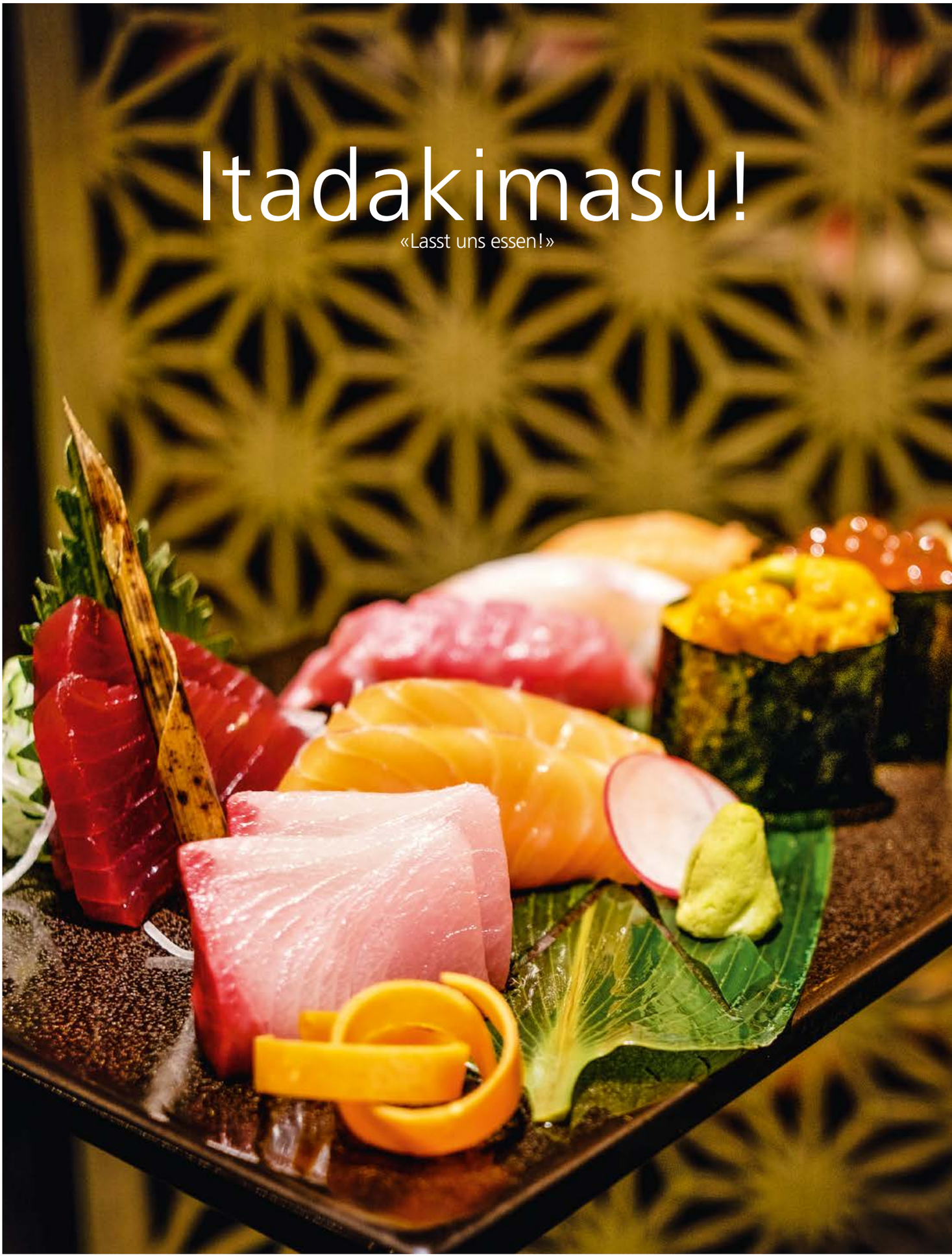
THE JAPANESE RESTAU-RANT

THE CHEDI ANDERMATT

Itadakimasu!

«Lasst uns essen!»



