

MARCUS G. LINDNER

«ANSPRUCHSVOLLE PROJEKTE REIZEN MICH»

Die Ansprüche an Executive Chef Marcus G. Lindner sind in der Grindelwalder «Bergwelt» zwar moderater als zuvor. Sein Antrieb, den Gästen «Fine Dining» zu bieten, aber kein bisschen geringer.

HGZ: Marcus G. Lindner, das Hotel Bergwelt in Grindelwald/BE und das Restaurant BG's Grill feiern einjähriges Jubiläum. Ihr Fazit?

MARCUS G. LINDNER: Ein super Jahr. Wir sind trotz Neueröffnung während der Pandemie genial gestartet und finden mit dem Hotelkonzept sowie dem «BG's Grill» bei den Gästen grossen Anklang.

Der Betrieb hebt sich hier mit seinem alpinen, urbanen Stil von den anderen Hotels ab.

Absolut. Ich denke sogar, dass die «Bergwelt» den hiesigen, schon etwas älteren Hotels durchaus einen Schub verleiht. Betreiber erkennen das Potenzial, durch Investitionen beispielsweise auch weitere Kunden zu erreichen.

Es ist bekannt, dass Sie Herausforderungen mögen. Was hat Sie hier gepackt?

Die Neueröffnung. Wenn mir jemand sagt, ein Projekt könnte sich als anspruchsvoll entpuppen, bin ich ziemlich sicher mit dabei (lacht). Als Koch steht man zudem nicht nur für das «Fine Dining»-Erlebnis ein, sondern hat das grosse Ganze im Blick – so also das Gesamterlebnis für den Gast. Das erwarte ich auch vom Team.

Wie läuft es mit Ihrer Crew?

Wir sind stark aufgestellt. Ich mag Menschen, die querdanken, über den Tellerrand hinausschauen und trotzdem gewillt sind, gemeinsam in dieselbe Richtung zu gehen. Obwohl oder gerade weil unterschiedliche Charaktere aufeinandertreffen, erzeugen die Diskussionen eine Basis, von der aus wir uns weiterentwickeln können.

Sie kochen jetzt mit 15 Gault-Millau-Punkten, waren aber schon mit 18 Punkten und zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Wie ist das für Sie?

Die erwähnten Punkte und Sterne decken ein ganz anderes Spektrum ab – und diese Flexibilität vermisse ich ein bisschen. Aber man soll in jedem Betrieb die Anforderungen annehmen, die er mit sich bringt. Es geht immer um Qualität, die man dem Gast bietet – Sterne und Punkte hin oder her.

Sie haben im «BG's Grill» aber sicher noch Luft nach oben?

Absolut. Denn wir bieten eine moderne und abwechslungsreiche Küche an. Punktgastronomie ist nicht immer nur «Fine Dining und Pinzette», sondern beinhaltet



Lindner macht keine halben Sachen. Er ist ganz oder gar nicht dabei. ZVG

einen modernen Lifestyle, der bei uns gut gepflegt werden kann.

Sie lassen die Pinzette weg?

Nicht gänzlich (schmunzelt). Aber ich mag es nicht, wenn man mit der Pinzette Türmchen baut. Damit macht man den Gast nicht glücklich. Wenn hingegen drei, vier Geschmäcke richtig herausgearbeitet sind und dem Gericht Charakter verleihen, haben wir unsere Gastronomie auf das Wichtigste reduziert. Drei, vier Gänge in gut dosierten Portionen, sind für unsere Gäste optimal.

Sie sind ja ein Ferienhotel.

Genau. Bei uns findet man Alltägliches, das zwar fine-dining-ähnlich ist, aber so, dass der Gast es versteht. Ich kann als Koch nicht sagen, ich will an die Küste gehen, aber keinen Fisch verarbeiten. Ähnlich ist es in einem Berghotel. Klar also, dass das Rindssteak vom Holzgrill und das Wiener Schnitzel Topseller sind.

Wie gehen Sie auf die kulinarischen Bedürfnisse der modernen Gesellschaft ein?

