

28.10.2025 – 10:14 Uhr

Neuigkeiten von der «Sonnenalp»: Wechsel an der Spitze des Gourmetrestaurants Silberdistel



38 Jahre und sechs Monate lang verantwortete Brian McLaren die Restaurantleitung im [Gourmetrestaurant Silberdistel](#). Nach fünf Jahren als Mitarbeiterin in der [«Sonnenalp»](#) und Stellvertreterin des Schotten übernahm Naomi Merz nun im August 2025 die Führungsposition. Gemeinsam mit dem Team um Küchenchef Florian Wagenbach sorgt die 31-Jährige für ein unvergessliches Erlebnis über die Kulinarik hinaus.

«Entscheide dich für den Gast»

«Wenn du für den Gast oder für das Haus entscheiden musst, entscheide dich für den Gast. Somit hast du dich automatisch für das Haus entschieden», war die Devise von Brian McLaren. Diese Gastorientierung, reflektiert Naomi Merz, habe Brian McLaren ihr als seine Stellvertreterin zusammen mit seiner bemerkenswerten Tischarbeit in den vergangenen fünf Jahren mit auf den Weg gegeben. Mit der neuen Position gehen mehr Verantwortung, Organisation und Planung ebenso wie Repräsentanz-Aufgaben einher, weiss die 31-Jährige.

Doch die Freude über das Gastgebersein steht an erster Stelle. Gemeinsam mit aktuell drei festen Mitarbeitenden und dem Küchenteam geht es Naomi Merz, die ergänzend eine Sommelière-Ausbildung an der IHK absolviert hat, vor allem um den perfekten Service – ein Anspruch, der sich wie ein roter Faden durch alle Bereiche des Sonnenalp Resorts zieht. Seit ihrer Ausbildung vor über zehn Jahren ist Naomi Merz bestens mit Fine Dining, à-la-carte Restaurants und 5-Sterne-Häusern vertraut. Ihre Stationen umfassen Schloss Elmau im Wettersteingebirge (Ausbildungsbetrieb), Egerner Höfe (Tegernsee), Traube Tonbach (Schwarzwald) und Bachmair Weissach (Tegernsee).

Charisma – eine entscheidende Zutat

Das Gourmetrestaurant Silberdistel im Allgäuer 5-Sterne-Resort Sonnenalp verfügt seit 2010 nicht nur über einen Michelin-Stern, sondern ist auch mit drei Kochlöffeln im «Schlemmer Atlas» ausgezeichnet und mit 16 Punkten im Gault-Millau-Führer dekoriert. Neben der Küche, kulinarischen Klassikern sowie moderner gehobener Fusion Cuisine, tragen das elegante und alpenländische Interieur und der Blick auf das Alpenpanorama signifikant zum dauerhaften Erfolg des Restaurants bei.

Hinzu kam eine weitere, unbezahlbare Komponente: Die professionelle und leidenschaftliche Restaurantführung von Brian McLaren. Nach mehr als 38 Jahren ist der Schotte im Juli dieses Jahr in den Ruhestand gegangen. Auch wenn McLaren eine Lücke hinterlässt, freuen sich die Gastgeber Anna-Maria und Michael Fässler mit ihren Mitarbeitenden auf das neue Kapitel mit Naomi Merz, das weiterhin von McLarens Werten geprägt sein wird.

Externe Besucher:innen und durchdachtes Interieur

Auch Besucher:innen, die keine Gäste des familiengeführten Hotels sind, können im Restaurant Silberdistel in den Genuss eines ganz besonderen kulinarischen Abends kommen. Auf Wunsch werden die Gourmetgerichte von einer Auswahl aus [450 Weinen](#) begleitet, die dem mit rund 30.000 Flaschen bestückten Weinkeller entstammen. Für ein stimmungsvolles Ambiente im Restaurant sorgen Farb- und Form-Referenzen zur Silberdistel sowie Holz, Hirschleder und Stein – Naturmaterialien, die mit Schmiedearbeiten aus der Region harmonisieren.

