



## MEDIENMITTEILUNG

### acasa – das Catering der Sterneköche wird 5 und bekommt ein neues Zuhause

***Bad Ragaz, 10. Januar 2018 – Ein Catering von Freunden für Freunde: Mit dem neuen Hauptsitz im Grand Resort Bad Ragaz und einem Zuwachs an erfahrenen Spitzenköchen erweitern die acasa-Gründer Sandro Steingruber und Andreas Caminada zum fünfjährigen Jubiläum ihr Catering-Angebot. Für private Feierlichkeiten im kleinen Kreis oder geschäftliche Events bis 500 Personen stehen Gästen fünf verschiedene Gourmeterlebnisse zur Verfügung – von den Spezialitäten Asiens bis zum alpinen Fine Dining à la Schloss Schauenstein. Für einen kulinarischen Rundum-Service zuhause oder auf Reisen, kann künftig ein Private Chef gebucht werden.***

Seit 2012 setzen Sandro Steingruber und Andreas Caminada ihre Idee von einem besonderen Cateringservice mit acasa in die Tat um. Nach fünf erfolgreichen Jahren kommt mit dem Grand Resort Bad Ragaz zu Beginn 2018 ein starker, strategischer Partner an Bord, mit dem die beiden Freunde ihren hohen Qualitätsanspruch teilen. «Durch die Kooperation und zentrale Lage in Bad Ragaz können wir nicht nur unsere Logistik optimieren», weiss Sandro Steingruber. «Die Kompetenz des Grand Resort Bad Ragaz sowie die Nähe zu Nachbarländern wie Liechtenstein, Deutschland und Österreich ermöglichen es uns auch, noch flexibler auf Gastwünsche einzugehen und weiter zu wachsen», freut sich der acasa-Geschäftsführer mit Blick auf sein neues Zuhause.

Für mehr Catering-Vielfalt vergrössert das eingespielte Duo überdies sein kulinarisches Portfolio auf fünf spannende Küchen: Je nach Anlass und persönlichem Gusto können Gäste künftig aus den Angeboten vom Schloss Schauenstein, dem IGNIV by Andreas Caminada, dem «Marée» im Parkhotel Sonnenhof in Vaduz sowie «BBQ & Buffets» und «Acasia» vom Grand Resort Bad Ragaz wählen. «Mit dieser Evolution von acasa schaffen wir für unsere Gäste ein vielfältiges Catering-Erlebnis, das es so in der Schweiz bislang nicht gegeben hat», erklärt acasa-Mitgründer Andreas Caminada.

Die Spitzenköche im acasa-Freundeskreis sind aktuell mit insgesamt 5 Michelin-Sternen und 52 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet. Neben Andreas Caminada verstärken Marée-Küchenchef Hubertus Real, IGNIV-Küchenchef Silvio Germann und Renato Wüst, Executive Chef im Grand Resort Bad Ragaz, das acasa-Team. «Durch unsere neuen Partner kann acasa stets die passende Küche anbieten», freut sich Steingruber. «Egal, ob ein elegantes Catering für eine Hochzeit, ein BBQ für ein Sommerfest, das Sternemenü zur Familienfeier oder Canapés bei einem wichtigen Geschäftsapéro.» Unterstützt von einem eingespielten Team setzt Steingruber die Küchenkonzepte seiner Partner am Ort des Caterings um – mit der Erfahrung aus vielen Jahren in der Topgastronomie, profunder Produktkenntnis, Liebe zum Detail und dem feinen Gespür eines Spitzenkochs.

Als besondere Offerte sind fortan die Dienste eines Private Chefs buchbar, der Gäste daheim, in ihrem Feriendomizil oder auf Reisen kulinarisch verwöhnt. Der Kochprofi aus einer der Küchenbrigaden der Partnerbetriebe agiert mit dem Know-how der Spitzengastronomie, konzipiert Wunschmenüs, besorgt beste Zutaten und bereitet im privaten Umfeld Gerichte auf Sternenniveau zu.

Das Team des Grand Resort Bad Ragaz erwartet schon gespannt den acasa-Einzug: «Im Dezember 2017 haben wir unser kulinarisches Angebot mit dem «KOISO» bereits durch ein Sushi Take-Away ergänzt. Mit acasa Catering als Partner können wir die Region nun mit einem weiteren Highlight überraschen», freuen sich CEO Grand Resort Bad Ragaz Patrick Vogler und General Manager Grand Hotels Marco R. Zanolari.

