



## Burg-Timer

März 2011

01.03. - 13.03.2011

### **Schneegestöber auf vier Rädern**

Offroad-Experience im Zugertal. Anmeldung zur Testfahrt im Mercedes-Benz Pavillon am Hotel Arlberg.

01.03.2011

### **Fackellauf - Skishow der Skischule Lech**

Ein Streifzug durch die Geschichte des Skilaufs um 21.30 Uhr beim Schlegelkopfareal

03.03.2011

### **Löffelweise - Kostbarkeiten der Wachau**

Restaurant Aurelio's, Lech

06.03.2011

### **W.A. Mozart: "Krönungsmesse" - Missa in c kv 317**

Festgottesdienst am Faschingssonntag, 17.15 Uhr, Neue Kirche Lech

07.03.2011

### **Kinderfasching in Zürs**

Am Sammelplatz wartet nach dem Skikurs auf die Kinder ein lustiges Faschingsprogramm!

08.03.2011

### **Orgel rockt - Patrick Gläser**

Um 21.00 Uhr in der neuen Kirche Lech spielt Patrick Gläser Klassiker der Rock- und Filmmusik auf der Rieger-Orgel.

10.03.2011

### **Löffelweise - Die Kakaobohne, viel umschwärmt, heiß geliebt**

Hotel Goldener Berg, Oberlech

12.03.2011

### **close to heaven - Freestyle Contest**

Der ultimative Contest im Snowpark Lech am Schlegelkopf!

16.03.2011

### **Skicross Challenge der Skischulen**

21.00 Uhr, Übungshang Zürs

17.03.2011

### **Löffelweise - Château Palmer**

Hotel Krone, Lech

19.03.2011

### **Breuninger Wintergolf Cup 2011**

Erleben Sie Golfen in einer märchenhaften Winterkulisse.

21.03.2011

### **Lech Zürs Wintergolf - Offenes Spiel**

Golf-Freunden steht der Platz zum offenen Spiel gegen Whitefee zur Verfügung.

22.03.2011

### **Lech Zürs Wintergolf Cup 2011**

Gesucht: der zweite Lech Zürs Wintergolfmeister

22.03.2011

### **Fackellauf - Skishow der Skischule Lech**

Ein Streifzug durch die Geschichte des Skilaufs um 21.30 Uhr beim Schlegelkopfareal

24.03.2011

### **Löffelweise - Olivenöl und Safran aus der Toskana**

Burg Hotel, Oberlech

## Vom Lehrling zum Sommelier - vom Maxlhaid in die BURG

Gelernt hat die Claudia ihr Handwerk als Koch/Kellner im „Maxlhaid“, einem ganz normalen Gasthof in Oberösterreich. Vier Jahre dauerte die Lehrzeit. Zwei Jahre davon wurde sie in der Küche und zwei Jahre im Service ausgebildet. „Wissen wollte ich von Anfang an jedes Detail, das zu meinem Beruf gehört, aber am liebsten war ich in der Pâtisserie“, gesteht die gebürtige Oberösterreicherin auf ihre so charmante und bodenständige Art und Weise.

Nach ihrer Zeit im „Maxlhaid“ ging's im Tannbergerhof in Lech als Commis de Rang weiter, so nennt man die Jungkellner nach der Lehrzeit. „Da war ich eine Saison im Service für die Gäste im a la Carte Restaurant und für die Hausgäste verantwortlich“, beschreibt sie ihre erste Station am Arlberg.

Dann ging's zurück in die Heimat zum Wirt am Berg, einem Caterer mit a la Carte Restaurant und Betreiber der größten Vinothek in Oberösterreich. „Dort bin ich auf den Wein gekommen. Mein Mentor war damals der Christian Ortner, durch den ich sehr viele Winzer und Schnapsbrenner persönlich kennen gelernt habe“, schildert sie den Start ihrer Weinleidenschaft. „Nach vier Jahren, inklusive dem Beginn der Sommelier-Prüfung im letzten Jahr, bin ich dann durch den Schnapsbrenner Reisetbauer und Reinhold Paukner, den in Ost-Österreich sehr bekannten Buchautor und Wein-Journalist, in die BURG gekommen“, lässt die Claudia ihren Werdegang revuepassieren.

