

Pressemappe

Ihre Ansprechperson
David Spielhofer
Tel. 041 455 46 84 / 079 746 21 41
david.spielhofer@orea-kuechen.ch

14. Juni 2021

Inhaltsverzeichnis

Zusammenfassung	01
Englische Zusammenfassung	01
Orea meets Andreas Caminada	02
Firmenportrait Orea	03
Portrait Andreas Caminada	04
Zitate Andreas Caminada	05
Zitate Orea	05

Datendownload

(siehe Website)

Fotos Andreas Caminada
Logo Orea meets Andreas Caminada

Zusammenfassung

Zwei Perspektiven, gerichtet auf den Genuss und die Freude am Kochen: Der Schweizer Spitzenkoch, Andreas Caminada und der Schweizer Küchen- und Wohnraumspezialist Orea möchten mit ihrer Zusammenarbeit ihre Wertschätzung für die Regionalität von Ressourcen und kulturellen Traditionen, in ein harmonisierendes Zusammenspiel mit den multikulturell inspirierten Menschen bringen. Eine Zusammenarbeit, welche sich gleichermassen der verwurzelten Heimatgefühle und weltoffenen Träumereien widmet.

Summary

Two perspectives, focused on the pleasure and joy of cooking: The Swiss top chef Andreas Caminada and the Swiss kitchen specialist Orea want to bring their appreciation for the regionality of resources and cultural traditions into a harmonious interplay with the multi-culturally inspired society. A collaboration that is equally dedicated to the roots of their homeland and mundane dreams of the cosmopolitans of today.

Portrait Orea meets Andreas Caminada

Kein glücklicher Zufall, sondern der Wunsch nach neuen Impulsen hat Orea und Andreas Caminada zusammengebracht. Spitzenkoch und exklusiver Küchenhersteller möchten gemeinsam eine neue Brücke schlagen zwischen Funktionalität, Genuss und Design. Mit Respekt und Neugierde für das gegenseitige Wissen und Können, verspricht diese Partnerschaft eine Bereicherung in beide Richtungen zu werden. Eine Weiterentwicklung und eine Tür für jeden, der das Kochen oder kulinarisch verwöhnt zu werden liebt.

Was die beiden zusammengebracht hat; der Wunsch nach Genuss und analoger Einzigartigkeit. «Jeder Handgriff ist unwiederholbar sensorisch erlebbar» so Caminada, da jedes Gericht, jeder Cocktail seine einzigartige Note hat und obwohl die modernen Küchen von Orea digitale Bestandteile integrieren, bleibt auch die Küche per se ein analoger Ort. Gemeinsam wollen sie, die durch die Digitalisierung möglich gewordene identische Wiederholbarkeit der Dinge toppen, indem ein Raumkonzept entsteht, welches durch das Anfassen und Berühren von Oberflächen Inspiration und beeinflussender Bestandteil des Kochens wird. Nicht nur das Essen soll dem neugierigen und qualitätsschätzenden Zeitgeist entsprechen, sondern verfolgt wird das Ziel der perfekten Harmonie zwischen Handwerk und Genuss.

Die gemeinsame Leidenschaft für natürliche Ressourcen und Materialien, steht bei der Partnerschaft zwischen Orea und Caminada im Vordergrund. Aus dem Einfachen etwas Besonderes machen. Ausstrahlung und Aufmerksamkeit den Dingen schenken, welche wir meinen zu kennen. Seien es die täglichen Mahlzeiten oder die Küche als funktioneller Ort, Orea und Caminada möchten beides ins Zentrum unserer Aufmerksamkeit rücken. Denn, so ihre Annahme, Essen verbindet und Küchen sind die Marktplätze der modernen Gesellschaft. Hier findet Austausch statt. Es wird gelacht, gescherzt, geschuftet, experimentiert und zu guter Letzt geteilt. Geteilt wird die Zeit, das Essen aber noch viel wichtiger die Gedanken und Gefühle.

Firmenportrait Orea

Spezialisiert auf hochwertige, individuelle Küchen und Innenausbau revolutioniert Orea seit 2012 den Schweizer Küchenmarkt.

