

## IGNIV Zürich eröffnet

**Im Marktgasse Hotel hat das IGNIV by Andreas Caminada sein neues Zuhause in Zürich bezogen. Ab sofort ist die dritte Dependence der IGNIV-Restaurantfamilie eröffnet.**

**ZÜRICH (CH), 19. Februar 2020** – Das «IGNIV by Andreas Caminada» hat sich im Zürcher Niederdorf eingenistet: Das dritte Gourmetnest des Schweizer Spitzenkochs empfängt ab dieser Woche seine ersten Gäste. Zentral in der historischen Altstadt der Schweizer Metropole gelegen, befindet sich das neue Restaurant im feinen Boutique-Hotel Marktgasse, welches zur Ospena Group AG gehört. «Unsere IGNIVs sind besondere Genussorte. Ich hoffe, dass die Zürcher viel Freude daran haben werden, das gemeinsame Erlebnis und ein gutes Essen miteinander zu teilen», bringt Caminada seine Intention für die Neueröffnung auf den Punkt.

Der Schweizer Spitzenkoch kombiniert in seinen IGNIVs, zu deutsch «Nest», seit 2015 gehobene Restaurantkultur mit dem Sharing-Gedanken: Die Fine-Dining-Sharing-Experience lebt von kreativen Gerichten, die in kleinen Schälchen, Tellern, Schüsseln und Etagern in die Tischmitte serviert und unter den Gästen nach eigenem Gusto geteilt werden. «Diese Idee eint alle IGNIVs, jedoch ist jedes für sich durch die Gastgeber vor Ort einzigartig und das Interieur individuell für den jeweiligen Standort entworfen.»

Den optimalen Standort innerhalb der Stadt zu finden, war Caminada enorm wichtig. «Für das erste IGNIV in Zürich habe ich mir eine einzigartige Location gewünscht. Einen Ort mit Geschichte, im Herzen der Stadt, wo das Leben spielt. Wir waren wählerisch, um etwas Aussergewöhnliches umzusetzen.» Die gute Lage in der Altstadt gepaart mit dem passenden Partner habe dann den Ausschlag gegeben: «Das Niederdorf ist perfekt. Hier gibt es ringsum eine lebhaft Gastroszene, viele kleine Läden und Boutiquen, aber auch gute Bars und Cafés», weiss der Bündner. «Und mit dem Marktgasse Team hatten wir die gleiche Vision.»

Das Potenzial des gemeinsamen Projekts schätzt auch Daniel Reimann, CEO der Ospena Group AG: «Das neue IGNIV wird nicht nur die Positionierung unseres Marktgasse Hotels stärken, sondern die Zürcher Gastronomieszene um ein Ausgeherlebnis bereichern.»

An der zügigen Umsetzung der Ideen vor Ort war Hoteldirektor John Rusterholz massgeblich beteiligt. «Das denkmalgeschützte Haus, in dem wir 2015 unser Marktgasse Hotel eröffnet haben, hat eine bewegte Geschichte. Bereits im 15. Jahrhundert zählte es zu den vornehmsten Gasthäusern Zürichs und war in der Vergangenheit sogar mal ein Tanzlokal und Varieté. Das IGNIV hat also ein Zuhause bekommen, in dem Unterhaltung und besondere Gastlichkeit eine lange Tradition haben», erklärt Rusterholz. «Das passt sehr gut und nun sind wir natürlich gespannt, wie es unseren Gästen gefällt.»

Das Zepter am Herd übergibt Andreas Caminada erneut an ein Talent aus seinen Reihen: Küchenchef Daniel Zeindlhofer setzt das Fine-Dining-Sharing-Konzept mit einer siebenköpfigen Brigade um. Die Gerichte entstehen dabei in enger Abstimmung mit dem IGNIV-Gründer. «Unsere Karte hält immer einige beliebte Signature Dishes bereit, die in allen IGNIV Restaurants zu finden sind, wie unsere Nuggets oder die Fischsuppe. Dazu haben wir eine vielseitige A la Carte-Auswahl und natürlich unser Herzstück – das IGNIV Sharing-Menü mit bis zu 15 Gerichten zum Teilen», erklärt Zeindlhofer. Hinzu kommen ein IGNIV Roomservice Angebot für Gäste der 39 Zimmer im Hotel sowie ein Business Lunch: «Mittags servieren wir eine verkürzte Sharing Experience in unter einer Stunde.»

