

## Firn statt Frost: Die 5 schönsten Skigebiete für Frühlingsskifahrer und Feinschmecker

**Wenn die Sonne höher steht, wird der Winter genussvoller. Vor allem werden die Mittagspausen länger. Diese fünf Destinationen verbinden Firnschnee mit alpiner Spitzenküche. Für Genießer, die gutes Essen genauso schätzen wie gute Pisten.**

Irgendwann zwischen elf und zwölf schmilzt der Ehrgeiz. Die Sonne brennt, der Firn fängt an zu sulzen. Wer noch weiter Pistenkilometer sammelt, hat die Prioritäten falsch gesetzt. Hat den Frühling falsch verstanden. Der Berg schickt eine klare Botschaft: Langsamer werden lohnt sich. Auf 1.800 Metern dampft längst nicht mehr nur die Erbsensuppe. In den Küchen köcheln Wildragouts, brutzeln regionale Spezialitäten, reifen Bergkäse aus dem Tal. Die Terrassen füllen sich, die Mittagspausen werden länger. Frühlingsskifahren bedeutet Quality Time statt Kilometerjagd. Was früher Zwischenstopp war, ist heute Ziel. Manche Küchenchefs servieren Sterne-Niveau mit Bergpanorama. Andere setzen auf ursprüngliche Produkte in moderner Interpretation. Sommeliers statt Selbstbedienung. Haubenköche statt Dosenentopf. Skianzug aus, Sonnenbrille auf, ein Glas Weißwein in der Hand. Firnschnee am Vormittag, Sonne auf der Haut am Nachmittag. Und wer nach dem Dessert bleibt, findet vielleicht eine Sauna mit Ausblick oder einen Hotpot unterm Sternenhimmel.

### #1 Gitschberg Jochtal: The Alpine Table

Würziger Kaiserschmarrn mit Südtiroler Speck, Heu-Tagliatelle mit Hirschartgout, Latschenkiefer-Pannacotta mit Preiselbeere. Was klingt wie die Speisekarte eines Sterne-Restaurants, gibt es zwei Wochen lang mitten in der [Ski- und Almenregion Gitschberg Jochtal](#). Vom 15. bis 22. März 2026 verwandeln sich zahlreiche Hütten in Vals und Meransen abermals in Bühnen für experimentierfreudige, alpine Küche. [The Alpine](#)

Table heißen die Wintergenusswochen, deren Auftakt bereits im Dezember stattgefunden hat, in denen Regionalität zum Event wird. Jede teilnehmende Hütte interpretiert regionale Zutaten komplett neu. Auf die Teller kommen Gerichte, die exklusiv nur für diese Tage kreiert wurden. Die nirgendwo sonst auf der Karte stehen. Neben der Anratterhütte verwandeln sich insgesamt zwölf Hütten in Experimenterküchen und verbinden auf einzigartige Weise Haute Cuisine, Regionalität und Südtiroler Hüttenromantik.

## #2 Flims Laax: Kulinarik Trail Winter

Frühstück in der Hütte, Hauptgang am Waldrand, Dessert mit Blick in die Rheinschlucht. Der Kulinarik Trail „Wald & Winter“ – oder auf Rätoromanisch: senda dils gusts – in Flims Laax macht aus Winterwandern ein Mehrgänge-Menü. Zehn Kilometer, drei Gänge, verschneite Landschaft. Die Route führt von Flims Zentrum über den Caumasee nach Conn und durch den Flimserwald weiter nach Trin Mulin. Zwischendrin: die imposante Rheinschlucht, tief eingeschnitten. Um 9.30 Uhr geht's los mit hausgemachtem Brot, Honig und Bergkäse im Hotel Me and All. Mittags im Restaurant Conn folgen Capuns, Birnenravioli oder Gerstensuppe mit Hauswurst. Nachmittags um halb vier wartet Bündner Nusstorte in der Ustria Parlatsch. Zwischen den Gängen: Geheimnisse und Geschichten zur Bündner Küche, ein Glücksradteller, der über die nächste Portion entscheidet. Buchbar von Freitag bis Montag, geführt oder auf eigene Faust. CHF 75 inklusive Bus zurück nach Flims.

