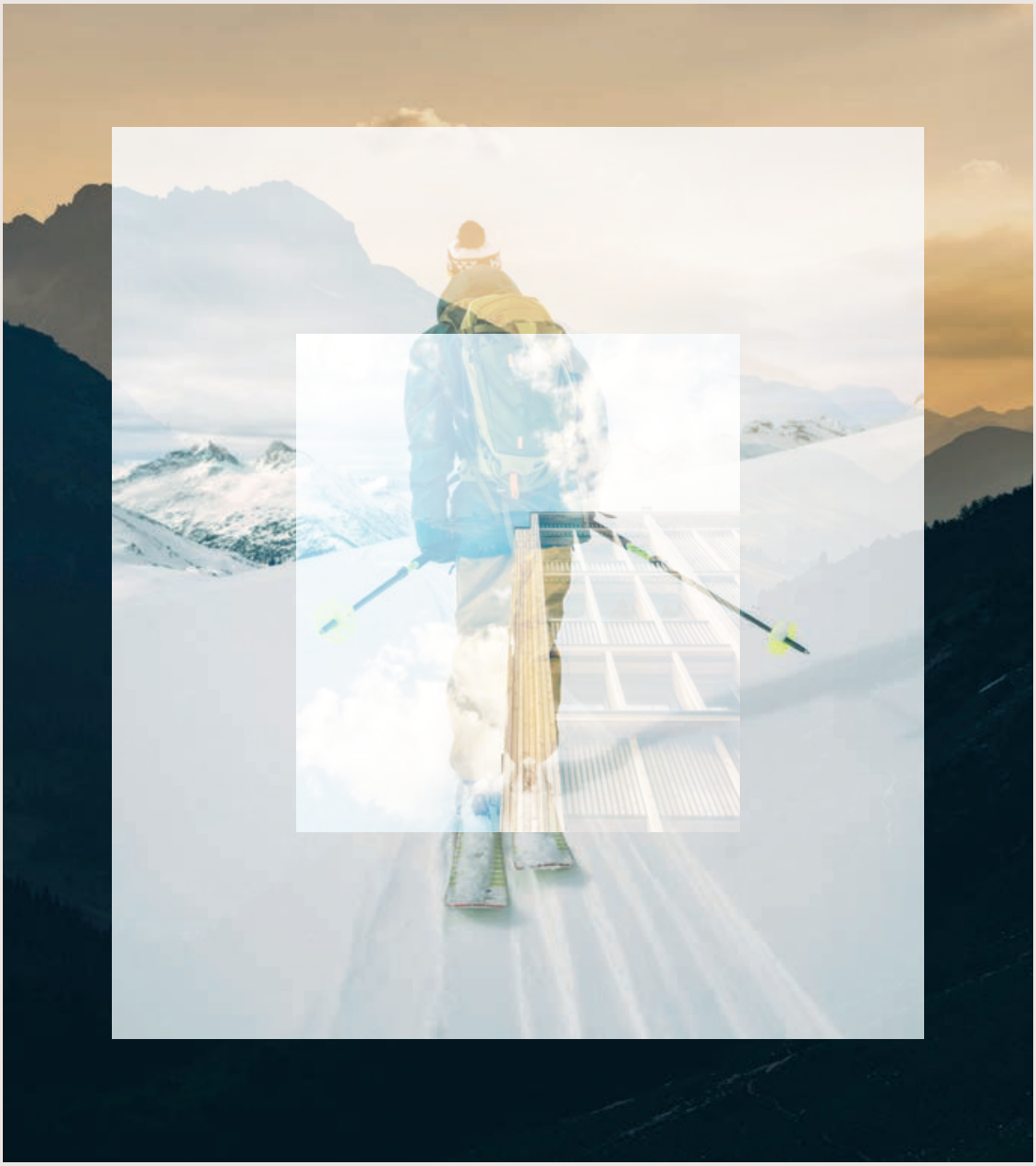
# ZeitRaum



Die heimlichen Königinnen von Lech

Neu ab 2024: Die Lechwelten

Golfen entlang des Lechs

Das Tanzcafé im Portrait

Fine Wine(ing) am Arlberg

Allein im Biwak auf 2.345 m

**Mehr Raum. Mehr Zeit.**

LUXUS IN VOLLENDUNG

RANGE ROVER

landrover.de | landrover.at

# Editorial

**Liebe Leserin, lieber Leser,**

**es freut mich sehr, dass Sie die neue Ausgabe von ZeitRaum in Händen halten und somit unser schönes Lech Zürs wieder ein Stück weit näher kennenlernen können. Natürlich gibt es auch Neues zu berichten.**

**Mit großer Vorfreude sehen wir der Eröffnung der „Lechwelten“ und des „Dorfhus“ im Juni 2024 entgegen. Das Gebäude-Ensemble wird in mehrerlei Hinsicht ein einladender Ort der Begegnung werden – für die Gemeindebürger:innen wie auch für unsere Gäste. Aufschlussreiches zu dessen Konzeption und Gestaltung erfahren Sie im Interview mit dem verantwortlichen Architekten Christian Matt.**

**Als idealer Rahmen für Veranstaltungen aller Art werden die Lechwelten den Ruf von Lech Zürs als attraktiver Gastgeber von Kongressen und Tagungen stärken. Maßgeblich zu diesem beigetragen hat das bereits seit 1997 in unsere Höhenregion ladende renommierte Philosophicum Lech. Es zeugt ebenso wie das Literaricum Lech sowie Impact Lech von unserer sommerlichen Devise „Denken am Berg“. Passend dazu gibt in diesem Heft die Philosophin Eva von Redecker wertvolle Gedankenanstöße, etwa zur grundlegenden Bedeutung einer erfüllten Zeit sowie zum Glücksempfinden durch die Verbundenheit mit der Natur.**

**Diese Themen spiegeln sich in weiteren Beiträgen wider. Wie in jenem zum Golfplatz im Zugertal, bei dem die sanfte Einbettung in die Landschaft die Maxime war. Auch dass mit dem neuen Kleinwasserkraftwerk ein weiterer wichtiger Schritt hinsichtlich Nachhaltigkeit gesetzt wurde, ist ein erfreulicher Aspekt.**

**„Zeit in Verbundenheit ist potenzierte Zeit“, betont Eva von Redecker. In diesem Sinne möchten wir – und möge auch die Lektüre – dazu beitragen, dass Sie sich mit unserer wunderbaren Heimat verbunden fühlen.**

**Herzlich,**

**Hermann Fercher**
**Direktor der Lech Zürs Tourismus GmbH**

# Inhalte

## ZeitRaum

**Seite 6**
**Ein neues Verständnis von Freiheit**
Interview mit Eva von Redecker

**Seite 12**
**Die heimlichen Königinnen von Lech**
Herta Strolz, Lore Schneider und Helga Lucian

## LebensRaum

**Seite 17**
**Let it flow!**
Orte der Lebensenergie entdecken

**Seite 24**
**Ein Kick in die Zukunft**
Interview mit dem Architekten der neuen Lechwelten

**Seite 28**
**Objekte mit Geschichten**
Schöne Stücke aus drei Häusern

**Seite 32**
**Mit der Kraft des Wassers**
Über das neue Kleinwasserkraftwerk

**Seite 34**
**Wissenswertes**
aus dem Lebensraum

## BewegungsRaum

**Seite 37**
**Die Bubenrunde von Lech**
Ein Skitag am Arlberg

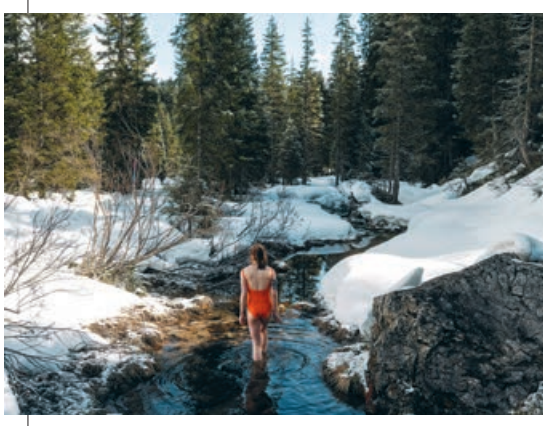
**Seite 42**
**Wenn der Architekt ein Fluss ist**
Golfen entlang des Lechs

**Seite 46**
**Sunny side up!**
Sonnenhänge von Lech Zürs

**Seite 48**
**Weil jede Schneeflocke zählt**
Was machen eigentlich Pistenraupen?

**Seite 50**
**Berge im Lichtspiel**
Illustrative Kunstdrucke

**Seite 54**
**Wissenswertes**
aus dem Bewegungsraum



# Inhalte

## GenussRaum

**Seite 57**
**Dolce Vita auf Arlbergerisch**
Terrassenguide für Oberlech

**Seite 62**
**Feuer, Flamme, Freiheitsgefühle**
Neun Grillplätze in und um Lech Zürs

**Seite 66**
**Die Geschmäcker der Partnerorte**
Baby Back Ribs aus Beaver Creek

**Seite 68**
**Fine Wine(ing) am Arlberg**
Wo man schön auf ein Achterl gehen kann

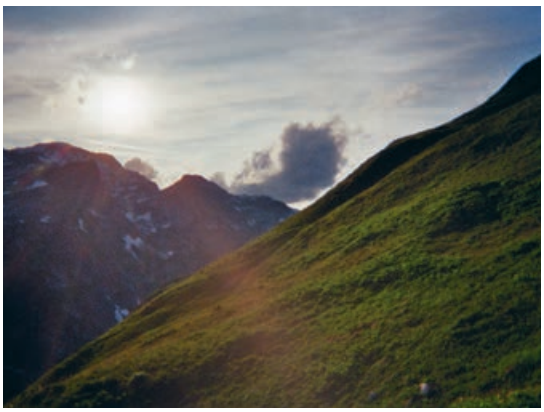
**Seite 72**
**Wissenswertes**
aus dem Genussraum

## DenkRaum

**Seite 75**
**Alleine ist man immer mit sich**
Eine Nacht im Biwak auf 2.345 m

**Seite 80**
**Wissenswertes**
aus dem Denkraum

**Seite 82**
**Von der Kunst aus dem Plan zu fallen**
Kolumne von Martina Strolz



## KulturRaum

**Seite 85**
**Der Berg macht die Musik**
Das Tanzcafé Arlberg im Portrait

**Seite 92**
**Vom Putzen – innen, außen, überall**
Blitzblank im Lechmuseum

**Seite 96**
**Das Schuhmacher-Urgestein**
Werner Albrecht im Portrait

**Seite 102**
**Wissenswertes**
aus dem Kulturraum

**Seite 90**
Winter Events 2023/24

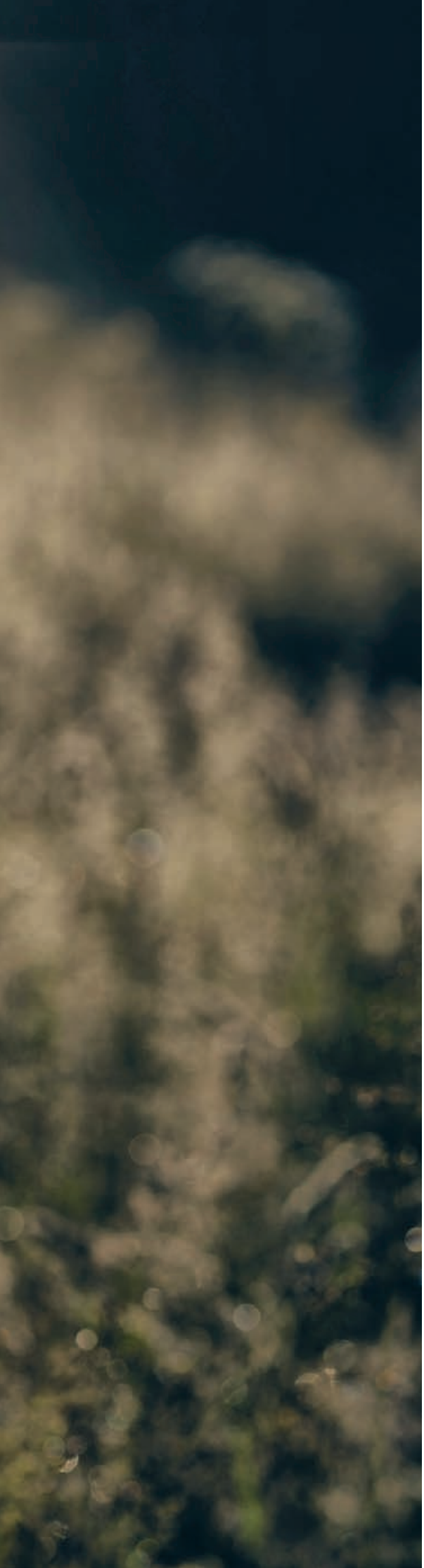
**Seite 103**
Sommer Events 2024

**Seite 104**
Impressum

# „Je lebendiger die Welt, desto größer ist die Chance auf erfüllte Zeit“

**Die Philosophin Eva von Redecker gilt als eine der stärksten Stimmen der Gegenwart. In ihrem aktuellsten Buch „Bleibefreiheit“ skizziert sie ein neues Verständnis von Freiheit, bei dem erfüllte Zeit ohne die oft zitierte „Fear of missing out“ (FOMO) eine wesentliche Rolle spielt. Warum Reisefreiheit und Bleibefreiheit keine Gegensätze sind, was uns Krabbeltiere in der Erde über Unendlichkeit lehren und welche Kraft in Erlebnissen steckt, bei denen wir feststellen, dass es Dinge gibt, die größer sind als wir selbst – über das und mehr spricht sie im Interview.**

Interview: Martha Miklin





**Sie setzen sich in Ihrem neuen Buch „Bleibefreiheit“ mit dem Freiheitsbegriff auseinander und schlagen vor, Freiheit nicht räumlich, sondern zeitlich zu denken. Was meinen Sie damit?**

EVA VON REDECKER: Wir denken Freiheit spontan immer erstmal räumlich als Bewegungsfreiheit, und das hat auch gute Gründe. Aber wenn man sich die eigene Freiheit, wie auf einem Spielbrett, nur als Abwesenheit von Hindernissen vorstellt, dann fällt eine ganz wichtige Dimension aus dem Blick: nämlich die Dimension der Zeit, also die Frage, wie sich unser Leben weiter vollzieht. Wir bemerken dann nicht die Unfreiheit, die wir uns vielleicht einhandeln, weil wir uns in einem Moment auf eine Art bewegen, die uns im nächsten Moment wieder den Weg abschneidet. Menschen sind zeitliche Wesen, das ist etwas, was uns zutiefst ausmacht. Und darum habe ich mich gefragt, ob man Freiheit nicht auch als Verfügbarkeit von Zeit denken kann. Bleibefreiheit ist demnach die Möglichkeit zu bleiben, aber auch gehen zu können.

**Lech Zürs ist ein Ort, an den viele reisen – bzw. an den nur jene reisen können, die auch Reisefreiheit haben. Wie verhält sich die Reisefreiheit zur Bleibefreiheit?**

Die beiden Vorstellungen sind aufeinander verwiesen: Die Bleibefreiheit setzt die Reisefreiheit voraus, denn wenn Sie nicht weg können, dann haben Sie keine Bleibefreiheit, sondern Bleibezwang. Bloßes Bleiben ist keine Freiheit, es muss eben ein freiwilliges Bleiben sein und das hat man nur, wenn es die Möglichkeit zum Weggehen gäbe. Andersrum scheint es mir auch so zu sein, dass die Bewegungsfreiheit eigentlich nur etwas wert ist, wenn Sie auch hätten bleiben können. Wenn Sie fliehen müssen, dann machen Sie nicht von Ihrer Bewegungsfreiheit Gebrauch, sondern dann bringen Sie sich mit Mühe und Not in Sicherheit. Und wenn Sie Bewegungsfreiheit haben, aber nicht irgendwo ankommen, wo Sie bleiben können, dann ist die bloße Erlaubnis weiterzuziehen noch überhaupt kein Gewinn.

**Zur Reisefreiheit passt auch der oft verwendete Begriff der Wanderlust. Ist es nicht ein menschliches Bedürfnis, die Welt erforschen zu wollen? Auch im „klassischen“ Sinn, also räumlich?**

Wie gesagt schließen sich Reise- und Bleibefreiheit nicht aus. Ich habe gar kein Interesse daran, die Wanderlust schlechtzureden. Das, worauf ich eher beharren will, wäre, dass es fatal ist, die zeitliche Dimension aus dem Blick zu verlieren. Also sich zu fragen, welche Art von Wanderlust erlaubt mir – und den mir Nachfolgenden – das Weiterwandern? Und welche zerstört gewissermaßen die Pfade, auf denen wir wandern?

**Die alleinige Verfügbarkeit von Zeit bedeutet nicht automatisch Freiheit, auch die Qualität der Zeit ist ausschlaggebend. Sie sprechen von „erfüllter Zeit“ und definieren sie als: „vollauf mit dem beschäftigt sein, was sich bietet, aber auch nicht zu fürchten, etwas anderes zu verpassen“. Anders ausgedrückt: im Flow sein ohne „Fear of missing out“. Aber ist nicht auch der Ort ausschlaggebend für die Qualität der Zeit, die man dort haben kann?**

Freiheit ist zutiefst ortsabhängig. Meiner Meinung nach liegt die Quelle unserer Freiheit immer auch außerhalb unserer selbst – und deswegen ist es so wichtig, was wir anstellen mit der Welt. In dem Sinne sehe ich mich nicht in der stoischen Tradition, die die innere Freiheit betont, weil ich das für ein vollkommen falsches Verständnis der menschlichen Existenz halte. Je lebendiger die Welt um einen herum ist, desto größer ist die Chance, erfüllte Zeit genießen zu können, weil es mehr Möglichkeiten der Bezugnahme gibt und auch, etwas neu anzufangen. Je diverser eine Welt ist, je verschiedenere Angebote von Lebendigkeit es darin gibt, desto größer die Freiheit. Und gleichzeitig sind wir auch Teil der natürlichen Welt und müssen uns in unseren Lebensvollzügen erholen und wiederherstellen können auf Arten, die feste materielle Bedingungen haben. Eine Welt ohne saubere Luft und sauberes Wasser »

ist eine unfreiere Welt. Und das ist so schwer in den Blick zu bekommen mit einem Freiheitsverständnis, das immer nur im Moment ansetzt – und die Freiheit im eigenen Eigentum und nicht in der gesamten lebendigen Umwelt sucht.

**Freiheitsgefühle entstehen oft beim Wandern, Skifahren, in der Natur sein. Also bei Erlebnissen, die nichts mit Konsum oder Eigentum im klassischen Sinn zu tun haben. Warum ist das so?**

Ein wichtiger Effekt davon, dass wir endliche zeitliche Wesen sind, ist, dass wir uns unser Leben in Geschichten vergegenwärtigen. Die Frage, die sich oft am Ende des Lebens stellt, nämlich ob das Leben sinnvoll oder richtig gewesen ist, lässt sich eher durch tiefgreifende Erfahrungen und Erinnerungen, die man in Geschichten bewahren kann, bejahen als durch Besitz und Eigentum, den man sowieso nicht mitnehmen kann. Der Konsum hat eine gewisse Struktur: Man hat ein sehr großes Verlangen danach, etwas zu haben, was man jetzt gerade nicht hat. Aber die Freude daran hat eine sehr kurze Verfallszeit und letztlich werden viele der Dinge, die man sich aneignet, gar nicht zur dauerhaften Basis der eigenen Freiheit. Und die, die es werden, sind Teil der erfüllten Zeit, von der ich spreche. Dinge, die wirklich langfristig Bedürfnisse erfüllen und Teil der eigenen Lebensgeschichte werden.

**Zur Kraft von Erlebnissen passt auch folgendes Zitat des Autors Matt Haig: „The sky isn't more beautiful if you have perfect skin. Music doesn't sound more interesting if you have a six-pack. Dogs aren't better company if you're famous. Pizza tastes good regardless of your job title. The best of life exists beyond the things we are encouraged to crave."**

Ja, das passt sehr gut. Es gibt auch diese wunderschöne Formulierung, sich in etwas zu verlieren und dabei die Zeit zu vergessen. Und ich glaube, dass das einen ganz wichtigen Teil unserer Existenz und unserer Freiheit ausmacht, weil man sich selbst überschreitet hin zu einer Handlungsfähigkeit, die man mit sich allein gar nicht hätte. Mit dem Sternenhimmel oder dem Hund kann man Erfahrungen machen, die größer sind und die sich auch jenseits messbarer und vergleichbarer Bewertungskriterien abspielen. Man fragt sich weder ob man gut genug ist noch vergleicht man sich. Ein solcher erfüllter Moment ist kein Mittel zum Zweck, sondern er trägt den Zweck in sich selbst. Das ist voll gelebtes Leben. Und: Die Möglichkeit, dass man Zeit teilen kann, ohne dass diese Zeit verloren ist, ist eine wunderschöne Vorstellung. Im Alltag fragt man sich oft: Wem widme ich meine Zeit, wann habe ich mal Zeit für mich? Aber dann gibt es eben diese Erfahrung, dass geteilte Zeit keine verlorene Zeit ist. Und darin steckt auch ein Versprechen, nämlich dass die zeitliche Freiheit kein Nullsummenspiel ist. Zeit in Verbundenheit ist potenzierte Zeit.

**Lässt sich diese Verbundenheit auch durch Naturerlebnisse herstellen?**

Ich glaube, dass das in ganz starken Maß der Fall ist. Wir sind evolutionär in der Natur entstanden und materiell von ihr abhängig, aber wir sind auch in unserem Glücksempfinden ganz stark auf sie geeicht. Ich finde es immer wieder überraschend, wie weit verbreitet der Sinn für Naturschönheit ist – auch unter Menschen, die eher urbane Typen sind und trotzdem dieses Staunen haben und diesen Frieden empfinden, der einen in einem intakten Grünen überkommt. Und das ist auch bewiesen, denn »

**Ich fand es wunderschön, ich habe noch nie in so einer Höhe Gedanken ausgetauscht. Und das hat noch mal zur Konzentration beigetragen.**

es gibt Forschungen, die zeigen, dass das Stresslevel sinkt und das Immunsystem gestärkt wird, wenn man im Wald ist. Dem entsprechend entsteht inneres Glück. Nur: Das Wahnwitzige an unserem weltgeschichtlichen Moment ist, dass dieses Glück nicht mehr für selbstverständlich genommen werden kann. Wir haben plötzlich die Zerbrechlichkeit dessen vor Augen, was uns Glück bringt und müssen aktiv daran arbeiten, uns dieses Glück zu erhalten.

