



Presseinformation Fachmedien 4 Sterne-Hotel Edelweiss Zürs/Arlberg Winter 2020/21

Alles außer gewöhnlich: Im bekannten 4 Sterne-Skihotel Edelweiss am Arlberg eröffnet im Dezember 2020 das erste vegetarische Gourmet-Restaurant am Arlberg

Warum Paradiesvögel nach dem Skifahren vegetarisch essen

Gehobene vegetarische Küche am Arlberg musste man bislang vergebens suchen. Das Edelweiss am Arlberg sorgt hier zum Start der Wintersaison 2020/21 für eine echte Überraschung und bietet im Restaurant TIAN Zürs ein 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 Michelinstern-gekrönten Küche „von der Wurzel bis zum Blatt“ ist Paul Ivic einer der Stars zeitgemäßer Küche. Das bekannte 4 Sterne-Hotel Edelweiss 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“.

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. So präsentiert sich auch das Hotel mit seiner neuen Bildsprache: Bunter, auffallender, schrulliger. Ein Käfig voller Paradiesvögel. „Wir möchten auch kulinarisch moderne und neue Wege gehen“, sagt Irmgard Wiener. Wer sich einem 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 kreiert mit einem besonderen Gefühl für Geschmäcker und Aromen raffinierte und abwechslungsreiche vegetarische Gerichte aus natürlichen Zutaten, ist dabei stets auf der Suche nach bester Qualität und setzt auf fair produzierte Lebensmittel sowie nachhaltige Küche. Das innovative Konzept erntete internationale Anerkennung: TIAN hält als einziges vegetarisches Restaurant in Österreich seit 2014 einen Michelin-Stern sowie vier Gault Millau-Hauben (17 Punkte). Diese Geschmacks-Revolution kann nun auch nach dem Wintersport auf dem Arlberg erschmeckt werden – in der Tischmitte zum angesagten Food-Sharing!

Infos: Hotel Edelweiss, Irmgard & Karl Wiener, Zürs 79, A-6763 Zürs am Arlberg, Tel: + 43 5583/2662, welcome@edelweiss-arlberg.at, www.edelweiss-arlberg.at

Zeichen: 2.398

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