## #3 Zell am See-Kaprun: Berghotel Schmittenhöhe

Auf 2.000 Metern suchte Kaiserin Elisabeth „Sisi“ 1885 keine Piste, sondern Perspektive. Das Berghotel Schmittenhöhe bot damals, was es heute noch bietet: 360-Grad-Panorama über Zell am See-Kaprun, alpine Ruhe und Weitblick. Acht Jahre später folgte auch Kaiser Franz Joseph, genoss die Aussicht und blieb über Nacht. Was es damals aber

noch nicht gab: die Aussichtsplattform Kaiserblick. Glasboden unter den Füßen, 30 Dreitausender im Blick. Großglockner, Kitzsteinhorn, Dachstein und der Zeller See glitzernd in der Tiefe. Sisi hätte sich nicht losreißen können. Das Berghotel liegt heute direkt im Skigebiet und verbindet alpinen Skigenuss mit zeitgemäßer Kulinarik. Regionale Gastfreundschaft auf Augenhöhe mit den Gipfeln. Fein zubereitete Spezialitäten auf der Sonnenterrasse, der Blick schweift bis zu den Hohen Tauern. Längst mehr als Einkehr. Skifahrer kommen zum Mittagessen, bleiben bis zum Dessert, manche bis zum Aperitif. Anekdoten aus k.u.k.-Zeiten gibt es inklusive.

#### **#4 Tiroler Zugspitz Arena: Dinner on the Top**

Mittwochabend, knapp 3.000 Meter, Fondue Bourguignonne. In der [Tiroler Zugspitz Arena](#) wird Genuss großgeschrieben, nirgends spektakulärer als im Gipfelrestaurant der Tiroler Zugspitzbahn, die in diesem Jahr ihr 100-jähriges Jubiläum feiert. Hier verschmelzen Panorama und kulinarischer Höhepunkt zu etwas Unwiderstehlichem. Beim Fondue-Abend unter dem Motto „[Gipfel der Genüsse](#)“ gibt es Fondue Bourguignonne mit musikalischer Unterhaltung. Doch auch an allen anderen Tagen wird hier mit regionalen Zutaten gekocht, verfeinert und experimentiert. Das 360-Grad-Panorama reicht von den Tiroler Alpen über das bayerische Alpenvorland bis nach Italien und in die Schweiz. Vier Länder, ein Blick, ein Glas Prosecco in der Hand. Wer mag, taucht in die Geschichte der Bahn ein. Die Museen „Faszination Zugspitze“ am Gipfel und „BAHNORAMA anno 1926“ an der Talstation sind im Preis inbegriffen. Höher genießen und tiefer eintauchen geht in Deutschland nirgends.

#### **#5 Livigno: Cucina italiana auf über 1.800 Meter Höhe**

Après-Ski in [Livigno](#) ist ein Fest für die Sinne. Entspannte alpine Lässigkeit trifft hier auf italienisches Dolce Vita – und genau diese Mischung macht den besonderen Reiz aus. In

urigen Hütten und stylischen Bars lassen Gäste den Skitag bei einem Bombardino ausklingen, der legendären Kultdrink der Region.

Skihütten wie das Camanel di Planon oder die Costaccia Hütte stehen für genussvolle Pausen auf höchstem Niveau. Auf den Tellern: regionstypische Klassiker wie herzhafte Pizzoccheri, kreative Polenta-Variationen und feine Pasta-Gerichte, verfeinert mit frischen Kräutern und regionalem Käse. In Livigno wird Genuss zelebriert – ohne Eile, dafür mit viel Liebe zum Detail.

Ein Glas Veltliner in der Hand, die Sonnenbrille auf der Nase, der Blick schweift über schneebedeckte Gipfel: Spring Skiing schmeckt hier nach Dolce Vita mit alpinem Twist.