



Pressemitteilung

Andreas Caminadas Gourmetnest «Igniv» öffnet am 16. Dezember 2015

Der 3-Sterne-Koch setzt neue kulinarische Akzente

Fürstenua/Bad Ragaz, 1. Oktober 2015. Andreas Caminada eröffnet am 16. Dezember 2015 sein neues Restaurant mit dem Namen «Igniv» im Grand Resort Bad Ragaz. Sein Gastronomiekonzept trifft den Zeitgeist und schafft einen Ort, wo Genuss nicht nur zelebriert, sondern auch geteilt wird.

Der Name Andreas Caminada steht für Spitzengastronomie, Vordenken und Innovation. Der Bündner ist mit seinen Ideen meist der Zeit voraus, reflektiert aber auch immer die Gegenwart – so auch bei seinem neuen Restaurant «Igniv», das am 16. Dezember 2015 im Grand Resort Bad Ragaz seine Türen für ein neues kulinarisches Erlebnis öffnet: das Teilen von Zeit, Kulinarik und Genuss.

Kulinarik mit Zeitgeistcharakter

Im neuen Restaurant wird ein ganz anderes Gastronomiekonzept erlebbar gemacht, als man es von Caminadas bisheriger Wirkungsstätte, dem Schloss Schauenstein in Fürstenua, kennt. Dem Ganzen liegt der Gedanke des Teilens zugrunde: auf sehr hohem kulinarischem Niveau essen, teilen und dabei das Soziale, das Miteinander fördern. «Wir wollen die Menschen zusammen an den Tisch bringen – bewusst gemeinsam essen, sich dabei austauschen, diskutieren und auch mal wieder die gleichen Gerichte und Speisen geniessen», so der Spitzenkoch. Dem geteilten kulinarischen Erlebnis entsprechend, gestaltet sich auch die Speisekarte, deren Menüs aus 14 oder 18 Gerichtskomponenten kreiert sind.

Neue Impulse setzen

Auch der Name ist neu. Aus dem bisherigen Restaurant «Äbtstube» wird «Igniv». «Igniv», zu Deutsch «Nest», ist der perfekte Name für das Konzept. Er ist Sinnbild für Wohlfühlmomente mit der Familie, mit Freunden oder einfach guttuenden Menschen jeglicher Altersklasse. Dieses Konzept

findet auch bei Peter P. Tschirky, CEO des Grand Resort Bad Ragaz, grossen Anklang: «Das neue Restaurantkonzept ist zweifellos attraktiv für Jung und Alt und setzt neue Impulse. In unserem Haus vereinen wir drei Generationen – Grosseltern, Eltern und Kinder – unter einem Dach. Deshalb ist das Restaurant auch am Sonntagmittag geöffnet, dem Familientag.»

Passion, ein guter Gastgeber zu sein

Der 3-Sterne-Koch ist ein Perfektionist, der nichts dem Zufall überlässt. Da er selbst weiterhin im Schloss Schauenstein am Herd stehen wird, hat er das Team für sein Restaurant «Igniv» persönlich und mit grösster Sorgfalt rekrutiert: Küchenchef wird Silvio Germann – der langjährige Mitarbeiter wurde von Andreas Caminada intensiv auf seine neue Rolle vorbereitet und lernte in den letzten Jahren bis ins kleinste Detail, was es heisst, auf höchstem Niveau zu kochen und die DNA des Bündners auf den Teller zu bringen. Chef de Service bleibt Sommelier Francesco Benvenuto, der bereits in der Äbtstube in dieser Funktion tätig war. Auch alle anderen Mitarbeiter des «Igniv» wurden von Caminada und seinem Team auf Schloss Schauenstein auf ihre neue Aufgabe vorbereitet und werden perfekte Gastgeber im neuen Gourmetnest sein.

Das «Igniv» verspricht damit ein Fest für Geist und Gaumen zu sein – wie man es sich vom Spitzenkoch Andreas Caminada und dem Hotelier des Jahres 2015, Peter P. Tschirky, gewohnt ist.