Dann ging alles ganz schnell. „Der Herr Reisetbauer hat mir gesagt, dass die Burg das richtige „Platzerl“ für meine Talente ist. Ich hab anschließend ein Telefonat mit der Chefin geführt, in dem mir die Elisabeth Lucian nur sagte: Der Herr Reisetbauer hat mir bereits alles erzählt, sie können am 24.11. anreisen und bei uns anfangen“, schildert sie mit einem Lächeln ihr ganz besonderes Bewerbungsgespräch. Das war vor ziemlich genau 10 Jahren. „Ich hab von Anfang an in der Winter- und Sommersaison in der Burg gearbeitet.“ Wenn man ihr bei der Arbeit so zuschaut, entsteht beim Beobachter oft das Gefühl, dass die Arbeit für die Claudia eine Form von „Freizeitveredelung“ ist. „Es macht mir einfach sehr viel Spaß meine Gäste zu verwöhnen. Wenn ich nicht gerade meinen Gästen Gutes tue, finde ich

meinen Ausgleich beim Ski fahren oder im Sommer beim Wandern,“ wirft sie auch einen Blick auf ihre spärliche Freizeit.

Den Chefkoch hat die Claudia vor knapp einem Jahr eingekocht. „Das ist halt einfach irgendwie passiert“, meint sie verschmitzt. Zurück zu dem, was ihre bessere Hälfte am Besten kann. „Das Beef Tartar, ein feines Wildgericht aus der Jagd des Chefs und einen traditionellen österreichischen Kaiserschmarren sollte man auf jeden Fall bei uns in der Burg gegessen haben und von einer feinen Flasche Rotwein (zum Beispiel vom Winzer Prieler) oder Weisswein (vom Winzer Topf) aus Österreich kann sich der Gast eine ganz besondere Gaumenfreude erwarten“, lässt sie einem das Wasser im Mund zusammenlaufen. „Einen schönen Nachmittag in unserer Wellness- und Beautyabteilung, eine feine Massage und dann entschleunigen auf unseren Wasserbetten ist auch etwas, das ich Genießern nur empfehlen kann,“ führt sie die Vorzüge der Burg noch weiter aus.

Und auf die Frage, was sie an der Familie Lucian so schätzt, antwortet sie: „Bei der Familie Lucian finde ich es einfach toll, dass die ganze Familie aktiv im Betrieb mitarbeitet und jetzt auch schon die Kinder von Elisabeth und Gerhard, Marlene und der Christian Lucian mit dabei sind. Es ist einfach trotz der Größe des Betriebs ein freundschaftliches Miteinander.“

*Claudias Tipp: Der BURG Cuveé*



# Löffelweise Leidenschaft in der BURG



Gewinnerin Frau Kurz mit Gastgeber Gerhard Lucian

Der erste Löffelweise-Abend 2011 im Burg Hotel Oberlech war dem Weingut Ornellaia gewidmet. Axel Heinz, seit dem Jahrgang 2005 auf Ornellaia tätiger Kellermeister, präsentierte zu einem „Ganz Nah!“-Menü aus der Burg-Küche die Jahrgänge 1997 bis 2003. Ausgeschenkt wurde aber



Hermann Lankmaier, BURG Sommelier

keineswegs chronologisch, sondern sehr überzeugend abgestimmt zu den einzelnen Gängen, in enger Zusammenarbeit mit Hermann Lankmaier, unserem Sommelier, und BURG Küchenchef Christoph Geschwendtner.

Ein Menü, in dem die Produkte der Region im Fokus stehen, ganz und gar auf Rotwein abzustimmen, ist eine Herausforderung; einen großen Wein wie Ornellaia in sieben Jahrgängen zu verkosten schieres Vergnügen.

