



Vom Drei-Sterne-Restaurant an den Arlberg: Dominik Schmid wird neuer Küchenchef im Hotel Kristberg

Mit der Wintersaison 2026/27 übernimmt der bisherige Küchenchef der Münchner Schreiberei die Kulinarik von Salon Lech und Scotch Club 1966.

LECH AM ARLBERG – Das Hotel Kristberg in Lech am Arlberg startet mit einem neuen Küchenchef in die Wintersaison: Dominik Schmid, zuletzt an der Seite von Tohru Nakamura Küchenchef der Schreiberei in München, leitet ab sofort die Küche beider Restaurants des Hauses. Gemeinsam mit seinem Bruder Stefan Schmid als Chefpatissier und Hausbäcker steht er für eine zeitgemäße alpine und österreichische Küche – regional verwurzelt, international inspiriert und mit Rezepten aus der Gastronomiegeschichte der Familie Zimmermann auf der Karte. Hoher Anspruch, wenig Attitüde.

Europäische Spitzengastronomie, Wirtshaus-Wurzeln

Schmid's Weg führte durch einige der besten Küchen Europas: Nach Stationen bei Mosimann's Fine Dining Club und im Restaurant Gordon Ramsay in London folgten das Vendôme in Bensberg und das Oud Sluis in den Niederlanden. Von 2014 bis 2019 war er Sous-Chef im Werneckhof by Geisel in München, anschließend Geschäftsführer und Küchenchef des Staudenwirts. Lech kennt er bereits aus der Saison 2022/23 als Sous-Chef im Gasthof Rote Wand in Zug. Danach wechselte er als Küchenchef zu Tohru Nakamura in die Schreiberei, die im Juni 2025 mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde.

Ein Drei-Sterne-Restaurant will Schmid in Lech nicht nachbauen. Er stammt selbst aus einer Metzger- und Wirtshausfamilie und verbindet seine Erfahrung aus der Spitzengastronomie mit dem, was ihm von klein auf vertraut ist: Produkt, Handwerk und Gerichte, die nicht erklärt werden müssen, um gut zu sein.

Eine kulinarische Geschichte seit Generationen

Dass Essen im Kristberg mehr ist als eine Hotelleistung, hat mit der Familie Zimmermann zu tun. Gründer Egon Zimmermann, Weltmeister und Olympiasieger, lernte vor seiner Skikarriere Koch, unter anderem in Paris. Sein Bruder Karlheinz Zimmermann prägte rund 40 Jahre lang den Gasthof Alpenblick in Zug bei Lech und war über drei Jahrzehnte als Caterer in der Formel 1 unterwegs. Mit ihm und Sabine Lukan, über Jahrzehnte Küchenchefin des Alpenblick, bleibt dieses Wissen im Haus greifbar.

Auf den neuen Karten wird diese Geschichte konkret: Gänseleber „Alpenblick“ und geröstete Kalbsleber à la Sabine im Scotch Club, hausgemachte Weißwurst „Alpenblick“ sowie Apfel- und Topfenstrudel à la Alpenblick im Salon Lech. Manche Gerichte werden zeitgemäß weitergedacht, andere bleiben, wie sie sind – weil es dafür schlicht keinen Grund gibt.

Zwei Restaurants, eine Küche: High-End Living. Casual Dining.

Salon Lech und Scotch Club 1966 teilen eine kulinarische DNA, inszenieren sie aber unterschiedlich.

Scotch Club 1966 – Drink · Dine · Dance.

Die lebendige Abendseite des Hauses bleibt klar in Österreich und den Alpen verankert: von Beef Tatar und Almsaibling über Wiener Schnitzel, Tafelspitz und Zwiebelrostbraten bis zu Kaiserschmarren, ergänzt um eine eigene Steakkarte. Gegessen wird um 18 und 20 Uhr, ab etwa 22.30 Uhr übernehmen Cocktailbar und Resident-DJ.

Salon Lech – Meet · Share · Inspire.

Tagsüber Frühstücksort, Lunchrestaurant, Lounge und Bar mit Aperitivo und Spritz, abends Sharing-Küche aus der Open Kitchen – ohne fixe Seatings. Hausgebackenes Brot eröffnet den Abend, ein Dessertbuffet von Stefan Schmid mit Sachertorte à la Kristberg und Apfelstrudel à la Alpenblick beschließt ihn.

Bildmaterial

Pressefotos von Dominik Schmid, den Restaurants und Gerichten auf Anfrage.
Bildnachweis: Richard Schabetsberger

Pressekontakt

 **KRISTBERG**

Michael Zimmermann,
Dorf 316, 6764 Lech am Arlberg,
mz@hotel-kristberg.at,
+43 5583 2488