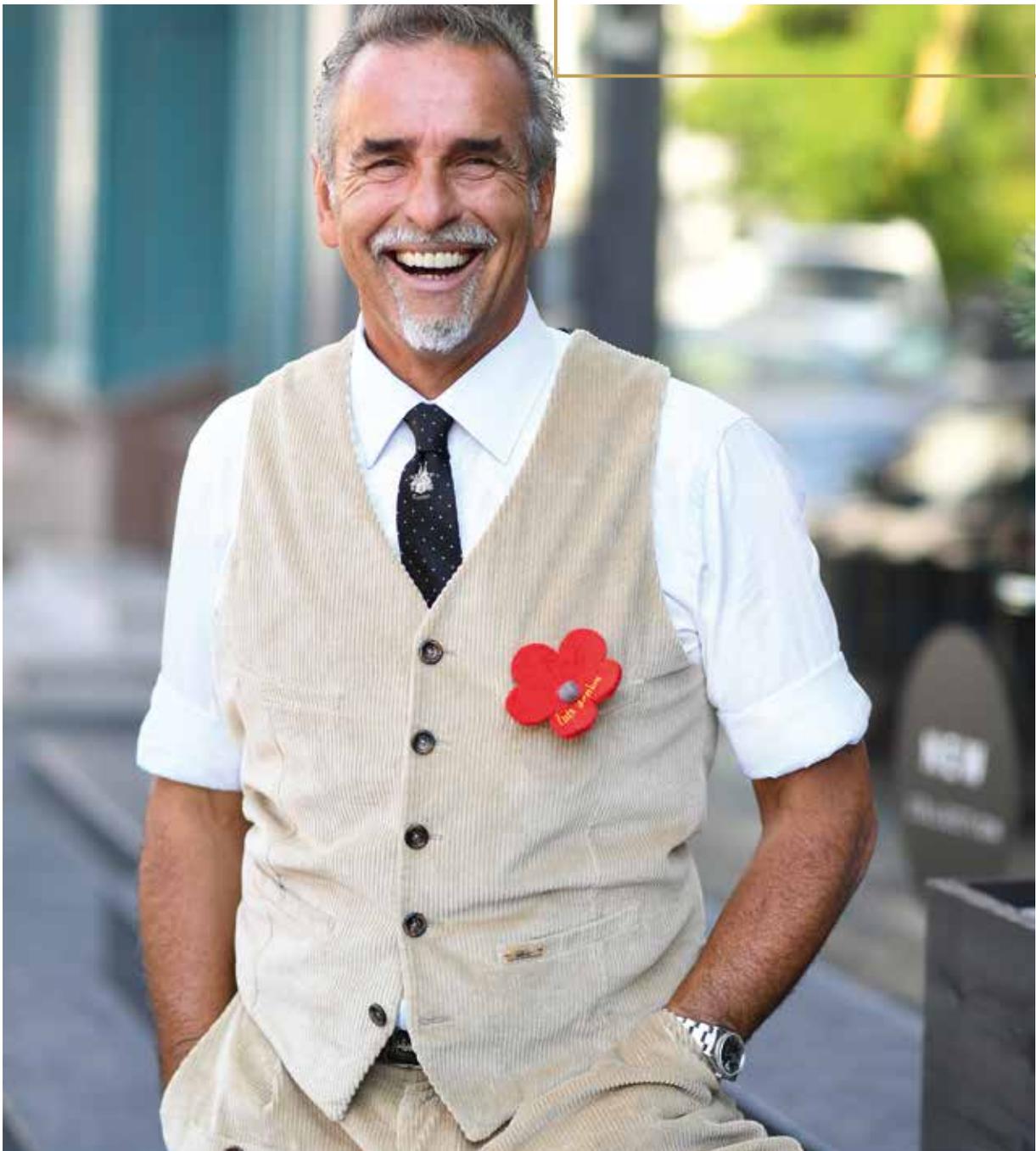


DAS MAGAZIN FÜR  
SCHÖNE MOMENTE

# PERSÖNLICH KEITEN



**Michi Klemera, seit 24 Jahren Botschafter des Alpine Lifestyle und Gründer des Modelabels Luis Trenker**



PERSÖNLICHKEITEN



# EVENTS

## ARLBERG CLASSIC CAR RALLY

25.06.-28.06.2020

**ARLBERG CLASSIC GOLF CUP**  
24.06.2020

**MEDICINICUM LECH**  
09.07.-12.07.2020

**LECHER DORFFEST**  
18.07.2020

**KRÄUTERWIBLETAG**  
18.07.2020

**FUSSBALLCAMP LECH**  
02.08.-07.08.2020



## LECHER MUSIKANTENTAG

01.08.2020

**LECH CLASSIC FESTIVAL**  
03.08.-08.08.2020

**JAZZBÜHNE LECH**  
12.08.-16.08.2020

**DER WEISSE RING -  
DIE TRAILCHALLENGE**  
22.08.2020

**VESPA-TREFFEN**  
27.08.-30.08.2020



## TRANS VORARLBERG TRIATHLON

30.08.2020

**LECHER LITERATURTAGE**  
04.09.-06.09.2020

**BEST OF THE ALPS GOLFTURNIER**  
12.09.2020

**PHILOSOPHICUM LECH**  
23.09.-27.09.2020

Die Arrangements dazu finden Sie  
auf Seite 46.

Änderungen vorbehalten.



## THEMEN

### IM WALSERDORF

- 6 | **Dörflicher Charme**  
Welchen Herausforderungen sich Lech tagtäglich erfolgreich stellt
- 7 | **Augenweide – Bienenweide – Gaumenweide**  
Wo echter Honig fließt
- 8 | **Gutes gibt Gutes!**  
Was das Fleisch so geschmackvoll macht

### AUF DER WANDERUNG

- 10 | **Die Kraft der alpinen Kräuter**  
Wertvolles Kräuterkennen
- 12 | **Berausung ohne Nebenwirkung**  
Wandern – eine Wunderpille
- 14 | **85 Wanderwege**  
Was der Bauhof für Wanderer bewegt
- 16 | **Szenenwechsel**  
Was 120 Bergbahn- und Seilbahn-Mitarbeiter im Sommer tun

### AUF DEM GOLFPLATZ

- 18 | **Reif für den Platz**  
Warum Talent allein zu wenig ist

### IM KULTURREICHTUM

- 20 | **Musiker im Gespräch**  
Was die Künstler an Lech schätzen
- 22 | **The Sound of Lech**  
Der Klang eines Ortes

### IN DER GEGENWART

- 24 | **Wohin geht das Leben?**  
Ewig jung – ein Traum
- 25 | **Wie geht das Leben?**  
Ein Balanceakt zwischen den Polen
- 26 | **So geht das Leben**  
Eine wunderbare Erfahrung im skyspaceLech

### BEI DER HOCHZEIT

- 28 | **Ja, das ist ein Fest.**
- 30 | **Süß, süßer, Hochzeitstorte**
- 32 | **Fürs Feste nur das Beste**  
We are Bolli!

### BEIM GENUSS

- 34 | **Château Troplong Mondot**  
Wie eine langfristige Vision zu Spitzenleistungen führt
- 36 | **Die Königin der Pilze**  
Das Business mit den Trüffeln

### IM WINTER

- 38 | **The battle awaits**  
Die HEAD-Sportswear-Kollektion
- 40 | **Die Geschichte des Alpine Lifestyle**  
Über das Modelabel Luis Trenker
- 42 | **Zimmer & Suiten**
- 44 | **Spa & Beauty**
- 46 | **Preise & Informationen**



# Ganz persönlich

Sie haben Ihr persönliches Exemplar unseres neuen Magazins aufgeschlagen. Es erwarten Sie lesenswerte Erzählungen, spannende Interviews und interessantes Wissen von Persönlichkeiten ganz persönlich.

Menschen, die unser im späten Hochmittelalter erstmals besiedeltes Walserdorf und unser 1741 erstmals erwähntes Traditionshaus so besonders machen. Menschen, die unsere Heimat, also Ihre Heimat auf Urlaubszeit, prägen. Menschen, die seit Jahren und Jahrzehnten tun, was sie lieben – mit Überzeugung, Hingabe und Freude.

20 Persönlichkeiten aus den unterschiedlichsten Bereichen sind es – von der Gemeinde über den Bauhof und die Landwirtschaft hin zu Sport, Kultur und Genuss –, mit Blicken auf die Gegenwart, Ausblicken auf den Sommer und Vorausblicken in den Winter. Sie alle stehen stellvertretend für 1581 Lecherinnen und Lecher, viele Gäste, Mitarbeiter und Partner von der Krone. Allen und vor allem Ihnen ganz persönlich ein herzliches Dankeschön und viel Freude beim Lesen!

*Paul Pfefferkorn*  
Paul Pfefferkorn

*Johannes Pfefferkorn*  
Johannes Pfefferkorn

Bilder: Titelbild Luis Trenker; Lech Zürs Tourismus/Christoph Schöch/Bernadette Otter; Voralberg isst/Udo Mittelberger

# Dörflicher Charme



**LUDWIG MUXEL**

Bürgermeister

**Heute leben in Lech 1.581 Einwohner, bis zu 3.500 Mitarbeiter und 9.500 Gäste. Wie es gelingt, bei bis zu 15.000 Menschen den Charme des Dorfes zu erhalten, und welche Herausforderungen damit verbunden sind, erfahren wir im Gespräch mit Ludwig Muxel, seit 26 Jahren Bürgermeister der Gemeinde Lech.**

*Der dörfliche Charme, der Lech so unverwechselbar macht, bleibt auch bei bis zu 15.000 Menschen, die in Lech leben, arbeiten und Urlaub machen, erhalten. Wie schafft man das?*

**Bürgermeister Ludwig Muxel:** Seit Jahrzehnten, nicht erst seit 20 Jahren, sind wir bestrebt, Lech als Dorf zu erhalten. Dazu tragen ein strenger Bebauungsplan und eine das Ganze im Blick habende Raumplanung bei. Es werden auch keine neuen Grundstücke mehr als Bauland gewidmet. Trotz der Größe werden wir immer noch als Dorf wahrgenommen – im Sommer wie im Winter.

*Was ist das Geheimnis dieses schier unmöglich erscheinenden Gelingens?*

Es ist vor allem das Engagement der Einheimischen. Das spürt man. Wir haben über 90 % familiengeführte Betriebe. Sie sehen Lech nicht als Ort, in dem sie ihr Geld verdienen. Lech ist ihre Heimat. In dieser Heimat finden unsere Gäste eine Heimat auf Zeit – *home away from home*. Wenn die Gäste über den Flexenpass fahren, fühlen sie sich daheim.

*Welchen Herausforderungen stellt sich Lech heute und in der Zukunft?*

Wir wollen den Charme und die Struktur des Dorfes erhalten. Gleichzeitig muss sich Lech weiterentwickeln. Wir wollen und dürfen kein Museum werden und müssen weiter in die Qualität investieren. Wir bauen in den nächsten drei Jahren ein modernes Gemeindezentrum – ein Haus der Kultur, in dem sich Vereine, Bevölkerung und Gäste treffen, mit Dorfrezepktion und einem Gemeindesaal für kleinere und mittlere Symposien wie sie mit Medicinicum, Philosophicum und Lech Classic Festival schon seit Jahren mit großem Erfolg stattfinden. Diese neue Räumlichkeit bietet unseren Gästen in Zukunft auch die Möglichkeit, größere Firmenveranstaltungen in Lech durchzuführen. Natürlich versuchen auch bei uns Investoren jede Gelegenheit zu nützen, um zu Häusern und Wohnungen zu kommen. Dank strenger Spielregeln im Bebauungsplan und in der Raumplanung haben sie es jedoch sehr schwer. Neue Zweitwohnungen wird es ebenso wenig geben wie große Neubauten. Lech soll Lech bleiben.

*Rückblickend auf Ihre 26-jährige Amtstätigkeit – was blieb unverändert?*

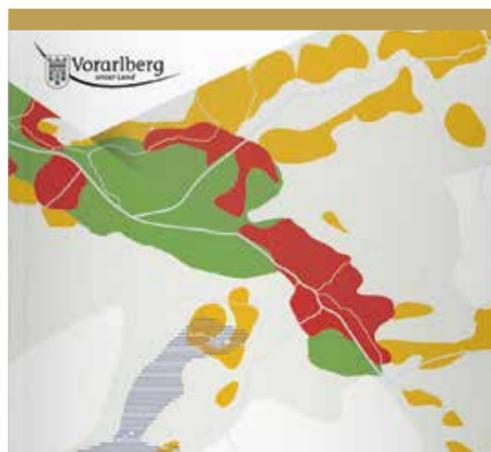
Dass Lech nach wie vor Charme ausstrahlt. Lech ist Wohnort und Heimatort für die Einheimischen und ein Ort internationaler Begegnungen, der den hohen Ansprüchen unserer Gäste gerecht wird.

**RAUMBILD VORARLBERG 2030  
ZUKUNFT RAUM GEBEN**

„Lech soll Lech bleiben“, sagte Bürgermeister Ludwig Muxel im Gespräch. Dieser Herausforderung stellt sich die Gemeinde Tag für Tag. Dabei behilflich ist ihr ein strenger Bebauungsplan und eine Raumplanung mit dem Blick fürs Ganze. Am 2. April 2019 hat die Vorarlberger Landesregierung das Raumbild 2030 „Zukunft Raum geben“ beschlossen. In dem 86 Seiten umfassenden Kompendium sind die Ziele mit den vier miteinander zu vereinbarenden Themengebieten definiert:

- Freiraum und Landschaft
- Siedlung und Mobilität
- Wirtschaft, Tourismus, Land- und Forstwirtschaft
- Regionale Zusammenarbeit

Auch Zukunftsthemen wie die unterirdische Raumplanung, urbane Landwirtschaft, Digitalisierung, Dekarbonisierung und Share Economy sind darin verankert. Das ist ebenso fortschrittlich wie die Erklärung des „Climate Emergency“ im Juli 2019 mit einem Klimacheck für alle Gesetze und ambitionierten Klimazielen durch den Vorarlberger Landtag.



„Wenn die Biene einmal von der Erde verschwindet, hat der Mensch nur noch vier Jahre zu leben.“ Dieses Zitat wird Albert Einstein zugeschrieben. Im Wissen, wie wichtig die Biene für unser Leben und wie wertvoll der Honig für unsere Ernährung und Gesundheit ist, wundert es nicht, dass viele Institutionen Initiativen gegen das Bienensterben ins Leben rufen: Blumenwiesen, wie sie in Lech die Landschaft in schönster Farbenpracht erscheinen lassen, sind nicht nur eine Augenweide für die Menschen. Sie werden als Bienenweide auch zur Gaumenweide der Pollen und Nektar sammelnden Insekten. Der Verzicht auf Pestizide bringt die Bienen außer Gefahr, an einem Gift-Cocktail zu sterben. Und der Genuss von Honig aus der Region verkürzt nicht nur Transportwege und reduziert den hohen Anteil an Honig-Importen, regionaler Honig ist auch und vor allem ein Genuss mit gutem Gewissen. Für diesen Genuss sorgt beim Krone-Frühstück Hobbyimker Josef Burtscher. Wäre nicht Simon Walch gewesen, ein guter Freund des Hauses, der uns den Geheimitipp mit dem fantastischen Honig seines Nachbarn Josef Burtscher gegeben hat und uns regelmäßig mit Nachbars Honig beliefert, würde unseren Gästen die „vergoldete“ Süße entgehen.

## Augenweide Bienenweide Gaumenweide

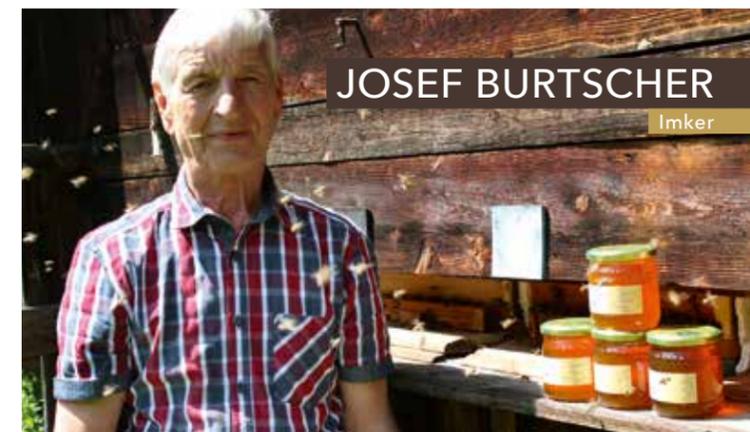
Ein Geschenk an die Natur



Für die Krone-Gäste ist es ein Glück, dass Josef Burtscher vor 35 Jahren mit dem Imkern begonnen hat. Damals war es für Josef Burtscher mehr Zwang als Überzeugung. Sein Bruder war es, der ihn als Obmann des Bienenzuchtvereins in Braz im Klостertal dazu überredete, weil der Beruf des Imkers schon damals ein aussterbender war – wenn auch das Bienensterben zu dieser Zeit noch kein Thema war.

Anfangen hat Josef Burtscher mit zwei Bienenstöcken, zwei Königinnen, vielen Drohnen und jeder Menge Arbeiterinnen. Interessant war es für ihn, zu beobachten, wie die Königinnen nach Rückkehr von ihrem Hochzeitsflug im Mai täglich zwischen 1.000 und 2.000 Eier legen, die Arbeiterinnen fleißig ausfliegen und Nektar und Pollen in den Stock bringen. Heute betreut der Hobbyimker fünf Bienenstöcke. „Da schwirren im Mai und Juni bis zu 150.000 Bienen herum“, schildert Josef Burtscher. Das Bienenhaus steht auf einer Bienenweide 100 Meter von seinem Wohnhaus entfernt auf 700 Meter Seehöhe. Dort blühen im April die Kirschbäume, wenig später folgen die Apfel- und Birnenblüte. Dann blüht es auf den ein- und mehrschnittigen Wiesen üppig und bunt. Und dann ist da noch der benachbarte Wald, der für die Bienen den süßen Honigtau für den Waldhonig liefert. So entsteht ein Blüten-Wiesen-Wald-Honig, der in der Farbe, im Geschmack und auch in der Konsistenz einzigartig ist.

„Auf die Konsistenz kommt es an. Sie zeigt, ob ein Honig echt ist oder nicht. In der Imkersprache nennt man es ‚kandieren‘. Nur ein kandierter Honig ist ein echter Honig“, sagt Josef Burtscher. Nach dem Schleudern Ende Juli ist der Honig dünnflüssig. Nach ungefähr zwei Monaten kandiert er und wird zum streichfähigen



**JOSEF BURTSCHER**

Imker

Genuss. Importierter Honig hingegen wird zum Schutz vor der Faulbrut erhitzt. Durch das Erhitzen kann so ein Honig nicht mehr kandieren. Diesem importierten Honig fehlt das besondere Etwas: das Echte. Wer den echten Honig lieber dünnflüssig genießt, erwärmt ihn im 42° warmen Wasserbad. Wenn der Honig gleich nach dem Schleudern im dünnflüssigen Zustand eingefroren wird, bleibt er so und kann nach dem Auftauen ohne jeglichen Geschmacksverlust in seiner Ursprungsform genossen werden.

