

Das bekannte 4 Sterne-Skhotel Edelweiss am Arlberg präsentiert sich frisch herausgeputzt – und das erste vegetarische Gourmet-Restaurant am Arlberg geht in die zweite Runde

## **Flamingo trifft Giraffe: Tierisch gute Edelweiss-Exotik am Arlberg – mit Ski & „TIAN Bistro am Berg“**

*Satt gesehen am alpinen Chick? Keine Lust aufs Hirschgeweih? Das Edelweiss am Arlberg war 1856 das erste Skhotel in Zürs und ist seit damals für seine Weltoffenheit berühmt. Und für seinen mutigen Stil. Strahlend begrüßt in der Eingangshalle eine Giraffe mit Blumenkränzchen auf dem Kopf – inklusive Slogan „Stay sexy in a distant universe“. Sehr sexy hat sich das Hotel auch für die aktuelle Wintersaison herausgeputzt. Angesagt ist ein internationales Vintage. Die neuen Superior-Zimmer huldigen dem „Toile de Jouy“-Stil. Und im neu umgebauten Restaurant wird's tierisch bunt: Giraffen stolzieren über Tapeten, Tiger über Teppiche und bunte Flamingos sehen den anderen Paradiesvögeln beim Essen zu – der bunten, nicht selten prominenten Gästeschar im Skhotel. „Das Edelweiss war schon immer anders“, schmunzelt Gastgeberin Irmgard Wiener: „Wir haben 62 Zimmer, die ebenso unverwechselbar sind wie unsere Gäste“. Da macht der Wunschzimmer-Konfigurator für die Traumzimmer-Buchung Sinn. Neben der klassisch-regionalen Küche von Stefan Reichel im Edelweiss-Restaurant gibt es wie in der letzten Wintersaison ein besonderes Gourmet-Erlebnis. Das „TIAN Bistro am Berg“ bringt die erste und einzige vegetarisch-vegane Kulinarik nach Zürs. Die Küche von Paul Ivić ist mit einem Michelin-Stern und vier Gault-Millau-Hauben weltweit eine der besten auf diesem Sektor. „Wir sind stolz, dass wir den Gästen so etwas in unserem Haus bieten können“, sagt Irmgard Wiener. Dazu serviert das Edelweiss perfekten Skiurlaub: Direkt an der Trittkopfbahn, dem Dreh- und Angelpunkt des Skigebiets Lech Zürs gelegen, 305 Top-Pistenkilometer vor der Haustür. Ski in, Ski out vom Feinsten! Dazu Champagner auf Traumterrassen am Haus – und das legendäre Flexenhäusl zum Fondue-Abend.*

**Kurztext: 1.762 Zeichen**

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. Bunte Muster auf Fliesen, Tapeten und Stoffen garantieren noch heute Entdeckungen, ebenso Möbel, die ihre eigenen Geschichten erzählen. So mancher Paradiesvogel ist hier schon herein geflattert und hat in die tierisch gute Designlinie des Edelweiss Einzug gehalten, die sich ganz aktuell im neuen Restaurant-Design niederschlägt: „Wir werden erstmals mit St. Corona Interiors arbeiten, die das Hotel-Restaurant mit dem ungewöhnlichen Blick fürs große Ganze und die kleinsten Details in ein ‚distant universe‘ verwandeln werden“, erzählt Irmgard Wiener. Penthouse, Chalet, Yacht. Es gibt kaum Räume, die die renommierten Wiener Interior Designer noch nicht

gestaltet haben. Mit Achtung vor dem Alten, frischen Ideen und einer Prise Verrücktheit wird es im Edelweiss-Restaurant viel Neues zu entdecken geben: Ein WOW-Ort fürs Dinner!

Die neuen Superior-Zimmer aus einer anderen Ideen-Schmiede feiern dazu ganz nostalgisch den „Toile de Jouy“-Stil und erzählen auf Stoffen wie Tapeten allerlei Geschichten. Nicht einfach, sich zwischen den 62 Edelweiss-Unikaten zu entscheiden!

### **Mitten drin im Top-Skigebiet am Arlberg**

Ein Wunsch eint jedoch alle – die Lust aufs Skifahren in einem der besten Skigebiete der Alpen. Hier kann man sich direkt ab Haustür in 305 km bestens präparierte Pistenkilometer und über 200 km hochalpine Tiefschneeabfahrten stürzen. Herrlich! 88 topmoderne Bahnen und Lifte lassen das größte zusammenhängende Skigebiet Österreichs leicht erreichen, zumal die zentrale Trittkopfbahn direkt vor der Edelweiss-Haustür liegt. Ein Muss für alle Kunst-Fans zum Sonnenuntergang: 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.

### **Vegetarisch-vegane Weltklasse: „TIAN Bistro am Berg“**

Schon im ersten Jahr ein Hotspot, ist auch im zweiten das legendäre vegetarisch-vegane Geschmacks-Universum von Paul Ivić mit dem „TIAN Bistro am Berg“ zu Gast im Edelweiss. Mitsamt seinem vielseitigen Hauptakteur Gemüse. Regional, bio und saisonal, wie’s die TIAN-Philosophie vorgibt. Das Sharing-Konzept von Paul Ivić ist die innovative Geschmacks-Revolution am Arlberg und kommt zum Durchkosten und gemeinsamen Entdecken in die Tischmitte. Gerne begleitet von ausgewählten Naturweinen oder selbst hergestellten, antialkoholischen Getränken der besonderen Art. TIAN hält als einziges vegetarisches Restaurant in Österreich seit 2014 einen Michelin-Stern sowie vier Gault Millau-Hauben (17 Punkte). Wem es am nächsten Abend mal nach Fleisch oder gelüftet, der ist bei Stefan Reichel aus Kärnten und der Edelweiss-Kulinarik bestens aufgehoben. Statt einem fix gesetzten Menü lässt er Halbpensionsgäste in vier Gängen aus einer Vielzahl wechselnder Speisen wählen. Für danach (oder den ganzen Tag über) gibt’s in der wohl berühmtesten Bar am Arlberg, der Edelweiss-Bar, edelste Tropfen und angesagte Cocktails von Barchef Patrick Fender. Oder das legendär-fröhliche Fondue-Essen im urigen Flexenhäusl.

**Langtext: 5.067 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)



Presse: Barbara Angerer-Winterstetter, Pressegroup.com, Tel +49/89/418 518-91, [dialog@pressegroup.com](mailto:dialog@pressegroup.com)