

Text:
Ulli Wright

ALLES, AUSSER GEWÖHNLICH!

© Lech Zürs Tourismus by Sepp Mallaun

Dass die Skiregion Lech Zürs ein außergewöhnliches Skierlebnis bietet, ist bekannt. Neu ist allerdings, dass nun mit dem TIAN®, die Michelin-Stern-gekrönte Veggie-Küche von Starkoch **Paul Ivić** am Arlberg – oder besser gesagt ins hippe Viersternehotel Edelweiss in Zürs – Einzug gehalten hat.



© Lech Zürs Tourismus by Bernadette Otter

AB AUF DIE PISTE.

Lech Zürs ist nicht nur Teil von Österreichs größtem zusammenhängendem Skigebiet und eines der weitläufigsten Skigebiete weltweit, es ist auch extrem vielseitig und deshalb gleichermaßen beliebt bei Familien, Freeridern und Skitourengehern. Der Arlberg umfasst mehr als 300 Skiabfahrtskilometer – hier findet sich für schier jedes Verlangen auch der passende Hang.

Mit den TIAN® Restaurants von Paul Ivić ist vegetarische Kost seit gut einem Jahrzehnt auch in der Sterneküche angekommen. Dass die Restaurants des Pioniers der Gemüseküche in Wien und in München bestens florieren, ist allseits bekannt. Dass Paul Ivić nun sein TIAN® „auf Skiurlaub nach Zürs“ geschickt hat, sorgte allerdings ganz schön für Überraschung. Für uns ein guter Grund, nach Zürs zu fahren und uns aus erster Hand von der vegetarischen Küche am Arlberg zu überzeugen. Aber natürlich auch, um den Pistenspaß, Entspannung und Wellness im Viersternehotel Edelweiss zu testen.

Chillige Anreise per Bahn.

Da es Paul Ivić unter dem Motto „von der Wurzel bis zum Blatt“ neben Genuss um nichts weniger als Nachhaltigkeit, Regionalität und Saisonalität geht, war schnell der Entschluss gefasst, nachhaltig, also per Bahn, von Linz an den Arlberg zu reisen. Und das geht völlig unkonventionell. Der ÖBB-Railjet fährt mehrmals täglich, ohne einmal umsteigen zu müssen, in vier Stunden und zwölf Minuten von Linz nach St. Anton. Dort angekommen geht es direkt in den öffentlichen Bus, der uns vor unserem Ziel, dem Hotel Edelweiss, in Zürs abgesetzt hat.

Giraffe statt Hirschgeweih.

Im hippen Hotel Edelweiss angekommen, wussten wir auf Anhieb, dass diese Unterkunft genau richtig für uns ist. Anstelle von alpinem Chic mit Loden und Hirschgeweih erwartet einen hier internationales Vintage, das vor Kreativität nur so sprüht. Gekonnt wird Altes mit Neuem, bunten Mustern, Farben und Formen gemixt, ohne jemals auch nur eine Spur ins Kitschige abzudriften. Der herzliche Empfang der Gastgeber Irmgard und Karl Wiener samt ihrem Team sorgt dafür, dass man sich einfach nur wohlfühlt.



© Hotel Edelweiss

Paul Ivić bringt mit dem „TIAN® auf Skiurlaub“ vegetarische Sterneküche ins Hotel Edelweiss nach Zürs.



© Hotel Edelweiss

„Die Zeit ist reif, neue kulinarische Wege einzuschlagen und das Konzept geht auf“, freuen sich Irmgard und Karl Wiener, die frischen Wind ins bekannte Viersternehotel Edelweiss bringen, das für seine Weltoffenheit und seinen Stil bekannt ist. Der Slogan „Stay sexy in a distant universe“ zieht sich auf sämtlichen Gadgets durch das ganze Haus. In der Eingangshalle grüßt nicht der Steinbock, sondern eine Giraffe mit rosa Blumenkränzchen auf dem Kopf. Im außergewöhnlichen Hotel hat internationales Vintage, statt dem optischen Einerlei der Alpenhotellerie das Sagen.

305 Pistenkilometer vor der Hoteltür.

Am Nachmittag wollen wir dennoch zumindest für zwei Stunden auf die Piste und auch diesbezüglich ist das Hotel Edelweiss einfach perfekt. Direkt an der Trittkopfbahn und damit am Dreh- und Angelpunkt des Skigebiets Lech Zürs gelegen, bietet es vor der Hoteltür 305 Pistenkilometer und mehr als 200 Kilometer hochalpine Tiefschneeabfahrten. Die haben wir am ersten Nachmittag natürlich nicht geschafft, aber zum Erkunden des traumhaft schönen Skigebietes war nächsten Tag ohnehin noch Zeit, zumal auch Kaiserwetter angekündigt war.

