

ZeitRaum



Resilienz ist lustvolle
Souveränität

Ein Winter
ohne Gäste

Die Kräuterwelt
von Lech Zürs

Erlebnis
Firnfahren

Im Rausch
der Farben

Kulinarik
im Portrait



Mehr Raum. Mehr Zeit.

Raum trifft Zeit.

LECHWELTEN & DORFHUS

NEU AB JUNI 2024

Im Herzen des Dorfes, an einem Kraftplatz zwischen Fluss und Kirche, wird ein Traum Wirklichkeit: Die Lechwelten & das Dorfhus. Zwei faszinierende Bauten schaffen einen neuen Ort für Begegnung und Kommunikation. Und einen multifunktionalen Saal für bis zu 700 Personen. Entdecken Sie einen beeindruckenden Raum für Ihre Visionen und mehr Zeit, um sie mit der Welt zu teilen.

Lech
Zürs  ARLBERG

Editorial



Liebe Leserin, lieber Leser,

Ich freue mich – nach coronabedingter Pause – sehr, dass Sie nun das neue ZeitRaum-Magazin in Händen halten. Viel hat sich getan seit der letzten Ausgabe, in der Welt, und auch hier bei uns in Lech Zürs.

Im Winter 2021/22 haben wir die mehr als 50 Jahre alten Lifte von Zugerbergbahn und Madlochbahn durch neue ersetzt. Ein neuer Weitwanderweg wurde eröffnet: Der Arlberg Trail verbindet die fünf Arlbergorte Lech, Zürs, Stuben, St. Christoph und St. Anton und bietet sportlichen Wanderfreudigen 40 Kilometer Wanderwege, auf denen unsere spektakuläre alpine Landschaft erkundet werden kann. Die vielleicht schönste Gelegenheit, Zeit und Raum hautnah und ganz bewusst wahrzunehmen ...

In den bereits davor sehr dichten und vielseitigen Reigen an Veranstaltungen in Lech Zürs hat sich im Sommer 2022 noch ein neues Format hinzugesellt: IMPACT Lech will Fakten zu einem Jahresthema aufbereiten und so die Grundlage für eine fundierte Meinungsbildung schaffen. Die erste Ausgabe war ein voller Erfolg, und wir blicken schon gespannt auf die Fortsetzung im Juni 2023.

Raum für Begegnung und Dialog wird auch unser neues Veranstaltungszentrum im Herzen von Lech bieten. Der Bau schreitet zügig voran, und die beiden neu entstehenden Häuser machen Lust auf neue Ideen und Visionen.

Freuen Sie sich nun, gemeinsam mit mir, auf mannigfaltige Beiträge in unserem neuen ZeitRaum-Magazin, mit spannenden Geschichten, interessanten Einblicken und großartigen Bildern von talentierten Fotografinnen und Fotografen. Möge die neue Ausgabe die Lust auf Ihren nächsten Besuch in Lech Zürs noch ein Stückchen mehr beflügeln!

Herzlich,

Hermann Fercher
Direktor der Lech Zürs Tourismus GmbH

Inhalte

Inhalte

ZeitRaum

LebensRaum

BewegungsRaum

GenussRaum

Seite 6
Resilienz ist
lustvolle Souveränität
Interview mit Svenja
Flaßpöhler

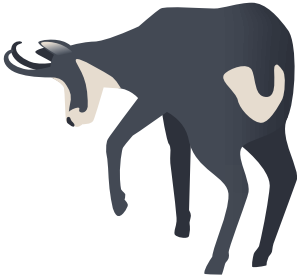
Seite 12
Abschied von
einem Visionär
Nachruf auf Hubert
Schwärzler

Seite 15
Der „Gscheit-Macher“
vom Arlberg
Karl-Heinz Zimmermann
im Portrait

Seite 20
Nix gelernt
Kolumne von Martina Strolz

Seite 22
Ein Winter ohne Gäste
Über den Lockdown
und das Danach

Seite 26
Spuren im Schnee
von Reh, Fuchs,
Schneehuhn & Co.



Seite 31
Unter dem Licht des
Mondes
Unterwegs bei Nacht:
ein Bericht

Seite 36
Dem Lauf der
Sonne folgen
Reportage über das
Firnfahren

Seite 40
Zugertal
Im Sommer und Winter
eine Welt für sich

Seite 42
Flexenarena
Eine Weltcupstrecke
für Groß und Klein

Seite 48
Und täglich grüßt das
Murmeltier
Wenn das Alpenmurmeltier
Tagebuch schreibt ...



Seite 51
Die faszinierende
Kräuterwelt von
Lech Zürs
Kleines Kräuterlexikon
inklusive

Seite 58
Ganz auf der Höhe sein
Warum die Berge so guttun

Seite 60
Genuss zwischen
den Welten
Drei Kulinarik-Institutionen
im Portrait

Seite 66
Die Geschmäcker der
Partnerorte
Rezepte aus Beaver Creek,
Sylt und Hakuba

DenkRaum

Seite 73
Über die Lust am Denken
in luftigen Höhen
Impact, Literaricum und
Philosophicum



WissensWert

Seite 70
Was tut sich
in Lech Zürs?
Die wichtigsten Meldungen

Seite 80
Ein moderner Ort der
Begegnung
Dorfhüs und Lechwelten

Seite 94
Was ist los im Winter?
Ein kleiner Event-Kalender

KulturRaum

Seite 85
Im Rausch der Farben
Eine Sommermodestrecke

Seite 98
Klassiker der Skimode
Gastbeitrag vom Huber-Hus



Seite 96
Gut zu wissen
Was gibt's Neues?

Seite 104
Was ist los im Sommer?
Ein kleiner Event-Kalender

Seite 106
Impressum

Resilienz ist lustvolle Souveränität

Interview: Martha Miklin



In Zeiten wie diesen ist Resilienz, die psychische Widerstandsfähigkeit, mehr denn je gefragt. Die Philosophin Svenja Flaßpöhler, Speakerin beim Philosophicum Lech 2022, hat sich intensiv mit dem Thema auseinandergesetzt. Warum Sensibilität und Resilienz für sie Hand in Hand gehen und welche Rolle Natur, Nichtstun, Stille und das Unterwegssein in alpinen Landschaften wie jener in Lech Zürs dabei spielen – darüber spricht sie im Interview.

Resilienz ist in aller Munde, gerade in Zeiten wie diesen. Wie definieren Sie den Begriff?

SVENJA FLASSPÖHLER: Das Wort Resilienz kommt aus dem Lateinischen und bedeutet Abprallen: Eine äußere Kraft, die negativ einwirkt, prallt ab. Ich denke aber, dass dieses Verständnis von Resilienz nicht weit trägt, denn ein Ich, das alles an sich abprallen lässt, ist eines, das in keiner Verbindung zur Welt steht. Es ist tendenziell unempathisch, abgeschottet und gerade deshalb angreifbar. Jede harte Schale bekommt einen Riss, wenn man schön regelmäßig an eine Stelle klopft. Deshalb ist mein Verständnis von Resilienz ein anderes. Resilienz ist nicht das Gegenteil von

Sensibilität, sondern die Resilienz entspringt ihr und trägt sie tief in sich. Bereits Friedrich Nietzsche hatte erkannt, dass der resiliente Mensch durch die Erfahrung von Krisen wächst. Der widerständige Mensch nutzt schlimme Dinge zu seinem Vorteil aus, schreibt Nietzsche. Dazu muss ich die Krise aber erst mal zulassen, erleben.

Manche Menschen scheinen von Natur aus resilienter zu sein als andere. Kann man Resilienz auch lernen? Schließlich brauchen wir sie gerade besonders.

SVENJA FLASSPÖHLER: Bei Nietzsche ist von einer plastischen Kraft die Rede, die es schafft,



Verwundungen umzudeuten und zu verwandeln. Die Psychoanalyse greift diese Einsicht auf. Freud war ja im Grunde der erste Traumaforscher, der in seiner therapeutisch-analytischen Arbeit versucht hat, traumatisierte Menschen zu ermächtigen, schwerste seelische Erschütterungen zu überstehen, gar gestärkt aus ihnen hervorzugehen. Den Ansatzpunkt hierfür sah Freud in einer archaischen Urkraft, die sich im Moment der traumatischen Erfahrung vom Triebgrund her entbindet und einen Menschen das Schlimmste überstehen lässt. Ja, diese Kraft kann uns sogar zu Helden machen, die dem Tod trotzen! Daran

sieht man, dass Freud eigentlich ein Resilienzdenker und ein Resilienzpraktiker war. Wenn wir jetzt den Sprung in die Gegenwart machen, dann sehen wir allerdings, dass diese Theorien von Nietzsche und Freud, die davon ausgehen, dass man durch die Krisenerfahrung oder den Schmerz wachsen kann, regelrecht ins Gegenteil verkehrt werden. Schmerz und Krise sind uns suspekt geworden.

Inwiefern?

SVENJA FLASSPÖHLER: Wir haben Schmerzmittel, um Schmerz zu verhindern. Eltern geben Kinder in

Privatschulen, weil sie ihnen unangenehme Erfahrungen ersparen möchten. Wir haben die Positive Psychologie, die davon ausgeht, dass wir nur positive Gefühle haben sollten, weil die positive Energie freisetzen. Es gibt im Internet spirituelle Influencer, die daran anknüpfen und sagen: Wenn man positiv denkt, kann man damit sogar reich werden! Indem wir die Erfahrung der Krise von vornherein vermeiden, können wir so etwas wie Resilienz gar nicht erst ausbilden. Der Effekt davon ist, dass wir immer mehr Schutz bei staatlichen Regulierungen suchen, um vor negativen Erfahrungen verlässlich geschützt

zu werden. Das ist aus meiner Sicht etwas, das in einer freiheitlichen Gesellschaft kaum gelingen kann. Wir müssen uns negative Gefühle bis zu einem bestimmten Punkt zumuten können.

Kann man sagen, dass Resilienz auch etwas mit innerer Beweglichkeit zu tun hat?

SVENJA FLASSPÖHLER: Durchaus. Es gibt eine schöne Erzählung von Jean de la Fontaine, einem Dichter aus dem 17. Jahrhundert: Die Eiche und das Schilfrohr. Die Eiche und das Schilfrohr unterhalten sich darüber, wer von beiden dem Wind oder dem Sturm mehr entgegensetzen hat. Die Eiche prahlt mit ihrem dicken Stamm und ihrer Verwurzelung, und das Schilfrohr sagt: Gerade dadurch, dass ich mit dem Wind mitgehen kann, bin ich stabil, gerade durch meine Biegsamkeit bin ich resilient und kann dem Wind widerstehen. Die Fabel endet tatsächlich damit, dass der Baum stürzt und das Schilfrohr überlebt. Darin liegt aber eine Abgründigkeit, weil auch der Opportunist oder der Mitläufer jemand ist, der seine Haltung nach dem Wind ausrichtet. Zu beweglich darf man also auch nicht sein. Man braucht Haltung und Rückgrat.

Wenn es nun darum geht, Resilienz zu stärken, kann Natur eine Rolle spielen. Eine Wanderung in den Bergen oder ein Spaziergang im Wald tut den meisten einfach gut. Hat Resilienz vielleicht nicht nur mit innerer, sondern auch mit äußerer Beweglichkeit zu tun?

SVENJA FLASSPÖHLER: Gerade unter Philosophen, man denke nur an die alten Griechen oder an Martin Heidegger, ist das Wandern, das Gehen eine weit verbreitete Tätigkeit – aber auch unter Literaten wie dem Schweizer Schriftsteller Robert Walser oder dem Österreicher Thomas Bernhard, die sich die Depression mit den Füßen ausgetreten haben. Dass es eine enge Verschaltung von Denken und Bewegung gibt, hört man schon an der Sprache – wir reden von Gedankengängen, von

Dass es eine enge Verschaltung von Denken und Bewegung gibt, hört man schon an der Sprache – wir reden von Gedankengängen, von Argumentationsgängen.

Im Wort Zumutung steckt auch etwas Positives: Man mutet jemandem etwas zu.

Argumentationsgängen. Durch die Bewegung kommt man mit den Elementen in Berührung. Indem man sich kaltem Wasser oder der Kälte aussetzt, indem man eine Anstrengung auf sich nimmt, die vielleicht auch Schmerzen verursacht, wie bei einer ausführlichen Berg- oder Skitour, kommt man oft an eine Belastungsgrenze. Wenn man die überschreitet und sich nicht sofort von der ersten Erschöpfung lahmlegen lässt, dann kann das tatsächlich auch etwas Stärkendes an sich haben.

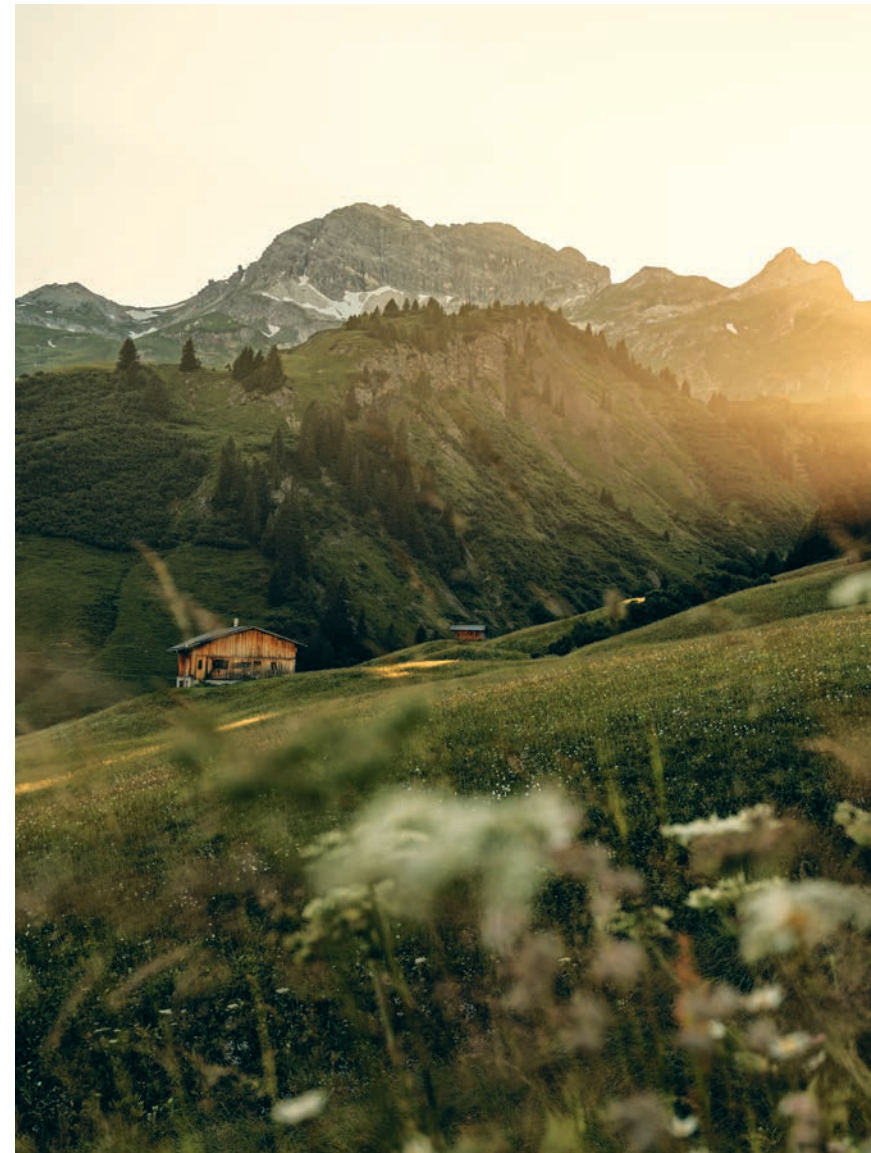
Kennen Sie das auch von sich selbst?

SVENJA FLASSPÖHLER: Ich zum Beispiel habe Höhenangst und weiß noch, dass mich der Führer bei meiner ersten Skitour mit den Skiern über einen sehr dünnen Grat gelotst hat. Ich hatte unglaubliche Angst und hab den Skitourenführer zur Hölle gewünscht, aber habe diese Angst überwunden – das werde ich nie vergessen. Diese Zumutung war tatsächlich auch eine Möglichkeit, zu wachsen. Im Wort Zumutung steckt auch etwas Positives: Man mutet jemandem etwas zu.

Hier in Lech Zürs hat man eine einzigartige Bergkulisse, Kraftplätze, Rückzugsorte und frische Höhenluft – Faktoren, die sich positiv auf das Denken auswirken können; immerhin findet das Philosophicum hier seit 25 Jahren statt. Ist Lech tatsächlich ein guter Ort zum Denken? Wie haben Sie den Ort bisher erlebt?

SVENJA FLASSPÖHLER: Ich bin zum ersten Mal hier, aber finde, es ist ein hervorragender Ort, um zu denken. Ich war heute morgen mit meinem Kollegen joggen, auf einem fantastisch schönen Weg entlang des Lechbachs. Für mich ist Bewegung tatsächlich die Voraussetzung dafür, dass ich mich konzentriert in einen Vortrag setzen kann. Wenn ich mich nicht bewege, dann kann ich nicht entspannt sitzen und nicht zuhören. Ich bin da wie ein Hund: Ich muss rennen und Auslauf haben, um gut in der Welt zu stehen.

**Dinge kommen
zu lassen,
geschehen zu
lassen und zu
merken, dass
man in der Lage
ist, mit Un-
verfügbarem
umzugehen –
das ist lustvolle
Souveränität.**



**Philosophin
Svenja Flaßpöhler**

→ promovierte Philosophin, Buch-
autorin und Chefredakteurin des
Philosophie Magazins

→ Aktuelles Buch „Sensibel: Über
moderne Empfindlichkeit und die
Grenzen des Zumutbaren“ ist
2021 bei Klett-Cotta erschienen.

**„Creative people need time to
just sit around and do nothing“, hat
der Kreative Austin Kleon gesagt.
Der Slogan von Lech Zürs ist ja:
Mehr Raum, mehr Zeit – vielleicht
auch für das Nichtstun. Wie wichtig
ist das Nichtstun für Menschen
wie Sie, deren Job das Denken ist?**

SVENJA FLASSPÖHLER: Die Phasen,
in denen man wirklich mal zur Ruhe
kommt, nichts tut und die Gedanken
kommen lässt, sind immer auch Pha-
sen der Inspiration. In diesen Momen-
ten der Stille kommt oft etwas, von
dem man gar nicht wusste, dass es
da ist. Ich glaube, das kennt jeder,
dass man in solchen Phasen der
Ruhe plötzlich klarer sieht, was man
tun und lassen sollte, warum es wirk-

lich und wesentlich geht im Leben.
In der Stille und der Muße stellt sich
oft so eine Klarheit des Denkens und
des Handelns ein. Manchmal kommt
auch Unheimliches hoch.

**Resilient werden – das hört sich
nach Arbeit an, nach Anstrengung.
Hat Resilienz auch eine lustvolle
Seite?**

SVENJA FLASSPÖHLER: Ja, davon
bin ich überzeugt. Resilienz erzeugt
Gelassenheit, weil wir Dinge zulassen
können, anstatt uns zwanghaft vor
Negativem zu schützen. Wenn wir
immer über alles verfügen, alles kont-
rollieren und im Griff haben und alles
Schlimme von uns fernhalten wollen,
dann ist das mit einer unglaublichen

Anstrengung verbunden, die uns
tendenziell verhärtet. Dinge kommen
zu lassen, geschehen zu lassen und
zu merken, dass man in der Lage
ist, mit Unverfügbarem umzugehen –
das ist lustvolle Souveränität. Das
zeigt sich auch am Thema des
Philosophicums 2022: Hass. Natür-
lich wollen wir alle Hasserfahrungen
vermeiden, aber wir leben nun mal in
einem freien Land. Menschen haben
das Recht, mich zu hassen, solange
sie die Gesetze einhalten. Zu spüren,
dass man daran nicht zugrunde
geht, sondern gar gestärkt daraus
hervorgeht, ist beruhigend. ↵

Abschied von einem Visionär.

In memoriam Hubert Schwärzler

Er war weltoffen und zielstrebig. Vorausschauend und souverän. Ein Visionär, der für seine Heimat lebte wie kein anderer. Nicht umsonst kannte man ihn weit über die Grenzen des Arlbergs hinaus als „Mister Lech“.

Das Jahr 1966. Hubert Schwärzler übernimmt das Amt des Lecher Verkehrsamtleiters. Seine Vision? Den kleinen Walserort in ein weltbekanntes Zentrum des alpinen Skilaufs zu verwandeln, in einen Begegnungsort für Menschen aus aller Welt. Den Weitblick dafür bringt er mit – und auch die nötige Erfahrung. Vor allem aber sind es seine Begeisterung und sein Geschick, die die folgenden vier Jahrzehnte prägen sollten. Eine Ära beginnt. Eine Ära, die ihresgleichen sucht.

Sofort wird klar: Hubert ist kein Mann der halben Sachen. Was er sich in den Kopf setzt, wird angepackt. Und was er anpackt, wird zum Erfolg. Er kennt weder Überstunden noch Feierabend, strotzt vor Tatendrang, getrieben von immer neuen Ideen. Skilehrer werden in die Welt hinausgeschickt, um seinen Ort bekannt zu machen. Die legendären Wedelwochen entstehen, „Best of the Alps“ wird mitbegründet, Orts-Partnerschaften mit Hakuba, Beaver Creek und Kampen werden vorbereitet. Er selbst baut auf seinen zahlreichen Geschäftsreisen ein internationales Netzwerk auf. Egal wohin er kommt, jeder kennt ihn. Jeder kennt Hubert Schwärzler aus Lech. Er ist der Inbegriff eines Botschafters für den Arlberg und seinen Skiclub.

Und nicht nur für den Winter, auch für den Sommer brennt er. Seine Initiativen füllen Bände, man denke nur an das autofreie Zugertal. Doch nicht all seine Ideen finden von Beginn an Gehör. Vielleicht weil niemand so einen Weitblick hat wie er. Den Gedanken an einen Golfplatz in Lech äußert er vierzig Jahre vor dessen Umsetzung, und auch bis zur Fertigstellung eines anderen Projektes, eines Herzensprojektes, sollte über ein Jahrzehnt vergehen. Inspiriert vom Jakobsweg und mit dem Wissen um das Potential des Weitwanderns plant Hubert bereits 2001 einen grenzüberschreitenden Weg entlang des Lechflusses. Im Juni 2012 wird er schließlich eröffnet: der Lechweg.

Bei all seinem Engagement für den Lecher Tourismus steht für Hubert eines aber immer an erster Stelle: der Zusammenhalt im Ort. Er sucht den Konsens, hält Ausschau nach Synergien und steht für einen geeinten Arlberg ein. Und auch die Natur hat einen hohen Stellenwert für ihn. Dort findet er Ruhe: in den Bergen, auf der Jagd, an seinem Lieblingsplatz Bürstegg.

Seit Huberts Ableben sind knapp zwei Jahre vergangen.
Wir möchten unserem Mister Lech noch einmal Danke sagen.

