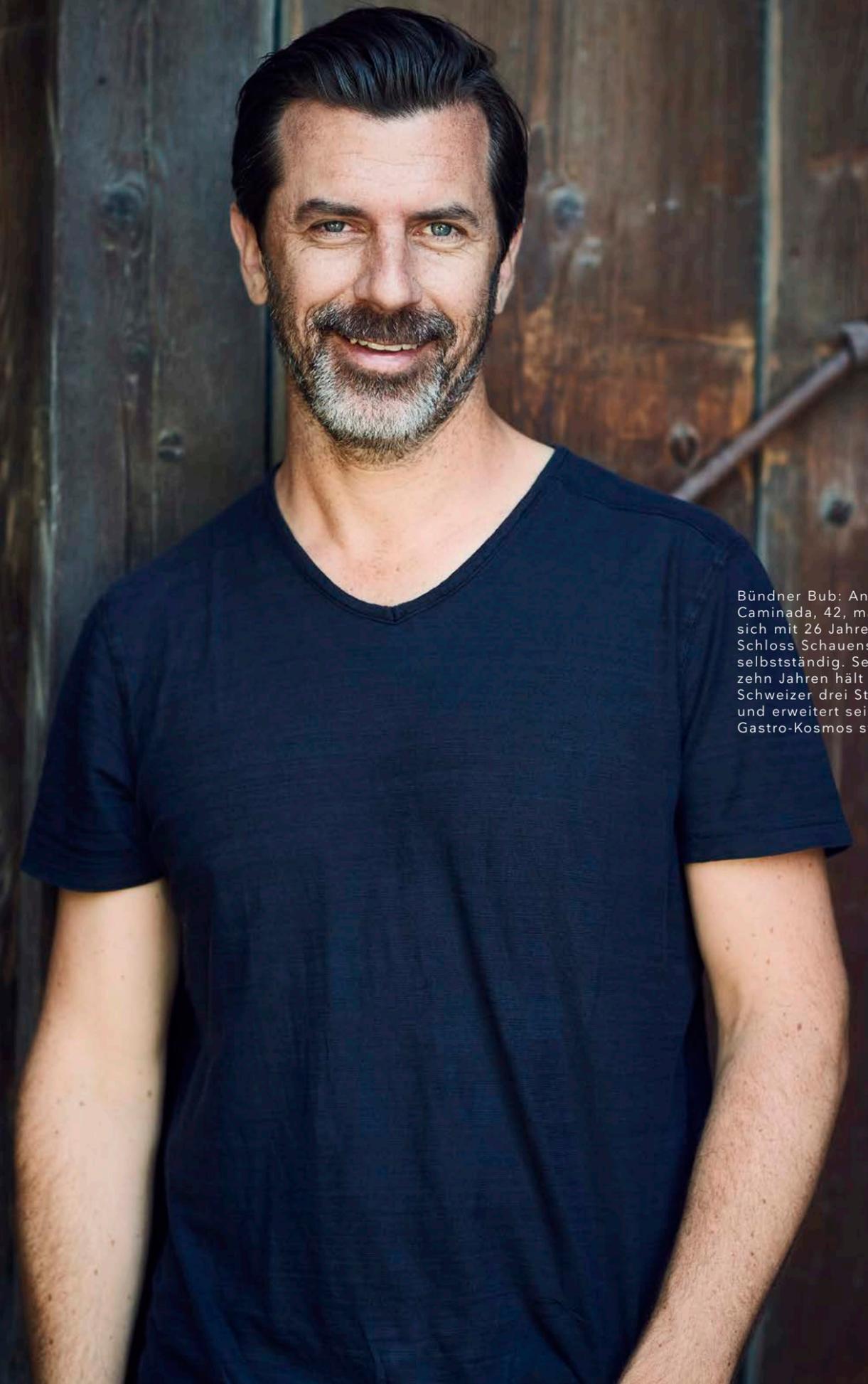


TEXT SARAH LAU —
FOTOS LUKAS LIENHARD/B-BEAT

CAMINADA

Heute früh hat Andreas Caminada sein Haargel vergessen. Eine seltene Gelegenheit, ihn mal anders zu erwischen als glatt bis in die Spitzen. Dabei stehen unperfekte Momente dem Schweizer Drei-Sterne-Koch äußerst gut

Bündner Bub: Andreas Caminada, 42, machte sich mit 26 Jahren auf Schloss Schauenstein selbstständig. Seit zehn Jahren hält der Schweizer drei Sterne und erweitert seinen Gastro-Kosmos stetig





