

Caminadas «Igniv» zieht in das Boutique Hotel Marktgasse

Das Boutique Hotel Marktgasse wird ab Februar 2020 neues Zuhause für das erste Igniv by Andreas Caminada in Zürich. Es wird die dritte Dependance der Igniv-Restaurantfamilie des Spitzenkochs in der Schweiz.



V.l.: Andreas Caminada, Igniv-Gründer und Sternekoch, Daniel Reimann, CEO Ospena Group AG, Daniel Zeindlhofer, Küchenchef im «Igniv Zürich», Ines Triebenbacher, Chef de Service und John M. Rusterholz, General Manager Marktgasse Hotel Zürich.

Bild: zvg

Das Gourmetnest schlägt erstmals Wurzeln in Zürich: Am 19. Februar 2020 soll das «Igniv by Andreas Caminada» in der historischen Altstadt eröffnen. Partner für die Neueröffnung ist das Hotel Marktgasse, welches zur Ospena Group AG gehört. Inmitten der malerischen Altstadt zwischen Bellevue und Central liegt das feine Boutique Hotel in einem Gebäude aus dem 15. Jahrhundert unweit vom Limmat, dem Zürichsee und dem Hauptbahnhof.

Der Standort Zürich liegt Andreas Caminada sehr am Herzen: «Ein Igniv in Zürich zu eröffnen, ist für mich besonders emotional, denn mit der Stadt verbindet mich viel. Wir sind auch privat als Familie oft hier und geniessen die vielfältige Foodszene. Glücklicherweise hat gerade das Niederdorf durch viele neue Shops und spannende Gastronomie in den letzten Jahren eine enorme Aufwertung erfahren», verdeutlicht der Bündner Spitzenkoch.

Die gute Lage in der Altstadt gepaart mit der reichen Historie des Marktgasse Hotels als neue Adresse haben das Interesse an der Lokalität geweckt. Den Ausschlag habe dennoch der richtige Partner gegeben: «Die Chemie stimmt einfach. Wir waren von Anfang an auf Augenhöhe, was die Pläne und Ideen für das neue Restaurant angeht. »

Daniel Reimann, CEO der Ospena Group AG, stimmt ein: «Ich und das ganze Team des Marktgasse Hotels freuen uns sehr auf das neue Igniv. Das innovative Konzept von Andreas Caminada entspricht in idealer Weise unseren Vorstellungen: Es wird nicht nur die Positionierung unseres Marktgasse Hotels stärken, sondern die Zürcher Gastronomieszene um ein spannendes Erlebnis bereichern. »

Teilen von Zeit und Genuss

Igniv-Gründer Caminada, Küchenchef vom Schloss Schauenstein in Fürstenu, zelebriert seit 2015 unter dem Markennamen «Igniv», zu deutsch «Nest», eine Restaurantkultur, deren kulinarisches Konzept auf dem Teilen von Zeit und Genuss beruht. Die Fine-Dining-Sharing- Experience lebt von einer aromastarken, kreativen Küche, deren feine Gerichte in kleinen Schälchen, Tellern, Schüsseln und Etageren serviert und unter den Gästen bei Tisch geteilt werden.

«Wir wollen mit dem Igniv einen Genussort im Zürcher Stadtleben schaffen, an dem sich Gäste für ein gemeinsames Erlebnis verabreden und die Freude an gutem Essen miteinander teilen », bringt Caminada seine Intention auf den Punkt.

Igniv Zürich by Andreas Caminada im Marktgasse Hotel

Das neue «Igniv by Andreas Caminada» im Hotel Marktgasse steht für ein gemeinsames Esserlebnis in entspanntem Ambiente. Das Restaurantkonzept lebt vom bewussten Teilen im Kreise von Freunden und Familie: Statt einer klassischen Menüfolge werden alle Speisen in der Tischmitte serviert, so dass sich jeder Gast nach eigenem Gusto bedienen kann. Für die gelungene Fine-Dining-Sharing-Experience ist dabei nicht nur die kreative Küche von Andreas Caminadas Küchenchef Daniel Zeindlhofer am Herd entscheidend. Das Gasterlebnis im Gourmetnest Igniv Zürich wird massgeblich auch durch das urbane aber behagliche Interieur der spanischen Designerin Patricia Urquiola und den gleichsam fröhlichen wie persönlichen Service von Gastgeberin Ines Triebenbacher geprägt werden. Die Eröffnung ist für den 19. Februar 2020 geplant.

Zwei junge Talente übernehmen Leitung

Der Schweizer Gastronom nutzt mit der Eröffnung erneut die Chance, zwei Talenten aus seinem Kader eine eigene Bühne zu geben. Das Küchenzepter übernimmt der 31-jährige Daniel Zeindlhofer, während die 29-Jährige Ines Triebenbacher die junge Servicebrigade führen wird. Das Duo ist erfolgserprobt: Beide haben ihr Können und das Händchen für besondere Gastlichkeit als Team aus geschäftsführendem Küchenchef und Gastgeberin bereits seit 2016 Jahren im Sagogner Golfrestaurant VISTA unter Beweis gestellt.

Zeindlhofer ist überdies bestens mit dem hohen kulinarischen Qualitätsanspruch des Drei-Sterne-Kochs vertraut: Der gebürtige Österreicher hat während insgesamt vier Jahren im Schloss Schauenstein alle wichtigen Posten vom Entremetier und Saucier über die Patisserie bis hin zum Souschef innegehabt und so die DNA der Caminada-Küche verinnerlicht. Triebenbacher hingegen sammelte wertvolle Erfahrungen im Fürstenaauer Serviceteam.