Und noch eine Besonderheit verrät Josef Burtscher: Das Kalenderjahr beginnt am 1. Januar, das Bienenjahr im August. Mitten im Hochsommer beginnt die Arbeit für die nächste Honigproduktion. Es werden die Vorbereitungen getroffen, um genügend Jungbienen durch den Winter zu bekommen. Die Einfütterung im Herbst erfolgt mit Zucker und Wasser im Verhältnis 1 : 1. Und selbst dann, wenn die Bienen genügend zum Essen haben, gibt es für den leidenschaftlichen Imker keine Pause. Tag für Tag schaut er bei seinen Völkern vorbei und ist stolz, mit seiner Arbeit der Natur einen guten Dienst zu erweisen. Großteils verrichtet er seine Arbeit mit Lederhandschuhen. Den Schleier und eine „stichfeste“ Jacke zieht er nur dann an, wenn das Wetter umschlägt. Das merken die Bienen und werden „böse“.

Josef Burtschers Arbeit ist ein Geschenk an die Natur und ein Geschenk für unsere Gäste, die in den Genuss dieses kostbaren Honigs kommen. Kostbar, weil die Kosten, die Arbeit und vor allem der Idealismus sehr hoch sind und weil den Ertrag einzig und allein die Natur bestimmt. In einem mageren Bienenjahr wie 2019 waren es nur 30 Kilo Honig. In guten Jahren sind es bis zu 100 Kilo. Viel Freude beim Genuss des „vergoldeten“ Süße!



# Gutes gibt Gutes!

Aus der Erzählung von Arlenhof-Bäuerin Angelika Stark-Wolf

*Bergmäher, wie die Wiesenflächen an meist sehr steilen Hängen bezeichnet werden, sind ein wertvoller Beitrag zum Erhalt der Kulturlandschaft. Meistens werden diese Flächen aufgrund der herausfordernden und teilweise auch gefährlichen Arbeit nur einmal im Sommer gemäht. Dadurch bleibt die Artenvielfalt erhalten. Die Wanderer erfreuen sich am Anblick dieser farbenprächtigen Wiesen und die „Kälble“ vom Arlenhof am getrockneten Heu, das aufgrund des Artenreichtums sehr gehaltvoll ist. Dieses besondere Heu ist nur einer der vielen Gründe, warum das Rindfleisch vom Arlenhof so fein marmoriert ist und so gut schmeckt. Angelika Stark-Wolf, Arlenhof-Bäuerin, erzählt uns, wie sie mit ihren Geschwistern am Hof aufgewachsen ist, diesen 1994 mit ihrem Mann Bruno übernommen, vom Montafoner Braunvieh auf das Tiroler Grauvieh umgestellt hat und mit dem fantastischen Fleisch einige auserlesene Hotels in Lech beliefert – glücklicherweise auch „Die Krone von Lech“, die schon damals zu Großvaters Zeiten Anfang der 1920er-Jahre, wie heute noch immer, das Dorfgasthaus in Lech war. Nach der Kirche kehrte man dort zum Frühschoppen ein, jasste in der Bauernstube gemütlich am Kachelofen (Jassen ist ein Kartenspiel) und unterhielt sich am Stammtisch. Noch heute erinnert sich Angelika Stark-Wolf an die „Zwei-Schilling-Schokolädle“, die der Vater am Sonntag nach der Kirche bei der „Krona-Mutti“ – so wurde Katharina Pfefferkorn von den Einheimischen liebevoll genannt – erstanden und den Kindern nach Hause gebracht hat. Eine große Freude und eine lange Beziehung, die noch lange so bleiben möge!*



**DURCH DAS LANGSAME WACHSTUM UND DAS FUTTER, BESTEHEND AUS GRAS, HEU, EIN WENIG ALTEM BROT UND SALZ, IST DAS FLEISCH SCHÖN MARMORIERT, FEINFASERIG UND DURCH DIE NATÜRLICHE FETTEINLAGERUNG BESONDERS GESCHMACKVOLL.**

Arlen, das sind die Latschen oder auch Bergkiefern genannt, die bevorzugt im Hochgebirge bis auf 2.500 Meter wachsen und am Arlberg sehr verbreitet sind. Davon leitet sich der Name des Hofes und auch der des Arlbergs ab. Am Arlenhof ist Angelika Stark-Wolf mit ihren vier Geschwistern aufgewachsen. Schon als Kind hat sie fleißig mitgearbeitet und verstehen gelernt, dass die Natur auf 1.500 Meter Grenzen setzt. Dreimal zu heuen ist in dieser Höhe einfach nicht möglich. Die manchmal schon sehr kalten August-Nächte und der Reif am Morgen lassen eine dritte Ernte nicht zu. „Wir tun das, was sich über Generationen bewährt hat und was die Natur zulässt, wir arbeiten mit der Natur und nicht gegen sie, akzeptieren die natürlichen Gesetze und denken langfristig – in Generationen“, sagt Angelika Stark-Wolf demütig.

1994 hat sie mit ihrem Mann Bruno den Hof mit eigener Alpe, Grünland und Bergwiesen übernommen. Die ungedüngten Flächen sind Magerwiesen und werden einmal gemäht, die gedüngten sind Fettwiesen und werden zweimal gemäht. Im Idealfall wird im Herbst der Mist ausgebracht. Dann hat dieser unter der Schneedecke Zeit zum Verrotten, und der Boden nimmt die Mineralstoffe besser auf. „Das Heu des zweiten Schnitts ist

sehr gehaltvoll und eiweißreich, ein richtiger ‚Energie-Bolzen‘, der den Kühen viel Kraft gibt“, erklärt Angelika Stark-Wolf. Mit der Bergmahd „Schönaberg“, wo auf einem Quadratmeter Magerwiese 58 verschiedene Pflanzen wachsen, erhielt Angelika Stark-Wolf 2004 vom Land Vorarlberg die Auszeichnung zur Wiesenmeisterin. Jahre später erfolgte die Auszeichnung noch einmal: für die gesamten Flächen des Arlenhofs.

frisst und trinkt. Dann versucht es selbst, Heu zu fressen und Wasser zu trinken. Nach zwei bis drei Wochen hat das Kalb sein volles Temperament entwickelt, und die Mutter zieht sich aus dem „Kinderzimmer“ zurück in die Gemeinschaft. Das Kalb kommt zu seinen „Spielgefährten“. Dort geht es zu wie auf einem Spielplatz, und die jungen Kälber haben eine Mordsgaudi. Nach zwei bis drei Monaten ist die Kuh wieder bereit für eine

Besamung. Dann dauert es neun Monate und zehn Tage bis zur nächsten Geburt. Im letzten Drittel der Trächtigkeit zeigt sie ihrem „Halbwüchsigen“: „Jetzt ist aber Schluss mit der Versorgung!“ Die Kuh gibt weniger Milch, und der „Zögling“ muss sich selbst versorgen. Im Frühsommer kommen die Jungtiere auf die Alpe, wo sie frisches Gras fressen. Mitte September erfolgt der Almbtrieb. Die Tage verbringen die Kühe noch draußen, in der Nacht kommen sie rein in den Stall. „Wir schlafen auch lieber im warmen Bett als auf dem kalten Boden – das zieht den Tieren Energie“, sagt die empathische Bäuerin.

Nach den Frischgras-Monaten auf der Alpe und auf der Wiese freuen sich die Tiere richtig auf das Heu. Zusätzlich erhalten sie ein bisschen altes Brot und dann und wann eine „Prise“ Salz als Belohnung. So geht es durch den Winter. Dann folgen wieder ein Sommer und ein Almbtrieb. Im November, wenn die Jungtiere etwa 2 Jahre alt sind, blutet Angelika Stark-Wolf und ihrem Mann das Herz, haben sie doch eine innige Beziehung zu ihren Tieren aufgebaut, von denen jedes einen Namen trägt, dessen Anfangsbuchstabe die Vorgabe für den Namen der Nachkommen ist. Auch im Wissen, dass die Tiere ein gutes und schönes Leben hatten, fällt das Schlachten schwer. Angelika Stark-Wolf verabschiedet sich mit einem Leckerli und erzählt den Tieren eine schöne, wahre Begebenheit aus ihrem Leben, bevor ihr Mann Bruno sie die 9 Kilometer bis zum Metzger begleitet.

*Rechtzeitig für die Wintereindeckung erhält „Die Krone von Lech“ Ende November das Fleisch von drei Rindern – ein Rind ergibt je nach Größe zwischen 250 und 280 Kilogramm Fleisch. Zu Beginn der Sommersaison erfolgt im Juni nochmals eine Lieferung von zwei bis drei Rindern – für Gutes aus der Haubenküche.*



**DER ARLENHOF**

von Angelika Stark-Wolf


**VERONIKA WALCH**

Kräuterpädagogin

## DIE KRAFT DER ALPINEN KRÄUTER



Bilder: Veronika Walch, Lech Zürs Tourismus/Hannes Heigenhauser

Wenn vor einer blühenden Blumenwiese in Lech Menschen ganz aufmerksam zuhören und ihren Blick auf eine bestimmte Pflanze richten, ist die Wahrscheinlichkeit groß, dass Kräuterpädagogin Veronika Walch mit den „wissenshungrigen“ Gästen auf der Wanderung ist. Einmal wöchentlich gibt sie ihr umfangreiches und jahrzehntelang aufgebautes Wissen auf der 3-stündigen Kräuterwanderung weiter. Schon als Kind sammelte sie auf den Lecher Alpewiesen Silbermäntele für ihre Großmutter, um daraus den Frauentee zu machen, der gegen jedes Wehwechen half. Heute verwirklicht sich Veronika Walch in ihrer Kräuterwerkstatt mit Kräuterwile-Tagen, Wurzel-Tagen und Kräuterkochkursen. Das interessante Interview mit der Alpenkräuter-Expertin macht Appetit auf noch mehr Wissen:

**Gibt es ein Kraut, das auf allen Lecher Wiesen wächst?**

**Kräuterpädagogin Veronika Walch:** Die Lecher Natur ist sehr vielfältig. Lech liegt auf 1.450 Meter Seehöhe. Da sprechen wir schon von alpinen Kräutern. Diese Kräuter haben eine sehr kurze Vegetationszeit. Je nach Winter kann es sein, dass in höheren Lagen im Juni noch Schnee liegt und ab September die Temperaturen in der Nacht schon unter 5 Grad sinken. Da wird das Wachstum bereits eingestellt, und die Fortpflanzung ist nicht mehr möglich. Das bedeutet, dass die Pflanzen in drei Monaten alles geben müssen, was zur Fortpflanzung nötig ist. Sie müssen die ganze Kraft ins Wachstum und gleichzeitig in den Widerstand legen. Das gibt den Pflanzen ihre intensiven Farben und ihre kräftige Wirkung. Der Allermannsharnisch, der alpine Bärlauch, wächst Ende Juni weit oben auf 2.000 Meter Seehöhe. Da ist die Bärlauchzeit im Tal schon lange vorbei. Auch die Maiwipfel-Zeit verschiebt sich in dieser Höhe auf den Juni. Man könnte sagen: Alles kommt später, blüht kürzer, aber umso intensiver sind Farben, Geschmack und Wirkung. Kosten Sie entlang des Weges vom Wiesenkümmel. Das ist der echte Kümmel, dessen Herkunft sehr oft mit demjenigen des Kreuzkümmels verwechselt wird. Der Wiesenkümmel ist eine heimische Pflanze.

**Welche Kräuter wachsen am Wegesrand?**

Am Wegesrand sammeln wir nicht. Da sind die Pflanzen verunreinigt. Am besten sammelt man dort, wo kein Auto mehr hörbar ist, weg von der Zivilisation, in der Stille.

**Wie kommt man zu den richtigen Plätzen?**

Man soll sich immer wertschätzend in der Natur bewegen und nicht einfach in

Wiesen heruntreteten. Ein Kräuterfreund findet die Pflanzen schon, weil er das richtige Gespür mitbringt. Standorte gewisser Pflanzen werden nicht verraten, da sie so rar sind und man sie vor Ausrottung schützen möchte.

**Gibt es wie bei Pilzen eine Beschränkung beim Sammeln?**

Es gibt Beschränkungen. Geschützte Pflanzen dürfen nicht gepflückt werden. In Lech gibt es ca. 20 verschiedene Orchideen-Arten, die strengstens geschützt sind. Auch die Brunelle und das Knabenkraut zählen dazu. Die Wurzel des Gelben Enzians darf nur im Herbst gegraben werden und ausschließlich auf dem eigenen Grundstück. Beim Sammeln sollten wir immer bedenken, dass wir nicht allein auf der Welt sind, und nie alles wegnehmen. Die Hälfte der Pflanzen sollte stehenbleiben, damit ihre Bestäubung möglich ist. Bereits beim Sammeln sollte man wissen, wofür die Kräuter gebraucht werden – und immer nur so viel davon nehmen, dass es bis zur nächsten Ernte reicht.

**Worin werden die Kräuter am besten gesammelt?**

Im Korb, in der Papier- oder Stofftasche. Bitte kein Plastik- oder Metallbehältnis verwenden. Plastik ist umweltschädlich und nimmt den Pflanzen sprichwörtlich die Luft, Metall kann eine oxidative Wirkung auf die Pflanze ausüben.

**Wie werden sie weiterverarbeitet bzw. eingesetzt?**

Es kommt darauf an, wofür sie verwendet werden. Wildgemüse wie der Gute Heinrich, auch Wilder Spinat oder Lecher Spinat genannt, wird am besten frisch zubereitet. Auch der Bergschnittlauch schmeckt frisch am besten. Wenn er im



Juli blüht, sind die Köche auf den Bergwiesen unterwegs, weil seine kräftige Würze den Gerichten einen ganz besonderen Geschmack verleiht. Viele Kräuter werden getrocknet und als Tee verwendet. So nimmt man sich den Sommer in den Winter mit. Auch in Tinkturen und Ölauszügen lässt sich die Wirkung wunderbar konservieren – wie das Johanniskraut als Massageöl oder die Ringelblume als heilendes Öl, das auch gerne Salben beigemischt wird.

**Gibt es ein Allround-Kraut?**

Die Scharfgarbe hat ein sehr breites Spektrum in ihrer Wirkung. Sie vereint alle Schüßler-Salze in sich. Die Scharfgarbe zeigt im Salz genauso ihre Wirkung wie im Tee.

**Haben Kräuter bereits beim Sammeln eine positive Wirkung?**

Es braucht noch gar nicht die Kräuter. Der Weg, die frische Luft, die Sonne, die Bewegung – das alles tut uns gut. Wenn wir dann noch den Duft der Kräuter oder die ätherischen Öle im Wald einatmen, wird das Wohlbefinden noch gesteigert. Diese Öle gehen ungefiltert in unser Gehirn und lösen sofort etwas Positives aus. Auch das Anschauen, Hineindenken und Versenken in der Pflanze zeigt (meditative) Wirkung. So hat die Glockenblume einen zarten Stängel und einen überdimensionalen Kelch. Trotzdem hält sie Wind und Sturm stand. In Zeiten psychischer Instabilität hilft oft ein Gedanke an die Glockenblume.

**IMMER GESUNDE PFLANZEN PFLÜCKEN, IMMER NUR SO VIEL WIE NÖTIG UND NUR DANN, WENN WIR UNS 100%IG SICHER SIND. 99 % SIND ZU WENIG. IM ZWEIFELSFALL DIE PFLANZE LIEBER STEHEN LASSEN.**  
[www.kraeuterwerkstatt-lech.at](http://www.kraeuterwerkstatt-lech.at)

# Berausung ohne Nebenwirkung

*Zahlreiche Untersuchungen beweisen, dass Wandern unter anderem die Fitness steigert, die Herz-Kreislauf-Funktionen verbessert, das Gewicht reduziert und das Immunsystem stärkt. Auch die Wirkungen auf das Gehirn sind wissenschaftlich belegt. Während die positiven Effekte des Ausdauersports auf die körperliche Gesundheit bestens bekannt sind, sind die Auswirkungen auf die Psyche kaum erforscht. Prof. Dr. Reinhard Haller hat dazu einen eigenen Standpunkt.*

**NUR WO DU ZU FUSS WARST, BIST DU AUCH WIRKLICH GEWESEN.**

Johann Wolfgang von Goethe



**REINHARD HALLER**

Facharzt für Psychiatrie und Neurologie

Prof. Dr. Reinhard Haller ist Facharzt für Psychiatrie und Neurologie. Er leitet seit 30 Jahren das Vorarlberger Behandlungszentrum für Suchtkranke. Seit 1983 ist er als Kriminalpsychiater und Gerichtsachverständiger tätig. Haller hat über 400 wissenschaftliche Arbeiten publiziert und mehrere Bücher veröffentlicht, aktuell „Das Wunder der Wertschätzung“.

*Der Artikel von Prof. Dr. Reinhard Haller ist in der Zeitraum-Ausgabe 2016/2017 erschienen und wurde uns freundlicherweise von Lech Zürs Tourismus zur Verfügung gestellt.*

Wandern aktiviert unser zentrales Belohnungssystem und regt mehrere wichtige Hirnareale an. Die Ausschüttung der für die Gefühlslage zuständigen Botenstoffe Dopamin, Serotonin und Endorphin wird verstärkt, wodurch ein ähnlicher Effekt wie durch Hypnose oder Meditation ausgelöst wird. Wandern führt gleichsam zu einer positiven Berausung ohne gefährliche Nebenwirkungen.

Der Ausdauersport, speziell das Bergwandern, hat einen positiven Effekt auf unseren Lebensrhythmus, auf das Schlafverhalten, auf die Stimmung und das Selbstwertgefühl. Dies beginnt mit dem Einfluss von Landschaft und Licht auf Gefühlswelt und Charakter und hat mit den gerade in der Bergwelt intensiv erlebten Emotionen von Geborgenheit und Vertrautheit, aber auch von Erhabenheit und Demut zu tun. Das Wandern geschieht nicht nur nach außen, sondern auch nach innen: Es begünstigt unser Streben nach natürlichem Leben und gesundem Körperempfinden. Körperempfinden fördert Disziplin und Durchhaltevermögen und gibt uns auch in psychologischer Hinsicht Ziel und Sinn.