FOTOGRAFIE: CHRISTINE ZENZ, THE CHEDI ANDERMATT
TEXT: MARION MICHELS

THE JAPANESE RESTAURANT

Der japanischen Kultur der Schlichtheit und zurückhaltenden Bescheidenheit entsprechend, ist das Entrée zum The Japanese Restaurant hinter hauchdünnen weissen Leinenvorhängen. Das The Chedi Andermatt bietet mit diesem Restaurant einen bemerkenswerten kulinarischen Hotspot. Das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete, japanische Restaurant ist eine Reise wert. 2013 öffnete das The Chedi Andermatt seine Türen. Betritt der Gast die Lobby, wird er mit dem gelungenen Mix von authentischem alpinem Chic und asiatischem Charme empfangen. Entschleunigung ist angesagt. Dem Alltag wird hier der Zutritt verweigert. Das gastronomische Konzept spielt für den Erfolg des Hauses eine matchentscheidende Rolle. Allein die kulinarische Attraktion des The Japanese Restaurant verführt zu einem Weekend in den Schweizer Bergen. Den Eingang zum Restaurant muss der Gast suchen. Hat er ihn einmal entdeckt, durchschreitet er einen langen, schmalen Gang, flankiert von kunstvoll gefertigten Laternen. Im Restaurant empfängt ihn eine wohltuende Stille und ein Interieur, das auf das Wesentliche reduziert ist. Eine ideale Bühne für die Kulinarik der Superlative. Kerzen spiegeln sich im Gold ihrer Halter, kostbare handgefertigte Essstäbchen zieren schwarze Leinensets. Hin-

Masaji Nakanishi und Kazuki Taniguchi.

gucker: die roten Gläser auf handgeschliffenen Steinen. Das Ambiente des Restaurants lebt von der überzeugenden Schlichtheit edler Hölzer, wunderbar bequemer Sessel und Intimität. Die japanischen Köche arbeiten in den offenen Küchen lautlos, konzentriert und professionell. Wer mag, kann ihnen von einem Platz an der Bar zuschauen. Bewundernswert, mit welch spielerischer Leichtigkeit sie köstliche Sushis herstellen. Beeindruckend ihre Konzentration und die Schnelligkeit ihrer Bewegungen. Die japanische Küche liebt keine Versteckspiele. Erstklassige Produkte, kompromisslose Frische, stilvolle Präsentation ist das Credo. Wir dürfen dem Sushimeister Kazuki Taniguchi zuschauen und später selbst unser Sushi herstellen. So einfach, so spielerisch, wie es bei dem Meister ausschaut, ist es für uns keineswegs. Der Klebreis verlangt nach der idealen Form und Konsistenz, für die gekonnte rhythmische Hand- und Fingerbewegungen erforderlich sind. Eines der Basic-Geheimnisse ist die Herstellung des perfekten Sushireises. Sushireis braucht Zeit, nicht nur zum Quellen, auch um seine Aromen mit dem Reisessig zu binden und seine Stärkeanteile optimal zu verteilen. Die Sushiherstellung ist eine Kunst, die in Japan von Generation zu Generation vererbt und oft als Familiengeheimnis gehütet wird. Unsere Sushiplatte war solch eine Augenweide, dass ich sie mir sehr gerne noch ein wenig länger einfach nur angeschaut hätte. Die legendären Stahlmesser japanischer Köche sind in der Küche des The Japanese Restaurant das wichtigste Werkzeug. Faszinierend, die präzisen flinken Schnitte, die mich an Akrobatik erinnern. Überzeugend die Qualität der Produkte. Thunfisch ist keinesfalls gleich Thunfisch. Farbe und Konsistenz des Fleisches verraten viel über seine Qualität und Herkunft. Die japanische Küche kennt keine kunstvollen Schnörkel. Sie ist ein Ausdruck der japanischen Kultur, ihrer schlichten Eleganz und des Understatements. Japans Küche scheint geschaffen für ganz grosse «Aha-Erlebnisse». Für mich war der Genuss von Tofu in diesem Restaurant unvergesslich. Wie gut, habe ich ihn hier im The Japanese Restaurant wieder einmal probiert und seinen Status in der Skala meiner kulinarischen Favoriten angepasst.

