

THE CHEDI

ANDERMATT, SWITZERLAND

**PRESS  
RELEASE**

[WWW.THECHEDIANDERMATT.COM](http://WWW.THECHEDIANDERMATT.COM)

**GHM**  
A STYLE TO REMEMBER

  
SWISS DELUXE HOTELS

 LEADING  
HOTELS

# THE CHEDI

ANDERMATT, SWITZERLAND

## The Chedi Andermatt: Carsten Alexander Kypke ist neuer Executive Chef



Die Kulinarik im The Chedi Andermatt ist ein gastronomisches Statement, welches nationale und internationale Gäste gleichermassen begeistert. Ab sofort zeichnet Carsten Alexander Kypke als Executive Chef für die kulinarischen Genussmomente im The Chedi Andermatt verantwortlich und tritt die Nachfolge von Armin Egli an. Dietmar Sawyere, der seit 2015 das Gastronomie-Konzept im 5-Sterne-Deluxe-Hotel massgeblich prägt, bleibt wie bis anhin Mastermind und Executive Chef des The Japanese Restaurant (1 Michelin-Stern, 17 GaultMillau-Punkte) sowie The Japanese by The Chedi Andermatt (1 Michelin-Stern, 15 GaultMillau-Punkte). [www.thechediandermatt.com](http://www.thechediandermatt.com)

Mit Dietmar Sawyere und Carsten Alexander Kypke verwöhnt ab sofort ein erfahrenes Power-Duo die Gäste des The Chedi Andermatt mit Fine-Dining-Gerichten, die in der Schweiz ihresgleichen suchen. Neu zieht der gebürtige Deutsche Carsten Alexander Kypke als Executive Chef im mit 14 GaultMillau-Punkten dekorierten The Restaurant die kulinarischen Fäden. Das Hauptrestaurant des 5-Sterne-Deluxe-Hotels trifft mit seinen vier offenen Atelierküchen und dem gekonnten Mix aus asiatischen und alpinen Kreationen den Nerv der Zeit.

### Top-Cuisinier mit Erfahrung und Passion

Carsten Alexander Kypke (1980) bringt frischen Wind, Gourmet-Erfahrung und eine grosse Portion Leidenschaft ins The Chedi Andermatt. Der in Berlin geborene Cuisinier war zuletzt in seiner Heimatstadt im Stadtteil Charlottenburg als Executive Chef im Waldorf Astoria tätig und verantwortete unter anderem die Kulinarik im hoteleigenen ROCA Restaurant. Davor zeigte Kypke sein Können im 5-Sterne-Hotel Sofitel Vienna Stephansdom und etablierte mit seinem Kulinarik-Konzept vor allem «Das LOFT» zu einem der gastronomischen Places-to-be in der österreichischen Hauptstadt. Doch auch in der Schweizer Hauptstadt hat er sich als Executive Sous Chef im Bellevue Palace Bern einen Namen gemacht. Gemeinsam mit Georg Zimmermann kochte er auf höchstem Niveau für Staatsoberhäupter, Royals sowie die nationale und internationale (Politik)-Prominenz. Ob Dubai oder Turks- and Caicos Island, Carsten Alexander Kypke lernte sein Handwerk rund um den Globus und nimmt diese Einflüsse von Station zu Station mit. Besonders fasziniert ist er von der asiatisch inspirierten

#### Press Contact:

Philipp Hendelkes, Junior PR Manager

The Chedi Andermatt, Gotthardstrasse 4, 6490 Andermatt

Phone +41 41 888 79 93, E-Mail: [pr@chediandermatt.com](mailto:pr@chediandermatt.com), [www.thechediandermatt.com](http://www.thechediandermatt.com)

# THE CHEDI

ANDERMATT, SWITZERLAND

Küche, was ihn nach Andermatt führte. «Die asiatische Genusswelt ist mit ihren verschiedenen Gewürzen und Zubereitungsarten eine grosse Inspiration für mich. Die zahlreichen Facetten der Küche, die hierzulande teilweise noch eher unbekannteren Zutaten, die unterschiedlichen Texturen und das Spiel mit Schärfe benötigen viel Fingerspitzengefühl. Ich freue mich, für unsere The Chedi-Gäste authentisch asiatische sowie europäische und klassische Schweizer Gerichte zu kreieren», sagt Carsten Alexander Kypke.

Wer die Speisekarte des The Restaurant kennt, weiss, dass jeweils pro Gericht ein Produkt im Zentrum steht – einmal asiatisch und einmal europäisch interpretiert. Für den weitgereisten Executive Chef kein Problem, denn dank seiner Verbundenheit zum Alpenraum fällt es ihm leicht, die beiden Kulinarik-Richtungen authentisch auf die Teller der Gäste zu zaubern. Dabei bleibt er dem Credo des 5-Sterne-Deluxe-Hotel treu und verwendet wo immer möglich Produkte aus der Region.

Jean-Yves Blatt, General Manager des The Chedi Andermatt, ist überzeugt: «Mit Carsten Alexander Kypke dürfen wir einen ausgewiesenen Haute-Cuisine-Experten bei uns im Haus willkommen heissen. Er weiss mit seiner Erfahrung und seinem Verständnis für Fine-Dining und Spitzengastronomie in der Hotellerie unsere Gäste zu überzeugen, zu verwöhnen. Bestimmt wird er sie an der einen oder anderen Stelle auch überraschen. Sein hervorragendes Palmarés, sein Teamgeist und die weltoffene Art begeisterten uns. Er passt ausgezeichnet zu uns und zur kulinarischen Philosophie des The Chedi Andermatt.»

## Über The Chedi Andermatt

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 Denniston 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. Mit dem Gourmet-Restaurant The Japanese by The Chedi Andermatt auf 2'344 m ü. M. betreibt das Hotel das höchstgelegene japanische Restaurant der Schweiz. Zudem sind The Japanese Restaurant seit 2017 und The Japanese by The Chedi Andermatt seit 2021 je mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. The Chedi Andermatt wurde 2022 wiederholt vom Forbes Travel Guide mit der Spitzenplatzierung ausgezeichnet und zählt weiterhin zu den besten Hotels weltweit. Weitere Informationen: [www.thechediandermatt.com](http://www.thechediandermatt.com)

## Press Contact:

**Philipp Hendelkes**, Junior PR Manager

The Chedi Andermatt, Gotthardstrasse 4, 6490 Andermatt

Phone +41 41 888 79 93, E-Mail: [pr@chediandermatt.com](mailto:pr@chediandermatt.com), [www.thechediandermatt.com](http://www.thechediandermatt.com)