DIE ZEITUNG FÜR LECH UND ZÜRS
Ausgabe 2 · 23. Dezember 2022

Arlberg.at

Eine Marke von russmedia

SKICROSS-STAR
Sonja Gigler im Gespräch

EIN SKISCHUH, DER ALLES KANN
Der neue „Tecnica x Strolz“

GAULT&MILLAU HAUBENSEGEN
Das TIAN in Zürs brilliert mit 15,5 Punkten

NEU!
Online Rent
Plattform

Strolz
Rent a Ski

JAHRESWECHSEL IN DEN BERGEN

LECH: Das Jahr geht seinem Ende zu. Zeit, um Revue passieren zu lassen, Bilanz zu ziehen; dann aber loszulassen und dem neuen Jahr gelassen entgegenzusehen. Mit einem Ritual wie diesem sind Sie in bester Gesellschaft: Johann Wolfgang von Goethe sprach davon, dass „alte Jahr mit seinem Sonnenschein und Wolken“ hinter sich zu lassen, denn „das neue Jahr sieht mich freundlich an“. Nirgendwo sind die Nächte klarer, die Sterne näher und die Natur so greifbar wie in den Bergen. Ein idealer Ort, um sich auf das Wesentliche zu besinnen und mit einer rauschenden Feier in familiärem Kreis oder allein ins neue Jahr zu rutschen. Auf gute Ausblicke im neuen Jahr!

PERFEKTES WEIHNACHTSWETTER

Die langanhaltend tiefen Temperaturen bescheren Skivergnügen.

Sonja Gigler, Staatsmeisterin im Skicross 2022/23, verrät im Interview, wie ein normaler Tag in ihrem Leben ausschaut, was sie auf Skiern noch erreichen will und wie eine Harderin nach Lech kommt. Im Sport- und Modehaus Strolz wurde der neue „Tecnica x Strolz"-Skischuh präsentiert und die Saison eingeläutet. Der neue Gault&Millau 2023 beschert der Spitzengastronomie in LechZürs einen wahren Haubensegen. Weihnachten wie früher – vor Corona – sind endlich wieder möglich und passend zu diesem freudigen Anlass präsentiert sich der Winter in Lech in festlich weißem Gewand. Die Pisten sind präpariert, die Häuser hell erleuchtet, die Nächte kalt und die Herzen warm. Langsam kehren auch in Lech die besinnliche Ruhe und Weihnachtsvorfreude ein. Am 24. Dezember öffnet sich das letzte geschmückte Adventfenster in der neuen Kirche in Lech und der ganze Ort erstrahlt nochmal in feierlichem Glanz. Genießen Sie das ausgezeichnete Winterangebot, das in LechZürs geboten wird. Ich wünsche Ihnen wunderbare Festtage und einen guten Rutsch ins neue Jahr.

Ihre Katrin Nägele

INHALT

Rasantes Skicross-Talent
Staatsmeisterin Sonja Gigler 4–5

Individuell anpassbarer Skischuh
Tecnica x Strolz 8–9

Termine im Winter 2022/23
Diese Events sollten Sie nicht verpassen 10

Gault&Millau Haubensegen
Das vegetarische Restaurant TIAN feiert 13

Weihnachtsspendenaktion
Lech-Gutschein lohnt sich doppelt 6

Wohin in Zürs, Lech, Oberlech und Zug
Essen, Trinken, Einkaufen 17

Impressum

arlberg.at – die Zeitung für Lech und Zürs. Herausgeber: Russmedia Verlag GmbH. Redaktion: Katrin Nägele. Layout: Nicol Metzler. Umsetzung: Sandra Tiefenthaler. Fotos: Frederick Sams für Strolz GmbH (Titelbild), Katrin Nägele, Andreas Vaschauner, Shutterstock, Lechmuseum, Gemeindearchiv Lech Foto Sickert, Strolz, Horizon Field – Florian Holzherr, Anna Stocher, Sonja Gigler, Wildwoodhearts, nussbaumerphotography.com, Nina Bröll, Ingo Pertramer, Lech Zürs Tourismus – Christoph Schöch. Anzeigenberatung: Ildina Ortner, T 0676 88005 879, ildina.ortner@russmedia.com und Andreas Vaschauner, T 0676 88005 418, andreas.vaschauner@russmedia.com. Der besseren Lesbarkeit wegen: Alle verwendeten geschlechtsspezifischen Formulierungen meinen die weibliche und männliche Form. Die nächste Ausgabe erscheint am Freitag, dem 6. Jänner 2023.

Bestellung und Lieferung: Für die Bestellung weiterer Exemplare oder bei Fragen zu Ihrer Zustellung wenden Sie sich bitte **direkt an Fabian Reheis:** Tel. 05572 501-309, fabian.reheis@russmedia.com

RASANTE SKICROSS-HOFFNUNG

Nachwuchstalent Sonja Gigler gibt im Interview Einblicke in ihr Leben.

SONJA GIGLER ist eine der vielversprechendsten Hoffnungen der österreichischen Skiszene. Die 21-jährige Vorarlbergerin aus Hard beeindruckt mit einem unbekümmerten und angriffslustigen Fahrstil, der ihr den Titel als Staatsmeisterin 2022/2023 einbrachte. Arlberg.at hat dem jungen Talent ein paar Fragen gestellt.

Wann Sind Sie zum ersten Mal auf Skiern gestanden?

Sonja Gigler: Mit vier Jahren bin ich zum ersten Mal Ski gefahren. Ich habe die Volksschule in Sibratsgfäll besucht und bin so schon früh mit dem Wintersport vertraut geworden.

Hat Sport in Ihrem Leben immer schon eine zentrale Rolle eingenommen?

Sonja Gigler: Ja, ich war schon immer sportlich sehr aktiv. Nach meiner Volksschulzeit in Sibratsgfäll durfte ich mich entscheiden, ob ich mich dem Turnsport oder dem Schneesport zuwende. Ich war zwar auch als Kunstturnerin aktiv (unter anderem erreichte sie dabei zwei Staatsmeistertitel der Nachwuchsklasse im Teamturnen, Anm. der Redaktion), mein Herz schlug aber für den Skisport und so ist meine Entscheidung dann auch ausgefallen. Ich habe dann die Skimittelschule in Schruns-Dorf absolviert. Es machte mir unglaublich viel Spaß in der Natur Zeit zu verbringen und gleichzeitig mein Hobby auszuüben.

Sie haben nach ersten Schritten als Skirennläuferin zum Freestyle-Skifahren, speziell dem Skicross, gewechselt. Wo liegen die Unterschiede?

Die 21-jährige Sportlerin arbeitet hart für ihre Erfolge im Skicross und möchte dieses Jahr auf ein Weltcup-Podest fahren.