**Der Lichtkünstler James Turrell, der den Skyspace-Lech gebaut hat, hat gesagt: „I like to use light as a material, but my medium is actually perception. I want you to sense yourself sensing – to see yourself seeing." Er setzt die Wahrnehmung der Welt in Bezug zur Selbstwahrnehmung und ermöglicht ein Erlebnis, bei dem man das Gefühl hat: Da draußen gibt es etwas Größeres.**

Das ist ein wunderschönes Beispiel dafür, dass wir in unserem Nachdenken über Freiheit einen Verweis auf die Unendlichkeit beibehalten müssen. Besitzanhäufung oder auch die Fantasie, selbst unendlich lange leben zu können, scheinen mir schlechte Orte zu sein, um diese Unendlichkeitssehnsucht unterzubringen. Sich selbst sehend zu sehen ist eine gute Art, das menschliche Bewusstsein zu beschreiben. Das ist wie beim Friseur: Man guckt in einen Spiegel, aber hinter einem ist auch ein Spiegel. Dann hat man Unendlichkeit und die geht auch nicht mehr weg, man sieht sich sehend in unendlich vielen Situationen. Im menschlichen Geist ist eine Öffnung zur Dimension der Unendlichkeit. Der Sternenhimmel ist in der Philosophie oft ein Beispiel für die Unendlichkeit, aber wir sind auch unendlich verwoben in zeitliche Kreisläufe von Ökosystemen – und das konfrontiert uns meiner Meinung nach auch mit einer Unendlichkeit des Lebens. Insofern öffnen auch alle Krabbeltiere im Boden unsere Wahrnehmung hin auf Unendliches. Und ich glaube, sich dem widmen zu können und dafür Zeit zu haben, ist mitunter das höchste Glück.

**Das Philosophicum im Lech, bei dem Sie dieses Jahr dabei waren, widmet sich seit 26 Jahren dem Denken. Wie haben Sie den Ort erlebt?**

Ich fand es wunderschön, ich habe noch nie in so einer Höhe Gedanken ausgetauscht. Und das hat noch mal zur Konzentration beigetragen. Andererseits ist Lech auch ein Ort, wo einem die ökologischen Veränderungen vor Augen stehen, nachdem es im Winter immer weniger Schnee gibt. Die Mischung ist interessant: Im Winter skifahren, im Sommer denken. Mit dem Blick auf die Berge hat man so schön vor Augen, dass es Dinge gibt, die größer sind als man selbst. ↵

**Philosophin**
**Eva von Redecker**

→ Philosophin, Autorin, seit April 2023 feste Kolumnistin des „Philosophie Magazin" und Moderatorin der Gesprächsreihe „Eva and The Apple" am Schauspiel Köln

→ Ihr jüngstes Buch, „Bleibefreiheit" (S. Fischer, 2023), nimmt sich angesichts der ökologischen Krise des Freiheitsbegriffs an und schlägt vor, diesen in Zukunft vermehrt zeitlich anstatt räumlich zu verstehen.

# Die heimlichen Königinnen von Lech

## Eine Hommage an die Lecher Frauen der Aufbauzeit

Text: Magnus Walch

**Wer heute nach Lech Zürs kommt, findet sich in einem der renommiertesten und exklusivsten Tourismusorte der Welt wieder. Man sieht atmosphärische Hotels, charmante Gourmet-Restaurants, hervorragend kuratierte Geschäfte und ein Skigebiet, das seinesgleichen sucht.**

Was man jedoch nicht sieht, sind der Pioniergeist, die Mühen und der Einsatz, die hinter dem Aufbau von alledem stehen. Es waren insbesondere Frauen, die diese Entwicklung prägten. Frauen, die in Lech geboren und aufgewachsen sind, und Frauen, die von zuhause wegzogen, um hier ihr Glück zu finden. Viele wollten nur für eine Wintersaison kommen. Geblieben sind sie oft ein Leben lang.

Sie war entbehrungsreich, die Aufbauzeit. Geprägt von Veränderungen, Unsicherheit und Herausforderungen. Abwarten und hoffen? Keineswegs. Die Lecher:innen ergriffen die Chance des aufkommenden Tourismus. Man begann mit dem Bau von Gasthöfen und Pensionen, ordnete dem Wohl der Gäste alles unter. Sogar die eigenen Betten wurden vermietet. Was die Frauen dieser Generation antrieb? Ziele und Visionen. Helga Schneider, Seniorchefin des Hotel Arlberg, bringt es auf den Punkt: „Unsere Generation hat mit wenig Geld, aber viel Fleiß, Zuversicht und Risikobereitschaft mit dem Bauen begonnen – in der Hoffnung, etwas Neues für die Zukunft zu schaffen."

Stellvertretend für diese Generation werfen wir einen Blick zurück auf das Leben dreier Frauen, die die Entwicklung von Lech maßgeblich mitgestaltet haben, und von denen wir im vergangenen Jahr Abschied nehmen mussten. Was bleibt ist die Erinnerung an ihre unermüdliche Tatkraft, ihre Herzlichkeit und ihre Lebensfreude. ↵

„Tuascht nix eini, kimmt nix aussi“

# Herta Strolz

* 10.06.1934 † 17.01.2023

**Charmant, offen und herzlich.**

Eine Frau, die für ihren Beruf, ihre Familie und ihre Heimat lebte. Und eine, die trotz all ihres Erfolges nie die Bodenständigkeit verlor. Herta Strolz kam 1950 von Mieming in Tirol nach Lech. Sie arbeitete im Gasthof Post im Service, bevor Ambros Strolz senior sie ins Sporthaus holte, wo sie sich rasch zur besten Verkäuferin hocharbeitete. Nach der Hochzeit mit Ambros' Sohn Ulrich übernahm sie den Einkauf im Sportgeschäft und brachte die Mode der großen Welt nach Lech.

Über 60 Jahre lang hat sie Gäste im Sporthaus Strolz willkommen geheißen und beraten. Mit ihrem gewinnenden Lächeln und einem herzlichen „Griaß Gott“. Bis zum Schluss traf man sie persönlich an. „Freiwillig und unbezahlt“, wie Sohn Ambros schmunzelnd erwähnt, „mit Hingabe und Begeisterung.“ Weil sie ihre Leidenschaft für Mode zum Beruf gemacht und diesen mit viel Liebe perfektioniert hat.

Es war ihr einzigartiges Gespür für die Vorlieben ihrer Gäste, das sie so erfolgreich machte. Und ihre Disziplin und schier endlose Energie. Ruhig sitzen gab es bei Herta nicht. Sie war stets auf der Suche nach Neuem und hatte Mut zum Risiko. Wenn ihr etwas gefiel und ihr Bauchgefühl stimmte, schlug sie zu und bestellte. Im großen Stil. Ganz nach ihrem Motto: „Tuascht nix eini, kimmt nix aussi.“

Trotz ihrer Tiroler Wurzeln sah sich Herta zu hundert Prozent als Lecherin. Mit Stolz trug sie die Lecher Tracht und setzte für diese sogar ein eigenes Testament auf. Exemplarisch zeigt diese Geste, welchen Stellenwert Familie, Heimat und Brauchtum in ihrem Leben hatten. ↵

# Im Streben nach Perfektion

## Hannelore „Lore“ Schneider

* 24.02.1940 † 18.01.2023

**Ehrgeizig, mutig und bezaubernd.**

Die Begeisterung für den Skisport brachte Hannelore Schneider nach Lech. Und die Vision, später einmal den elterlichen Betrieb in Salzburg zu übernehmen. Wie viele Frauen ihrer Generation ließ Lech aber auch sie nicht mehr los. Ein Jahr nachdem sie im Gasthof Post unter der persönlichen Obhut von Irma Moosbrugger als „Haustochter“ ein Praktikum absolvierte, heiratete sie Gebhard Schneider. Im Alter von 19 Jahren übernahm sie mit ihm das Hotel Schneider und entwickelte das einfache Sporthotel zu einem der führenden 5-Sterne-Hotels Österreichs.

Wettkampf und Leistung spielten schon immer eine große Rolle in ihrem Leben. Die junge Lore war Leistungsturnerin, Schwimmerin, eine begnadete Skirennläuferin. Dieses Streben nach Erfolg und Perfektion nahm sie mit in ihren Beruf als Hotelierin. Sie ließ sich nicht bedienen, packte immer selbst an. Sie war konsequent und fordernd – zu sich selbst und anderen. Und sie hatte eine starke Meinung, konnte überzeugen und wollte überzeugt werden.

Die strenge Lehrmeisterin war aber zugleich eine äußerst charmante Gastgeberin. Mit einer unnachahmlichen Präsenz schwebte sie abends durch den Speisesaal und gab jedem Gast das Gefühl, der wichtigste zu sein. Sie hatte Geschmack und ein Auge für das Besondere und schuf damit eine einzigartige Atmosphäre. Wie ihre Freundin Herta Strolz holte auch sie sich Inspiration in den besten Betrieben der Welt und nahm von überall etwas mit. „Und wenn es nur ist, wie man es nicht machen sollte“, pflegte sie zu sagen.

Lore Schneider sah den Almhof als ihr Lebenswerk. Und sie war stolz darauf. Nicht nur auf das prächtige, luxuriöse Gebäude – für Sterne, Hauben und Titel hatte sie nie viel übrig. Viel mehr auf den Almhof als große Familie. Mehr als jede Auszeichnung bedeutete ihr nämlich die Zufriedenheit der Menschen in ihrem Betrieb: ihrer Gäste und Mitarbeiter:innen. ↵

# Pionierin des nachhaltigen Tourismus

## Helga Lucian

* 20.12.1938 † 26.08.2023

**Innovativ, naturverbunden und visionär.**

Vielen wurde erst in den letzten Jahren bewusst, welchen Weitblick Helga Lucian bereits vor über 60 Jahren hatte. Themen wie Regionalität, Nachhaltigkeit und schonender Umgang mit Ressourcen stehen heute im Mittelpunkt jedes touristischen Entwicklungsprozesses, Helga lebte schon damals für genau diese Werte.

Wie viele ihrer Generation wuchs sie mit der Landwirtschaft auf. Auf der Alpe in Oberlech hütete und melkte sie Kühe und half bei der Bewirtschaftung der Bergwiesen. Dort eignete sie sich auch ihr Wissen um die Bergkräuter der Umgebung an und begann schon bald Öle, Tinkturen und Kräutertees herzustellen. Dieses Wissen sollte sie später erfolgreich in ihre Betriebe integrierten.

Angefangen hat dann alles mit dem „Milchtrinkstüble“ in Oberlech, aus dem sich über die Jahre das Burghotel entwickelte. Helga und ihr Ehemann Fridolin waren Visionäre und ihrer Zeit oft weit voraus. Sie initiierten den Bau des Oberlecher Tunnelsystems und des Biomasse-Heizwerks, errichteten eine Almhütte auf der Kriegeralpe, mit der sie genau die Vorstellungen der Gäste trafen, und gründeten schon vor dem Wellnessboom das Burg Vital Hotel.

Helga Lucian darf getrost als Pionierin des nachhaltigen Tourismus bezeichnet werden. In ihrer Bescheidenheit und ihrem persönlichen Engagement war und ist sie Vorbild für die mittlerweile dritte Gastgeber-Generation in den Burg-Betrieben. Und für viele andere Lecher:innen auch. ↵

**Was wäre Lech Zürs heute ohne diese starken, zielstrebigen Frauen? Vielleicht noch immer ein kleines, verträumtes Bergdorf. Das Sporthaus Strolz ein Schuhhandel mit Gemischtwarenanteil, die Burg ein Milchtrinkstüble und das Hotel Almhof ein einfaches, konventionelles Sporthotel? Bewunderung und Respekt gebührt den Menschen dieser Generation. Vor allem aber tiefe Dankbarkeit.**

# Lebens Raum

Seite 17
Let it flow!
Orte der Lebensenergie entdecken

Seite 24
Ein Kick in die Zukunft
Interview mit dem Architekten der neuen Lechwelten

Seite 28
Objekte mit Geschichten
Schöne Stücke aus drei Häusern

Seite 32
Mit der Kraft des Wassers
Über das neue Kleinwasserkraftwerk

Seite 34
Wissenswertes

# Let it flow!

## Der Lebensenergie auf der Spur

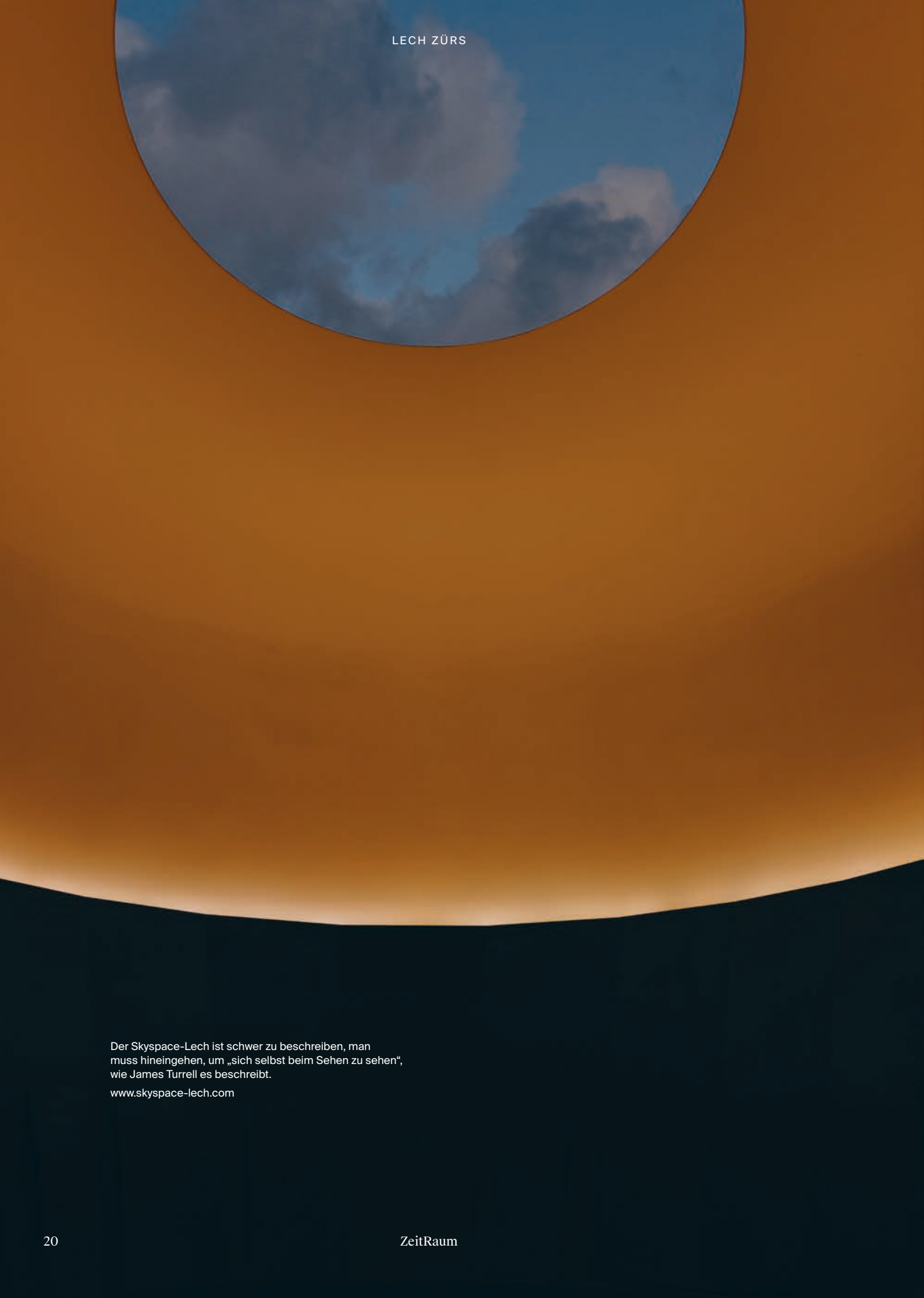
Text: Martha Miklin

**Die einen nennen sie Qi, die anderen Prana, die dritten „life force“: Die Lebensenergie ist die treibende Kraft in und hinter allem. Und es gibt Orte, an denen sie leichter ins Fließen kommt als anderswo. Orte wie Lech Zürs. Hier oben, auf fast 1.500 Metern über dem Meer, scheint alles etwas konzentrierter, komprimierter und essenzieller zu sein. Vielleicht, weil man dem Himmel näher ist? In der Luft liegt Lebendigkeit und ein „Alles ist möglich“-Gefühl, das beim Blick vom Berggipfel nochmal verstärkt wird. Und, spüren Sie schon, wie die Lebensenergie zu fließen beginnt?**

Sich tragen lassen, schwerelos werden, vogelfrei und federleicht. Wie Lena im Monzabonsee.

Wo ein Fluss, da auch Energie. Der Lechbach (hier die Stelle zwischen Kneippbecken und Waldschwimmbad) ist sommers erfrischend, winters eine eisige Überwindung, die schon bald in Euphorie umschlägt.

Hören, wie die Gräser wachsen.
Spüren, wie die Erde die Füße
berührt - das kann man am
„Zuppert Boda“ besonders gut.

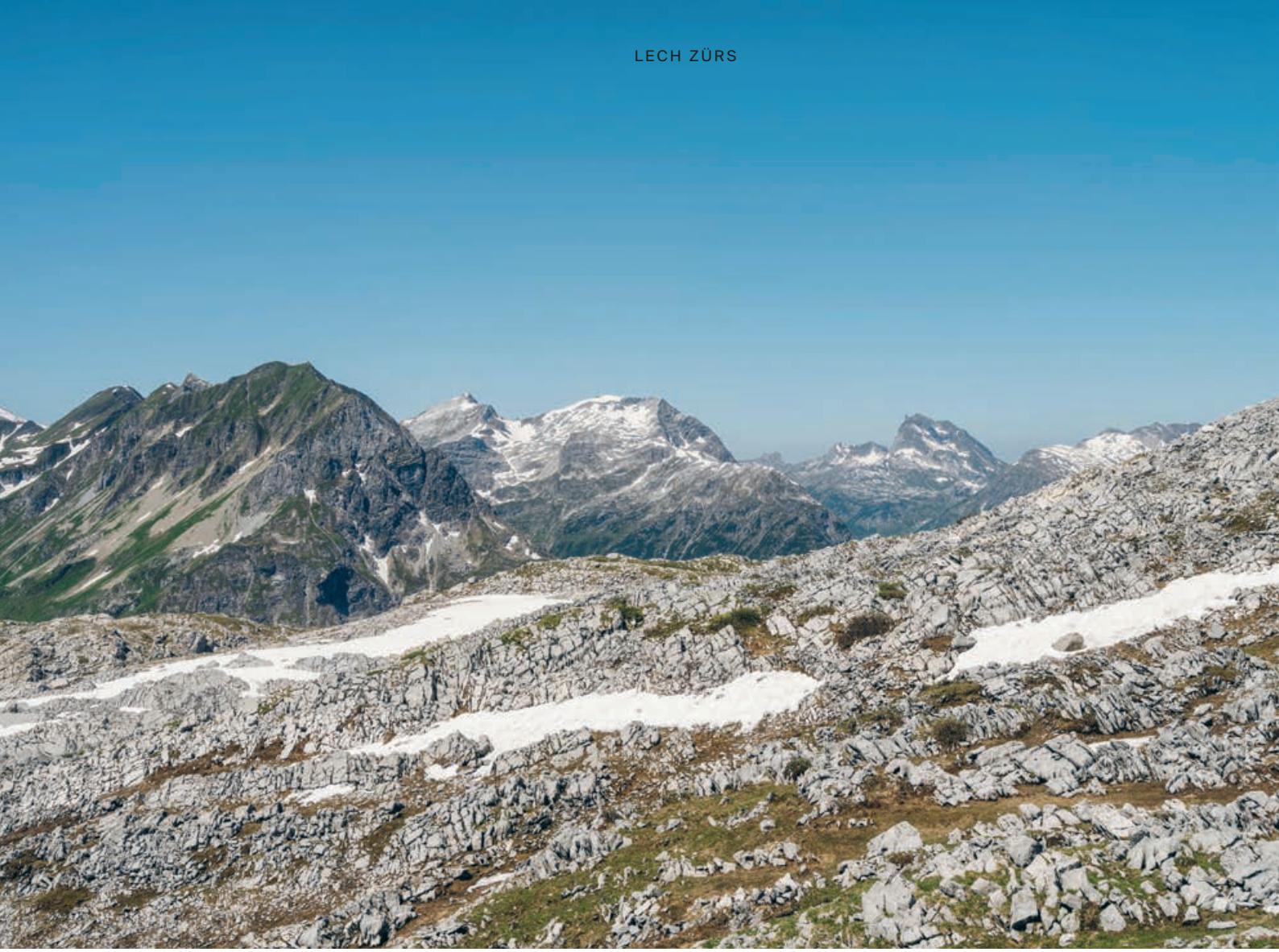


Der Skyspace-Lech ist schwer zu beschreiben, man muss hineingehen, um „sich selbst beim Sehen zu sehen“, wie James Turrell es beschreibt.

www.skyspace-lech.com

Pulvrig wie glitzernder Staubzucker: Noch im April kann man Spuren im Schnee hinterlassen.

Man kann nicht gleichzeitig im Wald und schlecht gelaunt sein, so ein Sprichwort. Im Bild: das Waldstück beim Waldschwimmbad Lech.



Hannah Arendt hat zwischen „vita activa“ und „vita contemplativa“ unterschieden. In Lech Zürs kann beides kultiviert werden.

# Ein Kick in die Zukunft

**Architektur, die sich an Traditionen orientiert und neue Impulse setzt. Für Christian Matt sind das keine Widersprüche. Mit seinem Architekturbüro Dorner\Matt will er in den neuen Gebäuden in Lech beides verwirklichen. Und erklärt, was trotz vieler Diskussionen am Projekt wegweisend für den Ort ist.**

Interview: Magdalena Mayer

**Ihr Büro hat ein Credo: Innovative Tradition. Wie kann Architektur zukunftsweisend sein und sich gleichzeitig in Bestehendes einfügen – und wie soll das in Lech funktionieren?**

CHRISTIAN MATT: Architektur lebt immer auch von der Vergangenheit und wie wir diese reflektieren. Und beim Reflektieren geht es darum, wie wir zeitgemäß und den Ansprüchen der Gesellschaft entsprechend reagieren können. In diesem Sinne müssen wir auch innovativ an die Dinge herangehen. Für uns als Architekten war der Prozess in Lech insofern interessant, als dass er eine starke Auseinandersetzung nicht nur mit dem Ort, sondern auch mit den Anliegen der Einwohner:innen ist, die intensiv in die Ideen eingebunden wurden. Sie durften die Vorauswahl der Jury anonym mitbewerten. Mit diesem Feedback haben wir versucht, Komponenten zu integrieren, ohne uns dabei selbst zu verleugnen. Ein Beispiel: Wir haben die Anregung der Bevölkerung, mit traditionellen Materialien der Walser Architektur wie Holz zu bauen, aufgenommen..., und diese entsprechend modern interpretiert.

**Als Ihr Selbstverständnis nennen Sie weiter, dass Architektur neben dem physischen auch den sozialen Raum prägt. Brauchen wir mehr dritte Orte, also Treffpunkte außerhalb von privaten Orten und Büros?**

Ästhetik ist ein wichtiger Teil von Architektur. Aber auch die soziale Komponente, die sich in der letzten Zeit verstärkt hat. Ich nehme gern den Begriff der Reziprozität: Ich glaube, dass das soziale Leben dadurch stattfindet, dass man sich in Präsenz trifft. Das Haus Lechwelten mit dem Saal und den Veranstaltungen kann und muss ein wesentlicher Ankerpunkt für dieses Ansinnen sein. Bürger:innennähe steht im Vordergrund, auch bei der Dorfrezeption als Treffpunkt zwischen Gästen und Einheimischen.