### Steigende Glückshormone

Viele Grundziele, die in der Psychotherapie erfüllt werden sollen, werden durch Bergwandern befriedigt: zum einen die Bindungsfähigkeit durch Natur und Region, zum anderen der Wunsch nach Orientierung und Klarheit. Die Ausdauerbewegung stärkt die Selbstkontrolle genauso wie das Durchhaltevermögen oder die Selbstdisziplin. Ausdauersport gibt durch einen Anstieg der körpereigenen Glückshormone einen Lustgewinn und wirkt meditativ. Wir wandern der Depression davon und überwinden durch Wandern den schweren Berg der Traurigkeit. Hinzu kommt noch der „Höhenrausch“: also ein Zustand des angenehmen Abgehobenseins oder des nahezu rauschhaften Empfindens. Im Erklimmen von Bergen und im Erkämpfen eines hohen Ziels stärken wir unseren Selbstwert und gewinnen ein positiveres Selbstbild.

### Die Welt von oben

Gerade das Wandern hilft uns, von den Sorgen und Nöten des Tages Abstand zu gewinnen. Wir laufen ihnen gleichsam davon, erwandern neue Perspektiven und erreichen dadurch Distanzierung und Autonomie. Aus der Höhenperspektive wird vieles kleiner, die Probleme des Alltages werden vergessen und viele Konflikte unwichtig. In der Erhabenheit der Berge relativiert sich so vieles, was uns sonst wie ein unüberwindbarer Berg erscheint. Auch stellt es eine sehr gute Form der Somato- und Atemtherapie dar. Wir fördern unser körperliches Bewusstsein und spüren gleichsam den Atem des Lebens in seiner ganzen Intensität. Auf einer langen Wanderung werden wir entschleunigt und gewinnen Achtsamkeit für das „Hier und Jetzt“. Wo lässt sich ein innerer Dialog besser führen als beim Besteigen eines Berges oder bei der Wanderung über eine weite Ebene? Wandern wirkt antidepressiv und fördert den Optimismus: „Ich habe mir meine besten Gedanken ergangen und kenne keinen Kummer, den man nicht weggehen kann“, hat der große Philosoph Søren Kierkegaard gemeint.

### Für Fantasie und Kreativität

Ausdauersport jeglicher Art ist ein ausgezeichnetes Mittel zur Kanalisierung der Kräfte und zur Abfuhr der Aggression. In der Schönheit der Natur und im Erwandern neuer Landschaften werden Fantasie und Kreativität angeregt. Regelmäßiger Ausdauersport ist eine sehr gute und leicht erlernbar Meditationsform und trägt zur Persönlichkeitsentwicklung bei. Ohne Verbrämung und Romantisierung und ohne falsche Heilsversprechungen kann Wandern als eines der wirksamsten Medikamente bezeichnet werden. Würde es gelingen, eine Pille auf den Markt zu bringen, die all jene körperlichen und psychischen Effekte wie das regelmäßige Wandern hat, wäre dies das mit Abstand meist verkaufte Pharmakon der Welt. Wandern kann keine Wunder vollbringen, aber es kann psychischen Störungen vorbeugen, psychische Leiden lindern und manchmal psychische Krankheiten heilen. Nicht, weil von der Psychotherapie so wenig, sondern vom Wandern so viel zu halten ist.

Bilder: Lech Zürs Tourismus/Daniel Zangerl, Bernd Hofmeister

# 85 Wanderwege

**Lech ist zertifiziertes Wanderdorf.** Für die Vergabe des Österreichischen Wandergütesiegels wurden von der Vereinigung zur Qualitätssicherung für Wandern in Europa umfangreiche Kriterien erarbeitet. Die Bewertung und kontinuierliche Überprüfung beruht auf vier Säulen:

**RAUMLEISTUNG**

Harmonische Integration in den übergeordneten Natur-, Landschafts- und Planungsraum. „Mehr Raum. Mehr Zeit.“ So lautet das gelebte Versprechen von Lech an seine Gäste.

**ERLEBNISLEISTUNG**

Attraktive Wanderwege mit einem hohen Erlebniswert. Das Wanderwegenetz von Lech zeigt mit 43 Bergwanderwegen, 14 Familienwanderwegen, 17 Gipfelwanderwegen, 10 Themenwanderwegen und einem Weitwanderweg – das sind 85 Wanderwege – eine große Spannweite. Dazu kommen noch 2 Klettersteige, 7 Nordic-Walking-Strecken und 10 bewirtschaftete Hütten. 7 Strecken werden vom Ortsbus Lech mit Fahrten vom und zum Ausgangspunkt serviert. Die Benützung des Ortsbusses ist für die Gäste von Lech gratis.

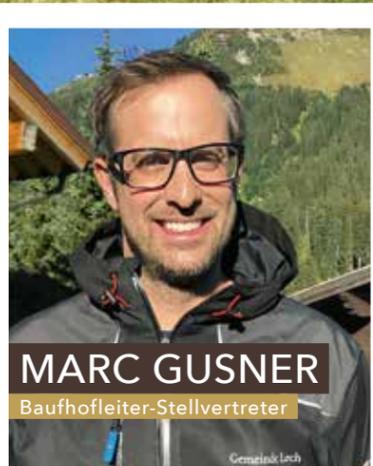
**ORIENTIERUNGSLEISTUNG**

Alle Wanderwege sind je nach Schwierigkeitsgrad einheitlich beschildert. Gelb ist die Farbe für leicht begehbare Spazier- und Wanderwege, in Rot sind die Bergwanderwege markiert, und Blau signalisiert luftige Höhen, in welche die alpinen Steige führen.

**SERVICELLEISTUNG**

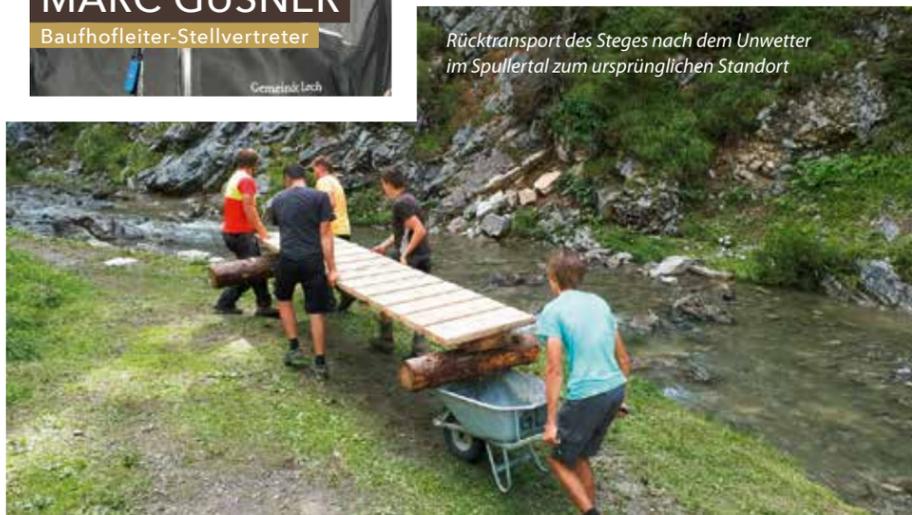
Wanderkarten, geführte Wanderungen, regelmäßig verkehrende Ortsbusse, bewirtschaftete Hütten, Rast- und Grillplätze machen das Wandern in Lech zum perfekten Erlebnis.

*Dass Lech diesen Leistungsanspruch auf höchstem Niveau erfüllt, bedarf eines koordinierten Zusammenspiels von Gastgebern, Hüttenwirten, Wanderführern, Bergbahnen, öffentlichem Verkehr, kreativen Köpfen, vielen freiwilligen, fleißigen Helfern und vor allem der Mitarbeiter vom Bauhof der Gemeinde Lech. Ohne dieses engagierte und eingespielte Team würde es den Wegen an Orientierung, Sauberkeit, Sicherheit und Rastplätzen fehlen. Marc Gusner, Bauhofleiter-Stellvertreter, gibt uns einen Einblick in die umfangreichen Tätigkeiten.*



**MARC GUSNER**  
Bauhofleiter-Stellvertreter

Wegsanierung Petersbodenweg



Rücktransport des Steges nach dem Unwetter im Spullertal zum ursprünglichen Standort

**bauhof bewegt. LECH** ist auf der Website [www.bauhof-lech.at](http://www.bauhof-lech.at) zu lesen. Und der Bauhof Lech bewegt mit System. Was für die Wintersport-Gäste gut ist und ihnen Freude bereitet, macht den Bauhof-Mitarbeitern im Frühjahr Kopfzerbrechen: der viele Schnee, der sich nur langsam „verabschiedet“ und die Vorbereitungsarbeiten für die Wandersaison erschwert. Wenn dann im Frühjahr noch ein kühler Mai dazukommt, ist eine kluge Strategie gefragt. Diese haben der Wegewart und seine Mitarbeiter: Begonnen wird mit den zentrumsnahen Wegen wie dem von Lech nach Zug. Vom Zentrum ausgehend wird der Radius parallel zu Schneeschmelze und Sonneneinstrahlung sukzessive vergrößert – hinaus in die Peripherie und hinauf in die Höhe.

**ABGEHEN. KONTROLLIEREN. REPARIEREN.**

Dieses 3-stufige System kommt bei allen 85 Wanderwegen zur Anwendung – mit dem Ziel, dass bis zum Start in die Sommersaison Ende Juni so viele Wege wie möglich begehbar sind. Kontrolliert wird die Beschilderung. Die Winter-Beschilderung wird abmontiert, die Sommer-Beschilderung aufmontiert. Wenn wie beim Lechweg die Orientierung in Form eines weißen L auf Bäumen und Wurzeln erfolgt, wird das L mit weißer Farbe und Schablone „aufgefrischt“. Die vielen Geländer, Brücken und Stege werden auf ihre Funktion geprüft und – so diese durch die Schneelast niedergedrückt wurden – erneuert. In die Jahre gekommene Stegplanken werden durch neue ersetzt. Durch die Verwendung von heimischem Fichtenholz ist die Langlebigkeit stark verkürzt und liegt bei ca. 4 Jahren. Doch wird auch hier – wie in vielen anderen Bereichen – die Nachhaltigkeit gelebt und der Regionalität der Vorzug gegeben.

Wenn Lawinenabgänge auf den Wegen ihre Spuren hinterlassen haben und größere Reparaturen notwendig sind, bekommt der Wegewart Unterstützung von weiteren Bauhof-Mitarbeitern, die mit Maschinen fahren und das nötige Material ausbringen. Ausgespültes Gelände wird mit „Flickschotter“ aufgefüllt und für eine feste Struktur mit einer Rüttelplatte angewalzt. Nach Abschluss aller Vorbereitungsarbeiten beginnen die regelmäßigen Arbeiten.

**Regelmäßig ohne Ausnahmen:** Wege ausmähen, Müllkübel leeren und die wunderschönen Grillplätze zur freien Benützung mit Holz bestücken. Das Holz wird natürlich nicht zugekauft. Nein, es wird im gemeindeeigenen Wald geschlägert und von einem der Bauhof-Mitarbeiter gespalten.

Bis zu 22 Mitarbeiter sind im Sommer im Einsatz. So mancher Skilehrer oder Skiführer übt während der Sommermonate im Bauhof als Tischler, Schlosser, Förster oder geschickter Allrounder mit Leidenschaft seine zweite Profession aus. Im Winter reduziert sich das Team auf 14 ganzjährig beschäftigte Mitarbeiter, die sich dann ganz auf die Schneeräumung sowie die Präparierung der Loipen und Winterwanderwege konzentrieren.

Bei der Arbeitseinteilung der Sommer- und Winter-Mannschaft unterstützt Marc Gusner den Bauhof-Leiter Günter Schneider. Neben Aufgaben im Büro legt er wie dieser überall Hand an, wo Arbeiten in Verzug sind – meist Outdoor-Jobs mit hoher Flexibilität. Die Befüllung der Website [www.bauhof-lech.at](http://www.bauhof-lech.at), die auf seine Initiative im Jahr 2015 online gegangen ist, erledigt Marc Gusner abends zuhause. Unter „Aktuelles“ ist täglich nachzulesen, mit welchen Arbeiten die Woche wieder allzu schnell vergangen ist. Und weil nicht nur der Bauhof bewegt, sondern auch Bewegtbilder bewegen, zeigt Marc Gusner wöchentlich noch einen 60-Sekunden-Film über das Geschaffene.

Die Öffentlichkeitsarbeit macht Marc Gusner sehr gerne, weil es ihm wichtig ist, dass die vielen Leistungen des Bauhofs transparent werden. Die Zeit für Wanderungen ist neben der Familie und seinen Hobbys rar: Marc Gusner ist auch – und das bereits seit 16 Jahren – Kapellmeister der Trachtenkapelle Lech; mit wöchentlichen Proben, Abend- und Platzkonzerten. Wenn er jedoch einmal auf „seinen“ Wanderwegen unterwegs ist, dann am liebsten vom Rükfkopf über die Monzabonalpe nach Zürs und zurück nach Lech. „Richtung Zürs sehe ich die ganzen Berge südlich von uns, und dann, wenn sich der Weg dreht und ich nach Lech blicke, entsteht das schöne Gefühl von Heimkommen.“



Montage Sommerbeschilderung in Oberlech



Wegmarkierung Richtung Juppenspitze



Mulcharbeiten am Dach des sport.park.lech

Bilder: Marc Gusner


**CHRISTOPH PFEFFERKORN**

Geschäftsführer Bergbahn Lech-Oberlech und Skilifte Schröcken,  
Vorstand Rüfikopf-Seilbahn und kaufmännischer Leiter Skilifte Lech

# Szenenwechsel



Bei Seilbahnen und Skiliften denken wir gleich an den Winter. Doch auch im Sommer leisten diese infrastrukturellen Einrichtungen einen wichtigen Beitrag zum vielfältigen Urlaubsangebot in Lech – allen voran für Familien und Wanderer. Mit der Rüfikopf-Seilbahn ist der Panoramaberg Rüfikopf auf 2.350 Meter Seehöhe nur 6,5 Minuten entfernt. Der Ausgangspunkt für Wanderer ist in dieser Höhe so ideal wie der 360-Grad-Blick genial. Die Wösterspitze, die Rüfispitze, die Stuttgarter Hütte und die Valluga sind beliebte Wanderziele. Weiters beginnt am Rüfikopf die erste Etappe des Sagen(haften)-Wanderweges „Der Grüne Ring“, und der Geoweg Rüfikopf nimmt hier seinen Ausgang. Große und kleine Entdecker begeben sich jeweils am Mittwoch mit dem Betriebsleiter höchstpersönlich auf eine spannende Seilbahn-Reise durch die Bergstation und die Pistenraupen-Garage. Spaziergänger genießen die fantastische Aussicht, fahren donnerstags gerne zum Frühschoppen mit Live-Musik auf den Berg und lassen die Urlaubswoche am Freitagabend mit einer Sonnenuntergangsfahrt mit Sektempfang stimmungsvoll ausklingen. Die Bergbahn Lech-Oberlech ist der „Liebling“ der Familien. Der mit dieser Bahn einfach zu erreichende Erlebnisberg Schlegelkopf-Petersboden wird seinem Namen mehr als gerecht: Arlenzauberweg, der Grüne Rätsel-Ring, die Rud-Alpe mit Streichelzoo, Wasserspielplatz und Trampolin und der nostalgische Bollerwagen – ein Ziehwagen, das die Kinder lieben und das bei den Eltern Kindheits Erinnerungen weckt. Doch was ist mit den Skiliften? Halten die Mitarbeiter einen Sommerschlaf? Nein, ganz im Gegenteil. Seilbahn-Experte Mag. Christoph Pfefferkorn gibt uns Einblick in das spannende Aufgabengebiet und die Tätigkeiten der Mitarbeiter.

**Gut 120 Mitarbeiter sind im Sommer im Einsatz. Am Anfang des Gesprächs fragen wir uns, was sie alle einen ganzen Sommer lang tun. Am Ende des Gesprächs fragen wir uns, wie es gelingt, all dies zu bewerkstelligen: eine eigene Landwirtschaft mit 40 schottischen Hochlandrindern, drei täglich fahrende Sommer-Bergbahnen, ein umfangreiches Sommer-Bergerlebnis-Programm, die Gastronomie am Panoramaberg Rüfikopf und am Erlebnisberg Schlegelkopf-Petersboden, der gesamte Wegebau im Skigebiet, die Instandhaltung der Bikestrecke Burgwald Trail, ebenso die Instandhaltung, der Umbau und Neubau von Gebäuden und die gesamten klassischen Arbeiten von der Flurreinigung, Aufforstung, Düngung und Begrünung über die Revisionen, Services an Liftanlagen, Pistenraupen und Beschneigungsanlagen bis hin zur permanenten Arbeit an der Sicherheit, der Ausbildung und Weiterentwicklung.**



## EIN VORZEIGE-BAUERNHOF

Die Skilifte Lech betreiben mit dem Schottenhof Österreichs höchstgelegenen und ganzjährig bewirtschafteten Bauernhof. 40 schottische Hochlandrinder weiden auf den steilen Hängen, leisten mit dem Abgrasen einen wichtigen Beitrag zum Lawinenschutz, ermöglichen mit ihrem Mist eine natürliche Düngung und versorgen die Skilifte-Gastronomie mit bestem Fleisch. Besser und umweltfreundlicher kann sich ein ökologischer Kreis nicht schließen.

## ZWEI NATUR-ERLEBNISBERGE

Andere engagieren Beratungsunternehmen. Bei den Skiliften sind die Mitarbeiter selbst die kreativen Köpfe und verwirklichen mit Unterstützung engagierter Einheimischer ihre Ideen am Berg. Das gesamte Sommer-Bergerlebnis-Programm ist „Eigenkreation“, und darauf ist Christoph Pfefferkorn zu Recht stolz. „Uns geht es nicht um das Größte, Höchste und Längste. Höchste Qualität ist unser Anspruch, immer im Einklang mit der Natur und den vorhandenen Infrastrukturen“, sagt der Vor- und Andersdenker, der im Sommer dem sanften Weg den Vorzug gibt und davon überzeugt ist, dass zwei Schritte zurück Fortschritt bedeuten – für die Natur und die Menschen. Zeit für die Renaturierung und die Regeneration.

