



WINTER 2021



Deutschland 6,80 Euro

52



4 191979 806802 01

N° 52

ALPINE LEBENSART

ALPS

ALPINE LEBENSART

CHALET-CHIC
EIN KOKON IN DEN SAVOYER ALPEN

AUSZEIT
Ski & Genuss

18 Tipps für
Schladming und
Lech Zürs

VAL MÜSTAIR

NACHHALTIG
LANGLAUFEN
IM BIOSPHÄREN-
RESERVAT

Winter. GLÜCK

14 TRAUM-SKITOUREN IN BAYERN'S BERGEN
5 SÜSSE GEHEIMNISSE VON SCHWEIZER CHOCOLATIERS
7-MAL WELLNESS MIT AUSSICHT

www.alps-magazine.com

Österreich 7,50 Euro • Italien 7,50 Euro • Schweiz 9,90 SFR • Luxemburg 7,50 Euro

WINTER 2021



1

VORARLBERG

AUTHENTISCH, STOLZ UND VISIONÄR

Die Arlberger Perlen Lech und Zürs sind touristisch seit jeher State of the Art. Dabei haben sie sich bis heute ihren dörflichen Charakter bewahrt. Neun Tipps für den perfekten Bergwinter

Fotos: Franz Michael Braunschläger (1), Anneliese Kompatscher (1), Lech Züers am Arlberg by Christoph Schoech © Lech Züers Tourismus GmbH



2



4



3

Text
FRANZ MICHAEL
BRAUNSCHLÄGER

1. SCHON IMMER ETWAS ANDERS

Das Hotel Edelweiss in Zürs ist nicht nur für seine Weltoffenheit berühmt, sondern auch für seinen mutigen Stil in Sachen Design. Kein Wunder also, dass das stilisierte Edelweiß im Logo neuerdings auf dem Kopf steht und in der Eingangshalle kein Steinbock grüßt, sondern eine fescche Giraffe mit Blumenkränzchen auf dem Kopf – inklusive Slogan „Stay sexy in a distant universe“. „Das Edelweiss war schon immer anders“, sagt Gastgeberin Irmgard Wiener. „Wir haben 63 Zimmer, die ebenso unverwechselbar sind wie unsere Gäste.“ Deshalb gibt's seit Kurzem auch einen neuen Wunschzimmer-Konfigurator auf der Edelweiss-Website.

Auch kulinarisch geht man in dem legendären, seit 1856 bestehenden Skihotel moderne Wege: Im neuen Restaurant TIAN auf Skiurlaub in Zürs erlebt der Gast, wie vielseitig vegetarische Küche sein kann. Verantwortlich für die Geschmacksrevolution ist Sternekoch Paul Ivi. Mit seiner jeweils mit einem Michelin-Stern gekrönten Küche im TIAN in Wien und in München und dem Prinzip „von der Wurzel bis zum Blatt“ ist er einer der Stars der zeitgemäßen Küche und kreiert mit

einem besonderen Gefühl für Geschmäcker und Aromen besonders raffinierte vegetarische Gerichte. Dabei ist er stets auf der Suche nach bester Qualität und setzt auf fair produzierte Lebensmittel sowie Nachhaltigkeit. Auch im Edelweiss wird die innovative Gemüseküche mit Stern in der Tischmitte zum angesagten Food-Sharing serviert. Mit Stefan Reichel aus Kärnten erhält auch die „normale“ Edelweiss-Kulinarik in diesem Winter einen neuen Kick. Statt einem fix gesetzten Menü lässt dieser zum Beispiel die Halbpension in vier Gängen aus einer Vielzahl wechselnder Speisen wählen. Als Restaurantleiter sorgt der aus der Münchner Spitzgastronomie bekannte Sommelier Ireneo Tucci für perfekten Service. edelweiss-arlberg.at

2. HEU-GIN, VALLUGA-SPECK UND ARLBEER

Clemens Walch ist ein kulinarischer Tausendsassa. In seinem 4-Sterne-Superior-Hotel Gotthard in Lech verwöhnt der gelernte Bäckermeister die Gäste mit selbst kreierten Köstlichkeiten wie seinem Omes-Bier, Heublumen-Gin, Vogelbeerenbrand und Holzofenbrot. Legendär ist sein Valluga-Speck, den er seit elf Jahren in Kooperation mit Augustin Keller, einem Metzgermeister aus dem oberbayerischen Moosburg,