Buchungen unter: www.thechediandermatt.com

Executive Chef im The Japanese Restaurant, Dietmar Sawyere.

EXECUTIVE CHEF DIETMAR SAWYERE

Mir begegnet ein waschechter Schweizer, der seinen Heimatschein in Fribourg hat. Sein Vater war wie er Küchenchef in Asien und so tingelte er bereits als kleiner Bub um die Welt. Ein Kosmopolit, der mit seiner Familie in seiner Heimat, der Schweiz, angekommen ist. Dietmar Sawyere ist verantwortlich für das gesamtgastronomische Konzept der Andermatt Swiss Alps. Die Hotspots im The Chedi Andermatt sind das vom Gault Millau mit 15 Punkten ausgezeichnete The Restaurant und das zusätzlich mit einem Michelin-Stern prämierte The Japanese Restaurant. Für das japanische Restaurant schlägt sein Herz am freudigsten. Für uns stand der Chef höchstpersönlich am Herd und präsentierte die Kultur und Kunst der japanischen Küche live und sehr überzeugend. Jeder seiner Handgriffe ist ein Teil der vollendeten Choreografie eines Meisters. Auf den Tellern entstehen schlichte Kunstwerke, die ein wenig später durch ihren einzigartigen Geschmack begeistern. Dietmar Sawyere kann auf eine grosse kulinarische Erfahrung aus unterschiedlichsten Ländern der ganzen Welt zurückblicken. Er startete seine Karriere mit 16 Jahren als Chef de Partie im The Savoy London, bevor er in Neuseeland, Hong Kong und Bangkok am Herd stand. 1988 zog es ihn als Executive Chef ins The Regent of Melbourne. Die folgenden 25 Jahre arbeitete Dietmar Sawyere in Australien. Hier eröffnete er seine eigenen preisgekrönten Restaurants, wie das international gefeierte Forty One Restaurant und das Berowra Waters Inn in Sydney. Seine Erfahrung und Leidenschaft spiegeln sich in der Faszination und Qualität seiner Küchenkonzepte wieder.

«KANPAI, MAN MUSS SAKE EINE CHANCE GEBEN.» DANIEL MERK

Der aussergewöhnlichste Sake-Keller der Schweiz im The Chedi Andermatt wird gepflegt und repräsentiert von Sake-Sommelier und Chef de Service im The Japanese Restaurant, Daniel Merk. Der junge Deutsche ist mit seiner Leidenschaft und Liebe zu Sake der beste Botschafter des Japaners. Ich bin dem Sake das erste Mal im The Chedi Andermatt begegnet und reihe mich somit in die lange Schlange der Lernenden ein. Welch eine spannende Geschichte! Wenn Daniel Merk seinen Gästen die Philosophie des Sake vermittelt, weckt seine Begeisterung Neugier, Interesse und Lust, sich auf seinen Genuss einzulassen. Die Aromen des Sake sind in der Nase zuerst einmal fruchtig, sie erinnern an Litschi, an Jasmin, Mango, Ananas und die berühmten japanischen Kirschblüten. Beim Sake entsteht die Aromenvielfalt ausschliesslich auf der Basis von Hefe. Es gibt keine Assemblagen und keine Traubenvielfalt wie beim Wein. Sake wird aus Korn gebrannt wie Bier. Sein authentisches Synonym in Japan heisst Nihon Shu. Konkret übersetzt Likör. Japans Nationalgetränk ist Sake. 60 verschiedene Qualitäten spielen mit unglaublicher Aromenvielfalt und Dichte. Zu unserem einzigartigen Kaiseki-Menü im The Japanese Restaurant servierte Daniel Merk acht sehr unterschiedliche Sakes und faszinierte uns mit ihren Geschichten. Sake ist auf dem besten Weg, in der Schweiz Karriere zu machen. Jeder Sake hat die wunderbare Option, neue Geschmackswelten zu öffnen.