Wer ist Manuel Zünd?

Who is Manuel Zünd?

Der Weg zum AlpenGold

Manuel Zünd, heute Executive Chef im AlpenGold Hotel Davos, blickt selbstkritisch auf seine Lehrlingszeit zurück. Als junger Lehrling fehlte ihm oft der Elan, der ihn heute im Arbeitsalltag auszeichnet. Erst durch inspirierende Mentoren wie Adrian Furrer, Manfred Roth und später Mike Wehrle entwickelte er die Leidenschaft und Disziplin, die heute seinen Umgang mit Führung und Küche prägen. Diese prägenden Erfahrungen motivierten ihn schon früh, selbst in die Entwicklung von jungen Talenten zu investieren.

Seine Karriere führte ihn durch einige der renommiertesten Häuser der Schweiz, darunter das Grand Hotel Victoria Jungfrau in Interlaken, das Park Gstaad, das Grand Resort Bad Ragaz und das KKL Luzern. Ein Auslandsaufenthalt führte ihn zu „The Pear Tree“ in Kanada. Nach seiner Rückkehr in die Schweiz und einer Führungsposition im Bürgenstock Resort wechselte er 2021 nach Graubünden, wo er heute die Gastronomie im AlpenGold Hotel Davos mit fünf Restaurants und rund 50 Mitarbeitenden leitet.

Im AlpenGold Hotel Davos leitet Zünd nicht nur die gesamte kulinarische Ausrichtung, sondern war auch massgeblich an der Entwicklung des pflanzenbasierten Fine-Dining-Konzepts atelierVERT beteiligt, das auf alpine Produkte und regionale Identität setzt. Vieles, was auf den Tisch kommt, wächst im hoteleigenen Garten und wird durch sorgfältig ausgewählte Zutaten aus ganz Graubünden ergänzt. Traditionelle Grundnahrungsmittel wie Rollgerste, Bergbohnen oder Kohlrabi werden durch verfeinerte Techniken neu interpretiert, wobei Fermentation und Geschichten am Tisch jedes Menü zu einem immersiven Erlebnis machen.

The Path to AlpenGold

Manuel Zünd, now Executive Chef at the AlpenGold Hotel Davos, looks back self-critically on his time as an apprentice. As a young apprentice, he often lacked the drive that characterizes him today in his day-to-day work. It was only through inspiring mentors such as Adrian Furrer, Manfred Roth and later Mike Wehrle that he developed the passion and discipline that now define his approach to leadership and cuisine. These formative experiences motivated him early on to invest in the development of young talent himself.

His career took him through some of Switzerland’s most prestigious establishments, including the Grand Hotel Victoria Jungfrau in Interlaken, the Park Gstaad, the Grand Resort Bad Ragaz and the KKL Lucerne. An international stint brought him to “The Pear Tree” in Canada. After returning to Switzerland and holding a leadership role at the Bürgenstock Resort, he moved to Graubünden in 2021 – where he now heads the gastronomy at the AlpenGold Hotel Davos, overseeing five restaurants and around 50 team members.

At AlpenGold Hotel Davos, Zünd not only leads the entire culinary direction but also played a key role in developing the plant-based fine dining concept atelierVERT, which emphasizes alpine products and regional identity. Much of what is served grows in the hotel’s own garden and is complemented by carefully selected ingredients from across Graubünden. Traditional staples like rolled barley, mountain beans or kohlrabi are reinterpreted through refined techniques, with fermentation and storytelling at the table turning each menu into an immersive experience.

Regionale Vision und kulinarische Exzellenz

Während seine Küche auf handwerkliches Können und regionale Beschaffung setzt, geht sein kulinarisches Denken weit über die Tradition hinaus. Konzepte wie das Trattoria Sapori, das erneut mit 14 Gault&Millau-Punkten ausgezeichnete Fusionsrestaurant La Muña und das neu 15 Gault&Millau-Punkten ausgezeichnete atelierVERT profitieren von dieser Balance aus Innovation und Beständigkeit.

Tief verwurzelt mit der Kultur und dem Terroir Graubündens, ist Zünd zu einem kulinarischen Botschafter der Region geworden. Seine Arbeit wurde international anerkannt - vor allem, als er mit der Schweizer Kochnationalmannschaft Weltmeister an der Kochweltmeisterschaft 2022 wurde. Als Vizepräsident des Cercle des Chefs de Cuisine Davos, Vorstandsmitglied von graubündenVIVA und langjähriger Ausbilder von Lehrlingen setzt er sich für die Förderung von Exzellenz und Nachhaltigkeit in der Schweizer Gastronomie ein. Sein Konzept atelierVERT wurde kürzlich mit dem Label Garantie Regio für regionale Integrität und Transparenz ausgezeichnet.

Zünds Vision ist klar: Graubünden kulinarisch über die Grenzen hinaus bekannt zu machen - nicht durch grosse Gesten, sondern durch Details, Authentizität und den Mut, die alpine Küche neu zu denken.

Regional Vision and Culinary Excellence

While his kitchen relies on craftsmanship and regional sourcing, his culinary thinking goes far beyond tradition. Concepts like Trattoria Sapori, the fusion restaurant La Muña, again awarded 14 Gault&Millau points, and atelierVERT, newly awarded 15 Gault&Millau points, benefit from this balance of innovation and consistency.

Deeply rooted in Graubünden's culture and terroir, Zünd has become a culinary ambassador for the region. His work has been internationally recognized – most notably when he became world champion with the Swiss National Culinary Team at the Culinary World Cup 2022. As Vice President of the Cercle des Chefs de Cuisine Davos, a board member of graubündenVIVA, and a longtime instructor for apprentices, he is committed to promoting both excellence and sustainability in Swiss gastronomy. His concept atelierVERT was recently certified with the Garantie Regio label for its regional integrity and transparency.

Zünd's vision is clear: to raise the culinary profile of Graubünden beyond its borders – not through grand gestures, but through detail, authenticity and the courage to rethink Alpine cuisine.