



PRESSEMITTEILUNG

Small Luxury Hotel Bergwelt Grindelwald: Marcus G. Lindner wird Küchenchef



Spitzenkoch Marcus G. Lindner wurde von der Swiss Design Collection AG, der Betreiberin des Small Luxury Hotels Bergwelt Grindelwald, zum Küchenchef gewählt. Der 59-jährige Spitzenkoch wird mit seinem Team vollendeten Genuss kreieren - er legt Fokus auf Gesundheit, Natürlichkeit und echten Geschmack. Die Bergwelt Grindelwald öffnet am 11. Juni 2021 die Türen. Sie verfügt über

90 Zimmer und Suiten. Die Gastronomie besteht aus dem BG's Grill Restaurant, der The Seven Spirits Bar, der Zigarren-Lounge The Other Club, The Lobby sowie dem Restaurant Pinte, das sich direkt im benachbarten Hotel Bellevue-Pinte befindet.

Grindelwald, im März 2021. Am 11. Juni wird die «Bergwelt Grindelwald» eröffnet – das neue Premium Alpine Design Resort der Schweiz, im schönsten Tal der Welt. Küchenchef wird Marcus G. Lindner – international bekannter Sternekoch und einer der führenden Gastronomen in der Schweiz. Er passt mit seinem Pioniergeist perfekt zum neuen Small Luxury Hotel im Berner Oberland.

Die Bergwelt Grindelwald mit 90 exklusiven Zimmern mitten im Dorfzentrum verfügt über allen Komfort, den Geniesser schätzen. Das Small Luxury Hotel im Berner Oberland wird am 11. Juni 2021 eröffnet.

Die Betreiberin, die Swiss Design Collection AG, hat **Marcus G. Lindner** (59) als Küchenchef gewählt: „Er passt perfekt zum Haus und der Geschichte, die es zu erzählen hat. Und er verkörpert - genau wie die Bergwelt Grindelwald - Pioniergeist und Mut zu Abenteuern.“

18 Gault Millau Punkte und 2 Guide Michelin Sterne

Der Sternekoch gehört zu den führenden Gastronomen der Schweiz. In seinem Heimatland absolvierte der gebürtige Österreicher die Landesberufsschule für das Gastgewerbe. Bevor es ihn in die Schweiz zog, arbeitete er im Hotel Post in Lech/A. In der Schweiz war Lindner in diversen ausgezeichneten Küchen in Zürich («Mesa», «Sonnenberg»), Interlaken («Restaurant la Terrasse» im Hotel Victoria Jungfrau) und Gstaad («Sommet» und «MEGU» im The Alpina Gstaad) tätig. **Er wurde mit 18 Gault Millau Punkten und zwei Guide Michelin Sternen** ausgezeichnet.

Marcus G. Lindners Philosophie

Lindner weckt mit seiner Gastronomie alle Sinne des Gastes. Ein gelungenes, qualitatives Geschmackserlebnis fängt bei ihm bei der visuellen Präsentation an, «um die Vorfreude und die Erwartungen auf das was kommt zu wecken und diese beim ersten Bissen sogar zu übertreffen.»



Die Bergwelt Grindelwald verfügt über 90 exklusive Zimmer und Suiten und befindet sich mitten im Dorf.

Die Gastronomie im Small Luxury Hotel Bergwelt Grindelwald auf einen Blick:

Untrennbar wie Eiger, Mönch und Jungfrau bilden Lobby, Bar und Restaurant der Bergwelt Grindelwald eine magische und lebendige Kulisse. Hier pflegt man die alpine Geselligkeit in einem stilvollen, trendigen Ambiente von inspirierender Gemütlichkeit, erzählt von gemeinsamen Gipfelstürmer-Erlebnissen oder tauscht Pläne für Abenteuer ins Unbekannte aus.

BG's Grill Restaurant

Im BG's Grill Restaurant wird eine ausdrucksvolle Urban Alpine Cuisine aufgetischt. Hier locken – getreu dem Hotel-Narrativ «Folge dem Ruf des Unbekannten» - verführerische Düfte und die kräftigen Farben der Naturprodukte mit verblüffenden Aromen. Treffen alpine Küche auf urbane Trends, rufen tief verwurzelte Rezepte und neue Interpretationen Erinnerungen in die Gegenwart. Sorgt magisch die Glut des namensgebenden Holz-Grills für verheissungsvolle Abendstunden.

