



Diesen Signature Dish – Black Cod – serviert Dietmar Sawyere im «The Japanese Restaurant», wo er neben seiner neuen Aufgabe immer noch selber in der Küche steht.

# ANGERICHTET

VON  
DIETMAR SAWYERE

THE JAPANESE RESTAURANT  
THE CHEDI ANDERMATT



TEXT: BERNADETTE BISSIG  
BILDER: HOLGER JACOB

**D**ie Andermatt Swiss Alps AG baut das gastronomische Angebot im Urserntal aus. Mit den drei neuen Restaurants und Bars im Feriendorf Andermatt, dem neuen Gourmetrestaurant auf dem Gütsch sowie weiteren Ausbausritten stehen bedeutende Entwicklungen im gastronomischen Angebot Andermatts an. So hat die Andermatt Swiss Alps AG Dietmar Sawyere Anfang Mai dieses Jahres zum Gesamtverantwortlichen für die Gastronomie gemacht, wo er nun seit einem halben Jahr zusammen mit dem Geschäftsleiter Gastronomie, Marco Però, unter anderem Konzepte erarbeitet, Menüs kreiert und Produzenten sucht.

«Das Angebot der Swiss Alps Gastronomie reicht vom Selbstbedienungsrestaurant mit einfacher Küche am Pistenrand bis zum gehobenen Gourmetlokal», so Dietmar Sawyere. «Jedes Restaurant bietet seine eigenen Spezialitäten, die vorwiegend auf lokalen Produkten basieren.» Zudem wird im Dezember dieses Jahres das «Radisson Blu» am Ortseingang von Andermatt eröffnet (siehe Bericht auf Seite 24). Das Viersternehotel umfasst rund 180 Zimmer und Suiten, zwei Restaurants, eine einladende Hotelbar mit offenem Kamin sowie einen modern ausgebauten Veranstaltungs- und Konferenzbereich. Im «Radisson Blu» wird auf eine lokale Schweizer Küche fokussiert.

### Eine grosse Herzensangelegenheit

Seine Aufgabe als Executive Chef im «The Japanese Restaurant», mit 16 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet, hat Dietmar

Sawyere jedoch weiterhin inne, ist sie doch eine grosse Herzensangelegenheit für ihn, die ihm sehr fehlen würde. «Es ist ja nur abends, und nur an fünf Abenden die Woche», sagt er mit einem Schmunzeln. Dort wird er die Gäste am Tempura-Counter, an der Sushi- und Sashimi-Bar sowie im Restaurant verwöhnen. Dabei wird er in der Küche von fünf Mitarbeitenden unterstützt, zwei davon aus Japan. Im Service steht jeweils ein Sake-Sommelier den Gästen beratend zur Seite, der auch bei der Wahl der anderen Getränke behilflich ist.

Der wichtigste Mann an Dietmar Sawyeres Seite ist seit einem halben Jahr Armin Egli. Der erfahrene Küchenchef hat als Chef de Cuisine die kulinarische Leitung des mit 15 Gault-Millau-Punkten dotierten «The Restaurant» inne.

Während den letzten dreieinhalb Jahren war der 35-Jährige als Küchenchef im «Palace» in Luzern tätig. Der gebürtige St. Galler lernte sein Handwerk an verschiedensten Stationen rund um den Globus und machte im Lauf seiner Karriere unter anderem Halt im «Widder» in Zürich, im «The Oberoi Rajvilas» in Indien sowie im «The Ajman Palace» in den