Danke, Hubert, für deine großartigen Visionen und deinen beispielhaften Ehrgeiz.
Danke für deine ansteckende Begeisterung und deine Herzlichkeit.
Danke für alles, was du für uns Lecherinnen und Lecher und unseren Ort getan hast.
Du wirst uns auf ewig in Erinnerung bleiben.

Text: Magnus Walch



In Gedenken
an den langjährigen
Tourismuskurator und Mitinitiator
des Lechwegs
Prof. HUBERT SCHWÄRZLER
19.01.1941 - 03.12.2020
Liebevoll auch „Mister Lech“ genannt.

Lebens Raum



Seite 15
Der „Gscheit-Macher“
vom Arlberg
Karl-Heinz Zimmermann
im Portrait

Seite 20
Nix gelernt
Kolumne von
Martina Strolz

Seite 22
Winter ohne Gäste
Über den Lockdown
und das Danach

Seite 26
Spuren im Schnee
von Reh, Fuchs,
Schneehuhn & Co.



Der „Gscheit- Macher“ vom Arlberg



Es ist Ende Februar, als wir Karl-Heinz Zimmermann in seinem Gasthof am untersten Ende von Zug aufsuchen. Ungewöhnlich warm ist es für die Jahreszeit. Die Sonne strahlt vom Himmel, als wäre es Mai. Schnee ist noch da. En masse. Er glitzert. Still ist es, nur hier und da ein kleiner Schwarm von Schwalben, deren Schreie im blauen Himmel nachhallen. Auch der Lechbach plätschert lebendig vor sich hin. Er freut sich wahrscheinlich auf den Frühling.

„Das Schöne am Frühling ist, dass er immer dann kommt, wenn man ihn am dringendsten braucht“, hat der Dichter Jean Paul mal so treffend gesagt.

Text: Martha Miklin

Karl-Heinz Zimmermann führt den Gasthof Alpenblick in Zug, zusätzlich hat er jahrelang mit großem Erfolg als Formel-1-Caterer gearbeitet.

Von der großzügigen Terrasse des Gasthofs Alpenblick hat man einen guten Blick auf den Lech und das Zuger Tal. Ganz weit hinten ist die Rote Wand. Stoisch, stark und ruhig steht der zweithöchste Berg im Lech-quellgebirge da. Höher – um etwa 50 Meter – ist nur die Untere Wildgrubenspitze mit 2.753 Metern. Aber ist das wichtig? Würde sich die Rote Wand mit anderen Bergen vergleichen, wenn sie ein Bewusstsein hätte? Hätte sie ein Problem damit, die Nummer zwei zu sein? Oder wäre sie stolz auf die rote Färbung, die sie so einzigartig macht?

„Wenn der Nachbar zehn Zimmer dazubaut: Gut für ihn. Wenn er einen Mercedes vor der Tür stehen hat: Auch gut für ihn. Wenn ich's nicht vermag, fahr ich mit dem VW. Dieses gegenseitige Hinaufzilitieren versteh' ich überhaupt nicht“, sagt Karl-Heinz Zimmermann. Den Gasthof Alpenblick, in dem wir uns mit ihm treffen, führt er seit 1978, als sein Vater das damals baufällige Haus erwarb und renovierte. Auch heute noch spürt man hier den Charme von damals.

1978 ist Karl-Heinz Zimmermann 30 Jahre alt. Er hat eine abgeschlossene Ausbildung an der Hotelfachschule in Lausanne, die damals wie heute beste Adresse in der Branche. Sein Bruder Egon, Weltmeister im Riesenslalom (1962) und Olympiasieger in der Abfahrt (1964), hatte ihm Lausanne nahegelegt: „Wennst schon eine Ausbildung machst, dann eine gscheite.“ Zwei Jahre hatte er auf den Ausbildungsplatz gewartet. Davor: Ein halbes Jahr Australien. Er arbeitet als Barkeeper und Skilehrer. In Sydney bietet man ihm die Leitung eines Motels mit 100 Zimmern an. „Da hab' ich mir gedacht: Des wär's, in ganz Lech gibt es kein so großes Haus.“ Er lehnt ab, will zuerst die Hotelfachschule machen. Geht ein weiteres halbes Jahr nach Südfrankreich, um Französisch zu lernen – das ist die Unterrichtssprache in Lausanne. Absolvieren die Ausbildung, kommt zurück, arbeitet ein Jahr lang im Taxi-Unternehmen des Vaters und dann im Hotel



Peter Prasser, Lena Valaitis, Vroni Jochum und Karl-Heinz Zimmermann Ende der 1960er Jahre in Lech.



Karl-Heinz Zimmermann mit Freunden aus Bordeaux im Scotch Club seines Bruders Egon.



Wenn es was zu besprechen gab, war man bei Karl-Heinz Zimmermann immer richtig. So auch Gerhard Berger und Michael Schumacher in Hockenheim, 1994.

des Bruders, dem 4-Sterne-Hotel Kristberg in Lech. Dort ist auch der Scotch Club untergebracht, die legendäre Bar mit Diskothek: „Alles, was Rang und Namen hat, hat sich im Scotch Club getroffen. Das war damals eine der besten Bars am Arlberg. Da lernt man sich kennen, wenn es mal ein, zwei Uhr wird.“ Seine Menschenkenntnis habe er unter anderem seiner Zeit dort zu verdanken.

Schon in den ersten Jahren des Bestehens des Alpenblick steigen, so wie auch noch heute, Formel-1-Fahrer ab: Bernie Ecclestone, Ayrton Senna, Niki Lauda. Die Verbindungen kommen über Egon zustande, aber auch über Mundpropaganda. Die Gäste fühlen sich wohl in diesem Refugium in Zug. „Sie wollten ein gemütliches, kleines Gasthaus. Und das gscheit.“ Mit „gscheit“ meint Karl-Heinz Zimmermann, „dass alles, was man liefert, Spitzenklasse sein muss. Die Qualität muss zu hundert Prozent stimmen, der Service ebenso.“ Wie hat es Ralph Waldo Emerson, der US-amerikanische Philosoph und Schriftsteller aus dem 19. Jahrhundert, ausgedrückt? „Gastfreundschaft besteht aus ein wenig Wärme, ein wenig Nahrung und großer Ruhe.“

Ein wenig Wärme bezieht sich freilich nicht nur auf die Zimmertemperatur. Karl-Heinz Zimmermann gilt als einer, der auf Augenhöhe kommunizieren kann, mit wem auch immer – ob international gefeierter Formel-1-Fahrer oder Metzger aus dem Dorf. Er gilt auch als einer, der „Schmäh führen“ kann. Wohl wissend, dass die Dosis stimmen muss. „Das musst du sehr delikat machen, weil sonst geht der Schuss nach hinten los. Du musst wissen, wie viel du blödeln kannst und wann der Zeitpunkt ist, an dem du dich zurückziehen musst.“ So wie ein guter Barkeeper dem Gast das Gefühl geben muss, gleichzeitig aufmerksam und taub zu sein, braucht ein guter Gastgeber ein Gespür für dieses fragile Gleichgewicht zwischen Nähe und Distanz. Ein Drahtseilakt, beizeiten. Karl-Heinz Zimmermann scheint ihn zu beherrschen.

Das „Gscheitmachen“ liegt den Zimmermanns im Blut. Eifersüchteilen zwischen den Brüdern – der mittlerweile verstorbene charismatische Skirennläufer Egon war der um neun Jahre ältere – gab es keine. „Wir haben gelernt, dass man immer das Beste geben muss, und das hab ich genauso getan wie der Egon. Nur war

Das musst du sehr delikat machen, weil sonst geht der Schuss nach hinten los. Du musst wissen, wie viel du blödeln kannst und wann der Zeitpunkt ist, an dem du dich zurückziehen musst.



Bertl Wimmer und Karl-Heinz Zimmermann feiern Niki Laudas dritten WM-Titel (1984).



ich eben hier drinnen und hab das mit der Formel 1 gemacht und der Egon war draußen.“

„Das mit der Formel 1“ ist beruflich das zweite große Ding des jüngeren Zimmermann. Ab 1988 ist er, neben der Leitung des Alpenblick, als Caterer für verschiedene Rennställe und Formel-1-Holding-Chef Bernie Ecclestone, mit dem ihn auch eine tiefe Freundschaft verbindet, unterwegs. Er reist mit um die Welt, baut in Zelten verschiedene Küchen auf. Karl-Heinz erinnert sich an das unglaubliche Kobe-Beef in Japan, an die frisch aus dem Meer geholten Langusten und den Hummer in Spanien, an die „grauslichsten Orangen, die ich jemals gesehen habe“ in Brasilien. Heute kocht Karl-Heinz Zimmermann fast ausschließlich mit Regionalem: „Die Gäste, die nach Lech kommen, wollen das essen, was es hier gibt. Und das kann man auch fein machen.“

Alpenblick und Formel 1 bestimmen jahrelang das berufliche Leben des zweifachen Vaters. Schnell muss es sich angefühlt haben, symptomatisch für das Zeitalter der Beschleunigung. „Es ist alles intensiver geworden. Früher sind die Leute drei Wochen geblieben, heute bleiben sie vier Tage. Das wird sich auch nicht mehr ändern“, glaubt Karl-Heinz Zimmermann. Es gibt Dinge, die er vermisst: die Handschlagqualität beim Geschäftemachen, das heute nur noch über Verträge und Anwälte geregelt wird. Die persönlichen Kontakte im echten Leben, die heute online geschehen. „Früher ist man beim Skifahren auf Aufriss gegangen, heute macht man das online. Früher hat man gespart und ist dann ein Auto kaufen gegangen, heute kauft man ein Auto und zahlt es nachher zurück. Hotel bauen und Kredit aufnehmen, dass der Rauch aufgeht – viele haben den Größenwahn.“ Und dann kommt ein Virus, das den Atem der Welt anhält. Und unzählige Menschen vor den Ruin stellt. Wachstum wird zum Rückschritt, Hochmut verwandelt sich in Demut, aus laut wird leise.

Dass man nicht damit rechnen kann, dass alles nach Wunsch verläuft, war Karl-Heinz Zimmermann immer schon bewusst. Die Möglichkeit eines Krieges wie im Jugoslawien der 1990er-Jahre oder heute in der Ukraine, einer Pandemie wie der Vogelgrippe in Hong Kong Ende der 1990er Jahre oder eines Winters ohne Schnee hat er stets mitbedacht, wenn es um Investitionen und große berufliche Entscheidungen ging. „Da haben's mir nur gesagt: Du bist ein Schwarzmaler.“ Heute würde man diese Zuschreibung wohl revidieren. Man könnte seine Einstellung auch als stoisch bezeichnen: sich Dinge bewusst zu machen, die passieren könnten. Negative Visualisierung wird diese Technik, sich das Schlimmste auszumalen und dadurch die Gegebenheiten mehr schätzen zu lernen, genannt. Ein wohltuender Kontrapunkt zum Diktat des positiven Denkens. Auch das kann toxisch sein, wenn man es sich aufzwingt. Gelassenheit ist die Tugend der Stunde. So gelassen zu sein wie ein Berg.

Und so werfen wir, bevor wir gehen, noch einen Blick auf den Lech und die Rote Wand. Schön sieht sie aus. ↵

Gastfreundschaft besteht aus ein wenig Wärme, ein wenig Nahrung und großer Ruhe.

Ralph Waldo Emerson

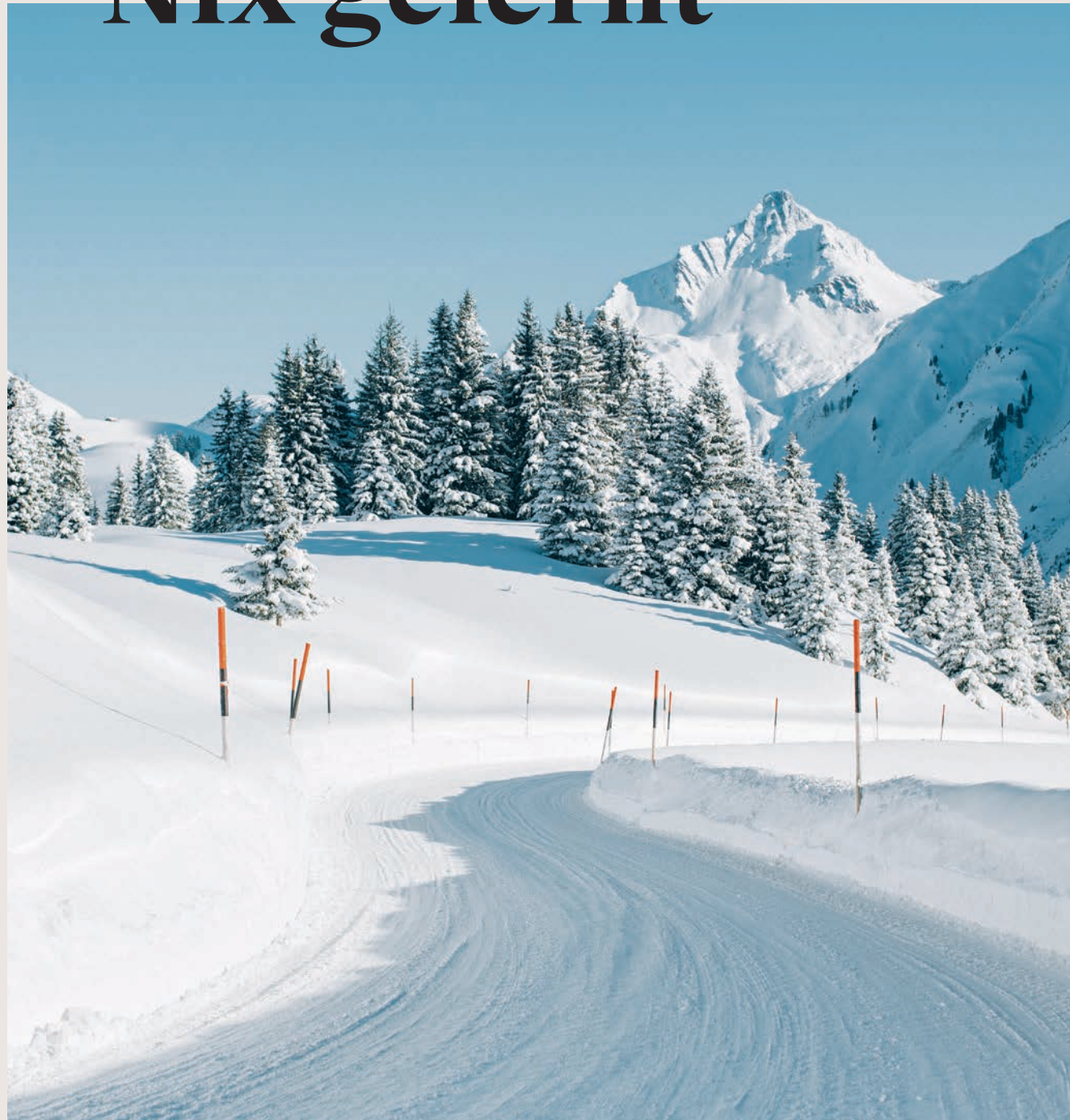


Gasthof Alpenblick

→ Österreichische Küche aus hochwertigen regionalen Zutaten, in Begleitung ausgewählter österreichischer sowie internationaler Weine.

Zug 10, 6764 Lech am Arlberg

Nix gelernt



Ich will hier nicht über die Pandemie schreiben. Alles schon gesagt. Alles schon von Herrn Drostens erklärt bekommen. Alles schon gelesen. Corona und seine Viren sind gekommen, um zu bleiben. Es gibt wirkungsmächtige Mittel dagegen, und die meisten Menschen haben das sogar verstanden.

Aber eines haben wir schnell wieder vergessen, als die diversen Wellen im Alltag verebbt sind: Wollten wir

nicht die uns durch die Pandemie aufoktroyierte langsamere Taktzahl beibehalten? Ich erinnere mich an die ersten Tage im März 2020, als wäre es gestern gewesen, wie wir – auf Weisung der Regierungen in Schockstarre zu Hause eingesperrt – versucht haben, das Positive an der Situation zu finden, denn so ist der Mensch gestrickt: Er sucht die Kehrseite der Medaille, im Positiven wie im Negativen. Nie wollen wir glauben, dass ein Ding nur eine Wahrheit haben kann. Gefunden haben wir das Gute

Die Weltengemeinschaft bemerkt, dass sie auch leiser und langsamer nicht untergehen würde

im Schlechten damals unter anderem in einem Text von Zukunftsforscher Matthias Horx, den wir millionenfach um die Welt geschickt haben, um uns gegenseitig zu trösten. Horx sprach darin von einer Menschheit, die gezwungenermaßen innehält und plötzlich versteht, dass sie zu schnell gerannt ist und zu viel an psychischen und physischen Ressourcen verbrannt hat. Die Weltengemeinschaft bemerkte, dass sie auch leiser und langsamer nicht untergehen würde. Im Gegenteil.

Allein, was ist davon geblieben?

„Mehr Raum, mehr Zeit“ ist der wunderbare Slogan des Tourismusortes Lech Zürs – schon seit Jahren. Schon in der Zeit vor dem bösen Wort mit C. Als Versprechen, und als solches möchte ich es gerne verstehen, lässt der Slogan die Seele fliegen und den Urlaubswunsch unbändig werden. Er ist eindeutig und klar. Bedeutet Ausweitung, Dekomprimierung der beiden genannten Dimensionen. Und daraus folgt: Entschleunigung.

Täte uns allen gut. Es wird einem im Leben, nach oder trotz C., ganz schwindlig vom Tempo der Gefühlsachterbahnen und vom dröhnenden Geratter der Hamsterräder. Der Verrückte in Russland befeuert das hohe Stresslevel zusätzlich. Ständig verheddert man sich im Gewirr sozialer Netze und befreit sich erst, und leider immer nur temporär, wenn das Smartphone eine Handybildschirmzeit mit dem Ausmaß eines Halbtagsjobs anmahnt. Whaaat?! Das kann doch nicht sein! Aber: Smartphones lügen in der Regel nicht. Isso. Face it. Fazit: Mehr Raum und mehr Zeit würden im kommenden Urlaub nun doch wirklich ganz gut passen. „Ja, bitte!“, flüstert das Herz erschöpft.

„Reisen ist das einzig Taugliche gegen die Beschleunigung der Zeit“, schrieb der Schriftsteller Thomas Mann schon vor Jahrzehnten. Na bitte, ein Grund mehr, an den Arlberg zu fahren.

Und so malt man sich in bunten Farben Bilder auf die Leinwand der Vorfreude. Man sieht sich durch dichtes Schneetreiben stapfen, der kalte Wind bläst den Alltag gründlich und restlos weg. Man sieht die mächtigen Berge, majestätisch und unbeeindruckt vom Weltgeschehen, in der Gegend ruhen. Der Ort liegt sanft ins Tal gekuschelt, wuchtet die Kirche inmitten. Die neuen

öffentlichen Gebäude, die im Ortszentrum entstehen, auch. Endlich Zeit für die Familie. Man sieht sich lachend am knisternden Kamin vereint. Der Champagner kitzelt in der Nase, das Essen schmeckt gut, nein, köstlich sogar. Die Muskeln sind müde vom Sport an der frischen Luft und die Wangen gerötet. Am nächsten Morgen wird man ausgeruht nach einer Nacht in gestärktem Leinen von Neuem ganz, ganz hinauf fahren. Man muss früh dran sein, sonst steht man in der Schlange am Lift. Die gilt es zu vermeiden, denn wie jedes Jahr steht auch heuer der Run of Fame am Programm, den man diesen Winter endlich in unter sechs Stunden schaffen möchte. Gut, dass die neugebauten Lifte schneller fahren als die alten. Unnütze Pausen in Hütten kann man sich sparen, denn den Hunger wird man hernach im Hotel, an der im Zimmerpreis inkludierten Jause, stillen können, bevor man den Massagetermin gebucht hat. Sauna? Natürlich! Vielleicht wird sich das Konzert der Lecher Blasmusikkapelle noch ausgehen, bevor man das Date mit den netten Hamburgern an der Eisbar hat. Und um den Tisch am Abend muss man sich keine Sorgen machen. Er ist seit Monaten gebucht. Pünktlich zum Digestif treffen wir uns wieder hier an der Bar. Herz, was willst Du mehr?

„Hmm. Ruhe eigentlich“, sagt das Herz und flüstert hinauf zum Hirn: „Wieder nix gelernt, du Depp!“



**Autorin
Martina
Strolz**

→ 1971 in Bregenz geboren
→ lebt als Grafikerin und Schriftstellerin jeweils das halbe Jahr in Lech und am Bodensee
→ 2018 erschien ihr Roman „Hotel Mimosa“. Der zweite ist in Arbeit.

Ein Winter ohne Gäste

Die Wintersaison der Jahre 2020/21 wird wohl überall auf der Welt in die Geschichte eingehen: Coronabedingt war sie auf so viele Arten anders. In Lech Zürs blieben die Gäste aus. Was bedeutete das für die Lecherinnen und Lecher? Was haben die Hoteliers, Gastronomen, Ladenbesitzerinnen & Co gemacht? Worauf freuten sie sich – und ist das dann auch eingetreten? Wir haben gleich zweimal nachgefragt.

Interviews: Robert Maruna, Martha Miklin



Patrick Brändle

Geschäftsführer friendly Brändle Bistro |
Ski-Service-Verleih, Lech Zürs

Ich will wieder auf der großen Wiese spielen.

Winter 2020/21

Wir sind ein Familienbetrieb in dritter Generation und können sehr viel selbst abdecken, ohne dass wir dafür großes Personal benötigen. Das ist ein solides Fundament und eine ehrliche Basis, die uns und den Kunden zugutekommt. Deshalb haben wir seit 26. Dezember geöffnet: Wegen der Menschen. Die sind unser Antrieb – Geld verdient man im Moment nicht! Dafür bekommen wir aber viel positives Feedback von den Menschen zurück.

Und die vermisse ich am allermeisten: Mir fehlen die Gäste, die du zufriedenstellen und begeistern kannst. Vor allem vermisse ich aber meine Mitarbeiter. Wir sind einfach seit vielen Jahren ein Team und eng zusammengewachsen. Im Moment fühlt es sich so an, als ob wir mit fünf Spielern auf dem kleinen Spielfeld stehen, ich will aber wieder hinaus auf die große Wiese und mit der gesamten Mannschaft spielen. Darauf freue ich mich am allermeisten: auf meine Mitarbeiter und den ersten Gast. Ich habe fünf Hotels in meinem Leben eröffnet, aber der erste Gast ist immer etwas ganz Besonderes – das wird wie eine Neueröffnung.

