

# Gstaader Bergbahnen und Marcus G. Lindner gehen getrennte Wege

Der Gastroleiter und Sternekoch Marcus G. Lindner hat per Ende Januar die Bergbahnen Destination Gstaad AG (BDG) verlassen.



Marcus G. Lindner.

Die Bergbahnen Destination Gstaad AG (BDG) und Marcus G. Lindner gehen seit dem 31. Januar 2021 wieder getrennte Wege, wie das Berner Oberländer Bergbahnunternehmen schreibt. Die Gstaader Bergbahnen holten den vielfach ausgezeichneten Starkoch im vergangenen Sommer als Chef-Gastronom ins Berner Oberland. In seiner Position war Lindner für alle von der BDG betriebenen Restaurants La Videmanette, Eggli Lounge, Eggli, Wispile sowie Saanersloch zuständig und Ansprechpartner für die drei verpachteten Betriebe Rinderbergspitz, Rinderberg Swiss Alpine Lodge und Horneggli. Gleichzeitig nahm er Einsitz in der BDG-Geschäftsleitung.

Zudem hätte der Vorarlberger ab kommendem Sommer auch die Verantwortung für das Restaurant des Golfclubs in Saanenmöser, übernommen. Am 19. Dezember eröffnete er nach einer zweijährigen Bauphase das Bergrestaurant Eggli.

### **Nachfolge noch offen**

Der Betrieb auf dem «Eggli» ist laut Mitteilung der BDG gesichert und laufe weiter wie geplant. Man wolle das «Eggli» auch in Zukunft als Genussberg positionieren und die gesetzten Ziele weiterverfolgen.

Die Nachfolge von Marcus G. Lindner ist aktuell noch offen. Im Sommer übernimmt die BDG wie vorgesehen das Restaurant vom Golfclub in Saanenmöser. Sowohl das Bergrestaurant Eggli, als auch das Golf-Restaurant würden dasselbe Gästesegment ansprechen und sich daher bestens ergänzen, heisst es weiter.[RELATED]

Ziel der Zusammenarbeit sei es, dass Mitarbeitende, die im Winter eingestellt werden, während der Sommersaison im Golfclub in den Einsatz kommen. Mit der neuen Lösung können in der Gastronomie ansprechende Ganzjahresstellen angeboten werden.

Lindner gehört zu den führenden Gastronomen der Schweiz. Durch seine Kreationen wurde das Restaurant Mesa in Zürich mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet und zur Nummer 1 der Stadt. Auch in Gstaad ist er bereits mehrfach aufgefallen: Im The Alpina Gstaad hat er einen Michelin-Stern sowie 18 Gault Millau Punkte erkocht und führte die Restaurants Chesery und Park Hotel. (htr/npa)

Publiziert am Montag, 01. Februar 2021