Sonja Gigler: Ein Jahr nach dem Besuch des Skigymnasiums Stams wechselte ich zum Skicross. Diese Sportart ist wahnsinnig spektakulär und erfordert viel Geschick. Im Skicross sind im Gegensatz zum Alpinrennlauf vier Läufer gleichzeitig auf der Rennstrecke. Das bedeutet, dass ich mich zum einen auf mich und meine Fahrkünste konzentrieren muss und zum anderen auch auf meine Gegnerinnen.

Was bedeuten Ihnen die bisherigen Erfolge, was möchten Sie als nächstes erreichen?

Sonja Gigler: Meine Erfolge bedeuten mir sehr viel. Ich habe hart dafür trainiert, um diese Erfolge auch feiern zu können. Die Karten werden aber nach jedem Rennen neu gemischt. Auch wenn es mal nicht so gut läuft, analysiere ich meine Fehler und lerne dadurch. Ohne Misserfolg gibt es auch keinen Erfolg. Meine Ziele für die Zukunft: Ich möchte in dieser Saison auf jeden Fall bei einem Weltcuprennen aufs Podest fahren.

Wie bereiten Sie sich im Sommer auf die Wintersaison vor?

Sonja Gigler: Über den Sommer bereite ich mich mit Konditionstraining im Olympiazentrum Dornbirn auf die kommende Saison vor. Ich versuche mein Training so abwechslungsreich wie möglich zu gestalten.

Wie kann man sich einen typischen Tag im Winter von Ihnen vorstellen?

Sonja Gigler: Aufstehen, ein paar Minuten aufs Rad, frühstücken, Abfahrt ins Skigebiet, noch kurz mobilisieren und tonisieren, Skitraining, wieder ins Hotel, Mittagessen, ruhen, Rad, Konditionstraining, Videoanalyse, Abendessen, Schlafenszeit.

Wie verbringen Sie Ihre Zeit gerne abseits der Piste?

Sonja Gigler: Meine Freizeit verbringe ich am liebsten mit meiner Familie und Freunden. Da kann ich abschalten und dem ständigen Leistungsdruck entfliehen.

Wir danken für das Gespräch und wünschen der jungen Skifahrerin viel Erfolg für die kommenden Rennen und die Weltcupsaison.

Zur Person

Sportlicher Werdegang: Sonja Gigler ist österreichische Freestyle-Skifahrerin und ehemalige Skirennläuferin mit Fokus auf die Disziplin Skicross. Sie wuchs in Hard am Bodensee auf und begann im Alter von 10 Jahren mit dem alpinen Skirennsport. Ihr erstes internationales Rennen bestritt sie am 2. Dezember 2017 bei den FIS-Rennen am Pass Thurn. Als Weltcupdebüt fuhr Gigler am 13. März 2022 bei den Wettkämpfen auf der Reiteralm. Sie erreichte dabei direkt das kleine Finale. Zum Abschluss der Saison 2022/2023 krönte sich Gigler zudem erstmals zur Staatsmeisterin im Skicross.
Heimatort: Hard am Bodensee

Foto: Shutterstock

WEIHNACHTS-SPENDENAKTION

Lech-Gutscheine für doppeltes Glück verschenken und dabei karitative Einrichtungen unterstützen.

LECH: Die Raiffeisenbank Lech und der Lecher Handel spenden pro verkauftem Lech-Gutschein 1 Euro an das Caritas-Projekt „PAX!“. Die Aktion läuft von 1. bis 31. Dezember 2022. „Gerade in der Vorweihnachtszeit ist es vielen Menschen ein Bedürfnis sinnvolle und schöne Geschenke zu machen und gleichzeitig etwas Gutes zu tun“, so Liz Pfefferkorn, Stellvertreterin des Lecher Handels. Mit den Lech-Gutscheinen gelingt die perfekte Kombination aus sinnvollem Geschenk und karitativem Zweck.

CARITATIVE PROJEKTE

Die Spenden kommen Projekten wie der Nothilfe für Flüchtlinge in Moldau, der mobilen medizinischen Betreuung in Lemberg und dem zusätzlichen Betreuungsnachmittag in den Lerncafés im Bezirk Bludenz zugute. Nähere Details finden Sie unter: https://www.caritas-vorarlberg.at/pax-lech.

WERTVOLL WIE BARGELD

Die Gutscheine sind bei der Raiffeisenbank Lech und bei Lech Zürs Tourismus erhältlich. Sie sind so wertvoll wie Bargeld und können in vielen Lecher und Zürser Betrieben eingelöst werden. Eine vollständige Liste der teilnehmenden Betriebe finden Sie unter www.lechgutschein.com. In den vergangenen Jahren wurden von uns mehr als 20.000 Stück der 10-Euro-Gutscheine ausgegeben. Ein Großteil davon wurde in Lecher und Zürser Betrieben bereits eingelöst. Rund 200.000 Euro an Kaufkraft konnten so direkt im Ort gehalten werden.

Foto: Lechmuseum

Foto: Gemeindearchiv Lech Foto Sickert

FESCH! MODE FÜR DEN SCHNEE

Der Katalog zur Ausstellung ist erschienen und im Museumsshop Lech erhältlich.

Die Ausstellung „FESCH! Mode für den Schnee“ widmet sich seit Juni 2021 dem mit der Skimode verbundenen Lebensgefühl. „Wir freuen uns sehr, nun auch den umfangreichen Katalog zur Ausstellung präsentieren zu können“, so Birgit Heinrich, Ausstellungskuratorin und Mitarbeiterin des Lechmuseums sowie des Gemeindearchivs. Die Lechschriften sind eine wichtige Publikationsreihe der Gemeinde Lech, freut sich Museumsleiterin Monika Gärtner: „Aus Erfahrung wissen wir, dass unsere Publikationen immer dann sehr stark nachgefragt werden, wenn Ausstellungen zu Ende sind. So wird unsere Arbeit nachhaltiger.“

DIE SKIPISTE ALS LAUFSTEG

Im zentralen Katalogtext „Von der Skibekleidung zur Skimode: die Skipiste als Laufsteg“ zeichnen die beiden Kuratorinnen Birgit Heinrich und die in München tätige Martina Sepp die Entwicklung der Skimode nach. Der Streifzug führt durch die Vielfalt der Materialien und Farben, nimmt Kopfbedeckungen und Beinkleider in den Blick und erzählt von den legendären Schneiderwerkstätten ebenso wie vom Siegeszug der Stangenware mit dem Aufstieg der Sport- und Modehäuser. Zahlreiche Originalquellen – Fotos, Plakate, Werbungen u. a. – vermitteln anschaulich den Zeitgeist.

