

## V-ZUG AG

Industriestrasse 66, Postfach 59, 6301 Zug  
Telefon +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 67  
info@vzug.com, www.vzug.com

### GLOBAL MARKETING SERVICES

Jasmin Riesen  
Direktwahl +41 58 767 64 56  
jasmin.riesen@vzug.com

Juli 2018 NUJ

## PRESSEMITTEILUNG

# Andreas Caminada – mit Leidenschaft zum Erfolg

*Der Bündner ist zum 7. Mal auf „The World’s 50 Best Restaurants“-Liste*

*Andreas Caminada schafft es zum siebten Mal in Folge auf „The World’s 50 Best Restaurants“-Liste. Soeben wurde er für eine erneute Rangierung in New York ausgezeichnet.*

Bei „The World’s 50 Best Restaurants“-Liste handelt es sich um ein Ranking, das jährlich veröffentlicht wird und das Ziel hat, die aktuellen fünfzig besten Restaurants der Welt zu benennen und auszuzeichnen. Nebst Daniel Humm ist Andreas Caminada der einzige Schweizer Koch, der auf dieser Liste vertreten ist – und zwar zum siebten Mal in Folge und neu auf dem 47. Platz. Eine Anerkennung an den Spitzenkoch, die auch für seine konstante Leistung in der Haute-Gastronomie steht, nebst seiner kreativen Schaffenskraft.

### **Dialektik des Geschmacks**

Die Essenz liegt in der Einfachheit – im wahren Geschmack. Angelehnt an die französische Küche und unter Berücksichtigung von regionalen Produkten, ist es dem Spitzenkoch wichtig, dass ein Lebensmittel seinen ursprünglichen Geschmack behält. Unter dieser – auf den ersten Blick einfach klingenden – Prämisse entwickelt Andreas Caminada mit unverwechselbarer Handschrift seine Gerichte: An seinen verblüffend raffinierten, die Fachwelt und Gäste gleichermaßen begeisternden Geschmackskombinationen und Präsentationen, tüftelt der Bündner Spitzenkoch oft wochenlang, bevor eine bis ins Detail perfekt komponierte Menüabfolge auf die Speisekarte gelangt. Diese Perfektion ist mitunter ein Grund, weshalb er mit seinem Restaurant erneut auf der „World’s 50 Best Restaurants“-Liste steht. „Es ist für mich und mein Team eine tolle Anerkennung wieder unter die 50 besten Restaurant der Welt gewählt worden zu sein. Es ist gleichzeitig auch ein dankenswertes Engagement aller Beteiligten, das dazu beiträgt, Gäste aus aller Welt auf unser Tun und kreatives Schaffen aufmerksam zu machen. Denn die Zufriedenheit und das Urteil unserer Gäste steht für uns im Zentrum,“ so Caminada. Der Bündner will kulinarisch immer wieder neu überraschen – auch seine Stammkunden. Perfekt inszeniert er eine kulinarische Sinnesreise für die Gäste in seinem historischen Schauenstein Schloss Restaurant Hotel in Fürstenu, der kleinsten Stadt der Welt. In den 13 Jahren seines Wirkens im Schauenstein Schloss Restaurant Hotel hat er nach und nach umgebaut und vergrössert. Gekonnt wurde eine Synergie zwischen historischen und modernen Elementen geschaffen. Heute umfasst die Wirkungsstätte von Caminada nebst dem Restaurant und

der Remisa, ein Boutique-Hotel mit drei Doppelzimmer und drei Suiten und ist längst zu einem kulinarischen Mekka, einem Ort, an dem man den Alltag vergessen kann, geworden.

### **Stetige Weiterentwicklung**

Dass man sich in der Top-Liga der Spitzenköche nicht ausruhen kann, zeigt Andreas Caminada immer wieder. So hat er im letzten Jahr seinen zweiten Restaurant-Brand, „IGNIV by Andreas Caminada“ in Bad Ragaz lanciert. Eine Fine-Dining-Experience der gehobenen Küche, bei der das Teilen von Zeit, Genuss und Kulinarik im Mittelpunkt stehen. Im selben Jahr hat der Bündner auch seine eigene Stiftung „Fundaziun Uccelin“ gegründet. Diese fördert Koch- und Servicetalente und ist für Caminada eine Herzensangelegenheit. Er will von dem etwas zurückgeben, was er an Erfahrung und Können lernen und sich aneignen durfte. Ein Bekenntnis an seinen Beruf, welchen er als ‚schönstes Handwerk‘ überhaupt betitelt. Bei einem solch umtriebigen Geist darf man noch viele neue Geschichten erwarten, die ganz sicher zukunftsweisend sein werden. Sein eigener beruflicher Werdegang, sein Erfolg und sein Ideenreichtum reflektieren auch die Attribute, die es braucht, um über all die Jahre auf der „World’s 50 Best Restaurants“-Liste zu sein.

### **Andreas Caminada – zur Person**

Andreas Caminada’s Schauenstein Schloss Restaurant Hotel ist mit 3 Michelin Sterne und 19 GaultMillau Punkten ausgezeichnet. Seit 2003 ist Caminada Gastgeber im Schauenstein Schloss 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. Im Dezember 2015 lancierte der Bündner seinen zweiten Restaurant-Brand „IGNIV“ ([www.igniv.com](http://www.igniv.com)) in Bad Ragaz und gründete im selben Jahr seine eigene Stiftung „Fundaziun Uccelin“ ([www.uccelin.com](http://www.uccelin.com)), die junge, talentierte Koch- und Servicefachkräfte fördert. Andreas Caminada ist verheiratet und hat zwei Söhne.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte:

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

Tel.: +41 (0)81 632 10 80  
Mobile: +41 (0)79 828 08 02  
E-Mail: [stich@andreascaminada.com](mailto:stich@andreascaminada.com)  
[www.andreascaminada.com](http://www.andreascaminada.com)

## Fotomaterial

