



Pressemitteilung

Auszeichnung: Francesco Benvenuto vom «IGNIV» ist GaultMillaus «Sommelier des Jahres 2018»

Fürstenau / Bad Ragaz, 4. Oktober 2017. Mit der aktuellen 2018er Ausgabe zeichnet der Restaurantführer GaultMillau Francesco Benvenuto vom «IGNIV by Andreas Caminada» im Grand Resort Bad Ragaz als «Sommelier des Jahres» aus.

Das Gourmetnest-Konzept «IGNIV by Andreas Caminada» des Graubündner Spitzenkochs steht sinnbildlich für Gemütlichkeit und bewusstes Teilen im Kreise von Freunden und Familie. Für eine gelungene Fine-Dining-Sharing-Experience in den beiden ersten Dependancen in Bad Ragaz und St. Moritz ist dabei nicht nur die kreative Küche seiner Statthalter am Herd entscheidend. Massgeblich wird das Gasterlebnis auch durch das behagliche Ambiente, den gleichsam fröhlichen wie persönlichen Service und eine feine Weinauswahl bestimmt.

Teamwork

Im IGNIV des Grand Resort Bad Ragaz meistert Gastgeber und Sommelier Francesco Benvenuto diese vielfältige Aufgabe bereits seit der Eröffnung des Restaurants Ende 2015 mit Bravour. Für sein Talent und seine Passion in Sachen Wein wird der 35-Jährige nun vom Gourmetführer GaultMillau als «Sommelier des Jahres 2018» geehrt. «Unsere Gäste sollen ihre kostbare Zeit bei einem gemeinsamen Essen im IGNIV vollends genießen. Dafür brennt jeder einzelne von uns mit seiner ganzen Leidenschaft. Der Titel ist eine Ehre – ich bin sehr dankbar, meine Begeisterung für tolle Weine an der Seite von einem so starken Service- und Küchenteam ausleben zu dürfen», freut sich Benvenuto.

Sharing is caring

Im Mittelpunkt des IGNIV, was auf rätoromanisch Nest bedeutet, steht das gemeinsame Esserlebnis: Statt einer klassischen Menüfolge werden alle Speisen in kleinen Schalen, Tellern oder auf Platten zum Teilen in der Tischmitte serviert, so dass sich jeder Gast nach eigenem Gusto selbst bedienen kann.

Wie wichtig dazu ein gekonntes Weinpairing ist, weiß auch Ideengeber Andreas Caminada. «Francesco hat diese besondere Auszeichnung wirklich verdient. Im IGNIV kommen je Gang immer mehrere kleine und sehr unterschiedliche Gerichte zeitgleich auf den Tisch. Durch die komplexen Aromen braucht es enorm viel Feingespür, um den richtigen Wein als Begleiter zum Essen auszusuchen. Außerdem ist unser Ziel eine ausgesprochen entspannte Atmosphäre. Das geht nur mit einem authentischen und herzlichen Gastgeber», würdigt der 19-Punkte-Koch das Können seines Restaurantleiters und Sommeliers.

Erfolgsgeheimnis

Benvenuto sieht das Erfolgsgeheimnis auch in der guten Abstimmung mit Küchenchef Silvio Germann, der für seine Kochkunst bereits im letzten Jahr von der Testequipe des

GaultMillau zur «Entdeckung des Jahres 2017» in der Deutschschweiz gewählt wurde. Das eingespielte Duo findet dank des gut bestückten Weinkellers im Grand Resort immer einen gemeinsamen Nenner für die Aromen der Gangfolge – sogar, wenn Gäste eine klassische Weinreise wünschen. «Aber am liebsten ziehe aus Grossflaschen auf, um den Sharing-Gedanken auch beim Wein über mehrere Tische hinweg fortzuführen» erklärt der Sommelier und verrät: «Meine Vorliebe gilt dabei den regionalen Weinen der Bündner Herrschaft. Aber ich horte auch stets eine schöne Auswahl grosser französischer Pinot Noirs und spannender Champagner für unsere Gäste. Spezielle Gerichte lassen sich so zwischendrin wunderbar glasweise begleiten.» Insgesamt umfasst der Weinkeller im Grand Resort Bad Ragaz über 500 Weinpositionen.

