

17.10.2022 - 16:34 Uhr

## Medienmitteilung: Bad Ragaz ist europäische Spitze



Bei der heutigen Verleihung der Michelin Sterne in Lausanne wurde das «Memories» von Sven Wassmer mit drei Sternen im Guide Michelin ausgezeichnet. Sven Wassmer wurde für seine alpine Küche mit der höchsten Ehrung des französischen Restaurantführers ausgezeichnet.

### MEDIENMITTEILUNG

#### Bad Ragaz ist europäische Spitze

Bad Ragaz, 17. Oktober 2022

**Das Grand Resort Bad Ragaz funkelt seit heute im Licht von sagenhaften sechs Michelin-Sternen plus einem grünen Michelin-Stern für Nachhaltigkeit in der Gastronomie. Der renommierte Kulinarikführer Guide Michelin präsentierte heute die neue Ausgabe 2022 für die Schweiz und bestätigte alle Sterne des Resorts. Gleichzeitig erhebt Michelin Sven Wassmer und sein Team des Restaurants Memories in den Olymp der Drei-Sterne-Kulinarik. Küchenchef Sven Wassmer (Restaurant Memories) gehört damit ab heute zur absoluten Top-Liga der Schweizer Kulinarik – dieser gehören gerade einmal drei weitere Chefs (Peter Knogl, Frank Giovannini und Andreas Caminada) neben Wassmer an. Joël Ellenberger (Restaurant IGNIV by Andreas Caminada) und Sebastian Titz (Restaurant verve by sven) wurden mit zwei, respektive einem Stern bestätigt.**

Das Grand Resort kann seinen Sternenhimmel noch vergrössern und glänzt neu unter dem Dach von 6 Michelin Sternen und einem Grünen Michelin Stern für Nachhaltigkeit in der Gastronomie. Bei der glanzvollen Präsentation heute in Lausanne haben die Michelin Tester die Sterne für die Restaurants IGNIV by Andreas Caminada (2 Sterne) und verve by sven (1 Stern) bestätigt. Als Höhepunkt der Show konnte Sven Wassmer gemeinsam mit seinem Team für das Restaurant Memories den dritten Stern entgegennehmen. Die Tester des Guide Michelin finden für das Memories äusserst lobende Worte: «Grosses Kino – das trifft die Küche von Sven Wassmer ziemlich gut. Dafür braucht er weder Show-Effekte noch technisches Gekünstel, vielmehr besticht er mit einer Einzigartigkeit, die sich mit Worten nur schwer beschreiben lässt.» Besonders gehen die Tester auch auf die Wahl der Produkte des Memories ein und erkennen die Verbundenheit darin die Sven Wassmer und sein Team zur Schweiz haben. Guide Michelin bringt es mit dem abschliessenden Satz des Testurteils auf den Punkt: «Eine solche Küche wünscht man sich öfter!»

So viel Lob von Michelin rührt Sven Wassmer zu Tränen. Beim Gang auf die Bühne kann er seine Emotionen nicht zurückhalten und hat Tränen des Glücks in den Augen. «Damit wird ein Traum wahr, für den ich und das Team hart gearbeitet haben und uns Tag für Tag mit unserem ganzen Können und unserem Spirit einsetzen», so der frisch gekürte Sven Wassmer. Das Resort feiert insgesamt

sagenhafte sechs Michelin-Sterne, plus einen Grünen Michelin-Stern für Nachhaltigkeit in der Gastronomie. Den Kulinarikleuchttürmen des Grand Resorts ist es gelungen in den letzten zwölf Monaten die Sterne nicht nur zu bestätigen, sondern wie im Fall des Memories sich sogar noch zu steigern. Damit ist das Grand Resort Bad Ragaz die unangefochtene Top-Adresse in der Schweizer Kulinarik-Landschaft mit drei Sterne-Restaurants und insgesamt sechs Sternen, ja sogar Spitzenreiter in Europa. Kein Resort kann mehr Michelin-Sterne unter einem Dach vereinen. «Ich bin unglaublich stolz auf Sven Wassmer, sein Team und die ganze Mannschaft, die im Hintergrund seit 2019 an diesem Weg gearbeitet haben», sagt Marco Zanolari, General Manager und Vorsitzender der Geschäftsleitung des Grand Resorts.

Neben dem dritten Stern für das Restaurant Memories konnte sich das Fine-Dining-Restaurant auch noch einen Grünen Michelin Stern sichern. Dieser steht für die offensive Nachhaltigkeit des Restaurants.

Den «Guide Michelin» gibt es in der Schweiz seit 1994. Die «Michelin»-Inspektoren legen Wert darauf, dass ihre Auszeichnung dem Restaurant gilt und nicht dem Küchenchef. Hier kommt zum Tragen, dass Fachleute sich einig sind, Kochen auf Sterne-Niveau sei ein Mannschaftssport. Dies beweisen die Küchenchefs im Grand Resort Bad Ragaz – Sven Wassmer («Memories»), Sebastian Titz (Küchenchef «verve by sven») und Joël Ellenberger («IGNIV by Andreas Caminada») bei ihrer täglichen Arbeit, die in perfekter Harmonie mit dem Service den Gästen unvergessliche Stunden des Genusses bereiten.

Grand Resort Bad Ragaz  
7310 Bad Ragaz, Switzerland  
Tel.: +41 (0)81 303 27 34  
E-Mail: [astrid.hueni@resortragaz.ch](mailto:astrid.hueni@resortragaz.ch)  
Weitere Informationen: [www.resortragaz.ch](http://www.resortragaz.ch)

### Weiteres Material zum Download

Dokument: [Medienmitteilung\\_Gui-helin 2022 \(1\).docx](#)

### Medieninhalte



Neu mit 3 Michelin Sternen - das Restaurant Memories Photo Credit: Grand Resort Bad Ragaz



Saibling aus dem Val Lumnezia / Gebrannter Sennenrahm / Tanne



Knöpfli / geröstete Hefe / Trüffel

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100055636/100896624> abgerufen werden.