



## Viel Lech. Viel Geschichte.
## Und eine neue Generation.

**Mit dem neuen Kristberg hat sich auch die Kulinarik des Hauses weiterentwickelt. Im Salon Lech und im Scotch Club 1966 trifft die gastronomische Geschichte der Familie Zimmermann auf eine neue Generation rund um Küchenchef Dominik Schmid. Es geht um alpine Küche, internationale Erfahrung und vor allem um eines: gutes Essen an Orten, an denen man gerne bleibt.**

**Was sucht ein Gast, der heute nach Lech kommt?**
Vielleicht ist die Antwort einfacher, als man denkt. Er sucht die Berge und den Winter, aber auch jene Mischung, die Lech seit Jahrzehnten ausmacht: Internationalität, ohne den Bezug zum Ort zu verlieren. Qualität, die selbstverständlich wirkt. Und eine Küche, die zur Destination passt.

Im Kristberg übersetzt sich das in eine zeitgemäße alpine und österreichische Küche, regional verwurzelt und international inspiriert. Gute Produkte, präzises Handwerk, bekannte Geschmäcker und genügend Freiheit, sie ins Heute zu holen.
Hoher Anspruch, wenig Attitüde.

Diese Haltung zieht sich durch beide Restaurants des Hauses. Salon Lech und Scotch Club 1966 teilen eine kulinarische DNA, inszenieren sie aber auf unterschiedliche Weise. Dazu kommen zwei Bars mit ebenso unterschiedlichen Aufgaben: Aperitivo, Spritz und Tagesbar im Salon Lech; klassische Cocktails und späteres Nachtleben im Scotch Club.So wird Gastronomie zu einem wesentlichen Teil dessen, was im Kristberg passiert – vom Kaffee am Nachmittag über das Abendessen bis zum letzten Drink weit nach Mitternacht.

Eine kulinarische Geschichte, die weit vor dem neuen Kristberg beginnt
Dass Essen im Kristberg mehr ist als eine notwendige Hotelleistung, hat mit der Geschichte der Familie Zimmermann zu tun.

Schon Egon Zimmermann, Weltmeister, Olympiasieger und später Gründer des Kristberg, hatte vor seiner großen Skikarriere Koch gelernt. Seine Ausbildung führte ihn auch nach Paris. Bevor der Sport sein Leben bestimmte, stand also zunächst die Küche.Sein Bruder Karlheinz Zimmermann führte diese gastronomische Geschichte weiter. Rund 40 Jahre lang prägte er den Gasthof Alpenblick in Zug bei Lech und war gleichzeitig über drei Jahrzehnte als Caterer in der Formel 1 unterwegs.

Wirtshaus in Zug und Rennstrecken rund um die Welt – zwei Welten, aus denen sich über Jahrzehnte eine sehr eigene Vorstellung von Gastlichkeit entwickelte.
Dazu gehört auch Sabine Lukan, über Jahrzehnte Küchenchefin des Alpenblick. Ihr Wissen und viele Rezepte aus dieser Zeit sind bis heute Teil der kulinarischen Erinnerung des Hauses. Und dabei muss nicht alles neu erfunden werden.
Manche Gerichte werden heute weitergedacht und leichter oder zeitgemäßer interpretiert. Andere verändern sich über Jahrzehnte überhaupt nicht – weil es dafür schlicht keinen Grund gibt.

Auf den neuen Karten wird diese Geschichte konkret. Im Scotch Club findet sich etwa die Gänseleber „Alpenblick", ebenso die geröstete Kalbsleber à la Sabine. Im Salon Lech tauchen die hausgemachte Weißwurst „Alpenblick" sowie Apfel- und Topfenstrudel à la Alpenblick auf. Das kulinarische Erbe wird damit nicht zum Konzept erklärt. Es steht einfach auf der Karte.

*„Nicht jedes gute Gericht braucht eine neue Interpretation. Manchmal besteht die Kunst darin, zu wissen, was man besser in Ruhe lässt."*
Karlheinz Zimmermann

**Ein Wechsel – und der richtige Moment für den nächsten Schritt**
Die neue Saison markiert gleichzeitig einen Generationenwechsel in der Küche. Michael Haslinger hat die Kulinarik des Kristberg 13 Jahre lang begleitet und geprägt. Er führte die Küche des alten Hauses und ging auch den großen Schritt in den Neubau mit. Nun zieht es ihn zurück in seine niederösterreichische Heimat; nach vielen Jahren verabschiedet er sich damit auch aus der Saisongastronomie.
Für die Familie Zimmermann ist das ein Abschied mit viel Dankbarkeit – und gleichzeitig der Moment, die kulinarische Entwicklung des neuen Hauses weiterzuführen.

