



Medienmitteilung

## **Nachwuchsförderung: Gaggan Anand und Andreas Caminada kochen für Uccelin**

Four-Hands-Dinner für Fundaziun Uccelin am Montag, 22. Oktober 2018 im Schloss Schauenstein

**Fürstenu (CH), 24. September 2018.** Die kleinste Stadt der Welt wird am 22. Oktober erneut Schauplatz eines hochkarätigen Four-Hands-Dinners zugunsten der Fundaziun Uccelin. Gastgeber und Stiftungsgründer Andreas Caminada konnte mit dem indischen Spitzenkoch Gaggan Anand einen der populärsten Chefs Asiens für die Unterstützung seiner Stiftung gewinnen. Der Erlös kommt der Nachwuchsförderung von Koch- und Servicetalenten zugute.

Gaggan Anand, Inhaber und kreatives Mastermind des gleichnamigen «Gaggan» in Bangkok, ist in Asien ein Küchenchef mit Kultstatus: Vier Jahre in Folge schaffte es sein Zwei-Sterne-Restaurant – bekannt für Emoji-Menüs und durch Streetfood inspirierte Gerichte – an die Spitze der «Asia's 50 Best Restaurants». Hinter dieser und vielen anderen internationalen Auszeichnungen steckt Gaggans enthusiastisches Interesse an den vielfältigen Zutaten und Zubereitungen der Esskulturen Asiens. Zu seinen wichtigsten Inspirationsquellen gehören noch heute die Geschmackserinnerungen seiner Kindheit in Indien. Zugunsten der Fundaziun Uccelin bringt der Spitzenkoch seine progressive indische Küche im Oktober für einen Abend in die Schweiz.

### **Chance zur Inspiration**

«Ich freue mich sehr auf den Tag im Schloss Schauenstein und die Chance, mich zusammen mit Andreas für seine Stiftung zu engagieren. Die nächste Generation durch unser Tun zu inspirieren, ist eine wichtige Verantwortung für uns. Ich weiß genau, wie hart man als junger Mensch für seinen Traum kämpfen muss, wenn man nicht viel mehr als sein Talent in der Tasche hat. Initiativen wie die Fundaziun Uccelin eröffnen unbezahlbare Möglichkeiten für unsere

Branche und Nachwuchskräfte, die sich eine internationale Ausbildung finanziell sonst nicht leisten könnten», erklärt der in Kalkutta aufgewachsene Küchenchef seine Motivation für den Fundraising-Anlass.

### **Mehrwert für Gäste und Nachwuchs**

Andreas Caminada blickt über den Tellerrand und sieht den Mehrwert des Abends für Gäste und Nachwuchs: «Bei unseren Charity Events geht es nicht nur um ein interessantes Essen und eine gute Zeit für unsere Gäste. Gaggan ist auch ein toller Botschafter für die Stiftung und seine Erfolgsgeschichte ein leuchtendes Beispiel für unsere Stipendiaten. Es geht darum, den Mut zu haben, seinen eigenen Weg zu gehen, an sich zu glauben und Durchhaltevermögen zu beweisen. Eine wichtige Lektion, wenn man es weit bringen möchte», weiss der Bündner Drei-Sterne-Koch aus eigener Erfahrung. Der Gastgeber unterstützt mit dem gemeinsamen Dinner zielstrebig seine Mission: «Für eine erfolgreiche Stiftungsarbeit ist es für uns unerlässlich, immer wieder Aufmerksamkeit und neue, engagierte Unterstützer zu gewinnen. Überdies können wir eine kleine Premiere bieten: Gaggan wird zum ersten Mal in der Deutschschweiz kochen.»

## **Fokus auf Talente**

Die von Andreas Caminada initiierte Stiftung Fundaziun Uccelin, rätoromanisch für «Vögelchen», hat das Ziel, talentierte Köche und Servicefachkräfte individuell zu fördern. «Dank unserer großartigen Partner können wir erneut ein erstklassiges Dinner für den guten Zweck realisieren und durch die Erlöse neue Stipendiaten zum Lernen in die Welt hinausschicken», freut sich Sarah Caminada, Geschäftsführerin der Fundaziun Uccelin. Neben finanzieller Förderung können die Stipendiaten für die Stationen ihres 20-wöchigen Programms auf das Netzwerk von Andreas Caminada, bestehend aus renommierten Restaurants und Produzenten weltweit, zugreifen.

## **Bewerbungen für das Stipendium**

Die aktuelle Bewerbungsphase der Fundaziun Uccelin für interessierte Koch- und Servicetalente läuft noch bis zum 30. September 2018. Alle Informationen und Bewerbungsunterlagen finden sich auf [www.uccelin.com](http://www.uccelin.com).

### **Four-Hands-Dinner:**

Wann: Montag, 22. Oktober 2018 ab 18.30 Uhr

Wo: Schloss Schauenstein, 7414 Fürstenu

Preis: CHF 850

Reservationen unter Tel. +41 (0)81 632 10 80

oder unter [kontakt@schauenstein.ch](mailto:kontakt@schauenstein.ch)

## **Andreas Caminada – zur Person**

*Seit 2003 ist Andreas Caminada (Jahrgang 1977) Gastgeber des Boutique-Hotels «Schloss Schauenstein» im schweizerischen Fürstenu und beschäftigt zurzeit über 40 Mitarbeitende. Das gleichnamige Restaurant «Schloss Schauenstein» ist mit drei Michelin-Sternen sowie 19 Gault&Millau-Punkten ausgezeichnet und 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 zusammen mit Spitzenkoch Sandro Steingruber das Catering-Unternehmen «acasa». 2015 folgte die Lancierung seines zweiten Restaurant-Brands «IGNIV by Andreas Caminada», welcher seither mit Dependancen im Grand Resort Bad Ragaz und seit 2016 auch im Badrutt's Palace Hotel in St. Moritz zu finden ist. Die ebenfalls 2015 gegründete Stiftung «Fundaziun Uccelin» widmet sich der Förderung junger schweizer- und ausländischer Koch- und Servicetalente.*

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte:

**Schloss Schauenstein**

**Daniela Heykes**

**Schlossgass 77**

**7414 CH-Fürstenu**

Mobil: +49 (0)179 80084340

E-Mail: [pr@andreascaminada.com](mailto:pr@andreascaminada.com)

[www.andreascaminada.com](http://www.andreascaminada.com)