

# PRESSEMITTEILUNG

## GLOW

Davos, im Juni 2021

### **ARMIN AMREIN – 50 Jahre am Herd**

Armin Amrein war einer der ersten Fernsehköche des Landes und Spitzenkoch mit Leib und Seele. Nun verabschiedet er sich nach einer langen Karriere in den Ruhestand.

#### **Letzte Saison nicht wie geplant**

Im Herbst 2020 feierte Armin Amrein seinen 65. Geburtstag und so war eine letzte Wintersaison in seinem Restaurant «Glow» an der Promenade in Davos geplant, um sich von seinen zahlreichen Stammgästen und Freunden zu verabschieden. Und wie gerne hätte er diese nochmals mit seinen aussergewöhnlichen, stets wechselnden Menu-Kreationen oder einer seiner Klassiker verwöhnt – sei es mit gebratener Entenleber auf karamellisiertem Apfel, Langustinen-Ravioli mit Hummersauce oder seinem beliebtem Stroganoff. Das Reservationsbuch war entsprechend bis auf den letzten Platz gefüllt, doch die Corona-Pandemie und die damit verbundenen Lockdown-Massnahmen für die Gastronomie haben die Pläne des Spitzenkochs vereitelt. Die Möglichkeit einer erneuten Öffnung war erst weit nach dem Ende der Wintersaison gegeben und so musste Armin Amrein – zu seinem grossen Bedauern – ganz still und ohne persönlichen Gruss seinen Gästen «Auf Wiedersehen» sagen.

#### **Statt Musiknoten Gourmet-Symphonien**

1955 in Luzern geboren, entdeckte er bereits in der Schule anlässlich eines Kochkurses seine Passion. Obwohl sein Vater, von Beruf Musiker, sich gewünscht hätte, dass er in seine Fusstapfen tritt, wollte Armin Amrein sein Talent nicht mit Noten, sondern mit dem Kochlöffel unter Beweis stellen. Nach der Lehre und einigen Saisons in Arosa, Davos, Zürich, Luzern und Engelberg führte ihn sein Weg ins 5-Sterne-Resort Bürgenstock, welchem er 32 Jahre lang treu blieb. Als Küchenchef im Restaurant «Le Club» wurde er mit 17 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

#### **Fernsehkoch der ersten Stunde**

Nebst seiner Tätigkeit als Spitzenkoch sowie Prüfungs-Experte, Kursleiter und Fachlehrer, schrieb Armin Amrein verschiedene Kochbücher und wurde schweizweit bekannt als TV-Koch im «Coop Mittwoch-Studio», wo er 1993 seinen Einstand feierte. Dabei versuchte er immer, sich seine Kreativität zu bewahren und gleichzeitig auch für Ideen von aussen offen zu bleiben. So meint er noch heute: «Ich lerne jeden Tag Neues dazu, auch von jungen Leuten. Denn wer mit Scheuklappen herumläuft, verliert den Anspruch, besser werden zu wollen».



### **Berühmte Gäste**

In seiner langen Laufbahn konnte Armin Amrein immer wieder an verschiedensten Anlässen und für bekannte Persönlichkeiten sein Kochtalent unter Beweis stellen. Sei dies in der Verantwortung für die Players Lounge am ATP-Turnier «Kremlin Cup» in Moskau, sei dies – zusammen mit seiner Frau Corina – als Geschäftsführer des Relais & Châteaux Hotels Walserhof in Klosters, welches auch die englische Königsfamilie zu seinen Gästen zählen durfte. Und nicht zu vergessen natürlich die Einsätze während des WEF in Davos, wo er in seiner Zeit als Küchenchef in «Amrein's Seehofstübli» und danach im «Glow» berühmte Gäste kulinarisch verwöhnte. Unabhängig, ob mit grossem Namen oder nicht, Armin Amrein liess all seinen Gästen die gleiche persönliche Aufmerksamkeit zukommen und die Liebe zum Beruf spüren.

### **Inspirationen von Berufskollegen**

Die Neugier und der Drang, sich stets weiterzuentwickeln und Inspirationen von Seiten seiner Berufskollegen zu holen, begleiteten Armin Amrein stets. So nutzte er auch seine freie Zeit, um Stages bei bekannten Sterne-Köchen zu absolvieren, unter anderem bei Daniel Humm in New York, Kevin Fehling, Heinz Winkler, Paul Stradner oder Claus-Peter Lumppp im Hotel Bareiss.

### **Leidenschaft fürs Kochen**

Auch wenn nun der offizielle Ruhestand beginnt, so wird Amreins Leidenschaft für hochstehende Kochkunst natürlich weiterhin bestehen bleiben. Armin Amrein bietet zukünftig sein Wissen und seine Erfahrung im Bereich «Consulting» an und steht bei Gelegenheit als Gastkoch im Einsatz. So wird man seine Kreationen im Herbst am «Genuss Film Festival» in Zug und am «Excellence Gourmetfestival» geniessen können. Denn sein Lebensmotto – nach den Worten von Hildegard von Bingen – ändert auch mit 65 Jahren nicht: «Die beste Heilstätte der Welt, nebst Licht, Luft, Wasser und Erde, ist eine mit Verständnis, Sorgfalt und Liebe geführte Küche.»

Telefon: +41 79 482 63 62

E-Mail: [armin.amrein@gmx.ch](mailto:armin.amrein@gmx.ch)

Hinweis:

Bilder zu Armin Amrein stehen auf der Website [glow-davos.ch](http://glow-davos.ch) unter «Presse» zum Download bereit.

