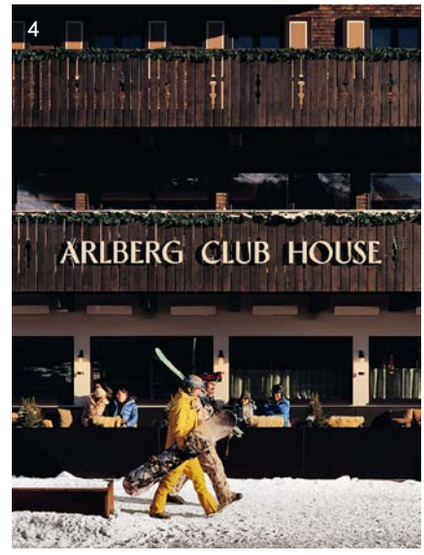
Diese Szenerie würde man erst mal nicht in einem österreichischen Skiort vermuten. Hängeleuchte von Villari, Sitzbank bezogen mit „Foam" von Kirkby Design

Gute Stube

Das Arlberg Club House in Lech startet in seine zweite Saison. Hier werden Genuss, Lebensfreude und alpiner Lifestyle auf eine ganz neue Art zelebriert

Text: ANNE GELPKE



1 Der französische Klassiker Hummer Thermidor ist eine feste Größe auf der Menükarte. **2** Rezeption mit Travertin-Regal, Fronten aus Eichenholz und einer Wandbespannung aus „Kenai" von Delcourt Textiles. **3** Mondän und dörflich zugleich – das macht den besonderen Charme von Lech aus. **4** Zentrale Lage: Die Adresse des ehemaligen Tourismusbüros lautet Dorf 2. Auf der gegenüberliegenden Straßenseite liegt das Fünf-Sterne-Hotel Das Arlberg, das Patrick und Benny von dessen Eltern übernommen haben. **5** Alpiner Bistro-Chic, getragen von einem warmen Kolorit im Restaurant

Fotos: Robert Rieger

Blinis mit Kaviar, Thunfisch Tagliata, Hummer Thermidor oder eine Pizza Fiorenza mit Pistazien und Mortadella – die Speisekarte des Restaurants im Arlberg Club House bringt Lieblingsgerichte der mediterranen Bistroküche zusammen. Wobei *zusammen* das richtige Stichwort ist. Sharing lautet nämlich das oberste Genussgebot im ACH. Und das heißt: Man muss sich gar nicht entscheiden, sondern kann/darf/sollte von jedem Tellerchen am Tisch probieren. Damit ist auch schon das Wichtigste über das Konzept gesagt, mit dem sich die beiden Gastgeber Benjamin Schneider und Patrick Krummenacher um das ehemalige Fremdenverkehrsbüro von Lech beworben haben. „Wir wollten einen lebendigen, zugleich modernen Treffpunkt schaffen, wo man mit Familie und Freunden ganz unkompliziert die schönen Seiten des Lebens genießen kann", erklärt Patrick. Der Gemeinderat war schnell von dem Vorhaben zu überzeugen. Und so blieben sportliche acht Monate, in denen sich das ehemalige Bürogebäude in das pulsierende Arlberg Club House mit Restaurant im Erdgeschoss, dem Nachtclub Margo's im Untergeschoss und einem Concept-Store im ersten Stock verwandelte. Partner in Crime bei dieser fast schon sinn-

1 Im ersten Stock befindet sich der Concept-Store mit einer fein kuratierten Auswahl an Mode und Accessoires. Auch hier ist es den Hausherren wichtig, sich abseits des Mainstreams zu bewegen. **2** Restaurantbar mit einer Verkleidung aus gefrästem Aluminium und Eichenholz. Hängeleuchte von Villari. **3** Sharing is caring – das Food-Konzept animiert zum Teilen. **4** Paloma, Hot Lemongrass Margarita oder Caviar Martini? Auch beim Aperitif lohnt es sich, verschiedene auszuprobieren. Man muss ja nicht teilen. **5** Patrick Krummenacher, einer der beiden Erfinder des Arlberg Club House

bildlichen Metamorphose – wo früher Pistenpläne über den Thresen gereicht wurden, sind es heute Royal Bitch oder Porn Star Martini – war das Innenarchitekturbüro Bernd Gruber Kitzbühel. „Patrick und Benny haben sich im Vorfeld sehr viele Gedanken gemacht, sie hatten konkrete Vorstellungen hinsichtlich des Designs – das machte den Abstimmungsprozess für uns einfacher", erinnert sich Matthias Raggl, Projektleiter bei Gruber. „Dennoch mussten in kürzester Zeit viele Entscheidungen getroffen werden. Wir waren eigentlich ständig im Austausch."

Für die Innenarchitekten war vor allem der Verlauf der Stockwerke mit ihren unterschiedlichen Funktionen eine Herausforderung, aber das Arlberg Club House wurde plangemäß im Dezember 2024 eröffnet und bereits nach dem Silvesterabend war klar: Die Vision der beiden Gastgeber geht auf. Am 8. Dezember 2025 startet nun die zweite Saison mit einem Member's Only Floor: eine Etage, in der es neben einer Kaminlounge einen Bereich mit Billardtisch, Flipper und einer Dartscheibe gibt, der nur Mitgliedern des ACH zur Verfügung steht. Auch bei der Buchung genießen sie bestimmte Vorteile. In allen anderen Bereichen sind grundsätzlich auch Nichtmitglieder sehr herzlich willkommen. Und sagen wir mal so: Wer nicht hingeht, ist selbst schuld. | ***Info:*** *www.arlbergclubhouse.com, www.bernd-gruber.at*