**Haben Sie in Lech Potenzial für Begegnungen und gemeinsame Aufenthalte eingeplant?**

Das sind wesentliche Punkte im Planungsprozess. Im Dorfhaus haben wir versucht, die Räume durch eine offene Bürostruktur durchlässig zu machen und eine moderne Organisationsstruktur zu schaffen. Ich nenne es fluide Räume: Wir versuchen, keine Funktionalität zuzuordnen, sondern flexible Möglichkeitsräume zu schaffen. Eines der schönsten Ereignisse war, als wir den im obersten Geschoss angedachten Gemeindesaal ins erste Geschoss gegeben haben, in die Nähe der Bürger:innen. Mit der Idee, dass dieser Saal nicht nur der Gemeindevertretung zur Verfügung steht, sondern auch Veranstaltungen dienen soll, am Nachmittag für Kinder und für die Bücherei. In den Lechwelten ist der Veranstaltungssaal in gewisser Weise ein Alleskönner, wie das Herz, das in diesem Haus schlägt. Er nimmt bis zu 650 Leute auf, kann aber mit der Galerie in drei kleinere Teile unterteilt werden. Ein Multifunktionssaal, der mit Events wie dem Philosophicum Lech wie auch mit Seminaren bespielt werden kann. Gleichzeitig ist bei diesen angedacht, dass wir Breakout-Räume in umliegenden Hotels haben. Das Dorf bekommt so dann eine eigene Dynamik.

**Stichwort New Work: Die Arbeitswelt ist im Umbruch. Wie wollen Sie da neue Impulse setzen?**

Wir haben lange Prozesse hinter uns, weil die klassische Vorstellung eine Art Mittelgangsystem war, wo jeder sein Büro mit Tür hat. Nach der Pandemie, dem Thema Homeoffice und einer geänderten Vorstellung von Arbeit haben wir versucht, diesen Überlegungen mit einer offenen Struktur gerecht zu werden, die Aufforderungscharakter hat, miteinander zu kommunizieren. Dann gibt es auch Diskretionsräume. Ein zweiter Aspekt hängt wieder mit Tradition zusammen: Wir haben viel mit Lärchenholz gearbeitet und wollen eine Atmosphäre schaffen, die auch von der Ausstattung her an ein Zuhause erinnern soll. »

**Ein kompaktes Gebäude entwerfen, das vieles unter einem Dach vereinen und für alle da sein soll – was war dabei besonders herausfordernd?**

Einerseits beziehen wir Gedanken aus der Bevölkerung ein und machen ein Zentrum für sie. Andererseits möchten wir dem Anspruch der Gäste auf Freizeit und Kultur gerecht werden. Eine der größten Herausforderungen neben der intensiven Diskussion über die Inhalte ist der Ort, an dem es errichtet wurde. Wir befinden uns an der engsten Stelle im Dorf, zwischen zwei Hügelkanten eingeklemmt. Verwaltung, Kultur, Freizeit, Spiritualität, Bildung: Alles ballt sich an diesem Ort, und der Reiz und eine Challenge ist, da nachzuverdichten. Den Kirch- und Schulplatz oben und den Platz unten wollen wir über den Kirchhügel verbinden, dadurch schaffen wir den Missing Link zum Zentrum. Wir haben bei der Architektur eine tektonische Fassade mit Vor- und Rücksprüngen, da kommen wir wieder zur innovativen Tradition: Diese Form ist ein Zitat auf die schweren Holzbalken des Vordaches beim Walserhaus und auch mit der Architektur der Moderne von Mies van der Rohe verknüpft.

**Soll die Architektur nicht nur innen, sondern auch nach außen lebendig werden?**

Die räumliche Vernetzung mit dem Außen ist ein zentrales Entwurfsthema. Steige ich die kaskadenartigen Stiegen entlang der Fassade hoch zum Saal in den Lechwelten, bin ich ständig mit der Natur in Kontakt, mit Bäumen am Schlegelkopf, mit dem Kirchhügel und der Kulisse vom Rüfikopf dahinter. Das ist das Besondere an Lech. Gleichzeitig sehen die Leute im Außenraum diejenigen innen und umgekehrt.

**Was kann Ihr Gestaltungskonzept für die Entwicklung von Lech machen?**

Lech hatte bis dato keinen Dorf- oder Veranstaltungssaal, hat sich aber als Hotspot für interessante Veranstaltungen herausgearbeitet. Da leisten wir einen Beitrag, dieses Manko zu korrigieren. Es ist eine erlebnisreiche Architektur mit Offenheit, die in vielen Bereichen in Lech auch aus traditionellen Gründen noch fehlt. Im übertragenen Sinn sind die Gebäude eine Initialzündung für eine weitere Entwicklung, weil sie eine Auffrischung für das Denken sind und dafür, wie man mit Tourismus umgeht. Übertrieben gesagt haben wir zwei trojanische Pferde ins Dorf gestellt. Für die Trojaner war das furchtbar, aber es geht ja um Helena, die Befreiung der Schönheit: Vielleicht eine Metapher, die wir mitgeben können. Viele haben sich gewehrt, einige hingegen haben erkannt, dass man mit einem Image des letzten Jahrhunderts nicht mehr punkten kann. Die Dinge sind im Wandel. Man muss jüngere Generationen ansprechen: Die denken anders, sind internationaler ausgebildet. Dem können wir durch die Gebäude besser entsprechen.

**Zu der Errichtung der Gebäude gibt es unterschiedliche Meinungen in Lech. Können Sie die Debatten diesbezüglich nachvollziehen?**

Ich nehme es ernst, aber nicht mehr so wie früher, weil viele Reaktionen „Sofortismus“ sind: Da wird rasch und emotional reagiert. Wir sind durch soziale Medien gewohnt, dass man radikal eine Position einnimmt. Wer schnell auf 180 kommt, kühlt wieder schneller ab. Natürlich ist es eine heftige Diskussion. In der Geschichte von Lech wollte man schon in den 1960ern einen Gemeindesaal errichten, 2018 gab es bereits den dritten Wettbewerb. Allein aus dieser Vergangenheit sieht man, dass das schwierig ist. Wir versuchen im gesamten Team die unterschiedlichen Positionen zu bewerten und einzubauen. Und ich glaube, wir haben den richtigen Schritt gesetzt, um Lech einen Kick in die Zukunft zu geben. Wenn man klug ein Angebot an die Gäste macht, dann glaube ich, dass das nachhaltig ist. ↵

**Architekt**
**Christian Matt**

→ Christian Matt ist Architekt und gründete 1997 mit Markus Dorner in Bregenz das Architekturbüro Dorner\Matt. Neben zahlreichen anderen Projekten erhielten sie den Bauherrenpreis für den Kindergarten St. Gebhard in Bregenz, den Holzbaupreis für das Gemeindezentrum Mellau und waren mit einem Wohngebäude in St. Gallenkirch im Montafon auf der Shortlist für den Mies van der Rohe Award.

petersboden
SPORTHOTEL ★★★★

Im Sommer & Winter:
Ihr kleines Grand Hotel
19 Zimmer • 350m² Wellness
25m Outdoor-Lap Pool (31°C)
auf der Sonnenterrase Oberlech.

**www.petersboden.com • +43 5583 3232**

# Objekte mit Geschichten

**Eine starke Möbelbaukultur mit hohen Ansprüchen an Design und Ausführung: In Vorarlberg legt man großen Wert auf die Gestaltung von Räumen. Die Auseinandersetzung mit besonderen Objekten bei der Ausstattung im Innenbereich ist auch Teil der Identität von Betrieben in Lech Zürs. Was ist das spannendste Stück im Haus? Was ist die Geschichte dazu? Wir haben nachgefragt und uns für den Anfang in drei Häusern umgesehen: im Haus Alpina, im Berghof und im Hotel Schwarzwand.**

Text: Magdalena Mayer

## Gutes Design liegt nah

Der Frühstückstisch in der alten Stube ist aus Rüster. Was das genau ist, wissen vermutlich sogar im Haus Alpina nur wenige: wertvolles Ulmenholz. Vielleicht fällt eine besondere Innengestaltung nicht gleich auf. Dass aber Gäste bei einem genauen Blick erkennen können, wie einzigartig und hochwertig sie ist, weiß man auch im Berghof. Und auch im Hotel Schwarzwand findet man keine beliebigen Industriemöbel.

Die Vorarlberger Architektur ist in den letzten Jahrzehnten zu Weltruhm aufgestiegen, doch auch die hochwertige Möbelbaukultur und das High-End-Objektdesign aus heimischen Manufakturen sind den Blick wert. Dann sieht man in vielen Stücken ein klares Bekenntnis zu mutiger Gestaltung – und zum Handwerk aus der Region. Wie stark das zeitgenössische Handwerk in Vorarlberg ist, veranschaulicht nicht zuletzt der Werkraum Bregenzerwald mit knapp 95 Mitgliedsbetrieben. Und auch die drei hier ausgewählten Häuser in Lech Zürs tragen mit ihrer Innenraumgestaltung der Bedeutung des regionalen Handwerks Rechnung: Sie zeigen, dass man für Qualität nicht in die Ferne schweifen muss.

## Stücke mit Seele

Was die Betriebe außerdem eint: Sie setzen auf langjährige Zusammenarbeit mit Gestalter:innen, denen sie nahe stehen. Freundschaftlich, regional, im Wertschätzen von Handgemachtem. Man merkt den Objekten in ihren Räumen an, dass die Gastgeber:innen sich etwas überlegt haben. Der Ausgestaltung ging eine behutsame Suche nach Gegenständen voraus, die eine Seele und Geschichte haben. Zu denen es persönliche Berührungspunkte gibt. Die zum Haus und den Gästen passen. All das spiegelt sich in den Objekten wider – und macht sie zu einem wesentlichen Teil der Identität der Häuser. Auch, wenn beim Verweilen vor Ort nicht konkret darauf hingewiesen wird und man die Objekte für sich sprechen lässt. Wir haben Gastgeber:innen gebeten, uns dennoch mehr von den Materialien, der Machart und den individuellen Geschichten hinter ausgewählten Möbelstücken in ihren Häusern zu erzählen. ↵

## Haus Alpina

Zwei Dinge waren klar, als man neue Tische anfertigen ließ: dass gründliche Überlegungen zu Design und Materialien angestellt werden, und dass die Tischlerei Kaufmann in Reuthe bei Bezau die Tische in bekannter Topqualität anfertigen würde. Zu der Tischlerei besteht nicht nur eine Freundschaft und Verbundenheit, erzählt Bruno Strolz vom Alpina: Sein Sohn Severin machte im Rahmen der Schulausbildung am Holztechnikum Kuchl dort auch ein Praktikum von mehreren Wochen. So kam es, dass Severin die Tische mitproduzierte: sie zuschnitt, schliff und ölte. Die so entstandenen Beistelltische aus naturbelassenem Ahornholz im gemütlichen „Gästewohnzimmer“ zeigen die enge Beziehung zum Bregenzerwälder Handwerk. Und werden Severin Strolz stets an seine Arbeit in der Tischlerei Kaufmann erinnern, wenn er künftig das Alpina übernimmt. ↲

## Der Berghof

Von Liebe zu hochwertigem Handwerk zeugen etwa die Nieten, mit denen der Barsessel verarbeitet ist. Dass er nicht nur edel, sondern auch bequem ist, berücksichtigten die Hoteliers Isabelle und Stefan Burger zusammen mit Architektin Marika Marte aus Muntlix im Entwurf und Polsterer Johannes Mohr aus Andelsbuch mit dem Lederbezug. Das gedeckte Grün passt wunderbar zum Bartresen, den der Bezauer Kunstschmied Peter Figer mit Messing umrandet hat. Die zeitlose Gestaltung spiegelt wider, dass die Bar schon immer Herzstück des Hauess war – um nicht zu sagen: der Ursprung des Berghof. Alles, was Rang und Namen hatte, ging schon in den Fünfziger- und Sechzigerjahren hier ein und aus und hörte hinter den Türen verbotenen Swing. Heute ist die legendäre Bar offen für alle, die ausgezeichnete Cocktails genießen möchten. ↵

## Hotel Schwarzwand

Als Birgit Elsensohn für das Stiegenhaus im Hotel Schwarzwand Wandleuchten suchte, fand sie nichts Geeignetes. So entschied sich die Architektin, mit der Leuchtendesignerin Anna-Claudia Strolz aus dem Bregenzerwald neue zu entwerfen. Schlicht und reduziert, zeichnen sich diese nun durch ihren vom Bauhausstil inspirierten Stoff aus: ein strukturierter Jacquard in abstraktem Design, aus Garnen von unterschiedlicher Farbe und Feinheit zum kleinen Kunstwerk genäht. Der Stoff kommt aus Italien, wo Elsensohn Architektur und Restaurierung studierte und lange lebte. Diesen Bezug zu italienischem Handwerk bringt sie in Lech ein, was regionales Design wie das von Anna-Claudia Strolz nicht ausschließt. Im Gegenteil: Nicht nur die Leuchten, sondern das ganze Hotel strahlt italienisch-österreichischen Charme aus. ↵

# Mit der Kraft des Wassers

Text: Magnus Walch

## Nachhaltige Energie für die Region

**Zufrieden sind die Bewohner:innen von Lech Zürs. Und auch ein bisschen stolz, denn seit Januar 2023 versorgt ein Kleinwasserkraftwerk die Region mit Energie. Mit regenerativer, grüner Energie. Gegenüber des Zürser Heizwerks wird Wasser aus dem Zürsbach gefasst und 2.300 Meter weiter talwärts in Strom umgewandelt.**

**Die ersten Konzepte für dieses Projekt wurden vor über zehn Jahren erarbeitet. Treibende Ziele: Energieautonomie, Versorgungssicherheit und eine alternative Einnahmequelle für die Gemeinde. Die Idee war gut, nur wirtschaftlich war sie nicht. Noch nicht. Als 2021 die Strompreise zu steigen begannen, änderte sich das schlagartig und man entschloss sich zum Bau.**

**Heute deckt das Kraftwerk in etwa 15 Prozent des jährlichen Strombedarfs von Lech Zürs. Und das ist erst der Anfang. Am Ausbau der Photovoltaik-Infrastruktur wird kontinuierlich gearbeitet und ein weiteres Wasserkraftwerk-Projekt befindet sich bereits in der Planungsphase.**

**Neben dem Ausbau der lokalen erneuerbaren Erzeugung werden auch Effizienz- und Einsparmaßnahmen umgesetzt, etwa die Umstellung der Beleuchtung auf LED, Gerätetausch oder ein optimierter Heizungsbetrieb.**

**Das Nachhaltigkeitskonzept nimmt Form an. Jahr für Jahr, Schritt für Schritt. Damit Nachhaltigkeit nicht nur ein Wort bleibt, sondern ein Wert wird.** ↵

# 2.000 l/s

fließen maximal durch
das Wasserkraftwerk Zürsbach

**20 Sekunden dieses Durchflusses ermöglichen:**

## 11 Stunden

**Beschneiung mit einer Schneekanone bei -3°C**
Wasserverbrauch Schneekanone bei -3°C: 1 Liter/Sekunde

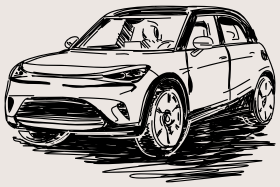
## 1 Hotelpool

**voll füllen**
Größe: 8 x 4m, Tiefe: 1,25 m

# 2.000 kW

**leisten die beiden Turbinen**
des Kraftwerks bei maximalem Durchfluss

**Damit könnten:**

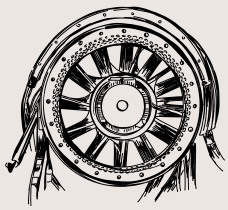


## 220 Elektroautos

**mit jeweils 10 kW Leistung gleichzeitig aufgeladen werden**

## 6 Lifte

**gleichzeitig betrieben werden**
Madloch-, Muggengrat-, Kriegerhorn-, Seekopf-, Petersboden- und Schlegelkopflift



## 91 Propeller-Schnee-kanonen

**gleichzeitig betrieben werden**

# 7 Mio kWh

**Strom pro Jahr**
erzeugt das Kraftwerk

**Damit könnten:**

## ca. 1.800 Haushalte

**oder 3.800 Personen versorgt werden**
Berechnungsgrundlage: Haushalt Österreich: ca. 3.500 – 4.000 kWh, Person in Österreich: ca. 1.500 – 2.000 kWh.

## 3.100 Skifahrer:innen

**eine ganze Saison lang Ski fahren**
Verbrauch inkl. Seilbahn, Beschneiung, Präparierung, Gastronomie pro Skifahrer:in und Tag: 18 kWh; bei 120 Saisontagen

# Wissenswertes

## 1
## Mode auf über 1.500 Metern Seehöhe

Haute Couture im wahrsten Sinne des Wortes entwirft Fränzi Rieder mit ihrem Label „BY FRANS“: Die 27-Jährige produziert die Teile ihres kleinen Modelabels zuhause, in ihrem Lecher Atelier auf über 1.500 Metern über dem Meer. Anders als die Pendants aus Paris können ihre Kollektionen jedoch auch abseits der Laufstege getragen werden. Fränzi Rieder geht es nämlich um die kleinen Freuden des Alltags. Ein Leitsatz, der sich auch in ihren Designs eingeschrieben hat. Immerhin eignen sich ihre farbenfrohen und verspielten Slow-Fashion-Teile besonders gut für das gemeinsame Abendessen mit Freund:innen oder einen Spaziergang durch die Wälder Lechs. Auch deshalb nannte sie ihre neueste Kollektion „Everydays Joy“. ↵

www.by-frans.com

## 2
## „Echt Lech“: Lang lebe die Landwirtschaft!

Zu zeigen, dass es ohne regionale Landwirtschaft keine regionalen Lebensmittel gibt, ist Anspruch des Vereins „Echt Lech“. Er vereint sieben Bauernhöfe aus Lech, Zug, Oberlech, Zürs, Stubenbach und Oberstubenbach, die gemeinsam ihre Produkte präsentieren, Einblicke in ihre tägliche Arbeit geben und landwirtschaftliches Wissen vermitteln – auch an die Kinder im Dorf. Die Spezialitäten, die man bei „Echt Lech“ ab Hof erwerben kann, reichen von frischer Heumilch und diversen Milchprodukten bis zu verschiedenen Fleischsorten und Würsten. Eine schön zusammengestellte Mischung aus regionalen Köstlichkeiten, durch die die Wertschöpfung im Dorf bleibt. Gute Sache! ↵

www.echtlech.at

## 3
## März 1966: Eingeschneit, mal wieder!

Bis Mitte April Skifahren, das geht nicht überall – in Lech Zürs aber schon. Wie das Foto aus dem Archiv beweist, hat es auch 1966 ordentlich geschneit, nämlich mehr als VW-Käferhoch. Überhaupt ist die Schneehöhe ein wichtiger Wert in Lech Zürs, bzw., um genau zu sein, die Gesamtschneehöhe, also die Summe aus altem und neuem Schnee. Einer der tiefsten Werte – 71 cm – wurde im Winter 1971/72 gemessen, einer der höchsten in der Saison 1981/82, als die Gesamtschneehöhe 2 Meter und 64 cm betrug. ↵

*Foto aus dem Buch: „Lichtbilder I Images: 101 Fotogeschichten aus Lech” (Birgit Heinrich)*

## 4
## Sharing is caring

Immer mehr Menschen verzichten ganz bewusst auf die Anreise auf den eigenen vier Rädern, manche besitzen nicht mal mehr ein Auto. In Lech Zürs ist das auch nicht nötig, denn neben dem bestehenden Mobilitätsangebot von Ortsbus und Seilbahnen steht seit dieser Wintersaison auch ein Carsharing-Elektroauto zur Verfügung. Ausflüge in die nächstgelegene Stadt oder eine Sightseeing-Tour – mit dem E-Carsharing-Modell der Raiffeisenbank Lech ist das nun möglich. ↵

Foto: BUERO LUDWINA

Seite 37
Die Bubenrunde
von Lech
Ein Skitag am Arlberg

Seite 42
Wenn der Architekt
ein Fluss ist
Golfen entlang des Lechs

Seite 46
Sunny side up!
Sonnenhänge von Lech Zürs

Seite 48
Weil jede
Schneeflocke zählt
Was machen eigentlich Pistenraupen?

Seite 50
Berge im Lichtspiel
Illustrative Kunstdrucke

Seite 54
Wissenswertes

# Bewegungs Raum

# Die Bubenrunde von Lech

**Wenn die Freundschaft über Berge führt: Wir begleiten den Lecher Johannes Wolf und seine Freunde auf einem Skitag am Arlberg.**

Text: Robert Maruna

Frühmorgens auf dem Weg zur Rüfikopfbahn: Egal bei welchem Wetter, ob viel oder wenig Neuschnee liegt, die sechs Freunde wollen skifahren.

Fragt Johannes seinen Freund Wolfgang aus Wien: „Bin ich der Grund, warum du nach Lech gekommen bist?“ Wolfgang schüttelt den Kopf und antwortet: „Nein, nein – du bist wegen mir hier!“ Johannes überlegt einen Moment, sein Blick wandert über die Bergkette im Hintergrund, dann wendet er sich wieder Wolfgang und der restlichen Freundestruppe am Tisch zu: „Stimmt, eigentlich wart ihr es, die mich zurück nach Lech gebracht haben.“ Die Männer nicken zustimmend, für einen Augenblick herrscht andächtige Stille, bevor alle zusammen in schallendes Gelächter ausbrechen und ihre Gläser zum Toast erheben. Das dünne Kristall klirrt in den Händen der Freunde, der Tisch ist mit Skibrillen, Handschuhen und Helmen bestückt. Alles Dinge, die aus dem winterlichen Alltag von Lech nicht wegzudenken sind. Für den Freundeskreis sind sie außerdem tragende Symbole ihrer Verbindung, abseits ihres beruflichen Daseins als Bankiers. „In Lech sprechen wir aber nicht über die Arbeit“, sagt Johannes, „das ist ein ungeschriebenes Gesetz unserer Bubenrunde.“ Denn die „Bubenrunde“ trifft sich nicht in Lech, um über Investitionen, Veranlagungen oder Kredite zu sprechen. Sie ist aus einem anderen Grund hier: wegen des Skifahrens.

**„In Lech sprechen wir nicht über die Arbeit, das ist ein ungeschriebenes Gesetz …“**

Johannes Wolf ist in Lech geboren und aufgewachsen, hier hat er das Skifahren erlernt. Und mit seinen Freunden aus Wien wieder neu entdeckt.

