

Medienmitteilung

## **Andermatt Swiss Alps AG bereitet Wachstum der Gastronomie vor: Dietmar Sawyere übernimmt Gesamtverantwortung**

*Andermatt, 4. Mai 2018* – Um das Gastronomieangebot in Andermatt weiter erfolgreich auszubauen und die bereits herausragende Spitzenposition zu stärken, organisiert Andermatt Swiss Alps diesen Bereich neu: Der vielfach ausgezeichnete Spitzenkoch Dietmar Sawyere, der seit Mai 2015 als Executive Chef die Kulinarik im The Chedi Andermatt verantwortet, hat die Gesamtverantwortung für die Gastronomie übernommen. In den nächsten Jahren eröffnet die Andermatt Swiss Alps AG im Dorf Andermatt und an den umliegenden Bergen rund ein halbes Dutzend neue Restaurants für unterschiedlichste Ansprüche. Zudem verstärkt seit 1. Mai 2018 der erfahrene Küchenchef Armin Egli das Team des The Chedi Andermatt. Er zieht neu als Chef de Cuisine die kulinarischen Fäden im 5-Sterne-Deluxe-Hotel, wo Dietmar Sawyere Executive Chef des The Japanese Restaurant bleibt.

Mit den drei neuen Restaurants und Bars im Feriendorf Andermatt Reuss, dem neuen Gourmetrestaurant auf dem Gütsch sowie weiteren Ausbausritten stehen bedeutende Entwicklungen im gastronomischen Angebot Andermatts an. Neu bündeln The Chedi Andermatt, die SkiArena Andermatt-Sedrun und die Andermatt Swiss Alps ihre Gastronomie und übergeben die Leitung und Koordination der gesamten Aktivitäten Dietmar Sawyere. Mit diesem Entscheid stellt Andermatt Swiss Alps die Weichen für eine erfolgreiche Zukunft voller kulinarischer Höhenflüge mit unterschiedlichsten Ausrichtungen – vom Gourmet-Restaurant bis hin zur Gastronomie am Pistenrand. Dietmar Sawyere bleibt dem The Chedi Andermatt dennoch treu: Er wird The Japanese Restaurant weiterhin als Executive Chef führen und die Gäste mit authentischen japanischen Köstlichkeiten verwöhnen.

«Ich freue mich darauf mitzuhelfen, dass wir auch mit den neuen Restaurants Spitzenplatzierungen erreichen können.» Zu den Aufgaben gehören die Entwicklung neuer Menus, die Zentralisierung des Einkaufs, die Führung einer gemeinsamen Produktionsküche, die Weiterentwicklung des bestehenden Restaurants und die Positionierung neuer Restaurants.

### **Verstärkung auf höchstem Gastronomie-Niveau**

Seit 1. Mai 2018 komplettiert der 35-jährige Cuisinier Armin Egli als Chef de Cuisine das Team des The Chedi Andermatt. Egli, welcher zuletzt während dreieinhalb Jahren als Küchenchef im Palace Luzern tätig war, übernimmt die kulinarische Leitung im 5-Sterne-Deluxe-Hotel. Der gebürtige St. Galler lernte sein Handwerk an verschiedensten Stationen rund um den Globus und machte im Laufe seiner Karriere unter anderem Halt im Widder Zürich, im The Oberoi Rajvilas in Indien sowie im The Ajman Palace in den Vereinigten Arabischen Emiraten. Armin Egli kennt die gehobene Küche eines 5-Sterne-Hotels ausgezeichnet und verbindet dank seiner Erfahrungen im Mittleren Osten mit viel Fingerspitzengefühl asiatische Kulinarik-Elemente mit der europäischen Küche. Durch seine Verbundenheit mit der Schweiz bringt er zudem gekonnt eine Prise Heimat auf den Teller. Jean-Yves Blatt, Hoteldirektor des The Chedi Andermatt, ist überzeugt: «Wir haben mit Armin Egli die perfekte Verstärkung gefunden. Er weiss, wie man Gäste mit exzellenter Spitzengastronomie verwöhnt, und passt mit seinem ausgezeichneten Leistungsausweis ideal zur kulinarischen Philosophie unseres Hauses.»

