

Skardarasy's

# La Loupe®

10



Deutsch & English

# LECH & ZÜRS

# Strolz

Sport & Mode seit 1921

## RENT@STROLZ

CHECK IN



**STROLZ**  
**SKISERVICE**  
**LECH**

NEU!

SKI | BOARD | DEPOT | **FASHION**

Vis à vis Sporthaus Strolz

+43 5583 2361-21

Mo-Fr: 8<sup>00</sup> - 18<sup>00</sup>

Sa: 8<sup>00</sup> - 18<sup>30</sup>

So: 8<sup>30</sup> - 18<sup>00</sup>

**MIT DEM QUICK  
CHECK-IN RASCH  
AUF DIE PISTE | HEAD  
STRAIGHT FOR THE  
SLOPES WITH THE  
QUICK CHECK-IN**

[WWW.STROLZ.AT](http://WWW.STROLZ.AT)

CHECK IN



**STROLZ**  
**FILOMENA**  
**LECH**

NEU! NEU!

**SKI** | **BOARD** | CROSS-COUNTRY

Beim/at Spar Markt Filomena

+43 5583 2361-179

Täglich | Daily: 8<sup>30</sup> - 18<sup>00</sup>

CHECK IN



**STROLZ**  
**SPORHTHAUS**  
**ZÜRS**

SKI | BOARD | FASHION

Neben/next to Hotel Hirlanda

+43 5583 2361-73

Täglich | Daily: 8<sup>30</sup> - 18<sup>00</sup>

The image shows the interior of a modern ski equipment store. The walls are finished with horizontal wooden planks. On the left, there are several racks of skis, with the brand name 'Livia' visible on the stands. In the center, there are several long, narrow, metallic service counters. A television screen is mounted on the wall, displaying a snowy mountain scene. To the right, there is a display area with shelves holding various ski accessories and a red and black stroller. The ceiling is white with recessed circular lights and curved, illuminated light fixtures.

**ZENTRALES  
DEPOT FÜR IHR  
EQUIPMENT  
INKLUDIERT!**

**CENTRAL DEPOT  
FOR YOUR EQUIPMENT  
INCLUDED.**

SKISERVICE IN ALLEN  
STROLZ FILIALEN|  
SKISERVICE IN ALL  
STROLZ SHOPS



Sport & Mode seit 1921

# BOOTFITTING KOMPETENZ SEIT 1921

**MADE TO MEASURE**

Handwerkliches Können, jahrzehntelange Erfahrung und modernste Technik garantieren bei Strolz für Bestleistungen im Bereich Bootfitting. Durch die sensomotorische Einbettung des Fußes gelingt jedem Skifahrer die optimale Übertragung seines Könnens auf den nur für ihn individuell abgestimmten Skischuh.

Skischuh & Einlagen.

Terminvereinbarung für Ihren individuellen Strolz oder **STROLZ x TECNICA** Skischuh nehmen wir gerne online, per Telefon oder direkt in unseren Filialen entgegen.

Telefon	+43 5583 2361 52
E-Mail	<a href="mailto:schuhe@strolz.at">schuhe@strolz.at</a>
Online	<a href="http://www.strolz.at/skischuhtermin">www.strolz.at/skischuhtermin</a>

SPORT & MODE STROLZ | 6764 LECH | DORF 116  
+43 5583 2361 | [OFFICE@STROLZ.AT](mailto:OFFICE@STROLZ.AT) | [WWW.STROLZ.AT](http://WWW.STROLZ.AT)



**STROLZ X TECNICA**  
skiboots made to measure



Huber Lech.  
Das Juwel in den Bergen.



ROLEX

AP  
AUDEMARS PIGUET

*Cartier*

H  
HUBLOT  
GENEVE

IWC  
SCHAFFHAUSEN

Shield logo  
TUDOR

*Pomellato*  
MILANO 1967

BOUCHERON  
PARIS DEPUIS 1858



SHAMBALLA JEWELS

SERAFINO CONSOLI  
JEWELRY



HUBER  
LECH AM ARLBERG





# THURNHER'S SHOP

FASHION & HOME ACCESSORIES

DAILY 8:00-22:00

[WWW.THURNHERS.COM](http://WWW.THURNHERS.COM)

[MAIL@THURNHERS-ALPENHOF.COM](mailto:MAIL@THURNHERS-ALPENHOF.COM)

A-6763 ZÜRS AM ARLBERG

T +43 5583 2191



# HOCH SOLL'N SIE LEBEN!

Hip, hip, hooray!

Dürfen wir uns an dieser Stelle Ihnen nochmal vorstellen? Wir sind die Köpfe von Skardarasy's La Loupe – Benjamin & Julia –, doch auch bekannt als zeitgeistige Bohemien. Für einen Lifestyle wollen wir uns nicht entscheiden, denn auch wenn es uns an die trendigsten Hotspots der Welt zieht, die Großstadt unser Dreh- und Angelpunkt ist und uns nichts zu schnell gehen kann, halten wir Traditionen hoch. So haben sich, nicht nur aus Kindertagen, zahlreiche Vorlieben verfestigt, die wir nicht missen wollen. Eine kennen Sie vielleicht selbst sehr gut, denn auch wir sind Stammgäste in Hotels, in denen wir uns wohlfühlen. Zwar lieben wir es, Neues zu entdecken, doch braucht es im Urlaub Altbekanntes, Vertrautes und Liebgewonnenes, damit man erst gar nicht auf Erkundungstour gehen muss, sondern gleich mit dem Genießen loslegen kann. Das mag zwar etwas kitschig klingen, doch die Bohemiens in uns sind sehr genuss- und glücksorientiert. Ist es nicht ein erfüllender Gedanke, dass es nicht viel braucht, um ganzjährig glücklich zu sein und Sehnsucht zu stillen? Eine kleine Reise, ein schöner Urlaub unter Freunden, reicht in der Regel und die Glückshormone fließen. Wie Sie als treue Leser vielleicht wissen, feiern wir mit dieser Ausgabe das zehnjährige Bestehen von Skardarasy's La Loupe. Somit ist es für viele von Ihnen zur Tradition oder eben zum Ritual geworden, dass Sie La Loupe zur Hand nehmen; und das macht nicht nur Sie, sondern uns überaus glücklich. Es heißt doch: Wenn du merkst, dass es dich glücklich macht – mach weiter.

Auf die nächsten zehn Jahre,

Julia & Benjamin Skardarasy

May we take this opportunity to introduce ourselves to you? We are the heads of Skardarasy's La Loupe – Benjamin & Julia – also known as zeitgeisty bohemians. We can't bring ourselves to pick one particular lifestyle, because even if we are always pulled towards the world's most hip hotspots, the metropolis is our mainstay, and though nothing can move fast enough for us, we still value tradition. This way we have formed a number of passions – not only dating back to our childhoods – we would not want to miss. One of them you might even know yourself because we, too, are regulars at hotels we feel comfortable at. We love discovering new things, but we feel that during our holidays we also need that which is familiar, intimate, and cherished to make sure that we don't need to go out on an exploratory tour but can start indulging right away. That may sound a bit kitschy, but our inner bohemians are very much focused on indulgence and happiness. Don't you think it's a fulfilling thought that there really isn't much you need in order to be happy year-round and satisfy that yearning? A small trip, a beautiful holiday among friends is usually enough to get the endorphins flowing. Being the faithful readers that you are you probably know that with this edition we are celebrating the ten-year-anniversary of Skardarasy's La Loupe. This means that many of you have made it a ritual to pick up La Loupe; and that doesn't just make you happy, but us, too. So, you know the saying: if you notice something makes you happy – keep it up.

To the next ten years,

Julia & Benjamin Skardarasy



# Inhalt

Lech & Zürs Ausgabe No. 19



## MAGAZIN

### *Magazine*

Genuss ohne Worte .....	18
News .....	20
Ungewöhnlich heißt erfolgreich .....	50



## SHOPPING & LIFESTYLE

### *Shopping & Lifestyle*

Lieblingsstücke .....	78
Japanische Glücksmomente zum Teilen .....	100
Stolz - Bereit für das nächste Skiabenteuer? .....	110
Pfefferkorn's .....	118
Bergfreundschaft .....	124



## SPORT & FREIZEIT

### *Sports & Leisure*

The Porsche Jump 2.0 .....	130
Comeback am Arlberg .....	150
Falke Skiing .....	168
Reisen mit Freunden .....	174



## KUNST & KULTUR

### *Arts & Culture*

Meisterwerke der Fotografie .....	196
Nicht großes, nichts lautes .....	208
Das Recht auf Gemeinheit .....	216
Leidenschaft für Meisterleistungen .....	228



## KULINARIK & GENUSS

### *Cuisine & Delights*

Die modernste Skihütte Österreichs .....	238
Koch des Jahres 2021 .....	256
Whisky meets Food .....	272



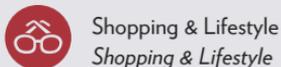
## GUIDE

### *Guide*

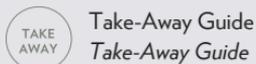
Gesundheit & Wohlbefinden .....	283
Heiraten & Feiern .....	291
Take Away .....	297
Restaurants & Hütten im Skigebiet .....	303
Gourmet Küche .....	321
Internationale & Österreichische Küche .....	345
Bars, Pubs & Nightlife .....	381
Impressum .....	394



## Magazin-Rubriken / Magazine Categories



## Guide-Rubriken / Guide Categories



FOLLOW LA LOUPE



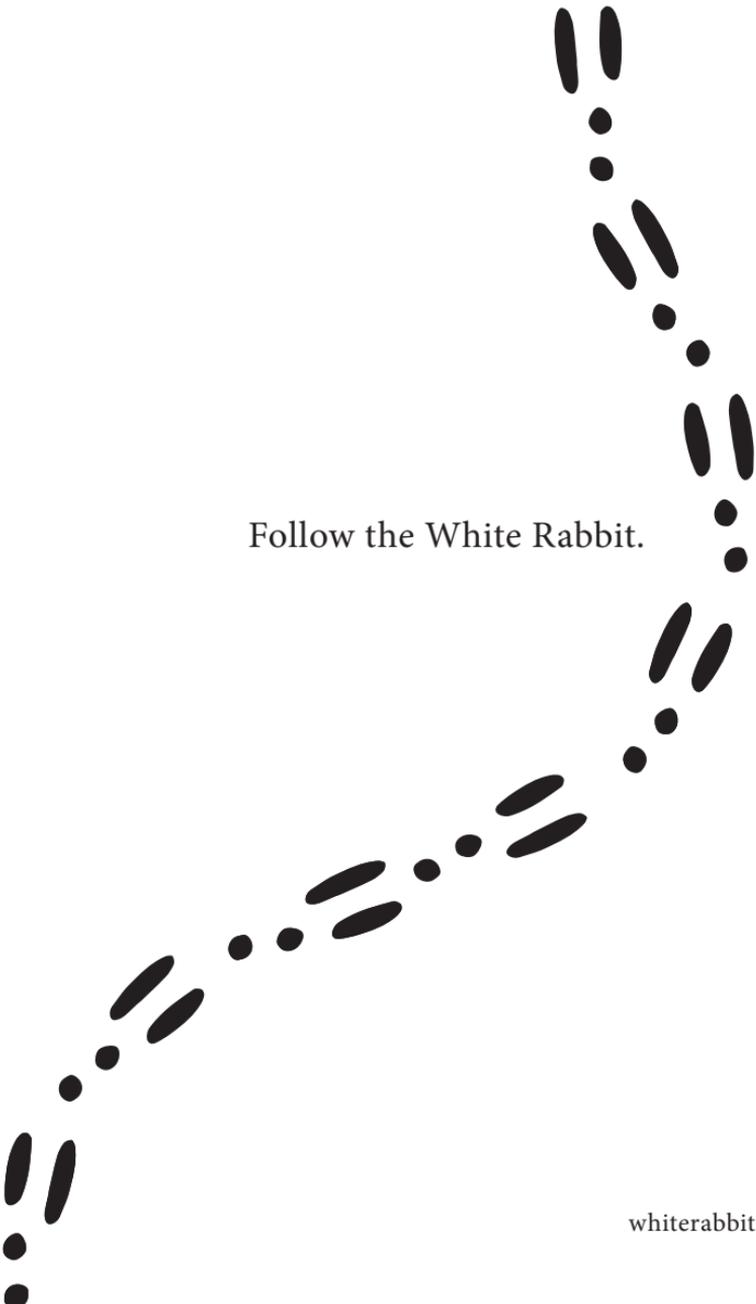
@laloupe



@laloupe magazine



laloupe.shop



Follow the White Rabbit.







# Magazin

Magazine

dt. / Lech Zürs – ein Paradies für Wintersportler, Gourmets und Kulturliebhaber aus aller Welt, das mit seinem einzigartigen Flair, wahrer Exklusivität und unbändiger Anziehungskraft zu überzeugen weiß. Aspekte, die definitiv auch auf La Loupe zutreffen – und das schon seit zehn Jahren.  
Happy Birthday, La Loupe!

*engl. / Lech Zürs – a paradise for winter sports enthusiasts, gourmets, and culture buffs from all over the world that knows how to impress with its unique flair, true exclusivity, and an inescapable pull. Aspects that definitely go for La Loupe, too – and have done so for 10 years!  
Happy Birthday, La Loupe!*



© Foto: Hans TRUÖL Archiv

# GENUSS OHNE WORTE

Enjoyment without words





POP  
UP

# Concept Store

EST

# NEWS LECH ZÜRS



## Plattform für regionale Kostbarkeiten

Die Weinagentur Fux gilt als einer der renommiertesten Spezialisten Österreichs für Winter-Champagner und Weine aus dem Burgund. Für die Wintersaison hat sich Fux in der urbanen Halle des Fux Steakhouse einen neuen Pop-up Concept Store ausgedacht, in dem Weinkenner ihre Lieblingsweine und begehrten Sammlerstücke finden können. Passend dazu wird zudem eine selektive Auswahl an exklusiven, regionalen Produkten angeboten, die von Designerlampen über Kräuteresenzen und Naturkosmetik bis hin zu Colliers aus Lustenauer Spitze reicht. Eben Genuss für alle Sinne mit nachhaltigen, schönen Dingen abseits des Mainstreams. Peter Strolz, das Herz der Fux Weinagentur und Inhaber vom Fux Restaurant + Bar + Kultur dazu: „Wir wollten unseren Weinen aus dem Burgund und der Champagne eine abwechslungsreiche Bühne bieten. Daher haben wir uns mit wunderbaren Manufakturen aus der Region zusammengetan. Entstanden ist eine Kombination, die es sonst so nicht gibt.“ Hier steht nicht das Verkaufen im Vordergrund, sondern ehrliches Tun und lange →

Traditionen. „Es ist faszinierend, mit wie viel Hingabe und Denkarbeit unsere Partner an die schönen Dinge herangehen. Man spürt diese leidenschaftlichen Prozesse. Das hat uns angesteckt. Wir freuen uns, diesen regionalen Kostbarkeiten eine Plattform bieten zu können“, so Martina Strolz, Geschäftsführerin Fux Restaurant. Fux – ein Lebensgefühl, das man mit nach Hause nehmen kann.

### **Platform for regional treasures**

*The wine agency FUX is one of Austria's most renowned specialists for grower champagne and wines from the Burgundy region. For the winter season the rather urban looking hall of Fux Steakhouse has come up with a new pop-up concept store where wine lovers can find their favourite vintages as well as popular collectibles. On top of that a choice selection of exclusive, regional products is offered, too – from stylish lamps to herbal essences and natural cosmetics to colliers from Lustenau lace. Indulgence for all the senses with sustainable, beautiful items off the beaten path. Peter Strolz, the heart of Fux Wein-Agentur and owner of FUX Restaurant + Bar + Kultur says: “We wanted to give our wines from Burgundy and the champagne a varied platform and that's why we decided to collaborate with the wonderful manufacturers from the region. The result is a unique combination.” →*

*lenai & linai*

**KLEIDUNG AUS LECH**

[www.lenai-linai.at](http://www.lenai-linai.at) | T +43 (0)664 280 63 14

Instagram: [lenai\\_linai](https://www.instagram.com/lenai_linai)



© Foto: Martina Strolz, FUX RESTAURANT GMBH

*It clearly isn't about making a sale but rather about honest work and long tradition. "It's fascinating how much commitment and thought our partners put into their beautiful products. You can feel the passion behind all the processes. That inspired us. We are looking forward to giving these regional treasures a stage", says Martina Strolz, manager of FUX Restaurant. FUX – joie de vivre to take home.*

# RESA WANTS

herbal treats for body and soul

LECH/ARLBERG



**STAY SAFE**

Unser Herbal Hand Wash to Go mit 75% Bio-Alkohol und feinsten Bergkräutern, die am Arlberg heimisch sind, sorgt unkompliziert für ein sicheres Gefühl und gibt den lästigen Biestern keine Chance. Die erfrischend riechende und schützende Handhygienelotion ist in 500ml für die ganze Familie und in 100ml für Handtasche, Schulrucksack & Co im Lecher Einzelhandel und online unter [www.resawants.com](http://www.resawants.com) erhältlich. Made in Austria. Follow us on [instagram.com/resawants](https://www.instagram.com/resawants)



## Runde Sache für Genießer

Ist es ein Iglu? Nein – das, was da neben dem Hotel Arlberg in Lech steht, ist die beliebte Pop-up-Bar THE YURT, welche nach einem Jahr Pause zurückkehrt. Das handgemachte, kirgisische Nomadenzelt mit dem Touch of Bohemian Chic sorgt auch in dieser Winter-saison für Après-Ski der besonderen Art. So verwöhnen Jurte-Host Zayad Shah und sein Team um Barchef Oliver Böckl die Gäste mit fein kuratierter Musik und ausgewählten Drinks – von ein paar Longdrinks über zwei japanische Gins, guten Wein, Tequila, Mezcal bis hin zu köstlichem Kaffee. Wer Après-Ski mit Schlager und Schnaps sucht, wird hier allerdings nicht fündig. Was man aber mit Sicherheit vorfindet, ist eine entspannte Stimmung bei prasselndem Kaminfeuer. In der Jurte gibt's zehn Sitzplätze; insgesamt passen um die 30 Menschen in das runde Zelt. Das schafft Raum für gemütliche Abende und gelebte Kommunikation. Warum THE YURT und Lech so wunderbar zusammenpassen? „Wir mögen es fast ganz laut, leben für einzigartige Momente und Erlebnisse und hosten für unser Leben gerne!“, so Zayad Shah. It's all about experience! →

## *A well-rounded affair for epicures*

Is it an igloo? No, the thing standing right next to Lech's Hotel Arlberg is the pop-up bar "THE YURT", returning after a one-year break. The hand-made Kyrgyz nomad's tent with a touch of Bohemian chic will once more offer a special kind of après ski experience. The host Zayad Shah and his team surrounding head of bar Oliver Böckl treat the guests to carefully selected music and special drinks – from a few long drinks to two Japanese gins, fine wine, tequila, mezcal to coffee. All those expecting après ski with pop music and schnapps are unlikely to find what they were looking for. What you will find, however, is a relaxed atmosphere around a crackling fire. The yurt has ten seats and a total of about 30 guests fit into the round tent. The perfect space for comfortable evenings and lively communication. Why do THE YURT and Lech go so well together? "We like it almost loud, we live for unique moments and experience and we are hosts with body and soul!" says Zayad Shah. It's all about the experience!

ENTDECKE  
**ROKU GIN**

ALIVE WITH  
THE SEASONS OF JAPAN







## Pure-Food-Konzept

Eine kompromisslos frische, bodenständige und dennoch anspruchsvolle vegetarische und vegane Küche – das ist das „Sharing Chef’s Garden“-Konzept vom Sternekoch Paul Ivic und dem engagierten Team vom Hotel Edelweiss für das TIAN Bistro. Hier werden die aufregendsten Speisen zum Leben erweckt, welche die Fantasie anregen und die Gäste in ein neues Geschmacksuniversum entführen, rund um den Hauptakteur Gemüse. Ein Muss für alle Genießer, die kulinarisch neue Wege gehen wollen und sich von Gerichten aus saisonalen, biologischen und fair erzeugten Produkten überraschen lassen möchten. Ein Menü, fünf kreative Gänge. Zum Entdecken, Genießen und Wohlfühlen. Es lebe die Neugier. Es lebe das Leben. →

## Pure food concept

*Uncompromising, fresh, down-to-earth yet still sophisticated vegetarian and vegan cuisine – that’s the concept behind “Sharing Chef’s Garden” by award-winning chef Paul Ivic and the enthusiastic team at Hotel Edelweiss for TIAN Bistro. The most exciting dishes come to life to inspire the guests’ fantasy and whisk them away into a new universe of taste surrounding the main actor: vegetables. A must for epicures who enjoy taking new culinary paths and want to be surprised by dishes made from seasonal, organic, and fairly made products. One menu, five creative courses. Discover, enjoy, feel at ease. Long live curiosity. Long live life.*

© Foto: Hotel Edelweiss Betriebsges.m.b.H.





il gufo®

Fashion & Toys 4 Girls and Boys · Accessoires · Souvenirs · Geschenke  
**NEU** online shoppen unter [www.peppino.cc](http://www.peppino.cc)

peppino

Lech beim Gemeindeamt  
[liz@peppino.cc](mailto:liz@peppino.cc) | Tel. 0043/5583/40087  
Mo – Sa 9.00 bis 12.30  
und 14.30 bis 18.30  
Sonntag 16.00 bis 18.30



© Foto: Georg Schnell

## Etwas Lech für zuhause

Zu jeder Jahres- und Tageszeit geht Georg Schnell auf die Suche nach den schönsten Locations am Arlberg. Egal, ob zu Fuß, mit Skiern oder am Motorschlitten, der Fotograf weiß um jeden Fleck dieser wunderbaren Gebirgslandschaft, die er seit nunmehr 25 Jahren in einmaligen Momentaufnahmen für den Lech/Zürs-Kalender festhält. Ein Must-have für viele sport-, natur- und kulturbegeisterte Gäste aus aller Welt wie auch Einheimische, die in ihm einen treuen Begleiter sowie beliebten Botschafter jener Urlaubsregion und Lebenswelt sehen, deren beeindruckende Vielfalt und unvergleichlichen Charakter er Jahr für Jahr (re-)präsentiert.

Für nicht wenige wurde das Kalendarium auch zum Sammelobjekt. Insgesamt gingen mittlerweile über 200.000 Stück in alle Kontinente. „Die Vorfreude auf den Urlaub ist immens wichtig. Beflügelt von den Kalenderbildern reisen die Gäste bereits erwartungsfroh und glücklich an. Dessen sind wir uns nach 25 Jahren gewiss“, so Georg und Michaela Schnell. Anlässlich des Jubiläums bedanken sich die beiden bei all ihren Partnern für die jahrelange gute Zusammenarbeit – unter anderem Alpina Druck in Innsbruck – und natürlich bei all ihren Kunden für die langjährige Treue. Ein im Eigenverlag herausgegebener Bildband bietet allen Interessierten zusätzlich die Gelegenheit, die Region von ihrer schönsten Seite kennenzulernen.

## *A piece of Lech for your home*

*Throughout the year and at any given time of the day Georg Schnell heads out to find the most beautiful spots around the Arlberg. No matter if he's on foot, on skis, or on a snowmobile, the photographer knows every last corner of the wonderful mountainous landscape he has been capturing in unique snapshots for the Lech/Zürs calendar for 25 years now. Already a must-have for many lovers of sports, nature, and culture from all over the world and locals who see him as a trusted companion and popular ambassador of the holiday region and home, whose impressive variety and inimitable character he (re)presents year after year. For many the calendar has become a collectible. A total of 200,000 editions have been sent out to all continents. →*

*“That joyful anticipation before going on holiday is extremely important. Inspired by the pictures on the calendar the guests are enthusiastic and happy when they arrive. After 25 years we are sure of that” Georg and Michaela Schnell tell us. On occasion of this anniversary the two would like to say thanks to all their partners for the long-standing collaboration – among others with Alpina Druck in Innsbruck – and, of course, thank their customers for their years of loyalty. A self-published illustrated book offers all those who are interested the opportunity of getting to know the region from its most beautiful angle.*



© Foto: Georg Schnell



# Reisen mit Freunden

Erlernen Sie mit netten Gleichgesinnten das schönste Hobby der Welt und genießen Sie geführte Oldtimerreisen in reizvolle Regionen. Freuen Sie sich auf ein ausgesuchtes kulturelles und kulinarisches Rahmenprogramm. Durch unser Motto „Reisen mit Freunden“ wird ihre WEITKAMP CLASSICS zu einem ganz besonderen Oldtimer-Erlebnis.

Entdecken Sie unser Programm unter  
[www.weitkamp-classics.eu](http://www.weitkamp-classics.eu)



## Kampf um die Kristallkugel

Nirgendwo sonst hat sich der Winter seinen Namen mehr verdient als in den Skiorten Lech und Zürs. Perfekte Voraussetzungen für einen der schönsten alpinen Sportwettkämpfe – den Skiweltcup. Nach seiner erfolgreichen Rückkehr an den Arlberg letztes Jahr macht das Internationale Skicross Mitte November zum Auftakt der kommenden Wintersaison 2021/22 wieder Station in Lech Zürs. Dann wird die Flexenarena am 13. und 14. November 2021 erneut zum idealen Austragungsort für zwei Parallel-Riesentorläufe, erstmals mit Zuschauern, wenn auch unter strengeren Auflagen. So liegen Jubel, Spannung und Emotionen in der Luft, wenn die Elite des alpinen Ski Weltcup auf einer Gesamtlänge von 365 Metern, einem Höhenunterschied von 102 Metern sowie einer durchschnittlichen Steigung von 26 Prozent gegeneinander antritt, um den Aufstieg in die nächste Runde für sich zu entscheiden. Letztes Jahr krönten sich die Weltcup-Gesamtzieger Petra Vhlova und Alexis Pinturault als erste Sieger der parallelen Weltcup-Rennen in Lech Zürs. →



© Foto: Erich Spiess - Ski Club Arlberg

## Fight for the crystal ball

Nowhere else in the world does winter deserve its name as much as in the ski resorts of Lech and Zürs. Perfect conditions for one of the most beautiful alpine sports competitions – the Ski World Cup. After its successful return to Arlberg last year, the international Ski Cross competition will open the coming 2021/2022 winter season in Lech/Zürs in mid-November. On November 13 and 14, 2021 Flexenarena will once more become the ideal spot for hosting two parallel Giant Slaloms – with an audience, albeit with tightened security measures. Cheering, excitement, and emotions will be thick on the air while the elite of the Alpine Ski World Cup will race each other down a total of 365 metres over an altitude difference of 102 metres and an average gradient of 26% to make it to the next round. Last year World Cup Winners Petra Vholva and Alexis Pinturault were the first to win the parallel World Cup race in Lech/Zürs.

EST 1976



# SPORTALP LECH

**SHOP \* SERVICE  
DEPOT \* RENTAL**

AM SCHLEGELKOPF

SKI, BOARDS, SPORTSWEAR & EQUIPMENT

ADIDAS | ALPINA | ATK | ATOMIC | ALPRAUSCH | AMUNDSEN | BARTS | BLACK CROWS  
BLACK DIAMOND | BLITZ | BODYGLOVE | CP | DANNER | DOUCHEBAG | DYNAFIT | DPS  
EARTHWELL | EXPED FACTION | FALKE | FISCHER | FLAXTA | FRTISCHI | HAGLÖFS  
HANWAG | HESTRA | HOUDINI | ICEBREAKER | JULBO | K2 | KAVAT | KÄSTLE | KESSLER  
KOHLA | LEKI | LÖFFLER | MAMMUT | MARKER | MEINDL | NORRONA | ORTOVOX  
PAJAR | PATAGONIA | PIEPS | POC | POMOCA | REUSCH | SALOMON | SANDQVIST  
SCARPA | SCOTT | SMARTWOOL | SMITH | SOREL | STEREO | THE NORTH FACE  
TIMBERLAND | UVEX | VOLANT | VÖLKL | ZAMBERLAN

JETZT ONLINE RESERVIEREN UNTER [WWW.SPORTALP.AT](http://WWW.SPORTALP.AT)





## Grenzenloses Skivergnügen

Hier am Arlberg reicht die Geschichte des Skifahrens weit zurück. So brachte 1936 der erste Schlepplift Österreichs die Skifahrer die Hänge hinauf und 35 Jahre später, wesentlich komfortabler, die Sessellifte Zugerberg- und Madlochbahn. Diese sind bis heute jedem begeisterten Wintersportler ein Begriff. Als Verbindungsbahnen zwischen Lech/Oberlech, Zürs und Zug sind sie zudem von zentraler Bedeutung. Nach mehr als 50 Dienstjahren sind die beiden Sessellifte nun in ihren verdienten Ruhestand gegangen. Ihre Plätze nehmen die neue, topmoderne Zugerberg- und Madlochbahn ein, welche die Skifahrer noch rascher, komfortabler und ohne Wartezeiten auf die Berge bringen. Nach der Verbindung mit St. Anton/St. Christoph durch die Flexenbahn also ein weiteres Highlight für die alpinen Sportbegeisterten am Arlberg. „Mit der neuen Zugerbergbahn konnte ein für den Weißen Ring wichtiges Nadelöhr auf den höchsten technischen Stand gebracht werden“, freut sich Mag. Christoph Pfefferkorn, kaufmännischer Leiter der Skilifte Lech, „und dank der perfekten Taktung mit der ebenfalls neuen Madlochbahn können Anstehzeiten nunmehr effektiv vermieden werden.“ Bei der neuen Zugerbergbahn handelt es sich um eine Zehner-Kabinen-Umlaufbahn mit Panoramafenstern, deren Bergstation sowie der →



© Foto: Skirailberg, PoolWest, Lech-Oberlech-Zürs GesbR

Gondelbahnhof der Talstation komplett unterirdisch angelegt sind. So trägt sie nicht nur erheblich zum einmaligen Landschaftsbild und zum Naturschutz bei, sondern verfügt auch über eine deutlich verringerte Windangriffsfläche. Die beiden Stationen der Madlochbahn – eine komfortable Sechser-Sesselbahn mit Sitzheizung und Wetterschutzhauben – sind freistehend realisiert und mittels einer Glas-Stahl-Konstruktion überdacht. Als optisches Highlight sind die Hauben der Madlochbahn mit den Siegern des Weißen Rings geschmückt.



## Unlimited skiing fun

Here on Arlberg the history of skiing goes way back. In 1936 Austria's first drag lift transported skiers up the slopes and 35 years later – and much more comfortably – the chair lifts Zugerbergbahn and Madlochbahn started doing the same. These still are a feature every winter sports enthusiast here knows. A connection between Lech/Oberlech, Zürs and Zug, they are of central importance. After more than 50 years of service, however, the two lifts have now entered their well-earned retirement. In their place – the state-of-the-art Zugerbergbahn and Madlochbahn which transport skiers up the mountain more quickly and comfortably and without waiting times. After the connection of St. Anton/St. Christoph via the Flexenbahn, this is yet another highlight for lovers of alpine sports on Arlberg. “With the new Zugerbergbahn the White Ring’s most important bottleneck was brought up to speed” Christoph Pfefferkorn, MA, commercial director of Skilifte Lech, is amazed, “and thanks to the perfect timing with the equally new Madlochbahn queuing times will be effectively eliminated.” The new Zugerbergbahn is a 10-person cabin circular cableway with panoramic windows and both, the summit station as well as the cabin depot in the valley station, are completely underground. This way they not only improve the landscape and contribute →

to conserving the environment but there also are fewer wind-exposed areas. The two stops of Madlochbahn – a comfortable 6-person chair lift with heated seats and weather protection – are free-standing and covered with a glass-and-steel construction. The covers of Madlochbahn are an optical highlight, decorated with the winners of the White Ring Race. ➡





Foto: Christoph Panzer

schriebling

*ingenieurbüro* für  
innenarchitektur

Neugestaltung  
Hotel Schranz

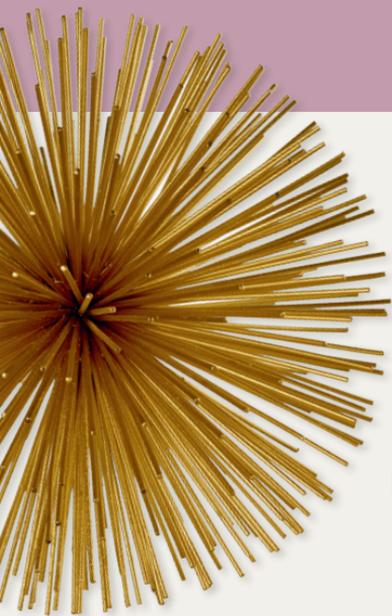
Gerald Schriebl | Zug 682 | 6764 Lech  
[www.schriebling.at](http://www.schriebling.at)

interior

boutique

accessoires

geschenke



Glass Menagerie  
by Guaxs



Girl's Best Friend  
by Anke Drechsel

Alabaster Kerze  
by Cire Trudon



Dornbirn  
room service Concept Store  
mozartstrasse 10  
a-6850 dornbirn  
t +43 5572 94 99 90

Lech  
room service Boutique  
der berghof lech  
a-6764 lech am arlberg  
t +43 5583 26 35

info@roomservice.at  
www.roomservice.at  
shop.roomservice.at



**room service**

**interior & colour design**

# WEB SHOP

[shop.roomservice.at](http://shop.roomservice.at)



Study of Peace  
by Julia Atlas



Barro Vase  
by amesdesign





# UNGEWÖHNLICH HEISST ERFOLGREICH

Unusual means succesful



**Tischfeuerwerk, Luftballons und Konfetti:  
Zehn Jahre La Loupe!**  
*Table fireworks, balloons, and confetti:  
10 years of La Loupe!*

dt. / Im Dezember 2011 erschien die erste Ausgabe von La Loupe – the unusual magazine Lech Zürs. Es war die Grundsteinlegung für eine Erfolgsstory, die bis heute knapp eine Million gedruckte Magazine zählt und gesamt 54 La Loupe Ausgaben von Lech Zürs bis Sylt. Einfühlsam, detailverliebt, attraktiv und definitiv einzigartig – das sind die Covers, Interviews, Geschichten und Empfehlungen, mit denen La Loupe seine Leserschaft überzeugt. Ein „Best of“ an besonderen Personen, Hotels, Restaurants und Aktivitäten, das keineswegs irgendeinen Anspruch an Vollständigkeit stellt. „Es geht einfach darum, die schönen Dinge des Lebens mit Design und Feingefühl in den Fokus zu rücken“, wie Benjamin und Julia Skardarasy, die beiden Herausgeber, im Rahmen einer Awardverleihung im Jahr 2020 erklärten. →

Überhaupt hat La Loupe zahlreiche Design und Brand Awards gewonnen, die Anlass zum gemeinsamen Feiern geben. Zeit also für einen Blick hinter die Kulissen. Anlässlich des Jubiläums bat das Redaktionsteam das Ehepaar Skardarasy zum Interview, um Antworten auf die Fragen nach dem Wieso, Weshalb und Warum zu bekommen.

### **T.L.L. / Zehn Jahre La Loupe. Eine Erfolgsgeschichte?**

**B.S. /** Ja, unbedingt doch kommt es auch darauf an, wie man Erfolg für sich definiert. In den ersten Jahren von La Loupe waren wir Mitte/Ende 20, etwas zögerlich, aber sehr stolz, dass wir in Lech Zürs ein schönes und neues Printprodukt veröffentlichen konnten. Mit der Zeit wurden wir mutiger, da die Leser und Kunden uns mit dem Ort verbunden hatten und La Loupe eine feste Größe wurde. Mutig genug, um an Persönlichkeiten heranzutreten und sie für ein Interview zu begeistern. Niki Lauda im Herbst 2013 sei hier als Nonplus-ultra-Beispiel genannt – da hatten wir schon weiche Knie und mussten uns anschließend zwicken. Als tatsächlichen Erfolg verbuchen wir, dass für viele La Loupe ein wichtiger Begleiter geworden ist, sei es vor, während oder noch nach dem Urlaub. Denn auch zuhause blättert es sich herrlich durch die schönen Geschichten und Restauranttipps rund um den Arlberg, somit haben wir den Weg in die Wohnzimmer geschafft. →

„Arlberg heißt für mich: schwierige Pisten,  
exzellente Skifahrer, gute Stimmung!“  
*“To me Arlberg implies difficult pistes,  
excellent skiers, great spirit.“*

Willy Bogner / Designer,

Interview Ausgabe No.3 Winter 2012

„Lech hat etwas Magisches und die vielen besonderen Freundschaften und Begegnungen machen diesen Ort so einzigartig für mich.“

*“Lech has something magical about it and the many special friendships and encounters make this place so unique for me!”*

Stephan Luca / Schauspieler,

Genuss in Worte Ausgabe No.18 Winter 2020





**T.L.L. / Es gab mal eine Rubrik Zahlen & Fakten. Was hat sich bei La Loupe hierzu angesammelt?**

**B.S. /** Die Inhalte von La Loupe sind von Anfang an geprägt von Einflüssen aus Mode, Design, Kunst oder Musik – eben unseren Leidenschaften. Da auch wir uns als Paar bzw. als Persönlichkeiten verändert und entwickelt haben, sind klarerweise auch im Magazin Stil, Form und Farbe stetig verbessert worden. So finden sich in der aktuellen Version mehr Freiraum und die logischeren Strukturen, die einerseits dem Leser zugutekommen und andererseits mit namhaften Awards ausgezeichnet wurden. Eine Art Zwischenziel, denn es hat schon viel Mut, Kraft und Ausdauer gefordert, in zehn Jahren über 54 Ausgaben zu veröffentlichen. Allein 19 Ausgaben in Lech Zürs, mit über 6.000 Seiten Inhalt, 300.000 gedruckten Exemplaren, die sich Leser sogar nach New York, Australien, Indien oder Dubai bestellen. Da La Loupe in jedem Buchhandel in der DACH-Region erhältlich ist und die Onlineverkäufe in den letzten Jahren beliebter werden, sind es tatsächlich schon eine Million Stück, die gedruckt und gelesen wurden. Allerdings wäre dies alles ohne die treuen Leser und

„Lech Zürs wie Mercedes stehen für Qualität auf höchstem Level.“

*“Well, both Lech Zürs and Mercedes equal highest-level quality.”*

Niki Lauda / Rennlegende,  
Interview Ausgabe No.5 Winter 2013

die Strahlkraft von Lech Zürs nie möglich gewesen. Stammgäste wurden zu Stammlesern, La Loupe gern gesehen in vielen Bücherregalen und wir in der Branche immer bekannter.

#### **T.L.L. / Was ist die besondere Zutat bei La Loupe?**

**J.S. /** Die Mischung macht´s! Benjamin ist gebürtiger Lech Zürser und der Beruf als Touristikukaufmann führte ihn unter anderem an die Côte d´Azur, nach Villars oder Market Harborough. Durch seine Leidenschaft zu Fachmagazinen, die ihn bis heute nahe am Markt und den Trends der Branche halten, wollte er eben diese auf seine Art beeinflussen und nicht klassisch als Hotelier oder Berater. Mit mir gemeinsam war der Weg zu einem eigenen Magazin schnell eingeschlagen, denn sobald einer von uns eine Idee hat, ist der andere gleich Feuer und Flamme. Als Kunsthistorikerin liebe ich Farben und gute Geschichten, bin schon immer gerne auf Entdeckungstour gegangen, habe in Wien, New Orleans und Peking studiert. Dabei aber nie meine schwäbischen und burgenländischen Wurzeln verloren, welche für Genauigkeit und Heiterkeit stehen. Beide gehen wir gerne auf nicht ausgetrampelten Pfaden, ein wenig zickzack und erlauben uns den Genuss – schließlich ist La Loupe unser Leben und mehr als ein Nine-to-five-Job. Eigentlich heißt es Skardarasy´s La Loupe – wir sind La Loupe und auch wenn ein Tag mal weniger bunt und fröhlich abläuft, verpflichtet uns unser Name, gute Qualität abzuliefern und die Leser zufriedenzustellen. Am besten vergleicht man uns mit dem Cover jeder Ausgabe: Es gibt ausreichend Farbe, ein paar richtig gute Highlights und ganz viel Balance. →

### **T.L.L. / Habt ihr einen Leitsatz, dem ihr treu bleibt?**

**J.S. /** Für uns ist wichtig, nicht auf der Stelle zu treten, das Magazin stetig weiterzuentwickeln, um so den Lesern von Ausgabe zu Ausgabe nicht unbedingt mehr Seiten, sondern mehr Tiefe zu vermitteln. Die Verlockung, etwas zu kopieren ist sehr groß, das sehen wir oft. Es lässt sich manchmal nicht vermeiden, doch lassen wir uns lieber inspirieren. So um 2015/2016 gab es einen Wendepunkt, daran war wohl eine sechswöchige Amerikareise, unsere Hochzeitsreise, Schuld – ein sogenannter Gamechanger. Selbstverständlich war sie auch romantisch, doch vor allem hat sie uns gelehrt, auf uns und unseren Stil zu vertrauen, denn wir sind eine Einheit – wir sind die Skardarasys.

### **T.L.L. / Interessantes Format, außergewöhnliche Covers, sensationelle Artikel – vielfach prämiert, alles erreicht!**

#### **In welche Richtung kann La Loupe sich noch entwickeln?**

**J.S. /** In Richtung Unendlichkeit! Zwar werden sich unsere optischen Merkmale zukünftig nicht stark verändern – die Wiedererkennung ist uns sehr wichtig, da wir aber konstant zwischen unterschiedlichen Ländern, Branchen und Interessensgebieten hin- und herwandern, kann so gut wie alles Einfluss auf La Loupe haben. Zum Beispiel sind wir an einem Schaufenster mit Jeans in Rom vorbeispaziert, welches uns zur Coverfarbe der siebten Ausgabe inspiriert hat. Ein elegantes Dunkelgrün mit Camouflage als Highlight. Zukünftig werden wir nicht weniger aufmerksam unsere Umgebungen, aktuelle Trends und besonders die Menschen um uns wahrnehmen, das hält uns zeitgeistig. Wir lieben die Veränderung und Tradition gleichermaßen, stehen auf Streetfood und Sonntagsbraten, hören Podcasts und Schallplatten – das wird jetzt unendlich (lacht), zeigt aber, wie vielseitig und bunt wir sind. Diese Eigenschaften geben uns die Freiheit, kreativ zu arbeiten und Themen zu finden, die man im ersten Moment leicht übersehen könnte.

### **T.L.L. / Wie würdet ihr euren Arbeitsalltag beschreiben?**

**J.S. /** Kein Tag ist wie der andere, darum lieben wir unsere Arbeit so sehr. Das alltäglichste ist, dass wir alles gemeinsam – fast schon parallel machen. →

„In Lech kann ich unbekümmert und frei sein.“  
“In Lech I can be easygoing and free.”

Sebastian Vettel / Formel-1 Pilot,

Story Ausgabe No.6 Sommer 2014



So wird morgens beim Frühstück der Tagesablauf besprochen, am gemeinsamen Schreibtisch über Ideen getüftelt und die Mittagspause oder der Nachmittagskaffee wirklich nur in absoluten Ausnahmen getrennt verbracht. Für viele – das hören wir oft – wäre diese Form von Arbeit mit dem Ehepartner ein Ding der Unmöglichkeit, für uns ist es das Schönste auf der Welt. Beide haben wir unsere klar getrennten Aufgabenbereiche, die dann perfekt ineinandergreifen, um die Magazine entstehen zu lassen. Sozusagen ein Familienbetrieb, in dem sich jeder auf den anderen verlassen kann. La Loupe ist mit unserem Leben untrennbar verbunden. Aus diesem Grund wurde es ab Ausgabe 9 im Jahr 2015/2016 inoffiziell in Skardarasy's La Loupe abgeändert. Ob in der Wolke, auf einem Haus oder Auto, jedes Cover hat diese und andere kleine Botschaften.

„In Zürs sind überdurchschnittlich gut gekleidete Skifahrer unterwegs, die sich mit modischen Tendenzen auskennen.“

*“The skiers in Zürs are very well dressed and they know their way around fashion trends.”*

Paul Falke / Geschäftsführender Gesellschafter der FALKE Gruppe, Interview Ausgabe No.7 Winter 2014

**T.L.L. / Das Cover allein macht noch kein Magazin.**

**Wie entstehen die Inhalte, woher kommen die Ideen?**

**B.S.** / Darüber müssen wir selbst oft lachen, denn tatsächlich fällt uns die Themensuche äußerst leicht, vielleicht weil wir so neugierig sind. Nun – nicht die schlechteste Eigenschaft, wenn man hauptberuflich ein Magazin verlegt; allerdings mussten wir dadurch schon oft die Seitenzahl erhöhen. Das ist es uns aber wert, denn gute Geschichten müssen erzählt und abgedruckt werden. Abgesehen von den großartigen Begegnungen, die wir dadurch schon hatten, bekommen die Interviews und Stories eine sehr persönliche Note. Diese Qualität zu liefern ist zeitaufwändig und wird immer seltener, doch La Loupe ist

eine Sammlung aus handverlesenen Kleinigkeiten – eben von uns persönlich. Noch ein Geheimnis sei an dieser Stelle verraten: Die Covers werden seit 2018 von Julia per Hand vorgezeichnet – klassisch mit Bleistift auf Papier, einer Tasse Tee und Radiergummi. Immer ein Unikat.

**T.L.L.L. / Ihr seid zeitgeistig, kennt euch mit Trends in Mode und auf den Tellern aus, doch arbeitet ihr auch zeitgemäß?**

**B.S. /** Unsere Abläufe intern, das heißt mit bis zu zehn Freelancerinnen im Team, kommunizieren wir ausschließlich über ein Projektmanagementtool, ohne E-Mail, ohne Papier. Ja, richtig gelesen – für uns arbeiten großteils Powerfrauen, deren Input, Begeisterung und Leidenschaft für La Loupe mit der unseren deckungsgleich ist. Kurz vor Druck, das heißt, bevor alles freigegeben und unwiderruflich an die Druckerei geschickt wird, muss es schon mal schnell gehen oder wir sitzen bis Mitternacht und später, da wächst man zusammen. Alle haben denselben Kloß im Hals, sind aufgekratzt und gleichzeitig erleichtert, dass die letzten drei bis vier Monate wieder ein wunderschönes Magazin ergeben haben, auf das wir alle stolz sein können. Dieses eingespielte Team stärkt und motiviert uns als Herausgeber. Für frischen Wind sorgen immer wieder junge Talente und Start-ups, die ihr Können bei La Loupe einbringen oder als Backup zuarbeiten. Zwar teilen wir uns kein Büro im klassischen Stil, das mit einer gemütlichen Kaffeebar oder Meetingcorner lockt, doch treffen wir uns eben online und teilen auch Privates aus unseren Leben in Wien, Salzburg, München, Dornbirn, Turin oder Berlin. An dieser Stelle ein großes Lob an unser Kernteam Julia, Lisa, Katrin und Judith; ihr seid wunderbar. →

„Ich liebe die Vielfalt, die Lech Zürs bietet.“  
“*I love the variety Lech Zürs offers.*“

Hanna Herzsprung / Schauspielerin,  
Interview Ausgabe No.9 Winter 2015

„Beim Skifahren falle ich leicht in den Rausch.“  
“I truly do get a little high on skis.”