TIAN® auf Skiurlaub in Zürs.

Wieder zurück von der Piste, war am Abend bereits im TIAN® ein Tisch für uns reserviert. Zuvor ging es noch auf einen Aperitif an die gemütliche Hotelbar im Edelweiss, wo man vom Bürgermeister bis hin zum Skiclub Arlberg auch immer wieder einheimische Gäste

antrifft. Langsam, aber sicher macht sich nun doch Hunger breit und wir sind gespannt, ob die vegetarische Kost auch satt macht. Also auf ins À-la-carte-Restaurant im Edelweiss, wo das TIAN® „während seines Skiurlaubs in Zürs“ untergebracht ist.

„Sharing Chef’s Garden“ by TIAN® lautet hier die Devise, was bedeutet, dass man die einzelnen Speisen nicht aus einer Menükarte auswählt, sondern neun Gänge – von der Vorspeise bis zum Dessert – nach und nach mitten auf den Tisch serviert bekommt. Vom TIAN® Tartar mit Schnittlauchcreme über Sel-

lerie im Salzteig gebacken bis hin zum Trüffelrisotto von der Perigord-Trüffel und Kokosmilchreis auf Rotkrautsorbet – bei derartigen vegetarischen Kompositionen bekommt jeder Fleischstücker garantiert weiche Knie.

Eingefleischte Skeptiker wurden überzeugt.

Ein eigens von Paul Ivčić für das TIAN® in Zürs abgestelltes Team kocht nach den Anleitungen von Küchenchef Stefan Reichel aus Kärnten. „Natürlich ist es mutig und riskant, ein vegetarisches Restaurant an den Arlberg zu holen, aber seit der Eröffnung des TIAN® am 19. Dezember 2021 sind wir jeden Abend ausreserviert und konnten mittlerweile auch die letzten eingefleischten Skeptiker überzeugen“, schmunzelt Reichel. 60 Mitarbeiter aus fünf Nationen arbeiten in „seiner“ Küche, gesprochen wird Englisch. „Natürlich ist es kein Nine-to-five-Job, aber es macht Spaß“, so der 46-Jährige, der mit seinem Team im Rahmen der Halbpension im Hotelrestaurant auch weiterhin Fleischeslust serviert. Was Paul Ivčić betrifft, so kann man nur hoffen, dass er sein TIAN® auch künftig auf Skiurlaub nach Zürs schickt. „Die Chancen stehen gut“, schmunzelt Stefan Reichel.



© Hotel Edelweiss

Originell und hip.
Die Zimmer im Hotel Edelweiss.



© Hotel Edelweiss



Das TIAN® ist im À-la-carte-Restaurant im Hotel Edelweiss untergebracht. Rechts im Bild: Küchenchef Stefan Reichel.



Nach einem Absacker an der Hotelbar finden wir in unserem großzügigen und vor allem sehr gemütlichen Zimmer den wohlverdienten Schlaf, den wir gut brauchen können, damit wir am nächsten Tag topfit für das Skifahren sind.

Ski in, Ski out vom Feinsten!

Gestärkt von einem ausgiebigen Frühstück geht es direkt vom Hotel rein ins pure Schneevergnügen, das der Arlberg zweifelsohne zu bieten hat. Mit unserem Ski Arlberg Skipass haben wir Zugang zu allen 88 Bergbahnen und können das Arlberggebiet auf zwei Brettern, die die Welt bedeuten, erkunden. Wir haben uns für den „Weißen Ring“ entschieden, der als legendärste Skirunde der Alpen gilt und Lech mit Zürs und Oberlech verbindet. Mit rund 22 Kilometer Skiabfahrten und 5.500 Höhenmeter sowie einer Sightseeingtour auf leichten und mittelschweren Skiabfahrten mit Aussichtsplattformen am Rüfikopf und am Madloch ist der „Weiße Ring“ eine halbtägige sportliche Herausforderung.

„Weißer Ring“ – ein Muss für Skifahrer.

Begeistert stellten wir nach dieser faszinierenden Skirunde fest, dass sie ein absolutes Muss für Skifahrer in Lech Zürs am Arlberg ist. Übrigens haben wir uns sagen lassen, dass der „Weiße Ring“ jedes Jahr auch in Form eines Skirennens ausgetragen wird, bei dem mehr als tausend Teilnehmer in einem gemischten Duell aus Profis und Amateuren gegeneinander antreten. Den Streckenrekord für den „Weißen Ring“ hält seit Beginn im Jahr 2006 der ehemalige Olympiasieger und Weltmeister Patrick Ortlieb mit einer Zeit von 44 Minuten und 45 Sekunden.

Einkehrschwung und Kunst am Berg.

