



DER STAR-KOCH

Armin Amrein war einer der ersten Fernsehköche der Schweiz. Er hat Könige und Prominente bekocht und heimste mit seinem Restaurant Glow 17 Gault-Millau-Punkte und einen Michelin-Stern ein.

TEXT STEFANIE SCHNELLI

Nun kennt man Armin Amrein auch in China. Vor wenigen Wochen hat die Schweizer Botschaft in Peking den Luzerner Koch einfliegen lassen, um an einem besonderen Jubiläumsfest zu kochen. Eine Woche lang gab es grosse Empfänge und wichtige Events, zum Abschluss in einer Shoppingmall waren 6000 Gäste geladen. Amrein war für die VIPs zuständig. Mit dabei: Verschiedene TV-Stationen und die Presse. «Die Medienpräsenz war enorm und die Einschaltquoten lagen bei sieben bis acht Millionen.»

Amrein versteht nicht nur viel vom Kochen, sondern auch vom TV-Business. Er war hierzulande einer der ersten Fernsehköche, kochte zwölf Jahre lang mit Promis im «Coop-Mittwochsstudio» des Schweizer Fernsehens. Besonders in Erinnerung geblieben ist ihm sein Gast Walter Andreas

Müller, bekannt als WAM. «Wir haben während der Sendung Tränen gelacht», sagt Amrein. «Nicht zur Freude der Maske. Die hat mehrmals nachgeputert.»

1955 in Lurzen geboren, hat Armin Amrein eine klassische Koch-Ausbildung absolviert und sich zum Küchenchef des Restaurants «Le Club» im Fünf-Sterne-Resort Bürgenstock hochgearbeitet. 32 Jahre lang blieb er der Adresse treu, bewirtete Grössen wie Kofi Annan, Jimmy Carter oder Henry Kissinger. Auch im Hotel Walserhof in Klosters, das er später mit seiner Frau leitete, hatte er prominente Gäste: Das Relais & Châteaux Haus durfte regelmässig die englische Königsfamilie willkommen heissen. Nach Klosters zog es Amrein ins Seehofstübli in Davos, bis er dort Ende 2015 schliesslich sein eigenes Restaurant «Glow» eröffnete, das mit 17 Gault-Millau-Punkten und einem Miche-

lin-Stern dekoriert ist. An einem APT-Turnier in Moskau, bei dem übrigens auch Boris Jelzin anwesend war, gewann Amrein und seine Crew die Auszeichnung als weltweit beste Players-Lounge.

Amrein zelebriert höchste Kochkunst zwischen Tradition und Moderne. Die Auslesenheit der Produkte geht dabei Hand in Hand mit dem Können und dem Anspruch an Virtuosität und Qualität. Die Kombination der Zutaten, ihre Aromen und die Präsentation der Gerichte verschmelzen zu einem Gesamterlebnis.

Die Zwischensaison in Davos nutzt der Meisterkoch gerne für Gastspiele am jährlichen Gourmetfestival vom Reisebüro Mittelthurgau oder Projekte wie dem in Peking. Seinen Antrieb, auch nach dreissig Jahren, hat er rasch erklärt: «Die Liebe zum Beruf, zum Gast und zum Essen.» ■

glow-davos.ch