## **Die acasa-Küchen**

### **IGNIV by Andreas Caminada**

Das «IGNIV» steht sinnbildlich für Gemütlichkeit im Kreise von Freunden, Familie und Geschäftspartnern. Die Fine-Dining-Sharing-Experience ermöglicht ein gemeinsames Esserlebnis, in dem alle Speisen in kleinen Schalen, auf Platten oder in Schüsseln serviert werden und jeder Gast sich selbst nach Lust und Laune bedienen kann. Konzipiert von Andreas Caminada, trägt das «Gourmetnest» die kulinarische DNA des Bündner Dreisternekochs. Gekonnt umgesetzt und bereichert wird die Küche durch die Ideen von Küchenchef Silvio Germann. Er vereint Schweinebauch mit Scampi, Salat mit Trüffel, Exotisches mit von Grossmutter inspirierten Rezepten. Ein Stern im Guide Michelin sowie 16 Punkte und der Titel als «Entdeckung des Jahres 2017» im GaultMillau zeugen vom Talent des 28-jährigen Luzerners.

### **BBQ & Buffets**

Renato Wüsts Element ist das Feuer: Als weithin bekannter BBQ-Experte erhebt der Executive Chef des Grand Resort Bad Ragaz den Rost zur Bühne und das Grillieren zur Kunst: BBQs mit Fleisch oder im Ganzen zubereiteten Fischen und Meeresfrüchten gehören ebenso zu seinen Spezialitäten wie aufwändige Buffets, die für den Restaurantführer GaultMillau zu den besten der Schweiz gehören.

### **Acasia**

Mit «acasia» offeriert Renato Wüst ausserdem den Reichtum der asiatischen Küche und bringt seine Erfahrungen aus Stationen in Hongkong, Bangkok, Macau und Singapur auf den Teller: Vom kunstvollen Sushi über pikante Currys zu feurigen Suppen und filigranen Dimsum bis zur berühmten Peking-Knusperente.

### **Marée**

Tournedos Rossini, Rochenflügel mit Kapern oder Apfeltarte mit Vanilleglace und Grand Marnier: Die Leidenschaft des Spitzenkochs Hubertus Real vom Sonnenhof in Vaduz gilt den grossen Klassikern der europäischen Küche. Interpretiert mit Präzision und dem sicheren Gespür für eine aromatische Balance, setzt der Spross der berühmten Liechtensteiner Kochdynastie wo es passt moderne Akzente. So steht seine «Marée»-Küche auch für feinsinnige Gemüsekreationen. Hubertus Reals Können ist mit einem Michelin-Stern und 17 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet.

### **Schloss Schauenstein**

Forellen und Felchen aus dem Walensee, Artischocken vom befreundeten Biobauern, Sanddorn aus den umliegenden Wäldern oder Zwetschgen aus dem Schlossgarten: Das sind die Stars in der Küche von Andreas Caminada. Der gebürtige Graubündner verbindet die Geschmäcker der Alpen mit dem Erbe der Haute Cuisine - mal subtil und verspielt, mal kraftvoll und konzentriert. Modern zu kochen, heisst für Caminada, die Techniken der Avantgarde zwar zu nutzen, in jedem Gericht aber vor allen Dingen Jahreszeit und Terroir sprechen zu lassen. Seine kreative Wirkungsstätte Schloss Schauenstein ist mit drei Michelin-Sternen und 19 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet.

### **Über acasa Catering:**

acasa Catering wird von der ANDSAN AG seit 2012 durch die Geschäftspartner Sandro Steingruber und Andreas Caminada betrieben. Der neue Partner der ANDSAN AG ist ab Januar 2018 das Grand Resort Bad Ragaz, wo sich zukünftig ebenfalls der acasa Hauptsitz befindet. Die operative Leitung von acasa verantwortet Sandro Steingruber. Unterstützt von einem eingespielten Team setzt er die kulinarischen Konzepte der unter dem acasa-Dach zusammengeschlossenen Marken vor Ort um. Vor der Gründung von acasa erkochte der langjährige Weggefährte von Andreas Caminada im Restaurant Epoca im Waldhaus Flims 17 GaultMillau-Punkte und wurde vom Wirtschaftsmagazin «Bilanz» 2008 zum Koch des Jahres gekürt.

Weitere Informationen unter [www.acasacatering.ch](http://www.acasacatering.ch)

### **Medienkontakt**

#### **Grand Resort Bad Ragaz**

Anna Kristina Bichsel  
Director of PR & Corporate Communications  
Grand Resort Bad Ragaz, CH-7310 Bad Ragaz  
Tel: +41 (0)81 303 27 16  
Mobil: +41 (0)79 179 60 75  
E-Mail: [anna.bichsel@resortragaz.ch](mailto:anna.bichsel@resortragaz.ch)  
[www.resortragaz.ch](http://www.resortragaz.ch)

#### **Schloss Schauenstein**

Daniela Heykes  
PR & Communications  
Schlossgasse 1, CH-7414 Fürstenu  
Mobil: +49 (0) 176 800 84340  
E-Mail: [pr@andreascaminada.com](mailto:pr@andreascaminada.com)  
[www.andreascaminada.com](http://www.andreascaminada.com)