

HOTEL ARLBERG
TANNBERG 187

LECH
AUSTRIA

Arlberg



DIFFERENT BY TRADITION



**Hotel Arlberg in Lech – legendäres
5-Sterne-Haus, in dem alpine
Tradition auf modernes Design trifft
und die Gastfreundschaft immer an
erster Stelle steht.**



*from Arlberg
with love*

**Ein Haus voller Geschichten
und bedeutsamer Begegnungen.
Begegnungen mit herzlichen
Gastgebern und ihrem Wunsch, die
schönen Dinge des Lebens an einem
Ort zu vereinen. Stilvolles Wohnen,
ausgezeichnete Gastronomie und ein
innovativer Spa sind letztlich nicht
die einzigen Dinge, die Gäste seit
Jahren begeistern. Es ist vielmehr das
Gefühl, eine lang verloren geglaubte
Freundschaft wieder zu entdecken.**

Die Historie

Familienbetrieb in dritter Generation
und prominente Gäste.

I

Ursprünglich war das Hotel Arlberg in Lech nur als Kaffeehaus gedacht. Dann hatten der gebürtige Lecher und Bauerssohn Johann und seine Frau Helga Schneider während des Baus doch noch den Bedarf an ein paar Gästezimmern erkannt. Und so eröffnete das Haus 1956 mit ein paar mietbaren Kammern seine Pforten. Wer hätte damals gedacht, dass sich der kleine 1.600-Einwohner-Ort im öster reichischen Vorarlberg einmal zu einem der berühmtesten Wintersportorte der Welt entwickeln und sich das Hotel Arlberg als ein 5-Sterne-Domizil mit 50 luxuriösen Zimmern und Suiten etablieren würde, in dem sich königliche Hoheiten wie Lady Di mit ihren Söhnen, Pop-Stars wie Cliff Richards und Tina Turner oder Top-Models wie Claudia Schiffer und viele weitere Prominente zu Hause fühlen?

Und das ist genau das Ziel des exklusiven Traditionshauses, in dem ankommende Gäste von der Familie Schneider persönlich empfangen werden – darunter auch von Hund Lotti, einem kleinen Jack Russel Terrier. „Die Behaglichkeit und der Luxus kombiniert mit der unaufdringlichen Herzlichkeit ergeben die ungezwungene und einzigartige Atmosphäre, die unser Haus ausmacht“, sagt Benjamin Schneider.

Der 40-Jährige leitet die Geschicke des Hotels seit dem Winter 2017 in dritter Generation mit seinem Mann Patrick Krummenacher (33), einem gebürtigen Schweizer. Die beiden haben sich an der École hôtelière in Lausanne, kennengelernt, die als die beste Hotelfachschule der Welt gilt. Im Anschluss an ihre Ausbildung haben sie in zahlreichen Hotels im In- und Ausland gearbeitet, unter anderem im Four Seasons Toronto und Los Angeles, Park Hyatt Zürich, im Alpina Gstaad sowie bei der Tschuggen Hotel Group und schließlich ihre gewonnenen Erfahrungen mit nach Lech gebracht.

Ideen für Veränderungen und Modernisierungen hatten Schneider und Krummenacher genug im Gepäck, einige davon haben sie bereits umgesetzt. Dennoch wollen sie das Heimelige, Urige und Bodenständige des Hotel Arlberg beibehalten und die Seele des Hauses keineswegs verletzen. Benjamin Schneider sagt: „Wir wollen die Geschichte nicht neu schreiben. Wir wollen an der Fortsetzung arbeiten, dem nächsten Band.“ Und so agiert das Ehepaar ganz im Sinne der Vorgänger-Generationen. Auch Senior-Chefin Christiane Schneider, die mit ihrem Ehemann Hannes, einem großen Oldtimer-Fan, 1998 übernommen hatte und noch immer täglich nach dem Rechten sieht, sagt: „Wir sind kein Hotel, wir sind ein großes Zuhause.“ Kein Wunder also, dass viele Besucher immer wieder zurückkommen und im Laufe der Jahre nicht nur zu Stammgästen, sondern mitunter sogar zu Freunden werden.

