

„Wir sind uns nicht bewusst, dass wir selbst dem Himmel seine Farbe geben“, sagt der weltbekannte Künstler James Turrell, der den Skyspace-Lech geschaffen hat.

MYSTISCHES LICHT-SPIEL-THEATER

James Turrells „Skyspace-Lech“ begeistert mit einem surrealen Wechselspiel aus Farblichtern und Himmelsblicken. Vor allem bei Sonnenaufgang ...

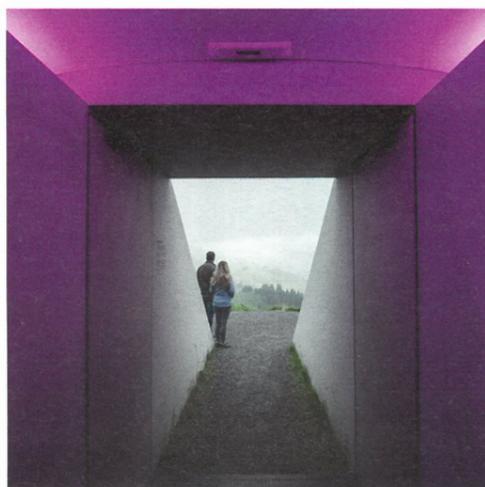
Liegt es an der frühen Uhrzeit? Am Blickwinkel? Kaum. Denn auch aus anderer Warte wird der Betrachter das Gefühl nicht los, dass da fünf Meter über dem schwarzen Granitboden gar keine Öffnung existiert. Man den Himmel gar nicht sehen kann. „Und doch ist es so“, flüstert Renée Jud. Sie muss es wissen, schließlich führt sie regelmäßig (Klein-)Gruppen in den ovalen, in den Berg gebauten „Skyspace-Lech“. Also nochmal tief einatmen und den Blick an die Decke des etwa sechs mal neun Meter großen Raums gerichtet. Genauer: auf die mittige, elliptische Öffnung, deren weite, weiße und makellos gewölbte Umrandung von einer ausgefeilten Lichttechnik permanent anders beleuchtet wird. Wobei die sanften Farbtöne geschmeidig ineinander übergehen und dabei stets neue Stimmungen erzeugen. Und zum Denken anregen. Welche Farbe hat der Himmel? Kann man mit den Augen fühlen?

DER KURATIERTE HIMMEL

Fakt: Berge sind von der umlaufenden Sitzbank nicht zu sehen. Nur wie es draußen – offenbar – langsam heller wird. Beim Spaziergang von Oberlech hinauf zum Tannegg-Hügel war es ja noch recht dunkel, selbst beim Betreten des an antike Gräber erinnernden Eingangstors. Von da an verschwammen Zeit, Wahrnehmung, Farben. Wobei jeder Gast andere Erfahrungen macht. „Im ‚Skyspace‘ sieht es immer anders aus“, weiß Renée, „abhängig vom Wetter, von der Jahreszeit, von der Tageszeit.“ Am eindrucksvollsten, meint sie, sei die rund ums Jahr und dank schließbarer Kuppel selbst bei Regen und Schnee für alle kostenlos zugängliche Installation bei Sonnenauf- und -untergang. „Und wenn es so leer ist wie heute. Das ist nicht immer der Fall.“

