



ZENITH BEGRÜSST DEN PREISGEKRÖNTEN AUSTRALISCHEN CHEFKOCH JOSH NILAND ALS NEUESTEN FRIEND OF THE BRAND

Indem er im Alleingang die Art und Weise, wie wir Fisch zubereiten, transportieren, reifen und lagern, verändert hat, hat der mehrfach preisgekrönte Chefkoch, Gastronom und Autor Josh Niland bewiesen, dass die Gastronomie sowohl innovativ als auch nachhaltig sein kann.

Als echter kulinarischer Pionier bringt Josh Niland seinen Gästen und Lesern die Kunst der Zubereitung ganzer Fische näher. Dabei stützt er sich auf seine meisterhaften Kompetenzen, um seinen charakteristischen „Nose-to-Fin“-Ansatz auf Meeresfrüchte anzuwenden. Im Einklang mit der HORIZ-ON-Initiative von ZENITH, die sich für eine nachhaltigere und umweltbewusstere Zukunft einsetzt, bedeutet Nilands ethischer, nachhaltiger und revolutionärer Ansatz, dass für die Kreation seiner unglaublichen Spezialgerichte jeder Teil des Fisches verwendet wird. Diese raffinierte Art der Fischzubereitung hat ihm weltweite Anerkennung als Meister der Meeresfrüchte eingebracht.

„Es gibt so viele Parallelen zwischen der Welt der Kochkunst und der Uhrmacherkunst, dass ich mich sehr freue, als Freund der Marke zu ZENITH zu stoßen. Ich habe immer versucht, die Art und Weise, wie wir Meeresfrüchte zubereiten, weiterzuentwickeln, und ich finde bei ZENITH den gleichen Innovationsgeist, den gleichen Mut und die gleiche Art und Weise, das Bewusstsein der Menschen zu schärfen und einen aktiven Ansatz für Nachhaltigkeit zu verfolgen. Ich freue mich auf viele spannende gemeinsame Momente“, sagte **Josh Niland**.

Julien Tornare, CEO von ZENITH, fügte hinzu: *„Wir freuen uns sehr, Josh Niland als neuen Freund der Marke ZENITH in Australien begrüßen zu dürfen. Josh verkörpert, was es bedeutet, seiner Leidenschaft und seinen Überzeugungen zu folgen, um nach den Sternen zu greifen. Er ist nicht nur ein unglaublicher Chefkoch, sondern auch ein Wegbereiter, der der Welt neue Möglichkeiten für Ethik und Nachhaltigkeit im Bereich der Meeresfrüchte aufzeigt. Das ist genau die Art von Kreativität für das Allgemeinwohl, die wir im Rahmen unserer ZENITH HORIZ-ON-Initiative erkunden und fördern möchten.“*

Nachdem er in einigen der berühmtesten Küchen Sydneys gearbeitet und einige Zeit in Heston Blumenthals Drei-Sterne-Restaurant The Fat Duck in England verbracht hatte, beschlossen Josh und seine Frau Julie 2016, ihr eigenes Restaurant zu eröffnen. In einem mutigen Schritt eröffneten sie in Paddington ein kleines Restaurant, das ausschließlich Fisch anbietet. Saint Peter, ein australisches Fischrestaurant, wurde sofort anerkannt und gewann gleich nach der Eröffnung mehrere Preise für seine Fischküche. Gegenwärtig setzen sich diese Auszeichnungen fort, und das Saint Peter gilt inzwischen als eines der besten Restaurants Australiens. Das Konzept des Restaurants besteht darin, australische Meeresfrüchte aus nachhaltiger Herkunft anzubieten.

Um den Menschen die Zubereitung ganzer Fische nahezubringen, gründete Josh 2018 die Fish Butchery, ein einzigartiges Einzelhandelsgeschäft für frischen Fisch und Meeresfrüchte. Es verfügt über eine temperaturgeregelte, eisfreie Zone, in der nachhaltig gefangene Fischarten trocken verarbeitet und auf Bestellung geschnitten werden. Im Jahr 2019 folgte Charcoal Fish, ein Konzept zum Mitnehmen, das am Strand von Rose Bay Fastfood in Restaurantqualität anbietet. Die Fish Butchery in Waterloo wurde 2022 eröffnet, und Anfang dieses Jahres folgte ein zweites Restaurant, Petermen, an Sydneys Northern Beaches, das mit australischen Erzeugern, Produzenten und Lieferanten von Weltklasse arbeitet.



Wenn er nicht gerade hinter der Küchentheke steht, gibt Josh Niland seine Erfahrungen, Techniken und Rezepte weiter. Bislang hat er drei Bücher veröffentlicht. Darüber hinaus übermittelt er sein Savoir-faire in Meisterkursen und Demos weltweit an eine neue Generation von angehenden Köchen und lässt uns außerdem in der Reality-TV-Show MasterChef Australia an seinem Kochwettbewerb teilhaben.

ZENITH freut sich darauf, mit Josh Niland neue Abenteuer zu erleben - kulinarische und andere.



ZENITH: TIME TO REACH YOUR STAR.

Die Mission von ZENITH besteht darin, Menschen dazu zu inspirieren, ihre Träume zu leben und wahr werden zu lassen – allen Widrigkeiten zum Trotz. Nach der Gründung der Marke im Jahr 1865 wurde ZENITH zur ersten vertikal integrierten Schweizer Uhrenmanufaktur. Die Uhren der Marke haben außergewöhnliche Persönlichkeiten begleitet, die große Träume hatten und nach dem Unmöglichen strebten – von Louis Blériots historischem Flug über den Ärmelkanal bis hin zu Felix Baumgartners Rekordsprung im freien Fall aus der Stratosphäre. Außerdem stellt Zenith visionäre, bahnbrechende Frauen mit ihren Leistungen ins Rampenlicht. In diesem Sinne wurde die Plattform DREAMHERS ins Leben gerufen, wo Frauen ihre Erfahrungen austauschen und sich gegenseitig dazu inspirieren können, ihre Träume zu verwirklichen.

Unter dem Leitstern der Innovation stattet Zenith alle Uhren der Marke exklusiv mit im eigenen Haus entwickelten und gefertigten Uhrwerken aus. Seit der Kreation des weltweit ersten automatischen Chronographenwerks, des Kalibers El Primero im Jahr 1969, beherrscht ZENITH die Hochfrequenz-Präzision und bietet Zeitmessung in Sekundenbruchteilen an: auf die Zehntelsekunde genau mit der neuen Chronomaster Serie und sogar auf die Hundertstelsekunde genau mit der DEFY Kollektion. Da Innovation gleichbedeutend mit Verantwortung ist, unterstützt die ZENITH HORIZ-ON-Initiative das Engagement der Marke für Inklusion, Vielfalt, Nachhaltigkeit und das Wohlbefinden der Mitarbeitenden. Seit 1865 prägt ZENITH die Zukunft der Schweizer Uhrenherstellung – als Begleiter aller, die es wagen, sich selbst herauszufordern und nach neuen Höhen zu streben. Die Zeit nach Ihrem Stern zu greifen, ist gekommen.