Stefan Sagmeister / Grafikdesigner,

Interview Ausgabe No.13 Winter 2017

**T.L.L. / Welche Geschichten haben es nicht ins Magazin geschafft?**

**J.S.** / Die Geschichten über uns, alle anderen wurden gedruckt. Zwar entsprechen die Inhalte unserem persönlichen Interesse, doch stehen wir nicht im Mittelpunkt oder mimen die Reiseleiter. La Loupe soll keine Vorlage für den perfekten Urlaub zum Nachmachen sein, mehr eine Auswahl der schönsten Plätze in großartigen Orten wie Lech Zürs geben. Schließlich will man ankommen und gleich mit dem Genießen starten, ohne auf Bewertungen von Unbekannten zu hoffen oder auf gut Glück ein Restaurant finden zu müssen, wenn der Magen schon knurrt. Vielleicht sprechen wir hier auch aus Erfahrung, denn selbst wir sind keine Reiseprosis. Allerdings macht uns die Suche Spaß – besser gesagt das Finden und dann müssen wir jedem davon berichten.

**T.L.L. / Im letzten Jahr ist Reisen und Genießen vorerst zum Stillstand gekommen. Wie seid ihr persönlich damit umgegangen?**

**B.S.** / Seit zehn Jahren steht La Loupe bei uns im Fokus, das haben wir so beabsichtigt und nie in Frage gestellt. Plötzlich stand alles still, da waren andere Dinge gefragt als ein Reisemagazin. Doch als hoffnungslose Optimisten mit einer Sammlung von 54 La Loupe Ausgaben und den wichtigsten Designpreisen im Schrank war schnell klar, dass wir abwarten, ein wenig zurückschrauben und sobald als möglich weitermachen. Aufgeben hätte nicht unserem Naturell entsprochen und auch wenn wir nicht so viel unterwegs waren wie gewohnt, um Restaurants und Hotels unter die Lupe zu nehmen, mussten wir genießerisch nicht zurückstecken. Ich bin ein leidenschaftlicher Koch und Julia hat auch daheim ein Händchen für Design. Generell achten wir stark auf unser Umfeld, wer und was uns beeinflusst. Weniger ist uns lieber. ☺



# Guide

Guide



de / Was gibt es noch zu entdecken, zu erleben, zu sehen, zu entdecken? Das Angebot ist wirklich unermesslich groß. Wer jetzt nicht den Urlaub mit suchen vertagen möchte, der sollte einen Blick in unseren Guide werfen. Übersichtlich haben wir alle nötigen Informationen zusammengetragen, sodass man schnell und einfach ans Ziel kommt. Die Zeit vergeht ja bekanntlich wie im Flug!

eng / What else is there to discover, experience, see, taste? The offer really is huge. For all those who do not want to spend their holiday in search of the right spot, this Guide is just perfect. We have compiled and organized all the necessary information so that you can find what you're looking for quickly and easily. Because we know - time flies when you're having fun!

„Jedes Jahr im September ist Lech die Hauptstadt des Denkens.“

*“Each year in September Lech becomes the thinking capital.”*

Michael Köhlmeier / Literat,  
Interview Ausgabe No.10 Sommer 2016

Alles, was man für einen schönen Urlaub wissen muss, findet der Leser in La Loupe, dem mehrfach ausgezeichneten Pocketmagazin. Der Guide auf Deutsch und Englisch nimmt neben ein paar größeren Städten vor allem Österreichs bekannte Tourismusorte im Sommer wie im Winter unter die Lupe. Insgesamt gibt es 54 verschiedene La Loupe Ausgaben von unterschiedlichen Destinationen, die für Leser und Einheimische vor Ort bei den Auflagestellen kostenlos erhältlich sind.

Alle haben den gleich hohen Qualitätsanspruch an das Design und die redaktionellen Inhalte. „Das kontinuierliche Hinterfragen und Weiterentwickeln unserer La Loupe Magazine beschäftigt uns nun seit zehn erfolgreichen Jahren“, so Benjamin Skardarasy. Wer also nach Tipps zu Restaurants, Unterkünften,

Ausflügen, sportlichen Aktivitäten und Kunst sucht, sollte sich diesen Designleitfaden mit einfallsreichen Illustrationen und glitzernden Anwendungen auf dem Cover holen. Ergänzt wird das Printmagazin übrigens von der Webseite [www.laloupe.com](http://www.laloupe.com), die sich ebenfalls in Magazin und Guide gliedert.

La Loupe ist international positioniert und hat Zugang zu einem großen, globalen Netzwerk mit gutem Geschmack.

#### Die Erfolgswahlen im Überblick:

La Loupe Destinationen bisher: Lech Zürs am Arlberg, St. Anton am Arlberg, Stuben am Arlberg, Kitzbühel, Garmisch-Partenkirchen, Salzburg, München, Kampen/Sylt, Zillertal, Innsbruck, Berchtesgaden, Bad Reichenhall, Niederösterreich

Sonderausgaben: Generali München Marathon, Zürs Jobs on the Rocks, Kampen & Lech Zürs

Awards gewonnen: Red Dot Award 2020, German Design Award Winner 2020, German Brand Award Gold 2020, German Brand Award Winner 2020, IF Award 2020, ICMA – International Creative Media Award 2017.

#### LA LOUPE GMBH

Kollergergasse 6 Top 9, 1060 Wien  
Tel. +43 664 / 5413 907  
[bs@laloupe.com](mailto:bs@laloupe.com), [www.laloupe.com](http://www.laloupe.com)



**BALLETTA**



[www.balletta.de](http://www.balletta.de)



„Lech ist wahnsinnig sportlich, die Einheimischen  
geniale Skifahrer und besonders herzliche  
Gastgeber.“

*“Lech is incredibly athletic, the locals are great skiers  
and they are extremely warm hosts.”*

Iris und Valentin von Arnim / Designer,  
Interview Ausgabe No.11 Winter 2016



engl. / In December of 2011 the first edition of *La Loupe* – the unusual magazine *Lech Zürs* – was published. A ground-breaking moment for a success story that has led to one million printed magazines and a total of 54 *La Loupe* editions from *Lech Zürs* all the way to *Sylt*. Sensitive, with an eye for detail, attractive, and certainly unique – all this goes for the covers, interviews, stories, and recommendations with which *La Loupe* wins over its readers. A “best of” of extraordinary personalities, hotels, restaurants, and activities which, however, is by no means exhaustive. “Quite simply: it’s about moving the beautiful things in life into the limelight – with sensitivity and an eye for design”, explained Benjamin and Julia Skardaras, the two editors, during an award ceremony in 2020. Speaking of which: *La Loupe* has won numerous design and brand awards that have been a worthy reason to celebrate together. Now it is time for a peek behind the scenes. On occasion of the anniversary, the editorial team asked the Skardarasys for an interview during which they answered questions on the *Why*, the *How*, and the *What* behind *La Loupe*. →

**T.L.L. / Ten years of La Loupe. A success story?**

**B.S. /** Yes, definitely – though it also depends on how you define success for yourself. During La Loupe's first years we were in our mid to late 20s and not completely convinced but still very proud to be able to publish a beautiful, all-new print product for in Lech. Over time when the readers and customers had connected us with the place and La Loupe had become an established name we became more daring. We even became courageous enough to approach celebrities and talk them into doing an interview with us. The interview with Niki Lauda in the autumn of 2013 really is the ultimate example here – we really were a bit weak in the knees there and felt like we needed to pinch ourselves afterwards. What we see as an actual success, however, is the fact that La Loupe has become an important companion for many – be it before, during or even after their holiday. For some the comfort of their own home has also proven to be the perfect place to leaf through the beautiful stories and restaurant tips around the Arlberg, which means we've even made it into people's living rooms.

„Als Genussmensch ist man am Arlberg mehr als gut aufgehoben.“

“For an epicurean the Arlberg is the perfect place.”

Georg Prieler / Winzer,

Interview Ausgabe No.11 Winter 2016

**T.L.L. / There used to be a facts & figures section. Can you give us some La Loupe facts & figures?**

**B.S. /** La Loupe's content has always been shaped by influences from fashion, design, art, or music – our passions. Much like we as a couple and as individual personalities developed, the magazine's style, shape, and colour constantly changed and improved over time. The current version, for instance, offers more space and logical structures the readers profit from and which have been honoured with →



„Auf der Piste ging es früher nicht darum, möglichst viele Kilometer zu fahren.“

*“Skiers weren’t focused on getting as many slope kilometres out of a day as possible, for instance.”*

Hubert Schwärzler / Mister Lech & Tourismusdirektor,  
Interview Ausgabe No.17 Winter 2019



© Foto: Hannes Friesenegger

*well-known awards. A kind of interim goal because it cost us a lot of courage, strength, and stamina to publish 54 editions over ten years. 19 of which were for Lech Zürs, with more than 6,000 pages of content, 300,000 printed copies – some of which readers even ordered to New York, Australia, India or Dubai. And since La Loupe is now available in bookstores in the DACH region and online book sales have increased over the past years a startling total of one million editions has been printed and read. However, without the faithful readers and radiance of Lech Zürs this would never have been possible. Regular guests became regular readers, La Loupe a popular addition to many bookshelves, and we became increasingly well known in the industry.*

68

**T.L.L. / What is that special ingredient in La Loupe?**

**J.S. / It's all in the mix! Benjamin is from Lech Zürs and a trained tourism manager – a job that led him to the Côte d'Azur, to Villar or Market Harborough. Because of his**

passion for trade journals which still keep him close to the market and the industry's trends today, he wanted to leave his own mark in his own way – not as a hotel owner or consultant. With me by his side taking the path towards our own magazine was easy because as soon as one of us has an idea the other one is immediately on board. As an art historian I adore colours and good stories, I've always enjoyed discovery tours and adventures and I've studied in Vienna, New Orleans, and Beijing. Still, I never lost my roots in Swabia and Burgenland which gave me accuracy and enthusiasm. Neither of us enjoys walking down the trodden path – we'd rather take a winding road and indulge along the way – after all La Loupe is our life and more than just a nine-to-five job. The actual name is Skardarasys's La Loupe – we are La Loupe and if things are a bit less colourful and cheerful sometimes it is our name that obliges us to deliver good quality and make our readers happy. We are best compared to one of our editions: there is plenty of colour, a couple of really good tips, and a lot of balance.

**T.L.L. / Do you have a motto you stay true to?**

**J.S. /** It's important to us to never stand still, to keep developing the magazine – not necessarily with the goal of offering the readers more and more pages with each edition, but rather with more depth. Copying something can be tempting, we see it all the time. And sometimes that's hard to avoid, but we usually prefer to let ourselves be inspired. So, in 2015/2016 there was a turning point which was probably caused by our six-week tour of the United States – our honeymoon – a so-called game changer. Of course, the trip was romantic, too, but first and foremost it taught us to trust in ourselves and our style because we are an item – we are the Skardarasys.

**T.L.L. / Interesting format, extraordinary covers, brilliant articles – award winning, you achieved everything! How can La Loupe keep developing?**

**J.S. /** There possibilities are endless! True, the visual aspects are unlikely to change much in the future – recognition is very important; but since we keep moving around between →

„Lech ist Heimat. Hier genieße ich den Bach, der am Hotel vorbeifließt, und die Natur.“

“Lech is my home. It’s where I enjoy nature and the brook that runs past the hotel.”

Karl-Heinz Zimmermann / Gastwirt und Formel 1 Caterer,  
Interview Ausgabe No.18 Winter 2020 2016

*different countries, industries, and interests, simply anything can influence La Loupe. For instance: it was a shop window with jeans in Rome that inspired the colour of the cover of the 7th edition. An elegant dark green with camouflage highlights. In the future we will be no less attentive when looking at our surroundings, current trends, and – most importantly – the people around us, that’s what keeps us up to date. We love both change and tradition equally, we adore street food and a good Sunday roast, we listen to podcasts and records – the list is infinite (laughs) but it shows just how versatile and colourful we are. All these characteristics give us the freedom to work creatively and find topics that might be easy to miss at the first glance.*

**T.L.L. / How would you describe your daily work routine?**

**J.S. /** *No day is like another – that’s why we love our work so much. The most everyday aspect is that we do everything together, sometimes even parallelly. In the morning we discuss the day’s schedule over breakfast, we tinker on ideas at our shared desk and for us to spend our lunch breaks or afternoon coffees apart is a very rare exception. For many – and we hear that a lot – working like this with their spouse would be absolutely unthinkable, but for us it’s the most beautiful thing in the world. Each of us has their own areas of responsibility that complement each other perfectly to form the magazine. It’s basically a family-run business where each of us can rely on the other. La Loupe is inextricably bound to our lives. Which is why it was edition no. 9 in 2015/2016 that saw the unofficial rechristening to Skardarasy’s La Loupe. Whether it’s on a cloud, a house, or a car, each cover bears this and other small messages.*

**T.L.L. / A magazine is more than its cover. How do you come up with the content, where do you find the ideas?**

**B.S. /** That actually makes us laugh a lot because finding topics is really very easy, maybe because we're so nosy. Well – not the worst character trait when your main job is to publish a magazine; but we've often had to increase the page numbers. Which is totally worth it because good stories must be told and printed. Aside from the great encounters we've had as a result of our curiosity, the interviews and stories also get a very personal touch because of it. Creating that kind of quality takes a lot of time, time that is so rarely invested nowadays, but La Loupe is a collection of hand-picked treats – selected by yours truly. Now let us share a little secret here: as of 2018 Julia sketches out every single cover – with a pencil and paper, a cup of tea and an eraser. Each one is unique.

**T.L.L. / You are zeitgeisty, you know your way around trends in fashion and on dinner plates but would you say the way you work is contemporary?**

**B.S. /** All of our internal processes, with a team of up to ten freelancers, are communicated exclusively via a project management tool; no e-mails, no paper. Our team is almost exclusively made up of women, by the way – superwomen whose input, enthusiasm, and passion for La Loupe equal our own. Just before the printing deadline, before everything is approved and finally sent off to the printer's, things sometimes need to move swiftly, or we may need to work late into the night – these things bring us closer together. We all have the same lump in our throat, we're equally exhilarated and relieved to see that the work we've put in over the past three or four months has once more resulted in a beautiful magazine we can all be proud of. This well-oiled team strengthens us as publishers. And time and again young talents and start-ups contribute their fresh ideas and skills to La Loupe or help as a backup. We may not share an office in the conventional sense, with a cosy coffee bar or a meeting corner, but we do meet online and share aspects of our private lives in Vienna, Salzburg, Munich, Dornbirn, Turin or Berlin. At this point we should like to praise our core team members Julia, Lisa, Katrin and Judith; you are amazing. →

**T.L.L. / What stories did not make it into the magazine?**

**J.S. /** The stories about us, all the others have been printed. All the content may be based on our personal interests, but we are not at the focus, and we do not function as tour guides. La Loupe is not supposed to be a small template for the perfect holiday to copy, but rather a selection of the most beautiful spots and amazing places like Lech Zürs. At the end of the day, you want to arrive and start indulging without having to rely on some stranger's rating or having to hunt for a restaurant when your tummy is already grumbling. Maybe we even speak from experience here because we are no travel-pros ourselves. But we do enjoy the hunt – or rather the find and that's what we need to share with everyone.

**T.L.L. / During the past year travelling and indulging became pretty much impossible. What was your personal way of coping with the situation?**

**B.S. /** We have been focusing on La Loupe for ten years and that was always the intention and never questioned. Suddenly, however, everything stood still, and other things rather than travel magazines became important. As hopeless optimists with a collection of 54 La Loupe editions and the major design awards on our shelves we knew quite soon that we would wait, cut back a little, and pick up where we left off as soon as possible. Giving up is not in our nature and even if we didn't get to travel as much as we usually do and couldn't check out restaurants and hotels like we usually do we did not have to cut back on our indulging. I (Benjamin) am a passionate chef and Julia likes to use her talent for design at home, too. We generally look closely at our surroundings, at what and who influences us. We prefer less rather than more. 🔄



*Readers of La Loupe will find everything they need to know for a beautiful holiday in this award-winning pocket magazine. The Guide in English and German takes a close look at some bigger cities and, in particular, Austria's well-known tourism destinations for summer and winter holidays. There is a total of 54 La Loupe editions for a variety of destinations, all of which are available free of charge in the respective locations for readers and locals alike. "Continuously asking questions and developing our La Loupe magazine has been our daily bread for ten successful years", says Benjamin Skardarasy. Now, all those looking for tips on restaurants, hotels, day trips, sports activities, and art should just go and pick up their copy of this design guide with ingenious illustrations and glittery applications on the cover. By the way, the print magazine is complemented by the website [www.la-loupe.com](http://www.la-loupe.com) which is also divided into a magazine and a guide section. La Loupe has an international standing and access to a large, global network with excellent taste.*

#### Overview of the figures of success:

*La Loupe destinations so far: Lech Zürs am Arlberg, St. Anton am Arlberg, Stuben am Arlberg, Kitzbühel, Garmisch-Partenkirchen, Salzburg, Munich, Kampen/Sylt, Zillertal, Innsbruck, Berchtesgaden, Bad Reichenhall, Lower Austria*

*Special editions: Generali München Marathon, Zürs Jobs on the Rocks, Kampen & Lech Zürs*

*Awards: Red Dot Award 2020, German Design Award Winner 2020, German Brand Award Gold 2020, German Brand Award Winner 2020, IF Award 2020, ICMA – International Creative Media Award 2017*

#### LA LOUPE GMBH

*Kollergergasse 6 Top 9, 1060 Wien  
Tel. +43 664 / 5413 907  
[bs@laloupe.com](mailto:bs@laloupe.com), [www.laloupe.com](http://www.laloupe.com)*



**Geschäft & Werkstatt**

Römerstraße 7  
6900 Bregenz  
Österreich

[www.strolzleuchten.at](http://www.strolzleuchten.at)

## Mehr als Licht

Unsere Leuchten werden in vielen Arbeitsstunden mit Präzision und Hingabe von Hand gefertigt. Für uns sind Leuchten nicht nur Lichtquellen, die Akzente im Raum setzen. Wie hochwertige Möbel verbinden sie das Schöne mit dem Nützlichen. Wir schaffen bleibende Werte und wenn sie wollen Lebensbegleiter.

Ein Highlight unseres Sortimentes ist die Pondus Leseleuchte, die aus reinem Messing oder geöltem Schwarzstahl gefertigt ist. Mit dem Lampenschirm aus Samt in satten Farbtönen oder einfachem Leinen fügt sie sich souverän in nahezu jeden Wohnstil ein. Die Leuchte ist schwenkbar und zum Lesen und Arbeiten ist das sanfte, warmweiße Licht des goldenen Reflektors optimal.





# Shopping & Lifestyle

Shopping & Lifestyle

dt. / Die Welt zu Gast in Lech Zürs oder besser gesagt: ihr Lifestyle. Eine Reise von den Weinbergen Südeuropas über die Steppen Kirgistans bis hin zu den Gärten Japans, die man schlendernd durch exquisite Boutiquen und Fachgeschäfte antritt. Zu sehen gibt es viel – von stilvollen Luxusmarken bis hin zu edlem Handwerk!

*engl. / The world is a guest of Lech Zürs, or rather its lifestyle is. A trip from the vineyards of Southern Europe to the steppe of Kyrgyzstan all the way to Japan's gardens by way of a stroll through a number of boutiques and speciality shops. There is much to see – from stylish luxury brands to sophisticated craftsmanship!*



Küchenutensilien /  
kitchen utensils



erhältlich bei / available at

**STROLZ SPORT- UND  
MODEHAUS**

[www.strolz.at](http://www.strolz.at)

Kissen / pillow



Kerze / candle



Shopping &  
Lifestyle

erhältlich bei / available at

**RESA WANTS & STROLZ**

[www.resawants.com](http://www.resawants.com)





erhältlich bei / available at

**FALKE**

[www.falke.com](http://www.falke.com)





Shopping &  
Lifestyle



erhältlich bei / available at  
**BURLINGTON**  
[www.burlington.de](http://www.burlington.de)





erhältlich bei / available at

## ROOM SERVICE BOUTIQUE IM HOTEL BERGHOF

[www.roomservice.at](http://www.roomservice.at)





Shopping &  
Lifestyle



erhältlich bei / available at  
**AESOP KIOSK IM  
ALMHOF SCHNEIDER**

[www.almhof.at](http://www.almhof.at), [www.aesop.com](http://www.aesop.com)



Samtkleid / *velvet dress*



Lenai & Linai  
wird zu 100 % fair  
und nachhaltig  
in Österreich  
produziert.



Damen-Kapuzenjacke /  
*hooded jacket women*

erhältlich bei / *available at*

**LENAI & LINAI**

[www.lenai-linai.at](http://www.lenai-linai.at)

Herren-Kapuzenjacke /  
*hooded jacket men*





Fashion & Toys 4 Girls and Boys · Accessoires · Souvenirs · Geschenke  
**NEU** online shoppen unter [www.peppino.cc](http://www.peppino.cc)

peppino

Lech beim Gemeindeamt  
liz@pepper.at | Tel. 0043/5583/40087  
Mo – Sa 9.00 bis 12.30  
und 14.30 bis 18.30  
Sonntag 16.00 bis 18.30

LIS LAREIDA



WALDHART BOUTIQUE

LECH AM ARLBERG

+435583-2110-14

HOURS OF BUSINESS 09:30-12:30 AND 14:00-18:30



Shopping &  
Lifestyle



Ringe / rings  
Jörg Heinz

erhältlich bei / available at

## JUWELENSTUB' IM HOTEL ARLBERG

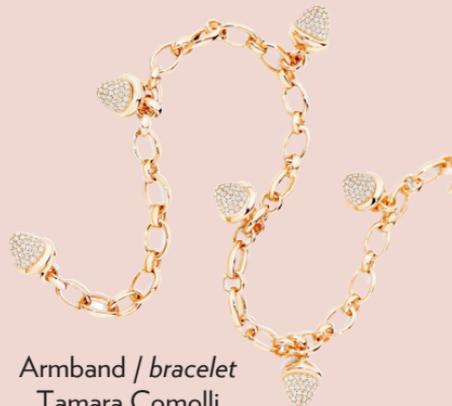
[www.arlberghotel.at](http://www.arlberghotel.at)



Ölbad / oil bath  
Susanne Kaufmann



Champagnerschalen /  
champagne bowls  
Porzellanmanufaktur Augarten

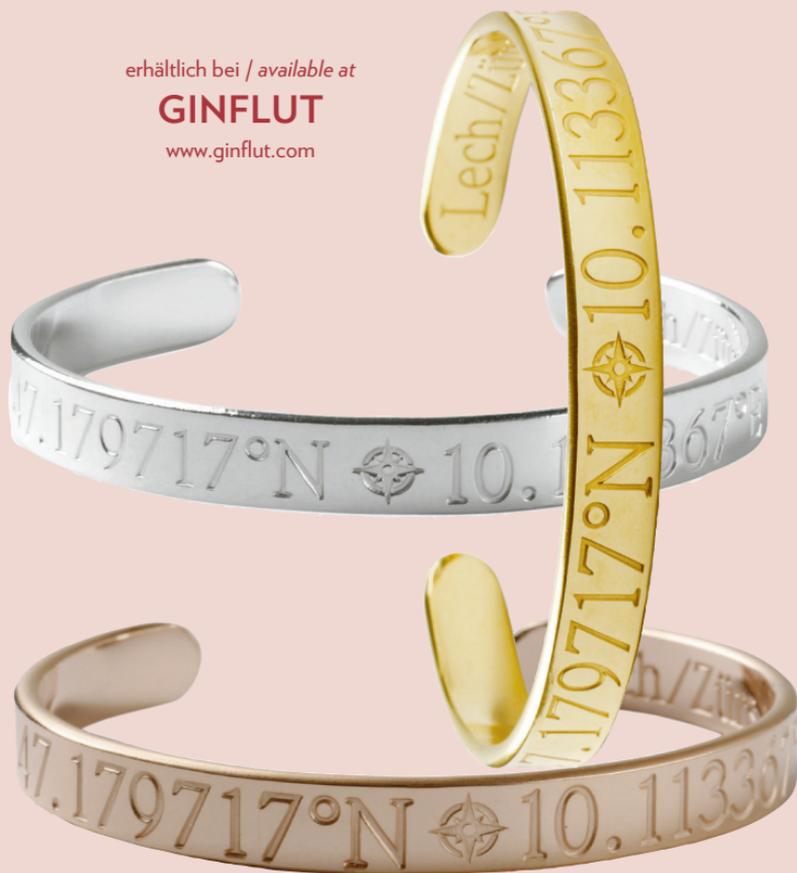


Armband / bracelet  
Tamara Comolli

erhältlich bei / available at

**GINFLUT**

[www.ginflut.com](http://www.ginflut.com)



Koordinaten-Armspange Lech Zürs /  
*coordinate bangle Lech Zürs*



Shopping &  
Lifestyle

erhältlich bei / available at  
**HUBER FINE WATCHES  
& JEWELLERY**

[www.huber.li](http://www.huber.li)





erhältlich bei / available at

**SAGMEISTER DER MANN**

[www.sagmeister.at](http://www.sagmeister.at)





BRUNELLO CUCINELLI . GUCCI . OFF-WHITE . STONE ISLAND  
Hotel Gasthof Post, Lech

**Sagmeister**  
DER MANN



erhältlich bei / available at  
**SAGMEISTER DIE FRAU**

[www.sagmeister.at](http://www.sagmeister.at)



# We Love FASHION...



AMI . BALENCIAGA  
BOTTEGA VENETA  
BRUNELLO CUCINELLI  
CELINE . CHLOE . FENDI  
GUCCI . ISABEL MARANT  
LOEWE . PRADA  
SAINT LAURENT . THE ROW  
VALENTINO .

## Sagmeister

DIE FRAU

3 x in Lech · Boutique x Trend x Style  
im Hotel Gasthof Post & Chalet Säge · Lech am Arlberg  
[sagmeister.at](http://sagmeister.at)



erhältlich bei / available at  
**THURNHER'S SHOP**

[www.thurnhers.com](http://www.thurnhers.com)



Loafer Hannah Blue Fell / fur



Shopping &  
Lifestyle



erhältlich bei / available at

**BALLETTA**

[www.balletta.de](http://www.balletta.de)

Loafer Hannah Camel Rosé





erhältlich bei / available at

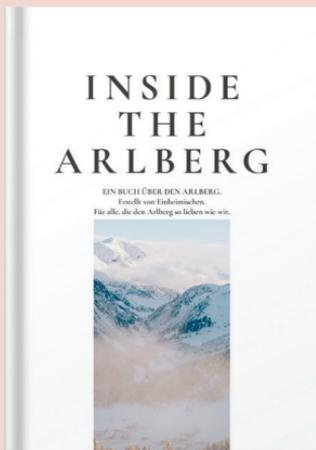
**STROLZ LEUCHTEN &  
FUX CONCEPT STORE**

[www.strolzleuchten.at](http://www.strolzleuchten.at)





Shopping &  
Lifestyle



erhältlich bei / available at  
**INSIDE THE ARLBERG**

[www.insidethearlberg.com](http://www.insidethearlberg.com)



erhältlich bei / available at  
**FUX CONCEPT STORE**

[www.fux-mi.net](http://www.fux-mi.net)



*Nicole Bischof  
Omesberg 313  
6764 Lech am Arlberg*

*Telefon: 00436645822036  
E-Mail: [aurum.filia@yahoo.de](mailto:aurum.filia@yahoo.de)  
Website: [www.aurumfilia.at](http://www.aurumfilia.at)*

# Aurumfilia

*Einzelstücke in Handarbeit. Unikate.*

*AURUMFILIA.*

*Besonderer Schmuck, der glücklich macht.*



*Shop im Hotel Lärchenhof in Lech*

*Öffnungszeiten:*

*Sonntag und Donnerstag*

*von 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr*

*Alle anderen Tage gerne nach*

*telefonischer Vereinbarung.*



ROKU  
GIN

THE JAPANESE CRAFT GIN



SUNTORY  
EST. 1899  
JAPAN

ROKU GIN **6**  
DISTILLED IN JAPAN  
With 6 unique Japanese botanicals





Shopping &  
Lifestyle



# JAPANISCHE GLÜCKSMOMENTE ZUM TEILEN

Japanese moments of happiness for sharing

dt. / Mit Roku wurde die Kunst der Ginherstellung in Japan perfektioniert. Die einzigartige sechseckige Flaschenform steht für die perfekte Balance zwischen den sechs japanischen Botanicals und für die Glückszahl sechs.

## Harmonische Balance

Der Roku Japanese Craft Gin zeichnet sich durch die perfekte Harmonie zwischen den speziellen Noten der sechs japanischen Botanicals und klassischen Gin-Aromen aus. Die Botanicals werden nach dem Prinzip des „SHUN“ in der richtigen Saison in ihrer optimalen Reife geerntet und in einem speziellen Atelier von Suntory in Osaka von Meisterhand und mit größter Sorgfalt verarbeitet, destilliert und vereint. Authentisch und delikates: Das Geschmacksprofil von Roku setzt sich aus der Kombination der sechs japanischen Botanicals **Yuzu-Schale, Sakura-Blume, Sakura-Blätter, Sencha-Tee, Gyokuro-Tee und Sansho-Pfeffer** mit den acht traditionellen Gin-Zutaten zusammen. Weich und samtig am Gaumen sorgt Sansho-Pfeffer im Nachklang für eine leichte Schärfe. Neben der erfrischenden dominierenden Yuzu-Note kann man sich auf die Aromen von Kirschblüten und Grünem Tee mit blumig-süßen Geschmacksakzenten freuen. →

## Roku Gin Tonic – mehr als nur ein Drink. Ein Ritual, das zum Teilen einlädt

Roku schmeckt am besten auf Eis oder als einzigartiger Gin Tonic mit Ingwersticks serviert, was die erfrischend dominierende Yuzu-Note besonders hervorhebt. Die Zubereitung orientiert sich an dem „Spirit of Omotenashi“ – der tiefen Verbundenheit zwischen Gast und Gastgeber – und ist ein belebendes Ritual, das mit Freunden geteilt werden sollte. Egal, ob bei Familienfeiern oder unter Freunden, Roku Gin Tonic ist der perfekte Drink, um gemeinsam die Feiertage zu genießen und auf das neue Jahr anzustoßen.

## The Yurt

Entdecken Sie Roku Gin in Lech am Arlberg. Einfach den Bartender des Vertrauens nach einer Roku-Cocktail-Empfehlung fragen und diesen einzigartigen japanischen Gin probieren. Roku genießt man diese Saison unter anderem im The Yurt in Lech ab Mitte Dezember als klassischen Roku Tonic.



## Warum passen Roku Gin und The Yurt so gut zusammen?

„Roku Gin und The Yurt harmonieren in vielerlei Hinsicht. Die drei Hauptargumente sind die Liebe für Details, gelebtes Understatement und das permanente Streben nach Qualität.“

Zayad Shah,  
Besitzer THE YURT

# Rezept-Inspirationen



Shopping &  
Lifestyle

## Roku Tonic

- 4 cl Roku Gin
- 10 – 12 cl Tonic Water
- 6 Ingwersticks

Zubereitung: Alle Zutaten in ein mit Eis gefülltes Londrinkglas geben und mit den Ingwersticks garnieren.



## Roku Negroni

- 3 cl Roku Gin
- 3 cl roter Wermut
- 3 cl Campari
- Orangenzeste

Zubereitung: Alle Zutaten in einem Rührglas auf Eis kalt rühren. Anschließend in einen Tumbler über einen Eisball (oder Eiswürfel) abseihen und mit einer Orangenzeste garnieren.



## Roku Sour

- 6 cl Roku Gin
- 1 cl Matcha Tee
- 1 Eiweiß
- Yuzu- oder Zitronenzeste

Zubereitung: Erst das Eiweiß im Shaker kräftig flaumig shaken. Anschließend Roku und Matcha Tee shaken und zum Schluss in ein vorgekühltes Martiniglas abseihen. Den Drink mit einer Yuzu- oder Zitronenzeste garnieren. 🍷







engl. / *With Roku, the art of Gin production was perfected in Japan. The unique hexagonal bottle stands for the perfect balance between the six Japanese botanicals and the lucky number six.*

## Harmonious balance

*Roku Japanese Craft Gin is characterised by the perfect harmony between the special flavours of the six Japanese botanicals and the classic gin aromas. The botanicals are harvested in line with the “SHUN” principle at the right season and at the perfect ripeness and then they are processed, distilled, and combined by a masterhand in a special Suntory atelier in Osaka. Authentic and delicate: the Roku taste profile is made up of a combination of the six Japanese botanicals **yuzu peel, Sakura flower, Sakura leaves, sencha tea, gyokuro tea and sansho pepper** as well as the eight traditional gin ingredients. Smooth and gentle on the palate the sansho pepper ensures a slight lingering heat. Aside from the refreshing and dominant yuzu flavour the aromas of cherry flowers and green tea lend a pleasant flowery-sweet note. →*

## ***Roku Gin Tonic - more than just a drink but a ritual made to be shared***

*Roku tastes amazing - especially when served on the rocks or in a unique G&T with ginger sticks that bring out the refreshingly dominant yuzu flavour. The preparation follows the "Spirit of Omotenashi" - a deep connection between guest and host - and it is a refreshing ritual that should be shared with friends. No matter if it's a family function or a meeting of friends, Roku Gin Tonic is the perfect drink for enjoying the holidays together and toasting to the New Year.*

## ***The Yurt***

*Discover Roku Gin in Lech am Arlberg. Simply ask your trusted bartender for a Roku cocktail recommendation and try this unique Japanese gin. One place where Roku can be enjoyed this season (starting mid-December) is THE YURT in Lech - in the form of a classic Roku tonic.*



## ***Why do Roku Gin and THE YURT go so well together?***

*"Roku Gin and THE YURT are a harmonious combination for many reasons. The three main arguments are the passion for detail, conscious understatement, and the constant striving for quality."*

*Zayad Shah,  
owner THE YURT*

# Recipe inspiration



Shopping &  
Lifestyle

## Roku Tonic

- 4 cl Roku Gin
- 10 – 12 cl tonic water
- 6 ginger sticks

*Preparation: combine ingredients in a long-drink glass filled with ice and garnish with ginger sticks.*



## Roku Negroni

- 3 cl Roku Gin
- 3 cl red vermouth
- 3 cl Campari
- orange zest

*Preparation: stir all ingredients in an ice-filled shaker. Strain into a tumbler over an ice ball (or ice cubes) and garnish with a piece of orange zest.*



## Roku Sour

- 6 cl Roku Gin
- 1 cl matcha tea
- 1 egg white
- Yuzu- or lemon zest

*Preparation: at first shake the egg white in a shaker until frothy. Then shake Roku and matcha tea and strain into a cooled martini glass. Garnish with a piece of yuzu or lemon zest. 🍷*





*Lech*  
*Zürs*  ARLBERG



Mehr Raum, mehr Zeit.

[LECHZUERS.COM](https://www.lechzuers.com)



MACH 1

Stralzer  
MV

TECNICA

CRS  
Control Active System



Shopping &  
Lifestyle



# BEREIT FÜR DAS NÄCHSTE SKIABENTEUER?

Ready for the next ski adventure?

**Der neue Strolz-Skischuh nach Maß**  
*The new tailor-made Strolz ski boot*

dt. / Nichts ist frustrierender als ein Skitag, an dem alles passt – außer der Skischuh. Scheuer- und Druckstellen, schmerzende und kalte Füße? Das waren Horror-Szenarien, die früher oft zum abrupten Ende des Ski-vernügens führten. Heute ist das aufgrund neuer Konstruktionen und innovativer Materialien Schnee von gestern. Immer aktuell ist auch der Anspruch von Strolz, Ausrüstung auf höchstem handwerklichen Niveau und aus bestem Material anzubieten. So präsentiert das traditionelle Sporthaus zur neuen Saison den Strolz x Tecnica Skischuh für grenzenlose Skiabenteuer. →

Ein guter Skischuh erfüllt mehrere Funktionen gleichzeitig: Zunächst einmal muss er angenehm zu tragen sein und die Füße den ganzen Skitag lang warmhalten. Ebenso wichtig ist, dass die Skischuhe die Muskelkraft und Bewegungen direkt vom Fuß auf den Ski übertragen. Aufbauend auf der jahrzehntelangen Skischuhtradition und als Ergebnis intensiver Entwicklungsarbeit präsentiert Strolz nun in Kooperation mit Tecnica den Strolz x Tecnica Limited Edition Skischuh für exzellente Ski-Performance. Der hochwertige Skischuh garantiert ein hohes Maß an Komfort und Funktionalität. So überzeugt der Innenschuh – in Partnerschaft mit Sidas – durch die individuelle Anpassbarkeit mittels Schäumen, sein geringes Gewicht, den Hightech-Materialien und der anpassbaren Zunge (Stärke, Schäumen, Positionierung). Sidas ist ein hochspezialisierter Hersteller von modernsten Innenschuhen mit Maßanpassung: „Sidas und den Arlberg verbindet bereits seit 1975 eine enge Freundschaft. Damals wie heute geben wir alles bei der Produktentwicklung, um allen Anforderungen des anspruchsvollen Skifahrers gerecht zu werden!“

## „Sei eins mit deinen Schuhen!“

Früher waren sie Klötze. Das Gehen war beschwerlich – und das Fahren merkte man nach einiger Zeit auch in den Beinen: Heute aber werden Skischuhe immer leichter, komfortabler und schmalere. Seit nunmehr 100 Jahren ist es das Ziel von Strolz, Skischuhe zu fertigen, die den Fuß nicht einfach nur umschließen, sondern vielmehr das Verhalten des Fußes und die Bewegungen beim Skifahren optimal auf den Ski und Schnee übertragen. Ein Anspruch, den sie mit Strolz x Tecnica zu erfüllen wissen. „Mit unseren Partnern eröffnen wir allen Skibegeisterten – ob Freerider oder sportlich ambitionierte – neue Welten. Mit den Schuhen können sie auch abseits der Piste mit Top-Performance unterwegs sein“, erklärt Geschäftsführerin Olivia Strolz im Rahmen der Präsentation. Wer sich für einen Strolz x Tecnica entscheidet, profitiert zudem vom jahrzehntelangen Know-how und der Kernkompetenz der Skischuhexperten. Mittels 3D-Scan wird der Fuß vermessen und die Schale den Erfordernissen des Fußes durch Leisten oder punktuelle Dehnung angepasst sowie

der Innenschuh in bekannter Professionalität geschäumt. Abgerundet wird der Service mit dem Einsetzen einer Thermo- oder einer im Hause Strolz individuell gefrästen Schuheinlage. Na dann, ab auf die Piste oder rein ins Tief-  
schneevergnügen! 🚗



## STROLZ SPORT- UND MODEHAUS

Dorf 116, 6764 Lech am Arlberg

Tel. +43 5583 / 2361

office@strolz.at, www.strolz.at



*engl. / Nothing is more frustrating than a ski day where everything is perfect – except for the ski boot. Chafed and bruised spots, painful and cold feet? Horror scenarios that could easily lead to an abrupt end of skiing fun in the past. Today, however, new constructions and innovative materials make this a thing of the past. Strolz' aspiration to always offer high-quality gear made at the highest level of craftsmanship and from the best materials. For this reason, the traditional sports store now offers the Strolz x Tecnica ski boot for a season of unlimited skiing adventures.*

*A good ski boot fulfils a number of functions at the same time: at first it must be comfortable to wear and keep the feet warm for an entire ski day. What's equally important is that the ski boot directly transmits the power from foot to boot. Building on decades of ski boot tradition and the results of intense development work, Strolz and its collaboration partner Tecnica now present the Strolz x Tecnica limited edition ski boot for excellent ski performance. The high-quality ski boot guarantees a high measure of comfort and functionality. The inner shoe – in collaboration with Sidas – impresses with individual adaptability through foaming, its low weight, the high-tech materials, and the adjustable tongues (thickness, foaming, positioning). Sidas is a highly specialised producer of state-of-the-art adjustable inner shoes: "Sidas and the Arlberg are connected by a close friendship and have been since 1975. Back then and today we put all our efforts into product development in order to meet all the expectations of a demanding skier!"*



Shopping &  
Lifestyle

## ***“Be at one with your shoes!”***

*They used to be proper lumps. Walking was tiresome – and after a while on the slopes you would feel it in your legs: today’s ski boots are increasingly light, comfortable and slim. For 100 years it has been Strolz’ goal to make ski boots that don’t just enclose the foot but rather transmit the power and the movements of the foot while skiing ideally to the ski and the snow. An aspiration they know how to fulfil with Strolz x Tecnica. “Together with our partners we tap into new worlds for ski enthusiasts – whether they’re freeriders or have more athletic ambitions – where they can deliver top performance off-piste, too!”, explains manager Olivia Strolz during the presentation. Additionally, customers who decide on Strolz x Tecnica profit from decades of know-how and the ski boot experts’ core competence. Each foot is measured during a 3D scan and the shell is then adapted to the foot’s requirements through lasts or selective stretching and the inner shoe is foamed with professional expertise. The service is rounded off by adding heating soles or an individual insole that is made directly at Strolz. Well then, off you go to the slopes or into a fresh off-piste adventure! 🚗*

### **STROLZ SPORT- UND MODEHAUS**

*Dorf 116, 6764 Lech am Arlberg  
Tel. +43 5583 / 2361  
office@strolz.at, www.strolz.at*



# First class skiing

SINCE 1925



## SKISCHULE LECH

[www.skilech.info](http://www.skilech.info)

### **Business activities:**

Ski, Ski tours, Snowboard, Cross-country, Telemark

### **Courses offered:**

Group courses, Private courses,  
Children's courses, Children's paradise





**Audi**  
Official Partner



# PFEFFERKORN'S

Ein Shoppingerlebnis, das alle Sinne anspricht  
*A shopping experience that appeals to all the senses*



Shopping &  
Lifestyle



dt. / Geschenke sind etwas Tolles - ob für einen lieben Menschen oder um sich selbst eine Freude zu machen. Bei Pfefferkorn's wird man fündig. Exklusive Pflegeprodukte und Düfte, einzigartige Geschenke sowie ausgewählte Weine aus aller Welt und allerlei Spielwaren für die jüngsten Gäste - eine Vielfalt auf höchstem Niveau für Groß und Klein. „Hier liebt man die schönen Dinge.“

## Purer Luxus trifft Vergnügen

Pfefferkorn's Parfümerie lässt keine Wünsche offen. Hier findet man eine exklusive Auswahl an Düften, das passende Make-up für den Abend und die perfekte Pflege für einen strahlenden Teint.

Internationale Topmarken wie Shiseido, Dior, Clarins, Clinique und Marlies Möller sind hier genauso vertreten wie edler Haar- und Modeschmuck. →



© Foto: Manfred Felder

Pfefferkorn's Parfümerie



© Foto: Manfred Feldler

Pfefferkorn's Vinothek

## Die Experten für Wein und Feinkost

Wer die Vielfalt heimischer und internationaler Delikatessen und Weine liebt, der sollte Pfefferkorn's Vinothek einen Besuch abstatten. Hochwertige Öle, veredelte Essigessenzen, Trockenfrüchte mit herrlichen Aromen, Tees für jede Stimmungslage, ausgewählte Käsesorten, frisches Obst und Gemüse, Speck und Wurstwaren der Firma Handl Tyrol sowie feinste Antipasti bilden das mit Bedacht erstellte Sortiment. Auch Reformwaren sowie gluten- oder laktosefreie Produkte kann man hier finden. Und ebenso hervorragend wie die Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten ist das Angebot an Weinen. Gelistet sind nur die Topwinzer, die Auswahl mit mehr als 1.000 verschiedenen Weinen ist enorm. Ein besonderes Augenmerk gilt den edlen Tropfen aus Österreich, wobei die Exklusivität mit ausgewählten Weinen aus Italien, Spanien, Frankreich und den neuen Ländern aufgewertet

wird. Gemeinsam mit den hauseigenen Experten wird die perfekte Auswahl für den Weinkeller zusammengestellt, mitunter begleitet von der passenden exquisiten Zigarre.



Shopping &  
Lifestyle

## So viel Schönes

Hier macht Shopping Spaß: Willkommen in der exklusiven Boutique. Im Herzen von Lech findet man die schönsten Geschenke, einmalige Souvenirs, internationale Zeitungen und Magazine, feines Interior und vieles mehr.

Liebe Kinder, das gefällt euch: das Schönste von Lego, Playmobil, TOPModel, Coppentrath & Die Spiegelburg ..., die tollsten Spielwaren für kleine Lech-Urlauber. Bei Pfefferkorn's findet man für jedes Alter und jeden Geschmack das Passende – nicht nur Geschenke! 🎁



### PFEFFERKORN'S SHOPS

Dorf 138, 6764 Lech am Arlberg

Tel. +43 5583 / 2525-0, Fax +43 5583 / 2525-8

info@pfefferkorns.net, www.pfefferkorns.net

### Öffnungszeiten:

Mo – Sa 8.30 – 19 Uhr

So 14 – 19 Uhr

Pfefferkorn's Geschenkboutique



engl. / Gifts are something great - whether for a loved one or for yourself. At Pfefferkorn's you can find the right one. Exclusive skin care products and fragrances, unique gifts as well as selected wines from all over the world and all kinds of toys for the youngest guests - a variety at the highest level for young and old. „Here we love the beautiful things“.

### **Pure luxury meets pleasure**

Pfefferkorn's perfumery leaves nothing to be desired. Here you will find an exclusive selection of fragrances, the right make-up for the evening and the perfect skin care for a radiant complexion. International top brands such as Shiseido, Dior, Clarins, Clinique and Marlies Möller are represented here as well as fine hair and fashion jewellery.

