

THE OMNIA

NEUER EXECUTIVE CHEF UND BEWÄHRTE «ALPINE EXCELLENCE» IN THE OMNIA

THE OMNIA freut sich, die Position des Executive Chef per 1. Oktober 2021 durch Tony Rudolph, seinen langjährigen Sous-Chef, zu besetzen. Gleichzeitig wird Martin Zuber zum neuen Executive Sous-Chef ernannt.



AUF ZU NEUEM: HAUKE POHL VERLÄSST THE OMNIA

Nach fast neun Jahren in Zermatt und fünf Jahren in der THE OMNIA Mountain Lodge widmet sich Executive Chef Hauke Pohl in Kürze neuen Herausforderungen in seiner deutschen Heimat. Während seiner Zeit in THE OMNIA prägte Hauke Pohl das hoteleigene Restaurant massgeblich und rückte es stetig in den Fokus von Gourmets und Geniessern. Seine Philosophie frischer Saisonalität und raffinierter Kreationen ist mit 16 GaultMillau-Punkten und einem Michelin Stern geadelt.

Wir danken Hauke Pohl für sein engagiertes, kreatives und inspirierendes Wirken in unserem anspruchsvollen Haus und wünschen ihm für seine berufliche wie private Zukunft das Allerbeste. Zweifellos wird er auch mit seinen neuen Vorhaben bald von sich Reden machen!

TALENTE FÖRDERN: NACHFOLGE AUS DEN EIGENEN REIHEN

Neuer Executive Chef per 1. Oktober 2021 wird Tony Rudolph, der derzeitige Sous-Chef von THE OMNIA. Die interne Nachfolgeentscheidung steht im Einklang mit der Talentförderungsstrategie des Hotels, eigenen Mitarbeitern Aufstiegschancen in den eigenen Reihen zu bieten.

Es freut uns ausserordentlich, eine interne Idealbesetzung als neuen Executive Chef per 1. Oktober gefunden zu haben – getreu unserer Philosophie, vielversprechende Talente aus den eigenen Reihen auf ihrem Karriereweg intensiv zu begleiten. Tony Rudolph tritt die Nachfolge von Hauke Pohl mit reichem Erfahrungsschatz an, um die Philosophie von THE OMNIA auf kulinarischer Ebene umzusetzen und weiterzuentwickeln.

Gemeinsam mit Hauke Pohl hat Tony Rudolph, seit dem 1. Juni 2017 als Sous-Chef in THE OMNIA tätig, im vergangenen Jahr das neue Food Konzept «Alpine Excellence» massgeblich mitentwickelt. «In 'Alpine Excellence' kann ich meine Liebe zu saisonalen Spitzenprodukten aus dem Alpenraum einfließen lassen», so Tony Rudolph. «Ich freue mich, auch weiterhin immer neue Höhepunkte für dieses erfrischende kulinarische Konzept zu kreieren.» Denn auch das ist sicher, auf Lorbeeren ruht sich das junge und motivierte Team von THE OMNIA nie aus.

THE OMNIA

ALPINE EXCELLENCE – ACHTSAM LEBEN, BEWUSST GENIESSEN

Tony Rudolph wird im THE OMNIA nicht nur feinste Kochkunst zelebrieren, sondern auch Trendbewusstsein: Mit einem starken Bekenntnis zu Regionalität und Nachhaltigkeit setzt ‚Alpine Excellence‘ auf authentischen Geschmack lokaler alpiner Qualitätsprodukte aus bevorzugt nachhaltiger Herstellung. Im Grundsatz vegetarisch konzipiert, bietet es den Gästen die Möglichkeit, die vegetarischen Menüs als individuelle Fisch- oder Fleischspezialitäten zu wählen.

In diesem Konzept spiegelt sich somit nicht nur unsere Philosophie des bewussten Genusses, sondern auch die veränderten Ansprüche unserer Gäste werden darin zu neuen Maximen erhoben: Sowohl Achtsamkeit im Umgang mit Ressourcen als auch das Wissen um deren Herkunft gehören schliesslich heute schon fest zu unserem Wertesystem.



