



FUSION IN DER HAUTE CUISINE Andreas Caminada, der neue Chef de Cuisine im Hause Hublot

„Jeder weiss, dass ich ein Genussmensch bin. Ich schätze das Schöne und Gute. Als ich die Küche von Andreas Caminada entdeckte und ihn kennenlernte, war ich von seiner Klarheit und Schlichtheit sehr beeindruckt. Besonders die Art und Weise, wie er die Kochkunst entkompliziert und sie dabei gleichzeitig auf ein noch höheres Niveau hebt.

Er ist eine Persönlichkeit, ein Mann, auf den die Wahl wie selbstverständlich fällt. Er verkörpert perfekt, was alle Freunde der Marke miteinander verbindet, die Werte, die wir Tag für Tag erhalten: Spitzenqualität, Leidenschaft, den Willen, Spuren zu hinterlassen, Wissen zu erhalten, Freude an allem zu haben, was man tut – sei es durch Sport, Kunst, den Beruf, Freude weiterzugeben und andere zu motivieren, über sich hinauszuwachsen. Er ist schlicht und einfach eine Quelle der Inspiration.“

Ricardo Guadalupe, CEO von Hublot

Das, was die Guten von den Besten unterscheidet, ist Talent, Esprit, Entschlossenheit und Leidenschaft. Es ist diese Suche nach dem Absoluten, die Hublot und seine Freunde miteinander verbindet! Andreas Caminada trägt Jeans, Sneakers und eine schwarze Schürze, als er Ricardo Guadalupe in Schauenstein trifft, dem kleinsten Dorf Europas. Ein Ausnahmetalent, dessen Kochkunst weltweit für Begeisterung sorgt. Ein Landbesitzer, der regionale Produkte verarbeitet, einige davon selbst anbaut und seinem Kochhandwerk mit höchster, uhrmacherischer Präzision nachgeht. Er besitzt eine Vorliebe für die einfachen und natürlichen Dinge. Als jüngster Koch Europas mit 3 Michelin-Sternen hat er sich international einen Namen gemacht und ist mit seinen 19 Gault & Millau-Punkten und seinen Sternen seit sieben Jahren ein Star am Gastronomiehimmel. Er verbindet auf virtuose Weise Kühnheit, Innovation und Tradition. Zudem schafft er eine so entspannte Atmosphäre, dass sich ein Essen an seinem Tisch anfühlt, als wäre man zu Gast am Familientisch.

„Hohe Kochkunst weckt Träume und löst tiefe Emotionen aus. Es braucht einen starken Willen und hartnäckigen Mut gepaart mit täglich neu entfalteter Kreativität. Grosses Engagement, Freundschaft und Leidenschaft gehören ebenfalls dazu, um jedem Gast ein unvergessliches Gesamterlebnis zu bieten. Genau diese Werte verkörpert auch Hublot. Deshalb freue ich mich ausserordentlich über diese neue Partnerschaft. Es vereinen sich hier zwei dynamische Unternehmen, die jeden Tag Grenzen neu ausloten und sich unaufhörlich der Innovation verschrieben haben.“

Andreas Caminada, 3-Michelin-Sterne-Koch

Es gibt Schicksale, die das Leben zusammenführt. 2004, das Jahr, das für Hublot und Andreas Caminada alles veränderte und das den Beginn ihres kometenhaften Aufstiegs markiert. Für Hublot war es der Einstieg von Jean-Claude Biver als CEO und die Entwicklung der Big Bang, die einige Monate später im Jahr 2005 vorgestellt wurde. Für Letzteren war es der erste Michelin-Stern.

Um diese neue Partnerschaft bekannt zu geben, ist Hublot in das Schloss von Andreas Caminada nach Fürstenua gereist – einem kleinen Dorf im Kanton Graubünden – wo die Zeit stehengeblieben zu sein scheint. Ein Ort, der jene Swisness ausstrahlt, die der Uhrenmanufaktur am Herzen liegt. Ein Ort, an dem man versteht, wer Andreas Caminada ist. Sein Schloss in Fürstenua verrät viel über die Philosophie, nach der er lebt. Ein Gebäude, das alle Vorzüge seiner Geschichte bewahrt und das in Form einer geradlinigen und äusserst modernen Einrichtung zu neuem Leben erwacht. Ein bisschen wie seine Teller – fein abgestimmt wie das Zifferblatt einer Uhr – auf denen jede Komponente eine genaue Funktion erfüllt und mit allen anderen ineinandergreift, um eine einzigartige Geschmacksexplosion und Mischung aus Authentizität und Innovation zu bieten. Der Bündner Andreas Caminada folgt seinem Instinkt und spielt mit Texturen und Sinnen, ohne dabei jemals den ursprünglichen Geschmack der Zutaten, die er verarbeitet, zu verändern. Er bewahrt den ursprünglichen Geist der Kochkunst und beweist in seinen Gerichten gleichzeitig eine grenzenlose Kreativität. An seinem Schaffensort erfindet er die Klassiker neu.

Hublot & Andreas Caminada – die Verbindung exzellenten Geschmacks

Andreas Caminada und Hublot bündeln ihre Zutaten und machen sich daran, ein Menü aus überraschenden und kühnen Kreationen zu erschaffen. Eine Zusammenarbeit, die durch die Verbindung ihrer Kreativität frischen Wind in die revolutionäre Uhrmacherkunst der Manufaktur bringen wird. Ein ambitioniertes Vorhaben, das man im Blick behalten sollte.

Uhrmacherische Präzision nach Caminada - Portrait eines Chef de Cuisine im Rockstar-Look, der in einigen Wochen seinen 40. Geburtstag feiert.

Im Jahr 2003 lässt sich Andreas Caminada im Herzen von Schloss Schauenstein in Fürstenua nieder. Drei Jahre später katapultiert ihn eine Restaurantkritik in den Himmel der Sternegastronomie. Erster Stern im Jahr 2004 – nur 1 Jahr nach Eröffnung seines Restaurants, 2. Stern im Jahr 2007 und 3. Stern im Jahr 2010 im Alter von 33 Jahren. Mit Leidenschaft wacht der talentierte Koch auch über mehrere Orte der Sinne, wobei die zwei „IGNIV“ (Rätoromanisch für „Nest“) in Bad Ragaz (2015) und Sankt Moritz (2016) von seinen engsten Mitarbeitern, Silvio Germann und Marcel Skibba, geführt werden. Mit dem Wunsch, junge Talente zu unterstützen, gründete er im Jahr 2015 die Stiftung UCCELIN (Rätoromanisch für „Vögelchen“) – ein talentierter, grosszügiger und mit Preisen und Auszeichnungen bedachter Spitzenkoch. Seit acht Jahren gehört sein Schloss zu den besten Restaurants der Welt. Seine Leidenschaft teilt er auch auf den Seiten seines Magazins, das er seit 2012 zweimal im Jahr herausgibt.