

# «A chasa gaud jau in bun toc chaschiel»

CUN ANDREAS CAMINADA HA DISCURRÌ  
GION NUTEGN STGIER / ANR

■ En Svizra avain nus sis cuschiniers che han retschet dals experts dal «Gault Millau», la bibla per mangiabains, 19 puncts. In da quels cuschiniers è Andreas Caminada, il Lumnezian che maina gia divers onns cun success il «Schauenstein» a Farschno, in dals megliers restaurants da l'entir mund.

*Vus tutgais tar l'elita dals cuschiniers svizzers, gea schizunt tar l'elita dals megliers cuschiniers da l'entir mund. Descrivai Vossa vita professiunala.*

Andreas Caminada: Cuschinier è gia d'uffant stà mia professiun da siemi. A Laax hai jau fatg l'emprendissadi da cuschinunz, lavurà suenter a Vancouver, lura tar Beat Bolliger en il «Walsertal» a Clastra, a Turig tar Hanspeter Hussong e plinavant tar Claus-Peter Lumpp a Baiersbronn. Gia baud hai jau gi il giavisch d'avair insatge agen e l'onn 2003 è quel siemi i en vigur cun l'avertura dal chastè «Schauenstein» sco ustria e hotel.

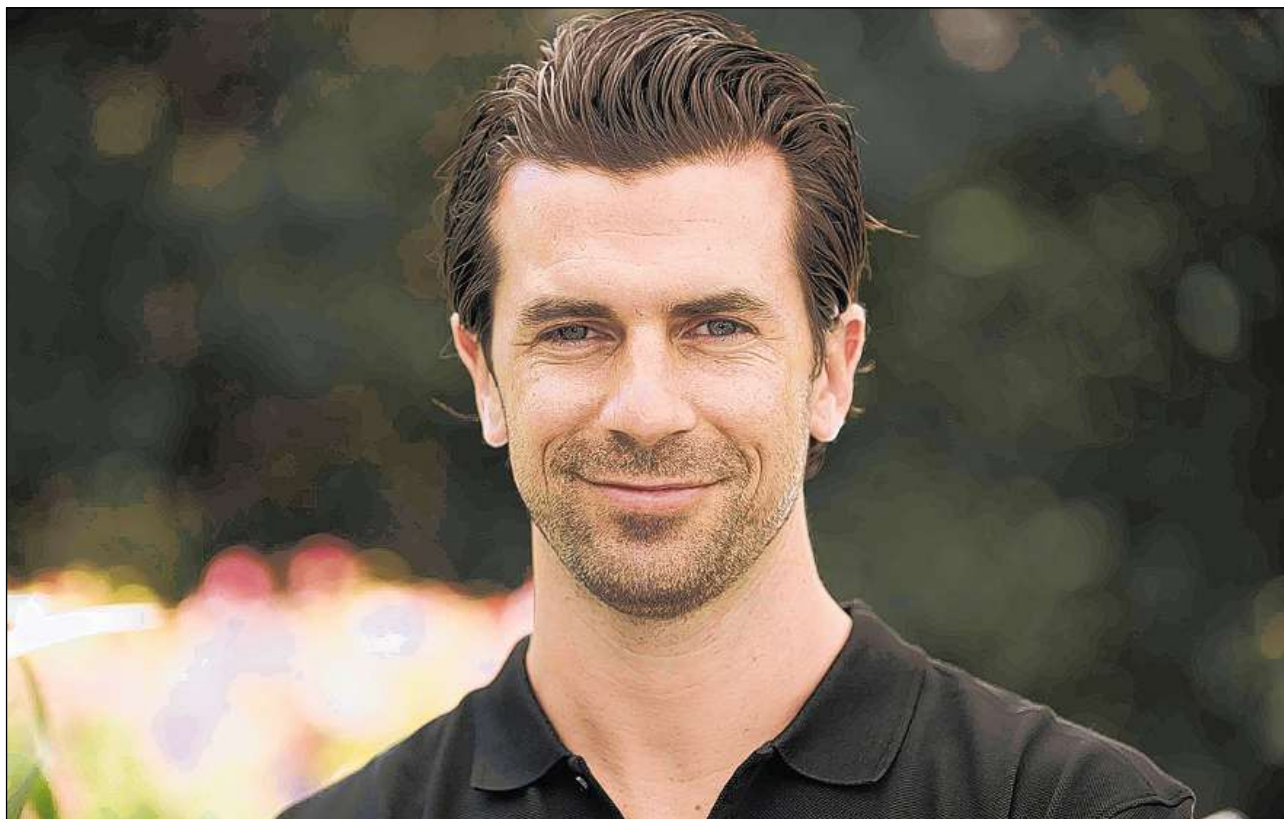
*Sco cuschinier da renum, gea schizunt sco «star da pop», sco quai ch'èils redactors dal «Gault Millau» descrivan Vus, sa perfecziunais Vus er vinavant?*