HUNDERT JAHRE STROLZ

Im Kapitel „Erzählte Geschichte“ geben vier Personen Einblicke in die Skimodebranche von 1960 bis heute; einer davon ist Ambros Strolz, der im Sporthaus Strolz nicht nur als Einkäufer, sondern auch als autodidaktischer Designer tätig war und edle Seide in der Snowsilk-Kollektion pistentauglich gemacht hat.

KLEIDER UND IHRE GESCHICHTEN

Auch das Publikum ist beteiligt: Unter dem Motto „Kleidergeschichten“ sind Menschen aufgerufen, ihre guten Stücke als Leihgaben ins Museum zu bringen. Vom kunstvoll gestrickten Skipullover mit Bildmotiv bis zum Markenskianzug ist vieles zu finden. „Die Geschichten dazu, die wir im Katalog abdrucken konnten, sind sehr persönlich und einfach schön“, schwärmt Birgit Heinrich.

Informationen

Der Katalog zur Ausstellung „FESCH! Mode für den Schnee“ ist im Museumsshop erhältlich und kann natürlich auch online bestellt werden.
(98 Seiten, 10 Euro zzgl. Versandkosten)

Die Ausstellung ist noch bis Ende April 2023 zu den Öffnungszeiten im Huber-Hus in Lech am Arlberg zu sehen.

www.lechmuseum.at

EIN SKISCHUH, DER ALLES KANN

Die erfolgreiche Zusammenarbeit von Strolz, Tecnica und Sidas geht in die zweite Runde.

LECH: Seit 1921 ist der Name Strolz mit Lech und dem modernen Skischuh untrennbar verbunden. Als Schuhmacher für die Pioniere des Wintersports ebnete Ambros Strolz den Weg für Skischuhe, die leistungsstark, maßgeschäumt und individuell angefertigt zu jedem Fuß und Skikönnen passen. Dank jahrzehntelanger Erfahrung im Bereich professionell angepasster Skischuhe kann der neue Schuh in 24 Stunden direkt auf der Piste ausgeführt werden.

KOMPLETT INDIVIDUELLER SCHUH

Der Schuh besteht aus einer voll anpassbaren Schale, einem maßgeschäumten Innenschuh und einer individuell gefertigten Einlegesohle. Die Schale von Tecnica verfügt über eine präzise Passform, hohe Anpassungsfähigkeit und Komfort. Der Innenschuh von Sidas wird nach Maß geschäumt und überzeugt durch sein geringes Gewicht. Die Basis eines jeden Skischuhs ist ein 3D-Scan für die Anpassung der Schale. Auch die Einlegesohle wird nach Maß gefräst – das entlastet die Füße und sorgt für eine perfekte Kraftübertragung.

TERMIN MIT 3D-FUSSVERMESSUNG

Der erste Termin, der lediglich 10 Minuten dauert, beginnt mit dem Maßnehmen des Fußes mittels 3D-Scanner. Wie ein Gipsabdruck hilft der 3D-Scan beim Erkennen der Druckpunkte und Druckspitzen (besonders wichtig für die Einlagen) und gibt einfach und schnell Aufschluss für den Leistenbau, mit dem die harte Außenschale dann gedehnt wird. Dann geht's für die Kunden zurück ins Hotel oder auf einen kleinen Spaziergang, während im Hintergrund in der Skischuhwerkstatt ein perfekt angepasster Außenschuh samt individueller Einlegesohle angefertigt wird. Um Terminvoranmeldung wird gebeten, damit der Schuh so schnell wie möglich fertig wird. Idealerweise wird der Maßtermin auf den Vormittag gelegt und am Nachmittag folgt dann der Schäum-Termin.

ECHTES HANDWERK HINTER DEN KULISSEN

Fräsen, Schleifen, Hämmern – in der Werkstatt geht's zur Sache. Kein Fuß ist gleich, nicht mal rechts und links. Um ein perfekt passendes Ergebnis zu erzielen, ist Handarbeit unerlässlich. Die von Tecnica gelie-

ferte, fertig montierte Außenschale wird zunächst auf 300–400° C erwärmt und gedehnt. Dazu wird ein Holzleisten eingeführt, der mittels Korkaufklebern dem 3D-Model des Fußes genauestens nachempfunden wird. Dadurch bietet auch die harte Außenschale genug Platz für den individuellen Fuß, samt Überbein, Druckstellen und Co. Tecnica bietet mit seiner Außenschale einen Kunststoff, der sehr verformbar ist, auch für sehr breite Füße und umfangreiche Anpassungen – ein idealer Partner für die Bootfitter von Strolz.

SCHAUMPARTY IM SKISCHUH

Beim zweiten Kundentermin werden auf den nackten Fuß zunächst individuell zurechtgeschnittene Pads angebracht, die als Platzhalter fungieren, damit der Innenschuh nach dem Schäumen nicht zu eng wird. Hier holen die Bootfitter Informationen über Fahrkönnen, Sportlichkeit etc. ein, damit auf die individuellen Bedürfnisse eingegangen werden kann. Der Schaum wirkt mit einem Druck von 2 Bar auf den Fuß. Damit nichts verrutscht, werden mittels einer speziellen Technik die später auch verwendeten Skisocken nach dem Abkleben und vor dem Schäumen wieder angezogen. Der Innenschuh wird mit einer Zehenkappe absichtlich zwei Größen zu klein gemacht, damit der Schaum den Fuß nicht verschieben kann und damit der Schuh nach dem Schäumen nicht zu klein ist. Das schmerzfreie, aber etwas unangenehme Prozedere des Schäumens wird allen Gästen im Hause Strolz traditionell mit einem edlen Hochprozentigen erleichtert. Belohnt wird man mit einem perfekt passenden, individuell angepassten Skischuh, der durch den speziellen 2-Komponenten-Schaum von Sidas für optimalen Komfort und Halt sorgt.

HARTE SCHALE, WEICHER KERN

Die harte Außenschale des „Tecnica x Strolz“-Skischuhs stammt aus dem Hause Tecnica, die außerdem noch 10 weitere, verschiedene Schalen anfertigen. Alle Modelle zeichnen sich durch eine unterschiedliche Breite aus, die ideal an die Füße der Kunden angepasst werden können. Die dafür verwendete Plastikmischung ist besonders dehnbares Polyurethan. Die Oberfläche wird mit kleinen punktuellen Löchern versehen, die die Spannung aus dem Material nehmen, welches dadurch leichter formbar ist.

Die Oberfläche der Schale schmiegt sich im erwärmten Zustand richtig an den Fuß an und eine perfekte Passform entsteht. Dazu passend stellt Sidas thermoformbare und schäumbare Innenschuhe her, die dort anfangen, wo die Standartanpassung in den Geschäften aufhört. Die Schaummischung, die zwischen Außen- und Innenhaut eingebracht wird, besteht aus zwei Komponenten und unterschiedlichen Mischungen. Der Innenschuh wird in kompletter Handarbeit genäht und geklebt, um die Dichte der Schäumkammern gewährleisten zu können. Es gibt zwei verschiedene Schaummodelle, die zur Anwendung kommen.

