

Mammertsberg: Gourmetadresse am Bodensee stellt sich neu auf

Silvio Germann übernimmt Schweizer Schmuckstück

Silvio Germann übernimmt gemeinsam mit seinem Mentor, dem Drei-Sterne-Koch Andreas Caminada, die Pacht des Hotels Mammertsberg im Schweizer Kanton Thurgau, das neben luxuriösen Zimmern und Suiten ein Gourmetrestaurant sowie einen Panorama-Garten mit Terrasse und Seeblick bietet. Nach sieben Jahren als Küchenchef im *Igniv by Andreas Caminada* in Bad Ragaz ist es für Silvio Germann das erste eigene Projekt.

In seiner über 100-jährigen Geschichte hat sich das Hotel einen guten Namen gemacht. Die letzten neun Jahre wurde es von August und Luisa Minus geführt, die es als kulinarische Destination bekannt machten. Das herrschaftliche Anwesen überblickt in bester Lage den Bodensee, die Thurgauer Hügellandschaft und die Appenzeller Alpen.



Silvio Germann

Dass der gebürtige Luzerner Silvio Germann kochen kann, hat er längst zeigen können. Nach seiner Ausbildung und einer Station im Epoca in Filiswil ergatterte er mit 22 Jahren einen Posten im Drei-Sterne-Restaurant Schloss Schauenstein. Drei Jahre schulte er sein Können an der Seite von Andreas Caminada. Dieser machte ihn zum Statthalter für sein erstes Gourmetnest, das neue Igniv-Restaurant im Grand Resort Bad Ragaz. Innerhalb von sieben Jahren kochte Silvio Germann das Restaurant in die Schweizer Topliga der Spitzenrestaurants: 2 Michelin-Sterne, 18 Gault & Millau-Punkte. Die Übergabe an ihn als neuen Pächter ist für April vorgesehen, die offizielle Wiedereröffnung für Herbst 2022 geplant.