Jau sun permanentain occupà cun sa perfecziunar e cun metter en pe novs projects, empruvar novas tecnicas da cuschinar e natiralmain examinar novs products. Mia filosofia è «Es gibt nichts Gutes, ausser man tut es!» La pratica quotidiana ed in sa metter mintga di en dumonda è la meglra scolaziun. Jau sfegli la litteratura cunzunt en las spartas cuschinar, consum e lifestyle ed hai fitg gugent il dialog cun gliעד ch'emproma ed inspirescha. Jau vom en quel senn betg a scola, dentant sco impressari e cuschinier da renum entaup jau mintga di novas provocaziuns.

*Tegnais Vus er en egl quai che la concorrenza fa?*

La concorrenza mantegna mai fit ed interressant è adina da vesair quai ch'èils collegas fan. Sco amatour da la buna cuschina ma lascha er puppragnar, gaud l'atmosfera en auters locals sco er la gliעד la quala è davostiers. Tuttina emprom jau da tegnair mes agen profil, il qual ins conuscha.

*Vus manais cun grond'amur, dentant er cun grond engaschament, en moda bunamain perfetga gia durant onns il «Schauenstein» a Farschno. Er grazia*



Andreas Caminada, il Lumnezian, è in dals megliers cuschiniers da la Svizra ed ha reschet ils davos onns gist en seria puncts, stailas e chapitschas per sia cuschina excellenta.

FOTOS MAD

*a Vossas collavuraturas e Voss collavuraturas?*

Success è mai la prestaziun be d'in singul. Jau hai cumenzà cun in pitschen team ed uss essan nus 30 persunas. Senza quella collavuraziun, il plaschair e la stima da la lavur è il success betg pussaivel. Mintgin è impurtant e contribuescha sin ses post che nus vegnin adina megliers. Ja sun losch ch' Olivier Friedrich è vegni tsharni dal «Gault Millau» sco sommelier da l'onn e che jau vegn sustegnì ed accompagnà gia divers onns da mes schef cuschinunz Patrick Waser.

*Vus cuschinais ed empruvais er adina puspè d'integrar ils products regiunals en Vossa cuschina artistica. Vus experimentais er adina puspè e cumbinats ils products classic dal Grischun. Savais Vus numnar intgins products da la regiun che cumparan adina puspè en Voss menus.*

Litgivas, salmelins, charn portg, schambun, charn setga, tschagulas, tartuffels èn genuins da la cuschina grischuna e vegnan cuschinads tar nus en moda moderna ed integrads en noss menus. En mes magazin «Caminada» chattais in recept che sa numna «archiv da gusts grischuns» e che vegn fatg cun las ingredienzas schambun, chaschiel-chaura e tschagula. Il tema products regiunals è anc adina betg tratg a niz cumplainamain e nus tshertgoin da chattar produ-

cents che cultiveschan en quella moda sco nus lain quai. Ina gronda inspiraziun è la fiera emnila a Cuira che nus visitain regularmain. Natiralmain ha la qualitat da constar.

dair l'entir viadi tras ils menus dad A fin Z. Nus ans legrain da mintga visita.

*Il «Schauenstein» ha mattai in public internaziunal?*



In servis da catering, l'«acasa», ha Andreas Caminda (san.) fundà cun ses ami e cuschinier da renum Sandro Steingruber.

