



Medienmitteilung

Andermatt, 24. Juni 2024

Valentin Sträuli kocht ab Dezember im IGNIV Andermatt Vorbereitungen für die Neueröffnung laufen auf Hochtouren

Mitte Dezember eröffnen Andreas Caminada und die Andermatt Swiss Alps AG gemeinsam ein neues Gourmetnest «IGNIV by Andreas Caminada» in Andermatt. Die Vorbereitungen für diese Neueröffnung im Dorfteil Andermatt Reuss laufen auf Hochtouren. Nun ist bekannt, wer die Küchen- und Serviceleitung im von Patricia Urquiola gestalteten Restaurant verantworten wird. Valentin Sträuli übernimmt zusammen mit Sous-Chef Florian Gauster das Küchenzepter. Gastgeberin wird Hannah van den Nieuwenhuizen zusammen mit Alexandra Kraxner.

Andreas Caminada und die Andermatt Swiss Alps AG präsentieren das Kader des neuen IGNIV by Andreas Caminada, das Mitte Dezember dieses Jahres in Andermatt als Leuchtturm in der neuen Retail- und Gastrozone Furkagasse eröffnen wird. Wie bereits bei früheren Neueröffnungen wird das Restaurant einem jungen Koch aus der Talentschmiede von Andreas Caminada anvertraut. Dem neuen IGNIV – was auf Rätoromanisch «Nest» heisst – steht der 27-jährige Küchenchef Valentin Sträuli vor. Caminada hat in ihm den passenden Mann für Andermatt gefunden: «Valentin ist ein toller junger Mensch. Hochmotiviert, kreativ, leidenschaftlich und zuverlässig. Ich bin gespannt, wie er sich in seinem IGNIV ausleben wird», freut sich der Bündner Spitzenkoch und Unternehmer.

Perfekte Voraussetzungen

Der gebürtige Zürcher Sträuli ging durch Caminadas Schule. Nach einer Kochlehre im LaSalle in Zürich begann er seine Karriere im IGNIV Zürich und arbeitet seit 2023 als Chef die Partie im Flaggschiff der Caminada Group, dem Schloss Schauenstein in Fürstenau. «Es erfüllt mich mit unglaublichem Stolz, in die Fussstapfen einiger meiner Vorbilder treten zu dürfen und mein eigenes IGNIV zu eröffnen. Die Messlatte ist hoch gesetzt; dank der minutiösen Vorbereitung und des Coachings von Andreas werden wir die uns selber hochgesteckten Ziele erreichen», so Valentin Sträuli. «Andermatt ist jung, dynamisch, international und traditionsreich zugleich. Perfekte Voraussetzungen, das bewährte IGNIV-Konzept mit unserer eigenen Persönlichkeit zu prägen», fügt er hinzu.

Nach Bad Ragaz, St. Moritz (geöffnet bis März 2023), Zürich und Bangkok ist Andermatt bereits der fünfte Standort, an welchem Gäste in den Genuss des Fine-Dining-Sharing-Konzeptes kommen: Auf sehr hohem kulinarischem Niveau essen, teilen und dabei das Miteinander fördern und entspannte Wohlfühlmomente geniessen. Den Gästen werden pro Gang mehrere Schalen, Platten und Teller mit je einem Gericht serviert. So kann ein Menü schon mal aus bis zu 20 verschiedenen Gerichten bestehen. Das Thema der Häuslichkeit in







einem Vogelnest und des Teilens ist während eines Essens im IGNIV omnipräsent. Vom Signature Dish, einem saisonal wechselnden Oeuf Royal, bis hin zu der Weinbegleitung aus mit anderen Gästen geteilten Doppelmagnum-Flaschen – Gäste können sich wie hungrige Vögelchen im Nest zurücklehnen und geniessen.

Restaurantleiterin Hannah van den Nieuwenhuizen ist mit dem Sharing-Prinzip bestens vertraut. Seit der Eröffnung des IGNIV Zürich im Jahr 2020 ist sie Teil des Teams und heisst zurzeit die Gäste als Chef de Service an der Seite von Ines Triebenbacher willkommen. Sie kann die intensive Pre-Opening Phase kaum erwarten: «Ich freue mich auf die Verantwortung und den einmaligen Teamgeist, welcher bei einer Neueröffnung in der Luft liegt».

Kooperation mit spanischer Stararchitektin

Auch für den Ableger seiner erfolgreichen Restaurant-Gruppe in Andermatt setzt Caminada auf die spanische Stararchitektin Patricia Urquiola. Das Restaurant befindet sich prominent am Ende der neuen Furkagasse im Quartier Andermatt Reuss, im Erdgeschoss des Apartmenthauses Maya, dessen 17 Luxus-Wohnungen ebenfalls die Spanierin gestaltet hat.

