



Fürstenu/Weinfeld, 7. Juni 2023

Caminada & Grandits kochen für die Fundaziun Uccelin

Die Schweizer Reederei Swiss Excellence River Cruise ist stolze Gastgeberin der UCCELIN CRUISE am 27./28. November 23. Die beiden Starchefs Andreas Caminada und Tanja Grandits kochen zu Gunsten einer Stiftung, die ihnen und der Excellence-Reederei am Herzen liegt. Der Event ist eine Einladung an die Freunde grosser Küche – für eine exquisite Nacht an Bord der eleganten Excellence Countess.

Die Fundaziun Uccelin hat sich der Förderung junger Köche, Köchinnen und Service-Enthusiasten verschrieben. Sie wurde 2016 von Sarah und Andreas Caminada gegründet. Ein unvergleichlich köstlicher Uccelin-Dinner-Abend, eine Übernachtung an Bord der Excellence Countess auf dem Rhein, Sven Epiney als Conférencier und gute Live-Sounds – nichts weniger erwartet die Gäste dieses Charity-Events.

Andreas Caminada und Tanja Grandits kochen für junge Talente. Was für eine Four-Hands-Formation! Zwei wahre Master-Chefs richten an! Andreas Caminada ist einer der besten Köche der Welt. Der 3-Sterne-Star hat in seinem Signature-Restaurant Schloss Schauenstein in Fürstenu nicht nur internationale Anerkennung erlangt, sondern auch einen Ort geschaffen, an dem junge Talente ihre Fähigkeiten entfalten können. Tanja Grandits ist die Meisterin der Aromen, der feinsinnigen Farbenwelt. Zweimal adelte Gault Millau die Basler Sterneköchin mit dem Titel Köchin des Jahres. Seit jeher versteht sie sich auch als Mutmacherin und Mentorin, die in ihrer unvergleichlichen Karriere viele Talente entdeckte und förderte. Das eint die beiden 19-Punkte-Chefs – so wie ihre Vorliebe für regionale Produkte, ihr Einsatz für Nachhaltigkeit und für die Fundaziun Uccelin.

Welcome on board, Uccelins! Mit grosser Freude empfängt die Schweizer Excellence-Reederei auch Uccelin-Stipendiaten und -Stipendiatinnen an Bord. Sie werden über ihre Erfahrungen in den internationalen Förderprogrammen berichten und in der Küche mit zwei Menü-Gängen zeigen, was sie gelernt haben. Die Cruise mit Übernachtung auf der Excellence Countess, mit dem grossen Uccelin-Charity-Dinner ab/bis Basel Rheinhafen, findet vom 27.–28.11.23 statt. 100 Franken pro Ticket kommen der Fundaziun Uccelin zu Gute.



Infos und Links

Info und Buchung: Eine Nacht auf dem Rhein an Bord der eleganten Excellence Countess mit grossem Uccelin-Dinner-Abend, kredenzt von Andreas Caminada und Tanja Grandits, An- & Rückreise zum Basler Rheinhafen. CHF 750 – 1050. CHF 100 pro Ticket gehen an die Fundaziun Uccelin.

 excellence.ch/uccelin

Bildmaterial, weiterführende Informationen und Bilder für Medienschaffende:
T +41 71 626 85 85, ahoi@excellence.ch

Medienkontakt Fundaziun Uccelin Anthea Zinsli-Jufer, Geschäftsführerin – CH-7414 Fürstenu, T +41 81 632 10 83, jufer@uccelin.com

Medienkontakt Excellence Stephan Frei, CEO – CH-8570 Weinfelden, T +41 71 626 85 85, stephan.frei@mittelthurgau.ch

 [Onlineversion dieser Medienmitteilung](#)