*Tge tratgas da la cuschina dal «Schauenstein» duess in giast en nagin cas manchentar?*

Per experimentar l'eveniment general «Schauenstein» vala quai la paina da giu-

«Schauenstein» è daventà oz ina destinaziun per giasts da l'entir mund ed jau hai plaschair ch'igl è reussi a nus da giudair er ordvart il chantun Grischun ina tala irradiaziun. Tuttina stem jau cunzunt ils giasts indigens.

*Tge giada il cuschinier da renum Andreas Caminada cura ch'el mangia a chasa u ordaiifer?*

A chasa gaud jau tratgas simplas, sco in bun toc chaschiel, tgarn setga ubain ina salata frestga. Ordaiifer hai ja gugent ina cuschina autentica, locala ubain internaziunala.

*Vus avais retschet sco emprim cuschinier a l'entschatta november 2012 in premi da reconoschientscha dal chantun. Essas Vus stads surstads cura che Vus avais udi da quel premi?*

Jau sun natiralmain stà fitg surstà e resent anc uss in grond engraziament e plaschair che nus essan vegnids undrads dal chantun per nossa lavur. La cultura gastronomica che nus tgirain en il «Schauenstein» resplesda sur il cunfin dal chantun e mes team resenta sco stima ch'el vegn observà uschia.

*Il premi è stà dotà cun 20 000 francs. Sco quai che blers conuschans Vus han er autras persunas profità da quel premi en ina moda u l'autra.*

En emprima lingia duai natiralmain il giast profitar da quel, entras novas investiziuns, sco per exempel la «Remisa», nua ch'i vegn lantschà a partir da quest onn in nov program cultural cun il qual nus lain metter novs terms per la regiun. En il magazin «Caminada» preschentan nus diversas personalitads sco architects, picturs euv. A chaschun da nossa scolaziun da collavuratur avain nus creà communabel cun in artist grischun in object d'art communabel. Tut quai custa blers daners.

*Uss avais Vus schizunt publitgà in magazin. Tge cuntegna quel, nua survegn'ins quel e quant gronda è l'ediziun?*

Sco tar tut quai che nus preschentan a noss clients avain nus er mess tar quella ediziun gronda paisa sin intgins detagls. Fotografias inscenadas grondius, istorias plain tensiun da gliעד, regiuns e products e nus preschentan al lectur l'art da cuschinar e l'applicaziun da diversas tecnicas da cuschinar. «Caminada» cumpara duas giadas ad onn en tudestg ed englais. Da retrair è il magazin en librerias elegidas u per internet sut l'adressa magazin@andreascaminada.com per il pretsch da 28 francs u sco abbonament duas giadas l'onn per 52 francs.

*Sper la «Remisa» avais Vus fundà cun Voss ami e cuschinier da renum Sandro Steingruber in servis da catering. Per dir uschè, èsi pussaivel d'engaschar dus cuschiniers da renum?*

Sandro Steingruber ed jau avain fundà l'onn passà nossa atgna interpresa da catering, l'«acasa». Sandro Steingruber va cun l'«acasa» tar ils giasts. Ils menus che nus concepim e preparain communabel en la cuschina dal «Schauenstein» serva Sandro Steingruber sin maisa al client. Il program da puppragnar da l'«acasa» survegn ins dapertut nua ch'ospitants vulan giudair en las atgnas quatter paraids la qualitat dal «Schauenstein».

*Tge trais giavischs avais Vus anc per il «Schauenstein»?*

Jau hai natiralmain anc blers giavischs quai che pertutga il «Schauenstein». In giavisch è bain da far vinavant surprisas a noss giasts, mantegnair la buna atmosfera e tgirar vinavant quai che nus avain cuntanschi. Plinavant giavisch jau ch'i gartegia a nus er en l'avignir d'esser adina in pass enavant e che nus savain mantegnair il nivel internaziunal en la gastronomia da renum e che nus savain anc complettar quella. Natiralmain va nagut senza collavuratur engaschads e motivads.



Il chastè «Schauenstein» a Farschno, in paradys per mangiabains e persunas cun buccas e nas fins.