

**MEDIENMITTEILUNG**

## Bad Ragaz ist europäische Spitze

Bad Ragaz, 17. Oktober 2022

**Das Grand Resort Bad Ragaz funkelt seit heute im Licht von sagenhaften sechs Michelin-Sternen plus einem grünen Michelin-Stern für Nachhaltigkeit in der Gastronomie. Der renommierte Kulinarkführer Guide Michelin präsentierte heute die neue Ausgabe 2022 für die Schweiz und bestätigte alle Sterne des Resorts. Gleichzeitig erhebt Michelin Sven Wassmer und sein Team des Restaurants Memories in den Olymp der Drei-Sterne-Kulinarik. Küchenchef Sven Wassmer (Restaurant Memories) gehört damit ab heute zur absoluten Top-Liga der Schweizer Kulinarik – dieser gehören gerade einmal drei weitere Chefs (Peter Knogl, Frank Giovannini und Andreas Caminada) neben Wassmer an. Joël Ellenberger (Restaurant IGNIV by Andreas Caminada) und Sebastian Titz (Restaurant verve by sven) wurden mit zwei, respektive einem Stern bestätigt.**

Das Grand Resort kann seinen Sternenhimmel noch vergrössern und glänzt neu unter dem Dach von 6 Michelin Sternen und einem Grünen Michelin Stern für Nachhaltigkeit in der Gastronomie. Bei der glanzvollen Präsentation heute in Lausanne haben die Michelin Tester die Sterne für die Restaurants IGNIV by Andreas Caminada (2 Sterne) und verve by sven (1 Stern) bestätigt. Als Höhepunkt der Show konnte Sven Wassmer gemeinsam mit seinem Team für das Restaurant Memories den dritten Stern entgegennehmen. Die Tester des Guide Michelin finden für das Memories äusserst lobende Worte: «Grosses Kino - das trifft die Küche von Sven Wassmer ziemlich gut. Dafür braucht er weder Show-Effekte noch technisches Gekünstel, vielmehr besticht er mit einer Einzigartigkeit, die sich mit Worten nur schwer beschreiben lässt.» Besonders gehen die Tester auch auf die Wahl der Produkte des Memories ein und erkennen die Verbundenheit darin die Sven Wassmer und sein Team zur Schweiz haben. Guide Michelin bringt es mit dem abschliessenden Satz des Testurteils auf den Punkt: «Eine solche Küche wünscht man sich öfter!»

So viel Lob von Michelin rührt Sven Wassmer zu Tränen. Beim Gang auf die Bühne kann er seine Emotionen nicht zurückhalten und hat Tränen des Glücks in den Augen. «Damit wird ein Traum wahr, für den ich und das Team hart gearbeitet haben und uns Tag für Tag mit unserem ganzen Können und unserem Spirit einsetzen», so der frisch gekürte Sven Wassmer. Das Resort feiert insgesamt sagenhafte sechs Michelin-Sterne, plus einen Grünen Michelin-Stern für Nachhaltigkeit in der Gastronomie. Den Kulinarikleuchttürmen des Grand Resorts ist es gelungen in den letzten zwölf Monaten die Sterne nicht nur zu bestätigen, sondern wie im Fall des Memories sich sogar noch zu steigern. Damit ist das Grand Resort Bad Ragaz die unangefochtene Top-Adresse in der Schweizer Kulinarik-Landschaft mit drei

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

Tel. +41 (0)81 303 27 16  
presse@resortragaz.ch  
www.resortragaz.ch/presse/



Sterne-Restaurants und insgesamt sechs Sternen, ja sogar Spitzenreiter in Europa. Kein Resort kann mehr Michelin-Sterne unter einem Dach vereinen. «Ich bin unglaublich stolz auf Sven Wassmer, sein Team und die ganze Mannschaft, die im Hintergrund seit 2019 an diesem Weg gearbeitet haben», sagt Marco Zanolari, General Manager und Vorsitzender der Geschäftsleitung des Grand Resorts.

Neben dem dritten Stern für das Restaurant Memories konnte sich das Fine-Dining-Restaurant auch noch einen Grünen Michelin Stern sichern. Dieser steht für die offensive Nachhaltigkeit des Restaurants.

Den «Guide Michelin» gibt es in der Schweiz seit 1994. Die «Michelin»-Inspektoren legen Wert darauf, dass ihre Auszeichnung dem Restaurant gilt und nicht dem Küchenchef. Hier kommt zum Tragen, dass Fachleute sich einig sind, Kochen auf Sterne-Niveau sei ein Mannschaftssport. Dies beweisen die Küchenchefs im Grand Resort Bad Ragaz – Sven Wassmer («Memories»), Sebastian Titz (Küchenchef «verve by sven») und Joël Ellenberger («IGNIV by Andreas Caminada») bei ihrer täglichen Arbeit, die in perfekter Harmonie mit dem Service den Gästen unvergessliche Stunden des Genusses bereiten.

#### **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 Suites, 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 6 Michelin-Sternen plus einem Grünen Michelin-Stern, 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 & Corporate 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/)