1 Bussi-Bussi-Brothers: In der Igniv-Küche in Bad Ragaz herzt Caminada seinen Chefkoch Silvio Germann

2 Im eigenen Gewächshaus werden Kräuter probiert und Tomaten geerntet – Letztere landen im Gartensalat auf den Tellern vom Igniv



Wer am Bahnhof im Graubündner Thusis ankommt, weiß, dass er in der Provinz gelandet ist. Ein kleiner Kiosk, davor Großraumtaxen, die Senioren in Trekkingmontur einsammeln. Auch sie sei schon mal oben beim Andreas Caminada auf Schloss Schauenstein gewesen, sagt die Taxifahrerin auf dem Weg ins benachbarte Fürstenaau. „Zum 40. Geburtstag meines Mannes waren wir da mal essen. Ist ja nicht so meine Welt, aber mein Mann mag das. Ich geh lieber in die Casa Caminada Kaffee trinken, da ist's auch bezahlbar.“

Nein, er habe der Dame kein Bestechungsgeld zugesteckt, beteuert Andreas Caminada, nachdem er mit einem zufriedenen Lächeln der kleinen Anekdote gelauscht hat. Genau das hat er sich ja gewünscht, dass auch Einheimische aus den benachbarten Dörfern den Weg zu ihm in das 330-Seelen-Örtchen Fürstenaau finden würden. Zugegeben, das Drei-Sterne-Restaurant im Schloss Schauenstein ist in seiner Eleganz schon ein wenig furchteinflößend, na, zumindest sieht man sich veranlasst zu checken, ob die Schuhe gut geputzt sind. Da war es schlau, direkt gegenüber die Casa Caminada aufzumachen, in der vergleichsweise schlichte Gerichte aus Graubünden auf der Karte stehen. Capuns, Dörrbirnenravioli mit Nussbutter und Sommersalat aus dem hauseigenen Schlossgarten. „Leckerer Essen, kein Designfummel“, fasst der Hausherr zusammen.

Wie so oft in Caminadas Leben, ist es ein Mix aus Herzenswunsch und strategischem Denken, der hinter der Eröffnung der Beiz steht. Zum einen

liebt er selbst das Zünftige, und dank der immer neu ausgetüftelten Pläne wird's weder ihm noch den zu bespaßenden Medien langweilig. Zum anderen muss man wissen, dass Schweizer in der Regel sehr großen Wert auf ihre Herkunft, genauer: ihren Kanton, legen. Und es wird goutiert, dass das von Caminada verwendete Holz aus der Region ist und Bündner Handwerksbetriebe aus den über 150 Jahre alten Balken mosaikartiges Stirnholzparkett gefertigt haben. Neben Restaurant und angegliederten Hotelzimmern gibt es einen Käsekeller, eine Holzofenbäckerei und ein kulinarisches Archiv mit den Spezialitäten Graubündens.

Heute steht ein Besuch in Caminadas viertem Restaurant, dem Igniv in Bad Ragaz, auf der Agenda. Bevor wir in seinen Wagen steigen können, wird aufgeräumt. Legoteilchen, Joggingschuhe, Handfeger und Schaufel – auf der Rückbank wartet ein buntes Familien-Sammelsurium, und der Chef ist peinlich berührt. „Wie unangenehm, dabei schimpfe ich immer mit allen anderen, dass die Wagen tiptopp aussehen sollen und jetzt hab ich hier selbst so ein Chaos.“

Seiner Vorbildfunktion scheint sich der 42-Jährige stets bewusst zu sein. Er packt mit an, egal, ob Azubis oder benachbarte Bauern zu Besuch sind, hält stets die Türen auf, und wenn er hier über die kleinen ungepflasterten Wege der Gemeinde Domleschg fährt, ist er es, der rechts ran fährt, um den Entgegenkommenden vorbeizulassen. Der Starkoch, den hierzulande



Mit nur 22 Jahren fing Silvio auf Schloss Schauenstein an zu kochen. Drei Jahre später erprobte er sich in São Paulo bei Alex Atala. Kurz nach der Rückkehr in die Schweiz bietet Caminada ihm die Chance seines Lebens: das Igniv. 17 Punkte hat Germann bereits erköcht

