



Pressemitteilung

Gourmetnest mit Stern: Das «IGNIV » holt Michelin-Auszeichnung ins Badrutt's Palace

St. Moritz / Fürstenau (CH), 9. Oktober 2017 – Der Guide Michelin Schweiz würdigt die Kochkunst von Marcel Skibba und zeichnet das «IGNIV@Badrutt's Palace by Andreas Caminada» mit einem Stern in der aktuellen Ausgabe 2018 aus.

Erst vor rund neun Monaten, am 21. Dezember 2016, eröffnete das zweite Gourmetnest von Ideengeber Andreas Caminada im noblen Schweizer Wintersportort St. Moritz seine Türen. Gäste des Badrutt's Palace Hotel erwartet im jüngsten IGNIV nicht nur eine spektakuläre Aussicht auf die Engadiner Bergwelt und den St. Moritzer See. Auch der bereits bewährte Sharing-Gedanke mit vielen abwechslungsreichen Gerichten zum Teilen anstelle eines klassischen Menüs machen das neu besternte Restaurant zu einem besonderen Erlebnis. Die Nestatmosphäre des namensgebenden Konzepts trägt die Handschrift der Stardesignerin Patricia Urquiola. Hochwertige Materialien und eine raffinierte, warme Farbgebung lassen die eleganten Gasträume Geborgenheit ausstrahlen und schaffen eine private Atmosphäre, die sich für entspannte Familienessen und Dinner mit Freunden oder Geschäftspartnern eignet.

Am Herd der modernen Showküche des Restaurants steht Küchenchef Marcel Skibba. Gemeinsam mit seiner rund 15-köpfigen Brigade ist der 31-Jährige für die Fine-Dining-Sharing-Experience verantwortlich. Im Mittelpunkt des IGNIV steht das Teilen: Alle Speisen werden in kleinen Schalen, Tellern oder auf Platten in die Tischmitte serviert; jeder Gast kann sich nach eigenem Gusto selbst bedienen.

Der Fokus der Küche liegt dabei auf dem unverfälschten Geschmack regionaler Produkte. Skibba kennt Andreas Caminadas hohen kulinarischen Anspruch genau: Seit April 2015 gehört er zum festen Küchenkader des Spitzenkochs und wirkt während der Schließzeiten des IGNIV St. Moritz im Sommer und Herbst weiterhin als sein Souschef im dreifach besterten Schloss Schauenstein.

Entsprechend gross ist die Freude in Fürstenau: «Ein beeindruckender Erfolg», gratuliert Andreas Caminada anerkennend. «Der erste Michelin-Stern ist immer ein Ritterschlag, aber besonders nach so kurzer Zeit. Ich freue mich sehr für Marcel und bin dem gesamten Team im Badrutt's Palace Hotel sehr dankbar. Mit ihrer überragenden Leistung setzen sie die Idee des IGNIV perfekt um.»

Auch in St. Moritz sorgt die Anerkennung vom Guide Michelin nur wenige Monate nach der Eröffnung des neuen Restaurants für einhellige Begeisterung: «Wir gratulieren dem Team um Marcel Skibba ganz herzlich. Das IGNIV bereichert das Angebot für unsere Gäste im Badrutt's Palace Hotel um ein einmaliges kulinarisches Highlight, welches nun wohlverdient ein Stern schmückt. Umso mehr freuen wir uns auf die bevorstehende Wintersaison mit dem ersten Service im Dezember», verrät Hans Wiedemann, Managing Director und Delegate of the Board des alpinen Luxushotels.



Vom Schwarzwald in die Schweizer Berge

Marcel Skibba startete seine Karriere 2003 im heimatlichen Schwarzwald. Nach seiner Ausbildung zum Koch im Traditionshaus Erbprinz in Ettlingen sowie einer Station im elterlichen Hotelbetrieb wechselte er 2009 ins zweifach besternte «Le Pavillon» im Schwarzwaldhotel Dollenberg. Wertvolle Erfahrungen als Saucier und Possionier sammelte er danach als Chef de Partie im Team von Thomas Bühner im Drei-Sterne-Restaurant «La Vie» in Osnabrück. Seit 2015 verstärkt Marcel Skibba die Drei-Sterne-Küche von Andreas Caminada auf Schloss Schauenstein, wo er schnell zum Souschef an der Seite des Graubündners avancierte und sich für die Küchenchefstelle des jeweils zur Wintersaison geöffneten IGNIV im Badrutt's Palace Hotel St.Moritz qualifizierte.

Erfolgsnest IGNIV by Andreas Caminada

Mit der Einführung seines zweiten Restaurant-Brands IGNIV hat der Bündner Spitzenkoch bewusst die gewohnten Fine-Dining-Wege verlassen. Der Mut und die Umsetzung des bis dahin in Schweiz einzigartigen Sharing-Konzepts durch zwei seiner talentiertesten Schüler werden seither belohnt: Nach dem ersten Michelin-Stern für das bereits 2015 eröffnete IGNIV im Grand Resort Bad Ragaz folgt der begehrte Macaron für die zweite Dependence der Marke ebenfalls nur neun Monate nach Eröffnung. «Ich könnte glücklicher kaum sein. Es ist einfach ein tolles Gefühl zu sehen, wie gut die Idee des Teilens bei Tisch von unseren Gästen angenommen wird. Aber noch stolzer als der Erfolg macht mich das Können und die Detailliebe, mit der meine beiden Statthalter Marcel Skibba und Silvio Germann die Küchenlinie ausfüllen.» bestätigt Caminada.



Andreas Caminada

Seit 2003 ist Andreas Caminada (40) Gastgeber im Schloss Schauenstein im schweizerischen Fürstenau, 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.

Badrutt's Palace Hotel

Das Badrutt's Palace Hotel pflegt den exklusiven Stil, den Sport, die Kochkunst und die Mode. Mit diskretem Service und traditioneller Eleganz verwöhnt es alle Gäste in einer Atmosphäre von auserlesenem Luxus. In einem der interessantesten Skigebiete der Welt gelegen und dank seinem reichen Angebot an alpinen Sommeraktivitäten ist das Hotel im Winter wie im Sommer das ideale Reiseziel. Das Badrutt's Palace Hotel bietet 157 Gästezimmer inklusive 37 Suiten mit außergewöhnlichem Panorama auf die Schweizer Alpen. Das Hotel ist Mitglied der The Leading Hotels of the World, Swiss Deluxe Hotels und Swiss Historic Hotels.

Das Badrutt's Palace Hotel begrüßt seine Gäste in der kommenden Wintersaison vom 01. Dezember 2017 bis 1. April 2018.

Medienkontakt Badrutt's Palace Hotel

Badrutt's Palace Hotel

Yvonne Geiling

PR Manager

St. Moritz / Schweiz

Tel. +41 81 837 26 52

pr@badruttpalace.com

www.badruttpalace.com/de/press/presse

Medienkontakt IGNIV by Andreas Caminada

Schloss Schauenstein

Daniela Heykes

Schlossgass 77

7414 Fürstenau / Schweiz

m: +49 (0)179 80084340

pr@andreascaminada.com

<http://www.andreascaminada.com>