produziert. „Das Fleisch für unseren Speck stammt von Tieren, die von kleinbäuerlichen Familienbetrieben mit größter Sorgfalt aufgezogen werden“, sagt Walch beim Verkosten im Hotelkeller, wo noch bis vor Kurzem die Bäckerei Platz fand. „Jetzt heißt das Ganze Old Bakery. Hier finden unsere Brotbackkurse und Bierverkostungen sowie Bewirtungen von zwölf bis 16 Personen für gesellige Treffen statt, ganz bodenständig.“ Neu ist auch die Sports-Lounge mit Billardtisch, Dart, einem Großbildschirm sowie einem Kühlschrank, der mit Omes-Bier gefüllt ist. Doch zurück zum exquisiten Valluga-Speck. „Die Schlegel werden Mitte Juli von Hand mit einer speziellen Gewürzmischung einmassiert und anschließend vier Wochen lang gepökelt“, erklärt Walch. „Als Hauptbestandteil kommt mineralstoffreiches Ursalz zum Einsatz.“ Weitere Zutaten sind Pfeffer, Wacholder und Koriander – mehr will Walch aber nicht verraten. Muss er auch nicht, denn was den Valluga-Speck so einzigartig macht, ist der Ort, an dem er von Mitte August bis Ende November reifen darf: eine im Familienbesitz befindliche Almhütte auf 1900 Metern Höhe. Wobei der Geschmack neben der Temperatur und der Luftfeuchte von dem in der Hütte liegenden Heu und den Alpenkräutern geprägt wird. „Ich mähe das frische Almgras am

1 Legendäre Abende an der Bar: das Hotel Edelweiss in Zürs. **2** Markantes Wahrzeichen: das Omeshorn. **3** Clemens Walch, Hotelier aus Lech, braut nicht nur feines Omes-Bier, sondern produziert auch den legendären Valluga-Speck. **4** Wer ein Zimmer im Hotel Edelweiss buchen möchte, kann sich sein Wunschzimmer per Online-Konfigurator aussuchen.



1 Der gesamte Arlberg ist für seine Schneesicherheit bekannt. 2 Ambitioniertes Museum mit tollen Sonderausstellungen. Derzeit beschäftigt sich das Huber Hus in Lech mit der Geschichte der Skimode. 3 Seit 2017 ist Max Natmessnig Chefkoch im Rote Wand Schualhus.

Steilhang auf 2100 Metern Höhe per Hand“, sagt Walch, „und diese immer wieder etwas andere Mischung aus Heu, Thymian, Melisse, Malve, Brennnessel und Edelweiß verleiht dem Speck feinste Aromen, die Jahr für Jahr variieren.“ Spricht's und schenkt sein Arlbeer, ein untergärgiges, herrlich bernsteinfarbenes Kellerbier mit knapp fünf Prozent Alkohol und leichter Nussnote ein – zusammen mit dem Speck und Walchs Holzofenbrot ein Gedicht. gotthard.at

3. „ICH GEH STROLZEN“

Vor 100 Jahren eröffnete Ambros Strolz seine Schuhmacherwerkstatt und entwickelte Skischuhe aus Leder für die Pioniere des Wintersports. Heute stellt das Unternehmen Strolz nicht nur personalisierte

Exemplare in einzigartiger Qualität her, sondern begrüßt im Sport- und Modehaus in Lech passionierte Wintersportler aus aller Welt. Dabei gilt noch heute: Wer morgens kommt, hat abends sein Paar. Da jeder Fuß anders ist, ist jeder Schuh ein Unikat. Kunden lassen sich zunächst beraten und wählen ein Modell aus. Danach wird der Fuß gescannt und analysiert. Gleichzeitig werden durch den Scan die Daten für die Einlagen erhoben. Hergestellt aus reinstem Nappa-Rindsleder kombiniert mit Merinowolle, schmiegen diese sich weich an den Fuß und garantieren ein angenehmes Schuhklima. Beim Schäumen ist man dann wieder live dabei, denn nun werden Stellen im Schuh, die Bewegungsfreiheit brauchen, mit Schaumstoff ausgepolstert, um Druckstellen zu vermeiden. Dass sich auch für nicht Ski fahrende Fashionistas ein Besuch im Sport- und Modehaus Strolz lohnt, beweist allein schon der geflügelte Begriff „strolzen gehen“. Hier Trend-Mode zu shoppen bedeutet nämlich mehr, als nur Einkaufen zu gehen. Es gehört einfach zu Lech dazu. strolz.at