MEHR KOMFORT FÜR ALLE

Übrigens, die Profis von Strolz passen auch alle anderen Skischuhe an. Allerdings kann ab einem Schuhalter von über 10 Jahren für die Sicherheit nach dem Anpassen nicht mehr garantiert werden – bei dem Prozedere geht eher die Schale kaputt oder das Material wird brüchig, daher werden so alte Schuhe nicht mehr angepasst. Das Wichtigste im Hause Strolz ist, dass der Skischuh passt, denn er ist die Verbindung zum Ski. Die Sicherheit der Fahrer und der größtmögliche Komfort auf der Piste stehen hier im Vordergrund, da werden auch keine Kompromisse eingegangen.

Mehr auf **www.strolz.at/de/strolz-skischuhe**

TERMINE UND EVENTS

Das sollten Sie sich auf keinen Fall entgehen lassen!

Foto: LZT – Christoph Schöch

Samstag, 24. 12. 2022, 18 Uhr
Weihnachtsmärchen im Hotel Goldener Berg

Wunderschöne Klänge, Rituale und ein exklusives 7-Gang-Weihnachtsmenü mit passender Weinbegleitung werden serviert. Anmeldung: happy@goldener-berg.at

Sonntag, 25. 12. 2022, ab 15 bis 16.30 Uhr
Der Weihnachtsmann kommt nach Zürs!

Nicht nur die Kinder freuen sich. Der Weihnachtsmann kommt zum Edelweissplatz, der Sammelplatz der Skischule Zürs.

Samstag, 31. 12. 2022, 19 Uhr
Silvesterabend im Hotel Goldener Berg

Es wartet ein Programm vom Feinsten auf die Feiernden, unterstützt von dem Ausblick auf die Lecher Berg- und Talkulisse. Anmeldung: happy@goldener-berg.at

Sonntag, 1. 1. 2023, 15.30 Uhr
Neujahrskonzert

Am Skischulsammelplatz in Zürs wird das Neujahrskonzert der Wiener Philharmoniker übertragen. Begrüßen Sie mit uns das neue Jahr! Für das leibliche Wohl ist gesorgt.

Freitag, 13. 1. 2023, 21 Uhr
Lesung im Hotel Sonnenburg

Der deutsche Autor Carl-Christian Elze liest aus seinem Roman „Freudenberg" in der Bibliothek des Hotels Sonnenburg in Oberlech. Beginn der Lesung ist um 21 Uhr.

Donnerstag, 19. 1. 2023
REMUS Team Challenge

Die REMUS Team Challenge – eine Rennidee vom Ski-Club Arlberg gemeinsam mit dem Team der Sportstätte Zürs – geht in die zweite Runde. Ein Teamwettbewerb am Weltcup-hang in der Flexenarena in Zürs.

Samstag, 21. 1. 2023
Der Weiße Ring – Das Rennen

Das spektakuläre Rennen über die Skiorte Lech, Zürs und Zug hat bereits internationalen Kultstatus erreicht. Mehr als 1000 Läufer von Profis bis Amateuren treten über eine Strecke von 22 Kilometer und 5500 Höhenmeter an.

Montag, 23. 1. 2023
FIS Junior WM alpin

Der Parallel Team Event der FIS Junior WM alpin findet als Night Race in der Flexenarena in Zürs statt. Zuschauer sind herzlich willkommen. Der Eintritt ist kostenlos.

Weitere Informationen zu den kommenden Veranstaltungen finden Sie unter dem Register „Kultur & Lifestyle" auf www.lechzuers.com
Lech Zürs Tourismus, Dorf 2, 6764 Lech am Arlberg, Tel.: +43 (0)5583 2161-0, Fax +43 (0)5583 2161-238, info@lechzuers.com

LECH/ZÜRS – WEIHNACHTSGOTTESDIENSTE

Heiliger Abend (24. Dezember):
17.15 Kindermette – Neue Kirche Lech
23.00 Christmette – Neue Kirche Lech

Weihnachtstag (25. Dezember):
9.30 Festgottesdienst – Kirche Zug
17.15 Festgottesdienst – Neue Kirche Lech
17.15 Festgottesdienst – Bergkirche Zürs

Stephanstag (26. Dezember):
17.15 Hl. Messe – Neue Kirche Lech

Hl. Johannes (27. Dezember):
17.15 Hl. Messe – Segnung von Johanniswein – Neue Kirche Lech

Unschuldige Kinder (28. Dez.):
17.15 Hl. Messe – Segnung der Kinder – Neue Kirche Lech

Silvester (31. Dezember):
17.15 Dankgottesdienst für 2022 – Neue Kirche Lech

Neujahr (1. Jänner 2023):
9.30 Festgottesdienst – Kirche Zug
17.15 Festgottesdienst – Neue Kirche Lech
17.15 Festgottesdienst – Bergkirche Zürs

Dreikönig (6. Jänner 2023):
17.15 Festgottesdienst – Neue Kirche Lech
17.15 Festgottesdienst – Bergkirche Zürs

>> VORSCHAU SOMMER 2023

Do., 15. 6., bis So., 18. 6. 2023
IMPACT Lech – Hotel Gasthof Post Lech

Do., 29. 6., bis Sa., 1. 7. 2023
Arlberg Classic Car Rally – Lech am Arlberg

Do., 13. 7., bis So., 16. 7. 2023
Literaricum Lech – Oberlech

Sa., 15. 7. 2023
Lecher Dorffest – Lech am Arlberg

Fr., 21. 7., bis So., 23. 7. 2023
Fischerfest – Zuger Fischteich

Sa., 29. 7. 2023
Lecher Musikantentag – teilnehmende Betriebe

Mo., 31. 7., bis So., 6. 8. 2023
Lech-Classic-Festival – sport.park.lech

So., 6. 8. 2023
Fest am Berg – Rüfikopf in Lech

Mi., 9. 8., bis Sa., 12. 8. 2023
Jazzbühne Lech – sport.park.lech

Sa., 19. 8. 2023
Der Weiße Ring – die Trailchallenge in Lech Zürs am Arlberg

So., 27. 8. 2023
Zuger Dorffest – Zug

Sa., 9. 9. 2023
Dynafit Transalpin Run – Lech am Arlberg

SKYSPACE LECH

Di., 27. Dezember 2022, 16.37 Uhr
Do., 29. Dezember 2022, 16.38 Uhr
Di., 3. Jänner 2023, 16.43 Uhr
Do., 5. Jänner 2023, 16.45 Uhr

Foto: Horizon Field – Florian Holzherr

Das Lichtkunstwerk von James Turrell begeistert seit mehreren Jahren nicht nur kunstaffine Gäste. Bei Sonnenaufgang und Sonnenuntergang beginnt eine circa 50-minütige Lichtshow, bei der die ovale Öffnung in Richtung Himmel besonders zur Geltung kommt. Während der Führung erfahren Sie alles Wissenswerte zu dem Kunstwerk auf 1780 m Höhe. Führungen in englischer und deutscher Sprache. Ab 6 Jahren. Tickets online erhältlich, 15 Euro pro Person.