## Der wichtigste Mann an seiner Seite ist Armin Egli.

Vereinigten Arabischen Emiraten. Armin Egli kennt die gehobene Küche eines

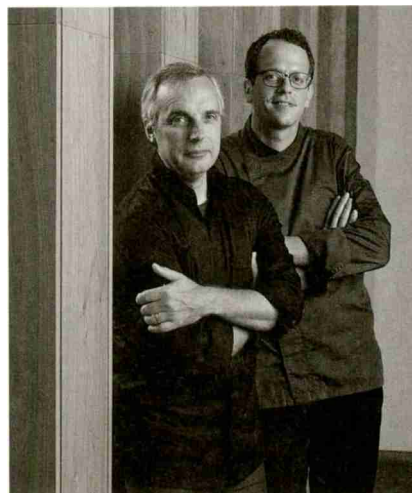


**Fünfsternehotels ausgezeichnet und bringt dank seinen Erfahrungen im Mittleren Osten eine grosse Affinität für die asiatische Küche mit. An seinem neuen Wirkungsort in Andermatt unterstehen ihm im «The Restaurant» vier Atelierküchen mit europäischen und asiatischen Gerichten, die von seiner Crew direkt vor den Augen der Gäste zubereitet werden.**

### **Neue Herausforderung in Andermatt gefunden**

«An meiner neuen Aufgabe hat mich das Authentische gereizt», so der neue Chef de Cuisine Armin Egli. «Wir betreiben hier keine Fusion-Küche, sondern bieten unverfälschte Gerichte, dabei ist Authentizität unsere höchste Maxime.» In der Küche des «The Restaurant» arbeiten denn auch vier asiatische Köche – aus Thailand, Indien, Myanmar und Vietnam. An dem Setting schätzt Egli sehr, dass Dietmar Sawyere stets als Ansprechpartner da ist und er von der Aufbauarbeit des Spitzenkochs profitieren kann.

Das Konzept von Dietmar Sawyere will er unverändert weiterziehen. ·—>



## **Das Team**

Dietmar Sawyere, der seit Mai 2015 als Executive Chef die Kulinarik im «The Chedi Andermatt» verantwortet, hat die Gesamtverantwortung für die Gastronomie von Andermatt Swiss Alps AG übernommen. In den nächsten Jahren eröffnet diese im Dorf Andermatt und in den umliegenden Bergen rund ein halbes Dutzend neue Restaurants. Seit Anfang Mai dieses Jahres hat Dietmar Sawyere Unterstützung von Armin Egli, der neu als Chef de Cuisine die kulinarischen Fäden im «Chedi» zieht. Dietmar Sawyere bleibt Executive Chef des The Japanese Restaurant.



Hotelier  
8952 Schlieren  
044/ 733 39 99  
<https://hotelier.blverlag.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 7'578  
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 40  
Fläche: 180'585 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1094692  
Themen-Nr.: 276.022

Referenz: 71166551  
Ausschnitt Seite: 4/5

· → «Wir haben einen sehr guten Austausch und unterstützen uns gegenseitig», so Armin Egli. In der Küche von «The Restaurant» wird Armin Egli neben seinen asiatischen Köchen von weiteren Köchen unterstützt. Diese stammen aus Griechenland, Italien, Ungarn oder Rumänien. So ist die Küchensprache Englisch, damit alle vom selben reden. «Wir haben Köche, die schon seit der Eröffnung bei uns sind. Um diese Kontinuität zu erreichen, hilft uns natürlich, dass wir ein Jahresbetrieb sind», so Dietmar Sawyere. Für die Küche Mitarbeitende zu finden sei nicht so schwierig. Im Service hingegen sei es eine grosse Herausforderung. «Das Anforderungsprofil für Servicemitarbeitende ist gestiegen. Zudem müssen sie diverse Sprachen beherrschen. Bei uns sind auch Deutsch und Schweizerdeutsch sehr wichtig, da 65 Prozent unserer Gäste aus der Schweiz stammen», so Sawyere.

