

Glow by Armin Amrein, Davos:

# Kulinarische Virtuosität im kreativen Interior Design

Seit zwei Jahren führt Starkoch Armin Amrein das Glow by Armin Amrein an der Promenade in Davos. Das Restaurant ist integriert in einen Showroom des Bündner Traditionsunternehmens Escher Raumdesign. Ein interessantes Interior-Konzept vereinigt sich mit überraschenden kulinarischen Kreationen zu einem besonderen Erlebnis. Höchste Qualität hat sich Armin Amrein auf die Fahne geschrieben. Dies gilt auch für die verwendeten Rohprodukte – wie etwa die Reisspezialitäten von Uncle Ben's.

## Food & Beverage



Impressionen vom aussergewöhnlichen Restaurantkonzept «Glow by Armin Amrein» an der Promenade von Davos: Das 17 GM-Punkte-Restaurant von Kulinarik-Virtuose zwischen der kulinarischen Virtuosität von Spitzengastronom Armin Amrein und dem kreativen Interior Design von Escher Raumdesign.

Glühend, strahlend, leuchtend – so präsentiert sich das Glow by Armin Amrein abends an der Promenade in Davos. Der Name ist Programm beim bekannten Schweizer Starkoch. Vor rund zwei Jahren wagte er den Schritt in die Selbständigkeit und eröffnete das Glow by Armin Amrein.

Die Leidenschaft für das Kochen entdeckte Armin Amrein bereits in der Schule. Nach der Lehre und einigen Saisons in Arosa, Davos, Zürich, Luzern und Engelberg führte ihn sein beruflicher Werdegang auf den Bürgenstock. Dem Fünfsterne-Resort blieb er bis zu dessen vorübergehender Schliessung 32 Jahre lang treu! Von 2007 bis 2012 wirkten Corina und Armin Amrein als Gastgeber-Paar im Relais & Château Hotel Walserhof in Klosters, welches auch die englische Königsfamilie zu seinen Stammgästen zählt. In der Wintersaison 2012 startete Armin Amrein als Küchenchef und Gastgeber in Amrein's Seehofstübli in Davos. Seit Dezember 2015 verwöhnt er seine Gäste nun im eigenen Restaurant Glow by Armin Amrein.

### Etwas Neues wagen

«In meiner letzten Saison im Hotel Seehof Davos spürte ich den Wunsch nach einer beruflichen Veränderung. Ich hatte noch soviel Herzblut und Motivation und wollte gegen Ende meiner Karriere – mit meinen 60 Jahren – nochmals etwas Neues wagen. Zu diesem Entschluss beigetragen haben sicherlich auch meine

verschiedenen Stages, welche ich in den vergangenen Jahren absolviert hatte», erinnert sich Armin Amrein. Denn Amrein's Seehofstübli blieb im Sommer jeweils geschlossen, und diese Zeit nutzte der bekannte TV-Koch für Auslandsaufenthalte. So wirkte er beispielsweise zeitweise an der Seite von Daniel Humm, dem weltbekannten Schweizer Spitzengastronomen im Gourmetlokal Eleven Madison Park in New York, oder er war zu Gast bei Hamburgs Sternekoch Kevin Fehling.

Gesucht und gefunden hat er seine neue Aufgabe mit dem Glow in Davos. «Viele meiner langjährigen Gäste baten mich, in Davos zu bleiben. Als ich die Hoffnung beinahe aufgegeben hatte, den passenden Ort für die Verwirklichung meines eigenen Restaurants zu finden, entdeckte meine Frau Corina diesen Raum hier bei Escher Raumdesign. Ich war begeistert von der Location – und die Gebrüder Escher von meinem Konzept. So nahm die Geschichte des Glow seinen Anfang», sagt Armin Amrein gegenüber GOURMET.

### Einzigartiges Konzept

Das Glow by Armin Amrein ist Teil der Räumlichkeiten von Escher Raumdesign und vereint modern-alpines Ambiente mit der reichen kulinarischen Kreativität von Armin Amrein. Innenarchitektonisch trägt das Restaurant die Handschrift von Escher Raumdesign. Das Familienunternehmen steht seit 1918 für modernes Wohnen und Arbeiten. Design-Klassiker und hochwertige Kollektionen wie beispielsweise von Vitra, Arper, Hay, Walter Knoll und USM Möbelbausysteme zeugen von dieser Tradition.

