

# pepper collection

## Frühlingsgefühle am Arlberg

### Sonnenskilauf und Genießen mit der pepper-collection

München / Lech, 30. März 2023 – Am Arlberg, einem der schneesichersten Skigebiete der Alpen, freuen sich Wintersportler auf ein Saisonende mit Sonnenschein, perfekten Pistenbedingungen und kulinarischen Genüssen. Die Häuser der pepper-collection bieten Ski-in Ski-out, luxuriösen Komfort, ausnahmslosen Service und lassen dabei Gourmetherzen höherschlagen.

### Die perfekte Kulisse für das Saisonende



Wenn die Tage länger werden und die Temperaturen steigen, dann herrschen in Lech und Warth noch immer ideale Bedingungen zum Ski- und Snowboardfahren. Die wärmende Frühlingssonne begeistert nicht nur Sonnenhungrige sondern überzeugt auch versierte Wintersportler, die sich über griffigen Firn und, nicht selten, über Neuschnee freuen. Perfekt präparierte Nordhänge sorgen für ein einmaliges Pistenvergnügen. Mit ihrer **einzigartigen Lage am Berg und an der Seilbahn** bieten alle Häuser der pepper-collection **direkten Zugang** zur beeindruckenden Bergwelt am Arlberg. Jedes Haus ermöglicht Gästen **Ski-in Ski-out** und bietet ein luxuriöses Ambiente, den Saisonabschluss Mitte April gebührend zu feiern.

*Kurzentschlossene dürfen sich über folgendes Angebot freuen: bei der Buchung eines Osteraufenthaltes im Chalet The Falcon oder Arla Luxury Home sind die Skipässe inkludiert.*

### Pressekontakt:

Stefanie Hartl  
Schaffelhuber Communications GmbH  
[stefanie.h@pr-sc.de](mailto:stefanie.h@pr-sc.de)  
+49 (0)160 – 96 26 80 32  
[www.pr-sc.de](http://www.pr-sc.de)

# pepper collection

## Platznehmen an einem der schönsten Sonnenplätze oder einem der exklusivsten Tische

**Roland Auer**, der seit Dezember 2022 Chef des **Aurelio** in Lech ist, darf sich bereits am Ende



seiner ersten Saison über erfolgreiche Bewertungen der wichtigsten österreichischen Restaurantführer freuen. Mit seinen **Auszeichnungen** von 95 Falstaff-Punkten und 4 Sternen von A LA CARTE gehört das Aurelio weiterhin zur Spitzengastronomie und das weit über die Grenzen Vorarlbergs hinaus. Gemeinsam mit dem kulinarischen Team um Restaurantleiter

und Sommelier Markus Winkler verwöhnt Auer seine Gäste im Frühling auf der Sonnenterrasse des Hauses mit täglich wechselnden Kreationen – ein beeindruckendes Bergpanorama gibt es gratis dazu.

Das Berghotel **Biberkopf** bietet ein besonderes Dinner-Erlebnis mit exklusivem Show-



Cooking: Noch bis zum **8. April 2023** verwöhnt **Philip Lochmann** mit seinem Team anspruchsvolle Genießer an seinem Tisch, dem **Chef's Table**. Außergewöhnliche Zutaten treffen auf außergewöhnliche Zubereitungsarten. Der passionierte Spitzenkoch bietet Einblicke in seine Arbeit, beantwortet Fragen und kreiert alpine Köstlichkeiten mit mediterranen

Einflüssen - serviert wird in Perfektion und das immer von Donnerstag- bis Samstagabend.

### Über die pepper-collection:

Die Schönheit der Alpen genießen und sich sorgenfrei verwöhnen lassen: Die pepper-collection macht es möglich. Der Experte für stilvollen Erlebnisurlaub in den Alpen schafft einen ganz persönlichen Aufenthalt in familiärem Ambiente und mit ausnahmslosem Service. Wie ein Familienbetrieb erfüllt das regional geprägte und engagierte Team rund um die Uhr die Wünsche seiner Gäste, bereitet unvergessliche Erlebnisse und organisiert bei Bedarf alle Einzelheiten für einen sorglosen Aufenthalt. So erhalten Gäste mit nur einem Anruf ihren perfekten Urlaub in den Alpen aus einer Hand. Dabei bieten die zwei Hotels Aurelio Lech und Berghotel Biberkopf, die individuellen Chalets Aurelio Club, Chalet Mimi, Chalet Falcon und das Apartmenthaus Verwall sowie das Chalet Haus Arla Luxury Home der innovativen Betreiber- und Managementfirma aus Lech exklusive Rückzugs- und Wohlfühlorte für jeden Geschmack und unterschiedliche Bedürfnisse. Mit ihrer einzigartigen Lage am Berg und an der Seilbahn ermöglichen alle Häuser direkten Zugang zur beeindruckenden Bergwelt in den Bergdörfern Lech und Warth.

### **Pressekontakt:**

Stefanie Hartl  
Schaffelhuber Communications GmbH  
[stefanie.h@pr-sc.de](mailto:stefanie.h@pr-sc.de)  
+49 (0)160 – 96 26 80 32  
[www.pr-sc.de](http://www.pr-sc.de)