



## LAAXER RESTAURANT «S'NANI» GLÄNZT MIT «REGIO.GARANTIE»- ZERTIFIZIERUNG

Das «s'nani» will einiges in der Gastronomie verändern. Indem es auf hochwertige sowie nachhaltige Produkte und die Zusammenarbeit mit einheimischen Produzenten setzt. Und damit feiert das Laaxer Restaurant grosse Erfolge.

Von Magdalena Ceak

Neni's Rindstartar – überbackenes Bündner Rindstartar mit Rosmarin-Focaccia. Wintersuppe mit Kartoffelchips – cremige Bergeller Marroni-Wurzelgemüsesuppe mit hausgemachten Chips. Nanis Woodstock-Chicken – Malanser Bio-Geflügel an Alpen-Curry und Hanfgranola. Knusperli – Alvaneu-Regenbogenforellen-Knusperli mit cremiger Mayonnaise. Cazis-Quitte – weisses Schokoladenmousse mit Quittensorbet. Brigelser Cheesecake mit Apfel-Zimt-Kompott. Gleich im ersten Augenblick fällt auf: Die Speisekarte ist klein, gesund, saisonal ausgerichtet und verspricht einen Gaumenschmaus mit regionalen Zutaten.

Für die Quant AG aus Flims, die per 1. Mai 2020 das Management und den Betrieb des «Apartment-Hotel & Spa Peaks Place» und des Restaurants «s'nani» übernommen hat, war die Zertifizierung als «regio.garantie»-Betrieb von Beginn ein grosses Anliegen und der nächste konsequente Schritt. Orlando Steiner, Senior Project Manager & Partner, dazu: «Im 's'nani' geht darum, Grossmutters Rezepte neu und frecher zu interpretieren. Unser Ziel ist zudem, in die freundschaftliche Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten weiter zu intensivieren. Mit Pascal Schmutz als etablierten Spitzenkoch, Gastroberater und Entrepreneur haben wir dafür den optimalen Partner gefunden.»

So schreibt «s'nani» ganz offen auf der Speisekarte: «I bi nüma guat ds'Fuass, drum poscht i alles in dr'Region». Damit wird versprochen, dass praktisch alles, was im «s'nani» serviert wird, in unmittelbarer Nähe wächst sowie gedeiht und selbstverständlich auf die Saison abgestimmt ist. Denn der Gastronomiebetrieb – der in der Wintersaison 2019/2020 als Pop-up startete – arbeitet mit nachhaltigen Zutaten von einheimischen Produzenten. «Obwohl unser Nani nicht mehr gut zu Fuss unterwegs ist», erzählt Schmutz – der Kreativkopf hinter den Rezepten, «ist sie ein bisschen ausgeflippt und jung geblieben». Und

deshalb kreierte sie ihre Rezepte wild und frech. Mit dem bewussten Fokus auf regionale und saisonale Produkte finde ein Umdenken statt. «Sowohl beim Küchenteam in der Menüplanung als auch bei den Gästen, die erkennen, welche Zutaten aktuell Saison haben», führt der erfahrene Gourmetkoch weiter aus.

### Erstes zertifiziertes Schweizer Restaurant

Das nachhaltige Konzept und die regionale Philosophie scheinen gut zu funktionieren. «s'nani» feiert mit ihnen mittlerweile grosse Erfolge: Seit vergangenen Herbst trägt es als erster Gastronomiebetrieb in der Schweiz die «regio.garantie»-Zertifizierung von Alpinavera. Bei «regio.garantie» handelt es sich um ein Gütesiegel, das Spezialitäten auszeichnet, die nach «streng festgelegten Vorgaben» hergestellt werden, wie der Trägerverein Alpinavera auf seiner offiziellen Internetseite erklärt. Die zertifizierten Spezialitäten stammen aus innovativen Betrieben, die ihr Wissen rund um fortschrittliche Herstellungsmethoden mit dem Respekt für das traditionelle Handwerk verbinden. Dem Endverbraucher verspricht das Gütesiegel, dass die Gewinnung der Rohstoffe und die Verarbeitung der Produkte in der jeweiligen Region erfolgen. Im Fall vom «s'nani» bedeutet dies, dass das Restaurant mit der Zertifizierung garantiert, dass mindestens 60 Prozent aller Zutaten in den Gerichten regional sind.

