

So schmeckt der Sommer

Must-Eats statt Must-Sees: Warum Flims Laax kulinarisch überrascht

Klassisches Sightseeing war gestern, heute heißt die Devise „Tasteseeking“: Reisen wird kulinarisch, bewusst und regional.

Laut den TUI Reisetrends 2026 gewinnt der sogenannte *Taste Tourism*, also das gezielte Erleben regionaler Kulinarik, zunehmend an Bedeutung. Beim Planen des nächsten Urlaubs fällt der Blick daher immer öfter zuerst auf die Speisekarten statt auf Sehenswürdigkeiten oder Panorama – und auf die Frage: Wie wird die Identität einer Region kulinarisch erlebbar?

Die Schweiz hat Fondue. Und Raclette. Und Toblerone. Das wissen wir alle. Was weniger bekannt ist: In Flims Laax passiert kulinarisch gerade einiges, das diese Klischees alt aussehen lässt. Die Destination ist, wie so oft, Vorreiter. Urbane Trends, neue Gerichte und Drinks aus der Stadt, vegane Küche als Selbstverständlichkeit. Was in Schweizer Bergregionen sonst kaum zu finden ist, gehört hier längst zur Norm. Alphan Handwerk trifft auf urbanen Lifestyle, Tradition auf Konzepte mit Charakter. Kurz: Die Region bietet mehr als das Erwartbare.

Warum gerade Flims Laax auf die Bucket-List gehört, wenn man mehr als nur Hotspots erleben möchte? Diese fünf Gründe liefern die Antwort.

#1 Ein Weg, viele Gänge: die Kulinarik-Trails

Stillsitzen ist in Flims Laax keine Voraussetzung für köstliche Geschmackserlebnisse. Die Kulinarik-Trails kombinieren einmaligen Restaurantgenuss mit einem aktiven Naturabenteuer, denn hier gilt: Der Weg ist das Ziel. Vorspeise, Hauptgang und Dessert verteilen sich auf mehrere Orte, und dazwischen? Wandern, Aussicht genießen und ein paar Höhenmeter sammeln.

Im Sommer stehen drei Trails zur Wahl. Wer sich für „**Wald & Wasser**“ entscheidet, wandert durch den Wald: Die Vorspeise wartet im Bistro Kaufmannfrauen in Flims Waldhaus, dann geht es am malerischen Caumasee vorbei und entlang der imposanten Rheinschlucht zum Hauptgang im Restaurant Conn, bevor das Dessert am Crestasee den Abschluss macht. „**Berg & Sicht**“ liefert, was der Name verspricht: authentischen, alpinen Genuss mit faszinierendem Bergpanorama. Das letzte Etappen-Ziel: das neue Berghaus Foppa. Wer mehr Strecke und Tempo mag, ist auf dem 33,3 Kilometer langen E-Bike-Kulinarik-Trail bestens aufgehoben.

Frühstück in Sagogn, Mittagessen in Valendas und Dessert zurück in Flims, die imposante Rheinschlucht immer im Blick.

#2 The Cool Place to be mitten in den Bergen: die Snakebar

Ein zünftiger Jodler hallt von den Bergen, der Almöhi pafft genüsslich an seiner Pfeife, und Heidi tanzt barfuß über blühende Wiesen. So sieht sie aus – die Schweiz aus dem Bilderbuch von anno dazumal. Die Snakebar im rocksresort hat dieses Memo nicht bekommen. Dieser gemütliche Spot liegt im Tal, direkt am Skatebowl, und verkörpert den dortigen Lifestyle perfekt. Urbaner Vibe, junges Publikum und Specialty Coffee aus der Siebträgermaschine – das zeichnet die Snakebar aus. Das Angebot ist bewusst unkompliziert gehalten: eigene kreative Hot-Dog-Kreationen, frische Tagessalate, Kuchen von vegan bis glutenfrei und cremiges Soft Ice. Das trifft genau den Nerv der Zeit. Was die Snakebar besonders macht: Sie ist für alle da – für Familien, Paare und Freundesgruppen gleichermaßen. Kinder probieren draußen ihren ersten Ollie auf dem Skateboard, Eltern genießen entspannt ihren Kaffee, und Oma und Opa jubeln den Kleinsten voller Stolz zu. Ein Ort, an dem jede Generation willkommen ist.

