



## **Auszeichnung bestätigt: Zwei Michelin-Sterne für IGNIV im Badrutt's Palace**



**Der Guide Michelin Schweiz vergibt erneut zwei Sterne an das Sharing-Konzept im «IGNIV by Andreas Caminada» im Badrutt's Palace, während dem Küchenteam mit Gino Miodragovic aus der Talent-Schmiede Caminada ab Dezember ein neuer Küchenchef vorsteht.**

**St. Moritz, 18. Oktober 2022:** Der Guide Michelin Schweiz erneuert mit der gestrigen Bekanntgabe seiner Ausgabe 2022 die Zwei-Sterne-Auszeichnung für das Restaurant «IGNIV by Andreas Caminada» im Badrutt's Palace Hotel. Das erfolgserprobte Konzept startet mit Gino Miodragovic am Herd der Showküche als neuem Küchenchef in die kommende Wintersaison. Der 31-jährige Aargauer kennt die Küchenlinie bereits genau, denn für ihn ist es ein Revival: Nach zwei Jahren im Schloss Schauenstein eröffnete er 2016 als Sous-Chef an der Seite seines Vorgängers Marcel Skibba das IGNIV in St. Moritz.

Die Fine-Dining-Sharing-Experience macht den Besuch zu einem besonderen Erlebnis: Jeder Gang umfasst mehrere abwechslungsreiche Gerichte zum Teilen, welche in kleinen Schälchen, auf Tellern oder Platten in die Tischmitte serviert werden. Der Fokus der Küche liegt auf dem unverfälschten Geschmack regionaler Produkte.

«Herzlichen Glückwunsch an Andreas Caminada und das Team hier vor Ort,» sagt Richard Leuenberger, Managing Director im St. Moritzer Nobelhotel. «Unser Haus bietet mit zehn Restaurants eine einmalige gastronomische Vielfalt und das IGNIV ist ein kulinarisches Highlight, das bei unseren Gästen ausserordentlich gut ankommt.» Bereits neun Monate nach der Eröffnung 2016 erhielt das Restaurant den ersten Michelin Stern. 2020 folgte der zweite Stern, welcher nun bestätigt wurde. Entsprechend anerkennend reagiert auch IGNIV-Gründer Andreas Caminada: «Ich bin sehr stolz auf mein Team im Badrutt's Palace. Mit viel Passion und Feingefühl setzen sie unsere IGNIV-Idee vom Teilen bei Tisch perfekt um.» Am 1. Dezember öffnet das Restaurant im Badrutt's Palace wieder seine Türen für die Wintersaison 2022/23.

### **Erfolgsnest IGNIV by Andreas Caminada**

Mit der Einführung des Restaurant-Brands IGNIV hat Andreas Caminada bewusst die gewohnten Fine-Dining-Wege verlassen. Für die Umsetzung des Sharing-Konzepts vertraut der Bündner Spitzenkoch jeweils seinen talentiertesten Chefs. «Es ist einfach schön zu erleben, wie gut die Idee des Teilens angenommen wird. Aber noch stolzer als der Erfolg durch Auszeichnungen wie den Guide Michelin macht mich das Können und die Passion, mit der meine Statthalter die Küchenlinie im IGNIV ausfüllen. So habe ich auch in Gino volles Vertrauen und wünsche ihm eine erfolgreiche Saison im wunderschönen Badrutt's Palace» betont Caminada.

### **Über Gino Miodragovic**

Gino Miodragovic startete seine kulinarische Karriere 2006 im heimatlichen Aargau. Nach seiner Kochausbildung im Restaurant «Central» in Niederrohrdorf und diversen Weiterbildungen arbeitete er ab 2011 im «Meridiano» in Bern bei Markus Arnold. Nach einer Station als Küchenchef im Restaurant «Steinhalle» in Bern, wechselte er 2015 in die Talentschmiede von Andreas Caminada aufs Schloss Schaustein. Als Teil des Küchenkaders von Marcel Skibba kam er 2016 zur Eröffnungssaison des IGNIV erstmals nach St. Moritz. Von 2017 bis 2018 kochte er danach in den Niederlanden an der Seite von Syrko Bakker in Sergio Hermans Restaurant Pure C, bevor er von 2019 bis 2021 bei verschiedenen Projekten und Pop-Ups von Nenad Mlinarevic in Zürich mitwirkte.

### **Über Andreas Caminada**

Seit 2003 ist Andreas Caminada (Jahrgang 1977) Gastgeber im Schloss Schauenstein im schweizerischen Fürstenu, welches mit drei Michelin-Sternen sowie 19 Gault&Millau-Punkten ausgezeichnet ist. 2015 folgte die Lancierung seines zweiten Restaurant-Brands «IGNIV by Andreas Caminada», welcher aktuell mit vier Dependancen im Grand Resort Bad Ragaz, im Badrutt's Palace Hotel in St Moritz sowie im Marktgasse Hotel in Zürich und im St. Regis Bangkok in Thailand zu finden ist. 2015 gründete er die Stiftung «Fundaziun Uccelin» zur Förderung von Koch- und Servicetalenten. 2018 erweiterte der Bündner sein Portfolio um das «Casa Caminada»: Ein Gasthaus mit Beiz, Bäckerei und Zimmern in Fürstenu. 2021 folgte die Eröffnung vom Fine-Dining-Restaurant «Oz» als Bühne für die Erzeugnisse aus dem Permakultur-Garten und die vegetarische Küche von Andreas Caminada.

### **Über das Badrutt's Palace Hotel**

Das Badrutt's Palace Hotel verwöhnt seine Gäste mit legendärem Service und der zauberhaftesten Atmosphäre von ganz St. Moritz. Hier hat die goldene Ära des stilvollen Reisens nie ihren Glanz verloren und bleibt doch immer ganz nah am Puls der Zeit. Mit unvergleichlicher Kulinarik, umgeben von eleganter Tradition, überraschen wir anspruchsvolle Geniesser und neugierige Entdecker immer wieder aufs Neue. Mit der erfrischenden Kombination von Stil, Sport, Haute Cuisine und Wellness bietet das Badrutt's Palace Hotel seinen Gästen die perfekte Basis, um das sonnenreiche Engadin zu erkunden. Die Wintersaison im Badrutt's Palace Hotel dauert vom 1. Dezember 2022 bis 3. April 2023.

### **Medienkontakt:**

#### **Badrutt's Palace Hotel**

Claudia Jann | PR Manager

St. Moritz / Schweiz

Tel. +41 81 837 26 52

pr@badruttpalace.com

<https://badruttpalace.com>

#### **IGNIV by Andreas Caminada**

Daniela Heykes | Caminada Group

PR & Communications

7414 Fürstenu / Schweiz

m: +49 (0)179 80084340

pr@andreascaminada.com