→ Update

Sommer 2022

Der vergangene Winter war ein besonderes Erlebnis: Wir konnten wieder in einem Umfeld arbeiten, in dem Regeln den Menschen dienen – nicht umgekehrt. So konnten wir unsere Gäste und Mitarbeiter zufriedenstellen, es war wieder ein Funkeln in den Augen aller ersichtlich, weil viele Dinge nicht als selbstverständlich wahrgenommen wurden. Während der Pandemie haben wir viele schwierige Momente erlebt, allerdings hat das „Runterfahren“ auch ein „Hochfahren“ mit sich gebracht – einen neuen Schwung, den unsere Gesellschaft mehr als gebraucht hat. Kurzum: Es war ein fantastischer Winter, in dem Menschlichkeit vor Wirtschaftlichkeit stand. <|



Es ist surreal, dass fast niemand da war.

Markus Mathis
Inhaber des familiengeführten Hauses
Melitta in Lech

Man muss einfach das Positive suchen und darf sich nicht auf das Negative fixieren.

Winter 2020/21

Natürlich ist die Situation wirtschaftlich betrachtet ein Desaster. Aber am allermeisten tut es uns für die Mitarbeiter leid, die sich vorbereitet haben und unbedingt kommen wollten. Das schmerzt schon und stimmt uns manchmal traurig. Schiebt man aber die negativen Seiten einmal beiseite und blickt sich um, dann erkennt man eines: Wir leben hier umgeben von einem unglaublichen Berg- und Naturszenario, das wir die letzten Monate völlig für uns erleben durften. Das ist ein großes Privileg.

Es ist alles eine Frage der Perspektive: Man muss einfach das Positive suchen und darf sich nicht auf das Negative fixieren. Normalerweise arbeiten wir beide so viel, dass kaum Zeit für andere Dinge übrigbleibt. Jetzt haben wir gerade alle Zeit der Welt und die haben wir für uns genutzt: Ich habe mich intensiv mit Cocktails beschäftigt und Ethel ist viel Ski fahren gegangen.

Wir kochen beide sehr intuitiv und unsere Gerichte entstehen meist im Prozess. Wenn aber dieser Rhythmus und Tagesablauf fehlt, dann ist es schwierig. Insofern freuen wir uns einfach riesig darauf, endlich wieder für Gäste kochen zu dürfen. Wir haben vor dem Lockdown viele Dinge hier im Klosterle verändert, und es wird Zeit, all diese Ideen in die Praxis umzusetzen.

→ Update

Sommer 2022

Zunächst hatten wir gar nicht mehr daran geglaubt, dass wir diesen Winter wirklich wieder aufsperrten und Gäste empfangen dürfen – zum Glück ist es aber anders gekommen! Trotz allem war es kein einfacher Winter: Die Covid-Bestimmungen in Bezug auf Sperrstunde und maximale Gästezahl wurden beinahe täglich geändert, man musste wirklich flexibel bleiben und einfach das Beste daraus machen. Insofern war der stetige Rückenwind vom Almhof Schneider eine große Hilfe für uns, und im Großen und Ganzen sind wir mehr als zufrieden. Alle Veränderungen, sowohl in der Küche als auch im Haus, sind bei unseren Gästen super angekommen – mehr darf man im Moment nicht verlangen. <|



Jakob Zeller und Ethel Hoon

Leitung Restaurant Klosterle, Zug



Innerhalb von zwei Stunden wird der Ort zur Ghost Town.

Florian und Manuela Hagen
Inhaber der Metzgerei Hagen in Lech



Ich freu mich auf das Gefühl des gemeinsamen Erlebens.

Renée Jud
Kulturtreibende (Tanzcafé Arlberg und
Skyspace James Turrell)

Ich freue mich, wenn wieder Leben im Haus ist.

Winter 2020/21

In Bezug auf unsere Ausstellung „The Sound of Lech“ war der Winter hochinteressant. Der bemerkenswerteste Tag war der Tag nach dem Brand vom Heizwerk, da bin ich durch den Ort gegangen und man hat kein einziges technisches Geräusch gehört. Kein Auto, keine Lüftungsanlage, keinen Bus, keine Schneekanone, kein Pistengerät, keine Schneepflüge, nichts. Nur die Naturgeräusche waren zu hören: der Lechbach, Vögel, von ganz weit weg ein paar Kinder.

Für die Arbeit im Museum war es sehr schade, weil die Ausstellung komplett aufgebaut war. Stattdessen haben wir zehn Hörstücke, in denen Lecherinnen und Lecher über den Klang eines Ortes sprechen, digital angeboten. Wir haben eine Website für Kinder gemacht, ein Begleitheft zur Ausstellung und die Aktion „Lech schreibt“ ins Leben gerufen, bei der wir Leute aus dem Ort gebeten haben, uns Texte über das Jahr 2020 zu schicken. Und wir haben die neue Ausstellung vorbereitet: „Fesch – Mode für den Schnee“.

Ich freue mich, wenn wieder Leben im Haus ist. Wenn man in diesem alten Walserhaus das Knarren auf den Stufen hört, das Reden der Leute vom oberen Stockwerk aus. Dann freue ich mich drauf, dass das Huber-Hus in der Zwischensaison wieder ein Veranstaltungsort für die Einheimischen wird. Und was ich wahnsinnig gern wieder mal machen würde: eine Nacht durchtanzen mit Freunden und Freundinnen.

→ Update

Sommer 2022

Als wir nach dem Lockdown die Ausstellung „Fesch – Mode für den Schnee“ öffnen durften, waren die Besucherinnen und Besucher sehr dankbar. Nicht nur einmal bekamen wir Komplimente wie „So eine tolle Ausstellung!“ oder „Kultur MUSS sein!“. Trotz der Einschränkungen bei Veranstaltungen konnten wir mit vereinten Kräften unsere Winter-Theater-Wanderung SKI LABOR LECH als Outdoor-Veranstaltung durchführen. Medien und Publikum waren begeistert, und wir erhielten dafür den Vorarlberger Tourismus-Innovationspreis 2022. Inzwischen gab es auch einen runden Geburtstag in der Familie und wir haben die halbe Nacht getanzt. Schön war's. ←



Monika Gärtner

Leiterin des Lechmuseums im Huber-Hus



Es fühlt sich an wie im Film „Und täglich grüßt das Murmeltier“.

Sonia Zimmermann
Inhaberin des Mode-Ladens
„Lenai + Linai“



Die Stille führt zu einer Erneuerung der Seele.

Pater Adrian
Pfarrer der Gemeinde Lech

Die Privatkunden hatten großen Durst.

Winter 2020/21

Wir haben nicht damit gerechnet, dass es gar keine Wintersaison geben wird, und haben uns gut auf eine vermeintlich „von Corona überschattete“ Saison vorbereitet: mit einem neuen Concept Store, einem Take-Away- und Delivery-Konzept, falls keiner im Restaurant sitzen will. Aber aus all dem wurde nichts, und deshalb habe ich mich auf den Weinhandel konzentriert. Man kennt das ja: Man sitzt daheim und kocht fein und isst viel und dazu trinkt man gerne eine Flasche Wein. Unsere Privatkunden hatten großen Durst, das konnte ich selbst fast gar nicht glauben. Mit meinen Gastronomiekunden und Sommeliers habe ich Online-Tastings über Zoom gemacht. Das hat unglaublich gut funktioniert und Spaß gemacht. Wir haben auch Tasting-Boxen verschickt. Man wird sehr kreativ.

Ansonsten habe ich mir schwergetan, mit Leuten Kontakt zu halten, weil ich nicht so gerne telefoniere, und wenn ich nix zu erzählen hab, weil nix passiert, schon gar nicht. Meine Frau Martina hat in dieser Zeit unsere CI überarbeitet, den Concept Store fürs nächste Jahr renoviert und mich zum Spaziergehen überredet. Ich finde zielloses Spaziergehen eigentlich blöd.

Wenn es wieder los geht, freue ich mich nicht nur auf die Gäste, sondern auch sehr auf die Mitarbeiter. Die haben teilweise eine toughe Zeit hinter sich. Es sind ausgesuchte, nette Leute, mit denen ich auch in den Urlaub fahren würde. Das ist für mich immer ein Einstellungskriterium.

→ Update

Sommer 2022

Die meisten unserer Mitarbeiter haben sich im Sommer 2021 umorientiert und der Gastronomie den Rücken gekehrt. Zum Glück konnten wir eine – größtenteils neue – Mannschaft auf die Füße stellen. Alle waren voller Elan, aber nach nur wenigen Tagen hat uns das Virus wieder zum Stillstand gezwungen. Kurz vor Silvester waren 12 von 15 Mitarbeitern positiv und wir mussten bis Mitte Jänner schließen. Das war bitter und hat uns alle ziemlich demotiviert. Erst im Februar waren wir wieder richtig im Tritt und hatten Spaß an der Arbeit und am Winter.

Ich bin nach wie vor sehr froh, dass ich mit der Fux Weinagentur ein zweites Standbein habe. Burgunderweine und Champagner boomen, was man von der Gastronomie im Moment nicht gerade behaupten kann. Mal schauen, wo die Reise hinführt. ←



Peter Strolz

Inhaber Fux Restaurant und Fux WeinAgentur



Wie es Pater Adrian, Sonia Zimmermann, Renéé Jud, Markus Mathis sowie Florian und Manuela Hagen ergangen ist, erfahren Sie hier: www.lechzuers.com/de/ein-winter-ohne-gaeste

Reh, Hirsch, Gams

Fährte: Die Hinterläufe treten in die Trittsiegel der Vorderläufe, oft werden Fährten von mehreren Tieren genutzt.

Flucht: Die Hinterläufe übereilen in einer Art Galopp die Vorderläufe, die Hufschalen sind gespreizt und die Afterklauen sind im Schnee sichtbar.

Lager: Meist an übersichtlichen Bergrücken, um schneller auf Gefahren reagieren zu können. Weggescharrter Schnee lässt auf Nahrungssuche schließen.

Feldhase/Schneehase

Spur: Die Hinterpfoten sind entschieden länger als die Vorderpfoten und stark behaart, um wie Schneeschuhe ein Einsinken zu verhindern. Um Feinde und ihren Geruchssinn zu überlisten, hoppelnd sie in ihrer eigenen Spur zurück oder springen aus dem Stand bis zu zwei Meter weit.

Schlafplatz: Der Hase kommt selbst im Winter ohne Höhle aus und scharrt sich im Unterholz eine Mulde, die „Sasse“.

Fährte, Spur, Geläufe

Stammen aneinander gereihte Trittsiegel von einem Reh, einem Hirsch oder einer Gams (Schalenwild), spricht man von einer Fährte. Hasen, Füchse, Dachse oder Marder hinterlassen im Schnee eine Spur, Federwild ein Geläufe.

An ihnen lässt sich ablesen, wo das Tier gefressen hat, welche Orte es fürs Ruhen bevorzugt und welche Gangart es gewählt hat – gemächliches Ziehen, den rascheren Troll oder die Flucht.

Spuren im Schnee

Wer das Lesen von Tierspuren im Schnee beherrscht, kann nicht nur den Urheber derselben feststellen, sondern dabei auch viel über die Lebensweise von Wildtieren im Winter erfahren.

Illustration: Markus Fetz
Text: Michaela Bilgeri



Fuchs

Spur: Füchse schnüren, das heißt, sie setzen ihre Hinterfüße in die Abdrücke der Vorderfüße. Füchse paaren sich im Winter, dann führen zwei Fuchsspuren zueinander und ein stark ausgetretener Kreis, Zeichen des Hochzeitstanzes, ist zu erkennen.

Nahrung: Der Fuchs kann Mäuse weit unter der Schneedecke aufspüren. An der Spur leicht zu erkennen, wenn diese plötzlich aufhört und in bis zu drei Metern Entfernung als Landespur mit vier Pfoten und dem Eintauchen der Schnauzenspitze wieder auftaucht.

Energie ist alles!

Der Winter ist eine energetische Herausforderung für unsere Wildtiere. Alle Lebensfunktionen werden auf ein Minimum zurückgefahren, um der Kälte und dem mangelnden Nahrungsangebot zu trotzen. Die Felldichte nimmt zu, Herzfrequenz und Körpertemperatur sinken. Und auch wenn immer wieder Tierspuren im Schnee zu sehen sind, schränken Tiere ihre Bewegungen im Winter ein, soweit es irgend möglich ist.

Schneehuhn

Geläufe: Findet man als einzige Vogelart auch im Winter oberhalb der Waldgrenze.

Ihr zoologischer Name „lagos pous“ bedeutet Hasenfuß und leitet sich von der Beschaffenheit ihrer Zehen ab: Sie sind durch Hornplättchen verbreitert und so dicht befiedert, dass sie an einen Hasenfuß erinnern.

Schlafplatz: Sucht sich einen geschützten Platz, gräbt sich eine Mulde im Schnee und lässt sich bei Kälte auch einschneien. Die Schneekammer schützt vor Wind, Kälte und Raubfeinden.

Bitte pssst!

Jede Störung, jede unnötige Bewegung bedeutet für Tiere im Winter einen lebensgefährlichen Energieverbrauch. Darum gilt:

- ↳ nur auf ausgewiesenen Pisten fahren
- ↳ sich bei Touren über Ruhezeiten des Wildes informieren
- ↳ Abstand zu Einständen halten
- ↳ Feuerwerke vermeiden
- ↳ Hunde an die Leine nehmen



Seite 31
Unter dem Licht des Mondes
Unterwegs bei Nacht:
ein Bericht

Seite 36
Dem Lauf der Sonne folgen
Reportage über das
Firnfahren

Seite 40
Zugertal
Im Sommer und Winter
eine Welt für sich

Seite 42
Flexenarena
Eine Weltcupspiste für
Groß und Klein

Seite 48
Und täglich grüßt das Murmeltier
Wenn das Alpenmurmeltier
Tagebuch schreibt ...

Bewegungs Raum

Unter dem Licht des Mondes

Das Unterwegssein bei Mondschein ist vor allem in Lech Zürs ein besonderes Erlebnis: Wenn man den inneren Schweinehund überwindet und nachts hinausgeht, wird man belohnt – mit einem Sternenhimmel, der so klar ist wie sonst fast nirgendwo. Mit Luft, die so frisch ist, dass man sie riechen kann. Mit klirrender Kälte, die sich durch Bewegung und Bergkräutertee in der Thermosflasche langsam in Wärme verwandeln lässt. Ein märchenhaftes Erlebnis für alle Sinne.

Text: Martha Miklin





Der Skyspace Lech des international bekannten Lichtkünstlers James Turrell auf 1.780 Meter hat bis eine Stunde nach Sonnenuntergang geöffnet und ist auch zur „Blauen Stunde“ ein geradezu mystisches Erlebnis.



In der Nähe des Skyspace liegen auch die berühmten Gipslöcher: ein beeindruckendes Naturschutzgebiet mit über 1.000 trichterförmigen Vertiefungen.

Mit einem Fernglas lassen sich die großen Mondkrater mit klingenden Namen wie Archimedes, Galileo oder Kepler bewundern.



Wer glaubt, bei Vollmond schlechter zu schlafen, macht am besten vor dem Zubettgehen noch einen kleinen Spaziergang.

Factbox

Vollmondtermine

→ 2022
8. Dezember

→ 2023

7. Januar; 5. Februar; 7. März;
6. April; 5. Mai; 4. Juni; 3. Juli;
1. August; 31. August;
29. September; 28. Oktober;
27. November; 27. Dezember

Lust auf eine geführte Vollmondwanderung?

Einfach anfragen bei Skibex Lech (skibex.at) oder Toni Grissemann (fsg-lech.at) oder beim Alpin Center Lech (alpincenter-lech.at)

Den Mond mit dem Smartphone fotografieren – geht das?

→ Fototipps:

Für detaillierte Aufnahmen vom Mond sind die meisten Smartphones ungeeignet: Die Brennweite des Objektivs ist einfach zu kurz. Ist der Mond aber besonders groß und befolgt man ein paar Tipps, könnte eine unverzerrte Aufnahme gelingen:

Am wichtigsten ist, dass das Smartphone nicht wackelt. Da können ein Stativ oder ein fixierter Selfie-Stick weiterhelfen. Hat man beides nicht zur Verfügung, lehnt man das Smartphone am besten an eine Wand, tippt auf den Mond, um Autofokus und optimale Belichtung einzustellen, und achtet beim Auslösen darauf, dass sich das Gerät nicht bewegt. Dafür sind auch Fernauslöser oder Kopfhörer, mit denen man den Auslöser aktivieren kann, praktisch.

Dem Lauf der Sonne folgen

Wer im Frühling nach Lech Zürs am Arlberg fährt, findet dort nicht nur ausreichend Sonnenschein und glamouröses Wohlbefinden, sondern auch Firn – den schönsten Schnee, der nicht vom Himmel fällt.

Text: Robert Maruna

Eigentlich hat man genug von Schnee, Kälte und Dunkelheit. Die Sehnsucht nach Sonne, Wärme und mehr Tageslicht ist groß im Frühling, man denkt nicht unbedingt an einen weiteren Urlaub in den Bergen. Doch jene, die nun in den fernen Süden aufbrechen, lassen eine bedeutende Sache außer Acht: In alpinen Lagen wartet im Frühjahr beinahe genauso viel Sonnenschein wie an den Stränden des Mittelmeers. Und was sicherlich noch weniger von ihnen wissen, ist, dass in den Bergen auch noch etwas anderes auf sie wartet: Firn. Um den zu finden, muss man nur dem Lauf der Sonne folgen.

Firn ist nicht Tiefschnee, sondern die oberste Schicht einer gefrorenen Schneedecke, die bei ausreichendem Kontakt mit Sonnenlicht aufschmilzt. Oder besser gesagt: „auffirnt“. Und wer den Moment erwischt, in dem sich ein steinharter Harschdeckel in eine weiche Schmelzform aus Wasser und Eis verwandelt, darf sich glücklich schätzen – denn dann kennt man das Gefühl des Schwebens. Es ist ganz ähnlich wie durch fluffigen Pulverschnee zu pflügen – nur eben ohne Pulverschnee. Vielmehr ist es ein saches Gleiten über einer schmierenden Oberfläche, die „cremig“ und doch griffig zugleich ist. Denn Firn ist nicht flockig, sondern körnig. Und damit Firn entstehen kann, braucht es vor allem eines: viel Sonne. Das ist gut fürs Gemüt, und man erkennt firnjagende Wintersportler:innen nicht nur an ihrem breiten Grinsen, sondern auch an ihrem gebräunten Teint. Und im gesamten Alpenraum gibt es keine sonnigere Destination für das Firnskifahren als das Skigebiet Lech Zürs am Arlberg.

Am besten, man beginnt frühmorgens. Und am allerbesten geht es dabei gleich hoch hinaus. Denn im Gebirge ist es nun mal so, dass das erste Licht der Sonne zunächst die hohen Gipfel küsst, bevor es die Ortschaften im Tal erhellt – folglich findet sich der erste Firn des Tages auf exponierten Osthängen. Eine beliebte Variante in Lech sind dabei „Juppen“.

Ein wahres Amphitheater für Firnliebhaber und -innen, eine Arena, in der die großen Stücke gespielt werden, die den kompletten Freerider abverlangen. Denn das kupierte Terrain unterhalb der Juppenspitze (2.412 m) verlangt nicht nur skitechnisches Können und gute Orientierung während der Abfahrt, sondern auch akkurates Zeitmanagement während des „Aufstiegs“. Sofern man also ortsunkundig ist und das Skitheater der „Juppen“ trotz allem bestaunen möchte, bucht man sich am besten einen Guide der Skischule Lech – die wissen nicht nur, wo sich der beste Firn im freien Gelände versteckt, sondern auch über die Tücken des Skifahrens im ungesicherten Skiraum bestens Bescheid.

Firn ist also nicht nur gut fürs Gemüt, sondern auch für den Teint.

Zurück zur Juppenspitze: Von der Bergstation Steinmähder tritt man zum Mohnensattel empor, bevor man unterhalb der imposanten Felswände die Südosthänge der Mohnenfluh quert. Ein kleiner, aber wichtiger Tipp: Wer die Querfahrt zu früh am Morgen ansetzt, wird einen funkelnden Harschdeckel vorfinden und sich unnötiger Absturzgefahr aussetzen. Ist man wiederum zu spät dran, kann die Schneedecke bereits durchfeuchtet und lawinengefährdet sein. Es empfiehlt sich, sein Glück nicht unnötig herauszufordern, sondern einfach recht-, aber eben nicht frühzeitig zur Juppenspitze aufzubrechen. Belohnt wird man mit über 700 Höhenmeter Firnfahren, das keine Wünsche offenlässt: Egal ob weite Turns oder kurze Schwünge, Clifffdrops oder Geländekanten, steile oder sanfte Hänge – in jedem Fall wird man glücklich und



zufrieden bei der Talstation des Auenfeldjets ankommen. Und erstmal eine Pause einlegen, durchschnaufen, einen Schluck trinken. Vor allem aber sollte man eines tun: sich freuen. Denn guter Firn macht glücklich und, auch das muss man verraten: Er macht Lust auf mehr.

Sofern man also noch Kraft in den Beinen hat, gibt es mehrere Möglichkeiten: Entweder man springt in den Sonnenjet und zieht unterhalb des Karhorn seine Schwünge hinab nach Stubenbach, oder man setzt sich in den Auenfeldjet zurück nach Lech und stattet der „Abendweide“ einen Besuch ab – einem weiteren Firn-Klassiker. Es kann gut sein, dass man dort auf andere Firnfahrer:innen trifft, was der Freude an der Sache wenig Abbruch tut. Denn das Gelände zwischen den Gipfeln von Zuger Hochlicht und Zuger Horn ist



so weitläufig, dass man genügend Platz findet, um gemeinsam über die sanften Rücken ins Tal zu rauschen. Wenn da kein Flowerlebnis auftritt, ist man einfach nicht fürs Firnfahren gemacht. Oder wohl für die sanfte Version des Frühlingsskilaufs bestimmt – das Sonnenbaden.

Am besten geht das auf einer der zahlreichen Sonnenterrassen im Skigebiet: Je nachdem ob man urige Berghütten oder moderne Skihotels bevorzugt – so wie es in Lech ein Leichtes ist, guten Firn zu finden, wird man mit Sicherheit auch das passende Ambiente für den gepflegten Après-Firn entdecken. Wichtig ist bloß, dass man dabei in die Sonne blinzelt: Schließlich geht es ja beim Firnfahren darum, dem Lauf der Sonne zu folgen. Und die genießt man nachmittags am besten zurückgelehnt im Liegestuhl, wo man kurz die Augen schließen und sich, wenn man das möchte, das Mittelmeer herträumen kann. Das Beste aus beiden Welten – mitten im Herzen der Alpen.

Frühlingstipp:

Wer nicht nur auf guten Firn, sondern auch auf groovige Beats und soulige Konzerte abfährt, sollte Anfang April nach Lech Zürs kommen, wenn das Tanzcafé Arlberg die Skipiste zur Tanzpiste verwandelt. Über zwei Wochen lang bespielt das Musikfestival die Region und bietet nationalen wie internationalen Acts eine einzigartige Bühne vor großartiger Naturlandschaft. Die ideale Möglichkeit, den Frühjahrsskilauf mit ausgewähltem Musikprogramm zu kombinieren – von 2. bis 16. April 2023! ↵

Zugertal

Unberührt und zugänglich zugleich
ist diese Naturschönheit, die
sommers wie winters zahlreiche
Möglichkeiten bietet.