### **The wine and delicacy experts**

Those who love the variety of local and international delicacies and wines should visit Pfefferkorn's Vinothek. High-quality oils, refined vinegar essences, dried fruits with wonderful flavours, teas for every mood, selected cheeses, fresh fruits and vegetables, bacon and sausages from Handl Tyrol as well as the finest antipasti make up the carefully created assortment. You can also find here reform goods as well as gluten- or lactose-free products. And just as outstanding as the selection of culinary delicacies is the range of wines. Listed are only the top winegrowers, the selection with nearly 1,000 different wines is enormous. Special attention is paid to the noble wines from Austria, whereby the



© Foto: Pfefferkorns Hotel



Shopping &  
Lifestyle

© Foto: Coppenrath Verlag GmbH & CO. KG

*exclusivity is enhanced with selected wines from Italy, Spain, France and the new countries. Together with the inhouse experts, the perfect selection for the wine cellar is put together, accompanied by the matching exquisite cigar.*

## **So much beauty**

*Shopping is fun here: Welcome to the exclusive boutique. In the heart of Lech you will find the most beautiful gifts, unique souvenirs, international newspapers and magazines, fine interiors and much more. Dear children, you like this: the most beautiful of Lego, Playmobil, TOPModel, Coppenrath & Die Spiegelburg..., the best toys for little Lech vacationers. At Pfefferkorn's you will find something for every age and taste - not just gifts! 🍷*

~~~~~  
**PFEFFERKORN'S SHOPS**  
Dorf 138, 6764 Lech am Arlberg  
Tel. +43 5583 / 2525-0, Fax +43 5583 / 2525-8  
info@pfefferkorns.net, www.pfefferkorns.net

**Opening hours:**  
Mon – Sat 8.30 am – 7 pm  
Sun 2 pm – 7 pm



# BERGFREUNDSCHAFT

## Vermögensanlage bei der Raiffeisenbank Lech



Shopping &  
Lifestyle

entgeltliche Einschaltung

Es geht um Werte und um wertvolle Begegnungen. In der Raiffeisenbank Lech wird Private Banking etwas anders gelebt als anderswo. Vermögensanlage mitten im Urlaub. Entspannte Gespräche. Berater, die zuhören können, die sich Zeit nehmen. Die Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden stehen immer im Mittelpunkt. Zielvorgaben oder Provisionen gibt es hier nicht. Sehr ungewöhnlich im Bankgeschäft. Aber genau das ist die Basis für eine neutrale, unabhängige und kundenorientierte Beratung. Und so entstehen in der Raiffeisenbank Lech oft Bergfreundschaften. Starke Beziehungen, die auf gegenseitigem Vertrauen aufgebaut sind. Wie bei einer gemeinsamen Bergtour.

*It's all about values and valuable encounters. At Raiffeisenbank Lech private banking is done slightly differently than elsewhere. Asset investment on holiday. Relaxed conversations. Advisors who listen and who make time. The client's needs are always at the focus. There are no sales targets or commissions. Quite unusual in the banking sector. But this is exactly what forms the perfect basis for neutral, independent and client-oriented consulting. And that's how mountain friendships are forged at Raiffeisenbank Lech. Strong bonds that are based on mutual trust. Just like the kind you need for a joint tour in the mountains.*

**Öffnungszeiten:**  
Mo - Fr  
8.30 - 12 Uhr  
14.30 - 17.30 Uhr  
und nach  
Vereinbarung

**Opening hours:**  
Mo - Fri  
8.30 am - noon  
2.30 pm - 5.30 pm  
and by arrangement



PRIVATEBANKING . RAIFFEISENBANK LECH AM ARLBERG

Tel. +43 5583 / 2626

[www.privatebanking-lech.com](http://www.privatebanking-lech.com)

© Foto: Marcel Hagen/Studio22

125

# Wir sind da. Für Sie. 25x.

*We're here. For you. 25x.*



www.woelfler.com



[taxi-lech.at/covid19info](https://www.taxi-lech.at/covid19info)

Wir bringen Sie auch bei winterlichsten Bedingungen bequem und sicher an den Arlberg, während manch gewöhnliches Flughafentaxi oft schon vorher im Schnee stecken bleibt. Und wir sind Ihr Taxi in Lech Zürs. 24 Stunden am Tag! Bei jedem Wetter.

## Viele gute Gründe für DER LECHER:

- 25 Fahrzeuge – rasch verfügbar.
- Alles Allrad! Zu Ihrer Sicherheit.
- 40 Jahre Erfahrung auf Eis und Schnee.
- Höchster Komfort zum fairen Preis.
- Ortskundige und zuverlässige Fahrer.
- Transfers bequem online reservieren.

*No matter how wintry the conditions, we bring you safely and in comfort to the Arlberg when many a standard airport taxi gets stuck in the snow before it has reached your destination. We're your taxi service in Lech Zürs. 24 hours a day! No matter what the weather.*

## Plenty good reasons to choose DER LECHER:

- 25 vehicles – flexible and available quickly.
- All four-wheel drive. Safety comes first!
- 40 years of experience on snow and ice.
- Maximum comfort at a fair price.
- Local, reliable drivers.
- Book transfers online – fast and easy.

+43 (0)5583 2501  
[www.taxi-lech.at](https://www.taxi-lech.at)



# Der Lecher



# Sport & Freizeit

Sports & Leisure

dt. / Hoch hinaus geht es nicht nur für die Wintersportler rund um den Arlberg, sondern auch für den Wintersportler schlechthin – Aksel Lund Svindal, der den legendären Porsche-Jump neu auflegt. Weniger neu, dafür umso eleganter sind die Weitkamp Classics: Auf Tour mit einem Oldtimer wie dem Porsche 356 Coupé!

*engl. / Not only winter sports fans can make their way up to the highest peaks of the Arlberg but also the stereotypical winter sports pro – Aksel Lund Svindal, who is part a new edition of the legendary Porsche-Jump. Somewhat less new but all the more elegant: the Weitkamp Classics, touring in classic cars like the Porsche 356 Coupé!*



# THE PORSCHE JUMP 2.0

The Porsche Jump 2.0

Ein Sprung, der die Geschichte fortschreibt  
*A jump to continue history*





dt. / Es gibt ein Sprichwort, das besagt, dass sich eine gute Story verkauft und ein Bild mehr als tausend Worte sagt. So wiederholte sich 2021 zwischen haushohen Schneewänden eine Momentaufnahme, die bereits vor 60 Jahren Geschichte schrieb: Der legendäre Sprung über einen Porsche! Damals wie heute ein Ebenbild der Marke und ihrer Attribute.

Wenn es 1960 das Internet gegeben hätte, wäre dieses Bild viral gegangen: Das Foto zeigt den legendären Skifahrer Egon Zimmermann beim Sprung zwischen zwei meterhohen Schneewänden auf dem Flexenpass in der Nähe von Zürs. Unter ihm parkt ein wunderschöner, rubinroter Porsche 356 Coupé quer über der Straße. Damals war er noch kein Olympiasieger, aber er hatte den Mut, den gewagten Stunt zu machen. „Als Abfahrtsläufer zur damaligen Zeit musste man schon wagemutig sein“, schwelgt Karlheinz Zimmermann in Erinnerungen, während er zurück an die tollkühne Aktion seines Bruders denkt. Aufgenommen wurde das symbolträchtige Schwarzweißfoto mit dem ironischen Untertitel „Als er die Abkürzung nimmt“ vom herausragenden Fotografen seiner Zeit, Hans Truöl. Es ist wohl die berühmteste Arbeit des 1981 verstorbenen Kameraprofis. Sie steht stellvertretend für den Geist jener Tage, als Mut, Sportsgeist und vor allem Lebensfreude nach schweren Jahrzehnten zurückgekehrt waren. →



© FotoStefan Bogner, Porsche AG



## Die Neuinterpretation einer legendären Aufnahme

Sprung ins Jahr 2021: Porsche beschließt, dieses berühmte Foto erneut zu inszenieren, allerdings in Farbe und mit dem ersten vollelektrischen Sportwagen Taycan als Motiv. Der Springer? Kein anderer als Aksel Lund Svindal, zweimaliger Olympiasieger und fünfmaliger Weltmeister, einer der erfolgreichsten Skirennläufer der Gegenwart. „Die ganze Familie freut sich, dass dieser Sprung jetzt wieder zum Leben erweckt wird“, erzählt Michael Zimmermann, Neffe von Egon Zimmermann, während eines Interviews im Rahmen der Vorbereitungen. →

© Foto:Stefan Bogner, Porsche AG





Sport & Freizeit

„Den Porsche-Sprung kenne ich, seit ich ein Junge war und er ist auf der ganzen Welt bekannt. Hans Truöl hat auch meine Familie fotografiert. Von daher war es eine große Ehre für mich und es schließt sich ein persönlicher Kreis. Die Berge und der Schnee sind in meiner DNA auch fest verankert.“

Stefan Bogner, Fotograf



Unterdessen macht sich auf dem Timmelsjoch, in 2.500 Meter Höhe, Svindal bereit, den perfekten Sprung hinzulegen. Sanft, nicht zu schnell fährt er los. Im Visier hat er eine gut 100 Meter entfernte, aus Schnee gebaute Schanze. Der Flug dauert kaum länger als eine Sekunde. „Dass ich hier das nächste Kapitel schreiben darf, ist eine besondere Ehre“, bekennt er. Mit Egon Zimmermann, den er noch persönlich kannte, fühlt sich Svindal schon deshalb verbunden, weil auch er Olympiasieger im Abfahrtslauf war. „Und wir beide“, freut sich Svindal, „trugen im Rennen die Startnummer 7“, – wenn auch im Abstand von 54 Jahren.

Das Sprungfoto über den neptunblauen Porsche Taycan ist die moderne Neuinterpretation der historischen Schwarzweißaufnahme und symbolisiert die Mentalität des Stuttgarter Sportwagenherstellers – Neues zu wagen und mutig voranzugehen, um sich für die beste Lösung immer etwas mehr zu trauen als andere.

Zurück zu Svindal, der majestätisch wie ein Adler über die gut fünf Meter fliegt. Unter ihm am Boden lauert Fotograf Stefan Bogner. →

„Beim Fotografieren ist man so auf die Aufnahme konzentriert und die Wirkung kommt erst nach ein paar Wochen. Es war ein wunderbares Projekt mit dem Team, Porsche und Aksel und reiht sich in meine Top-Ten-Erlebnisse meines Lebens ein. Das ist schon was Besonderes!“

Stefan Bogner, Fotograf

„Dass ich hier das nächste Kapitel  
schreiben darf, ist eine besondere Ehre.“

Aksel Lund Svindal



Auch ihn verbindet Persönliches mit dem legendären Bild: „Hans Truöl fotografierte schon meinen Onkel Willy Bogner junior und meinen Großvater Willy Bogner senior. Von daher war es mir eine große Ehre und es schließt sich ein persönlicher Kreis“, erzählt Bogner, bevor er sich wieder seiner Kamera zuwendet. Er wartet auf den richtigen Moment, dann drückt er ab. Jeder am Set der Neuauflage des „The Porsche Jump“ spürt die Größe des Augenblicks. „Wir haben heute Geschichte fortgeschrieben“, fasst Vorstand Lutz Meschke zusammen. Eine Geschichte, die mit Egon Zimmermann und Hans Truöl ihren Anfang fand. „Wenn er noch leben würde, wäre er heute hier“, sagt Karlheinz Zimmermann sichtlich gerührt über seinen Bruder. „Vielleicht schaut er ja von oben zu.“

Anlässlich der Neuauflage wird das Porsche Museum zwei hochwertige Drucke gestalten, die voraussichtlich ab Mitte Dezember 2021 über den Porsche-Onlineshop erhältlich sein werden. 🕒

#### „DAS ORIGINAL: EGON ZIMMERMANN“

Egon Zimmermann wurde am 8. Februar 1939 in Lech geboren. Der gelernte Koch begann im Alter von sechs Jahren mit dem Skifahren und wurde 1962 Weltmeister im Riesenslalom. Zwei Jahre später folgte der Olympiasieg in der Skiabfahrt bei den Winterspielen von Innsbruck.

2019 verstarb Zimmermann mit 80 Jahren in seiner Heimatort. „Durch dieses Bild ist er unsterblich“, sagt sein Bruder Karlheinz Zimmermann über ein Foto, das die Welt bereiste. Damals versperrte eine mächtige Lawine die Flexenstraße, die einzige Verbindung zwischen den Orten Stuben und Zürs am Arlberg. Sie musste mit großen Maschinen ausgefräst werden, hernach türmten sich links und rechts der Straße die Schneemassen. „Die Wände waren so hoch wie nie“, erinnert sich Zimmermann, „das hat Hans Truöl und meinen Bruder gereizt.“ Das Foto sei demnach aus einer Laune heraus entstanden, als sich eine seltene Gelegenheit bot, berichtet Karlheinz Zimmermann. Das wichtigste Requisit auf dem Bild, der rubinrote Porsche 356 B, war Truöls eigener Wagen, erinnert sich Zimmermann weiter. „Für meinen Bruder und mich war der 356 damals ein unerreichbarer Traum.“ Traumhaft war übrigens auch die innige Freundschaft, die Egon Zimmermann und Truöl seit dem Sprung verband und die bis zum Tod Truöls 1981 anhielt.



Sport & Freizeit

„Durch dieses Bild ist er unsterblich.“

Karl-Heinz Zimmermann

„Die ganze Familie freut sich, dass dieser Sprung  
jetzt wieder zum Leben erweckt wird.“

Michael Zimmermann



*“While you’re taking the picture you are so focussed  
n the shot that its effect really only hits you weeks  
later. It was a wonderful project with the team, Porsche,  
and Aksel and it definitely makes the list of top-ten  
experiences in my life. It really was quite special.”*

*Stefan Bogner, photographer*





*engl. / There is a saying according to which a good story sells, and a picture says more than a thousand words. In that sense the year 2021 saw a snapshot between enormous walls of snow that had already made history 60 years previously: the legendary jump over a Porsche! Back then and today the spitting image of a brand and its attributes.*

*If the internet had already been there in 1960, this picture would have gone viral: the photo shows the legendary skier Egon Zimmermann jumping across the gap between two enormous walls of snow on Flexenpass near Lech Zürs. Below him a beautiful, ruby Porsche 356 Coupé is parked across the road. Back then he had not yet won the Olympics, but he had the courage to do this daring stunt. “In those times, as a downhill racer, you had to be quite the daredevil”, Karlheinz Zimmermann reminisces as he thinks back to his brother’s reckless trick. The iconic black and white picture with the ironic subtitle “As he was taking a shortcut” was taken by brilliant photographer of his time, Hans Truöl. It may well be the most famous work by the photographer who died in 1981. It represents the spirit of those days when courage, sportsmanship, and especially joie de vivre had returned after decades of hardship. →*

*“It is a special honour to get to write  
the next chapter in this story.”*

*Aksel Lund Svindal*





*“I’ve known the Porsche-Jump since I was a boy, and it is known all around the world. Hans Truöl photographed my family, too. That’s why it’s a huge honour for me and the whole thing is coming full circle on a personal level. The mountains and the snow are embedded in my DNA, too.”*

*Stefan Bogner, photographer*

### ***The legendary shot, newly interpreted***

*Let’s jump to the year 2021: Porsche decides to stage the famous photo once again, but this time in colour and with the first fully electric sports car Taycan as the motif. The jumper? None other than Aksel Lund Svindal, two-time Olympic Champion and five-time World Champion, one of the most successful ski racers of our times. “The entire family loves the idea of seeing this jump brought to life once more”, says Michael Zimmermann, Egon Zimmermann’s nephew, in an interview during the preparations. Meanwhile, up on Timmelsjoch, at 2,500 metres above sea level, Svindal gets ready for the perfect jump*

*He starts easy, not too fast, towards a jump made from snow, about 100 metres away. The act itself is over in just over a second. “It is an honour to get to write the next chapter in this story”, he admits. He feels connected to Egon Zimmermann, whom he actually knew personally, because he, too, was an Olympic Downhill Champion. “And both of us,”, Svindal remembers happily, “wore the start number 7” – albeit 54 years apart. →*



© Foto: Stefan Bogner, Porsche AG

*The photo of the jump over the Neptune blue Porsche Taycan is a new interpretation of the historic black and white picture and it symbolises the mentality of the Stuttgart-based sports car maker – embracing new challenges and being courageous in the pursuit of new solutions while always daring a little more than others.*

*Back to Svindal, who soars majestically like an eagle over the five-metre gap. Underneath him on the ground lurks the photographer, Stefan Bogner. He, too, has a personal connection to the legendary photograph: “Hans Truöl took pictures of my uncle Willy Bogner and my grandfather Willy Bogner senior. Consequently, it is a great honour and we’ve come full circle, on a personal level”, says Bogner before turning back to the camera. →*

*“This photo makes him immortal.”*

*Karl-Heinz Zimmermann*



*“The entire family loves the idea of seeing this jump brought to life once more.”*

*Michael Zimmermann*



### „THE ORIGINAL: EGON ZIMMERMANN“

*Egon Zimmermann was born in Lech, on 8 February, 1939. The trained chef had started to ski at the age of six and in 1962 he became Giant Slalom World Champion. Two years later followed the Olympic medal for downhill skiing during the Innsbruck Winter Olympics. In 2019 Zimmermann died aged 80, still living in his hometown. “This photo makes him immortal”, says his brother Karlheinz Zimmermann about the picture that travelled around the world. Back then it was a giant avalanche that had blocked the road Flexenstrafße, the only connection between the villages of Stuben and Zürs am Arlberg. Huge snow cutting equipment was used to clear the road, the snow was piled up high on both sides of the road. “The walls were higher than ever”, remembers Zimmermann, “that’s what excited Hans Truöl and my brother so.” The photo was the result of a whim when that rare occasion presented itself, Karlheinz Zimmermann recalls. The most important requisite in the picture, the ruby Porsche 356 B, was Truöl’s own car, he also remembers. “Back then the 356 was an impossible dream for my brother and me. ” What was also a dream was the friendship that connected Egon Zimmermann and Truöl after the stunt until Truöl’s death in 1981.*

He waits for the right moment and takes the shot. Everyone involved in the new edition of “The Porsche Jump” seems to sense the magnitude of this enterprise. Executive Lutz Meschke sums it up: “Today, we wrote history”. A history that began with Egon Zimmermann and Hans Truöl. “If he were alive today, he would be here”, a visibly moved Karlheinz Zimmermann says about his brother. “Maybe he’s watching from above.”

On occasion of the new edition, Porsche Museum will design two high-quality prints that are expected to be available from mid-December 2021 via the Porsche online shop. 🔄



# SHUTTLE-BUS ZÜRICH FLUGHAFEN

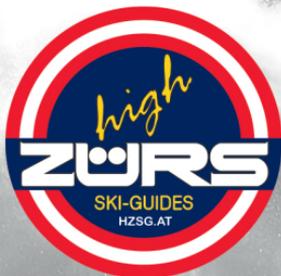
AIRPORT  
SHUTTLE  
TÄGLICH  
ZÜRICH  
FLUGHAFEN



 **05583 2000**



Shuttle-Bus online buchen unter [www.arlbergexpress.com](http://www.arlbergexpress.com)



[www.hzsg.at](http://www.hzsg.at)



MEET ALL  
50 SKI GUIDE  
LEGENDS  
ONLINE.

# HIGH ZÜRS SKI GUIDES

Über 50 **höchstqualifizierte** Bergführer, Diplom-Skilehrer und Skiführer, begleiten Sie beim **Skifahren, Skitouren gehen, Heliskiing** oder ermöglichen Ihnen einfach **einen unvergesslichen Urlaub.**

WE GUIDE YOUR RIDE FROM:

**Beginner** ————— **Pro**

SCAN ME TO CONTACT





Les Drancs

**KASTLE**

OFFICIAL SKI SUPPLIER

01903

180 R24F15

LES CLUBS DES SKIERS

180 R24F15

Les Drancs

**KASTLE**

180 R24F15



Sport & Freizeit



# COMEBACK AM ARLBERG

Comeback on Arlberg

**Zwei Weltenbummler folgen dem Ruf  
zurück in die alte Heimat**

*Two globetrotters follow the call  
and return home*

dt. / Zwei Brüder, die unterschiedlicher nicht sein könnten und doch eine große Leidenschaft teilen: ihre Liebe zur Heimat. In Zürs am Arlberg geboren und aufgewachsen, trennten sich die Wege von Philipp und Patrick Brändle bald. Während Philipp als studierter Aerodynamiker zur Formel 1 ging und sechs Jahre für den Mercedes-Rennstall in England arbeitete, zog es Patrick als Hotelier hinaus in die Welt, mit interessanten Jobs auf verschiedenen Kontinenten. Nun sind beide wieder zurück, um friendly Brändle, das Geschäft der Eltern, weiterzuführen. Darüber hinaus hat der erfahrene Motorsport-Ingenieur Philipp auch ein Engagement als Technikexperte beim Fernsehsender Servus TV. Eine Anstellung, die ihm sein Vorarlberger Landsmann Christian Klien beim gemeinsamen Skifahren schmackhaft gemacht hat. →

Apropos „schmackhaft“: Neben seiner Tätigkeit im Familienbetrieb ist Patrick Teil des Führungsteams des traditionellen Hotels der klostertalerhof und des À-la-carte-Restaurants das guat – ein Ort der Gaumenfreuden mit der perfekten Mischung aus österreichischer und moderner internationaler Kochkunst.

**L.L. / Lech Zürs hat ja bereits einige Gastronomen, welche in der Formel 1 tätig waren. Philipp, Sie waren sechs Jahre lang als Aerodynamiker für das Mercedes F1-Team tätig. Was hat Sie in all den Jahren am meisten begeistert und warum sind Sie schlussendlich doch nach Zürs zurückgekehrt?**

**PH.B. /** Meine Begeisterung galt klar der Technik an sich und der Geschwindigkeit. Alle Tätigkeiten im Bereich der Formel 1 drehten sich um Prototypen. Es ging um den „Drive for Performance“, bei dem jedes Detail zählt und jeder Mitarbeiter im Team für den Sieg arbeitet und nicht nur aus Spaß an der Freude. Hinzu kam die Historie des Teams. So hat die Fabrik in Brackley in der Vergangenheit schon öfters den Besitzer gewechselt und sah viele Mitarbeiter kommen und gehen. Wenn man dann jemanden traf, der vielleicht vor zehn oder 20 Jahren dort gearbeitet hatte und man sich mit dieser Person austauschen konnte, war das einmalig und extrem spannend. Ich konnte so die Erfahrungen aus der Vergangenheit für Neuheiten nutzen. Für mich als technikaffinen Menschen und gelernten Ingenieur war es die Faszination Formel 1, die mich am meisten begeisterte. Das war schon eine recht intensive Zeit, vor allem die Einsätze an der Rennstrecke selbst. Dennoch glaube ich nicht, dass meine Entscheidung, zurückzukommen mit weniger Stress verbunden ist. Sollte der Schnee uns nicht im Stich lassen, schenken auch die Wintermonate hier erfahrungsgemäß wenig Verschlaufmomente. Außerdem war es an der Zeit, meine Eltern zu unterstützen und so langsam abzulösen, die den Familienbetrieb ja schon seit fast 40 Jahren führen. Es war mir zudem bereits vor dem Eintritt in die Formel 1 klar, dass dies nur von beschränkter Dauer sein wird und dass ich auf jeden Fall wieder nach Hause komme.

„Meine Begeisterung galt klar der Technik an sich und der Geschwindigkeit.“

„Irgendwie anders, aber doch ein tolles Gefühl.“



**L.L. / Seit diesem Jahr sind Sie F1-Experte für Servus TV. Wie ist das Gefühl, vom Windkanal im Hintergrund nun als Analytiker vor der Kamera zu stehen?**

**PH.B. / Irgendwie anders, aber doch ein tolles Gefühl.**

Die Kamera nehme ich an sich gar nicht wahr. Mir scheint es eher wie eine Talkrunde unter Teamkollegen. Es macht Riesenspaß und ich kann mich auf das konzentrieren, was ich gut kann: die Technik erklären! Hat man nämlich nur Fahrer-Experten an der Hand, können die zwar gut die Herausforderungen und Begebenheiten aus der Perspektive des Fahrers erklären, aber die ganze technische Komponente mit den geltenden Regeln und vielen Strategien fehlt. Daher ist es schon gut, wenn jemand wie ich die Technik näherbringen kann. →



Sport & Freizeit

© Foto: friendly Brändle





Das muss jetzt nicht unbedingt bis ins letzte Detail sein, sondern nur die Grundzüge, sodass Entscheidungen des Renn-teams während eines Rennens besser verstanden werden.

**L.L. / Patrick, Sie sind ein Weltenbummler und haben knapp zehn Jahre als Hoteldirektor gearbeitet. Wie stark war das Heimweh nach Zürs, sodass Sie nun zurückgekommen sind? Was haben Sie im Ausland am meisten vermisst und welche Erlebnisse würden Sie gerne nach Zürs holen?**

**PA.B. /** Ich kann mit Recht behaupten, dass mein Koffer vollgepackt mit Erlebnissen und Erfahrungen war. Dementsprechend war es an der Zeit, wieder heimzukehren. Außerdem war ich immer derjenige, der zu Geburts- und Jahrestagen gefehlt hat. Die Herausforderungen, denen man als Hoteldirektor gegenübersteht – von einem Meeting zum anderen, arbeiten auch an Feiertagen – kann man sicherlich auch im eigenen Betrieb erleben und nicht täglich für fremde Konzerne. Denn meine Frau Sabrina, die die Fashion-Abteilung verantworten soll, und meine Kinder sind mein Anker. In Zürs bin ich zu Hause. Hier engagiere ich mich im Ortsvorstand, kann mit Freunden einen Kaffee trinken gehen und kann versuchen, irgendwie meinen Fußabdruck zu

hinterlassen. Etwas, das man im Ausland einfach nicht kann. Welche Erlebnisse würde ich nach Zürs holen? Schwierig. Es gibt Destinationen, die ich bei ihrer Neu-Entwicklung begleitet habe. Ich denke da zum Beispiel an die Entwicklung einer Touristendestination in Afrika, an der ich vier Jahre beteiligt war, oder den boomenden Städtebau. Auf Zürs gemünzt muss man sich dementsprechend die Frage stellen, ob und wie neue Herausforderungen angegangen werden. Wir sind eine Destination, die goldene Zeiten hatte. Ich spreche hier bewusst von der Vergangenheit. Aber wer sagt denn, dass das in Zukunft nicht wieder so sein kann?! Im Moment sind wir davon aber noch weit entfernt. Wir müssen uns den neuen Rahmenbedingungen anpassen und uns der Herausforderung stellen, unserer Tradition und dem Anspruch der „Nachrücker-Generation“ gerecht zu werden.

**L.L. / Heute sind Sie neben der Tätigkeit im Familienunternehmen und Ihrem Hotel der klostertalerhof in Klösterle auch in der Hotelberatung tätig. Was muss ein Hotel heute und in Zukunft können, um den Gast zu begeistern?**

**PA.B. /** Ich glaube, es war Jeff Bezos, der in jedem Meeting einen leeren Stuhl hingestellt und gesagt hat, dieser Stuhl gehört dem Gast. An erster Stelle steht nämlich die Frage: Machen wir den Komfort für unseren Gast oder für uns? Es muss klar sein, worauf der Fokus liegt. Unterm Strich dreht sich nämlich alles um den Kunden. Ein Kunde, zu dem auch der Mitarbeiter geworden ist. Das heißt, wir sollten den Menschen betrachten, mit dem wir zusammenarbeiten und für den wir arbeiten. Es reicht nicht mehr nur, dass der Kunde oder Mitarbeiter zufrieden ist. Nein, es braucht Begeisterung – und zwar während der ganzen Customer Journey. Dafür muss man selbstverständlich →

## WORDRAP

### Bruderherz vs. Bruderschmerz?

**PA.B. /** Definitiv Bruderherz! Ich bin sehr stolz auf meinen Bruder. Wir ergänzen uns einfach.

**PH.B. /** Stimme ich zu. Absolut Bruderherz. Ich profitiere von der Lebenserfahrung meines Bruders.

### Zürs geht nicht ohne ...

**PA.B. /** Gemeinschaft.

**PH.B. /** friendly Brändle.

### friendly Brändle ist immer ...

**PA.B. /** für seine Gäste da.

**PH.B. /** friendly.

### Das muss ein Zürs-Gast unbedingt wissen:

**PA.B. /** dass er in Zürs gut aufgehoben

**PH.B. /** ... und immer willkommen ist.

### Perfekter Skiservice in drei Wörtern:

**PH.B. /** Schnell. Qualität. Preiswert.

die Mitarbeiter ins Boot holen. Schlussendlich sind es ja nicht nur zwei Hände, die den Gast begeistern, sondern die Hände aller, die am Produkt für den Gast arbeiten. Hinter und vor den Kulissen. Ein Hotel muss wie jedes Unternehmen ein „Warum“ besitzen. Seine Existenzfrage, und diese ist niemals die Optimierung des Gewinns, dies ist höchstens das Resultat. Mit einem klaren Warum ändert sich von der operativen Tätigkeit bis zum Buchungsprozess vieles in einem Hotel. Somit sind für mich ein klares „Warum“, Einsicht, Selbstkritik und die Leidenschaft, täglich besser zu werden, wichtige Punkte am Weg in die Zukunft.

„Ich kann mit Recht behaupten, dass mein Koffer vollgepackt mit Erlebnissen und Erfahrungen war.“

„Es muss klar sein, worauf der Fokus liegt.“

„Sie wollen etwas sehen, denn Reisen beginnt schon im Kopf.“

**L.L. / Lech Zürs und der Arlberg haben eine spezielle Anziehungskraft. Wie schaffen es die vielen Familienbetriebe, den Gast zum Stammgast zu machen?**

**PA.B. /** Generell steht man vor der Herausforderung, die zu kosmopolitischen Menschen gewordenen Gäste so zu begeistern, dass sie immer wieder kommen. Reisen im Allgemeinen und speziell die Flugreisen sind immer einfacher und günstiger geworden, auch wenn Corona dies wieder etwas erschwert hat. Das hat zum Beispiel dazu geführt, dass wir Sommergäste hatten, die normalerweise nur im Winter zu uns kommen. Aber so etwas sind Ausnahmen. Die Menschen wollen leider nicht immer „nur“ in dasselbe Hotel. Sie wollen immer wieder Neues sehen, denn Reisen sollte stets ein Erlebnis sein. Eine demografische Herausforderung, die es schwierig macht, aus Gästen Stammgäste zu machen. Da kommt wieder das Konzept der Begeisterung vom Anfang bis zum Ende der Customer Journey zum Tragen.

**L.L. / Welche Eigenschaften haben Sie von Zürs in die Welt mitgenommen und was von der Welt zurückgebracht?**

**PH.B. /** Spannende Frage. Also harte Arbeit, Pünktlichkeit und die ganzen Grundtugenden wie Demut und Ehrlichkeit haben mir meine Eltern beigebracht. Genauso wie den Dienstleistungs- und Servicegedanken. Was ich aus der Formel 1 mitnehme, ist die Einstellung, erst dann Feierabend zu machen, wenn die Arbeit getan ist, sowie der Fokus, sich auf das Wesentliche zu konzentrieren.



**PA.B.** / Definitiv habe ich in Zürs gelernt, den Gast in den Mittelpunkt zu stellen und hart zu arbeiten. Mitgebracht aus der Welt habe ich eine offene Denkweise.

**L.L.** / **Im Winter betreiben Sie gemeinsam mit Ihrer Familie den Skiverleih, Fashionshop und das Bistro friendly Brändle in Zürs. Was ist Ihr Versprechen an den Gast?**

**PH.B.** / Wir legen nicht nur Wert auf Qualität und Kompetenz, sondern zeigen auch Leidenschaft für das, was wir machen. So hoffen wir, dass der Gast nicht nur mit Begeisterung nach Hause fährt, sondern auch zum Stammgast wird und immer wieder kommt.

**PA.B.** / Wir versuchen, alles zu tun, dass der Gast unser Haus absolut begeistert wieder verlässt; sowohl auf Basis einer freundlichen als auch fachlichen Art und Weise.

**L.L.** / **Sie sind neu in das Familienbusiness eingestiegen. Wie soll sich friendly Brändle in den kommenden Jahren weiterentwickeln?**

**PH.B.** / Wir haben das Ziel vor Augen, dass jeder verliehene Ski ein friendly-Brändle-Ski sein soll. Schön wäre es auch, wenn man friendly Brändle über die Grenzen von Zürs hinaus kennen würde. Was den Ausbau des Betriebes betrifft, werden wir uns erstmal auf unser Kerngeschäft konzentrieren. →

In den sozialen Medien wird er als absolutes Killerfeature von ServusTV gefeiert – Philipp Brändle überzeugte schon beim ersten Saisonrennen in Bahrain mit seinem Technik-Wissen und seinem messerscharfen Blick auf die aktuellen Rennwagen. Dabei beweist der Vorarlberger Aerodynamik-Experte, der sechs Jahre lang am Auto von Serien-Weltmeister Lewis Hamilton gearbeitet hat, ehe er Ende 2019 nach Klösterle heimkehrte, wahres Fingerspitzengefühl. Das braucht er auch, um die Gäste des Traditionshauses friendly Brändle in Zürs zu begeistern.

Dass Begeisterung der Schlüssel zum Erfolg ist, weiß niemand besser als der Fachmann selbst, Patrick Brändl – Hotelier, Berater in der Hotellerie und Dienstleistungsprofi. Überall auf der Welt zu Hause, folgte der Weltenbummler zusammen mit seiner Familie dem Ruf zurück ins Ländle, um gemeinsam mit seinem Bruder den Familienbetrieb in dritter Generation erfolgreich weiterzuführen. In einer Zeit, in der sich die Rahmenbedingungen vielleicht geändert haben, die Kompetenz und Qualität von friendly Brändle aber nicht. Genau das ist der Garant für langwährende Begeisterung, die den Brüdern für ihre Gäste am Herzen liegt.

**PA.B.** / Wir haben eine ganz klare Mitarbeitermission – der beste und fairste Arbeitsplatz zu werden; und zwar in allen Bereichen. Generell muss man am Arlberg schauen, dass da, wo friendly Brändle drauf steht, auch friendly Brändle mit all seinen Werten drin ist. Gut vorstellen könnte ich mir in Zukunft einen Onlineshop: Irgendwo auf der Welt bietet ein Hotel einen Skiverleih digital an, bei dem wir als friendly Brändle mit unserer Kompetenz dahinterstehen. Mein Fokus liegt klar darauf, das Kerngeschäft zu stärken, aufzubauen und ein digitales Verleihkonzept zu integrieren, um so ein weiteres Standbein zu haben. Gastronomisch wollen wir, egal, wo wir sind, mit unserem Team hohe Qualität auf legere Art und Weise bieten.

**L.L.** / **Philipp, gibt es für Sie als Aeordynamiker schon eine Idee, Ihr Wissen in den Skiservice einzubringen oder sogar selbst einen friendly-Brändle-Ski zu entwickeln?**

**PH.B.** / Es gibt natürlich sehr viel Wissen, das ich aus der Formel 1 mitbringe. Dazu gehört zum Beispiel das Thema des 3D-Drucks. So hatte ich die Vision, dass man doch einen Skischuh 3D drucken könnte, bevor ich vor zwei Monaten durch Zufall entdeckt habe, dass es den schon gibt. Ein Skiverleih aus Tirol hatte mit der Produktion angefangen und diese aus mir nicht bekannten Gründen wieder eingestellt. Die Invention wurde sogar vor zwei Jahren auf der ISPO mit einem Award

ausgezeichnet. Ich könnte nun mutmaßen, dass die Entwickler sicherlich in diesem Bereich fachlich versiert sind, aber meine Erfahrungen aus der Formel 1 vielleicht den Unterschied machen könnten. Wer weiß das schon? Es gibt auch Ideen für einen Ski, die aber aufgrund der wenigen verfügbaren Zeit nicht vorangetrieben wurden. Immerhin, Grundsteine wurden schon gelegt, Kontakte geknüpft und die Möglichkeit gibt es. Des Weiteren kooperiere ich mit einem kleinen Sportverband im Bereich der Aerodynamik.

**L.L. / Patrick, im letzten Jahr gab es im friendly Brändles Bistro eine regelmäßige Pop-up-Kultur mit einer kulinarischen Reise um die Welt. Auf was darf man sich in diesem Winter kulinarisch freuen?**

**P.A.B. /** Kulinarisch möchten wir uns weiterentwickeln. Wir haben die Kompetenz und die Fähigkeit der Mitarbeiter. Letztes Jahr haben wir am Wochenende ein Take-away-Menü etabliert, das sehr gut funktioniert hat. Das werden wir vielleicht dieses Jahr wiederholen. Ein Wunsch meinerseits ist es, die alte, von mir gestaltete Trittkopf-Gondel in eine Fondue-stube oder ein ähnliches Highlight zu verwandeln. Daher wäre eine weitere Idee unsererseits, hier eine Art Pop-up-Restaurant zu machen, mit höchstens acht Tischen, ein paar Mal in der Woche, und einer Bar. Das geht aber nur, wenn alles stimmt und unsere Werte und unsere Qualität, die wir den Gästen bieten, nicht darüber verloren geht und unser Team dahintersteht. 🍷

„Es braucht Begeisterung – und zwar während der ganzen Customer Journey.“

„Definitiv habe ich in Zürs gelernt, den Gast in den Mittelpunkt zu stellen und hart zu arbeiten. Mitgebracht aus der Welt habe ich eine offene Denkweise.“

**FRIENDLY BRÄNDLE SKI-SERVICE-VERLEIH & BISTRO**

Talstation Trittkopfbahn (Haus Zürsersee)  
Zürs 493, 6763 Zürs am Arlberg  
Tel. +43 5583 / 3079

**FRIENDLY BRÄNDLE FASHION SKI-SPORT-MODE GMBH**

Zürs 493, 6763 Zürs am Arlberg  
Tel. +43 5583 / 2660  
sport@braendlezuers.at, www.sportbraendle.at



Philipp Brändle



Patrick Brändle

© Fotos: La Loupe

*engl. / Two brothers who could not be any more different but still share a major passion: their love for their home. Born and raised in Zürs on Arlberg, Philipp and Patrick Brändle's paths soon went separate ways. While Philipp, who had studied aerodynamics, joined Formula 1 and worked for the Mercedes Team in England for six years, Patrick went into the hotel industry and out into the world where he worked jobs on different continents. Now the two of them have returned to run their parents' shop, friendly Brändle. In addition to that, motorsports engineer Philipp also works for the TV station ServusTV as a technical expert. A job his fellow Vorarlberger Christian Klien suggested while they were out skiing.*



And Patrick? Next to his work in the family-run business he is part of the management team of the traditional hotel der klostertalerhof and the à-la-carte restaurant das guat – a place of culinary delights that serves the perfect mixture of Austrian and modern international cuisine.

**L.L. / A number of people working in Lech Zürs' hotels and restaurants used to work in Formula 1. Philipp, you worked as an aerodynamics engineer for the Mercedes Formula 1 team for six years. What, in all those years, inspired you the most and why did you end up returning to Zürs after all?**

**PH.B. /** I've always been passionate about the actual technical side of things and, of course, the speed. Everything I did in the area of Formula 1 was about prototypes. It wasn't so much about "Drive for Performance" where every detail counts, and each member of staff works towards the win and not because they enjoy it. Plus, there's the team's history. The factory in Brackley changed hands several times in the past and many members of staff came and went. So, when you did run into someone who had been working there for ten or maybe 20 years and you were able to exchange ideas with that person that was unique and very exciting.

I was able to use so much experience from the past for innovations. As someone who is into all things technical and an engineer on top, I was always amazed by the fascination that is Formula 1. It was a really intense time though, especially the times on the racetrack. I don't believe, however, that my decision to come back stemmed from a desire for a less stressful life. As long as the snow doesn't abandon us, we know from experience that the winter months will not leave us a lot of downtime. And it was time to support my parents and start taking over from them since they've been running the family business for almost 40 years now. Aside from that I always knew, even when I first started working in Formula 1, that I would only be doing this for a limited period of time and that I would certainly come back home at some point. →

*"I've always been passionate about the actual technical side of things and, of course, the speed."*

*"Different somehow, but still a great feeling."*

**L.L. / You started working as a Formula 1 expert for ServusTV this year. What does it feel like to switch sides – from working in the wind tunnel to standing in front of the camera as an analyst?**

**PH.B. /** Different somehow, but still a great feeling. I can't say I really notice the camera. It feels more like a talk among colleagues to me. It's really fun and I get to focus on what I do best: explaining technical aspects! If you only have driving experts at hand that means you can explain the challenges and the situation from the driver's perspective but the entire technical component with the rules and many of the strategies is missing. Which is why it's good to have someone like me there who can explain the technical side of things. It doesn't have to be in great detail but just the basics are enough to help people understand the racing team's decisions during a race a little better.

**L.L. / Patrick, you are a globe trotter and ran a hotel for almost ten years. How badly homesick were you for Zürs that you had to come back now? What was it you missed most while living abroad and what experiences would you like to bring to Zürs?**

**PA.B. /** I suppose I can say my luggage really was full of adventures and experiences. Which is why it was about time to come home. Plus – I was always the one missing at birthdays and anniversary celebrations. The challenges you face as hotel manager – running from one meeting to the next, working weekends and holidays – certainly are things one can also experience in one's own business rather than while working every day for someone else's corporation. My wife Sabrina, who will run the fashion department, and my children are my anchor. I'm at home in Zürs. I get involved in the village council, I can have coffee with friends, and I can try and leave my mark here. That's something you simply can't do abroad. What experiences would I like to import to Zürs? Tough question. There are destinations I have accompanied throughout times of new development. I'm thinking of developing a tourism destination in Africa, for instance; a process I was a part of for four years. Or the booming urban development. Looking at Zürs, we must ask ourselves the

question of whether and how new challenges are tackled. We are a destination that's had its golden time. And I'm consciously talking about the past here. But who says it can't be that way again in the future?! At the moment we are rather far away from that goal, though. We have to adapt to the new framework conditions and face the challenge of doing both, tradition and the expectations facing the "new generation", justice. →



Sport & Freizeit



**L.L. / Today you don't just work in the family business and your hotel der klostertalerhof in Klösterle, but you're also in hotel consulting. What does a hotel need to do – today and in the future – to really inspire the guests?**

**PA.B. / I think it was Jeff Bezos who drew up an empty chair at every meeting and said that this chair was for the guest.**

**Because, first and foremost, we have to ask ourselves: do we**

**create comfort for our guests or for ourselves? It needs to be very clear where the focus is. And at the end of the day, it needs to be all about the customer. A customer who has become a member of staff. Which means that we should look at the person we work for and with. It's no longer enough for customers or staff to be content. No, there has to be inspiration – all along the customer journey. Which means the staff has to be on board the whole way because at the end of the day it's more than just two hands that will delight the guest, it's the hands of all those that work on the product. Behind the scenes or in plain view. Just like any other business a hotel needs a "why". Its existential question which can never be about optimising its profit – which, at best, can only be the result. With**

**a clear "why" many things – from operative business to booking process – can change in a hotel. So, in the end, I'd say a clear "why", understanding, self-criticism, and the passion to become better every single day are important steps along the path to the future.**

**L.L. / Lech Zürs and the Arlberg have a special pull. How do many family-run businesses manage to turn a guest into a regular?**

**PA.B. / In general, there is the challenge of inspiring a cosmopolitan crowd in a way to make them want to come back.**

## WORDRAP

*Bromance vs. bro-drama?*

**PA.B. / Definitely bromance! I am very proud of my brother. We simply complement each other.**

**PH.B. / I agree. Bromance all the way. I profit from my brother's experience.**

*Zürs can't be without ...*

**PA.B. / community.**

**PH.B. / friendly Brändle.**

*friendly Brändle is always ...*

**PA.B. / there for its guests.**

**PH.B. / friendly.**

*A guest of Zürs needs to know:*

**PA.B. / they are always in good hands**

**PH.B. / ... and always welcome in Zürs.**

*Perfect ski service in three words:*

**PH.B. / Fast. Quality. Affordable.**



Travelling in general and flying in particular has become increasingly simple and cheap – even if Covid has made it all a bit more complicated again. Which meant we had summer guests who usually only come to us in winter. But that's an exception. Unfortunately, the people don't always want "just" the same hotel. They want to see new things all the time because travelling is supposed to be an adventure. A demographic challenge that makes it hard to actually turn guests into regulars. Which is where the concept of inspiration from start to finish of the customer journey comes in again.

**L.L. / Which character traits did you take out into the world with you from Zürs and what did you bring back from out there?**

**PH.B. /** Interesting question. Hard work, punctuality, and all those basic traits like humbleness and honesty are things my parents taught me. And the whole concept of what it means to work in the service industry. What I took away from Formula 1 is the attitude to only call it a day when all the work is done and to focus on the essential.

**PA.B. /** In Zürs I definitely learned to put the guest at the focus and to work hard. What I brought back from the world is open-minded thinking.

**L.L. / During the winter season you and your family run a ski rental service, fashion shop, and the bistro friendly Brändle in Zürs. What is it you promise your guests?**

**PH.B. /** We don't just focus on quality and competence, but we also show our passion for what we do. This way it is our hope that the guest will not only go home feeling inspired but will also become a regular and keep coming back.

**PA.B. /** We try to do everything so the guest leaves our house completely amazed; both by the friendliness and the professional competence they encountered.

**L.L. / You only just took your places in the family business. What direction will the development of friendly Brändle take in the coming years?**

**PH.B. /** It is our goal to make sure every rental ski is a friendly Brändle ski. And it would be great if friendly Brändle were →

*"I suppose I can say my luggage really was full of adventures and experiences."*

*"It needs to be very clear where the focus is."*

*"They want to see something - because every journey starts in one's head."*

*On social media he is celebrated as an absolute killer feature on Servus TV – already during the first race of the season in Bahrain Philipp Brändle impressed with his technical know-how and his razor-sharp view of the current race cars. The aerodynamics expert from Vorarlberg, who worked on the car of long-standing World Champion Lewis Hamilton for six years before returning to Klösterle at the end of 2019, proves he has the touch. And that's also what he needs to inspire the guests of tradition-steeped business friendly Brändle in Zürs. The fact that inspiration is the key to success is nothing new to Patrick Brändle – hotel manager and consultant and a true pro in the service industry – and no-one knows his way around the industry better than he does. At home everywhere in the world the globetrotter and his family followed the call back to Vorarlberg to continue running the successful third-generation family business together with his brother. Over time the framework conditions may have changed but the competence and quality provided by friendly Brändle most certainly have not. Which is exactly what guarantees long-term inspiration, an aspect the brothers want above all for their guests.*

known outside of Zürs, too. As far as expanding the business goes, we will focus on our core business for now.

**P.A.B.** / We have a very clear mission for our staff – to be the best and fairest place to work; in every respect. And we generally need to make sure that wherever something says friendly Brändle on the outside it also needs to transport all the friendly Brändle values on the inside. What I could envision for the future would be an online shop: somewhere in the world a hotel offers a digital ski rental service which is backed by friendly Brändle and our competence. My focus clearly lies on strengthening the core business, building it up and integrating a digital rental concept to create another pillar. As far as the culinary side goes, we want to offer casual high-quality experiences with our team – no matter where.

**L.L.** / **Philipp, do you, as an aerodynamics expert, have an idea of how to bring your know-how into the ski service business or maybe even how to develop a friendly-Brändle ski?**

**PH.B.** / I do certainly have a lot of Formula 1 know-how. It includes, for instance, the topic of 3D printing. I had the vision of 3D-printed ski boots until I discovered – two months ago – that that already exists. A ski rental service from Tyrol started production and then stopped, for reasons I don't know. Two years ago, the invention was even awarded

a prize at ISPO. I can only surmise that the developers probably have professional know-how in this area but that my expertise from the Formula 1 might make a difference. Who knows? There are ideas for a ski, too, but due to a lack of time they have not been developed further. But we've laid the foundation and made some contacts, so the possibility is there. And I also work with a small sports federation in the area of aerodynamics.