Der mehrfach ausgezeichnete und bekannte Küchenchef Marcus G. Lindner und seine Equipe kreieren vollendeten Genuss: Auserlesene Speisen werden direkt an den Tisch serviert, gerne auch zum Teilen. **Die Küche von Marcus G. Lindner legt den Fokus auf Gesundheit, Natürlichkeit und echten Geschmack.** Vegetarische Gerichte verwandeln Pionier- zu Zeitgeist, Kreativität und solides Handwerk sorgen für einen Moment der Vollkommenheit.

An der lebhaften Showküche finden Einblick und direkter Austausch mit den Küchenmeistern statt, werden Leidenschaften vertieft und Inspiration und kreative Ideen gefunden.

Auf der Terrasse können wohltuende Sonnenstunden getankt und kulinarische Erfrischungen genossen werden. Finden mit imposantem Blick auf die Bergwelt herrliche Momente den Ausklang, rufen belebende Aperitifs zum Auftakt der Nacht.

The Seven Spirits Bar

Die Bar der Bergwelt Grindelwald lädt ein zur Zerstreuung und Erfrischung von Geist und Seele. Hier fließen die duftenden Essenzen unbekannter Welten und wogen die Klänge der Geselligkeit. Im Weinschrank lagern Entdeckungen und Trouvaillen zum ersehnten Genuss. Laden Klänge ein zum Abschluss eines grandiosen Tages. Hier werden alte Freundschaften gepflegt und neue gefunden.

The Other Club

Der gleichnamige Club wurde in London von Sir. Winston Churchill nach der erfolgreichen Besteigung des Wetterhorns gegründet. Die Zigarren-Lounge verführt alle Sinne mit einladendem Club-Charakter, knisterndem Kaminfeuer und mit über 500 Zigarren im Humidor. Hier erzählen Buchseiten von Abenteuern und verströmt jeder Augenblick Kraft und Ruhe. In traditioneller Weise werden hier neue Begegnungen gemacht und Freundschaften fürs Leben geschlossen.

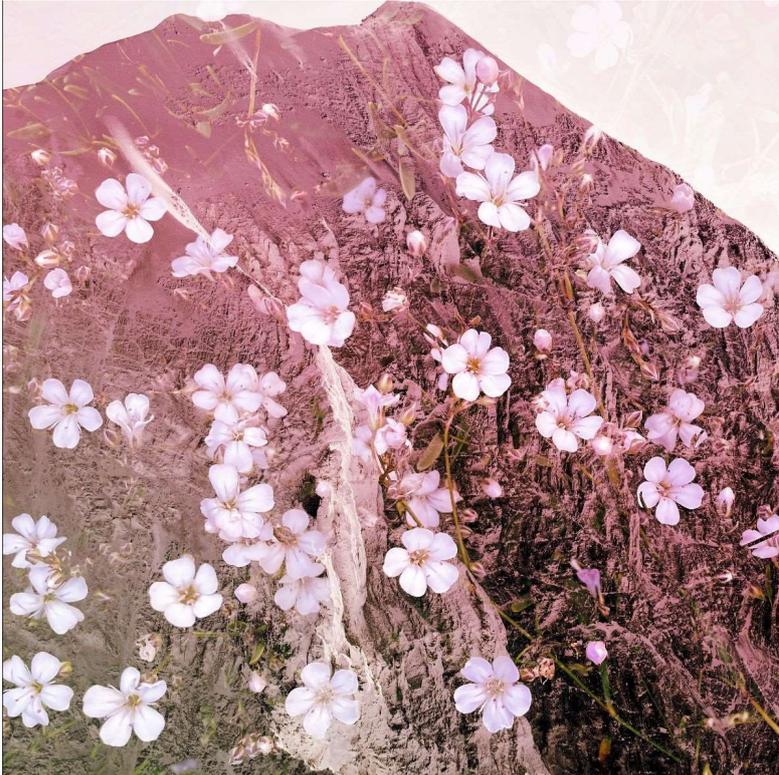
The Lobby

In der Lobby wird unter anderem der klassische Afternoon Tea auf Etagèren zelebriert. Hier findet der Austausch nach einem anstrengenden Gipfelstürmer-Erlebnis statt. In einem gemütlichen Ambiente werden zu Kaffee- und Teespezialitäten von Pionierleistungen berichtet und neue Abenteuer Wirklichkeit.