Alles in allem aber war es ein begeisterndes Menü mit einer ebenso begeisternden Weinfolge, abgerundet noch von „Bio-Schafmilch“ in vier Texturen mit einem roten Süßwein, einem Aleatico 2008 aus der nördlichen Maremma. Axel Heinz ist seit 2005 auf Ornellaia tätig. Im gebürtigen Münchner manifestierte sich dank französischer Mutter

schon früh die Liebe zum Wein; er studierte und arbeitete in der Folge im Bordeaux, eher er in die Toskana ging, 2005 war sein erster Jahrgang, doch so wie er all die vorhergehenden erklären und beschreiben kann, hat man den Eindruck, er wäre immer schon da gewesen. „Ornellaia ist so gut wie es der Jahrgang erlaubt“ sagt er, das macht auch deutlich, mit welchem Respekt vor den Naturgegebenheiten hier gearbeitet wird. „Weinmachen hat viel mit Intuition zu tun“, meint er, und deshalb gäbe es sicher einen eigenen Touch in den Weinen ab 2005, auch wenn man nach der Stilistik des Gutes zu arbeiten trachtet - gerade bei einem Wein wie Ornellaia, der die Philosophie und den Charakter des Weingutes widerspiegelt. Unter allen Teilnehmern des Löffelweise-Abend's wurde eine wertvolle limitierte Collezione d'ell Ornellaia (2001-2006) im Wert von über 1.000,- € verlost.

BURG Küchenchef Christoph Geschwendtner



# Rennsport-Talent macht Boxenstopp in der BURG



Lucas Wolf, eine der größten Überraschungen der vergangenen Saison des ADAC Formel Masters, hat sich nach seinem Debütjahr ein ambitioniertes Ziel für 2011 gesteckt: regelmäßige Besuche auf dem Podest. Kraft dafür tankt er gemeinsam mit seiner Familie bei uns in der BURG.

Als einer der jüngsten Fahrer im Starterfeld des ADAC Formel Masters feierte der Mörlenbacher Lucas Wolf im vergangenen April seine Premiere im Automobilrennsport. Der Youngster überzeugte während der Saison mit einer steilen Lernkurve und freute sich beim Saisonfinale in Oschersleben über seine erste Podiumsplatzierung.

Für die kommende Saison hat der Nachwuchsrennfahrer bereits ein klares Saisonziel: "Ich möchte auf meine Erfahrung aus der vergangenen Saison aufbauen und möglichst

in allen Rennen aufs Podium fahren, um schließlich im Oktober ganz vorn in der Meisterschaft zu stehen." Der ehemalige Kartsportler zeigt sich begeistert von der Professionalität im ADAC Formel Masters: "Die Serie bietet die ideale Plattform für junge Rennfahrer, die sich nach dem Kartsport auf höhere Aufgaben, wie die Formel 3 oder GP3 vorbereiten wollen."

Lucas Wolf wird auch 2011 wieder mit dem URD Rennsport Team an den Start gehen, das bereits im ersten Jahr der Serie sowohl die Teamwertung, als auch die Fahrermeisterschaft für sich entschied. Das von Harald Ungar geleitete Team ist ein Garant für ein professionell vorbereitetes Fahrzeug und zeitgleich auch im ATS Formel 3 Cup aktiv. Der Formel 3 Cup wäre 2012 dann der nächste Schritt in der Karriere des jungen Hessen.

Die Gemeinde Mörlenbach liegt übrigens nur wenige Minuten von Heppenheim entfernt. Hier hatte vor ca. einem Jahrzehnt bereits ein anderer junger Mann eine Vision und die richtigen Partner, die den jungen Hessen dann im vergangenen Herbst zum jüngsten Formel-1 Weltmeister aller Zeiten werden ließ. Ein Ziel, welches auch für Lucas Wolf und seine Partner möglich ist.

Quelle: Kartsport.de



Lucas Wolf

**Geburtstag:** 06. September 1994

**Geburtsort:** Heidelberg

**Wohnort:** Mörlenbach

**Eltern:** Vater Joachim, (Friseurunternehmer, Deutscher- Europa u. Weltmeister der Friseure), Mutter Ulrike, (Friseurmeisterin)

**Hobbys:** Kartsport, Fitness, Fußball, Fahrrad fahren, schwimmen und Tennis

**Internet:** [www.lucas-wolf.de](http://www.lucas-wolf.de)



FAMILIE LUCIAN

BURG HOTEL - OBERLECH 266 - 6764 LECH AM ARLBERG - ÖSTERREICH  
TEL +43 (0)5583 2291 FAX 12 - INFO@BURGHOTEL-LECH.COM - WWW.BURGHOTEL-LECH.COM