Vielleicht sollte man kurz erklären, wer die sechs Freunde sind: Johannes kennen wir schon, er ist in Lech geboren und aufgewachsen, hat beim Skiclub Arlberg das Skifahren erlernt, in Innsbruck Volkswirtschaft studiert und ist heute Managing Director einer Privatbank in Wien. Dort hat er Wolfgang, Robert, Andreas, Constantin und Gunnar kennengelernt. Und ebendort hat auch „die Renaissance von Lech ihren Ausgang genommen“, wie Johannes sagt. Denn je weiter der Vorarlberger von den Bergen entfernt war, desto anziehender war seine Heimat nicht nur für ihn, sondern auch für die Freunde aus der Stadt. „Wenn man woanders versucht Fuß zu fassen“, erzählt Johannes, „dann muss man seine Trümpfe ausspielen.“ Und sein höchstes Ass im Ärmel ist seine Herkunft: Die Skiberge von Lech. „Also habe ich sie zum Skiurlaub bei mir zuhause eingeladen“, sagt er stolz, „damals wusste ich noch nicht, wie groß ihre Begeisterung für den Skisport ist.“ Schnell war klar, dass Lech wieder wichtig ist: Dank seiner Freunde aus Wien hat Johannes den Ort seiner Kindheit neu entdeckt. Heute betrachtet er Lech durch die Augen eines Gastes, obwohl er hier einheimisch ist. „Es war der Beginn einer neuen Ära“, wie Johannes sagt. Und gleichzeitig die Geburtsstunde der „Bubenrunde“.

Auf die Frage, was die Freunde am Skifahren begeistert, hört man mehrere Vorlieben: „Fahren im freien Gelände“, sagt Johannes. „Wenn möglich bitte ohne Aufstieg“, ergänzt Wolfgang seinen langjährigen Freund. „Wichtig ist gute Sicht“, meint Robert, „und auf jeden Fall Pulverschnee“, betont Andreas. „Am liebsten Frühlingsfirn“, meint wiederum Constantin und mit einem: „Ich bin bei allem dabei.“ vervollständigt Gunnar die Aussagen der Runde. In einem Punkt sind sich alle einig: Sie wollen abseits der Piste unterwegs sein. Dort, wo frischer Neuschnee liegt und „möglichst wenig andere Skifahrer:innen sind.“ Denn beim Freeriden will die Truppe unter sich sein, der einzige Mensch, der sie begleiten darf, ist ihr Guide »

Die Freundestruppe folgt ihrem Guide Marco zu neuen Freeride-Abfahrten, im Hintergrund die 2.673 m hohe Roggalspitze.

Marco. Der Skiführer aus Lech ist seit über fünf Jahren fixer Bestandteil der Freundespartie, die sich schon viermal so lange kennt. „Nächstes Jahr haben wir unser zwanzigjähriges Bestehen“, sagt Wolfgang, bevor die Gruppe sich auf den Weg zu ihrem nächsten alpinen Abenteuer macht.

Das erste Tagesziel an diesem frühlingshaften Morgen ist die Variantenabfahrt „Abendweide“ unterhalb des 2.371 m hohen Gipfels des Zuger Hochlichts. Aufgrund des rasanten Temperaturanstiegs über Nacht musste Marco kurzfristig umdisponieren: Auch wenn die erfahrene Gruppe schon viele abenteuerliche Abfahrten von Mehlsack, Valluga oder Schindlerkar am Arlberg gemeinsam absolviert hat, „ist an diesem Tag Zurückhaltung gefragt“, wie Marco sagt. Der noch vor 24 Stunden perfekte Pulverschnee hat sich in einen „pappigen Deckel“ verwandelt und Marcos ursprüngliche Pläne durchkreuzt. Nicht unweit der Skiroute Steinmähder findet die Gruppe jedoch sauberen Firn und schwingt glücklich im Zugertal wieder ab. „Wie immer eine super Entscheidung von Marco“, sagt Wolfgang während der Busfahrt nach Zürs. Damit unterstreicht er nicht nur die fachliche Kompetenz und jahrelange Erfahrung ihres Skiführers, sondern auch eine wichtige Säule im

**Die Bubenrunde fährt nur mit Skiführer ins freie Gelände – ein zweites ungeschriebenes Gesetz.**

Variante Abendweide: Johannes Wolf zieht weite Schwünge durch den Firn hinab ins Zugertal.

Gefüge der illustren Freundesgruppe: Sie fährt ausschließlich mit ihrem Skiführer ins freie Gelände. „Das haben wir vor vielen Jahren so ausgemacht", erzählt Johannes, „aus Gründen der Sicherheit, aber auch, weil wir so immer den besten Schnee gefunden haben." Weshalb Marco in Zürs zügig die Seekopfbahn anvisiert – er will mit der Gruppe rauf zum Madloch und über die legendäre Stierloch-Abfahrt zurück nach Lech.

An der Gipfelstation der Madlochbahn angekommen, blickt Marco zuerst zum Himmel, dann auf seine Uhr und entscheidet kurzerhand um: Er kennt noch eine andere Variante, die aufgrund der Sonneneinstrahlung und Exposition geschützter ist und vermutlich besseren Schnee verspricht. Ohne große Widerrede folgt die Runde ihrem Guide und verlässt mit viel Schwung die Piste hinaus ins offene Gelände. Nach einer kurzen Querung unterhalb der Kleinen Wildgrubenspitze (2.625 m) eröffnet sich ein weites Kar in westlicher Orientierung. Marco fährt voraus, sucht einen sicheren Sammelplatz, die Gruppe folgt. Und fürwahr: Der Firn trägt, die Freunde johlen, Marco lächelt zufrieden. Er kennt die Geschmäcker seiner Gäste – in jeder Hinsicht. Und weil er vorrauschauend arbeitet, zückt er noch während der Abfahrt entlang des Stierlochbachs sein Handy, um einen Tisch auf der Sonnenterrasse des Hotel Arlberg zu reservieren. Denn mindestens genauso wichtig wie das Naturerlebnis am Berg ist auch die soziale Komponente unten im Tal. Oder wie die „Bubenrunde" sagen würde: Kein Skifahren ohne Après-Ski. ↵

# Wenn der Architekt

**Im Zugertal spielt man Golf entlang des Lech-Flusses: wo der Mensch auf Fauna und Flora trifft, während die Berge als stille Zuschauer:innen in Erscheinung treten.**

Text: Robert Maruna

# ein Fluss ist

Glaubt man dem, der täglich auf dem Platz steht, dann kann es passieren, dass dort frühmorgens ein Fuchs vorbeiläuft, ein Hirsch auf dem Rasen steht oder die Berge über den Löchern leise grummeln. Von den Gipfeln der Berge aus sind die Löcher so klein, dass sie kaum zu erkennen wären, würde nicht aus jedem von ihnen eine gelbe Stange mit roter Fahne lugen: Für Bergsteiger:innen muss die Loch-Fahnen-Landschaft einem Hindernisparcours für kleine Bälle gleichen. Überall lauern Geländefallen: eine gelbe Sandgrube da, eine dunkle Fichtengruppe hier, eine steinerne Brücke dort. Dazwischen, daneben und manchmal auch mittendrin schlängelt sich ein türkiser Fluss. Es ist nicht irgendein Fluss, sondern er ist der „Architekt" der Anlage. Er hat dem Platz gesagt, wie er auszusehen hat und heißen soll: Der Golfplatz von Lech. In Österreich ist er der höchstgelegene seiner Art. Ein alpines Refugium auf 1.500 m Seehöhe, wo man kleine Bälle in winzige Löcher schlägt.

**Dazwischen, daneben und manchmal auch mittendrin schlängelt sich ein türkiser Fluss.**

## Kein Hollywood-Golfplatz

Er, der dort täglich am Morgen Bälle abschlägt und von tierischen Beobachtungen erzählen kann, heißt Markus Kleißl. Von Beginn an war er in die Planung und Gestaltung des Golfplatzes involviert, seit seiner Fertigstellung 2016 ist er Geschäftsführer und Clubmanager. Dass sein Herz für den Golfsport schlägt, ist wenig überraschend. Wie sehr es ihm aber um das Wohlergehen jedes einzelnen Grashalms auf dem Rasen geht, merkt man erst, wenn man mit Kleißl über den Platz schreitet. Dort spricht der 54-jährige Golfer ausgiebig über die Konzeption des Golfparks, und sobald seine Augen etwas im Gras erblicken, was dort nichts verloren hat, wird es aufgesammelt und entsorgt. „Eigentlich sind das Aufgaben der Greenkeeper", sagt er dann, „aber wenn man schon einmal hier ist, kann man sich ja auch selber bücken." Was nicht nur für Kleißls Bodenständigkeit spricht, sondern auch für die Entwicklung des Golfsports in Lech: „Wir wollten keinen Hollywood-Golfplatz errichten, damit hätten wir das Landschaftsbild komplett verändert." Und außerdem war es so, dass man sich am Flussbett des Lechs orientieren musste. Weshalb dort heute ein Golfplatz steht, auf dem Wildkräuter die Fairways zieren, neben den Abschlägen Jungbäume wachsen und das Plätschern des Flusses vom Sausen der Bälle durchbrochen wird.

19 Hektar umfasst der gesamte Golfpark, auf 9 Löcher zu beiden Seiten des Lech-Flusses wird gespielt, Par 66 ist die Vorgabe. Und jede einzelne Bahn ist naturnah in das idyllische Zugertal eingebettet. „Wir hatten Massenausgleich Null", berichtet Kleißl von der baulichen Errichtung. »

**Das gebirgige Umfeld spürt man beim Rasenspiel in Lech in vielerlei Hinsicht.**

Was bedeutet, dass kein Material herbei- oder abgeführt werden durfte. Jegliche Modellierungsarbeiten im Grünbereich oder im Bereich der Abschläge wurden mit Material aus dem Erdreich vor Ort vorgenommen. „Und da war nicht so viel zu holen“, lacht Kleißl, denn der Untergrund ist steinig und felsig, darüber liegt nur eine dünne Schicht Hummus. Trotz allem hat man es geschafft ein Retentionsbecken auszuheben: So erhielt der Lech einen zweiten Flussarm und der Golfplatz Schutz vor allfälligem Hochwasser. „Man muss eben ein wenig erfinderisch sein“, sagt Kleißl, „wenn man im Gebirge Golf spielen will.“ Womit der leidenschaftliche Golfer den Nagel – Pardon, Ball – auf den Kopf trifft: Das gebirgige Umfeld spürt man beim Rasenspiel in Lech in vielerlei Hinsicht.

## Oben steil, unten flach

Einerseits ist es der ständige Ausblick auf die Rote Wand, das Madloch oder den Biberkopf, andererseits wären da die 600 Meter steil abfallenden Felswände des Spuller Schafbergs, die das Flussbett des Lech und somit auch den Golfplatz flankieren. „Solch eine alpine Umgebung ist imposant für das Auge, kann aber auch ablenkend wirken“, deshalb ist Kleißls erster Tipp, wenn man hier spielen will: Fokussiert bleiben. Sonst landet der Ball schnell in der „out of bounds“-Zone oder, noch viel wahrscheinlicher, irgendwo im Wasser. Denn auch wenn man während der gesamten Runde „den Lech bloß an zwei Stellen überspielen muss“, läuft man auf fast allen Löchern Gefahr ins Wasser zu schlagen. „Die Bahnen sind eng und die Landezonen klein“, insofern ist Kleißls zweiter Tipp: Exakt spielen. Andernfalls wird man viele Schläge und Bälle benötigen, bevor man am letzten Green zum Putten kommt. Schließlich befindet man sich auf dem höchstgelegenen Golfplatz Österreichs. Und große Höhe bedeutet, dass die Bälle weiter fliegen, um bis zu zehn Prozent sogar.

Prinzipiell wird die Schwierigkeit eines Platzes durch seine Länge bestimmt, weshalb der geringere Luftdruck oft als Vorteil gedeutet wird. Mit 4.188 m ist der Golfplatz von Lech aber kein „Driver’s Paradise“, wie Kleißl selbst sagt, sondern ein Ort für Feingefühl und Genauigkeit. „Erfahrene Golfspieler brauchen nicht länger als zwei Stunden für eine Runde“, weshalb das Golfen in Lech mit der familiären Urlaubsplanung wunderbar vereinbar ist. „Vor oder nach dem Spiel kann man zusammen wandern, schwimmen oder radfahren gehen“, während eine 18-Loch-Anlage weit mehr Tageszeit in Anspruch nimmt. Wem die aber zur Verfügung steht, der kann mit der Clubmitgliedschaft von Lech die nahgelegene Golfanlage von Braz besuchen und dort ausgiebig an seinem Handicap feilen. „Was vor allem im Frühling und Spätherbst von vielen Gästen aus Lech genutzt wird“, sagt Kleißl. Denn naturgemäß ist die Golfsaison in Lech kurz: von Juni bis Oktober. Die beste Tageszeit aber, und das ist Kleißls dritter Tipp, sind die frühen Morgenstunden, wenn die Tierwelt den Platz besucht und die Berge über den Löchern leise grummeln. ↵

# Sunny side up!

## Biken, Hiken und Baden im Sommer, Skifahren, Schneeschuhwandern und Heliskiing im Winter – und dabei immer eine Extraportion Vitamin D im Gesicht. Willkommen auf den Sonnenhängen von Lech Zürs.

**Östlicher Johanneskopf**
2.508 m

**Hochlichtspitze**
2.600 m

**Heliskiing**
Freeride-Abfahrt über das Schneetäli - ein einzigartiges Skierlebnis.

**Restaurant Balmalp**
Après-Ski mit phänomenalem Sonnenuntergang.

**Die neue Zugerbergbahn**
In 6 Minuten von Zug auf den Zugerberg.

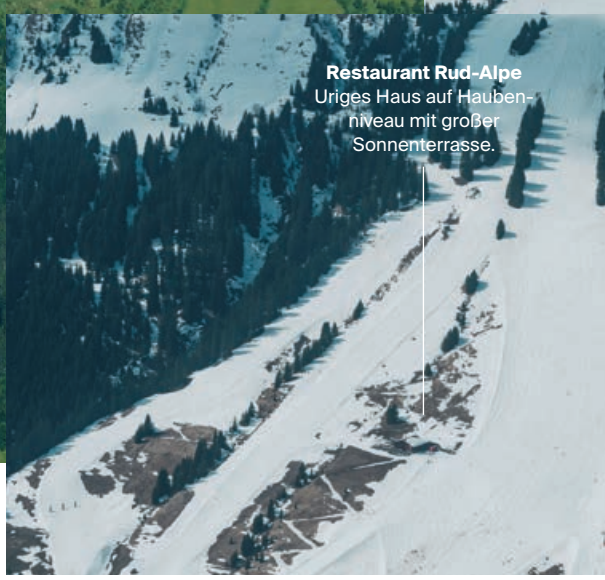
**Waldschwimmbad Lech**
Mit allerlei Becken, Sprungturm, Rutsche und sogar Tennisplätzen.

**Kalt ist das!**
Im Kneippbecken am Lechweg, gleich beim Wasserfall, spürt man sich besonders.

**Wandern und Wasser**
Der Thomas-Prassler-Höhenweg führt am Butzensee vorbei.

**Braunarlspitze**
2.649 m

**Kriegerhorn**
2.173 m



**Restaurant Rud-Alpe**
Uriges Haus auf Haubenniveau mit großer Sonnenterrasse.

*** Alle Infos zu geführten Freeride-Touren:**
www.lechzuers.com/de/winter/wintersport/skifahren/skischulen

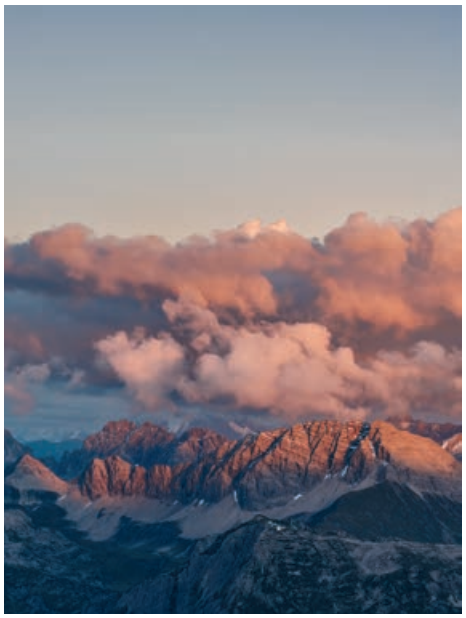
**Spektakulär**
Freerideabfahrt „Klemm“ nach Schröcken (nur für Expert:innen und mit Skiguide*).
**Juppenmähder**
Legendäre Freerideabfahrt (nur mit Skiguide*).
**Butzensee**
Smaragdgrüner Bergsee auf 2.119 m. Ein kühles Erlebnis!
**Mohnenfluh**
2.542 m
**Juppenspitze**
2.412 m
**Restaurant Kriegeralpe**
Einkehren auf Kässpätzle, Kaiserschmarrn und feinen Wein – sommers wie winters.
**Naturschutzgebiet Gipslöcher**
Die tiefen Krater sind im Sommer von einer unglaublichen Orchideen-Vielfalt umgeben. Spektakulär!
**Schneeschuhwandern**
Von Oberlech über die Grubenalpe zum Naturschutzgebiet untere Gipslöcher.
**Malerisch!**
Das Auenfeld ist zu jeder Jahreszeit eine Wanderung wert.
**Skihütte „der WOLF“**
Frische Küche von Riebel bis Curry in einzigartiger, reduzierter Architektur.
**Skyspace-Lech**
Come as you are.
**Libellensee**
Ein wunderbares Wanderziel für die ganze Familie.
**Keine Lust zu gehen?**
Mit der Oberlecher Bergbahn ist man im Nu oben.
**Biketrail Burgwald**
Von easy bis extreme - da ist für alle eine Downhill-Line dabei.

# Weil jede Schneeflocke zählt

## Pistenraupen, Ratracs oder Schneekatzen nennt man sie. Viel wichtiger als ihre Namen sind allerdings ihre Aufgaben im Skigebiet: Sie machen Pisten.

Text: Robert Maruna

**Seit über 60 Jahren fräsen, glätten und verdichten Pistenraupen Schneedecken in aller Welt, um perfekte Skibedingungen für die Gäste zu gewährleisten. Und perfekte Pisten entstehen dann, wenn der Schnee gleichmäßig über den Untergrund verteilt ist. Früher wurde die Beschaffenheit der Schneeauflage im Pistenbereich anhand von Erfahrungswerten mit der jeweiligen Geländeform abgeschätzt. Heutzutage liefern die Pistengeräte genaue Analysen: Mittels GPS-Gerät wird die exakte Schneehöhe unter und vor dem Fahrzeug in Echtzeit ermittelt. „Somit wissen wir ganz genau, wohin der Schnee transportiert gehört", sagt Helmut, „und können so gezielter, kostengünstiger und vor allem ressourcenschonender arbeiten." Als Leiter der Pistenpräparation ist er für das Schneemanagement der Skilifte Lech verantwortlich. Sein oberstes Ziel ist Effizienz im Sinne der Umwelt: Beschneit wird nur dort, wo zu wenig Schnee liegt. „Das spart Wasser, Zeit und Energie in der Produktion", sagt Helmut. Früher wurden bis zu 600.000 $m^3$ Schnee erzeugt, heute sind es zwischen 350.000 $m^3$ und 450.000 $m^3$. Gleichzeitig konnte der $CO_2$-Verbrauch der Pistenraupen bei der anschließenden Verfrachtung des Schnees reduziert werden, erklärt Helmut: „Dank des präzisen Schneedecken-Monitorings können Schneedepots im Pistenbereich frühzeitig erkannt werden." Von den Depots wird der Schnee dorthin transportiert, wo er gerade gebraucht wird. „So fahren die Pistengeräte im Winter keinen einzigen Meter zu viel", sagt Helmut weiter, „und im Frühjahr apern die Pisten rechtzeitig und gleichmäßig aus." Über die Saison hinweg wird also keine Schneeflocke zu viel produziert – und die Wanderwege im Skigebiet sind alsbald schneefrei. Ob die Pisten auch besser geworden sind? „Das können nur unsere Gäste beurteilen", sagt Helmut. ↵**



# Lech Zürs – Berge im Lichtspiel

**Berge ziehen Menschen in ihren Bann: Ganz gleich zu welcher Tages- oder Jahreszeit, egal ob man sie als Gast besucht oder an ihrem Fuße aufwächst und lebt. Die Fotografin Maria Burtscher und der Illustrator Markus Fetz verfallen dem Anblick von Mohnenfluh, Rüfikopf und Co. immer wieder aufs Neue. Ihre bewegendsten Momente rund um die Gipfel des Arlbergs sammeln sie im gemeinsamen Projekt WEITRAUM. Illustrative Kunstdrucke, die Berge in ihrer urtümlichen Form zeigen. Ohne Schnickschnack oder große Inszenierung. Außer jener, die das Sonnenlicht zu spielen weiß.**

Grafik: WEITRAUM
Routenempfehlung: Lech Zürs Tourismus

**Sommer**

## Last light – zum Sonnenuntergang auf die Mohnenfluh

BESCHREIBUNG: Von der Busstation Schlössle in Oberlech geht es zunächst entlang geschotterter Wanderwege hinauf zur Gaisbühelalpe. Steile und teilweise fordernde Pfade führen über den Mohnenfluhsattel bergwärts auf den ausblicksreichen Gipfel. Der Abstieg erfolgt über die Kriegeralpe.

CHARAKTER: Beliebte Sonnenauf- und untergangswanderung zum Gipfel der Mohnenfluh mit 360-Grad-Panoramablick – vorausgesetzt man ist schwindelfrei und trittsicher!

FACTS*

| | |
|---|---|
| **Aufstieg** | **899 Hm** |
| **Dauer** | **03:00 – 03:30 h** |
| **Schwierigkeit** | **mittelschwer** |
| **Technik** | ●●●○○ |
| **Kondition** | ●●●●○ |
| **Landschaft** | ●●●●○ |
| **Erlebnis** | ●●●○○ |

*Die Informationen zu dieser Tour stammen von Lech Zürs Tourismus.

**Winter**

## Feinster Pulver – von der Rüfispitze über das Ochsengümple nach Stubenbach

BESCHREIBUNG: Vom Ausgangspunkt, der Bergstation Rüfikopf, steigt man mit wenigen Spitzkehren entlang des Nordwestgrats zur Rüfikopfspitze auf, bis man den felsigen Gipfelaufbau erreicht (als markanter Punkt dient die Sprengorgel). Nun heißt es abfellen, anschnallen und abfahren – 250 Hm kupiertes Freeride-Gelände hinab zum Ochsengümple. Von hier aus führen viele Touren nach Lech oder Zürs, die direkteste Freeride-Variante ist der „Wasserfall" runter ins Wöster Täli und raus zum Schlosskopflift nach Lech.

CHARAKTER: Aufgrund der nordseitigen und gut geschützten Exposition gibt es für die Abfahrt vom Rüfigrat eine Tiefschneegarantie – hier wartet oft bis ins Frühjahr hinein noch Pulver.

**Die Tour ist ausschließlich mit Skiführer:in zu empfehlen und nur für günstige Schnee- und Wetterverhältnisse geeignet!**

FACTS*

| | |
|---|---|
| **Aufstieg** | **150 Hm** |
| **Dauer** | **02:30 h** |
| **Schwierigkeit** | **schwer** |
| **Technik** | ●●●●● |
| **Kondition** | ●●●○○ |
| **Landschaft** | ●●●●○ |
| **Erlebnis** | ●●●●○ |

*Die Informationen zu dieser Tour stammen von Lech Zürs Tourismus.