«Damit haben wir als Partner der Marke ‚Graubünden‘ einen weiteren bedeutenden Meilenstein in Sachen Regionalität und Nachhaltigkeit gesetzt», ist Schmutz überzeugt. Und weiter: «Wir zeigen damit, dass es möglich ist, mit zertifizierten Produkten zu kochen und aussergewöhnliche Speisen zu kreieren.» Damit bietet «s'nani» dem Gast eine Sicherheit, die wissen lasse, woher die Produkte stammen. Das ganze Küchen- und Serviceteam freue sich über dieses Gütesiegel – hinter dem ein grosser Aufwand stecke. «Im Tagesgeschäft, in dem so-

wohl das Küchenpersonal als auch die Servicekräfte für die Gäste alles geben müssen, ist das besonders herausfordernd.» Schliesslich fordere eine Zertifizierung nicht nur eine grosse Portion Hingabe, sondern auch viel Schreiarbeit. Auch vonseiten der Produzenten, mit denen das «s'nani» zusammenarbeite, wie Schmutz erklärt. «Ohne unsere regionalen Produzenten, die uns mit ihren hochwertigen Zutaten beliefern, wäre diese Zertifizierung nicht möglich.» In diesem Sinne profitieren alle von dieser Auszeichnung: «Wir haben regionale Spezialitäten auf einem hohen Niveau. Den Produzenten wird ein Umsatz garantiert, wenn wir ihnen die Produkte abnehmen. Und die Gäste wissen, dass sie eine gesunde regionale Küche geniessen.»

### Persönlicher Umgang mit den Produzenten

Cascharia – die Sennerei beliefert «s'nani» einmal in der Woche mit Käse- und anderen Milchprodukten. Die Dorfkäserei aus Brigels ist eine der grössten Produzenten des Bündner Bergkäse, der aus reiner Bio-Bergheumilch hergestellt wird. Der Hof Clavadetscher in Malans, der seit 1989 biologisch bewirtschaftet wird, deckt das Laaxer Restaurant mit Bio-Geflügel und Gemüse wie Süsskartoffeln und Knoblauch ein. So ist mit dem Hof in der Bündner Herrschaft die Idee mit der Schmutz-Bio-Ente entstanden: Diese Enten wachsen in kleinen Herden mit viel Auslauf auf. Dabei wird in dieser Kooperation versprochen, dass die Enten neben Gras noch Bio-Futter aus verschiedenen Getreidesorten bekommen. «Damit sind die Enten besonders gesund, ihr Fleisch schmackhaft und saftig», so Schmutz. Cascharia und Clavadetscher sind nur zwei regionale Produzenten, mit denen das «s'nani» intensiv zusammenarbeitet.

«Die Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten ist für mein Team und mich sehr inspirierend», erzählt Spitzenkoch Schmutz. Deshalb

arbeitet «s'nani» eng mit den Produzenten zusammen. «Uns liegt es am Herzen, die Produkte, die wir in unserer Küche verarbeiten, genau zu kennen», erklärt er. Und deshalb besucht das Restaurantteam die Produzenten regelmässig und kennt dadurch deren Lebensgeschichte. «Ja, ‚s'nani‘ will die Geschichten dieser Menschen, die mit viel Leidenschaft hinter ihren Produkten stehen, erzählen und sie damit unterstützen.»

«Viele Restaurants reden davon, dass sie Wert auf die Regionalität legen», stellt Schmutz fest, «aber wie viele von ihnen bestellen beispielsweise das ganze Tier und nicht nur die Filetstücke?» Deshalb wird im «s'nani» darauf geachtet, dass beispielsweise auch Hackfleisch auf den «s'nani»-Tellern landet. Wer ein ganzes Tier bei einem Landwirt bestelle und komplett verwerte, könne von einer nachhaltigen Küche reden. «Mit einer konsequenten Umsetzung kann man schliesslich auch den Gast begeistern und für dieses Thema sensibilisieren», ist Schmutz überzeugt.

**Sponsored Content:** Dieser Artikel wurde von der Redaktion in Zusammenarbeit mit «s'nani» erstellt. Weitere Informationen: «s'nani» im «Peaks Place», Via Uletsch 1, 7031 Laax; Homepage: snani.ch.

### VERLOSUNG

Das Restaurant «s'nani» in Laax verlost unter den «Ruinaulta»-Lesern ein Drei-Gang-Menü für zwei Personen. Teilnahmebedingungen: Der Preis wird nicht bar ausbezahlt. Verlosung erfolgt in zwei Wochen. Der Gewinner wird persönlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Teilnahme unter [peaks-place.com/snani-gewinnspiel](https://peaks-place.com/snani-gewinnspiel)



Das «s'nani» verfolgt ein Ziel: Eng mit regionalen Produzenten zusammenzuarbeiten und garantiert damit, dass 60 Prozent aller Zutaten in den Gerichten lokal sind.



Bilder Nicole Rötheli und Nicholas Iliano