>> WOCHENPROGRAMM WINTERTAINMENT

Täglich, 9 bis 16 Uhr
HALL of FAME

Faszinierende Begegnung mit den legendären Pionieren des Arlbergs!

Täglich
Moët-Champagnergondel

Exklusiv prickelnder Genuss mit Ausblick in die traumhafte Bergkulisse.

Täglich, 9 bis 16 Uhr
Kästle Mountain Museum

Einblicke in die Erfolgsgeschichte der legendären Skimarke Kästle.

Montag bis Freitag
Heliskiing & Heliboarding

Ein österreichweit einzigartiges Erlebnis mit einer atemberaubenden Abfahrt nach Zug.

Montag bis Sonntag, 9 bis 21 Uhr
Rodelbahn Bergbahn Oberlech

Auf der 1,2 Kilometer langen Strecke kommen Rodelfans täglich von 9 bis 21 Uhr in den Genuss eines rasanten Abenteuers.

Sonntag, 15 Uhr (ab 18. 12.)
Check your Risk

Mit lokalen Experten praxisnah und kostenlos wichtige Inhalte für Freerider kennenlernen und trainieren.

Dienstag, 15.30 Uhr
Whisky-Verkostung

Im Schlegelkopfrestaurant erkunden Whisky-Liebhaber mit fulminantem Blick über Lech edle Tropfen.

Mittwoch, 7.30 Uhr
Frühstart Langer Zug

Vor allen anderen auf einer der steilsten präparierten Skiabfahrten der Welt mit 80 Prozent Gefälle.

Mittwoch, 15 Uhr
Entdeckungsreise Skilifte Lech

Die zweistündige Tour durch das Skigebiet bietet Teilnehmern einen exklusiven Blick hinter die Kulissen der Skilifte Lech.

Donnerstag, 7.45 Uhr
Frühstart Zürser Täli

Frühstart hinab vom Muggengrat mit spannenden Erzählungen eines Fachmanns des örtlichen Liftbetriebs.

Freitag, 18 Uhr
Fondue-Abend am Rüfikopf

Genuss bei schönster Aussicht im Panoramarestaurant am Rüfikopf mit exquisitem Fondue Chinoise.

Aufgrund der beschränkten Teilnehmerzahl wird um Anmeldung gebeten.

Alle Informationen und Anmeldung auf www.wintertainment.at

Das Angebot gilt bei entsprechender Schneelage, Witterung und Öffnungszeiten der dafür notwendigen Bahnen und Lifte im Skigebiet über die gesamte Saison.

WERBUNG

Foto: Anna Stocher

BEST BOTTLE AWARD 2022

MONTAG, 12. DEZEMBER 2022: Die Gewinner des Best Bottle Awards 2022 im Rahmen der Eventreihe Arlberg Weinberg stehen fest. Das Burg Hotel Oberlech konnte mit einer Flasche Comtes de Champagne de Blanks 2008 von Taittinger den ersten Platz erreichen. Das Burg Vital Resort folgt auf dem zweiten Platz mit einer Flasche Cuvée Sir Winston Churchill 2008 von Pol Roger. Über den dritten Platz freut sich das Hotel Almhof Schneider mit einer Flasche Les Pierrières Blanc de Blancs 2017 von Ulysse Collin.

TURMBLASEN IN DER KIRCHE

SAMSTAG, 24.DEZEMBER 2022, MITTERNACHT: Nach der Christmette in der Neuen Kirche Lech findet am Kirchturm das wunderschön besinnliche und eindrucksvolle Turmblasen statt. Die Lecher Turmbläser, ein Blechbläserensemble unter der Leitung von Hans Finner, begleiten die Kirchgänger mit traditionellen und modernen Weihnachtsliedern nach Hause. Das klanglich eindrucksvolle Event wird von vielen Einheimischen und Gästen vor deren Häusern verfolgt und ist für viele ein echtes Winter-Highlight. Ein wunderbarer Ausklang für den Abend!

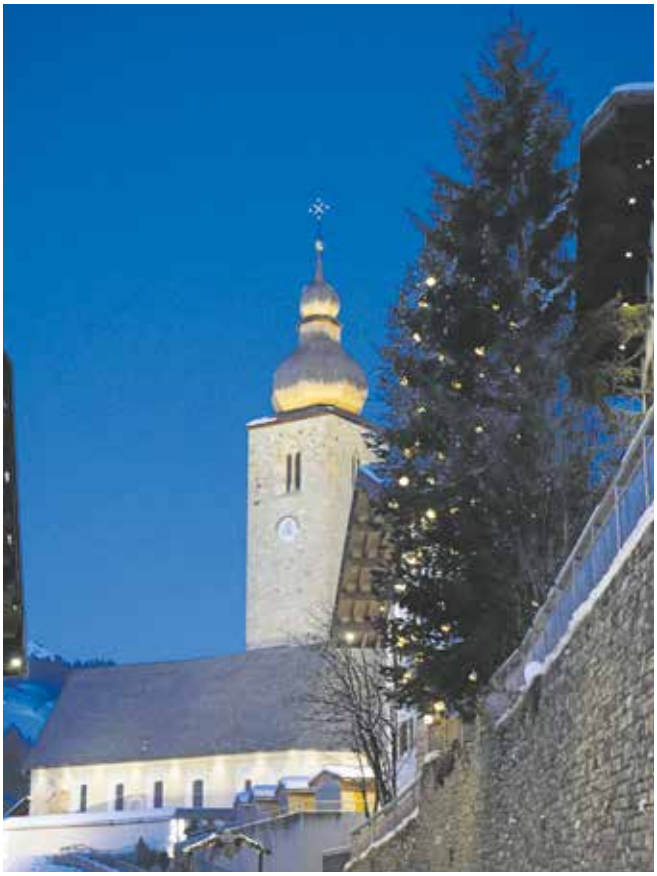


Foto: Shutterstock

WEIHNACHTSMANN IN ZÜRS

SONNTAG, 25. DEZEMBER 2022: Nicht nur die Kinder, sondern auch der Weihnachtsmann freut sich schon wieder auf seinen alljährlichen Besuch in Zürs! Tolle Geschenke hat er natürlich auch wieder für alle dabei. Während der Weihnachtsmann auf dem Weg nach Zürs ist, vertreibt man sich die Wartezeit mit Eislaufen, Kinderpunsch- und Glühweintrinken und anderen netten Sachen. Worauf er sich wieder am meisten freut, sind natürlich ein paar Gedichte und Lieder, die ihm die anwesenden Kinder aufsagen können! Der Weihnachtsmann kommt von 15 bis 16.30 Uhr zum Edelweissplatz, der Sammelplatz der Skischule Zürs.

