



Schloss Schauenstein zu Europas bestem Restaurant gewählt

Das beste Restaurant Europas liegt laut OAD in der kleinsten Stadt der Welt: Andreas Caminadas «Schloss Schauenstein» im schweizerischen Fürstentum führt 2018 das Ranking der «Top 100+ European Restaurants» an.

Fürstentum / Schweiz, 23. April 2018 – Das Restaurant-Bewertungsportal «Opinionated About Dining» (OAD) hat seine aktuelle Bestenliste zeitgemäßer Restaurants veröffentlicht. Das Ergebnis der weltweiten Bewertungsumfrage gibt die Meinungen von mehr als 5000 registrierten Gästen und Food-Bloggern wieder und wird von Chefs jedes Jahr mit Spannung erwartet. Der Spitzenplatz des Rankings geht 2018 an das Restaurant Schloss Schauenstein. Die Bekanntgabe wurde im Beisein der besten Chefs Europas und zahlreicher Gäste in London gefeiert.

« Wir freuen uns immens über das Ergebnis », so Andreas Caminada. « Ich selbst konnte in den letzten Monaten etwas reisen und war bei beeindruckenden Kollegen zu Gast, um ihre Restaurants auszuprobieren. Ein Publikumspreis wie die OAD-Auszeichnung zeigt, dass sich viele essbegeisterte Gäste aus aller Welt auch unser Restaurant anschauen und damit die Schweiz besser kennenlernen. Ich finde, das ist eine sehr schöne Entwicklung und der Zuspruch eine großartige Motivation für mein Team auf Schloss Schauenstein », verrät der Küchenchef, dessen Restaurant nach fünfmonatiger Schaffenspause am 1. Juni 2018 wiedereröffnet.

Der Spitzenkoch überzeugte die OAD-Community mit seiner geschmacksintensiven Küche, die statt edler Luxusprodukte eher bekannte, saisonale Zutaten aus seiner

Schweizer Heimat in Szene setzt. Rotkohl, Karotten, Sanddorn und Sellerie sind ebenso wie Süßwasserfische aus den Seen Graubündens oder Lamm und Wild von lokalen Bauern die Stars seiner filigranen Gerichte. « Die Küche von Andreas Caminada in seinem wunderschönen Restaurant am Fusse der Berge vereint das Beste der Region mit einer Präzision und handwerklichen Qualität, die an ein Schweizer Chronometer erinnert », verdeutlicht OAD-Herausgeber Steve Plotnicki seinen Eindruck.

Die Verbindung zu seiner Heimat war für den gebürtigen Bündner immer wichtig. Nach seiner Kochausbildung in Laax sammelte er zwar auch Erfahrungen bei renommierten Chefs wie Claus-Peter Lump im Drei-Sterne-Restaurant Bareiss, doch nur fünf Jahre später kehrte Andreas Caminada zurück nach Graubünden. Mit erst 25 Jahren, aber einer konkreten Idee davon, wie sein eigenes Restaurant werden sollte, pachtete er 2003 das historische Schloss Schauenstein in Fürstentum. Anfangs als Geheimtipp unter vornehmlich Schweizer Gästen gehandelt, wuchs das Renommee des Restaurants Stück für Stück. Parallel ließ der umtriebige Gastgeber das Schloss zum feinen Boutique-Hotel mit neun individuellen Zimmer und Suiten ausbauen. Steve Plotnicki verriet bei der Preisverleihung in London: „Ein OAD-Voter hat nach seinem Besuch auf Schloss Schauenstein geschrieben, es sei einer der schönsten Orte, an dem er jemals gegessen hätte. »

Andreas Caminada

Seit 2003 ist Andreas Caminada (Jhg. 1977) Gastgeber im Schloss Schauenstein mit Restaurant und Hotel im schweizerischen Fürstenu. Schloss Schauenstein ist mit drei Michelin-Sternen sowie 19 Gault&Millau-Punkten ausgezeichnet und seit 2011 auf «World's Best Restaurants»-Liste platziert. 2012 gründete Andreas Caminada das Catering-Unternehmen «acasa» zusammen mit Spitzenkoch und Freund Sandro Steingruber. 2015 folgte die Lancierung seines zweiten Restaurant-Brands «IGNIV by Andreas Caminada», welcher seither mit Dependancen im Grand Resort Bad Ragaz und im Badrutt's Palace Hotel zu finden ist. Ebenfalls 2015 gründete er die Stiftung «Fundaziun Uccelin» zu Förderung junger Koch- und Servicetalente. Sein Bookazine «CAMINADA DOCUMENTA» erscheint halbjährlich in Deutsch und Englisch.

Opinionated About Dining

OAD wurde 2004 vom gebürtigen New Yorker Steve Plotnicki ins Leben gerufen. Der anfängliche Blog entwickelte sich zum Forum für kulinarischen Erfahrungsaustausch zwischen Food-Enthusiasten und mündete in einer weltweiten Restaurant-Bewertungsumfrage, die mittlerweile die Meinungen von mehr als 5000 registrierten Restaurantgästen und Food-Bloggern wiedergibt. OAD ist die einzige Umfrage ihrer Art, die durch einen Algorithmus auch die persönliche Erfahrung des jeweiligen Voters miteinbezieht. Auf Grundlage dieser Faktoren sowie der Auswertung von über 16.000 Restaurantbewertungen entstehen Bestenlisten in aktuell sieben verschiedenen Kategorien.

<http://www.opinionatedaboutdining.com>

Top 10 der OAD Top100+ European Restaurants 2018

1	Schloss Schauenstein	Andreas Caminada	Fürstenu, Schweiz
2	Fäviken	Magnus Nilsson	Järpen, Schweden
3	Etxebarri	Victor Arguinzoniz	Axpe, Spanien
4	L'Arpège	Alain Passard	Paris, Frankreich
5	Azurmendi	Eneko Atxa	Larrabetzu, Spanien
6	Chambre Séparée	Kobe Desreumaults	Gent, Belgien
7	De Librije	Jonnie Boer	Zwolle, Niederlande
8	Restaurant Frantzén	Björn Frantzén	Stockholm, Schweden
9	Quique Dacosta	Quique Dacosta	Dénia, Spanien
10	Le Calandre	Massimiliano Alajmo	Rubano, Italien

Die komplette OAD «Top 100+ European Restaurants»-Bestenliste 2018 online unter:
http://www.opinionatedaboutdining.com/2018/2018_index.html