



Pressemitteilung

## «IGNIV by Andreas Caminada» – Küchenchef Silvio Germann erhält seinen ersten Michelin-Stern

*Fürstenu/Bad Ragaz, 5. Oktober 2016. Der Guide Michelin zeichnet zum ersten Mal ein Fine-Dining-Sharing-Experience-Konzept aus und würdigt Silvio Germann, Küchenchef des «IGNIV by Andreas Caminada» im Grand Resort Bad Ragaz, mit einem Stern.*

Mit der Einführung seines zweiten Restaurant-Brands IGNIV hat Andreas Caminada bewusst die gewohnten Fine-Dining-Wege verlassen. Für diese aussergewöhnliche Idee und auch für den Mut, dieses Konzept umzusetzen, werden er und sein Küchenchef, Silvio Germann, nun belohnt. Erstmals in der Geschichte des Guide Michelin wird ein Fine-Dining-Sharing-Experience-Konzept ausgezeichnet.

### Herzliche Gratulation zum ersten Stern

«Silvio Germann und das IGNIV-Team haben die Fine-Dining-Sharing-Philosophie perfekt umgesetzt und ich bin sehr stolz, dass sie für ihre ausgezeichnete Arbeit einen Michelin-Stern erhalten haben. Zu diesem brillanten Erfolg gratuliere ich ganz herzlich», sagt Andreas Caminada.

Auch das Grand Resort Bad Ragaz freut sich sehr über diese überraschende Auszeichnung. Peter Tschirky, CEO Grand Resort Bad Ragaz meint dazu: «Die kulinarische 5-Sterne-Welt im Grand Resort Bad Ragaz wird mit dieser Ehrung um ein Highlight erweitert. Wir gratulieren Andreas Caminada sowie Silvio Germann und seinem Team aufrichtig zu dieser Leistung.»

«Wir gratulieren Silvio Germann ganz herzlich zu

seinem ersten Michelin-Stern und sind stolz darauf, ein Teil der erfolgreichen IGNIV-Familie zu sein.», freut sich Hans Wiedemann, Managing Director & Delegate of the Board Badrutt's Palace Hotel.

### Silvio Germann – jung, ambitioniert und talentiert

Der junge, talentierte Luzerner sammelte seine ersten Erfahrungen im Gasthaus Sempacherhof in Sempach und wechselte nach seiner Lehre ins Restaurant Mostkrug in St. Ehard. Über das Restaurant Epoca in Flims kam er dann ins Schauenstein Schloss Restaurant Hotel und war dort mehrere Jahre in der Schlossküche von 3-Sterne-Koch Andreas Caminada tätig. Bei der Umsetzung des Fine-Dining-Sharing-Experience-Konzepts hat Silvio Germann von Anfang an mitgewirkt.

Über die Auszeichnung ist er sehr erfreut. «Ich bin Andreas sehr dankbar für das Vertrauen, das er mir geschenkt hat und die Chance, die er mir gegeben hat. Im Weiteren danke ich meinem ganzen Team und insbesondere meinem Restaurantleiter Francesco Benvenuto für die unglaubliche Unterstützung – ohne ihn und das Team wären wir nie so weit gekommen.»

**IGNIV – ein Ort, an dem das Teilen von  
Kulinarik, Genuss und Zusammensein gelebt  
wird**

«Igniv» bedeutet auf Rätoromanisch «Nest». 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 18

Gerichtskomponenten, die in unterschiedlichen Schalen und Platten auf den Tisch kommen.

Das Restaurant wurde Mitte Dezember 2015 eröffnet und ist bereits heute bei seinen Gästen äusserst beliebt.

Eingebettet in das führende Wellbeing & Medical Health Resort Europas, das Grand Resort Bad Ragaz, ist das «IGNIV» der perfekte kulinarische Ort für eine gemeinsame und genussvolle Zeit.

## 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.

### Eröffnungstermin:

16. Dezember 2015

### Öffnungszeiten

- Mittwoch bis Samstag ab 18.30 Uhr
- Sonntag ab 12.00 Uhr und abends ab 18.30 Uhr
- 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 Schauenstein Schloss Restaurant Hotel in Fürstenau (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-Fürstenau

Tel.: +41 (0)81 632 10 80  
Mobil: +41 (0)79 134 04 03  
E-Mail: pr@igniv.com  
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, 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. 2015 feierten Resort und Bad Ragaz 175 Jahre Thermalwasser im Kurort.

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