Fotos: Ingo Pertramer

Die fleischlosen Hochgenüsse von TIAN-Chef Paul Ivić beinhalten alles von der Wurzel bis zum Blatt der Pflanzen und sorgen für Jubel bei Gault&Millau.

ÜBERRASCHENDER HAUBEN-SEGEN

Das legendäre 4-Sterne-Skihotel Edelweiss freut sich über 15,5 Punkte im neuen Gault&Millau.

ZÜRS: Kurz vor Start der zweiten Saison des „TIAN Bistro am Berg“ by Paul Ivić im traditionsreichen 4-Sterne-Skihotel Edelweiss (Zürs) kann sich die Belegschaft über einen Überraschungserfolg freuen: 3 Hauben (15,5 Punkte) im neuen Gault&Millau für das erste und einzige vegetarische Restaurant am Arlberg.

GEMÜSEFLÜSTERER

„Alles schmeckt hier so, wie es sich liest: Hervorragend!“, jubelt der Gault&Millau. „Dem Arlberg, reich gesegnet an Feinschmeckeroasen, hat ein rein vegetarisches Restaurantangebot noch gefehlt“, heißt es im neuen Eintrag des Gault&Millau, der seit November 2022 erhältlich ist. Nun wurde das „TIAN Bistro am Berg“ im bekannten 4-Sterne-Hotel Edelweiss in Zürs am Arlberg als Neueinsteiger mit drei Hauben (15,5 Punkten) ausgezeichnet.

„TIAN-Chef Paul Ivić, auch schon als ‚Gemüseflüsterer‘ tituliert, aus der Ferne und sein Team vor Ort garantieren fleischlosen Hochgenuss. Hier wird alles ‚from leaf to root‘ serviert – das übersetzte ‚from nose to tail‘-Prinzip für Liebhaber der vegetarischen Küche, sprich von der Wurzel bis zum Blatt wird alles von der Pflanze verwendet. Das ‚Sharing Chef’s Garden Menü‘ wird tischmittig zum Teilen angerichtet“, erklärt der neue Gault&Millau das Konzept. Und findet von der „Rote-Rübe-Rose mit Kombucha und Kaffeeöl beziehungsweise Eigelb – geräuchert und confiert – mit Erdäpfel-Espuma und Périgord-Trüffel“ bis zum

„Kokos-Milchreis-Gericht mit Rotkrautsorbet und Orangenkaramell“ Wertungen wie „hervorragend“ und „fulminant“. „Der locker-legere Service servierte die passende Getränkebegleitung mit Weinen abseits vom Mainstream.“ „Wir sind überglücklich, aus dem Stand eine solche Wertung zu erzielen und stolz, diesen Genuss den Gästen unseres Hauses bieten zu können“, so Edelweiss-Geschäftsführer Charly Wiener.

REGIONAL, BIO, SAISONAL

Unter dem Namen „TIAN Bistro am Berg“ wird im Edelweiss in der zweiten Saison im Geschmacks-Universum von Paul Ivić regional, bio und saisonal gekocht. Wie’s die TIAN-Philosophie vorgibt. Übrigens: Im „Edelweiss“ ist auch gut aufgehoben, wen es alternativ mal nach Fleisch gelüstet. Bei Stefan Reichel im soeben neu und tierisch-fantasievoll umgebauten Restaurant. Für danach (oder den ganzen Tag über) gibt’s in einer der berühmtesten Bars am Arlberg, der Edelweiss Bar, edelste Tropfen und angesagte Cocktails.

Foto: Wildwoodhearts

Foto: nussbaumerphotography.com

LECH TRAUT SICH

Wie die Liebe zu Lech zu einer Online-Plattform für Hochzeiten und Liebessachen geführt hat.

LECH: Seit 2019 gibt es die Informationsplattform lechwedding.at – eine digitale Sammelstelle für alle Anbieter in und um Lech für Hochzeiten und allem was dazugehört. Dahinter steckt Sebastian Geiger von Blumen Kopf aus Frastanz, der sich unsterblich in Lech und die vielen Möglichkeiten am Berg verliebt hat. „Ich bin seit einigen Jahren mehrmals die Woche in Lech und war sofort total begeistert von dem Potenzial, das hier versteckt ist. Das Angebot ist einzigartig, die Dienstleister hochkarätig und die Einstellung erfrischend naturverbunden und bodenständig." Dennoch findet Geiger kochen alle ihr eigenes Süppchen und das Angebot war schwer überschaubar. Die zu 100% von den Anbietern und Geiger selbst finanzierte Seite ist nicht gewinnbringend ausgelegt, es geht vor allem um die Präsentation und Repräsentation der Möglichkeiten und Anbieter.

Foto: Nina Bröll

ALLES RUND UM DEN SCHÖNSTEN TAG

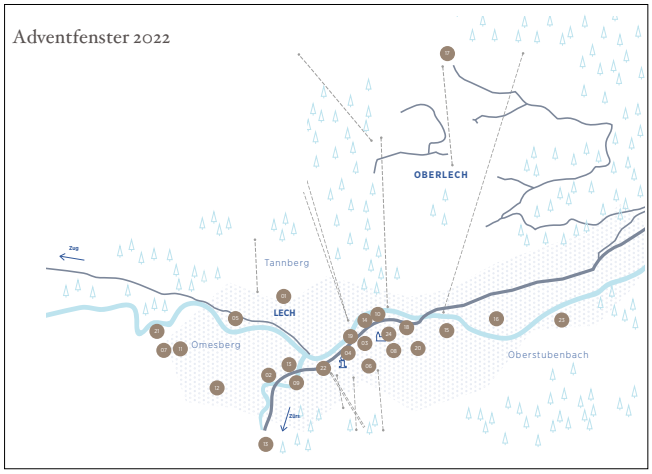
Eine Vielzahl an Möglichkeiten für Brautpaare, die sich in der Idylle der Berge das Ja-Wort geben und sich eine Location von Top-Qualität wünschen, findet sich auf lechwedding.at. Die Informationsplattform bündelt erstklassige Angebote von Fotografen über freie Trauredner bis hin zu Hochzeits-DJs und atemberaubenden Locations. Die Angebote sind einzeln buch- und kombinierbar und bei Bedarf finden sich über die Plattform auch Hochzeits- und Eventplaner, die alle anfallenden Arbeiten erleichtern.

