

*Veganes Start-up kooperiert mit Flimser Vier-Sterne-Hotel*

## **Erstmals in Graubünden – die veganen Cakes von Lola's Kitchen neu im Hotel Adula in Flims erhältlich**



*Flims, 20. September 2022* – Das Hotel Adula in Flims hat sich in den letzten zwei Jahren einen Ruf als kreativer Hotel- und Gastronomie-Betrieb erarbeitet. Erst im Dezember 2020 hat Hoteldirektor Paul Urchs im La Clav die erste vegan/vegetarische Bündnerstube lanciert. Nun arbeitet das Flimser Hotel mit dem von Alina Russ gegründeten, innovativen Zürcher Start-up zusammen. Lola's Kitchen liefert pflanzenbasierte, rohe, zucker-, gluten- und laktosefreie Cakes nach Flims und bietet süssen Genuss ohne Kompromisse.

### **Von Zürich nach Flims – Cakes von Lola's Kitchen im Hotel Adula**

Alina Russ, die Gründerin von Lola's Kitchen, arbeitete im Jahr 2017 in Flims und lernte dabei das Hotel Adula kennen. Danach zog es die Unternehmerin nach Zürich, wo sie mit Lola's Kitchen erfolgreich ihr eigenes Geschäft aufbaute. Seit der Gründung ohne fremdes Startkapital im Jahr 2017 hat sich das Unternehmen stets weiterentwickelt. Die Cakes von Lola's Kitchen sind in aller Munde – wortwörtlich. Die süssen Kreationen verkauft Russ nicht nur im Online-Shop und dem eigenen Laden an bester Lage an der Europaallee, sondern auch im beliebten Foodie-Paradies BRIDGE im Zürcher Hauptbahnhof.

Neu kommen nun auch Flimser und Flims-Besucher in den Genuss der vielseitigen Dessert-Kreationen. Die Cakes werden im vegan & vegetarischen Restaurant La Clav serviert und können auch zum Mitnehmen gekauft werden. Das Hotel Adula ist somit die bisher erste Anlaufstelle für die begehrten, gesunden Kuchen in Graubünden und baut seine Vorreiterrolle im vegan, vegetarischer Hotelangebot weiter aus. Sämtliche Cakes kommen gänzlich ohne Gluten, Laktose, raffinierten Zucker und tierische Produkte aus. Damit die hochwertigen Zutaten ihre Nährstoffe behalten, sind sie zudem roh. Comfort Food, mit dem man nicht nur den Geist verwöhnt, sondern auch den Körper.

Im Hotel Adula in Flims gibt es unter anderem die Geschmacksrichtungen Signature Chocolate Brownie, den Snixers Cake, den Mango Passionsfrucht Cheesecake und den Raspberry Cheesecake. Hotelgäste können sich freuen, denn sie finden die Cakes neu als Willkommensgruss auf dem Zimmer. Und sich persönlich davon überzeugen, dass Kuchen ganz ohne Zucker und Co. mindestens genauso lecker schmeckt.

### **Über das Hotel Adula**

Gelegen auf der Sonnenterrasse Flims ist das Hotel Adula die nächste Unterkunft, um an den berühmten Caumasee zu gelangen. Aber auch die prächtigen Tschingelhörner und das Martinsloch können vom Hotel aus mit dem umfangreichen Bergbahnnetz im Sommer sowie im Winter zum Skifahren erreicht werden. Seit fast 130 Jahren kommen Reisende von nah und fern ins 4-Sterne-Superior Hotel Adula nach Flims-Waldhaus. Die 54 geräumigen Zimmer sind im alpinen Chic mit viel Arvenholz ausgestattet. Das Hotel verfügt zudem über ein umfangreiches Angebot: Vom 1200 Quadratmeter grossen Wellnessbereich mit einem 20 Meter langen Pool und direkter Sicht auf den Flimsenstein, sowie einem Fitnessraum mit den neusten Trainingsgeräten. Abgerundet wird das Angebot mit einem neuen vegan/vegetarischen Restaurant – dem La Clav, und dem Restaurant Barga, wo der heimelige Raum einen in längst vergessenen Zeiten schwelgen lässt. Diese Highlights und viele weitere vereinen im Hotel Adula die Flimsener Traditionsgeschichte mit dem Modernen. Das Hotel liegt ruhig, aber gut erreichbar am Dorfrand von Flims. Ein Doppelzimmer kostet ab 180 Schweizer Franken, eine Suite ab 355 Schweizer Franken. Preise variieren je nach Saison und Verfügbarkeit.

Für mehr Informationen: [www.adula.ch](http://www.adula.ch)

### **Über Lola's Kitchen**

Lola's Kitchen wurde 2017 von Alina Russ gegründet und ist die erste Schweizer Manufaktur, in der rein pflanzliche Desserts hergestellt werden, die glutenfrei und ausschliesslich natürlich gesüsst sind. Die Produkte werden roh verarbeitet und nicht über 42 Grad erhitzt. So wird der Nährstoffgehalt nicht nur erhalten, sondern sogar erhöht. Und wenn wir von «gesunden Desserts» sprechen, meinen wir das auch so. Wir achten auf regionale und saisonale Zutaten und verzichten bei der Herstellung auf Zucker, Transfette, Gluten, Laktose, Soja und sonstige unnötige Zusatzstoffe. Die Mission von Lola's Kitchen ist, Desserts zu zaubern, die überall erhältlich sind und mit einem «Wow-Effekt» Menschen ein gutes Gefühl geben: optisch & geschmacklich.

### **Über die Destination Flims Laax Falera**

Die Destination Flims Laax Falera bietet alles, was sich aktive und ruhesuchende Gäste wünschen. Das Hotel Adula ist angebunden an das bekannte Skigebiet LAAX. Neben Snowparks für Freestyler gibt es in der Flims Laax Falera auch viele steile Tiefschneehänge, 224 Pistenkilometer sowie Winterwanderwege und Schlittelpisten zu erkunden. Flims liegt 1'086 über dem Meeresspiegel auf einem nach Süden geöffneten Hochplateau, umgeben von Wäldern und Seen. Das Dorf hat seinen traditionellen Charakter bewahrt. Die Häuser präsentieren sich im Stil der Region, architektonisch nicht verbaut. Dabei ist Flims durch wintersichere Strassen und öffentliche Verkehrsmittel komplett erschlossen. Der Ort befindet sich zwischen Chur und Ilanz im Kanton Graubünden und ist nur 90 Minuten von Zürich entfernt.

### **Medienkontakt:**

Hotel Adula  
Christina Ragetti  
Marketing & Kommunikation  
Via Sorts Sut 3  
7018 Flims-Waldhaus

Telefon: +41 79 171 89 58  
Email: [marketing@adula.ch](mailto:marketing@adula.ch)