### **Kulinarische Erlebnisse in vielen Facetten**

Die Kulinarik im The Chedi Andermatt ist ein gastronomisches Statement und bietet den Gästen die Möglichkeit, aus feinsten Angeboten zu wählen. Dabei begeistern die Gerichte Gäste aus dem In- und Ausland gleichermaßen und lassen sie in die Welt des vollkommenen Genusses eintauchen. Im The Restaurant – neu unter der Leitung von Armin Egli – verführen vier Atelierküchen mit asiatischen und europäischen Gerichten, die direkt vor den Augen der Gäste zubereitet werden. Aussergewöhnlich in den Schweizer Alpen ist das von Dietmar Sawyere geführte The Japanese Restaurant, welches Geniessern authentische japanische Köstlichkeiten an der Sushi- und Sashimi-Bar sowie am Tempura- und Teppanyaki-Counter bietet.

---

### **The Chedi Andermat**

Umgeben von der wundervollen Natur und ganzjährigen Schönheit der Schweizer Alpen fügt sich The Chedi Andermatt elegant in die klassischen Ski-Chalets von Andermatt ein, die das Bild dieses zeitlos charmanten Orts im Urserntal prägen. Entworfen vom renommierten Architekten Jean-Michel Gathy von Deniston Architects, verbindet sich im 2013 eröffneten 5-Sterne-Deluxe-Hotel der authentische alpine Chic der Schweiz perfekt mit asiatischem Stil. Traditionelle Materialien wie warme Hölzer und Naturstein schaffen eine intime und stilvolle Atmosphäre. Diese spiegelt sich in den 123 geräumigen Gästezimmern und Suiten ebenso wie in den hotelumfassenden Einrichtungen wider. Dazu zählen: The Restaurant, The Japanese Restaurant, The Chalet (nur in den Wintermonaten geöffnet), The Bar and Living Room, The Lobby, The Courtyard, The Wine and Cigar Library sowie der 2'400 Quadratmeter grosse The Spa and Health Club. Der bekannte Hotel- und Gastroführer GaultMillau kürte The Chedi Andermatt zum Hotel des Jahres 2017. Zudem wurde The Japanese Restaurant 2017 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Weitere Informationen: [www.thechediandermatt.com](http://www.thechediandermatt.com)

---

### **Andermatt Swiss Alps AG**

Andermatt ist ein Ganzjahres-Ferienort im Herzen der Schweizer Alpen. Derzeit wird in Andermatt das Feriendorf Andermatt Reuss entwickelt. Im Endausbau umfasst es rund 500 Apartments in 42 Gebäuden, 28 Chalets, Kongresseinrichtungen sowie ein Hallenbad und einen 18-Loch-Golfplatz. Hinzu kommen sechs Hotels im 4- und 5-Sterne-Bereich, darunter auch das bekannte 5-Sterne-Deluxe-Hotel The Chedi Andermatt. Zudem werden die Skigebiete Andermatt und Sedrun zur attraktiven SkiArena Andermatt-Sedrun zusammengeführt. [www.andermatt-swissalps.ch](http://www.andermatt-swissalps.ch)

### **Medienkontakte:**

Andermatt Swiss Alps AG  
Stefan Kern, Leiter Kommunikation  
Gotthardstrasse 12, CH-6460 Altdorf  
Fon +41 41 874 88 33, E-Mail: [s.kern@andermatt-swissalps.ch](mailto:s.kern@andermatt-swissalps.ch)

The Chedi Andermatt  
Oliver Braun, Cluster Director of Sales & Marketing  
Gotthardstrasse 4, CH-6490 Andermatt  
Fon +41 41 888 74 88, E-Mail: [obraun@chediandermatt.com](mailto:obraun@chediandermatt.com)

Pressestelle: Compresso AG, Suzanne Nievergelt, Jenatschstrasse 5, 8002 Zürich  
Fon +41 43 488 86 00, E-Mail: [pr@compresso.ch](mailto:pr@compresso.ch), [www.compresso.ch](http://www.compresso.ch)