# Wissenswertes

## 1
## Albona I

Mit viel Schwung in die neue Wintersaison: Nach 40 Jahren Betriebszeit ersetzen die Stubner Bergbahnen den Doppelsessellift Albonabahn I durch eine moderne 8er-Kabinen-Einseilumlaufbahn. Die Streckenführung bleibt nahezu gleich, lediglich die neue Bergstation wird um 200 Meter in Richtung Tal versetzt – direkt neben das bestehende Bergrestaurant „Albona Mitte“. In weniger als fünf Minuten überwindet die moderne Gondelbahn die Höhendifferenz von über 400 Meter, und es bleibt mehr Zeit um über die traumhaften Tiefschneehänge und abwechslungsreichen Pisten ins Tal zu rauschen. Und das Beste: Es ist wohlig warm – zumindest während der Bergfahrt! ↵

www.skiarlberg.at

## 2
## Traumhafte Verbindung

10 Jahre Auenfeldjet: Viele Jahrzehnte lang wurde geplant und entworfen, seit der Wintersaison 2013/14 ist sie Realität – die Verbindung der Skigebiete Lech Zürs und Warth-Schröcken. Harmonisch fügt sich die moderne Gondelbahn in das sensible Landschaftsbild am Tannberg ein und stellt so nicht nur einen Meilenstein in der skitouristischen Erschließung des Arlbergs dar, sondern ist auch ein Paradebeispiel für naturnahe Skigebietserweiterung. Mit dem Auenfeldjet können auch Wintersportler:innen von Warth-Schröcken problemlos den legendären Weißen Ring befahren, während im Gegenzug Skifahrer:innen von Lech Zürs am Arlberg über den Saloberkopf bis zum Körbersee und zu den schneesicheren Tiefschneehänge von Warth und Schröcken gelangen. Mit dem Bau der Flexenbahn im Jahr 2016 schloss sich zudem der Kreis von Ski Arlberg: In Verbindung mit den Trittkopfbahnen entstand so der lückenlose Zusammenschluss zum größten zusammenhängenden Skigebiet der Alpen – und einem der größten weltweit! ↵

www.skiarlberg.at

## 3
## Der Lange Zug: Über den Weltrekord von 2002.

Der Lange Zug am Rüfikopf ist eine der steilsten präparierten Skiabfahrten weltweit. Die 4,7 Kilometer lange Abfahrt weist im steilsten Abschnitt ein Gefälle von 80 (!) Prozent auf: Gute fahrerische Fähigkeiten sind hier ein Muss. 2002 wagte sich der Speedskier Harry Egger an den Langen Zug und schrieb Geschichte. Nach intensiver Vorbereitung erreichte der Extremsportler auf einer eigens für ihn angefertigten, verlängerten und präparierten Rennpiste auf dem Langen Zug eine unglaubliche Geschwindigkeit von 248,28 km/h – neuer Weltrekord! Die ganze Story gibt es beim Infopoint Langer Zug. ↵

Walch's

# Rote Wand

Gourmet Hotel

Rote Wand Gourmet Hotel | A-6764 Lech-Zug am Arlberg | T +43 (0) 5583 3435 | gasthof@rotewand.com | www.rotewand.com

Seite 57
Dolce Vita auf Arlbergerisch
Terrassenguide für Oberlech

Seite 62
Feuer, Flamme, Freiheitsgefühle
Neun Grillplätze in und rund um Lech Zürs

Seite 66
Die Geschmäcker der Partnerorte
Baby Back Ribs aus Beaver Creek

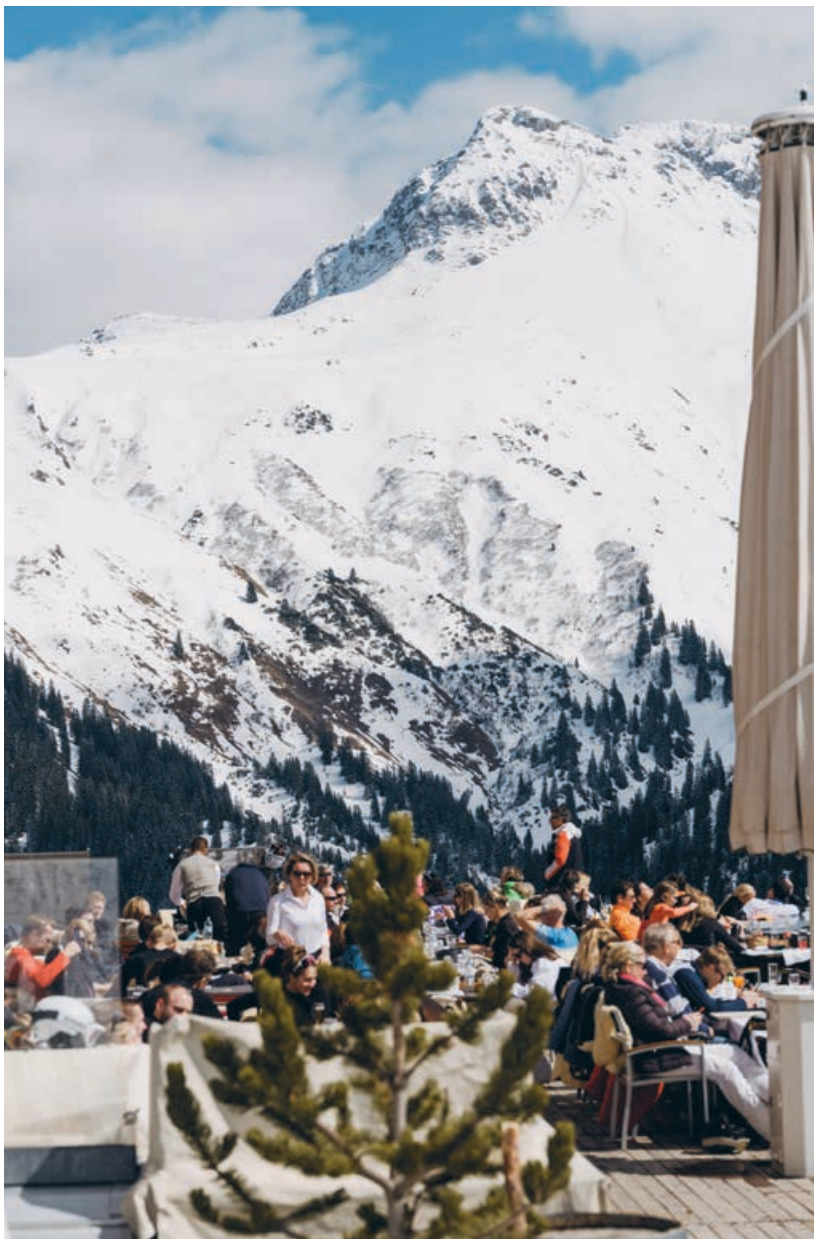
Seite 68
Fine Wine(ing) am Arlberg
Wo man schön auf ein Achterl gehen kann

Seite 72
Wissenswertes

# Genuss Raum

# Dolce Vita auf Arlbergerisch

## Sonne, Schampus, Schnee und Food – ein Terrassenguide für Oberlech



In Oberlech ist alles ein bisschen langsamer und entspannter. Und meistens ist es dort auch sonniger – nicht umsonst gilt der Weiler oberhalb von Lech als das Sonnenplateau des Arlbergs. Mit bester Aussicht, selbstverständlich. Und bestem Essen obendrauf. Klar ist die Bergluft dort oben auf 1.750 Meter Höhe, schließlich ist Oberlech den Winter über komplett autofrei und zeigt gerade dann seinen ganz besonderen Charme. Im Anschluss an einen sportlichen Morgen heißt es runter von der Piste, rauf auf die Terrasse, raus aus den Skiern und reinsinken ins Schaffell oder in den Liegestuhl. Die Skischuhe dürfen dabei gerne an den Füßen bleiben. Während es bei der Vormittagsgestaltung innerhalb der Familie oder unter Freund:innen schon mal zu Unstimmigkeiten kommen kann – schwarze Piste, rote Piste, oder doch gleich auf die Hütte? – können sich auf das, was danach kommt, alle einigen. Ein ausgedehntes Mittagessen nämlich, mit viel Vitamin D, guter Aussicht sowohl auf die Berge als auch auf die Skifahrerbräune der anderen, dazu eine variable Anzahl Gläser Wein.

Stellt sich nur die Frage, welche Terrasse der rund 20 Betriebe es sein soll, deren Angebot von Hüttenkost bis Haubenküche reicht. Und die alle ihre Besonderheiten haben, wenn wir auch hier – scusi! – nur drei präsentieren können. Nicht-Skifahrer:innen sind selbstverständlich ebenso willkommen bei dieser Form des Arlberger Dolce Vita. Diese kommen entweder mit der Gondel oder gehen zu Fuß durch den verschneiten Wald. Für den Abstieg gilt dasselbe. »

# Hotel Goldener Berg

„Fast Soul Food meets Slow Soul Food“ nennt das Hotel Goldener Berg sein Mittagskonzept. Und rund um die Uhr gilt der Anspruch „Plant Based Alpine Cuisine“. Dafür setzt der Küchenchef auf hochwertige Produkte aus der Region. So stammen Bio-Eier und Dinkelpasta so oft es geht vom Sennhof Rankweil, der Bergkäse etwa von der Schröckener Sennerei Alpe Batzen und Forelle, Lachsforelle und Seesaibling am liebsten vom legendären Andreas Mittermaier in Zug. Und was gibt es nun zu essen? Austern auf alpine Art zum Beispiel, mit Pumpernickel und Cheddar, Spaghetti mit Ragout vom Lecher Almochsen sowie Vacherin-Käsefondue mit Ofenkartoffel, Knoblauchbrot und Essiggemüse. Weiterer Pluspunkt: Bei gutem Wetter wird auf der Terrasse des Goldenen Berg der Grill angeworfen. Neben einem veganen Bio-Pilzburger und einer halben Bauernente brutzelt dort auch ein „Boho Dog“, bestehend aus einem Chili-Bergkäsewürstchen mit Zwiebel-Tomaten-Ragout und Gurken-Relish. „Alpine Tradition meets Boho Lifestyle“ nennt die Chefin Daniela Pfefferkorn das. ↵

# Bergkristall

Fisch kann die Familie Wrann in ihrem direkt an der Skipiste gelegenen Hotel und Restaurant Bergkristall. Man kredenzt Thunfisch-Sashimi, Miesmuscheleintopf oder von Trüffelpüree und Mascarponespinat begleitete, am Tisch filetierte Seezunge. Dass man sich die zuvor beim Kellner ausgesucht hat, kennt man sonst eher vom Strandurlaub als von einem Ort, von dessen mit Schaffellen ausgestatteter Sonnenterrasse der Blick in die Berge geht. Es gibt aber auch handfeste Klassiker wie Wiener Schnitzel und Kärntner Fleischnudeln. Auch in Sachen Wein beweist das familiengeführte Bergkristall Kennerschaft: Die Karte umfasst rund 260 Positionen. ↵

# Murmeli

Ein echter Geheimtipp ist diese ehemalige Frühstückspension, die schon beim Betreten wohlige Gastlichkeit verheißt. Wobei man bei gutem Wetter besser auf der Terrasse Platz nimmt, wo zum Kufensoundtrack Backhendl vom Schwarzfederhuhn, Kalbswangen-Ravioli und mit Ziegenkäse gefüllte Kartoffelgnocchi serviert werden. Die Speisekarte wechselt täglich, Verkaufsschlager wie Currys, Lasagne und Kalbsniere sind immer erhältlich. „Wohlfühlküche ohne Schnickschnack“ nennen Annemarie und Wolfgang Strauss ihr Konzept, zu dem bewährte Seelentröster gehören, die es heute kaum noch irgendwo gibt, Innereien etwa. Unbedingt Platz im Bauch lassen für den frisch gezogenen Apfel-Topfen-Strudel mit Schlag und Vanilleeis. Eine ordentliche Dosis Zucker hat schließlich noch keiner Skifahrer:in geschadet. ↵

## 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

gössl
Stich für Stich
mit Liebe
zum
Besonderen
LECH
Tannberg 409
+43 (0)5583 93012
lech@goessl.com
PRIVATE SHOPPING
+43 (0)6647804700
ONLINE SHOP
www.goessl.com

# Feuer, Flamme, Freiheitsgefühle

**Grillen – das ist die Königsklasse des Draußenseins. Grillen steht für Freiheit, Ursprünglichkeit und einen Hauch von „Überleben in der Wildnis“. Rund um Lech Zürs lässt sich das an neun fabulösen Grillplätzen zelebrieren.**

Der langsam aufsteigende Rauch, das Zischen von mit frischen Kräutern und Gewürzen mariniertem Fleisch, Fisch oder Gemüse, das Knistern der in Alufolie eingewickelten Kartoffeln in der Asche – und dieser Geruch! Es hat etwas Archaisches und Abenteuerliches, auf loderndem Feuer, unter freiem Himmel und in frischer Luft sein eigenes Essen zuzubereiten. Der Soziologe Sacha Szabo sieht in der Lust am Grillen eine Reaktion auf die immer digitaler werdende Welt. Andere interpretieren die Arbeit mit rohem Fleisch am Feuer als Ausdruck des noch immer im Manne schlummernden Jägers – denn tatsächlich steht meistens ein Mann am Grill, nach wie vor, oder etwa nicht? Grillen hat aber auch einen starken gemeinschaftlichen Aspekt, denn gegrillt wird selten allein. Etikette ist keine zu beachten, auch das ist wohltuend. Kinder müssen nicht brav am Tisch sitzen, sondern können am Fluss Steinmännchen bauen oder im Wald Verstecken spielen. Nur mit dem Feuer sollte man nicht spielen, aber das versteht sich von selbst.

**Denn Grillen ist, wie so vieles im Leben, ein Teamsport.**

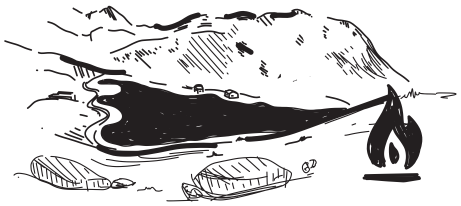
**Nicht nur davor und währenddessen, sondern auch nach der Grillerei.**

Schon spielen sollte man hingegen mit dem Gedanken, einmal rund um Lech Zürs grillen zu gehen. Denn es gibt dort neun Grillplätze an ganz besonderen Stellen inmitten einzigartiger Natur, die von den Ortszentren Lech, Oberlech, Zürs und Zug fußläufig erreichbar sind – manche mit bestem Ausblick, andere direkt am Wasser. Sei es am eiskalten Lech, im Zugertal oder in Panoramalage in Oberlech, sei es auf der Alp, beim Waldschwimmbad oder beim sport.park.lech., ausgerüstet sind die Grillplätze alle mit Tisch, Sitzgelegenheit und trockenem Holz (das regelmäßig bereitgestellt wird!). Mitnehmen muss man also nur eine Anzündhilfe und das, was dann auf dem Grill brutzeln soll. Empfehlenswert: heimisches Fleisch aus der Metzgerei Hagen und fangfrischer Fisch vom Zuger Fischteich. Und als Dessert dann vielleicht gegrillte Feigen, Birnen mit geschmolzener Schokolade oder heiße Pflaumen am Spieß? Erlaubt ist, was schmeckt. Solange man danach darauf schaut, dass man nichts liegen lässt. Denn Grillen ist, wie so vieles im Leben, ein Teamsport. Nicht nur davor und währenddessen, sondern auch nach der Grillerei. Wie hat die US-amerikanische Autorin Margaret Carty so treffend gesagt? „Das Schönste an Teamarbeit ist, dass du immer andere an deiner Seite hast.“ »

# Feuerliche Stimmung mal neun:

Lech

**Waldcamp im Zugertal**
Am Uferstück des Spullerbachs.



**Zürsersee**
In Panorama-Lage auf 2.144 Höhenmetern am immer erfrischenden Zürsersee.

**Chalberläger im Zugertal**
Am Lechweg und neben dem Lechbach gelegen, ein hübscher Fichtenwald ist auch nicht weit.

**Zuger Säge**
Inmitten von sattgrünen Weiden am rauschenden Lech.

**Waldschwimmbad**
Alles, was das Sommerherz begehrt: Wasser, Sonne, Grillgeruch.

**Oberlech Tannegg**
Mit grandiosem Ausblick auf Omeshorn, Biberkopf und Karhorn. Und der Skyspace-Lech ist nur ein paar Schritte entfernt.

**Flühenweg/Ebra**
Eine Pause am Rundwanderweg.

**sport.park.lech**
Nach dem Sport ist man schließlich am hungrigsten.

Lech

**Alpe Stubenbach**
Zwischen grasenden Kühen und Pferden, verträumten Weilern und hochgewachsenen Fichten.

# Die Geschmäcker der Partnerorte

**Beaver Creek in den USA, Kampen auf Sylt in Deutschland, Hakuba Happo in Japan: Das sind die Partnerorte von Lech Zürs. Alles sehr besondere Orte – auch kulinarisch! In dieser Ausgabe hat Beaver Creek seinen großen Auftritt – mit einem Rezept, das den Grill-Weltmeister USA würdig repräsentiert (und bestimmt auch Ihnen das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt). Gutes Gelingen!**

## R BAR-BQ
### Baby Back Ribs vom Schwein

**Zutaten für 4 Personen**

**Back Ribs**

| | |
|---|---|
| 4 | Stück Baby Back Ribs (Loin Ribs bzw. Kotelettrippen) |
| 3–4 | kleine Dosen helles Bier |

**R BAR-BQ Rib Rub**

| | |
|---|---|
| 1 EL | Paprikapulver |
| 2 EL | Knoblauchpulver |
| 2 EL | Zwiebelpulver |
| 1 EL | getrockneter Oregano |
| 1 EL | gemahlener Kreuzkümmel |
| 1 TL | Kurkuma |
| 1 EL | gemahlener schwarzer Pfeffer |
| 1 EL | gemahlener weißer Pfeffer |
| 1 EL | gemahlener Koriander |
| 1 EL | Kristallzucker |
| 65 g | Salz |
| 8–10 EL | BBQ Sauce nach Wahl |

Dieses Rezept verrieten uns Brian Nolan, Gastronom in Beaver Creek und Mitglied des Beaver Creek Partnerresort-Teams und Riley Romanin vom Hooked Restaurant in Beaver Creek.

Für den Rub die Gewürze in einer gusseisernen Pfanne bei mittlerer Temperatur leicht rösten, bis sie zu duften beginnen. Gewürze in eine Schüssel geben, etwas abkühlen lassen und mit dem Salz und Zucker vermengen. Bis zur Verwendung zur Seite stellen.

Mit einem scharfen Messer von der Knochenseite der Rippchen die Silberhaut entfernen. Anschließend die Rippchen großzügig mit dem Gewürz-Rub einreiben. In Frischhaltefolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Smoker nach Herstelleranleitung anheizen bis die Temperatur 110°C erreicht hat. Diese Temperatur sollte konstant gehalten werden. Rippchen mit der Knochenseite nach unten mit mindestens 1 cm Abstand nebeneinander auf ein tiefes Blech legen. Nun behutsam so viel Bier über die Rippchen gießen, dass es im Blech ca. 1 cm hoch steht.

Dabei unbedingt darauf achten, dass der Rub an den Rippchen haften bleibt. Nun das Blech in den Smoker geben und die Rippchen für 4 Stunden smoken.

Danach das Blech mit den Rippchen aus dem Smoker nehmen und in Alufolie wickeln. Die in Alufolie gewickelten Ribs wieder in den Smoker legen und für weitere 2-3 Stunden garen, bis sich das Fleisch zart vom Knochen löst.

Zum Fertigstellen einen Grill für hohes indirektes Grillen vorbereiten. Dabei Kohle auf einer Seite vom Grill verteilen, so kreiert man eine sehr heiße, eine mittelheiße und eine Seite mit wenig Hitze. Die Ribs in ca. 3 – 4 Stücke teilen (4 – 5 Knochen pro Stück) und mit der BBQ-Sauce bestreichen. Spareribs über der mittleren Hitze unter Wenden für ca. 10 – 15 Minuten grillen, dabei immer wieder mit der Marinade bepinseln. Zum Schluss die Ribs nur noch auf der Seite mit weniger Hitze wenden, damit sie nicht zu schnell dunkel werden. Hat die BBQ-Sauce eine schöne Kruste gebildet sind, die Ribs fertig. ↵

# Die Grillsaison hat 365 Tage.

Im Leben dreht sich alles um das, was man isst, und um die Menschen die man um sich hat. Mit Big Green Egg kannst Du räuchern, braten, dünsten, backen und grillen. Ganz einfach. Alles in einem einzigen langlebigen Kochgerät mit Kultstatus von allerhöchster Qualität.

Bring Dein EGG zum Leuchten, im Sommer oder Winter, im Frühling oder Herbst. Lass Big Green Egg die Arbeit für Dich machen, während Du mit Familie und Freunde das Zusammensein genießt. Mit Big Green Egg ist jeden Tag Saison. **Big Green Egg. Nur in Grün erhältlich.**

**Big Green Egg**

**BIGGREENEGG.DE**

# Fine Wine(ing) am Arlberg

**Als das „meistausgezeichnete Gourmetdorf der Welt“ bezeichnet das Gourmet-Magazin Falstaff Lech Zürs. Viel zu selten wird dabei allerdings die ungewöhnliche Dichte an großartigen Weinkarten bzw. -kellern erwähnt, die man so sonst nur in internationalen Metropolen findet. Im Folgenden ein Amuse-Gueule einiger Weinlokale, ein Vorgeschmack auf das, was die Weinkarten von Lech Zürs bereithalten. Jedoch Obacht: Die Auswahl ist in beliebiger Reihenfolge und keinesfalls vollständig: Weitere großartige Betriebe, die feinste Tropfen ausschenken – vom Goldenen Berg über die Mohnenfluh bis hin zum Hus Nr. 8 und anderen mehr – sollte man sich definitiv auch nicht entgehen lassen. In geballter Form finden sich viele davon übrigens beim „Arlberg Weinberg“, dem vinophilen Eventreigen im Dezember.**

### Burg Vital Resort

Die Weinkarte im Burg Vital ist eine Art Weinbibel und nur eine von zwei in Österreich mit dem Wine Spectator Grand Award ausgezeichnete. Eine Lektüre für Stunden, die praktisch keine Wünsche offenlässt. Das Sommelierteam rund um Maximilian Lucian hat auch immer einige besondere Schmankerl glasweise im Angebot.

### Romantik Hotel Krone

Eine quer durch die Bank ausgezeichnet sortierte Weinkarte, die vor allem durch das umfangreiche Spitzensortiment im Bereich Burgund und Bordeaux brilliert – und das zu sehr fairen Konditionen. Manchmal hat man sogar das Glück, dass Patron und Weinkenner Johannes Pfefferkorn eine besondere Flasche außerhalb der Karte aus dem Keller holt.

