

HOTEL

Edelweiss



Hotel Edelweiss (Zürs am Arlberg)

Raus aus dem optischen Einerlei der Alpenhotellerie: 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. Alle 63 Zimmer sind durchwegs unverwechselbar. In der Eingangshalle begrüßt nicht der Steinbock, sondern die fesche Giraffe mit rosa Blumenkränzchen auf dem Kopf – inklusive Slogan „Stay sexy in a distant universe“. Dazu passt der neue Dirndlherz-Pop up Store von Gabriela Urabl im Haus. Aber das Edelweiss ist auch kulinarisch anders: Die Neueröffnung des ersten TIAN® Zürs im Edelweiss sorgt für großes Aufsehen. Es heißt „TIAN® 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. Nicht zuletzt gilt das Edelweiss als perfekter Ausgangspunkt für Skiurlaub: Direkt an der Trittkopfbahn und damit am Dreh- und Angelpunkt des Skigebiets Lech Zürs gelegen, 305 Top-Pistenkilometer direkt vor der Haustür. 88 topmoderne Bahnen und Lifte lassen das größte zusammenhängende Skigebiet Österreichs leicht erreichen – zumal die zentrale Trittkopfbahn direkt vor der Edelweiss-Haustür liegt. 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.

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





WINTER 2021/22

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

Paradiesvögel laden ins Edelweiss – mit neuem TIAN®, 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 fescche 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® 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 Fleischelust 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



TIAN® IM EDELWEISS

Alles außer gewöhnlich: Im bekannten 4 Sterne-Skhotel Edelweiss am Arlberg eröffnet am 2. Dezember 2021 das erste vegetarische Gourmet-Restaurant „TIAN® auf Skiurlaub“ am Arlberg

Warum Paradiesvögel nach dem Skifahren vegetarisch essen

Vegetarische Küche am Arlberg musste man bislang vergebens suchen. Das Edelweiss am Arlberg sorgt hier zum Start der Wintersaison 2021/22 für eine echte Überraschung und holt ein neues TIAN® von Sternekoch Paul Ivic nach Zürs. „TIAN® auf Skiurlaub“ ist in Sachen vegetarische Gourmet-Küche und mit seinem vergnüglichen Foodsharing-Konzept der absolute Vorreiter am Arlberg. Sind doch vegetarische Sterneköche an sich äußerst selten. Paul Ivic aber gehört dazu – und wurde bei den Rolling Pin Awards erst kürzlich zum „Inspiration Chef des Jahres 2021“ gekürt. Mit seiner Michelinsterne-gekürnten Küche „von der Wurzel bis zum Blatt“ ist er einer der Stars zeitgemäßer Küche. Dem Pionier der Gemüseküche geht es um nichts weniger als Nachhaltigkeit, Regionalität und Saisonalität. Vor allem aber um Genuss. 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: „Das Edelweiss war schon immer anders als andere. Die Zeit ist reif, neue kulinarische Wege einzuschlagen!“

Kurztext: 1285 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. 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. Das passt! Wer sich einem neuen Geschmacks-Universum hingeben will, geht ins neue A-la-Carte Restaurant „TIAN® auf Skiurlaub in Zürs“ und erlebt, wie vielseitig vegetarische Küche rund um den Hauptakteur Gemüse sein kann.

Von der Wurzel bis zum Blatt: Nachhaltige Gemüse-Küche mit Stern

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). Ganz aktuell ehrte Falstaff Paul Ivic im Rahmen des Restaurantguides 2021 mit der Auszeichnung für „Nachhaltigkeit und Innovation“. Unter anderem dafür, dass er im Rahmen seiner „No-Waste-Philosophie“, die auch seinem neuen Kochbuch „Restlos glücklich“ zugrunde liegt, möglichst alle Pflanzenteile köstlich verarbeitet. Frucht, Wurzel, Stiel oder Blatt. Auch bei den Rolling Pin Awards wurde er für seine ideenreichen Kreationen als „Inspiration Chef des Jahres 2021“ ausgezeichnet.

Diese Geschmacks-Revolution und die ganze Gemüsevielfalt kann nun auch nach dem Wintersport auf dem Arlberg erschmeckt werden. In der Tischmitte zum angesagten Food-Sharing, nach Paul Ivics bewährtem „Sharing Chef’s Garden“-Konzept. Weil man gemeinsam besser genießt. Das „TIAN® auf Skiurlaub“ ist Montag bis Samstag jeweils von 18.30 bis 22 Uhr geöffnet.

Langtext: 3357 Zeichen



ANAZOE SPA

Das 4 Sterne-Skhotel Edelweiss am Arlberg hat das erste ANAZOE Treatment Institute der Alpen – und mit Irmgard und Karl Wiener Arlberg-erfahrene Gastgeber mit vielen Ideen

Costa Navarino goes Arlberg: ANAZOE SPA und frischer Wind für Zürs

Es war 1856 das erste Skhotel in Zürs und brachte schon ab 1931 Londoner Nachtleben an den Arlberg: Legendar ist das Edelweiss noch heute – Treffpunkt einer illustren internationalen Gästeschar, unter ihnen Promis wie Tobias Moretti und Otto Waalkes. Den Charme der Vergangenheit erhalten, aber Haus und Ort gleichzeitig mit neuem Leben und frischen Ideen füllen – das ist erklärtes Ziel der Gastgeber Irmgard und Karl Wiener, die als Arlberg-Spezialisten das Angebot in Zürs gehörig aufmöbeln. Etwa mit dem ersten „ANAZOE Treatment Institute“ in den Alpen, das die vielfach preisgekrönte SPA-Marke von der Costa Navarino an den Arlberg bringt. Inklusive Mitarbeitern und pfiffigen Cross-Selling-Ideen.

