

Gastroszene

Die Punkte sind zurück

Als Armin Amrein im Dezember 2015 sein Restaurant Glow eröffnete, hatte er die ihm zuvor zugesprochenen Auszeichnungen als Spitzenkoch zurückgelassen. Doch nach nur einem Jahr findet er sich wieder in den Gourmet-Führern.

Mit 17 Punkten wird er vom 820 Schweizer Restaurants bewertenden Gault-Millau-Führer geadelt, 1 Stern vergibt die Konkurrenz vom Guide Michelin, in welchem total 117 Schweizer Sterneküchen aufgeführt sind. Solche Punkte, beziehungsweise Sterne, sind für den seit Jahren in der Region tätigen Spitzenkoch nichts Neues, trotzdem freut er sich sehr über die wiederkehrende Bestätigung. «Ein toller Bericht in einem Gourmetführer ist wunderschön und die Belohnung für harte Arbeit», sagt Amrein gegenüber der DZ.

Was aber seiner Ambition keinen Abbruch tut. So nutzte er zweimal die Sommersaison, um mit den besten Köchen weltweit in der Küche zu stehen. «Das war ausgesprochen spannend und ich habe während diesen Praktika viel gesehen und gelernt.» Die dabei gesammelten Ideen will er in seiner Küche umsetzen und hofft auf eine weitere Aufstufung bei den Führern. «Ich bin mit der jetzigen Situation sehr glücklich, doch ein zusätzlicher Punkt wäre natürlich grossartig.» Allerdings dürfe man nicht nur für die Tester kochen. «Die erste Priorität liegt bei den Gästen, die zufrieden sein müssen.» Wobei das eine mit dem anderen

Hand in Hand geht. «Ich habe bei der Bewertung in beiden Führern jeweils keine Ahnung, wer mich testet», sagt er. Und dabei sei er doch schon seit einigen Jahren im Geschäft.

Spezielles Konzept

Armin Amrein legt grossen Wert darauf, seine Gäste und ihre besonderen Wünsche genau zu kennen und sie alle persönlich zu begrüssen. Diese familiäre Betreuung zahlt sich aus. Als er sich mit dem Glow selbstständig machte, folgten ihm viele Gäste. Und eine neuere, jüngere Klientel entdeckte die Kombination aus Restaurant und Einrichtungshaus. «Für meine Stammgäste war es eine Umstellung. Wo sie früher in einem Arvenstübli dinierten, empfangen sie nun in diesem sehr modernen Ambiente, in einer doch ganz speziellen Lokalität» berichtet er. Doch sei das Konzept für ihn aufgegangen. «Im Winter führten wir während der ganzen Saison eine Warteliste. Der Sommer, nun ja, der hat noch Potential.» Dennoch will er das Restaurant noch bis zum Ende der Zürcher Herbstferien am 23. Oktober offen halten, als Gegengewicht zu den vielen Betrieben, die schon früher schliessen.

Wichtig für den Ort und die Gäste

Denn, davon ist Amrein überzeugt, Davos brauche Gourmetrestaurants wie das seine, sie seien eine Bereicherung für den Ort. Mit ihrer Ausstrahlung würden sie neue Gäste hierherbringen. «Ausserdem fällt jedes Mal, wenn ich irgendwo auf Promotion bin, zusammen mit dem Namen des Restaurants auch der Name des Ortes.» So kreierte der gebürtige Inner-schweizer diesen Sommer für das Hotel Schweizerhof Luzern ein Menü unter seinem Namen, nächstes Jahr geht es nach Bern und eine Anfrage für einen Auftritt in Neuseeland liegt ebenfalls vor. «Das sind wichtige Anlässe für die entsprechenden Häuser», erklärt Amrein. «Sie bringen ihnen neue Gäste herein und die Häuser können sich präsentieren.» Dabei will der Spitzenkoch sein eigenes Restaurant auf keinen Fall vernachlässigen. «Ich mache das nur, wenn das Glow geschlossen ist.» Und weil ihm das alles Spass macht, denkt der Vielbeschäftigte noch lange nicht daran, kürzer zu treten. «Der Schritt in die Selbständigkeit war richtig. Meine Rechnung geht auf und ich brauche nichts zu ändern», ist er voller Zuversicht.



Das Team von Glow by Armin Amrein (v.l.): Nicolai Biedermann, Marina Schmiederer, Armin Amrein, Melanie Kottenstedte, Adrian Amrhein.

Bild: bg