## VIEL(E) HANDWERK(ER)

Für die klassischen Aufgaben braucht es viele Handwerker. Und die haben die Skilifte. Elektriker, Schlosser, Schweißer, Installateure, Maurer, Maler, Tischler und als zertifizierter Lehrlingsausbildungsbetrieb auch 3 Lehrlinge, die den Beruf des Seilbahners erlernen und im Sommer ein erhöhtes Maß an Aufmerksamkeit und Schulungen erhalten. Sie alle tragen mit ihrem Wissen und Können dazu bei, dass im Sommer der Winter im Wandergebiet schwer vorstellbar wird. Viele Sommergäste können es gar nicht glauben, dass sie teilweise mitten auf den Pisten wandern. Nichts ist zu sehen von Pistenmarkierungen, Lawinenschutz-Tafeln, Absperrungen, Schneekanonen, Schneilanzen und Pistenraupen. Alles wird nach Ende der Wintersaison abgebaut, ins Lager gebracht und dort für den nächsten Winter „fit“ gemacht – kontrolliert, repariert und serviert. Auch bei der Pistenbegrünung nehmen die Skilifte eine Vorreiterrolle ein: Das selbst entwickelte Saatgut ist exakt auf den Standort und die Höhe abgestimmt, damit das Grün sprießt, die Blumen blühen und die Biodiversität erhalten bleibt. Der Wegebau und -erhalt erfolgt Hand in Hand mit dem Bauhof. Im Skigebiet sind die Skilifte-Mitarbeiter im Einsatz, außerhalb des Skigebiets die Bauhof-Mitarbeiter. Das ermöglicht den Gästen ein Wandern ohne Zäune, Grenzen und Behinderungen. Und wenn aus dem Schritt der Tritt in die Pedale auf der Bikestrecke Burgwald Trail wird, dann sind es auch die Mitarbeiter der Skilifte, die es möglich machen – mit ihrem täglichen Augenmerk auf Funktion und Sicherheit.

## WEIT ÜBER DER NORM

„Wenn es um Sicherheit geht, kann der Anspruch nicht hoch genug sein“, sagt Christoph Pfefferkorn. Sicherheit für die Gäste, aber auch für die Mitarbeiter steht an oberster Stelle und geht weit über die gesetzlichen Anforderungen hinaus. Seit 1996, damals weltweit einzigartig, sind die Skilifte Lech ISO-zertifiziert und dokumentieren damit ihr kunden- und umweltorientiertes Denken, damit die fließenden Szenenwechsel vom Winter in den Sommer und zurück in den Winter auch in Zukunft Bestand haben.



Der 9-Loch-Platz des Golfclub Lech zählt zu den jüngsten Plätzen Österreichs und ist gleichzeitig der höchstgelegene der Alpenrepublik. Abschlag 1 befindet sich auf einer Höhe von 1.509 Meter. Das ist, die Seehöhe betreffend, Golf auf höchstem Niveau. Höchstes Niveau ins Spiel bringt Michael Coventon mit seinem Team in der Golfschule Lech. Michael Coventon ist Gründer des Iconic Golf Performance Centers, ausgezeichnet mit dem Titel „Fellow of the PGA“ der British Professional Golfers Association, verliehen für die besonderen Leistungen, Ausbildung und Erfahrung während der letzten 30 Jahre. In der Vision von Iconic Golf ist das Spiel auf dem Golfplatz mehr als Sport. Es ist die Symbiose aus Technik, mentaler Stärke und körperlicher Fitness. Michael Coventon schult all diese Bereiche im Zusammenspiel und führt die Teilnehmer der Golfkurse zu mehr Balance und Performance von Körper, Geist und Spiel. Wie der Pro die Anfänger reif für den Platz macht, erfahren wir im Interview mit Michael Coventon.

## Reif für den Platz

**Braucht es Talent, um Golf zu spielen, oder kann jeder mit dem Golfspiel beginnen?**

**Michael Coventon:** Golf ist eine sehr herausfordernde und anspruchsvolle Sportart. Sie verlangt Präzision, Ausdauer, Technik und mentale Stärke. Es braucht viel Übung. Je früher man beginnt, desto besser. Doch ist es nie zu spät, um das schöne Spiel zu lernen. Das Talent? Ja, das ist eine gute Frage. Es ist natürlich förderlich, aber erst dann, wenn die Technik erlernt ist und beherrscht wird. Wenn dann das Talent dazukommt, die Fähigkeit, den richtigen Schlag im richtigen Moment zu machen, dann ist das perfekt.

**Warum ist eine Platzreife Voraussetzung für das Spiel am Grün? Skifahren, Tennisspielen, Radfahren, Wandern – all diese Sportarten sind ohne Reifeprüfung möglich.**

Auf dem Golfplatz spielt eine Gruppe nach der anderen. Wenn morgens die erste Gruppe rausgeht und sehr langsam ist, beeinträchtigt das den ganzen weiteren Spielablauf. Deshalb ist es wichtig, dass zügig gespielt wird, Regeln und Etikette beachtet werden und der Golfplatz in seinem optimalen Zustand nicht „verletzt“ wird.

**Wie viel Zeit soll man sich für die Platzreife geben?**

Es kann von einer intensiven Woche bis zu einigen Monaten dauern. Das hängt vom Herkunftsland der Golfspieler ab, da jedes Land seine eigenen Anforderungen hat. Meine Meinung: Um dieses schöne Spiel gut zu spielen, braucht es ein Leben.

**Was beinhaltet der Platzreife-Kurs?**

Beim Golfspiel geht es darum, mit Hilfe eines Schlägers einen kleinen Ball über eine Spielbahn mit so wenig Schlägen wie möglich ins Loch zu spielen. Darauf bereiten wir die Teilnehmer der Platzreife-Kurse vor. Sie lernen das Halten des Schlägers, das Positionieren am Ball, das Ausführen der Grundbewegung und allgemeines Wissen über den Sport. Im Teil 1 geht es um das Abschlagen auf der Driving Range, im Teil 2 um das Spiel auf dem Golfplatz, im Teil 3 um Etikette und Regeln, und Teil 4 ist dann die Prüfung.

**Ist der Kursbesuch die Platzreife-Garantie, oder bedarf es einer erfolgreich abgelegten Prüfung?**

Der Besuch des Platzreife-Kurses ist zu wenig. Erst die erfolgreich abgelegte Prüfung ist für den Golfspieler der Nachweis, dass er zügig spielt, sich sicher auf dem Golfplatz bewegt, sich selbst und andere Golfspieler nicht gefährdet und über grundsätzliche Regelkenntnisse verfügt.

**Ist die Platzreife in allen Ländern gültig?**

Auch wenn durch die Digitalisierung die Anforderungen immer ähnlicher werden, gibt es länderspezifische Unterschiede. Österreich und Deutschland sind sich im Inhalt und Anspruch sehr ähnlich. In der Schweiz sind die Anforderungen ein bisschen höher.

**Was unterscheidet die österreichische Platzreife von der Schweizer ASG-Platzreife (Association Suisse de Golf)?**

Der größte Unterschied ist die Spielfähigkeit auf dem Platz. Hier zu punkten und Leistung zu er-

bringen ist ein bisschen schwieriger. Regeln und Etikette unterscheiden sich kaum von den österreichischen und deutschen. Hier in Lech können die Gäste auch die Schweizer Platzreife-Prüfung machen. Das ist etwas Besonderes auf österreichischen und deutschen Golfplätzen.

**Muss die Platzreife in bestimmten Abständen erneuert werden?**

Wenn ein Golfspieler die Platzreife gemacht hat und drei Jahre nicht gespielt hat, kann es je nach Spielfähigkeit sein, dass diese neu bewertet werden muss. Diese Beurteilung kann ein PGA-qualifizierter Golfpro vornehmen.

**Welchen Tipp geben Sie Absolventen der Platzreife mit zum schönen Spiel?**

Im Moment bleiben. Nicht an den letzten und auch nicht an den nächsten Schlag denken. Sich nicht ablenken lassen, auch wenn das hier in Lech bei dieser fantastischen Kulisse gar nicht einfach ist.

**Was fasziniert Sie immer wieder aufs Neue am 9-Loch-Platz in Lech?**

Es sind diese unbeschreiblichen Bilder, die hohen Berge, der Schnee auf den Gipfeln, diese herrlichen Temperaturen und Ausblicke, wie dieser vom Loch 7 auf das Madloch, das die meisten Gäste und Spieler vom Winter kennen, nicht aber im Sommer. Oder der Blick auf die Rote Wand. Lech ist ganz speziell. Die Natur ist ein Wahnsinn. Und aufgrund der Höhe – Lech ist der höchstgelegene Golfplatz in Österreich – fliegt der Ball hier auch weiter. Jeder Golfspieler will weiter spielen, hier kann er es – und gleich um 10 Prozent.



**MICHAEL COVENTON**

Pro in der Golfschule des Golfclub Lech



Bilder: Iconic Golf Lech/Heart of Ace, Paul Severn



**Lecher Musikantentag. Lech Classic Festival. Jazzbühne Lech. Tanzcafé Arlberg Music Festival.** Lech spannt auch in der Musik den Bogen von der Tradition über die Klassik hin zur Innovation. Letztere verbindet dann Retro mit Zeitgeistigem, wie das beim Tanzcafé Arlberg Music Festival auf beeindruckende Weise gelungen ist. Auf der Jazzbühne erklingt der Jazz in allen Varianten. Beim Lecher Musikantentag lassen an die 1.000 Musiker und Sänger aus Österreich, Deutschland, der Schweiz und Südtirol mit ihren Instrumenten und Stimmen eine riesige Klangwolke über das Dorf schweben. Das Lech Classic Festival vereint Größen von heute und morgen im kleinen Rahmen der Neuen Kirche Lech. Den Chor und das Orchester dieses Festivals stellt Marlies Wagner, Gründerin und Organisatorin des Festivals, jedes Jahr abgestimmt auf das Programm zusammen. Eines der wenigen fixen Orchester-Mitglieder ist der Lecher Musiker Hans Finner. Er ist seit der Gründung des Festivals im Jahr 2011 dabei. Im Gespräch mit dem vielseitigen Musiker und Direktor der Musikschule Lech erfahren wir, was ihn jedes Jahr aufs Neue bewegt, Teil dieser fantastischen Harmonie zu sein, und noch viel mehr.



**HANS FINNER**  
Direktor der Musikschule Lech

# Musiker im Gespräch



Trompete, Schlagzeug, Klavier und Blasorchesterleitung. Das sind die Fächer, die Hans Finner am Konservatorium in Innsbruck studiert hat. Weitere Studien am Mozarteum in Salzburg wie Chor und Orchester dirigieren, Jazz- und Populärmusik sowie Neue Medien in der Musikpädagogik ergänzen sein Portfolio.

Diese Vielseitigkeit kommt ihm als Direktor der Musikschule Lech zugute. „In einer kleinen Musikschule ist es von Vorteil, mehrere Instrumente zu spielen, um auch selbst unterrichten zu können“, sagt der Musikschuldirektor. Während die Schülerzahlen in der Volks- und Mittelschule Lech zurückgehen, bleiben sie in der Musikschule unverändert hoch. Zwischen 140 und 150 Instrumentalschüler werden unterrichtet. Mit Chor und Ensembles sind es sogar an die 200 Schüler. Und das bei 1.581 Einwohnern. Die seit Jahren konstant hohe Schülerzahl ist unter anderem damit zu erklären, dass die Schüler länger in die Musikschule gehen. Auch wenn sie nach der Grund- oder Pflichtschule für ihre weitere schulische Ausbildung nach Bregenz, Dornbirn und Bludenz pendeln, bleiben sie der Musikschule treu. Für diese Schüler findet der Unterricht oft am Freitagabend bis in die frühe Nacht hinein statt, manchmal auch am Wochenende.

Dass Lech ein musikalisches Dorf mit eigener Trachtenkapelle und vielen Musikfestivals ist, wundert bei diesem Engagement, Ehrgeiz und Idealismus nicht. Über 10 Jahre war Hans Finner Kapellmeister der Trachtenkapelle Lech und absolvierte mit den 40 bis 50 Musikern zahlreiche Proben und Auftritte. Beim Lech Classic Festival-Orchester ist er seit der Gründung im Jahr 2011 am Schlagwerk, an der Pauke und auf der Trompete fixes Mitglied. Über die Grenzen gehen, Festival für Festival auf Neues einstellen, binnen kürzester Zeit viele Stücke einstudieren und mit hervorragenden Künstlern aus renommierten Orchestern wie den Berliner und Wiener Philharmonikern und dem Radio-Symphonieorchester Wien klassische Musik auf höchstem Niveau spielen: Das sind für den Musiker die Beweggründe, sich dieser Herausforderung Sommer für Sommer zu stellen. Darüber hinaus entwickeln sich wunderbare Freundschaften, die jahrelang halten. Es entsteht eine große Musikerfamilie und eine schöne Harmonie zwischen Gästen, Einheimischen und Musikern.

Das Lech Classic Festival wie auch die Jazzbühne Lech und das Tanzcafé Arlberg sind Veranstaltungen im kleinen Rahmen mit großen Künstlern, denen die Besu-

cher hautnah begegnen – auf der Bühne wie auch im Dorf und in den Hotels. Das schätzen auch die Musiker. Sie kommen gerne nach Lech. Sie werden herzlich aufgenommen, fühlen sich wohl und gut aufgehoben. So entstehen immer wieder neue Projekte, die Bestand haben. Diese Stimmigkeit überträgt sich von den Musikern aufs Publikum. Alles spielt sich in der dörflichen Idylle von Lech ab. Die Gäste begegnen den Musikern im Ort auf dem Weg zur Probe oder ins Konzert. Schön gekleidete Konzertbesucher mischen sich unter die sportlich gekleideten Wanderer und Golfspieler. Es ist dieses ganz spezielle Flair, das Lech als Veranstaltungsort so besonders macht. Ob Volksmusik, Klassik oder Jazz, jedes Konzert ist ein tolles Erlebnis mit großen Künstlern ohne Allüren.



## LECH CLASSIC FESTIVAL

03.08. bis 08.08.2020

Der 250. Geburtstag von Ludwig van Beethoven bestimmt das Festprogramm. Alle bedeutenden Kompositionen des Jahresregenten kommen in hoher Qualität zur Aufführung.

Details und Programm:  
[www.lech-classic-music-festival.com](http://www.lech-classic-music-festival.com)



Hans Finner dirigiert die Big Band Lech.



Bilder: Lech Tourismus, Lech Classic Festival, Hans Finner, Adobe Stock/jullars/LIORKI/samuli

**Wir sehen viel. Und wir hören noch viel mehr. Selbst wenn es still ist, hören wir: im Lecher Bergsommer das Wiegen der Gräser bei einer leichten Sommerbrise, das Rascheln der Blätter im Spätsommerwind, das Zirpen der Grillen an einem lauen Sommerabend, hier nahende Schritte, dort fernes Glockengeläut. Wenn es mucksmäuschenstill ist, hören wir eine Lärchennadel auf den weichen Waldboden fallen. Und wenn wir ganz bei uns sind, hören wir unseren eigenen Atem. Es schwingt und klingt in uns und um uns. In Lech klingt ein ganzer Ort. Welche Klänge in Lech zu hören sind, dieser Frage gingen Monika Gärtner, Birgit Heinrich und Sabine Maghörndl, das Team der aktuellen Sonderausstellung „THE SOUND OF LECH“ im Lechmuseum, auf den Grund. Von Monika Gärtner, Leiterin des Lechmuseums, erfahren wir im Gespräch, wie die Idee zu dieser Ausstellung entstanden ist, was es bedeutet, so eine Ausstellung zu konzipieren, was die Besucher erwartet und welchen Tipp sie den Museumsbesuchern mit auf den Weg in die gute alte Stube gibt.**



**MONIKA GÄRTNER**  
Leiterin Lechmuseum

*Seit 2015 leiten Sie das 2005 eröffnete Lechmuseum im Huber-Hus, ein Haus für Kultur, Geschichte und Sprache und ein Ort der Begegnung und des Austausches. Jedes Jahr gibt es zusätzlich zur Besichtigungsmöglichkeit des „Huber-Hus“ eine Sonderausstellung. Wie entstehen die Ideen für die spannenden Ausstellungsthemen wie „Sterbstund“, „SPUREN. Die Ausstellung zur Skikultur“ oder jetzt aktuell „THE SOUND OF LECH. Der Klang eines Ortes“?*

**Monika Gärtner:** Es gibt Themen wie die „Skikultur“, die das Museum beschäftigen, weil der gleichnamige Verein 10 Jahre dazu geforscht hat. Da liegt es auf der Hand, dass wir dazu eine Ausstellung machen. Dann gibt es Themen, die in der Luft liegen, weil sie gesellschaftsrelevant sind, wie beispielsweise das Sterben – ein Thema, das tabuisiert wird, wenn auch das Sterben wie die Geburt Teil des Lebens ist. Zuletzt inspirierte uns der Sound of Lech, dessen (Klang-)Spuren auf meinen Vorgänger Thomas Felber zurückgehen. Der Ethnologe und wissenschaftliche Berater von „THE SOUND OF LECH“ hat sich intensiv mit dem Thema „Glocken“ beschäftigt und dazu mehrere Interviews geführt, um zu erfahren, was die Menschen mit dem Glockenklang in Verbindung bringen – auch mit Paul Pfefferkorn. Das Interesse für diesen und andere Klänge in unserem Ort wurde größer, und es war klar: „Wir machen das Thema auf und eine Ausstellung.“

*Wie lange dauert es von der Idee bis zur Ausstellungseröffnung?*

Normalerweise braucht es für eine Ausstellung in dieser Größe eine gründliche Vorlaufzeit von zwei bis drei Jahren. Wir sind ein kleines Team, haben inzwischen über 100 Zeitzeugen-Interviews in unserem Museum archiviert und hatten jedoch vom Konzept bis zur Eröffnung ein intensives Jahr Vorbereitungszeit. Das war sehr sportlich, da wir die Ausstellungen ja selbst produzieren – genau zugeschnitten auf den Ort Lech. Das ist eine Besonderheit für ein Museum in dieser Größe und nur dank der zwei starken Partner möglich: die Gemeinde, die das Haus mit dem hauptamtlichen

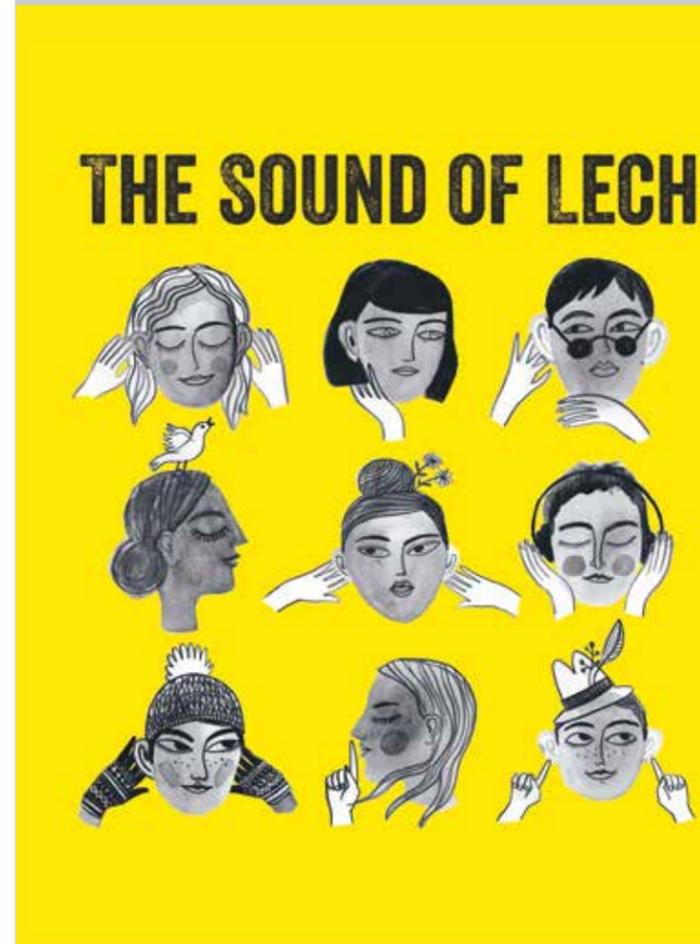
Museumsteam betreibt; und den Museumsverein mit dem Know-how, den Beiträgen und Initiativen seiner knapp 200 Mitglieder.