Pinte – Hotel Bellevue

Das traditionelle Restaurant Pinte ist seit je her ein beliebter Treffpunkt mitten im Dorf. Hier treffen lokale Originale auf Stammgäste und durchreisende Abenteurer, erfreuen sich an der gutbürgerlichen Küche und stossen mit einem Bier oder Wein auf das Leben an.

Das direkt zur Bergwelt benachbarte Hotel Bellevue-Pinte ist das älteste Hotel in Grindelwald und gehört zum neuen Alpine Design Resort, der Bergwelt Grindelwald. Die Wiedereröffnung nach einer sanften Renovation ist auf Ende Mai 2021 geplant.

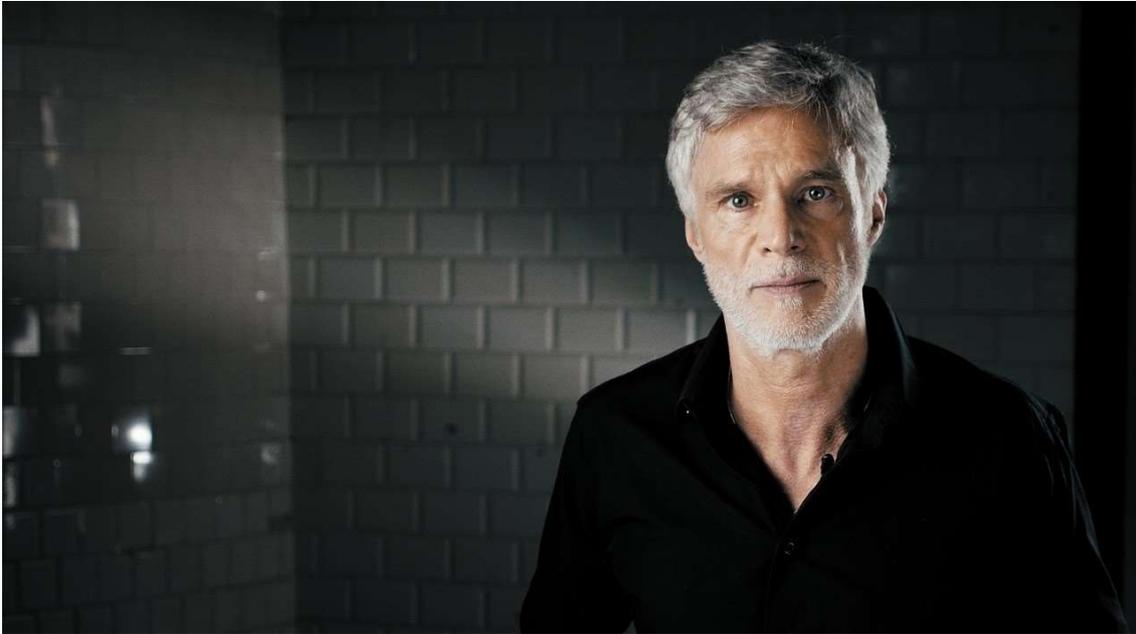


Über die Bergwelt Grindelwald

Die Bergwelt Grindelwald wird als Small Luxury Hotel am 11. Juni 2021 eröffnet und unter der Marke Swiss Design Hotels der Swiss Design Collection AG betrieben. Zu deren Betrieben gehört auch das The Bristol Hotel in Bern. Für Projektentwicklung und Realisation ist die HRS Real Estate AG aus Frauenfeld zuständig. Das Projekt haben Ruch Architekten AG aus Meiringen sowie zahlreiche Fachbetriebe aus Grindelwald gemeinsam realisiert. Kalfopoulos Architekten AG aus Zürich setzten die Inneneinrichtung um.

