

THE OMNIA

ANDRÉ KNEUBÜHLER NEUER EXECUTIVE CHEF IN THE OMNIA

Wechsel in der Küche der preisgekrönten THE OMNIA Mountain Lodge in Zermatt: Tony Rudolph geht, André Kneubühler kommt. Executive Sous-Chef wird Benjamin Anderegg.

Zermatt, 19. April 2024.

André Kneubühler übernimmt ab Juni 2024 die Leitung der Küche des Luxushotels THE OMNIA (16 GaultMillau-Punkte) und tritt damit die Nachfolge von Tony Rudolph an. Rudolph hatte in seiner Zeit als Sous-Chef von Hauke Pohl seit 2017 und als Executive Chef seit 2021 das hauseigene vegetarisch geprägte Konzept «Alpine Excellence» massgeblich mit- und weiterentwickelt. „Sein starkes Engagement für Regionalität und Nachhaltigkeit hat unserer Küche zu neuer Authentizität verholfen», dankte die Hotelleitung dem Deutschen.

Neuzugang aus der Talentschmiede Tanja Grandits.

Mit André Kneubühler löst nun ein vielversprechendes Talent das andere ab: Seit 2019 Sous-Chef von Tanja Grandits (2 Michelin-Sternen, 19 GaultMillau-Punkte), blickt der 30-Jährige auf reiche Erfahrung in der Spitzengastronomie zurück. «Wir freuen uns sehr, dass wir André Kneubühler für diese Führungsposition gewinnen konnten», bekräftigt Christian Eckert, Managing Director des THE OMNIA. «Mit seiner Expertise und seinem kreativen Ansatz wird er unserem Konzept der Alpine Excellence seine eigene prägende Handschrift verleihen.»

Aargauer mit Auszeichnung.

Im Aargau geboren, aufgewachsen und ausgebildet, sammelte Kneubühler u. a. internationale Erfahrung in London, bevor er mehrere Jahre im Hotel Restaurant Schiffflände, Birrwil, AG, tätig war. 2017 wechselte der Stipendiat der Fundaziun Uccelin von Andreas Caminada ins Restaurant Stucki von Tanja Grandits in Basel, wo er sein kulinarisches Geschick weiter entfalten konnte. Starke Nerven und grosses Talent bewies er ferner 2021, als er sich beim renommiertesten Kochwettbewerb der Schweiz «Goldener Koch» den dritten Platz sicherte.

Komplett neues Küchenteam. Auch in Zermatt möchte Kneubühler sein professionelles Geschick voll ausspielen. «Seine gelebte Gastgebekultur und motivierendes Arbeitsumfeld ist in der Branche schon fast sprichwörtlich und macht das THE OMNIA zu einem der begehrtesten Häuser», erklärt der Aargauer. «Gemeinsam mit einem eigenen Team sein kulinarisches Konzept weiterzuentwickeln und seinem gastronomischen Angebot eine frische Note zu verleihen, ist eine tolle Herausforderung, auf die ich mir sehr freue.»

Während einige Positionen noch zu besetzen sind, steht ihm mit Benjamin Anderegg bereits ein Executive Sous-Chef zur Seite, dessen Erfahrungen in renommierten Restaurants wie dem Widder Restaurant in Zürich und dem IGNIV Bad Ragaz / St. Moritz ihn zu einem wertvollen Mitglied der Haute Cuisine machen.

Die Ernennung von André Kneubühler und Benjamin Anderegg läutet eine aufregende Ära in der Gastronomie des THE OMNIA ein, um seine Stellung als eines der führenden Luxushotels schweizweit zu festigen.

THE OMNIA, Auf dem Fels, 3920 Zermatt, +41 27 966 71 71, info@the-omnia.com www.the-omnia.com