Ein kleines, aber sehr feines SPA ist es geworden: das erste „ANAZOE Treatment Institute“ der Alpen in Zürs am Arlberg für Edelweiss- und externe Gäste. Das von Rizzato Spa Consulting fürs Resort Costa Navarino entwickelte Spa-Konzept geht damit inklusive ausgewählter Signature-Treatments erstmals aus der Wärme des südwestlichen Peloponnes in eine der angesagtesten Locations der österreichischen Ski-Szene – und gründet die erste und einzige Zweigstelle in den Alpen. „Unser beider Gäste-Klientel passt hervorragend zusammen“, erklärt Irmgard Wiener, wie es zu der Kooperation kam und ergänzt: „Es sucht hier wie da das Besondere, das Unverwechselbare“. Wenn am Arlberg Saison ist, macht die Costa Navarino Winterpause – und sendet zwei MitarbeiterInnen nach Zürs, die bestens vertraut sind mit der Luxus-Spa-Marke ANAZOE. Zeitgemäß biologisch und vegan sind die Produkte rund um die Heilpflanzen von Messinia.

„Anazoe“ leitet sich von dem griechischen Wort für „Verjüngung“ ab und umschreibt das ganzheitliche Ziel der Spa-Behandlungen, das in Anlehnung an die antike griechische Lebensweisheit „ein gesunder Geist in einem gesunden Körper“ die Revitalisierung von Körper und Geist darstellt. Die mit mehr als 20 internationalen Preisen ausgezeichnete griechische Luxus-Spa-Marke und ihre typischen Anwendungen basieren auf den Gesundheits- und Schönheitspraktiken aus dem antiken Griechenland sowie auf Techniken, aus denen die heutige Physiotherapie entstanden ist. In Kombination mit aktuellsten wissenschaftlichen Erkenntnissen und einer speziellen „Healing Music“, die sich auf antiken griechischen Tongeschlechtern und Tonleitern gründet, entstehen Signature-Treatments, von denen alles, nur nicht das Übliche erwartet werden darf. Mit dabei bei den ANAZOE-Treatments in Zürs für Körper und Gesicht sind unter anderem: Ein Massageritual nach Hippokrates, die myofasziale Release-Massage, die intensiven Oleotherapie®-Behandlung mit Olivenöl und eine biodynamische Liftingmassage.

2.696 Zeichen

DIE GASTGEBER IRMGARD & KARL WIENER

Irmgard und Karl Wiener haben mehr als 20 Jahre Erfahrung am Arlberg und schon früher ihre unkonventionellen Ideen eingebracht – zuerst im Tannbergerhof, in der letzten Saison im Hotel Flexen, das derzeit komplett neu gebaut wird. Auch im nahen Warth am Arlberg waren die beiden schon als Geschäftsführer und Gastgeber tätig: So haben sie das Pre-Opening der Steffisalpe vom Spatenstich zum Erfolgskonzept begleitet – mit Sommer- wie Winteröffnung und hervorragender Auslastung. Daneben besitzt Irmgard Wiener aber auch Erfahrung als Beraterin und Trainerin (u.a. bei der Tourismusberatung Kohl&Partner) und Karl Wiener war viele Jahre als „Head of Operations“ bei der Swarovski Tourism Services GmbH in Innsbruck tätig.





FACTS

Eigentümer	<p>Wolf Projektmanagement GmbH</p> <p>GF Mag. Wolf Reinhard Josef</p> <p>GF Schertler Günter</p> <p>GF Wiener Karl MBA</p>
Zimmer	<p>63 Zimmer und Suiten</p>
Restaurants	<p>TIAN® Zürs: Chef's Garden Sharing by TIAN und Paul Ivic (erstes und einziges vegetarisches Gourmetrestaurant am Arlberg, sterne- und haubenprämierte Küche)</p> <p>Hotel Restaurant (klassisch österreichische Gerichte und internationale Klassiker)</p> <p>Edelweiss Bar (Hotelbar mit typischen Skifahrergerichten, Snacks & Drinks)</p> <p>Flexenhäusl (gemütlicher Treffpunkt hoch oben am Flexenpass direkt an der Skipiste zum Einkehrschwung; abends Fondue)</p>
Wellness	<p>Sauna, Dampfbad, Kältebecken und Fitnessraum</p>
Spa	<p>ANAZOE Treatment Institute (Oleotherapy Signature Treatments, Massagen, Physiotherapie-Behandlungen, Gesichtsbehandlungen, Hand- und Fußpflege)</p>
Sport & Aktivitäten	<p>Skifahren (Skiverleih- und service direkt im Hotel)</p> <p>Skitouren / Freeride</p> <p>Langlauf</p> <p>Heliskiing</p> <p>Schneeschuhwandern / Winterwandern</p>



KONTAKT

pressegroup

Ludwigstr. 9, D-86316 Friedberg

www.pressegroup.com

Barbara Angerer-Winterstetter

Tel. +49 (0) 89 418 18 91

dialog@pressegroup.com

Bilderdownload: <http://www.pressegroup.com/pressedownload/hotel-edelweiss-zuers-am-arlberg/>