Escher Raumdesign betrieb im Showroom zuvor ein kleines Bistro, welches grundlegend umgestaltet und mit einer kleinen Küche ausgestattet wurde. Für das Glow und Escher Raumdesign ist das jetzige einzigartige Konzept eine veritable Win-Win-Situation. Und es funktionierte von Beginn weg ausgezeichnet. Auch dank eines tollen Teams und grosser Unterstützung durch die Familie, wie Armin Amrein betont.

Rund 30 Sitzplätze stehen im Restaurant zur Verfügung – mitten in der Interior Design-Ausstellung steht zudem «The Table» – ein grosser Tisch mit Platz für bis zu zehn Personen. Das Glow by Armin Amrein bietet durch die mögliche Ausweitung auf die gesamten Ausstellungsräume von Escher Raumdesign auch die Option für Empfänge, Cocktails und Bankette für bis zu 70 Personen.

Das Glow-Team besteht zusammen mit Spitzengastronom Armin Amrein aus sieben Mitarbeitenden. Wenn das Restaurant geöffnet ist, ist der Inhaber vor Ort und findet stets Zeit, um die Gäste persönlich zu begrüssen.





Armin Amrein ist in den Ausstellungsräumlichkeiten des Interior Design-Outlets der Gebrüder Escher integriert und bietet ein einzigartiges Spannungsfeld

### Ein Menu und drei Klassiker

Abends steht im Glow jeweils ein Menu mit vier bis sieben Gängen zur Auswahl – kreiert mit viel Kreativität, Fantasie und Virtuosität von Armin Amrein. Das Menu wechselt alle drei bis vier Wochen. Am Mittag wird zusätzlich ein Business-Lunch serviert. Zudem stehen einige bekannte Klassiker aus der Küche von Armin Amrein im Angebot. Jedes Gericht wird durch den passenden Wein ergänzt. Die Weinkarte des Glow umfasst edle Tropfen aus allen Provenienzen mit Fokus auf Europa. Nebst der grossen Auswahl an international bekannten Spitzenweinen findet sich auch eine Palette an Schweizer Erzeugnissen mit einem besonderen Augenmerk auf die Bündner Herrschaft und die umliegenden Regionen.

Das Glow by Armin Amrein ist mit 17 Gault Millau-Punkten und 1 Michelin-Stern ausgezeichnet. Höchste Qualität und Frische liegen allen Kreationen von Armin Amrein zugrunde. Das Beste an saisonalen Produkten und aus den nahegelegenen Anbau-gebieten bildet die Basis für die überraschenden kulinarischen Kreationen, welche die Gäste immer wieder zu überraschen vermögen. Die Kombination der Zutaten, ihre Aromen und die Präsentation der Gerichte sollen dem Gast einen unvergesslichen vollendeten Genuss bescheren.

Zu diesem Zweck arbeitet Armin Amrein mit erstklassigen und langjährigen Lieferantenpartnern zusammen, welche ihm beste Qualität garantieren können – dies gilt beispielsweise auch für die Reisspezialitäten, bei welchen der Starkoch der Weltmarke Uncle Ben's vertraut.

### Vielseitige Reis-Variationen

Das vielfältige Produktsortiment von Uncle Ben's – mit den Reisspezialitäten Langkorn, Basmati, Risotto-Exquisotto, Langkorn- und Wildreis-Mischung, Basmati & Langkorn, Jasmin sowie dem Natur-Vollreis – sorgt für zahlreiche Variationen. Uncle Ben's weitet das gastro-spezifische Reis-Sortiment kontinuierlich aus und passt Sortiment und Packungseinheiten laufend den Anforderungen der Branche an. Höchste Qualität steht bei der Marke, die zum Produktportfolio der Mars Schweiz AG gehört, stets an erster Stelle.

Uncle Ben's Reis zeichnet sich auch durch eine hervorragende kochtechnische Qualität aus. So ist der Reis unempfindlich gegen zu langes Kochen, ist lange ohne Qualitätsverlust haltbar und qualitätsbeständig auch nach der Zubereitung; er lässt sich tiefkühlen und ist äusserst ergiebig.

Der kulinarischen Kreativität und der geschmacklichen Qualität verpflichtet: 17 GM-Punkte-Gastronom Armin Amrein mit Bruno Hofer, Key Account Manager von Uncle Ben's bzw. der Mars Schweiz AG.

