

Alles außer gewöhnlich: Im bekannten 4 Sterne-Skihotel Edelweiss am Arlberg eröffnet das erste vegetarische Gourmet-Restaurant am Arlberg / sportliches Skivergnügen mit SPA-Genuss

## **Paradiesvögel laden ins Edelweiss – mit neuem TIAN<sup>®</sup>, Dirndlherz und Ski in, Ski out**

*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 mutigen Stil. Ein internationales Vintage für alle, die raus wollen aus dem optischen Einerlei der Alpenhotellerie. „Das Edelweiss war schon immer anders“, schmunzelt Gastgeberin Irmgard Wiener: „Wir haben 63 Zimmer, die ebenso unverwechselbar sind wie unsere Gäste“. Deshalb gibt's auch einen neuen Wunschzimmer-Konfigurator für die Traumzimmer-Buchung. Darum grüßt in der Eingangshalle kein Steinbock, sondern eine fesche Giraffe mit Blumenkränzchen auf dem Kopf – inklusive Slogan „Stay sexy in a distant universe“. Perfekt dazu passt der neue Dirndlherz-Pop up Store von Gabriela Urabl mit jungen DesignerInnen. Wie die Edelweiss-Zimmer kombinieren sie lässig und unkonventionell Muster, Farben und Formen zu Unikaten. Wer will denn schon aussehen wie alle, wenn es ins neue A-la-Carte-Erlebnis des Edelweiss geht: Es heißt „TIAN<sup>®</sup> auf Skiurlaub in Zürs“ und bringt die erste und einzige vegetarische Kulinarik auf den Arlberg. Mit der Michelinstern-gekrönten Küche „von der Wurzel bis zum Blatt“ von Paul Ivic, einem der Stars zeitgemäßer Küche. Wer's klassischer mag, bekommt im Rahmen der Halbpension weiterhin Fleischeslust serviert. Vor allem aber ist das Edelweiss perfekt für den Skiurlaub: Direkt an der Trittkopfbahn und damit am Dreh- und Angelpunkt des Skigebiets Lech Zürs gelegen, 305 Top-Pistenkilometer direkt vor der Haustür. Ski in, Ski out vom Feinsten! Dazu gibt's (nicht nur) Champagner auf Traumterrassen vor und hinterm Haus – und das legendäre Flexenhäusl zum Fondue-Abend mit coolen Sounds und bester Stimmung.*

**Kurztext: 1730 Zeichen**

Als das neue Edelweiss-Logo kreiert wurde, blies 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. Gern auch mal ein wenig unperfekt. Die Muster auf Fliesen, Tapeten und Stoffen garantieren noch heute Entdeckungen, ebenso die Möbel, die ihre eigenen Geschichten erzählen. Von früher und von ihrer heutigen Daseinsberechtigung. Ebenso wie die Menschen, die hier ein- und ausgehen. Darunter so mancher Paradiesvogel, der als Papagei oder Flamingo in die neuen Designlinie des Edelweiss Einzug gehalten hat. Neu ist auch der Wunschzimmer-Generator auf der Edelweiss-Website: Einfach alle Anforderungen ans Traumzimmer eingeben und sehen, welches der 63 Edelweiss-Unikate dem persönlichen Wohn-Ideal am nächsten kommt.

Ein Wunsch ist sicher: Die unbedingte Lust aufs Skifahren! 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. 88 topmoderne Bahnen und Lifte lassen das größte zusammenhängende Skigebiet Österreichs leicht erreichen – zumal die zentrale Trittkopfbahn direkt vor der Edelweiss-Haustür liegt. Ein Tipp für alle Kunst-Fans: Für Lech hat der weltbekannte US-amerikanische Künstler James Turrell den Lichtraum „Skyspace“ entworfen, in dem das Zusammentreffen von Himmel und Erde in der hochalpinen Landschaft mit neuem Blick erlebbar wird. Sehenswert! Nach dem Skifahren gibt's auf den großen Terrassen des Edelweiss eine Auswahl edelster Tropfen, ein Erlebnis ist auch das legendäre Fondue-Essen im Flexenhäusl.

### **Neu: Erstes und einziges TIAN® am Arlberg**

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

### **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 luxuriösen 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 biologischen Produkten.

Wohnen im Edelweiss kann man ab 115 Euro pro Person im Doppelzimmer. **Langtext: 5352 Zeichen**  
*Infos: Hotel Edelweiss, Irmgard & Karl Wiener, Zürs 79, A-6763 Zürs am Arlberg, Tel: + 43 5583/2662, [welcome@edelweiss-arlberg.at](mailto:welcome@edelweiss-arlberg.at), [www.edelweiss-arlberg.at](http://www.edelweiss-arlberg.at).*

Texte/ Bilder zum Download unter [www.pressegroup.com](http://www.pressegroup.com)! Veröffentlichung gegen Belegexemplar!