**L.L. / Patrick, last year, friendly Brändle Bistro saw regular pop-up events and a culinary trip around the world. What culinary highlights can we look forward to this winter?**

**P.A.B. /** We want to keep developing our culinary competences. We already have our staff's skills. Last year we established a take-away menu for the weekends that worked out well. We'll probably do that again this year. And I would love to turn the old Trittkopf cable car I designed into a fondue parlour or a similar highlight. Which is why another idea of ours would be to do some kind of pop-up restaurant here, with a maximum of eight tables, a couple of times a week, and a bar. But that can only work if every element works out and the quality we are used to offering our guests doesn't suffer and our team is behind every step. 🍷

*"What we need is inspiration - from start to finish of the customer journey."*

*"In Zürs I definitely learned to put the guest at the focus and to work hard. What I brought back from the world is open-minded thinking."*

#### FRIENDLY BRÄNDLE SKI-SERVICE-VERLEIH & BISTRO

Talstation Trittkopfbahn (Haus Zürsersee)  
Zürs 493, 6763 Zürs am Arlberg  
Tel. +43 5583 / 3079

#### FRIENDLY BRÄNDLE FASHION SKI-SPORT-MODE GMBH

Zürs 493, 6763 Zürs am Arlberg  
Tel. +43 5583 / 2660  
sport@braendlezuers.at, www.sportbraendle.at



# FALKE SKIING

FALKE Ergonomic Sport System  
Women & Men Herbst/Winter 2021/22

*FALKE Ergonomic Sport System*  
*Women & Men Autumn/Winter 2021/22*



Sport & Freizeit



dt. / Angelehnt an das Design der Ski Capsule zum 125-jährigen Jubiläum präsentiert FALKE auch in der Herbst/Winter 2021/22 Saison eine spezielle Ski-Kollektion für Damen und Herren. Diese besteht aus Skistrümpfen in verschiedenen Styles, Underwear-Trend-Sets und Oberbekleidung aus unterschiedlichen Materialien. Ergänzt wird die Kollektion zusätzlich durch passende Accessoires wie Mützen und Stirnbänder. So bietet die Capsule eine Head-to-Toe-Produktausstattung für den ganzen Tag am Berg – auf und abseits der Piste. →



Farblich dominieren leuchtendes Türkis, strahlendes Rot sowie Schwarz, Weiß und Grautöne die Produkte für Damen. Bei den Herren ersetzt ein dunkles Blau das Türkis und wird ebenfalls mit Schwarz, Weiß, Grau und Rot kombiniert.

Der bereits bekannte „Ski“-Schriftzug – inspiriert von den ersten FALKE Frottee-Skistrümpfen aus dem Jahr 1979 – ziert schlichte T-Shirts, funktionale Thermallayer und lässige Sweatshirts. Rollkragenpullover mit Rippstruktur, sportliche Half-Zip-Strickpullover sowie Steppjacken fügen sich farblich in die Kollektionen für Damen und Herren ein.

Unterschiedliche Mützen, Stirnbänder, Sturmhauben und Armwärmer sind durch ihr farblich abgestimmtes Design ebenfalls an die gesamte Capsule angepasst und runden vor allem Après-Ski-Outfits sowohl funktional als auch optisch perfekt ab.

Die beiden Bestseller-Skistrümpfe FALKE SK2 und FALKE SK4 werden in der Herbst/Winter 2021/22 Saison in sportlich attraktiven Trendversionen angeboten. Passend zur Farbgebung der Bekleidung überzeugt der FALKE SK2 im Colourblock-Design mit mittelstarker Polsterung und einer ausgewogenen Kombination aus Komfort und Halt. Der FALKE SK4 eignet sich besonders für Skifahrer, die großen Wert auf Kontrolle und optimale Kraftübertragung legen. Optisch findet sich auch hier der „Ski“-Schriftzug der Capsule Collection wieder. 🌱





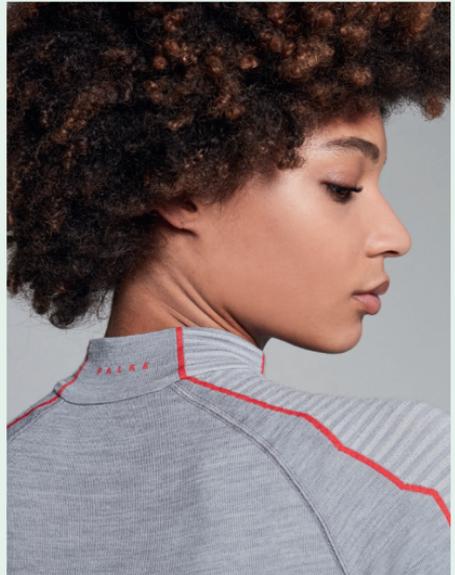
*engl. / Inspired by the design of the 125 Year Ski Capsule Collection, FALKE now also presents a special ski collection for women and men for the autumn/winter season of 2021/22. This collection consists of ski socks in a variety of styles, underwear trends sets, and outerwear from various materials and it is rounded off by matching accessories like hats and headbands. This way the Capsule offers head-to-toe sets of gear for your day on the mountain – both on and off-piste.*

Bright turquoise, vibrant red as well as black, white, and shades of grey are the dominant colours for the women's products. For the men, turquoise is replaced by a dark blue and also combined with black, white, grey, and red.

The well-known "Ski" lettering – inspired by the first FALKE terry socks from 1979 – adorns plain t-shirts, functional thermal layers, and cool sweatshirts. Rib-structure turtlenecks, sporty half-zip knit sweaters, as well as quilted jackets complement the colours of both, the women's, and men's collections.

A selection of hats, headbands, balaclavas, and arm warmers also match the entire Capsule collection perfectly and round off the après-ski outfits – both from a functional and a style perspective.

Sporty and attractive trend versions of the two best-selling ski socks FALKE SK2 and FALKE SK4 will also be launched for the autumn/winter 2021/22 season. The FALKE SK2 sports a colour-block design that matches the colouring of the other gear and sports medium padding and a balanced combination of comfort and support. The FALKE SK4 is particularly suitable for skiers who value control and ideal power transmission. And the "Ski" lettering from the Capsule Collection can once more be found here. ➡



# REISEN MIT FREUNDEN

Travelling with Friends

Ein faszinierendes Gefährt, eine traumhafte Route,  
ein genussvolles Ziel

*A fascinating vehicle, a stunning route,  
a delightful destination*





Sport & Freizeit



dt. / Mit der Gründung seiner Agentur Weitkamp Classics hat Christoph Weitkamp seine Liebe zu Oldtimern und seine Leidenschaft für das Reisen zum Beruf gemacht. Gleich dem Motto „Reisen mit Freunden“ liegt der Fokus seiner selbst geplanten Oldtimertouren darauf, mit Gleichgesinnten das gemeinsame Hobby zu genießen und reizvolle Regionen kennenzulernen. Die erkundet er bereits vorher mit der Straßenkarte auf dem Schoß und dem Diktiergerät in der Hand, hält Eindrücke fest, um dann alle Ressourcen zur Verfügung zu stellen, die man sich nur wünschen kann: Roadbooks, Tipps für unterwegs, kulinarische Empfehlungen und eine Fülle handverlesener Partnerhotels – allesamt Familienbetriebe –, die einen zusammen mit dem automobilen Schätzchen mit Freude empfangen und behüten.

„Eine Leidenschaft, die mir praktisch in die Wiege gelegt wurde.“

„Es war schon immer ein Wunsch von mir, die Arlberg Classic zu fahren.“

„Natürlich ist die Rückkehr nach Lech auch traumhaft. Schließlich habe ich hier viel Zeit als Kind verbracht.“

Die angebotenen Routen reichen dabei von norddeutschen Landschaften und Bauerndörfern im Süden Deutschlands über die Alpenpässe Österreichs bis hinunter nach Italien oder hinauf in die Niederlande und ab 2023 auch nach Skandinavien. Anfang Oktober hat er etwa seinen Teilnehmern den Schwarzwald gezeigt. Die Termine für 2022 stehen auch schon fest: Im nächsten Jahr werden die Weitkamp Classics in der Südsteiermark, in den Alpen, in den Niederlanden und in der norditalienischen Region Piemont stattfinden. →



Christoph Weitkamp  
© Foto: Weitkamp Classics

„Es gibt dir schon ein anderes Gefühl, einen Klassiker zu fahren als einen Neuwagen.“

**L.L. / Mit dem Oldtimer Land und Leute kennenlernen, ist bestimmt ein Traum. Wie kam es denn zur Gründung der Agentur?**

**C.W. /** Ich bin durch meine Eltern mit der Liebe zu Oldtimern großgeworden. Eine Leidenschaft, die mir praktisch in die Wiege gelegt wurde. Tja, und eines Tages, ich war immer Arbeitnehmer, wollte ich einfach mehr. Ich wollte

die Dinge so handhaben, wie ich es für richtig empfand. Also bin ich eines Nachts aufgestanden, habe mein Konzept geschrieben und am nächsten Tag meinen Job im Einzelhandel gekündigt. Alles, ohne dass Familie und Freunde davon wussten. Mit gutem Gefühl bin ich dann in den nächsten Laden, habe mir dort Straßenkarten und ein Diktiergerät gekauft und damit war der Grundstein meiner Agentur gelegt. Das war im Jahr 2015/2016. Und dann ging es los. Die ersten Veranstaltungen waren für Bekannte und Freunde ganz nach dem Motto „Mal schauen, wie er das so hinbekommt“. Aber jetzt läuft es. Es gibt zwei größere Agenturen, die ebenfalls Touren anbieten, aber in größeren Gruppen. Ich hab mich bewusst für kleinere Gruppen von höchstens zwölf bis maximal 15 Autos entschieden, sodass „Schmankerl“ im Rahmenprogramm wie zum Beispiel Restaurantaufenthalte oder Besuche von Sehenswürdigkeiten genossen werden können. Man kann sich in kleineren Gruppen einfach besser kennenlernen.

**L.L. / „Reisen mit Freunden“ ist dabei nicht nur ein Spruch, sondern quasi der Leitgedanke der Touren, oder?**

**C.W. /** Genau. Der Ausspruch „Reisen mit Freunden“ basiert auf einer lustigen Geschichte. Auf einer Tour in Leogang kam ein Kunde spontan auf die Idee, um 21.30 Uhr noch eine Weinverkostung zu machen. Eigentlich war das nicht der Plan, da es am nächsten Tag morgens ja weitergehen sollte. Doch alle Teilnehmer waren begeistert, somit wurde nicht



© Foto: Weitkamp Classics

lange überlegt und schon ging es zum Weintrinken. Der Sommelier hatte den Weinkeller bestens vorbereitet mit Kerzen, Käse und natürlich ausreichend Wein, sodass wir schlussendlich erst um 3 Uhr nachts im Bett waren. Am nächsten Tag kam genau der Kunde auf mich zu und meinte, das war wie ein Abend mit Freunden. Daraus entstand dann „Reisen mit Freunden“. →



„Die Planung der Routen hat weniger mit den Orten zu tun als mit den Hotels.“

„Besonders spannend finde ich Modelle aus der Vorkriegszeit.“

**L.L. / Welche Route war Ihr persönliches Highlight?**

**C.W. /** Es war schon immer ein Wunsch von mir, die Arlberg Classic zu fahren, da es eine wirklich persönliche Veranstaltung ist. Das habe ich dann auch gemacht. Und da ich den Bergen sehr verbunden bin, haben wir uns entschieden, eine atemberaubende Reise in den Dolomiten anzubieten.

**L.L. / Die Arlberg Classic, am Steuer eines tollen Oldtimers, zurück in Lech. Was ist das Schönste dabei?**

**C.W. /** Die Abwechslung der Strecken. Man hat das Hochalpine mit Arlberg- und Flexenstraße, aber auch das Liebliche mit Bregenzerwald und den Holzhäuschen. Natürlich ist die Rückkehr nach Lech auch traumhaft. Schließlich habe ich hier viel Zeit als Kind verbracht. Jedes Jahr kamen meine Eltern und ich nach Lech, um ein paar schöne Tage zu verbringen. Mit dem Ort verbinde ich wirklich viele Kindheits-erinnerungen. Und auch im Sommer, der ganze Ort ist voller Oldtimer und niemand stört sich daran. Mehr noch, die Leute freuen sich darüber. Einfach toll!



**L.L. / In welcher Häufigkeit finden Ihre Reisen statt?**

**C.W. /** Das ist ganz unterschiedlich. Wir fangen immer Anfang Mai an und lassen die Hauptferienzeit aus. Erstens, weil viele da nicht können und zweitens, weil die Landstraßen voll sind. Dann geht es von August bis in den Oktober hinein weiter.

**L.L. / Sind es immer die gleichen Teilnehmer oder bestehen die Gruppen aus jedes Mal anderen Fahrern?**

**C.W. /** Es gibt wahnsinnig viele, die immer wieder kommen, weil sie das persönliche Flair und das Abenteuer in neuen Regionen schätzen. Diese bringen dann immer wieder neue Teilnehmer aus dem Freundes- und Bekanntenkreis mit. Bis jetzt gab es noch niemanden, der nach der Tour enttäuscht heimgefahren ist.

**L.L. / Welches Publikum ziehen Sie mit Ihren Reisen an?**

**C.W. /** Langsam wird es jünger. Viele Mittvierziger, die das Ganze erleben wollen, aber beispielsweise habe ich hier in Lech einen 23-Jährigen kennengelernt, der hat sich als Teenager einen TR6 vom Schrottplatz geholt und in fünf Jahren restauriert und selbst aufgebaut. Der hat Lust auf Rallyes und liebt es, mit seinem Auto mitzufahren.

**L.L. / Was macht die Faszination der Oldtimer aus?**

**C.W. /** Für mich liegt die Faszination im Fahren. Es gibt dir schon ein anderes Gefühl, einen Klassiker zu fahren als einen Neuwagen. Man muss halt noch alles selber machen – Schalten, Kupplung drücken, kein ABS, manchmal fällt die Bremse aus, wenn es ganz schlecht kommt. Aber all dies ist der Spaß am Fahren. Egal, ob man an einer Rallye teilnimmt oder mit uns auf Reisen geht. Zudem ist jeder hier gleich. Es gibt den Bentleyfahrer, der den Bentley Blower hat, und dann gibt es den Käferfahrer, der jedes Teil an seinem →

**WORDRAP**

In Lech Zürs urlaube ich ...  
aus Überzeugung.

Ich fahre Ski ...  
am Liebsten frühmorgens bis 13 Uhr  
und dann nicht mehr.

Den Einkehrschwung mache ich ...  
auf der Kriegeralpe.

Lech Zürs nie ohne ...  
Leidenschaft.

Ein Selfie aus Lech Zürs schicke ich an ...  
diejenigen, denen ich diese Leidenschaft  
vermitteln möchte.

Mit Benzin im Blut und seiner spürbaren Leidenschaft für die Schmuckstücke aus längst vergangenen Zeiten sorgt Christoph Weitkamp für eine unvergessliche Rallye mit dem Oldtimer. Gleich einer „Reise mit Freunden“ überzeugt das Konzept seiner angebotenen Reisen im kleinen Rahmen und mit Zwischenstopps in familiengeführten Sterne-Herbergen. Im Vordergrund steht natürlich das Lebensgefühl „Oldtimer fahren“ sowie der Austausch unter Gleichgesinnten. Jeder fährt nach dem von Weitkamps Team liebevoll ausgearbeiteten Roadbook und genießt die landschaftlichen, kulturellen und gastronomischen Highlights der Region, durch welche die Route führt. Auftakt zur diesjährigen Saison ist ein Klassiker: der Schwarzwald!



Auto selbst verbaut hat. Egal, wo man herkommt oder welches Auto man fährt, hier teilen alle die gleiche Leidenschaft und verstehen sich wohl gerade deswegen untereinander. Man tritt hier anders als beim Golfen beispielsweise nicht in einen Wettkampf gegeneinander, sondern hilft sich selbstverständlich gegenseitig. Ist zum Beispiel ein Auto kaputt, fährt der Nächste rechts ran und hält schon das Werkzeug bereit.

**L.L. / Gibt es irgendwelche Kriterien, die für eine Tour mit Ihnen erfüllt sein müssen, sprich Autotyp, Dresscode etc.?**

**C.W. /** Einziges Kriterium bei mir ist, dass das Auto mindestens 40 Jahre alt sein muss. Einfach aus dem Grund, weil jetzt die ganzen 80er-/90er-Autos kommen und das gibt dann ein gespaltenes Feld. Umso jünger man anfängt, desto mehr hat man die Porsche-911-Fahrer. Meistens sind bei meinen Touren Autos aus den 50er-/60er-Jahren dabei. Manchmal auch aus den 40ern. Besonders spannend finde ich Modelle aus der Vorkriegszeit. Leider hatte ich noch nicht das Glück, einen auf meinen Touren zu begrüßen. Aber auf der Arlberg Classic.



Sport & Freizeit



© Foto: Weitkamp Classics

Hier waren die ersten 25 Autos aus der Vorkriegszeit mit riesigen Lenkrädern und ohne Dach. Echt faszinierend. Bei meinen Veranstaltungen geht es aber weniger um die Autos als um die Menschen, mit denen man Zeit verbringt und die man näher kennenlernt.

### **L.L. / Und bei der Auswahl der Orte: Welche Kriterien müssen diese erfüllen?**

**C.W. /** Die Planung der Routen hat weniger mit den Orten zu tun als mit den Hotels. Die müssen einfach passen. Es sollten unbedingt kleine, familiengeführte Häuser sein, in einer tollen Lage. Ich lege jetzt nicht wirklich Wert auf eine Garage. Wenn eine da ist, freue ich mich. Andernfalls, wenn keine zur Verfügung steht, ist das auch nicht weiter schlimm. Der Oldtimerfahrer braucht das eigentlich nicht. Auch die Strecke sollte selbstverständlich passen. Denn hat man zwar einen hübschen Familienbetrieb gefunden, der aber in einem Gewerbegebiet liegt, ist das ja auch irgendwie unpassend. →

„Es sollten unbedingt kleine, familiengeführte Häuser sein, in einer tollen Lage.“

„Ich bin italienisch angehaucht. Ich besitze eine Alfa Giulia, eine Alfa Giulietta von 62 und ein Fiat 124 Sport Coupé.“

**L.L. / Kann man sich Oldtimer für die Touren auch ausleihen?**

**C.W.** / Oldtimervermietungen gibt es, aber unsere Kunden haben alle eigene Autos. Denn da würden einfach zwei Welten aufeinanderprallen. Der eine, der sich den Oldtimer nur für ein Wochenende holt und ihn vielleicht nicht mal gut behandelt und der andere, der für den Oldtimer lebt. Da gibt es wenig Berührungspunkte und noch weniger Gesprächsstoff. Deswegen haben wir gesagt, immer mit eigenem Auto.

**L.L. / Was sind die drei wichtigsten Utensilien, die man während der Rallye im Auto haben sollte?**

**C.W.** / Einen Kugelschreiber, eine Stoppuhr und einen perfekten Beifahrer. Den Kugelschreiber, um im Roadbook abzuhaken, wo man vorbeigefahren ist. Die Stoppuhr, um die Zeit in den Wertungsprüfungen zu nehmen und ein perfekter Beifahrer, um die Zeit so angenehm und lustig wie möglich zu verbringen. Was natürlich auch im Auto wichtig ist, ist die Flasche Wasser. Zum einen für einen selbst zum Trinken und zum anderen, um bei Bedarf Kühlwasser nach-zukippen. Man braucht wirklich nicht viel. Anders als beim Vorkriegswagen. Der braucht selbstverständlich mehr. Da sollte man schon einen Werkzeugkasten mitführen. Und Klebeband, um eventuell abgebrochene Spiegel wieder anzubringen.

**L.L. / Welche Autos gehören zu Ihren all-time favorites?**

**C.W.** / Ich bin italienisch angehaucht. Ich besitze eine Alfa Giulia, eine Alfa Giulietta von 62 und ein Fiat 124 Sport Coupé.

**L.L. / Wie viel Zeit investieren Sie in Ihre Leidenschaft?**

**C.W.** / Das kommt drauf an. Wenn ich nach all meinen Pflichten – ob der Familie gegenüber oder der Agentur – noch Zeit habe, setze ich mich in mein Auto und fahre durch Hamburg. Dann schalte ich ab, komm runter vom Tag und baue Stress ab. Ganz ohne Musik, nur mit dem Motorengeräusch im Ohr ...



Sport & Freizeit

### **L.L. / Wie findet man seinen Oldtimer und wie sind Sie zu Ihren Oldtimern gekommen?**

**C.W. /** Das ist eine sehr gute Frage. Meinen ersten Oldtimer, den Fiat, habe ich gesehen und vom Fleck, ohne ihn vorher getestet zu haben, gekauft. Würde ich heute nicht mehr so machen, auch wenn es gut gegangen ist. Halt, ich habe es doch wieder gemacht, als ich meinen Alfa Giulia im Internet gekauft habe. Ich wollte schon seit ich ein Kind war, diesen Wagen besitzen. Ich habe ihn wirklich günstig gekauft, um ihn so zu verändern, wie ich es wollte – Sportsitze, Sportauspuff und Sporträder angebracht und die Stoßstange abgebaut. Und meine Giulietta habe ich letztes Jahr über mobile gekauft. Aber da muss man wirklich aufpassen. Wie findet man nun seinen Oldtimer? Das ist ganz unterschiedlich. Manch einer kauft sich ein möglichst auffälliges Auto, um bei jeder Rallye an den Start zu gehen und manch einer verdient gut und möchte neben seinem Luxusschlitten auch noch ein bodenständiges Juwel wissen. Meistens sind es aber Autos aus der Jugend, die man sich irgendwann mal anschaffen möchte.

„Dann schalte ich ab, komm runter vom Tag und baue Stress ab.“

### **L.L. / Kann man vom Auto auf den Menschen schließen und andersrum?**

**C.W. /** Das ist ähnlich wie bei Hunden – das Frauchen/ Herrchen hat die Frisur des Hundes. Aus meiner Erfahrung kann man den Menschen schon ansehen, welches Auto er/ sie fährt. Man erkennt, ob derjenige/diejenige einen Porsche 911 fährt oder einen Jaguar aus den 50ern. Vor allem am Outfit kann man das besonders gut ausmachen. 🕶️

**WEITKAMP CLASSICS GMBH**

Gertigstraße 12-14, 22303 Hamburg

Tel. +49 173 / 6115 235

[cw@weitkamp-classics.eu](mailto:cw@weitkamp-classics.eu), [www.weitkamp-classics.eu](http://www.weitkamp-classics.eu)

*engl. / In founding his agency, Weitkamp Classics, Christoph Weitkamp turned his passion for classic cars and travelling into his occupation. In line with the motto “Travelling with Friends” the focus of his personally planned classic car tours lies on enjoying the shared hobby with other classic car enthusiasts while exploring fascinating regions. Christoph Weitkamp likes to explore those regions beforehand;*





Sport & Freizeit

with a map in his lap and an audio recorder in his hand he captures his impressions in order to then be able to provide all the resources one can hope for: roadbooks, tips for the road, culinary recommendations, and a great selection of hand-picked partner hotels – all of them family run – who look forward to welcoming and pampering travellers and their automobile treasures. The routes on offer range from the landscapes of northern Germany to farmers' villages in Germany's south, to Austria's alpine passes and all the way down to Italy or up into the Netherlands – and, starting in 2023, even to Scandinavia. At the beginning of October, for example, he showed the participants around Black Forest. The dates for 2022 are already set, too: Next year Weitkamp Classics will take place in southern Styria, the Alps, the Netherlands, and the Italian region of Piedmont.

*"A passion that's practically part of my DNA."*

*"I've always wanted to participate in the Arlberg Classic Car Rally."*

*"And, of course, coming back to Lech is also stunning. After all – I did spend a lot of time here as a child."*

**L.L. / Getting to know a region and its people while driving a classic car must be amazing. How come you founded this agency?**

**C.W. /** Thanks to my parents I grew up with a passion for classic cars. A passion that's practically part of my DNA. And, well, one day – I had always been an employee – I no longer wanted to do it. I wanted to handle things the way I saw fit. So, I got up one night, wrote up my concept and the next day I quit my retail job. All of this without my family or friends knowing a thing. With a spring in my step, I headed to the next store, bought maps and a recording device, and thereby laid the cornerstone of my agency. That was in 2015/16. And then it all began. The first events were organised for friends and acquaintances whose reaction was "Well, let's see if he can pull this off." But now it's all running smoothly. There are two bigger agencies that also offer tours but for bigger groups. I deliberately decided to cap group sizes at twelve, maximum 15 cars, →

to make sure that particular “treats” that are part of the framework programme, like restaurant visits or trips to certain sights, remain enjoyable. Smaller groups simply make it easier to get to know one another.

**L.L. / “Travelling with friends” is more than just a line – it’s the guiding principle behind the tours, right**

**C.W. /** Exactly. The quote “Travelling with Friends” is actually based on a fun story. On a tour in Leogang, one of the customers had the spontaneous idea of doing a wine tasting at 9:30pm. That really hadn’t been part of the plan because we’d wanted to move on the next morning. But all the participants loved the idea, so it was quickly decided, and we all went off to drink wine. The sommelier had prepared the wine cellar quite well – with candles, cheeses, and plenty of wine, of course, so that we ended up going to bed at 3am. The next day, that particular customer came up to me and told me it had been just like an evening with friends. And that’s how “Travelling with Friends” was born.

*“The feeling of driving a classic car is simply different than that of driving a new one.”*

*“Planning the routes has less to do with the places than with finding the hotels.”*

**L.L. / Which route was your personal highlight?**

**C.W. /** It always was a dream of mine to participate in the Arlberg Classic because it’s a really personal event. So, I did it. And because I have this strong connection with the mountains we decided to offer this breathtaking trip to the Dolomites.

**L.L. / Arlberg Classic, at the wheel of an amazing classic car, back in Lech. What’s the most beautiful part of this?**

**C.W. /** The variety the route offers. There’s the alpine character of the Arlberg and Flexen pass roads as well as the delightful Bregenz Forest with its wooden houses. And, of course, coming back to Lech is also stunning. After all – I did spend a lot of time here as a child. My parents used to take me to Lech each year to spend a few beautiful days here. I have a lot of childhood memories connected with this place. And the summers are amazing – a bunch of classic cars and nobody is bothered by it. Quite the contrary, the people even enjoy seeing them. It’s simply amazing!



Christoph Weitkamp und Torsten Legler  
© Foto: Weitkamp Classics

**L.L. / How frequently are your tours organised?**

**C.W. /** That varies, actually. We usually start at the beginning of May and skip the main holiday period. On the one hand that's because a lot of people can't make it during that time, and on the other it's because the country roads are usually full. And then we keep going from the beginning of August into October.

**L.L. / Do you always get the same participants or are the groups made up of new drivers every time?**

**C.W. /** There are many who keep coming back because they enjoy the personal atmosphere and the adventure of new regions. And these people keep bringing new people from their circle of friends and acquaintances. So far, we've not had a single person who went home disappointed after a tour.

**L.L. / What kind of audience is attracted by your tours?**

**C.W. /** The people are getting younger. Many are in their mid-forties and eager to experience a trip like this, but I also met a 23-year-old here in Lech who got a TR6 from a junk yard in his teens which he restored and rebuilt over the course of five years. He's into rallies and loves participating with his car. →

*"I personally find pre-war models particularly interesting."*



*"They should absolutely be small, family-run places in great locations."*

**L.L. / What's behind the fascination with classic cars?**

**C.W. /** For me it's all about driving them. The feeling of driving a classic car is simply different than that of driving a new one. You have to do everything yourself – shifting, pushing the clutch, there's no ABS, sometimes the brakes fail, when it goes really badly. But all this makes driving so much more fun. No matter if you participate in a rally or travel with us. And we're all the same here. There's the Bentley driver with his Bentley Blower and the VW Beetle driver who put in every single piece of his car himself. No matter where you're from or what kind of car you drive – we all share the same passion and get along because of it. And contrary to playing golf, for example, there is no competition and it's only natural to help each other out. If one car breaks down, for example, the next guy will pull over and get out his tools.



**L.L. / Are there any criteria that need to be fulfilled to be part of one of your tours – make of the car, dresscode, etc.?**

**C.W. /** The only criterion is that the car must be at least 40 years old. For the simple reason that the cars from the 80s to the 90s are all coming now, and they would create a divided field. The younger you start out the more Porsche 911 drivers you get. Most of my tours have cars from the 50s/60s, sometimes even from the 40s. I personally find pre-war models particularly interesting but, unfortunately, I've not been able to welcome one of those on my tours. But at Arlberg Classic the first 25 cars were from the pre-war era with huge steering wheels and no roof. Really fascinating. My events are not so much about the cars as the people though, the people you spend time with and get to know better.

**L.L. / And when it comes to choosing the places: what criteria should they fulfil?**

**C.W. /** Planning the routes has less to do with the places than with the hotels. They simply need to be right. They should absolutely be small, family-run places in great locations. Whether they have a garage or not is not all that important to me. It's great if they have one but if not that's not an issue. Classic car people don't really need them. And, of course, the route has to work. Finding a pretty family-run hotel is no good when it's located in the middle of an industrial area.

**L.L. / Is it possible to rent classic cars for the tours?**

**C.W. /** There are places that do classic car rentals, but all our clients have their own cars. Anything else would mean two worlds clashing. On the one hand there's a person who rents a classic car for the weekend and may not even treat it well and on the other hand there's the guy who lives for his classic car. There would be few points of contact and even fewer conversation topics. Which is why we decided that people should always come in their own cars. →

## WORDRAP

*I vacation in Lech Zürs ...  
by conviction.*

*I like to ski ...  
preferably early in the morning, until 1 pm  
and then I stop.*

*At the end of my skiing day,  
I like to stop at ...  
Kriegeralpe.*

*Lech Zürs never without ...  
passion.*

*I'll send a selfie from Lech Zürs to ...  
all those I'd like to convey that passion to.*

*With fuel running through his veins and a palpable passion for gems from times long past, Christoph Weitkamp organises unforgettable classic car rallies. Reminiscent of "Travelling with Friends" the concept impresses with small-scale trips and pit stops in family-run high-class hotels. At the focus of the trips: the "classic car" lifestyle and exchanging ideas with like-minded people. Everyone uses the roadbook created by Weitkamp's Team and enjoys the regional, cultural, and culinary highlights along the route. This tour season featured a classic: the Black Forest!*



© Foto: Weitkamp Classics

**L.L. / What are the three most important items one needs to keep in the car during the rally?**

**C.W. /** A pen, a stopwatch, and the perfect co-pilot. The pen for marking the points one has passed in the roadbook. The stopwatch to measure the time for the ranking, and the perfect co-pilot to make the time at the wheel as comfortable and entertaining as possible. And, of course, a bottle of water in the car is also a must. For drinking and refilling the cooling water if necessary. That's pretty much all you need. Not in a pre-war car, though. These cars need a bit more, of course. One should definitely have a toolbox on board. And tape, to fix a broken-off mirror, for example.

*"I have a thing for Italian cars. I own an Alfa Giulia, a 62 Alfa Giulietta and a Fiat 124 Sport Coupé."*

**L.L. / What cars are your all-time favourites?**

**C.W. /** I have a thing for Italian cars. I own an Alfa Giulia, a 62 Alfa Giulietta and a Fiat 124 Sport Coupé.

**L.L. / How much time do you invest in your passion?**

**C.W. /** That depends. If I have time after my responsibilities – to my family or the agency – I'll get in my car and drive through Hamburg. It lets me tune out, come down from the day, and de-stress. With no music, just the sound of the engine in my ear ...



Sport & Freizeit

**L.L. / How does one go about finding a classic car and how did you find yours?**

**C.W. /** That's a good question. My first classic car was the Fiat – I saw it and immediately, without test-driving it, bought it. That's not something I would do today, even if it turned out well that time. Ah, no, I did do it again, actually. When I bought my Alfa Giulia online. Since I was a child, I'd always wanted to own that car. I bought a really cheap model to modify it the way I wanted to – I put in sports seats, a sport exhaust, and sport wheels and I took off the bumper. And I bought my Giulietta last year via mobile. You really have to be very careful here though. So, how does one go about finding one's classic car? There really are many options. Some people will buy the most flashy car to start at every rally and some simply make enough money to get a down-to-earth gem next to their luxury car. In many cases, however, the cars are models people have wanted to get since their youth.

*"I tune out, come down from the day, and de-stress."*

**L.L. / Can you tell what type of car a person drives and what car belongs to which driver?**

**C.W. /** It really is a bit like it is with dogs – the owner often resembles the dog. From my experiences I can say that you can frequently tell what model car someone drives just by looking at them. You can tell if someone drives a Porsche 911 or a 1950s Jaguar. The outfit is usually quite telling. 🍷

**WEITKAMP CLASSICS GMBH**

Gertigstraße 12-14, 22303 Hamburg

Tel. +49 173 / 6115 235

[cw@weitkamp-classics.eu](mailto:cw@weitkamp-classics.eu), [www.weitkamp-classics.eu](http://www.weitkamp-classics.eu)



[ARLBERGTRAIL.COM](http://ARLBERGTRAIL.COM)



ARLBERG

# DER ARLBERG TRAIL

ÜBER ALLE BERGE

3 Etappen – 3 Tage – 5 Orte

Ein neuer, sportlicher Weitwanderweg verbindet, was seit Jahrzehnten zusammengehört: Die fünf Arlbergorte Lech, Zürs, Stuben, St. Christoph und St. Anton. Mit Hilfe von Seilbahnen sind insgesamt 40 km Wanderweg in traumhafter alpiner Landschaft zu bewältigen. Das Gepäck wird auf Wunsch zwischen den Orten transportiert.

Bereit neue Wege zu gehen? Der Arlberg Trail wartet auf Sie!





# Kunst & Kultur

Arts & Culture

dt. / Was haben Mode, Handwerk und Fotografie gemeinsam? Richtig, man kann sie allesamt in Lech Zürs hautnah (er-)leben. Eine Stimme bekommen die Handwerker dank der Initiative MEISTERSTRASSE, die mit ihrem Engagement zur Renaissance der Handwerkskultur beiträgt, während Hans Truöl stellvertretend für seine Lech-Leidenschaft Bilder sprechen lässt.

*engl. / What do fashion, craftsmanship, and photography have in common? That's right, you can experience them all up close in Lech Zürs. Through the initiative called MEISTERSTRASSE, master craftsmen are given a voice and thanks to the initiative's commitment craftsmanship experiences a renaissance while Hans Truöl's photography reflects his passion for Lech.*





Kunst & Kultur



# MEISTERWERKE DER FOTOGRAFIE

Masterpieces of photography

## Lech Zürs von seiner schönsten und spektakulärsten Seite

dt. / Viele kennen sie, die eindrucksvolle Schwarz-Weiß-Fotografie des Skisprungs über einen Porsche, der quer zur Straße steht. Geschossen wurde dieses Bild von Hans Truöl – einem der herausragendsten Presse- und Starfotografen seiner Zeit. Aber nicht nur der Sprung, sondern auch der Ort Lech Zürs, die Landschaft rund um den Arlberg und deren Bewohner hat der 1981 verstorbene Truöl mit seiner Kamera verewigt. Sein Sinn für Bildaufbau, Proportionen, Kontraste und Silhouetten machen viele seiner Fotografien zu einmaligen Werken, die jetzt in digitalisierter Form in fast jedem Format oder als hochwertige Bildbände verfügbar sind. →



Der Drang, die Zeit einzufangen, war wohl der elementarste Grund, der Hans Truöl früh dazu bewogen hat, einen Fotoapparat in die Hand zu nehmen. Geboren 1920 als Sohn eines Kaufmanns in Augsburg, lernte der junge Truöl das Metier im Fotohaus Heimhuber in Sonthofen bei einer wahren Fotografen-Dynastie. Bereits zu Beginn der 1950er-Jahre fotografierte er mit einer seinerzeit modernen Hasselblad-Kamera Land und Leute in Lech Zürs.

Es war ihm ein Bedürfnis, Neues aus der Region mit der Kamera einzufangen. Als Meister der Fotoreportage und aufgrund seiner eigenen Lust am Bergsteigen, Skifahren, Reisen und Fahren – am liebsten in seinem geliebten Porsche 356 – war sein Kernthema der aufkommende Skitourismus, den er auf einmalige Art und Weise festhielt. Dank der hohen Qualität der Bilder und Truöls Auge für außergewöhnliche Motive erregten die Arbeiten schnell viel Aufmerksamkeit und verschafften ihm über Nacht einen Namen in der Branche.

### **Das Leben in den Bergen**

Mal inszenierend, mal mit sicherem Blick für die Ästhetik der Natur, aber immer mit einer fast distanzlosen Begeisterung hielt er die Aufbruchstimmung jener Jahre auf Bildern fest. Verrückte, losgelöste Momente, die man nirgendwo anders erleben konnte. Denn in Lech Zürs hat man Dinge getan, die man zuhause nicht machen durfte. Für das perfekte Foto war ihm kein Weg zu beschwerlich oder zu gefährlich. Er dokumentierte zudem bauliche Errungenschaften wie etwa den Umbau von Hotels oder den Bau des Mont-Blanc-Tunnels sowie das legendäre Porschetreffen in Zürs und sportliche Höchstleistungen. Hans Truöl begleitete die alpinen Helden von damals wie etwa die Skilegenden Toni Sailer, Ernst Hinterseer, Karl Schranz, Egon Zimmermann, Anderl Molterer oder Willy Bogner mit seiner Kamera zu Weltcupveranstaltungen. Aber auch prominente Persönlichkeiten abseits des Skizirkus standen vor Truöls Linse. Ferry Porsche, die niederländische Königin Beatrix, Ingrid Bergmann, König Baudouin I von Belgien, Petra Schürmann und Luis Trenker finden sich auf seinen Aufnahmen. →





© Foto: Hans TRUÖL Archiv



© Foto: Hans TRUÖL Archiv

Mit vielen von ihnen verband Truöl eine jahrelange Freundschaft. Dank seiner Leidenschaft für Lech Zürs und dem damit verbundenen Engagement, die Region in der Welt bekannt zu machen, wurde Truöl mit einer Ehrenurkunde des Tourismusverbandes von Zürs bedacht. ☺

Hans Truöls Faszination galt den Alpen als einfach zu erreichendes Ski- und Freizeitparadies und dem aufkommenden Skitourismus in der Region.

So notierte er auf der Rückseite einer Fotografie: „Millionengeschäft Ski: Vier Millionen Skifahrer gibt es in der Bundesrepublik. Sie wedeln und wedeln und wedeln. Über Buckelpisten. Eingepresst in die ausgekrazte Bogerlbahn.

Ohne den Skilauf zu beherrschen. Männlein und Weiblein, jung und alt. ... Skisportliche Schwarzseher glauben in der alpinen Skiwelt eine „Vermassung“, eine Übervölkerung entdeckt zu haben. Das stimmt nicht. Denn neben den Pisten ist nur selten eine Spur wahrzunehmen. Und das große, weite Skiland befindet sich neben den Pisten. Aber nur wenige können und wollen es entdecken, weil nur wenige den vollkommenen Skilauf beherrschen ...“

Insgesamt kamen in vier Jahrzehnten über 800.000 Fotografien zusammen, die gesammelt in einem Archiv in zwölf Jahren weitestgehend digitalisiert worden sind. Zu den meisten Fotos existieren die Negative und die vom Fotografen Hans Truöl exakt bezeichneten Handabzüge mit einer Geschichte zur Entstehung des Bildes auf der Rückseite. „Hans Truöls letzter Wunsch war, dass ich die Fotosammlung in Ehren weiterführe“, erklärt Mike Schaffara, Hans Truöl Archiv und Patenkind von Hans Truöl.

## HANS TRUÖL ARCHIV

Leitung: Bettina Schaffara  
Röhmerstraße 251, 47495 Rheinberg  
Tel. +49 280 / 2946 911, +49 174 / 7589 273  
tina20269@t-online.de, www.truöl.info



Kunst & Kultur

## *Lech Zürs' most beautiful and spectacular angles*

*dt. / Many are familiar with the impressive black and white photograph of the ski jump over a Porsche that's parked straight across the road. This picture was taken by Hans Truöl – one of the most exceptional press and star photographers of his time. Truöl, who passed away in 1981, did not just document this jump, but also the landscape around the Arlberg as well as its inhabitants. →*

Hans Truöl







*His sense for composition, proportions, contrast, and silhouettes makes many of his photographs unique works that are now – after having been digitalised – available in almost every format or as high-quality photo books.*

*That desire to capture time was probably the most basic reason why Hans Truöl started working with a camera very early on. The son of a merchant was born in Augsburg in 1920 and he learned the art of photography at Fotohaus Heimhuber in Sonthofen, with a proper dynasty of photographers. Already at the beginning of the 1950s he used his Hasselblad camera, which was all the rage at the time, to photograph landscape and people in Lech Zürs. It was almost an urge for him to capture everything that was new in the region on film. A master of reportage photography and passionate about hiking, skiing, travelling, and driving – preferable his beloved Porsche 356 – his core topic was the growing ski tourism which he captured in a unique way. Thanks to the high quality of his photographs and his eye for extraordinary motifs his works soon attracted attention and earned him quite the reputation over night.*

### ***Life in the mountains***

*He captured the euphoric mood of those times – sometimes staging, sometimes with a sure eye for nature's aesthetics, and always with an almost intrusive enthusiasm. Crazy, liberated moments that would not have been possible anywhere else. Because in Lech Zürs you were allowed to do things you would not have been able to do at home. For the perfect picture no path was too steep or too dangerous. He also documented construction feats like e.g. the renovation of hotels or the construction of the Mont-Blanc tunnel as well as the legendary Porsche convention in Zürs and →*

athletic highlights. Hans Truöl accompanied the alpine heroes of the times, too. Legendary skiers Toni Sailer, Ernst Hinterseer, Karl Schranz, Egon Zimmermann, Anderl Molterer or Willy Bogner were all captured when he took his camera to World Cup events. Prominent off-piste celebrities made it in front of Truöl's lense, too, though. Ferry Porsche, the Dutch Queen Beatrix, Ingrid Bergmann, King Baudoin I of Belgium, Petra Schürmann, and Luis Trenker can also be found in his pictures. Many of them formed a long-standing friendship with Truöl. Thanks to his burning passion for Lech Zürs and the commitment to making the region famous all over the world, Truöl was awarded an honorary certificate by Zürs tourism association. ☺

*Hans Truöl was fascinated by the Alps as an easy-to-reach paradise for skiing and other leisure activities and by the growing ski tourism in the region. On the back of one photograph, he noted: "Skiing, a business worth millions: four million skiers in Germany alone. They wedel and wedel and wedel. Over mogul slopes. Squished into the curves of a well-used slalom route. Without being able to ski. Men and women, young and old. ... Those with a pessimistic view of ski sports believed "overcrowding" was afoot. That is not true. There are hardly any tracks visible next to the slopes. And the wide skiing country lies beside the slopes. But only few can and want to discover it because only few really master the art of skiing...". Over the course of four decades a total of 800,000 photographs were taken, most of which were digitalised in an archive over the course of twelve years. For most pictures the negatives still exist, as do the precisely listed hand-pulled proofs with Hans Truöl's own notes on where and how the picture was taken on the back. "It was Hans Truöl's dying wish that I continue curating the collection", explains Mike Schaffara, Hans Truöl Archiv and his godchild.*

#### HANS TRUÖL ARCHIV

Administration: Bettina Schaffara  
Röhmerstraße 251, 47495 Rheinberg  
Tel. +49 280 / 2946 911, +49 174 / 7589 273  
tina20269@t-online.de, www.truöl.info



# NICHTS GROSSES, NICHTS LAUTES

Nothing big, nothing loud





## Literatur im Hotel Sonnenburg

dt. / (Kultur-)Genuss in kleinem Rahmen:  
Im stilvollen Ambiente des Hotel Sonnenburg können Gäste nicht nur in eine fantastische Welt der Bücher eintauchen, sondern die literarischen Werke jetzt auch auf kulinarische Weise genießen.

„Der wahre Leser muss der erweiterte Autor sein“, schrieb einst der romantische Dichter Novalis. Und wies auf die schier unbegrenzten Möglichkeiten hin, sich als Leser der Literatur zu nähern. Eine Möglichkeit ist das Hotel Sonnenburg. Das von Waltraud und Gregor Hoch geführte Fünf-Sterne-Haus ist Schauplatz von Handlungen, das Hotelzimmer Wohnort von Autoren und die Bibliothek Treffpunkt für Schriftsteller, Leser und kluge Köpfe jeden Alters.

Hier können sich große und kleine Buchliebhaber in fremde Welten (ent-)führen lassen und es sich in kuschligen Lesecken gemütlich machen. Zwanglos und immer offen für Neues ist auch das vielfältige Programm mit Vorträgen, Lesungen und Signierstunden. Hochkarätige Autoren präsentieren das ganze Jahr über im Wechsel mit Newcomern ihre neuesten Erscheinungen. →

## Literatur als Gaumenschmaus

Lesen bereichert, füllt das Herz und den Verstand – aber nicht den Magen, oder doch? Im einzigartigen literarischen Gourmetrestaurant Textur bekommt der Ausdruck „ein Buch verschlingen“ eine ganz neue Bedeutung.

Unerwartet und überraschend erzählt jedes Gericht eine kleine Geschichte: ausgesucht, erlesen und besonders. Inspiriert von Literaturperlen werden sechs Gänge verteilt auf zehn Kapitel zu einer unvergesslichen kulinarischen Geschichte. 🍷

### PROGRAMM:

- |               |                                                                                              |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9. Dez 2021   | Lesung mit Bernhard Aichner „Der Fund“                                                       |
| 19. Dez 2021  | Zweisprachige Lesung mit Nancy Campbell<br>„Fifty Words for Snow“/„Fünzig Wörter für Schnee“ |
| 24. Dez 2021  | Lesung mit Franco Supino „Linus Stein“                                                       |
| 26. Dez 2021  | Lesung mit Franco Supino „Mino und die Kinderräuber“                                         |
| 9. Jan 2022   | Lesung mit Sarah Kuratle „Greta und Jannis“                                                  |
| 30. Jan 2022  | Lesung mit Hans Rath „Im nächsten Leben wird alles besser“                                   |
| 6. Feb 2022   | Lesung mit Hans Augustin „Don Livio“                                                         |
| 10. Feb 2022  | Schreibworkshop mit Hans Augustin                                                            |
| 15. März 2022 | Lesung mit Karin Peschka „Putzt euch, tanzt, lacht“                                          |
| 27. März 2022 | Lesung mit John von Duffel „Die Wütenden und die Schuldigen“                                 |
| 16. Apr 2022  | Lesung mit Martin Baltscheit „Die Geschichte vom Löwen, der nicht schreiben konnte“          |
| 20. Apr 2022  | Ein Abend mit Martin Baltscheit                                                              |



Kunst & Kultur



## HOTEL SONNENBURG

Oberlech 55, 6764 Lech am Arlberg  
Tel. +43 5583 / 2147, Fax +43 5583 / 2148 36  
[literatursalon@sonnenburg.at](mailto:literatursalon@sonnenburg.at), [www.sonnenburg.at](http://www.sonnenburg.at)



## Literature at Hotel Sonnenburg

*engl. / (Cultural) indulgence on a small scale: surrounded by the stylish atmosphere of Hotel Sonnenburg, guests can not just dive into the fantastic world of books themselves but now they can also enjoy literary works in a culinary way.*

*The romantic poet Novalis once wrote: “The true reader must be an extension of the author”. He thereby pointed at the unlimited ways a reader can approach literature. One of those ways is Hotel Sonnenburg. This five-star hotel led by Waltraud and Gregor Hoch is the scene for many a plot, the hotel room an abode of authors, and the library a meeting point for writers, readers, and clever people of all ages.*

*Book lovers young and old can let themselves be whisked away into faraway lands and curl up in one of the comfy reading nooks. Relaxed and always open for new things – that’s the varied programme of talks, readings, and book signings. Throughout the year famous authors and newcomers take turns presenting their latest works.*

### **Literature as a culinary treat**

*Reading enriches, fills the heart, and the mind – but not the stomach; or does it? At the unique literary gourmet restaurant Textur the expression “to devour a book” gets a whole new meaning.*

*Unexpected and surprising – every dish tells a story: selected, distinguished, and special. Inspired by literary highlights, six courses and ten chapters form an unforgettable culinary story. ➡*



#### PROGRAMME:

- 9 Dec 2021 *Reading with Bernhard Aichner "Der Fund"*
- 19 Dec 2021 *Bilingual reading with Nancy Campbell "Fifty Words for Snow"/"Fünfzig Wörter für Schnee"*
- 24 Dec 2021 *Reading with Franco Supino "Linus Stein"*
- 26 Dec 2021 *Reading with Franco Supino "Mino und die Kinderräuber"*
- 9 Jan 2022 *Reading with Sarah Kuratle "Greta und Jannis"*