»Wir sind kein Hotel, wir
sind ein großes Zuhause.«

CHRISTIANE SCHNEIDER · GASTGEBERIN



5-1-2019



DIE GASTGEBER

Kathrin, Hannes, Christiane, Patrick
und Benjamin Schneider.

»Die Behaglichkeit und der
Luxus kombiniert mit der
unaufdringlichen Herzlichkeit
ergeben die ungezwungene und
einzigartige Atmosphäre, die
unser Haus ausmacht.«

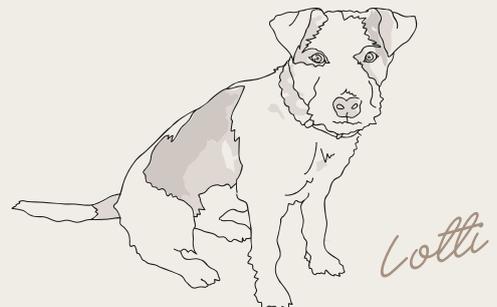
BENJAMIN SCHNEIDER · GASTGEBER





»Wir wollen die Geschichte nicht neu schreiben. Wir wollen an der Fortsetzung arbeiten, dem nächsten Band.«

BENJAMIN SCHNEIDER · GASTGEBER





»Unser Ziel war es, die regionale
Identität mit zeitgenössischem Design
zu verbinden.«

BENJAMIN SCHNEIDER · GASTGEBER



Alpiner Luxus trifft auf moderne Ausstattung.

I

Eichenholz, Valser Quarzit, Lehmputz: Wer einen der neu gestalteten Räume im Hotel Arlberg betritt, spürt sofort die Wärme und Kraft der Natur, die von der alpinen Umgebung ins Haus geholt wurde. Erst auf den zweiten Blick zeigt sich die moderne Seite der Räume in Form der bequemen Boxspringbetten, der ausgeklügelten Lichttechnik oder der Rainshower Duschen von Dornbracht sowie der Agape-Badewannen in den Badezimmern.

„Unser Ziel war es, die regionale Identität mit zeitgenössischem Design zu verbinden“, bestätigt Hoteldirektor Benjamin Schneider den Eindruck. Und sein Ehemann ergänzt: „Wir verfolgen unseren eigenen Stil, unabhängig von aktuellen Einrichtungstrends, die auf dem Papier vielleicht schön anzusehen sind, die jedoch für uns keinen Sinn ergeben. Die Planung der Räume erfolgte sehr bewusst und trägt in vielen Details unsere eigene Handschrift.“ Umgesetzt wurden die Pläne der beiden kreativen Köpfe vom Designbüro Pointner in Zusammenarbeit mit lokalen Handwerkern, allen voran einem Tiroler Tischler und einem Vorarlberger Polsterer. Alles wurde handgefertigt und ist speziell auf die Zimmer zugeschnitten, selbst die Boxspringbetten wurden eigens für das Hotel entworfen. Die Räume wurden mit einem charmanten Mix aus Familienstücken und Antiquitäten in Kombination mit Designer-Möbeln aus Italien und Österreich ausgestattet, etwa von Molteni, Cattelan Italia und Wittmann. In Auftrag gegebene Fotografien an den Wänden zeigen zudem das atemberaubende Bergpanorama in seinen vielen Facetten.

Die Zimmer

Apropos Wandschmuck: Die Decken und Wände wurden mit hochwertigen Naturmaterialien, wie Lehm und Mineralien verputzt, was für eine verbesserte Regulierung der Luftzirkulation und Raumtemperatur sorgen soll. Die Farbkombinationen aus dezenten Naturtönen mit Farbakzenten in Umbra, Silber und Grün in den Zimmern beruhigen und beleben zugleich. Benjamin Schneider erklärt: „Besonders im Schlafbereich tragen die gewählten Farben dazu bei, dass Gedanken und Organismus zur Ruhe kommen, und fördern einen gesunden Schlaf.“ Valser Quarzit in den Bädern rundet das gesunde und edle Materialensemble ab. Benjamin Schneider: „Wir lieben den Valser Quarzit, weil er so unglaublich faszinierend in seinem Muster und in der Farbgebung ist. Er variiert zwischen Grau, Tiefblau und Grün mit weißen Einschlüssen und weist wunderschöne Glimmerpartikel auf. Das erinnert uns an die Lecher Bergwelt, die genauso vielfältig ist.“ Ein weiteres wesentliches Ziel der Erneuerung war es, viel Platz für Gäste zu schaffen, die mit Familie anreisen. Mit 80 Quadratmetern aufwärts gehören die Suiten des Hotel Arlberg zu den größten Einheiten im ganzen Ort und gleichen privaten Apartments.