DREI STERNE IM SCHLOSS UND GEGENÜBER EINE ZÜNFTIGE BEIZ



1 Schmuckstück: Saibling mit Gurkensud und Radieschen

2 Taufisch: Igniv-Salat - alles vom Garten. Hier die Variation von Tomaten

3 Signature Piece: Kopfsalat mit getrocknetem Eigelb, Parmesan und Kräuterdressing

4 Für Foodsharing auf Fine-Dining-Niveau: Patricia Urquiola designte das traumhafte Igniv-Interior

5 Neben Silvio der wichtigste Mann im Igniv: Chef-Sommelier und Restaurantleiter Francesco Benvenuto



IM DORF IST ER MIT ALLEN AUF AUGENHÖHE

jeder von omnipräsenten Auftritten in Fernsehshows, Zeitschriftenkolumnen und eigenem Web-Kanal kennt, geht auf Augenhöhe mit denen um, die sich in ihrem ganzen Leben kein Essen auf Schloss Schauenstein leisten werden. So ist er groß geworden. Zu Bescheidenheit, sogar „Mega-Bescheidenheit“ hätten ihn seine Eltern, ein Maurer und eine Schneiderin, erzogen. Er kennt die Menschen hier und versteht sie. Nicht nur, weil er fließend Rätoromanisch und Schweizerdeutsch spricht und sein Vater gern mal in Arbeitshosen den Schlosshof fegt. Gemeinsamkeiten betonen, Zusammenhalt pflegen – dann klappt's auch mit den Nachbarn. „Ist sicher von Vorteil, wenn man von hier kommt und kein Ausländer ist, der das halbe Dorf aufkauft.“

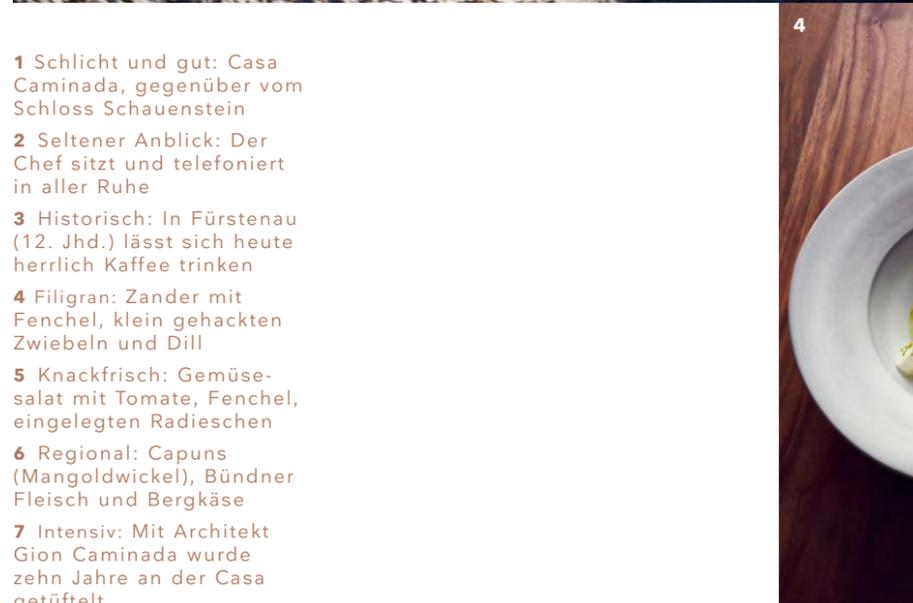
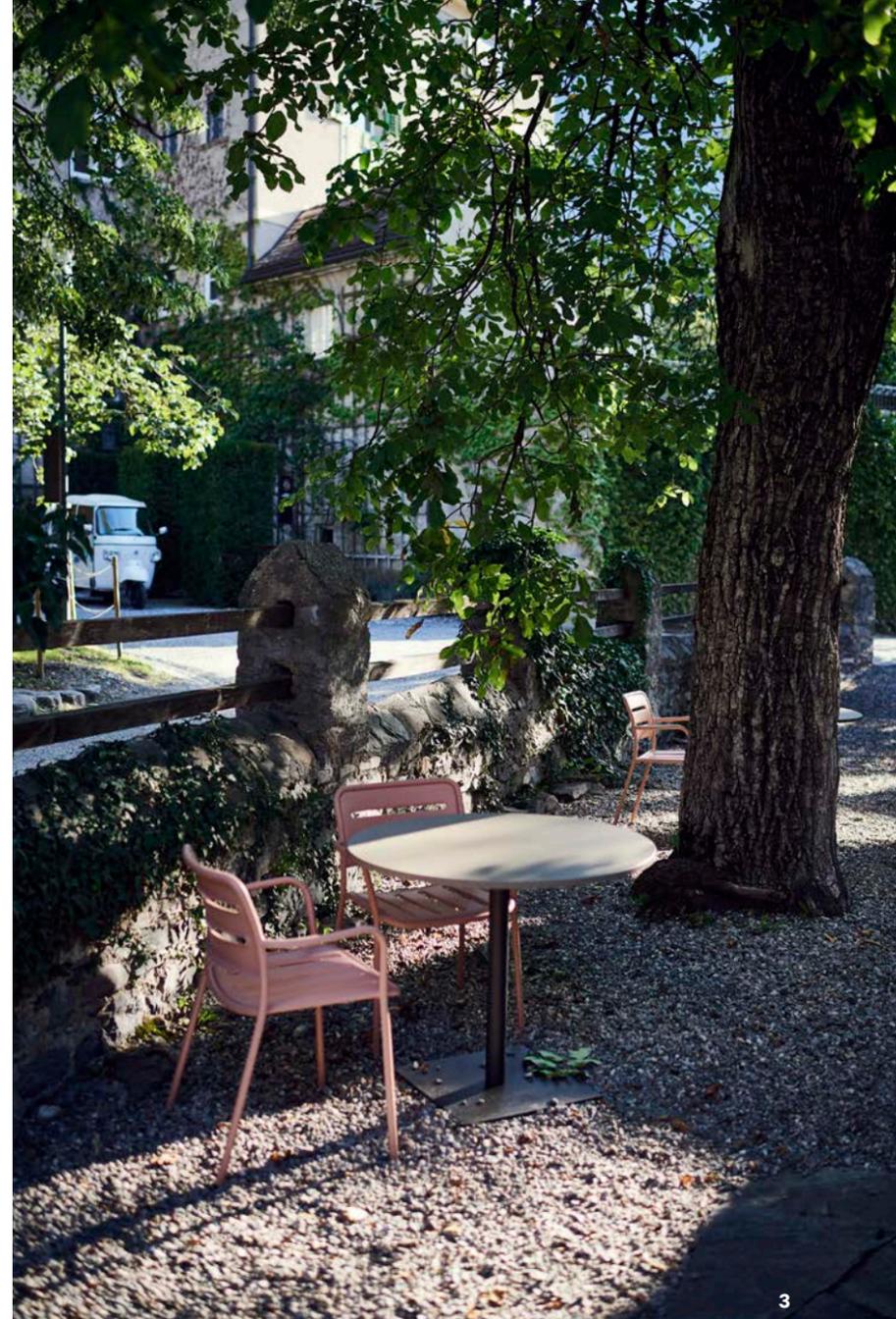
Auf der Fahrt singt Caminada leise Ed Sheeran mit. Als der Wagen den postkartenperfekten Kurort passiert hat, parkt er vor dem Hintereingang des „Grand Resort Bad Ragaz“. Hier geht es vorbei an Tellerwäschern und Neonröhren in die angegliederte Küche von Igniv-Chefkoch Silvio Germann.