### Eine gemeinsame Produktionsküche in Andermatt

Doch zurück zur neuen Aufgabe von Dietmar Sawyere. Dazu gehört auch das Konzipieren einer gemeinsamen Produktionsküche für die zahlreichen Betriebe der Andermatt Swiss Alps AG. «Es ist sinnvoll, die Kräfte zu bündeln und Synergien zu nutzen. So können wir viel effizienter agieren», so der Spitzenkoch. Die neue Produktionsküche ist für nächstes Jahr angedacht und soll in Andermatt angesiedelt sein. Zudem ist Dietmar Sawyere unter anderem auf der Suche nach Bäckern, Käsern und Wurstwarenerstellern, die für Andermatt Swiss Alps produzieren wollen. «Ich könnte mir vorstellen, dass ein Käser oder ein Gemüsebauer nur für uns produziert und wir

ihm alle Produkte abkaufen», erklärt Dietmar Sawyere. Dadurch könnte einerseits sehr regional gearbeitet werden, und

## Die Lage von Andermatt ist phänomenal.

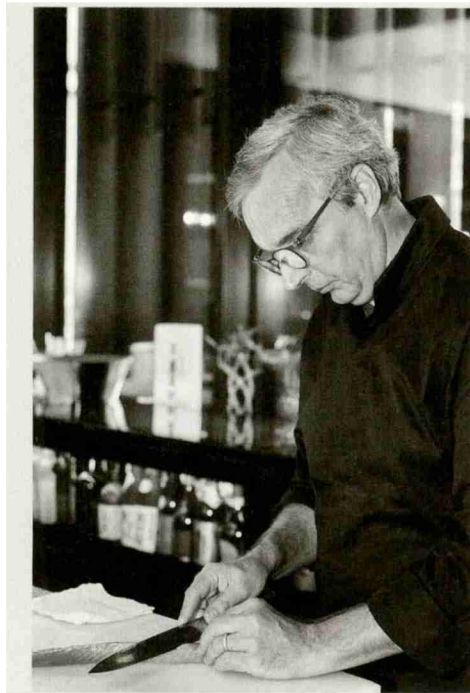
andererseits wäre es möglich viele Produkte exklusiv anzupreisen. Die Lage von Andermatt ist in Bezug auf Regionalität geradezu phänomenal. Zum einen bietet der Kanton Uri eine Vielfalt an Produkten, zum anderen sind die in unmittelbarer Nähe liegenden Kantone Graubünden, Tessin und Wallis ebenfalls mit Produkten verwöhnt.

### Die Gastronomie Andermatts auf ein höheres Level bringen

Das Regionale spielt auch im «The Restaurant» eine wichtige Rolle. Eine grosse Vielfalt an Käse aus der Region – über 40 verschiedene Bergkäse aus Airolo, Andermatt oder auch von etwas weiter her – bekommen die Gäste im fünf Meter hohen verglasten «The Wine and Cheese Cellar» geboten. Hier können sich die Hotelgäste zum Frühstück ihre individuelle Käseplatte zusammenstellen, mittags und abends bieten die vier Sommeliers des «The Restaurant» gekonnte Käse-Wein-Tastings an. Dass die vier Herren ihr Handwerk im Griff haben, zeigen nicht zuletzt die Auszeichnungen von «Vinum» in den Kategorien beste Weinkarte 2018 «Sommelier's Best», «Gourmet & Sterne» sowie «Best Sparkling Selection».



Armin Egli will nun im «The Restaurant» die Arbeit von Dietmar Sawyere weiterführen, und Dietmar Sawyere wird sein Herzblut weiterhin in «The Japanese Restaurant» fließen lassen und alles geben, um die Gastronomie Andermatts auf ein höheres Level zu bringen. ←



## Das Hotel

Entworfen vom Architekten Jean-Michel Gathy, verbindet sich im 2013 eröffneten Fünfsterne-Deluxe-Hotel der alpine Chic mit asiatischem Stil. Dieser manifestiert sich in den 123 Gästezimmern und Suiten ebenso wie in den hotelumfassenden Einrichtungen. Dazu zählen: «The Restaurant», «The Japanese Restaurant», «The Bar and Living Room», «The Lobby», «The Courtyard», «The Wine and Cigar Library» sowie der 2400 Quadratmeter grosse Spa and Health Club. «The Chedi Andermatt» war Gault-Millau- «Hotel des Jahres 2017». Zudem wurde «The Japanese Restaurant» 2017 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. [thechediandermatt.com](http://thechediandermatt.com)