Die Bemühungen blieben nicht unbemerkt: Die Farbe war nach den Renovierungsarbeiten kaum trocken, da wurde das Hotel bereits für seine neue Innenarchitektur mit dem German Design Award 2020 ausgezeichnet. Die Jury kommentierte: „Das Design schafft es, regionale Identität mit moderner Ästhetik und Funktionalität zu verbinden, mit hochwertigen Materialien, moderner Technologie und atmosphärischer Beleuchtung. Es entstand ein homogenes, zusammenhängendes Interieur, welches das Flair des Hotel-erbes bewahrt und ein Gefühl von modernem Luxus vermittelt.“

»Die Planung der Räume erfolgt sehr bewusst und trägt in vielen Details unsere eigene Handschrift.«

PATRICK KRUMMENACHER · GASTGEBER

ZIMMER & SUITEN

Insgesamt umfasst das Hotel 50 Einheiten – vom Superior Doppelzimmer bis zur Two-Bedroom Luxussuite.



»Das Design schafft es, regionale Identität mit moderner Ästhetik und Funktionalität zu verbinden, mit hochwertigen Materialien, moderner Technologie und atmosphärischer Beleuchtung. Es entstand ein homogenes, zusammenhängendes Interieur, welches das Flair des Hotelerbes bewahrt und ein Gefühl von modernem Luxus vermittelt.«



Arlberg Spa

1.000 Quadratmeter Erholung mit
Hydrotherapie und einem
atemberaubenden Außenpool.

I

Während das Hotel Arlberg von außen noch immer den Charme seiner Gründungszeit versprüht, zeigt sich der neue Wellness-Bereich mit Saunen, Pools, Gym mit Yoga-raum, verglasten Innenhöfen, einer Bibliothek und Ruhe-räumen mit Blick auf die umliegende Bergkulisse in modernstem Licht – und in wohltuenden Farben. Natursteine aus Lapislazuli und Umbra, elegante Braun-, Blau- und Apricot-Töne sowie von der Umgebung inspirierte blau-graustichige Grünnuancen verströmen eine gelassene und großzügige Atmosphäre. In den neuen abtrennbaren Ruheinseln wurden individuell – je nach Entspannungswunsch – einstellbare und in Kupfer ausgefasste Leuchtmittel installiert. Und auch der nunmehr komplett mit Valser Granit ausgekleidete Innenpool, der neue beheizte 14 Meter lange Außenpool aus Edelstahl (eine Rarität in Lech) mit integriertem Whirlpool sowie die Panoramaterasse mit Bar laden zum Entspannen nach einem Skitag im Winter oder einer Wanderung im Sommer ein. „Wir wollten Bereiche für unsere Gäste schaffen, welche die umliegende Bergwelt durch Design und Licht neu erlebbar machen und zudem das Wohlbefinden fördern. Das zeigt sich vor allem in der Verwendung hochwertigster Materialien, Farben und bewusst eingesetzter inspirierender Perspektiven“, so die Gastgeber.

Neben einer finnischen Sauna, zwei Sanarien und einer Infrarotkabine bietet das Hotel Arlberg seit neuestem als bislang erstes und einziges Hotel weltweit in seinem Wellnessbereich alle multisensorischen Wassererlebnisse von



Dornbracht an, darunter: Acquamoon-, Horizontal-, Sensory Sky-, Comfort-, Vertical- und Foot Bath-Installationen: „Wir wollten in unserem Wellnessbereich etwas ganz Besonderes anbieten, was es in dieser Form sonst nirgendwo gibt. So sind wir bei den Erlebnisduschen von Dornbracht gelandet, die uns durch ihre Ästhetik wie Wirkkraft vollends überzeugt haben“, erklärt Patrick Krummenacher.