Eckdaten Restaurant

Restaurantname: Igniv (rätoromanische Namensgebung, zu Deutsch «Nest»)
Konzept: Fine-Dining-Sharing-Experience
Chefkoch: Silvio Germann
Restaurantleiter: Francesco Benvenuto
Gästeanzahl: 30 Personen
Websites: www.igniv.com, www.resortragaz.ch, www.andreascaminada.com

- 3-Gang-Sharing: CHF 129.– (bestehend aus ca. 14 Gerichten)
- 4-Gang-Sharing: CHF 156.– (bestehend aus ca. 18 Gerichten)
- Zusätzlicher Gang: Surprise-Sharing (bestehend aus 4 Gerichten) + CHF 60.–

Es gibt auch ein À-la-carte-Menü, das ebenfalls auf das Sharing-Konzept ausgerichtet ist.

Offizieller Eröffnungstermin

16. Dezember 2015

Öffnungszeiten

- Mittwoch bis Sonntag, jeweils abends
- Sonntag auch mittags
- Montag und Dienstag Ruhetag

Andreas Caminada – Zur Person

Andreas Caminada's Restaurant ist mit 3 Michelin Sternen und 19 GaultMillau Punkten ausgezeichnet. Seit 2003 ist Caminada Gastgeber im Schloss Schauenstein Restaurant Hotel in Fürstenu (Schweiz), wo er zurzeit 35 Mitarbeiter beschäftigt. Sein Restaurant ist seit 2011 auf „The World's 50 Best Restaurants“ Liste. Andreas Caminada hat 2012 das Catering-Unternehmen „acasa“ zusammen mit Spitzenkoch und Freund, Sandro Steingruber, gegründet. Daneben gibt er halbjährlich sein Magazin „Caminada“ heraus und verfügt über eine eigene Messerkollektion. Caminada ist verheiratet und hat einen Sohn.

Medienkontakt Andreas Caminada:

Schloss Schauenstein Restaurant Hotel
Claudia Stich
Schlossgass 77
7414 CH-Fürstenu

Tel.: +41 (0)81 632 10 80
Mobil: +41 (0)79 828 08 02
E-Mail: stich@andreascaminada.com
www.andreascaminada.com

Zum Grand Resort Bad Ragaz

Das Grand Resort Bad Ragaz liegt umgeben von Bergen etwa eine Autostunde von Zürich entfernt in der Ostschweizer Ferienregion Heidiland. Es gilt als führendes Wellbeing und Medical Health Resort Europas und wurde 2013 vom Spa Guide des renommierten Condé Nast Traveller (UK) als «Best Medi Spa» ausgezeichnet. Als «bestes Wellnesshotel der Schweiz» (SonntagsZeitung, 2015) bietet das 1242 mit der Entdeckung einer körperwarmen Thermalquelle begründete Resort im 36.5° Wellbeing & Thermal Spa ein aussergewöhnliches und authentisches Spa-Erlebnis. In Kombination mit dem öffentlichen Thermalheilbad Tamina Therme zählt die Wohlfühloase auf 12'800 Quadratmetern zu einer der grössten Spa-Landschaften Europas. Diese wird um evidenzmedizinische Leistungen des international renommierten Medizinischen Zentrums, das für Diagnostik, Prävention und Rehabilitation auf höchstem Niveau steht, – inklusive des Swiss Olympic Medical Center – ergänzt. 2014 wurde das ambulante medizinische Angebot um eine stationäre Klinik für Rehabilitation erweitert. Das Gesundheitsresort verfügt über 267 luxuriöse Zimmer und Suiten. Sechs Restaurants, ein Bistro sowie ein Café sorgen für kulinarische Vielfalt. Zwei Golfplätze, das Kursaal Business & Events Center, ein vielfältiges kulturelles Angebot und ein eigenes Casino komplementieren das Erlebnis vor Ort.

Medienkontakt Grand Resort Bad Ragaz:

Grand Resort Bad Ragaz
Martin Leiter
CH-7310 Bad Ragaz

Tel.: +41 (0)81 303 27 16
Mobil: +41 (0)79 226 73 36
E-Mail: presse@resortragaz.ch
www.resortragaz.ch