4. HOHE KUNST IM TIEFEN SCHNEE

Immer mehr Wintersportorte setzen neuerdings auf hochkarätige Kulturprojekte auf dem Berg, die unabhängig vom Wetter neue Gäste in die Skigebiete locken sollen. Für Lech hat der weltbekannte Künstler James Turrell einen Lichtraum entworfen, in dem das Zusammentreffen von Himmel und Erde in der hochalpinen Landschaft mit neuem Blick erlebbar wird. Wer sich selbst in der Installation ablichtet und den Hashtag #iamskyspacelech taggt, hat die Chance auf ein Re-Posting. Über 80 Skyspaces hat der Lichtkünstler Turrell weltweit eröffnet. Dass sein angeblich letztes Him-

melsfenster jetzt hoch über Lech thront, ist Architekt und Hotelbesitzer Gerold Schneider zu verdanken. Der verhalf schon 100 lebensgroßen Eisenfiguren von Bildhauer Antony Gormley zum stoischen Auftritt zwischen Felsen, Hängen und Schnee. Der Name der Kunstinstallation: „Horizon Field“. Später initiierte Schneider den Skyspace Lech – für rund 1,5 Millionen Euro, finanziert durch Sponsoren und Spenden. James Turrell war von Anfang an vom Standort auf dem Minigipfel Tannegg begeistert und entwarf eine weitgehend unterirdische Anlage mit Zugangstunnel und beweglicher Kuppel, die weltweit einmalig ist. Das grundlegende Konzept: größere Räume, in denen sich die Betrachter setzen können, um durch eine Öffnung in der Decke den Himmel zu betrachten. skyspace-lech.com

5. FINE DINING

Wenn Joschi Walch, Hausherr im Resort Rote Wand in Zug, eine seiner kulinarischen Reisen macht, dann sammelt er nicht nur jede Menge neuer kulinarischer Eindrücke. Vor vier Jahren brachte er mit Max Natmessnig gleich einen neuen Küchenchef aus New York mit. Mut zum Risiko. So könnte man die Entscheidung von Walch bezeichnen, den damals erst 29-jährigen Österreicher als Boss am Herd seines Chef's Table zu installieren. Denn Natmessnig hatte keine Erfahrung als Chefkoch. Doch er hatte eine sehr interessante Vita: Nach der Matura zieht es ihn direkt ins Steirereck zu Heinz Reitbauer jr. Danach wechselt er zu Sergio Herman ins dreifach besternte Kultrestaurant Oud Sluis in Holland. In New York heuert er bei César Ramirez im meinem Bett gefunden habe. „Boost your immune system mit reiner Luft und mit den besten Produkten der Region“, so lautet das Motto des Boho-Hotels Goldener Berg in Oberlech, dem im Winter autofreien Sonnenplateau auf 1700 Metern Höhe. „Mein Ziel ist Nachhaltigkeit in jedem Detail“, sagt Daniela Pfef-



Wand Chef's Table im Schualhus mit 18,5 Gault-Millau-Punkten bewertet und bietet unter Natmessnigs Leitung eine der besten Küchen im Alpenraum. Genuss wird in den Rote Wand Stuben jedoch schon seit 60 Jahren großgeschrieben. So brachte Josef Walch senior einst das Fondue an den Arlberg. Gekrönte Häupter und so manch anderes bekannte Gesicht haben sich damals mindestens einmal von ihm mit der Pferdekutsche in Lech abholen und in den Rote Wand Stuben nach allen Regeln der Fonduekunst verwöhnen lassen. Und schon damals war es wichtig, dass ehrlich gekocht wurde. „Meine Mama Burgi kümmerte sich seit es die Rote Wand gibt, darum, dass in der Küche alles passt“, sagt Joschi Walch. „Sie sorgte dafür, dass der Schweinsbraten mit einer perfekten Kruste aus dem Ofen kam. Sie schaute darauf, dass die Haut des Brathendls wirklich knusprig war. Und wenn die Gäste diese neumodischen Pommes Frites haben wollten, machte sie einfach selbst welche, aus den besten Erdäpfeln, die sie kriegen konnte. Meine Mama hat dafür gesorgt, dass die Rote Wand als ein Haus bekannt wurde, in dem ehrlich gekocht wird. Ehrlich, das bedeutet: Das die Gäste bestellen, das bekommen sie auch.“ rotewand.com