Im Zuge der Umbauarbeiten im Spa wurde der Bereich für kosmetische Anwendungen und Wellnessbehandlungen ebenfalls komplett erneuert. Helle Kalkwände in Weiß, Rosa und Zement-Tönen und getönte Glasfronten fördern das Gefühl nach Reinheit, Heilung und Privatsphäre. Für die Behandlungen – neben den klassischen Beauty- und Body-Treatments werden Hot-Stone-Massagen, Aromatherapie, Ayurveda und Detox-Entschlackungsbehandlungen angeboten, werden ausschließlich Naturkosmetikprodukte von Susanne Kaufmann verwendet. Die mit größter Sorgfalt hergestellten Produkte stammen aus der eigenen Manufaktur, die natürlichen Rohstoffe werden im nahen Bregenzer Wald gesammelt, nur wenige Kilometer von Lech entfernt.

Als weiteres Highlight bietet das Traditions Haus seit Kurzem einen topmodernen Skiraum mit beleuchteten und beheizten Spinden zum Trocknen der Skischuhe und mit direktem Zugang zum Skiverleih an.



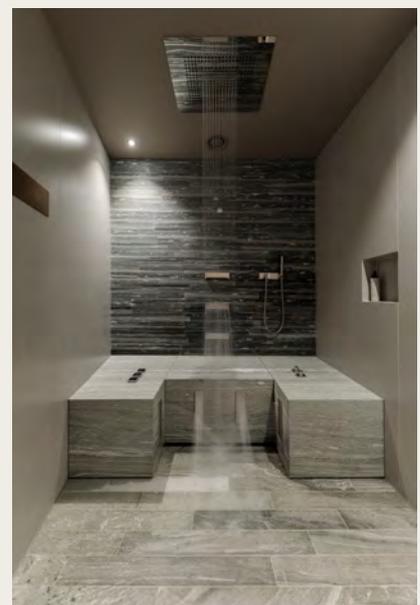
»Wir wollten in unserem Wellnessbereich etwas ganz Besonderes anbieten, was es in dieser Form sonst nirgendwo gibt. So sind wir bei den Erlebnisduschen von Dornbracht gelandet, die uns durch ihre Ästhetik wie Wirkkraft vollends überzeugt haben.«

PATRICK KRUMMENACHER · GASTGEBER

KRAFT DURCH WASSER

Der Einsatz von Temperaturwechsel, Druck, Licht und sogar Düften setzt ungeahnte Wirkungen frei, die eine essentielle Rolle in ganzheitlichen Gesundheitslehren wie TCM, Ayurveda und Kneipp einnehmen.

