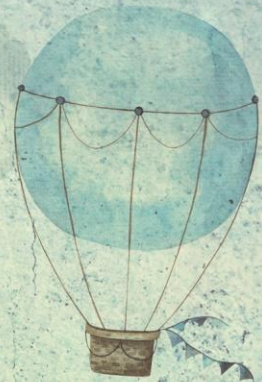


HOTEL

Edelweiss



WINTER 2022/23

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 Skihotel 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 Skihotel. „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“ (3 Hauben) 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.

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“ (3 Hauben) 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.

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



«TIAN BISTRO AM BERG»

Pressemitteilung „TIAN Bistro am Berg“

Zum Einkehrschwung ins „TIAN Bistro am Berg“!

Von 17.12.2022 bis 10.04.2023 gastiert Paul Ivić mit seinem Team vom TIAN im Hotel Edelweiss in Zürs am Arlberg. Im Pop-up „TIAN Bistro am Berg“ werden vegetarische und vegane Gerichte zum Teilen in die Mitte vom Tisch serviert. Denn gutes Essen macht noch mehr Freude, wenn alle etwas davon haben.

Nach dem Erfolg vom letzten Jahr darf man sich auch diese Wintersaison auf das Gastspiel von Paul Ivić und seinem Team im Hotel Edelweiss in Zürs am Arlberg freuen. Von 17.12.2022 bis 10.04.2023 werden dort vegetarische und vegane Gerichte zum Teilen in die Mitte vom Tisch serviert.

Wer Paul Ivić und das TIAN kennt, der weiß: die Zutaten stammen hauptsächlich von kleinen Bio-Betrieben aus der Region. Die leidenschaftliche Arbeit der Produzenten würdigt das Team, indem alles von der Wurzel bis zum Blatt verarbeitet wird.

Paul Ivić: „Unsere Philosophie ist nicht die einfachste Vorgabe, wenn es um die Eröffnung neuer Standorte geht. Man muss sich erst mit den lokalen Gegebenheiten vertraut machen, Produzenten besuchen, testen und experimentieren. Am Arlberg und generell in Vorarlberg haben wir das Glück mit tollen Produzenten zusammen zu arbeiten, die wir vielleicht von Wien aus so noch nicht auf dem Radar hatten. Es macht einfach Spaß auf Menschen zu treffen, die Qualität über alles stellen. Sie liefern einem enorm viel Inspiration für Gerichte, die dann im Menü landen.“

Dass der Geschmack nie zu kurz kommt, dafür sorgt Peter Lehner, langjähriger Sous-Chef im TIAN Restaurant Wien, der das Pop-Up „TIAN Bistro am Berg“ bis Saisonende gemeinsam mit TIAN-Mitarbeitern und dem Team vom Hotel Edelweiss umsetzen wird. Den süßen Abschluss gibt TIAN-Chefpâtissier Thomas Scheiblhofer vor.

TIAN-Stammgäste treffen gleich beim Eintreten auf bekannte Gesichter: Markus Hörmann und Michael Peceny werden das „TIAN Bistro am Berg“ leiten. Neben den von TIAN-Chefsommelier André Drechsel ausgewählten vorwiegend aus Österreich stammenden Naturweinen haben sie das ein oder andere Getränk aus der selbstgemachten alkoholfreien Getränkebegleitung vom TIAN Restaurant Wien mit im Gepäck.

Irmgard und Karl Wiener vom Hotel Edelweiss: „Wir freuen uns, auch dieses Jahr das Team vom TIAN wieder bei uns im Hotel Edelweiss begrüßen zu dürfen. Die vegetarisch-vegane Küche von Paul Ivić ist mit einem Michelin-Stern und vier Hauben vom Gault-Millau weltweit eine der besten auf diesem Sektor. Wir sind stolz, dass wir den Gästen so etwas in unserem Haus bieten können.“

Infos: TIAN Bistro am Berg | 17.12.2022 bis 10.04.2023 | Hotel Edelweiss | Zürs 79, 6763 Zürs am Arlberg