Mit keinem wird Caminada in den nächsten 48 Stunden so herzlich umgehen, wie mit Germann. Den Wangenküssen ist es erlaubt, mit einem feinen Schmatzer daherzukommen, und nicht selten legt Caminada väterlich seinen Arm um Silvios Schulter. Natürlich ist es einfacher, als Mentor seinen Schützling groß zu

machen, wenn dieser weiter bewundernd zu einem aufblickt. Und das tut Silvio – fast schüchtern, in jedem Fall bescheiden, beantwortet er Fragen, wann immer möglich mit Rückbezug auf Caminada. Für was er als Igniv-Chefkoch steht? Er liebe leichte Vorspeisen und arbeite gern mit Säure. Der Kopfsalat mit Zitronenvinaigrette, Pecorino, karamellisierten Nüssen und Knoblauchmayonnaise beispielsweise. Oder die in Essig eingelegten Saiblingsfilets. „So wie Andreas, der mag auch gern Säure, das habe ich ein bisschen von ihm eingepflegt bekommen.“ Ist Caminada ein guter Chef? „Sehr“, grinst der 30-Jährige und linst zu seinem Boss herüber. Dem ist das offenbar als Antwort zu dünn. „Weißt du, warum ich ein guter Chef bin? Weil ich ihn machen lass“, ergänzt er. „Ich vertraue ihm zu 100 Prozent. Ich gebe Input, das ist wichtig für die Marke, ansonsten aber weiß er selbst, was gut ist und was nicht.“

Ob Caminada weiß, dass auf der Kritzelwand in der Küche ein Penis samt Kommentar „Zu klein“ zu finden ist? „Nicht von mir!“, beteuert Silvio lachend. Zweifelhaft, dass das Mini-graffiti die Lektüre dieses Textes durch den Boss überlebt. Schließlich sagt er von sich selbst, er sei inzwischen „mehr Polizist als irgendwas anderes“. Ständig am Schauen, ob etwas die Ordnung stört.