*Welche Arbeiten umfassen die Konzeption und Realisierung einer Ausstellung?*

Das Konzept kommt einem Drehbuch bei Filmen gleich: Welches Thema wird wo und wie, mit welchen Objekten, Gestaltungselementen und vor allem Medien dargestellt? Darin liegt die Kunst, eine Ausstellung zu machen. Los geht es mit der wissenschaftlichen Recherche. Dann wird produziert – Klänge werden aufgenommen, Texte geschrieben und Gestaltungsideen entworfen. Es folgen Produktion, Aufbau und Kommunikation.

*Was erwartet die Besucher beim Besuch von „THE SOUND OF LECH. Der Klang eines Ortes“?*

Wir wollen die Besucher überraschen und einbinden. Behlrende Ausstellungen finden wir nicht zeitgemäß. Viel interessanter ist es, etwas über sich selbst zu erfahren. So überlegen wir bei jedem Ausstellungsprojekt, was das spezielle Thema mit Lech zu tun hat: Gibt es dazu Geschichten und Personen, die über das Thema etwas erzählen können? Wichtig sind uns auch die verschiedenen Erzählebenen für Kinder und Familien, nicht in eine „Kinderecke“ verbannt, sondern harmonisch integriert, was es für uns komplexer, für die Besucher aber lebendiger macht. So gibt es einen Raum mit einer Klang-Collage bestehend aus neun Geschichten, die sich immer aus Erzählung, Originalton und einer eigens dafür entstandenen Komposition zusammensetzen. Das sind kleine Hörstücke zu einem speziellen Geräusch aus Lech, wie die Stille, der Bach, die Motorräder und die Melkmaschine. Die kleinen und großen „Hörswürdigkeiten“ sind in ganz Lech zu finden. An die 50 Hörtrichter wurden aufgestellt – bei jeder Bushaltestelle und an weiteren hörensweisen Plätzen. Auch auf der Sonnenterrasse des Romantik Hotel „Die Krone von Lech“ stehen zwei Hörtrichter. Damit wollen wir die Gäste und Einheimischen zum Hören „anstimmen“.



**THE SOUND OF LECH | Der Klang eines Ortes  
AUSSTELLUNG DES LECHMUSEUMS  
IM HUBER-HUS BIS 26. APRIL 2020  
DI, DO, SO 15 BIS 18 UHR  
WWW.LECHMUSEUM.AT**



Bilder: Lechmuseum

Jeder nimmt Klänge anders wahr. Ein Klang kann hoch oder tief sein, laut oder leise, angenehm oder unangenehm. Das hängt von der jeweiligen Situation und Stimmung ab. Diese Erfahrung machen die Menschen auf unseren Klangspaziergängen. „Nicht-hören“ ist, wie es Thomas Felber in seinem schönen Zitat über das Phänomen des Hörens sagt, nicht möglich: „Im Unterschied zu den Augen können wir unsere Ohren nicht verschließen. Wir hören ständig, aber wir überhören auch vieles.“

*Wie viel Zeit sollten sich die Besucher nehmen?*

Ideal ist eine Stunde. Oder Besucher verweilen länger und kommen mit unseren ehrenamtlichen Museumsbetreuern ins Gespräch, die während der Öffnungszeiten vor Ort sind. Sie sind Einheimische, die viel über Lech und über die eigene Geschichte zu erzählen wissen. Das gefällt den Gästen, die im Urlaub Zeit haben und auf sehr persönliche, sympathische Art und Weise ihr Wissen erweitern.

*Die Besucher sehen und hören mittels Virtual-Reality-Brillen auch virtuelle Glocken? Was hören Sie von den Besuchern zu dieser Wahrnehmung der Wirklichkeit in einer virtuellen Umgebung?*

Es ist natürlich ein Experiment, eine Ausstellung, bei der es ums Hören geht, um ein technologisches, visuelles Instrument zu erweitern. Man setzt sich die Brille auf, geht im Glockenturm hinauf zur Glocke, hört sie erklingen und dazu eine bewegende Geschichte, die ich jetzt nicht verrate. Manche Besucher kommen zum ersten Mal mit dieser Technologie in Kontakt und sind zögerlich. Andere kennen die Brille und setzen sie mit einer Selbstverständlichkeit auf.

*Was ist Ihr persönlicher Tipp für die Museumsbesucher, die ein historisches, ehemaliges Wohnhaus betreten, dessen Entstehungsgeschichte bis ins Jahr 1590 zurückgeht?*

Ich empfehle, in der alten Stube Platz zu nehmen und sich vorzustellen, was und wie das Leben hier in den letzten 400 Jahren war. Hier, wo Kleinkinder ihre ersten Schritte und die Älteren ihre letzten Schritte gemacht haben. Das ganze Familienleben hat sich in dieser Stube abgespielt. Heute ist diese Stube das offizielle Standesamt in Lech – wenn nicht der Wunsch besteht, auf dem Rülkopf, auf der Piste, auf der Krone-Sonnenterrasse oder einem anderen sehens- oder hörensweisen Platz zu heiraten.



**MARKUS M. METKA**

Wissenschaftlicher Leiter  
des Medicinicum Lech

*Prof. Dr. Markus M. Metka  
Oberarzt an der Uniklinik für  
Frauenheilkunde, Präsident der  
Österreichischen Anti-Aging-  
Gesellschaft und der Meno-/  
Andropause Gesellschaft sowie  
Wissenschaftlicher Leiter  
des Medicinicum Lech*

# Wohin geht das Leben?

## Ewig jung – auf der Suche nach Unsterblichkeit

Wer träumt ihn nicht, den Traum von Unsterblichkeit? Von ewiger Jugend und Schönheit. Was für viele bloß eine kühne Phantasie, gewinnt durch neueste Forschung zunehmend an Gestalt. Grund genug, uns beim Medicinicum Lech 2020 mit Perspektiven für ein längeres Leben zu beschäftigen. Ganz nach dem Motto: Add years to your life and life to your years.

Die Suche nach dem ultimativen Jungbrunnen ist wohl so alt wie die Menschheit selbst. Neue Nahrung erhält die Hoffnung auf ein längeres Leben – und zwar in Gesundheit und mit hoher Vitalität – durch aktuelle medizinische und biologische Forschungen. Die Visionäre des Silicon Valley investieren mittlerweile Milliarden in diesen Bereich. Mit keinem geringeren Ziel als der Unsterblichkeit. Typisch amerikanisch, der Glaube ans Unmögliche, aber: why not?

Auch Utopien treiben die Wissenschaft voran, und die Erkenntnisse der letzten Jahre werden als bahnbrechend erachtet. Ein führender Pionier der Altersforschung ist David A. Sinclair. Er sieht im Alterungsprozess die „Mutter aller Krankheiten“ und prophezeit in naher Zukunft eine medizinische Revolution: das Verlangsamten der Alterung, wodurch Krankheiten verhütet werden und unter Bewahren der Vitalität der Tod zurückdrängt wird. Hat sich die Lebenserwartung in den letzten 100 Jahren verdoppelt, so lautet das nächste Etappenziel: 120 Jahre und gesund.

Das ist durchaus eine realistische Perspektive. Als Schlüssel zu einem längeren Leben gilt die Epigenetik. Damit kommen deren zentrale Faktoren ins Spiel, wie Ernährung, Bewegung, die Einflüsse der Umwelt und der Psyche. Letzteres führt uns zum Anti-Aging der Seele. Wie sagte der Dichter und Arzt Friedrich Schiller so schön: Es ist der Geist, der sich den Körper baut. All den genannten Aspekten und weiteren, wie der Schönheitschirurgie und Dermatologie, wird sich das Medicinicum Lech 2020 widmen. Die von Anfang an gepflegte Interdisziplinarität und praxisnahe Vermittlung sind ideale Voraussetzungen, um das Thema auf hohem Niveau und in seiner ganzen Bandbreite zu beleuchten. Experten unterschiedlichster Disziplinen, darunter Ärzte wie auch Philosophen, werden für fesselnde Vorträge und anregende Diskussion garantieren.

Dabei erfolgt auch ein Brückenschlag zwischen teils jahrtausendealten Gesundheitslehren und dem Jetzt. Es ist faszinierend, wie alterspräventive Rezepte alter Hochkulturen durch neueste medizinische Erkenntnisse Bestätigung finden. Schon Ramses der Große oder auch Tizian schöpften aus dem Quell eines langen und glücklichen Lebens. Wohin geht das Leben? „Man braucht sehr lange, um jung zu werden“, meinte Picasso. Beim Medicinicum Lech lässt sich erfahren, wie man auf praktikable Art und Weise dem Alter ein Schnippchen schlägt – voller Lebenslust und Vitalität.

## MEDICINICUM LECH

09.07. bis 12.07.2020

Vorarlbergs größte Public-Health-Veranstaltung hat sich seit 2014 zu einem Symposium mit internationaler Strahlkraft entwickelt. In diesem Jahr unter dem Thema:

**Ewig jung – auf der Suche nach Unsterblichkeit**

Programm, Referenten und Anmeldung:  
[www.medicinicum.at](http://www.medicinicum.at)

*Univ.-Prof. Dr. Konrad Paul Liessmann  
Professor für Methoden der Vermittlung  
von Philosophie und Ethik an der  
Universität Wien und Wissenschaftlicher  
Leiter des Philosophicum Lech*



**KONRAD PAUL LIESSMANN**

Wissenschaftlicher Leiter  
des Philosophicum Lech

# Wie geht das Leben?

Leben lebt. Um diese einfache Feststellung kommt man nicht herum, fragt man, wie das Leben geht. Leben lebt. Leben fragt nicht. Leben will leben, sich entfalten, behaupten, erhalten, fortpflanzen. Leben lebt fraglos. Nur der Mensch fragt. Nur der Mensch steht seinem eigenen Leben gegenüber und fragt: Wie geht das Leben? Nur für den Menschen versteht sich Leben nicht von selbst. Denn der Mensch lebt nicht nur, er führt ein Leben. Und er ist deshalb auch frei, sein Leben zu gestalten. Er muss nicht dieses, er kann auch ein anderes Leben führen. Aber diese Freiheit ist nicht grenzenlos. Sie kennt Bedingungen, Eckpunkte, die nicht einfach verrückt werden können.

Leben: Das bedeutet für den Menschen, aufgespannt zu sein zwischen Geburt und Tod, zwischen Bedürfnis und Befriedigung, zwischen Not und Überfluss, zwischen Lust und Leid, zwischen Angst und Hochgefühl, zwischen Freude und Verzweiflung, zwischen Liebe und Hass, zwischen Erfüllung und Frustration, zwischen Langeweile und Ekstase, zwischen Glück und Unglück, zwischen Lachen und Weinen, zwischen Wachen und Schlafen,

zwischen Freiheit und Notwendigkeit, zwischen Erinnerung und Erwartung. Das Leben ist ein Balanceakt zwischen all diesen Polen. Wie bei jedem Balanceakt kann man aber schwanken, zögern, innehalten, unsicher werden, auch das Gleichgewicht verlieren; sei es durch innere Unsicherheit, sei es durch äußere Einflüsse; im schlimmsten Fall stolpern, abgleiten, fallen. Und manchmal muss man auch im Leben die Augen zumachen, um den Abgrund nicht zu sehen, in den man sonst stürzen würde. Leben braucht Illusionen, Utopien, ja auch Täuschungen und Selbsttäuschungen. Manchmal muss man sich in das Leben hineinbetrügen, um es leben zu können. Die Gefahr, schmerzhaft aus diesen feinen Lügengebäuden gerissen zu werden, ist aber groß. Nur in der Wahrheit aber kann niemand leben.

Ein allgemeines Rezept, wie das Leben geht, kann es deshalb nicht geben. Lebensratgeber helfen nur deren Autoren, nie den Lesern. Denn das ist ja das Schöne und Aufregende am Leben der Menschen: Wie es geht? Das müssen wir selbst herausfinden, jeder für sich.

Bilder: Liessmann/Burchardt, Adobe Stock/Steve Young, Prof. Dr. Markus M. Metka, Lech Zürs Tourismus

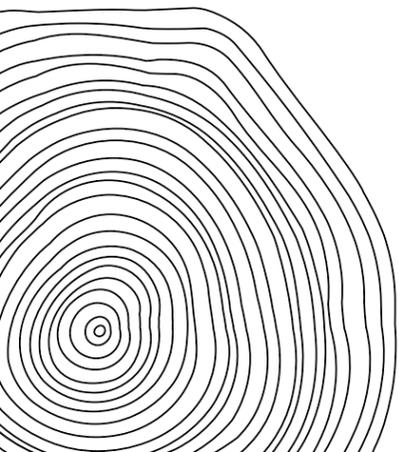
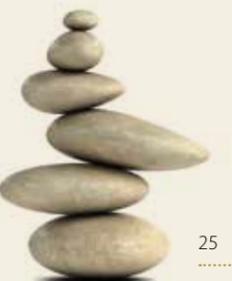
## PHILOSOPHICUM LECH

23.09. bis 27.09.2020

Das Philosophicum Lech hat sich als internationales Zentrum für philosophische, kultur- und sozialwissenschaftliche Reflexion, Diskussion und Begegnung etabliert. In diesem Jahr unter dem Thema:

**Als ob! Die Kraft der Fiktion**

Programm, Referenten und Anmeldung:  
[www.philosophicum.com](http://www.philosophicum.com)





**VERENA REBITZKE EBERLE**  
Stammgast im Romantik Hotel „Die Krone von Lech“

*Es gibt viele geschriebene „Wegweiser“ zum Glück. Und es gibt viele Wege zum Glück. Einer dieser Wege ist der hinauf nach Tannegg in Oberlech. Dorthin, wo der amerikanische Land-Art-Künstler James Turrell den skyspaceLech verwirklicht hat. Einen Lichtraum auf 1.780 Meter Seehöhe, in welchem Himmel und Erde auf einzigartige Weise zusammentreffen. Was außen kreisrund erscheint und sich harmonisch in die Bergkulisse einfügt, wird innen zum Oval mit „kathedraler“ Anmutung. Das Oval des Raums wiederholt sich an der Decke – mit einer ovalen Öffnung, die den Blick in den Himmel auf spektakuläre Art freigibt. Diesem archaisch-asketischen Raum gab Verena Rebitzke Eberle in ihrem letzten Krone-Winterurlaub eine neue Bestimmung, von der sie uns im Gespräch erzählt.*

skyspaceLech

## So geht das Leben

Es war an einem Wintertag im Januar 2019. Es hat geschneit. Die Sicht war schlecht. Verena Rebitzke Eberle und ihr Mann machten aus dem geplanten Skitag einen Wandertag – noch nicht ahnend, dass dieser Tag ein neues Glücksgefühl bereiten wird. Johannes Pfefferkorn erzählte den langjährigen Stammgästen von der einzigartigen Licht-Raum-Installation des bedeutenden amerikanischen Gegenwartskünstlers James Turrell. Fasziniert vom Gehörten war das Ziel der Winterwanderung klar: **„Dieses Kunstwerk wollen wir sehen.“**



Mit dicken Winterjacken und rutschfestem Profil fuhren wir mit der Bahn nach Oberlech. Der Weg zum skyspace war geräumt und gut erreichbar. Wir waren die Einzigen. Trotz des Schneefalls war die Kuppel offen. Das war ein Glück, weil es das Erlebnis intensivierte.

Es war eine ganz wunderbare Erfahrung, in diesen Raum zu kommen. Da war so viel Energie, dass ich auf die Idee gekommen bin, hier, in diesem Punkt in der Mitte, Tai Ji\* zu machen. Während ich das machte, fühlte ich, wie der Raum die Grenzen verlor und zum Universum wurde. Ich habe mich so wohlgefühlt!

Ich habe die 5 Elemente gemacht, ich habe die Kreise gemacht, und ich war völlig bei mir. So wie ich mich bewegte, so spielte die Öffnung mit dem Licht und wechselte von rund zu oval. Ich habe die Kräfte gespürt, ich habe die Liebe gespürt. Eine Liebe, die ich dem ganzen Kosmos schenken wollte. Ein Gefühl, ein Zustand, der mich sehr glücklich gemacht hat.

**Der Schnee, das Licht, das Auflösen und Zum-Universum-Werden.  
Das alles war sehr speziell, ein Riesenerlebnis und eine ganz große Erfahrung.**

Ich bin Fan dieses Ortes der Kraft und Energie und werde jedes Mal, wenn ich in Lech bin, an diesen Ort zurückkehren. Da stimmt alles, das Licht, die Architektur, die Stille und die Atmosphäre, wie auch in der Krone alles stimmt. Ein Haus, in das wir immer gerne einkehren. Die Achtsamkeit, die uns geschenkt wird, die liebevolle Behandlung, die uns beeindruckt, gibt unseren Ferien einen besonderen Rahmen.



