

Kulinarische Sternstunden für den Arlberg: Der Guide Michelin zeichnete gleich zwei Betriebe des Weltgourmetdorfs mit jeweils zwei seiner begehrten Sterne aus.

Am 21. Januar 2025 kam es zu kulinarischen Sternstunden für den Arlberg: Die neuen Michelin-Sterne wurden verliehen, und Lech Zürs konnte erneut seine Position als kulinarisches Highlight der Alpen unter Beweis stellen.

Die feierliche Verleihung fand im renommierten Hangar-7 in Salzburg statt. Hier präsentierte der Guide Michelin seine neue Restaurantauswahl für Österreich und setzte damit ein besonderes Zeichen für die österreichische Gastronomieszene. Insgesamt wurden an diesem Abend 82 Sterne-Restaurants im Land ausgezeichnet. Damit kehrte der international anerkannte Gourmetführer nach 16 Jahren Pause wieder nach Österreich zurück.

Gleich zwei Betriebe aus Lech Zürs am Arlberg wurden mit jeweils **zwei Sternen** für ihre kulinarischen Meisterleistungen belohnt:

- **Rote Wand Chef's Table**
- **Griggeler Stuba, Hotel Burg Vital**

Der **Michelin Young Chef Award** ging dabei ebenso an den Arlberg.

Julian Stieger, Küchenchef im Restaurant Rote Wand Chef's Table, kann in seinen jungen Jahren mit seinem Konzept einen beachtlichen Erfolg feiern.

Ein Michelin-Stern gilt weltweit als eine der höchsten Auszeichnungen in der Gastronomie. Er steht für exzellente Qualität, kreative Kochkunst und höchste Konsistenz und bringt den ausgezeichneten Restaurants internationales Prestige sowie gesteigerte Gästezahlen.

In Lech Zürs, einer wahren Gourmet-Destination, ist dieser Anspruch an Exzellenz bereits fest verankert. Mit der weltweit höchsten Dichte an Haubenlokalen im Verhältnis zur Einwohnerzahl hat sich die kleine Gemeinde am Fuße des Arlberg als Gourmet-Hotspot etabliert, ebenso wie mit hochkarätigen, kulinarischen Events, wie Arlberg Weinberg oder auch Der köstliche Ring. Alpine Tradition trifft hier auf moderne Kochkünste, und seine internationalen Gäste erleben eine beeindruckende Vielfalt an Spitzenrestaurants, lokalen Schmankerln und heimischen Kreationen, die mit ihrer Kreativität und Liebe zur Regionalität Maßstäbe setzen.

Ausgezeichnet von Falstaff und Vöslauer als „Weltgourmetdorf“, ist Lech Zürs der perfekte Ort für Genießer:innen, die auf der Suche nach unvergesslichen Geschmackserlebnissen sind.

„Die Leistung unserer Betriebe und ihre Leidenschaft für das Gastgeben erfüllen mich mit Stolz und Dankbarkeit. Es war mir eine große Freude bei der Ehrung dabei gewesen zu sein und mitzuerleben, wie unser Tourismusstandort erneut durch Exzellenz und Innovationsgeist hervorsteicht. Im Namen der Lech Zürs Tourismus gratuliere ich allen Ausgezeichneten von Herzen.“ – Hermann Fercher, Tourismusdirektor Lech Zürs.

Weitere Infos: <https://www.lechzuers.com/de/gastronomie/guide-michelin-restaurants>

PRIVATE LUXURY MOMENTS.

Mehr Raum, mehr Zeit.



Kontakt für Rückfragen:

Lech Zürs Tourismus

Julia Fenneberg, MBA

Leitung Presse, Kommunikation & Social Media

E-Mail: presse@lechzuers.com

Telefon: +43 5583 2161 529

www.lechzuers.com