|

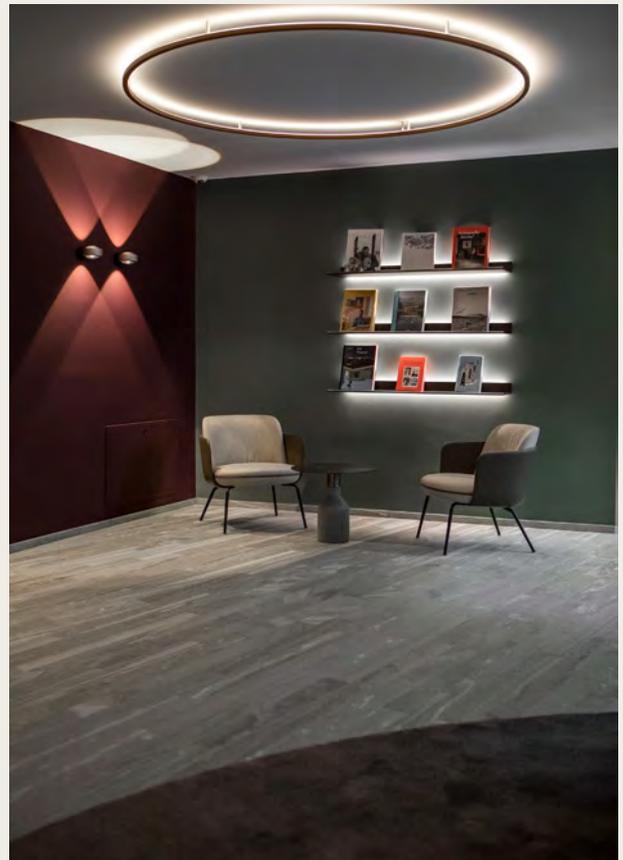




REST & REPEAT

Entspannung finden und Gedanken
freien Lauf lassen in einzigartigen
Ruheoasen.

|





Wo die Berge und das Meer
kulinarisch aufeinandertreffen.

Ausgezeichnete Küche

Nicht nur Sportler und Genießer kommen im Hotel Arlberg voll auf ihre Kosten. Von den einfachen Freuden eines Fondues in der gemütlichen Walser Stube, über die herausragende lokalen Küche im eleganten Speisesaal bis hin zu den gehobenen, mediterranen Kreationen im Haubenlokal La Fenice: Unter der Leitung des heimischen Ausnahmetalents Patrick Tober zaubert die Küchenmannschaft in allen drei Restaurants raffinierte Speisen. Den Abend lässt man anschließend stilvoll in der Kaminbar, dem pulsierenden Herzen des Hotels, ausklingen. Das Erfolgsrezept des jungen Küchenchefs: „Essen sollte authentisch sein und so oft wie möglich vor Ort bezogen werden. Wir haben hier das Glück, in der Nähe von einzigartiger Landwirtschaft und leidenschaftlichen Produzenten zu leben, die großen Einfluss auf unsere Menüs haben.“ Die Kräuter zum Verfeinern der Rezepte stammen aus dem hauseigenen Garten.

Und so begeistert das Team unter der Leitung des 37-Jährigen, der bereits seit zehn Jahren im Hotel Arlberg für Gaumenfreuden sorgt, etwa mit geliebten österreichischen Klassikern, raffiniert und neu umgesetzt. Patrick Tober: „Diese Gerichte wurden mir sozusagen in die Wiege gelegt. Ich koche nach Rezepten meiner Großmutter geräucherte Lachsforelle, hausgemachte Schlutzkrapfen und natürlich Vorarlberger Käsespätzle.“ Abends werden in der Walser Stube dann Fondue-Spezialitäten serviert. Klassiker wie das Käsefondue und das Fondue Chinoise

und Besonderheiten wie Fondue Royal mit feinen Wagyu-Streifen in leichter Tomatenessenz, das Asia-Fondue, bei dem Fleisch und Gemüse mit einer Currypaste mariniert werden oder das Wiener Fondue, eine neue Interpretation des Wiener Schnitzels.

Im hauseigenen Haubenlokal, dem La Fenice, wiederum werden italienische Spezialitäten auf allerhöchstem Niveau kredenzt. Der Chefkoch verbindet dabei regionale Rezepte und Klassiker mit mediterranen Akzenten und schafft so eine raffinierte Kombination aus „Monte e Mare“ – aus Berg und Meer. Benjamin Schneider: „Mit La Fenice war es unser Ziel, eine Art von Küche anzubieten, die Lech noch nie zuvor gesehen hat. Wir lieben italienisches Essen, daher kam die Idee auf, zudem ist Küchenchef Patrick Tober begeistert von italienischen Köstlichkeiten, bei denen ihm die Vielfalt, Frische und Herkunft der Produkte wichtig sind.“

Zu den im La Fenice angebotenen Spezialitäten gehören etwa das Tatar von Langostino mit Passionsfrucht und Stangensellerie, die Tagliata vom Rind mit Topinambur und Zwetschke oder die Tranchen vom Wälder Hirschkalbsrücken mit Fregola Sarda, Kürbis und eingelegten Ingwer-Herzkirschen. Bei den Desserts verführt das Haubenlokal mit Tiramisu und Kaffee-Caviar sowie hausgemachter Sfogliatelle mit Sauerampfer Rhabarbersud. Für alle, die nicht nur lecker essen wollen, sondern auch gerne selbst den Kochlöffel schwingen: Der Chefkoch weicht die Gäste in Kochkursen beispielsweise in die Zubereitung von Rehrücken ein, die Patisserie gibt Einblicke in die Kunst der Kaiserschmarrn-Herstellung. Und für Weinliebhaber werden Degustationen mit österreichischen Winzer-Highlights angeboten.

