



Armin Amrein

SPITZENGASTRONOM AUS DAVOS (Jahrgang 1955)



[Facebook](#), [Instagram](#)

SPRACHEN

Deutsch, Englisch, Italienisch

EIGENE MEDIEN

<http://www.glow-davos.ch/>

AKTUELLE BEWERTUNGEN

17 Gault & Millau-Punkte

1 Michelin-Stern

LINKS/MEDIA

[Glow by Armin Amrein](#), Gault & Millau 2020

[Glow by Armin Amrein](#), Falstaff

[In Bestform](#), Graubünden geht aus

NEWS/AKTUELLE AUSZEICHNUNGEN

2018, Koch des Monats Gault & Millau

MITGLIED VON

[World Gourmet Society](#)

[Botschafter Kikkoman Schweiz](#)

BILDER



Download: <https://glow-davos.ch/de/presse/>

PORTRAIT

Armin Amreins Berühmtheit rührt aus zwei Eckpunkten seiner langen Erfolgskarriere: Er ist einer der ersten bekannten Schweizer TV Köche (Coop Mittwochstudio) und er war über 32 Jahre lang als Küchendirektor für die Bürgenstock Hotels tätig.

Im Kontrast zu dieser grossen Erfahrung stellt er seine Küche neugierig immer selbst in Frage, bildet sich weiter, ist gut vernetzt, bereist die Welt.

In seinem Gourmetrestaurant Glow in Davos serviert der herzliche, charismatische Gastgeber seine kulinarischen Ideen als feine, filigrane Kochkunst. Sprichwörtliches Fine Dining, eine Küche, die Spass macht.

KURZ-LEBENS LAUF

Seit 2015, Restaurant GLOW by Armin Amrein

2005-2016, TV-Koch für LifeStyle, Tele Züri

Bis 2015, Chef de Cuisine, Gastgeber im Seehofstübli Davos

Bis 2012, Geschäftsführung Relais & Châteaux Hotel Walserhof, Klosters

Bis 2006, Küchendirektor Bürgenstock-Hotels und im Gourmetrestaurant «Le Club» mit 17 Gault & Millau-Punkten + 1 Michelin-Stern ausgezeichnet

Bis 2006, Coop TV Koch

ZITATE

„Die beste Heilstätte der Welt, nebst Licht, Luft, Wasser und Erde, ist eine mit Verständnis, Sorgfalt und Liebe geführte Küche“



Armin Amrein

GRAND CHEF HAUTE CUISINE FROM DAVOS (born 1955)



[Facebook](#), [Instagram](#)

LANGUAGES

German, English, Italian

OWN MEDIA

<http://www.glow-davos.ch>

CURRENT CULINARY HONORS:

17 Gault & Millau points

1 Michelin star

LINKS/MEDIA

[Glow by Armin Amrein](#), Gault & Millau 2020

[Glow by Armin Amrein](#), Falstaff

[In Bestform](#), Graubünden geht aus

NEWS/RECENT AWARDS

2018, Chef of the month, Gault & Millau

MEMBER OF

[World Gourmet Society](#)

[Ambassador for Kikkoman](#) Switzerland

IMAGES



Download: <https://glow-davos.ch/de/presse/>

PORTRAIT

Armin Amrein's fame originates from two cornerstones of his long and successful career: he is one of the first well-known Swiss TV chefs (Coop Mittwochstudio) and he served as Executive Chef at Bürgenstock Hotels for over 32 years.

In contrast to this vast experience, he continuously strives to refine his cuisine, continues to educate himself, is well networked, travels the world.

In his gourmet restaurant Glow in Davos, the sincere, charismatic host serves his culinary ideas as fine, filigree culinary art. Proverbial fine dining, a cuisine that is fun.

SHORT CV

Since 2015, Restaurant GLOW by Armin Amrein

2005-2016, TV chef for LifeStyle, Tele Züri

Until 2015, Chef de Cuisine, Host at Seehofstübli Davos

Until 2012, Managing Director at Relais & Châteaux Hotel Walserhof, Klosters

Until 2006, Executive Chef Bürgenstock hotels and head chef at the gourmet restaurant «le Club», 17 Gault & Millau points, 1 Michelin star

Until 2006, Coop TV Chef

QUOTES

«The best sanctuary in the world, along with light, air, water and earth, is a kitchen that is run with understanding, care and love.»



Let's discuss what Haute Cuisine can do for you!

UNSERE LEISTUNGEN:

- Medien- und Öffentlichkeitsarbeit (Interviews, Kampagnen, Recherche, Hosting)
- Strategie für Unternehmen und Marken (Entwicklung, Fokusgruppen, Botschafter, Konzeptarbeiten)
- Kooperationen für Marken und Corporate Events, Strategie-, Marken-, Change- und Teamworkshops. Training und Umsetzung von Fähigkeiten, Werten und Zielen)

OUR RANGE OF SERVICES:

- Media and PR work (interviews, campaigns, research, hosting)
- Strategy for businesses and brand solutions (development, focus groups, ambassadors, conceptual works)
- Cooperations for brands and corporate events, strategy, brand, change and team workshops. Training and effecting skills, values and goals)

MAISON DES CHEFS fördert die Spitzengastronomie, indem sie einzigartige Erlebnisse schafft. Unsere Köche sind selbständige Unternehmer, begabte Handwerker und kreative Partner. Haute Cuisine ist immer 100 % Qualität.

Sie schafft tiefe, positive und dauerhafte Emotionen. Es sind dabei die Charaktere der Köche und ihre einzigartigen Stile, die ihr Werk unvergleichlich machen. Ihre erfahrenen Stimmen sind wertvolle Inspirationsquellen.

Und es ist unsere Kompetenz, Ihre Bedürfnisse mit den besten Partnern der Schweizer Haute Cuisine abzustimmen und Ihre Projekte durch ein korrektes Management zu begleiten, damit Ihre Ziele erreicht werden.

MAISON DES CHEFS promotes Haute Cuisine by creating unique experiences. Our Chefs are independent entrepreneurs, gifted craftsmen as well as creative partners. Haute Cuisine is always 100 % quality.

Creating deep, positive and lasting emotions. It's the chefs' characters and their unique styles that make their oeuvre unparalleled. Their experienced voices are valuable sources of inspiration.

And it is our competence to match your needs with the best possible partners of Swiss Haute Cuisine and support your projects with proper management so that your goals are achieved.

KONTAKT

MAISON DES CHEFS
Badenerstrasse 30
CH-8048 Zürich
www.maisondeschefs.ch

GET IN TOUCH

martina.anderberg@maisondeschefs.ch
Skype> live:martina.anderberg
T: +41 44 400 45 40
H: +41 79 314 84 24

«You see how beautiful life is before a richly set table».

Euripides