**Legendäre Freeride-Abfahrt
Mehlsack**
Nur für Profis und
nur mit Guide*

Winterwandern
Durchatmen und die
Winterlandschaft genießen

Fliegenfischen
Am Lechbach für Anfänger:innen
und Fortgeschrittene**

Pferdeschlittenfahrt
Romantische Winterfahrt
von Lech nach Zug

Gipfelerlebnis
Rote Wand 2.704 m

Klettern
Spektakuläre Kletterrouten
auf die Rote Wand (nur mit
Bergführer)

E-Biken
Ausgedehnte Touren
zur Ravensburger Hütte
oder Freiburger Hütte

Einkehren
Gasthof „s'Äpele“ –
Sommer wie Winter

Wandern
Vom Formarinsee auf
die Göppinger Hütte

Spazieren am Lechfluss
Gemütlicher Sommerspazierweg in
grandioser Umgebung

Langlaufen
Klassisch oder Skating in unbe-
rührter Natur des Zugertals

Firnschnee-Abfahrt Zuppert
Mit Blick auf Zug und Lech

Golfclub Lech
9-Loch-Anlage auf 1.500 Metern
entlang des Lechbachs

Fischteich Lech
Fischen für Jedermann und feine,
bodenständige Küche

Die neue Zugerbergbahn
Entspannt auf die Balmalp,
bei jeder Witterung

Flexenarena: Eine Weltcup- piste für Groß und Klein



Auf der neuen Weltcup piste „Flexenarena“ von Zürs ziehen Jugendliche und Weltmeister gemeinsam ihre Schwünge: Wo Pokale und Titel vielleicht weniger zählen als das kollektive Bewusstsein für eine einmalige Skikultur.

Text: Robert Maruna

**Nur so
können wir
gemeinsam
wachsen,
indem wir
miteinander
und nicht ge-
geneinander
arbeiten – im
Sinne des
Nachwuchses.**

**In erster
Linie wollen
wir unserem
Nachwuchs
eine Möglich-
keit zur
Entwicklung
bieten.**

Zuerst wird die unterste Schnalle geschlossen. Im Anschluss die dritte, dann erst die zweite und zuletzt die oberste, die vierte. Stehen alle Schnallen unter Zug, wird nun der Strap oberhalb der Zunge fixiert und der dünne Elasthananzug ein paar Zentimeter weit darübergestülpt. „Das mach ich immer so“, sagt Johann Huber überzeugt, „genau so und nicht anders.“ Obwohl der junge Rennläufer vorgibt, nicht abergläubisch zu sein: Der eingespielte Ablauf gehört zum Startprozedere des 14-jährigen Schülers aus Lech am Arlberg. Und Routine, könnte man sagen, macht ja auch den Meister. Selbst die Profis im Weltcup haben ihre Rituale kurz vor Erönen des Startsignals. Werden die nicht eingehalten, kann nicht mit ruhigem Gewissen gestartet werden. So ist es auch bei Johann, der sich mittlerweile vor dem Startschranken positioniert hat. Beim ersten Piepen geht er tief in die Hocke, beim zweiten Signal baut er Spannung im Körper auf und mit dem dritten Ton katapultiert er sich pfeilschnell über die Skispitzen hinaus auf den Kurs. Sieben Richtungstore später verschwindet Johann hinter einer Geländekante, nur das leichte Wippen der Kippstangen ist noch zu erkennen.

Sobald Johann die Hälfte der Strecke absolviert hat, reiht sich der nächste Rennläufer am Start ein. Genau genommen ist es eine Rennläuferin: Claire Schmid ist ihr Name. Sie stammt, wie Johann, aus Lech, besucht dieselbe Skimittelschule. Besondere Start-Ticks liegen ihr aber fern. Die letzten Sekunden vor dem Rennen sind der 15-Jährigen völlig gleich. Sie will bloß eines: gut Ski fahren. Und dabei geht es ihr gar nicht darum, was die Zeit, sondern darum was ihr Gefühl sagt: „Wenn der Lauf sauber gefahren ist, dann spür ich das.“ Trotz ihres zarten Alters zeigt Claire ein ausgeprägtes Verständnis für die Dinge auf zwei Brettern. Vielleicht verdankt sie es ihrem schneereichen Umfeld, dem Alltag im Gebirge oder der Erziehung ihrer Eltern. Vielleicht gibt es dafür aber auch einen weiteren Grund: den Ski-Club Arlberg. Der ist nämlich der älteste der Alpen, hat

unzählige Weltmeister, Olympiasiegerinnen und Ski-Legenden hervorgebracht und zählt zu den renommiertesten Sportvereinen der Welt. Über 9.000 Mitglieder aus aller Welt sind darin vertreten. 150 von ihnen sind Jugendliche aus der Region Arlberg, und ein Teil von ihnen ist heute hier, beim Slalom-Training auf der Weltcup piste von Zürs: der Flexenarena.

„Hier haben wir alles, was man braucht“, sagt Daniel Huber. Er ist Jugendwart und sportlicher Leiter des Ski-Club Arlberg, der sich für die Errichtung der Flexenarena eingesetzt hat. Für Huber liegen die Trainingsvorteile der Flexenarena auf der Hand: die öffentliche Anbindung für die Schüler:innen, die kurzen Transportwege für die Trainer:innen, die flexible Trainingsplanung dank Flutlichtanlage und die großartige Unterstützung durch die Liftbetreiber. All dies ergibt eine Weltcup-konforme Rennstrecke „und einmalige Anlage, auf der wir täglich trainieren dürfen“. Und mit wir ist nicht nur der Ski-Club Arlberg gemeint, sondern alle Skiclubs des Landes. Kooperieren statt konkurrieren, „wobei das eine ja das andere nicht ausschließt – Kooperanz ist wohl eher das passende Wort“. Denn auch wenn die einzelnen Verbände im Wettkampf gegeneinander antreten, arbeitet man über die Landesgrenzen hinaus eng zusammen: „Nur so können wir gemeinsam wachsen, indem wir miteinander und nicht gegeneinander arbeiten – im Sinne des Nachwuchses“, meint Huber. Ideale Voraussetzungen also, um die Weltmeister:innen von morgen zu trainieren, oder etwa nicht? „Das ist für uns zweitrangig. In erster Linie wollen wir unserem Nachwuchs eine Möglichkeit zur Entwicklung bieten.“ Medaillen, Pokale oder gar Weltmeister-Titel sind für Huber ein schöner Bonus, „aber nicht die einzigen Gradmesser, ob ihre Zeit im Schnee sinnvoll war oder nicht.“ Es geht um Persönlichkeitsentwicklung, um den Spaß an der Sache genau so wie um die ernsthafte Verfolgung eines Ziels: „Wobei wir diese Ernsthaftigkeit nicht vorgeben, das kommt von den Kids selbst.“ Der



Schwerpunkt liegt auf der menschlichen Ebene, nicht auf dem Optimieren von ein paar Hundertstelsekunden. Die Erfahrungen, die eine sportliche Kindheit mit sich bringen, „das Durchleben der Momente“, so nennt es Huber, das ist für ihn entscheidend. Und da gehören die schönen wie auch die weniger schönen Erlebnisse dazu: Misserfolg und Erfolg. „Wenn man all das in jungen Jahren erlebt und daran gewöhnt wird, dann hilft einem das im späteren Leben ungemein.“ Und Daniel Huber weiß, wovon er spricht – ein Vierteljahrhundert ist er schon für den Ski-Club Arlberg tätig. Er hat viele Jugendliche heranwachsen sehen, mit den meisten von ihnen ist er heute noch gut befreundet: „Egal ob sie eine Medaille gewonnen haben oder nicht, das sind alles großartige Menschen geworden.“ Und ihnen allen hat er eine wichtige Sache vermittelt: dass Skifahren nicht nur Sport, sondern ein kulturelles Gut ist. Nirgendwo sonst auf dieser Welt wird dieser Lebensweg so zelebriert wie hier – am Arlberg. Wo das Skifahren zwar nicht erfunden wurde, aber das Skilehrer-Dasein seinen Ausgang nahm: „Vor über 100 Jahren gab es hier ein paar Menschen, die einfach viel Freude am Skifahren hatten, und das wollten sie weitergeben.“ Und das schlägt sich noch heute im täglichen Leben nieder: Der alpine Skilauf ist jene touristische Ressource, von der die Region Arlberg lebt.

Zurück zur Flexenarena: „Strecke frei“, hört man Daniels Stimme durchs Funkgerät. Augenblicklich setzt Julian seinen Helm auf, steigt in die Ski und drückt hastig die Schnallen seiner Schuhe fest. Ein besonderes Start-Ritual sucht man bei dem 13-jährigen Lecher vergebens. Dafür ist das vorfreudige Grinsen in seinem Gesicht kaum zu übersehen. „Ich fahr’ einfach unglaublich gerne Ski“, wird er später im Ziel sagen. Und das glaubt man ihm sofort. Denn egal ob Rennlauf, New School oder Tiefschneefahren – für Julian ist bloß wichtig, dass er Schneekontakt hat. „Wir geben ihnen nicht vor, wo sie Freude haben sollen“, sagt

Egal ob sie eine Medaille gewonnen haben oder nicht, das sind alles großartige Menschen geworden.



Factbox Flexenarena

→ **Was:** Flutlichtbeleuchtete Weltcup- und Trainingsstrecke

→ **Wo:** Befindet sich neben der Talstation Trittkopfbahn I in Zürs

→ **Wer:** Errichtet im Sommer 2020 (im Auftrag des Ski-Club Arlberg, der Ski Zürs AG und Sportstätte Lech Zürs)

→ **Strecke:** 100 Höhenmeter Differenz / 400 m Pistenlänge

→ **Weltcup:** Austragungsort des Parallelriesentorlaufs 12. – 13.11.2022



Huber. Im Rahmen der Jugendförderung werden alle Facetten des Skifahrens gleichermaßen angeboten. Wo bei in jeder Sparte darauf geachtet wird, dass die Gesamtdiversität des Skifahrens nicht zu kurz kommt. Aktuell herrscht zwar eine verstärkte Nachfrage im Rennlaufbereich, „aber je jünger die Kinder sind, desto mehr sind wir mit ihnen auch im Tiefschnee unterwegs“. Weil man dort Skifahren

in seinem Ursprung erlebt – und „weil Powder einfach fein ist“, sagt Julian, bevor er in den Lift steigt. Er will noch einen letzten Trainingslauf machen. Nicht weil es ihm einer der Trainer vorgibt, sondern weil seine Begeisterung es so will.

Und wenn man das rege und zwanglose Treiben des Trainingsalltags in der Flexenarena einen

Nachmittag lang beobachtet hat, dann versteht man, was Daniel Huber meint, wenn er sagt: „Es war nur ein Training, kein großes Rennen, aber jeder nimmt heute wieder eine Medaille mit.“ Es sind Erlebnisse. Die wohl schönste Medaille, auch wenn man sie nicht von außen sehen kann. ↵



GROSSZÜGIG ANGELEGTE APPARTEMENTS ZWISCHEN 85 UND 114 m² • WELLNESSBEREICH MIT 150 m²
EIGENER HAUSLADEN MIT FEINEN KÖSTLICHKEITEN

APPART HOTEL
Knappaboda

Omberg 461, 6764 Lech • +435583 3520 • apparthotel@knappaboda.com • [@knappaboda_appart_hotel](https://www.instagram.com/knappaboda_appart_hotel) • [knappaboda.at](https://www.knappaboda.at)

Und täglich grüßt das Murmeltier

Einblicke in die geheimen Tagebücher eines Alpenmurmeltiers.

Text: Michaela Bilgeri
Illustration: Rainer Hilbe



17. September

Ingeborg meint, ich sei ganz schön fett geworden. Fand ich süß, dass sie das sagt.

18. September

Habicht-Angriff gleich in der Früh. War dabei, die letzten Gräser fürs Nest reinzutragen, und hab dann Clemens' scharfen Pfiff gehört. Grad nochmal davongekommen. Clemens kommt sich jetzt wahnsinnig gut vor. Ingeborg hat trotzdem vorgeschlagen, den Winter bei mir zu verbringen. Das freut mich.

21. September

Clemens und seine Sippe schlafen auch bei uns. Naja. Hab ihm klargemacht, dass er sich aber gefälligst selbst eine Toilette graben kann.

22. September

Total eingeschneit. Mit Ingeborg ist es schön warm, dabei hat sie gar nicht so viel auf den Rippen. Hab ihr heut gestanden, dass ich das tiefe Gelb ihrer Zähne außerordentlich anziehend finde. Werden erst mal ein bisschen dösen.

9. Oktober

Musste heute aufs Klo, und wen seh ich dort? Clemens!! Keine Kraft für Diskussionen, aber im Frühling werd ich ihm die Meinung geigen.

13. Jänner

Kann nicht richtig schlafen, weil ich alle zwei Wochen aufs Klo muss. Ingeborg meint, das sei normal, ihr gehe es auch so. Hat mich beruhigt.

1. April

Heute früh hat mir irgendwer die Fluchtröhre mit Steinen vollgeräumt. Hat sich herausgestellt, dass es Ingeborg war. Das sollte wohl lustig sein. Habe keine Miene verzogen, als sie mir später den „Scherz“ gestanden hat. Noch recht kalt, werde ein Nickerchen halten.

4. April

Ingeborg wollte heute raus, ihre innere Uhr sagte ganz klar: Der Frühling ist da. War noch verstimmt wegen des halblustigen Fluchtröhre-Scherzes, aber ich spürte den Frühling auch und bin dann doch mit ins Freie. Beim gemeinsamen Bad in der Sonne haben wir uns endlich versöhnt. Sie hat mir den ersten Klee überlassen. War schön!

2. Mai

Clemens lässt keine Gelegenheit aus, darauf hinzuweisen, dass seine Rute beinahe halb so lang ist wie sein gesamter Körper. Als käme es darauf an. Ich finde, 12 cm sind absolut ausreichend und auch in der Norm!

3. Mai

Heute feiert Brigitte ihren 15. Geburtstag. Wie alt man werden kann, wenn man seine zwei Hektar jeden Tag abgeht! Werde sie heute in ihrem Bau besuchen und die Jubilarin hochleben lassen!

6. Mai

Manchmal habe ich das Gefühl, ich gehöre nicht wirklich dazu. Schon mindestens zehn Tage mit niemandem mehr Nase gerieben. Ingeborg hat sich angeboten, aber ich merke, dass ich ihr die Sache mit der Fluchtröhre doch noch ein bisschen übel nehme. Keinen wirklichen Appetit.

10. Mai

Habe übrigens noch kaum zugenommen. Schuld daran vermutlich Nachwirkungen der Winterdepression. Wird schon werden. Brigitte hat den Winter nicht gut überstanden und pfeift schon aus dem letzten Loch.

12. Mai

Mit Appetit einen ganzen Haufen Alpenklee verdrückt. Stimmung wird besser. Clemens' ewiger Rutenvergleich geht mir auf die Nerven. Werde ihn vielleicht darauf ansprechen. Mit Ingeborg läuft's wieder gut. Ihr Appetit beeindruckt mich.

23. Mai

Ingeborg will dieses Jahr keine Jungen. In zwei Jahren vielleicht wieder, meint sie. Ist mir auch recht.

4. Juni

Heute brennt die Sonne richtig runter. Hab drum beschlossen, erst mal im Bau zu bleiben. Hab Clemens endlich wegen der Toilettengeschichte angesprochen. Passt. Ich glaub, der Sommer wird fett.

Seite 51
Die faszinierende Kräuterwelt
von Lech Zürs
Kleines Kräuterlexikon inklusive

Seite 58
Ganz auf der
Höhe sein
Warum die Berge so guttun

Seite 60
Genuss zwischen
den Welten
Drei Kulinarik-Institutionen im Portrait

Seite 66
Die Geschmäcker der
Partnerorte
Rezepte aus Beaver Creek,
Sylt und Hakuba



Genuss Raum



Die faszinierende Kräuterwelt von Lech Zürs

Auf der Höhe und in den Bergen, da wächst anderes – und so einiges mehr – an Heilkräutern und -pflanzen als anderswo. Wir machen einen kleinen Ausflug in die bunte Kräuterwelt der Region und stellen ihre wichtigsten Vertreter vor – von Arnika über Bibernelle bis zum Silbermantel.

Text: Martha Miklin
Illustration: Jari Genser



Helga Lucian in ihrem Kräutergarten in Oberlech.

Wie ein kleines Paradies wirkt der Kräutergarten des Burg Vital Resort in Oberlech. Hier wächst die Malve mit ihren dunkelrosa Blüten neben der hellgrünen Zitronenmelisse, der dezent-elegante Lavendel neben dem wild wuchernden Liebstöckel. Und weiter unten, entlang der Mauer, hat sich ein beachtlicher Holunderbusch sein Zuhause geschaffen. „Den haben wir vor zwei, drei Jahren angepflanzt, und jetzt hat der Blüten bekommen – das hat’s noch nie gegeben so wie heuer“, sagt Helga Lucian, Seniorchefin des Hotels und diejenige, auf die das kleine Kräuterparadies zurückgeht. Schon in den 1950er Jahren hat sie für die Großeltern auf der Alp Kräuter gesammelt – Silbermantel („das hilft bei Frauenleiden“), Schafgarbe („wenn’s einem nicht so gut geht mit dem Magen“), Johanniskraut („beruhigt die Nerven“) und was hier sonst noch so an Heilkräutern wächst und gedeiht. Und das ist so einiges – und zwar nicht nur im Kräutergarten, sondern auch in der freien Natur.



Was es da alles gibt, weiß neben Helga Lucian mit ihrer jahrzehntelangen Erfahrung wohl keine besser als Kräuterpädagogin Veronika Walch, die in ihrer Kräuterwerkstatt in Lech Kräuterwanderungen und Seminare anbietet, bei denen die in der Natur gesammelten Kräuter zu Salben, Seifen und mehr weiterverarbeitet werden. „Man muss sich darüber im Klaren sein, dass zum Kräutersammeln Wissen gehört. Einige Kräuter stehen zum Beispiel unter Naturschutz, bei anderen besteht Verwechslungsgefahr mit giftigen Pflanzen“, sagt sie. Man muss sich schon mit dem Thema auseinandersetzen.



So wie es auch Helga Lucian tat. Als sie und ihr Mann Fridolin in den 1990er Jahren beschlossen, das Burg Vital Resort Hotel unter einen Gesundheitsschwerpunkt zu setzen, vertiefte sie ihr Wissen noch mal mehr – und gab es an Thorsten Probost weiter, der dann jahrelang Küchenchef war und sich weit über die Grenzen des Landes hinaus einen Namen als Natur-Veredler machte. Über die Kräuter gelernt hat der Haubenkoch bei Helga Lucian selbst – auch am eigenen Leib: „Einmal zu Silvester hat der Probost gesagt, er sei krank. Da hab’ ich ihm einen Tee vom Holder gemacht zum Inhalieren, und nach zwei Mal Inhalieren ist er wieder in der Küche gestanden“, erinnert sie sich. Und blickt nochmal lächelnd auf den wohlgeratenen Holunderbusch in ihrem kleinen Paradies in Oberlech. ↵

Das kleine Kräuter-Lexikon von Lech Zürs

Es folgt ein kleiner Einblick in unsere Kräuterwelt:



Arnika

wirkt entzündungshemmend, kreislaufanregend und blutstillend. Kann bei Muskel- und Gelenksverletzungen sowie Entzündungen im Mund- und Rachenraum eingesetzt werden. Nur zur äußerlichen Anwendung, z. B. als Salbe. Wichtig: Steht unter Naturschutz!



Braunelle

wirkt blutdrucksenkend, leberschonend und antibiotisch. Wird bei Halsleiden als Gurgelwasser eingesetzt, bei Herpes, juckenden Ausschlägen und Ekzemen als Salbe. Auch bestens geeignet als Würzmittel – die Blätter und Stengel von der Blüte kann man roh oder gekocht essen.



Eberesche (Vogelbeere)

wirkt abführend, harntreibend, blutreinigend und verdauungsanregend. Gut gegen Magenverstimmung, Husten, Bronchitis, Lungenleiden und Skorbüt. Als Tee und in der Kräuterküche einsetzbar. Nicht giftig, schmeckt ungekocht aber sehr bitter.



Bibernelle

wirkt blutreinigend, schleim- und krampflösend, harntreibend, appetitanregend, verdauungsfördernd. Kann bei Husten, Bronchitis, Kehlkopfentzündung, Appetitlosigkeit, Gicht und Rheuma helfen. Auch bekannt als Dirigentenkraut: Der Bibernellentee soll die Stimme stärken.



Gelber Enzian

wirkt wundheilend, appetitanregend und besonders bei älteren Menschen stärkend. Kann bei Appetitlosigkeit, Verdauungsschwäche, Magenschwäche und Wundheilung helfen. Ist die bitterste Pflanze im Alpenraum und steht unter Naturschutz. Achtung: Verwechslungsgefahr mit dem giftigen Weißen Germer!



Fichtenwipfel

wirkt anregend, antibakteriell, beruhigend und schleimlösend. Kann bei bakteriellen Erkrankungen der Atemwege wie Bronchitis, Husten, Asthma und Rachenentzündung helfen sowie bei Gicht, Muskelkater, Nervosität, Schlaflosigkeit. Nadeln, junge Triebe, Harz und Holz können zu Tee, Honig, Sirup, Salben, Tinktur, Einreibungen verarbeitet werden. Auch gut zum Inhalieren!



Kümmel

wirkt verdauungsanregend und krampflösend. Kann bei Blähungen, Völlegefühl, nervösen Herz- und Magenbeschwerden und Hautreizungen helfen. Einsetzbar als Tee, Gewürz, angesetzt, gebrannt, als Mundwasser oder als Zusatz bei schwer verdaulichen Speisen. Auch beliebt als Essig, Likör und Öl. Nicht mit anderen Doldenblütlern verwechseln!



Quendel (Wilder Thymian)

wirkt antiseptisch, schweiß- und harntreibend und appetitanregend. Kann bei Schlafstörungen, Quetschungen und Verstauchungen sowie Melancholie helfen – als Tee, Tinktur oder Öl. Wird auch gern zu Sirup, Essig oder Kräutersalz veredelt.



Steinquendel (Bergthymian) wirkt nervenstärkend und schweißtreibend. Kann bei nervösen Magenschmerzen und Erkältungskrankheiten eingesetzt werden. Ist ein beliebtes Würzmittel in der Kräuterküche und passt bestens zu Salaten und gegrilltem Fleisch.



Silbermantel wirkt zusammenziehend, wundheilend, entzündungs- und blutflusshemmend und hat antibiotische Kräfte. Kann bei Durchfall, Pilzinfektionen, zur Bindegewebskräftigung und bei starker Regelblutung eingesetzt werden – als Tee oder Alkoholauszug. Die jungen Blätter passen auch bestens in Smoothies.



