

ART OF SNOW

ART OF SNOW





GLOW

BY ARMIN AMREIN

Da steht er vor mir, strahlt über das ganze Gesicht, sein Markenzeichen, er, dem 12 Jahre lang ein TV-Millionenpublikum bei der Coop-Kochsendung zugeschaut hat. Im Showroom des Escher Raumdesigns findet nun die Glow-Show statt. Die klaren und transparent gestalteten Raumlinien passen perfekt zu seinem Genuss-Konzept.

„Ich bin 62, war mein Leben lang Koch – und es gab keinen einzigen Tag, an dem ich morgens nicht gerne zur Arbeit gegangen wäre. Mein Beruf macht mir immer noch Freude.“ Sagt es so dahin und man glaubt es ihm!

„Mein Leben verlief vielfältig und reichhaltig: Während fast 32 Jahren war ich mit dem Bürgenstock verbunden, hatte dadurch viel freie Zeit im Winter und nutzte dies für vielerlei Tätigkeiten, wie Auftritte als TV-Koch und im Radio, Unterricht als Gewerbeschullehrer und beim Wirtverband, für Neueröffnungen und die Herausgabe von Kochbüchern.

Nach Schliessung des Bürgenstock haben wir im Walserhof Klosters eine neue Herausforderung gefunden. Ich durfte hier für königliche Mündler (britisches Königshaus) kochen. Die Zeit war allerdings extrem intensiv, denn fünf Monate lang arbeiteten wir fast rund um die Uhr, bis zwei Uhr morgens und um 6 Uhr 30 galt es bereits wieder ans Tageswerk zu gehen.

Als mich das 5-Sterne-Hotel Seehof in Davos anfragte, durfte ich nochmals ein Gourmet-Restaurant neu gestalten. Der Besitzer schluckte einmal leer, als ich ihm das doch relativ aufwändige Konzept auseinandersetzte. Im Sommer nutzte ich die freie

GLOW BY ARMIN AMREIN
Promenade 115, 7270 Davos Platz
www.glow-davos.ch



Zeit, um mich – mit fast 60 Jahren – nochmals bei 3-Sterne-Köchen weiterzubilden: unter anderem bei Daniel Humm in New York, in der Residenz Heinz Winkler in Aschau, bei Kevin Fehling in Travemünde (der jüngste 3-Sterne-Koch Deutschlands). Das gab mir die Impulse, nochmals ein komplett eigenständiges Konzept zu entwickeln. Viele Bekannte meinten „, willst Du Dir die Selbständigkeit in diesem Alter wirklich noch antun?“ Aber für mich stand ausser Frage, nochmals etwas Neues zu wagen, meine Träume zu verwirklichen. Viele Davoser Stammgäste baten mich, doch zu bleiben. Ich fand, dass kein Haus meinen ästhetischen Vorstellungen entsprach – bis meine Frau eine sehr ungewöhnliche Location, nämlich den Showroom des Bündner Einrichtungshauses Escher Raumdesign präsentierte! Es war eine Idee, die mich gleich überzeugte.

Mit Glow fanden wir einen Namen, der zu mir passt (strahlen, glänzen). Nun gehen wir ins dritte Jahr. Mein Konzept basiert auf wenigen Menus, die sich abwechseln. Eine überschaubare Auswahl, aber auf höchstem Niveau, zur Zeit 1 Michelin-Stern und 17-Gault-Millau-Punkte. Da viele Gäste mehrmals während der Woche am Mittag essen kommen, wechseln wir die Mittags-Menüs täglich. Abends bieten wir ein 4- bis 7-Gang-Menü, das sich alle paar Wochen neu präsentiert, dazu unsere drei Klassiker. Wir haben ein tolles Team, ich kontrolliere zwar immer noch jeden Teller, bevor er rausgeht (schmunzelt), kann mich aber auf meine Mannschaft 100-prozentig verlassen. Dazu haben wir eine Traum-Stammkundschaft, wie ich das in dieser Konsequenz vorher nicht erlebt habe. Das empfinde ich persönlich als das grösste Lob und als Lohn für meinen Koch-Lebensabend! Die kleinen Farbtupfer stellen Kochevents dar, wie u.a. das Excellence Gourmetfestival oder Veranstaltungen im Schlosshotel Friedrichsruhe – und während er dies sagt, strahlt Armin Amrein über beide Backen. x

⊕ Almost 32 years conjuring up high-end cuisine for the Bürgenstock hotel group concurrent to performing as a celebrity chef for 12 years and commanding a television audience of millions, Armin Amrein now has his own show on the road. At the age of 60, he opened his own restaurant. In tune with the man with a very engaging smile, it is called Glow by Armin Amrein.

A few years earlier, he decided to enhance his skills even further, training among three-star chefs like Daniel Humm in New York, at the Heinz Winkler residence in Aschau in Bavaria and with Germany's youngest three-star chef, Kevin Fehling in Travemünde. He tells Art of Snow how this gave him the inspiration to develop a completely independent concept. Even if his friends were weary of his audacious move to become self-employed at his age, for Armin it was all about fulfilling a life-long dream.

After a laborious search for the right ve-



nue, it was his wife that came across the perfect location: The Showroom of the Swiss interior decoration shop Escher Raumdesign. With Glow he found a name that suited him, he tells us with his trademark radiant smile. The restaurant has now been running for almost three years. The concept relies on a minimal number of menus that alternate. Minimal but always at the highest level, Glow currently boasts one Michelin star and 17 Gault Millau points. Since some guests have lunch there several times a week the lunch menu changes daily. In the evening the restaurant offers a four-to-seven course meal, which changes every few weeks. Even though Armin cannot stop singing the praises of his excellent team, still every plate has to pass his inspection before it is served, he tells us with a grin. His staff is 100% reliable, to which he attributes such a loyal customer base, a cause-and-effect scenario that he had never experienced to this extent before.

He tells us that on a personal level this is the biggest reward he can dream of at this time of his life. x

