

Themenvorschlag



Christian von Rechenberg ist neuer Vizedirektor im Baur au Lac

Zürich, 22. Oktober 2018 – Im August 2018 hat Christian von Rechenberg den Posten als Vizedirektor des 5-Sterne-Hotels Baur au Lac übernommen und kehrt damit in das Haus zurück, in dem er bereits zu Beginn seiner beruflichen Laufbahn als Trainee und später als Director of Food and Beverage tätig war. In seiner Position als Vizedirektor wird er zukünftig eng mit General Manager Wilhelm Luxem zusammenarbeiten und gemeinsam mit ihm die strategische Weiterentwicklung des Hauses gestalten. Zuletzt war von Rechenberg Hotel Manager im Hotel Mondrian London.

„Es ist für mich wie nach Hause kommen“, sagt der 37-jährige Zürcher. „Mein erstes Praktikum in der Hotellerie durfte ich damals im Rive Gauche des Baur au Lac absolvieren. Durch dieses Praktikum entstand die Verbundenheit und Liebe zu diesem einzigartigen Hotel, die über die Jahre, die ich vor allem im Ausland verbracht habe, immer bestehen geblieben ist. Auch der Kontakt zur Familie Kracht ist nie abgebrochen. 2010 kehrte ich schon einmal ins Baur au Lac zurück, erst als Restaurant und Bar Manager und dann als Director of Food & Beverage. Das Hotel ist für mich wie eine große Familie, da dort immer noch Menschen arbeiten, die mich schon mit 19 Jahren und als Trainee kannten. Hier leben alle die Philosophie, der perfekte Gastgeber zu sein und es unseren Gästen durch erstklassigen Service an nichts fehlen zu lassen. Ich bin stolz, als Vizedirektor wieder Teil dieser Familie zu sein und die weitere Erfolgsgeschichte mitgestalten zu dürfen.“ Auch Wilhelm Luxem freut sich, in ihm einen hochmotivierten und engagierten Hotelier gefunden zu haben, der mit seinen internationalen Erfahrungen in der Luxushotellerie die Spitzenstellung des Baur au Lac weiter ausbauen wird. Von Rechenberg möchte den Innovationsgedanken des Traditionshaus fortführen und eine kontinuierliche Weiterentwicklung, ohne einen Verlust der bisher gewachsenen Substanz und der

Werte, anstreben. Durch seine langjährige Erfahrung im Food & Beverage Bereich wird er auch den Restaurant- und Gourmetbereich zukünftig konzeptionell mit unterstützen.

In Zürich aufgewachsen, entdeckte Christian von Rechenberg durch seine Faszination für Menschen schnell die Hotellerie für sich und schnupperte 2002 bereits als Trainee in das Rive Gauche Restaurant des Baur au Lac. Von 2001 bis 2005 studierte er an der Hotelfachschule in Lausanne. Nach dem Bachelor of Science in International Hospitality Management, begann er 2006 als Head of Guest Service und Lobby Manager im Le Parker Meridien Hotel, New York. Nach einer weiteren Station im Four Seasons Hotel als Food and Beverage Assistant Manager, wechselte er 2008 in das The Dolder Grand Zürich, wo er zunächst als Assistant Restaurant Manager und später als Bar & Lobby Manager tätig war, bevor er von 2010 bis 2013 ins Baur au Lac zurückkehrte. Danach führte ihn sein Weg ein Jahr ins Island Shangri-La nach Hong Kong als Assistant Director of Food & Beverage, gefolgt von der Stelle als Director of Food & Beverage im Shangri-La at the Shard in London. Hier begleitete er auch die Eröffnung des Hauses. Christian von Rechenberg ist verheiratet und lebt gemeinsam mit seiner Familie seit seiner Rückkehr ins Baur au Lac am Zürichsee.

Weitere Informationen über das Baur au Lac sowie Buchungsmöglichkeiten unter: www.bauraulac.ch

Über das Baur au Lac:

Seit bald 175 Jahren verdankt das Baur au Lac seine Spitzenstellung in der internationalen Luxushotellerie dem Anspruch seiner Gäste. Seine Lage mit eigenem Park und Blick über den Zürichsee sowie auf die Alpen ist einzigartig. Dabei sind das Bankenzentrum am Paradeplatz und die berühmte Shoppingmeile «Bahnhofstrasse» nur wenige Gehminuten entfernt. Das Hotel bietet 119 Zimmer inklusive 27 Junior Suiten und 18 Suiten, alle im Art-Déco-Stil, dem opulenten Stil von Louis XVI oder English Regency kombiniert mit zeitgemässen Elementen und exklusiven französischen, italienischen und englischen Stoffen. Die legendäre Hotelhalle „Le Hall“ erstrahlt nach aufwändiger Neugestaltung und Restauration in neuem „retro“ Glanz. Das Designkonzept ist eine Hommage an die wahrhaft legendäre Hotelhalle und die verschiedenen Stilepochen, die sie durchlebte. Auch die Gastronomie des Baur au Lac zählt zu den exklusivsten der Stadt. Eine ausgezeichnete Küche erwartet Gäste im Sternerestaurant Pavillon, welcher von GaultMillau mit 18 Punkten bewertet wurde und Küchenchef Laurent Eperon mit dem Titel „Aufsteiger des Jahres“ kürte. Im Oktober wurde das Baur au Lac zudem vom Readers' Choice Award 2018 des US-amerikanischen Reisemagazins Condé Nast Traveler zum besten Hotel in der Schweiz und in Europa gewählt.