

**MEDIENMITTEILUNG**

## Der Neue im Nest: Joël Ellenberger wird Nachfolger im IGNIV Bad Ragaz

Bad Ragaz, 14. Februar 2022

**Seit bald sieben Jahren ist das Sharing-Konzept des IGNIV by Andreas Caminada lanciert und wird aktuell in vier Gourmetnestern erfolgreich zelebriert. Im Grand Resort Bad Ragaz ist die Zeit für einen Generationenwechsel gekommen: Im Sommer 2022 wird mit Joël Ellenberger ein neues Talent aus der Caminada-Familie die Nachfolge von Küchenchef Silvio Germann antreten.**

2015 wagte das Grand Resort Bad Ragaz gemeinsam mit Andreas Caminada den Auftakt für ein überraschend neues Kulinarik-Konzept, um die Schweizer Genusswelt zu begeistern. Mit dem ersten IGNIV Restaurant und der typischen «Fine Dining Sharing Experience» gingen die beiden Pioniere in Sachen Gastlichkeit und Esskultur neue Wege: Das Teilen von Zeit, Kulinarik und Genuss wie in einem IGNIV – rätoromanisch für Nest – hat bei Gästen eingeschlagen und ist heute nicht mehr wegzudenken. Das IGNIV by Andreas Caminada ist zum Inbegriff von kulinarischer Lebensfreude und kreativer Kochkunst geworden. Mittlerweile gehört das IGNIV Restaurant in Bad Ragaz zu den besten des Landes und darf sich mit 18 GaultMillau-Punkten und 2 Michelin-Sternen schmücken. Massgeblich dazu beigetragen haben Silvio Germann als Küchenchef und Francesco Benvenuto als Restaurantleiter und Sommelier. Der talentierte Luzerner Germann hat dem Gourmetnest als Küchenchef unverkennbar seinen Stempel aufgedrückt und die IGNIV-Idee mit seinem Team und Andreas Caminada zum Fliegen gebracht.

Typisch für den Nest-Gedanken ist nicht nur das Teilen bei Tisch. In den kommenden Monaten wird hinter den Kulissen des Erfolgskonzepts noch etwas anderes geteilt: Erfahrung. «Das IGNIV ist immer auch ein Platz, an dem man wächst und lernt bis irgendwann der Zeitpunkt kommt, aus dem Nest auszufliegen. Auch das Flügel werden gehört zum IGNIV», weiss Silvio Germann als Küchenchef der ersten Stunde. Gleichzeitig wird damit Platz für Neues und neue Bewohner geschaffen. Dieser Zeitpunkt ist nun im IGNIV Bad Ragaz – dem ersten von insgesamt vier IGNIVs weltweit – gekommen.

Der Neue im Nest wird Joël Ellenberger sein, welcher im Frühsommer die Küche von Silvio Germann übernehmen wird. «Nach sieben fantastischen Jahren freue ich mich darauf, die Bühne in Bad Ragaz in den kommenden Monaten mehr und mehr an meinen talentierten Kollegen zu übergeben.» so Germann. «Das IGNIV ist und bleibt meine Heimat, hier habe ich

GRAND RESORT BAD RAGAZ AG  
PR & Corporate Communications  
CH-7310 Bad Ragaz  
Switzerland

Tel. +41 (0)81 303 27 16  
[presse@resortragaz.ch](mailto:presse@resortragaz.ch)  
[www.resortragaz.ch/presse/](http://www.resortragaz.ch/presse/)



in einer einzigartigen Umgebung mit aussergewöhnlichen Menschen unglaubliche Jahre erlebt und mit meinem hervorragenden Team für wunderbare Gäste gekocht », sagt der gebürtige Luzerner über seine Wirkungsstätte. Im Sommer wird sich der 32-Jährige einer neuen Herausforderung zuwenden, die er in Kürze bekanntgeben möchte.