6. DEM ALLTAG ENTHOBEN

Es sind die kleinen Details, die zeigen, dass ein Hotelkonzept konsequent umgesetzt wird. Ich zumindest habe mich sehr gefreut, als ich den kleinen Bergkristall samt Beschreibung seiner „Kräfte“ auf meinem Bett gefunden habe. „Boost your immune system mit reiner Luft und mit den besten Produkten der Region“, so lautet das Motto des Boho-Hotels Goldener Berg in Oberlech, dem im Winter autofreien Sonnenplateau auf 1700 Metern Höhe. „Mein Ziel ist Nachhaltigkeit in jedem Detail“, sagt Daniela Pfef-



ferkorn, die Eigentümerin, und fügt hinzu: „Seit jeher liegt mir unsere Mutter Erde sehr am Herzen. Bereits 2002 habe ich beim Bau des neuen Spabereichs eine Solaranlage einbauen lassen, um das Wasser dort zu heizen. Das Haus ist komplett thermisch saniert und entstört, wir kaufen Bio-Produkte, möglichst kein Plastik, schlafen auf Zirbe und in Bio-Daunen, trinken wiederaufbereitetes Wasser und wollen den Menschen, die zu uns kommen, etwas von diesem Spirit nach Hause mitgeben.“ Komplettiert wird Pfefferkorns ganzheitliches Konzept durch die plant based Alpinküche von Küchenchef Oliver Fleisch, der mit seinen frisch zubereiteten Menüs basische, vegane und vegetarische Vitaminbomben zaubert, mit feinen Tropfen aus einem der größten Weinkeller Österreichs, mit gemütlichen Zimmern in allen Größen und mit Therapeuten, Coaches und Yogis, die die Energie wieder ins Fließen bringen. Zudem bietet das 4-Sterne-Superior-Haus Ski in – Ski out: frei von Menschenmengen gleich vor dem Hotel auf die Bretter und los geht's. goldenerberg.at

7. AUF DEN SPUREN DER SKI-PIONIERE

Der Weiße Ring verbindet seit mehr als 60 Jahren Lech mit Zürs, Zug und Oberlech und setzt sich aus sechs Abfahrten und sieben Liften zusammen. Skifahrer überwinden dabei auf etwa 22 Kilometern rund 5.500 Höhenmeter – eine halbtägige sportliche Herausforderung. Mit dem Bau der Flexenbahn und der Trittkopfbahnen I und II sowie der Albonabahn II sind seit dem Winter 2016/17 alle Skiorte des Arlbergs miteinander verbunden. Dadurch entstand der „Run of Fame“: Eine 85 Kilometer lange Skirunde mit 18 000 Höhenmetern, die den legendären Pionieren des Arlbergs gewidmet ist. Mit der Ski Arlberg App können

Wintersportler im Laufe der Wintersaison den Run of Fame tracken. skiarlberg.at

8. BOGNER OVERALL

Das im ausgehenden 16. Jahrhundert erbaute Huber-Hus in Lech ist seit 2005 als Museum zugänglich. Die letzten Bewohner des Hauses waren die ledigen Brüder Emil, Otto und Hugo Huber sowie Maria Konzett-Pircher. Nach umfassenden Renovierungs- und Restaurierungsarbeiten im Jahr 2004 präsentiert sich das Huber-Hus heute als höchst ambitioniertes Museum, das nicht zuletzt mit wechselnden Sonderausstellungen glänzt. Bis 30. April 2023 widmet sich etwa die Ausstellung „Fesch!“ dem mit der Skimode verbundenen Lebensgefühl. Sie fragt nach Formen, Farben und Materialien und rückt die einst so berühmten Keilhosen-Schneidereien ins Blickfeld. lechmuseum.at

9. SO EIN (WINTER-)THEATER!

Spannend und lehrreich ist auch das von Museumsleiterin Monika Gärtner initiierte Projekt mit dem Arbeitstitel „Ski Labor Lech“: Ein theatraler Spaziergang von Zug nach Lech zur Entwicklung des Skilaufs und Wintertourismus mit finalem 5-Uhr-Tanz im berühmt-berüchtigten Scotch-Club im Lecher Hotel Kristberg. Die Texte, Briefe und Gedichte, die dabei zu hören sein werden, wurden zum Teil noch nie veröffentlicht. Mehr kann noch nicht verraten werden, jedoch wurde alles wissenschaftlich und geschichtlich aufgearbeitet. Die Wanderung soll zu einem kulturellen Fixpunkt für Gäste und Einheimische werden. Als Bühnenbild dienen ungewöhnliche Schauplätze, die durch das renommierte Ensemble Teatro Caprile bespielt werden. Die Special Effects steuert das Wetter bei. Für die Wintersaison sind sieben Termine angesetzt. lechmuseum.at



Fotos: West (1), Lech Zuer's Tourismus (1), Franz Michael Braunschläger (2), lamprecht.biz/Goldener Berg (1)