

# Gastro

INFOS & NEWS VON **GASTROGRAUBÜNDEN** SEPT'16

INTERVIEW

**Weintrends – wohin geht die Reise?**



INTERVIEW

**Wo sind die Frauen am Profi-Herd?**



BETRIEBSKONZEPT

## Sinnliche Erfahrungen im «Glow by Armin Amrein»



 **Heineken®**

Gourmetrestaurants vor neuen Herausforderungen

# Sinnliche Erfahrungen im «Glow by Armin Amrein»



FÜR GOURMETRESTAURANTS IST DIE GEWINNDECKE DÜNN GEWORDEN. DER PERSONELLE AUFWAND IST HOCH, DER WARENAUFWAND EBENSO. GOURMETKOCH ARMIN AMREIN, 17 GAULTMILLAU PUNKTE, ARBEITET SEIT 2015 IN SEINEM EIGENEN RESTAURANT «GLOW BY ARMIN AMREIN» IN DAVOS. ER SETZT AUF EIN EIGENES KONZEPT. MIT ERFOLG.

Es braucht ein gutes Konzept, um alle Aufwände im Griff zu behalten», sagt Armin Amrein. Sein Erfolgsrezept sieht so aus: ein etwa alle drei Wochen wechselndes Menu mit 4 bis 7 Gängen, die einzeln wählbar sind; dazu vier fixe, klassische Gerichte und natürlich edle Tropfen aus dem Weinkeller. Ergänzt wird das Angebot am Mittag durch einen Business-Lunch. Gekocht wird im «Glow» mit auserlesenen, frischen saisonalen Produkten, die Amrein wenn immer möglich aus Graubünden und der übrigen Schweiz bezieht – was auch ökologisch sinnvoll ist. Hinzu kommt der Anspruch, fast alles zu verwerten und damit dem Aspekt des «Food Waste» Rechnung zu tragen. Als Leitmotiv gilt jedoch das Credo: höchste Qualität, Frische und sinnliche Erfahrung für die Gäste.

## Weniger ist mehr

In seiner Küche stehen heute neben ihm zwei weitere Köche und ein Küchenbursche, im Service arbeiten drei Mitarbeitende, im Sommer sogar nur zwei, dafür noch eine Praktikantin. «Im oberen Segment werden sich vermehrt diejenigen Konzepte durchsetzen, die es ermöglichen, genau zu kalkulieren», glaubt Amrein. Selbst in grösseren Häusern, welche von finanzkräftigen Privatpersonen oder Firmen als Eigentümer profitieren, erhält der Faktor Rentabilität eine stärkere Bedeutung. Dabei gibt es jedoch kein eigentliches Einheitskonzept; jedes Konzept ist auf den jeweiligen Betrieb auszurichten, wie es auch beim «Glow» der Fall war, so Amrein.

Allerdings hätten einige Gourmetrestaurants bereits ihre umfangreichen Karten redimensioniert, da es zunehmend schwierig wird, solch breite Angebote aufrecht zu erhalten. «Ein Umdenken in grösserem Stil wird noch stattfinden, mit der

Hinwendung zu einer spitzeren Positionierung des jeweiligen Betriebs und damit einer klareren Differenzierung gegenüber der Konkurrenz», glaubt der Gourmetkoch. «Nur wer sich an den Bedürfnissen des Gastes orientiert und ihn gleichzeitig mit einer eigenständigen Handschrift auch zu überraschen vermag, hat gute Überlebenschancen».

## Integriert in die Ausstellung

Armin Amrein belegt bei «Escher Raumdesign» an der Promenade in Davos mit seinem Restaurant einen Teil der Verkaufsräume. Mitinhaber Claudio Escher unterstützte ihn folglich bei der Einrichtung mit dem entsprechenden Know-how; die Küche hat Amrein jedoch nach eigenen Vorstellungen realisiert und entsprechend viel investiert. «Wenngleich die Umsetzung nicht ganz einfach war», so der Gourmetkoch, «stösst jetzt das Konzept des Glow auf eine äusserst positive Resonanz».

Ebenfalls ein Teil der Räumlichkeiten ist die mitten in der Design-Ausstellung von Escher platzierte Tafel für bis zu zehn Personen. «Gäste», so Amrein, «welche etwas abgetrennt von den übrigen Tischen gepflegte Gastfreundschaft und lukullische Speisen geniessen möchten, fühlen sich an dieser Tafel sehr wohl».

## Ein Neuanfang

Dass er sich mit 60 Jahren noch selbstständig machen würde, daran hat Spitzenkoch Armin Amrein eigentlich nie gedacht. Er war bis dahin in besten Häusern angestellt, lange in den Bürgenstock-Hotels; in den letzten Jahren im Walserhof in Klosters, dann in Amrein's Seehofstübli in Davos. Da im Seehofstübli im Sommer markant weniger Gäste als im Winter einkehrten, wurde es vom Besitzer nur noch im Winter offen gehalten. Amrein überbrückte die Zeit, indem er verschiedene Stages bei Drei-Sterne Köchen wie Heinz Winkler, Aschau/D, Kevin Fehling, Restaurant La Belle Epoque in Travemünde/D, oder bei Daniel Humm in dessen New Yorker Restaurant «Eleven Madison Park» absolvierte und sich weiterbildete. Neue Ideen holte er sich ebenso im Brenners Park-Hotel, Baden-Baden, und im Restaurant Barreis in Baiersbronn. «Ich habe in diesen Zeiten zwar nichts verdient, aber sehr viel profitiert», meint Amrein mit einem Lächeln.