*\* Diese spezielle tänzerische Form von Tai Chi stammt vom chinesisch-amerikanischen Meister Chungliang Al Huang.*

ÖFFNUNGSZEITEN: bis 19. April 2020: täglich, 12 bis 20 Uhr | 20. April bis 31. Mai 2020: täglich, 9 bis 18 Uhr  
1. Juni bis 30. November 2020: täglich, 1 Stunde vor Sonnenaufgang bis 1 Stunde nach Sonnenuntergang  
FÜHRUNGEN & PROGRAMM: Mag.\* Renée Jud, Tel. +43 (0) 699 11003634, skyspace@lechzuers.com, www.skyspace-lech.com  
ERREICHBARKEIT: Ortsbus 4 von Lech nach Oberlech bis zur Endstation „Schlössle“, 15 Minuten Gehzeit zum skyspaceLech  
UNTERSTÜTZUNG: persönlicher Namensstein à € 1.000,-  
DETAILS: www.skyspace-lech.com



**STEFAN JOCHUM**  
Standesbeamter der Gemeinde Lech

*Die Trauung ist der Akt des Trauens. In diesem „Trauen“ liegt die Herkunft des Wortes von „zu trauen“ – spätmittelhochdeutsch trüunge = Vertrauen. Ein Vertrauen in den Partner und in den Bund der Ehe, der im besten Fall bis ans Ende des Lebens hält. Warum die Chance dafür bei einer Hochzeit in Lech größer ist, erfahren wir im Gespräch mit Stefan Jochum. Er ist seit 1987 Standesbeamter in Lech und zelebriert in diesem begehrten Hochzeitsjahr 2020 voraussichtlich die tausendste Trauung.*

**Ja, es ist wirklich so:** Ehen, die in Lech geschlossen werden, halten länger als es österreichweite Statistiken zeigen. 2018 wurden laut Statistik Austria 46.468 Ehen geschlossen. Im selben Jahr wurden 16.304 Ehen rechtskräftig geschieden. Die höchste Scheidungsrate hatte Wien mit 46,7 Prozent. In Lech beträgt die Auflösungsquote nur knapp 2 %. Und das bei durchschnittlich 40 Hochzeiten, die in Lech jährlich gefeiert werden. Im Verhältnis zu den 1.581 Einwohnern ist das eine stolze Zahl. Den Grund dafür sieht Stefan Jochum unter anderem im Alter der Hochzeitspaare. Das durchschnittliche Heiratsalter der Männer lag 2018 österreichweit bei 32,8 Jahren und bei Frauen bei 30,6 Jahren. In Lech liegt das Durchschnittsalter einige Jahre drüber. „Mit zunehmender Reife ist eine Ehe mehr als eine Urkunde, da ist sehr viel Herz dabei“, sagt der erfahrene Standesbeamte. Es geht auch nicht um den schönsten Tag des Lebens. Jeder Tag sollte der schönste sein. Das ist Stefan Jochums Philosophie, die er in die Zeremonien immer wieder einfließen lässt. Wenn die Brautpaare aufmerksam zuhören, ist das für ihn etwas sehr Schönes, weil das aktive Zuhören in unserer von Dauerberieselung und digitalen Ablenkung geprägten Zeit immer seltener wird. Nicht selten werden die Hochzeiten mit einem generationenübergreifenden Familientreffen verbunden, dem herrliche Wandertage oder auch sportliche Wintersporttage in Lech vorausgehen. Ja, auch im Winter wird bei uns geheiratet - mitten auf der Piste, oben auf der Rüfikopf-Bergstation oder im tief verschneiten Winterwald. Da ist dann die Pferdeschlittenfahrt das „Schneehäubchen“ der Hochzeit. Das klassische Standesamt gibt es natürlich auch. Doch werden sehr oft ganz besondere Plätze ausgewählt. Dort, wo die schönen Erinnerungen im Lech-Urlaub mit den Eltern oder dem Partner entstanden sind: beim Sonnenaufgang am Rüfikopf, im historischen Huber-Hus oder auf der Göldebodenalpe, auf welcher die Krone-Sommergäste gesellige Abende verbringen und das Band der Zukunft an jenes der Vergangenheit anknüpfen.

**Das Jahr 2020 ist ein beliebtes Hochzeitsjahr. Viele Termine sind schon ausgebucht. Wer noch vorhat, in diesem Jahr in unserem malerisch schönen Dorf mit Weltruf ohne großen „Papierkram“, wie es Stefan Jochum salopp formuliert, zu heiraten, sollte sich schnell entscheiden und zur Trauung die Ringe nicht vergessen. An diese Anekdote erinnert er sich gerne zurück. Die Ringe kamen in letzter Minute, doch die Ehe dauert, wie es dem Lech-Durchschnitt entspricht, schon eine kleine Ewigkeit.**



## HEIRATEN IN DER KRONE

Perfekte Organisation durch unsere Hochzeitsplanerin Alexandra Kiener  
Auf Wunsch standesamtliche Trauung im Hotel  
Sekt- oder Champagnerempfang nach der kirchlichen Trauung  
Aperitif auf der Sonnen-Terrasse  
Hochzeitsmenü aus der Gourmetküche  
in den Panorama-Restaurants und romantischen Stuben  
Aufmerksamer, zuvorkommender Service  
Brunchen am Tag danach  
Flittern in der Hochzeitssuite

## JA, DAS IST EIN FEST



Bilder: Maria Muxel, OctavaplustKlaus Photo+Film | Mit freundlicher Genehmigung der Hochzeitspaare



## SÜSS SÜSSER HOCHZEITS TORTE



„Die Krone von Lech“ ist bekannt für ihre verführerischen Mehlspeisen: Marillenknödel mit Zimt-Butterbröseln und Marillensorbet. Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster. Salzburger Nockerln mit Preiselbeersahne. Ofenfrischer Apfel-, Marillen- oder Topfenstrudel. Hausgemachte Kuchen und Torten. Das alles steht auf der Dessertkarte. Und dahinter steht Thomas Hammerschmid, mit „Süße“ in den Wurzeln und Krone-Pâtissier aus vollem Herzen. Wenn er eine Hochzeitstorte macht, ist er in seinem Element, lässt sie mehrstöckig, mit unterschiedlichen Füllungen für alle Geschmäcker zum Genuss und zu einem beliebten Hochzeitsmotiv werden – mit der einzigen Einschränkung, der Braut nicht die Show zu stehlen. Im Interview erfahren wir vom gelernten Koch und Konditor Interessantes über die „süßen“ Trends, über klassische ausgefallene Wünsche, über seine Inspirationsquellen und natürlich über seine Lieblings- und die eigene Hochzeitstorte.

### Gibt es bei Hochzeitstorten ähnliche Trends wie bei der Ernährung?

**Thomas Hammerschmid:** Ja, die gibt es auch: vegan, biologisch, laktose- und glutenfrei. Diese Wünsche werden immer häufiger, wenngleich es bei den Trends ähnlich wie bei der Mode mehr um das Erscheinungsbild geht. Die Pantone-Farbe des Jahres ist sehr oft die gewünschte Farbe der Torte. 2019 war das „Living Coral“. Auch Beerentöne stehen im Moment auf der Beliebtheitskala ganz oben – wohl auch deshalb, weil Fruchttorten gegenüber üppigen Marzipan- und Cremetorten immer öfter der Vorzug gegeben wird. En vogue sind auch die Naked und Drip Cakes. Nackt und ohne Glasur. Oder die über den Tortenrand laufende Glasur mit halbfertiger Anmutung und frischen Früchten oder Blumen garniert. Neben all den Effekten, Spachteltechniken und geometrischen Mustern spielen die klassischen Hochzeitstorten aber immer noch die Hauptrolle.

### Welche sind die Klassiker?

Die Sachertorte, verschiedene Cremetorten, die Schwarzwälder Kirschtorte und, nicht zu vergessen, die Mousse-auf-chocolate-Torte.

### Haben die Brautpaare klare Vorstellungen, oder lassen sie sich von Ihren Vorschlägen inspirieren?

Ja, die meisten Brautpaare wissen schon, was sie wollen. Sie kennen die Vorlieben ihrer Gäste und gehen mit den „Klassikern“ sehr oft auf Nummer Sicher. Bei den „Experimentierfreudigen“ bringe ich mich gerne mit Vorschlägen ein, zeige ihnen Bilder, die ich auf meinem Handy und Tablet gespei-

chert habe, und mache sie neugierig auf neue Geschmacksrichtungen. Zum Überzeugen biete ich die Möglichkeit einer Probetorte an. Die Größe richtet sich nach der Anzahl der „Tester“ – Hochzeitspaar, Eltern, Schwiegereltern, und bis zu einer Gruppe von 20 Personen gab es schon alles.

### Wo holen Sie sich die Inspirationen für neue Kreationen?

Anfang Januar findet in Rimini jährlich die Sigepe statt. Das ist die weltweit wichtigste Fachmesse für das Gelato-, Konditor- und Bäckerhandwerk. Auf einer Fläche von fast 130.000 m<sup>2</sup> präsentieren 1.250 Aussteller aus 185 Nationen ihre „sweetest products“. Ich begleite auch seit Jahren den Formel-1-Zirkus, bin dadurch in der ganzen Welt unterwegs, sehe viel und lerne immer dazu und weiter. Natürlich sind auch das Internet und die Gespräche mit Kollegen wertvolle Quellen.

### Gibt es auch Tortenwünsche jenseits des Erfüllbaren?

Hochzeitstorten sind auf jeder Hochzeit ein Highlight und gehören zum guten Gelingen wie gutes Essen und Trinken. Ja, es ist schon öfter vorgekommen, dass Paare mit außergewöhnlichen Ansprüchen an die Größe oder an die Präsentation der Torte auf mich zugekommen sind. Bis jetzt war es mir immer möglich, diese zu erfüllen. Die bisher ausgefallenste Torte war eine Hochzeitstorte mit Schokoladen-Skulptur zum Thema „Venedig“ für 160 Personen. Venedig, die Stadt der Liebe, wo sich das Brautpaar verlobt hat, sollte die „süßen“ Erinnerungen aufleben lassen



THOMAS  
HAMMERSCHMID

Patissier im Romantik Hotel  
„Die Krone von Lech“

– mit dem Campanile di San Marco und der Rialto-Brücke aus Schokolade, eingebettet in eine mehrstöckige geometrische Torte, deren unterste Fläche 1,2 Quadratmeter groß war. Nicht nur die Skulpturen waren eine Herausforderung. Aufgrund der Größe waren auch das Backen und vor allem das Lagern, Liefern und das Zusammen-setzen der Torte vor Ort eine „Challenge“. Bei solchen ausgefallenen Torten ist es am besten, wenn die Torte im Haus zum Einsatz kommt. Dann fällt der schwierige Transport weg. Denn ganz unversehrt ist dieser in so einer Dimension selten möglich. Und da blutet mir als „Schöpfer“ natürlich das Herz.

### Welche Hochzeitstorte produzieren Sie am liebsten, und welche Torte schmeckt Ihnen am besten?

Meine Lieblingstorte ist die Mohn-Weichsel-Torte. Sie ist immer eine Sünde wert. Bei den Hochzeitstorten ist für mich die Abwechslung das Schönste. Es soll nie langweilig werden und immer wieder Neues geben. Je ausgefallender der Wunsch und je größer das Vertrauen in mich und meine Vorschläge sind, desto mehr Energie und Begeisterung steckt danach im fertig ausgearbeiteten Werk. Jede Torte ist einzigartig, ausgefallene Kreationen jedoch bereiten in der Herstellung am meisten Freude.

### Und Ihre eigene Hochzeitstorte?

Im Kopf besteht sie schon mit allen Details. Das Highlight wird die Präsentation. Und gemacht wird sie natürlich von meinem Vater, von dem ich das schöne Handwerk gelernt habe. Bitte nicht verraten, er weiß noch nichts davon!

Bilder: OctaviaplustKlaus Photo+Film, Andrea Seitz, Othmar Heidegger, Thomas Hammerschmid, Robert Stocker

CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**  
MAISON FONDÉE EN 1829



# Fürs Feste

Ein Fest ist immer ein besonderer Tag. Und wenn's ein Hochzeitsfest ist, erst recht. Die Kleidung, das Essen, die Getränke, die Dekoration, das Ambiente – alles hebt sich vom Alltag ab. Und das ist gut. So erhalten die Feste neben ihrer rituellen Bedeutung ihren persönlichen, ideellen Wert. Dieser Wert darf ganz nach dem Motto „Fürs Feste das Beste“ auch etwas kosten.

Nicht irgendein Champagner soll es zur Hochzeit sein. Nein. In der Krone ist es Champagner der Marke Bollinger. Warum Champagne Bollinger? Die interessante Antwort erfahren wir im Gespräch mit Katharina Wolf von KATE & KON Fine Wine and Fancy Food, mit der wir seit Jahren eine schöne Geschäftsbeziehung pflegen.

*Wie beschreiben Sie mit wenigen Worten KATE & KON?*

**Katharina Wolf:** KATE & KON steht für ein persönlich selektiertes Produktsortiment familiengeführter Weingüter und Produzenten gepaart mit einer individuellen Serviceleistung. Und so ist die KATE & KON-Philosophie auch einfach zusammenzufassen: Wir wollen Menschen über ein Produkt verbinden, das seit jeher dazu geschaffen ist, Menschen zusammenzubringen. Ein Produkt, dessen nobelste Aufgabe es bleibt, Genuss, Kultur, Ausgleich und Zufriedenheit in die Welt zu tragen – Wein hat den Friedensnobelpreis längst verdient.

*Was unterscheidet KATE & KON von der Vielzahl an Händlern von Weinen und Delikatessen?*

KATE & KON ist ein moderner Familienbetrieb mit über 40-jähriger Tradition. Wir sehen uns als Partner und nicht als Lieferant. Wir leben diese Partnerschaften mit unseren Kunden sowie unseren Produzenten sehr intensiv. Kompetenz und Erfahrung sind Werte, die uns ausmachen.

*Nach welchen Kriterien wählen Sie Ihre Produzenten aus?*

Qualität – Qualität – Qualität – kompromisslos.

*Wie kommen Sie zu diesen Produzenten?*

Wir beschäftigen uns sehr intensiv mit unseren Partnern und hören auf deren Empfehlungen. Generell sollte man immer mit offenen Augen und Ohren durch die Welt gehen und sich stets auf seinen Geschmack und seine Intuition verlassen. Zumindest machen wir es so.

# nur das Beste

*Wie lange dauert es vom Erstkontakt bis zur Aufnahme ins Sortiment?*

Das kann sich manchmal über Jahre entwickeln, und manchmal geht es ganz schnell. Das kommt auch sehr darauf an, welche Reputation und Geschichte der Produzent hat. Klar ist, dass wir uns nicht nach einmaligem Probieren entscheiden können. Es darf sich niemals um ein „One-Hit-Wonder“ handeln, zumindest ist das nicht das, was wir suchen.

*Wie war das bei Champagne Bollinger?*

Ein schier ewiger Prozess. Ein Traum, der sich nach neun Jahren harter Arbeit, ja fast schon Kampf, erfüllt hat. Die Partnerschaft zwischen KATE & KON und Champagne Bollinger ist, in einem konzernbeherrschten Markt wie dem der Champagne, eine logische Konsequenz, denn Bollinger ist ebenso wie KATE & KON ein Familienunternehmen. Wir sind beide einer Tradition verpflichtet. Kompromisslosigkeit gegenüber Werten wie Qualitätsbewusstsein, Familiensinn und Freundschaft ist die Basis dieser Zusammenarbeit und verbindet uns sehr. Die Identifikation unserer Kunden und Mitarbeiter ist einzigartig und nicht über Marketingaktionen entstanden, sondern schlichtweg über das Verständnis, dass wir es hier mit einem ganz besonderen Haus zu tun haben. „WE ARE BOLLI!“

*Was macht Champagne Bollinger einzigartig?*

Familie – Tradition – Handwerk – Top-Lagen und natürlich die Fässer, die von einem eigenen Fassbinder täglich gepflegt werden und die großen Weine von Champagne Bollinger perfekt reifen lassen.



**KATHARINA WOLF**  
Genussbotschafterin

*Champagne Bollinger La Grande Année, Special Cuvée und Rosé. Welchen trinken die Hochzeitsgäste am liebsten?*

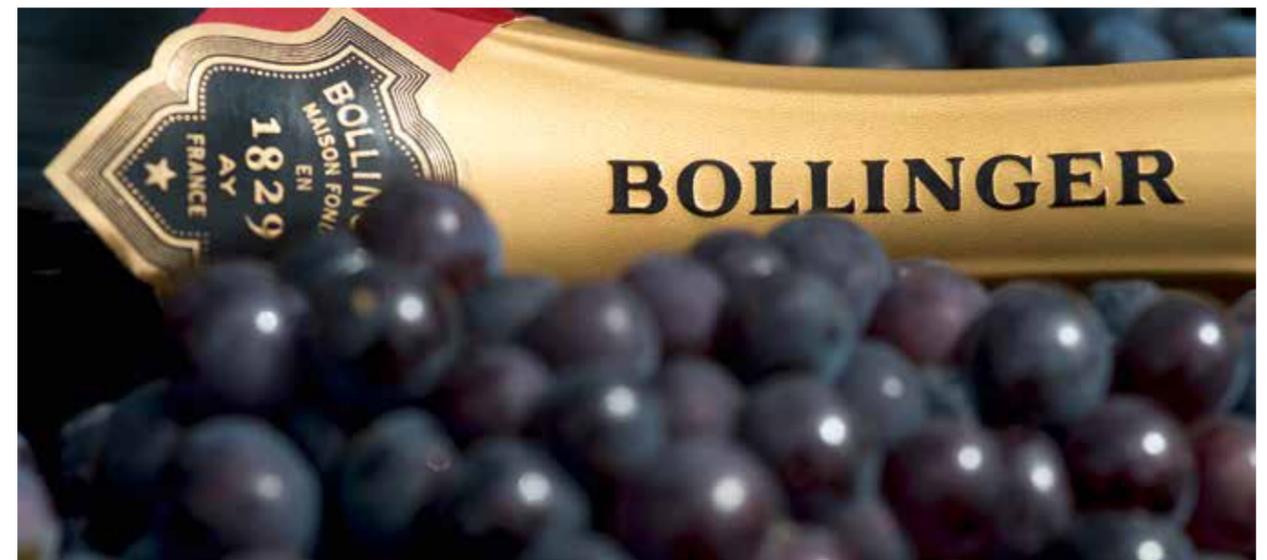
Das ist natürlich eine sehr schwere Frage ... Ich würde sagen, dass man bei einer Hochzeit passend zur Farbe der Liebe mit Rosé starten könnte und sich später zur Party auf den Special Cuvée stürzen sollte. Der La Grande Année wäre perfekt für die Paare, die auch im Menü eine prickelnde Begleitung suchen.

*Champagne La Côte aux Enfants? Was hat es mit diesem „Der Schein trügt“-Champagner auf sich?*

Das ist ein ganz besonderer Wein. Ein roter Stillwein. Ein Pinot noir von allerhöchster Qualität. Etwas, das Bollinger besonders auszeichnet, denn es gibt keinen vergleichbaren Stillwein in der Champagne, der auch noch Trinkspaß bereitet.