Zum Gewächshaus sind es nur ein paar hundert Meter. „Hier, Shiso-Kresse, die riecht nach Weihnachten,



1 Schlicht und gut: Casa Caminada, gegenüber vom Schloss Schauenstein

2 Seltener Anblick: Der Chef sitzt und telefoniert in aller Ruhe

3 Historisch: In Fürstenua (12. Jhd.) lässt sich heute herrlich Kaffee trinken

4 Filigran: Zander mit Fenchel, klein gehackten Zwiebeln und Dill

5 Knackfrisch: Gemüse-salat mit Tomate, Fenchel, eingelegten Radieschen

6 Regional: Capuns (Mangoldwickel), Bündner Fleisch und Bergkäse

7 Intensiv: Mit Architekt Gion Caminada wurde zehn Jahre an der Casa getüftelt

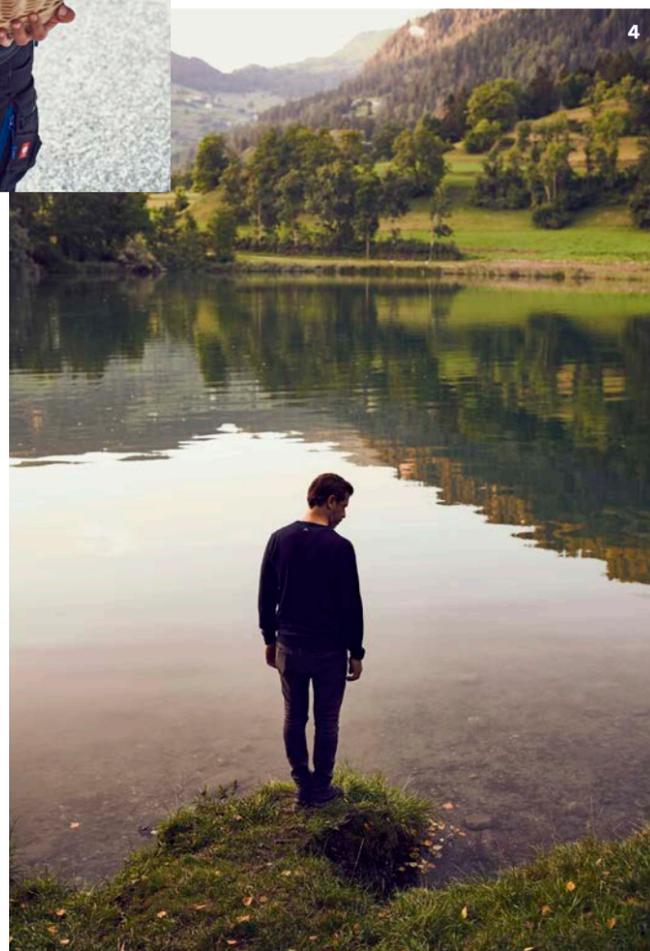
Zimt, Sternanis“, sagt Caminada. Was das Igniv damit anstellen werde? „Noch nix“, sagt Silvio. Caminada springt ein. „Vielleicht als Chip vorneweg, so ein Shiso-Blatt, knusprig bitter, aber mit Säure drauf.“ Sobald Caminada spricht, wendet sich ihm der einstige Eleve sofort zu. Nickt zustimmend, saugt auf, hakt nach. Später wird er in einem unbeobachteten Moment sagen, dass sein Chef ihn vor allem deswegen fasziniere, weil er immer schon einen Schritt voraus sei, immer Ideen habe.

Jetzt gilt es, die gepflückten Tomaten abzuliefern und den Abend im Igniv vorzubereiten. In der Küche herrscht eine entspannte Atmosphäre, auch wenn es sich bereits dem Abend zuneigt: Hallo Chef! Servus. Alles gut? Tipptopp. Igniv heißt auf rätoromanisch „das Nest“, und der von der spanischen Stardesignerin Patricia Urquiola entworfene Platz soll bei all seiner Eleganz vor allem gemütlich sein. Eine halbrunde, türkisfarbene Samtbank am Kamin, prasselndes Feuer und Tische, auf denen genug Platz ist, um das asiatisch inspirierte Foodsharing-Prinzip zu leben. Fine-Dining-Service inklusive. Lässiger als im Schloss, exklusiver als die Casa. 17 Punkte, noch Fragen?