Über die Fundaziun Uccelin

Sarah und Andreas Caminada gründeten die Fundaziun Uccelin im Jahr 2016 mit dem Ziel, junge Koch- und Serviceenthusiasten zu fördern – fachlich, finanziell und menschlich. Der Name der Stiftung [Uccelin: rätoromanisch für Vögelchen] ist Programm. Es geht darum, dem gastronomischen Nachwuchs Flügel zu verleihen, mit Hilfe eines einzigartigen Netzwerks. Mit massgeschneiderten Förderprogrammen schickt Uccelin die Stipendiatinnen und Stipendiaten hinaus in die Welt, in internationale Partnerrestaurants und zu Produzenten, die mit offenem Geist die Werte der Stiftung teilen: Qualität, Nachhaltigkeit und Begeisterung für Berufe, die zu den schönsten und wertvollsten zählen.

 uccelin.com

Über Excellence

Excellence ist die einzige inhaberansässige Reederei der Schweiz und Teil der Twerenbold Reisen Gruppe, Baden. Das Familienunternehmen feierte 2020 sein 125-jähriges Firmenjubiläum. Unter der Flagge von Excellence kreuzen in Europa neun Flussschiffe. Die Reisegruppe belegte 2021 in ihrer Branchenkatgorie Platz 3 der besten Arbeitgeber der Schweiz (handelszeitung.ch). Excellence – Reisebüro Mittelthurgau wurde als Vorreiter ganzheitlich nachhaltiger Flussreisen mit dem Myclimate-Award 2020 ausgezeichnet und mit dem Green Award zertifiziert. Die unabhängige Green Award Foundation klassifiziert damit Schiffseigner, die in Bezug auf Sicherheit, Umweltfreundlichkeit und soziale Verantwortung vorbildliche Standards verwirklichen.

 excellence.ch



Andreas Caminada. Als er 2010 von Michelin mit dem dritten Stern geadelt wurde, war er bis dato der jüngste europäische 3-Sterne-Koch. Längst gilt er als einer der besten Köche der Welt. Caminada hat die Kochwelt mit aussergewöhnlichem Talent, mit Innovationskraft und mit gastronomischem Weitblick geprägt – in der Schweiz und international. Sein Können, sein Engagement für Exzellenz und seine Liebe zum Handwerk sind für viele junge Köchinnen und Köche Vorbild und Inspiration. Andreas Caminada hat auf Schloss Schauenstein in Fürstenua nicht nur internationale Anerkennung erlangt, sondern auch einen Ort geschaffen, an dem junge Talente ihre Fähigkeiten entfalten können. Schauenstein und andere Caminada-Restaurants wurden für unzählige junge Gastro-Enthusiasten zum Sprungbrett in eine erfolgreiche Karriere. Mit der Fundaziun Uccelin unterstreicht Caminada sein Anliegen für die kulinarische Welt und sein Förder-Engagement für junge Talente.

★★★ Michelin, 19 Gault Millau

andreascaminada.com



Tanja Grandits. Auf dem Basler Bruderholz kocht eine Meisterin, ein Freigeist mit dem Mut zu den wildesten Kombinationen. Ihr unverwechselbarer Kochstil ist lebensbejahend wie sie selbst. Ihre Teller spiegeln die Natur als feinsinnig inszenierte Farbenwelt – eine fantasievolle Welt der Frische und der Aromen. Schon 2014 stand sie erstmals in der Geschichte des Gault Millau als Frau und Köchin des Jahres ganz oben, 2020 erhielt sie diesen Ritterschlag ein weiteres Mal. «Ich liebe meine Arbeit, die herrlichen Zutaten und die wundervollen Menschen um mich herum», sagt die Basler Starköchin. Tanja Grandits ist eine motivierende Teamworkerin, Mutmacherin und Mentorin. Sie vertraut auf ein hervorragendes Team, entdeckte und förderte viele Talente. Das eint sie mit Andreas Caminada – so wie ihre Vorliebe für regionale Produkte, ihr Einsatz für Nachhaltigkeit und für die Fundaziun Uccelin, in der sie sich als Stiftungsrätin engagiert.

★★ Michelin, 19 Gault Millau

tanjagrandits.ch



Stipendiatin Magdalena Matt
im El Celler de Can Roca, E-Girona



Stipendiatin Andrea Ehrbar,
Alchemist Restaurant, DK-Kopenhagen



Stipendiat Jason Haran, Kaffeerösterei
Black & Blaze, CH-Fürstenua

© Irina Garcia