»Essen sollte authentisch sein und so oft wie möglich vor Ort bezogen werden. Wir haben hier das Glück, in der Nähe von einzigartiger Landwirtschaft und leidenschaftlichen Produzenten zu leben, die großen Einfluss auf unsere Menüs haben.«

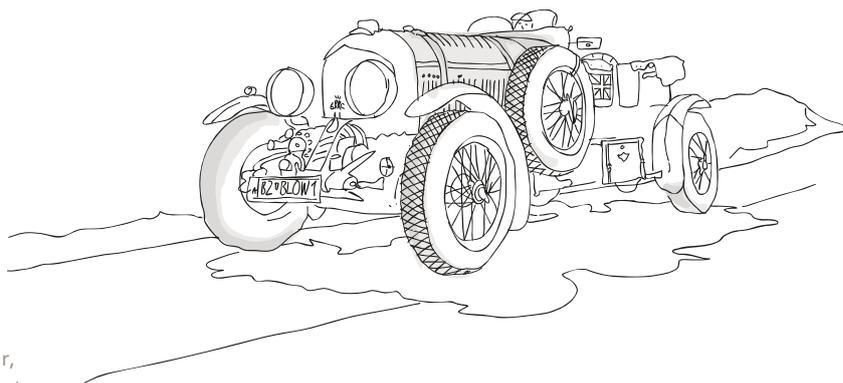
PATRICK TOBER · KÜCHENCHEF



|
LA FENICE

Die Verbindung aus alpenländischer Küche und mediterraner Finesse.

Ganzjahres- Destination



Lech kann nicht nur Winter,
auch der Sommer und der Herbst
locken mit einem einmaligen
Outdoorangebot.

I

Lech gilt als einer der berühmtesten Wintersportorte der Welt – und das zurecht: Dank Schneesicherheit von Dezember bis April und Skipisten und Skirouten zwischen 1.450 und 2.800 Metern Höhe, 88 Bahnen und Liften, wunderbar präparierten Pisten in allen Schwierigkeitsgraden, darunter Kräfte zehrende Buckelpisten, legendäre Tiefschneehänge, anspruchsvolle Steilhänge und natürlich ein Funpark für Snowboarder. Während sich Winterurlauber, die es lieber ruhiger angehen möchten auf Wanderungen durch atemberaubend verschneite Landschaften, romantische Pferdeschlittenfahrten, Eislaufen und Schneeschuhwandern freuen dürfen.

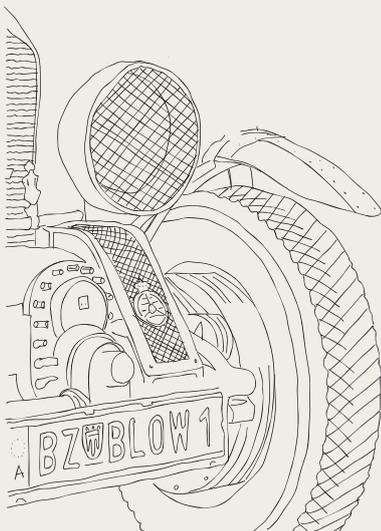
Doch auch die warme Jahreszeit ist inmitten des einmaligen Bergpanoramas unvergleichlich schön – und hat für Bewegungshungrige viel zu bieten. Hoteldirektor Benjamin Schneider sagt: „Jeder weiß, wie fantastisch der Winter bei uns ist, dafür haben die Generationen vor uns gesorgt. In den Fokus möchte ich deshalb künftig den alpinen Sommer und Herbst rücken, die zu ausgedehnten Wanderungen in der umliegenden Bergwelt einlädt.“

