



Pressemitteilung

## «IGNIV by Andreas Caminada» – Küchenchef Silvio Germann erhält von GaultMillau die Auszeichnung «Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz» und ehrt ihn mit 16 Gault-Millau-Punkten.

*Fürstenua/Bad Ragaz, 10. Oktober 2016. Nach der Auszeichnung des Guide Michelin mit einem Stern folgt GaultMillau und zeichnet Silvio Germann, Küchenchef des «IGNIV by Andreas Caminada» im Grand Resort Bad Ragaz, mit der «Entdeckung des Jahres» aus und gibt ihm 16 Gault-Millau-Punkte.*

Das zweite kulinarische Konzept von Andreas Caminada öffnet seinem jungen talentierten Küchenchef, Silvio Germann, die Tore in den Sternenhimmel des Guide Michelin sowie in die Gault-Millau-Welt. Auf den ersten Stern des Guide Michelin folgt nun von GaultMillau die Auszeichnung «Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz» und würdigt ihn mit 16 Gault-Millau-Punkten.

«Ich bin unheimlich stolz, dass Silvio unser IGNIV-Konzept so ausgezeichnet umgesetzt hat. Er und sein Team zelebrieren die Fine-Dining-Sharing-Experience leidenschaftlich und es freut mich sehr, dass Silvio nun mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet wurde», strahlt Andreas Caminada.

«Andreas hat mich während über drei Jahren auf einen solchen Job vorbereitet. Mit dieser Auszeichnung kann ich ihm, aber auch meinem ganzen Team, etwas zurückgeben und das macht mich sehr glücklich», erwidert Silvio Germann.

### **Silvio Germann – ein Koch mit Zukunft**

Silvio Germann hat die DNA von Andreas Caminada verinnerlicht. Die Erfahrung, die er im Schauenstein Schloss Restaurant Hotel sammeln

konnte, zeigt er in einer unglaublichen Qualität verführerischer Gerichte, die mit höchster Präzision auf vielen verschiedenen Tellern und Schalen vom Restaurantleiter Francesco Benvenuto und seinem Team serviert werden. Silvio Germann liebt es zu lauten Beats zu kochen und bringt so eine ungezwungene Atmosphäre in die Küche. Die Stimmung im Team ist ihm denn auch wichtig: «Unsere Fine-Dining-Sharing-Experience setzt ein relaxtes Ambiente voraus. Da ist es wichtig, dass sich alle Mitarbeiter verstehen und wohlfühlen. Nur so kann das Sharing-Konzept funktionieren», sagt er.

### **IGNIV – Erlebnis Teilen**

Das IGNIV-Konzept steht sinnbildlich für Gemütlichkeit und Wohlfühlmomente im Kreise von Freunden, Familie und Geschäftspartner. Die Fine-Dining-Sharing-Experience soll ein bewusstes gemeinsames Esserlebnis fördern. Es gibt daher keine klassische Menü-Abfolge, sondern die Gäste einigen sich auf ein 3-Gang-Sharing- bzw. 4-Gang-Sharing-Menü um CHF 138.– bzw. CHF 156.– und bedienen sich dann selbst aus den bis zu 30 Gerichtskomponenten, die in unterschiedlichen Schalen und Platten auf den Tisch kommen.

**Das Grand Resort Bad Ragaz feiert mit und gewährt Spezialpreise**

Bei Buchung eines Tisches im IGNIV erhalten Gäste das EZ Comfort im Grand Hotel Hof Ragaz ab CHF 290.– (statt CHF 380.–), das DZ Deluxe ab CHF 450.– (statt CHF 590.–). Angebot gültig bis 30. November 2016.

## 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](http://www.igniv.com), [www.resortragaz.ch](http://www.resortragaz.ch), [www.andreascaminada.com](http://www.andreascaminada.com)

- 3-Gang-Sharing-Erlebnis: CHF 138.–
- 4-Gang-Sharing-Erlebnis: CHF 156.–
- Zusätzlicher Gang Surprise-Sharing: + CHF 60.–

Es gibt auch ein À-la-carte-Menü, das ebenfalls auf das Sharing-Konzept ausgerichtet ist. Zudem gibt es einen Candy-Store und jeden Sonntagmittag wird ein 3-Gang-Sharing-Kids-Menü serviert.