Schlau, wer Talente aus den eigenen Reihen fördert. Auch im Igniv-Ableger in St. Moritz wirkt ein Chefkoch, der zuvor mit Caminada

gearbeitet hat. „Marcel und Silvio sind beide sehr loyal. Wenn einer zu egozentrisch ist, ist das zum einen nicht so sympathisch, ich glaube aber auch, dass er dann nicht so weit kommt. Als Einzelkämpfer kannst du den Job nicht gut machen.“ Auf den Hinweis, dass immer noch viel um ihn als Einzelperson kreist, schweigt Caminada. Das passiert selten. Es beschäftigt ihn, dass nach wie vor der Großteil seines kleinen Imperiums auf ihn zugeschnitten ist und „als riesiger Klumpen bei mir liegt. Wenn ich morgen nicht mehr da bin, kannst du alles zusperren da vorne. Ich versuche zu diversifizieren, ich will nicht alles dem Schloss Schauenstein aufbrummen.“ Soll auch heißen: ihm persönlich, der mit Ehefrau Sarah und den beiden kleinen Söhnen Finn, 6, und Cla, 4, auch noch ein Privatleben haben will. Das Catering-Unternehmen läuft unter dem unabhängigen Namen „acasa“, beim Schauenstein-Logo hat er seinen Namen deutlich verkleinert, und perspektivisch kann er sich auch vorstellen, die beiden Ignivs unter den jetzigen Chefs laufen zu lassen. Ein Prozess. „Ich musste lernen, abzugeben. Dadurch ist es einfacher geworden, es gibt viel mehr Leute, viel mehr Schultern, die das ganze Ding mit mir tragen.“ Und wenn die „World’s 50 Best“-Liste ihn mal nicht nominiert, steht er auch damit nicht allein. „Als es mal passierte, dachten wir: Jetzt kommt keine Sau mehr! Wenn du

ER WILL
NICHT LÄNGER
EINZEL-
KÄMPFER SEIN



DIE MEDIALE INSZENIE- RUNG IST PERFEKT

1 Gemüsebauer Marcel Foffa berät Caminada auch beim Anbau

2 Heute bringt ausnahmsweise die Tochter von Pilzmann Armin Keller die Steinpilze

3 Besuch vom Kurzen: Caminadas ältester Sohn Finn guckt gern mal beim Papa vorbei

4 Naturverbunden: Nach hektischen Tagen sucht Caminada die Ruhe am Canovasee. Hier stehen auch für Casa-Besucher ein paar Liegen bereit

5 Im Kulinarikkeller lagern neben eingemachtem Spargel, Radieschen und Gurken auch die Dörrbirnen – eine Spezialität Graubündens

6 In der Holzofenbäckerei der Casa wird täglich frisches Brot gebacken, auch für den Verkauf im Shop



merkst, dass du von solchen Auszeichnungen wirtschaftlich abhängig bist, wird es schlimm. Für uns war es dann das bislang beste Jahr. Da wusste ich: Ich bin befreit.“

„Da oben gibt's 'ne schöne Alp, gerade bei Abendlicht ist das toll. Wenn ihr noch mal hochfahren wollt zu Marcel, machen wir das.“ Der Audi e-tron wird zurück zur Schlossgarage gebracht und der amerikanische Militär-Jeep rausgefahren – 70 Jahre alt und makellos in Schuss. „Jemandem kalt? Könnt meine Jacken haben.“

Die Tour führt auf die Felder seines favorisierten Gemüsebauern, Marcel Foffa, der auf Anregung Caminadas mittlerweile auch Charentais-Melonen und Artischocken am Nordfuß der Alpen anpflanzt. Er ist es, der dem Schloss kistenweise Zutaten liefert und auch mal von Caminada zu Rate gezogen wird, wenn dieser Probleme mit Mehltau auf Zucchiniblättern oder der Stabilität seiner Gewächshäuser hat. Caminada hört dem erfahrenen Bauern aufmerksam zu. Man hat den Eindruck, er genießt den Rollenwechsel. Ob aus Wissbegierde, oder weil er um die Wichtigkeit respektvollen Umgangs weiß, bleibt sein Geheimnis. Die Fahrt geht weiter, an Seen und

Weiden entlang, Schweizer Idylle pur. Es wird dieselbe Tour sein, die Andreas Caminada wenige Tage zuvor auch mit „Switzerland's next Topmodel“ Sarina Arnold für seinen „Gault & Millau“-Channel gemacht hat. Doch schürt keine gelangweilte Routiniertheit diesen Verdacht – erst später, bei Recherche nach der korrekten Schreibweise vom Biobauern, ploppen im Netz die Bilder des früheren Ausflugs auf. Caminada versteht etwas von medialer Inszenierung, keine Frage. Das wirklich Beeindruckende aber ist, wie er sich immer wieder aufs Neue für das Altbekannte begeistern kann.

