

# THE OMNIA

## **NEUAUSRICHTUNG RESTAURANT: ALPINE EXZELLENZ – SAISONAL UND NACHHALTIG**

**Mit seiner Philosophie frischer Saisonalität und seinen raffinierten Kreationen rückte Executive Chef Hauke Pohl das THE OMNIA Restaurant in den Fokus von Gourmets und Geniessern. Nun verfeinert er sein Konzept und zeigt gleichzeitig Trendbewusstsein, indem er Regionalität und Nachhaltigkeit zu Hauptakteuren in seiner Küche ernennt. Mit dieser Neuausrichtung baut THE OMNIA seine Vorreiterrolle in Zermatt weiter konsequent aus.**

### ACHTSAM LEBEN, BEWUSST GENIESSEN

Wie alle Trends ändern sich auch unsere Ernährungsgewohnheiten. Nicht nur langfristig von Generation zu Generation, auch populäre Einflüsse ferner Kulturen oder neue Körperideale tragen zum steten Wandel bei. Doch anders als das Auftauchen neuer Hypes wirkt sich eine Frage seit langem schon grundlegend auf unser Konsumverhalten aus: «Welche Auswirkung hat mein Essen auf die Umwelt?» Die Antwort ist komplex, doch mit seinem neuen Bekenntnis zu mehr Regionalität und Nachhaltigkeit möchte THE OMNIA den richtigen (und wichtigen) Weg zu mehr Achtsamkeit und Rücksicht weisen.

Wer auf bewusste Ernährung setzt – wie der Gast des THE OMNIA – greift nicht mehr täglich zu tierischen Proteinen. Deshalb setzen Executive Chef Hauke Pohl und sein Team deutliche Zeichen im Einklang mit diesem Trend: «Alle unsere Kreationen sind so konzipiert, dass sie zuerst einmal perfekt ohne Fisch oder Fleisch harmonieren», erklärt der 34-jährige Küchenchef. «Dazu können unsere Gäste dann ganz nach ihrem Wunsch Fleisch oder Fisch bestellen. Aber nicht als Beilage, sondern fein abgestimmt und raffiniert integriert in das gewählte Gericht.» Der reizvolle Effekt dieser Idee: Der Gast trifft eine nuancierte und bewusste Entscheidung und erhält somit ein speziell für ihn kreiertes Menü.

Bewusste Distanzierung vom Alltag, Bewegung im Freien, erholsame Treatments sind für unsere Gäste keine Momentaufnahmen, sondern gehören zur täglich gelebten Work-Life-Balance. Das neue Restaurantkonzept widerspiegelt diesen Lifestyle mit frischen, gesunden und ausgewogenen Gerichten. Ebenfalls ganz im Sinne des neuen Ernährungsbewusstseins sorgen nicht nur die Weinkarte, sondern auch eine umfangreiche Auswahl für eine passende Getränkebegleitung.

### DAS GUTE LIEGT SO NAH

Zentraler Punkt des neuen Konzepts ist auch die bevorzugte Verwendung nachhaltig hergestellter Spitzenprodukte aus der Region und dem gesamten Alpenraum. Kürzere Transportwege bedeuten weniger CO<sub>2</sub>-Emissionen und einen wichtigen Beitrag an die lokale Wertschöpfungskette. So ist beispielsweise das Wallis als wichtige Weinregion im neuen Angebot noch stärker vertreten.

### THE MOUNTAIN LODGE EXPERIENCE

Zusätzlich zum kleinen, aber feinen A-la-Carte-Menü bietet die OMNIA EXPERIENCE eine weitere Interpretation der Philosophie unserer Mountain Lodge: Auf Basis des Saisonangebots und mit tagesaktuellen Spitzenprodukten des Alpenraums kreiert unser Küchenteam ein viergängiges Carte-Blanche-Menü. Auf diese Weise gelingt es ihm, sowohl individuell auf den Gast einzugehen als auch den Food Waste im Sinne der Nachhaltigkeit so gering wie möglich zu halten.

# T H E O M N I A

BITTE BEACHTEN SIE, DASS VORERST DAS GESAMTE GASTRONOMISCHE ANGEBOT VON THE OMNIA EXKLUSIV DEN HOTELGÄSTEN VORBEHALTEN IST, ALS MASSNAHME UNSERES SCHUTZKONZEPTS. UNSER RESTAURANT STEHT SOMIT IN DER WINTERSAISON 2020/2021 EXKLUSIV UNSEREN HOTELGÄSTEN ZUR VERFÜGUNG.  
FÜR DIE ÖFFENTLICHKEIT ÖFFNET DAS RESTAURANT VORAUSSICHTLICH WIEDER IM SOMMER 2021.