Wer ordentlich Ski fährt, bekommt früher oder später auch einen gewaltigen Hunger, daher sollte bei aller Sportlichkeit der Einkehrschwung in einer Hütte nicht zu kurz kommen. Auch diesbezüglich hat das Skigebiet Lech Zürs ein tolles Angebot. Nach der erfolgreichen Bewältigung des „Weißen Rings“ schwangen wir beim Seekopf ab und kehrten in der „Schneggarei“, was soviel wie steiler Hang mit Schnecken bedeutet, ein. Gestärkt nach einer Pizza vom Holzofen ging es auf den Skiern ins Hotel Edelweiss zurück, da wir bei Sonnenuntergang ein ganz spezielles Kunstprogramm am Plan hatten.





© Wucher Helikopter

Als einziger Ort in Österreich bietet Lech Zürs Heliskiing an. Dabei können zwei Gipfel angefliegen werden. Am besten direkt bei den Skischulen in Lech Zürs zu buchen. Heliskiing-Packages gibt es für bis zu vier Personen, inklusive Skiführer.



OBERÖSTERREICHER-Chefredakteurin Ulli Wright besuchte die Skiregion Lech Zürs und war begeistert. Ihr Fazit: von den Pisten über die Kulinarik bis hin zur Gastlichkeit im Hotel Edelweiss – alles, außer gewöhnlich ...

Skyspace - Kunst am Arlberg.

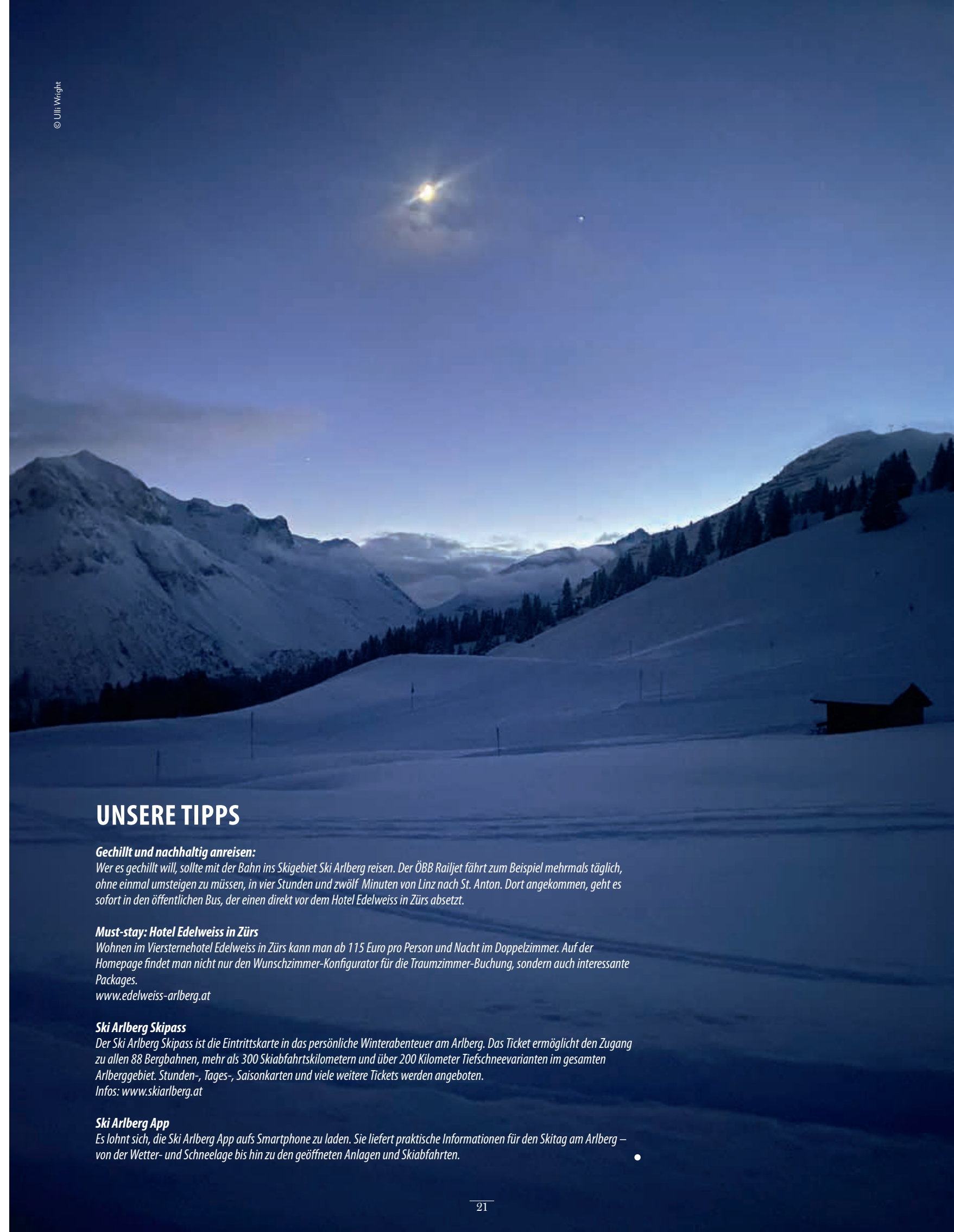
Mit dem Taxi ging es von Zürs nach Oberlech, wo der weltbekannte US-amerikanische Künstler James Turrell den Lichtraum „Skyspace“ entworfen hat, in dem das Zusammentreffen von Himmel und Erde in der hochalpinen Landschaft mit neuem Blick erlebbar wird. Turrells Licht-Kreationen sind schwer zu beschreiben, am besten man taucht einfach ein in dieses Erlebnis, das man sich bei einem Besuch am Arlberg nicht entgehen lassen sollte. Nebenbei sei erwähnt, dass man in Oberlech auch die tollsten und luxuriösesten Chalets zu sehen bekommt. Alleine die Panoramafahrt von Zürs nach Oberlech ist ein absolutes Vergnügen.