- 30 Jan 2022 *Reading with Hans Rath "Im nächsten Leben wird alles besser"*
- 6 Feb 2022 *Reading with Hans Augustin "Don Livio"*
- 10 Feb 2022 *Writing workshop with Hans Augustin*
- 15 March 2022 *Reading with Karin Peschka "Putzt euch, tanzt, lacht"*
- 27 March 2022 *Reading with John von Düffel "Die Wütenden und die Schuldigen"*
- 16 Apr 2022 *Reading with Martin Baltscheit „Die Geschichte vom Löwen, der nicht schreiben konnte“*
- 20 Apr 2022 *An evening with Martin Baltscheit*

#### HOTEL SONNENBURG

Oberlech 55, 6764 Lech am Arlberg  
Tel. +43 5583 / 2147, Fax +43 5583 / 2148 36  
[literatursalon@sonnenburg.at](mailto:literatursalon@sonnenburg.at), [www.sonnenburg.at](http://www.sonnenburg.at)



**Wollen Sie Ihr Druckprodukt  
wirklich vergraben?**

# GERIN

Echte Druckqualität seit 1871

[www.gerin.co.at](http://www.gerin.co.at)

© Foto: Walter Niedermayr



# DAS RECHT AUF GEMEINHEIT

The right to conviviality



## Allmeinde commongrounds und Kunstraum Zug

dt. / Mit der zunehmenden Bedrohung geteilter natürlicher Ressourcen hat der Begriff der commons in den letzten Jahren im öffentlichen Diskurs wieder stark an Bedeutung gewonnen. In den Alpen ist der Begriff der Allme(i)nde bekannt als seit Jahrhunderten gelebte Praxis einer genossenschaftlichen Aneignung beschränkter natürlicher Ressourcen wie Wasser, Weiden und Wald durch eine definierte, sich selbst Regeln gebende und diese Regeln auch selbst überwachende Gruppe. Die commons werden heute wieder als durchaus zeitgemäßes Modell einer „Politik jenseits von Markt und Staat“ gesehen (Silke Helfrich). →



Sehr früh, nämlich schon im Jahr 2000, haben Gerold und Katia Schneider in Lech eine kleine Kulturinitiative gleichen Namens gegründet, die sich selbst als transdisziplinäre Denkwerkstatt und Diskursforum sieht. La Loupe hat Katia und Gerold Schneider gebeten, von Motivation, Geschichte und Zukunft ihrer Initiative zu erzählen:

„Die Idee zur allmeinde commongrounds als Kulturinitiative ist deutlich älter als ihr Name. Sie begleitet mich spätestens seit meinen frühen Studientagen, in denen es alles andere als klar war, dass ich den Almhof als elterlichen Betrieb übernehmen würde. Die Idee ist einem frühen Bedürfnis nach Orientierung und nach dialogischer Reflexion geschuldet, nicht zuletzt aber auch der Utopie gemeinsamer Gestaltung des eigenen Lebensraumes, in dem ich mich tief verwurzelt fühle.

Nachzudenken über den eigenen Lebensraum, in Gemeinschaft anderer, erschien mir eine durchaus plausible Aufgabe für mein Leben zu sein. Gemeinsam mit Katia ist im Rahmen ihrer Diplomarbeit 1994 in Paris dann daraus zuerst das Projekt „Ein Haus für die Alpen“ entstanden. Die Überlegungen, die wir im Rahmen dieser Arbeit entwickelt haben, enthalten im Kern eigentlich schon fast alles, was uns heute noch bewegt. Die Änderung des Namens zu allmeinde (und dem englischen Pendant commongrounds) verdanken wir einem Freund: Er hat uns auf Ivan Illichs Arbeit: „Das Recht auf Gemeinheit“ hingewiesen. Mit der unerwarteten Rückkehr in mein Elternhaus haben sich die Schwerpunkte unserer Arbeit dann sehr stark →

in Richtung Hotel und Architektur verschoben. „Dialog braucht einen (physischen) Raum“, dachten wir immer. So entstand 2000 die erste Ausbauphase der allmeinde im Heustock eines „nicht mehr gebrauchten Stalles“. Die Erweiterung und Fertigstellung erfolgten dann 2005/6. Seitdem sind unterschiedliche Projekte entstanden, mit einem starken Fokus anfangs auf Musik, vor allem aber auf bildender Kunst. In der ursprünglichen Idee der allmeinde ist Kunst aber nur als ein Teil verankert.

Um dieser Idee besser gerecht zu werden und die Ausstellungstätigkeit „auszulagern“, haben wir nun den KUNSTRAUM ZUG geschaffen, der ab heuer seinen Betrieb aufnehmen wird. Daher wird es erstmals gleich zwei Ausstellungen parallel geben, bevor sich die allmeinde wieder mehr auf ihre Wurzeln besinnen wird. Es kann daher sein, dass dies vorläufig die letzte Ausstellung hier sein wird.

In Zug hingegen, von wo die mütterliche Seite meines Vaters stammt, wollen wir uns in den nächsten Jahren verstärkt künstlerischen und kunsthandwerklichen Themen widmen.” →



## Ausstellung Kunstraum Zug

Bruno Gironcoli (1936 – 2010) bekleidet eine der einflussreichsten Positionen der österreichischen Gegenwartskunst. Sein Werk beschreibt einen höchst persönlichen Kosmos, der eine Sonderstellung innerhalb des zeitgenössischen Kunstschaffens einnimmt. Alltagsgegenstände mutieren zu künstlerischen Versatzstücken, die Geburt, Elternschaft, Eros, Gewalt und Sexualität thematisieren und in Form einer privaten Mythologie zu Metaphern menschlicher Existenz werden lassen.

## Ausstellung in der allmeinde commongrounds

Für die Ausstellung haben die beiden Vorarlberger Künstler Christoph und Markus Getzner eine neue Werkgruppe konzipiert: „Die Reichweite menschlichen Handelns und die längerfristigen Folgen des heutigen Tuns für Mensch, Tier und Natur gilt es zu reflektieren und davon ausgehend im Sinne einer generationsübergreifenden Verantwortung zu handeln.“ ☺

### ALLMEINDE COMMONGROUNDS

Tannberg 394, 6764 Lech am Arlberg  
Tel. +43 664 / 5167 870  
info@allmeinde.org, www.allmeinde.org

### KUNSTRAUM ZUG

Katia und Gerold Schneider  
Zug 388, 6764 Lech am Arlberg  
Tel. +43 664 / 5167 870  
info@allmeinde.org, www.allmeinde.org

Öffnungszeiten:  
Allmeinde Commongrounds  
Do – So 15 – 18 Uhr

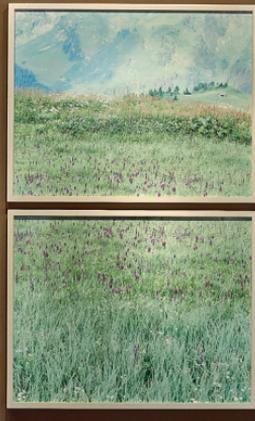
Kunstraum Zug  
Nach telefonischer Terminvereinbarung



## **Allmeinde commongrounds and Kunstraum Zug**

*engl. / With the increasing threat to shared natural resources the significance of the term commons in the public discourse has grown strongly. In the Alps, the term “Allme(i)nde” has been known for centuries as the living practice of a cooperative appropriation of natural resources like water, pastures, and forest by way of a defined group that makes and invigilates its own rules. Nowadays the commons are once more considered a contemporary model of “politics beyond market and state” (Silke Helfrich).*

© Foto: Walter Niedermayr



Very early on, in the year 2000, Gerold and Katia Schneider founded a small culture initiative in Lech that sees itself as a trans-disciplinary thinking space and forum for discussion. La Loupe asked Katia and Gerold Schneider to talk about the motivation, history, and future of their initiative:



*“The idea for allmeinde commongrounds as a cultural initiative is much older than its name. It has been with me since my early days as a student where it not at all clear that I would one day end up taking over my parents’ farm Almhof. The idea stemmed from an early need for orientation and reflexion through dialogue, not least from the utopia of designing one’s living space together – something I feel strongly connected to.*

*Thinking about one’s own living space, the community of others, seemed like quite a plausible task for my life. Together with Katia the project of “a house for the Alps” first came into existence through her thesis in 1994 in Paris. The ideas we developed as part of this thesis basically contain everything that still moves us today. We changed the name to allmeinde (the English counterpart to commongrounds) thanks to a friend: he pointed us in the direction of Ivan Illich’s work “The right to conviviality”.*

*With the unexpected return to my home, the focal areas of our work ended up moving strongly towards hotel and architecture. We always thought “dialogue needs a (physical) space”. Which is why, back in 2000, the first construction phase of the allmeinde barn in a “disused stable” began. →*



*Expansion and finish took place in 2005/6. Since then, a variety of projects was created, initially with a strong focus on music, but now mostly on visual art. In the original idea of allmeinde art is anchored only as a part, however. In order to better do the idea justice and to “outsource” the exhibition activities we now created KUNSTRAUM ZUG which will open this year. There will be two parallel exhibitions right away, before allmeinde will once again return to its roots. Which means that for the time being this might be the last exhibition. In Zug, on the other hand, where my father’s mother’s side is from, we want to dedicate ourselves more to topics of art and handicraft in the coming years.”*



Kunst & Kultur

## **Exhibition Kunstraum Zug**

Bruno Gironcoli (1936 – 2010) occupied of the most influential positions in Austrian contemporary art. His oeuvre describes the highly personal cosmos which occupies a special position as part of the creation of contemporary art. Everyday items become artistic objects of projection, birth, parenthood, eros, violence, and sexuality become topics and in the form of a private mythology they turn into metaphors of human existence.

## **Exhibition at allmeinde commongrounds**

For the exhibition two artists from Vorarlberg, Christoph and Markus Getzner, came up with a new group of works: “The scope of human action and the long-term consequences of today’s actions for man, animal, and nature must be subject to reflection and, based on this, dealt with in the sense of cross-generational responsibility.” ☺

© Foto: Walter Niedermayr

### **ALLMEINDE COMMONGROUNDS**

*Tannberg 394, 6764 Lech am Arlberg  
Tel. +43 664 / 5167 870  
info@allmeinde.org, www.allmeinde.org*

### **KUNSTRAUM ZUG**

*Katia und Gerold Schneider  
Zug 388, 6764 Lech am Arlberg  
Tel. +43 664 / 5167 870  
info@allmeinde.org, www.allmeinde.org*

*Opening hours:  
Allmeinde Commongrounds  
Thurs – Sun 3 pm – 6 pm*

*Kunstraum Zug  
Please call for an appointment*

# LEIDENSCHAFT FÜR MEISTERLEISTUNGEN

Passion for masterly handcraft





## Eine Initiative, die den Handwerkern ihre Stimme zurück gibt

dt. / Altes Handwerk und authentische Handwerkskultur sind ein einzigartiges kulturelles Erbe, das es zu bewahren gilt. Vor 20 Jahren erkannten Christoph und Nicola Rath, dass die Ausübung von traditionellem Handwerk zu den Bedingungen des anbrechenden Jahrtausends zunehmend schwerer wurde. Kreative Handwerksbetriebe, die oft über Generationen geführt wurden, sahen sich chancenlos in der Konkurrenz zum vielfältigen Angebot moderner Unternehmen. →

Es war die Geburtsstunde der MEISTERSTRASSE – als Dachmarke und Netzwerk hat es sich die Organisation zum Ziel gesetzt, die besten Handwerksmeister und Manufakturen aufzuspüren und einer breiten Öffentlichkeit zugänglich zu machen, um damit einen Beitrag zur Renaissance europäischer Handwerkskultur zu leisten. Seit 2012 steht auch die Wintersaison in Lech Zürs ganz im Zeichen meisterlicher Handwerksqualität. Exklusive Handwerksmeister und Manufakturinhaber lassen sich im Rahmen des Projektes „MEISTERSTRASSE IN RESIDENCE“ in den führenden Hotels der Region als „MASTERS IN RESIDENCE“ über die Schulter schauen und geben Einblick in ihr Handwerk, ihre Ideen und ihre Geschichte und zeigen zudem ausgewählte Produkte. Besonderes Highlight zum zehnjährigen Jubiläum in diesem Jahr: Der Besuch von drei japanischen Manufakturinhabern, welche die jahrhundertealte Keramiktradition des Landes vorstellen.

© Fotos: MEISTERSTRASSE



**L.L. / Was verbindet die MEISTERSTRASSE und Lech Zürs?**

**N.R. /** Als Gütesiegel für feinstes Handwerk, erlesene Manufakturprodukte und regionale Spezialitäten von Unternehmern und Handwerkern, die ihrem Beruf mit größter Professionalität und Leidenschaft nachgehen, lag die Realisierung des Projekts MEISTERSTRASSE IN RESIDENCE in der Region rund um den Arlberg nah. Das Publikum hier schätzt Authentizität, Qualität und Individualität in allen Bereichen des Lebens und möchte vielleicht den ein oder anderen handwerklichen Schatz aus dem Skiurlaub auch mit nach Hause nehmen.

**L.L. / Was ist die Kernbotschaft der MEISTERSTRASSE?**

**N.R. /** Handwerk hat goldene Zukunft. Weltweit gibt es unzählige viele Meister, die ihrer Profession mit großer Begeisterung nachgehen. Sie kreieren mit ihrem Können, ihren Händen, ihrem Herz und ihrem Verstand wunderschöne Produkte, die eine Geschichten erzählen.

Als MEISTERSTRASSE bauen wir die Brücke zwischen Produzenten und Kunden, die genau solche Objekte suchen.

**L.L. / Welches war euer schönstes Erlebnis in zehn Jahren „MEISTERSTRASSE IN RESIDENCE“?**

**N.R. /** Seit frühester Kindheit sind wir eng mit dem Arlberg verbunden und nicht nur von der atemberaubenden Natur, sondern auch vom Willen der Gastgeber zu kompromissloser Qualität begeistert. Dass uns zum Jubiläum der Wintersaison nun eine japanische Delegation von Keramikmeistern die Ehre gibt, um uns zu gratulieren, freut uns ganz besonders. Dies ist sicherlich eines der schönsten Erlebnisse in der Geschichte der MEISTERSTRASSE – für uns und hoffentlich auch für die Gäste von Lech Zürs. →



**L.L. / Was macht ausgezeichnetes Handwerk heutzutage aus?**

**N.R. /** Handwerk ist in der Lage, Produkte zu kreieren, die Emotionen wecken. Genau dort liegt die große Chance für das Handwerk. Denn je globalisierter und digitalisierter unsere Welt wird, desto mehr brauchen wir einen Ausgleich von Dingen, die uns erden. HandWerk ist MenschWerk und deshalb hat es goldenen Boden. ☺

Kern der JubiläumsSaison wird die zweite Februarwoche vom 5. bis 13. Februar sein. Drei japanische Manufakturinhaber werden zusammen mit einer japanischen Delegation sowie dem Botschafter Japans in Österreich, S.E. Akira Mizutani, ihre traditionellen Keramikprodukte im Hotel Post von 6. bis 9. Februar ausstellen. Die Ausstellung der Japaner wird begleitet durch einige exklusive Empfänge und Dinner sowie die Präsentation weiterer Betriebe in teilnehmenden Partnerhotels in Lech und Zürs. Es werden auch Handwerksbetriebe aus Best-of-the-Alps-Gemeinden ausstellen, eine Kooperation, die anlässlich 10 Jahre MEISTERSTRASSE auf dem Arlberg noch näher vorgestellt wird.

#### MEISTERSTRASSE HANDMADE

Freyung 6, 1010 Wien  
Tel. +43 1 / 8779 7770  
+43 676 / 8844 8844  
cn.rath@meisterstrasse.com  
www.meisterstrasse.com



Kunst & Kultur

## ***An initiative that gives craftsmanship its voice back.***

*engl. / Old craftsmanship and authentic craftsmanship culture are a part of Europe's unique cultural heritage that is worth preserving. 20 years ago, Christoph and Nicola Rath realised that it was getting harder and harder to keep traditional handicraft businesses thriving under the conditions of the new millennium. Creative craftsmen, who often pass their skills down through the generations, were finding it increasingly difficult to compete with the huge range offered by modern companies. →*



*It was the hour of birth of MEISTERSTRASSE – an umbrella brand and network with the goal of finding the best master craftsmen and manufactures to make their work available to a broad public in order to contribute to the renaissance of European craftsmanship culture.*

*As of 2012, Lech Zürs' winter seasons are all about masterful quality craftsmanship. Within the framework of the project "MEISTERSTRASSE IN RESIDENCE", exclusive master craftsmen and manufacture owners let you take a peek over their shoulders as they work in the region's leading hotels as "MASTERS IN RESIDENCE", thereby granting onlookers insight into their craft, their ideas, their history, and showing off selected products. A special highlight on occasion of the ten-year anniversary this year: three Japanese manufacture owners who present the centuries old ceramics tradition of their country.*

**L.L. / What connects the Meisterstrasse organisation and Lech Zürs?**

**N.R. /** *As a quality seal for excellent craftsmanship, selected manufactured products, and regional specialties made by entrepreneurs and craftsmen who do their jobs with great professionalism and passion, realising the MEISTERSTRASSE IN RESIDENCE project in the region around the Arlberg was an obvious choice. The clientele here value authenticity, quality, and individuality in all areas of their lives and they may also want to bring back the one or the other hand-crafted treasure from their ski holiday.*

**L.L. / What is the Meisterstrasse's core message?**

**N.R. /** *Craftsmanship has a golden future. All over the world there are many master craftsmen who do their work with the utmost passion. With their skills, their hands, their hearts, and their minds they create wonderful products that tell a story. As MEISTERSTRASSE we build bridges between producers and clients looking for just that.*

**L.L. / What was your most beautiful experience during ten years of “Meisterstrasse in Residence”?**

**N.R. /** We have been connected to the Arlberg since our early childhood and we love not only the breathtaking nature but also the hosts’ willingness to provide quality without compromise. The fact that upon our ten-year winter season anniversary we get to welcome a delegation of Japanese master ceramics makers who come to congratulate us is particularly amazing. It must be one of the most beautiful experiences within the framework of MEISTERSTRASSE – for us and hopefully also for Lech Zürs’ guests.

**L.L. / What is it that makes excellent craftsmanship stand out these days?**

**N.R. /** Craftsmanship has the capacity to create products that evoke emotion. And that’s the big change craftsmanship has. The more globalised and digitalised our world becomes, the more do we need the balance of things that can ground us. CraftsManship is made by Man and therefore always rests on fertile ground. ☺

*The core of the anniversary season will be the second week of February, from February 5 to 13, during which three Japanese manufacture owners and a Japanese delegation as well as Austria’s Japanese ambassador, S.E. Akira Mizutani, will present traditional ceramics products at Hotel Post from February 6 to 9. The Japanese exhibition will be accompanied by several exclusive receptions/dinners as well as an exhibition of other handicraft businesses in participating partner hotels in Lech and Zürs. Within the framework of a collaboration that will be introduced on occasion of the 10-year anniversary of MEISTERSTRASSE handicraft businesses from the Best-of-the-Alps villages will also present their products.*

**MEISTERSTRASSE HANDMADE**

Freyung 6, 1010 Wien  
Tel. +43 1 / 8779 7770  
+43 676 / 8844 8844  
cn.rath@meisterstrasse.com  
www.meisterstrasse.com



# Kulinarik & Genuss

Cuisine & Delights

dt. / Während auf den Pisten der schnelle Kick zählt, wissen Feinschmecker die langsame Entfaltung aller Aromen zu schätzen. Geschmackliche Vielfalt, die allmählich verwöhnte Zungen reizt, bringt Matthias Schütz auf den Tisch. Bei Andi Schneider in der Schneggarei sorgt hingegen die rustikale Küche für Entschleunigung.

*engl. / On the slopes it's all about speed but gourmets have known for a long time that the best aromas need time to unfold. Matthias Schütz serves a variety of tastes that tickles even the most spoiled palates. At Andi Schneider's Schneggarei it's more rustic fare that ensures deceleration.*

# DIE „MODERNSTE SKIHÜTTE ÖSTERREICHS“

“Austria’s most modern ski hut“

Einfache Formensprache, unkompliziertes Genießen  
*Reduced design language and indulgence without frills*



Kulinarik & Genuss



dt. / Mitten in der Arlbergidylle liegt der Almhof der Familie Schneider – ein Fünf-Sterne-Haus, das Gästen aus aller Welt schon seit fast 100 Jahren als Rückzugsort vom stressigen Alltag dient. Hier werden Traditionen bewahrt und zeitgemäße Gepflogenheiten gelebt. Zu diesen modernen Bräuchen gehört sicherlich auch ein Besuch der angrenzenden Schneggarei, geführt von Andreas Schneider. Der sympathische Lecher, der in unterschiedlichen Hotels auf der ganzen Welt gearbeitet hat, schuf gemeinsam mit seinen Geschwistern eine moderne Skihütte, die ein ungezwungener Ort für rustikales Essen, Pizza vom Holzofen und fröhliches Feiern ist. Vielfach auch für die Architektur ausgezeichnet ist die Schneggarei heute ein Muss für Après-Ski und junge Leute. Auch die nächste Generation arbeitet schon mit: Andreas Schneiders Sohn Leo hat als nachrückende Generation das Handwerk von der Pike auf gelernt. Zusammen mit dem Team vor Ort sorgt der 27-Jährige jetzt ebenfalls für losgelöste Genussmomente bei den Gästen.

„Es sollte von Anfang an nicht nur eine normale Hütte sein, sondern etwas ganz Besonderes.“

„Die kulturelle Einzigartigkeit der Region spiegelt sich in der Schneggarei wider.“

**L.L. / Viele Gäste fragen sich, was es mit dem speziellen Namen auf sich hat. Was bedeutet Schneggarei eigentlich?**

A.S. / Das ist der alte Flurname vom Standort der Hütte. Früher war das alles Sumpfbgebiet, wo natürlich viele Schnecken lebten. Hinzu kommt die Lage am Hang. Daraus ergab sich Schnegga= Schnecken und Rei = steiler Hang, also Schneggarei. →



© Fotos: Skihütte Schneggarei

**L.L. / Die Schneggarei ist für ihre Architektur vielfach ausgezeichnet worden. Wie entstand die Idee, eine außergewöhnliche Skihütte zu planen und was macht sie heute noch so einzigartig?**

A.S. / Die Idee entstand gemeinsam mit meinen Geschwistern. Gebaut haben es dann mein Bruder und meine Schwägerin Katia, zusammen mit Philip Lutz. Es sollte von Anfang an nicht nur eine normale Hütte sein, sondern etwas ganz Besonderes. Einfach etwas anderes, das es bis dato so noch nicht gab. Viele Leute sind auch überrascht vom großzügig gestalteten Inneren der Hütte, die von außen ja doch recht klein erscheinen mag. Diese bleiben dann erstmal mitten im Raum stehen, um alles auf sich wirken zu lassen.

L.S. / Der unnachahmliche Charakter der Weißtanne und die exklusive Holzbauweise im Gastbereich machen die Schneggarei nicht nur zu einem Unikat, sondern auch zu einem Ort, an dem man sich zuhause fühlt. Es herrscht eine familiäre Atmosphäre, in der die alpine Tradition überall spürbar ist; und dennoch strahlen die Räumlichkeiten auch eine moderne Reinheit aus. Die kulturelle Einzigartigkeit der Region spiegelt sich in der Schneggarei wider und das begrüßen viele Leute.

„Wir möchten nicht einfach nur ein Bistro sein, sondern ein Platz, an dem man gerne verweilt.“



Kulinarik & Genuss



**L.L. / Unter dem Motto „Der Sommer lebt in Lech“ haben Sie die Schneggerei zum Summer Space gemacht. Auf was darf man sich im kommenden Winter und im Sommer 2022 freuen?**

A.S. / Über die Idee zum Coworking, also dem Summer Space, haben Brigitte Finner und ich schon seit ein paar Jahren gesprochen. Jetzt fanden wir, dass der richtige Zeitpunkt war, damit zu starten. Organisation und Durchführung haben wir aber meinem Sohn überlassen, der das klasse macht.

L.S. / Das Konzept zum Summer Space haben Jara Ulmer und ich während der letzten Take-away-Wintersaison noch weiterentwickelt. Wir möchten nicht einfach nur ein Bistro sein, in dem man 90 Minuten stillsteht, sondern ein Platz, an dem man gerne verweilt. Im Obergeschoss der Hütte gibt es beispielsweise Räumlichkeiten, die im Sommer nicht genutzt wurden, da es einfach an Gästen fehlte. Warum also hier nicht einen Coworking Space kreieren, der diese Idee vom Verweilen und Genießen in die Tat umsetzt. Für uns ist dieses Konzept ein Gewinn auf ganzer Linie. Wir können nicht nur die zuvor leerstehenden Räume wirtschaftlich nutzen, sondern auch unseren Community-based-Living-Gedanken weiter →

„Selbstverständlich lebt der Sommer auch nächstes Jahr wieder in Lech.“



Andreas Schneggerei



Leo Schneider

„Vom Teig bis zum Topping wird alles selbst gemacht.“

„Es sind die Kleinigkeiten, die man von außen nicht sieht, die aber den großen Unterschied machen.“

vorantreiben. Selbstverständlich lebt der Sommer auch nächstes Jahr wieder in Lech. Aber auch im Winter werden wir unseren Gästen Entschleunigung schenken, mit beispielsweise einem hausgemachten Frühstück und einer guten Tasse Kaffee, bevor es auf die Piste oder zum Winterspaziergang geht. So sind wir nämlich schon um 10 Uhr für die Leute da und nicht erst um 12 Uhr. Dazu kommt die voranschreitende Digitalisierung. Es reicht zum Beispiel, den QR-Code auf der Karte einzulesen und schon hat man sich einen Kaffee bestellt. Diese Art der Vereinfachung von Tischvorbestellungen oder Getränkeordern wird von unseren Gästen sehr geschätzt und ist auch eine Art von Alleinstellungsmerkmal der Schneggerei – immer auf dem neuesten Stand zu sein, um den Leuten jeglichen Komfort zu bieten.

**L.L. / Ein Klassiker in der Schneggerei ist Ihre Pizza vom Holzofen, bei Ihnen gibt es sogar eine eigene Kreation vom Chef persönlich. Was macht die „Lech Pizza“ so besonders? Haben Sie auch schon mal mit Sauerteig experimentiert?**

**A.S. /** Die Antwort darauf lautet: der Holzofen. Dieser schenkt dem Pizzateig seine spezielle Geschmacksnote und veredelt so die Pizza. Gestartet wird der Ofen zehn Tage vor Saisonbeginn – er fährt dann langsam mit der Temperatur hoch. Alles ist perfekt. Außerdem ist da noch unser italienischer Chefkoch Francesco Cariglia. Er holt einmal die Woche alle Zutaten, die er braucht und macht daraus dann seine köstlichen Eigenkreationen. Vom Teig bis zum Topping wird alles selbst gemacht. →





© Fotos: Skihütte Schneggarei

„Im Mittelpunkt  
steht der Gast und  
das sollte man  
immer beherzigen.“

L.S. / Francesco arbeitet jetzt seit fast zehn Jahren bei uns und ist absoluter Perfektionist. Soll heißen, ist eine Pizza nicht so, wie er sie sich vorstellt, verlässt sie die Küche auch nicht. Jetzt im Sommer haben wir glücklicherweise viel Zeit zum Experimentieren und Ausprobieren, wie zum Beispiel die Pizza mit Sauerteig. Bis jetzt ist aber noch nichts spruchreif. Das Besondere an unseren Pizzen ist halt, dass alle Details passen – von den Zutaten bis zum einheimischen Holz zum Befeuern des Ofens über die richtige Temperatur. Es sind die Kleinigkeiten, die man von außen nicht sieht, die aber den großen Unterschied machen.

L.L. / **Neben der Pizza gibt es auch Schnecken aus Wien und besondere Kreationen aus der Küche. Schnecken kannte man früher nur aus Frankreich oder aus dem Film Pretty Woman. Was machen Wiener Schnecken so besonders und was muss man in der Schneggarei unbedingt probiert haben?**



Kulinarik & Genuss

A.S. / Die Wiener Schnecken, die wir anbieten, werden jeden Tag frisch geerntet. Nicht in der Dose oder gar gefroren, auch hier sind alle Zutaten frisch. Unbedingt probiert haben sollte man den Burger. Einer unser Klassiker auf dem Menü. Aber auch unser Tatar – ein Hochgenuss!

L.S. / Für mich ist es das Cordon bleu. Da geht mir immer wieder das Herz auf. Unsere Bemühungen, die Gäste zu begeistern, beinhalten auch vegane und vegetarische Salatkreationen. Was man auch unbedingt probiert haben muss, sind die Specials von Martin Brandstätter. Diese kreiert er jede Woche neu. Momentan haben wir ein Garnelen Masala mit Pizzabrot von Francesco mit Oliven und Rosmarin sowie Forelle im Ganzen mit Petersilienkartoffeln, Kapern und Tomatenbutter.

„Was mir besonders in Lech Zürich fehlt, ist die Zusammenarbeit.“

**L.L. / Sie sind mit Leib und Seele Gastronom. Welche Eigenschaften sind heute besonders wichtig, um dem Gast ein Erlebnis zu bieten? Und welche Gepflogenheiten sind mit der Zeit verloren gegangen?**

A.S. / Im Mittelpunkt steht der Gast und das sollte man immer beherzigen. Nett, freundlich, zuvorkommend sind Tugenden, die schon ausreichen, um dem Gast ein Erlebnis zu bieten. Das gilt natürlich auch für die Mitarbeiter. Behandelt man diese schlecht, wird auch der Gast sich nicht wohlfühlen. Vieles ist gleich geblieben, manches hat sich verändert. So sind zum Beispiel die Gäste kritischer geworden.

L.S. / Tatsächlich müssen wir uns jetzt schon dem Thema der Mitarbeiterkrise stellen. Es sieht düster für den Bereich der Gastronomie aus, wenn man den Prognosen für die kommenden Jahre Glauben schenken mag. Überall mangelt es an Fachkräften. Und es sind doch gerade gute Mitarbeiter, die den Aufenthalt des Gastes zum Highlight machen. Da sollten wir in den nächsten Jahren als Branche unbedingt wettbewerbsfähiger werden. →



Rüder Charme, standfeste Baumaterialien und eine warmherzige, familiäre Atmosphäre – beschreibt man die Schneggerei, so ist es, als würde man ein bisschen auch den Gastgeber Andreas Schneider charakterisieren. Als zweitältestes Kind von Hannelore und Gebhardt Schneider wurde er in eine lange Familientradition hineingeboren, in der der Gast als erweitertes Familienmitglied im Mittelpunkt steht. So verbrachte er seine Kindheit zusammen mit seinen drei Geschwistern Christian, Angelika und Gerold im über die Grenzen hinaus bekannten Hotel Almhof Schneider, um dann nach seinem Studium der Handelswissenschaften in die Welt hinauszuziehen. Egal, wohin es ihn verschlug – ob Montreal, Südfrankreich oder Kuwait – er wusste immer, dass er zum Ausgangspunkt Lech Zürs zurückkommen würde. Standhaft führte er dann zehn Jahre lang das Hotel der Eltern, bevor er einen Schlaganfall erlitten hat. Er kämpfte sich fünf Jahre zurück ins Leben und erfüllte sich mit der Schneggerei einen langersehnten Traum. Tatkräftig unterstützt wurde er dabei von seiner Familie, die bei der Umsetzung mithalfen. Heute gehört die Schneggerei als „modernste Skihütte Österreichs“ genauso zu Lech Zürs wie der Almhof Schneider, geführt von seinem Bruder Gerold. Und dass es auch so bleibt, dafür sorgt Sohn Leopold Schneider. Der studierte Hospitality Manager setzt nicht nur die legendäre Gastfreundschaft der Familie Schneider fort, sondern stellt mit dem Konzept des Summer Coworking Space die Weichen für eine erfolgreiche Zukunft.





Kulinarik & Genuss

**L.L. / Ihre Familie Schneider sind Tourismuspioniere und setzen sich auch ganz stark für Lech Zürs ein. Wohin soll sich Lech Zürs in den nächsten zehn Jahren entwickeln?**

A.S. / Lech Zürs braucht meiner Meinung nach eine Generalüberholung. Denn im Sommer bietet es noch zu wenig für die Gäste an. Für die nachfolgenden Generationen hat Lech Zürs einfach nicht das, was sie suchen und brauchen, um sich wohlfühlen und ein paar schöne Momente zu verbringen. Da hat Lech Zürs definitiv Nachholbedarf.

L.S. / Sehr schwierig, das in einem Satz auszudrücken. Ich habe in meinen Jahren im Ausland viele Eindrücke gewonnen und Erfahrungen gemacht, die ich teilweise immer noch verarbeite. Natürlich denke ich viel darüber nach, wie man Sachen von woanders hier implementieren könnte, gerade im Food-&-Beverage-Bereich. Da gibt es gute, prozessorientierte Lösungen, die bei uns Anwendung finden könnten. So soll es nicht nur der Gast einfacher haben, sondern auch der Gastgeber. Eine Win-win-Situation für beide. Was mir besonders in Lech Zürs fehlt, ist die Zusammenarbeit – ob innerhalb der Gemeinschaft, der Betriebe untereinander oder beim Tourismusbüro mit den Unternehmen.

Das müsste sich in Zukunft ändern. Ich glaube auch, dass wir Mut zur Innovation haben müssen. In einer Zeit, in der sich viel ändert, ist das besonders wichtig, um wettbewerbsfähig zu bleiben. Und es macht auch Spaß, sich immer wieder neu zu erfinden und Neues auszuprobieren. ☺

**WORDRAP**

Schnecken sind für mich ...

A.S. / gut zum Essen.

L.S. / klassisch in der Schneggarei.

Mein Lieblingsplatz in Lech:

A.S. / Schneggarei.

L.S. / Von wo auch immer man das Omeshorn sieht.

Die Schneggarei gehört zu Lech wie ...

A.S. / Knoblauch auf den Schnecken.

L.S. / die Kirche zum Dorf.

Privat bin ich am liebsten ...

A.S. / im Kreis meiner Liebsten  
und am Reisen.

L.S. / mit Freunden und Familie.

**SKIHÜTTE SCHNEGGAREI**

Tannberg 629, 6764 Lech am Arlberg

Tel. +43 5583 / 39888

info@schneggarei.com, www.schneggarei.com

*"We knew from the get-go that it was not supposed to be a normal hut but something very special."*

*"The region's unique cultural character is reflected at Schneggarei."*

engl. / *The Schneider family's Almhof – right at the centre of the Arlberg's idyllic landscape – a five-star hotel that has been catering to the needs of guests from all over the world looking to escape their stressful everyday lives for almost 100 years. It is a place where traditions are preserved, and contemporary habits embraced. One of these habits certainly includes a visit to Schneggarei next door, which is run by Andreas Schneider. Super likeable and a true native of Lech, he's worked in numerous different hotels all over the world and together with his siblings he has created a modern ski hut which is a laid-back spot for rustic food, pizza baked in a wood-fired oven, and joyful celebration. Schneggarei has received numerous awards for its architecture and today it is a hotspot for après ski and young people. The family's next generation is already lending a hand, too: Andreas Schneider's son Leo has been learning the business from scratch and together with his team, the 27-year-old is also working on making sure all the guests can enjoy relaxed and pleasurable times.*

L.L. / **Many guests ask themselves what that special name is about. It's a word most German speakers are unfamiliar with – so what does Schneggarei mean?**

A.S. / *It's the old field name for the hut's location. This whole area used to be wetland and there used to be a lot of snails. And it's all on a slope. Which is how "Schnegga" = snails and "Rei" = steep slope form Schneggarei.*

**L.L. / Schneggarei has received numerous awards for its architecture. How did you come up with the idea of planning such an extraordinary ski hut and what is it that still makes it unique today?**

*A.S. / My siblings and I came up with the idea together. And, together with Philip Lutz, my brother and my sister-in-law, Katia, built it. We knew from the get-go that it was not supposed to be a normal hut but something very special. Something different, something no-one had seen before. Many people are surprised by how roomy the hut is on the inside even though it doesn't look it from the outside. They often like to just stop in the middle of the room to let the visual sink in.*

*L.S. / The inimitable look of the silver fir and the exclusive timber construction in the guest area are what make Schneggarei not just unique but also a place where you immediately feel at home. The atmosphere is informal and the alpine tradition palpable all over the place; and at the same time the space exudes a kind of modern cleanliness. Nevertheless, the region's unique cultural character is also reflected at Schneggarei and many people appreciate that. →*



Kulinarik & Genuss







Kulinarik & Genuss

**L.L. / Under the motto “Summer lives in Lech” you have turned Schneggarei into a Summer Space. What can we look forward to in the coming winter and summer 2022?**

A.S. / The idea of co-working, the concept of Summer Space, that’s something Brigitte Finner and I had already been talking about for a few years. And now we felt it was the right time to get going. We left the organisation and implementation to my son who is doing an amazing job.

L.S. / Jara Ulmer and I worked on developing the Summer Space concept during the last take-away winter season. We didn’t just want to be a bistro where people stand still for 90 minutes, we wanted to be a space where people want to linger. The upper floor of the hut has rooms that didn’t used to be open in summer because there simply weren’t enough guests. So, why not create a co-working space that makes this idea of lingering and enjoying a reality? We feel that concept is an all-out win. We can make use of the empty space and further our idea of community-based living at the same time. And, of course, summer will continue to live in Lech next year, too. But – we also want to give our guests the gift of deceleration in winter – with home-made breakfast and a good cup of coffee before hitting the slopes or setting out on a winter walk. Consequently, we’ll be here for the guests starting at 10 am instead of 12 pm. And, of course, we are also moving forward in terms of digitalisation. It’s enough to simply scan the QR code on the menu to order a coffee. Our guests really appreciate this kind of simplified order process and it’s a kind of USP here at Schneggarei, too – to always be at the forefront of technology and offer the guests every possible comfort.

*“We did not just want to be a bistro but rather a place where people want to linger.”*

*“Of course, Summer will live in Lech once more next year.”*

**L.L. / Your wood stove pizza is a classic at Schneggarei, you even make a pizza that was created by the boss himself. What is it that makes the “Lech Pizza” so special? And have you ever experimented with sourdough?**

A.S. / The answer is: the wood-fired oven. It gives the pizza a special flavour that instantly refines it. The oven is fired up ten days before the season starts – to make sure the temperature increases slowly until everything is perfect. And then there is our Italian head chef, Francesco Cariglia. →

Once a week he gets all the ingredients he needs to make his wonderful creations. From dough to topping – everything is handmade.

L.S. / Francesco has been working with us for almost ten years and he is a true perfectionist. Which means if a pizza isn't exactly the way it's supposed to be it won't leave the kitchen. Now, in the summer we are happy to have time to experiment and try out new things – like sourdough pizza, for example. So far, however, we are not ready for a decision. What's so special about our pizza is that we make sure all the details are right – from the ingredients to the local wood used for fuelling the oven to the right temperature. It's those little things you don't see from the outside that really make a big difference.

### WORDRAP

*For me, snails are ...*

A.S. / a tasty treat.

L.S. / a classic at Schneggarei.

*My favourite spot in Lech:*

A.S. / Schneggarei.

L.S. / Wherever you can see Omeshorn.

*Schneggarei and Lech belong like ...*

A.S. / garlic on snails.

L.S. / two pieces of a puzzle.

*In my private life I like being ...*

A.S. / with my family or off to travel.

L.S. / with friends and family.

L.L. / **Aside from the pizza you also serve snails from Vienna in the form of special culinary creations. Snails are usually associated with France or the movie Pretty Woman. What makes them so special and what dish is a must-try at Schneggarei?**

A.S. / The Viennese snails we serve are harvested fresh every day. They don't come in a can or frozen and all the other ingredients are fresh, too. The burger is an absolute must-try. One of the classics on our menu. And so is our tatar – a delightful treat!

L.S. / For me it's actually the cordon

bleu. A proper feelgood dish. Our ambitions to make our guests happy, however, also include vegan and vegetarian salad creations. And you should definitely try our specials by Martin Brandstätter. He comes up with new things every week. Right now, for instance, we have a shrimp Masala with pizza bread with olives and rosemary made by Francesco as well as a whole trout with parsley potatoes, capers, and tomato butter.



Kulinarik & Genuss



*"From dough to topping - everything is handmade."*

**L.L. / You are restaurant owners with body and soul. What characteristics does one need to offer the guests an experience? And what customs have vanished over time?**

A.S. / There is one thing you must never forget: the guest is at the focus. Being kind, friendly, attentive are all virtues that really are enough when it comes to offering the guest an experience. And, of course, that goes for our staff, too. If we treated them badly our guests wouldn't feel comfortable either. Many things have remained the same and many have changed. The guests have become more discerning, for one thing.

L.S. / We really are facing the issue of a staff crisis right now. Things are not looking good for the restaurant and hotel industry, especially if you believe the predictions for the coming years. Everywhere people are looking for trained staff. And it's the good staff that turns a guest's stay into a highlight. The industry definitely needs to become more competitive in the coming years. →

*"It's those little things you don't see from the outside that really make a big difference."*

*Rustic charm, sturdy building materials, and a warm and welcoming atmosphere – when describing Schneggarei one might just as well be speaking about the host, Andreas Schneider. The second-oldest child of Hannelore and Gebhardt Schneider was born into a family of long-standing tradition where every guest is at the centre of attention and basically another family member. He and his siblings Christian, Angelika, and Gerold spent their childhood at the internationally renowned Hotel Almhof Schneider until Andreas decided to head out into the world after his studies of commercial sciences. No matter where he ended up – whether it was Montreal, the South of France or Kuwait – he always knew he would return to his starting point Lech Zürs where he ran his parents' hotel for ten years before suffering a stroke. Over the course of five years, he fought his way back to life and in building up Schneggarei realised a long-standing dream. Along the way his family provided the support necessary to make it happen. Today Schneggarei is "Austria's most modern ski hut" and as much a part of Lech Zürs as Almhof Schneider ever was – which is now run by his brother, Gerold. And Andreas' son, Leopold Schneider, is there to make sure it stays that way. Having studied Hospitality Management, he not only keeps up the Schneider family's legendary culture of hospitality, but with projects like the Summer Coworking Space he also lays down the tracks for a successful future.*

**L.L. / The Schneider family are pioneers of tourism and have always been campaigning for Lech Zürs. What path should tourism in Lech Zürs take in the next ten years?**

*A.S. / If you ask me Lech Zürs needs a major overhaul. During the summer it offers the guests too little. The young generations simply don't find what they're looking for and what they need to be comfortable and enjoy beautiful times. Lech Zürs definitely has some catching up to do.*

*L.S. / It's hard to put that in one sentence. During my years abroad I've learned so much and experienced things I feel I am still processing today. Of course, I think a lot about how things I've seen elsewhere might be implemented here, especially in the food & beverage area. There are great, processoriented solutions we could definitely apply here. To make things easier not just for the guests but for the hosts, too. A win-win situation for both. And what I'm missing in Lech Zürs is collaboration – whether it's within the community, between businesses or between businesses*



Kulinarik & Genuss

*"There is one thing you must never forget: the guest is at the focus."*

*"What I'm really missing in Lech Zürs is collaboration."*

*and the tourism board. That would certainly need to change in the future. I also think we need the courage to innovate. During a time of change that's a particularly important factor in order to remain competitive. And I think it is fun to keep reinventing oneself and try out new things. ☺*

#### SKIHÜTTE SCHNEGGAREI

Tannberg 629, 6764 Lech am Arlberg

Tel. +43 5583 / 39888

[info@schneggarei.com](mailto:info@schneggarei.com), [www.schneggarei.com](http://www.schneggarei.com)

# KOCH DES JAHRES 2021

Chef of the year 2021



© Foto: Kirchgasser Photography

## Klarheit, Aromentiefe und Raffinesse – Matthias Schütz' kulinarische Hommage an die Region



Kulinarik & Genus

### *Clarity, depth of aromas, and sophistication – Matthias Schütz pays culinary homage to the region*



dt. / Das Produkt ist der Held auf dem Teller – für den Küchenchef Matthias Schütz bedeutet Regionalität sehr viel. Der Mann, der auf Omas und Opas Bauernhof in der Wachau aufgewachsen ist, hält diesen Begriff keineswegs für abgedroschen, sondern für das Um und Auf seiner Küche. Sein Handwerk hat der mehrfach ausgezeichnete Shootingstar und neu gewählter Preisträger des „Restaurant & Hotel Guide 2021“ als Koch des Jahres 2021 bei den besten gelernt. Sein Stil – eine gute Balance zwischen bodenständig und modern – ist sehr von Thorsten Probosts Kräuterküche beeinflusst.

Kein Wunder, kochte Matthias Schütz doch mehr als zwei Jahre an seiner Seite. Vom traditionellen Gasthaus bis hin zur Sterneküche hat der 36-jährige Niederösterreicher alle Stationen durchgemacht. Zuletzt konnten sich die Gäste und Kritiker im Restaurant Seeplatzl am steirischen Grundlsee von seinem Talent überzeugen. →

„So erhalte ich einen gewissen Gegenpart auf dem Teller.“

Nun verwöhnt seine auf Vitalität, Leichtigkeit und Frische fokussierte Küche die Gaumen in der Griggeler Stuba im Burg Vital Resort in Oberlech, wo er als gebührender Nachfolger von Probost den Kennern die feinen Aromen der Alpen näherbringt. Damit setzt er seinen Erfolgsweg der kulinarischen Höhenflüge fort.

**L.L. / Ihre Philosophie ist die Konzentration und Reduktion auf das Wesentliche. Welche Zutaten darf man weglassen und welche auf gar keinen Fall?**

M.S. / Mein Hauptfokus liegt auf dem Produkt. Ich bin hier nicht ganz so puristisch wie der Thorsten, denn ich mag ein wenig mehr Textur auf dem Teller. Daher greife ich gerne auf Säuren, Soßen und selbstverständlich Kräuter zurück. So erhalte ich einen gewissen Gegenpart auf dem Teller.

© Foto: Kirchgasser Photography





## L.L. / **Hochwertige Lebensmittel sind die Grundlage jedes guten Gerichts. Auf welche Aspekte achten Sie hier ganz besonders?**

M.S. / Ich schaue sehr auf die richtige Wahl des Lieferanten. So ist beispielsweise Simon Vetter vom biozertifizierten Vetterhof ein wichtiger Partner für uns. Wir hatten das Vergnügen, bereits zwei Veranstaltungen mit ihm zu machen, bei denen wir die frischen Gemüsesorten aus seinem Anbau roh und zubereitet serviert haben. Da stand dann die Aubergine im Fokus, während Fleisch und Fisch eher die zweite Geige spielten. Um solch ein doch sehr gemüselastiges Menü auf die Beine zu stellen, braucht es natürlich eine Vielzahl an Gemüsesorten. Daher nutzen wir die ruhige Zeit, um jetzt mit Sorgfalt Sachen einzulegen und zu fermentieren. Damit bereiten wir uns ideal auf die Hochsaison im Winter vor. Neben dem Gemüse werden aber auch Kräuter, Samen und Zapfen als Zutaten verarbeitet, die wir im Frühjahr selbst sammeln und pflücken. Bei der Frage, wie man diese dann am besten haltbar macht – also mit Sirup eingeweckt oder fermentiert – kommt der kreative Aspekt des Berufs ins Spiel. Neben aller Liebe zur Regionalität achten wir zudem auf Saisonalität. Die Zutaten müssen einfach zur Jahreszeit passen. Beispiel Artischocken, diese bereichern das ein oder andere Gericht auch im Winter und wir bedienen uns daher an den Vorräten, die wir im Sommer eingeweckt haben.

## L.L. / **Welcher spezifische Geschmack unterscheidet die Griggeler Stuba von anderen?**

M.S. / Wir versuchen, das Produkt hervorzuheben. Entweder in Kombination mit Kräutern oder eingelegten Zutaten, die ein gewisses Maß an Säure haben. So beschert ein fermentierter Bärlauch beispielsweise einen anderen Kick als ein pur auf den Teller gelegter Stängel. Ich glaube, es ist unser Zusammenspiel von verschiedenen Komponenten, wobei das Grundprodukt immer geschmacklich erkennbar bleibt, was uns von anderen unterscheidet. Unser Ziel ist es, den Eigengeschmack zu verstärken und nicht zu übertünchen. Wir experimentieren dafür sehr viel mit Kräutern und nutzen diese zur Aromatisierung. →



„Ich konzentriere mich gerne auf das Wesentliche, mit Fokus auf dem Produkt und der Qualität.“

„Daher haben wir uns für eine kleine Karte entschieden, mit einer feinen Auswahl an Speisen.“