*Was vollendet den Champagner-Genuss?*

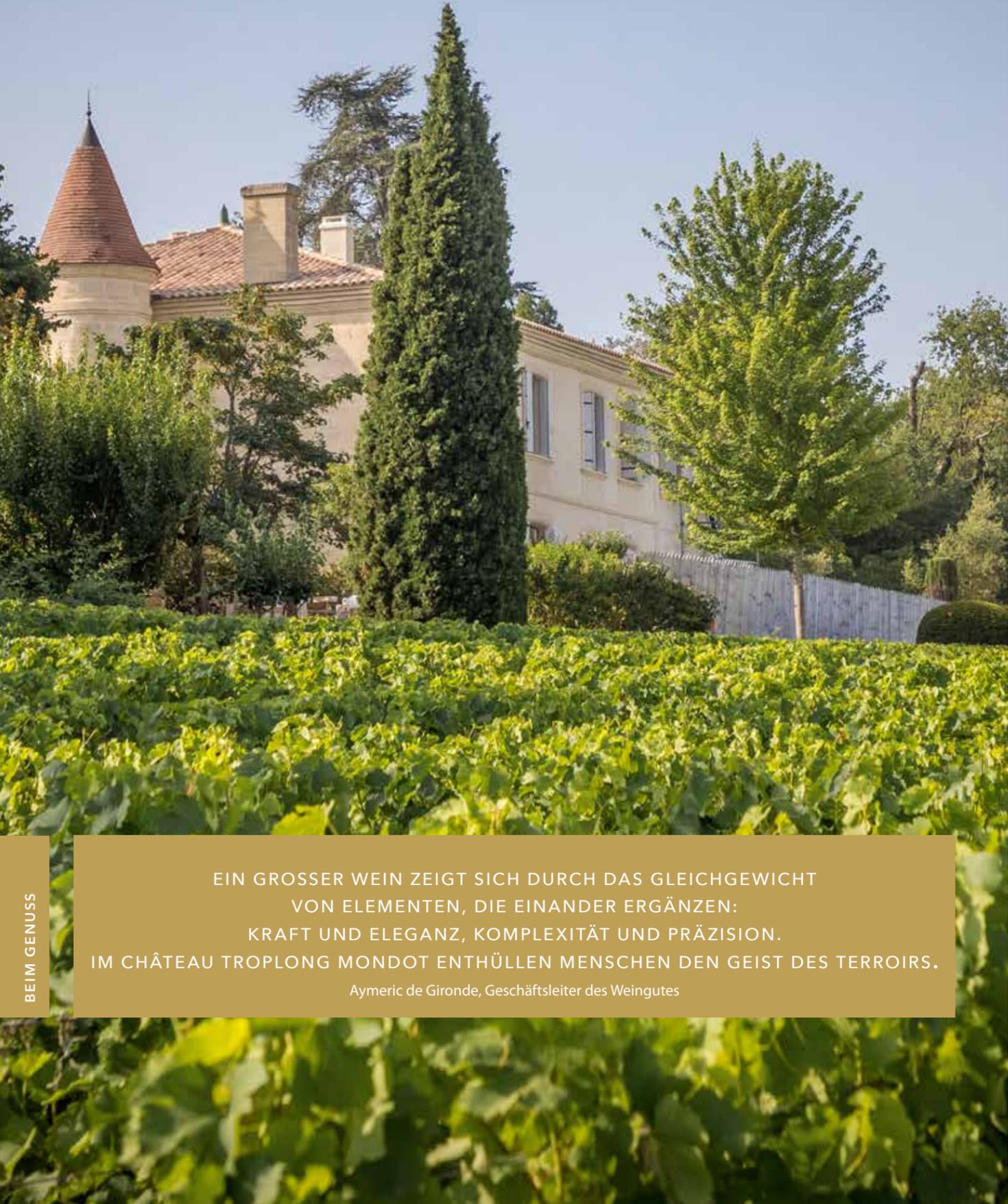
Ich zitiere Lily Bollinger: „Ich trinke Champagner, wenn ich froh bin, und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich davon, wenn ich allein bin; und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er nicht fehlen. Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit, und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken. Sonst aber rühre ich ihn nicht an, außer, wenn ich Durst habe.“



Bilder: KATE & KON, Eric Zeizola

# CHÂTEAU TROPLONG MONDOT

1<sup>ER</sup> GRAND CRU CLASSÉ



EIN GROSSER WEIN ZEIGT SICH DURCH DAS GLEICHGEWICHT  
VON ELEMENTEN, DIE EINANDER ERGÄNZEN:  
KRAFT UND ELEGANZ, KOMPLEXITÄT UND PRÄZISION.  
IM CHÂTEAU TROPLONG MONDOT ENTHÜLLEN MENSCHEN DEN GEIST DES TERROIRS.

Aymeric de Gironde, Geschäftsleiter des Weingutes

*Myriam Ruer ist gebürtige Kanadierin. Aufgewachsen in einer Familie, in der Kunst, Reisen, Gastronomie und französische Weine geschätzt werden, blieb sie diesen Passionen treu und absolvierte in Barcelona, London, Paris und Montreal an der HEC Business School ihre Ausbildung. Seit 2000 lebt Myriam Ruer in Bordeaux und hat an der Fakultät für Önologie die Diplome für Weinbau und Vinifikation sowie für professionelle Verkostungen erworben. Nach Jahren im Weinvertrieb und Weinhandel sowie in der Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit für die berufliche Ausbildung an der Weinfachhochschule ist sie seit 2011 in Château Troplong, Premier Grand Cru Classé in Saint-Émilion tätig. Von der Managerin für Gastronomie und Kommunikation avancierte sie nach dem Eigentümerwechsel 2017 zum Business Development Director und trägt die Botschaft der Exzellenz dieses unglaublichen Château in die Welt.*



**MYRIAM RUER**  
Business Development Director  
Château Troplong Mondot



Château Troplong Mondot, Premier Grand Cru Classé in Saint-Émilion, zeichnet sich durch Raffinesse, eine starke Weinidentität, einen perfekt kontrollierten Weinberg und eine tief verwurzelte Gastfreundschaft aus.

Auf dem höchsten Punkt (110 Meter Seehöhe) des berühmten Kalksteinplateaus von Saint-Émilion gelegen, befindet sich das 43 Hektar große Anwesen auf einem der beneidenswertesten und einzigartigen Terroirs des rechten Ufers, in idealer Lage und mit optimalen geologischen Bedingungen. Der Weinberg (85 % Merlot, 13 % Cabernet Sauvignon, 2 % Cabernet Franc) ist Teil eines Naturerbes, dessen Biodiversität langjährige Tradition hat. Das Ergebnis dieser perfekten Balance sind Weine, in denen sich die Reichtümer des Weingutes widerspiegeln und die einzigartige Identität zum Ausdruck bringen.

Die Geschichte von Troplong Mondot ist durch charismatische und sachkundige Persönlichkeiten geprägt, die das Weingut mit ihrer langfristigen Vision zu Spitzenleistungen geführt haben. Seit 2017 setzt Aymeric de Gironde mit Respekt für die Werte und den Geist des Weingutes neue Impulse. Mit Beharrlichkeit und Aufmerksamkeit tragen alle dazu bei, das hohe Ziel mit dem unvergleichlichen Gefühl der steten Perfektion zu erreichen.





*Im Volksmund heißt es: „Willst du gelten, mach dich selten.“ Der edelste Speisepilz der Welt, die Trüffel, scheint sich daran zu halten. Sie wächst nur an ganz bestimmten Orten und kann auch nur zu ganz bestimmten Zeiten geerntet werden. Dass Trüffel nicht gleich Trüffel ist, weiß Bettina Lenz nur allzu gut. Langjährige Erfahrung und höchste Präzision sind erforderlich, um die besten Trüffeln zu finden. Jährlich macht sich Bettina Lenz mit Hilfe von örtlichen Experten in Italien auf die Suche – und findet, was sie mit Stolz und Freude in ausgewählte Hotels liefert, zu denen auch die Krone zählt. Krone-Küchenchef Thorsten Kissau lässt die Delikatessen mit ebensolcher Freude und Ehrfurcht mit seiner Zubereitung zum vollendeten Geschmack werden. Bettina Lenz gibt uns einen interessanten Einblick in dieses vertrauensvolle „Business“, das alles andere als usual ist.*

# Die Königin der Pilze

## Die Trüffel

## ÜBER DIE TRÜFFELN

### HERKUNFT

Trüffeln gehören zur Pilzgattung der Tuber (Echte Trüffeln). Sie gehen eine Symbiose mit Bäumen ein und bilden ihre Samen und Früchte unterirdisch in Form von Knollen.

### VORKOMMEN

Trüffeln kommen vor allem in wärmebegünstigten Gebieten vor, leben bevorzugt mit Eichen und Haseln in Symbiose und wachsen je nach Art zu bestimmten Zeiten, sodass Trüffeln fast ganzjährig verfügbar sind.

### ARTEN

Zu den bekanntesten Trüffel-Arten zählen:

**Weißer Trüffel (auch Piemont- und Alba-Trüffel genannt):** Reifezeit von Oktober bis Dezember

**Bianchetto (Märztrüffel):** Reifezeit von Januar bis März

**Sommertrüffel (Scorzone):** Reifezeit von Mai bis November

**Burgundertrüffel (Tuber Uncinatum):** Reifezeit von September bis Januar

**Feine schwarze Trüffel (auch Perigord-Trüffel genannt):** Reifezeit von Mitte November bis Mitte März

Die edle, schwarze Trüffel ist dem ungenießbaren Stinktrüffel (Tuber Foetidum) sehr ähnlich. Es passiert immer wieder, dass bei der Lieferung ein „Exemplar“ dabei ist, das die ganze Kiste zum Stinken bringt. Deshalb muss bei der Annahme und Sichtung der Lieferung die Nase komplett frei sein. Für die Mitarbeiter von Pilz Lenz bedeutet das kein Parfum und auch kein Rauchen vor und während der Arbeit.

**Chinesische Trüffel:** Reifezeit von Oktober bis März

### LAGERUNG

Bei Pilz Lenz lagern die Trüffeln maximal 5 bis 6 Tage im Kühlhaus. Nach Lieferung/Verkauf werden die Trüffeln im Idealfall binnen einer Woche konsumiert, weil sie an Gewicht und vor allem an Geschmack verlieren.

### VERWENDUNG

Die weißen Trüffeln werden am besten frisch verwendet und über Risotto, Pasta oder Eiergerichte gehobelt. Die Köche experimentieren aber gerne und kochen mittlerweile auch die weißen Trüffeln ein – mit beeindruckenden Ergebnissen.

Die schwarzen Trüffeln, auch das schwarze Gold genannt, werden eingekocht und können bis zu einem Jahr später verwendet werden.

### WERT

Je nach Art, Lieferant und Land liegt der Richtwert bis zu 10.000 Euro pro Kilo.



**BETTINA LENZ**

Chefin – gemeinsam mit ihrem Bruder Alfred Lenz – der Pilz Lenz KG

**Ein Business, das auf Vertrauen basiert, bei dem es schnell gehen muss und die Frage nach der Qualität vor der Frage nach dem Preis steht.**

Es ist ein Samstagabend kurz vor Weihnachten: Um 22 Uhr läutet bei Bettina Lenz das Handy. Ihr Trüffel-Lieferant aus Umbrien ruft an: „Bettina, ich habe eine wunderschöne weiße Trüffel in der Größe von 350 g bis 400 g für dich. Brauchst du sie?“ Nun kommt Bewegung in ihren Abend. Telefonieren, organisieren und koordinieren. Küchenchef Thorsten Kissau und Johannes Pfefferkorn sind gerade nicht erreichbar. Souschef Daniel Biedenkopf weiß um die Rarität, Qualität und einmalige Chance Bescheid. In solchen Ausnahmesituationen bedarf es keiner Rückfragen und Rücksprachen. Zeit ist der alleinige und entscheidende Faktor. Ja, wir nehmen die Trüffel.

Wenig später, es ist Sonntagmorgen: Bettina Lenz sitzt im Auto und fährt über Innsbruck, Bozen und Florenz zu Paolo nach Umbrien. Seit 24 Jahren zählt Paolo zu ihren auserlesenen fünf Trüffel-Lieferanten aus Umbrien, Siena, Alba, Molise und Serbien. Die Trüffeln aus Serbien sind leicht deformiert. Alba-Trüffel sind um bis zu 2.000 Euro pro Kilo teurer. Ihre Präferenz sind die Trüffeln aus Siena und Umbrien, wenn auch der Preis nicht entscheidend ist. Viel entscheidender ist das Vertrauen. Denn alles passiert in einem

kurzen Telefonat. Wie schön ist die Trüffel? Wie rund ist die Trüffel? Wie geschmackvoll ist die Trüffel? Wann kannst du liefern? Wie nahe können wir an den 24. 12. herankommen? Frische zählt! Das sind die wichtigen Fragen, die über den Kauf entscheiden. Und dieser Kauf kann teuer sein. Das ganze Business basiert auf jahrzehntelangem Vertrauen – von Bettina Lenz zu ihren Lieferanten und umgekehrt und von Bettina Lenz zu ihren Kunden und umgekehrt. Vertrauen geben und Vertrauen schenken. „Das ist eine schöne Eigenschaft“, sagt die italophile Unternehmerin, die in Florenz studiert hat, Paolo nach der Übergabe ein frohes Fest wünscht und – wenn das Wetter mitspielt und die Straßen gut befahrbar sind – acht Stunden später mit dem „Schmuckstück“ in der Krone eintrifft.

Nicht immer nimmt Bettina Lenz diese Strapazen für eine einzige Trüffel auf sich. Im Wissen, dass ihre größte bisher in Empfang genommene Trüffel 550 g wog und solche großen Stücke sehr selten sind, versteht sich dieser Weg und Aufwand natürlich. Auch weiß sie es zu schätzen, dass sie sehr oft die Erste ist, die von ihren Lieferanten kontaktiert wird. Denn die Globalisierung heizt die Nachfrage an. Der Markt ist mittlerweile die ganze Welt. Die Preise, die über Auktionen erzielt werden, sind horrend. Und Flugzeuge sind die schnellen „Kuriere“. Eben: ein Business, alles andere als usual.

Bilder: Pilz Lenz/Arne Trautmann, Othmar Heidegger, Adobe Stock/wayfarerlife

**SCHÖN, RUND UND GESCHMACKVOLL SIND SIE, DIE ALBA-TRÜFFELN.**



# HEAD SPORTSWEAR THE BATTLE AWAITS



## DER LAUF DER KOLLEKTION

- Juli 2017**  
Kick-off-Meeting mit Designer, Produktmanager, Supply Chain Manager und Marketing für erste Ideen
- Oktober 2017**  
Kollektionskonzept, Designabstimmung und Prototyping-Phase
- Februar 2018 und fortsetzend**  
Designdefinition, Prüfung der Designs auf die technische Umsetzbarkeit und Entwicklung der Kollektion durch das Development Team
- April 2018**  
Fixierung der Kollektionsfarben durch Designer und Produktmanager
- August 2018**  
Abschluss der technischen Entwicklung und der Prototyping-Phase
- November 2018 und fortsetzend**  
Präsentation der Kollektion bei den Vertriebspartnern und Verkauf der Kollektion von den Vertriebspartnern an die Sportartikelhändler
- Juli 2019**  
Produktion der Kollektion
- Oktober 2019**  
Auslieferung der Kollektion



**ROMAN STEPEK**  
Geschäftsführer HEAD Sportswear

Im Volksmund heißt es: „Es gibt kein schlechtes Wetter, es gibt nur falsche Kleidung.“ Doch auch bei schönem Wetter kann die falsche Kleidung das Erlebnis trüben. Skifahrer, die bei strahlendem Sonnenschein genauso gerne auf der Piste sind wie bei eisiger Kälte, die den Schwung im Tiefschnee genauso exakt ansetzen wie beim Carven und Abfahrt für Abfahrt an ihrer Performance arbeiten, wissen, wovon sie sprechen. Die Anforderungen an eine perfekte Skisport-Bekleidung sind hoch: **atmungsaktiv, wind- und wetterfest, warm, funktionell, leicht und modisch soll das Outfit sein.** Der internationale Sportartikelhersteller HEAD mit Sitz im Vorarlberger Kennelbach und in Amsterdam vereint all diese Parameter in seinen Kollektionen. Roman Stepek, Geschäftsführer der HEAD Sportswear, gibt uns im Gespräch einen Einblick in das herausfordernde Business und verrät uns, welche HEAD-Sportswear die Krone-Eisbar-Mitarbeiter tragen.

Der Großvater war Maßschneider. Der Vater betrieb eine Textilfabrik in Wien. Und der Sohn Roman Stepek besuchte die Textilschule in Dornbirn. Sein Weg war vorgezeichnet und verlief doch anders: Nach seinem Praktikum in den USA war klar, dass der elterliche Betrieb in Wien nur eine Zwischenstation sein kann. Denn wer in der Textilbranche erfolgreich sein will, muss nach Asien gehen. Nach über zehn Jahren in Laos, fünf Jahren Bangladesch und vielen weiteren Jahren in Europa in Führungspositionen in der Sport- und Skibekleidungsindustrie sollte Schluss mit Textil sein. HEAD sah das nicht so und in Roman Stepek die ideale Persönlichkeit, die HEAD Sportswear wieder zur Premium-Marke zu führen. So kam es, dass sich unter seiner Führung ein neues, junges und siegeshungriges Team formierte, bereit, in die Schlacht zu ziehen und die Sportbekleidung ein wenig zu revolutionieren. Das Mindset spiegelt auch der neue Slogan der HEAD-Sportswear wider:

## THE BATTLE AWAITS

Für jede Herausforderung stellt HEAD performancestarke Funktionskleidung – im Ski in den vier Linien Ski, Rebels, Race und Legacy – bereit. Bis jedoch die neue Kollektion bereit zur Auslieferung an die Händler ist, bedarf es zweieinhalb Jahre zeitlich und inhaltlich strukturierter Arbeit – links skizziert am Beispiel der Kollektion Winter 2019/2020.

Die Kollektionen beruhen auf einem durchdachten Farbkonzept. Trendfarben spielen eine Rolle, aber immer unter dem Aspekt der Kombinationsmöglichkeiten mit Stücken aus den Vorkollektionen, damit das Outfit auch

durch Einzelteile „aufgepimpt“ werden kann. Auch dem Layering-System kommt eine große Bedeutung zu. Diesen schichtweisen Einsatz der HEAD-Bekleidungsstücke schätzen auch die Krone-Eisbar-Mitarbeiter. Mit der Kombination aus wasserabweisender Skijacke, leichter Isolationsjacke oder Daunenweste, Powerstretch-Shirt und 1st Layer sind sie bei jedem Wetter – Dezember-Schnee, Neujahrs-Kälte, Frühjahrs-Sonne und April-Launen – richtig gekleidet.

Wenn auch die Atmungsaktivität aller Stücke höchste Priorität hat und diese ohne Kunstfaser-Einsatz (noch) nicht möglich ist, legt Roman Stepek großen Wert auf eine „saubere“ Produktion. „Während meiner Asien-Zeit habe ich viel gesehen, was nicht gesehen werden sollte. Auch hören die Quellen der Nachvollziehbarkeit irgendwann auf. Wird das Abwasser gereinigt? Wird vernünftig entsorgt? Das sind Fragen, deren Antworten auf die Distanz nur sehr schwer oder gar nicht auf Wahrheit überprüft werden können. Was aber nachweisbar und für mich bei der Auswahl der Produktionspartner entscheidend ist, sind ordentliche Unterkünfte, gute Gehälter und vernünftige Arbeitszeiten für die Mitarbeiter der Textilfabriken“, sagt Roman Stepek.

