



Ein grosser Koch zieht Gstaad der Fifa vor



Marcus G. Lindner war einst die Nummer eins in Zürich, jetzt

begeistert er Gstaad mit seiner fantasiereichen, raffinierten Küche.

GSTAAD. Fine Dining im Luxushotel ist eine steife Sache? Nicht im Le Grand Bellevue in Gstaad! Dafür sorgen Direktion, Küche und Service gleichermassen.

Daniel Koetscher, Besitzer und Direktor des Le Grand Bellevue, hat sein Hotel zu einem einzigartigen Betrieb für Geniesser gemacht. Mit Robert Speth und Marcus G. Lindner arbeiten seit dieser Saison gleich zwei Stars der Schweizer Gastroszene für das liebevoll gestaltete Fünfsternehaus, das ein wenig aussieht wie das Grand Budapest Hotel aus dem gleichnamigen Film von Wes Anderson.

Millau»-Punkten und einem «Michelin»-Stern ausgezeichnete Speth in der Chesery im Dorfkern klassische Küche der Extraklasse anbietet, begeistert Lindner im Hotelrestaurant Leonard's mit leichten Gerichten voller Finesse und Fantasie. Ganz wie zu seinen Glanzzeiten im Zürcher Mesa, als er die Nummer eins der Stadt war.

Während der mit 18 «Gault Meister als betörend cremige



Glace und gebraten mit Mangold, Dashi und Kokosnuss, den Steinbutt kombiniert er ebenso frech wie stilsicher mit Mango, Kapern und Carabinero, einer tiefroten Riesencrevette. 08/15 war noch nie Marcus G. Lindners Sache, nicht umsonst gehörte er einst zu den Ersten, die hierzulande herzhaftes Schweinefleisch und delikate Meeresfrüchte auf einem Teller servierten.

«Es ist schön, wieder hier oben zu sein, erst recht in einem solchen Betrieb und mit einem Direktor, der mir alle Freiheiten lässt», sagt Lindner, der sich im Sommer nach nur einem Jahr wieder aus dem Fifa-Restaurant auf dem Zürcher Sonnenberg verabschiedet hat. Froh über die Rückkehr sind auch Einheimische und Feriengäste, die den 57-jährigen noch von seiner alten Gstaader Wirkungsstätte, dem hoch über dem Ort thronenden Hotel Alpina, kennen. Dort war Lindner vor seinem Sonnenberg-Abstecher fünf Jahre lang tätig, galt mit seinen 18 Punkten als heisser Kandidat für den «Gault Millau»-Koch des Jahres. Wenn er im Grand Bellevue so weitermacht wie bisher, dürfte diese Ehrung bald erneut ein Thema werden.

Kochkunst bedeute für ihn, erstklassige, nachhaltig produzierte Lebensmittel mit modernen Techniken zu veredeln und bei aller Kreativität immer auf die Harmonie auf dem Teller zu achten, erklärt Lindner. Sinnbildlich für diese Philosophie ist auch das Dessert, ein Dreierlei aus Milch mit süchtig machendem Sanddornsorbet und Mandeln.

Ebenso beschwingt und unverkrampft wie die Küche sind der wortgewandte Oberkellner Sebastian Dahlinger und der junge Sommelier Diogo Veloso, dessen Empfehlungen stets ins

Schwarze treffen. Kein Wunder, ist der Chef mehr als happy mit seinem Team.

ALEX KÜHN



Das stimmungsvolle Leonard's im Le Grand Bellevue in Gstaad.