SLOW FLOWERS

Blumen Kopf lässt seit 70 Jahren Pflanzen auf den Frastanzer Feldern wachsen und Hochzeitslocations erblühen. Der Familienbetrieb setzt ausschließlich auf den nachhaltigen Schnittblumenanbau und produziert saisonale Schnittblumen in Bio-Qualität. Auf den Import wird komplett verzichtet. Darin sieht Sebastian Geiger, der den Familienbetrieb in dritter Generation führt, den Sinn seines Berufs. „Nach Hochzeiten sammeln wir den Blumenschmuck wieder ein, kompostieren ihn sorgfältig und schaffen so einen nachhaltigen Nährboden für weitere blumige Dekorationen.

Durch die Blume gesagt: Dadurch wird auch der Tag nach der Hochzeitsfeier zum Highlight und zum Sinn unserer Arbeit." Dieser nachhaltige Ansatz stößt in Lech auf Begeisterung und viele Gleichgesinnte. Ganz unprätentiös und flexibel präsentieren sich die vielen Anbieter, die Wünsche wahr werden lassen.

Mehr auf **www.lechwedding.at**



STRAHLENDE DEKO: DAS LECHER ADVENTFENSTER

Lecher Adventfenster – ein alter Brauch in neuem Glanz.

LECH: Adventzeit in Lech. Der Schnee knirscht unter den Füßen, die verschneite Winterlandschaft strahlt Geborgenheit aus und das warme Licht der Häuser leuchtet in die Dunkelheit. Nach dem Skifahren bietet es sich jetzt ganz besonders an, einen Spaziergang durch den wunderschönen Ort zu machen, denn der alte Brauch der Lecher Adventfenster bringt auch dieses Jahr wieder Helligkeit in die dunkle Jahreszeit.

PRACHTVOLL ERLEUCHTET

Der alte Lecher Brauch der Adventfenster hält auch heuer wieder im wunderschönen Lech eindrucksvoll Einzug. In den 24 Tagen des Advent „öffnet" sich täglich ein schön geschmücktes und beleuchtetes Fenster an ausgewählten Orten und verwandelt das Dorf nach und nach in einen wunderschönen Adventkalender. Ab 17 Uhr können jeden Tag im Dezember die weihnachtlichen Motive bestaunt werden. Das letzte Fenster öffnet sich am Weihnachtsabend in der Neuen Kirche in Lech. Unbedingt vorbeispazieren und staunen!

Die Adventfenster im Überblick

01. 12. Pension Alpenfluh
02. 12. Haus Wallis
03. 12. Kindergarten Lech
04. 12. Lech Zürs Tourismus
05. 12. Mats Lech Alpenquartier
06. 12. Hotel Montfort
07. 12. Lech Lodge
08. 12. Schule Lech
09. 12. Hotel Gotthard
10. 12. Dorfhus und Lechwelten
11. 12. Appartement Omeshorn
12. 12. Hotel Lärchenhof
13. 12. Hus Nr.8 & Hotel Edelweiss
14. 12. Raiffeisenbank Lech
15. 12. Huber Hus
16. 12. Haus Kirchblick
17. 12. Hotel Mohnenfluh
18. 12. Haus Sandhof
19. 12. Die Krone von Lech
20. 12. Hotel Alpenland
21. 12. Omesberg Hütten
22. 12. Hotel Post
23. 12. Pension Walkerbach
24. 12. Neue Kirche Lech

ES WIRD WIEDER GESTROLZT

Schwungvoller Saisonauftakt für das traditionsreiche Sport- und Modehaus am Arlberg.

LECH: Auf den schneebedeckten Hängen des Arlbergs die neusten Skitrends selbst austesten – das ermöglichte Strolz seinen Kunden am 8. Dezember bei perfektem Winterwetter. Das exklusive Sport- und Modehaus stellte verschiedenste Spitzenmodelle der Marken Blizzard, Atomic/Volant, Head, Black Crows, Stöckli und Golden Eagle zum Testen zur Verfügung. „Es freut uns, dass wir so viele Interessierte bei unserem Event begrüßen und unsere Kompetenz im Bereich des Wintersports wieder einmal beweisen durften. Wir haben einige vielversprechende Trends ausgewählt, die uns in den kommenden Wintern begleiten werden und die wir unseren Gästen näherbringen konnten. Die Veranstaltung war ein gelungener Ausklang für unser 101. Firmenjahr“, zeigt sich Olivia Strolz, Geschäftsführerin der Strolz GmbH, begeistert.

ABENDLICHER SHOPPING-AUSKLANG

Im Anschluss lud das Unternehmen zu einem Evening-Shopping im Modehaus ein. Die Besucher konnten sich mit regionalem Fingerfood stärken, während sie durch die aktuellsten Kollektionen stöberten, die direkt von den Laufstegen der Welt kommen und nun in Lech erhältlich sind. War das perfekte Outfit gefunden, illustrierte Künstlerin Nadja König die Gäste darin gekonnt live vor Ort. In diesem Rahmen fand außerdem die Vorstellung des neuen „Tecnica x Strolz“-Skischuhs statt.

ELEGANZ AM BERG

Das Sport- und Modehaus Strolz in Lech am Arlberg feiert heuer sein bereits 101-jähriges Firmenbestehen. Den Grundstein für eine einzigartige Erfolgsgeschichte legte 1921 Ambros Strolz Senior mit einer Schuhwerkstatt .Heute wird das Unternehmen in vierter Generation von Olivia Strolz geführt. Neben den hauseigenen Skischuhen gilt Strolz als international renommiertes Sport- und Modehaus und ist viermal in Lech Zürs vertreten.

Mehr auf **www.strolz.at**

Informationen

Sporthaus Strolz
Dorf 116
6764 Lech am Arlberg
Tel.: +43 5583 2361
E-Mail: sporthaus@strolz.at

ZÜRS – LECH – OBERLECH – ZUG

Gesponserte Informationen über Restaurants, Bars, Clubs, Shoppingmöglichkeiten, Skiverleih und vieles mehr.