**Factbox**
## Arlberg Weinberg

Arlberg Weinberg zeigt die schönste Seite von Kulinarik: die Menschen dahinter. Genießen Sie außergewöhnlich spannende Weine sowie einzigartige Gerichte und lernen Sie unsere Gast- geber:innen in gemütlichen und exklusiven Settings kennen. Ein besonderes Erlebnis für Leib und Seele. ↵

### Almhof Schneider

Leiser Luxus in Perfektion. Die Weinkarte im Almhof ist absichtlich weniger umfangreich. Vom mehrfach ausgezeichneten Headsommelier Josef Neulinger so großartig kuratiert, dass man gar nicht weiß, welche Flasche man als erstes bestellen soll. Es lohnt sich auch immer nach glasweisen Empfehlungen zu fragen.

### Burg Hotel Oberlech

Auf der wunderbaren Sonnenterrasse der Burg hat man manchmal das Gefühl Teil einer Großflaschenverkostung der allerbesten Wachauer Weine zu sein. Natürlich kann man sich aber auch an Spitzenweinen aus Regionen wie Piemont und Toskana, Bordeaux und Burgund erfreuen, gezaubert aus einem der größten Weinkeller des Arlbergs.

### Dorfmetzgerei Hagen

Der Imbiss der Dorfmetzgerei mag in dieser Liste ein wenig exotisch wirken. Aber das Lokal ist nicht nur aufgrund der ausgezeichneten Küche einer der beliebtesten Treffpunkte im Dorf, sondern auch weil Patron Florian Hagen, ein ausgebildeter Sommelier, über die vermutlich beste Fleischhauerei-Weinkarte Österreichs verfügt.

### Hotel Sandhof

Ein Geheimtipp! Da der Sandhof im Ortszentrum kein À-la-Carte-Restaurant hat, wissen viele nicht, dass es bei Gastgeber und Weinkenner Martin Prodinger auch für Nicht-Hausgäste eine großartige Auswahl gereifter Weine vor allem aus der Wachau, der Toskana und Spanien sowie sehr feine Portweine gibt.

### Rote Wand Gourmet Hotel

Es ist kein Zufall, dass Patron Joschi Walch vor einigen Jahren den Namen des Hauses in Rote Wand GOURMET Hotel geändert hat. Neben den innovativen Küchenkonzepten hat sich auch die Weinkarte in den letzten Jahren zu den besten des Arlbergs entwickelt, wobei auch Naturweine eine große Rolle spielen. Besonders zu erwähnen: das umfangreiche Sortiment an hochwertigen, glasweise verfügbaren Weinen.

### Hotel Gasthof Post

Eine rundum gelungene Weinkarte, die natürlich mit besonderen Schmankerln vom Weingut Schloss Gobelsburg gespickt ist, das vom Bruder des Patrons Florian Moosbrugger geführt wird. Weiche Knie bekommen aber vor allem Liebhaber der Domaine de la Romanée-Conti, die für viele als das beste Weingut der Welt gilt.

### Klösterle

Das Restaurant Klösterle im Zugertal – ein Projekt des Almhof Schneider – ist in den letzten zehn Jahren sicher eines der spannendsten neuen Lokale am Arlberg. Mit dem grandiosen Weinkeller des Almhof im Hintergrund, wird hier eine kompakte, aber sehr spannende Auswahl an durchaus auch progressiveren Weinen geboten.

### Restaurant Fux

Sehnsuchtsort der Sushi- und Steakliebhaber:innen, und besonders auch der Burgunder- und Champagnerfreaks. Peter Strolz ist einer der profundesten Weinkenner am Arlberg, und sein Herz schlägt – wie auf der Weinkarte unschwer zu erkennen ist – für die Champagne, das Burgund und neuerdings auch für Portwein.

### Berghof

Headsommelier Günther Meindl ist einer der passioniertesten Sommeliers am Arlberg, kennt viele Winzer der auf seiner Weinkarte vertretenen Weine persönlich und ist nie um eine Empfehlung oder eine interessante Hintergrundgeschichte verlegen.

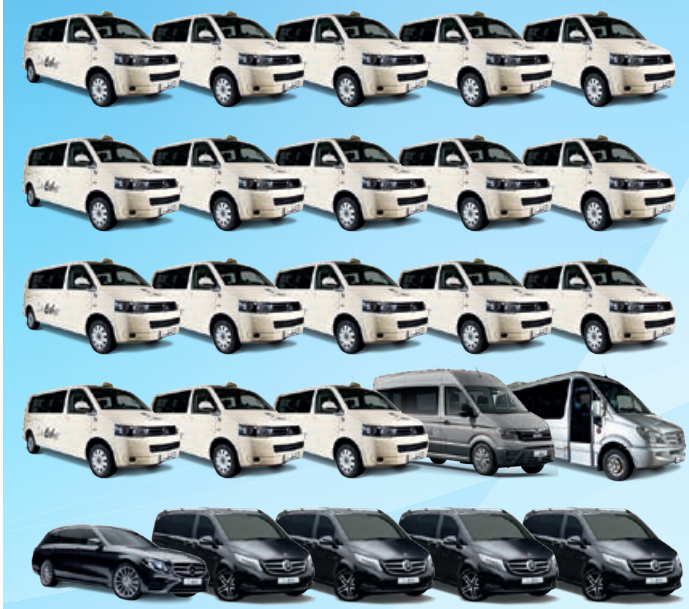
### Kristiania Lech

Wer eine gute Flasche Wein gerne mit erlesener Kunst kombiniert, ist im wunderbaren Kristiania Lech am besten aufgehoben. Die fantastische Kunstsammlung des Hauses ist für das Auge das, was die herausragenden französischen Spezialitäten der Weinkarte für den Gaumen sind.

### WeinRestaurant Achtele

Das WeinRestaurant Achtele befindet sich im Hotel Stäfeli der Familie Birk. Dort ist auch Birk's Weinhandel zuhause, wo man ein mit viel Wissen und Erfahrung kuratiertes Sortiment an Weinen aus ganz Österreich – ganz bewusst nur aus Österreich – vorfindet. Ebenso sophisticated ist die Weinauswahl im Restaurant. Die feinen Tropfen kann man vor Ort auch gleich für zuhause erwerben.


# 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.**

WIR SIND 100% WINTERSICHER

www.woelfler.com

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

Der Lecher

Der Lecher Taxi GmbH & CoKG · A-6764 Lech am Arlberg · Tel +43 (0)5583 2501 · Fax +43 (0)5583 2501-6
info@taxi-lech.at · www.taxi-lech.at

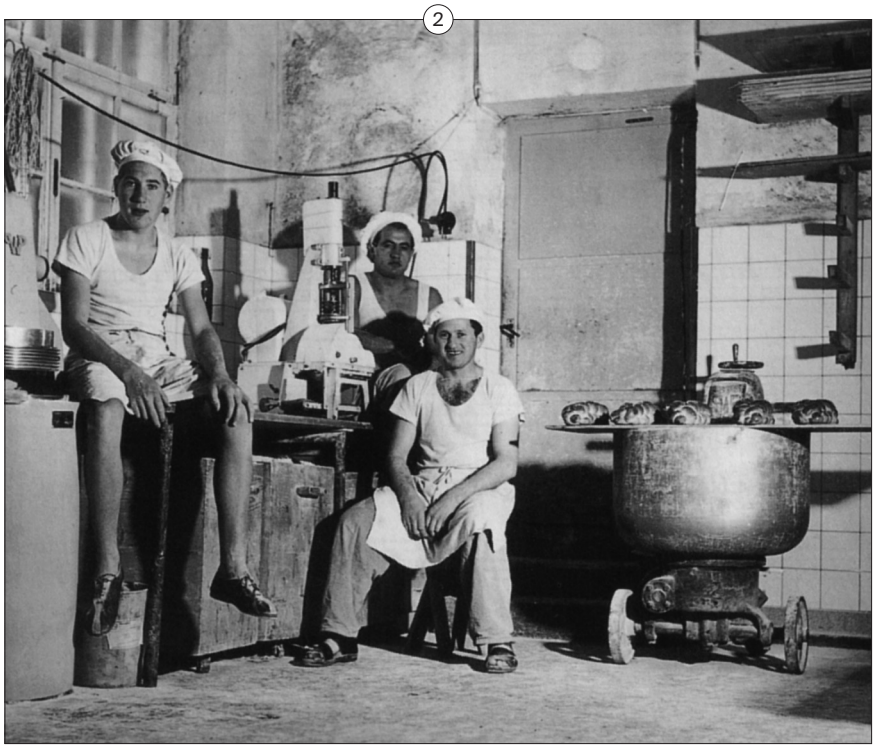
# Wissenswertes

1

## 1
## Table4U: Reservieren in wenigen Klicks.

Was für Hotelbuchungen inzwischen die Regel ist, hält immer öfter auch Einzug in die Welt der Gastronomie: Online Reservierungen. Gäste und Gastwirt:innen aus Lech Zürs können nun auf das für die Region eigens entworfene Tischreservierungssystem „Table4U“ (table4u.at) zurückgreifen. Und das ist ziemlich praktisch, denn in kaum einer anderen Gemeinde ist das Verhältnis „Haube pro Einwohner:in“ höher als in Lech Zürs, was zur Folge hat, dass die Plätze an den Tischen heiß begehrt sind. Das gilt sowohl für die High-End-Gastronomie als auch die urigen Stuben – reservieren lohnt sich also! ↵

restaurants.table4u.at/ger



2

## 2
## Zurückgeblickt: Backstube Lech, 1959.

Da posieren sie in der Backstube Lech, der Bäcker Vinzenz Walch (rechts) mit seinen Mitarbeitern Fridel Fessler und Wilfried Längle. 1931 wurde in der von Filomena Walch gegründeten Bäckerei zum ersten Mal Brot gebacken – im kleinen Rahmen: Es gab ausschließlich Schwarz- und Weißbrot. Ab Mitte der 1950er Jahre hat der Tourismus ordentlich zugenommen. Und die Gäste hatten Hunger! Man investierte also in neue Technik und erweiterte das Sortiment. Besonders schön: Die Walchs sind bis heute in der Backstube Lech anzutreffen. Mit Clemens Walch war die Familie in dritter Generation vertreten, mittlerweile steht sein Neffe, Martin Walch, mit seinem Team in vierter Generation in der Backstube. Das spricht für Qualität! ↵

www.backstubelech.at

*Foto aus dem Buch: „Lichtbilder I Images: 101 Fotogeschichten aus Lech“ (Birgit Heinrich)*

## Unser Team ist gerne für Sie da!

Oralchirurgie | Prophylaxe | Zahnästhetik | Hochwertiger Zahnersatz | Zahnmedizin für Kids
Rheinstrasse 13 und Gutweg 2, 6800 Feldkirch | T +43 5522 76615 | praxis@drburger.at

# Denk

# Raum

Seite 75
Alleine ist man
immer mit sich
Eine Nacht im Biwak
auf 2.345 m

Seite 80
Wissenswertes

Seite 82
Von der Kunst aus
dem Plan zu fallen
Kolumne Martina Strolz

# Alleine ist man immer mit sich

**Wir wollten wissen, wie es ist, wenn man alleine in den Bergen übernachtet. Das heißt: keine Hütte, keine Menschen, keine Ablenkung. Ganz spartanisch eben. Einen ganz besonders geeigneten Ort gibt es dafür zwischen Lech und Zürs: das Biwak am Stierlochkopf. Auf 2.354 m thront die alpine Notunterkunft in exponierter Lage und bietet Luxus, fernab des Trubels im Tal: einen Sternenhimmel ganz für sich alleine. Wir haben Redakteur Robert Maruna mit einer Einwegkamera in die Höhe geschickt.**

Text: Robert Maruna

**16:06 Uhr**

Ich warte auf den Bus an der Haltestelle Rüfiplatz. Neben mir auf dem Boden lehnt mein kleiner Rucksack. Ich habe nur das Notwendigste eingepackt: Schlafsack, Daunenjacke, Mütze, Zahnbürste, Stirnlampe, ein paar Müsliriegel und drei kleine Kerzen. Für alle Fälle habe ich auch eine Powerbank dabei, etwas Kleingeld steckt in meiner Hosentasche und eine analoge Einwegkamera baumelt um meinen Hals. Gute Laune habe ich ebenso im Gepäck, schließlich können die Berge auch ihre Launen haben. Heute morgen war der Himmel noch von dunklen Wolken bedeckt, seit kurzem strahlt wieder die Sonne. Ein gutes Zeichen. Ich spüre wie die Vorfreude in mir hochsteigt, während der Bus heranrollt. Habe ich eh nichts vergessen? Ach egal, jetzt geht's los.

**16:27 Uhr**

Ich bin jetzt der einzige Fahrgast. Die letzten Gäste sind an der Mautstelle ausgestiegen, von hier weg rollen die Busfahrerin und ich alleine ins Zugertal hinein. Ich werfe einen letzten Blick hoch zum Gipfel des Stierlochkopfs: Dort oben steht er, der kleine Kubus aus Holz. Mein Ziel für die heutige Nacht.

**Genau so mag ich's: nur ich und die Natur.**

**16:46 Uhr**

An der Endstation Spullersee verabschiede ich mich von der Zivilisation und marschiere los. Auf meinem Mobiltelefon aktiviere ich den Flugmodus: Ich will nicht mehr erreichbar sein, sondern erlaube mir, mich für die nächsten zwölf Stunden rauszunehmen. Ich will spüren, was ich im Alltag oft vermisse.

**17:27 Uhr**

Ich sitze auf einem Felsen oberhalb des Spullersees. Weit und breit ist kein anderer Mensch zu sehen, und auch zu hören sind nur das Läuten der Kuhglocken und das Plätschern des Baches. Ein leichter Wind zieht über die grünen Almwiesen hinweg, die Maiglöckchen wippen sachte hin und her. Vor mir ragt die Roggalspitze aus der Erde, hinter mir ruht der Spuller Schafberg, über mir nur blauer Himmel. Genau so mag ich's: nur ich und die Natur. Das Glück kann ganz einfach sein, solange einem nicht der Magen knurrt.

**18:11 Uhr**

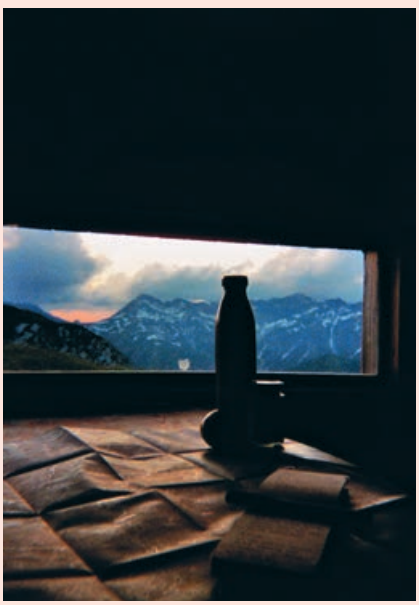
Ravensburger Hütte, hier mache ich eine kurze Pause. Auf dem Weg nach oben habe ich mir Zeit gelassen, um das zu tun, was auf manchen Bergtouren zu kurz kommt: die Umgebung aufzusaugen. Oft geht man so zielgerichtet nach oben in Richtung Gipfel, dass man völlig vergisst, was rundherum passiert. Heute besteige ich aber keinen Gipfel, zu Abend essen muss ich trotzdem. Ich kehre in die Hütte ein, werde mit einem leichten Kopfnicken begrüßt, wenige Minuten später serviert man mir Karottensuppe, Specklinsen und eine große Apfelschorle. Wie gesagt, das große Glück kann oft direkt vor einem liegen. Man muss es bloß erkennen und annehmen.

**19:24 Uhr**

Ich stehe nur wenige Meter unterhalb des Stierlochjochs. Hier teilt sich der Weg. Während ich rechter Hand weiter aufsteige, kann ich für einen kurzen Moment das Gipfelkreuz der Roggalspitze erkennen. Da muss ich mich daran erinnern, dass ich dort oben einst Gipfelblumen gepflückt habe. Was für ein erhabener Berg die Roggalspitze ist, und was für eine unfassbar grandiose Kletterlinie entlang ihrer Nordkante verläuft. Sollte man einmal gemacht haben, wenn man wissen will, welcher Weg der schönste auf den Gipfel ist.

**20:07 Uhr**

Die letzten 250 Höhenmeter bin ich einem schmalen Pfad durch die steilen Wiesenhänge gefolgt, während mir die Abendsonne den Rücken gewärmt hat. Ein großer Vorteil an Bergtouren im Hochsommer: Man hat viel Zeit, weil die Tage lang und die Nächte kurz sind. Und da mir noch ein wenig Zeit bis zum Sonnenuntergang bleibt, beschließe ich kurzerhand, nicht auf direktem Weg zum Stierlochkopf abzusteigen, sondern noch ein paar Höhenmeter anzuhängen und die Madloch- sowie Mittagspitze zu überschreiten. Dorthin führt zwar kein markierter Weg, sondern es gilt zwei Schneefeldern auszuweichen, aber wie hat Marc Aurel gesagt? Was im Weg steht, wird zum Weg. Und was könnte es Schöneres geben, das einem den Weg versperrt, als ein 2.545 m hoher Gipfel?



**21:28 Uhr**

Vor dem Biwak. Ich sitze auf einem Holzbalken im Windschatten und beobachte die Sonne dabei, wie sie zwischen Mehlsack und Spuller Schafberg langsam verschwindet. Es ist beinahe wolkenlos und der Horizont streut das Licht in allen Spektralfarben. Und auch wenn man das Spektakel schon hunderte Male betrachtet hat: Es wird nie alt. Und fast immer ist es dann so, dass ein kleiner Hauch von Melancholie in der Luft liegt, sobald sich der Himmel dunkelblau färbt und die ersten Sterne am Firmament zu erkennen sind. Vielleicht liegt es aber auch daran, dass ich hier oben eben ganz alleine bin. Wobei richtig alleine ist man ja nie. Man ist immer mit sich selbst.

**22:37 Uhr**

Stille, komplette Stille. Natürlich, ich könnte Musik hören, um die Stille zu durchbrechen, habe ich auch schon getan, aber dann doch festgestellt: Alles abdrehen ist besser. Viel besser sogar. Denn wenn man auf über 2.000 m Höhe so alleine dasitzt und in sich hineinhört, ist das wie eine alpine Mindful-Yoga-Session, nur ist sie gratis, kommt ohne Sonnengruß aus und auch der lästige Geruch von parfümierten Räucherstäbchen fehlt in der Luft. Dafür kann man hier die Höhenluft hören: Sie pfeift um das kleine Biwak. Schließlich stehen wir recht exponiert hier auf 2.354 m: Links und rechts des Biwaks fallen die Felswände gute 500 Höhenmeter ab, der Gipfel selbst ist ein kleiner Felsaufbau mit grüner Grasnarbe. Und obendrauf stehen wir, also ich und das Biwak. Man merkt: Wir haben uns verbunden. 6 $m^2$ Holz und 1,5 $m^2$ Mensch. Viel mehr Platz nehme ich hier herinnen nicht ein, viel mehr hätte ich auch nicht zur Verfügung. Was völlig in Ordnung ist, denn ich bin erschöpft vom Aufstieg, meine Augenlider sind schwer, die dünnen Isomatten aus Kunststoff werden wohl ausreichen, um mich sachte in den Schlaf zu tragen. Bevor ich die Augen schließe, blicke ich durch das schmale Fenster hinab ins Tal: Die Lichter von Lech leuchten dort unten. Aber ich bin froh, hier oben für mich sein zu dürfen.

**Die Matten sind hart, der Schlaf flach, die Träume wild.**

**3:04 Uhr**

Die Matten sind hart, der Schlaf flach, die Träume wild. Zum Glück habe ich die Berge vor dem Fenster, sie beruhigen mich.

**5:32 Uhr**

Dichte Wolken, kein Sonnenaufgang. Ich drehe mich zur Seite und schlafe weiter. Erst jetzt merke ich, wie sehr das Biwak abgekühlt hat. Mein Atem beschlägt an der Fensterscheibe.

**6:12 Uhr**

Ich sitze auf den Stiegen der Biwakschachtel und jodle gegen die Wolken und die Kälte an. Meine Stimme wird von den gegenüberliegenden Felswänden der Mittagspitze zurückgeworfen, sonst ist aber nichts zu hören. Es ist noch immer still hier heroben. In ein paar Stunden wird es anders sein, wenn die ersten Wanderer aufgestiegen kommen. Ich packe meine Sachen und bereite mich auf den Abstieg vor.

### 6:37 Uhr

Es ist kalt, viel zu kalt für einen Morgen im Hochsommer. Aber so ist das eben mit den Bergen: Sie haben ihre Launen. Und weil ich von Haus aus kein Morgenmensch bin, steigt meine Laune mit jedem weiteren Schritt nach unten. Denn dort wartet auf mich, worauf ich in den letzten Stunden verzichtet habe: eine warme Dusche, ein weiches Bett, ein gedeckter Tisch, ein Gespräch mit anderen Menschen und natürlich auch: frische Socken. Luxus muss nicht immer etwas mit Überfluss zu tun haben, es können auch ganz alltägliche Dinge sein. Auch in Lech findet man sie an jeder Ecke.

### 8:04 Uhr

Unterhalb der Gstütalpe will ich an einem Bach meine Trinkflasche auffüllen. Als ich mich zum Wasser hinabbücke beschleicht mich das Gefühl beobachtet zu werden. Ich blicke auf und sehe direkt in die Augen eines Steinadlers – keine drei Meter von mir entfernt sitzt er auf einem Felsen. Für ein paar Sekunden halten wir Blickkontakt, dann breitet das Tier seine Flügel aus und hebt zum Flug ab. Völlig versteinert blicke ich dem Steinadler hinterher. Noch nie war ich einem Greifvogel so nahe, und selten habe ich ein Tier gesehen, das sich so erhaben, ja fast schon majestätisch bewegt. Ich weiß nicht, was mir der Adler sagen wollte, vielleicht wollte er mir auch bloß den Weg ins Tal weisen. Ich folge seiner Richtung, weit ist es ja nicht mehr. Und habe das Gefühl, nicht alleine zu sein. ↵

**Factbox**

## Biwakschachtel

Eine Biwakschachtel bedeutet vier Wände und ein Dach über dem Kopf, viel mehr nicht. Schließlich hat sie ursprünglich eine einzige Funktion: Sie soll in Not geratenen Bergsteiger:innen eine wind- und regengeschützte Unterkunft bieten. Die Behausung besteht zumeist aus Holz, Metall oder Aluminium und soll möglichst viele Schlafplätze auf engem Raum ermöglichen. In vereinzelten Fällen wurden Biwaks auch errichtet, um die Begehung von sehr langen Bergtouren zu ermöglichen. Komfort wie Strom, Wasser oder Lebensmittel bieten Biwaks nur in den allerseltensten Fällen. Wer also vor hat, eine Nacht in einem Biwak zu verbringen, ist angehalten, das Biwak so zu hinterlassen, wie man es vorgefunden hat und seinen Müll ordnungsgemäß im Tal zu entsorgen.

