



– Genuss und Design in Davos

Spitzkoch Armin Amrein hat mit dem «Glow» mitten in Davos sein eigenes Gourmet-Lokal eröffnet, in welchem Genuss und Design dominieren.

Was lange als grosser Wunsch glühte, leuchtet nun hell in Davos: das neue Restaurant «Glow by Armin Amrein». Im zentral gelegenen Restaurant an der Davoser Promenade präsentiert der Spitzkoch seine aussergewöhnlichen kulinarischen Kreationen, welche bis anhin mit 17 Gault Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurden.

Als Teil der Räumlichkeiten von «Escher Raumdesign» verbindet sich ein interessantes Interior-Konzept mit dem Ideenreichtum des Gourmetkochs zu einem besonderen Erlebnis. Unter dem Motto «Genuss und Design» zeigt sich ein modern-alpines

Ambiente als Bühne für die Präsentation der kulinarischen Facetten von Armin Amrein.

Auf dem Teller bleibt Armin Amrein seinen Grundsätzen treu – dem Fordern von höchster Qualität und Frische sowie dem Anspruch, dass sich dem Gast – trotz aller Experimentierfreudigkeit und Vielfalt – die Einzelaromen der Zutaten erschliessen. Erst in der Summe eröffnen sich neue, ungeahnte Harmonien und Geschmackswelten. Dass dies mit einer optisch modernen Sprache bei der Präsentation der Gerichte einhergeht, versteht sich von selbst.



Diese Sprache zeigt sich aber nicht nur bei den Speisen, sondern ebenso beim Geschirr und Besteck bis hin zur Inneneinrichtung des Restaurants. Dank den Experten von «Escher Raumdesign» entstand – als ein Teil der gesamten Ausstellungsräumlichkeiten – ein modernes Ambiente, das grosse Design-Klassiker einbindet: Eames Contract Tische und Stühle von Vitra und von Walter Knoll, mit hochwertigen Stoffen von Kvadrat, dem führenden skandinavischen Textilunternehmen. Reduktion und Design offenbaren sich auch in interessanten Details: Die Amuse-Bouches werden mitunter sogar auf Einzel-elementen des berühmten USM Haller Systems präsentiert. Für geschäftliche oder private Anlässe im kleineren Kreis bietet sich eine weitere



Besonderheit: «The Table»! Ein grosser Tisch, von den übrigen etwas abgetrennt, inmitten der Design-Ausstellung, bietet Platz für bis zu zehn Personen, welche gepflegte Gastfreundschaft und lukullische Freuden gleichermassen zu schätzen wissen.

Das Menu von Armin Amrein umfasst vier bis sieben Gänge und wechselt rund alle drei Wochen. Am Mittag wird zusätzlich ein Business Lunch präsentiert, mit drei bis vier Gängen, je nach aktuellem Tagesangebot.

Nebst dem Menu stehen nach wie vor einige Klassiker wie die Langustinen-Ravioli, die gebratene Entenleber oder Armin Amrein's Stroganoff zur Auswahl – Gerichte, die bei den bisherigen treuen Gästen äusserst beliebt waren. Das neue Restaurant bietet Platz für 26 bis 34 Gäste und kann auch für private oder geschäftliche Anlässe gemietet werden.

Das Porträt von Armin Amrein

Armin Amrein, 1955 in Luzern geboren, entdeckte bereits in der Schule anlässlich eines Kochkurses seine Passion fürs Kochen. Obwohl sein Vater, von Beruf Musiker, sich gewünscht hätte, dass er in seine Fussstapfen tritt, wollte Armin Amrein sein Talent nicht mit Noten, sondern mit dem Kochlöffel unter Beweis stellen.

Nach einer Kochlehre und einigen Saisons in Arosa, Davos, Zürich, Luzern und Engelberg führte ihn sein Weg ins Fünf-Sterne-Resort Bürgenstock, welchem er 32 Jahre lang treu blieb. Als Küchenchef im Restaurant «Le Club» des Bürgenstocks wurde er schliesslich mit 17 Gault Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet.



Von 2007 bis 2012 waren Corina und Armin Amrein Geschäftsführer des Relais & Châteaux Hotels Walserhof in Klosters, welches auch die englische Königsfamilie zu seinen Gästen zählen durfte. In der Wintersaison 2012 startete Armin

Amrein als Küchenchef und Gastgeber in Amrein's Seehofstübli in Davos, wo er bis im Frühling 2015 wirkte.

Nun verwöhnt der Spitzenkoch seine Gäste im eigenen Restaurant «Glow by Armin Amrein» mit aussergewöhnlichen Kreationen. Der aus dem Fernsehen bekannte Spitzenkoch (Coop Mittwoch-Studio) wirkt aber auch als Lehrer, um sein Wissen an die junge Kochgarde weiterzugeben, und wird immer wieder zu verschiedenen Anlässen als Gastkoch eingeladen.