Mit dem besonderen Ansatz, ein Wohnkonzept ausgehend von der Küche zu entwickeln, rückt Orea den Aspekt des kommunikativen Miteinanders in den Vordergrund. Welche Räume harmonieren in direkter Abfolge zueinander und wo müssen wohnliche Designakzente gesetzt werden, damit die Funktionalität und Bedeutung eines Raums, die Stimmung der Bewohner aufängt oder verarbeitet? Innovative Funktionalität, gepaart mit einer dem Menschen zugewandte Raumplanung rücken das Zusammenleben ins Zentrum der Designentwicklung. Besondere Authentizität gewinnt das Angebot von Orea durch Naturmaterialien. Sie werden kunstvoll und professionell in Werkstätten im Muotathal (SZ) zu langlebigen und zeitlosen Produkten verarbeitet.

Das Team von Orea setzt sich leidenschaftlich für die Planung und Umsetzung der Kundenanfragen ein. Dabei werden individuelle Wünsche genauso geschätzt wie räumliche Herausforderungen.

Nach fast zehn Jahren auf dem Markt, kann sich Orea bereits mit mehreren internationalen und nationalen Auszeichnungen schmücken, darunter den red dot award, und zwei Swiss Kitchen Awards. Seit 2016 wird Orea von David Spielhofer, CEO und Kilian Reichenbach gemeinsam geführt. Mit Hauptsitz in Zürich und Showrooms in Basel, Chur und Luzern arbeiten heute rund 20 Mitarbeiter für das junge, aufstrebende Unternehmen. 2017 erfolgte mit der Gründung der Orea Europe GmbH in Regensburg (DE) der Aufbau ihres Europa-Sitzes.

[Website](#)

Portrait Andreas Caminada

Andreas Caminada wird als kochendes Aushängeschild der Schweiz gehandelt. Vertreten in der Liste «World's 50 Best Restaurants» und ausgezeichnet mit drei Michelin Sternen, steht Caminada für Kreativität, Innovation und Pioniergeist. Kulinarische Traditionen treffen in seiner Küche auf weltoffene und liebevolle Verarbeitung.

Ausgebildet in der klassischen französischen Küche, schafft er eine Bühne für Schweizer Ur-Rezepte. Mit dem Gespür für den zeitgenössischen Gaumen setzt er faszinierende Geschmackskombinationen verblüffend in Szene. Seine Gerichte und Menüs sind Gesamtkunstwerke, bis aufs Feinste aufeinander abgestimmt und tragen seine unvergleichliche Handschrift. Caminada stellt das Einfache und die verwurzelte Bündner Regionalität in den Mittelpunkt und zaubert daraus fantasievolle, sensorisch ausgetüftelte Geschmackserlebnisse. Ein Genuss der Extraklasse, bei der das eigentlich Bekannte, durch Aussergewöhnlichkeit überrascht.

Als profunder Ästhetiker bringt er seine Leidenschaft fürs Kochen und seine Begeisterung für Kunst, Design und Architektur in den verschiedensten Gastronomiekonzepten und Partnerschaften ein. Vom Schlossrestaurant bis zur rustikalen Bäckerei, von Partnerschaften mit dem Autohersteller Audi bis zum Edel-Champagner Meister Dom Pérignon, seine Vielseitigkeit inspiriert und schafft immer wieder neue, einzigartige Genusserlebnisse.

In der Schweiz trifft man Caminada im Restaurant Schloss Schauenstein, Casa Caminada und im OZ – der 100% vegetarischen Küche an. In den Restaurants der IGNIV-Familie werden auf Basis der Geschmackswelt des Bündner Dreisternekokochs die Gäste an mehreren Standorten in der Schweiz und in Bangkok verwöhnt.

[Website](#)

Zitate Andreas Caminada

«Das Essen soll eine Sinnesreise sein, die einen bleibenden Eindruck hinterlässt.»

«Partnerschaften funktionieren dann am besten, wenn man sich gemeinsam weiterentwickelt.»

«Das Regionale ist bei mir Hauptdarsteller und alles Weitgereiste in der Nebenrolle.»

Zitate Orea

«Küchen zu planen, mag reine Kopfsache sein. Für uns bei Orea, sind Küchen eine Herzensangelegenheit, denn sie sind ein Treffpunkt, der Wärme und Freude ausstrahlen sollte.»

David Spielhofer. CEO Orea

«Die dynamische Weiterentwicklung einer aufstrebenden Schweizer Premiummarke, das ist das Ziel von Orea.»

David Spielhofer, CEO Orea