«Daniel und Ines sind ein eingespieltes Team. Ihre Begeisterungsfähigkeit und natürliche Energie sind genau das, was wir uns für ein lebhaftes, modernes Restaurant wie das Igniv Zürich wünschen. Das gibt mir ein sehr gutes Gefühl und hat auch unsere neuen Partner im Marktgasse Hotel sofort überzeugt», erklärt Andreas Caminada.

«Das Igniv ist eine wahnsinnige Chance und Zürich schon lange unser Traum. Wir danken für das grosse Vertrauen», entgegnet die zukünftigen Gastgeber. «Andreas Leidenschaft treibt uns als junge Gastronomen extrem an, unser Bestes zu geben und Herausforderungen anzunehmen. Durch unsere Küche und einen fröhlichen aber persönlichen Service wollen wir das Igniv zu einer festen kulinarischen Adresse in der Stadt machen», ergänzt Daniel Zeindlhofer, während Ines Triebenbacher hofft: «Es wäre schön, wenn das Igniv mit der Zeit für viele zum neuen Lieblingsrestaurant wird.»

Zwei Besonderheiten im Zürcher «Igniv»

Die typische Fine-Dining-Sharing-Küche entsteht in enger Abstimmung zwischen Zeindlhofer und Caminada. Die Karte wird neben Signature Dishes, die in allen Igniv Restaurants zu finden sind, eine à la Carte Auswahl und ein drei-Gänge-Sharing-Menü bieten, bei dem bis zu 15 Gerichte zum Teilen serviert werden. Wer Lust auf mehr hat, lässt sich durch weitere Surprise-Gerichte überraschen.

Zwei Besonderheiten bietet zudem nur die neue Zürcher Dependance: „Das Igniv wird mittags zum Business Lunch geöffnet sein und da wir eine schöne Bar im vorderen Gasträum haben, gibt es ein zusätzliches Snack Menü mit verschiedenen Petisessen zu eigens kreierten Igniv Signature Drinks“, verrät Andreas Caminada zum neuen Angebot.

Andreas Caminada

Seit 2003 ist Andreas Caminada (1977) Gastgeber im Schloss Schauenstein mit Restaurant und Boutique-Hotel im schweizerischen Fürstenu. «Schloss Schauenstein» ist mit drei Michelin-Sternen sowie 19 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet und seit 2011 auf «World's Best Restaurants»-Liste platziert. Als zweiten Restaurant-Brand lancierte Caminada 2015 das «Igniv by Andreas Caminada», welcher aktuell mit Dependancen im Grand Resort Bad Ragaz und im Badrutt's Palace Hotel zu finden ist. Ebenfalls 2015 gründete er die Stiftung «Fundaziun Uccelin» zur Förderung junger Koch- und Servicetalente.

Gastraum mit 42 Sitzplätzen

Zu einem Markenzeichen ist auch das Interieur der spanischen Innenarchitektin Patricia Urquiola geworden. In den Räumen des jetzigen <Baltho Küche & Bar> des Marktgasse Hotels entsteht durch ihre unverwechselbare Handschrift ab Anfang 2020 ein 42 Sitzplätze umfassender Gastraum mit angeschlossener Bar, dessen urbanes, aber behagliches Ambiente den gewünschten Igniv-Nestcharakter unterstreichen soll.

Nach dem Erfolg der ersten beiden, jeweils von Gault Millau und Michelin ausgezeichneten, Igniv im Badrutt's Palace St. Moritz und Grand Resort Bad Ragaz stehen die Zeichen für 2020 auf Expansion: Nach der Eröffnung des Igniv Zürich im Februar [folgt im April das Igniv Bangkok \(https://www.htr.ch/story/caminadas-igniv-in-bangkok-soll-im-april-2020-eroeffnen-24880.html\)](https://www.htr.ch/story/caminadas-igniv-in-bangkok-soll-im-april-2020-eroeffnen-24880.html).

Andreas Caminada bekennt: «Ich wage einfach gerne Neues, wenn die Voraussetzungen und Partner stimmen. Beim Igniv war immer die Idee, ein Restaurantkonzept zu schaffen, das auch Potenzial zur Erweiterung bietet – allein schon mit Blick auf mein Team. Mir ist es wichtig, talentierten Mitarbeiter stets interessante Perspektiven aufzeigen zu können.» (htr)

Publiziert am Mittwoch, 27. November 2019

Ospena Group AG

Gegründet von der Jelmoli-Gruppe, gehört die Ospena Group AG seit 2014 zur Genossenschaft Migros Zürich (85 Prozent) sowie zur Genossenschaft Migros Genf (15 Prozent). Mit 19 Pizzeria Ristorante Molino in der ganzen Schweiz, dem Ristorante Frascati in Zürich und dem Ristorante Le Lacustre in Genf hat sich die Ospena Group AG in mehr als 30 Jahren erfolgreich als Anbieter authentischer italienischer Gastronomie etabliert. Sympathische Ambassadorin der Pizzeria Ristorante Molino ist seit 2019 Christa Rigozzi. Die Gruppe betreibt ausserdem das Marktgasse Hotel in der Stadt Zürich. Die Ospena Group AG beschäftigt rund 500 Mitarbeitende.