### Uncle Ben's an der Igeho

Der Auftritt von Uncle Ben's an der Igeho 2017 steht unter dem Motto «50 Jahre Mars Schweiz». Uncle Ben's wartet mit traditionellen Schweizer Gerichten auf, aber ebenso mit interessanten neuen kulinarischen Kreationen, welche man nicht unbedingt mit Uncle Ben's in Verbindung bringen würde.





Kulinarische Virtuosität und kreatives Interior Design (I): Das Sushi Aperohäppchen aus der Küche von Armin Amrein auf einem Stuhlmodell von Vitra Design.

Im Glow by Armin Amrein kommen gleich mehrere Uncle Ben's Produkte zum Einsatz:

► **Sushi mit Risotto Exquisotto von Uncle Ben's als Aperokreation:** Armin Amrein serviert eine Sushi-Schnitte mit Rauchlachs, Passionsfrucht-Mousse und Gurkengelée sowie den Risotto-Reis Exquisotto von Uncle Ben's – gekonnt angerichtet auf der Miniaturausgabe eines Vitra-Stuhls.

Die Risotto-Spezialität Exquisotto ist geschaffen für eine einfache Zubereitung und aufgrund ihrer besonders sämigen Konsistenz sehr vielseitig verwendbar. Speziell auf die Bedürfnisse in der Gastronomie abgestimmt, gelingt Exquisotto Reis stets in optimaler Konsistenz und geschmacklicher Qualität und bedarf keiner speziellen Aufmerksamkeit während des Kochens.

► **Dreierlei von Uncle Ben's Reis als Hauptgang:** Armin Amrein richtet ein Taubenbrüstchen mit Mango und Peperoni auf einem Mix aus drei verschiedenen Reis-Spezialitäten von Uncle Ben's an. Der Spitzenkoch verwendet den Exquisotto, ergänzt ihn mit dem Wildreis-Mix und dem Jasmin-Reis.

Uncle Ben's Langkorn und Wild-Reis ist eine harmonische Mischung aus zwei Reissorten, welche einem Gericht farbliche und geschmackliche Akzente beifügt. Der Spitzen-Langkorn-Reis mischt sich hervorragend mit dem bissfesten Wild-Reis und verleiht den Gerichten einen feinen, nussigen Geschmack. Der Jasmin-Reis von Uncle Ben's ist eine langkörnige Reisspezialität aus Thailand. Die Reiskörner sind strahlend weiss. Jasmin-Reis verströmt ein blumiges Aroma und verleiht Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Gerichten eine ganz besondere exotische Note.

### Fazit

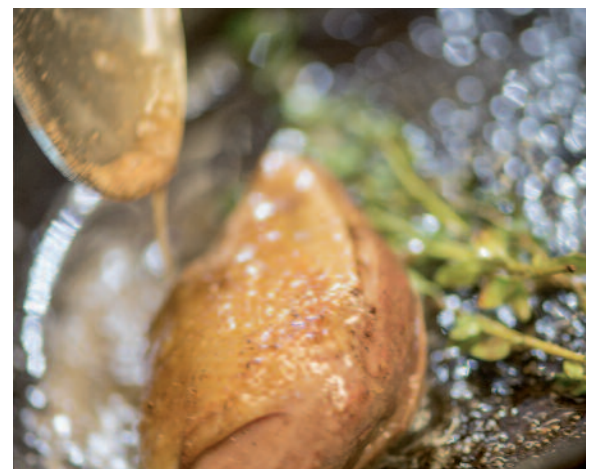
«Uncle Ben's gehört für mich zu einem Gastronomie-Betrieb wie Salz und Pfeffer. Mich verbindet sehr viel mit dieser Marke, und sie begleitet mich nun schon meine ganze Karriere hindurch in den verschiedensten Küchen und Betrieben. Mit der Mars Schweiz AG verbindet mich eine langjährige, partnerschaftliche Zusammenarbeit, während der ich auch mehrmals als Botschafter für Uncle Ben's im Einsatz stand», betont Armin Amrein gegenüber GOURMET.