Hinweis an die Redaktionen:

Anzahl Zeichen: 3241 Zeichen inkl. Wortzwischenräume (ohne Boilerplate).

Den Podcast mit Brian McLaren «Genuss in Perfektion» finden Sie [hier](#).

Über Naomi Merz

Naomi Merz, 31 Jahre alt und aus der Nähe von Augsburg stammend, ist eine leidenschaftliche Naturliebhaberin. Ihre Freizeit verbringt sie am liebsten in den Bergen, wo sie wandert, Klettersteige erklimmt oder sich beim Trailrunning auspowert. Bei schlechtem Wetter zieht es sie ins Fitnessstudio.

Neben ihrer sportlichen Begeisterung widmet sich Naomi Merz dem Lesen, insbesondere Fachliteratur, um stets über Trends in der Wein- und Gastronomiebranche informiert zu bleiben. Zudem hat sie eine Leidenschaft fürs Kochen, bei dem sie gerne mit Food & Wine Pairings experimentiert.

Über Brian McLaren

Brian McLaren lebt seit über 38 Jahren in Deutschland. Seine Reise zur «Sonnenalp» begann 1986 im Schwesternhotel in Vail, Colorado, wo er durch Seniorchef Karlheinz Fässler inspiriert wurde, nach Deutschland zu ziehen. Begeistert von der beeindruckenden Landschaft, der «Sonnenalp» und der Liebe zu seiner heutigen Ehefrau liess er sich im Allgäu nieder. Sein erster Arbeitstag in der Sonnenalp war der 1. Mai 1987. Eine besondere Erinnerung verbindet ihn, wie er im [Sonnenalp-Podcast](#) erzählt, mit einer 15-Liter-Flasche Spitzenwein aus dem Jahr 1982, die er über Jahre im Weinkeller der «Sonnenalp» bewahrte. Schliesslich verkaufte er sie für 7.000 Euro an eine Familie, probierte sie persönlich und bestätigte ihre hervorragende Qualität – ein Highlight seiner Karriere.

Das Sonnenalp Resort

Mit ihrer über 100-jährigen Tradition gilt die «Sonnenalp» als Flaggschiff der alpinen Luxushotellerie in Deutschland. Das herrlich inmitten prächtiger Natur gelegene Fünf-Sterne-Resort ist in vierter Generation familiengeführt und setzt stets Massstäbe in puncto Golf, Spa und Freizeitangebot. Ungeschlagen ist die Infrastruktur des 218-Zimmer-Resorts und der drei Alpenchalets – mit Angeboten vom Sternerestaurant über den eigenen Reiterhof, die insgesamt 20 000 m² Indoor- und Outdoor-Wasser- und Wohlfühlwelt bis zum 42-Loch-Weltklassegolf. Die «Sonnenalp»-Philosophie ist von klaren Werten, besonderer Emotionalität und viel Familiengefühl geprägt.

Für Anfragen und Reservationen:

SONNENALP Resort
Telefon +49 8321 272 0

E-Mail: info@sonnenalp.de
Website: www.sonnenalp.de

Medienkontakt Schweiz:

ESTHER BECK PR
Esther Beck / Monika Buchser
Telefon +41 31 961 50 14

E-Mail: contact@estherbeck.ch
Website: www.estherbeck.ch

Medieninhalte



Nach 38 Jahren gibt es einen Wechsel an der Spitze des Fine-Dining Restaurants Silberdistel: Naomi Merz übernimmt die Leitung von Brian McLaren. © Sonnenalp Resort



Das Fine-Dining-Restaurant Silberdistel im Sonnenalp Resort bietet nicht nur kulinarische Höchstgenüsse, sondern auch einen grandiosen Ausblick auf die beeindruckende Allgäuer Bergwelt und das idyllische Tiefenberger Moor. © Sonnenalp Resort



Das Restaurant Silberdistel im familiengeführten Sonnenalp Resort öffnet seine Türen auch für externe Gäste und bietet ein aussergewöhnliches kulinarisches Erlebnis. © Sonnenalp Resort

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018815/100936215> abgerufen werden.