Der Weg ins IGNIV

Begonnen hat die Karriere des Italieners mit kalabrischen Wurzeln in Deutschland, doch nach seiner Ausbildung zum Hotelfachmann in Düsseldorf zog es ihn schnell in die Schweiz. «Ich liebe die Berge und wollte immer in der Alpenregion arbeiten», gesteht Benvenuto. Auf die erste Position im Schweizerhof in Zermatt folgte der Lenkerhof im Berner Oberland. Die Chance, sein Französisch zu perfektionieren, nutzte er im Hôtel du Cap in Antibes, bevor er zurück im Lenkerhof seine Ausbildung zum

Sommelier startete. Nach Station im Hotel Bad Bubendorf kam Benvenuto 2012 schliesslich ins Heidiland, wo er sich als Chefsommelier im Quellenhof in Bad Ragaz sowie ab 2013 in der angeschlossenen «Äbtestube» des Grand Resort einen Namen machte. Ein Glücksfall für Andreas Caminada, der den engagierten Sommelier 2015 in sein neues Team übernahm und zusammen mit Küchenchef Silvio Germann für seine erste IGNIV-Dependance verpflichtete. Bereits neun Monate nach Eröffnung wurde das «IGNIV by Andreas Caminada» im Grand Resort Bad Ragaz mit 16 GaultMillau-Punkten sowie einem Michelin-Stern ausgezeichnet, gefolgt von Platz zwei beim «Swiss Wine List Award 2017» und der internationalen Prämierung «Best of Award of Excellence» des Wine Spectators.

Weinerlebnis mit Francesco Benvenuto

Vom 7. bis 10. Dezember 2017 erleben Gäste des Grand Resort Bad Ragaz mit dem Package «Weekend der Sinne» Gaumenfreuden und spannende Blicke hinter die Kulissen des IGNIV. Im Rahmen des viertägigen Programms begleiten sie den Sommelier des Jahres 2018 zum Wine-Tasting in die Bündner Herrschaft. Ab CHF 1'215.– pro Person im DZ. Tischreservierungen oder Package-Buchung unter +41 81 303 30 30 oder reservation@igniv.com.

Details zum Package „Weekend der Sinne“

Gaumenfreuden und spannende Blicke hinter die Kulissen des IGNIV stehen bei diesem Wochenende neben weiteren Genussmomenten im Mittelpunkt: 3 Übernachtungen inklusive grosszügigen Frühstücksbuffets, Willkommensaperitif mit der Direktion, gemeinsames Dinner im Restaurant Olives d'Or am Anreisetag, Barkonzert mit «Sydney Ellis», Wine Tasting mit Sommelier Francesco Benvenuto in der Bündner Herrschaft, exklusiver Einblick hinter die Kulissen der IGNIV Küche mit Silvio Germann, Mittagessen im Restaurant IGNIV by Andreas Caminada inkl. Getränke, kostenloser Late Check-Out am Abreisetag bis 17.00 Uhr und Abschiedsgeschenk.
Ab CHF 405 pro Person / Nacht. Buchbar von 07.12.2017 bis 10.12.2017 nach Verfügbarkeit.

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, 2017) und «Resort Spa of the Year: Western Europe & Scandinavia» (World Spa & Wellness Awards 2017) 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 insgesamt 58 GaultMillau-Punkten und 1 Michelin Stern, 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 runden das Erlebnis vor Ort ab.

Andreas Caminada

Seit 2003 ist Andreas Caminada (40) Gastgeber im Schloss Schauenstein im schweizerischen Fürstentum, wo er 40 Mitarbeitende beschäftigt. Das Restaurant «Schloss Schauenstein» ist mit drei Michelin-Sternen sowie 19 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet und ist seit 2011 auf «World's Best Restaurants»-Liste platziert – sechs Jahre davon in Folge unter den besten 50 Restaurant der Welt. 2012 gründete Andreas Caminada das Catering-Unternehmen «acasa» zusammen mit Spitzenkoch und Freund Sandro Steingruber. Im Dezember 2015 folgte die Lancierung seines zweiten Restaurant-Brands «IGNIV by Andreas Caminada», welcher seither mit Dependancen im Grand Resort Bad Ragaz und Dezember 2016 auch im Badrutt's Palace Hotel zu finden ist. Ebenfalls im Jahr 2015 gründete er die Stiftung «Fundaziun Uccelin» zur Förderung junger schweizer- und ausländischer Koch- und Servicetalente. Sein Bookazine «CAMINADA DOCUMENTA» erscheint halbjährlich in Deutsch und Englisch. Andreas Caminada ist verheiratet und hat zwei Söhne.

Grand Resort Bad Ragaz

Martin Leiter

CH-7310 Bad Ragaz

Tel.: +41 (0)81 303 27 16

E-Mail: presse@resortragaz.ch

www.resortragaz.ch

Schloss Schauenstein

Daniela Heykes

Schlossgass 77

7414 CH-Fürstentum

m: +49 (0)179 80084340

e: pr@andreascaminada.com

<http://www.andreascaminada.com>