Auch bei Uncle Ben's schätzt man die Zusammenarbeit mit Armin Amrein ausserordentlich: «Für Uncle Ben's ist die Zusammenarbeit mit Armin Amrein eine Win-Win-Situation. Er kreiert mit qualitativ hochstehendem Reis ausserordentliche Gerichte, und wir profitieren von seiner fachlichen und kompetenten beruflichen Qualität. Es ist schön zu sehen, dass Uncle Ben's den Spitzengastronomen Armin Amrein seit Jahren begleitet. Dass er nach all dieser Zeit noch immer voll und ganz hinter unserem Produkt steht, freut uns sehr», sagt Bruno Hofer, Foodservice Key Account Manager der Mars Schweiz AG, zu GOURMET.

«Nicht nur viele meiner Gäste, sondern auch meine Lieferantenpartner begleiten mich seit Jahren. Zusammen mit meinem Team und meiner Familie tragen sie mit dazu bei, dass ich mit dem Glow gegen Ende meiner Karriere nun noch den erfolgreichen Schritt in die berufliche und unternehmerische Selbständigkeit wagen konnte», sagt Armin Amrein.

Und dies freut nicht nur den Starkoch, sondern mit Sicherheit auch seine Gäste!

Kulinarische Virtuosität und kreatives Interior Design (II): Taube, Mango, Ingwer und Dreierlei von Uncle Ben's im Glow by Armin Amrein in Eschers Raumdesign.



## Sushi-Schnitte, Lachs, Passionsfrucht, Gurke & Exquisotto Reis von Uncle Ben's

Form 27 cm/8 cm ergibt 52 Stück 2cm auf 2 cm

### Reis

125 g	Exquisotto Reis von Uncle Ben's
250 g	Wasser
30 g	Zucker
36 g	Reisessig
7 g	Salz

### Rauchlachs-Scheibe

Den Reis wässern, bis keine Stärke mehr vorhanden ist. Mit dem Wasser weichkochen. Zucker, Reisessig und Salz dazugeben, alles an Flüssigkeit wegkochen. In eine Form geben und gut pressen. Den Reis mit Rauchlachs-Scheibe belegen.

### Passionsfrucht-Mousse

100 g	Passionsfruchtpüree (Boiron)
50 g	Zucker-Sirup
2 Bl	Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
100 g	Rahm, geschlagen



Passionsfruchtpüree mit Zucker-Sirup leicht erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Auf Eiswasser abkühlen und zum Schluss den geschlagenen Rahm vorsichtig unterziehen. Die Passionsfrucht-Mousse auf den Räucherlachs geben und gut durchkühlen.

### Gurkengelée

1 St	Gurke
	Salz
0,5 g	Agar-Agar
1/2 Bl	Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

Die Gurke fein mixen, mit Salz abschmecken und durch ein feines Sieb passieren. 100 g Gurkensaft mit Agar-Agar zwei Minuten köcheln lassen. Vom Herd wegnehmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Leicht abkühlen lassen und auf das Passionsfrucht-Mousse gießen.

## Taube, Mango, Ingwer & Dreierlei von Uncle Ben's Reis

### Risotto

60 g	Uncle Ben's Wild Rice Mix
40 g	Uncle Ben's Jasmin Rice
100 g	Exquisotto von Uncle Ben's
2 EL	Olivenöl
1	Schalotte, fein geschnitten
4 dl	Hühnerbouillon
20 g	Ingwer, fein geräffelt
50 g	kalte Butterwürfel
1 EL	Parmesan, gerieben
2 EL	Schnittlauchröllchen
2 EL	geschlagenen Rahm

### Garnitur

1 St	gelbe Peperoni
1 St	rote Peperoni
20 g	kalte Butterwürfel
1 dl	Kikkoman Sojasauce, Less Salt
	Mangowürfel
	Mango-Gel

Den Wild Rice Mix und den Jasmin Rice wie auf der Packung nach Anleitung kochen. Die Schalotten im Olivenöl andünsten, Risotto dazu geben und mit der Bouillon nach und nach auffüllen, bis der Reis die gewünschte Körnigkeit hat. Den gekochten Wild Rice Mix, Jasmin Rice und den Ingwer ins Risotto geben.

Parmesan und Butter einmontieren, den geschlagenen Rahm und die Schnittlauchröllchen unterziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Peperoni in Rauten schneiden und in Butter andünsten. Mit Kikkoman Sojasauce ablöschen, leicht einreduzieren lassen und mit den kalten Butterwürfeln montieren.

### Taubenbrüstchen

Das Brüstchen bei 54,5° C 45 Minuten Sous Vide garen. Herausnehmen, abtropfen, würzen und in Butter mit etwas Thymian anbraten, kurz ruhen lassen.