TONY RUDOLPH, EXECUTIVE CHEF PER 1. OKTOBER

Nach seiner Ausbildung im Maritim Airport Hotel Hannover (D) und einer dortigen weiteren Anstellung war Tony Rudolph während fast 2 Jahren im Hotel Fürstenhof in Celle (DE) tätig, als Commis de Cuisine und später Chef de Partie. Nach seiner einjährigen Grossstadterfahrung im Restaurant reinstoff** in Berlin zog es den jungen Deutschen 2011 als Chef de Partie ins Grand Hotel Zermatterhof. Kurz darauf folgte die Beförderung zum Sous-Chef, in dieser Rolle war er während 4 Jahren verantwortlich für das Gourmetrestaurant Prato Borni (14 GaultMillau Punkte) im Hotel Zermatterhof. Ab dem 1. Juni 2017 ergänzte Tony Rudolph das Team von THE OMNIA als Sous-Chef.



MARTIN ZUBER, EXECUTIVE SOUS-CHEF PER 1. OKTOBER

Nach seiner Berufsausbildung zum Koch sammelte Martin Zuber erste Erfahrungen im Basler Grand Casino sowie im Hotel Basel. Während vier Jahren war er anschliessend im Carlton Hotel, St. Moritz und im Hotel Eden Roc, Ascona tätig. Nach einem Ausflug auf die Meere während einer Saison auf dem Kreuzfahrtschiff «Sea Cloud 2» zog es Martin Zuber wieder an Land: in der Position des Chef de Partie war er erneut im Carlton Hotel, St. Moritz und im Giardino, Ascona. Nachdem er zuletzt im Guarda Val in der Lenzerheide als Chef de Partie auffiel, ergänzte er seit dem 1. Juni 2019 das Team von THE OMNIA.

THE OMNIA



THE OMNIA – HOCH ÜBER DEM ALLTAG UND ALLES ANDERE ALS GEWÖHNLICH

Etwas näher am Himmel, erhöht auf einem Felsen über den Dächern von Zermatt mit uneingeschränkter Sicht auf die Lärchenwälder und das Matterhorn, ist THE OMNIA der perfekte Ort, sich in aller Ruhe vom Alltag zu distanzieren.

Einzigartig vereint THE OMNIA sinnlichen Genuss und unaufdringlichen Luxus zu einem stimmigen Ganzen. Die zeitgemässe Interpretation der ursprünglich amerikanischen Mountain Lodge ist außergewöhnlich. Der New Yorker Architekt Ali Tayar brachte das amerikanische Lodge-Konzept mit seinem Schweizer Umfeld in Einklang; ein Großteil des hochwertigen Interieurs wurde eigens für die Lodge konzipiert und im Wallis aus regionalen Materialien wie Eiche, Granit, Filz und Leder angefertigt. Ausgewählte Designklassiker der amerikanischen und europäischen Moderne treten in Dialog dazu.

Durch einen Stollen gelangt der Gast zum Lift im Felsen, der ihn in die Lobby auf 1649,4 Meter über dem Meer schweben lässt. 18 Zimmer und 12 Suiten tragen keine Nummern – jeder Raum ist auf seine Weise einzigartig, variiert in Grundriss und Ausstattung. Offene Kamine, elegante Erkerbäder, ein Whirlpool oder die eigene Sauna sind exklusive Variablen. Raumhohe Glasfronten geben den Blick frei auf die grandiose Bergkulisse, holen das Aussen nach innen, um hier mit grossformatigen Landschaftsbildern namhafter Künstler zu spielen.

Pure Entspannung verheißt der luxuriöse Wellnessbereich. Innen- und Außenpool, Finnische Sauna, Türkisches Bad und Caldarium laden zum Relaxen ein. Und im Outdoor Jacuzzi lässt sich das Spiel der Wolken am Matterhorn am liebsten ewig betrachten. Für die revitalisierenden Treatments werden die renommierten Pflegeprodukte von Aesop verwendet.

THE OMNIA ist mit seiner einzigartigen Lage, außergewöhnlichen Architektur und exzellentem Service wie geschaffen für unvergessene Momente in Ruhe und Harmonie.

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