

Jelmoli

Medienmitteilung:

Zürich, 25. November 2020

JELMOLI X CAMINADA:

«Casa Caminada» als Pop-up bei Jelmoli im Restaurant Sopra zu Gast

Die Lovestory Jelmoli x Caminada begann bereits vor geraumer Zeit. So findet man etwa im beliebten FOOD MARKET die Produkte von Andreas Caminada. Nun geht die Liaison in eine weitere Runde und vom 26. November bis 30. Januar 2021 hält das «Casa Caminada» mit einem Pop-up im Restaurant Sopra Einzug. Zu entdecken gibt es Bündner Klassiker aus der Heimat des Starkochs. Ein Teil des Erlöses wird an die «Fundaziun Uccelin» gespendet.



Einer der vielen Bündner Klassiker, die es im Pop-up zu entdecken gibt: Bizochels

Gute Küche muss nicht immer kompliziert sein. Das beweist Andreas Caminada in seinem Fürstener Gasthaus «Casa Caminada». Die bodenständigen Gerichte aus der «Casa»-Küche wärmen den Körper und die Seele gleichermassen, so dass sie sich anfühlen wie eine liebevolle Umarmung. Das Kalbsrahmgulasch mit Bizochels zum Beispiel, die Capuns oder die Pizzoccheri. Denn Starkoch Andreas Caminada liebt die Klassiker der Küche Graubündens. «Weil sie die kulinarische Tradition meiner Heimat widerspiegeln, Erinnerungen an meine Kindheit

Jelmoli

wecken und einfach unheimlich gut schmecken», erklärt er. Vom 26. November bis 30. Januar 2021 hält er mit seinem «Casa Caminada» als Pop-up bei Jelmoli im Restaurant Sopra in der 4. Etage Einzug. Daneben gibt es weitere Bündner Spezialitäten wie die Weissweinschaumsuppe, einen Gemüsesalat, die Winzerwurst, das Hirschcarpaccio oder die in Zucker und Zimt gewendeten Beignets mit Vanilleglace und die Truffe-Schnitte mit Doppelrahm zu entdecken. Caminadas Botschaft ist klar: Gutes Essen muss nicht kompliziert sein, aber Freude machen! Erstklassige Produkte, Sorgfalt und fundiertes Handwerk sind unerlässlich. Auch seitens Jelmoli freut man sich über die Kooperation: «Wir arbeiten ja bereits seit geraumer Zeit mit Andreas Caminada zusammen. So verkaufen wir etwa seine Food-Produkte und die beiden jüngsten Kochbücher sehr erfolgreich bei uns im FOOD MARKET», erklärt Nina Müller, CEO von Jelmoli. «Umso mehr freut es uns, nun in unserem im Chalet-Look gestalteten Restaurant Sopra mit dem Pop-up weiterzumachen.» Pro Gericht wird zudem CHF 2.00 an die Nachwuchsförderungs-Stiftung «Fundaziun Uccelin» von Andreas Caminada gespendet.

ÜBER DIE FUNDAZIUN UCCELIN

2015 gründete Andreas Caminada mit der «Fundaziun Uccelin» (rätoromanisch für «Vögelchen») eine Stiftung, die junge Koch- und Servicekräfte gezielt fördert. Das Ziel der Non-Profit-Organisation ist es, in- und ausländische Nachwuchstalente in ihrem jeweiligen Handwerk individuell fortzubilden, damit sie als Botschafter die Qualität der Spitzengastronomie in die Welt hinaustragen oder in der Schweiz repräsentieren können. Anders als vorhandene Weiterbildungsangebote der Branche bietet die Fundaziun Uccelin maßgeschneiderte, 20-wöchige Stipendien an. Die ausgewählten Stipendiaten lernen von den Besten ihres Fachs: Über 60 ausgezeichnete Restaurants, Küchenchefs, Winzer und Produzenten weltweit unterstützen das Engagement des Schweizer Spitzenkochs bereits als Partnerbetriebe. Sie alle eint die Mission, durch qualitativ hochwertige Ausbildung einen wichtigen Beitrag zum Fortbestand der Spitzengastronomie zu leisten und die nächste Generation langfristig für das Handwerk zu begeistern. Weiterführende Informationen über die Stiftung sind zu finden unter:

www.uccelin.com/agenda

ÜBER DAS CASA CAMINADA

Im Casa Caminada serviert der Bündner Spitzenkoch Gerichte, die das Herz aufgehen lassen. Eine Küche, die schnörkellos und sinnlich zugleich ist, geprägt von den wunderbaren Produkten Graubündens und der Passion ihrer Erzeuger. Die Tradition bietet Platz für Capuns und Maluns, für Geflügel aus dem Val Lumnezia und Dörrbirnenravioli mit Nussbutter, aber auch für eingemachtes Gemüse aus dem Schlossgarten und Wildfleisch aus den Bündner Bergen. Mit Mathias Kotzbeck steht ein Küchenchef am Herd, der nach zwei Jahren auf Schloss Schauenstein und einer Wintersaison bei Marcel Skibba im IGNIV St. Moritz die kulinarische Sprache von Andreas Caminada verinnerlicht hat und seine Genussbotschaft mit jedem Gericht der Casa-Küche zelebriert.

www.casacaminada.com

Über Jelmoli

Jelmoli ist der grösste Omnichannel Premium Department Store in der Schweiz. Das Traditionshaus an der Bahnhofstrasse sowie die Stores am Flughafen Zürich im Airside Center und Circle begeistert mit einem fein kuratierten Sortiment von 1'000 Marken aus aller Welt, abgerundet durch ein überzeugendes Angebot an Services und Events. Über 1'000 qualifizierte Mitarbeitende sorgen für Wohlfühlatmosphäre, beste Beratung und ein einzigartiges Einkaufserlebnis – auch im Online-Shop auf jelmoli.ch. Seit 2009 gehört die Jelmoli AG zu Swiss Prime Site.

www.jelmoli.ch

Öffnungszeiten Jelmoli Bahnhofstrasse:

Montag bis Freitag: 10:00-20:00 Uhr
Samstag: 09:00-20:00 Uhr

Öffnungszeiten Brand Houses Circle:

Täglich 10:00 – 20:00 Uhr

Pressestelle Jelmoli

Cécile Moser
PR Manager, Marketing & Communication
Telefon: +41 44 220 48 99
E-Mail: cecile.moser@jelmoli.ch