## Öffnungszeiten

- Mittwoch bis Samstag ab 18.30 Uhr
- Sonntag ab 12.00 Uhr und abends ab 18.30 Uhr
- Montag und Dienstag Ruhetag

## Packages:

### Caminada Experience:

Der Schweizer Spitzenkoch Andreas Caminada lädt Sie zu einer ganz besonderen zweitägigen Sinnesreise in seine beiden kulinarischen Genussoasen ein. Zum einen in das Restaurant «IGNIV by Andreas Caminada», wo Sie Küchenchef Silvio Germann (1 Michelin-Stern, 16 Gault-Millau-Punkte) mit einem 4-Gang Dinner verwöhnt, serviert im Stil einer jungen und frischen Fine Dining Sharing Experience. Mit dem IGNIV Limousinen-Service geht es am Folgetag zum nah gelegenen Schauenstein Schloss Restaurant Hotel (3 Michelin-Sterne, 19 Gault-Millau-Punkte) in Fürstenu. Dort erwartet Sie ein 6-Gang-Lunch zubereitet von Andreas Caminada und seiner Brigade. Im geschichtsträchtigen Schloss, eingebettet in eine einzigartige Umgebung, kreierte Andreas Caminada in seiner produktnahen Küche Menükompositionen, die mit unverfälschtem Geschmack überzeugen.

Caminada Experience ab CHF 600 pro Person / Nacht.

### IGNIV Geburtstags-Special:

Mit grosser Vorfreude schauen wir bereits auf den bevorstehenden ersten Geburtstag unseres Kulinarik-Nests IGNIV. Das Küken hat die Bewährungsprobe bestens gemeistert und verzaubert seine Gäste immer wieder von Neuem mit aussergewöhnlichen Fine-Dining-Sharing-Kreationen. Das IGNIV-Team um Küchenchef Silvio Germann und Restaurantleiter Francesco Benvenuto freut sich, auch Sie vom Sharing-Konzept zu begeistern.

IGNIV Geburtstags-Special ab CHF 535 pro Person (gültig vom 1. bis 18. Dezember 2016)

### **Andreas Caminada – Zur Person**

*Andreas Caminada's Restaurant ist mit 3 Michelin Sternen und 19 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. Seit 2003 ist Caminada Gastgeber im Schauenstein Schloss Restaurant Hotel in Fürstenu (Schweiz), wo er zurzeit 40 Mitarbeitende 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 Bookazine "Caminada Documenta" heraus und verfügt über eine eigene Messerkollektion. Andreas Caminada ist verheiratet und hat zwei Söhne.*

### **Silvio Germann – Zur Person**

*Silvio Germann beendete seine Lehre als Koch im Gasthaus Sempacherhof im Jahre 2009. Über verschiedene Stationen kam er 2012 in die 3-Sterne-Küche von Andreas Caminada, wo er die DNA des Schauensteins Schloss Restaurant Hotel von Grund auf mitbekam. Zusammen mit Andreas Caminada hat er an der Gestaltung des neuen Fine-Dining-Sharing-Experience-Konzeptes mitgearbeitet und ist seit Dezember 2015 Küchenchef des Restaurant IGNIV by Andreas Caminada.*

Medienkontakt Restaurant IGNIV:

Schauenstein Schloss Restaurant Hotel  
Christina Cavigelli  
Schlossgass 77  
7414 CH-Fürstenu

Tel.: +41 (0)81 632 10 80  
Mobil: +41 (0)79 134 04 03  
E-Mail: [pr@igniv.com](mailto:pr@igniv.com)  
[www.igniv.com](http://www.igniv.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. Als «bestes Wellnesshotel der Schweiz» (SonntagsZeitung, 2016) und «Resort Spa of the Year: Western Europe & Scandinavia» (World Spa & Wellness Awards 2016) bietet das 1242 mit der Entdeckung einer körperwarmen Thermalquelle begründete Gesundheitsresort im 36.5° Wellbeing & Thermal Spa ein aussergewöhnliches und authentisches Spa-Erlebnis. Dieses wird um evidenzmedizinische Leistungen des international renommierten Medizinischen Zentrums – inklusive des Swiss Olympic Medical Center –, ergänzt. 2014 wurde das ambulante medizinische Angebot um eine stationäre Klinik für Rehabilitation erweitert. Der «Medical Master» (Tatler Spa Awards 2016) verfügt neben 17 Klinikzimmern über 267 luxuriöse Zimmer und Suiten. Sieben Restaurants mit gesamthaft 1 Michelin Stern und 58 GaultMillau-Punkten, ein Bistro sowie ein Café sorgen für kulinarische Vielfalt. Zwei Golfplätze, das Kursaal Business & Events Center, ein vielfältiges kulturelles Angebot, das öffentliche Thermalheilbad Tamina Therme und ein eigenes Casino komplimentieren 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](mailto:presse@resortragaz.ch)  
[www.resortragaz.ch](http://www.resortragaz.ch)