

# «Eine gute Küche verlangt Herzblut»

**Armin Amrein** Der frühere Fernsehkoch über sein neues Restaurant in Davos, seine Haltung zu Lebensmitteln, zur Preispolitik der Top-Gastronomie, zu TV-Kochshows – und zum Birchermüesli der englischen Königsfamilie.

INTERVIEW: MARKUS KÖCHLI



**Der Sterne Koch**  
Armin Amrein (60) erlangte zwischen 1993 und 2005 als TV-Koch im «Coop-Mittwoch-Studio» nationale Bekanntheit. Beruflich war er im «Le Club» auf dem Bürgenstock (1974–2006), im «Walsertal» in Klosters (2007–2012) und im «Amrein's Seehofstübeli» in Davos (2012–2015) tätig. Er erhielt 17 GaultMillau-Punkte und einen Michelin-Stern. Amrein ist verheiratet mit Corina und wohnt in Jenins und Davos.

## Kaviar oder Ochsenchwanz?

Armin Amrein: Ochsenchwanz! Vielleicht auch, weil ich am Kremlin Cup, dem ATP-Tennisturnier in Moskau, in der Spielerrunde als Küchenchef vor Jahren die weltbesten Tennisassessoren mit Kaviar verwöhnen durfte. Da gingen täglich 10 bis 12 Kilo Kaviar über die Theke – und manchmal blieb ein oder gar zwei Löffel für uns als Gastgeber übrig. Ich selber bin aber kein Fan von Kaviar und setze ihn in meiner Küche nur sparsam ein.

## Wird das auch in Ihrem «Glow by Armin Amrein» in Davos der Fall sein, ab 3. Dezember 2015 neuer Treffpunkt für Gourmets im Landwassertal?

Einheimisches, Regionales und Saisonales haben in meiner Küche immer Vorrang. Wenn ich alle drei Wochen ein neues Menü schreibe, halte ich vorgängig Rücksprache mit den Lieferanten. Sie bestimmen mit, was bei mir auf den Teller kommt.

## Sie verbinden mit Ihrem Konzept Genuss mit Design. Ihr Restaurant steht im Geschäft von Escher Raumdesign. Kann ich mich da wirklich noch auf das Essen konzentrieren?

Durchaus. Mein Restaurant ist ein Teil des Geschäftes und besitzt einen separaten Eingang. Mittags verwöhnen wir unsere Gäste an sieben Zweiertischen und zwei runden Tischen, und am Abend habe ich zusätzlich die Möglichkeit, an einem grossen Tisch acht bis zehn Geniesser – beispielsweise eine Familie oder Geschäftsleute – zu verwöhnen. Das Restaurant ist offen zum Designgeschäft und lebt zusammen mit den Möbeln – übrigens auch mit Blick auf und in die Küche.

## Das ausgerechnet in Davos, das mit seiner Hotellerie und deren Problemen für Schlagzeilen sorgt. Ist Sternegastronomie in der grössten Stadt in den Alpen wirklich gefragt?

Wir dürfen nicht mit dem Oberengadin verglichen werden, aber die Gästestruktur von Davos – und übrigens auch von Klosters – ist aufgrund des Angebots vom Sportanlass über den Ärztekongress bis zum WEF derart heterogen zusammengesetzt, dass ein Top-Restaurant Platz hat. Zumal sich dieses von seiner Philosophie her deutlich unterscheidet vom bisherigen, durchaus guten Angebot in Davos.

## Wird Ihr unternehmerisches Risiko, das Sie eingehen, honoriert?

Im «Waserhof» in Klosters und im «Amrein's Seehofstübeli» in Davos konnten wir uns eine Stammkundschaft aufbauen. Diese Gäste, Einheimische wie Wochenend- oder Feriengäste, bleiben uns treu, davon bin ich überzeugt.

## Damit können Sie Langustinen-Ravioli und Armins Stroganoff nicht von der Karte streichen...

Nie und nimmer, das würden mir meine Gäste nie verzeihen.

## «Entscheidend sind das handwerkliche Können und gute Produkte.»

Auch die englische Königsfamilie mit Prinz Charles, Kate und Williams, die Sie in Klosters verwöhnen durften, könnte sich anmelden. Durchaus, zumal sich die Hoheiten jeden Morgen beim Frühstück an ihre Schweizer Ferien erinnern. Auf ihrem Frühstückstisch steht auf Wunsch von Prinz Williams ein Birchermüesli nach meinem «Geheimrezept».

## Verschiedene Hotels verzichten in Davos auf die Sommersaison, weil diese keine Erträge mehr generiert. Halten auch Sie 2016 nach der Eröffnungswintersaison geschlossen?

Nein, wir werden von 23. Juni bis zum 23. Oktober 2016 offen sein.

## Kann ein solches Konzept überhaupt rentieren?

Ja, sonst würde ich es nicht machen. Aber es stimmt, in der kulinarischen Top-Liga ist die Marge schmal. Würde ich stark auf A-la-Carte-Küche statt auf Menüs setzen, müsste die Brigade am Herd grösser sein. Mit meinem Konzept komme ich mit drei Köchen aus, das macht die Personalkosten vertretbar.