Ein Vorzeige-Beispiel nachhaltiger Produktion ist die im Winter 2020/2021 in den Handel kommende neue Lindsey Vonn x Legacy Line, die nach der erfolgreichsten Skifahrerin aller Zeiten benannt ist und für welche die Olympiasiegerin natürlich als Marken-Botschafterin fungiert. Die Legacy Line besteht aus 7 hochwertigen Teilen im Stil der 70er-Jahre. Vom Design über die Materialien bis zur Produktion erfolgt alles in Italien.

Bilder: HEAD Sportswear, Andre Schönher, Luca Fasching



# DIE GESCHICHTE DES ALPINE LIFESTYLE

Die einen tragen Mode. Die anderen tragen Tracht. Menschen mit Charakter, Persönlichkeit und Stilbewusstsein tragen Luis Trenker. Sie entfalten und identifizieren sich mit dem Alpine Lifestyle, dem guten Leben in den Bergen. Gut essen, gut trinken, das Gipfelerlebnis genießen, ohne in die „Armut“ der Alltäglichkeit zu fallen. Davon erzählt die Marke Luis Trenker. Uns erzählt Michi Klemra, Botschafter des Alpine Lifestyle und Gründer des Modelabels Luis Trenker, seine Geschichte dazu.



**MICHI KLEMERA**

Botschafter des Alpine Lifestyle und Geschäftsführer der Luis T. GmbH



„Es war ein Wink von oben“, sagt Michi Klemra. 1994, vier Jahre nach Luis Trenkers Tod, ergab sich ein zufälliges Treffen mit Familie Trenker. Man kam auf die Schuh- und Bekleidungsbranche zu sprechen, die Michi Klemra als Vertriebsexperte von Schuhen und Bekleidung bis ins Detail kannte. Konzept, Produzent, Investor. Das waren die drei großen Schritte binnen kurzer Zeit, und 1995 war die Marke Luis Trenker geboren.

Damen- und Herren-Kollektionen. Luis Trenker-Suiten und -Chalets. Luis Trenker-Infarotkabinen und -Hotelkosmetik - über das hochwertige Sortiment an Körperpflegeprodukten im Badezimmer freuen sich die Krone-Gäste. Luis Trenker-Käse. 280 Stores in Deutschland, Österreich, der Schweiz und in Norditalien. Neun Luis Trenker-Shops. Ein Online-Shop. Und starke Partnerschaften mit den Marken Land Rover und Kässbohrer: ein Concept-Car des Defender, eine Sonderedition des Land Rover Sport und ein gebrandeter Pistenbully. Das ist der steile Aufstieg der starken Marke, die Spuren hinterlässt. Spuren fern vom Mainstream, Spuren zum und vom Anderen.

Das Andere, das ist diese ungezähmte Leidenschaft, diese ungebändigte Begeisterung für die Natur und das Alpine Lifestyle-Leben mit seiner Geschichte und Kultur, die in allem zum Ausdruck kommt. Dieses „Brennen“ für das Natürliche. Es zeigt sich in den Farben, in den Materialien und vor allem in der Nachhaltigkeit.

Produziert wird ausschließlich in Europa - und das vorwiegend mit natürlichen Materialien. Verarbeitet werden nur italienische Materialien, ausgewählt und gekauft bei den besten Produzenten im Piemont und in der Toskana. Für die Sommer-Kollektionen sind es vorwiegend Leinen und Baumwolle. Im Winter sind es Wolle, Loden, Walk und der typische Luis Trenker-Cord.

„Loden und Cord, das gehört zu Luis Trenker wie die Original Gletscherbrille“, sagt Michi Klemra. Die Originalität muss immer gegeben sein. Wie würde sich Luis Trenker heute kleiden? Diese Frage stellt sich der „Pionier“ des Alpine Lifestyle bei jedem Kollektionsstück, dessen Entstehen er von der ersten bis zur letzten Minute im Auge behält. Auch unter Berücksichtigung von Trends muss es immer der Natur nahe sein. Naturtöne, Naturfärbungen, Naturmaterialien und das Wichtigste: immer die Sportlichkeit betonend. Die neue Verwirklichung des Luis Trenker-Stils von damals.



Bilder: Luis Trenker

# Wohnkultur in komfortablen Zimmern und Suiten



## EINZELZIMMER ETWA 19 M<sup>2</sup>

- Stilvoll möbliert mit Grand Lit
- Marmor-Badezimmer mit Waschtisch, Toilette

## DOPPELZIMMER ETWA 25 M<sup>2</sup>

- Badezimmer mit 2 Waschtischen
- Toilette separat

Alle Zimmer und Suiten verfügen über Telefon, DVD-Player, High-Definition-TV, Minibar, Safe und WLAN.

## DOPPELZIMMER ETWA 28 M<sup>2</sup>

- Komfortabel ausgestattet mit gemütlicher Sitzzecke
- Luxuriöses Badezimmer mit Badewanne und 2 Waschtischen
- Toilette separat

## JUNIOR SUITE ETWA 45 M<sup>2</sup>

- Eleganter Wohn- und Schlafbereich, durch eine Schiebetür getrennt
- Komfortable Sitzzecke mit Kachelofen
- Marmor-Badezimmer mit Sternenhimmel, Badewanne, Dusche und 2 Waschtischen
- Toilette separat

## ROMANTIK SUITE ETWA 65 M<sup>2</sup>, 2 SEPARATE RÄUME

- Exklusives Wohnzimmer mit gemütlicher Sitzzecke und Kachelofen
- Behagliches Schlafzimmer
- Balkon, großzügige Garderobe
- Luxuriöses Badezimmer mit Badewanne, Dusche, 2 Waschtischen und Schminktisch
- Toilette separat

# Ruhe und Geborgenheit



Bilder: Die Krone von Lech, Gudrun Kaiser



IM KRONE-WASSERSCHLÖSSL UND IM KRONE-SPA & BEAUTY ENTFÜHREN SANFTE KLÄNGE, BETÖRENDE DÜFTE UND EIN HAUCH VON LUXUS INS REICH DER SINNE.

# Krone-Sommer

25.06. BIS 27.09.2020

**ab € 140,-** pro Person/Tag mit einer Ersparnis von bis zu € 44,- pro Person/Tag



## INFORMATIONEN

**An- und Abreise**  
Ihre gebuchte Wohneinheit ist ab 15 Uhr für Sie reserviert und steht Ihnen am Abreisetag bis 11 Uhr zur Verfügung. Für eine frühe An- und späte Abreise steht Ihnen ein Umkleideraum zur Verfügung.

**Restaurants**  
Bitte tragen Sie mit eleganter Kleidung zur gepflegten Atmosphäre in unseren Restaurants bei. Die Halbpension kann auf Vorbestellung wahlweise zu Mittag oder am Abend desselben Tages konsumiert werden. Ein Arrangement-Wechsel während des Aufenthaltes sowie eine Rückerstattung von nicht in Anspruch genommenen Hotelleistungen oder Mahlzeiten ist nicht möglich. Für Raucher steht unsere Lounge bei der Hotelbar zur Verfügung. Bitte nehmen Sie in unsere Restaurants keine Haustiere mit.

**Bezahlung**  
Gerne können Sie die Rechnung mit Bargeld, Fremdwährung, VISA-, Master- oder Bankomatkarte begleichen. Bitte haben Sie Verständnis, dass Nicht-Hotelleistungen bei Bezahlung mit Kreditkarte um 3 % erhöht werden. Für Anzahlungen und Vorauszahlungen verwenden Sie bitte folgende Bankverbindung: Raiffeisenbank Lech, IBAN AT53 3744 9000 0001 1072, BIC RVVGAT2B449

**Aufzahlung**  
Zimmerservice: € 15,- pro Service  
Garagenplatz: € 5,- pro Tag  
Haustiere: € 15,- pro Tag ohne Futter

**Storno**  
Bei Stornierung bis 30 Tage vor Anreise werden 30 % des Zimmerpreises verrechnet, bis 14 Tage vor Anreise 50 %, bis 7 Tage vor Anreise 70 % und in der letzten Woche sowie bei verfrühter Abreise 100 % vom gesamten Tages- bzw. Arrangement-Preis. Im Übrigen gelten die Österreichischen Hotelvertragsbedingungen (ÖHVB).

## KRONE-ARRANGEMENTS ZUM SPEZIALPREIS

Alle Preise in Euro pro Person und Anzahl der angeführten Tage/ Nächte inklusive Krone-Annehmlichkeiten, Steuern und Abgaben, exklusive Ortstaxe € 2,40 pro Person und Tag		Einzel- zimmer etwa 19 m <sup>2</sup>	Doppel- zimmer etwa 25–28 m <sup>2</sup>	Junior Suite etwa 45 m <sup>2</sup>	Romantik Suite etwa 65 m <sup>2</sup>
<b>SOMMERKÖNIG</b> zwischen 25.06. und 27.09.2020	7 Tage	980,-	980,-	1.253,-	1.575,-
<b>KURZFÜRST</b> zwischen 25.06. und 27.09.2020	4 Tage	560,-	560,-	716,-	900,-
<b>GENUSSKAISER</b> mit 1 Gourmet-Abendmenü und 1 Treatment (30 Min.) zwischen 25.06. und 27.09.2020	2 Tage	338,-	338,-	416,-	508,-
<b>GOLFGENUSS</b> mit 2 Greenfees zwischen 25.06. und 27.09.2020	2 Tage	420,-	420,-	498,-	590,-
<b>PLATZREIFE</b> mit 12 Trainingseinheiten zwischen 25.06. und 27.09.2020	7 Tage	1.470,-	1.470,-	1.743,-	2.065,-
<b>ARLBERG CLASSIC CAR RALLY</b> 25.06.–29.06.2020	4 Tage	560,-	560,-	716,-	900,-
<b>MEDICINICUM LECH</b> 08.07.–12.07.2020	4 Tage	560,-	560,-	716,-	900,-
<b>LECH CLASSIC FESTIVAL</b> 02.08.–08.08.2020	6 Tage	840,-	840,-	1.074,-	1.350,-
<b>VESPA TREFFEN</b> 26.08.–30.08.2020	4 Tage	560,-	560,-	716,-	900,-
<b>PHILOSOPHICUM LECH</b> 22.09.–27.09.2020	5 Tage	700,-	700,-	895,-	1.125,-

## KRONE-ANNEHMLICHKEITEN

### In allen Krone-Arrangements und Tagespreisen inkludiert:

- Krone-Willkommensgruß in Ihrem Zimmer
- **Buffet-Frühstück** bis 10 Uhr, anschließend zeitlich unbegrenztes, serviertes Frühstück, am Sonntag mit prickelndem **Champagner**
- **4-Gang-Gourmet-Abendmenü** mit Wahlmöglichkeit im Rahmen der Halbpension
- **Salate und Käse** täglich vom Buffet
- Vegetarische, kalorienreduzierte, gluten- und laktosefreie Menüs auf Wunsch
- **Fondue-Abend auf der Göldebodenalpe** im Rahmen der Halbpension (witterungsabhängig)
- **Gourmet-Mittagessen auf der Sonnen-Terrasse** gegen Aufpreis und Reservierung
- Kommentierte **Weinverkostung** im Weinkeller (gegen Gebühr)
- **Krone-Badetasche** mit Bademänteln, Badetüchern und Badeschuhen
- Sinnesfreuden im 1.200 m<sup>2</sup> großen „**Wasserschloß**“ mit Panorama-Innenpool, Außen-Whirlpool, Fuß-Wechselbad, Lecher Stubensauna, Vital-Sauna, Kräuter-Aroma-Dampfbad, Türkischem Dampfbad, Infrarotkabine, Tepidarium, Solarium, Fitnessraum, Ruheraum, Tee- und Vitamin-Lounge (Kosmetik, Massagen, Physiotherapie und Spezial-Behandlungen gegen Gebühr)
- **WLAN** im gesamten Hotel
- **Kinderspielzimmer** ohne Betreuung, Krone-**Heimkino**
- **Geführte Wanderungen** in den Lecher Bergen
- Spaß und Stimmung am Wochenende ab 22 Uhr im **K.Club**

## KRONE-TAGESPREISE

Alle Preise in Euro pro Person und Tag inklusive Krone-Annehmlichkeiten, Steuern und Abgaben, exklusive Ortstaxe € 2,40 pro Person und Tag	Einzel- zimmer etwa 19 m <sup>2</sup>	Doppel- zimmer etwa 25 m <sup>2</sup>	Doppel- zimmer etwa 28 m <sup>2</sup>	Junior Suite etwa 45 m <sup>2</sup>	Romantik Suite etwa 65 m <sup>2</sup>
mit Frühstück	140,-	112,-	140,-	179,-	225,-
mit Halbpension	184,-	156,-	184,-	223,-	269,-
<b>Spezialpreis mit Halbpension bei einem Aufenthalt ab 4 Nächten</b>	<b>140,-</b>	<b>140,-</b>	<b>140,-</b>	<b>179,-</b>	<b>225,-</b>

Zusatzbetten: Für Kinder bis 3 Jahre ist die Übernachtung im Zimmer der Eltern ohne Mahlzeit frei. Von 3 bis 6 Jahre beträgt die Ermäßigung vom Tagespreis 60 %, von 6 bis 14 Jahre 50 %, ab 14 Jahre 30 % – jeweils im Zimmer der Eltern inklusive Halbpension.

Mit Erscheinen dieses Magazins verlieren alle vorangegangenen Preisangaben ihre Gültigkeit. Änderungen und Irrtümer sind vorbehalten. Bilder: Rückseite Christof Lackner, Georg Schnell, Heidegger Fotografie

## Lech Card

€ 23,- p. P. für 2 Tage/€ 36,- p. P. für 3 bis 7 Tage, Kinder bis 14 Jahre gratis

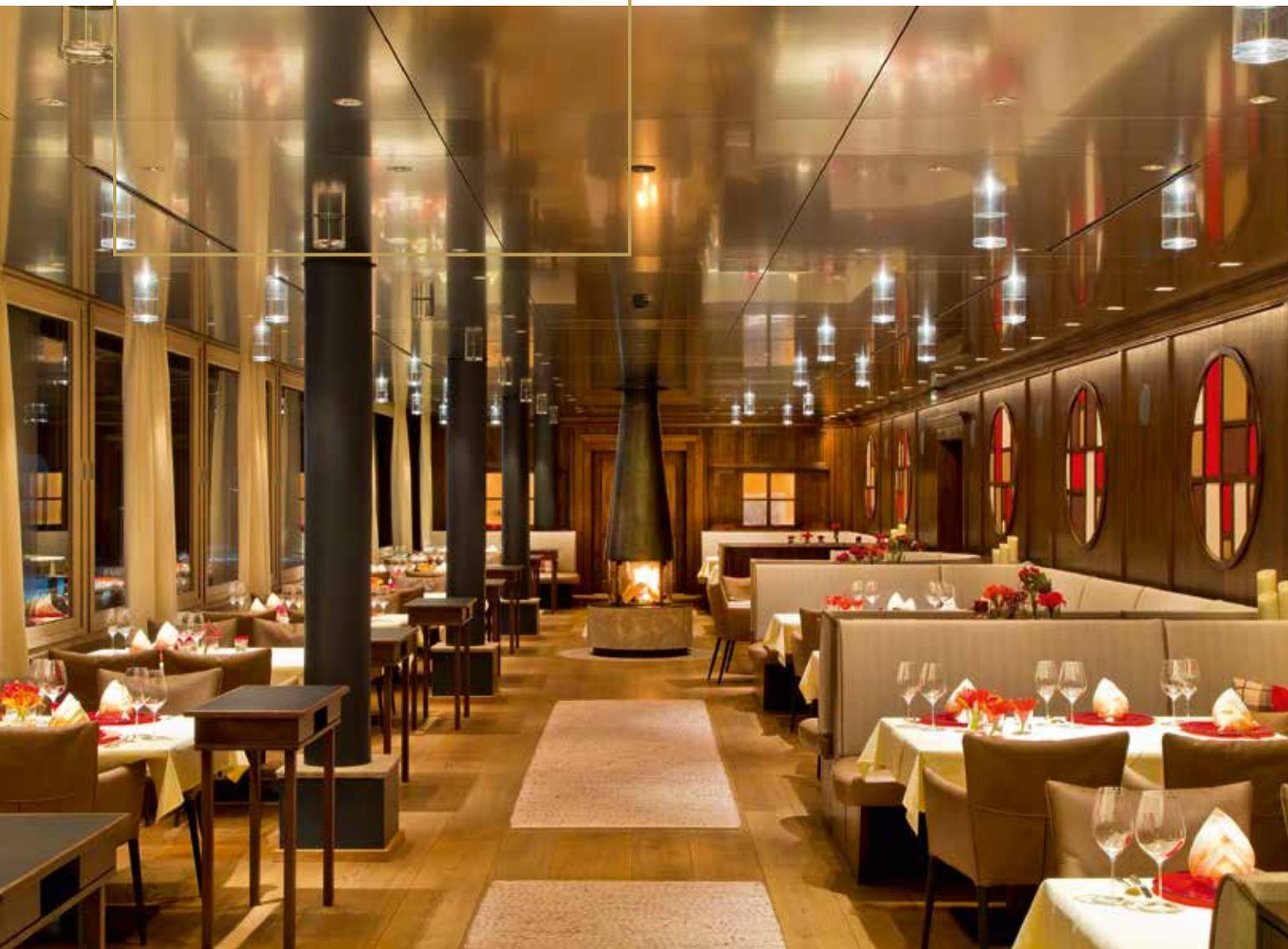
### Inkludierte Leistungen:

- Freie Fahrt mit den Sommerbergbahnen
- Freie Fahrt mit dem Ortsbus Lech
- Mautgebühr fürs Naturjuwel Zugertal
- Geführte Themen-Wanderungen
- Eintritt ins Waldschwimmbad Lech
- Eintritt in die Museen Huber-Hus und Walsermuseum
- Bücherei Lech
- Ferien-Abenteuerprogramm für Kinder

Änderungen vorbehalten.



DIE KRÖNUNG  
IHRER FERIEN



Romantik Hotel

*Die Krone von Lech*

★★★★★

Romantik Hotel „Die Krone von Lech“  
Familie Pfefferkorn  
Dorf 13 · 6764 Lech am Arlberg · Österreich  
Telefon: +43 5583 2551 · Telefax: +43 5583 255181  
email@kronelech.at · www.kronelech.at