Zum Alpine Design Resort Bergwelt Grindelwald mit 90 Zimmern und Suiten, Residenzen und Apartments gehört auch das Hotel Bellevue-Pinte mit acht Boutique-Zimmern. Im Übernachtungspreis ist der Zugang zum exklusiven Fire & Ice SPA inklusive. Für geschäftliche oder private Anlässe stehen Event-Räume bis 100 Personen bereit. Das Hotel verfügt über 90 überdeckte Parkplätze. Die Bergwelt Grindelwald gehört zu den Small Luxury Hotels of the World.

Zimmer, Gutscheine und attraktive Eröffnungsspecials sind ab sofort auf www.bergwelt-grindelwald.com buchbar.



Marcus G. Lindner setzt bei der zeitgemässen Gastronomie auf Freude, Freundlichkeit, Kompetenz und Knowhow.

Interview mit Marcus G. Lindner

«Ich habe schon immer Herausforderungen gesucht»

Marcus G. Lindner über Genusserlebnisse, Herausforderungen und die Basis-Zutaten, die in seiner Küche nie fehlen dürfen.

Was haben Sie immer gesucht?

Herausforderung und Veränderungen. Ein paar Aspekte sind mir aber in jeder Tätigkeit wichtig: Ein gutes Team, ein klares Ziel und der Freiraum, meine Kreativität und Veränderungen einbringen zu können.

Welchen Herausforderungen sind Sie begegnet?

Eine der grössten Herausforderungen an mich selbst waren die unterschiedlichen Objekte mit ganz diversen gastronomischen Konzepten.

Auf welche Basis-Zutaten würden Sie nie verzichten?

Kräuter, Salz, Zitrone und Butter.

Können auch einfache Gerichte auf aussergewöhnliche Art interpretiert werden?

Sicher. Aber die Frage ist, warum sollte man das tun? Typisch traditionelle Gerichte repräsentieren Kultur und Heimat, wieso also sollte man diese verändern? Bestellt der Gast ein Wienerschnitzel, ist der Anspruch an mich, ihm ein solches gut zubereitet zu servieren.

Was ist für Sie ein gelungenes, qualitatives Geschmackserlebnis?

Dieses fängt bei der visuellen Präsentation an, um die Vorfreude und Erwartungen auf das was kommt zu wecken und diese beim ersten Bissen sogar zu überbieten. Die Qualität dabei ist, zu überraschen.

Hört die Gestaltung eines Restauranterlebnisses beim Tisch auf?

Ein Erlebnis wird dann geschaffen, wenn alle Sinne des Gastes geweckt werden. Dies beginnt heute bereits digital und schliesst die Kommunikation sowie den gesamten Service vor Ort mit ein.

Wenn Sie ein neues Restaurant betreten, was nehmen Sie wahr?

Zuerst die Architektur und Inneneinrichtung. Das Gesamtkonzept sollte mit dem Restauranttyp und der Atmosphäre stimmig sein. Und natürlich, ob ich als Gast wahrgenommen werde.

Wie kann die gehobene Gastronomie zeitgemäss gelebt werden?

Freude, Freundlichkeit, Kompetenz und Knowhow bilden die Basis für locker gelebte Gastlichkeit.

Wenn Sie einem aufstrebenden Koch oder Gastronomie-Unternehmer*in etwas auf den Weg geben dürftest, was wäre das?

Dem/der Koch/der Köchin: Für deine Ziele musst du bereit sein, hart zu arbeiten. Perfektion erreichen wir, wenn wir im Team bestrebt sind, jeden Tag die bestmögliche Performance zu geben.

Den/der Unternehmer *in: Sei dir bewusst, dass der Gast berührt, mitgerissen und überwältigt werden will. Nur dann wird er Wiederholungstäter und ein Fan.

Bilder stehen hier zum Download

bereit: https://drive.google.com/drive/folders/1AzrUQ65-mPBgpC-dC2VLn9PP_N11tttd-?usp=sharing

Medienkontakt:

Contcept Communication, Barbara Ryter, barbara.ryter@contcept.ch, Tel: 043 501 33