Mit Dominik Schmid kommt dafür ein Küchenchef nach Lech, dessen bisheriger Weg bemerkenswert konsequent durch einige der besten Küchen Europas führte.
Nach seiner Ausbildung arbeitete Schmid bei Mosimann's Fine Dining Club in London, anschließend im Restaurant Gordon Ramsay. Es folgten Stationen im Vendôme in Bensberg und erneut bei Gordon Ramsay, danach im legendären Oud Sluis in den Niederlanden. Von 2014 bis 2019 war er Sous-Chef im Werneckhof by Geisel in München, bevor er als Geschäftsführer und Küchenchef des Staudenwirts auch die andere Seite der Gastronomie kennenlernte: das eigene Wirtshaus.

Lech ist für ihn ebenfalls kein Neuland. 2022/23 arbeitete er bereits als Sous-Chef im Gasthof Rote Wand in Zug. Danach ging es zurück nach München – als Küchenchef zu Tohru Nakamura in die Schreiberei. Im Juni 2025 erreichte das Restaurant unter der Leitung von Nakamura und Schmid die Höchstwertung von drei Michelin-Sternen. Vom gastronomischen Olymp führt sein Weg nun zurück an den Arlberg.
Nicht, um in Lech ein Münchner Drei-Sterne-Restaurant nachzubauen. Eher im Gegenteil.

Schmid stammt selbst aus einer Metzger- und Wirtshausfamilie. Im Kristberg trifft seine Erfahrung aus der europäischen Spitzengastronomie auf etwas, das ihm von klein auf vertraut ist: Wirtshaus, Produkt, Handwerk und Gerichte, die nicht erklärt werden müssen, um gut zu sein.

**Erfahrung weitergeben, ohne die Vergangenheit zu kopieren**
Dabei kommt Dominik Schmid nicht in eine Küche, die bei null beginnt.
Mit Karlheinz Zimmermann und Sabine Lukan ist viel Wissen aus der Geschichte des Alpenblick weiterhin greifbar. Dominik bringt eine neue Perspektive hinzu.
Genau darin liegt eine interessante Konstellation: Eine neue Generation übernimmt nicht einfach alte Rezepte – und sie radiert sie genauso wenig aus. Sie entscheidet, was bleibt, was sich verändern darf und was neu dazukommt.

Mit Dominiks Bruder Stefan Schmid entsteht noch eine zweite Verbindung.
Als Chefpatissier sowie Haus- und Hofbäcker des Kristberg soll er Brot, Gebäck und Dessert künftig einen deutlich größeren Stellenwert geben. Hausgebackenes Brot mit Alpenkräuteraufstrich und Griebenschmalz eröffnet beispielsweise das Sharing-Menü des Salon Lech. Am Ende des Abends steht dort kein klassischer einzelner Dessertgang, sondern ein Dessertbuffet mit unter anderem Grießflammerie, Malakoff, Sachertorte à la Kristberg und Apfelstrudel à la Alpenblick. Brot und Patisserie werden damit nicht Beilage und Nachsatz, sondern Anfang und Ende eines Abends.

Im Scotch Club wird um 18 und um 20 Uhr gegessen. Danach verschiebt sich der Mittelpunkt langsam vom Tisch zur Bar. Die klassische Cocktailbar wird voller, die Musik wichtiger und gegen 22.30 Uhr kann aus Dinner Nachtleben werden.
Drink · Dine · Dance beschreibt das ziemlich genau. Formel-1-Helme und Bilder aus der Geschichte der Familie gehören ebenso zum Raum wie die etwas verspieltere Welt von Fast Cars & Beautiful Ladies. Ein Resident-DJ begleitet die Abende regelmäßig und sorgt dafür, dass der Wechsel vom Restaurant zur Bar nicht wie ein Programmwechsel wirkt, sondern einfach passiert.

Man kann nach dem Dessert gehen.
Man muss aber nicht.

**Salon Lech**
***Meet · Share · Inspire***

Der Salon Lech nimmt sich mehr Zeit.
Tagsüber ist er Frühstücksort, Lunchrestaurant, Lounge und Bar. Aperitivo und Spritz gehören hier genauso selbstverständlich dazu wie ein später Lunch oder ein Kaffee am Nachmittag.