Als Gastgeberin sorgt Ines Triebenbacher mit ihrem jungen Team für entspannten wie persönlichen Service. Als Duo sind die 29-Jährige und der 31-jährige Küchenchef längst eingespielt: Beide haben ihre Gastgeberqualitäten bereits im Sagogner Restaurant VISTA unter Beweis gestellt. Der gebürtige Österreicher kochte zuvor an der Seite von Caminada im Drei-Sterne-Restaurant Schloss Schauenstein, während Ines Triebenbacher dort Erfahrungen im Service sammelte. «Daniel und Ines haben genau die richtige Energie für ein lebhaftes, urbanes Restaurant wie das IGNIV Zürich. Wir alle haben vollstes Vertrauen in ihr Können und wünschen beiden viel Erfolg», bestätigt Andreas Caminada.

Auch beim Interieur überliessen die Partner des neuen IGNIV nichts dem Zufall. Wie bei den beiden ersten Dependancen in Bad Ragaz und St. Moritz vertraute Caminada erneut auf die Kreativität der in Mailand ansässigen Stardesignerin Patricia Urquiola. Das ehemalige «Baltho Küche & Bar» wandelte sich durch ihre unverwechselbare Handschrift binnen weniger Monate zu einem 40 Sitzplätze umfassenden Gourmetnest.

Das Innendesign setzt passend zur Vorgeschichte des Hauses auf viel Stoff: «Als Hommage an die Zeiten als Theater und Varieté haben wir den Gastraum vollständig mit eleganten, schweren Vorhängen umhüllt und mit einem grossen Kronleuchter bestückt. Satte Farben wie Türkisblau, Safrangelb und Rostrot treffen auf ruhiges Hellgrau. Im Kontrast dazu ziehen die teils glänzenden Oberflächen der Tische den Blick auf sich und werden so zur Bühne für die Küchenkunst im IGNIV», erklärt Patricia Urquiola die Idee hinter dem gewählten Interieur. Der typische Nestcharakter wird durch gestalterische Details weiter hervorgehoben: «Durch edle Materialien wie Samt, Messing und Marmor ist eine sehr behagliche, aber auch glamouröse Atmosphäre entstanden, während die organischen Formen der Sessel und halbrunden Sofas das Kokongefühl eines Nests verstärken.»

Eine Besonderheit bietet indes nur die Zürcher Dependance: Die IGNIV Bar im Entrée des Restaurants bietet 36 zusätzliche Plätze und ist das Reich des 25-jährigen Barchefs Philipp Kössl. «Die Bar im Marktgasse Hotel war schon immer grandios. Jetzt ist es die erste IGNIV Bar. Hier servieren wir ab sofort kleine Snacks und eigens kreierte Drinks», freut sich Caminada über das neue Angebot. Nach dem Erfolg seiner ersten IGNIV Restaurants im Badrutt's Palace St. Moritz und Grand Resort Bad Ragaz folgt auf Zürich die Eröffnung des IGNIV Bangkok im April 2020.

###

## Über die 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. Weitere Information unter [www.ospena.ch](http://www.ospena.ch)

## 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.

## Medienkontakte

**IGNIV by Andreas Caminada** | Daniela Heykes, PR & Communications

m: +49 (0)179 80084340, [pr@andreascaminada.com](mailto:pr@andreascaminada.com)

<http://www.andreascaminada.com>

**Ospena Group AG** | Christine Duple-Crevoisier, Head of Marketing, Herostrasse 9, 8048

Zürich, m: +41 79 358 06 30, [christine.duple@ospena.ch](mailto:christine.duple@ospena.ch)

[www.ospena.ch](http://www.ospena.ch)