Veganismus ist weiterhin auf dem Vormarsch. Deshalb schauen wir, dass mit unserer Karte alle Bedürfnisse abgedeckt sind. Schon vor rund 20 Jahren liess ich mich zum Diätkoch ausbilden, da ich gemerkt hatte, dass die Gastronomie einen Richtungswechsel erfahren würde. Auch die Unverträglichkeiten wurden mehr, was beim Konsum von Convenience-Produkten mit verstecktem Zucker nicht verwunderlich ist.

Wie gehen Sie auf Produktsuche?

Wir kaufen, wenn immer möglich, lokal ein. Kürzlich wurde mir ein

Wagyu-Rind angeboten, das aus dem Dorf stammte. Ich werde mir die Tiere und die Alp sehr bald einmal anschauen.

Die Produzenten gehen Sie also direkt an?

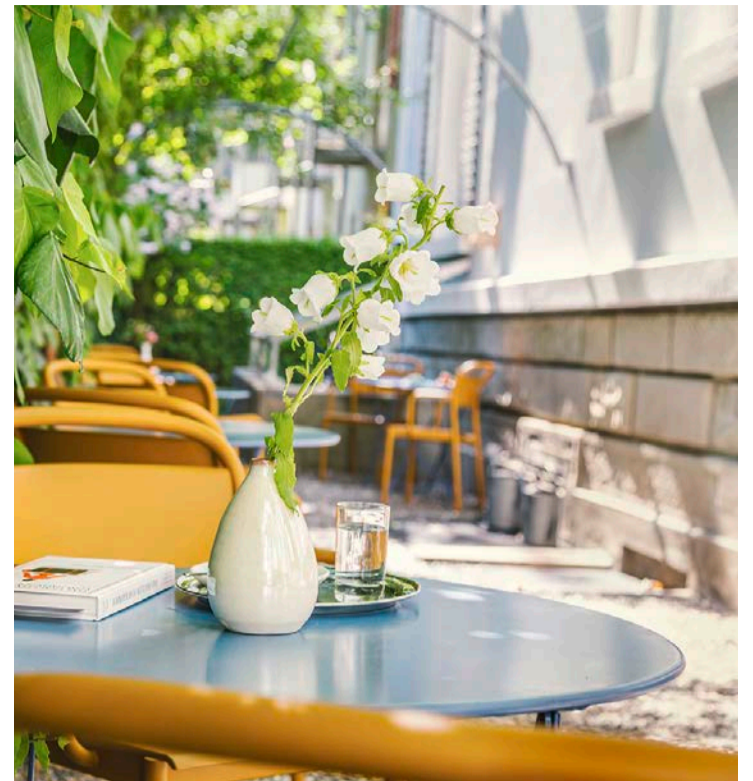
Ja, ich habe einen bestimmten Bekanntheitsgrad. Und potenzielle Partner bauen auf meine Kompetenz und darauf, dass ich ihnen indirekt helfe, ihre Produkte weiterzuvermarkten. Ich fühle mich verpflichtet, jungen Menschen eine Plattform sowie die Möglichkeit zu bieten, eine Nische zu finden – natürlich nur, wenn ich hinter dem Produkt stehen kann.

Wo haben Sie während Ihrer Karriere am meisten gelernt?

Überall, wo man neu startet, muss man mit Gegenwind klarkommen. Daraus lernt man. Viel profitiere ich auch von jungen Talenten, weil sie Dinge anders sehen als wir gestandenen Köche. Mein Lehrmeister hatte mir damals schon gesagt, ich solle auch mit den Sinnen lernen und nicht bloss nach Rezept gehen. Und abschliessend gilt: Lernen muss man immer selber wollen. INTERVIEW ANDREA DECKER

Zur Person

Der Sternekoch gehört zu den führenden Gastronomen der Schweiz. Lindner war im «Mesa» und im «Sonnenberg» in Zürich, im Restaurant la Terrasse des «Victoria Jungfrau» in Interlaken/BE und im «Sommet» und «Megu» im «The Alpina Gstaad» tätig. Er wurde mit 18 Gault-Millau-Punkten und zwei Guide-Michelin-Sternen ausgezeichnet.