Oldtimer-Liebhaber sind seit vielen Jahren Stammgäste in Lech – insbesondere im Hotel Arlberg. Denn wo wären die auf Hochglanz polierten Karossen besser aufgehoben als in der Garage des Senior-Chefs, der hier seine eigenen Sammlerstücke geparkt hat, die er hegt und pflegt? Hannes Schneider hat mit seinem Bentley Blower schon die besten Strecken der Lecher Bergwelt erprobt und steht Urlaubern jederzeit mit Geheimtipps für einmalige Routen zur Verfügung. Dazu kommt: Das Hotel Arlberg ist der Ausgangspunkt für die alljährlich im Juni stattfindende Arlberg Classic Car Rally – nicht nur ein Pflichttermin für Oldtimer-Fans, sondern auch der Startschuss in die Sommersaison. Und wer sich dazu entschließt, im Traditionsbetrieb seine Vermählung zu feiern, der wird vom Seniorchef persönlich im Bentley zur Kirche gefahren.

Seit Sommer 2016 kommen zudem Golfspieler in 1.500 Metern über dem Meeresspiegel in den Genuss eines spielerisch und landschaftlich anspruchsvollen 9-Loch-Golfplatzes. Die 19 Hektar große Anlage besticht durch ihre natürliche Architektur zwischen Felswänden, Wäldern und dem Fluss Lech, der auf der Runde mehrmals überquert werden muss. Kunstinteressierte wiederum erfreuen sich am Skyspace Lech. Der weltbekannte US-amerikanische Künstler James Turrell hat einen begehbaren Lichtraum entworfen, in dem das Zusammentreffen von Himmel und Erde in der hochalpinen Landschaft mit neuem Blick erlebbar wird.

»Jeder weiß, wie fantastisch der Winter bei uns ist, dafür haben die Generationen vor uns gesorgt. In den Fokus möchte ich deshalb künftig den alpinen Sommer und Herbst rücken, die zu ausgedehnten Wanderungen in der umliegenden Bergwelt einlädt.«

BENJAMIN SCHNEIDER · GASTGEBER



|

SIR HANNES

Gastgeber Hannes Schneider kümmert sich gerne persönlich um die Bedürfnisse seiner motorisierten Gäste. Eine Leidenschaft, die ihm in die Wiege gelegt wurde.

CLASSY CARS

Auf einer Strecke von 600 Kilometern finden sich atemberaubende Strecken rund um den Arlberg und Bregenzerwald. Die Arlberg Classic Car Rally ist zudem ein Muss für jeden Oldtimer-Liebhaber.



Fact sheet

PRESSEKONTAKT

Kathrin Willhöft
PR & Kommunikation
mail@kathrin-willhoeft.de
+49 170 47 90 535

|

FACEBOOK

www.facebook.com/
Hotel.Arlberg

INSTAGRAM

www.instagram.com/
hotelarlberglech

STANDORT

Das Hotel Arlberg liegt im Herzen von Lech. Von Frankfurt (5h), München (4h), Mailand (5h), Zürich (2h), Innsbruck (2h) können Gäste über fünf Flughäfen ins Hotel Arlberg anreisen. Shuttle- und Limousinenservice auf Anfrage. Nächstgelegene Bahnhöfe sind die Haltestellen Langen und Sankt Anton – ab hier gibt es eine kostenlose Abholung.

PREISE & BUCHUNG

Die Zimmerpreise starten bei 720 Euro pro Zimmer/Nacht inklusive Halbpension (Winter) und 470 Euro pro Zimmer/Nacht inklusive Halbpension (Sommer). Die Preise variieren je nach Buchungsperiode.

Buchung online via www.arlberghotel.at
oder telefonisch unter +43 5583 2134-0

HOTEL ARLBERG
TANNBERG 187 / 6764 LECH AM ARLBERG, AUSTRIA
T +43 5583 2134-0 / INFO@ARLBERGHOTEL.AT

WWW.ARLBERGHOTEL.AT