Pressemitteilung „TIAN Bistro am Berg“ - Gault&Millau am 17. November 2022

3 Hauben fürs "TIAN Bistro am Berg"

Kurz vor Start der zweiten Saison des "TIAN Bistro am Berg" by Paul Ivić im legendären 4-Sterne-Skihotel Edelweiss (Zürs) kam heute Nacht der Überraschungserfolg: 3 Hauben (15,5 Punkte) im neuen Gault&Millau fürs erste und einzige vegetarische Restaurant am Arlberg! "Alles schmeckt hier so, wie es sich liest: hervorragend!", jubelt der Gault&Millau. "Wir sind überglücklich, aus dem Stand eine solche Wertung zu erzielen und stolz, diesen Genuss den Gästen unseres Hauses bieten zu können", sagt Edelweiss-Geschäftsführer Charly Wiener. "Dem Arlberg, reich gesegnet an Feinschmeckeroasen, hat ein rein vegetarisches Restaurantangebot noch gefehlt", heißt es im neuen Eintrag des Gault&Millau, der seit 16. November 2022 veröffentlicht ist. Nun wurde das „TIAN Bistro am Berg“ im bekannten 4-Sterne-Hotel Edelweiss in Zürs am Arlberg als Neueinsteiger mit drei Hauben (15,5 Punkten) ausgezeichnet.

"Paul und mich verbindet eine langjährige Freundschaft. Wir waren auf der Suche nach etwas Außergewöhnlichem, das man in einem Skiort so vielleicht nicht erwartet", erzählt Edelweiss-Geschäftsführer Charly Wiener, wie es im letzten Jahr zur Kooperation kam. "TIAN-Chef Paul Ivić, auch schon als 'Gemüseflüsterer' titulierte, aus der Ferne und sein Team vor Ort garantieren fleischlosen Hochgenuss. Hier wird alles 'from leaf to root' serviert – das übersetzte 'from nose to tail'-Prinzip für Liebhaber der vegetarischen Küche. Das 'Sharing Chef's Garden Menü' wird tischmittig zum Teilen angerichtet", erklärt der neue Gault&Millau das Konzept. Und findet von der "Rote-Rübe-Rose mit Kombucha und Kaffeeöl beziehungsweise Eigelb – geräuchert und confiert – mit Erdäpfel-Espuma und Périgord-Trüffel" bis zum "Kokos-Milchreis-Gericht mit Rotkrautsorbet und Orangenkaramell" Wertungen wie "hervorragend" und "fulminant". "Der locker-legere Service servierte die passende Getränkebegleitung mit Weinen abseits vom Mainstream."

Unter dem Namen „TIAN Bistro am Berg“ wird im Edelweiss (Zürs) in der zweiten Saison im Geschmacks-Universum von Paul Ivić regional, bio und saisonal gekocht. Wie's die TIAN-Philosophie vorgibt. Übrigens: Im "Edelweiss" ist auch gut aufgehoben, wem es alternativ mal nach Fleisch gelüftet. Bei Stefan Reichel im soeben neu und tierisch-phantasievoll umgebauten Restaurant. 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.



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	Wolf Projektmanagement GmbH GF Mag. Wolf Reinhard Josef GF Schertler Günter GF Wiener Karl MBA
Zimmer	62 Zimmer und Suiten
Restaurants	TIAN Bistro am Berg von Paul Ivic (erstes und einziges vegetarisches Gourmetrestaurant am Arlberg, sterne- und haubenprämierte Küche) Hotel Restaurant (klassisch österreichische Gerichte und internationale Klassiker) - Küchenchef Stefan Reichel Edelweiss Bar (Hotelbar mit typischen Skifahrergerichten, Snacks & Drinks) Flexenhäusl (gemütlicher Treffpunkt hoch oben am Flexenpass direkt an der Skipiste zum Einkehrschwung; abends Fondue)
Wellness	Sauna, Dampfbad, Kältebecken und Fitnessraum
Sport & Aktivitäten	Skifahren (Skiverleih- und service direkt im Hotel) Skitouren / Freeride Langlauf Heliskiing Schneeschuhwandern / Winterwandern

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/>