# Wissenswertes

1

## 1
## Impact Lech

Unter dem Titel „Impact Lech – Fakten schaffen, Meinung bilden" beleuchtet der vom renommierten Genetiker Markus Hengstschläger ins Leben gerufene interdisziplinäre Kongress alljährlich ein spannendes Thema in Vorträgen und Podiumsdiskussionen. Im Frühsommer 2024 findet Impact Lech, das den Lecher Denksommer einläutet, zum dritten Mal statt. Das Thema lautet „Der Faktor Sicherheit". Es wird spannend! ↵

**Nächster Termin:**
**13. bis 16. Juni 2024, Lechwelten**
www.impact-lech.at

2

## 2
## Literaricum Lech

Das von Nicola Steiner, Michael Köhlmeier und Raoul Schrott initiierte Literaturformat bringt Kulturinteressierte zusammen, um spannende Klassiker der Weltliteratur zu diskutieren. Von „Bartleby, der Schreiber" (Herman Melville) bis „Stolz und Vorurteil" (Jane Austen): Jedes Jahr steht ein anderes Werk im Mittelpunkt, und das gerne auch an besonderen Orten, etwa mit traumhafter Bergkulisse. ↵

**Nächster Termin:**
**18. bis 21. Juli 2024, Lechwelten**
www.lechzuers.com/de/literaricum

**NEU**
## Der Podcast DENKEN AM BERG

Mit Deep Dives in die spannenden Themen der drei Denksommer-Formate. Erweitert Horizonte!
www.lechzuers.com/podcast

# Wissenswertes

## 3
## Philosophicum Lech

Das auf Konrad Paul Liessmann zurückgehende Philosophicum ist mittlerweile eine Institution für philosophische, kultur- und sozialwissenschaftliche Reflexion, Diskussion und Begegnung. Seit 1997 wird alljährlich ein aktuelles philosophisches Thema in Vorträgen und Diskussionen verhandelt. 2024, also bei der 27. Ausgabe, lautet der Titel: „Sand im Getriebe“. ↵

**Nächster Termin: 16. bis 22. September 2024, Lechwelten**
www.philosophicum.com

Skardarasy's
La Loupe®

© Hannes Friesenegger

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

Forbes

LaLoupe.com

# Von der Kunst aus dem Plan zu fallen

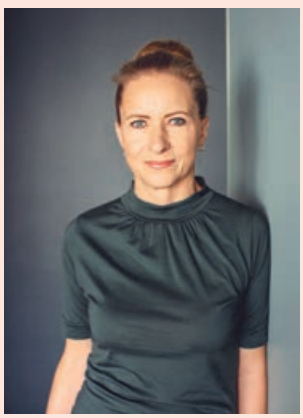
Keinesfalls möchte ich von mir behaupten, dass ich es selbst kann, aber theoretisch wüsste ich ziemlich genau wie es ginge, das Zeugs mit dem Entspannen. Ich stelle es mir folgendermaßen vor: Um sich zu entspannen – zum Beispiel im Urlaub – muss man sich vorab unter Spannung setzen. Ist ja klar, sonst merkt man keinen Unterschied zwischen dem einen und dem anderen. Und es tut auch nicht gut, wenn man das ganze Jahr schlaff in den Seilen hängt.

Also zuerst unter Strom ins Hamsterrad! Vollgas. Bulletpoints abhaken, Befriedigung daraus ziehen und als Ziel die Belohnung vor Augen: ein Urlaub im absoluten Wohlfühlmodus. Seele baumeln lassen, Füße ins klare Wasser stecken, ein guter Podcast auf den Ohren oder alternativ das Zirpen der Grillen und das Rauschen des Lechs als Geräuschkulisse. Bisschen Aktivität, bisschen Sensation, bisschen Spaß, bisschen Ruhe.

Dann ist man am Ort der Sehnsucht und folgendes passiert: FOMO kicks in. The fear of missing out. Nichts, oder zumindest möglichst wenig zu tun bedeutet ja gleichzeitig, nicht am Omeshorn gewesen zu sein, keine Höhenmeter auf der Fitnessuhr getrackt zu haben, und nicht bei den Bregenzer Festspielen vorbeigeschaut zu haben. Kein Golfturnier im Zugertal bestritten, ja „bestritten“, zu haben und nicht alle Bergseen der Umgebung umrundet zu haben. Nicht zum Sonnenaufgang ein fürstliches Frühstück am Berg genossen zu haben und keinen der majestätischen Steinböcke im Steinernen Meer beobachtet zu haben. In keiner Yogaklasse elegant in den herabschauenden Hund gesprungen zu sein. Keinen Ausflug zur nahen Käsestraße gemacht zu haben.

Denn all das bieten einem die Einheimischen fürsorglich, und um Instagram-erinnerungswürdige Erlebnisse bemüht, an. Im besten Wissen um die Wünsche der Gäste. Und mit den besten Absichten. Und vor allem im Konkurrenzdruck mit all den anderen schönen Destinationen in den Bergen.

Aber geht es dem Urlauber nach dem mit Aktivitäten gespickten Urlaub tatsächlich so viel besser? Ist er erholt? Hat er sich gut aufgehoben gefühlt? War der Urlaub einzigartig? Und vor allem: Möchte der Gast immer wieder genau hierher zurückkommen? Oder steuert er nächstes Jahr die nächste schöne Destination an?



**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.

# Was wäre, wenn uns die Menschen der Region lehren würden, was das Leben in den Bergen wirklich bedeutet?!

Wagen wir ein Denkmodell: Was wäre, wenn uns die Menschen der Region lehren würden, was das Leben in den Bergen wirklich bedeutet?! Wenn sie uns unaufgeregt die Weisheiten ihrer Vorfahren zuraunen würden. Vom Verzicht erzählten. Von den kalten Wintern und den schlechten Schuhen. Von der Kargheit der Böden und den mageren Mahlzeiten. Von dem Spaß, den sie im Wenigen hatten. Oder eben deswegen. Wenn sie uns zeigen würden, wo der Horizont durch Berge verstellt ist und bis wohin man steigen muss, damit die Weite anfängt mit dem Sein zu verschmelzen. Wenn wir den Sternen zusehen würden, ohne ein Wort zu sagen. Wenn wir in der Mittagsglut dem Marienkäfer erlauben würden, uns übers Bein zu laufen, bis wir das Kitzeln nicht mehr aushalten. Wenn wir bei Gewitterregen mit offenem Fenster, im Bett liegend, atmen würden, bis der Schlaf uns holt. Wenn wir unseren engen Herzen im leisen Takt beim Schlagen zuhören würden. Wenn wir die Stille ertragen würden. Wenn wir zusehen würden, wie die Langeweile in Kreativität umschlägt. Wenn wir uns die Gedanken, die uns die Seele diktiert, für später notierten. Wenn wir uns nicht treiben lassen würden, sondern bewusst innehalten wollten. Wenn wir die multiplen Krisen unserer Zeit für die Dauer des Aufenthalts bewusst ignorieren würden. Wenn wir uns in den leisen Tönen üben würden. Den sanften. Den netten. Und sonst: Nichts! Wissend, dass wir gerade nichts als eine Pause erleben. Inmitten mächtiger Natur.

Ahnend, dass das Leben sich bald wieder in seinen strengen Bogen spannen wird. Spätestens am Samstag, wenn wir im Stau zögerlich wieder nach Hause tuckern.

Aber wie gesagt, ich kann das alles auch nicht. Im Gegenteil, am allerwenigsten ich! Was bleibt ist die Theorie. Und die Sehnsucht. Diese verdammte Sehnsucht. ↵

# Kultur

Seite 85
Der Berg macht die Musik
Das Tanzcafé Arlberg im Portrait

Seite 92
Vom Putzen – innen, außen, überall
Blitzblank im Lechmuseum

Seite 96
Das Schuhmacher-Urgestein
Werner Albrecht im Portrait

Seite 102
Wissenswertes

# Raum

# Der Berg macht die Musik

**Beim Tanzcafé Arlberg kommt zusammen, was zusammengehört: Höhenrausch und Tiefenbass, Kellerclub und Festivalbühne. Musikalische Genregrenzen? Müssen leider draußen bleiben.**

TANZCAFÉ

Sonne, Schnee, Ski und Sound – würde es diese Kombination nicht schon geben, müsste man sie erfinden. Der Arlberg zeigt uns, wie es geht. Tagsüber mit Frühlingsvibes und Postkartenbergpanorama, nachts mit kosmopolitischer Atmosphäre und Locations zwischen urgemütlich und urban. Eine berauschende Erfahrung – dank dieses Gesamtpaketes, vor allem aber auch dank der Musik. Beim Tanzcafé Arlberg rollen Lech, Zürs und Stuben den Teppich aus für ein Musikfestival der Premiumklasse, outdoor wie indoor, über- oder unterirdisch, mit Veranstaltungsorten, die sich nicht zwischen Club, Bar und Alm entscheiden müssen. Jazzfreund:innen kommen dabei ebenso auf ihre Kosten wie Funk- oder Technofans. Es gibt Ländle-Vibes und Indie-Swing, Anti-Schlager und Mundartpop. Von Akustik bis Synthie, von deep bis high. Tanzen ausdrücklich erlaubt – wem das in Skischuhen zu mühsam ist, soll sich halt umziehen gehen.

Es ist eine besondere Zeit im Jahr, irgendwas zwischen Nicht-mehr-Winter und Noch-nicht-Frühling. Das Skiprogramm verlegt man am besten auf den Vormittag, wenn der Firn die Hänge zum strahlenden Vergnügen macht. Steht die Sonne am höchsten, ist dieser Job bereits erledigt und es bleibt genug Energie für den Rest des Tages – Tanzen ist schließlich auch Sport. Zur Belohnung gibt es einen sich weit in den Nachmittag dehnenden Terrassenlunch. Anschließend folgt man am besten seinem Gehörsinn. Die ersten Tanzcafé-Konzerte beginnen schon um die Mittagszeit, die letzten enden tief in der Nacht. Ausgangspunkt ist die Festivalbühne auf dem Lecher Rüfiplatz, mit surreal-schönem Berg-und-Gondel-Blick. Hier wird der Sportdurst gestillt, während die Skijacke zum Trocknen in der Sonne hängt.

**Sonne, Schnee, Ski und Sound – würde es diese Kombination nicht schon geben, müsste man sie erfinden. Der Arlberg zeigt uns, wie es geht.**

Von dort lässt man sich weitertreiben, immer dem Beat nach. Längen schwimmen nennt man das im Italienischen, und mediterrane Lässigkeit steht dem Arlberg richtig gut. Hier ein Servus, da ein cin cin, alte Bekannte treffen und neue kennenlernen, Hauptsache, der Sound bleibt stabil und der Rhythmus trägt. Nur wenige Skilängen sind es vom Rüfiplatz zu jener Jurte, in deren Innerem sich ein Kachelofen und engagierte Gastgeber verstecken. Von dort geht es auf die Balmalp oder ins Panoramarestaurant Schlegelkopf. Dann lassen wir es mal kurz gut sein, Zeit für ein frühes Abendessen, Beine hoch, Kräfte sammeln, jede:r, wie er oder sie will. Dann geht es in den Lecher Scotch Club oder den Berghof, nach Stuben ins Johann oder den Fuxbau, wo sich Fux und Hase noch lange nicht gute Nacht sagen, oder ins Zürser Edelweiß. Dass in dessen Keller die Luftfeuchtigkeit in bedenkliche Höhen steigt: »

## Lieben wir!

Nicht nur unsere Eltern wissen, wie wichtig beim Gesundtanzen eine ausreichende Flüssigkeitszufuhr ist. Stay hydrated, diesen elterlichen Rat wollen wir auf jeden Fall befolgen, zumal sich das gastronomische Angebot des Tanzcafé Arlberg nicht vor den Clubs dieser Welt zu verstecken braucht. Darf's ein Achtel Winzerinnensekt sein, ein perfekt gemixter Gin Tonic, die lokale Bierspezialität Omes 2557 oder doch lieber ein Cynar-Spritz? Spätestens, wenn die Sonne über der Roten Wand untergeht, haben wir unsere Wahl getroffen. Dann sind die Stimmbänder so gut präpariert wie die Skier für den nächsten Morgen, und die Nacht hat gerade erst begonnen. ↵

**Nach Lech, Zürs und Stuben wird das Tanzcafé Arlberg 2024 um eine vielversprechende Location erweitert: Auch in St. Anton wird dann der musikalische Höhenrausch gepflegt werden.**

# 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

# Winter Events 2023/24

## November 2023

30.11. – 02.12.
**15. Europäischer Mediengipfel**
Lech am Arlberg

## Dezember 2023

01. – 24.12.
**Adventfenster**
Lech am Arlberg

03.12.
**Adventmarkt**
Zug

03.12.
**Adventbläser**
Zug

06.12.
**Der Nikolaus kommt nach Lech**
Lech am Arlberg

07. – 17.12.
**Arlberg Weinberg**
in Lech Zürs und Stuben

07. – 10.12.
**Horizont Winter Summit**
Zürs am Arlberg

07.12.
**Köstlicher Ring**
Hotels in Lech am Arlberg

08. – 10.12.
**Adventmarkt**
Lech am Arlberg

08. und 09.12.
**Vokalensemble Tannberg**
Lech am Arlberg

09.12.
**Adventmarkt**
Zürs am Arlberg

09.12.
**Flexenarena Opening**
Zürs am Arlberg

10.12.
**Adventbläser**
Kirchplatz Lech am Arlberg

13.12.
**Laternenwanderung**
Lech am Arlberg

15.12.
**Adventsingen mit Kinderchor**
Kirchplatz Lech am Arlberg

15. – 17.12.
**Adventmarkt am Kirchplatz**
Kirchplatz Lech am Arlberg

16.12.
**Adventmarkt**
Zürs am Arlberg

16.12.
**Adventsingen mit dem Chor der Musikschule**
Kirchplatz Lech am Arlberg

17.12.
**Das Christkind kommt nach Lech**
Kirchplatz Lech am Arlberg

17.12.
**Weihnachtsbläser**
Lech am Arlberg

20.12.
**Laternenwanderung**
Treffpunkt Lech Zürs Tourismusbüro

21.12.
**Weihnachtliches Lauschen**
Huber-Hus, Lech am Arlberg

25.12.
**Santa Claus besucht Zürs**
Zürs am Arlberg

**Der Weiße Ring – Das Rennen**

Nicht weniger als fünf Lifte, fünf Abfahrten, ein intensiver Anstieg und die anspruchsvolle Madloch-Skiroute zwischen Omeshorn und Zug bilden die Strecke des Weißen Rings. Ein Skirennen für ambitionierte Hobby-Rennläufer:innen an der Wiege des alpinen Skisports, das seinesgleichen sucht. ↵

31.12.
**Silvesterevent**
Lech am Arlberg / Omeshorn

## Jänner 2024

01.01.
**Neujahrsshow**
Flexenarena Zürs

11.01.
**REMUS Team Challenge**
Flexenarena Zürs

13.01.
**Der Weiße Ring – Das Rennen**
Skigebiet Lech Zürs

## Meisterstrasse in Residence

Feinstes Handwerk aus erlesenen Manufakturen von nah und fern: Das gibt's seit über 20 Jahren bei der Meisterstrasse in Lech. Sie bietet die Gelegenheit, außergewöhnlich schöne Stücke zu erwerben – und den Meister:innen über die Schulter zu schauen, während sie an ihren Halsketten, Vasen, Sesseln & Co werken. ↵

### Februar 2024

**05. – 11. 02.**
**Meisterstrasse**
Lech Zürs am Arlberg

**12. 02.**
**Kinderfasching in Zürs**
Edelweissplatz Zürs

**13. 02.**
**Kinderfasching in Lech**
Kirchplatz Lech am Arlberg

**14. 02.**
**Heart of Lech**
Oberstubenbach

### März 2024

**17. – 20. 03.**
**Fußballkongress Gipfelgespräche**
Zürs am Arlberg

**31. 03.**
**Der Osterhase kommt nach Zürs**
teilnehmende Betriebe

**31. 03. – 14. 04.**
**Tanzcafé Arlberg Music Festival**
teilnehmende Betriebe

### April 2024

**03. – 05. 04.**
**Europaforum**
Lech am Arlberg

**07. 04.**
**Weingondeln**
Lech am Arlberg

**12. 04.**
**Eröffnung Lechwelten**
Lechwelten und Dorfhus

**12. 04.**
**Konzert der Trachtenkapelle Lech**
Lechwelten

**13. 04.**
**Sister Resort Party**
Lechwelten

SCHWARZ WAND

SANDBUR 1378

Italienische Eleganz und alpine Behaglichkeit

Es ist dieser unerwartet schöne Blick, der einen schon in der Lobby begrüßt, und den man am besten stilgerecht von der kürzlich renovierten Loungebar aus genießt. Leise knistert im Hintergrund das Kaminfeuer, der Aperitivo an der Bar steht schon bereit. Holzverkleidungen, Naturtöne und weiche Stoffe prägen die wohltuende Atmosphäre, die ebenso in den 14 neuen Zimmern und Suiten fortgesetzt wurde.

Gleichermaßen behaglich, wenn auch ein wenig traditioneller, geht es in den historischen Räumlichkeiten des Walserhauses zu, dem ältesten urkundlich erwähnten Haus der Gemeinde Lech, dessen Ursprünge auf 1378 zurückgehen: alte Holzvertäfelungen, Wollstoffe und maßgefertigte Möbel zitieren eine längst vergangene Zeit. Charmant, authentisch und echt – ein Ort, der Geschichten erzählt und in Erinnerung bleibt.

Tanti saluti und a presto, sagen Architektin Birgt Elsensohn und Gastgeberin Marlène Barth-Elsensohn

Hotel Schwarzwand | Dorf 308 | 6764 Lech am Arlberg – Austria | T +43 5583 2469 | schwarzwand.com
Sandbur - Das Walserhaus | Dorf 19 | 6764 Lech am Arlberg – Austria | T +43 5583 2469 | sandbur.at

**Gastbeitrag vom Lechmuseum**

# BLITZBLANK! Vom Putzen – innen, außen, überall

Text: Sonja Prieth

**Makellos saubere Zimmer, Häuser, Apartments sind im Tourismus eine harte Währung. Ohne Sauberkeit kein Geschäft; Kompromisse sind keine Option. Doch wer sorgt eigentlich für all die glänzenden Armaturen und frisch duftenden Betten? Und was erzählt unser Umgang mit Schmutz und Sauberkeit über unsere Kultur?**

**BLITZBLANK!**
ist eine Ausstellung an zwei Orten über das Putzen als Kulturtechnik und über eine extrasaubere Welt. Das Lechmuseum und das Frauenmuseum Hittisau haben das Thema in sechs Kapitel gegliedert. Während das Frauenmuseum in fünf Kapiteln auf Themen wie Rollenzuschreibungen, Care-Arbeit, Reinheitsvorstellungen, Rassismus oder Umweltschutz eingeht, umkreist das Kapitel „SO UNSICHTBAR“ im Huber-Hus in Lech das Putzen und die Sauberkeit im Tourismus. Alle Ausstellungsräume, von der Schlafkammer bis zu den Stuben im ersten Stock, bergen Überraschungen – nicht nur, weil längst vergessene Objekte Erinnerungen wecken, sondern auch, weil das Selbstverständliche, das oft wenig Beachtung erfährt, hier vor den Vorhang geholt wird..

Ein Blick in die multimediale Ausstellung. Zusätzlich lädt eine offene Legowerkstatt Jung und Alt zum Mitmachen ein.

## Wer putzt was?

**Das ist nur eine von vielen Fragen, die in der Ausstellung im Lechmuseum gestellt werden.**

Vor dem Huber-Hus in Lech türmt sich die Wäsche: Zwei große Stapel Bettwäsche scheinen das Haus mit ihrer Schwere zuzumauern oder auch zu stützen. Bei näherer Betrachtung zeigt sich, dass die Künstlerin Irmgard Mellinghaus für ihr Kunstwerk „SCHICHTEN“ keine echten Laken gestapelt hat. Auf transparenter Folie ist das Motiv gedruckt, es steht für die unterschiedlichen Gesellschaftsschichten, die in Lech aufeinandertreffen; die „unteren“ tragen unweigerlich die „oberen“, nicht selten in mühsamer Schichtarbeit.

Kunstwerke sind ein integraler Bestandteil dieser Ausstellung, ausgewählt wurden sie von Kuratorin Stefania Pitscheider Soraperra. „Künstlerinnen und Künstler blicken hinter die Dinge, sie machen Tiefenbohrungen und ermöglichen völlig neue Zugänge“, erklärt sie. „Die einen tun das auf humoristische Art, wie etwa Die Damen, deren Fotoarbeiten weibliche Rollenzuschreibungen ironisch kommentieren. Andere transformieren Alltagsobjekte in etwas ganz anderes, wie die Künstlerin Franziska Stiegholzer, deren Keramiken die Gestalt von Bodentüchern oder Putzlappen haben.“

## Warum thematisiert ein Museum das Putzen?

Was anfangs vielleicht verwundert, wird beim Eintauchen in die Ausstellung umso logischer. „Ein Museum ist Ort des Dialogs und der Gesellschaftsbeobachtung“, sagt Kuratorin Lisa Noggler. „Und der Umgang mit Schmutz und Sauberkeit formt Rollenbilder und gesellschaftliche Zuschreibungen, die teils gravierende Folgen haben.“ Im Leben jedes Menschen spielt das Putzen eine Rolle – auch wenn ein Ausstellungsbesucher meinte, er wisse gar nicht, „was er in dieser Frauenausstellung eigentlich soll“. Museumsleiterin Monika Gärtner schmunzelt bei dieser Anekdote, die eher ein Einzelfall ist. Ein anderer Besucher, der viel in der Welt unterwegs ist und oft in Hotels übernachtet, berichtete, dass ihm der Ausstellungsbesuch die Augen geöffnet habe. Er habe sich bisher etwa nie Gedanken über die Arbeit der „Zimmermädchen“ gemacht und würde deren Leistung jetzt viel mehr wertschätzen. Unter dem Titel „Soziale Distanz im Tarnanzug“ wird in der Ausstellung thematisiert, dass „jene, die Müll produzieren, ein höheres Ansehen genießen als jene, die ihn beseitigen“; und es wird hinterfragt, warum Frauen, die putzen, eigentlich „Mädchen“ genannt werden. Kaum jemand ist so nah am intimsten Lebensbereich der Gäste – und wird zugleich so wenig beachtet. „Es war schwierig, für die Ausstellung historische Bilder von Reinigungskräften zu finden“, erzählt Museumsmitarbeiterin und Archivarin Birgit Heinrich. „Und auch bei den aktuellen Hotelwerbungen werden weniger die Putzkräfte, sondern vielmehr die Barmänner, Köche und Masseurinnen hervorgehoben.“ »

### BLITZBLANK! Katalog zur Ausstellung

Erhältlich ab dem Frühjahr 2024 im Huber-Hus in Lech und im Frauenmuseum Hittisau. Vorbestellung unter

www.frauenmuseum.at/blitzblank-ausstellungskatalog

Die Wohnräume und der erste Stock des denkmalgeschützten Hauses sind in die Ausstellung integriert.

