



Dank Wohnungen und Oma-Geschichten auf die Erfolgsspur

Das Peaks Place in Laax gehört zu den Gewinnern der Coronakrise: Die Apartments erweisen sich als Glückstreffer. Tausendsassa Pascal Schmutz und Grossmutter-Geschichten sollen die Gäste nun auch gastronomisch begeistern.

TEXT BENNY EPSTEIN

Es ist kurz nach 23 Uhr, als der Autor dieser Zeilen endlich in Laax GR ankommt. Ein dringender Termin im Unterland verunmöglichte eine frühere Anreise. Fürs Abendessen blieb keine Zeit und im Peaks Place gibt es zu dieser späten Stunde nichts mehr zu essen, verständlicherweise. Der Magen knurrt. Muss nun ein unbefriedigendes Sandwich von der nahe gelegenen Tankstelle her? Erst mal geht es ins Apartment. Handkoffer abstellen, Hände waschen, sich kurz in der Bleibe umsehen.

Die Wohnung ist geräumig und entspannt eingerichtet. Sauber, kein grosser Schnickschnack, dafür aber mit grossem Balkon und einer tadellos ausgestatteten Küche. Ein Blick in den Kühlschrank – und der Abend ist gerettet. Joghurt, Butter, Kirschsafte, Salat, Konfitüre, Tomatensugo, Käse, eine Flasche Chardonnay von Hanspeter und Patrick Adank aus Fläsch GR. Die meisten Produkte stammen aus der Region oder sind sogar



Ein Apartment bietet Privatsphäre und viel Flexibilität für den Gast – zu Coronazeiten eine beliebte Alternative zum herkömmlichen Hotelaufenthalt.

hausgemacht. Auf der Arbeitsfläche liegen Brot und Spaghetti. Im Nu ist der Hunger gestillt.

Keine Sperrstunde trotz Corona

Essen in den «eigenen» vier Wänden zur selbst gewählten Uhrzeit – einer der Vorteile eines Apartments gegenüber dem Hotelzimmer. «Gerade während der Coronapandemie schätzen natürlich viele Gäste diese Möglichkeit, abgeschieden von anderen Gästen speisen zu können», erzählt Peaks-Direktor Daniel Keller. Er



übernahm im vergangenen September. «Die Gäste fühlen sich in dieser Privatsphäre sicher und mussten nie eine Sperrstunde beachten.» 74 Apartments zwischen 36 und 92 Quadratmetern bietet das Haus. Im Wellness entspannt man sich im Dampfbad, in einer Bio- und einer finnischen Sauna oder im Pool mit Jacuzzi-Funktion. Wer will, bucht sich eine Massage. Der perfekte Ausklang eines aktiven Tags für Körper und Geist.

«Unsere Gäste kommen für Aktivferien zu uns», so Keller. «Sie reisen zum Biken oder für Skiferien an – oder für beides.» Zahlreiche Gäste buchen das Peaks Place mindestens zweimal im Jahr, zur warmen und zur kalten Jahreszeit. «Die Natur hat sehr viel zu bieten: Berge, Seen, Wald und die Rheinschluchtlandschaft. Die Ruhe der Natur, die frische Luft – hier tanken sie Energie. Und im Winter bietet die Region tolle Skipisten.»

Es sind Familien und Freunde, die im Peaks Place einkehren. Manche buchen ihr Apartment für mehr als eine Woche. Das ist bemerkenswert, zumal die durchschnittliche Aufenthaltsdauer in Hotels vielerorts seit Jahren sinkt. «Auch für den anstehenden Sommer sind wir schon wieder sehr gut gebucht. Zur Hochsaison sind wir bereits fast ausgebucht.»

Die freche Grossmutter

Während das Apartment-Konzept bereits im vergangenen Jahr grossartig einschlug, zielte das Haus in gastronomischer Hinsicht bis anhin noch am Gast vorbei. Der Versuch, Gäste mit einem Gourmet-Restaurant anzulocken, scheiterte. «Das will unser Gast nicht», weiss Keller. Deshalb lanciert er jetzt ein neues Konzept. «S'Nani» – so wird die Grossmutter im Bündnerland genannt – soll ihre Geschichten kulinarisch erzählen.

Die Grossmutter ist aber nicht etwa eine alte Dame, sondern eine ziemlich freche Frau. Sie erinnert sich an traditionelle Gerichte und peppt sie clever auf. Bestes Beispiel: Die Capuns – ein Urklassiker der Bündner Küche – werden mit marinierten, geräucherter Bergforelle serviert. Die hochwertigen Produkte stammen aus der nahen Umgebung, die Kombinationen sind stimmig.

Hinter dem neuen Konzept steckt ein bekannter Name: Pascal Schmutz. Der Gastro-Tausendsassa konnte nicht ablehnen, als die Anfrage kam: «Ich bin hier seit meiner Zeit im Waldhaus Flims verwurzelt.» Der Seeländer ist in Graubünden bestens vernetzt, kennt zahlreiche Bauern, Winzer und andere Produzenten und liebt es, die Vielfalt, die Tradition, aber auch eigene Ideen auf dem Teller zu präsentieren. Das junge Küchen- und Serviceteam begeistert er mit dem Feuer in seinen Augen auf Anhieb – ein Gewinn für die Branche.

Am darauffolgenden Abend schenkt der Maienfelder Winzer Thomas Lampert die Weine aus, natürlich seine eigenen. Lampert zählt (noch) nicht zur bekannteren Garde aus der Bündner Herrschaft. Hätte Schmutz für grossen Trommelwirbel sorgen wollen, hätte er wohl den bekannteren Martin Donatsch angefragt. Auch mit dem Malanser Spitzenwinzer ist Schmutz befreundet. Doch S'Nani mag sie eben ganz besonders, diese Lamperts oder Grendelmeiers (vom Zizerser Weingut Grendelmeier stammt der Kirschsaff im Apartment), deren Geschichten noch nicht jeder kennt. Wetten, dass sie mit ihrer nahbaren Art mehr Gäste begeistert als ihr Gourmet-Vorgänger?!

★ Neue Attraktion für Laax

Die Eröffnung steht im Juli an: Die



«Senda dil Dragun», der längste Baumwipfelpfad der Welt, verbindet nicht nur die beiden Ortsteile Laax Murschetg und Laax Dorf. Der 1,5 Kilometer lange Steg bietet Gästen die Möglichkeit, den Laaxer Wald auf Augenhöhe mit den Bäumen erleben zu können. Mit einer Rutschbahn und viel technischer Innovation ein interaktives und einzigartiges Naturerlebnis für die ganze Familie.



Pascal Schmutz erzählt im «S’Nani» Geschichten einer frechen Grossmutter: Hier verbindet er Bündner Tradition mit neuen Ideen.