Der Blick fällt auf die imposante Bergkulisse. Für den Mann, der schon als Teenager jedes Wochenende zum Ski- und Snowboardfahren raus ist, erscheint die Nähe zur Natur unabdingbar. Kocht er aus Liebe zu seinem Land mit den Produkten, die hier wachsen? Die Antwort fällt beinahe schon unsentimental aus: „Nicht nur. Wenn das Regionale gerade niemanden interessieren würde, wäre ich vielleicht auch zu rational gewesen, um uns noch zusätzliche Arbeit mit dem Gemüseanbau aufzuhalten. Das ist ein Mehraufwand, der erst mal organisiert werden muss. Aber als Köche unserer Zeit sind wir

ANERKENNUNG IST SEIT JEHER SEIN ANTRIEB



1 Damit es Schloss Schauenstein noch lange gibt, engagiert Caminada sich mit der Stiftung Fundaziun Uccelin für Gastro-Talente

2 Im lichten Bildersaal des Schlosses trifft modernes Design alte Strukturen – und die reich bestückte Bar

3 Es kann Monate dauern, bis man im Schloss Tisch und Zimmer ergattert. Dann aber beginnt das Wohlfühlen schon im Entrée



geradezu verdammt, Verantwortung zu übernehmen und vorzuleben, dass wir nicht nur einem Foodtrend folgen, sondern etwas langfristig ändern wollen. Und das ist auch gut so.“

Ein Kollege, den er immer wieder als wegweisend anführt, ist „Noma“-Chef René Redzepi. „Durch ihn haben wir uns alle mehr auf die regionalen Schätze fokussiert. Ich glaube schon, dass wir in Zukunft immer mehr anbauen werden, am besten ganz autonom mit eigenen Ländereien und einem geschlossenen Kreislauf.“

Der nächste Tag führt in das Heiligtum: In der Küche von Schloss Schauenstein hört man vor allem Fett zischen und vereinzelt mal zwei Töpfe gegeneinanderstoßen. Gesprochen aber wird nur zur Begrüßung, dann ist es still. Präzise wird mit Pinzetten hantiert, konzentriert Gemüse geschnitten, das abendliche Menü vorbereitet. „Jeder weiß, was er bringen muss – es ist ein klar definierter Ablauf“, sagt Caminada. Schimpfen tue er manchmal auch. „Alle Monate muss man die Zügel nachziehen, das braucht es dann auch. Sonst werden die Leute ein bisserl träge und lassen nach.“ Und gerade als er noch etwas von „aber menschlich und positiv muss es sein“ sagt, meldet sich sein Handy mit einem Klingelton, der auch ‚Buddhas Glöckchen‘ heißen könnte.

Nachlassen gehört für Caminada in die verbotene Zone. Wer mit nur 27 Jahren seinen ersten Stern erkocht

und seit nunmehr zehn Jahren drei Michelins hält, der weiß, dass es einiges erfordert, um dieses Niveau zu halten. Und so sieht man Caminada in allen Locations immer wieder Kissen neu arrangieren, Lampen ausrichten und die Fensterbank-Dekoration checken. „Auch deswegen sind wir da, wo wir sind“, erklärt er sich, „solche Details muss man im Blick haben und auch die Verantwortung fühlen.“

Trotz seiner nie versiegenden Energie scheint er nicht getrieben, eher fallen einem Adjektive wie pflichtbewusst, fleißig und ambitioniert ein. Als sei er es seiner Familie, vielleicht sogar der Welt schuldig, stets das Bestmögliche zu geben. Für Anerkennung hat er sich schon immer mehr ins Zeug gelegt als der Durchschnitt. Das war damals in der Schule so und später bei Stationen wie Beat Bolliger in Klosters, Hans-Peter Hussong in Uetikon oder auch Claus-Peter Lumppp vom deutschen Drei-Sterne-Restaurant „Bareiss“. Für Durchschnittsküche gibt's eben auch keine drei Sterne. Caminada weiß: „Wenn das Schloss nicht läuft, können wir gleich auch alles andere vergessen.“