„Wir wollen, dass die Leute Spaß haben und den Abend in vollen Zügen genießen.“

**L.L. / Im Laufe der Zeit haben Sie ja auf Ihrem Weg viele Stationen durchlaufen. Wie hat das Ihre Küche verändert? Was haben Sie von den verschiedenen Orten mitgebracht?**

M.S. / Wenn man als junger Koch zum ersten Mal selbst das Sagen hat oder was Eigenes kreieren kann, dann geht man gerne den revolutionären Weg. Man möchte irgendwie anders sein als andere. Das Feedback der Teams, mit denen man zusammenarbeitet, ist ein wichtiger Bestandteil bei der Stilfindung. Man entwickelt sich automatisch in eine bestimmte Richtung weiter. Brauche ich wirklich zehn verschiedene Texturen, um für geschmackliche Sensationen und Bekömmlichkeit zu sorgen? Nein, ich konzentriere mich gerne auf das Wesentliche, mit Fokus auf dem Produkt und der Qualität. Auch wenn das Auge mitisst: Wenn der Geschmack nicht stimmt, dann ist das Gericht verdorben. Die Kräuterküche von Thorsten Probost hat mich persönlich sehr inspiriert, wobei ich jetzt als Küchenchef der Griggeler Stuba ein paar Nuancen abgeändert habe, um meinem Stil gerecht zu werden. Ich finde, das muss man auch, einfach um dem Ganzen eine eigene Note zu geben. In den Köpfen möchte man ja im Laufe der Zeit mit der Griggeler Stuba verbunden werden.

**L.L. / Als Seltenheit in Restaurants gibt es in der Griggeler Stuba keine Karte, die man vorab studieren kann. Sondern es gibt jeden Tag ein Überraschungsmenü. Wie sind Sie auf die Idee gekommen und wie überrascht man den Gast heute noch?**

M.S. / Wir mussten vom Überraschungsmenü als der „Carte Blanche“ etwas abkommen, da der Gast von heute ein paar Informationen erwartet, beispielsweise wegen Allergien. Nicht wirklich eine ganze Karte, aber die Grundsachen schon. Wir sind ja sehr fisch- und gemüselastig. Hat man nun einen Gast mit Allergien gegen eine Zutat, ist ein tägliches Überraschungsmenü selbstverständlich ungünstig. Daher haben wir uns für eine kleine Karte entschieden, mit einer feinen Auswahl an Speisen. Dabei gibt es aber keine À-la-carte-Karte, sondern ein Menü. Zusätzlich befragen wir den Gast auch nach etwaigen Unverträglichkeiten, um Menüvorschläge, die nicht auf der Karte sind, zu unterbreiten. →



## WORDRAP

Am liebsten esse ich ...

**M.S. / alles, was gut gemacht ist, mit  
leckeren Produkten und mit Liebe.**

Von schneller Küche halte ich ...

**M.S. / wenn sie gut ist: sehr viel.**

Diese Spezialität aus Ihrer Küche muss man  
unbedingt probieren ...

**M.S. / unsere Kombination aus  
Huchen und Perlhuhnleber.**

Ein gutes Menü braucht mindestens ... Gänge

**M.S. / Schwierig. Ein Drei-Gänge-Menü  
kann auch gut sein.**

Hier finde ich Inspiration für neue  
Menükompositionen ...

**M.S. / in der Reflektion oder beim  
Produzenten.**

Dieser Platz ist so typisch Lech ...

**M.S. / Das Klösterle.**

Wenn ich nicht koche ...

**M.S. / reise ich oder trinke mit Freunden Wein.  
Am liebsten kehre ich aber heim in die Wachau.**

Typisch für mich ist ...

**M.S. / meine Art. Privat nehme ich mir Zeit für  
Freunde, beruflich bin ich manchmal stur, aber  
immer hilfsbereit und offen.**

Dieses Gericht koche ich am liebsten ...

**M.S. / Fisch. Aber mit guten Zutaten und  
besten Qualität: vieles.**

**L.L. / Die Griggeler Stuba ist  
eines der meist ausgezeichneten  
Restaurants in Österreich – was sollte der Gast  
mitbringen? Erfahrung oder  
Neugierde?**

**M.S. / Unsere Gäste sind  
offen für Neues und haben  
Spaß beziehungsweise Appe-  
tit daran, sich dem Genuss  
einer vielleicht ungewohnten  
Küche hinzugeben. Sie müs-  
sen keine Gourmeterfahrung  
haben, sondern sich mit fast  
schon kindlicher Neugierde  
auf die verschiedenen Gesch-  
mackserlebnisse einlassen.  
Wir wollen, dass die Leute  
Spaß haben und den Abend  
in vollen Zügen genießen.**

**L.L. / Wie hat sich die Gour-  
metküche des 21. Jahrhun-  
derts Ihrer Ansicht nach  
verändert?**

**M.S. / Einen besonderen  
Einfluss auf die Gourmetkü-  
che haben die verschiedenen  
Foodtrends. Als Koch muss  
man sich aber die Frage  
stellen, ob es für die eigene  
Küche relevant ist und wie  
man es am besten umsetzen  
könnte. Meiner Meinung**

nach muss man jetzt aber nicht unbedingt jeden Trend integrieren. Der eigene Stil lebt von Erfahrungen und Inspirationen. So lasse ich mich gerne von Büchern, Magazinen und Social Media inspirieren. Aber auch durch Reisen und den Austausch mit Kollegen und Lieferanten. Dank unserer Hingabe zu saisonalen Produkten entstehen Kreationen, die



beispielsweise auch durch den Input der Produzenten ange-regt wurden. Verändert hat sich auch der Dresscode. Heute muss man, um ins Restaurant zu kommen, keinen Smoking oder Krawatte mehr tragen. Es ist alles wesentlich lockerer und transparenter geworden. Die Transparenz zeigt sich übrigens auch bei den Produkten. Hat man früher auf das geschaut, was die Nachbarländer machen und massenhaft importiert, steht jetzt Regionalität im Vordergrund. Dadurch gibt es viel mehr Produzenten und dementsprechend mehr Auswahl.



Kulinarik & Genuss

**L.L. / Viele Hauben, Gabeln, Punkte, Awards und aktuell Koch des Jahres: Was bedeuten die vielen Auszeichnungen für Sie?**

M.S. / Es ist eine tolle Bestätigung und ich bin stolz darauf. Zu hoch möchte ich das aber auch nicht bewerten. Denn ich möchte mich auf keinen Fall darauf ausruhen und stillstellen. Das wäre der falsche Ansatz für die weitere Zukunft. Man muss selbstkritisch bleiben und sich hinterfragen. ☺

„Meiner Meinung nach muss man jetzt aber nicht unbedingt jeden Trend integrieren.“

© Foto: Kirchgasser Photography





© Foto: Kirchgasser Photography

Im Burg Vital Resort in Oberlech vergisst man in ungezwungener, weltoffener Atmosphäre den Alltag und gibt sich im Drei-Hauben-Restaurant Griggeler Stuba ganz dem Genuss einer außergewöhnlichen Küche hin. Hier kocht nach dem Abgang des langjährigen Küchenchefs Thorsten Probst nun Matthias Schütz groß auf. Der Rolling-Pin-Aufsteiger des Jahres 2019 und Gault-Millau-Aufsteiger des Jahres 2019 serviert gerne hochwertige Genüsse mit modernem Twist. Dabei nehmen in seiner Küche Regionalität, Nachhaltigkeit und Saisonalität ebenso einen großen Stellenwert ein wie der Respekt vor dem gesamten Produkt. Alles wird verwertet, nichts verschwendet. Mit seinen nicht versiegenden Ideen für Speisen verlässt er die ausgetretenen Pfade und bleibt dennoch immer geerdet und verständlich.

Seine innovativen Kombinationen werden durch den sensiblen Einsatz verschiedenster Kräuter zu echten Unikaten, die auch in ihrer bildschönen Optik zu begeistern wissen. Seine Wege führten den jungen Niederösterreicher als Küchenchef unter anderem ins Hotel Wiesergut in Hinterglemm, ins Fontana Restaurant in Oberwaltersdorf und ins Restaurant Seeplatzl im Seehotel Grundlsee.



FÜNF-STERNE-HOTEL BURG VITAL RESORT

GRIGGELER STUBA

Oberlech 568, 6764 Lech am Arlberg  
Tel. +43 5583 / 3140  
office@burgvitalresort.com, www.burgvitalresort.com

Öffnungszeiten:  
täglich 19 bis 21.30 Uhr  
3. Dezember 2021 bis 24. April 2022:  
Samstag Ruhetag

*engl. / The product is the hero on the plate – for chef de cuisine Matthias Schütz a regional focus is extremely important. Having grown up on his grandma and grandpa’s farm in Austria’s Wachau region he certainly does not feel this is just an empty phrase but rather the very essence of his cuisine. The shooting star who learned from the best has already won numerous prizes and now he is the newly elected winner of the Chef of the Year 2021 award from “Restaurant & Hotel Guide 2021”. His style – a healthy balance of down-to-earth and modern – shows influences of Thorsten Probst’s herb cuisine. No wonder, seeing as Matthias Schütz cooked with him for more than two years. From traditional inn to award-winning cuisine – the 36-year-old has seen it all. →*

His last stop was Restaurant Seeplatzl by the Styrian Grundlsee lake where he demonstrated his talent in front of guests and critics alike. From now on guests at Griggeler Stuba in Oberlech's Burg Vital Resort can enjoy his cuisine, which is focused on vitality, lightness, and freshness. He succeeds Probst and will continue to give gourmets an understanding of the Alps' delicate aromas while continuing on his successful path of culinary excellence.

*"That way I get a certain counter-balance on the plate."*

*"The eggplant was at the centre of attention while meat and fish played the second fiddle."*

*"Although the topic is most dear to us, we don't just focus on regionality but also on seasonality."*

**L.L. / Your culinary philosophy is that of focussing and reducing to the essential. Which ingredients can safely be left out and which absolutely can't?**

M.S. / My main focus is on the product. I'm not quite the purist Thorsten was because I enjoy a bit more texture on my plate. That's why I like to use acidic elements, sauces, and, of course, herbs. That way I get a certain counterbalance on the plate.

**L.L. / High quality ingredients are the basis of every good dish. What aspects are particularly important here?**

M.S. / I look very closely at the choice of supplier. Simon Vetter, for example, from the organic farm Vetterhof, is an important partner. We've had the pleasure of hosting two events with him where we served his fresh vegetables – both raw and cooked. The eggplant was at the centre of attention while meat and fish played the second fiddle. And in order to be able to create a very vegetable-heavy menu we need a great number of different vegetables. Which is why we are also using the quiet time right now to carefully pickle and ferment. This way we're already perfectly prepared for the high season in winter. Aside from the vegetables we also use herbs, seeds, and cones we picked and gathered in the spring to make ingredients. And when it comes to the question of how to best preserve them – in syrup or fermented – that's where all the creativity of the profession comes in. Although the topic is most →





© Foto: Kirchgasser Photography

*"It is our goal to underline a product's specific taste, not cover it up."*

*"I like to focus on the essential – the product and the quality."*

dear to us, we don't just focus on regionality but also on seasonality. The ingredients simply need to go with the season. Artichokes, for instance, can really complement the one or the other dish in winter and we certainly like to use our stores of preserves from the summer.

**L.L. / Which specific taste distinguishes Griggeler Stuba from the others?**

M.S. / We try to really accent the product. Either by way of a combination with herbs or with pickled ingredients that have a certain acidity. This way fermented wild garlic adds a different kind of kick than a raw leaf on the plate would. I think it's the conscious interplay of different components while always making sure the basic product's taste remains recog-

nisable that distinguishes us from others. It is our goal to underline a product's specific taste, not cover it up. In order to do that we experiment a lot with herbs and use them for flavouring.

**L.L. / Over the years you have worked in many different places. What has influenced your way of cooking? What have you brought with you from all those different places?**

M.S. / As a young chef, when you're in charge for the first time and want to create something of your own, you often pick the most revolutionary path. You want to be different from the others. When it comes to finding one's style it's important to get feedback from the teams you work with. And then your development automatically takes a certain



direction. Do I really need ten different textures to ensure a tasty experience and digestibility? No, I like to focus on the essential – the product and the quality. Even if something is a feast for the eyes: if the taste isn't right the entire dish is ruined. Thorsten Probost's herb cuisine personally inspired me even though as chef de cuisine at Griggeler Stuba I did change a few nuances just to do my own style justice. I think that's necessary, just to make sure the whole thing has a personal touch. After all, as time goes by you do want to be associated with Griggeler Stuba.

**L.L. / A rarity among restaurants Griggeler Stuba does not have a menu to peruse before the meal. Instead, there is a surprise menu every day. How did you come up with this idea and how does one even surprise guests nowadays?**

**M.S. /** We actually had to deviate a bit from the "carte blanche" surprise menu because today's guests expect to have certain facts, because of allergies, for instance. So now we still don't have a proper menu, but the basics are on there. We serve a lot of fish and vegetables. And if a guest is allergic to a certain ingredient a daily changing surprise menu is not ideal. Which is why we decided on a small menu with a small but exquisite selection of dishes – though it's still not à-la-carte but rather a menu. We also make a point of asking our guests if there are intolerances to be able to suggest dishes or options that might not be on the menu. →

## WORDRAP

*My favourite food is ...*

**M.S. / whatever is made well, with tasty products and love.**

*I think fast food is ...*

**M.S. / great – if it's made well.**

*This specialty from my kitchen is a must-try ...*

**M.S. / our combination of Danube salmon and guinea fowl liver.**

*This is where I find inspiration for new, tasty compositions ...*

**M.S. / during reflection or with the producers.**

*A good menu needs a minimum of ... courses.*

**M.S. / Tricky. A three-course menu can be great.**

*This spot is typical Lech ...*

**M.S. / the Klösterle.**

*When I'm not cooking ...*

**M.S. / I'm travelling or having a glass of wine with friends. I love going home to Wachau.**

*What typical me is ...*

**M.S. / my character. I like to take time for my friends in my private life, at work I can be stubborn, but I am always open and happy to help.**

*My favourite dish to cook ...*

**M.S. / fish. But with great ingredients: a lot.**

*Surrounded by the laid-back and cosmopolitan atmosphere of Oberlech's Burg Vital Resort it is easy to forget everyday life and simply lean back and indulge in the delicacies brought forth by its extraordinary cuisine. Matthias Schütz succeeds long-standing chef de cuisine Thorsten Probst and he does so with flair. The Rolling Pin Newcomer of the Year 2019 and Gault Millau Newcomer of the Year 2019 likes to serve high-quality delicacies with a modern twist. His cuisine is coined by regionality, sustainability, and seasonality as well as great respect for the entire product. Everything is used and nothing is wasted. With his seemingly endless supply of ideas, Schütz likes to leave the beaten track while still remaining down to earth and easy to understand. His innovative combinations are turned into unique delicacies by using a selection of different herbs – and they are a feast for the eyes, too. The young chef from Lower Austria came to Griggeler Stuba via stops like Hotel Wiesergut in Hinterglemm, Fontana Restaurant in Oberwaltersdorf or Restaurant Seeplatzl at Seehotel Grundlsee.*

*"Which is why we decided on a small menu with a small but exquisite selection of dishes."*

*"We simply want people to have fun and enjoy their evening to the fullest."*

**L.L. / Griggeler Stuba has won more awards than most restaurants in Austria – so what should a guest bring to the table? Experience or curiosity?**

**M.S. /** Our guests are open for new experiences, and they enjoy embracing the delicious possibilities of a cuisine that might be unusual for them. They do not need gourmet experience but rather look at the different flavour combinations with a childlike curiosity. We simply want people to have fun and enjoy their evening to the fullest.

**L.L. / In your opinion: how has 21<sup>st</sup> century gourmet cuisine changed?**

**M.S. /** All those different food trends have certainly had an influence on gourmet cuisine. For a chef that means asking yourself the question if a certain trend is relevant for your cuisine and if so how to best integrate it. I do, however, not think that we need to incorporate every single trend. Our own style is coined by experiences and inspiration. Which is why I like to find inspiration in books, magazines, and on social media. Travels and an exchange with colleagues and suppliers are inspirational, too. Thanks to our passion for seasonal products, we also come up with creations that were inspired by the producers' input.

Another thing that has changed is the dress code. Today you no longer need to wear a dinner jacket and tie to come to the restaurant. Things have become a lot more laid back and transparent. Transparency is key when it comes to the products, too. In the past people used to look at the neighbouring countries and import en masse and now regionality is at the focus. Which means that there are more producers and, consequently, a wider selection.



Kulinarik & Genuss

*"I do not think that we need to incorporate every single trend."*

**L.L. / Many toques, forks, points, awards and now the Chef of the Year: what do all these awards mean to you?**  
**M.S. /** They are a seal of approval, and I am proud of them. But I don't want to attach too much importance to them either. I definitely do not want to rest on my laurels and end up standing still. That would be the wrong approach for the future. Remaining self-critical and questioning yourself is necessary. 😊

FÜNF-STERNE-HOTEL BURG VITAL RESORT

GRIGGELER STUBA

Oberlech 568, 6764 Lech am Arlberg

Tel. +43 5583 / 3140

office@burgvitalresort.com, www.burgvitalresort.com

Opening hours:

Open daily

7 pm – 9.30 pm

from 3 December 2021 to 4 April 2022

Closing day Saturday

# WHISKY MEETS FOOD

Whisky meets Food

Ein stimmiges Duett  
als Erlebnis für die  
Geschmacksknospen

*A harmonious duo  
and an experience  
for your taste buds*





dt. / Was einen feinen Whisky noch besser macht? Gutes Essen! Jawohl, nicht nur Wein passt zum Gaumenschmaus, sondern auch Whisky. Wobei es beim sogenannten Food Pairing mit Whisky eher darum geht, das „Wasser des Lebens“ einmal von einer anderen Seite kennenzulernen und das entstandene Aromenspiel zwischen den einzelnen Zutaten zu genießen. Im heurigen Herbst bringt Laphroaig Single Malt daher gemeinsam mit den beiden Spitzenköchen Leopold und Karl Wrenkh beliebte Gerichte als perfekte kulinarische „Paarung“ auf den Tisch.

Gourmets lieben kulinarische Experimente, um die verwöhnten Zungen zu reizen. Das Zusammenspiel von Essen und Getränken ist daher eine beliebte Spielwiese, die kaum vor etwas Halt macht. Food Pairing nennt sich das, wenn interessante Geschmacksnuancen den unterschiedlichsten Gerichten den nötigen Pep verleihen. Und was könnte ein kulinarisches Feuerwerk am Gaumen besser auslösen als ein Single Malt in Verbindung mit exquisiten Zutaten und feinsten Kräutern? Gemeinsam mit zwei der besten Köche des Landes, Leopold und Karl Wrenkh, die vielen mit ihrem Restaurant und dem Kochsalon am Bauernmarkt im Zentrum der Wiener Innenstadt bekannt sind, präsentiert Laphroaig, Österreichs führender Single Malt, hervorragende Rezeptkombinationen, die man mit allen Sinnen erlebt. →

## Eine Reise zur Insel eines einzigartigen Whiskys

Der Single Malt mit dem charakterstarken, unvergleichlich torfig-rauchigen Aroma eignet sich perfekt als Akteur und Begleiter von verschiedenen Gerichten, die exquisite Genussmomente mit dem besonderen Etwas versprechen.

Ob Graved Seesaibling mit Whiskybutter und Rosmarinbaguette, japanisch gegrillte Hühnerspieße mit Laphroaig Whisky Glace oder die Rauchschwammerl mit Dry-aged-Filetspitzen: Die ungewöhnlichen Kombinationen der spannenden Fusionsküche zeigen die große Bandbreite der Einsatzmöglichkeiten von Laphroaig. „Mit einem besonderen, unvergleichlichen und markanten Whisky wie Laphroaig können wir nicht nur traditionelle, herbstliche Delikatessen aus der österreichischen Küche auf einmalige Weise begleiten, sondern auch Fish and Chips oder Chicken Wings, wir nennen sie Islay Wings, neu interpretieren“, freut sich Leopold Wrenkh über die erneute Zusammenarbeit mit dem schottischen Insulaner. „Einfach mal etwas riskieren und ausprobieren – es schmeckt und ist ein neuer, spannender Genuss, mit diesem vielfach prämierten Single Malt zu kochen!“ Na dann: Extend your taste! 🍷

Die Whisky-Destillerie Laphroaig® (gälisch für „schöne Senke an der weiten Bucht“) wurde im Jahr 1815 gegründet und zählt zu den traditionsverbundensten Whiskymarken. In der Destillerie auf der schottischen Insel Islay wird das Gerstenmalz über Torffeuer getrocknet und erst danach gebrannt. Das verleiht Laphroaig® sein außergewöhnlich reiches Aroma und macht ihn zu einem der torfigsten Single Malts. Der Whisky lagert dann mindestens zehn Jahre in ehemaligen Bourbon-Fässern aus amerikanischer Eiche. Das besondere Torfmoor der Insel mit einem reichen Anteil an Torfmoos, das milde Klima, erstklassige Gerste und das weiche Wasser Islays tragen zusammen mit dem Wissen der Distiller zum einmaligen Geschmack Laphroaigs bei. Laphroaig wurde im Jahre 1994 zum walisichen Hoflieferanten erkoren – seither schmückt jedes Etikett die majestätisch walisische Helmzier.

Mehr Informationen unter [www.laphroaig.com](http://www.laphroaig.com)

*engl. / What makes a fine whisky even better? Good food! Yes, it's not just wine that can be paired with culinary delights but also whisky. So-called food pairing with whisky, however, is more about getting to know this "water of life" from a different perspective and enjoying the interplay of aromas between the different ingredients. That's why this autumn Laphroaig Single Malt and the two top chefs Leopold and Karl Wrenkh are serving popular dishes as perfect culinary "pairings".*



Gourmets love culinary experiments that will excite their pampered palates. The interplay of food and drink is a popular way of doing just that. When interesting nuances of taste lend that certain something to a variety of dishes that's called food pairing. And what better way to light the culinary fireworks on your palate than a single malt in combination with exquisite ingredients and the finest herbs? Together with two of the country's best chefs, Leopold and Karl Wrenkh, who are well known for their Kochsalon on Bauernmarkt, right in the centre of Vienna, Laphroaig – Austria's leading single malt – presents excellent recipe combinations that can be experienced with all the senses.

### **A trip to the island of unique whiskies**

The single malt with its characteristic, inimitable peaty-smoky aroma is perfect as an actor and companion in a variety of dishes that promise exclusive taste experiences with that extra something. Be it graved arctic char in whiskey butter with rosemary baguette, Japanese-style chicken skewers with Laphroaig whiskey glaze or smoky mushrooms with dry-aged sirloin tips: the unusual combinations of this fascinating fusion cuisine show just how wide the range of possibilities is when using Laphroaig. "A special, incomparable, and distinctive whisky like Laphroaig cannot just be paired with traditional, autumnal delicacies from the Austrian cuisine's repertoire, but fish and chips or chicken wings – we call them Islay Wings – can be newly interpreted, too" says Leopold Wrenkh about the renewed collaboration with the Scottish islander. "Just take a risk and try something new – it's tasty and a new, exciting indulgence to cook with this award-winning single malt!" Well then: expand your taste! 🍷





© Foto: Laphroaig

*The Laphroaig® (Gaelic for “beautiful valley by the broad bay”) whisky distillery was founded in 1815 and it is one of the most traditional whisky brands. At the distillery on the Scottish island of Islay malted barley is dried over peat fire and distilled after this process.*

*This lends Laphroaig® its exceptionally rich aroma and makes it one of the richest single malts. The whisky is aged in bourbon casks made of American oak for at least ten years. The island’s peat bog with its vast areas of peat moss, the mild climate, high-quality barley, and the soft water of Islay paired with the distillers’ know-how contribute to Laphroaig’s unique taste. In 1994, Laphroaig was given the Royal Warrant and made purveyor to the Welsh court – since then the royal coat of arms can be found on every bottle.*

*For more information, visit: [www.laphroaig.com](http://www.laphroaig.com)*

Whisky Rauchschwammerl  
mit dry-aged Filetspitzen

*Smokey Whisky Mushrooms  
with dry-aged Sirloin Tips*





## Zutaten für 4 Personen

800 g Filetspitzen  
600 g Eierschwammerl oder alternative, saisonale Schwammerl  
4 – 6 cl Laphroaig Single Malt Whisky  
4 Stück Jungzwiebel  
40 g Butter  
Neutrales Pflanzenöl  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Jungzwiebel klein hacken. Eierschwammerl putzen und je nach Größe grob zerteilen. Filetspitzen in ca. 3 – 4 cm große Stücke schneiden. Pfanne vorheizen, die Filetspitzen scharf anbraten und wenden. Die Eierschwammerl einlegen, kurz und heiß weiterbraten. Mit Laphroaig 10 Years flambieren, die Temperatur reduzieren und Butter hinzufügen.

Jungzwiebel hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Dinner Begleitung:** Zum Gericht empfiehlt sich, ein Glas Laphroaig 10 Years einfach pur zu genießen.

---

### *Ingredients for 4 persons*

800 g sirloin tips  
600 g chanterelle mushrooms  
40 – 60 ml Laphroaig Single Malt Whisky  
4 scallions  
40 g butter  
Neutral vegetable oil  
Salt, pepper

### *Preparation:*

*Finely chop scallions. Clean mushrooms and depending on size cut into chunks. Cut sirloin tips into 3–4 cm pieces. Preheat pan, sear, and flip sirloin tips. Add mushrooms and keep frying briefly at high temperature. Flambé with Laphroaig 10 Years, reduce the temperature and add butter. Add scallions and season with salt and pepper.*

**Drink Accompaniment:** Simply enjoy a neat glass of Laphroaig 10 Years with this dish.



# Guide

## Guide

dt. / Was gibt es noch zu entdecken, zu erleben, zu sehen, zu schmecken? Wer jetzt nicht den Urlaub mit Suchen verbringen möchte, der sollte einen Blick in unseren Guide werfen. Übersichtlich haben wir hier alle nötigen Informationen zusammengetragen, sodass man schnell und einfach ans Ziel kommt.

*engl. / What else is there to discover, to experience, to see, to taste? If you don't want to spend your holiday searching for the best spots you should take a look at our Guide. We have collected and organised all the necessary information to make sure you find what you need quickly and easily.*





# Gesundheit & Wohlbefinden Guide

## Health & Spa Guide

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| Post Beauty & Spa ..... | 285 |
| Sport Park Lech .....   | 287 |





# POST BEAUTY & SPA

Von Kopf bis Fuß auf Entspannung eingestellt



Gesundheit &  
Wohlbefinden Guide

Der Beauty- und Spabereich umfasst eine großzügige Saunalandschaft, einen Fitnessraum mit modernsten Geräten, einen Outdoorpool sowie einen Kids-Pool mit vielseitigen Attraktionen und wurde vom Relax Guide aktuell mit 3 Lilien und 17 Punkten ausgezeichnet. Das qualifizierte Spa-Team verwöhnt Gäste mit individuellen Schönheits- und Pflegeprogrammen. Das „Post-Massage-Angebot“: klassische Ganz- oder Teilkörpermassagen, Lymphdrainage, Lomi Lomi Nui oder La Stone. Gesichtsbehandlungen mit weltweit anerkannten Produkten. CellCosmet und Cellmen steht für Zellular- und Phyto-Cosmeceuticals, Alpenne für eine Linie von Naturprodukten. Gönnen Sie sich eine Auszeit und überlassen Sie Ihren Körper den magischen Händen der ausgebildeten Therapeuten.

*The beauty & spa-complex contains a large sauna-area, a gym with state-of-the-art equipment, an outdoor pool as well as a kids' pool with numerous attractions and it was awarded 3 lilies and 17 points by Relax Guide. The highly qualified spa team treats you to individually designed beauty and care programmes. The "Post-massage offer": classic whole-body or partial massages, lymph drainage, Lomi Lomi Nui or La Stone. Facial treatments with internationally renowned products. CellCosmet and Cellmen stand for cellular and phyto-cosmeceuticals, Alpenne for a line of natural products. Treat yourself to a time-out and give your body over to the magical hands of the professional therapists.*

Öffnungszeiten:  
täglich  
9 - 20 Uhr  
Limitierte Plätze -  
bitte um  
Vorreservierung

Preise:  
Erwachsene: 54 €  
Kinder: 20 €  
Bei Buchung einer  
50-Min-Behandlung  
Nachlass von 15 €

Opening hours:  
daily  
9 am - 8 pm  
Limited spots, please  
book in advance.

Prices:  
Adults: 54 €  
Children: 20 €  
When booking a  
50 min treatment  
you will get 15 €  
discount



POST LECH

Dorf 11, 6764 Lech am Arlberg

Tel. +43 5583 / 2206-101

spa@postlech.com, www.postlech.com

© Foto: Herbert Lehmann

285



# SPORT.PARK.LECH

Mehr Bewegung. Mehr Spaß.



Gesundheit &  
Wohlbefinden Guide

Der sport.park.lech lädt Gäste auf ein wunderbares Wohlfühlprogramm ein und bietet unzählige Möglichkeiten, sich sportlich oder spielerisch zu bewegen. Im sport.park.lech gibt es Fitness, Cycling, Tennis, Badminton, Volleyball, Fussball, Basketball, Tischtennis und vieles mehr. Außerdem warten vier Bowlingbahnen, eine Kletter- & Boulderwand und dazu eine große Saunalandschaft: Finnische Sauna und Sanarium sowie Dampfbad und Infrarotkabine mit Panoramaausblick auf die Fitnesshalle. Das gemütliche sportslounge.cafe ist Treffpunkt für Gäste und Einheimische. Es warten leckere Fitnessdrinks, feine Snacks, kostenloses WLAN und Live-Sportübertragungen. Die ein oder andere Partie Dart oder Billiard unter Freunden runden das Sportprogramm perfekt ab.

*sport.park.lech invites its guests to come on in and enjoy a wonderful day that promises only well-being. You'll find innumerable possibilities for sports and fun at sport.park.lech, fitness, cycling, tennis, badminton, volleyball, soccer, handball, basketball, table tennis and many other sports can be practised here. Additionally, there are four bowling lanes, a climbing and a bolder wall, and a big sauna landscape to round it all off: Finnish sauna and sanarium as well as steam bath and infrared booth with panoramic view of the fitness area. The comfy sportslounge.cafe is a meeting point for guests and locals alike. Delicious fitness drinks, snacks, free WiFi and live-sportcasts await you. A round of darts or pool with friends later round off your sports programme perfectly.*

Öffnungszeiten:  
So - Fr 10 - 23 Uhr &  
Sa 15 - 23 Uhr  
Saunalandschaft  
täglich  
16 - 22 Uhr

Opening hours:  
Sun - Fri  
10 am - 11 pm &  
Sat 3 pm - 11 pm  
Sauna landscape  
daily  
4 pm - 10 pm

SPORT.PARK.LECH

Strass 456, 6764 Lech am Arlberg

Tel. +43 5583 / 41850

office@sport-park-lech.at, www.sport-park-lech.at

© Foto: Lech Zürs Tourismus

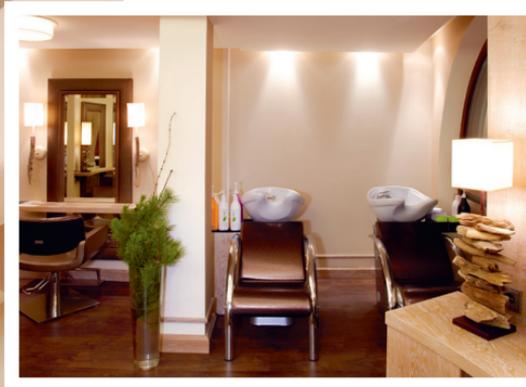
287



SPORTHOTEL  
**LORÜNSER**  
ZÜRS AM ARLBERG



Nr. 112, 6763 Zürs am Arlberg  
[www.loruenser.at](http://www.loruenser.at)



FRISEUR-SALON LORÜNSER

Tel. +43 5583/2254-550

BEAUTY-SALON LORÜNSER

Tel. +43 5583/2254-560

Öffnungszeiten:

Mo-Fr 10-12 Uhr und 14-20 Uhr

So 14-20 Uhr





# Heiraten & Feiern Guide

## Weddings & Celebrations

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Die Krone von Lech ..... | 293 |
| Post Lech .....          | 295 |



# DIE KRONE VON LECH



Heiraten &  
Feiern Guide

## Unvergesslich schön

Als Hochzeits-Location ist „Die Krone von Lech“ schon lange bekannt. Bei all den Annehmlichkeiten kein Wunder: Die Kirche ist gegenüber, das Standesamt auf Wunsch im Haus, das Ambiente je nach Restaurant traditionell, romantisch, modern oder avantgardistisch. Vertraut im Fondue-Stüberl, familiär in der Krone-Stuben oder großzügig in einem der Panorama-Säle. „Das Essen war vom Frühstücksbuffet über die Agape mit Hochzeitstorte bis zur Mitternachtsjause ein Gaumenschmaus auf höchstem Niveau! Johannes Pfefferkorn und das ganze Team waren enorm gastfreundlich, höchst professionell und ausgesprochen herzlich & hilfsbereit. Es war von A bis Z perfekt – einfach ein Traum“, wie eines unserer Hochzeitspaare in ihrem Dankeschön geschrieben hat.

*“Die Krone von Lech” has long been known as a wedding location. And given all the comforts the place offers, this comes as no surprise: the church is across the street, the registrar’s office can be moved to the hotel itself, depending on the chosen restaurant the atmosphere is traditional, romantic, modern, or even avantgarde. Cosy Fondue parlour, familiar Krone parlour or spacious panorama halls. “From breakfast to cocktail hour to wedding cake to midnight snack the food was delightful and high-end through and through! Johannes Pfefferkorn and the entire team were extremely welcoming, highly professional, and very warm & helpful. It simply was perfect from start to finish - a dream”, is what one of the happy couples wrote in their thank-you note.*

Krone-Stuben für bis zu 45 Personen  
Fondue-Stube für bis zu 24 Personen  
Der Runde Saal für bis zu 60 Personen  
Panoramarestaurant für bis zu 120 Personen  
Sonnenterrasse für bis zu 80 Personen

*Krone-Stuben for up to 45 persons  
Fondue-Stube for up to 24 persons  
Der Runde Saal dining hall for up to 60 persons  
Panoramarestaurant for up to 120 persons  
Sun terrace for up to 80 persons*



ROMANTIK HOTEL DIE KRONE VON LECH  
Familie Pfefferkorn, Dorf 13, 6764 Lech am Arlberg  
Tel. +43 5583 / 2551, Fax +43 5583 / 2551 81  
email@kronелеch.at, www.kronелеch.at

© Foto: OctaviaplusKlaus



Mont  
Blanc

Mont  
Blanc

Mont  
Blanc

# POST LECH

Verliebt. Verlobt. Post Lech.



Heiraten &  
Feiern Guide

Der erste Schritt in der Hochzeitsplanung ist immer die Fixierung der Hochzeitslocation. Seit vielen Jahren ist die Post in Lech darauf spezialisiert, echte Traumhochzeiten zu verwirklichen. Ob mit den herrlich bunten Farben des Bergsommer oder vor tiefwinterlich verschneitem Panorama, hier zu Heiraten ist etwas ganz Besonderes. Die schönen Stuben, aber auch der Ebragarten sind die perfekte Kulisse, um sich das schönste Versprechen des Lebens zu geben. Nach der Trauung geht es zum erfrischenden Cocktailempfang auf die Terrasse oder ins Steinbockentrée und im Anschluss dann in die wunderschön dekorierte Hubertushalle, wo Küchenchef David Wagger das eigens kreierte Hochzeitsmenü auftafelt.

*The first step of planning one's wedding is always fixing the wedding location. For many years Lech's Post has been specialising in realising dream weddings. Whether surrounded by the stunning colours of a mountain summer or in front of a wintry, snow-covered backdrop - getting married here is very special indeed. The beautiful parlours and the Ebra garden are all perfect locations for giving each other that beautiful promise for life. After the ceremony the next stop is a cocktail reception on the terrace or in the Steinbockentrée and then the party moves on to the beautifully decorated "Hubertushalle" where chef de cuisine David Wagger serves the individually planned wedding menu.*

Emostube für bis zu 25 Personen

Jägerstube für bis zu 20 Personen

Panoramarestaurant für bis zu 100 Personen

Hubertushalle für bis zu 120 Personen (inklusive Platz für Liveband und Tanzfläche)

Emostube parlour for up to 25 guests

Jägerstube parlour for up to 20 guests

Panorama restaurant for up to 100 guests

Hubertushalle for up to 120 guests (including space for a live band and dancefloor)



POST LECH

Dorf 11, 6764 Lech am Arlberg

Tel. +43 5583 / 2206-0

info@postlech.com, www.postlech.com

© Foto: Daniel Heinrich

295

TAKE  
AWAY



# LECH ZÜRS GENUSS

## ZUM MITNEHMEN

Lech Zürs' delicacies to go

In dieser Wintersaison kann man sich die Vielfalt des gastronomischen Angebotes von Lech Zürs auch aufs Zimmer holen. Wer, Wo, Was? In der praktischen Übersicht von La Loupe finden Sie alle Restaurants, die zusätzlich Take-Away reichen. Zudem zeigt Ihnen im Restaurant Guide rechts oben ein „Take-Away“ Symbol an, welches Lokal Speisen und Getränke zum Mitnehmen anbietet. Ob im Restaurant oder in Ihrer Unterkunft, wir wünschen Ihnen einen Urlaub voller Genuss. Guten Appetit.

*This winter season you can enjoy Lech Zürs' culinary variety in your hotel room. Who, where, what? The practical overview in La Loupe contains all the restaurants with a take-away menu. And in the Restaurant Guide a 'take-away' symbol in the top right corner of the page indicates which restaurant offers food and drink to take away. Whether at the restaurant or your accommodation - we wish you an indulgent holiday. Bon appetit.*

## ASIATISCHE KÜCHE & SUSHI

Asian cuisine & sushi

### Fux Restaurant Lech

Tel. +43 5583 / 2991  
[www.fux-mi.ne](http://www.fux-mi.ne)

## BROT & KUCHEN

Bread & cakes

### Backstube Lech

Tel. +43 5583 / 2263  
[www.backstubelech.at](http://www.backstubelech.at)

### Post Lech (Torten & Kuchen)

Tel. +43 5583 / 2206-0  
[www.postlech.com](http://www.postlech.com)

## BURGER & BBQ

Burgers & BBQ

### Pfefferkörndl Lech

Tel. +43 5583 / 25250  
[www.pfefferkorns.net](http://www.pfefferkorns.net)

## GOURMET KÜCHE

Haute cuisine

### Aurelio's Restaurant Lech

Tel. +43 5583 / 2214  
[www.aureliolech.com](http://www.aureliolech.com)

### Severnins Lech

Tel. +43 5583 / 3390-70  
[www.severins-lech.at](http://www.severins-lech.at)

## ÖSTERREICHISCHE & INTERNATIONALE KÜCHE

Austrian & international cuisine

### TANNBERGERHOF Lech

Martinstüberl  
Tel. +43 5583 / 2202  
[www.tannbergerhof.com](http://www.tannbergerhof.com)

### TRITT-ALPE Zürs

+43 660 / 2339 293  
[www.tritt-alpe.at](http://www.tritt-alpe.at)

### Schneggarei Lech

Tel. +43 5583 / 39888  
[www.schneggarei.at](http://www.schneggarei.at)

## PIZZA & ITALIENISCHE KÜCHE

Pizza & Italian cuisine

### Backstube Pizza Service Lech

Tel. +43 5583 / 22633 00  
[www.backstubelech.at](http://www.backstubelech.at)

### Pfefferkörndl Lech

Tel. +43 5583 / 25250  
[www.pfefferkorns.net](http://www.pfefferkorns.net)

### Schneggarei Lech

Tel. +43 5583 / 39888  
[www.schneggarei.at](http://www.schneggarei.at)

### Walserstube Zürs

Tel. +43 5583 / 2258  
[www.arlberghaus.com](http://www.arlberghaus.com)

### BAR VERNISSAGE Zürs

Tel. +43 664 / 57 42 483  
[www.bar-vernissage.at](http://www.bar-vernissage.at)

# Lust auf frische Pizza? Wir bringen!



  
**Pizza-  
service**  
T +43 5583 22 633 00  
täglich 17 – 23 Uhr



# Restaurant Guide



## RESTAURANTS & HÜTTEN IM SKIGEBIET

### Restaurants & Huts in the ski area

|                     |     |                              |     |
|---------------------|-----|------------------------------|-----|
| Bergkristall .....  | 305 | Restaurant Petersboden ..... | 313 |
| Formarin .....      | 307 | Salome .....                 | 315 |
| Goldener Berg ..... | 309 | Schneggarei.....             | 317 |
| Kriegeralpe .....   | 311 | Tritt-Alpe .....             | 319 |

## GOURMET KÜCHE

### Haute cuisine

|                                  |     |                             |     |
|----------------------------------|-----|-----------------------------|-----|
| Aurelio's Restaurant .....       | 323 | Rote Wand Chef's Table..... | 337 |
| Burg Hotel Oberlech .....        | 325 | Severin*'s .....            | 339 |
| Die Krone von Lech .....         | 327 | Textur .....                | 341 |
| Die Welt der Pfefferkörner ..... | 329 | Thurnher's Alpenhof.....    | 343 |
| Griggeler Stuba .....            | 331 |                             |     |
| Kristiania .....                 | 333 |                             |     |
| La Fenice .....                  | 335 |                             |     |



## INTERNATIONALE & ÖSTERREICHISCHE KÜCHE

### Austrian & international cuisine

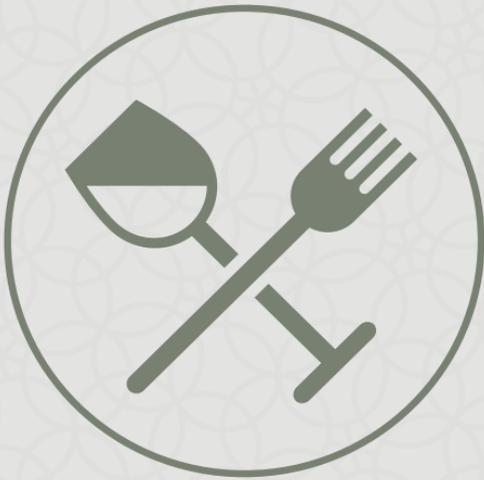
|                        |     |                       |     |
|------------------------|-----|-----------------------|-----|
| Achtele .....          | 347 | Hinterwies.....       | 365 |
| Allerlei .....         | 349 | Hirlanda .....        | 367 |
| Alpenlick .....        | 351 | Klösterle.....        | 369 |
| Backstube Lech .....   | 353 | Martinstüberl.....    | 371 |
| Cresta .....           | 355 | Post Lech.....        | 373 |
| Die Stube.....         | 357 | Rote Wand Stuben..... | 375 |
| Formarin.....          | 359 | Walserstube .....     | 377 |
| Gitti's Esszimmer..... | 361 | Wunderkammer .....    | 379 |
| Hartenfels .....       | 363 |                       |     |



## BARS, PUBS & NIGHTLIFE GUIDE

### Bars, Pubs & Nightlife Guide

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Bar & Cottage .....   | 383 |
| Berghof Bar .....     | 385 |
| Die Blaue Bar .....   | 387 |
| K.Club .....          | 389 |
| s'Pfefferkörndl ..... | 391 |
| Vernissage .....      | 393 |



# Restaurants & Hütten im Skigebiet

## Restaurants & Huts in the ski area

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Bergkristall.....            | 305 |
| Formarin .....               | 307 |
| Goldener Berg.....           | 309 |
| Kriegeralpe .....            | 311 |
| Restaurant Petersboden ..... | 313 |
| Salome .....                 | 315 |
| Schneggarei.....             | 317 |
| Tritt-Alpe .....             | 319 |





# BERGKRISTALL

## Ski-in, Ski-out in Oberlech



Restaurant Guide

Das Bergkristall mit seiner Sonnenterrasse am Arlberg überzeugt nicht nur dank des Panoramas: Das kulinarische Angebot ist erstklassig. Die Küche mit mediterranem Touch begeistert mit frischem Fisch, saftigen Steaks und köstlichen Spezialitäten der Region. Ob im Panorama-restaurant oder kuschelig am knisternden Kamin – im Restaurant Bergkristall kommt der Genuss nicht zu kurz. Das Restaurant und die wunderschöne Terrasse mitten in Oberlech erreichen Sie direkt von der Piste aus oder mit der Bergbahn Lech-Oberlech. Die Gastgeber Renate und Jakob Wrann sind bereits in der achten Generation um das Wohl ihrer Gäste bemüht – das Bergkristall, ein Haus mit Tradition, neu interpretiert.

*Hotel Bergkristall, with its sun terrace on Arlberg, does not just impress with its views: the culinary offer is first-class, too. The cuisine perfectly incorporates Mediterranean influences and amazes with fresh fish, juicy steaks, and delicious specialties from the region. Whether the food is enjoyed at Panoramarestaurant or in front of the cosy, crackling fire – at Restaurant Bergkristall the motto is always indulgence. The restaurant and the gorgeous terrace at the centre of Oberlech can be reached directly from the slopes or via the Lech-Oberlech cable car. The hosts Renate and Jakob Wrann, are the eighth generation to take care of guests here – at the Bergkristall, a tradition-steeped house, with a fresh twist.*

Öffnungszeiten:  
täglich  
12 - 14.30 Uhr &  
18.30 - 21 Uhr  
Mittwoch Ruhetag

Um rechtzeitige  
Tischreservierung  
wird gebeten.

Opening hours:  
daily  
noon - 2.30 pm &  
6.30 pm - 9 pm  
Wednesday  
closing day

Please make your  
reservation in time.



### HOTEL BERGKRISTALL

Oberlech 382, 6764 Lech am Arlberg  
Tel. +43 5583 / 2678  
bergkristall@wrann.at, www.bergkristall-lech.at

© Foto: Fa. Wrann-Hotels GmbH



# FORMARIN

Hier geht es mir gut



Restaurant Guide

Nach grenzenlosen Winterfreuden und Skivergnügen führt der direkte Weg auf die herrliche Sonnenterrasse des formarin, direkt an der Schloßkopfpiste gelegen. Leicht zu erreichen, ob mit dem Ortsbus der Linie 4, Spazierweg „Berg“ oder eben mit Skiern ganz nach dem Motto „Ski-in, Ski-out“ bietet die ehrliche Küche von Chef Wilhelm Bischof - Patron des Hauses und auch Diplom-Sommelier aus Leidenschaft - Feines, Gesundes und natürlich Herzhaftes und Bodenständiges: Wie wäre es da beispielsweise mit dem vielleicht besten Kaiserschmarrn, zu genießen auf der Sonnenterrasse des Arlbergs? Genuss, Tradition und Gastlichkeit beschreiben die unaufdringliche Eleganz, den sehr herzlichen und zuvorkommenden Service und die entspannte Atmosphäre des formarin am besten.

*After endless winter delights and skiing pleasure, the route leads straight to the magnificent sun terrace of formarin, located directly on the Schloßkopf slope. Easy to reach, whether with the local bus of line 4, the „Berg“ footpath or on skis as if to say „Ski-in, Ski-out“, the honest cuisine of Chef Wilhelm Bischof - patron saint of the house and also a passionate sommelier - offers fine, healthy and, of course, hearty and down-to-earth food: what about the best Kaiserschmarrn for example, to be enjoyed on the sun terrace of the Arlberg? Pleasure, tradition and hospitality describe best the unobtrusive elegance, the very cordial and courteous service and the relaxed atmosphere of the formarin.*

Öffnungszeiten:  
Geöffnet ab  
7. Dezember 2021

Frühstück zum Rein-  
schneien ab 8 Uhr,  
Küche 11.30 - 14 Uhr  
(Mittagskarte),  
durchgehend warme  
Küche,  
18.30 - 20.30 Uhr  
(spezielle Abendkarte)

Opening hours:  
Open from  
December 7, 2021

Swing by the break-  
fast from 8 am,  
kitchen 11.30 am - 2 pm  
(lunch menu),  
warm food served,  
6.30 pm - 8.30 pm  
(special evening  
menu)



HOTEL RESTAURANT FORMARIN

Familie Wilhelm Bischof, 6764 Lech am Arlberg

Tel. +43 5583 / 22230, Fax +43 5583 / 3469

info@formarin.com, www.formarin.com

© Foto: Marcel Hagen/Studio22

307



# GOLDENER BERG

Hoch über Lech



Restaurant Guide

Es ist ein sehr besonderer Platz, mit sehr besonderem Essen – alles frisch vom heimischen Bauern – plant based alpine cuisine – für sehr besondere Menschen! Hier im Goldener Berg serviert man ganztags vegetarisch-vegan, österreichische Klassiker, Gegrilltes und Süßes aus der eigenen Patisserie. Abends hat man dann die Wahl zwischen Fine Dining auf vegetarisch-vegan, österreichische Liebesschmankerl im Dirndlstüberl, Basenküche oder ketogene Küche als auch Fonduespezialitäten in den über 500 Jahre alten Stüberln im Alten Goldenen Berg. Ganz besondere „golden love moments“ kann man auf den Terrassen und in den Stüberln genießen. Gleich dem Motto „Your wish is our command!“ organisiert man hier alles für die ganz besonderen Stunden zu zweit. Bis bald am Goldenen Berg!

*It is a very special place with very special food – all of it fresh from local farmers – plant-based alpine cuisine – for very special people! All day long guests here at Goldener Berg can enjoy vegetarian – vegan fare, Austrian classics, grilled specialties, and sweets from the house's own patisserie. In the evening guests can choose between fine dining on vegetarian – vegan fare, Austrian favourites at Dirndlstüberl, alkaline cuisine or etogenic cuisine as well as fondue delicacies in the more than 500-year-old parlour Alter Goldener Berg. The most extraordinary "golden love moments" can be enjoyed on the terraces or in the parlour. In line with the motto "your wish is our command!" everything will be organised for those special hours of couples' time. See you soon at Goldener Berg!*

Öffnungszeiten:  
Sonnenterrasse  
10 – 19 Uhr  
Johannesstübl & Dirndlstüberl  
18 – 21.30 Uhr  
Alter Goldener Berg  
11.30 – 15 Uhr & 18 – 21.30 Uhr,  
auch exklusiv für Feiern bis 120 Personen buchbar. Trauungen auf der Sonnenterrasse oder in den historischen Stuben möglich.

Opening hours:  
10 am – 7 pm  
Johannesstübl & Dirndlstüberl parlours  
6 pm – 9.30 pm  
Alter Goldener Berg  
11.30 am – 3 pm & 6 pm – 9.30 pm,  
space can also be booked for events of up to 120 people. Weddings on the sun terrace or in the historic parlour can be arranged.

