

Pressemitteilung

Andreas Caminada gründet seine eigene Stiftung

Leidenschaft und Qualitätsbewusstsein in der Spitzengastronomie fördern

Fürstenu, Mai 2016. Die Stiftung „Fundaziun Uccelin“ vom Bündner Koch Andreas Caminada hat sich zum Ziel gesetzt, talentierte Koch- und Servicefachkräfte individuell zu fördern und somit dem Handwerk neuen Aufwind zu geben.

Akzente setzen. Dafür ist Andreas Caminada bekannt und zeigte dies zuletzt mit seinem zweiten Restaurant-Brand „IGNIV“. Mit seinem neuesten Projekt, der Gründung seiner eigenen Stiftung „Fundaziun Uccelin“ (rätoromanisch für „Vögelchen“), schliesst er nahtlos an.

Eine Herzensangelegenheit

Um die Qualität der Spitzengastronomie nachhaltig zu gewährleisten, ist es erforderlich, Talente gezielt zu fördern. Es gibt bereits verschiedene solche Ausbildungsangebote, die aber ausschliesslich in der Erreichung eines akademischen Grades und nicht in der individuellen Förderung der einzelnen Talente liegen. Hier setzt die „Fundaziun Uccelin“ an. Sie vermag diese Lücke zu schliessen. Ihr Ziel ist es, in- und ausländischen Koch- und Servicefachkräften die Möglichkeit zu bieten, sich in ihrem jeweiligen Handwerk weiter fortzubilden, damit sie als Botschafter die Qualität der schweizerischen Spitzengastronomie entweder in die Welt hinaustragen oder diese in der Schweiz repräsentieren können. Für Andreas Caminada ist die Stiftung eine Herzensangelegenheit: „Es ist mir ein Bedürfnis, ambitionierte Talente aus der Gastronomie individuell zu fördern, indem ich sie mit meiner Stiftung finanziell und menschlich unterstütze. Mit diesem Support sollen Nachwuchsköche einen Einblick in die weltweite kulinarische Vielfalt bekommen und so die Qualität dieses

wunderbaren Handwerks nachhaltig sichern.

Durchdachtes Ausbildungsprogramm

Das Stiftungsangebot umfasst drei Programme:

Ein Programm für Schweizer Kochtalente eines für ausländische Kochtalente, sowie ein Programm für Servicetalente. Zusätzlich werden auch Stipendienbeiträge für Weiterbildungen vergeben. Die Programme sind identisch aufgebaut und basieren im Baukastensystem, wobei das Grundgerüst aus einer Ausbildungszeit von 20 Wochen besteht. Die Ausbildungszeit gliedert sich in mehrere Aufenthalte, die bei verschiedenen Produzenten oder Restaurants absolviert werden können. Der Stipendiat kann dafür auf ein Netzwerk aus ausgewählten Restaurants und Produzenten zurückgreifen. Bewerben für ein Stipendium kann man sich zweimal jährlich, jeweils über die Monate März und September, schriftlich auf der Homepage der Fundaziun Uccelin (www.uccelin.com).

Innovativer Stiftungsrat

Der Stiftungsrat der „Fundaziun Uccelin“ setzt sich aus fünf Persönlichkeiten aus der Gastronomie, Wirtschaft und Kultur zusammen. Menschen, die mit dem konsequenten Verfolgen ihres Könnens und ihrer Passion vieles bewegen und durch ihre Vision bleibende Geschichten geschrieben haben.



Stiftungsratspräsident ist Andreas Caminada selbst. Für die weiteren Stiftungsratsmandate konnten die Spitzenköchin, Tanja Grandits (Restaurant Bruderholz, Basel), der Künstler und Fotograf Rolf Sachs, sowie die beiden Unternehmer Beat Curti und Hans-Peter Strebel gewonnen werden. Geschäftsführerin der Stiftung ist Sarah Leemann. Die Stiftung hat ihren Sitz in Fürstenu (GR).

Andreas Caminada – zur Person

Andreas Caminada's Schauenstein Schloss Restaurant Hotel ist mit 3 Michelin Sterne und 19 GaultMillau Punkten ausgezeichnet. Seit 2003 ist Caminada Gastgeber im Schauenstein Schloss Restaurant Hotel in Fürstenu (Schweiz), wo er zurzeit 35 Mitarbeiter beschäftigt. Sein Restaurant ist seit 2011 auf „The World's 50 Best Restaurants“-Liste. Andreas Caminada hat 2012 das Catering-Unternehmen „acasa“ zusammen mit Spitzenkoch und Freund Sandro Steingruber gegründet. Im Dezember 2015 lancierte der Bündner seinen zweiten Restaurant-Brand „IGNIV“ (www.igniv.com) in Bad Ragaz und gründete im selben Jahr seine eigene Stiftung „Fundaziun Uccelin“ (www.uccelin.com), die junge, talentierte Koch- und Servicefachkräfte fördert. Andreas Caminada ist verheiratet und hat zwei Söhne.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte:

Schauenstein Schloss Restaurant Hotel
Frau Claudia Stich
Schlossgass 77
CH-7414 Fürstenu

Tel. : +41 (0)81 632 80 10
Mobile : +41 (0)79 828 08 02
E-Mail : stich@andreascaminada.com
www.andreascaminada.com



www.uccelin.com