Abends verändert sich der Salon, ohne seine entspannte Atmosphäre zu verlieren. Es gibt keine zwei Seatings und keine fixe Essenszeit. Die Open Kitchen ist Teil des Raums, gekocht wird eine alpine Küche, die zum Teilen gedacht ist. Hausgebackenes Brot, Arlberger Schinken und Käse, Kaspressknödel oder Carpaccio vom gesurten Schwein können gemeinsam in die Mitte des Tisches kommen. Danach etwa Almsaibling mit Gerstengraupen und Kristberg-Kimchi, Rinderbacke mit Topfenspätzle oder Zürcher Geschnetzeltes für mehrere Personen. Auf Vorbestellung gibt es unter anderem das Kristberg Wellington vom Reh sowie zwei Varianten eines Brühenfondues.

Das Sharing ist dabei kein Selbstzweck. Es soll etwas mit dem Abend machen. Weniger einzelne Teller, weniger Unterbrechungen, mehr gemeinsames Essen. Ein Tisch soll sich entwickeln dürfen. Freunde bestellen noch etwas nach, Kinder probieren bei den Erwachsenen, eine Flasche wird zur zweiten – und irgendwann steht man gemeinsam vor dem Dessertbuffet.
Meet · Share · Inspire.

*„Ein Salon war immer ein Ort, an dem Menschen zusammenkommen. Genau das interessiert uns: gutes Essen als Teil eines Abends – und nicht der Abend als Rahmenprogramm für das Essen."*
Familie Zimmermann

**High-End Living. Casual Dining.**
Vielleicht beschreibt dieser Gedanke das neue Kristberg gastronomisch am besten. Casual bedeutet dabei weder einfach noch beliebig. Es bedeutet vor allem: keine unnötige Förmlichkeit.

Der internationale Gast von heute kennt große Restaurants, große Weinkarten und große Namen. In Lech muss man ihm nicht beweisen, dass man die internationale Spitzengastronomie verstanden hat. Man kann ihm stattdessen etwas servieren, das hier Sinn ergibt. Ein ausgezeichnetes Wiener Schnitzel. Einen Saibling aus den Alpen. Hausgemachtes Brot. Einen Kaspressknödel mit einer präzisen Sauce. Vielleicht auch Kristberg-Kimchi neben Gerstengraupen. Österreich und die Alpen bilden die Basis; internationale Erfahrung gibt der Küche Freiheit.

Produkt und Geschmack vor Inszenierung. Qualität ohne kulinarische Eitelkeit.
Das könnte die gemeinsame kulinarische Haltung des Hauses werden.

**Warum zwei Restaurants?**
Nicht, weil ein Hotel zwingend zwei Restaurantkonzepte braucht.
Sondern weil ein Aufenthalt unterschiedliche Momente hat.
Nach dem Skifahren möchte man vielleicht im Salon sitzen, einen Spritz trinken und irgendwann beschließen, gleich dort zu bleiben. Am nächsten Abend möchte man Steak oder Tafelspitz essen, danach an die Cocktailbar wechseln und um Mitternacht noch nicht im Bett sein.

Gastronomie ist deshalb im Kristberg auch ein Stück Entertainment – allerdings im ursprünglichen Sinn des Wortes: Sie unterhält Menschen, bringt sie zusammen und gibt einem Haus Leben. Für die Familie Zimmermann war es deshalb naheliegend, auch beim Neubau an echter Gastronomie festzuhalten, während viele Hotels ihre F&B-Angebote heute eher konzentrieren. Nicht als demonstratives Statement gegen einen Branchentrend.Sondern weil ein Haus wie das Kristberg ohne Restaurant, Bar, Menschen und ein bisschen Leben am Abend schlicht nicht das Kristberg wäre.
Und nicht nur für Hotelgäste.

Das gilt ausdrücklich nicht nur für die 27 Suiten des Hauses.
Salon Lech und Scotch Club 1966 sollen Teil von Lech sein: für Hotelgäste ebenso wie für Einheimische, Zweitwohnungsbesitzer, Gäste anderer Häuser und Menschen, die für einen Abend kommen.

Vielleicht liegt gerade darin die Idee hinter den beiden Restaurants.
Der Salon begleitet den Tag und lässt den Abend entstehen. Der Scotch Club übernimmt, wenn aus dem Abend Nacht werden darf.
Dazwischen liegt eine gemeinsame Küche, deren Geschichte von Lech über Paris und die Formel 1 bis nach London, München und in einige der besten Restaurants Europas reicht – und nun wieder am Arlberg angekommen ist.

Nicht, um daraus viel Aufhebens zu machen.
Sondern um gut zu kochen.