

Alles außer gewöhnlich: Im bekannten 4 Sterne-Skhotel Edelweiss am Arlberg eröffnet das erste vegetarische Gourmet-Restaurant am Arlberg / sportliches Skivergnügen mit viel Freiraum in Zürs

Paradiesvögel laden ins Edelweiss – mit neuem TIAN, Dirndlherz und Traumterrasse

*Keine Lust auf alpinen Chick mit Loden und Hirschgeweih? Das Edelweiss am Arlberg war 1856 das erste Skihotel in Zürs und ist nicht nur für seine Weltoffenheit berühmt, sondern auch für seinen Stil. Eine Art internationales Vintage für alle, die raus wollen aus dem optischen Einerlei der Alpenhotellerie. „Wir haben 63 Zimmer, die alle ebenso unverwechselbar sind wie unsere Gäste“, sagt Gastgeberin Irmgard Wiener. Denn: „Das Edelweiss war schon immer anders als andere“. Deshalb grüßt in der Eingangshalle nicht der Steinbock, sondern die fesche Giraffe mit rosa Blumenkränzchen auf dem Kopf – inklusive Slogan „Stay sexy in a distant universe“. Wie die Faust aufs Auge passt dazu der neue Dirndlherz-Pop up Store von Gabriela Urabl: Wie die Edelweiss-Zimmer kombiniert sie mutig und unkonventionell Muster, Farben und Formen zu kleidsamen Unikaten. Wer will denn schon aussehen wie alle, wenn es ins TIAN Zürs im Edelweiss geht – und in sein neues A-la-Carte-Erlebnis: Ein „Sharing Chef’s Garden“-Konzept by TIAN unter der Leitung von Paul Ivic, das die erste und einzige vegetarische Kulinarik auf den Arlberg bringt. Mit seiner Michelinsterne-gekrönten Küche „von der Wurzel bis zum Blatt“ ist Paul Ivic einer der Stars zeitgemäßer Küche. Wer’s klassischer mag, bekommt alternativ im Rahmen der Halbpension weiterhin Fleischeslust serviert. Nicht zuletzt ist das Edelweiss ein perfekter Ausgangspunkt für Skiurlaub gerade in diesem Winter. Da auf 1717 Metern Höhe gelegen, kann sich hier – wer will – die Gondelbahn sparen und nur mit Sesselliften ab Haustür Top-Pisten erkunden. Und natürlich hat das erfinderische Edelweiss in Après Ski-losen Zeiten umgedacht und ergänzt seine riesige Traumterrasse hinterm Haus durch eine große Fläche vorne. Weil der Champagner auch im Sitzen und mit stimmungsvoller Hintergrundmusik mit Abstand am besten mundet. Anders sein kann gerade jetzt Spaß machen! **Kurztext: 1842 Zeichen***

Als das neue Edelweiss-Logo kreiert wurde, blies eben jener frische Wind durch Zürs, der in den kommenden Jahren den Skiort revolutionieren soll – und stellte unversehens das skizzierte Edelweiß auf den Kopf: Das neue Logo war geboren. Als Treffpunkt einer illustren internationalen Gästeschar, unter ihnen Promis wie Tobias Moretti, Otto Waalkes und René Froger, wagte das Edelweiss schon immer anders zu sein. Bunter, auffallender, schrulliger. Und auch mal ein wenig unperfekt. Die Muster auf den Fliesen in den Bädern und der Tapeten an den Wänden garantieren noch heute Entdeckungen, ebenso die Möbel, die ihre eigenen Geschichten erzählen. Viel von früher und von ihrer heutigen Daseinsberechtigung. Eben genauso wie die Menschen, die hier ein- und ausgehen. Eine bunte Schar, darunter so mancher Paradiesvogel. Papageien wie Flamingos

tummeln sich auch in der neue Designlinie des Edelweiss und laden zu neuen, frischen Seherfahrungen. Und wer weiß – vielleicht traut sich dieser bunte Zoo auf die Piste? Die Edelweiss-Gäste jedenfalls lieben es, sich direkt ab Haustür in 305 km bestens präparierte Pistenkilometer und über 200 km hochalpine Tiefschneeabfahrten stürzen zu können. Ab Zürs darf's im aktuellen Winter manchmal sogar etwas weniger Pisten-Auswahl und dafür nur gesunde Frischluft im Sessellift sein. Eine Gondel muss dann gar nicht betreten werden. Statt Après Ski gibt's danach auf den großen Terrassen des Edelweiss in diesem Jahr beste Tropfen mit Anstand, Abstand und Stil. Irgendwie wie anno dazumal. Ebenso wird das legendäre Fondue-Essen im Flexenhäusl erstmals nicht nur für Freunde, sondern auch für Familien ein Erlebnis.

Neu: Erstes und einziges TIAN am Arlberg

Mit Stefan Reichel aus Kärnten erhält die Edelweiss-Kulinarik in diesem Winter einen neuen Kick. So lässt er zum Beispiel die Halbpension in vier Gängen aus einer Vielzahl wechselnder Speisen wählen – statt einem fix gesetzten Menü. Als Restaurantleiter sorgt der aus der Münchner Spitzengastronomie wohlbekanntes Sommelier Ireneo Tucci für Sterne-verdächtigen Service mit Charme. Wer sich alternativ einem komplett neuen Geschmacks-Universum hingeben will, geht ins Restaurant TIAN Zürs und erlebt, wie vielseitig vegetarische Küche rund um den Hauptakteur Gemüse sein kann: Das neue A-la-Carte Konzept „Sharing Chef's Garden“ by TIAN steht unter der Leitung von Paul Ivic. TIAN hält als einziges vegetarisches Restaurant in Österreich seit 2014 einen Michelin-Stern sowie vier Gault Millau-Hauben (17 Punkte). Eine innovative Geschmack-Revolution auf dem Arlberg – in die Tischmitte zum angesagten Food-Sharing!

SPA-Luxus aus Griechenland

Was würde als Abrundung der internationalen Vielfalt des Edelweiss besser passen als eine mit mehr als 20 Preisen ausgezeichnete griechische Luxus-SPA Marke? Das einzige „Anazoe Treatment Institute“ bringt verjüngende und revitalisierende Signature-Treatments für Körper & Geist auf den Arlberg, die es sonst nur an der Costa Navarino gibt. Sie basieren auf antikem griechischen Gesundheitswissen und auf Techniken, aus denen die heutige Physiotherapie entstanden ist, beziehen aber zudem aktuellste wissenschaftliche Erkenntnisse um die Revitalisierung von Körper, Geist und Seele ein. Natürlich nur mit biologisch-veganen Produkten.

Das Doppelzimmer im Edelweiss kostet pro Person ab 115 Euro.

Infos: Hotel Edelweiss, Irmgard & Karl Wiener, Zürs 9, A-6763 Zürs am Arlberg, Tel: + 43 5583/2662, welcome@edelweiss-arlberg.at, www.edelweiss-arlberg.at. Langtext: 5301 Zeichen

Texte/ Bilder zum Download unter www.pressegroup.com! Veröffentlichung gegen Belegexemplar!



Pressebetreuung: Barbara Angerer-Winterstetter, Pressegroup.com, Firmensitz: Löwengrube 10, 80333 München,
Büro: Ludwigstr. 9, 86316 Friedberg/Bayern, Tel +49/89/418 518-91, dialog@pressegroup.com, www.pressegroup.com