Kunstinstallation SCHICHTEN von Irmgard Mellinghaus auf der Fassade des historischen Huber-Hus.

Dennoch gibt es in der Ausstellung sehr viel zu sehen – und auch zu hören: An drei Hörstationen erzählen Menschen über das Putzen und Saubermachen. Ganz nach dem Motto „so unsichtbar“ bleiben die Stimmen zunächst ohne Gesicht, erst im oberen Stock trifft man auf die Fotos und Beschreibungen. Rositsa Madzharova, die seit vielen Jahren neben dem Haus des Kindes auch die öffentlichen Toiletten in Lech mit viel Fachkenntnis putzt, „liebt diesen Job“ – anders ginge es auch nicht, wie sie ergänzt. Sie hat „viel von alten Leuten gelernt“, zum Beispiel, dass man gar nicht viel Chemie braucht, um sauber zu putzen.

Wie „die Chemifizierung der Hausarbeit im 20. Jahrhundert“ verlaufen ist, zeigt Birgit Heinrich anhand zahlreicher Waschmittelverpackungen und -werbungen, die in der von Sabrina Summer wunderbar aus Paletten und Fliesen gestalteten Ausstellungsarchitektur präsentiert werden. „In den Werbungen spiegeln sich auch die Zeitströmungen“, erklärt sie. Die Werbung für „raketenschnelle Fußbodenpflege“ stammt aus dem Jahr 1968, als man im Weltraum-Fieber war. „Giftige Dosis. Bombengeschäft sauberes Haus“ ist hier auf dem raumhohen Wettex als Überschrift zu lesen, in allen Räumen regen auf Wettex gedruckte Texte zum kritischen Reflektieren an. Das ist nicht nur inspirierend, sondern auch nachhaltig: „Nach Ende der Ausstellung werden wir die zerschneiden und verwenden“, erklärt Monika Gärtner.

Über Chemikalien der anderen Art erfährt man einiges im Raum „Abwasser. Abort. Abfall.“ Die Kläranlage kann viel über den Tourismusort Lech erzählen, etwa dass nirgendwo in Vorarlberg so viel Ecstasy konsumiert wird wie ebendort. Der im Museum ausgestellte Klärschlamm ist übrigens nicht echt. Die einfache Begründung: „Der Geruch wäre unerträglich.“ ↵

**Eine Ausstellung an zwei Orten über das Putzen als Kulturtechnik und über eine extrasaubere Welt.**

Interaktive Stationen laden zum Mitmachen ein.

**Factbox**
**BLITZBLANK! Vom Putzen – innen, außen, überall**

2. Juli 2023 bis 27. Oktober 2024
deutsch/englisch

**Lechmuseum im Huber-Hus**
Dorf 26, 6764 Lech am Arlberg
Donnerstag – Sonntag, 15 – 18 Uhr
Juli – September, Dezember – April
www.lechmuseum.at

**FMH Frauenmuseum Hittisau**
Platz 501, 6952 Hittisau
Dienstag – Sonntag, 10 – 17 Uhr
www.frauenmuseum.at

# Das Schuhmacher-Urgestein

## Über einen Pionier des modernen Skischuhs

Text: Magnus Walch

**Ein halbes Jahrhundert lang fertigte er bei der Firma Strolz Skischuhe an. Für Olympiasieger:innen, Königinnen und Hollywoodstars. Und für hunderte andere, die ebenfalls wussten, dass ihre Füße nirgendwo besser aufgehoben sind als bei ihm.**

### Der Geruch von Leder

Von handgenähten Lederskischuhen über Schnallenskischuhe bis zum geschäumten Kunststoff-Schuh machte er die ganze Palette an Innovationen mit. Mehr als das: Bis zu seiner Pensionierung vor rund 15 Jahren beeinflussten er und die Firma Strolz diese Entwicklungen maßgeblich mit. Die Rede ist von Werner Albrecht, einem Schuhmacher-Urgestein aus »

dem Bregenzerwald. Ihm widmete die Vorarlberger Historikerin und Kulturvermittlerin Michaela Feurstein-Prasser die Premieren-Ausstellung der Reihe „Museum des Wandels“ in der Schaffarei Feldkirch und veranschaulichte dabei die historischen Veränderungen im Arbeitsalltag eines Schuhmachers. Für die Ausstellung entstand ein faszinierender Kurzfilm, in dem Werner Albrecht unter anderem vom Beginn seiner Karriere erzählt: „Ich wollte schon als Schüler immer etwas mit Leder machen. Der Geruch hat mich einfach inspiriert. Darum habe ich eine Schuhmacher-Lehre angefangen.“

**Und stolz machten ihn auch die Erfolge und Medaillen der Skirennläufer:innen, für die er die Skischuhe anpassen durfte: „Wir haben immer sehr mitgefiebert.“**

### Zwei Paar Schuhe in zehn Stunden

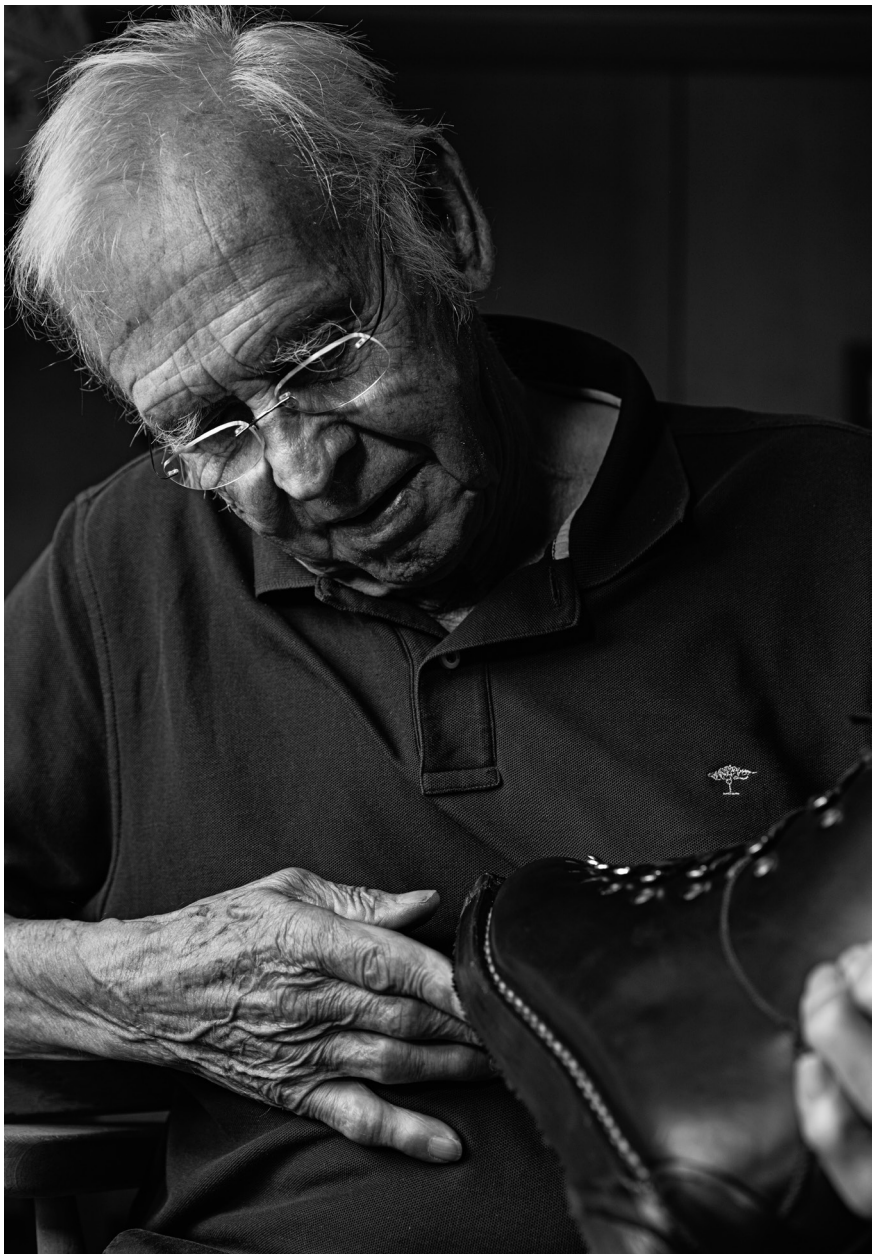
Auf seine Meisterprüfung bereitete sich Werner Albrecht ein Jahr in Holland vor. Davon abgesehen war er sein ganzes Leben lang beim selben Arbeitgeber – Strolz – beschäftigt. Langweilig wurde ihm dabei nie. Im Gegenteil. „Skischuhe hatten lange das Image, unbequem zu sein und weh zu tun“, erinnert er sich. „Es war ein ständiger Ansporn für uns Schuhmacher, das zu ändern.“ Man arbeitete im Akkord und verdiente dabei gutes Geld. Man musste aber auch flink sein. „Die Gäste kamen nach dem Skifahren zum Anmessen und holten die fertigen Schuhe bereits am nächsten Tag ab. Wer tüchtig war, brachte bis zu zwei Paar Schuhe in zehn Stunden zu Wege.“

Wenn diese Schuhe dann perfekt saßen und die Kund:innen zufrieden waren, machte das Werner Albrecht stolz. Und stolz machten ihn auch die Erfolge und Medaillen der Skirennläufer:innen, für die er die Skischuhe anpassen durfte: „Wir haben immer sehr mitgefiebert. Vor allem mit jenen, die wir gut kannten.“ Viele Jahre wurden die besten Skiteams der Welt mit Strolz-Skischuhen ausgestattet. Othmar Schneider und Egon Zimmermann aus Lech fuhren mit diesen sogar zum Olympiasieg. »

**Factbox**
**Strolz-Skischuhe**

Damals wie heute: Strolz-Skischuhe sind maßgefertigt. Das Original von Hannes Strolz gibt es in der „Skibootique“ neben der Talstation der Rüfikopfbahn zu erwerben. Neben sieben Classic- und zwei POP-Modellen kann man hier auch seinen eigenen Skischuh-Look kreieren.

Mehr Infos unter:
www.hannes-strolz.com



## Maßarbeit

Mit den steifen Lederstiefeln von damals haben die hochfunktionellen Skischuhe von heute nicht mehr viel gemeinsam, oder? Irrtum. „Denn wie der Lederschuh von damals ist auch der moderne Strolz-Skischuh maßgefertigt“, weiß Michaela Feurstein-Prasser. Werner Albrecht erinnert sich zurück an einen Meilenstein in der Geschichte: „Als Martin Strolz mit der Idee des geschäumten Schuhs aus Amerika zurückkam, haben wir alles daran gesetzt, Vorreiter auf diesem Gebiet zu werden. Wir hatten zu Beginn keine Ahnung von Chemie, keine Ahnung von Schaum. Ein Lecher Stammgast, der zuhause einen schaumverarbeitenden Betrieb hatte, führte uns schließlich in die Schaumtechnik ein.“ Der Erfolg sollte ihnen Recht geben: Bis heute schäumen weltweit fast alle Skischuhhersteller nach diesem System. Und noch heute wissen Skifahrer:innen aus aller Welt, wo höchste Qualität und Handwerkskunst zuhause sind.

Von den stillen Träumen eines Schuhmachers, den ersten Schaum-Skischuh-Versuchen und was Werner Albrecht auf sich nahm, um mit seinen Rennläufer:innen mitfiebern zu können – all das und weitere unterhaltsame Anekdoten aus seiner Zeit als Skischuhmacher erzählt er im Kurzfilm: „Ein Pionier des modernen Skischuhs“. Zu sehen auf der Website der Schaffarei: www.schaffarei.at ↵

**Factbox**

### Museum des Wandels

Mit dem Format „Museum des Wandels“ zeigt die Arbeiterkammer Feldkirch seit 2021 in regelmäßigen Ausstellungen, wie sich historische Veränderungen im Arbeitsalltag auf uns Menschen ausgewirkt haben. Anhand von Interviews und Objekten werden dabei ausgewählte Arbeitsleben portraitiert. Schuhmacher Werner Albrecht machte damals den Anfang.

Schaffarei –
Das Haus für Arbeitskultur
Widnau 10, 6800 Feldkirch
www.schaffarei.at

Burg

✦✦✦✦S

LECH AM ARLBERG

# ZEIT FÜR EINE LEGENDÄRE AUSZEIT

YOUR · FOREVER · MOMENTS · IN · OBERLECH

Ski-In / Ski-Out. Herrlicher Pulverschnee. Austern an der Eisbar.
Neue und alte Freunde auf unserer berühmten Sonnenterrasse treffen.
Mit DJs und Live Musik die Nacht zum Tag machen.

Yoga am Hausberg. Kühen beim Wandern Servus sagen.
Champagner-Picknick auf der Kräuterwiese. Spa-Tage und
Spätzle-Kochkurse auf der Kriegeralpe.

✦

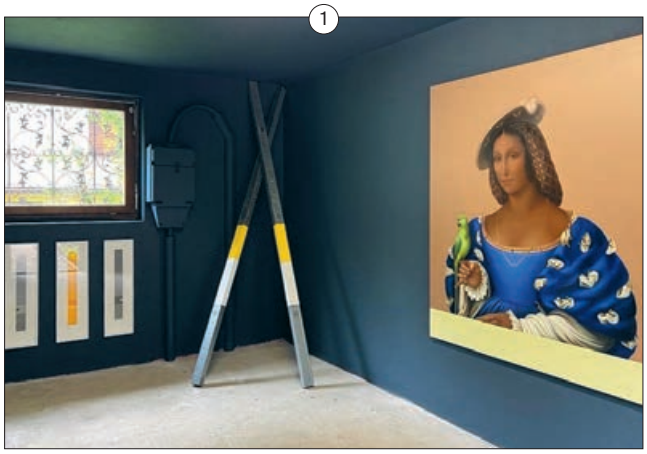
Willkommen in der Burg. Bei uns in Oberlech warten märchenhafte Natur und unvergessliche Erlebnisse. Die Kunst der Vergnügung und die Erlaubnis zur Entschleunigung. Das ganze Jahr über.

*Familie Lucian und das gesamte Burg Team freuen sich darauf, Sie begrüßen zu dürfen!*

Burghotel Oberlech · Oberlech 266 · 6764 Lech am Arlberg · burghotel-lech.com · @burghotel

# Wissenswertes

1



## 1
## Salongespräche mit Kunst und Wein im Hotel Kristiania

Einen passenderen Namen könnte eine Ausstellung auf 1.444 Meter Seehöhe wohl kaum tragen: „Höhenflug“, ein Pop-Up der Wiener Galerie Sturm und Schober, präsentiert internationale und nationale Kunst im Hotel Kristiania. Nun ergänzt ein weiteres kunstsinniges Projekt die Werkschau: „all together now“, ein Konzept der Wiener Weinspezialist:innen von „trinkreif“ mit dem Hotel, bringt genussorientierte Menschen zusammen – und mit dem Kunstmagazin „Parnass“ und Sturm und Schober ermöglicht es jetzt Unterhaltungen zu Themen der Kunst und Kultur, die mit informellem Austausch bei einem Glas Wein ausklingen können. Ein feines Veranstaltungsprogramm für bereichernde Begegnungen und Höhepunkte. ↵

www.kristiania.at/de/kunst-kultur

2

## 2
## MiMi: der neue Pop-up-Shop in Lech

MiMi steht für Miteinander und Mittendrin. Ersteres bezieht sich auf die Diversität der Anbieter:innen, die dort ihre Artikel präsentieren und verkaufen – von kreativem Handwerk über genussvolle bis zu nachhaltigen Produkten. Zweiteres bezieht sich auf den Ort: Der Pop-up-Shop befindet sich nämlich mitten in Lech, genauer gesagt in der Raiffeisenbank Lech. Immer nur temporär, übrigens. Damit es auch Abwechslung und immer etwas Neues zu entdecken gibt. ↵

3

## 3
## Einmal Bergfeeling zum Mitnehmen bitte!

Wie fängt man bloß dieses Gefühl ein, das einem die Berge vermitteln? Die Demut, die Leichtigkeit und Freiheit? Mit ihren Kunstdrucken vom Arlberg und der umliegenden Natur wagen sich die Fotografin Maria Burtscher und der Grafikdesigner Markus Fetz, gemeinsam WEITRAUM, an große Aufgaben heran: Sie portraitieren nicht einfach nur die Bergwelt, sie fangen auch die feinen Zwischentöne ein. Die imposante Stimmung, eben dieses besondere Gefühl, das sich bei einem Blick auf das Panorama einstellt. Dafür gehen die Bilder durch zwei künstlerische Instanzen: Einerseits durch die Linse von Maria Burtscher, andererseits durch die Hände von Markus Fetz, der daraus Illustrationen fertigt. Aus Lech stammend wissen beide: Berge sind Zufluchts- und Sehnsuchtsorte, sie sind kraftvoll und ruhig zugleich und sie erschaffen einzigartige, bleibende Momente. Diese Momente sind es, die sich in den Bilderserien der beiden Künstler:innen wiederfinden. Und die man sich zum Glück mit nach Hause nehmen kann. ↵

www.weitraum.at

# Sommer Events 2024

## Juni 2024

13. – 16. 06.
**Impact Lech**
Lechwelten

17. – 23. 06.
**Eröffnungstage Lechwelten**
Lechwelten

27. – 29. 06.
**Arlberg Classic Car Rally**
Lech am Arlberg

## Juli 2024

13. 07.
**Dorffest Lech**
Lech am Arlberg

18. – 21. 07.
**Literaricum Lech**
Lechwelten

19. – 21. 07.
**Kunsthandwerksmarkt**
Lech am Arlberg

27. 07.
**Musikantentag**
Lech am Arlberg

## August 2024

05. – 09. 08.
**Fussballcamp**
Lech am Arlberg

05. – 11. 08.
**Lech Classic Festival**
Lechwelten

August
**Laurentiusnacht**
Rüfikopf Restaurant

24. 08.
**Der Weiße Ring - Die Trailchallenge**
Lech Zürs am Arlberg

25. 08.
**Zuger Dorffest**
Zug

### Laurentiusnacht

Sterne-Schauen ist in Lech Zürs das ganze Jahr über ein meditatives Spektakel. Ganz speziell wird's in der Sternschnuppennacht, wenn die „Tränen des Laurentius" den Nachthimmel zum Funkeln bringen. Als Rahmenprogramm gibt's Fondue am Rüfikopf – und Ausführungen vom Astronom Dr. Robert Seeberger. ↵

## September 2024

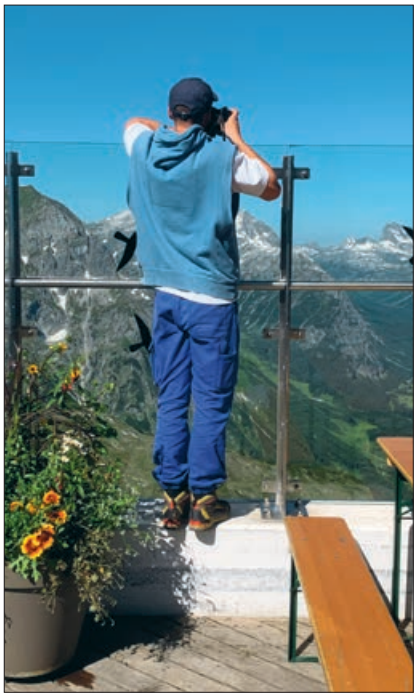
14. 09.
**Walserspiele**
Lech am Arlberg

16. – 22. 09.
**27. Philosophicum Lech**
Lechwelten

### Der Weiße Ring – Die Trailchallenge

Drei Strecken, drei Challenges: von 11,4 km und 670Hm über 28,9 km und 2.220 Hm bis 41,7 km und saftigen 2.972 Hm reichen die Varianten, die man auch in 2er- und 3er-Teams laufen kann. Auf dem wohl schönsten Weg überhaupt: dem Weißen Ring, wo auch das angesagteste Skirennen des Arlbergs stattfindet. ↵

# 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 & Kommunikation Lech Zürs Tourismus, presse@lechzuers.com

**Druck:**
Vorarlberger Verlagsanstalt GmbH
Schwefel 81, 6850 Dornbirn, Österreich

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

Klimaneutral Druckprodukt
ClimatePartner.com/53385-2310-1014

Dieses Druckwerk wurde mit umweltfreundlichen Farben auf Pflanzenölbasis gedruckt.

**Idee, Konzeption und Chefredaktion:**
friendship.is GmbH
Argentinierstraße 20A/Top 8, 1040 Wien
info@friendship.is
www.friendship.is

**Account Managerin:**
Lena Elena Nagler

**Art Direction und Gestaltung:**
Super Büro für Gestaltung
Pfister 619, 6863 Egg
hallo@super-bfg.com
www.super-bfg.com

**Autor:innen:**
Lisa Edelbacher, Robert Maruna, Magdalena Mayer, Martha Miklin, Sonja Prieth, Martina Strolz, Magnus Walch

**Bildnachweise:**
Cover: Ian Ehm | friendship.is, Susanne Einzenberger / Stefan Aufschnaiter | Red Bull Content Pool: S. 54 / Maria Burtscher: S. 32 / D/M: S. 26 / Ian Ehm | friendship.is: S. 4, 5, 6–7, 10, 15, 16, 17–19, 21–23, 24–25, 29–31, 36, 42–45, 46–47, 56, 57–60, 62–64, 82, 84, 85–88 / Susanne Einzenberger: S. 4, 36, 37–41, 48 / Bernd Fischer: S. 34 / Galerie Sturm & Schober: S. 102 / Rainer Hilbe: S. 33, 65 / Dietmar Hurnhaus | Lech Zürs Tourismus: S. 69, 70, 80, 81, 84, 93–95 / Florian Lechner | Best Of The Alps: S. 72 / Florian Lechner | Lech Zürs Tourismus: S. 3, 80 / Lech Zürs Tourismus: S. 103 / Simone Knecht: S. 92 / Hanno Mackowitz | AK Feldkirch: S. 84, 96–100 / Meisterstrasse in Residence: S. 91 / Robert Maruna | friendship.is: S. 5, 74, 75–79 / Schore Mehrdju: S. 11 / David Payr | Best Of The Alps: S. 13 / Privat: S. 14 / Manuel Peric: S. 8–9, 20 / Fränzi Rieder: S. 34 / Raiffeisenbank Lech: S. 34, 102 / Roswitha Schneider: S. 83 / Christoph Schöch | Lech Zürs Tourismus: S. 90 / Ski Arlberg: S. 54 / Felix Weishäupl | Gemeindearchiv Lech: S. 34 / Familie Clemens Walch S. 72 / WEITRAUM S. 50–53, 102 / Daniel Zangerl | Lech Zürs Tourismus: S. 68

**Sommer & Winter:**
Privat und Luxuriös
4 Ferien-Apartments
Frühstück & Catering
Autofrei • Private Garage
Direkt an Piste und Trails
Outdoor Pool (32°C) • Spa
Concierge & Maid Service
Die Sonnenterrasse Oberlech

HOHE WELT
LUXURY APARTMENTS

**www.hohewelt.com • +43 5583 3232**

# 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