WOHIN IN ZÜRS

1 „Die Ente von Zürs"
Österreichs kleinstes Hauben-Restaurant im Hotel Albona Nova, 84 Punkte Falstaff, modern/kreativ, Reservierung erbeten, T +43 5583 2341

2 Club Robinson
Alpenrose Zürs

3 Sporthotel Enzian
Squash-Badminton-Court, Sonnenterrasse, Enzianstube, À la carte Restaurant Enzian Stube, Sonnenterrasse, T +43 5583 2242-0

4 Sporthaus Strolz
Verleih, Ski-Service, Sport & Mode, T +43 5583 3555

5 Hotel Edelweiss
ACHTUNG: Sie sind im Begriff sich frisch zu verlieben! Edelweiss Restaurant: neu und tierisch täglich ab 19 Uhr, Edelweiss Bar: täglich 11 bis 1 Uhr, TIAN Bistro am Berg: ab 17. Dezember 2022 #staysexy

i Information
E Eislaufplatz
PZ Polizei

Drohnenbild: Arlberg.at/Stiplovsek

Drohnenbild: Arlberg.at/Stiplovsek

WERBUNG

WOHIN IN LECH

1 Café Fritz – Konditorei
Restaurant à la carte, eigene Konditorei, bis 23 Uhr geöffnet, Mittwoch Ruhetag (außer Weihnachten und Silvester), Sonnenterrasse, T +43 5583 2650

2 Boutique-Hotel Schmelzhof
Gittis Esszimmer, abends Fondue/Raclette/à la carte. „Die Blaue Bar", nachmittags Bistro auf der Sonnenterrasse, www.schmelzhof.at, T +43 5583 3750

3 Panoramarestaurant Rüfikopf
Das Ausflugsziel für Fußgänger, Winterwanderer und Sonnenanbeter, jeden Freitag Fondue-Abend. Bergstation Rüfikopfbahn, T +43 5583 2336-278, www.ruefikopf.at

4 Schlegelkopf Restaurant/Bar
So schmeckt Beaver Creek, Hakuba, Kampen & Lech, jeden Dienstag Whisky-Verkostung. Bergstation Schlegelkopfbahn, T +43 5583 30884, www.schlegelkopf.at

5 Rud-Alpe
Hüttenzauber in Perfektion. Dienstag und Donnerstag Hütten-Genussabend, Freitag ab 15 Uhr Live-Acts, beleuchteter Winterwanderweg, T +43 5583 41825, www.rud-alpe.at

6 Restaurant Walkerbach
Wir kochen für Sie österreichische Schmankerln und Klassiker! Ab 18 Uhr geöffnet, Dienstag Ruhetag. Tischreservierung T +43 5583 2519 oder www.walkerbach.at

ÄRZTE/APOTHEKE
20 Dr. Muxel (Allgemeinmedizin und Hausapotheke)
20 Dr. Beiser (Allgemeinmedizin und Hausapotheke)
20 MRI diagnostic am arlberg

BANKEN
21 Raiffeisenbank Lech, T +43 5583 2626
22 Hypo Vorarlberg Bank AG, T +43 50 414 3800

LEBENSMITTEL
23 SPAR-Supermarkt Filomena, Mo. bis Fr. 7.30 bis 19.30 Uhr, Sa. 7.30 bis 18 Uhr, So. und Feiertag 14 bis 18 Uhr

KINDERBEKLEIDUNG UND KINDERSPIELSACHEN
24 Sporthaus Strolz, T +43 5583 2361-36

MODEBEKLEIDUNG
24 Sporthaus Strolz, T +43 5583 2361-47 oder DW 42

TRACHTENMODE
24 Sporthaus Strolz, T +43 5583 2361-27

SCHUHE
24 Sporthaus Strolz, T +43 5583 2361-55

SCHUHREPARATUREN
24 Sporthaus Strolz, T +43 5583 2361-52

GESCHENKE
23 SPAR-Supermarkt Filomena, Mo. bis Fr. 7.30 bis 19.30 Uhr, Sa. 7.30 bis 18 Uhr, So. und Feiertag 14 bis 18 Uhr
24 Sporthaus Strolz, T +43 5583 2361-43

SPORTBEKLEIDUNG UND SPORTARTIKEL
24 Sporthaus Strolz, T +43 5583 2361-50
30 Intersport Arlberg, Rüfikopfbahn T +43 5583 30934 420
32 Skiservice Strolz, T +43 5583 2361-25
33 Intersport Arlberg, Schlosskopfbahn T +43 5583 30934-410
34 Intersport Arlberg, Sporthaus T +43 5583 30934-400

SKISERVICE UND -VERLEIH, DEPOT
30 Intersport Arlberg, Rüfikopfbahn T +43 5583 30934 420
31 Filomena Strolz, T +43 5583 2361-179
32 Skiservice Strolz, T +43 5583 2361-21
33 Intersport Arlberg, Schlosskopfbahn T +43 5583 30934-410
34 Intersport Arlberg, Sporthaus T +43 5583 30934-400

WEITERES
i Information
GA Gemeindeamt
PZ Polizei
P Postamt
S Skischule
SP sport.park.lech

WOHIN IN OBERLECH

1 Hotel Salome
Große Sonnenterrasse, SB-Restaurant, T +43 5583 2306

2 Burg Hotel
Burgtreff, Lechtalerstubn, T +43 5583 2291

3 Burg Vital Resort *****S
Hotel, Griggeler Stuba, 97 Falstaff, luxus/high end, 4 Hauben, T +43 5583 3140

4 Sonnenburg ***
Restaurant, Hotel, Textur, Schüna (Crêperie), T +43 5583 2147

mit dem Auto erreichbar

Drohnenbild: Arlberg.at/Stiplovsek

WOHIN IN ZUG

1 Alphorn
Gasthof, gut bürgerliche Küche, gemütliche Atmosphäre, Dienstag Ruhetag, T +43 5583 2750

2 Gasthof Auerhahn
Bodenständige Küche, Fondue, täglich geöffnet von 11.30 bis 15 Uhr und von 18 bis 23 Uhr, T +43 5583 2754

3 Balmalp
Aufheizender Club-Sound an der neuen Außenbar und Moët & Chandon Champagner Lounge, Bergstation Zugerbergbahn, T +43 5583 3312, www.balmalp.at

4 Rote Wand Stuben
Willkommen im historischen Herzstück der Roten Wand, wo neben dem legendären Rote Wand Fondue auch beste alpine Küche serviert wird. Täglich 12 bis 15 Uhr und 18 bis 22 Uhr. Nur mit Onlinereservierung: https://www.rotewand.com/gourmet/rote-wand-stuben/

5 Rote Wand Chef's Table
Gourmet-Hotspot am Arlberg, unvergessliche und im Alpenraum einzigartige Menükreationen von Julian Stieger und Team. Mittwoch und Donnerstag 20 Uhr, Freitag bis Sonntag 16.30 Uhr und 20 Uhr. Nur mit Onlinereservierung: https://www.rotewand.com/gourmet/rote-wand-chefs-table/

6 Moët – Champagnergondel
Die exklusive Gondelfahrt mit der Zugerbergbahn wird für Fußgänger, Genussliebhaber, Wintersportler oder für individuelle Anlässe zu einem prickelnden Highlight!

Buchung: Skilifte Lech: T +43 5583 2332 oder events@bergbahnen-lech.at, www.balmalp.at

Drohnenbild: Arlberg.at/Stiplovsek

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.

Raiffeisenbank Lech am Arlberg

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