#3 Das Gericht, das es nur hier gibt: Raviuls da Trin

Manche Gerichte rechtfertigen allein schon eine Reise. Die Trinser Birnenravioli, oder „Raviuls da Trin“, gehören definitiv dazu. Gefüllt mit getrockneter und trotzdem saftiger Birne, verfeinert mit Bündner Bergkäse, verbinden sie Süßes und Herzhaftes auf eine Weise, die man so nur in der Region findet. Das Rezept ist tief im Dorf Trin verwurzelt: Seit Jahren sind die Raviuls Teil der lokalen Esskultur und werden bis heute von Hand nach traditioneller Art gefertigt. Wer sie probieren möchte, fährt nach Trin Mulin, etwa fünf Autominuten von Flims Dorf entfernt. Dort verarbeitet Petra Kreilos in der Ustria Parlatsch regionale Bündner Produkte zu hausgemachten Spezialitäten, darunter natürlich auch die Raviuls da Trin.

Wer darüber hinaus die Bündner Küche in ihrer ganzen Breite entdecken möchte, sollte das Bündner Trio kosten: Maluns, Capuns und Pizokel – drei absolute Klassiker der regionalen Kulinarik.

#4 Neueröffnung am Fuße des Flimsersteins: das Berggasthaus Foppa

Das Berggasthaus Foppa ist ein alter Bekannter, bei Skifahrenden, Wandernden und Bikenden gleichermaßen beliebt. Überzeugende Küche, Panorama über die Bündner Alpen. Dass es im Sommer 2026 nun endlich wieder öffnet nach einer Übergangszeit im Pop-Up Chalet, ist alles andere als selbstverständlich.

Im Herbst 2024 war ein umfassender Umbau fast abgeschlossen, die Wiedereröffnung zum Greifen nah. Dann brach in der Nacht des 2. Oktober ein Feuer aus und zerstörte das Gebäude. Doch Geschäftsführer Sebastian Kern und sein Team gaben nicht auf. Im Frühling 2025 starteten sie den Wiederaufbau – mit demselben Elan und demselben Kern, der das Foppa seit Jahren zu mehr als einem Bergrestaurant macht: zu einem Wohlfühlort.

Was das Berggasthaus besonders macht, hat nicht allein mit der Lage zu tun, sondern mit den Menschen. Vertraute Gesichter, die man kennt und die einen kennen. Dazu eine Küche, die Bündner Tradition mit österreichischen Klassikern verbindet – eine Kombination, die überrascht und überzeugt. Und das alles direkt neben der Bahn, für alle erreichbar. Wer hier einkehrt, isst nicht einfach gut, er kommt wieder.

#5 Die Almütte 2.0: das Alp Stalla

Auf 1.980 Metern zeigt die **Alp Stalla**, wie der Einkehrschwung heute aussehen kann. Stalla – rätoromanisch für Stall – ist hier wörtlich zu nehmen: Die Kühe und Schweine sind noch da, nur einer der Ställe wurde zum Restaurant ausgebaut. Die rustikalen Holzbalken, die alten Stalltüren und der offene Kamin erzählen noch immer Geschichten von früher, doch die Atmosphäre ist modern: leichter, bewusster, genussvoller. Wen es nach draußen zieht, findet auf der Sonnenterrasse Holzliegen mit Decken und einen weiten Blick über die Bündner Bergwelt – nach einer langen Wanderung kaum zu toppen.

Was auf den Tisch kommt, wächst und entsteht direkt vor Ort: Käse, frischer Joghurt, Milch von den Kühen nebenan, Gemüse aus der Region. Keine langen Lieferketten, sondern einfach das, was die Alp hergibt, zubereitet mit Kreativität und Respekt für die Zutaten. Wer einmal hier war, versteht: Authentizität ist kein Verkaufsargument, sondern das Fundament.

Weitere Informationen:

www.flimslaax.com