Spa-Luxus aus Griechenland.

Der dritte und letzte Tag unseres Skiurlaubs in Zürs war ganz dem Chillen und Genießen gewidmet. Nach dem Frühstück stand Spa-Luxus aus Griechenland am Programm. Ja, Sie haben richtig gelesen, denn mit dem ersten „Anazoe Treatment Institute“ in den Alpen, bringt das Edelweiss die einzigartigen Behandlungen und Massagetherapien des ANAZOE SPA aus Costa Navarino an den Arlberg. Eineinhalb Stunden werde ich von Costas, einem Physiotherapeuten aus Athen, nach einem Massageritual nach Hippokrates verwöhnt. Danach fühle ich mich wie neugeboren und derart gestärkt, dass wir vor der Abreise noch einen winterlichen Spaziergang in Angriff nahmen.

Vegetarischer Burger im „Flexenhäusl“.

Dieser führt uns in gut einer halben Stunde Gehzeit vom Hotel Edelweiss hinauf auf den Flexenpass zum „Flexenhäusl“, einem absoluten In-Treff. An dieser urigen Skihütte am Arlberg führt kein Weg vorbei, habe ich mir sagen lassen, und das kann ich zu hundert Prozent unterschreiben. Zum Glück fanden wir in der Stube einen Platz und genossen dort einen vegetarischen Burger. Denn ein kleiner Auszug aus der sterne- und haubengekrönten vegetarischen Gourmetküche vom „TIAN® auf Skiurlaub in Zürs“ wird auch hier angeboten. Abends gibt's dort übrigens einen außergewöhnlichen Fondue Chinoise. Den werde ich bei meinem nächsten Besuch in Zürs ganz sicher in Angriff nehmen :-)



© Ulli Wright

UNSERE TIPPS

Gechillt und nachhaltig anreisen:

Wer es gechillt will, sollte mit der Bahn ins Skigebiet Ski Arlberg reisen. Der ÖBB Railjet fährt zum Beispiel mehrmals täglich, ohne einmal umsteigen zu müssen, in vier Stunden und zwölf Minuten von Linz nach St. Anton. Dort angekommen, geht es sofort in den öffentlichen Bus, der einen direkt vor dem Hotel Edelweiss in Zürs absetzt.

Must-stay: Hotel Edelweiss in Zürs

Wohnen im Viersternehotel Edelweiss in Zürs kann man ab 115 Euro pro Person und Nacht im Doppelzimmer. Auf der Homepage findet man nicht nur den Wunschzimmer-Konfigurator für die Traumzimmer-Buchung, sondern auch interessante Packages.
www.edelweiss-arlberg.at

Ski Arlberg Skipass

Der Ski Arlberg Skipass ist die Eintrittskarte in das persönliche Winterabenteuer am Arlberg. Das Ticket ermöglicht den Zugang zu allen 88 Bergbahnen, mehr als 300 Skiabfahrtskilometern und über 200 Kilometer Tiefschneevarianten im gesamten Arlberggebiet. Stunden-, Tages-, Saisonkarten und viele weitere Tickets werden angeboten.
Infos: www.skiarlberg.at

Ski Arlberg App

Es lohnt sich, die Ski Arlberg App aufs Smartphone zu laden. Sie liefert praktische Informationen für den Skitag am Arlberg – von der Wetter- und Schneelage bis hin zu den geöffneten Anlagen und Skiabfahrten.