Der Rosengarten des Alma Hotels lädt zum Verweilen ein. ZVG

Alma Hotel fördert Austausch

Das «Ladys First» in Zürich trägt seit dessen Umbau im Frühling 2022 den Namen Alma Hotel. Eine Etage wurde in Wohnraum für Seniorinnen verwandelt.

Vor 22 Jahren eröffnete das «Ladys First» seine Tore. Ein Hotel, das Frauen ins Zentrum stellt. Auch heute noch arbeiten im Alma Hotel ausschliesslich Frauen. Zudem ermöglicht der Betrieb Frauen mit erschwerten Bedingungen den Wiedereinstieg in die Arbeitswelt. Im ersten Betriebsjahr war das Hotel zudem auch nur weiblichen Gästen vorbehalten. Das änderte sich jedoch rasch. Einzig im Spa-Bereich des Hotels haben Männer nach wie vor keinen Zutritt. Alle anderen gemeinsamen Räumlichkeiten, darunter die Dachterrasse, stehen im «Hotel Alma» auch dem männlichen Geschlecht offen. Einer der Begegnungsräume – wenn nicht der wichtigste – ist die Küche, die seit dem Umbau allen Gästen zur Nutzung offensteht. «Das Angebot kommt bei den Gästen gut an», so Resident Manager Anja Kramarz.

«Es gab schon Gäste, die in der Gemeinschaftsküche ganze Menüs gekocht haben.»

ANJA KRAMARZ, RESIDENT MANAGER, ALMA HOTEL, ZÜRICH

Durch die offene Gestaltung der Räumlichkeiten komme es auch sonst zu mehr Austausch, sagt Claudia Kundigraber, die seit 2004 Stammgast ist. Sie halte hier auch mal Meetings ab oder treffe Journalistinnen und Journalisten zum Kaffee. «Es läuft eigentlich immer etwas», so Kundigraber.

Was wiederum draussen läuft, können die Gäste von der neuen Veranda des Hotels aus beobachten, die zur Mainaustrasse hinausgeht. Der Rosengarten hingegen lässt die Gäste für einen Moment vergessen, dass sie sich mitten in der Stadt Zürich befinden.

Angebot findet Anklang

Aus den 28 Zimmern des Alma Hotels, das sich in einer Jugendstilvilla befindet, wurden beim Umbau 16 Zimmer und vier Apartments, die auf Longstays und Familien ausgerichtet sind. «Auf der Beletage ist das Residentinnen-Stockwerk entstanden. Hier bieten vier Studios Seniorinnen ein



Die operative Leitung des Alma Hotels und dessen Schwesterbetriebe in Zürich und Lausanne liegt bei der Hoteliere Verena Kern.

Zuhause», sagt Irène Meier, Verwaltungsratspräsidentin der Sinn & Gewinn Hotels, zu denen auch das Alma Hotel gehört.

Das Angebot richtet sich explizit an Frauen. Die Residentinnen schätzen die alternative Wohnform. «Sie können Services dazu-buchen, die Räumlichkeiten des Hotels mitnutzen und sich mit den Gästen austauschen», so Irène Meier, «das Angebot findet Anklang. Wir führen bereits eine Warteliste.» DESIRÉE KLARER

Zum Betrieb

Das Alma Hotel ist Teil der Sinn & Gewinn Hotels AG mit vier Betrieben. Drei davon in Zürich, einer in Lausanne. Mit der Liegenschaftsbesitzerin, der Stiftung Compagna Conviva, besteht eine enge Kooperation. Weiter arbeitet die Sinn & Gewinn Hotels AG für die soziale und berufliche Integration von Frauen mit der öffentlichen Hand zusammen.



Mehr Informationen unter:
almahotel.ch
sinnundgewinn.ch



Mehr Informationen unter:
bergwelt-grindelwald.com