Wiedmer als Vize-Präsident der Jeunes Restaurateurs vor rund 500 Teilnehmenden in Köln. Anlass ist die Reihe „Voices of the Future“ — eine offene Debatte über die unternehmerische Realität des unabhängigen Spitzenkochs.

We are not “only” chefs. We are entrepreneur-hosts.

As independent chefs, we might cook 40 percent. And 60 percent is leadership, management, and marketing.

A seed does not grow because we shout at it: “Grow!” It grows because the environment is right.

*Marketing is not “being loud.”
Marketing is being inviting.*

Klarheit. Vertrauen. Werkzeuge.

Damit Qualität nicht von der Laune eines Einzelnen abhängt — die Antwort aus der Keynote, in drei Schritten.

01

Klarheit

Dein Team weiß, wie „gut“ aussieht — auch wenn du nicht am Pass stehst.

„Clarity means your team knows what “good” looks like, without you standing at the pass.“

02

Vertrauen

Menschen dürfen entscheiden, Ergebnisse verantworten und stolz darauf sein.

„Trust means people can decide, own results, and feel proud.“

03

Werkzeuge

Training, Strukturen, Feedback — damit Qualität nicht von Stimmung oder Anwesenheit abhängt.

„Tools means training, structure, feedback — so quality does not depend on one person’s mood.“

Stationen.

Bisherige Engagements als Gastkoch — Mehrgängige Menüs auf Einladung, in Hotels, auf Festivals und an Bord.

BRENNERS PARK	BADEN-BADEN	2018
GSTAAD	SCHWEIZ	2019
MALEDIVEN	INDISCHER OZEAN	2021
SINGAPUR	SÜDOSTASIEN	2019
SWAN HELLENIC	HOCHSEE	2023



GSTAAD · TEAM

Buchungen über management@nicolaiwiedmer.de.
Wiedmer reist mit kleinem Team und eigener
Handschrift — Menüs sind ortsnah konzipiert, die
Produkte werden bevorzugt vor Ort bezogen.

Zusammenarbeit.

01

Gastkoch

Mehrgängige Menüs auf Einladung — in Hotels, auf Festivals, an Bord. Mit kleinem Team und eigener Handschrift. Auswahl voriger Stationen siehe S. 13.

management@nicolaiwiedmer.de

02

Consulting

Beratung für Hotels und Restaurants in Übergangsphasen — Übergabe, Konzeptwechsel, Aufbau neuer Küchenmannschaften. Sicht des operativ tätigen Unternehmers, bis zur Investitionslogik. Mandate selektiv.

management@nicolaiwiedmer.de

03

Catering

WIO-Catering, gegründet 2024, ist die Catering-Marke der Gruppe. Private Events, Firmenanlässe und Hochzeiten im Dreiländereck und darüber hinaus. Geführt aus der Eckert-Küche.

wio-catering.de

Stimmen.

„Die Eckert-Küche ist für Sternekoch Nicolai P. Wiedmer das Zentrum der Kreativität.“

BADISCHE ZEITUNG
MARKGRÄFLERLAND-REPORTAGE

WEITERE BERICHTERSTATTUNG

Neue Führung bei JRE Jeunes Restaurateurs

AHGZ — ALLGEMEINE HOTEL- UND GASTRONOMIE-ZEITUNG
2024

PRESSEKONTAKT

Kontakt & Impressum.

MEDIEN	Presseanfragen, Interviews, Pressefotos.	presse@nicolaiwiedmer.de
MANAGEMENT	Gastkoch, Consulting, Catering.	management@nicolaiwiedmer.de
WIO-GRUPPE	Unternehmerische Anfragen, Gruppenebene.	n.wiedmer@wio-group.de

WEB & SOCIAL

NICOLAI P. WIEDMER	nicolaiwiedmer.de
DAS ECKERT	eckert-grenzach.de
WIO-GRUPPE	wio-group.de
INSTAGRAM	@nicolaiwiedmer

IMPRESSUM

Nicolai P. Wiedmer
c/o Hotel Restaurant Eckert
Baslerstrasse 20
79639 Grenzach-Wyhlen
Telefon +49 7624 91720
E-Mail presse@nicolaiwiedmer.de

V.i.S.d.P.: Nicolai P. Wiedmer · Anschrift wie oben

NICOLAI P. WIEDMER