Schnittlauch wirkt blutdrucksenkend, blutreinigend, harntreibend, entwässernd und schleimlösend. Kann bei Appetitlosigkeit, Frühjahrsmüdigkeit, Gicht, Husten und Bluthochdruck helfen. Verliert in getrockneter Form die Wirkung, sollte daher eingefroren oder zu Kräutersalz verarbeitet werden.



Kräuterpädagogin Veronika Walch

Kräuterpädagogin Veronika Walch bietet in der Kräuterwerkstatt Lech Kräuterwanderungen und Seminare an:
www.kraeuterwerkstatt-lech.at

Mit freundlicher Unterstützung von Kräuterpädagogin Veronika Walch (Kräuterwerkstatt Lech).

Hinweis: Die Informationen wurden sorgfältig erarbeitet, erheben aber keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Die Kräuter ersetzen nicht die Konsultation bzw. Behandlung durch einen Arzt, und die Angaben gelten nicht für Schwangere.



Walch's
Rote Wand
Gourmet Hotel

Rote Wand Chef's Table

Early Bird Chef's Table 16.30 Uhr | Chef's Table 20.00 Uhr
Nur mit Reservierung möglich



Rote Wand Stuben

12.00 – 15.00 Uhr und
17.30 – 21.00 Uhr
Nur mit Reservierung möglich



Ganz auf der Höhe sein!

Warum schmeckt der Kaiserschmarren auf der Berghütte eigentlich immer ein bisschen besser als im Tal? Warum sollten Allergiker:innen gerade zur Blütezeit in die Berge fahren? Und warum könnte man beim Wandern im Gebirge mit der Sonne um die Wette strahlen?

Ein paar Tipps und Fakten, die erklären, warum wir uns gerade in den Bergen so ganz auf der Höhe fühlen.

Text: Michaela Bilgeri
Illustration: Rainer Hilbe

Natürliches Doping

So schwer es auszusprechen ist, so einfach bildet sich dieses Hormon bereits ab 1.000 Meter Seehöhe: Erythropoetin, oder kurz EPO. Es regt die Bildung roter Blutkörperchen an und verbessert somit den Sauerstofftransport im Körper. Denn obgleich der Sauerstoffgehalt auf jeder Höhenlage bei etwa 21% liegt, sinkt der Luftdruck in der Höhe – pro Atemzug sind also weniger Sauerstoffmoleküle vorhanden. Der Körper wirkt dem entgegen, indem er mehr EPO produziert. Das regt zudem die Stoffwechseltätigkeit und Zellerneuerung an – eine Wanderung auf die Mohnenfluh ist also ein reiner Jungbrunnen!

Sonnenklar

Auf der Roggalspitze wird einiges klarer – denn auf über 2.000 Meter sind Sehwahrnehmung und Schärfentiefe verbessert. Grund dafür ist, dass es in der Höhe weniger Smog und Gase gibt, die bestimmte Lichtfrequenzen herausfiltern. Das vollständigere Lichtspektrum der Höhensonne sorgt auch für mehr Infrarotlicht, und das aktiviert Immunzellen und die Durchblutung!

Paradies für Allergiker:innen

Allergiker:innen können sich freuen, denn ab etwa 1.500 Metern geben Nadelbäume den Ton an und es blühen quasi keine Laubbäume mehr. Zudem setzt die Blüte in Lech Zürs erst sechs Wochen später ein als im Tal – der pollenfreien Urlaubsplanung steht also nichts mehr im Weg.

Heiß begehrt

5-Minuten-Ei ist nicht gleich 5-Minuten-Ei. Es kommt immer darauf an, auf welcher Höhe man es kocht. Pro 300 Höhenmeter sinkt der Siedepunkt durch den abnehmenden Luftdruck nämlich um 1°C. Auf der Roten Wand liegt die Siedetemperatur von Wasser demnach nicht mehr bei 100, sondern bei 91°C. Kein Wunder also, dass bei so schonendem Garen Kaiserschmarren und Germknödel in den Bergen einfach immer ein bisschen besser schmecken!

Warm anziehen!

3°C Temperaturunterschied zwischen Lech und Oberlech oder Zürs sind keine Seltenheit und können bereits bewirken, dass wir im T-Shirt zur Weste greifen. Pro 100 Höhenmeter sinkt die Temperatur je nach Wetterlage nämlich zwischen 0,5°C und 1°C.

Edelweiß

Kaiser Franz Joseph soll 1856 auf einen steilen Felsen geklettert sein, um seiner Sisi ihre Lieblingsblume zu pflücken. Das Edelweiß steht seit jeher für Mut und Tapferkeit, muss man doch in Höhen zwischen 1.800 und 3.000 Metern und eben nicht selten auf Felsvorsprünge, um eines zu Gesicht zu bekommen. Der Hype, den das Kaiserpaar mit seiner Vorliebe fürs Edelweiß ausgelöst hat, hat bereits 30 Jahre später dazu geführt, dass die Alpenblume unter Naturschutz gestellt werden musste. Daher gilt: Bewundern ja, pflücken nein.

So ein Glück!

In den Bergen bekommt man nicht nur mehr Sonne und somit mehr vom Stimmungsmacher Vitamin D ab, beim Wandern auf 1.500 bis 2.500 Metern werden auch mehr Endorphine freigesetzt als beim Wandern im Tal. Beim Weg aufs Kriegerhorn kann man sich also durchaus ein bisschen mehr Glück antrainieren.

Farbenpracht

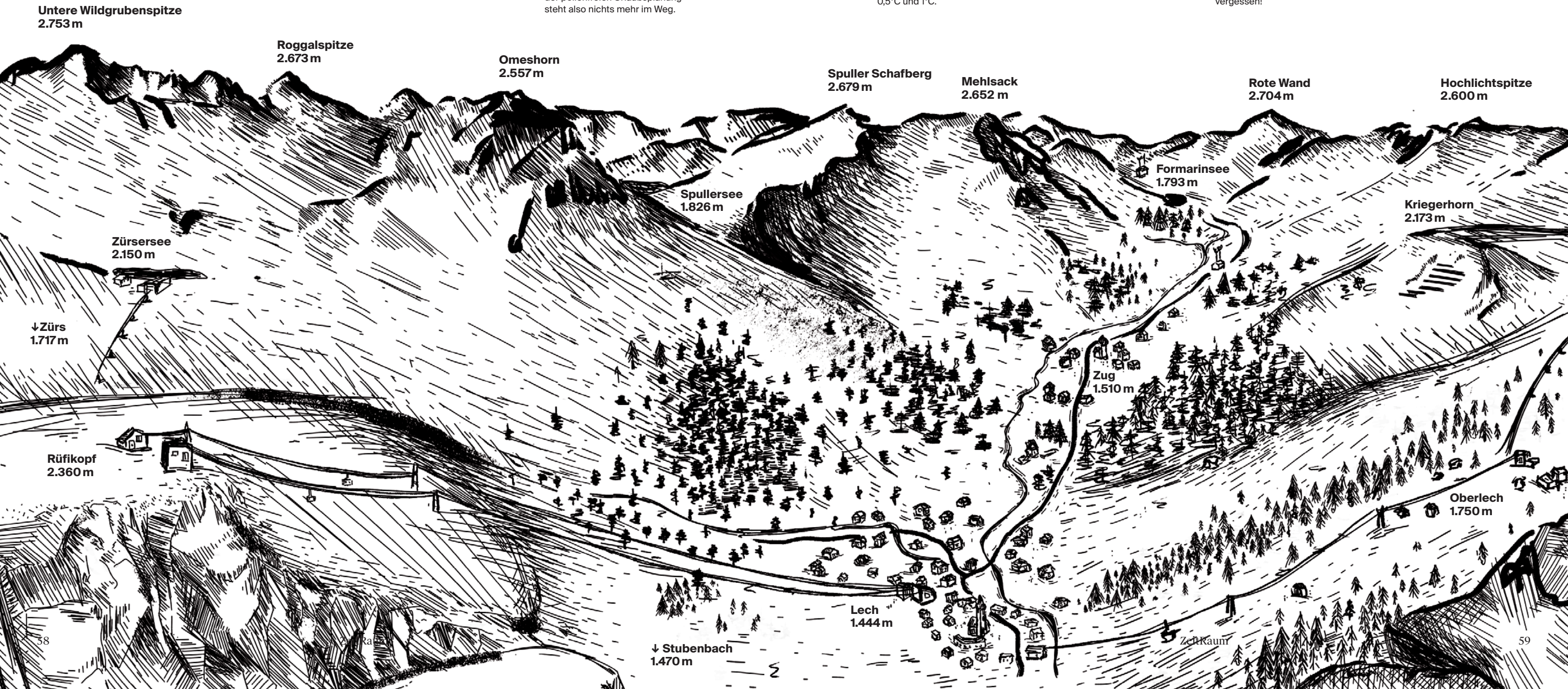
Blumen im Hochgebirge sind Überlebenskünstler. Der niedrige Wuchs schützt vor Wind und lässt sie von der Bodenwärme zehren. Die verstärkte Pigmentierung vieler Alpenblumen ist nicht nur schön anzusehen, sie ist – ähnlich der Bräunung unserer Haut – Schutz gegen die ultraviolette Strahlung. Also: Eincremen nicht vergessen!

Kampfzone

Ab 1.600 Meter Seehöhe machen selbst die harten Buchen und Bergahorne den Nadelbäumen Platz. Und ab 2.000 Metern geben sogar Lärchen und Zirben, die Zähesten unter den Nadelbäumen, auf. Blick frei also für alpine Blumen und Gräser!

Atempause einlegen

Die Luft über 1.000 Metern Seehöhe enthält weniger Feinstaub und Pollen und lässt nicht nur allergische Asthmatiker:innen aufatmen.



Genuss zwischen den Welten



Ein pulsierendes Bergdorf mit internationalem Esprit, das seinen eigenen Begriff von Gastlichkeit prägt: In Lech am Arlberg hat auch die urtümliche Kulinarik Klasse, während das Luxuriöse durch alpine Einflüsse Bodenhaftung bekommt.

Text: Martin Fetz, Robert Maruna

Lech ist voller Vielfalt, ein leuchtender Mikrokosmos inmitten steiler Bergrücken. Nirgendwo sonst in den Alpen liegen Urbanität und Ländlichkeit so dicht beieinander wie hier am Arlberg. Was auf den ersten Blick gegensätzlich wirkt, ist in Wirklichkeit eine Symbiose. So natürlich, wie der Zürser Bach und der Lech im Ortskern ineinanderfließen, verschmelzen hier auch Kunst und Kultur, Natur und Architektur, Sport und leiblicher Genuss. Der Fluss geleitet Flaneure aller Provenienzen durch das Zentrum von Lech, diesen kosmopolitischen Nabel der Alpen. Die Blicke schweifen himmelsnah auf Hausberge wie den Rüfi und das Omeshorn oder schwenken tiefer, hungriger, auf das rege und doch so entspannte örtliche Treiben und auf Häuser wie das Arlberg und die Post, wo man sie findet, die herausragende Kulinarik.

Über und hinter all dem stehen die Menschen, die hier leben, arbeiten und gestalten. Ohne sie wäre Lech nie zu einem wintertouristischen Mekka herangewachsen und mit Sicherheit auch nicht zum Weltgourmetdorf des Arlbergs gekürt worden. Lech braucht seine Menschen, nicht nur

damit die schon legendäre Vielfalt an Finessen auf den Tellern landen kann, sondern damit weiterhin etwas passiert. Winters wie sommers.

Innovativ war man hier immer schon – egal, ob es um Skirennen, Skilifte oder Skischulen ging oder ob naturverträgliche Konzepte, autofreie Mobilität und luxuriöses Stilbewusstsein im Zentrum des Denkens standen. In vielen Punkten war Lech anderen Tourismusdestinationen immer schon um ein kleines Stück voraus. Manche meinen, dass es an der hochalpinen Lage liegt, die isolierend wirkt und so den kreativen Geistern ihre Ruhe zum Schaffen lässt. Andere wiederum sagen, dass es die authentische Gastfreundschaft der Walser ist, auf der der schon Jahrzehnte währende Erfolg des Ortes heute aufbaut. Jedenfalls konnte sich Lech den urtümlichen Charme eines Bergdorfs bewahren, ohne dabei dem Fortschritt jemals im Wege zu stehen. Deshalb kann man hier im luxuriösen Superior-Hotel international beeinflusste Spitzenküche erleben, während ein paar Häuser weiter deftige Traditionsgerichte in urigen Altholzstuben aufgetischt werden.

Lech ist nicht nur Vorreiter und zigfacher Award-Gewinner in Sachen Tourismus und Sport, sondern hat ebenso viele Meilensteine in puncto Gastronomie gesetzt. Kein Ort der Welt kann auf eine solch hohe Dichte an Haubenlokalen in Bezug auf die Einwohnerzahl verweisen, kaum ein Restaurant in Lech ist nicht mit Falstaff-Gabeln oder A-la-Carte-Sternen ausgezeichnet – das gilt für den Ortsteil Zug ebenso wie für Lech, Oberlech und Zürs. Nun könnte man natürlich auch viele andere Häuser im Zentrum von Lech nennen, etwa die Krone, das Hus Nr. 8 oder den Almhof Schneider. Doch nicht nur Geschmäcker, sondern auch Betriebszeiten sind verschieden, und so soll es hier um drei jener kulinarisch bedeutenden Häuser gehen, die auch im Sommer ihre Tore geöffnet haben: das Arlberg am linken Lechufer, die Post am rechten Lechufer und, weiter flussabwärts immer die rechte Flanke entlang, die Bodenalpe. ←



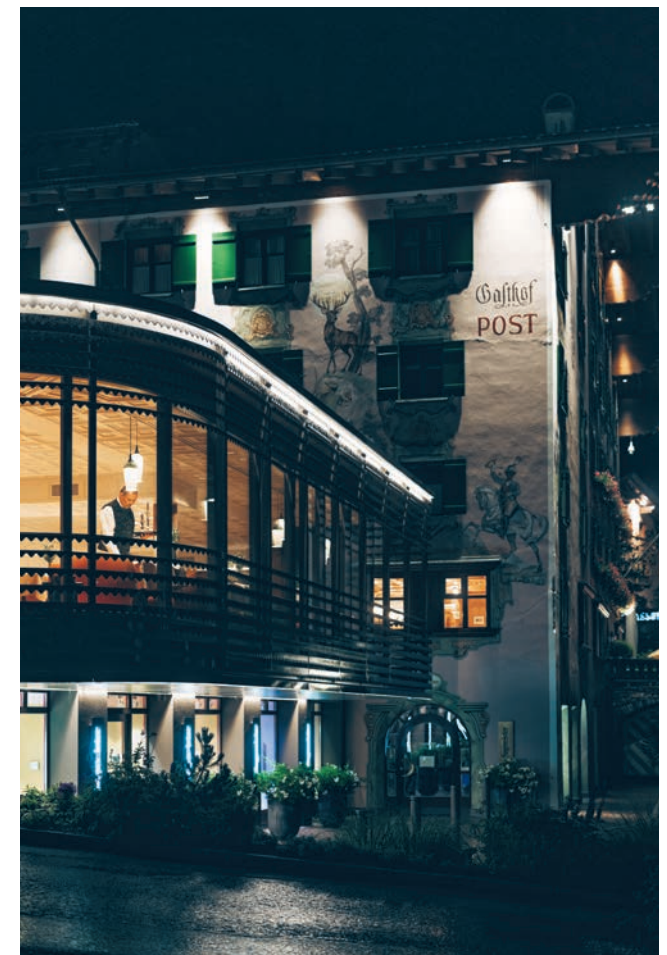
Arlberg: Die Stube

Die Geschichte des Hotel Arlberg hat ihren Ursprung in den 1950er-Jahren: erbaut und etabliert von Helga und Johann Schneider, umgebaut und renoviert von Sohn Hannes und seiner Frau Christiane, seit 2017 geführt und weiterentwickelt vom jungen Gastgeber Benjamin Schneider und dessen Partner Patrick Krummenacher. Generationenübergreifend also die Historie des Betriebs – und ebenso jene der Stammgäste. Das große Menü im eleganten Restaurant, das unmissverständlich in der Sprache der Weltgewandtheit parliert, ist Hausgästen vorbehalten, auf Urlauber:innen ohne Zimmer wartet die nicht weniger gemütliche Walserstube. Neben Klassikern der österreichischen Küche, die stets mit einem kleinen Extra daherkommen (z.B. Spinatknödel mit Eierschwammerln oder karamellisierte Apfelschmarren), bietet man hier zehn Arten Fondue. Deren appetitanregende Düfte schweben wie Lockvögel durch die Ortschaft. Stubenwirt Christof Klimmer empfiehlt neben den altbekannten Fondues vor allem die Versionen „Chinoise“, „Asia“ und „Royal“ – sofern man offen für Neues ist. Worin sich die Philosophie der Familie Schneider widerspiegelt: Man hat ein offenes Haus erschaffen für Gäste, Familie, Freund:innen und, vor allem, die Menschen von Lech. ↵



Relais & Châteaux Post Lech am Arlberg: Das Panoramarestaurant

Nur einen Katzensprung über die Brücke liegt das Relais & Châteaux Hotel Post Lech am Arlberg, seit 1937 von ein und derselben Familie geführt, das Restaurant seit 1980 durchgehend als Haubenlokal ausgezeichnet. Das Traditionshaus mit seiner historischen Fassade, in dem vor Jahrhunderten Reisende ihre Rosse wechselten, erhebt sich im Herzen von Lech. Die Post wird in dritter Generation von den leidenschaftlichen Gastgebern Sandra und Florian Moosbrugger geführt und ist ein Vorzeigebispiel für stilvolle Auflösung und harmonische Zusammenführung von Gegensätzen. Das wird spätestens beim Betreten des Panoramarestaurants ersichtlich: 2018 wurde der Restaurantbereich vom Wiener Architekten Christian Prasser mit einer raumhohen Glasfassade sowie einem speziellen Lichtkonzept und maßgefertigten Polstermöbeln erneuert. Am besten, man nimmt an einem der 80 gemütlichen Logenplätze Platz, lässt den Blick durch die Fenster-scheibe wandern und den Gaumen von den umliegenden Bergen auch einmal in die Ferne schweifen, wie beim Almsaibling aus der Zuger Fischzucht mit Limettensauce. So gern Küchenchef Michael Rieser durch seine Zutaten Ausflüge ins Mediterrane oder in die weiten Ozeane zu Jakobsmuscheln und Co macht, so verlässlich kehrt er zurück nach Lech, zu Hirschrohschinken und anderem Wilden, zu Pilzen und Beeren aus den Wäldern, die direkt am Ort ihren Anfang nehmen, flussauf- wie flussabwärts. ↵





Gastronomieangebot in Lech Zürs

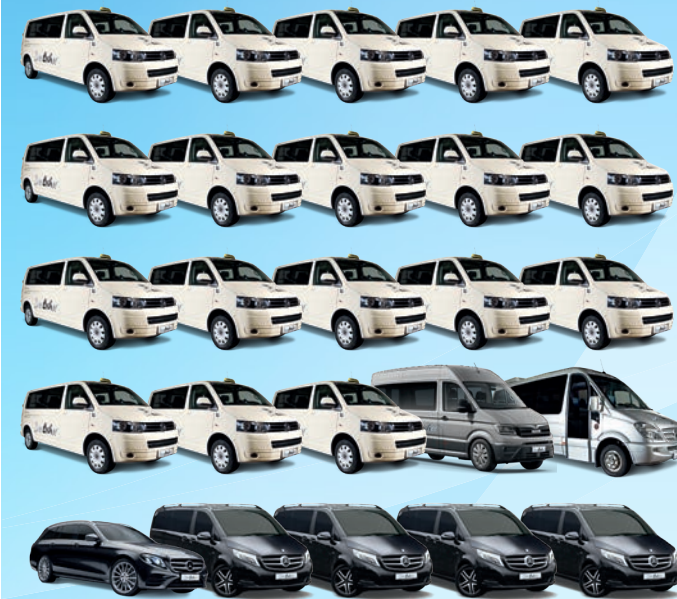
Alle Informationen, aktuelle Öffnungszeiten und Angebote der vielfältigen Kulinarik in Lech Zürs finden Sie auf:
www.lechzuers.com/de/kulinarik-restaurants

Gasthof Bodenalpe

Wer vom Lecher Ortskern dem lockenden Rauschen des Lech Richtung Tal folgt, gelangt bald zur Bodenalpe. Ganz gleich, ob man in der knorrigen Bauernstube, auf der großzügigen Sonnenterrasse oder an einem der Holztische in der Wiese Platz nimmt – die Aussicht bleibt stets dieselbe: saftiges Grün im felsdurchzogenen Hintergrund, herzhaft Dampfendes auf dem Teller im Vordergrund. Mit seinem leuchtend weißen Schriftzug auf dunklem Grund und den sich üppig unter den Fenstern drängenden knallfarbenen Pelargonien springt einem dieses 400 Jahre alte Bauernhaus sofort ins Auge. Auch, weil die Bauweise mit hohem Holzdach dem typischen Walserstil widerspricht und das Gasthaus völlig freistehend auf der grünen Alpe thront. Urtümlich, urig und unkompliziert wird die Bodenalpe vom gebürtigen Lecher Philipp Jochum geführt. Zuvor hat sein Onkel dieses bauliche Faktotum 2007 geleitet. Im Zuge seiner

Karriere war Jochum in St. Moritz, München, Meran und Marbella tätig, bevor er im Catering der Formel 1 arbeitete und so die halbe Welt bereiste, wo er auch seine jetzige Frau kennenlernte. Kulinarische Souvenirs wie jenes der australischen Grillkost leben in der Bodenalpe in trauter Eintracht neben verführerischen, heiße Fäden ziehenden Kasknöpfe und dem vermutlich besten Tiroler Gröstl am gesamten Arlberg. Auch hier also, wie so oft in Lech, kumulieren die Erfahrungskilometer der Menschen in einem ganz eigenen Mikrokosmos. ←

Wir sind da. Für Sie. 25x.



Ihr Arlberg-Transfer. Ihr Lecher Taxi.

Wir bringen Sie auch bei winterlichsten Bedingungen bequem und sicher an den Arlberg, während manch gewöhnliches Flughafentaxi 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 – immer für Sie da.
- 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.



+43 (0)5583 2501
www.taxi-lech.at



Die Geschmäcker der Partnerorte

Beaver Creek in den USA, Sylt in Deutschland, Hakuba Happo in Japan: Das sind die Partnerorte von Lech Zürs. Alles Kleinode, auch kulinarisch. Wir haben um Rezepte gebeten, die die Essenz der Orte widerspiegeln – und hier sind sie, die Empfehlungen aus aller Welt zum Nachkochen.

Gebratene Stubenkükenbrust mit Granny Smith, Kohlgemüse und Purple-Curry-Schaum



Holzofen-Lamm mit Granatapfel-Marinade



Lachs gegrillt mit Saikyo Miso

Holzofen-Lamm mit Granatapfel-Marinade

Lamm bei einem guten Metzger wie im Rezept beschrieben vorbereiten lassen. Wir verwenden große, 8-Knochen-Stücke (etwa 2,5 bis 3 kg, ungeputzt), unbedingt mit Fettschicht (wird für die Sauce verwendet) und die Rippenknochen etwas länger als normalerweise (etwa 15 cm vom „Auge“ des Ribeye). Vor dem Marinieren entfernen wir die Fettschicht und lösen das Fleisch ca. 8 mm vom Knochen. Bitten Sie den Metzger, Ihnen auch die entfernten Abschnitte für die Sauce mitzugeben.

