



Pressemitteilung

## «IGNIV by Andreas Caminada» – Ode an den Genuss und das Leben Andreas Caminada eröffnet neues Gourmetnest

*Fürstenua/Bad Ragaz, 14. Dezember 2015. Am 16. Dezember 2015 eröffnet Andreas Caminada sein neues Restaurant «IGNIV by Andreas Caminada» im Grand Resort Bad Ragaz. Ein Ort, an dem das Teilen von Kulinarik, Genuss und Zeit die zentrale Rolle spielt.*

Eines der wichtigsten Dinge, die ein Koch besitzen muss, um seine Gäste immer wieder aufs Neue zu überraschen, ist Kreativität. Eine Eigenschaft, die Andreas Caminada mit seinem neuen Restaurant-Brand «IGNIV by Andreas Caminada» einmal mehr unter Beweis stellt und ab dem 16. Dezember 2015 in der ehemaligen «Äbtestube» im Grand Resort Bad Ragaz von einem jungen, passionierten Team, geführt von Silvio Germann, umsetzen lässt.

### **Wohlfühlcharakter de luxe**

Andreas Caminada, der sich im Schauenstein Schloss Restaurant Hotel 3 Michelin-Sterne und 19 Gault-Millau-Punkte erkocht hat, bietet in seinem zweiten Restaurant ein erfrischend junges Konzept mit einer hochstehenden und produktnahen Küche: «Es steht für ein Lebensgefühl, ein Savoir-vivre, um Genuss und Zeit zu zelebrieren, und zwar für alle Generationen», so Caminada. «Deshalb hat das Restaurant auch am Sonntagmittag geöffnet, dem Familientag», ergänzt Peter P. Tschirky, Vorsitzender der Geschäftsleitung des Grand Resort Bad Ragaz, mit dem der Bündner für das «IGNIV» (rätoromanisch für «Nest») zusammenspannt. Um das Gefühl der Geborgenheit für den Gast auch visuell umzusetzen, wurde von der renommierten, spanischen Innendesignerin Patricia Urquiola eine hedonistische Stimmung erarbeitet. Dafür wurde das Restaurant umgebaut. Geblieben sind der wohlige Kamin in der Mitte des Raums und das Gewölbe. Unterstrichen

wird das Gefühl in einem Nest zu sein durch harmonische und hochwertige Materialien wie Messingelemente und Holz sowie durch die Anordnung der Tische, mit der die Privatsphäre der jeweiligen Tafelrunde garantiert wird.

Die Farbkombination aus Erdtönen und Bordeaux, Burgund und Robin-Egg-Blue vermittelt Wärme und schafft eine angenehme Atmosphäre für Komfort, Wohlfühlgefühl und soziale Interaktion. Neben dem einzigartigen Interieurdesign überzeugt auch die von Grafiker Remo Caminada entwickelte Logowelt durch Schlichtheit und Raffinesse. Das «IGNIV»-Logo wurde mit den einfachsten gestalterischen Elementen kreiert: mit Punkt und Linie. Das auf den ersten Blick wirr wirkende Liniengebilde entfaltet erst bei genauem Hinschauen seine Wirkung.

### **Wunderbares Sein**

Der Fokus auf den unverfälschten Geschmack der Produkte wird auch im Restaurant «IGNIV» zum Tragen kommen und lässt die Handschrift von Andreas Caminada einmal mehr klar erkennen. Auch wenn er selbst weiterhin im Schauenstein Schloss Restaurant Hotel tätig ist, werden Kenner des Bündners das choreografierte Zusammenspiel von Küche und Service auch in Bad Ragaz wiederfinden. Anders als im Schloss stellen die Gäste im «IGNIV» ihr Menü – entsprechend dem Konzept von Sharing-Dishes – selbst zusammen.

Neben einer À-la-carte-Karte bietet das neue Restaurant auch ein 3-Gang- bzw. 4-Gang-Sharing-Menü an, das von Silvio Germann (Küchenchef) und seinen Mitarbeitenden umgesetzt wird. Der junge Luzerner war mehrere Jahre in der Schlossküche von 3-Sterne-Koch Caminada tätig und hat bei der Umsetzung des Foodkonzepts von Anfang an mitgewirkt. Serviert werden die kulinarischen Menükompositionen in Schalen und auf Platten von Francesco Benvenuto (Restaurantleiter und Sommelier) und seinem Team. Der Sommelier hat bereits während seiner Zeit in der ehemaligen «Äbtstube» seine Gastgeberrolle gekonnt ausgeübt.

Das «IGNIV» steht somit für einen Ort, an dem die Schlichtheit und die Schönheit des Moments bewusst gemacht und zelebriert werden. Eingebettet in das führende Wellbeing & Medical Health Resort Europas, das Grand Resort Bad Ragaz, ist das «IGNIV» der perfekte Rückzugsort für eine 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.

## Offizieller 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 Fürstenu (Schweiz), wo er zurzeit 35 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 Magazin "Caminada" heraus und verfügt über eine eigene Messerkollektion. Caminada ist verheiratet und hat zwei Söhne.

Medienkontakt Restaurant IGNIV:

Schauenstein Schloss 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: [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. 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](mailto:presse@resortragaz.ch)  
[www.resortragaz.ch](http://www.resortragaz.ch)