Und so experimentiert er auch mal ein halbes Jahr lang an der Konsistenz der Fruchtgelees herum, die im Schloss zum Kaffee kredenzt werden. Fragt man den Bündner nach seinen Signature-Gerichten, garniert er die ‚Langustinen mit Limone‘ und ‚Forelle Karotte‘ mit den entsprechenden Jahreszahlen. 2008 und 2013. Wenn es



Pure Perfektion: Schweinenacke, 16 Stunden bei 65 Grad gegart, dazu Dörrbirnen- und Zwiebelpüree mit Speck und Chiliöl



Text: Sarah Lau — Foto: Lukas Lienhard/B-EAT

1

1 Konzentriertes Miteinander: In der Küche Schloss Schauensteins sitzt jeder Handgriff

2 Forelle mit grüner Aprikose aus dem Schlossgarten, sauer eingelegt, Estragon, Knoblauchcreme, Dill und rote Zwiebel. Im Schälchen: Zwiebelgranité auf Fisch

3 Himbeer-Himmel: Joghurteis, Himbeeren als Taco, mariniert, als gefrorene Perlen, als Drops; Joghurt-Hartkugel mit Basilikum-Granité und Quarksoufflé

4 An den Fruchtgelees dokterte Caminada gut ein halbes Jahr herum, bis er die perfekte Konsistenz fand. Jetzt ist die reich bestückte Candy-Bar Markenzeichen der Igniv-Restaurants

2



3



EINE ZEIT LANG WAR ER SICH FAST ZU SERIÖS

79

ein Jahr dauern kann, bis es ein Gericht verdient hat, auf der Karte zu stehen, vergisst man dessen Geburtsjahr wohl nicht mehr.

„Dass nichts mehr passieren kann, denke ich nie. Je älter ich werde, desto mehr Gedanken mache ich mir sogar. Dieses ‚Was-wäre-wenn?‘. Was ist, wenn wir die Qualität nicht mehr halten können oder da oben (tippt sich an den Kopf) einfach nichts mehr kommt. Über so etwas habe ich mir früher nie Gedanken gemacht, da habe ich halt einfach gemacht.“

Wie ein Damoklesschwert hänge das Schicksal Marc Haeberlins über der Branche – „nach 50 Jahren seinen dritten Stern zu verlieren, das ist schon heftig“. Durch seine eigene frühe Auszeichnung hat er viel über sich gelernt. „Ich war der Meinung, dass ich mit drei Sternen nicht mehr den ausgeleiterten Pullover anziehen darf und stattdessen die Kochjacke nehmen und seriöser werden müsse. Dann war ich eine Zeit lang fast zu seriös. Man will bloß nicht kindlich daherkommen, lässt das Verspielte, Freche weg und wird nahezu bieder. Oder zumindest konservativ. Dann muss man sich wieder ein bisschen finden, sich fragen: Was will ich eigentlich sein, was bin ich überhaupt, wie schaffe ich es, authentisch zu bleiben? Mit der Erfahrung wächst dann das Gespür für die Dramaturgie, den Mix aus frischer Jugendlichkeit und Geradlinigkeit und die Erkenntnis: Es



darf alles sein, nur nicht langweilig.“ Caminada gibt viel, um alle bei Laune zu halten. Nicht nur in der Küche. Nie ist er zu genervt für ein Selfie, bespielt Gäste, Medien, Einheimische bravourös. „Irgendwann merke ich dann selbst: Jetzt ist es gut, wenn ich heute noch mal in den Garten kann. Je mehr Leute um mich herum sind, desto mehr Ruhe brauche ich später.“

Am Ende der gemeinsamen Tage wird die geliebte blaue Softshelljacke wieder zurück in den Kofferraum wandern. In der linken Reißverschluss tasche ein Erfrischungstuch der Swiss Air. Rechte Seite ein alter Kanten Brot, übrig geblieben von einem Spaziergang. Nächste Woche wird sie vielleicht wieder gebraucht. Zu einem Symposium über Nachhaltigkeit und Nachwuchssorgen kommen 20 Food-Influencer aufs Schloss, darunter namhafte Kollegen wie René Redzepi, Ana Rôs und Rodolfo Guzman. Und ja, eine Jeepfahrt wird es auch geben. ○

SCHLOSS SCHAUENSTEIN Schlossgass 77, Fürstenu, Schweiz, Tel. +41/81-632 10 80 schauenstein.ch

CASA CAMINADA Obergass 68, Fürstenu, Schweiz, Tel. +41/81-632 30 50 casacaminada.com

IGNIV Via Serlas 27, St. Moritz, Tel. +41/81-837 10 00 und Bernhard-Simon-Straße 2, Bad Ragaz, Tel. +41/81-303 30 30, igniv.com