Für vier Personen

Granatapfel-Marinade

- 4 Cups Granatapfelsaft
- 1 Cup Olivenöl, extra vergine
- Saft und Schale von zwei Zitronen
- ½ Cup Schalotten, fein gehackt
- ½ Cup Knoblauch, gehackt (ca. 15 Zehen)
- 2 EL Rosmarin, gehackt
- 1 EL Thymian, gehackt
- 2 EL schwarze Pfefferkörner, zerstoßen
- 2 Lammrippen mit 8 Rippen, Fettschicht entfernt (mit allen anderen entfernten Abschnitten für die Sauce aufheben)

Granatapfel-Lamm-Sauce

- aufgehobene Fleischabschnitte und Fettschicht
- 1 EL Pflanzenöl
- 2 Schalotten, gehackt
- 4 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 Cup Rotwein
- 1 TL schwarze Pfefferkörner, zerstoßen
- 1 Zweig Rosmarin
- 6 Cups Lamm-, Kalbs- oder Hühnerbrühe
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack

1. Alle Zutaten für die Granatapfel-Marinade in einem großen Teller vermengen und die Lammrippen für 24 h darin marinieren.
2. Nach 24 h das Lamm herausnehmen, überschüssige Marinade abtropfen lassen und die Lammrippen in Alufolie einwickeln. 1 Cup Marinade für die Sauce aufheben.
3. Die übrigen Fleischabschnitte in 1 cm-Stücke schneiden. In einer großen Pfanne das Öl auf mittlerer Hitze erwärmen und die Fleischstücke 10 Minuten darin bräunen. In eine Schüssel geben und zur Seite stellen. Bis auf einen Esslöffel alles Fett aus der Pfanne abgießen.
4. Hitze auf mittlere Hitze zurückschalten, gehackte Schalotten hinzufügen und unter ständigem Rühren bräunen (3–5 min). Knoblauch hinzugeben und für eine weitere Minute braten.
5. Die gebräunten Fleischwürfel zurück in die Pfanne geben und die Tasse Granatapfel-Marinade hinzufügen, außerdem Rotwein, zerstoßene Pfefferkörner und Rosmarin. Zum Kochen bringen und Flüssigkeit auf etwa eine Vierteltasse reduzieren, Fett, wenn nötig, abschöpfen.
6. Brühe hinzufügen und wieder zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit auf etwa 2 Cups reduziert ist, dabei an die Oberfläche steigendes Fett laufend abschöpfen.
7. Durch ein Sieb abgießen, nur die Flüssigkeit auffangen und in eine saubere Pfanne gießen. Nach Geschmack salzen und pfeffern.
8. Die Lammrippen salzen und pfeffern. In einem mit Eiche befeuerten Holzofen für 12–20 Minuten grillen. (Es ist auch möglich, das Lamm auf einem regulären Grill für 10–15 Minuten bei mittlerer Hitze oder in einer sehr heißen Pfanne mit ein wenig Öl kurz anzubraten und in einem herkömmlichen Ofen bei 220°C zu braten, bis es medium-rare ist.)
9. Fleisch vor dem Servieren für 10 Minuten an einem warmen Ort ruhenlassen.
10. Danach jedes Stück in 2-Rippen-Abschnitte zerteilen, pro Portion zwei 2-Rippen-Stücke mit der Granatapfelsauce anrichten. [↵]

Für vier Personen

- Zutaten**
4 Stubenkükenbrüste
4 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian
2 angedrückte Knoblauchzehen
Butter
Rapsöl
Salz Pfeffer

1,5 kg Granny Smith-Äpfel
Vadouvan-Gewürz (z. B. Ingo Holland)
Rohrzucker

200 g Flower Sprouts
oder Grünkohl, geputzt
500 g Rosenkohl (österreich.
Sprossenkohl), geputzt
und blanchiert
½ Kopf Brokkoli, geputzt,
in kleine Röschen zerteilt
und blanchiert
½ Kopf Blumenkohl (österreich. Karfiol),
geputzt, in kleine Röschen
zerteilt und blanchiert
Rapsöl
Butter
Salz
Pfeffer

100 g frische Mango
100 g Boskop-Apfel
50 g Staudensellerie
50 g Schalotten
100 ml Kokosmilch
100 ml Sahne (österreich. Rahm, Obers)
15 g Purple Curry (z. B. Ingo Holland)
70 ml Apfelpüree
50 ml Geflügelfond
Noilly Prat
Weißer Portwein
Salz
Zucker
Limettenabrieb
Safran
Piment d'espelette

Gebratene Stubenkükenbrust mit Granny Smith, Kohlgemüse und Purple-Curry-Schaum

Apfelpüree
Granny Smith schälen, entkernen und klein schneiden. In eine Glasschüssel geben und Frischhaltefolie darüberspannen. Schüssel für 3 Minuten auf höchster Stufe in die Mikrowelle stellen, wiederholen, bis der Apfel weich ist. Eine Prise Vadouvan hinzugeben und Apfel sehr fein mixen. Ggf. mit etwas Rohrzucker abschmecken, dabei das Püree fein säuerlich lassen.

Curryschaum
Mango, Apfel, Staudensellerie und Schalotten in grobe Würfel schneiden. Diese Zutaten mit einer Prise Salz und Zucker leicht anschwitzen, Purple Curry zugeben und kurz mitschwitzen, das Ganze mit einem Schuss weißem Port und Noilly Prat ablöschen und reduzieren. Anschließend Geflügelfond, Kokosmilch, einen Hauch Safran und Apfelpüree zugeben und wieder reduzieren. Zuletzt die Sahne zugeben, mit Salz, Zucker, Limettenabrieb sowie Piment d'espelette abschmecken. Anschließend pürieren und durch ein Sieb streichen.

Stubenkükenbrüste
Ofen auf 160°C und Umluft vorheizen. Brüste auf beiden Seiten würzen und scharf anbraten. Auf ein Gitter legen und für ca. 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben. Währenddessen eine Pfanne mit Butter, Rosmarin, Thymian und Knoblauch vorbereiten. Wenn die Brüste aus dem Ofen kommen, die Pfanne erhitzen. Sobald die Butter zu schäumen beginnt, die Brüste dazulegen und mit dem Löffel ca. 1 Minute lang immer wieder die heiße Butter über das Fleisch gießen.

Gemüse
Eine zweite Pfanne mit Olivenöl vorbereiten, darin das Gemüse (außer Grünkohl/Flower Sprouts) sehr scharf anbraten. Drei Butterflocken hinzugeben und erst zum Schluss den Grünkohl – so bleibt er knackig (er kann aber ruhig etwas Farbe bekommen). Mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten
Das Apfelpüree in tiefe, idealerweise kreisrunde Teller verteilen, darauf das Gemüse drapieren. Den warmen Curryschaum aufschäumen und großzügig in die Mitte geben. Die Brust in das gemachte Nest legen.

Guten Appetit! ↵

Lachs gegrillt mit Saikyo Miso

Für vier Portionen

- Zutaten**
4 x 50 g Lachs
200 g Saikyo Miso (weißes Miso)
30 ml Sake
30 ml Mirin (süßer Kochreiswein)
40 g Zucker
Gemüse der Saison nach Geschmack (z. B. Paprika, Zwiebeln)

Ofen auf 200°C vorheizen. Miso, Sake, Mirin und Zucker zu einer Marinade vermengen und die Lachsstücke darin für 8 h im Kühlschrank ziehen lassen. Miso-Marinade vorsichtig abtupfen. Lachs für 6–7 Minuten im vorgeheizten Ofen braten, bis er leicht gebräunt ist (wegen des Zuckers brennt er leicht an). Das Gemüse, in Streifen geschnitten, bei hoher Hitze braten, sodass es leicht verkohlt ist. Zusammen servieren. ↵

Skardarasy's
La Loupe®



„Benjamin Skardarasy und seine Frau Julia behaupten, Trendsetter zu sein, und sie haben definitiv Recht ...“

Forbes



LaLoupe.com

Was tut sich in Lech Zürs?

Die wichtigsten Meldungen auf einen Blick.



1 Magdalena Egger

Sie ist 21 Jahre alt, 1 Meter 68 groß, wiegt knapp 70 Kilogramm, ist bereits sechsfache Junioren-Weltmeisterin und will einmal zu den besten Skifahrerinnen der Welt zählen. Magdalena Egger macht keine halben Sachen. Bereits im Alter von drei Jahren stand die gebürtige Vorarlbergerin zum ersten Mal auf Skiern, während der Volksschulzeit besuchte sie das Training des Ski-Club Arlberg. Danach kamen die Hauptschule Lech, das Skigymnasium in Stams, der Vorarlberger Jugendkader, die ersten Siege im FIS-Zirkus, der Europacup und die Juniorenweltmeisterschaften von 2022: Gold in der Abfahrt, im Super-G und Riesentorlauf. Mit insgesamt neun Medaillen ist Egger die erfolgreichste alpine Skirennläuferin in der Geschichte der Juniorenweltmeisterschaft. Ihr nächstes Ziel ist klar: „Ich will mich im Weltcup etablieren und Podestplätze holen.“ Ganze Sachen eben. ⚡



2 Zuggerberg-Bahn

Nach 50 Jahren und rund 34.000 Betriebsstunden hieß es vergangenen Winter Abschied nehmen: Über 15 Millionen Gäste hatte der Doppelsessellift „Zuggerberg“ in jeweils 12 Minuten Fahrzeit nach oben gebracht. Auch wenn er als einer der letzten Zeitzeugen alpiner Seilbahngeschichte galt, war es an der Zeit, die nostalgischen Sessel einzuziehen. Mit viel Schwung geht es nun von Zug auf den Zuggerberg: In weniger als fünf Minuten überwindet die moderne 10er-Kabinen-Einseilumlaufbahn die Höhendifferenz von über 600 m, während man im Inneren komfortabel entspannen und den Blick über die Bergwelt schweifen lassen kann. ⚡

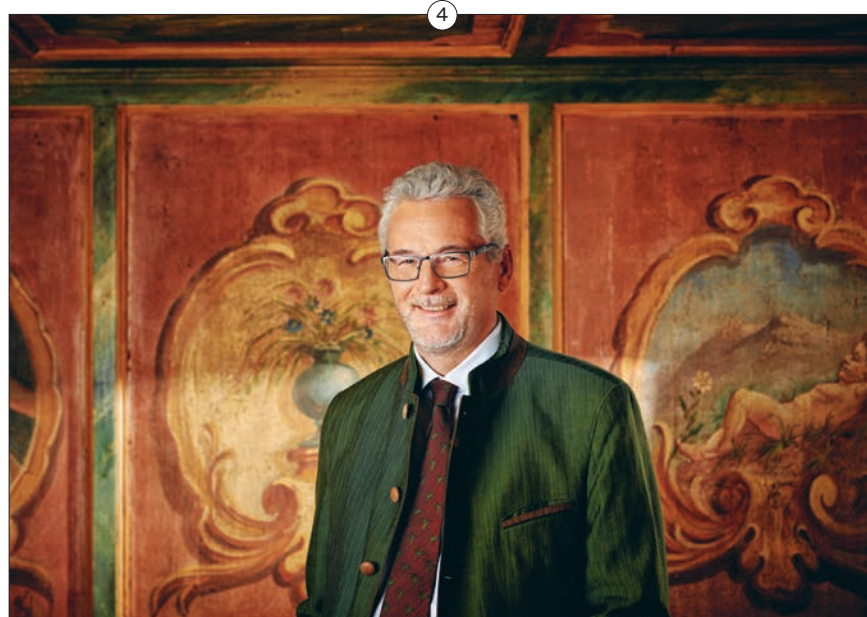


3 Madlochbahn Weißer-Ring-Siegerlift

Sie ist den Sieger:innen des Weißer-Ring-Rennens gewidmet – die neue Madlochbahn. Wo früher ein Doppelsessellift für die Verbindung zwischen Lech und Zürs sorgte, fahren nun modernste 6er-Sessel hinauf zum Madloch auf 2.446 m. Sitzheizung, Wetterschutzhauben und eine verkürzte Fahrzeit sprechen für sich! Zusätzlich wurde die Talstation auf die gegenüberliegende Seite des Zürser Sees verlegt, um ein einwandfreies Zufahren und Einsteigen zu ermöglichen. Schönes Detail: Jede der 50 Wetterschutzhauben trägt auf der Rückseite den Namen einer Heldin oder eines Helden des Weißer-Ring-Rennens. ⚡

4 Willkommen im Amt, Gerhard Lucian.

Der neue Bürgermeister ist seit Februar 2022 Oberhaupt der Gemeinde Lech. In Oberlech betreibt der Hotelier mit seiner Familie das „Burg Hotel“ und auf der malerischen Kriegeralpe auf über 2.000 Meter eine urige Hütte, die für ihren selbstgemachten Käse berühmt ist. Fünf Jahre war er Gemeindevorstand in Lech, bevor er zum Bürgermeister gewählt wurde. Als solcher setzt er auf Zusammenarbeit. „Ich sehe mich als Vertreter aller Bevölkerungsgruppen und möchte in diesen schwierigen Zeiten Mut und Zuversicht vermitteln“, sagt er – auch in Hinblick auf die zwei neuen Häuser, das „Dorfhäus“ und die „Lechwelten“. Was er sonst noch gerne tut? Mit Freunden auf die Jagd gehen, auf dem Golfplatz Spaß haben und insbesondere mit der Familie sein. ⚡



Der Weiße Ring

Die legendärste Skirunde der Alpen

www.derweissering.ski



Auf der Ski Arlberg
App tracken und
wöchentlich Preise
gewinnen!

Denk



Raum



Seite 73
Über die Lust am Denken
in luftigen Höhen
Impact, Literaricum und
Philosophicum

Über die
Lust am
Denken in
luftigen
Höhen.

Der Lecher Denksommer

Das Denken hat in Lech Zürs Tradition – seit 25 Jahren findet hier das Philosophicum statt. Nun gibt es zwei neue Formate im „Denksommer“: das Impact im Juni und das Literaricum im Juli. Was alle drei gemeinsam haben: Sie beschäftigen sich inmitten der frischen Lecher Höhenluft mit den großen Fragen des Lebens.

Text: Martha Miklin

Man kennt das vielleicht: Da trägt man schon so lange eine Frage oder ein Thema mit sich herum, und alles Nachdenken scheint es nur schlimmer zu machen. Oft ist es dann sinnvoll, die Frage Frage sein zu lassen – oder, mit den Worten des Lyrikers Rainer Maria Rilke, „die Fragen selbst liebzuhaben wie verschlossene Stuben und wie Bücher, die in einer sehr fremden Sprache geschrieben sind“.

Es kann in solchen Situationen aber auch sinnvoll sein, aufzustehen und rauszugehen. Den Körper zu bewegen, einen Schritt vor den anderen zu setzen und dadurch die Aufmerksamkeit auf den Fort-Schritt zu lenken – und weg von den Fragezeichen im Kopf. Das Gehen allein ist ein wohlthuender Akt, der auch den Geist in Bewegung bringt. Und dabei die Fragen neu ausrichtet.

Lech Zürs und das Denken: Das passt zusammen.

Auch ist der Raum oder die Umgebung, in der das Gehen geschieht, von Relevanz. Dass das Unterwegssein in der Natur beruhigend wirkt, ist wissenschaftlich erwiesen. Schon Friedrich Nietzsche, der berühmte Philosoph, schwor auf die Natur als Ermöglicherin neuer Gedanken – er selbst bevorzugte das Verweilen, Gehen und Denken in luftigen Höhen. Das Wissen um diese Verbindung zwischen der Qualität des Denkens und dem Ort, an dem dieses stattfindet, liegt auch gewissermaßen dem Philosophicum in Lech zugrunde.

Lech Zürs und das Denken: Das passt zusammen.

Die Freiheit, das Schöne, Mut zur Faulheit: Beim Philosophicum wird seit 25 Jahren über weltbewegende Themen nachgedacht. Es hat klein begonnen, nun ist es eine Institution im deutschsprachigen Raum. Seit 2021 gibt es das Literaricum, bei dem klassische, aber noch heute relevante Werke wie „Simplicius Simplicissimus“ besprochen werden, und 2022 fand erstmals das Impact unter dem Motto „Fakten schaffen, Meinung bilden“ statt – zum Thema Energiekompetenz. ←



Das war das Impact Lech 2022.

Impact Lech wurde vom Genetiker Markus Hengstschläger ins Leben gerufen. Ein Symposium, das sich ein Thema vornimmt, über das interdisziplinär referiert und diskutiert wird – mit dem Ziel, Fakten zu vermitteln, die dann zum Handeln motivieren. 2022 tauschten sich Menschen aus Wirtschaft und Wissenschaft – von Verbund-CEO Michael Strugl über Psychiaterin Adelheid Kastner bis zu Verhaltensökonom Gerhard Fehr – zum Thema Energiekompetenz aus.

Jeder Mensch hat das Recht auf seine eigene Meinung, aber kein Mensch hat das Recht, falsche Fakten zu präsentieren.

Bernard Baruch



Das war das Literaricum Lech 2022.

Das Literaricum wurde von Michael Köhlmeier und Raoul Schrott initiiert und wird heute von Nicola Steiner kuratiert. 2022 stellte sie den Klassiker „Bartleby, der Schreiber“ von Herman Melville ins Zentrum der Veranstaltung. „Ich möchte lieber nicht“ ist der Satz, der auf Bartleby zurückgeht – und der an den drei Tagen von allen Seiten beleuchtet wurde: Für die einen ist er eine Verweigerung, für andere Ausdruck größter Autonomie, für die dritten beides zugleich. „Über Klassiker nachzudenken ist etwas, das viele Leute interessiert – weil es etwas Grundsätzliches in sich trägt“, so Nicola Steiner.



Ich möchte lieber nicht.

Bartleby, der Schreiber



THE i7



bmw.at/i7

BMW i7 xDrive60: 400 kW (544 PS), **Kraftstoffverbrauch** 0,0 l/100 km, CO₂-Emission 0,0 g CO₂/km, **Stromverbrauch** von 18,4 kWh bis 19,6 kWh/100 km. Angegebene Verbrauchs- und CO₂-Emissionswerte ermittelt nach WLTP.



Das war das Philosophicum 2022.

Zum unglaublichen 25. Mal fand das Philosophicum 2022 statt – und wieder hat das Format bewiesen, dass sich die Abgründe des Menschlichen auf über 1.700 Metern bestens diskutieren lassen. „Der Hass – Anatomie eines elementaren Gefühls“ war das Thema an den sechs Tagen im September. Konrad Paul Liessmann holte wieder hochkarätige Speaker:innen und Referent:innen ins Land – von Svenja Flaßpöhler (siehe auch das Interview auf S. 6) über die grüne Ex-Politikerin Eva Glawischnig bis zu Influencerin Anna Schneider.

**Philosophie ist ihre Zeit,
in Gedanken erfasst.**

Georg Wilhelm Friedrich Hegel

● **IMPACT**
○ **LECH**
FAKTEN SCHAFFEN.
MEINUNG BILDEN.

Impact Lech

Unter dem Kongressnamen „Impact Lech – Fakten schaffen, Meinung bilden“ wird ein Thema in Formaten wie Vorträgen und Podiumsdiskussionen aus verschiedenen Blickwinkeln interdisziplinär beleuchtet.

Nächster Termin:
15. bis 18. Juni 2023,
Hotel Post Lech

www.impact-lech.at


LITERARICUM
LECH AM ARLBERG

Literaricum Lech

Das Literaturformat bringt Kulturinteressierte zusammen, die spannende Klassiker der Weltliteratur diskutieren. Jedes Jahr steht ein anderes Werk im Mittelpunkt, das u.a. an Orten mit traumhafter Bergkulisse besprochen wird.

Nächster Termin:
13. bis 16. Juli 2023

www.lechzuers.com

Philosophicum Lech

Philosophicum Lech

Das Philosophicum ist mittlerweile eine Institution für philosophische, kultur- und sozialwissenschaftliche Reflexion, Diskussion und Begegnung. Seit 1997 wird jeweils ein aktuelles philosophisches Thema in Vorträgen und Diskussionen verhandelt.

Nächster Termin:
19. bis 24. September 2023,
Thema: „Alles wird gut.
Zur Dialektik der Hoffnung.“

www.philosophicum.com



HOHEWELT
LUXURY APARTMENTS

Ihr Privater Luxus

60-100m² Luxus-Ferienappartements in Oberlech • Ski-Out/Ski-In • Privat & Sicher
Garage • Concierge & Maid-Service • Außenpool 32°C • Frühstück & Catering im Apartment

www.hohewelt.com • info@hohewelt.com • +43 5583 3232

Ein moderner Ort der Begegnung



In den zwei neuen Gebäuden „Dorfhus“ und „Lechwelten“ zwischen Lechfluss und Kirche, die im Sommer 2024 eröffnet werden, entsteht ein moderner Ort der Begegnung. Sie sind starker Impulsgeber für das Lecher Dorfzentrum und werden das Gemeindeleben der Lecherinnen und Lecher und die Aufenthaltsqualität der Gäste bereichern sowie bunter und vielfältiger machen. Denn diese neuen Räume schaffen auch viele neue Spielräume.

Ein Ort der Begegnung für Einheimische, Mitarbeitende und Gäste:

„Wir freuen uns auf die neue Dorfz Rezeption, die als zentrale Anlaufstelle für alle und alles rund um Lech dienen soll“, sagt Rosa Schönherr, Leiterin der Informationsabteilung der Lech Zürs Tourismus GmbH über ihren neuen Arbeitsplatz, welcher sich im „Dorfhus“, dem kleineren der beiden Gebäude, befinden wird. Ein besonderer Fokus liegt auf der modernen, offenen Dorfz Rezeption im Erdgeschoss, die Einheimischen und Gästen einen umfassenden Service zu allen Fragen rund um Verwaltung und Tourismus bieten soll. Was das Ganze besonders macht, ist die multifunktionale Nutzung, in der Dorfz Rezeption und Bücherei miteinander verschmelzen. Das „Dorfhus“ wird so zu einem lebendigen, bürgernahen Ort, der mit Leben gefüllt ist. Und Lech damit Vorreiter in der Umsetzung eines innovativen, offenen Arbeitskonzeptes in der Verwaltung. In naher Zukunft werden dort die Gemeindeverwaltung, Lech Zürs Tourismus, die Bücherei und die Postpartnerstelle unter einem gemeinsamen Dach beheimatet sein. Insgesamt gibt es hier 62 moderne Arbeitsplätze.



