

PRESSEINFORMATION

LECH ZÜRS TOURISMUS ZIEHT POSITIVE WINTERBILANZ UND STARTET MIT RÜCKENWIND IN DEN SOMMER

Nächtigungsplus, kulinarische Auszeichnungen und internationale Sichtbarkeit prägen die erste Saison von Tourismusdirektor Christoph Brunner

Lech Zürs am Arlberg, am 18. Mai 2026 – Lech Zürs zieht nach dem Ende der Wintersaison eine positive Bilanz. Die Destination bestätigte im vergangenen Winter ihre gewachsene Position als alpine Qualitätsdestination und verzeichnete ein Plus von **19.806 Nächtigungen** was zirka **3 Prozent** gegenüber dem Vorjahr entspricht. Neben der erfreulichen Nächtigungsentwicklung prägten sportliche Rekorde, internationale Fachveranstaltungen, kulinarische Auszeichnungen und betriebliche Investitionen die Saison. Mit dem Start der Sommersaison am **18. Juni 2026** richtet sich der Blick nun auf die weitere Entwicklung von Lech Zürs als alpine Ganzjahresdestination.

Ein starker Winter 2025/26

Für **Tourismusdirektor Christoph Brunner**, seit Juni 2025 an der Spitze von Lech Zürs Tourismus, ist die Bilanz des Winters 2025/26 auch eine Bestätigung der gewachsenen Stärke der Destination und zugleich Auftrag, diese mit Qualität, Maß und Weitblick weiterzuentwickeln. „Lech Zürs ist seit vielen Jahren eine der **profilertesten alpinen Destinationen**. Meine erste Wintersaison hat mir gezeigt, wie stark der Ort in seiner Substanz ist: in der **Qualität der Betriebe**, in der **Loyalität der Gäste**, in der Wichtigkeit der **Veranstaltungen** und im **Zusammenspiel** vieler engagierter Menschen. Diese Stärke ist keine Selbstverständlichkeit. Sie ist Auftrag und Verantwortung zugleich“, so Brunner.

Die positive Entwicklung zeigt sich nicht allein in den Nächtigungszahlen. Auch einzelne Formate und Angebote konnten im vergangenen Winter besondere Akzente setzen. Das **legendäre Skirennen „Der Weiße Ring – Das Rennen“** verzeichnete mit **1.400 Teilnehmerinnen und Teilnehmern** einen **neuen Rekord** und bestätigte seine Bedeutung als sportliches Aushängeschild der Region.

Kulinarische Höhepunkte und ausgezeichnete Betriebe

Auch kulinarisch konnte Lech Zürs seine Position weiter schärfen. Neben dem **Rote Wand Chef's Table** und der **Griggeler Stuba**, die bereits mit jeweils zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet sind, kamen in der Wintersaison 2025/26 weitere Anerkennungen hinzu: **La Fenice** im Hotel Arlberg erhielt einen Michelin-Stern, die **Rote Wand Stuben** wurden mit einem Grünen Stern ausgezeichnet. Zudem wurden der **Almhof Schneider** und **Severin's – The Alpine Retreat** jeweils mit zwei Michelin-Keys prämiert. Mit jeweils einem Michelin-Key wurden außerdem das **Burg Vital Resort**, das **Hotel Post** und **Walch's Rote Wand Gourmet Hotel** geehrt.

„Diese Auszeichnungen sind ein starkes Zeichen für die **Dichte und Qualität der Kulinarik in Lech**“, betont Brunner. „In unserem Ort treffen **ausgezeichnete Produkte, handwerkliches Können** und eine

sehr **persönliche Gastgeberkultur** aufeinander. Das führt dazu, dass Kulinarik bei uns ein zentraler Bestandteil des Urlaubserlebnisses ist.“

Neue touristische Impulse entstehen zudem durch Betriebe und Projekte wie **Kristberg** und **Sandhof** und das **Haus W**. Sie stehen exemplarisch für die laufende **Weiterentwicklung des Lecher Unterkunftsangebots**. Bestehende Strukturen werden erneuert, hochwertige Aufenthaltsqualität geschaffen und zeitgemäße alpine Gastlichkeit sichtbar gemacht. Damit investiert der Ort nicht nur in zusätzliche Kapazitäten, sondern vor allem in Qualität, Vielfalt und die langfristige Wettbewerbsfähigkeit der Destination.

Tourismus und Kultur: Die Lechwelten als Veranstaltungszentrum

Eine zunehmend wichtige Rolle in der touristischen und kulturellen Entwicklung des Ortes nehmen die **Lechwelten** ein. Das Veranstaltungszentrum hat sich im vergangenen Winter als gut frequentierter Ort für Kultur, Musik, Begegnung und internationale Fachveranstaltungen etabliert. Dazu zählen unter anderem der **International Ski Travel Market**, eine internationale Branchenplattform für Ski- und Bergtourismus, sowie das **Tourismusforum der Alpen**, das im April 2026 in den Lechwelten stattfand. Beide Formate stärkten die Sichtbarkeit von Lech Zürs und Vorarlberg im internationalen Bergtourismus. Zugleich entwickeln sich die Lechwelten als lebendiger Ort im Zentrum weiter. Gastronomische Angebote wie das **G'spusi**, Kultur- und Kreativformate wie **curious – creative space Lech** sowie ausgewählte Einzelhandelsangebote wie **Sagmeister** schaffen zusätzliche Frequenz und tragen zur Aufenthaltsqualität im Ortskern bei. „Die Lechwelten zeigen, wie touristische Infrastruktur heute wirken kann: als Veranstaltungsort, als Treffpunkt, als Impulsgeber und als Teil eines lebendigen Dorfzentrums“, fasst Brunner zusammen, der mit der Geschäftsführung der Lechwelten betraut ist.

Internationalisierung: Partnerschaften im Tourismus

Auch international bleibt Lech Zürs stark vernetzt. Die seit 25 Jahren bestehende Partnerschaft mit **Beaver Creek** in den USA steht für den Austausch mit führenden Bergtourismusregionen. Zuletzt besuchte im März 2026 eine japanische Studiengruppe Lech Zürs als Modellregion für zukunftsorientierten Bergtourismus. Für Brunner ist dieser Austausch ein wesentlicher Bestandteil der strategischen Weiterentwicklung: „Lech Zürs denkt seine Zukunft nicht isoliert. Der **internationale Dialog** hilft uns, Entwicklungen im Bergtourismus früh zu erkennen und zugleich den eigenen Weg sehr bewusst zu gehen.“

Gestärkt in den Sommer

Der Blick richtet sich nun auf den Sommer. Wandern, Naturerlebnis, Kultur, Kulinarik und alpine Erholung bilden die zentralen Säulen der kommenden Saison, die am **18. Juni 2026** beginnt. Zusätzlich wird das Thema **Trailrunning** als neues touristisches Angebot in der Kommunikation und Angebotsentwicklung stärker sichtbar gemacht.

PRIVATE LUXURY MOMENTS.

Mehr Raum, mehr Zeit.



KONTAKT:

Eva-Maria Müller

Head of Press & Travel Relations / Corporate Communications

Lech Zürs Tourismus GmbH

Dorf 164 • A-6764 Lech am Arlberg

+43 5583 2161 522

✉ presse@lechzuers.com

🌐 www.lechzuers.com