Auf Talentsuche in der ganzen Schweiz

Die Andermatt Swiss Alps AG ist vom 5. bis 9. Juli 2024 mit einer Roadshow auf Talentsuche und rekrutiert das restliche 15-köpfige Team. Die genauen Daten der Stopps in Zürich, Locarno, Luzern sowie weiteren Standorten sind ab 28. Juni unter www.andermatt-swissalps.ch/jobs einsehbar. A wie Abenteuer, A wie Atmosphäre oder eben A wie Andermatt heisst es dann, wenn die Andermatt Swiss Alps in an fünf Orten Halt macht und sich potenziellen Mitarbeitenden präsentiert.

Jeweils von Mittag bis am Nachmittag sind Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des HR-Teams mit einem Trailer an belebten Standorten in den Städten präsent. Neben Gesprächen zu möglichen Arbeitsstellen in Andermatt gibt es für interessierte Kandidatinnen und Kandidaten auch kleine Häppchen.

Auf dem zweiten Bild v.l.n.r.: Andreas Caminada, Hannah van den Niewenhuizen, Florian Gauster, Valentin Sträuli, Alexandra Kraxner.

Auf dem dritten Bild v.l.n.r.: Florian Gauster, Alexandra Kraxner, Hannah van den Niewenhuizen, Valentin Sträuli.







Kontakt

Stefan Kern Chief Communication Officer +41 78 663 29 63

s.kern@andermatt-swissalps.ch

Mark Stalder Leiter PR & Kommunikation +41 76 384 38 22

pr@andreascaminada.com

Andermatt Swiss Alps AG - Willkommen zu Hause.

Die Andermatt Swiss Alps AG mit Sitz in Andermatt plant, baut und entwickelt die Ganzjahresdestination Andermatt. Seit 2009 entsteht Andermatt Reuss mit Apartmenthäusern, Hotels und Villen. Zur Andermatt Swiss Alps Gruppe gehören die Hotels The Chedi Andermatt und Radisson Blu Reussen, die Ferienwohnungen Andermatt Alpine Apartments, ein 18-Loch, Par-72 Championship Golfplatz und die Andermatt Konzerthalle. Mit der Andermatt-Sedrun Sport AG (Bergbahnen Andermatt-Sedrun, diverse Gastronomiebetriebe, Schweizer Schneesportschule Andermatt und Sportshop Gleis 0) und deren Mehrheitsaktionär Vail Resorts, Inc., besteht eine enge Partnerschaft für die Entwicklung der Destination. Vail Resorts, der grösste Skigebietsbetreiber weltweit, und die Andermatt Swiss Alps verfolgen gemeinsam die Vision, The Prime Alpine Destination zu werden. Dabei engagieren sie sich für eine intakte Umwelt, eine lebenswerte Zukunft und ermöglichen künftigen Generationen ein aussergewöhnliches Zuhause. Andermatt Swiss Alps und Andermatt-Sedrun Sport AG beschäftigen in der Hochsaison über 1'000 Mitarbeitende an den Standorten Altdorf, Andermatt und Sedrun.

www.andermatt-swissalps.ch

IGNIV by Andreas Caminada

Seit 2015 wird in derzeit vier Dependancen der Restaurantfamilie «IGNIV by Andreas Caminada» die «Fine Dining Sharing Experience» erlebbar gemacht. Aus der Idee des Teilens bei Tisch ist ein Erfolgskonzept geworden: Die beiden IGNIV Restaurants in Bad Ragaz und Zürich sind aktuell mit jeweils zwei Sternen und das zuletzt eröffnete IGNIV in Bangkok mit einem Stern im Guide Michelin ausgezeichnet. Das 2023 geschlossene IGNIV in St. Moritz war ebenfalls mit zwei Sternen ausgezeichnet. Für das prägnante Interieur mit typischer Nestatmosphäre zeichnet die in Mailand ansässige Innenarchitektin Patricia Urquiola verantwortlich.

Caminada Group

Die Caminada Group mit Unternehmenssitz in Fürstenau/GR, Schweiz, hat ihren Ursprung in der 2003 von Andreas Caminada gegründeten und stetig weiterentwickelten Genuss Werkstatt, unter deren Dach der Spitzengastronom eigenständig das Boutique Hotel Schloss Schauenstein, das vegetarische Fine-Dining-Restaurant «Oz», das Bündner Gasthaus «Casa Caminada» sowie das Atelier Andreas Caminada zum Vertrieb von Eigenerzeugnissen betreibt. Das Flaggschiff Schloss Schauenstein ist mit 3 Michelin-Sternen sowie 19 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet und ist seit 2010 im Ranking der «World's 50 Best Restaurants» finden. Zur Caminada Group gehören überdies der Restaurant-Brand «IGNIV by Andreas Caminada» mit Dependancen in Bad Ragaz, Zürich,







Bangkok und ab Dezember 2024 in Andermatt sowie die 2015 von Andreas und Sarah Caminada gemeinsam gegründete Stiftung «Fundaziun Uccelin» zur Förderung junger Koch- und Servicetalente. Im Besitz der Caminada Group befindet sich zudem das Hotel und Restaurant Mammertsberg in Freidorf/TG.

www.andreascaminada.com