Ein hochmoderner Veranstaltungssaal für kleine und große Events ist im größeren Gebäude mit dem Namen „Lechwelten“ untergebracht. Der Name kommt nicht von ungefähr, denn an diesem Ort werden eine Fülle an Erlebniswelten erlebbar: von Kultur, Musik und Vereinsleben über (internationale) Tagungen und Kongresse bis zu Gastronomie und Einkaufserlebnissen wird es ein breites Angebot an Unterhaltung und Veranstaltungen geben. Irmgard Huber, die mit Herbst 2022 die Vermarktung der Veranstaltungsräumlichkeiten übernommen hat, meint: „Es war an der Zeit, dass Lech Zürs ein Angebot für internationale Kongresse und Tagungen in dieser traumhaften Bergkulisse bekommt.“ Der neue, hochmoderne Veranstaltungssaal bietet bis zu 700 Besucher:innen ein einzigartiges Ambiente. Sowohl regionale Vereine als auch externe Veranstalter können diese Infrastruktur nutzen – die Räume sind je nach Bedarf adaptierbar.

Sozialer Treffpunkt und Veranstaltungsort für örtliche Vereine:

Die „Lechwelten“ mitten im Dorf sind auch die neue Heimat für örtliche Veranstaltungen und heimische Vereine. Die Musikschule Lech und die Trachtenkapelle Lech erhalten dort nicht nur Säle für Konzerte, sondern auch eigene fixe Proberäume. „Die Trachtenkapelle – und ich glaube auch die Veranstalter anderer Events –

sind mehr als froh, wenn endlich ein Saal zur Verfügung steht“, sagt Marc Gusner, der Dirigent der Trachtenkapelle Lech. Die Vorfreude ist nachvollziehbar, denn die Räume sind eigens für die musikalische Nutzung konzipiert und werden wohl nicht nur Routiniers wie Gusner, sondern auch den Nachwuchs für das gemeinsamen Musizieren begeistern. So bekräftigt auch Musikschuldirektor Hans Finner: „Nach über drei Dekaden in Provisorien – unter anderem in der ehemaligen Postgarage, wo durchschnittlich weit über zwölf Prozent der Lecher Bevölkerung generationenübergreifend nicht nur musikalisch, sondern auch sozial einen Treffpunkt hatten – werden wir nun einen angemessenen Platz im neuen Kulturgebäude finden. Wir freuen uns auf unseren neuen ‚Treffpunkt Musikschule‘, einen Ort künstlerisch-musikalischer Bildung und kultureller Begegnung für alle Altersschichten.“ ↵

Factbox „Dorfhus“ und „Lechwelten“

→ **Planung:** Dörner\Matt Architekten
Siegerprojekt aus dem Architekturwettbewerb 2017

→ **Beginn der Bauarbeiten:** 2019

→ **Geplante Eröffnung:** Sommer 2024

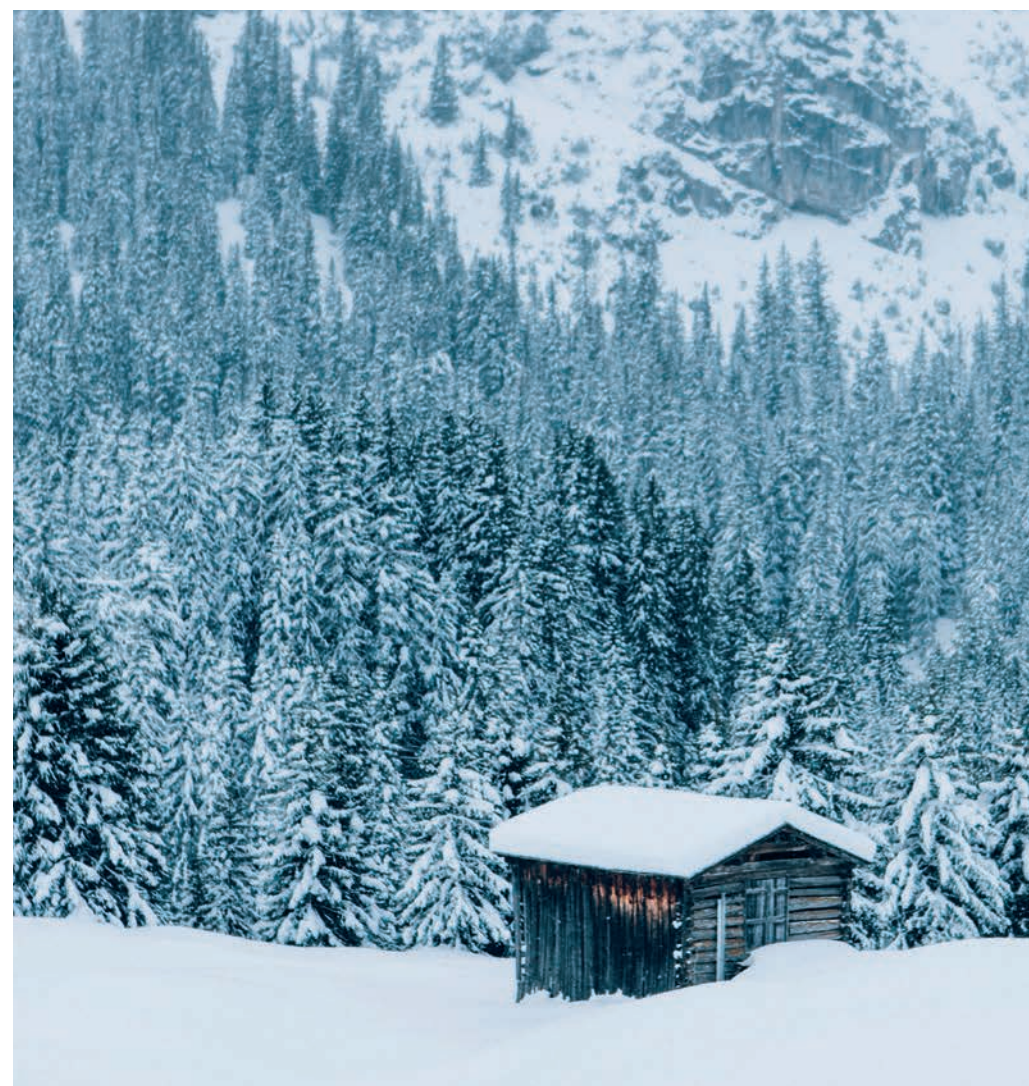
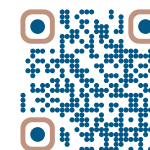
→ **Gebäude „Dorfhus“:** EG mit Dorfrezeption, Postpartnerstelle und Bücherei; 4 Obergeschoss mit Büros, Besprechungszimmern und Aufenthaltsräumen für Gemeindeverwaltung und Lech Zürs Tourismus

→ **Gebäude „Lechwelten“:** EG und ev. U1: ganzjährige Gastronomie- und Handelsflächen; Obergeschoss: Veranstaltungs- und Konzertsaal für bis zu 700 Besucher:innen, Proberäume für die Musikschule Lech und die Trachtenkapelle Lech



Unser Team ist gerne für Sie da!

Rheinstrasse 13 und Gutweg 2, 6800 Feldkirch | T +43 5522 76615 | praxis@drburger.at



Wintervergnügen in Lech am Arlberg

Wo sportlich-alpiner Lifestyle und legerer Luxus Ihr ständiger Begleiter sind, wird der Urlaub zu einem Erlebnis, von dem Sie noch lange erzählen können.

Darum bringen wir Ihnen das Skifahren, die atemberaubenden Aussichten und den legendären Arlberg besonders nah.

hotelplattenhof
★★★★ Lech am Arlberg

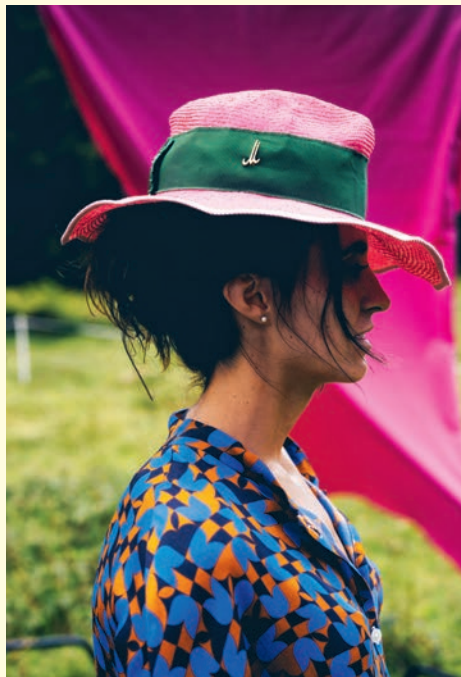
Hotel Plattenhof GmbH

Tannberg 293 6764 Lech am Arlberg Austria
Tel +43 (0)5583 2522-0 Fax +43 (0)5583 3420
hotel@plattenhof.com www.plattenhof.com

Kultur

Seite 85
Im Rausch der Farben
Eine Sommermodestrecke

Seite 98
Klassiker der Skimode
Gastbeitrag vom Huber-Hus



Raum

Im Rausch der Farben

Im Sommer
kann man sich
auch anders
sehen lassen,
in Lech Zürs.

Einheimische Models, ungewöhnliche Locations und die etwas anderen Outfits aus Lecher Läden: Bei unserem Sommermode-Shooting ging es nicht unbedingt konventionell zu. Rosa, Theresa und Melanie sowie Magnus, Thomas und Michael zeigen uns, was man abseits von Functional Wear tragen kann, und setzen ausgewählte Stücke von Lenai+Linai, Sportalp Waldhart und dem Sport&Modehaus Strolz in Szene – an Orten mit unberührter Natur und solchen, die fast schon urban wirken und dennoch alle in Lech Zürs zu finden sind.



Theresa: Blusenkleid / Lenai+Linai || Magnus: Chino + Hemd / Sport&Modehaus Strolz



Magnus: Chino + Poloshirt / Sport&Modehaus Strolz, Schuhe / privat



Melanie: Rock + Bluse / Lenai+Linai || Rosa: Bluse / Lenai+ Linai, Hose / Sportalp/Waldhart



Rosa: Bluse / Lenai+Linal, Hose / Sportalp/Waldhart



Michael: Hose + Hemd / Sport&Modehaus Strolz, Schuhe / privat



Theresa: Blusenkleid / Lenai+Linai. Gürtel / Sport&Modehaus Strolz, Tuch / privat



Thomas: Hose + Pullover / Sport&Modehaus Strolz



Melanie: Rock + Bluse / Lenai+Linai



Herzlichen Dank an die einheimischen Models Magnus Walch, Theresa Jochum, Michael Ziegler, Rosa Schönherr, Thomas Jochum und Melanie Huber fürs Dabeisein!

Ebensolchen Dank an die Stylistin Anna Zeitlhuber, Almhof Schneider für das Zur-Verfügung-Stellen der Garage als Location sowie die drei Lecher Läden, aus denen die ausgewählten Stücke kommen: www.lenai-linai.at // www.strolz.at // www.sportalp.at

Winter Events 2022/23

November 2022

12. – 13.11.
AUDI FIS Ski Weltcup
Lech Zürs
Flexenarena Zürs

Dezember 2022

01. – 24.12.
Adventfenster
gesamte Ortschaft

03. – 05.12.
Adventmarkt
Kirchplatz Lech

03.12.
Adventsingen
Kirchplatz Lech

04., 05. und 16.12.
Adventbläser
Kirchplatz Lech

07. – 18.12.
Arlberg Weinberg
teilnehmende Betriebe

09. – 11.12.
Horizont Winter Summit
Hotel Edelweiß

10.12.
Köstlicher Ring
Hotel Arlberg
Hotel Die Krone von Lech
Hotel Der Berghof
Hotel Gasthof Post Lech

12.12.
Best Bottle Award
FUX Restaurant

13.12.
Adventlesung
Lärchenhof

16. – 18.12.
Adventmarkt am Kirchplatz
Kirchplatz Lech

Dezember 2022

17.12.
Adventsingen
Kirchplatz Lech

18.12.
**Adventmarkt: Das Christ-
kind kommt nach Lech**
Kirchplatz Lech

21.12.
Laternenwanderung
Treffpunkt Lech Zürs
Tourismusbüro

22.12.
Adventlesung
Boutique Hotel Schmelzhof



Arlberg Weinberg

Arlberg Weinberg zeigt die schönste Seite von Kulinarik: die Menschen dahinter. Genießen Sie außergewöhnlich spannende Weine sowie einzigartige Speisen und lernen Sie unsere Gastgeber:innen in gemütlichen und exklusiven Settings kennen. Ein ganz besonderes Erlebnis für Leib und Seele. ☞



Der Weiße Ring – Das Rennen

Nicht weniger als fünf Lifte, fünf Abfahrten, ein intensiver Anstieg und eine anspruchsvolle Skiroute zwischen Omeshorn und Zug bilden die Strecke des Weißen Rings. Ein einzigartiges Event für ambitionierte Hobby-Rennläufer:innen an der Wiege des alpinen Skisports – auf den Spuren seiner Legenden. ☞

Jänner 2023

19.01.
REMUS Team Challenge
Flexenarena Zürs

21.01.
**Der Weiße Ring –
Das Rennen**
Skigebiet Lech Zürs

April 2023

02. – 16.04.
Tanzcafé Arlberg
Musik Festival
teilnehmende Betriebe

12. – 14.04.
Europaforum
Lech am Arlberg



Tanzcafé Arlberg

Wenn der Frühling die Lebensgeister weckt und auf den Sonnenterrassen wieder für T-Shirt-Temperaturen sorgt, ist es Zeit für das Tanzcafé Arlberg Music Festival. Vormittags Sonnenski-lauf, nachmittags und abends Musik und jede Menge Lebensfreude in den Bars, Hotels und direkt an der Piste – wie früher, nur heute. ☞

TeXtur

WIR FREUEN UNS
ÜBER IHRE RESERVIERUNG



**Jedes Gedicht ein Gericht.
Jedes Gericht ein Gedicht.**

Mit der Textur haben wir ein literarisches Gourmetrestaurant im Hotel Sonnenburg geschaffen. Einzigartige Gerichte und einzigartige Texte vereinen wir hier in einem delikaten Menü: sechs Gänge verteilt auf zehn Kapitel werden zu einem unvergesslichen Gesamterlebnis. So teilen wir Literatur auf kulinarische Weise mit erlesenen Menschen. Ihnen.

HOTEL SONNENBURG | Oberlech 55 | 6764 Lech am Arlberg | T +43 5583 2147 | hotel@sonnenburg.at | www.sonnenburg.at

RETTL
1868
KILTS & FASHION

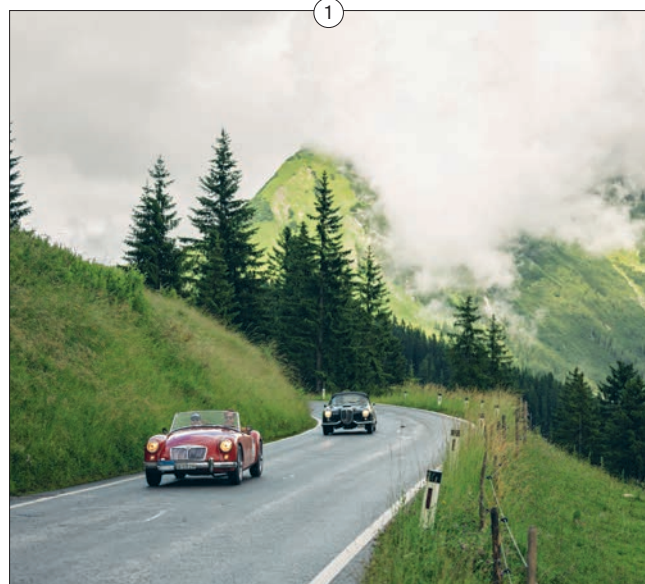
*Finest individual tailoring
collection from the Alps*



www.rettl.com

RETTL KILTS & FASHION SHOP LECH, HUS 8, OMESBERG, 6764 LECH, MOBIL: +43 676 676 4555

Wissenswertes



1 Arlberg Classic Car Rally

Die Arlberg Classic Car Rally geht in die 14. Runde: Von 29. Juni bis 2. Juli 2023 verwandelt sich Lech wieder in ein Eldorado für Oldtimerfreunde und Autoliebhaber. Auf über 600 kurvenreichen Kilometern führt die Strecke entlang schmaler Landstraßen und steiler Bergpässe. Im Zentrum der historischen Alpenfahrt steht nicht die Jagd nach Hundertstelsekunden, sondern die Freude am gemeinsamen Fahren. Frei nach dem Motto: „Mit Freunden durch alpine Traumkulissen“ ist die Arlberg Classic Car Rally Ausdruck der uralten Liebesbeziehung zwischen Mensch und Maschine vor traumhafter Naturlandschaft. ←



3 Zu Gast am Dorftisch im Hotel Sandhof.

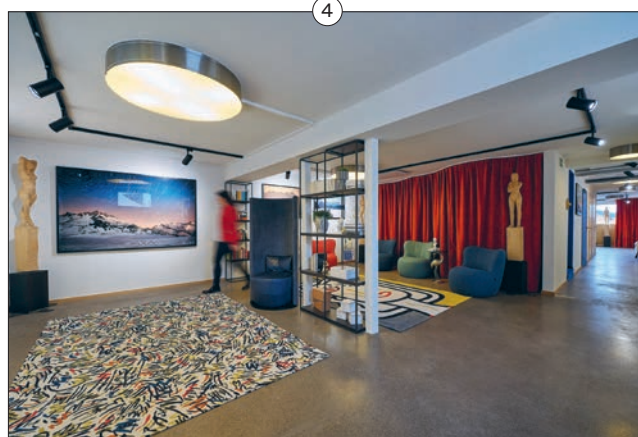
Eine zwölf Meter lange Tafel stellen Martin und Ingrid Prodingner und ihr Team vom Hotel Sandhof nun im Sommer auf: Das neue Sommerrestaurant versteht sich als Treffpunkt für Gäste und Einheimische. Man kommt zusammen, genießt eine „gesunde, frische und moderne Küche“ aus regionalen Zutaten, etwa in Form von bunten Bowls. Alle zwei Wochen gibt es ein Spezialprogramm, wenn Einheimische, Winzer:innen, Spitzenköch:innen oder Künstler:innen die Tafel bespielen. Zu diesen Anlässen nehmen die Gäste auch schon mal ihre eigenen Stühle mit... ←

www.sandhof.at/sommerrestaurant



2 Jazzbühne Lech

Seit 2015 ist die Jazzbühne Lech fixer Bestandteil des vielseitigen Sommerprogramms in Lech am Arlberg und ein ausgesprochenes musikalisches Highlight: Zahlreiche Acts der internationalen Jazzszene folgen dem Ruf der Berge und bespielen vier Tage lang die Jazzbühne im Sportpark Lech. Festivalleiter Philip Waldhart legt dabei besonderen Wert auf eine ausgewogene Mischung aus Jazz und zeitgenössischer Musik im familiären Ambiente – pro Veranstaltung sind maximal 200 Besucher zugelassen. ←



4 LaMarie: Ein Zuhause für die Kunst in den Bergen.

Auf Marie-Theres Muxel geht die Idee zurück: Ihr Traum war es, „ein kleines Zuhause für die Kunst“ zu schaffen – mitten in der Natur, oben in den Bergen. Der Bauernhof, in dem das nach ihr benannte Atelier nun Fotografie, Malerei, Skulptur und einen kleinen Shop mit ausgewählten Büchern und Kunsthandwerk beherbergt, liegt in der Nähe des berühmten Skyspace. Ihrer Liebe zu Kunst und Literatur konnte die gebürtige Lecherin, die u.a. in Wien Kunstgeschichte studierte, so endlich Ausdruck verleihen. Das spürt man schon beim Betreten des Hauses, in dem auch ein Arbeitsraum zu finden ist, wo wiederum neue Kunst entsteht... ←

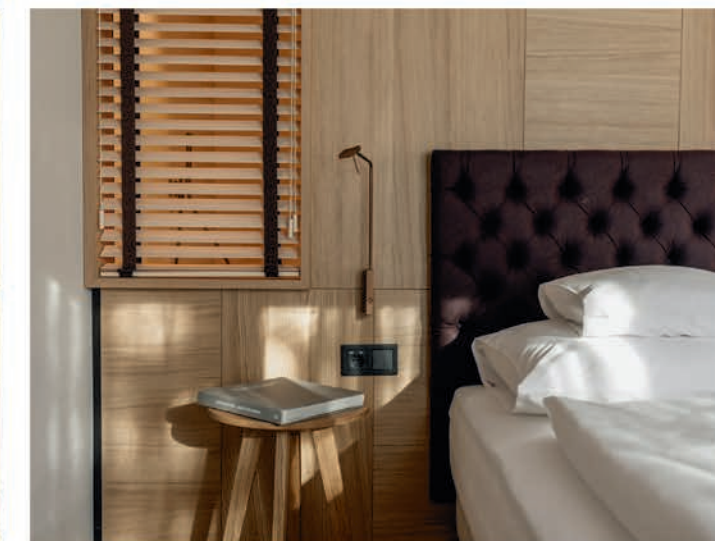
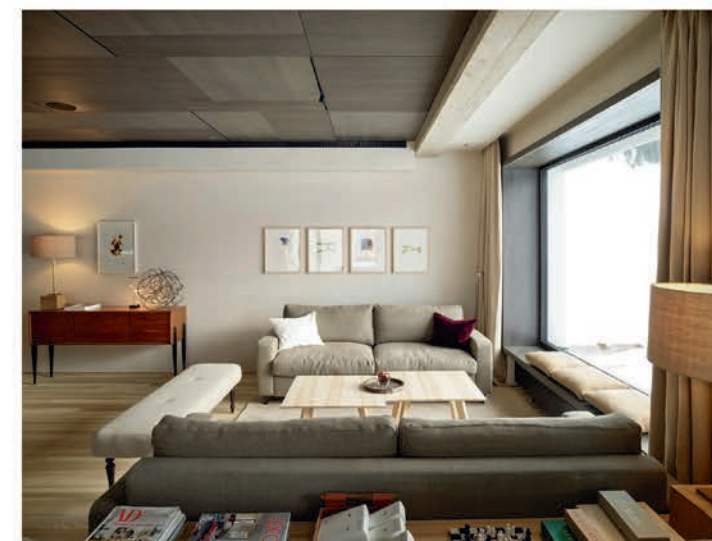
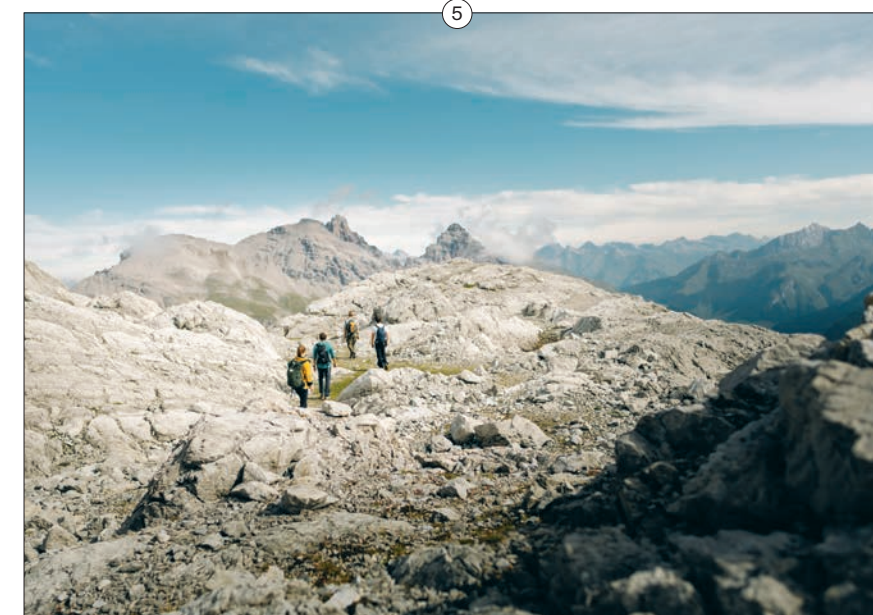
www.lamarie.at

Wissenswertes

5 Weitwandern mit Ausblick auf dem Arlberg Trail.

3 Etappen, 5 Orte, 52 Kilometer (inkl. Lifte), 18 Stunden Gehzeit: Seit Sommer 2021 verbindet ein eigens markierter Weitwanderweg die Orte Lech, Zürs, Stuben, St. Christoph und St. Anton. Auf der Rundwanderung, die an drei Tagen zu schaffen ist und in St. Anton, Lech oder Stuben gestartet werden kann, wandert man durch eine faszinierende, weitgehend hochalpine Landschaft mit Ausblicken der Sonderklasse. Ein Fünftel des Weges wird mit Hilfe von Bergbahnen zurückgelegt, die restlichen 40 Kilometer sind Schritt für Schritt ein Erlebnis für sich. Wenn gewünscht, mit Gepäcktransport – schließlich sind über 6.000 Höhenmeter zu bewältigen. ←

www.arlbergtrail.com



SCHWARZ WAND

Italienische Eleganz und alpine Behaglichkeit

Dolce far niente mit grandiosem Panoramablick in die nahezu unverbaute Berglandschaft. Die neue Loungebar ist das absolute Highlight des Hotels Schwarzwand. Schlicht und elegant und zugleich behaglich und bodenständig. Ein einladender Ort für Begegnungen, für gute Gespräche, zum Spielen, zum Lesen und Arbeiten oder einfach nur zum Verweilen. Mit Feinsinn und Handwerkskunst überzeugen auch die neuen Zimmer und Suiten.