## Spitzenköche behaupten, die Zeiten mehrgängiger Menüs seien vorbei. Gibt bei Ihnen Menüs bis hin zum tischebiegenden Siebengänger?

Dreisterneküche geben die Ausrichtung vor, das spürte ich heraus bei meinen Stages bei Daniel Humm in New York, bei Claus-Peter Lumpert in

Baiersbrunn und Kevin Fehling in Hamburg. Ich werde diese grossen Chefs nicht kopieren, aber den einen oder anderen Impuls angepasst umsetzen. Am Abend offeriere ich ein Menü, das der Stammgäste wegen regelmässig wechselt, mit vier, fünf, sechs oder sieben Gängen. Und meine vier Klassiker können einen oder mehrere Menügänge ersetzen.

## Zu oft ist in der Gastronomie Mainstream angebaute und dekorierte Teller, denen nur eines abgeht: Dass man sich morgen an dieses Essen erinnert. Wie wollen Sie dafür sorgen, dass das «Glow» mehr wird als eine kurze Sternschnuppe?

Entscheidend sind das handwerkliche Fundament und Top-Ausgangsprodukte, nicht die Trends, die für «Gstümm» sorgen. Wir müssen eine ehrliche Küche bieten – das hat Zukunft.

## Essen ist Bestandteil unserer Kultur. Geht diese aber nicht verloren?

Wir dürfen uns Neuen gegenüber nicht verschliessen, auch meine jungen Köche bringen wichtige Impulse ein. Es gilt abzuwägen zwischen allen Einflussfaktoren. Es braucht eine gute Nase und eine glückliche Hand. So wird Essen als Kulturgut nicht abgewertet. Ich möchte nicht Einmalerlebnisse bieten. Schlimm wäre es, wenn ein Gast bei mir zur Türe rausgeht und sagt: «Mer hends gseh...»

## Top-Gastronomie setzt hervorragende Grundprodukte voraus, die nur einen Fehler haben: Sie sind teurer als die übliche Massenware.

Qualität hat ihren Preis. Köchen fehlt allerdings heute zum Teil die Fähigkeit, das gesamte Material bis zur letzten Faser zu verwerten. Es werden Grundprodukte weggeworfen, die man, sind das handwerkliche Können und das Wissen vorhanden, weiter einsetzen kann.

## Haben wir keinen Respekt vor Lebensmitteln?

Wenn ich mir Kochshows im Fernsehen anschau, dann habe ich manchmal diesen Eindruck, ja.

## Beim Konsumenten – und oft auch beim Restaurantgast – läuft viel zu viel über den Preis. Vor allem günstig muss es sein.

Für jeden Restaurantbesucher muss einfach alles – auch der Service – und speziell das Preis-Leistungs-Verhältnis – stimmen, dann geniessert er die Tafelfreuden und zahlt gerne den angemessenen Preis.

## Zu Hause gibt es bei Ihnen Rösti mit Spiegelei, auch einen Wurstsalat. Als Abwechslung zur Sterneküche?

Ich liebe beide Küchen, zu Hause und bei Freunden eher das Einfache. Bei Berufskollegen oder in den Ferien geniessen meine Frau und ich aber auch gerne mal einen Abstecher ins Sterne-Restaurant.

## Was ist für Sie eine gute Küche?

Wenn mit Herzblut, Liebe zum Lebensmittel und viel handwerklichem Können und Erfahrung gekocht wird.

Mit einer einfachen, aber gut gemachten Küche sind Sie für Herr und Frau Schweizer zum ersten hiesigen Fernsehkoch geworden. Die Dauerwerbung «Das Coop-Mittwoch-Studio» machte Sie zwischen 1993 und 2005 zum stets strahlenden, lächelnden TV-Vorabendbegleiter. Gibt es eine Langzeitwirkung dieser TV-Präsenz?

Ich habe am TV meine Zuschauer kategorisch mit «Grüezi mitenand» begrüsst. Es passiert noch heute häufig, dass Gäste zu uns essen kommen und mit einem «Grüezi mitenand» in der Türe erscheinen.

Was ist überhaupt Ihr Antrieb, über 30 Jahre lang am Herd Spitzenleistungen zu erbringen? Die Liebe zum Beruf, zum Gast und – zugegeben – auch zum Essen.

## «Glow by Armin Amrein» Essen und wohnen

**Kulinarik und Design** Ab dem 3. Dezember 2015 gibt es in Davos einen neuen kulinarischen Leuchtpunkt. Der frühere Fernsehkoch Armin Amrein realisiert sein eigenes Restaurant für Geniesser höchstehender Kochkunst. Im «Glow» in den Räumlichkeiten von Escher Raumdesign paart sich an der Promenade 115 ein interessantes Interior-Konzept mit dem Ideenreichtum des Gourmetkochs zu einem besonderen Esserlebnis. Unter dem Motto «Genuss & Design» wird ein modern-alpines Ambiente zur Bühne für die Präsentation der kulinarischen Facetten von Amrein. Das neue Restaurant bietet Platz für 26 bis 34 Gäste.