

# «Brutal lokales»-Konzept im Restaurant «s'nani»

[Rafaela Mörzinger](#) 28. September 2021

Das Restaurant [«s'nani»](#) im «Apartment-Hotel Peaks Place» in Laax setzt seit der Eröffnung auf [regionale](#), [nachhaltige](#) Zutaten und arbeitet eng mit **einheimischen Produzenten** zusammen. Für die **konsequent lokale Ausrichtung** wird das Lokal, das von Spitzenkoch [Pascal Schmutz](#) geleitet wird, nun als **erster Gastronomiebetrieb in der Schweiz** mit der **regio.garantie Zertifizierung** von [alpinavera](#) ausgezeichnet. Der Trägerverein präsentiert sich als Plattform für zertifizierte Regionalprodukte aus Graubünden, Uri, Glarus und Tessin.

«Sportliche Gipfelerlebnisse, Regionalität und ein rücksichtsvoller Umgang mit den gegebenen Ressourcen sind für das «Peaks Place» und das «s'nani» zentral. Unser Ziel ist es, die freundschaftliche **Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten** weiter zu intensivieren und einen zusätzlichen Schritt in Richtung **nachhaltiger Wertschöpfung** zu gehen», so Orlando Steiner, Senior Project Manager & Partner. Der Zertifizierung ist ein intensiver Prozess vorangegangen, an dem das Team rund um «Peaks Place»-Gastgeber Daniel Keller und Pascal Schmutz eng mit den Verantwortlichen von alpinavera zusammengearbeitet haben.

## Nachhaltige Küche – das ganze Jahr über

Für die lokale Ausrichtung stellt das Küchenteam um **Chef Steven Krain** die Speise- und Getränkekarte aus **mindestens 60 Prozent regionalen und zertifizierten Zutaten** zusammen. So stammen beispielsweise die Forelle aus Alvaneu, die Kartoffeln aus Bonaduz und der Käse aus Brigels. Für die Wintersaison werden bereits im Frühling und Sommer entsprechende Lebensmittel durch Massnahmen wie **Einmachen oder**

**Fermentieren** haltbar gemacht und eingelagert.

## Kreative Alternativen

Durch den Fokus auf lokale Produkte wurden zudem kreative Alternativen für ansonsten übliche Zutaten mit langen Transportwegen gefunden. So wird der Eistee im «s'nani» beispielsweise mit **frischen Holunderblüten** aus dem Flimserwald statt mit [Schwarztee](#) aus [Indien](#) zubereitet.

Ausserdem wird, wann immer möglich, auf klassischen Industriezucker und Limetten verzichtet – gesüsst wird mit Zitronenmelisse und Honig aus [Graubünden](#).

[peaks-place.com](https://peaks-place.com)

[alpinavera.ch](https://alpinavera.ch)