

PRESES RELEAASE

TASTE THE DIFFERENCE

WWW.THECHEDIANDERMATT.COM

Die Zwillinge Dominik Sato und Fabio Toffolon sind die neuen Executive Chefs im The Japanese Restaurant und im The Japanese by The Chedi Andermatt



Andermatt/Zollikon, 20. Februar 2023 – Es ist das «Perfect Match»: Die beiden Topchefs Dominik Sato und Fabio Toffolon übernehmen im Frühling 2023 das Zepter im The Japanese Restaurant sowie im The Japanese by The Chedi Andermatt. Zum ersten Mal führen die begabten Zwillinge gemeinsam ein Restaurant und begeistern ab Mai 2023 die nationalen und internationalen Gäste des The Chedi Andermatt mit ihrem kulinarischen Können. Das Konzept der beiden Fine-Dining-Restaurants mit der authentisch japanischen Küche bleibt bestehen, wird aber von den mehrfach ausgezeichneten Köchen weiter perfektioniert. Sowohl Sato als auch Toffolon arbeiteten bei den besten Chefs der Schweiz und Europas in führenden Positionen – jetzt verbinden sie ihre Expertise als Executive Chefs im 5-Sterne-Deluxe-Hotel und heben die Kulinarik auf ein noch höheres Niveau. Sato und Toffolon stehen nicht nur für die junge Generation, sondern auch für die «The Chedi»-Philosophie aus alpiner und asiatischer Kultur. www.thechediandermatt.com

Heiko Nieder, Peter Knogl, Rolf Fliegau, Sergio Hermann, Christian Bau, André Jaeger – die Liste der Mentoren ist bemerkenswert. Seit mehreren Jahren zählen Dominik Sato und Fabio Toffolon zu den besten Köchen der Schweiz, erhielten schon zahlreiche Auszeichnungen (u. a. «Koch des Jahres» im Rahmen der Anuga) und überzeugen Gourmets sowie KulinarikExpert:innen mit ihren asiatisch inspirierten Kreationen. Dominik Sato führt noch bis Ende April 2023 das Fine-Dining-Restaurant des Congress Hotel Seepark in Thun und Fabio Toffolon amtiert bis Ende März 2023 als Küchenchef im Berner Restaurant «Zum Äusseren Stand». Mit ihren 33 Jahren haben sich die Zwillinge bereits 17 respektive 16 Gault&Millau-Punkte und je einen Michelin-Stern erkocht. Ab Mai 2023 starten die gebürtigen Schaffhauser mit vereinten Kräften im The Chedi Andermatt und übernehmen als Executive Chefs das The

PRESS CONTACT:

Philipp Hendelkes, PR & Social Media Manager

The Chedi Andermatt, Gotthardstrasse 4, 6490 Andermatt

Phone +41 41 888 79 93, E-Mail: pr@chediandermatt.com, www.thechediandermatt.com

Japanese Restaurant sowie das auf 2'300 m ü. M. höchstgelegene japanische Restaurant der Schweiz: The Japanese by The Chedi Andermatt auf dem Gütsch.

Gleichbleibendes Konzept – frischer Wind

«Die Zwillinge Fabio Toffolon und Dominik Sato sind die Idealbesetzung für unsere zwei japanischen Gourmet-Restaurants. Beide haben uns nicht nur mit ihren japanischen Gerichten und ihrer Expertise überzeugt, auch ihre Bodenständigkeit und die Nähe zu den Gästen ist unglaublich faszinierend. Diese aussergewöhnliche Kombination entspricht perfekt unserem «The Chedi»-Spirit, der von höchster Qualität und sympathischer Ungezwungenheit geprägt ist. Ihre kulinarische Kreativität und Exzellenz passen perfekt zu unseren Werten wie wir sie im The Chedi Andermatt jeden Tag leben. Das ganze Team freut sich, die Zwillinge bald im Herzen der Schweiz bei uns in Andermatt willkommen zu heissen, und darauf, dass sie unsere Gäste mit ihren Kochkünsten begeistern. Wir sind überzeugt, dass wir mit ihrem Engagement unser japanisches Fine-Dining auf ein noch höheres Niveau heben können. Zudem ist ihre Verpflichtung ein weiterer gelungener Schachzug, der unsere stetige Weiterentwicklung zeigt und auf unsere Strategie different to all einzahlte.», sagt Jean-Yves Blatt, General Manager des The Chedi Andermatt. Das Konzept bleibt sowohl im The Japanese Restaurant als auch im The Japanese by The Chedi Andermatt bestehen: Das 5-Sterne-Deluxe-Hotel setzt weiterhin auf die japanische Küche und entführt seine Gäste in die Welt der erstklassigen authentischen japanischen Speisen. Toffolon und Sato werden die Gerichte neu interpretieren, weiterentwickeln und mit ihrer persönlichen Kulinarik-Handschrift verfeinern. Für das mit 14 Gault&Millau-Punkten dekorierte The Restaurant zeichnet weiterhin Carsten Alexander Kypke verantwortlich, der das Hauptrestaurant mit seinen vier offenen Atelierküchen seit Juni 2022 erfolgreich und mit viel Passion führt.

Eine Familie – zwei Topchefs – eine Leidenschaft

«Seit unseren Teenagerjahren verbindet uns die Leidenschaft fürs Kochen. Im The Chedi Andermatt erhalten wir jetzt die Gelegenheit, als Team unserer Passion nachzugehen. Denn bis heute haben wir nur einmal kurz in der ehemaligen Fischerzunft in Schaffhausen zusammengearbeitet», meint Dominik Sato. Fabio Toffolon ergänzt: «Jetzt haben wir sozusagen einen Familienbetrieb und teilen uns erstmals eine Küche. Wir können es kaum erwarten, loszulegen und in dieses neue Abenteuer zu starten». Die Zwillinge haben ein äusserst feines Gespür für die japanische Küche entwickelt, kochen schon heute mit den besten Produkten und lassen immer wieder japanische Elemente in ihre Gerichte einfließen.

PRESS CONTACT:

Philipp Hendelkes, PR & Social Media Manager

The Chedi Andermatt, Gotthardstrasse 4, 6490 Andermatt

Phone +41 41 888 79 93, E-Mail: pr@chediandermatt.com, www.thechediandermatt.com

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 Urserental 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 119 geräumigen Gästezimmern und Suiten ebenso wie in den hotelumfassenden Einrichtungen wider. Dazu zählen: The Restaurant, The Japanese Restaurant, The Winter Village inklusive 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 2023 wiederholt vom Forbes Travel Guide mit der Spitzenplatzierung ausgezeichnet und zählt weiterhin zu den besten Hotels weltweit. Weitere Informationen: www.thechediandermatt.com

PRESS CONTACT:

Philipp Hendelkes, PR & Social Media Manager

The Chedi Andermatt, Gotthardstrasse 4, 6490 Andermatt

Phone +41 41 888 79 93, E-Mail: pr@chediandermatt.com, www.thechediandermatt.com