Mit Joël Ellenberger bleiben das Grand Resort und Andreas Caminada dem bewährten und äusserst erfolgreichen IGNIV-Konzept treu und geben einem aufstrebenden Chef die Chance, sein Talent unter Beweis zu stellen. Für Marco R. Zanolari, General Manager Grand Hotels im Grand Resort Bad Ragaz, ist Ellenberger eine Top-Wahl: «Joël ist perfekt für diesen anspruchsvollen Posten und ich bin überzeugt, die Stammgäste werden begeistert sein von ihm und seiner Art das IGNIV weiterzuführen.» IGNIV-Gründer Andreas Caminada freut sich ebenfalls über den Neuzugang im Nest: «Joel wird frischen Wind in unser erstes IGNIV bringen und darf sich im besten Sinne auf ein warmes Nest freuen.». Das Team in Bad Ragaz sei absolut eingespielt, sehr harmonisch miteinander und mit extrem viel Freude bei der Sache. «Für mich zweifelsohne eine der besten Brigaden, die man sich für einen jungen Küchenchef nur wünschen kann», konstatiert der Bündner Küchenchef. Mit Francesco Benvenuto hat Joël Ellenberger einen kongenialen Wegbegleiter für den Start an seiner Seite, der das Grand Resort und dessen Gäste wie seine Westentasche kennt. «Für alles weitere bin ich da», betont Andreas Caminada, der weiterhin sein wachendes Auge auf die IGNIV-Küche haben wird.

Der gebürtige Zürcher Joël Ellenberger bringt einen grossen Erfahrungsrucksack mit. Die Kochlehre absolvierte er im Hotel Radisson Blu am Zürcher Flughafen, anschliessend zog es den Jungkoch ins Zürcher «Baur au Lac», wo er unter Chef Laurent Eperon seine Sporen abverdiente, bevor er mit jungen 21 Jahren nach Deutschland ging. Dort übernahm er nur drei Jahre später die Stelle als Küchenchef des Restaurants Wintergarten im renommierten 5-Sterne-Haus «Brenners Park» in Baden-Baden.

Die Rückkehr in die Schweiz führte Ellenberger ins Engadin, genauer nach St. Moritz, wo er erstmals Teil der Caminada-Familie wurde. Als Chef de Partie lernte er das Sharing-Konzept im IGNIV Badrutt's Palace von der Pike auf kennen. Danach holte ihn Andreas Caminada 2020 in seine Brigade ins Schloss Schauenstein. Dort wurde Ellenberger dem hohen Anspruch gerecht und kochte sich zum Sous-Chef empor. Damit ist der heute 27-Jährige perfekt vorbereitet, um im Restaurant IGNIV Bad Ragaz die anspruchsvolle Aufgabe als Küchenchef zu übernehmen und ein neues Kapitel für das Ur-IGNIV aufzuschlagen.

**Zum Grand Resort Bad Ragaz:**

Das führende Wellbeing & Medical Health Resort Europas besteht aus den beiden Fünf-Sterne-Hotels Grand Hotel Quellenhof & Spa Suites und Grand Hotel Hof Ragaz und dem Hotel Palais. Die Zimmer und Suiten, von historisch und fürstlich bis topmodern und puristisch, bieten den Gästen einen stilvollen Rahmen für ihren Aufenthalt in Bad Ragaz. Der Kurort mit dem Qualitäts-Gütesiegel «Wellness-Destination» (Schweiz Tourismus) liegt in der Ostschweizer Ferienregion Heidiland. Sieben Restaurants mit insgesamt 76 GaultMillau-Punkten und 5 Michelin-Sternen, ein Bistro sowie ein Café sorgen für kulinarischen Hochgenuss. Zwei Golfplätze, das Kursaal Meeting & Events Center, ein vielfältiges kulturelles Angebot und ein eigenes Casino komplementieren das Erlebnis vor Ort. Das «Blaue Gold» von Bad Ragaz, 1242 in der nahe gelegenen Taminaschlucht entdeckt, bietet Gästen im Thermal Spa und im öffentlichen Thermalheilbad Tamina Therme ein aussergewöhnliches und authentisches Spa-Erlebnis. Dieses wird um evidenzmedizinische Leistungen des international renommierten Medizinischen Zentrums – inklusive des Swiss Olympic Medical Center – ergänzt. 2014 wurde das ambulante medizinische Angebot um eine stationäre Klinik für Rehabilitation erweitert. 25 luxuriöse Klinikzimmer und ein ausgezeichnetes Pflegeangebot bieten ideale Voraussetzungen für eine schnelle Genesung. Seit Januar 2020 arbeitet die Clinic Bad Ragaz mit den Kliniken Valens zusammen.

**Medienkontakt**

Astrid Hüni, Director of PR & Communications  
Grand Resort Bad Ragaz, 7310 Bad Ragaz, Switzerland  
Tel.: +41 (0)81 303 27 34  
E-Mail: [astrid.hueni@resortragaz.ch](mailto:astrid.hueni@resortragaz.ch)  
Weitere Informationen: [www.resortragaz.ch/presse/](http://www.resortragaz.ch/presse/)