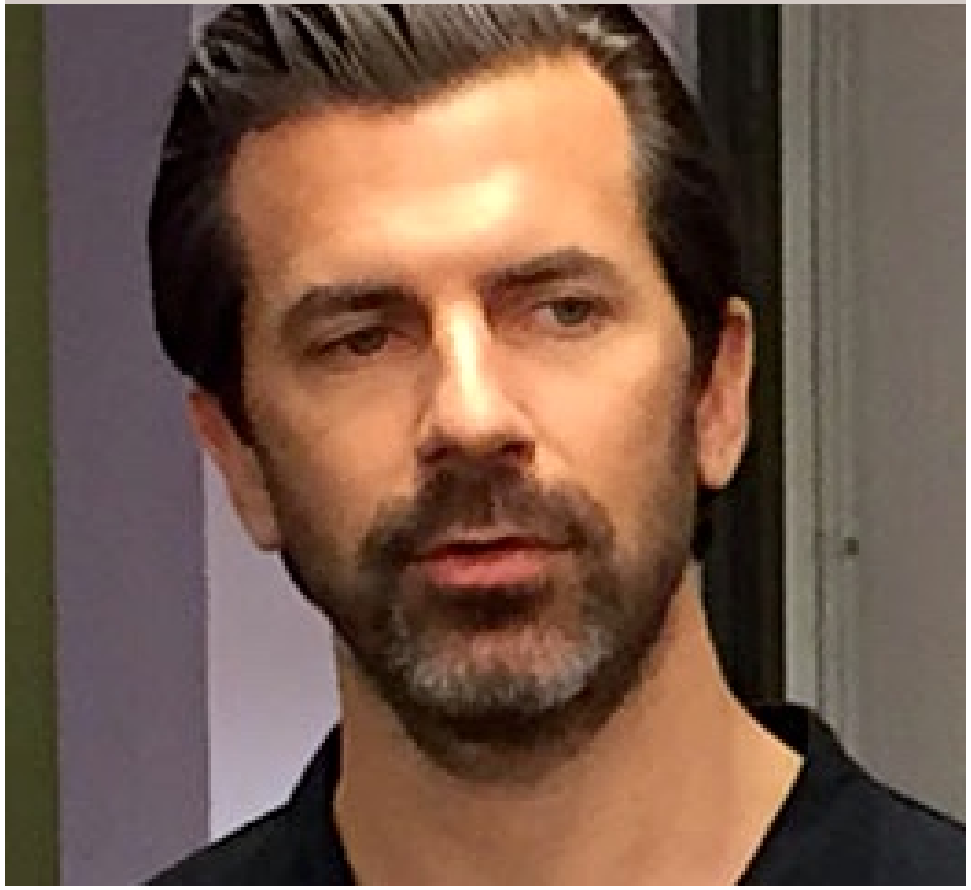
ANDREAS CAMINADA - SCHWEIZ, FÜRSTENAU



Redaktion: Dieter Kuhn - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der höchstdekorierte Koch der Deutschschweiz lockt mit seinem Können ins bündnerische Schloss Schauenstein. Caminada zu seiner Küche: «Das Essen soll eine Sinnesreise sein, die einen bleibenden Eindruck hinterlässt.»

INFORMATIONEN

- 1977 in Ilanz geboren, absolvierte er Ausbildungen in französischer Haute Cuisine.
- Bald fand er seine eigene Handschrift, weg von der Verwendung von Luxusprodukten, hin zu den Erzeugnissen seiner Umgebung. Caminada betont auch seine Partnerschaft zu Produzenten und Jägern rund um Fürstenau.
- In seinen Worten: «Nicht der Status eines Produkts ist entscheidend, sondern Qualität, Frische und Kombinationsfähigkeit».
- Ausgehend von seinem Stammsitz entwickelte er in den letzten Jahren vier Topp-Bistros, die IGNIVs (rätoromanisch für «Nest»), an den Standorten Bad Ragaz, St. Moritz, Zürich und Bangkok.
- Seit 2019 erschienen 3 Kochbücher für das Kochen zuhause: «Pure Leidenschaft», «Pure Freude», «Pure Frische», 2021 schliesslich «You & Me», ein Buch-Doppelpack, u.a. mit den Rezepten der Köchen der IGNIVs.

DATEN

Aus der Küche von Andreas Caminada haben wir ein Dessert ausgewählt. Nämlich das Quarksoufflé. LINK

Andreas Caminada

You & Me: IGNIV - We love to share

AT-Verlag 2021. - CHF 79.90