Wohldurchdachte Raumkonzepte, Naturmaterialien, handverlesenes Mobiliar sowie zeitgenössische Kunst machen das Traditions Haus zu einem extravaganen Rückzugsort für Ästheten und Genussliebhaberinnen.

Benvenuti sagen Architektin Birgit Elsensohn und Gastgeberin Marlène Barth-Elsensohn.

Gastbeitrag vom Huber-Hus

Klassiker der Skimode

Die Keilhose war in den 1960er Jahren mehr als ein Kleidungsstück. Ebenso wie das Skiwimmerl, die Skibrille oder der Strolz-Skischuh zählt sie zu den Klassikern der Skimode, zu den Dingen, die man zu einer bestimmten Zeit haben musste oder muss. Wir stellen Ihnen Modeklassiker vor, die mit dem Skifahren und dem Arlberg untrennbar verbunden sind.

Text: Birgit Heinrich, Martina Sepp

Die Keilhose.

Inbegriff der Wintersportmode

Die erste Generation von Keilhosen ist weit und locker geschnitten. Für die Skimode adaptiert wird die Keilhose, die seit den 1930er Jahren beim Militär gebräuchlich ist, von Maria Bogner und der Münchner Sportfirma Willy Bogner. Neuartige Kunstfasern und elastische Stoffe machen die Keilhose ab den 1950er Jahren zum Inbegriff der Wintersportmode – sie ermöglichen den charakteristischen, körperbetonten Stretch-Effekt. In unzähligen Farben werden Keilhosen vielerorts nachgeschneidert. Auch in Amerika sind „The Bogners“ beliebt. Prominente Persönlichkeiten wie Liz Taylor, Marilyn Monroe oder Ingrid Bergman verhelfen der Keilhose zu Weltruhm. ←



Türkise Keilhose, Firma Bogner – Willy Bogner Archiv, München



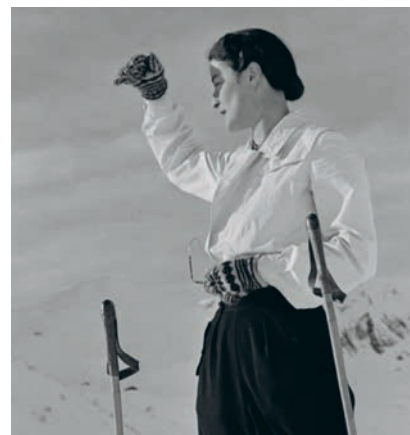
Familie Satzger beim Skilaufen mit Skilehrer Arthur Strolz

Norwegerhandschuhe, Wolle, 1930er Jahre – Willy Bogner Archiv, München



Das Norwegermuster. Wikingertadition in den Alpen

Auch wenn heute die berühmtesten Skigebiete in den Alpen liegen – die Anfänge des Skifahrens sind in Skandinavien zu finden. Dort werden die ersten Ski gefertigt, Skitechnik und Ausrüstung entwickelt. Und auch die frühe Skimode ist vom hohen Norden geprägt. Das Norwegermuster mit seinem Sternen- und Zickzack-Design geht wahrscheinlich auf die Wikingerzeit zurück und kommt in Island, Schottland und Skandinavien vor. Zunächst bestimmen Naturfarben die einprägsamen Muster bei Handschuhen, Socken und Wickelgamaschen. Spätestens ab den 1920er Jahren, als sich in den Alpen das Skifahren immer mehr zum Massensport entwickelt, wird das Norwegermuster zum Evergreen in der Skimode. Die Farben werden bunter und in der Nachkriegszeit erlebt der Norwegerpullover seine erste große Blüte. ←



Skifahrerin trägt Handschuhe mit Norwegermuster



Eine Skiläuferin trägt am Hosenbund einen Ullr.

Der Ullr.

Politischer Schutzpatron

Angetrieben von der Suche nach Tradition, wird in den 1930er Jahren im Alpenraum der Gott Ullr aus der nordischen Mythologie zum Schutzherrn der Skifahrer erhoben, um damit die Verwurzelung des Skisports im „germanisch-deutschen Volksleben“ zu betonen. Als Glücksbringer wird der Ullr bis weit in die Nachkriegszeit am Skihosenbund getragen. Seine ursprüngliche Bedeutung und Herkunft sind jedoch den wenigsten bewusst. ←



Ullr-Anhänger, Lechmuseum

Wintersportbrille „Panorama Zürs“ mit austauschbaren Farbblenden – Lechmuseum



Die Skibrille.

Ausdruck eines Lebensstils

Die Skibrille entwickelt sich schon früh zum modischen Pisten-accessoire. Spätestens ab den 1920er Jahren wird sie beim Gruppenfoto nicht mehr abgenommen – im Gegenteil: Skisport und Sonnenbaden gehören zusammen, gebräunte Haut ist modern. Die Skibrille dient nicht mehr nur dem Schutz vor Sonne, Wind und Schnee, sie ist Ausdruck einer Lebenseinstellung und Symbol für die eigene Sportlichkeit. In der Nachkriegszeit boomt die Ski- bzw. Sonnenbrille: Ohne sie kann man sich in den mondänen Skiorten am Arlberg gar nicht mehr zeigen. ←



Skirennläufer Martin Strolz, um 1950



Die Sportkappe. Markenzeichen der Skilehrer

Über Jahrzehnte ist die Sportkappe mit Schild die typische Kopfbedeckung der Männer auf der Skipiste. Aus Schnürsamt, Loden und Wollstoff gefertigt, kommt sie wohl ursprünglich aus England. Ab 1900 erobert sie ihren Platz in der Skimode, ab den 1930er Jahren wird sie zum unverkennbaren Markenzeichen der Arlberger Skilehrer und somit praktisch zur „Uniformmütze“. Noch bis in die Nachkriegszeit trägt der sportliche Skifahrer diese Kappe. Heute prägt der Skihelm das Bild auf den Skipisten. ↵



Weißer Skilehrerkappe,
Wolle, o. J. – Privatbesitz

Skilehrer Mathis mit
Sportkappe, Zürs, o. J.



Bauchtaschen (sog. Skiwimmerl),
1950er Jahre – Willy Bogner Archiv, München

Das „Skiwimmerl“. Treuer Begleiter auf der Piste

Als das Skifahren in den 1920er Jahren zum Massensport wird, tritt die Skigürteltasche – liebevoll „Skiwimmerl“ genannt – als praktischer Begleiter auf. Hier ist Platz für Proviant und Sonnencreme, für Skiwachs oder Reserveriemen. Schon in den 1930er Jahren entwickelt sich die Gürteltasche zum modischen Accessoire. Unterschiedliche Materialien wie Leder, Segeltuch oder auch Seehundfell werden zum Teil aufwendig verarbeitet. In den Nachkriegsjahren erfreuen sich die kleinen Taschen größter Beliebtheit. Kunststoff und Kunstleder sowie eine buntere Farbpalette ab den 1970er Jahren lassen die Auswahl laufend größer werden. In den letzten Jahren wurde das Skiwimmerl als „Hip Pack“ wiederentdeckt. ↵



Skiläuferin mit Bauchtasche, 1950er Jahre



Strolz-Skischuhmodell
„Innsbruck“; Leder, 1964 –
Privatbesitz

Der Strolz-Skischuh. Legendäre Maßanfertigung

Bis in die 1930er Jahre trägt man zum Skifahren genagelte Bergschuhe. Schuhmachermeister Ambros Strolz beginnt 1921, in seiner Werkstatt Skischuhe aus Leder zu fertigen. Der Schnallenschuh revolutioniert 1955 die Skischuhentwicklung, die Plastifizierung Ende der 1960er Jahre führt schließlich zum modernen Skischuh unserer Zeit. Von den namhaften Herstellern im deutschsprachigen Raum schafft nur die Firma Strolz die Umstellung auf Kunststoffskischuhe. Das Unternehmen ist bis heute eine Legende in der Herstellung von Skischuhen nach Maß. ↵



Messeverkaufsstand Strolz und Strolz-Ski-
schuh in Verwendung, 1960er Jahre



Die Sonderausstellung des Lechmuseums
ist noch bis zum 30. April 2023 von
Donnerstag bis Sonntag von 15 bis 18 Uhr
im Huber-Hus zu besichtigen.

www.lechmuseum.at

LECH ZÜRS



Kinder von Ida und
Vinzenz Walch im
grauen Skiclub-
Pullover, um 1968

Der Skiclub-Pullover. Zugehörigkeit in Grau

Der 1901 gegründete Skiclub Arlberg zählt zu den größten und bedeutendsten Skiclubs der Welt. Er hat rund 8.500 Mitglieder aus 60 Nationen. Sie alle sind stolze Besitzerinnen und Besitzer des „grauen Pullovers“. Jedes neue Skiclub-Mitglied bekommt das begehrte Stück bei der feierlichen Aufnahmezeremonie überreicht. Der graue Pullover des Skiclubs Arlberg ist somit ein unverwechselbares Erkennungszeichen – er macht nach außen deutlich sichtbar, wer dazu gehört. Vielleicht ist er auch eine Hommage an frühere Zeiten, als Pullover noch oft und gern zum Skifahren getragen wurden. ↵



Grauer Skiclub Arlberg-
Pullover, Firma Mäser, 1980er
Jahre – Privatbesitz

★★★★ MOHNENFLUH echte berge . resort



mohnenfluh.com

Sommer Events 2023

Juni 2023

15. – 18. 06.
IMPACT Lech
Hotel Gasthof Post Lech

29. – 01.07.
Arlberg Classic Car Rally
Lech am Arlberg

Juli 2023

13. – 16.07.
Literaricum Lech
Oberlech

15.07.
Dorffest Lech
Lech am Arlberg

21. – 23.07.
Fischerfest
Zuger Fischteich

29.07.
Musikantentag
teilnehmende Betriebe

31. 07. – 06.08.
Lech Classic Festival
sport.park.lech



Impact Lech

Unter dem Titel „Impact Lech – Fakten schaffen, Meinung bilden“ wird zu Beginn der Sommersaison auf Einladung von Markus Hengstschläger – vor traumhafter Bergkulisse – jährlich ein Leitthema aus verschiedenen Blickwinkeln beleuchtet. Letztendlich ist es das Ziel der Veranstaltenden, den Kongressteilnehmer:innen durch Fakten jenen Unterschied zu bieten, der Menschen zum Mitmachen befähigt und motiviert. ↵

August 2023

12.08.
Laurentiusnacht
Rüfikopf Restaurant

19.08.
Der Weiße Ring – Die Trailchallenge
Lech am Arlberg

27.08.
Zuger Dorffest
Zug



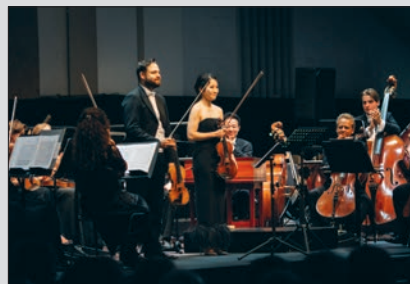
Der Weiße Ring – Die Trailchallenge

Eine der offiziell schönsten Trailstrecken Österreichs, „Der Weiße Ring“, erwacht im Sommer zum Leben. Dort, wo im Winter das angesagteste Skirennen des Arlbergs stattfindet, misst sich im Sommer die internationale Trailrunning-Szene. Auf der Strecke zwischen Lech, Zürs und Zug warten wunderschöne Anstiege, flache Passagen und schnelle Abstiege auf die rund 600 Teilnehmer:innen. Das bedeutet, die Skier bleiben zu Hause, die Trailrunning- und Wanderschuhe kommen mit. ↵

September 2023

09.09.
Dynafit Transalpine Run
Lech am Arlberg

19. – 24.09.
26. Philosophicum Lech
sport.park.lech



Lech Classic Festival

2012 von der Musikmanagerin Marlies Wagner und ihrem Mann Franz gegründet, überzeugt das Lech Classic Festival mit einem hochkarätigen Programm. Das Lech-Festivalorchester, der Festivalchor und international renommierte Solist:innen interpretieren bekannte und weniger bekannte Meisterwerke der Musikgeschichte. ↵



KEINE LUST AUF ALPINEN CHICK?

Keine Lust auf alpinen Chick mit Loden und Hirschgeweih?

Das Edelweiss am Arlberg war 1856 das erste Skihotel in Zürs und ist nicht nur für seine Weltoffenheit berühmt: ein internationales Vintage für alle, die raus wollen aus dem optischen Einerlei der Alpenhotellerie! Und das in Top-Lage mitten in Zürs.

Bereits zum zweiten Mal dürfen sich Gäste auf das TIAN Bistro am Berg und die vegetarisch-vegane Gerichte von Paul Ivić und seinem TIAN-Team freuen.

Im „Edelweiss“ fällt die unglaubliche Breite an Restaurant-Angeboten auf...

Charly: Ja, unserer Vielfalt ist schwer zu übertreffen. Das TIAN Bistro am Berg, das neu gestaltete Restaurant, die Edelweiss-Bar mit der Terrasse, Dazu das „Zürserl“ als Eventlocation und das legendäre Party-Fondue-Essen in unserem urigen „Flexenhäusl“.

„TIAN Bistro am Berg“ geht in die zweite Saison. Was dürfen sich die Gäste erwarten?

Charly: Wir freuen uns, auch in diesem Jahr das Team vom TIAN wieder bei uns im Hotel Edelweiss zu haben. Die vegetarisch-vegane Küche von Paul Ivić ist mit einem Michelin-Stern und vier Hauben vom Gault-Millau weltweit eine der besten auf diesem Sektor.

Wie kam es denn zur Kooperation?

Charly: Paul und mich verbindet eine langjährige Freundschaft. Wir waren auf der Suche nach etwas Außergewöhnlichem, das man in einem Skiort so vielleicht nicht erwartet.

Paul: Ich stamme ja selbst aus dem Skigebiet Serfaus nur 1 Autostunde von Zürs entfernt. Da war die Anfrage umso verlockender.

Wie war die Erfahrung im letzten Jahr und worauf darf man sich dieses Jahr freuen?

Paul: Die erste Saison einer Kooperation ist immer sehr spannend: Wie reagieren die Gäste auf ein rein vegetarisch-veganes Angebot? Viele – vor allem Männer – sind da anfangs immer noch skeptisch. Umso schöner, wenn man nach den ersten Gerichten sieht, wie sich Körperhaltung und Gesichtszüge entspannen und sie den Abend genießen. Das Feedback vom Edelweiss-Team und von den Gästen motivierte uns für diese zweite Saison! Wir haben uns im Hotel sofort willkommen gefühlt und freuen uns schon darauf, wieder loszulegen.

Regional, bio und saisonal – das sind die Vorgaben an die Zutaten mit denen im TIAN gearbeitet wird. Wir setzt ihr das in Zürs um?

Paul: Das ist nicht gerade die einfachste Vorgabe, wenn es ums Eröffnen neuer Standorte geht. Man muss sich erst einmal in die lokalen Gegebenheiten einarbeiten, Produzenten besuchen, testen und experimentieren. Am Arlberg und generell in Vorarlberg haben wir aber das Glück, mit tollen Produzenten zusammenarbeiten zu dürfen. Es macht einfach Spaß, auf Menschen zu treffen, die Qualität über alles stellen. Da liefern die Gespräche enorm viel Inspiration für Gerichte, die dann im Menü landen.

Wobei wir schon beim Thema wären: was dürfen sich die Gäste denn bei einem Abend im „TIAN Bistro am Berg“ erwarten?

Paul: Wie im letzten Jahr servieren wir unterschiedliche Gerichte zum Teilen in die Tischmitte: So muss sich niemand für Gerichte von der Karte entscheiden. Der Gast lehnt sich entspannt zurück und genießt die bunte Vielfalt unserer Küche.

A propos bunte Vielfalt: trifft das auch auf die Zimmer im Edelweiss zu?

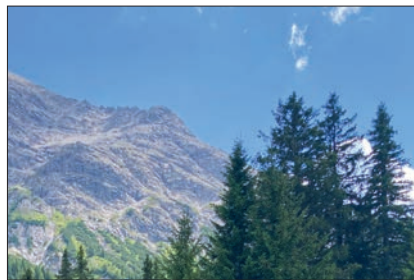
Charly: Unsere 62 Zimmer sind ebenso unverwechselbar wie unsere Gäste. Die Muster auf Fliesen, Tapeten und Stoffen garantieren Entdeckungen, ebenso die Möbel, die ihre eigenen Geschichten erzählen. Schon in der Eingangshalle grüßt kein Steinbock, sondern eine fescche Giraffe mit Blumenkränzchen auf dem Kopf. Tierisch bunt wird's übrigens in dieser Saison auch im Restaurant: Die renommierten Wiener Interior-Designer „St. Corona Interiors“ werden mit ihrem ungewöhnlichen Blick fürs große Ganze und die kleinen Details unser Hotelrestaurant in ein tierisches Universum verwandeln. Das passt zu uns. Wir waren schon immer bunter, auffallender, schrulliger.

... und stets auch Treffpunkt einer illustren Gästeschar?

Oh ja: Ein Haus wird immer von den Menschen geprägt, die ein- und ausgehen. Darunter ist auch so mancher Paradiesvogel, der als Papagei oder Flamingo in unsere neue Designlinie Einzug gehalten hat.



Foto: Paul Ivić, © Ingo Perframer



Making Of



ZeitRaum



Impressum

Herausgeberin:

Lech Zürs Tourismus GmbH
Dorf 2, 6764 Lech am Arlberg
info@lechzuers.com
www.lechzuers.com

Projektleitung und Anzeigenverkauf:

Victoria Schneider
PR/Presse Lech Zürs Tourismus
presse@lechzuers.com

Druck:

BuLu, Buchdruckerei Lustenau
Millennium Park 10, 6890 Lustenau

Rechte:

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit ausdrücklicher Genehmigung von Lech Zürs Tourismus unter Angabe der Quelle.



Dieses Druckwerk wurde mit umweltfreundlichen Farben auf Pflanzenölbasis gedruckt.

Idee, Konzeption und Chefredaktion:

Matthias Felsner, Martin Fetz

friendship.is GmbH
Argentinierstraße 20A/Top 8,
1040 Wien
info@friendship.is
www.friendship.is

Redaktion:

Diana Natter, Aurelia Batlogg-Windhager, Martha Miklin

Art Direction und Gestaltung:

Super Büro für Gestaltung
Pfister 619, 6863 Egg
hallo@super-bfg.com
www.super-bfg.com

Autor:innen:

Michaela Bilgeri, Martin Fetz, Birgit Heinrich, Robert Maruna, Magdalena Mayer, Martha Miklin, Martina Sepp, Martina Strolz, Magnus Walch

Bildnachweise

Atelier La Marie by Marcel Hagen, Studio 22:
S. 96 / Burg Hotel by Michael Königshofer:
S. 70 / Ian Ehm | friendship.is: S. 1, 4, 5, 6, 7,
11, 15, 18, 19, 22–25, 30–35, 36–39,
42–46, 50–53, 60–65, 72, 76, 78, 84,
85–93, 104 / Markus Fetz: S. 26–29 /
Gemeinde Lech: S. 80, 82 / Fred Rieder |
Gemeindearchiv Lech: S. 101 / Lothar
Rübelt | Gemeindearchiv Lech: S. 99 /
Adolf Sickert | Gemeindearchiv Lech:
S. 101 / Jari Genser: S. 54–56 / Hakuba
Hotel: S. 66 / Hotel Haldenhof: S. 13 /
Rainer Hilbe | Super BfG: S. 48, 58 /
Dietmar Hurnaus | Lech Zürs Tourismus:
S. 56, 70, 94, 96 / Florian Lechner: S. 11 /
Michael Magulski: S. 66 / Stephan
Friedrich Mayr | Lech Zürs Tourismus:
S. 104 / Privat: S. 98, 101, 102 / Martin
Prodinger: S. 96 / Roswitha Schneider: S. 21
Christoph Schöch | Lech Zürs Tourismus:
S. 94, 96 / Splendido Restaurant: S. 66 /
Peter Steurer: S. 3 / Sammlung Risch-Lau |
Vorarlberger Landesbibliothek: S. 99, 100
Daniel Zangerl | Lech Zürs Tourismus: S. 8,
14, 20, 70, 73 / Karl-Heinz Zimmermann:
S. 16, 17

Am Puls der Zeit, am Ort des Geschehens.

- ❄️ Monatliche News
- ❄️ Veranstaltungshinweise
- ❄️ Maßgeschneiderte Informationen
- ❄️ Spezielle Angebote



QR-Code scannen und
Newsletter abonnieren:

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

Lech
Zürs  ARLBERG





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.

Private Banking.

+43 55 83 26 26 · privatebanking-lech.com

**Raiffeisenbank Lech
am Arlberg**

