

Medieninformation, Luzern, 3. August 2016

Sterne Koch Armin Amrein mit Gastspiel in seiner Heimatstadt Luzern

Ein Highlight für die Luzerner Kulinariker: Ab diesem Freitag bis anfangs November gibt es eine exklusive Auswahl an Gerichten des Sternekochs Armin Amrein (GLOW by Armin Amrein, Davos) im Hotel Schweizerhof Luzern zu geniessen. Für den langjährigen Spitzenkoch ist es eine Rückkehr in die Heimat.

Armin Amrein prägt seit über 40 Jahren die Kochszene der Schweizer Spitzengastronomie. Sein Weg führte über verschiedene Stationen ins 5-Sterne-Resort Bürgenstock, wo er schliesslich mit 17 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Als Geschäftsführer des Relais & Châteaux Hotels Walsertal in Klosters durfte er unter anderem auch die britische Königsfamilie zu seinen Gästen zählen. Nun verwöhnt der Spitzenkoch Geniesser aus Nah und Fern im eigenen Restaurant «Glow by Armin Amrein» in Davos mit aussergewöhnlichen Kreationen.

Rückkehr ins Hochzeitshotel

Armin Amrein wurde 1955 in Luzern geboren und wuchs in Kriens auf. Durch seine lange Präsenz als Küchenchef im Restaurant «Le Club» des 5-Sterne-Resorts Bürgenstock pflegte er natürlich enge Beziehungen zu Freunden, Gästen und Geschäftspartnern aus der Leuchtenstadt. Die starke Verbundenheit von Armin Amrein mit Luzern zeigt sich auch in der Tatsache, dass seine Heirat mit Corina Amrein-Juon in der Hofkirche stattfand und das anschliessende Hochzeitsfest im Zeugheersaal des Hotels Schweizerhof Luzern gefeiert wurde. Im Herzen ist Armin Amrein immer ein Innerschweizer geblieben, auch wenn das Bündnerland ihm eine zweite Heimat wurde.

Im Menu, das er für das Hotel Schweizerhof Luzern kreierte, spiegelt sich der Anspruch von Armin Amrein an erstklassige Produkte wider. Als «ehrliche, moderne Küche, bei welcher Geschmack, Frische und Authentizität eines jeden Produktes im Vordergrund stehen», bezeichnet Amrein selbst seinen Kochstil.

Ausgebuchter Eröffnungsabend

Am Freitag, 5. August 2016 eröffnet Armin Amrein mit einem Teil seines Küchenteams persönlich die Gastkochmonate im Restaurant Galerie des Hotels Schweizerhof Luzern. Anschliessend übernimmt das Schweizerhof-Küchenteam seine liebevollen Rezepturen und begeistert Sie bis am 13. November 2016 mit einer Auswahl der Karte aus dem GLOW by Armin Amrein in Davos. Der Eröffnungsabend selbst ist bereits ausgebucht.

Empathy & Excellence



Das Hotel Schweizerhof Luzern setzt seit Mitte 2011 in regelmässigem Abstand auf hochklassige Gastköche, welche einerseits immer wieder spannendes Know-how in die Küchencrew des Schweizerhofs einbringen, andererseits Abwechslung und einmalige gastronomische Erlebnisse für die Restaurant-Gäste ermöglichen.

Bisherige Gastköche im Hotel Schweizerhof Luzern waren unter anderem:

- Heiko Antoniewicz, aphrodisierende Gerichte aus Deutschland
- Gerd Reber, Alpenspezialitäten aus Arosa
- Viacheslav Osin, Russland zu Gast in Luzern
- Peter Nöthel, Hummergerichte mit 2 Michelin Sternen
- Fabian Inderbitzin, Vom Vierwaldstättersee an den Vierwaldstättersee
- Robert Speth, Raffinierte und unverkennbare Spezialitäten aus Gstaad
- Mansour Memarian, The Chedi Andermatt zu Gast im Festivalhotel
- René Schudel, Funky Kitchen im 5-Sterne-Hotel

Gerne laden wir Sie als Medienvertreter ein, Sternekoch Armin Amrein am Freitag, 5. August 2016 persönlich kennenzulernen sowie sein Menu zu degustieren (Der Eröffnungsabend ist für weitere Gäste bereits restlos ausgebucht.)

Für weitere Anmeldungen, Auskünfte und Interviews stehen Ihnen gerne zur Verfügung:

Clemens Hunziker, Direktor, Hotel Schweizerhof Luzern,
Tel. +41 (0)41 410 0 410, c.hunziker@schweizerhof-luzern.ch

Roman Omlin, Leiter Verkauf & Marketing, Hotel Schweizerhof Luzern,
Tel. +41 (0)41 410 0 410, r.omlin@schweizerhof-luzern.ch



Hotel Schweizerhof Luzern Schweizerhofquai CH-6002 Luzern

Telefon +41 (0)41 410 0 410 Fax +41 (0)41 410 2 971 info@schweizerhof-luzern.ch www.schweizerhof-luzern.ch

Empathy & Excellence

HOTEL ★ ★ ★ ★ ★ LUZERN
SCHWEIZERHOF

**Armin Amrein im Hotel Schweizerhof Luzern –
Menu**

Entenleber-Terrine
Gesalzener Karamell, Portwein

Hummersüppchen
Jakobsmuscheln, Pak Choi, Zitronengras

Hommage an die Innerschweiz
Langustine, Apfel, Kartoffeln

Bündner Lammrücken in Davoser Heu gegart
Karotten, Kubebenpfeffer

Valrhona Schokolade
Tahiti-Vanille, Haselnüsse

CHF 130.00 pro Person,
sämtliche Gänge des Menus sind auch einzeln erhältlich.