~~~~~  
HOTEL GOLDENER BERG OBERLECH  
Oberlech 117, 6764 Oberlech am Arlberg  
Tel. +43 5583 / 22050  
happy@goldenerberg.at, www.goldenerberg.at

© Foto: LechZürsTourismus by Christoph Schoech



# KRIEGERALPE

Die schönste Alp-Hütte am Arlberg



Restaurant Guide

Die Kriegeralpe beeindruckt zu allen Jahreszeiten. Im Tannberger Walserstil erbaut, bietet die urige Hütte auf 2.000 Metern Höhe die besten Möglichkeiten für eine gemütliche Einkehr im Stile Ski-in, Ski-out. Direkt an der Skipiste gelegen, kann man sich hier zum Mittagessen treffen, bevor man die Talabfahrt nach Oberlech zur Burg-Bar in Angriff nimmt. Auch Winterwanderwege führen an der Kriegeralpe vorbei.

Kulinarisch hat die Almhütte einiges zu bieten: Die Zutaten wie Frischkäse, Butter und Alpkäse der heimischen Spezialitäten – von Käsknöpfle über Kaiserschmarrn bis Hütteneintopf –, die den Gaumen der Einkehrer erfreuen, werden in den Sommermonaten aus der hauseigenen Milch in der Alp-Sennerei hergestellt.

*Kriegeralpe is an impressive place throughout the year. Built in Tannberg Walser style the rustic hut at 2,000 altitude metres offers the best surroundings for a comfy break à la ski-in and ski-out.*

*Located right by the slopes you can just meet up for lunch or enjoy après ski before following the slope all the way into the valley for an aperitif at Burg Bar.*

*Winter hiking paths also lead past Kriegeralpe. The culinary offer on the mountain hut is impressive: ingredients like cottage cheese, butter, and alpine cheese are used for home-made delicacies – Käsknöpfle (a typical cheesy pasta dish) or Kaiserschmarrn (sweet, fluffy pancakes) or the hut stew; they all delight the hungry guests' palates and they are produced in the house's own dairy from its own milk during the summer.*

Öffnungszeiten:

Winter:

3. Dez 2021 -

24. April 2022

täglich

10 - 17 Uhr

Opening hours:

Winter:

3 Dec 2021 -

24 Apr 2022

daily

10 am - 5 pm



BURG HOTEL OBERLECH

Familie Lucian, Oberlech 266, 6764 Lech am Arlberg

Tel. +43 664 / 4422 697

info@kriegeralpe.com, www.kriegeralpe.com

© Foto: Kriegeralpe | Burghotel Oberlech GmbH & Co KG

311



# RESTAURANT PETERSBODEN



Restaurant Guide

## Ski in & chill out

Das Restaurant und die Sonnenterrasse im Hotel Petersboden ist seit 50 Jahren DER Hotspot in Oberlech - direkt an der Piste. Ab 10 Uhr in der Sonne hervorragende Craft Coffees aus der La Marzocco und heiße Schokolade aus Lecher Bergbauernmilch auf den gelben Couchen im Schnee zu genießen, gehört zum Lifestyle. Von 11.30 bis 16 Uhr laden wir zum Ski-in-Lunch, und von 18.30 bis 21 Uhr zum gediegenen Dinner - mit fabelhafter heimischer und internationaler Speisekarte, Bier vom Fass, edlen Weinen und Spirituosen. Egal bei welchem Wetter, auf der traumhaften Sonnenterrasse oder im gemütlichen, stylishen Restaurant sorgt unser herzliches Team für Ihr Wohl. Der Petersboden liegt direkt an der Rodelbahn nach Lech, ein Boxenstopp ist also ein Muss!

*The restaurant and the sun terrace of Hotel Petersboden are located right by the slope and have been THE hot spot in Oberlech for 50 years. Enjoy excellent craft coffees from the La Marzocco and hot chocolate made with milk from Lech's mountain farmers on one of the yellow couches in the snow - after 10am this is part of the lifestyle here. From 11.30 am to 4pm guests are invited to enjoy a ski-in lunch and from 6.30 pm to 9 pm a sophisticated dinner beckons - with an excellent local and international menu, beer on tap, fine wines and spirits. No matter the weather, on the wonderful sun terrace or in the comfy, stylish restaurant the friendly team will take excellent care of you. Petersboden is located right by the bobsleigh track to Lech, a pit stop is a must!*

Öffnungszeiten:  
täglich von  
10 - 20 Uhr

Kostenloses WiFi

Opening hours:  
daily from  
10 am - 8 pm

Free wi-fi



HOTEL PETERSBODEN

6764 Oberlech am Arlberg

Tel. +43 5583 / 3232, Fax +43 5583 / 3232-38

hotel@petersboden.com, www.petersboden.com

© Foto: Marlies Stundner KG

313



# SALOME

Dem Himmel ein gutes Stück näher



Restaurant Guide

Ganz oben in Oberlech, direkt an der Skipiste, da liegt die Salome wie ein Schwalbennest. Ein Hoch dem Genuss, nicht nur in Sachen Panoramablick auf die herrliche Bergwelt, sondern auch bei den heimischen und internationalen Gaumenfreuden sowie Salome-Klassikern, bei denen der Gast im gediegenen Ambiente nach allen Regeln der Kochkunst und herzlichen Gastfreundschaft verwöhnt wird. Die Salome ist somit sowohl ein ideales Platzerl für die Mittagsrast als auch ein Geheimtipp für ein gemütliches, feines Abendessen in der alten Bauernstube. Dafür stehen die Wirtsleut' Barbara und Michael Beiser mit dem gesamten Salome-Team.

*Right at the top of Oberlech, directly next to the slopes, is the home of the Hotel Salome, tucked away like a swallow's nest. Three cheers for indulgence – not just with reference to the splendid panoramic views of the magnificent mountain scenery, but also the local and international culinary delights and Salome classics, where guests are spoilt rotten with every trick in the cook book and according to all the rules of warm, welcoming hospitality in a traditional, tasteful ambience. The Hotel Salome makes an ideal location for a lunchtime stopover as well as for a cosy, indulgent dinner in the old "Bauernstube". This is what landlord and landlady Barbara and Michael Beiser stand for, assisted by the entire Salome team.*

Öffnungszeiten:  
täglich  
11 - 21 Uhr,  
erreichbar mit Ski,  
Board und Wander-  
stock über Peters-  
boden, Weibermahd,  
Grubenalpe und  
Übungslift,  
natürlich auch mit  
dem Auto und Orts-  
bus

Opening hours:  
daily  
11 am - 9 pm,  
within easy reach on  
skis, snowboard and  
walking poles, access  
via Petersboden,  
Weibermahd,  
Grubenalpe and prac-  
tice slope, or by car or  
local bus services



## HOTEL SALOME

Oberlech 49, 6764 Lech am Arlberg  
Tel. +43 5583 / 2306, Fax +43 5583 / 2306-40  
lech@hotel-salome.at, www.hotel-salome.at

© Foto: Hotel Salome, 2018



# SCHNEGGAREI

Restaurant – Pizzeria – Sonnenterrasse – Bar



Restaurant Guide

TAKE  
AWAY

Unkompliziert ist auch die Devise beim Genießen – für einen Kaffee in der Früh, für eine Erholung gleich neben der Piste am Mittag, eine kleine Stärkung nach dem Skifahren oder ein gemütliches Abendessen am knisternden Kamin. Die Küche bietet knusprige Pizza aus dem originalen Holzofen – einzigartig in Lech Zürs. Kindermenüs sowie Klassiker aus der österreichischen Küche und am Abend noch ein paar Drinks: So schön kann Urlaub sein. An der Eisbar und auf der Sonnenterrasse lassen Gäste die Seele baumeln und Tische sind ganz einfach über die Webseite reservierbar. Tesla-Charging-Partner und Vlotte-Ladestation befinden sich direkt beim Parkplatz der Schneggarei!

*Just enjoy – the uncomplicated way. Come here for a coffee in the morning, for a little time out at lunchtime, right by the slope, get a little something during après ski or a lovely dinner by a crackling fire. The kitchen offers pizza from an original wood-fired pizza oven – the only one of its kind in Lech Zürs – children’s meals and classic Austrian cuisine. And at night you’re welcome to come and have a few drinks at the bar. That’s holiday feeling at its best. Guests relax at the ice bar and the sun terrace, tables can simply be booked via the website. Tesla charging partner and Vlotte charging station are available right by the Schneggarei parking lot!*

Öffnungszeiten:  
täglich  
10 – 1 Uhr  
(je nach Covid-  
Bestimmungen)

Ausgezeichnet von  
Top-Resort  
Best Restaurant  
2015,  
Vorarlberger Holz-  
baupreis, Österrei-  
chischer Bauherren-  
preis, Modernste  
Skihütte Österreichs

Opening hours:  
daily  
10 am – 1 am  
(depending on Covid  
regulations)

Awarded  
Best Restaurant 2015  
by Top-Resort,  
Vorarlberg’s timber  
engineering award,  
Austrian developers’  
prize, Austria’s most  
modern ski hut

SKIHÜTTE SCHNEGGAREI

Tannberg 629, 6764 Lech am Arlberg  
Tel. +43 5583 / 39888, Fax +43 5583 / 39888-7203  
info@schneggarei.com, www.schneggarei.at

© Foto: Fässler

317



Tritt-Alpe

# TRITT-ALPE

## Champagnerlaune am Hexenboden



Restaurant Guide

TAKE  
AWAY

Der Einkehrschwung mit Stil. Chillen auf der großen Panoramaterrasse und lässig Champagner schlürfen an der Eisbar. Oder sich auf französischem Lammfell räkeln und die traditionelle, frisch zubereitete österreichische Küche genießen. Hier gefällt's einfach. Nicht zuletzt wegen des schönsten Sonnenuntergangs am Arlberg und des Blicks in die tief verschneite Zürser Bergwelt. Kurz: Champagnerlaune am Hexenboden. Übrigens, die Tritt-Alpe ist der kulinarische Stopp am Weißen Ring. Sebastian Wienerroither und sein Team begrüßen euch gerne.

*Swing by with style. Chill out on the big panorama terrace, sip some champagne at the ice bar or relax on a French lambskin and enjoy traditional, freshly made Austrian food. This simply is the place to be. The Arlberg's most beautiful sunsets and the fantastic view of the wintery mountain panorama of Zürs are but two more reasons for this. In short: Champagne party on the witches' floor. By the way: Tritt-Alpe is the culinary break on the Weißer Ring. Sebastian Winerroither and his team look forward to welcoming you.*

Öffnungszeiten:  
täglich  
10.30 - 23 Uhr

Opening hours:  
daily  
10.30 am - 11 pm



TRITT-ALPE

Zürs 206, 6763 Zürs am Arlberg

+43 660 / 2339 293

info@tritt-alpe.at, www.tritt-alpe.at

© Foto: Ski\_Arlberg\_Pool\_West Josef Mallaun

319



# Gourmet Küche

## Haute cuisine

Aurelio's Restaurant.....	323
Burg Hotel Oberlech.....	325
Die Krone von Lech .....	327
Die Welt der Pfefferkörner .....	329
Griggeler Stuba .....	331
Kristiania .....	333
La Fenice .....	335
Rote Wand Chef's Table.....	337
Severin*s.....	339
Textur .....	341
Thurnher's Alpenhof.....	343





# AURELIO'S RESTAURANT



Restaurant Guide

TAKE  
AWAY

## À-la-carte-Genuss auf der Sonnenseite

Die direkt an der Schlegelkopf-piste gelegene Sonnenterrasse des Hotel Aurelio bietet eine tolle Auswahl an traditionellen und internationalen Mittagsgesrichten. An verschneiten Tagen ist die gemütliche Licca Lounge der perfekte Ort für ein wärmendes Getränk und hausgemachte Kuchen.

Abends werden Genießer mit einem Gourmetmenü à la Natural Art Cuisine – oder alternativ mit einer À-la-carte-Auswahl an österreichischen und internationalen Gerichten verwöhnt. Als Geheimtipp empfiehlt sich das Family-Style-Tischbuffet – beispielsweise mit einem Tomahawk-Steak. Auf regionale Produkte und eigene Erzeugnisse wird im Aurelio besonders großer Wert gelegt. Den aufregenden Skitag lässt man am besten mit einem Drink am offenen Kamin ausklingen.

*The sun terrace of Hotel Aurelio is located right by Schlegelkopf-piste and it's the perfect place for a great selection of traditional and international lunch menus. On snowy days the comfy Licca Lounge is the perfect place for a warm beverage and home-made cake. In the evening, guests can enjoy a gourmet menu à la Natural Art Cuisine – or alternatively an à la carte menu with Austrian and international dishes. A secret tip: the family-style table buffet, with a tomahawk steak, for example. At Aurelio regional products and home-made products are highly appreciated. And finally – a drink by the open fireplace is the perfect way to end an exhilarating day of skiing.*

Öffnungszeiten:  
Restaurant & Terrasse  
täglich durchgehend  
warme Küche  
bis 21.30 Uhr &  
Licca Lounge  
täglich  
9.30 – 1 Uhr

Opening hours:  
Restaurant & Terrace  
open daily,  
warm food served  
until 9.30 pm  
& Licca Lounge  
daily 9.30 am – 1 am



### HOTEL AURELIO

Tannberg 130, 6764 Lech am Arlberg  
Tel. +43 5583 / 2214, Fax +43 5583 / 3456  
office@aureliolech.com, www.aureliolech.com

© Foto: Aurelio Lech

323



# BURG HOTEL OBERLECH



Restaurant Guide

## Die bekannteste Sonnenterrasse am Arlberg

In Oberlech direkt an der Piste gelegen, zählt das Burg Hotel zu den beliebtesten Hotspots am Arlberg und lädt ein, auf der bekannten Sonnenterrasse, in der Lechtaler Stube oder in der zum Haus gehörenden Kriegeralpe mit Familie und Freunden herrliche Skitage zu genießen. Das Küchenteam um Sebastian Daeche serviert kulinarische Highlights, die mit Blick auf die umliegenden Berge gerne mit einem guten Tropfen aus dem Burg-Weinkeller genossen werden. Mit über 50.000 Flaschen verfügt die Burg über einen der größten Weinkeller am Arlberg und bietet viele exzellente österreichische Besonderheiten. Abends verwöhnt die Küche mit diversen Fondues (deftig bis süß) in der Burg Schenke, bevor an der Abendbar bei Barchef Oliver ein Digestif wartet.

*The Burg Hotel is one of the most popular hotspots on the Arlberg. It's situated right by the slope in Oberlech and invites guests to their famous sun terrace, the Lechtaler Stube or the Kriegeralpe, where they can enjoy wonderful skiing days with family and friends. Sebastian Daeche's kitchen team serves culinary highlights one can enjoy alongside the wonderful view of the surrounding mountains and with a fine wine from the Burg Weinkeller. With more than 50,000 bottles the Burg has one of the Arlberg region's biggest wine cellar; it has many Austrian specialties in store. In the evenings the kitchen treats the guests to all kinds of fondues (heartly or sweet) at Burg Schenke and afterwards Barchef Oliver likes to invite guests to have a shot in the evening bar.*

Öffnungszeiten:

Winter:

3. Dez 2021 -

25. Apr 2022

Warme Küche

Mo - So

11.30 - 17 Uhr &

18.30 - 21.30 Uhr

Reservierung unter

+43 5583 / 2291 906

Opening hours:

Winter:

3 Dec 2021 -

25 Apr 2022

Warm food served

Mon - Sun

11.30 am - 5 pm &

6.30 pm - 9.30 pm

Make a reservation

+43 5583 / 2291 906



BURG HOTEL OBERLECH

Oberlech 266, 6764 Lech am Arlberg

Tel. +43 5583 / 2291, Fax +43 5583 / 2291-12

office@burghotel-lech.com, www.burghotel-lech.com

© Foto: Burghotel Oberlech GmbH & CoKG

325



# DIE KRONE VON LECH



Restaurant Guide

## Die Krönung des guten Geschmacks

Die Krone von Lech versteht es, Geschmack auf ganz besondere und alles umfassende Art zum Ausdruck zu bringen. Die sinnliche Reise des Geschmacks beginnt mit dem ersten Schritt in eines der drei ausgezeichneten Restaurants. Die Augen staunen über die Harmonie von Farben und Formen ebenso wie über die Verschmelzung von Tradition und Moderne. Der Blick in die Menükarten frohlockt: eine spannende Kombination aus Regionalität und Internationalität gewürzt mit einer Prise Kreativität. Der Gaumen lacht: in der Zubereitung immer bedacht auf den Geschmack des Ursprünglichen, des Unverfälschten, des Echten – bei den Klassikern wie bei den Trendgerichten. Und überwältigend die 37 Seiten umfassende Weinkarte.

*Die Krone von Lech knows how to express taste in a special and all-encompassing way. The sensual journey of taste starts with the first step into one of the three superb restaurants. Feast your eyes on the harmony of colours and shapes and the fusion of tradition and modernity. The menus are a delight: an exciting combination of regional and international influences spiced with a pinch of creativity. A treat for the palate: during preparation the focus always lies on preserving the original taste of that which is pure and real - both with classics and trendier dishes. And the wine list sports 37 overwhelming pages.*

Öffnungszeiten:  
Krone-Stuben täglich  
von 10 - 23 Uhr

Panoramarestaurant  
Der Runde Saal täglich  
zur Lunch- und  
Tea-Time  
von 11 - 17 Uhr

Fondue-Stube  
täglich ab 19 Uhr

Tischreservierung  
erforderlich

Opening hours:  
Krone-Stuben open  
daily  
from 10 am - 11 pm

Panoramarestaurant  
Der Runde Saal  
open daily for  
lunch and teatime  
from 11 am - 5 pm

Fondue-Stube  
open daily from 7 pm



ROMANTIK HOTEL DIE KRONE VON LECH  
Familie Pfefferkorn, Dorf 13, 6764 Lech am Arlberg  
Tel. +43 5583 / 2551, Fax +43 5583 / 2551-81  
email@kronelech.at, www.kronelech.at

© Foto: Herbert Lehmann



# DIE WELT DER PFEFFERKÖRNER



Restaurant Guide

## Das Haubenlokal in neuem Gewand

Wo der Pfeffer wächst und wie er sich geschmacklich entfalten kann - das erlebt man hier. Von mild bis würzig, von süß bis scharf und voller Farbe - das sind die Pfefferkörner. Küchenchef Christian Wild und sein Team leben ihre Experimentierfreudigkeit aus und kreieren zur kalten Jahreszeit spannende Gerichte mit wärmenden Pfefferaromen. Jeder Gang ein Hochgenuss mit eigener Pfeffersorte. Im stimmungsvollen Ambiente werden zu den fulminanten Gaumenfreuden sorgfältig ausgewählte Weine serviert.

*Where the pepper grows and just how its flavour can develop - that's what you can experience here. From mild to spicy, from sweet to hot, and full of colour - that's the world of peppercorns. Chef de cuisine Christian Wild and his team let their creativity flow and during the cold season they come up with exciting dishes sporting warming pepper aromas. Each course is a highlight with its own type of pepper. In the comfortable atmosphere guests can round off their delicate meal with carefully selected wines.*

Reservierungen  
unter:  
+43 5583 / 25250

To make a  
reservation,  
please call:  
+43 5583 / 25250



PFEFFERKORN'S HOTEL

Dorf 138, 6764 Lech am Arlberg

Tel. +43 5583 / 25250, Fax +43 5583 / 2525-8

info@pfefferkorns.net, www.pfefferkorns.net

© Foto: Felder Manfred

329



# GRIGGELER STUBA

Kreativ und kräuterbetont



Restaurant Guide

Die Griggeler Stuba im Burg Vital Resort bietet ein elegantes Gourmet-Erlebnis in einer exklusiven Atmosphäre.

In unserer „ART“ zu kochen kommen Fisch, Krustentiere, Gemüse, aber auch Fleisch zum Einsatz, welche in Kombination mit Kräutern ein besonderes Geschmackserlebnis bieten.

Das Menü spiegelt die Liebe zur Natur wider und repräsentiert die Besonderheiten vieler heimischer als auch überregionaler Produkte. In Kombination mit unserem herzlichen Service als auch ausgewählten Raritäten unseres Weinkellers kreieren wir für Sie einen unvergesslichen Abend. In den Frühlings- und Sommermonaten konservieren wir Obst, Gemüse und Kräuter, die wir in den Wintermonaten verarbeiten.

Küchenchef: Matthias Schütz

*Restaurant Griggeler Stuba in the Burg Vital Resort offers an elegant gourmet experience in an exclusive atmosphere.*

*In our "ART" of cooking fish, crustaceans, vegetables and also meats are used, which combined with herbs, offer a special taste experience.*

*The menu reflects love for nature and represents the key features of many local and national products. Along with our warm service and selected rarities from our wine cellar, we create an unforgettable evening for you. In the spring and summer months we preserve fruits, vegetables, and herbs that we then process in the winter months.*

*Chef: Matthias Schütz*

Öffnungszeiten:  
19 - 21.30 Uhr  
Samstag Ruhetag

Opening hours:  
7 pm - 9.30 pm  
Saturday closing day



BURG VITAL RESORT

Oberlech 568, 6764 Lech am Arlberg

Tel. +43 5583 / 3140

office@burgvitalresort.com, www.burgvitalresort.com

© Foto: Kirchgasser Photography

331



# KRISTIANIA

Das Auge isst mit



Restaurant Guide

Auf 1.450 Metern ist man nicht losgelöst von der Welt. Ganz im Gegenteil. Die Konzentration ist intensiv. Der Blick geschärft. Der Geschmack entscheidend. Wer hierher kommt, weiß, dass er genau richtig ist. Er sieht es. Schmeckt es. Und freut sich über das Team vom Kristiania, das für ihn einen Schritt weitergeht.

*At 1,450 metres one is not detached from the world. Quite the opposite is the case. The concentration is intensified. The sight is sharpened. The taste is decisive. You don't come here because you have to. And that's exactly the reason why Kristiania is always ready to take one more step forward. For you.*

Öffnungszeiten:  
ganztäglich geöffnet

Opening hours:  
open all day



KRISTIANIA LECH  
Omnesberg 331, 6764 Lech am Arlberg  
Tel. +43 5583 / 25610  
info@kristiania.at, www.kristiania.at

© Foto: Maria Ziegelböck

333



# LA FENICE

Eat, Drink, Italiano



Restaurant Guide

Das italienische Haubenlokal im Hotel Arlberg verwöhnt Gäste bereits seit vielen Jahren mit raffinierten, mediterran-alpinen Kreationen. Das Team unter der Leitung des jungen Küchenchefs Patrick Tober begeistert nicht nur mit erstklassigen Produkten, sondern auch mit jener Leidenschaft, die die italienische Küche ausmacht. Direkt darunter befindet sich der Weinkeller mit über 15.000 ausgesuchten Flaschen. Klassiker und Raritäten aus Österreich sowie edlen Italienern und Franzosen begleiten das Abendessen. Serviert wird ein Chef's Choice Menü aus wahlweise drei, fünf oder sieben Gängen sowie zusätzlichen À-la-carte-Gerichten, welche die Essenz der geliebten Gourmetküche vereinen. Bella cucina im Herzen von Lech.

*For many years now the award-winning Italian restaurant at Hotel Arlberg has been treating its guests to sophisticated, mediterranean-alpine creations. The team headed by the young chef de cuisine Patrick Tober not only impresses with first-class products but also with the kind of passion that is so typical for Italian cuisine. Just below is the wine cellar which holds around 15.000 selected bottles. Classics as well as rare wines, from Austria, Italy, and France are all there to accompany your dinner. Guests choose between three, five or seven-course Chef's Choice menus alongside à la carte dishes. Bella cucina at the heart of Lech.*

Reservierungen sind bis zum Vortag möglich.

Das Chef's Choice Menü wird auch in vegetarischer Variante angeboten.

Öffnungszeiten:  
Mi - Sa  
Hochsaison  
Mi - So  
19 - 22 Uhr

Reservations can be made until the day before.

A vegetarian version of the Chef's Choice menu is available.

Opening hours:  
Wed - Sa  
peak season  
Wed - Sun  
7 pm - 10 pm



HOTEL ARLBERG LECH

Tannberg 187, 6764 Lech am Arlberg  
Tel. +43 5583 / 21340, Fax +43 5583 / 2134-25  
info@arlberghotel.at, www.arlberghotel.at

© Foto: Mike Rabensteiner

335



# ROTE WAND

---

# CHEF'S TABLE

---

## Großer Genuss in kleinstem Rahmen



Restaurant Guide

Lange Zeit waren im 1780 erbauten alten Zuger Schulhaus die Sennerei und die Schule untergebracht. Heute erwartet im Schualhus all jene, die eine Genuss-Klasse für sich suchen, eine kulinarische Heimatkunde der ganz besonderen Art: Der Rote Wand Chef's Table, der sich mit kulinarischen Gipfeltouren in die Herzen seiner Gäste gekocht hat. Erleben Sie aus erster Reihe, wie Max Natmessnig und sein Team unvergessliche und im Alpenraum einzigartige Menükreationen mit passenden Weinen oder Säften komponieren, kreieren, inszenieren, anrichten und servieren.

*For many years Zug's school-house, which was built in 1780, accommodated the school and the dairy. Today Schualhus is the place to be for all those looking for another level of indulgence as well as a special kind of culinary history lesson: Rote Wand Chef's Table has cooked itself into its guests' hearts and on to scrumptious summits. Get front-row seats and watch as Max Natmessnig and his team create unforgettable menus that are unique in the Alps and which are then paired with the perfect wines or juices - composed, staged, presented, and served right in front of you.*

Öffnungszeiten:  
Mi - Do  
20 Uhr

Fr - So  
17 Uhr & 20 Uhr

Nur mit  
Reservierung  
möglich!

Opening hours:  
Wed - Thurs  
8 pm

Fri - Sun  
5 pm & 8 pm

Only upon  
reservation!



ROTE WAND CHEF'S TABLE

Zug 5, 6764 Lech am Arlberg

gasthof@rotewand.com, www.rotewand.com

337



# SEVERIN\*S – THE ALPINE RETREAT

## Fine wine and dining

Gastgeberin Cecily Smedek und ihr Team begrüßen im exklusiven Hideaway SEVERIN\*S – THE ALPINE RETREAT Genießer aus aller Welt. Umgeben von antikem Holz, modernen Möbeln und zeitgenössischer Kunst erleben Gäste puren Luxus im lässig-alpinen Stil. Mit frischen Ideen und reichem Erfahrungsschatz aus der Sterneküche wartet das Küchenteam mit feinsinnigen Kreationen und einer raffinierten Fusion aus österreichischer Tradition und Aromen aus aller Welt auf. Dazu begeistern erlesene Weine aus dem umfangreich sortierten Raritätenweinkeller, welcher auch für private Diners gebucht werden kann. In der modernen Lounge entspannt man bei Drinks am prasselnden Kaminfeuer.

*Hostess Cecily Smedek and her team welcome epicures from all over the world to their exclusive hideaway, SEVERIN\*S – THE ALPINE RETREAT. Surrounded by antique wood, modern furniture, and contemporary art, the guests get to experience pure luxury in a stylish, alpine setting. With fresh ideas and a treasure trove of experience in the award-winning kitchen, the team impresses with sophisticated creations and a refined fusion of Austrian tradition and international aromas. Selected vintages perfectly accompany all the delicacies on the menu, and the wine cellar, which is bursting with rare vintages, can be booked for private dinners, too. The modern lounge is perfect for relaxing by the fireside.*



Restaurant Guide

TAKE  
AWAY

Öffnungszeiten:  
12 – 17 Uhr &  
19 – 22 Uhr  
Sonntags ist das  
Restaurant nur für  
Haugäste geöffnet

American Express,  
Visa, Mastercard,  
Maestro

Opening hours:  
noon – 5 pm &  
7 pm – 10 pm  
On Sundays the res-  
taurant is only open  
for hotel guests.

American Express,  
Visa, Mastercard,  
Maestro

SEVERIN\*S – THE ALPINE RETREAT  
Stubenbach 273, 6764 Lech am Arlberg  
Tel. +43 5583 / 3390 70  
info@severins-lech.at, www.severins-lech.at

© Foto: Tom Kohler Internationale Fotografie

339



# TEXTUR

## Literarisches Fine Dining in Oberlech



Restaurant Guide

Literatur und Genuss, das gehört zusammen. Im Literarischem Gourmetrestaurant „Textur“ stillen Feinschmecker und Literaturliebhaber gleichermaßen ihren Durst nach körperlicher und geistiger Nahrung. So können die Gäste in stilvollem Ambiente ausgewählte Literaturperlen, die dank der kreativen Küche erschmeckbar und erfüllbar sind, genießen. Träumt man beim Sorbet aus Avocado, Papaya und Macadamianuss von Rudyard Kiplings „Das Dschungelbuch“, taucht der Kenner beim Zwischengang aus Schweinebacke mit Brunnenkresse-Risotto, schwarzem Knoblauch und Trüffeln in Wilhelm Buschs „Der heilige Antonius von Padua“ ein. Hier wird Bekanntes zu Besonderem. Eine Erlebnisgastronomie, wo jedes Gericht ein Gedicht und jedes Gedicht ein Gericht ist.

*Literature and indulgence clearly belong together. The literary gourmet restaurant "Textur" is perfect for epicures and literature lovers - here they can find food for the body and the mind. Guests can enjoy selected literary highlights which - thanks to the creative cuisine - can be tasted and felt. A sorbet of avocado, papaya and macadamia nuts invokes dreams of Rudyard Kipling's "The Jungle Book" and connoisseurs will recognise Wilhelm Busch's "Der heilige Antonius von Padua" in the intermediate course of pork cheek with watercress risotto, black garlic, and truffle. The familiar becomes the extraordinary. A tasty experience where every dish is a poem and every poem a dish.*

Öffnungszeiten:  
Dienstag bis  
Donnerstag  
19 Uhr

Opening hours:  
Tues - Thurs  
7 pm



### HOTEL SONNENBURG

Oberlech 55, 6764 Lech am Arlberg  
Tel. +43 5583 / 2147  
hotel@sonnenburg.at, www.sonnenburg.at

© Foto: Hotel Sonnenburg, David Johansson



# THURNHER'S ALPENHOF

---

# GOURMETRESTAURANT

---



Restaurant Guide

## Kreativität trifft Moderne

Thurnher's Alpenhof ist ein Ort unvergleichlicher Freundlichkeit und persönlichem Service. Im stilvollen Gourmetrestaurant arbeitet Küchenchef Yannick Ingenhoff nach der Devise: Kochen ist Kunst – ein Prozess kreativen Schaffens. Er verbindet moderne Küche mit unterschiedlichsten internationalen Einflüssen und verwöhnt die Gäste mit einem allabendlichen fünf bis acht Gänge Menü. Im Fokus steht das perfekte Zusammenspiel aus verschiedenen Texturen, Temperaturen und Konsistenzen sowie eine harmonische Verschmelzung der Zutaten, um ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis zu schaffen. Das Resultat: ein echtes Umami. Ergänzt wird die Kulinarik durch erlesene Weinraritäten sowie einem einzigartigen Blick auf die weißen Berghänge.

*Thurnher's Alpenhof is a place of incomparable friendliness and personal service. At the stylish gourmet restaurant, chef de cuisine Yannick Ingenhoff's motto is this: cooking is an art form - a creative process. He combines modern cuisine with a variety of international influences and treats his guests to a 5 to 8 course menu every night. At the focus: the perfect interplay of different textures, temperatures, and consistencies as well as a harmonious combination of ingredients to create an extraordinary taste experience. The result: real umami. The culinary delights are complemented by a selection of rare wines as well as a unique view of the snow-covered slopes.*



THURNHER'S ALPENHOF

6763 Zürs am Arlberg

Tel. +43 5583 / 2191, Fax +43 5583 / 3330

mail@thurnhers-alpenhof.com, www.thurnhers.com

© Foto: Thurner's Alpenhof



# Internationale & Österreichische Küche

## Austrian & international cuisine

Achtele .....	347	Hinterwies .....	365
Allerlei .....	349	Hirlanda .....	367
Alpenlick .....	351	Klösterle .....	369
Backstube Lech .....	353	Martinstüberl .....	371
Cresta .....	355	Post Lech .....	373
Die Stube .....	357	Rote Wand Stuben .....	375
Formarin .....	359	Walserstube .....	377
Gitti´s Esszimmer .....	361	Wunderkammer .....	379
Hartenfels .....	363		





# ACHTELE

Gastlichkeit, Gemütlichkeit, Genuss



Restaurant Guide

Seit Jahren zählt das Wein-Restaurant Achtele mit seiner frischen, unkomplizierten Art zu den beliebtesten Restaurants am Arlberg. Begonnen mit dem Konzept eines Heurigen wurde das Angebot in Bezug auf Küche und Weine kontinuierlich ausgebaut. Standen anfangs Heurigen-aufstriche, Ripperl und Backhendl im Mittelpunkt, so wurde die Karte um viele köstliche Gerichte der österreichischen Küche erweitert. Das Angebot umfasst nun eine gehobene, gutbürgerliche Küche mit modernem Touch. Eine weitere Stärke des Betriebs ist die große Auswahl an österreichischen Weinen. Heinz, Gitti, Stephanie Birk mit Thomas und Team verstehen es, ihren Gästen ein tolles Ambiente, Gemütlichkeit und Gastlichkeit mit viel Herz auf hohem Niveau zu bieten. Ein Besuch lohnt sich!

*With its fresh, uncomplicated flair the wine-restaurant Achtele has been one of the most popular restaurants on Arlberg for many years. At the beginning, the concept was more that of a "Heurigen", a tavern, but then, the choice of food and wines was continuously amplified. At first, traditional spreads, spare ribs and deep fried chicken were focused on and then the menu was gradually enriched with many amazing Austrian delicacies. Another strength of the place is the big choice of Austrian wines, offered by the glass but also in magnum and double- magnum bottles. Heinz, Gitti, Stephanie Birk with Thomas and team are experts when it comes to offering their guests great ambience, comfort and hospitality with a lot of heartfelt friendliness and on a top level. Definitely worth a visit.*

Öffnungszeiten:  
18 Uhr – 24 Uhr

warme Küche  
bis 22 Uhr

Mittwoch Ruhetag

Vorarlberger  
Weinwirt 2017

Reservierungen  
bitte online

Opening hours  
6 pm – midnight

hot food served until  
10 pm

Wednesday closing  
day

Vorarlberg's top wine  
inn of 2017

Please book a table  
online

ACHTELE WEINRESTAURANT  
Zug 525, 6764 Lech am Arlberg  
Tel. +43 5583 / 3937-0  
info@staefeli.at, www.staefeli.at

© Foto: Marcel A. Mayer

347



ine Glas  
itt - Kirsche  
ise - Wein  
ränkisch - Schokolade  
zum Mitnehmen  
den Regal

neue Speisen  
Kuchen und Gebäck  
Konditor-Campagna  
Konditorei  
Pharmazie  
Kulinar-Spezialitäten

# ALLERLEI

## Krämerei.GenussRaum



Restaurant Guide

Allerlei – das kleine Einkaufsgeschäft vor der Kirche in Zug, ist eine Art moderner Tante-Emma-Laden für alle mit extravaganterem Geschmack. Große Weinauswahl, Speck- und Schinkenspezialitäten, toller Vorarlberger Käse, umfangreiche Marmeladenauswahl, Dinge für den täglichen Bedarf, Essig und Öle und viele Köstlichkeiten mehr laden zur kulinarischen Reise ein. Zur Stärkung während des Einkaufs gibt es knusprigen Flammkuchen mit einem Glas Wein, deftige Suppen sowie Kaffee und Kuchen. Falls Sie noch ein Mitbringsel für die Lieben zu Hause suchen: bei den vielen ausgefallenen Geschenkartikeln oder in der Weinecke wird man sicher schnell fündig. Kurz gesagt: Genuss und Einkauf wird hier zum Vergnügen.

*Allerlei – the small grocery shop in front of Zug's church is something like a modern corner shop for all those blessed with exclusive taste. A large selection of wines, bacon and hams, great regional cheese, a wide choice of jams, everyday items, vinegar and oils, and many delicacies invite you to take a little culinary stroll. Crunchy tarte flambée and a glass of wine, hearty soups as well as coffee and cake are served while you shop. In case you need a little souvenir for your loved ones at home: you will certainly find the right thing among the many extraordinary gift ideas or in the wine corner. In short: indulgence and shopping made fun.*

Öffnungszeiten  
10 Uhr bis 18 Uhr.

Mittwoch Ruhetag

Opening hours  
10 am – 6 pm

Wednesday closing  
day



ALLERLEI – KRÄMEREI.GENUSSRAUM

Zug 503, 6764 Lech am Arlberg

Tel. +43 664 / 5398274

www.staefeli.at

© Foto: Christoph Lenz



# ALPENBLICK

Ein echtes Gasthaus



Restaurant Guide

Der Chef des Hauses Karl Heinz Zimmermann ist seit Jahrzehnten erfolgreicher Caterer der Formel 1. In Zug hat er sich den Traum von der eigenen Gastronomie erfüllt und überzeugt sowohl Einheimische als auch Gäste in den traditionell holzgetäfelten Gaststuben von seiner hervorragenden österreichischen Küche. In gemütlichem Ambiente freut man sich auf Wiener Schnitzel, Fondue, Topfenstrudel, Super Tuscan und österreichische Schnäpse. Ohne Firlefanz fokussiert man sich im Alpenblick auf das, was wirklich zählt: Hochwertige, regionale Produkte, bestens zubereitet und in uriger Atmosphäre serviert. Die Weinauswahl bietet erlesene österreichische und internationale Tropfen. Herrlich. Ein Tipp: Die Sonnenterrasse mit Blick auf das verschneite Zug.

*The host here, Karl Heinz Zimmermann, has been successfully catering at Formula 1 events for decades. In Zug he fulfilled his dream of his own restaurant and now he amazes both locals and guests with his excellent Austrian cuisine and lures them to the traditional wood-panelled parlour. The comfy atmosphere makes you look forward to Viennese Schnitzel, fondue, cheese strudel, Super Tuscan and Austrian spirits. No frills, just the essentials: High-quality regional products, expertly prepared and served in a rustic atmosphere. The wine menu offers selected Austrian and international wines. One tip: The sun terrace with its view of snow-covered Zug.*

Öffnungszeiten:  
12 - 14.30 Uhr &  
18 - 21.30 Uhr

Opening hours:  
noon - 2.30 pm &  
6 pm - 9.30 pm



GASTHAUS ALPENBLICK  
Zug 10, 6764 Lech am Arlberg  
Tel. +43 5583 / 2755  
alpenblick.lech@speed.at

© Foto: Benjamin Skardarasy La Loupe

351



# BACKSTUBE LECH

Man weiß, worauf es ankommt



Restaurant Guide

TAKE  
AWAY

Das Erfolgsgeheimnis der Backstube Lech ist eigentlich kein Geheimnis, sondern eine Selbstverständlichkeit für Martin Walch und sein Team: Man setzt auf Liebe, Werte und Zeit. Aus Liebe zur Heimat, zur Natur und zu den eigenen Produkten werden Werte wie Nachhaltigkeit und Regionalität hier besonders respektiert. Bestes Lecher Quellwasser, ein eigens geführter Sauerteig und Natursole geben dem Brot einen besonderen, feinen und würzigen Geschmack. Zudem nimmt man sich Zeit für Tradition, fürs Backen und fürs Brauchtum. Das berühmte Lecher Holzofenbrot – ein Muss für jeden Lechaufenthalt und wunderbares Mitbringsel. Erhältlich sind die Köstlichkeiten aus Konditorei und Bäckerei im Backstüble bei der Volksbank und im Café Gotthard.

*The Backstube Lech's secret to success is not really a secret, it's more like a matter of course for Martin Walch and his team: their philosophy is built on passion, values and time. Their love for their home, nature and their products mean that values like sustainability and regionality are respected. Only the best spring water from Lech, their own sourdough and natural brine are what give the bread its special, fine and aromatic flavour. Aside from that there is time for tradition, baking and customs. The famous wood-oven baked bread from Lech – a must whenever you stay here and a wonderful souvenir. The delicacies from the confectionary and the bakery are available at Backstüble by Volksbank and at Café Gotthard.*

Öffnungszeiten:  
s'Backstüble  
Mo – So 7 – 13 Uhr &  
15 – 17 Uhr  
Café Gotthard  
Mo – So 7.45 – 18 Uhr

Opening hours:  
s'Backstüble  
Mon – Sun  
7 am – 1 pm &  
3 pm – 5 pm  
Café Gotthard  
Mon – Sun  
7.45 am – 6 pm



BACKSTUBE LECH

Strass 748, 6764 Lech am Arlberg  
Tel. +43 5583 / 2263, Fax +43 5583 / 2263-49  
info@backstubelech.at, www.backstubelech.at

© Foto: Florian Lechner

353



*Coco Bar*

# CRESTA



Restaurant Guide

## Individuelle Winterzeit – auf 1.700 m näher dem Himmel

In einer Top-Lage direkt an der Piste im sonnenverwöhnten, autofreien Oberlech begrüßt Sie auf 1.700 m das 4-Sterne Cresta.Alpin.Sport.Hotel. Hier nimmt der Winter richtig Fahrt auf – beim Aktivsein im Schnee und bei feinem Genuss und Entspannung. Das kulinarische À-la-Carte-Angebot im Cresta bietet Ihnen maximale Flexibilität und Individualität im Urlaub: Genießen Sie köstliche heimische und internationale Gerichte im Restaurant PIZ-Bistro. Erlesene Weinspezialitäten aus Österreich lassen sich in der IVA-Weinbar gut verkosten, Erholung von Kopf bis Fuß finden Sie im zeitgeistigen Wellnessbereich Cresta Calmar. Die herzliche Gastfreundschaft, das familiäre Ambiente und der zuvorkommende Service tun ihr Übriges, dass Sie sich bestens aufgehoben fühlen.

*In a top spot, at 1,700 altitude metres and right by the slope in sun-kissed and car-free Oberlech, guests are welcomed warmly at 4-Star Cresta.Alpin.Sport.Hotel. Winter really picks up speed here – during active leisure time and while enjoying refined indulgence and relaxation. The culinary à-la-carte offer at Cresta offers maximum flexibility and individuality while on vacation: enjoy delicious regional and international dishes at Restaurant PIZ-Bistro. Selected Austrian wines can be tasted in the lovely atmosphere of IVA-Weinbar, relaxation from head to toe can be sought in the modern wellness area Cresta Calmar. The warm hospitality, the informal atmosphere, and the attentive service will make sure you feel quite at home here.*

Öffnungszeiten:  
17.30 – 23 Uhr  
(Küche bis  
20.30 Uhr)

Nur mit  
Reservierung  
möglich!

Opening hours:  
5.30 pm – 11 pm  
(hot food until  
8.30 pm)

Reservation  
required!



