

## PRESSEMITTEILUNG

## DAS WELTGOURMETDORF TISCHT AUF

Lech Zürs am Arlberg: Wintersportdestination, Sommerparadies und Eldorado für Feinspitze. Seit vielen Jahren verwöhnt das „Weltgourmetdorf“ seine Gäste nach allen Regeln der Kochkunst. Den besonderen Reiz macht dabei mit Sicherheit die Kombination von regionalen und internationalen Spitzenprodukten aus, die zu außergewöhnlichen Kreationen verbunden werden.

**1610 Einwohner** zählt die Ferienregion Lech Zürs, hoch oben in den Vorarlberger Bergen. Den großen Metropolen dieser Welt zeigt sie dennoch die lange Nase: In Lech Zürs findet sich nämlich mit insgesamt **54 Hauben** die höchste Dichte an Gault-Millau-Hauben im internationalen Vergleich. Lech Zürs ist somit Pilgerstätte für Wintersportler und für Liebhaber kulinarischer Feinheiten. Dabei verstehen es die Spitzenköche von Lech Zürs auf unnachahmliche Weise, internationale Küche mit regionalen Schmankerln in Einklang zu bringen.

Die Meister am Herd zeigen Können, Fantasie und Kreativität im Umgang mit Lebensmitteln und servieren ihren Gästen Gaumen kitzelnde Experimente ebenso wie zeitgemäß interpretierte heimische Spezialitäten. Hochwertig in der Herstellung und unverfälscht im Geschmack spiegeln sie das harmonische **Zusammenspiel von Tradition und Moderne**, das die Ferienregion Lech Zürs auszeichnet.

Die wunderbare Landschaft von Lech Zürs bringt Schätze hervor, die in die Küche der Region einfließen und sie unvergleichlich machen. Allein **über 200 Blüten, Pflanzen und Wurzeln** sind auf den Almwiesen zu finden und sie warten nur darauf, kulinarisch veredelt zu werden. Die Milchprodukte atmen das Aroma der Bergwelt und geben jedem Gericht die besondere Note. Kein Wunder also, dass die Spitzenköche auf Erzeugnisse der regionalen Produzenten schwören.

Die alpine Feinschmeckerküche mit regionalen Produkten made in Lech Zürs überzeugt auch die Gourmet-Kritiker von **Gault Millau und Falstaff**. „Faktum ist und bleibt, dass es immer mehr Gäste gibt, die Lech Zürs nicht nur wegen der Skipisten, sondern auch wegen der hervorragenden Gastronomie schätzen“, sagt etwa Karl Hohenlohe, Herausgeber des österreichischen Gault Millau. Und Claus Buttenhauser vom VIP-Gourmetclub adelte Lech mit dem Titel „Weltgourmetdorf“. Solche Auszeichnungen sind den Spitzenköchen mehr als Auftrag: Sie feilen an ihren Kreationen, wagen lukullische Experimente mit dem erklärten Ziel, wahre Geschmacksexplosion am Gaumen ihrer Gäste zu zünden.

Pressekontakt

Eva-Maria Müller

Head of PR & Travel Relations / Corporate Communications

Dorf 164 / 6764 Lech am Arlberg

Tel: +43 (5583) 2161 522

E-Mail: [presse@lechzuers.com](mailto:presse@lechzuers.com)

Lech Zürs Newsroom: [www.lechzuers.com/de/presse](http://www.lechzuers.com/de/presse)

Weitere Informationen unter: [www.lechzuers.com](http://www.lechzuers.com)