

Caminada eröffnet zweites Restaurant

Andreas Caminada übernimmt im Dezember 2015 das Gourmetrestaurant «Äbtestube» des Grand Resorts Bad Ragaz. Der Spitzenkoch wird im Fünf-Sterne-Resort mit einem ganz neuen Gastronomiekonzept aufwarten.

Um Erfolg zu haben, braucht es ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein, Innovation und auch den Mut, neue Wege zu gehen. Darin sind sich Andreas Caminada und das Grand Resort Bad Ragaz einig und starten deshalb im Dezember eine Partnerschaft. Der Spitzenkoch übernimmt das Restaurant «Äbtestube» und wird mit einem neuen Gastronomiekonzept die Gäste überraschen. In Bad Ragaz freut man sich über die Partnerschaft, bereichert diese doch die kulinarische Vielfalt, für die das Resort mit seinen sechs Restaurants, seinem Bistro, seinem Café und den diversen Bars und Lounges weit über die Region hinaus bekannt ist.

Kooperation

Caminada ist in vielerlei Hinsicht ein Pionier in seinem Schaffen und hegte schon seit einiger Zeit den Gedanken, noch ein anderes, neues Gastronomiekonzept, losgelöst von der Philosophie



und dem Konzept von Schloss Schauenstein, zu realisieren. Mit der «Äbtestube» des Grand Resort Bad Ragaz hat der Bündner nun den idealen Ort zur Verwirklichung seines Traumes gefunden. Da der Kulinarik-Virtuose Andreas Caminada weiterhin im Schloss Schauenstein der Gastgeber bleibt, wird er zur Umsetzung seines neuen Restaurantkonzeptes durch eine von ihm ausgewählte und persönlich geschulte Top-Brigade vertreten. Einem exzellenten Lehrmeister entsprechend, wird er jedoch laufend persönlich in Bad Ragaz nach dem Rechten schauen. Und da der Spitzenkoch wie auch das Grand Resort Bad Ragaz für höchsten Anspruch an die eigene Leistung stehen und kreative Ideen umsetzen, wird

auch die neue Dependence von Andreas Caminada eines ganz sicher sein: eine kulinarische Sinnesreise mit Nachhaltigkeit, eingebettet in die herrliche Umgebung von Europas führendem Wellbeing & Medical Health Resort in Bad Ragaz.

Zur Person

Andreas Caminada's Restaurant ist mit 3 Michelin Sternen und 19 GaultMillau Punkten ausgezeichnet. Seit 2003 ist Caminada Gastgeber im Schloss Schauenstein Restaurant Hotel in Fürstentau (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, ge-
gründet. Daneben gibt er



halbjährlich sein Magazin
«Caminada» heraus und
verfügt über eine eigene
Messerkollektion.
Caminada ist verheiratet
und hat einen Sohn.

www.andreascaminada.com