CRESTA ALPIN.SPORT.HOTEL  
Oberlech 170, 6764 Lech am Arlberg  
Tel. + 43 5583 / 2328  
info@cresta.at, www.cresta.at

© Foto: Cresta.Alpin.Sport.Hotel/Günter Standl

355



# DIE STUBE

## Fondues & österreichische Schmankerl



Restaurant Guide

Die Stube im Hotel Arlberg ist schon fast zu einer Institution in Lech geworden und einen Besuch bei Stubenwirt Christof Klimmer sollte man auf keinen Fall verpassen. Zu Mittag verwöhnt die Küchenbrigade mit traditionellen heimischen Gerichten und abends stehen neun raffinierte Fonduekreationen mit hausgemachten Saucen und einem Raclette der Extraklasse zur Auswahl. Neben Klassikern wie Bourguignonne oder Chinoise sollte man unbedingt die asiatisch-verfeinerte Variante oder das exklusive Fondue Royal mit hauchdünnem Wagyrind probieren. Etwas Besonderes ist auch das Bio-Käsefondue, bei dem komplett auf Alkohol verzichtet wird und trotz allem ist der Geschmack intensiver denn je.

*Die Stube at Hotel Arlberg has become quite the institution in Lech; so much so, that visiting its host, Christof Klimmer, is a must. At lunchtime, the kitchen team spoils guests to local delicacies and in the evenings you'll find nine different fondue creations to choose from, complete with home-made sauces or enjoy a mouth-watering raclette. Aside from classics like bourguignonne or chinoise, the Asian-style fondue or the exclusive Fondue Royal with thinly sliced Wagyu beef are definitely worth trying. Another specialty is the organic cheese fondue, that is made completely without alcohol however full of taste.*

Drei Stuben und großzügige Abstände zu anderen Tischen bieten höchste Sicherheit und Komfort für Gäste.

Reservierung vor 10 Uhr erforderlich

*Three parlours and generous spacing between tables ensure a comfortable and safe environment for guests.*

*Please make a reservation before 10 am*



### HOTEL ARLBERG LECH

Tannberg 187, 6764 Lech am Arlberg  
Tel. +43 5583 / 21340, Fax +43 5583 / 2134-25  
info@arlberghotel.at, www.arlberghotel.at

© Foto: LechZürsTourismus by Daniel Zangerl



# FORMARIN

Natürlich. Ehrlich. Gut.



Restaurant Guide

Nicht nur die besondere Lage vom Hotel Restaurant formarin, mittendrin in der beeindruckenden Lecher Bergkulisse, macht es so erstklassig. Auch die kulinarischen Kreationen des Küchenchefs und Patrons Wilhelm Bischof sind ein Highlight, das die Gäste nur zu gern zusammen mit einem sehr guten Tropfen genießen - Balsam für die Seele. Ob im eleganten Stüberl mit alpinen Chic zum Mittagessen, ein Nachmittagskaffee mit fein duftendem Apfelstrudel oder im Restaurant mit bester Aussicht, hier kann man sich zu jeder Tageszeit etwas Gutes tun. Abends an einem edel gedeckten Tisch Platz nehmen und sich von den feinen Menüs des Küchenteams und dem aufmerksamen Service verwöhnen lassen. Zum Aperó an der Bar oder in der Lounge, wo man sich zum Plausch trifft.

*Not only the special location of the Hotel Restaurant formarin, in the middle of the impressive Lecher mountain scenery makes it so first-class. Also the culinary creations of the chef and patron Wilhelm Bischof are a highlight, which the guests too gladly enjoy together with a very good wine - balm for the soul. Whether in the elegant Stüberl with alpine chic for lunch, an afternoon coffee with a delicious apple strudel, or in the restaurant with the best view, here you can do something good for you at any time of the day. In the evening, take a seat at a table with a fine setting and let yourself be spoiled by the fine menus of the kitchen team and the attentive service. For an aperitif go at the bar or in the lounge, where you can meet for a chat.*

Öffnungszeiten:  
Geöffnet ab  
7. Dezember 2021

Frühstück zum Rein-  
schneien ab 8 Uhr,  
Küche 11.30 - 14 Uhr  
(Mittagskarte),  
durchgehend warme  
Küche,  
18.30 - 20.30 Uhr  
(spezielle Abendkarte)

Opening hours:  
Open from  
December 7, 2021

Swing by the break-  
fast from 8 am,  
kitchen 11.30 am - 2 pm  
(lunch menu),  
warm food served,  
6.30 pm - 8.30 pm  
(special evening  
menu)



HOTEL RESTAURANT FORMARIN

Familie Wilhelm Bischof, Oberlech 255, 6764 Lech am Arlberg

Tel. +43 5583 / 22230, Fax +43 5583 / 3469

info@formarin.com, www.formarin.com

© Foto: Weissengruber\_Partner

359



# GITTIS ESSZIMMER

Das À-la-carte-Restaurant im Hotel Schmelzhof



Restaurant Guide

Wer das besondere Ambiente schätzt und gerne gut isst, wird Gittis Esszimmer, das À-la-carte-Restaurant im Boutique-Hotel Schmelzhof, lieben. Die gemütliche Stube aus heimischer Fichte und der kuschelig warme Kachelofen sind ein perfekter Rahmen für wunderbare Abende.

In Gittis Esszimmer steht die klassische österreichische Küche im Vordergrund, kreative Ideen aus aller Welt fließen mit ein. Neben Fisch-, Fleisch- und vegetarischen Gerichten sorgen verschiedene Fonduevarianten, Raclette oder Süßspeisen für Abwechslung. Die Empfehlung des Küchenchefs: Das Chateaubriand – auf heissem Stein serviert und am Tisch tranchiert. Edle Weine aus der Magnumflasche erweisen sich als hervorragende Begleitung. Tipp zum Ausklang: Ein feiner Drink an der Blauen Bar.

*All those who value a special atmosphere during dinner will love Gittis Esszimmer, the à la carte restaurant at*

*Boutique-Hotel Schmelzhof. The comfy parlor panelled with local spruce and the warm tiled fireplace are the perfect framework for wonderful evenings.*

*At Gittis Esszimmer the main culinary focus lies on classic Austrian cuisine - inspired by creative ideas from all over the world. Aside from fish, meat, and vegetarian dishes a selection of fondues, raclette dishes, and sweets guarantee plenty of variety. The chef recommends: the chateaubriand - served on a hot stone and carved right at the table. Fine wines from magnum bottles perfectly complement your dinner. And a wonderful evening should, of course, end with a fine drink at Blaue Bar.*

Fondue chinoise, Käsefondue, Raclette, feine À-la-carte-Auswahl ab 19 Uhr

Donnerstag Ruhetag  
Reservierungen:  
+43 5583 / 37500,  
hotel@schmelzhof.at  
oder an der  
Hotelrezeption

Fondue chinoise, Käsefondue, Raclette, feine à la carte Dishes from 7 pm

Tuesday closing day  
For reservations call  
+43 5583 / 37500,  
hotel@schmelzhof.at  
or call at the hotel  
reception



GITTIS ESSZIMMER IM BOUTIQUE-HOTEL SCHMELZHOF

Ormesberg 370, 6764 Lech am Arlberg

Tel. +43 5583 / 375072

genuss@gittisesszimmer.at , www.gittisesszimmer.at

© Foto: Boutiquehotel Schmelzhof



# HARTENFELS

Für Genießer in Zug



Restaurant Guide

Das Restaurant Hartenfels ist ein Treffpunkt für jedermann. Die hervorragende Küche genießt seit Jahren einen ausgezeichneten Ruf. Ob Schmankerln zu mittags oder österreichische und internationale Spezialitäten am Abend: In der alten Stube mit gemütlichem Kachelofen fühlt man sich einfach immer wohl. Der Wirt Michael Wolf und sein Team umsorgen die Gäste immer persönlich und gehen auf alle Wünsche ein. Ein bestens sortierter Weinkeller rundet jedes Dinner perfekt ab. Auch die Schnaps- und Grappaauswahl ist enorm. Fondue chinoise mit leichten Saucen und Dips gibt's natürlich auch auf Vorbestellung. Und im Sommer erwartet die Gäste zusätzlich ein gemütlicher Biergarten mit Blick aufs Omeshorn, Rote Wand und Mehlsack, einfach herrlich.

*Restaurant Hartenfels is a meeting point for everybody. The excellent kitchen has been cultivating its great reputation for years. No matter if you feel like having local delicacies at lunchtime or international specialties at night, the old parlour with its warm stone hearth simply makes you feel at home. The host Michael Wolf and his team always take care of their guests personally and each and every wish is promptly granted. A very well stocked wine cellar makes sure every dinner is accompanied by the perfect wine. And the choice of spirits and grappas is astonishing too. Fondue chinoise with light sauces and dips can be ordered in advance. In summer the guests can also enjoy themselves in the lovely beer garden with its amazing view of the Omeshorn, Rote Wand and Mehlsack, simply great.*

Öffnungszeiten:  
ganztägig geöffnet,  
warme Küche  
von 12 - 14 Uhr &  
18.30 - 21.30 Uhr,  
Mittwoch Ruhetag,  
im Sommer durch-  
gehend warme  
Küche

Reservierung:  
+43 5583 / 3104

Opening hours:  
open all day,  
warm food served  
from noon - 2 pm &  
6.30 pm - 9.30 pm,  
Wednesday  
closing day  
warm food served all  
during the summer day

Reservation:  
+43 5583 / 3104



HOTEL HARTENFELS

Haus Nr. 490, 6764 Zug am Arlberg  
Tel. +43 5583 / 3104, Fax +43 5583 / 3104-4  
info@hartenfels.at, www.hartenfels.at

© Foto: Hotel Hartenfels / Michael Wolf

363



# HINTERWIES

## SKI IN/LODGE/DINE



Restaurant Guide

### Pioniere aus Tradition

Stilvoll. Und detailverliebt. Dabei jung, sportlich. Und erfrischend. Die Hinterwies überzeugt mit unkonventionellem Charme und fortschrittlichem Denken. Das neue Foodkonzept lebt die Individualität. Und hofiert Genussmenschen, die die Unabhängigkeit suchen. Liebevoll arrangiert. Kunstvoll inszeniert. Und mit Leidenschaft in der Showküche zelebriert. Legeres Lounge-Ambiente verbunden mit hoher Kochkunst. Im À-la-carte-Restaurant der Hinterwies begeistern Food-Kompositionen mit regionalem Bezug. Und internationalem Touch. Begleitet von edlen Weinen aus der ganzen Welt. Danach: legeres Bar-Ambiente mit trendigen Drinks und entspannter Musik. Mit charmantem und unkompliziertem Service. Für ein entspanntes Zusammensein nach einem erfüllten Skitag.

*Stylish. With an eye for detail. Also young, athletic. And refreshing. Hinterwies impresses with its unconventional charm and modern thinking. The new food concept celebrates individuality. And pampers epicures looking for independence. Perfectly arranged. Artfully staged. And celebrated with a passion in the show kitchen. Casual lounge atmosphere combined with haute cuisine. The à la carte restaurant of Hinterwies amazes with great compositions with a regional background. And international touch. Accompanied by fine wines from all over the world. Afterwards: casual bar feeling with fine drinks and relaxing music. And charming, uncomplicated service. For a relaxed get-together after a full ski day.*

Öffnungszeiten:

Bar  
15 – 24 Uhr  
À-la-carte-Restaurant  
18 – 22 Uhr  
Dienstag Ruhetag

Ski-in, Ski-out über  
Hinterwies-Lift  
möglich

Opening hours:

Bar  
3 pm – midnight  
À la carte restaurant  
6 pm – 10 pm  
Tuesday closing day

Ski-in, ski-out possible  
via Hinterwies-lift



HINTERWIES – SKI IN/LODGE/DINE

Tannberg 186, 6764 Lech am Arlberg

Tel. +43 5583 / 2531

hinterwies@lech.at, www.hinterwies.at

© Foto: Oliver Fiegel

365



Cuv  
Georg  
Wgt. Ge  
Perch

Cuv  
Big  
Wgt. S

# HIRLANDA

## Hervorragende Küche im Zentrum von Zürs



Restaurant Guide

Das Hotel Hirlanda genießt nicht nur als bestens geführtes Hotel im Zentrum einen guten Ruf, sondern auch als Restaurant, in dem Tagesgäste und Skifahrer herzlich willkommen sind. Die beliebte Hirlanda-Küche ist bekannt für verlockend außergewöhnliche Kreationen sowie Schmankerln von A wie Austern bis Z wie zünftige Brettljauns. Nicht nur Fischliebhaber kommen mit dem mittlerweile legendären „Steinbutt al forno“ auf ihre Kosten, auch Fleischtiger werden begeistert sein vom saftigen T-Bone-Steak vom Holzkohlegrill. Aber auch typisch österreichische Gerichte und mediterrane Küche werden, stets begleitet von erlesenen Weinen, serviert. Bei schönem Wetter können Gäste die Köstlichkeiten auch auf der Sonnenterrasse genießen.

*The hotel Hirlanda does not only enjoy the reputation of being a very well managed hotel in the town center but also of being a very inviting restaurant at which day guests and skiers love to stop by. The popular Hirlanda cuisine is famous for its tempting and extraordinary creations and delicacies spanning a wide range from oysters to a traditional Tyrolean Brettljauns. Both fish and meat lovers are well looked after and will be impressed by either the “Turbot al forno” or the juicy T-bone steak. Aside from these delicacies a selection of typical Austrian or mediterranean delights and the perfect wines are served. In beautiful weather the guests can also enjoy their meals on the sun terrace.*

Öffnungszeiten:  
täglich geöffnet,  
durchgehend  
warme Küche  
von 11 – 23 Uhr,  
Reservierung  
erbeten

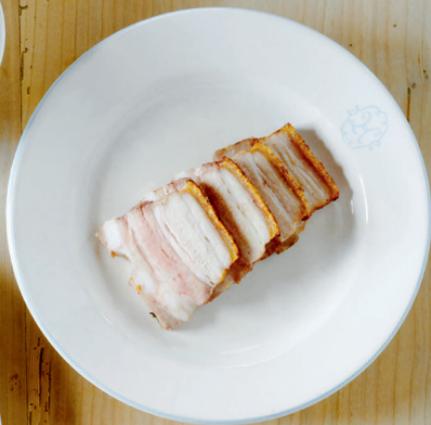
Opening hours:  
open daily,  
hot food served from  
11 am – 11 pm,  
please book in  
advance



### HOTEL HIRLANDA

Haus Nr. 80, 6763 Zürs am Arlberg  
Tel. +43 5583 / 2262, Fax +43 5583 / 3269  
hotel@hirlanda.at, www.hirlanda.at

© Foto: Hotel Hirlanda



# KLÖSTERLE

Jakob Zeller & Ethel Hoon



Restaurant Guide

Gault Millau 2021: "Newcomer of the Year": Das Klösterle hat sich mit einem völlig eigenständigen Konzept zu einem neuen kulinarischen Fixstern am Arlberg entwickelt. Jakob Zeller und Ethel Hoon, die drei Jahre gemeinsam als Sous-Chefs in Magnus Nielssons's legendärem schwedischen „Fäviken Magasinet“ gearbeitet haben, wollen mit ihrer Küche zu den elementaren Bestandteilen eines Mahls zurückkehren, das im Teilen von Zeit, Geselligkeit und Essen besteht. Ihre Gerichte schöpfen dabei aus dem kulinarischen Reichtum der Österreichischen Alpen. Ihre Zutaten beziehen sie von ausgesuchten Produzenten aus der unmittelbaren Nachbarschaft. Oder sie sammeln sie selbst und machen sie, nach alter Tradition, für den Winter haltbar.

Gault Millau 2021: "Newcomer of the Year": As a stand-alone concept, the Klösterle has evolved into a new culinary star on the Arlberg. Jakob Zeller and Ethel Hoon met at Magnus Nielsson's legendary Swedish restaurant Fäviken Magasinet, where they worked side by side as sous chefs for three years. Now they want to return to the basic components of a meal: sharing time, conviviality, and food, working with regional producers who share their philosophy of quality with sustainability and respect for nature, a well-stocked larder of preserves from the year, and their collective creative experiences. Jakob and Ethel would like to invite you to Klösterle for a meal that is inspired by and centered on what the rich Austrian Alps have to offer.

Öffnungszeiten:  
Do - Mo  
Di & Mi Ruhetag  
Besondere  
Öffnungstage:  
22. Dez., 29. Dez.,  
5. Jan., 16. Feb., 23.  
Feb., 02. März

Erste Besetzung  
ab 17.30 Uhr  
Zweite Besetzung  
ab 20 Uhr

Mittags für Gruppen-  
reservierungen  
auf Anfrage

Opening hours:  
Thur - Mon  
Closed on Tue & Wed  
Special Opening days:  
22nd Dec., 29th Dec.,  
5th Jan., 16th Feb.,  
23rd Feb., 2nd March

First sitting  
from 5.30 pm  
second sitting  
from 8 pm

At lunchtime tables  
can be booked for  
groups upon request



KLÖSTERLE

Zug 27, 6764 Lech am Arlberg

Tel. +43 5583 / 3190

kloesterle@almhof.at, www.restaurant-kloesterle.at

© Foto: Christian Kain

369



# MARTINSTÜBERL

Stil und Geschmack: echt Österreich



Restaurant Guide

TAKE  
AWAY

Regionalität und Authentizität haben im Martinstüberl Tradition. Die kleine, heimelige Fichtenholzstube strahlt eine behagliche Gemütlichkeit aus wie der Kachelofen eine natürliche und angenehme Wärme. Rustikal-gediegen ist das Interieur, leger die Atmosphäre, freundlich das Service und ausgezeichnet die Küche. Aus vorwiegend frischen, regionalen und saisonalen Produkten entstehen beliebte österreichische Klassiker wie der Zwiebelrostbraten und das Wiener Schnitzel. Doch nicht nur. Ein heißer Tipp sind die Hot Dogs à la Tannberger, Pfeffer und Surf & Turf. Und zum Verlieben der luftig-leichte Heidelbeerschmarrn und die hauchdünnen, fruchtvoll gefüllten Palatschinken.

*Regionality and authenticity are part of Martinstüberl's tradition. The small, cosy, pine-panelled parlour exudes an air of comfort and the tiled stove gives off a pleasant warmth. The interior is rustic yet elegant, the atmosphere is relaxed, the service friendly, and the cuisine delicious. Popular Austrian classics like Zwiebelrostbraten (fried beef with onions and gravy) and Viennese Schnitzel are prepared using mostly fresh, regional, and seasonal products. But - there's more than just the classics: Hot Dogs à la Tannberger, pepper, and surf & turf are a hot tip. And the fluffy and delicious Heidelbeerschmarrn (a thick, soft type of pancake with blueberries) as well as paper-thin crepes with a fruity filling are to die for.*

Öffnungszeiten:  
Restaurant und  
Hotelbar täglich  
ab 12 Uhr

durchgehend  
warme Küche

Tischreservierung  
erforderlich

Opening hours:  
Restaurant and hotel  
bar open daily  
from 12pm

Hot food served  
all day

Please make a  
reservation

TANNBERGERHOF

Familie Pfefferkorn, Dorf 111, 6764 Lech am Arlberg  
Tel. +43 5583 / 2202, Fax +43 5583 / 3313  
info@tannbergerhof.com, www.tannbergerhof.com

© Foto: Herbert Lehmann

371



# POST LECH

## Dreimal Genuss unter einem Dach



Restaurant Guide

TAKE  
AWAY

Das Traditionshaus, welches der renommierten Vereinigung Relais & Châteaux angehört, bietet dem Lecher Gast verschiedene Möglichkeiten, die preisgekrönte Küche zu genießen. Im Panoramarestaurant Postblick mit fantastischem Ausblick auf die umliegende Bergwelt trifft Tradition auf modernes Design. In den Restaurants Kutscherstube und Emostube erleben Genießer das unvergleichliche Ambiente, das den Charme des Gasthofs ausmacht. Im Restaurant Jägerstube sorgt der Küchenchef David Wagger mit seiner kreativen Küche für besondere Geschmackserlebnisse.

*The tradition-steeped hotel is part of the renowned club Relais & Châteaux and it gives Lech's guests various opportunities to enjoy its award-winning cuisine. The panoramic restaurant Postblick with its fantastic view of the surrounding mountains combines tradition and modern design. The restaurants Kutscherstube and Emostube impress epicures with the inimitable atmosphere that characterises the hotel's charm. At Jägerstube, chef de cuisine David Wagger and his creative cuisine ensure special culinary experiences.*

### Öffnungszeiten:

Kutscherstube  
10 - 22 Uhr  
Postblick  
12 - 14 Uhr &  
19 - 21 Uhr  
Emostube  
19 - 20.30 Uhr  
Jägerstube  
19 - 20.30 Uhr

### Ruhetage

Jägerstube Montag  
und Dienstag

### Opening hours:

Kutscherstube  
10 am - 10 pm  
Postblick  
noon - 2 pm &  
7 pm - 9 pm  
Emostube  
7 pm - 8.30 pm  
Jägerstube  
7 pm - 8.30 pm

### Closing days

Jägerstube Mondays  
and Tuesdays



### POST LECH

Dorf 11, 6764 Lech am Arlberg  
Tel. +43 5583 / 2206-0  
info@postlech.com, www.postlech.com

© Foto: Herbert Lehmann

373



# ROTE WAND

---

# STUBEN



Restaurant Guide

## Ihr Tisch ist reserviert!

Vor über 60 Jahren brachten die Genusspioniere Josef und Burgi Walch das Fondue an den Arlberg und auch heute noch ist das Rote Wand-Fondue ein kulinarisches Highlight. Nach alter Tradition werden das legendäre Rote Wand Fondue bourguignonne oder chinoise und einige Varianten mehr als damals serviert: zünftiges Käsefondue, vegetarisches Fondue, Zuger Fischfondue von regionalen Fischen bis hin zum Schokofondue als Dessert. Die neue Zeit in den Rote Wand Stuben bringt einen Hauch Nostalgie: Man wird wie in guten alten Zeit an seinen reservierten Tisch gebracht. Winterwanderer und Skifahrer, die einen kulinarischen Zwischenstopp in der Roten Wand einplanen, sind herzlich willkommen.

*More than 60 years ago, culinary pioneers Josef and Burgi Walch introduced fondue to the Arlberg, and today Rote Wand fondue still is a delicious highlight. Following old tradition the legendary Rote Wand fondue bourguignonne or chinoise and several other varieties are served here: hearty cheese fondue, vegetarian fondue, Zug fish fondue with regional fish and, of course, chocolate fondue for dessert. Modern times are actually bringing an air of nostalgia to Rote Wand Stuben: just like in the good old times guests are escorted to their tables. Winter hikers and skiers looking for a culinary break are very welcome at Rote Wand, too.*

### Öffnungszeiten:

Täglich  
Mittags  
12 - 15 Uhr  
Abends  
18 - 21 Uhr

Nur mit Reservierung möglich!

Neben den berühmten Rote Wand-Fondues wird beste alpine Küche serviert.

### Opening hours:

Open daily  
Lunchtime  
12 noon - 3 pm  
Evenings  
6 pm - 9 pm

Reservation required!

Aside from the famous Rote Wand fondues best alpine cuisine is served here.



WALCH'S ROTE WAND GOURMET HOTEL

Zug 5, 6764 Lech-Zug am Arlberg  
gasthof@rotewand.com, www.rotewand.com

375



# WALSERSTUBE

Café - Restaurant - Pizza



Restaurant Guide

TAKE  
AWAY

Die Walserstube befindet sich im ersten Stock des Hotel Arlberghaus. Bei offenem Kamin, freundlichem Service und einem interessanten Angebot aus Küche und Keller ein wunderbarer Platz zum Entspannen, Essen und Trinken. Bekannt ist die Walserstube für ihre Pizza. Die Eigenkreation: die Pizza Alpina mit Bergkäse und Hirschschinken, ein wahrer Genuss. Der Küchenchef legt sehr viel Wert auf Produkte aus der Region, weswegen das Haus das AMA-Gastrosiegel führen darf. Eine gepflegte Weinkarte mit Schwerpunkt auf österreichischen Weinen – viele davon offen serviert – und eine schöne Auswahl an Spirituosen runden das Angebot ab. Egal, ob zu Mittag, am Nachmittag oder am Abend, die Walserstube ist einen Besuch wert.

*The Walserstube can be found on the first floor of Hotel Arlberghaus. An open fire, friendly service and an interesting choice from both kitchen and cellar make it a wonderful place to relax, eat and drink. What the Walserstube is very well known for is its pizza, the creation being Pizza Alpina with Bergkäse (a typical cheese from the alps) and game ham – a delight! For the chef de cuisine it's most important to use regional products which is why the restaurant carries the AMA seal for gastronomy. A good selection of wines with the wine menu focusing on Austrian wines of course – many of them served by the glass – and a nice choice of spirits round everything off. No matter if it's lunchtime, afternoon or dinnertime, the Walserstube is definitely worth a visit.*

Öffnungszeiten:  
täglich  
10.30 - 23 Uhr

Opening hours:  
daily  
10.30 am - 11 pm



HOTEL ARLBERGHAUS

Zürs 126, 6763 Zürs am Arlberg

Tel. +43 5583 / 2258

hotel@arlberghaus.com, www.arlberghaus.com

© Foto: Andres Schoenherr

377



# WUNDERKAMMER



Restaurant Guide

## Wunderkammer und Fine Dining im Almhof Schneider

Die raffinierte Schlichtheit der Küche fügt sich in den von Paul Renner ausgemalten Raum ebenso gut wie in das von Christian Thanhäuser mit Holzschnitten ausgestattete „Herbarium“.

Die Idee einer „Österreichischen Trattoria“ hat mittlerweile viele Freunde gefunden – Österreichische Klassiker und verloren geglaubte alpine Gerichte. Weil sich dieses Konzept so sehr durchgesetzt hat, aber nicht alle Gäste darauf verzichten wollen, wird weiterhin auf Voranmeldung „Fine Dining“, tischweise, als „Carte blanche“ Menus angeboten. Zu Mittag und am Nachmittag gibt es, wie auf der Terrasse, Gerichte unserer Mittagskarte. Dazu die vielfach ausgezeichnete Weinkarte von Josef Neulingner (auf Anfrage auch in unserem Restaurant Klösterle in Zug). Das Billardzimmer im Erdgeschoss ist der ideale Ort für Aperitif oder Digestif.

*The sophisticated simplicity of the cuisine fits in perfectly with the space painted by Paul Renner as well as the "Herbarium", a space Christian Thanhäuser adorned with a selection of wood cuttings. The idea of an "Austrian trattoria" has found many friends – Austrian classics and alpine delicacies long believed to be lost. Because this concept has proven so popular and not all guests want to do without it, Almhof Schneider still offers "fine dining" with "carte blanche" menus for individual tables upon request. At lunchtime and in the afternoon, dishes from the lunch menu are served – also on the terrace. And to round it all off, there is the award-winning wine menu by Josef Neulingner (upon request also available at restaurant Klösterle in Zug). The pool room on the ground floor is the ideal spot for enjoying an aperitif or digestif.*

Öffnungszeiten  
Wunderkammer:  
Mo – So  
18.30 – 21.30 Uhr

Mittagskarte  
Mo – So  
12 – 17 Uhr

Sonnenterrasse  
bei Schönwetter  
ab Ende Jänner

Opening hours  
Wunderkammer  
Mon – Sun  
6.30 pm – 9.30 pm

Lunch menu  
Mon – Sun  
12 noon – 5 pm

Sun terrace  
open in nice  
weather  
from end of  
January



WUNDERKAMMER IM ALMHOF SCHNEIDER

Tannberg 59, 6764 Lech am Arlberg

Tel. +43 5583 / 3500 658

info@almhof.at, www.almhof.at

© Foto: Max Zambelli

379

# DEINEN ERSTEN LAPHROAIG VERGISST DU NIE

“ SCHMECKT WIE EINE MIT  
TEER ÜBERZOGENE ZUCKERSTANGE  
TORFIG, RAUCHIG,  
ÜBERRASCHEND LECKER. ”



OPINIONS WELCOME™



# Bars, Pubs & Nightlife

Bar & Cottage .....	383
Bergof Bar .....	385
Die Blaue Bar .....	387
K. Club .....	389
s'Pfefferkörndl .....	391
Vernissage .....	393



Salama  
Pizza  
10€



WOLFFER  
TOP SA  
AND MORE

# BAR & COTTAGE

## Die Stars mitten in Lech



Bars & Nightlife  
Guide

Wer in Lech auf „the way to the next whisky bar“ ist, kommt am Tannbergerhof nicht vorbei. Dort ist in der Hotelbar der Whisky mit 30 Sorten der Star, gefolgt von Gin, Rum, Wodka, Weinbränden, Likören und über 20 Edelbränden edler Hersteller namens Rochelt bis Nonino. Für den gemütlichen Ausklang des Skitages empfiehlt sich das Cottage mit gemütlicher Lounge-Atmosphäre bei einem herzoglichen Bier vom Brauhaus Tegernsee, einem Schneider Weißen oder dem Frastanzer Hausbier aus der Flasche mit exklusivem Etikett. Das Angebot an Cocktails, Longdrinks und Spirituosen ist groß, die Stimmung fantastisch. Wer nicht hingehet, versäumt viel. Nicht ohne Grund heißt es: „Nur wer im Cottage war, war in Lech.“ Deshalb: Go there and feel good!

*All those "on the way to the next whisky bar" in Lech will inevitably end up at Tannbergerhof. At the hotel bar 30 types of whisky speak a clear language: whisky is the star here. Followed closely by gin, rum, vodka, grappas, liqueurs, and more than 20 exquisite types of schnapps by producers like Rochelt or Nonino. If you're looking for a cosy time at the end of a day of skiing, the Cottage with its comfy lounge atmosphere and beer from the Tegernsee brewery, Schneider Weisse or Frastanzer Hausbier from the exclusively labelled bottle is the perfect choice. The list of cocktails, longdrinks, and spirits is long and the atmosphere quite unique. No wonder that the saying goes: "Only he who has been to Cottage has truly been to Lech." So: go there and feel good!*

Öffnungszeiten:  
Hotelbar täglich von  
12 bis 3 Uhr,  
Cottage täglich von  
18 bis 3 Uhr

Opening hours:  
Hotel bar daily from  
12 pm to 3 am,  
Cottage daily from  
6 pm to 3 am

~~~~~  
TANNBERGERHOF

Familie Pfefferkorn, Dorf 111, 6764 Lech am Arlberg  
Tel. +43 5583 / 2202, Fax +43 5583 / 3313  
info@tannbergerhof.com, www.tannbergerhof.com

© Foto: Tannbergerhof



# BERGHOF BAR

Ein Ort mit Geschichte, Geist und Charme.



Bars & Nightlife  
Guide

Smarte Signature Cocktails, regionale Spirituosen, Klassiker und ein Barkeeper, der persönliche Empfehlungen einer Bar-karte vorzieht. Barchef Oliver weiß zu überraschen. Auswahl und Abwechslung gibt es in der Berghof Bar in jedem Fall.

Im Fokus stehen beste Drinks und Begegnungen, egal ob bei eleganter Aperitif-Stunde, einem ausgelassenen Tanzabend oder beim Schlummertrunk nach einem köstlichen Abendessen. Die Berghof Bar ist ein Ort mit Geschichte, Geist und Charme. Es ist der Treffpunkt am Arlberg für alle jene, die ihren Abend gerne mit einem guten Drink und einem netten Plausch ausklingen lassen wollen. Kein 0815 Après-Ski, sondern wertvolle Zeit und Begegnungen.

*Smart signature cocktails, regional spirits, classics, and a bartender who would rather give you personal recommendations than a menu. Head-bartender Oliver knows how to surprise his guests. And Berghof Bar certainly offers a great selection and plenty of variety.*

*At the focus: best drinks and encounters, no matter if it's during the elegant aperitif hour, a high-spirited night of dancing or while enjoying a nightcap after a delicious meal. Berghof Bar is a place with history, spirit, and charm. It is a meeting place for all those who like to end their night with a good drink and a nice conversation. No run of the mill après ski but rather valuable time and encounters.*



HOTEL DER BERGHOF

Dorf 161, 6764 Lech

Tel. +43-5583 / 2635

info@derberghof.at, www.derberghof.at

© Foto: HOTEL BERGHOF Burger GmbH

385



# DIE BLAUE BAR

## Das Bar-Juwel im Hotel Schmelzhof



Bars & Nightlife  
Guide

Gute Bars erzählen Geschichten. Wie Harrys Bar in Venedig, in der Giuseppe Cipriani für eine magenkrankte Contessa das Carpaccio erfand. Oder die Bar im Hotel Ritz in Paris, wo Hemingway sein Leid geklagt haben soll, seine Frau Mary wollte nicht, dass er so viel trinke. Der Barkeeper mixte ihm daraufhin einen Drink aus Vodka und Tomatensaft. Hemingway entgegnete daraufhin: „Bloody Mary never smelt a thing“. Gute Hotelbars sind Orte spannender Begegnungen. Diesen Anspruch hat auch die Blaue Bar im Boutique-Hotel Schmelzhof. Serviert wird hier nur das Beste. Und auch hier werden Geschichten erzählt, während etwa der Barman auf einer original Berkel aus dem Jahr 1933 Prosciutto aus San Daniele hauchdünn aufschneidet und seinen Gästen serviert.

*Good bars tell stories. Like Harrys Bar in Venice, where Giuseppe Cipriani invented the carpaccio for a dyspeptic countess. Or the bar at Hotel Ritz in Paris, where Hemingway is said to have complained about his wife Mary telling him to drink less. The barkeeper then mixed him a drink made up of vodka and tomato juice. Hemingway's reaction: "Bloody Mary never smelt a thing". Good hotel bars are places where exciting encounters happen. An aspiration the Blaue Bar (blue bar) at boutique hotel Schmelzhof shares. Guests here are only served the best drinks. It is also a place where stories are told while the barman cuts paper-thin slices of San Daniele ham on a Berkel from 1933 to serve to his guests.*

Öffnungszeiten:  
täglich  
bis 1 Uhr

Bier, Wein, Cocktails,  
Longdrinks,  
Gin-Spezialitäten,  
Prosciutto San  
Daniele u. v. m

Opening hours:  
daily  
until 1 am

Beer, wine, cocktails,  
longdrinks, gin  
specialties, Prosciutto  
San Daniele etc.



DIE BLAUE BAR IM BOUTIQUE-HOTEL SCHMELZHOF

Omnesberg 370, 6764 Lech am Arlberg

Tel. + 5583 / 3750 70

viva@blauebar.at, www.blauebar.at

© Foto: Marcel Hagen/Studio22

387



K. Club

Hennessy

# K.CLUB

Enjoy the night and feel the party



Bars & Nightlife  
Guide

Der K.Club von Lech ist so legendär wie sein Platz im Romantik Hotel „Die Krone von Lech“. Und das stets frische Konzept des K.Club ist so einfach wie überzeugend: abschalten, feiern und abtanzen bis in die frühen Morgenstunden. Ein perfekter Club, um in das Nachtleben von Lech einzutauchen und die Seele baumeln zu lassen. Mit exklusiven Logen zum Plaudern, einer großen Bar mit herrlichen Drinks und einer mitreißenden Musik, die das ganze Lokal zur Tanzfläche macht. Snacks zur späten Stunde für die hungrigen Nachtschwärmer runden das Angebot ab. Das Team um Werner Grissemann und Johannes Pfefferkorn macht seinen Gästen im angesagten K.Club die Nacht zum Tag.

*Lech's K.Club is just as legendary as its location at Romantik Hotel "Die Krone von Lech". And K.Club's consistently fresh concept is as simple as it is convincing: tune out, celebrate, and dance into the wee hours of the morning. A perfect club to just dive into Lech's nightlife and relax. Exclusive booths for chatting, a long bar with delicious drinks, and music that invites you to dance along and turn the entire place into a dancefloor. Late-night snacks for peckish night owls round off the perfect offer here. The team surrounding Werner Grissemann and Johannes Pfefferkorn is happy to help all guests at hip K.Club turn the night into day.*

Öffnungszeiten:  
täglich  
ab 22 Uhr

Reservierungen  
erbeten unter  
+43 664 / 3367 229

Opening hours:  
daily  
from 10 pm

Please make your  
reservation under  
+43 664 / 3367 229



K.CLUB

Dorf 13, 6764 Lech am Arlberg

Tel. +43 664 / 3367 229

werner.grissemann@gmail.com, www.k-club.at

© Foto: Robert Stocker

389



# S'PFEFFERKÖRNDL

Food & Drinks in Wohlfühlatmosfera



Bars & Nightlife  
Guide

TAKE  
AWAY

Im Pub s'Pfefferkörndl treffen sich das ganze Jahr über Hausgäste, Einheimische und Urlauber aus der ganzen Welt. Leckere Salate, Küchenklassiker sowie Pizza und Pasta verwöhnen den Gaumen – Naschkatzen kommen bei köstlichen Desserts und italienischen Kaffeespezialitäten voll auf ihre Kosten. Alle Gerichte werden frisch zubereitet und auf kreative Weise zu kulinarischen Höchstleistungen verfeinert. Späte Gäste erwartet ab 22 Uhr eine kleine, feine Snackauswahl. Ein großes Angebot an Cocktails, klassischen Drinks, edlen Bränden und Whiskys sorgen für ausgezeichnete Stimmung. Abwechslungsreiche Events wie Live-Musik und Sport-Live-übertragungen bringen die Szene-Bar zum Kochen.

*All year round guests of the house, locals and holidaymakers from all over the world meet at the pub s'Pfefferkörndl. Delicious salads, traditional classics as well as pizza and pasta treat the guests' palates – those with a sweet tooth will enjoy the great deserts and Italian coffees. All dishes are made from scratch and with a dose of creativity they become culinary highlights. After 10 pm hungry guests can choose from a small snack menu. A great variety of cocktails, classic drinks, "ne spirits and Whiskeys make sure everyone is in a pleasant mood. Great events like live music and live sports transmissions make sure there is never a dull moment at the bar.*

Öffnungszeiten:  
täglich von  
11 - 2 Uhr geöffnet

Opening hours:  
open daily from  
11 am - 2 am



PFEFFERKORN'S HOTEL\*\*\*\*

Nr. 138, 6764 Lech am Arlberg

Tel. +43 5583 / 2525-429, Fax +43 5583 / 2525-8

info@pfefferkorns.net, www.pfefferkorns.net

© Foto: Pfefferkorn's Hotel

391



# VERNISSAGE

Let's spend the night together



Bars & Nightlife  
Guide

TAKE  
AWAY

Die von Mickey Schönhofer eröffnete Vernissage, bestimmte die letzten 20 Jahre das Nachtleben des Arlbergs. Vom Mitarbeiter bis hin zum Monarchen gaben sich alle Nacht für Nacht der Feierlust hin. Der Name war Programm, sehen und gesehen werden. Doch die wilden Party-nächte hinterließen ihre Spuren auch an den altherwürdigen Mauern des Hotels Alpenrose. So wurde nach 20 Jahren lachen, tanzen, flirten und bechern die Vernissage dem Erdboden gleichgemacht, um ein halbes Jahr später im neuen Glanz zu erstrahlen. Mit dem langjährigen Barchef Christian Erlacher, als neuen Inhaber seit 2019, freut sich die Vernissage auf zukünftige Partynächte mit internationalen DJs sowie lässigen After-Dinner-Drinks oder einer frisch zubereiteten Pizza vom hauseigenen Pizzaiolo.

*Vernissage, which was opened by Mickey Schönhofer, has been a fixed point of nightlife on Arlberg for the past 20 years. From staff to monarchs - they all enjoyed celebrating night after night. The name said it all: to see and to be seen. But the wild nights of partying left their traces, even on the venerable walls of Hotel Alpenrose. Consequently, after 20 years of dancing, flirting, and drinking, Vernissage was levelled to the ground only to rise like a phoenix from the ashes half a year later. Together with long-standing head bartender and - as of 2019 - new owner Christian Erlacher, Vernissage looks forward to future nights of partying with international DJs and cool after dinner drinks or freshly made pizza from Vernissage's own pizzaiolo.*

Öffnungszeiten:  
täglich

genaue  
Öffnungszeiten  
finden Sie auf den  
Social-Media-  
Kanälen der  
Bar Vernissage

Opening hours:  
daily

The current  
opening hours  
can be found on  
Bar Vernissage's  
social media channels



BAR VERNISSAGE

Zürs 82, 6763 Zürs am Arlberg

Tel. +43 664 / 57 42 483

bar.vernissage@gmail.com, www.bar-vernissage.at

© Foto: Vernissage

393

# LUST BEKOMMEN, IN DER NÄCHSTEN AUSGABE ZU WERBEN?

La Loupe bietet Ihnen eine hervorragende Möglichkeit, Ihr Unternehmen in Szene zu setzen. Für Werbeanzeigen, Advertorials und Online-Banner kontaktieren Sie bitte Herrn Benjamin Skardarasy:

**bs@laloupe.com, Tel. +43 664 / 5413 907**



## IMPRESSUM/IMPRINT

**19. Ausgabe**  
**Skardarasy's La Loupe**  
**Lech & Zürs**  
**Winterausgabe 2021/22**

**Medieninhaber & Herausgeber:**  
La Loupe GmbH  
Kollergerngasse 6  
1060 Wien / Vienna  
Austria

Tel. +43 664 / 5413 907  
office@laloupe.com  
www.laloupe.com

ATU 7099 2928  
FN: 4525 71x

**Geschäftsführung:**  
Benjamin Skardarasy  
ppa. Mag. Julia Skardarasy

**Redaktion:**  
Judith Lorenzon  
Julia Skardarasy, La Loupe GmbH  
Benjamin Skardarasy, La Loupe  
GmbH

**Gestaltung & Layout:**  
Katrin Menga,  
www.gestaltunghochzwei.de  
Melanie Schröder  
www.beyondthescope.at  
Julia Skardarasy,  
La Loupe GmbH

**Übersetzung & Lektorat:**  
Lisa Berger,  
www.lisa-berger.at  
Judith Lorenzon  
Julia Stubenböck

**Projektmanagement:**  
Julia Skardarasy,  
La Loupe GmbH  
Benjamin Skardarasy,  
La Loupe GmbH

**Druck:**  
Holzhausen Druck GmbH  
Wienerfeldstrasse 9  
2120 Wolkersdorf  
Austria

**Fotonachweis:**  
\* La Loupe, © Copyrights  
der Advertorial-Bilder und  
Anzeigen-Bilder liegen bei  
den Kunden

**Copyright: La Loupe',  
Benjamin Skardarasy**

Aus Gründen des Leseflusses verzichten wir von Skardarasy's La Loupe auf Gendern. Wenn wir über Gäste, Kunden, Leser, Genießer und Co. sprechen, so meinen wir dies stets geschlechts- und orientierungsneutral. Wir sehen stets den Menschen, Inklusion ist für uns selbstverständlich.

Für die Richtigkeit von Terminen, Daten und Angaben in Anzeigen, Preisen, redaktionellen Inhalten sowie Telefonnummern wird nicht gehaftet.

Es gelten die AGB Stand 07/2011 unter [www.laloupe.com](http://www.laloupe.com)

Dieses Werk ist urheberrechtlich geschützt. Veröffentlichungen, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung von La Loupe GmbH. Alle Rechte vorbehalten.



Im Hotel Arlberghaus | Zürs

T +43-5583-2258-507 | [www.erikas.at](http://www.erikas.at)



Helme, Skibrillen, Mützen, Zigaretten, Getränke, Süßwaren, Drogerieartikel, Souvenirs, Erika's Collection: "Die mit dem Steinbock", Schals, T-Shirts, Polos, Tassen...



## ZÜRS

### SHOPS

- 1 Erika's Shop
- 2 Friendly Brändle
- 3 Sporthaus Strolz
- 4 Thurnher's Shop

### RESTAURANTS

- 5 Friendly Brändle  
Bistro & Ski
- 6 Hirlanda
- 7 Thurnher's  
Alpenhof
- 8 Tritt-Alpe
- 9 Walserstube

### BARs & NIGHTLIFE

- 10 Vernissage

### GOOD TO KNOW

- 11 Arlberg Express  
Taxi
- 12 High Zürs Skiguides
- 13 Lech Zürs  
Information
- 14 Lorünser  
Friseur & Spa

## OBERLECH

### RESTAURANTS

- 1 Bergkristall
- 2 Burg Hotel
- 3 Cresta
- 4 Formarin
- 5 Goldener Berg
- 6 Griggeler Stuba
- 7 Kriegeralpe
- 8 Petersboden
- 9 Salome
- 10 Textur

## ZUG

### RESTAURANTS

- 1 Achtele
- 2 Allerlei
- 3 Alpenblick
- 4 Hartenfels
- 5 Klösterle
- 6 Rote Wand  
Chef's Table
- 7 Rote Wand Stuben

### GOOD TO KNOW

- 8 Kunstraum Zug
- 9 Schriebling  
Ingenieurbüro für  
Innenarchitektur

FALKE P.O.BOX 11 09 - D-57376 SCHMALLEMBERG / GERMANY

# FALKE

## ERGONOMIC SPORT SYSTEM



[www.FALKE.com](http://www.FALKE.com)

← ZUG

Hinterwieslft



ZÜRS  
LANGEN

LECH

#### SHOPS

- 1 Aurumfilia Schmuck
- 2 Backstube Lech
- 3 Huber Uhren & Schmuck
- 4 Lenai & Linai
- 5 Peppino Kindermode
- 6 Pfefferkorn's  
Geschenkboutique
- 7 Pfefferkorn's Parfümerie
- 8 Pfefferkorn's Vinothek &  
Feinkost
- 9 Resa Wants
- 10 Room Service Boutique
- 11 Sagmeister Die Frau
- 12 Sagmeister Der Mann
- 13 Sagmeister Style
- 14 Sagmeister Trend
- 15 Sportalp
- 16 Strolz Langlaufcenter  
Filomena
- 17 Strolz Leuchten
- 18 Strolz Rent a Ski Skiservice
- 19 Strolz Sport- und Modehaus
- 20 Waldhart Boutique

#### RESTAURANTS

- 21 Aurelio's
- 22 Backstube Lech
- 23 Die Krone von Lech
- 24 Die Stube
- 25 Die Welt der Pfefferkörner
- 26 Gittis Esszimmer
- 27 Hinterwies
- 28 Kristiania
- 29 La Fenice
- 30 Martinstüberl
- 31 Post Lech
- 32 Schneggarei
- 33 Severin's
- 34 White Rabbit
- 35 Wunderkammer



↑  
OBERLECH

33 42 48 >

WARTH →

#### BARS, PUBS & NIGHTLIFE

- 36 Berghof Bar
- 37 Cottage
- 38 Die Blaue Bar
- 39 K.Club
- 40 Pfefferkörndl

#### GOOD TO KNOW

- 41 Allmeinde Commongrounds
- 42 Der Lecher Taxi
- 43 Lech Zürs Information
- 44 Lechmuseum
- 45 Post Beauty & Spa
- 46 Raiffeisenbank Lech
- 47 Skischule Lech
- 48 Sport Park



# Erlebe Bergfreundschaft.



Jede Bergtour beginnt mit dem ersten Schritt. Die Route ist ausgewählt, der Blick auf den Gipfel gerichtet. Wir können uns aufeinander verlassen. Es zählen Werte wie Achtsamkeit, Verantwortung und Vertrauen. Bergfreundschaft entsteht. Am Berg – wie in unserer Bank.

**Experience Bergfreundschaft.**  
*Every mountain hike begins with the first step. The route has been chosen. Our eyes are focused on the summit. We can rely on each other. The values of attentiveness, responsibility and trust are what count. Bergfreundschaft develops. In the mountains. In our bank.*

Private Banking.

+43 (0) 55 83 26 26  
privatebanking-lech.com

**Raiffeisenbank Lech  
am Arlberg**