Nach all den Impressionen während der Zeit in diesen hochklassierten Restaurants entschied sich Armin Amrein dann, etwas Neues zu wagen. «Ich wollte aber nicht einfach den bisherigen Weg weitergehen, sondern mich nochmals selbst herausfordern». Als ihm seine Frau Corina eines Tages mitteilte, sie hätte in Davos eine Lokalität für ihn gefunden, war dies der Auftakt zu seiner Selbstständigkeit.



↳ FORTSETZUNG SEITE 7

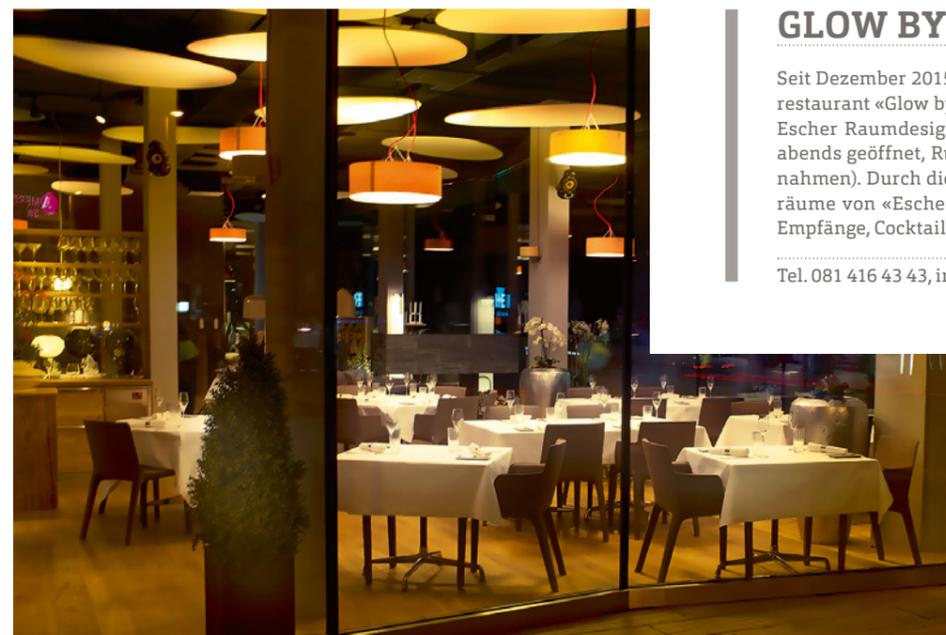
«Neu auch als 47 cl  
in der gepflegten Gastronomie  
und bei Ihrem Getränkehändler.»

www.passugger.ch



ALLEGRA | PASSUGGER 47 cl | 77 cl

## Sinnliche Erfahrungen im «Glow by Armin Amrein»



### GLOW BY ARMIN AMREIN

Seit Dezember 2015 führt Armin Amrein sein eigenes Gourmetrestaurant «Glow by Armin Amrein» in den Räumlichkeiten von Escher Raumdesign in Davos. Das Restaurant ist mittags und abends geöffnet, Ruhetage sind Montag und Dienstag (mit Ausnahmen). Durch die mögliche Ausweitung auf die Ausstellungsräume von «Escher Raumdesign» eröffnet sich die Option für Empfänge, Cocktails und Bankette bis zu 70 Personen.

Tel. 081 416 43 43, info@glow-davos.ch, www.glow-davos.ch

Armin Amrein, ein Mann mit viel Ausstrahlung und Herzlichkeit, einer, der immer noch glüht für seinen Beruf, suchte alsbald mit der Werbeagentur Strebel Juon nach dem passenden Namen für sein neues Restaurant. «Glow by Armin Amrein» drückt genau diese Leidenschaft für seinen Beruf aus, der Schritt in die Selbstständigkeit erwies sich in der Folge als richtig. Weil er sich bereits durch seine früheren Engagements einen grossen, treuen Gästestamm aufbauen konnte, erfreute sich das Glow von Beginn weg eines regen Zuspruchs. «Bei uns», so Amrein, «schätzen die Gäste das persönliche Ambiente».

#### Engagements als Gastkoch

Wie wichtig Armin Amrein nach wie vor der Austausch mit den Vertretern seiner Gilde und neue Inspirationen sind, zeigt sich auch in seinen Engagements als Gastkoch in anderen Häusern von Rang und Namen, wie zum Beispiel im Schweizerhof Luzern und im Arosa Kulm Hotel, oder beim «Excellence Gourmet Festival». Diese Auftritte dienen natürlich ebenfalls zu Promotionszwecken, um sein Restaurant «Glow by Amrein» noch bekannter zu machen.

#### Zusatzangebote für Gäste

Den «Glow»-Gästen bietet sich ab der neuen Wintersaison die Möglichkeit, von einer Membercard zu profitieren. Diese umfasst verschiedene Angebote von ausgesuchten Partnern, wie spezielle Hoteltarife, Rabatte in Sportgeschäften und bei Taxiunternehmen. Zudem kommen die Gäste mit der Membercard natürlich in den Genuss besonderer «Glow-Vorteile».

Text: Karin Huber | Fotos: «Glow by Armin Amrein»

ANZEIGE

HUT

# GETRÄNKE WEIN

IHR GASTRO-DIENST-  
LEISTER IN THUSIS UND  
NEU IN LANDQUART




KELLEREI  
WIELAND

GETRÄNKE  
WIELAND

T 081 651 11 22    WIELAND@WIELAND.CH  
THUSIS + LANDQUART – WWW.WIELAND.CH