

GESPRÄCH

ARNO CAMENISCH ANDREAS CAMINADA

«ERZÄHLT UND ZUBEREITET –
DIE SURSELVA IN WORT UND GENUSS»

Bestseller-Autor Arno Camenisch und Sternekoch Andreas Caminada im Gespräch über ihre Surselva – eine exklusive Begegnung live bei Orell Füssli im Kramhof Zürich. Moderation: Monika Schärer (SRF)

MITTWOCH, 10. NOVEMBER 2021, 20.30 UHR
LESUNG UND GESPRÄCH

Bei Orell Füssli Kramhof

Eintritt frei, um Anmeldung wird gebeten: kramhof@orellfuessli.ch

Wir halten die vom BAG vorgegebenen Sicherheitsmassnahmen ein und danken für Ihre Mithilfe.



Zu den Autoren

Über Arno Camenisch

Arno Camenisch, geb. 1978 in Tavanasa/Graubünden, studierte am Schweizerischen Literaturinstitut in Biel, wo er auch lebt. 2009 erschien sein Debüt «SezNer», seither folgten in regelmässigem Rhythmus – und: klein aber oho! – die Romane «Hinter dem Bahnhof», «Ustrinkata», «Fred und Franz», «Die Kur», «Der letzte Schnee», «Herr Anselm» und zuletzt «Der Schatten über dem Dorf» sowie die beiden Geschichten-Sammlungen «Nächster Halt Verlangen» und «Die Launen des Tages». Camenischs bisheriges Gesamtwerk wird als «Archiv verlorener Zeiten» gerühmt. Er zeigt sich als Meister ebenso skurriler wie menschlich vertrauter Geschichten, die auf das existentielle Minimum reduziert sind. Und mit der gleichen Originalität, mit der er seine Wort- und Bildsprache kreiert, trägt er auch seine Texte vor – in seinem melancholisch-humorvollen «Camenisch-Sound».

www.arnocamenisch.ch

Orell Füssli Buchhandlung Kramhof
Füsslistrasse 4, 8001 Zürich
orellfussli.ch

Über Andreas Caminada

Andreas Caminada führt sein eigenes Restaurant und Hotel Schloss Schauenstein in Fürstentau, Domleschg (Graubünden), ausgezeichnet mit drei Michelin-Sternen und 19 Punkten von Gault-Millau. Andreas Caminada ist eng verbunden mit seiner Heimat Graubünden. Deren typische Aromen bilden seit vielen Jahren das Leitmotiv seiner Küche. Er stellt nicht die klassischen Luxusprodukte ins Zentrum, sondern Süsswasserfische, oftmals unterschätzte Fleischstücke sowie Gemüse in allen Farben und Formen. Zunächst orientierte sich Caminada stark an der französischen Haute Cuisine, die er bei Beat Bolliger, Claus-Peter Lumpp und Hans-Peter Hussong erlernte. Mit der Zeit fand er aber immer stärker zu seiner eigenen, alpin geprägten kulinarischen Identität. Zu dieser gehört auch die stete Suche nach herausragenden Partnern aus der Region – vom Fischer über den Jäger bis zum Gemüsebauern, der eigens für Caminada spezielle Produkte anbaut. Das kleine Fürstentau haben Andreas Caminada und sein Team sukzessive zu einem Genuss-Hotspot ausgebaut.

www.andreascaminada.com

Seine Kochbücher «Pure Leidenschaft. Meine einfache Küche» (2019) und «Pure Freude. Meine einfache Küche 2.0» (2020) waren Bestseller. In den Kramhof bringt er seine beiden neuen Titel «Pure Frische. Meine vegetarische Küche» und «You&Me» mit.

orell.
füssli