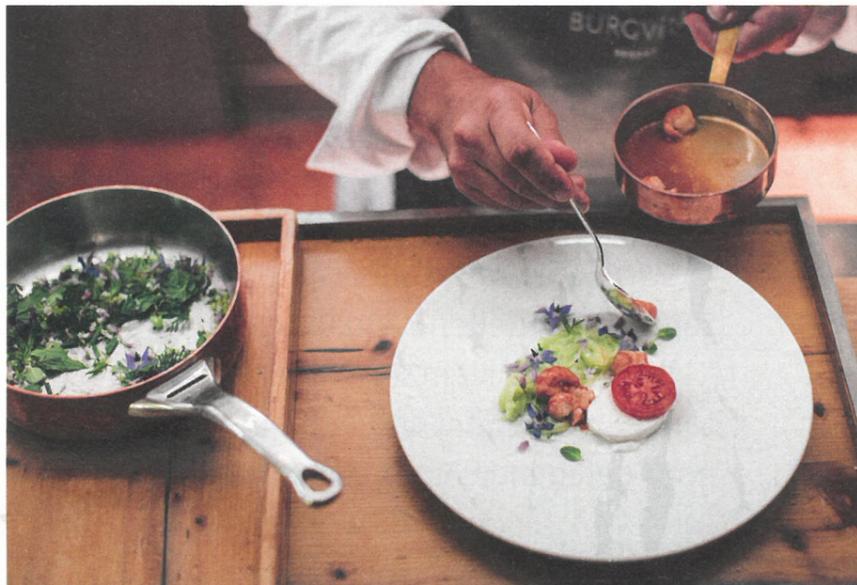
DER TALENTIERTE FARBENSPIELER

Viele pilgern ja allein wegen James Turrell hier hoch. Der US-Künstler ist ein Star, einer der bedeutendsten Lichtkünstler der Welt. An die 100 Skyspaces hat er geschaffen. Wobei nicht wenige meinen, dass der 2018 in Lech eröffnete der Schönste sei. Unfassbar schön jedenfalls ist es, mit steifem Nacken und besoffen von den Farbspielen durch den 15-Meter-Tunnel hinauszutaumeln in die taghelle Bergwelt. Wohin gucken vor lauter Gipfelpracht? Eyecatcher Nummer eins: der Biberkopf mit der ältesten Walsersiedlung zu dessen Füßen. Die eigenen frösteln ein wenig, bei fünf Grad über Null. Doch beim schnellen Gang zum Hotel wird es rasch warm, erst recht bei dem Gedanken, ein reichhaltiges Frühstück zu bekommen – und sich danach nochmal ins Bett zu kuscheln, um all die Eindrücke zu verarbeiten. ■



„Der Standort des Lichtraums mit dem großartigen Panoramablick wird für unsere Gäste wie für uns Vorarlberger Anlass sein, Licht neu zu erleben“, sagte der ehemalige Landeshauptmann von Vorarlberg, Martin Purtscher.

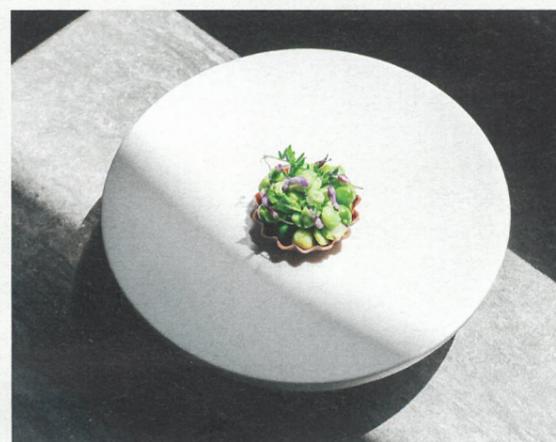
Küchenkunst vom Feinsten: Den Chef's Table im Hotel „Rote Wand“ gibt es seit 2015. Und seit 2017 können Gäste dort Max Natmessnig und seinem Team bei jedem Griff zuschauen. Oder sie konzentrieren sich voll und ganz aufs Verkosten ...



4 Hauben, 19 Gänge, 1 Weltklassekoch

Lech? Lechz! Was im „Weltgourmetdorf“ so alles aufgetischt wird, kann sich wahrlich sehen, mehr noch: schmecken lassen. Eine Ess-Klasse für sich stellt das aus 19 (!) Gängen bestehende Gastro-Erlebnis „Rote Wand Chef's Table“ im alten Zuger Schualhaus dar. Zu Recht wurde es im *Gault&Millau* mit vier Hauben geadelt. Die Kritiker des *Falstaff* bezeichnen den „Chef's Table“-Chef Max Natmessnig gar als „kommenden besten Koch Österreichs, der Wunderdinge zaubert, für die man zuvor nach New York reisen musste.“ Da liegt doch das Arlberg-Dorf deutlich näher.

Apropos nahe: Einmalig sind nicht nur die raffinierten Kreationen von Taube, Aal, X.O. Beef, King Crab und Co., sondern auch die persönlichen Kücheneinblicke. Schließlich sitzen die gerade einmal maximal 14 Gäste um eine XXL-Kochinsel, an der mit Highspeed flambiert, tranchiert, filetiert wird. Serviert wird ebenfalls, allein fünf wechselnde Weine, wahlweise fancy Drinks mit Pilzen oder Heidelbeeren. Einziges Manko: Die drei Stunden vergehen viel zu schnell ... ■



Weitere Infos:  lechzuers.com