

Generationenwechsel am Dorfplatz von Lavin

Wir sind bereit und entschieden, unser geliebtes Haus am Dorfplatz - Betrieb und Liegenschaft - weiterzugeben. Die Nachfolge steht - nach 20 Jahren Pionierarbeit - im Zeichen des Generationenwechsels. Sie einzufädeln, lancieren wir ein Projekt, das den Bogen in den Frühling 2026 spannt. Es wird ein neues Kapitel aufgeschlagen. Titel unbekannt. Das alte schliessen wir entspannt, um Lust und Pointen nicht verlegen. Unser Brief macht vertraut, wärmt auf, lädt ein.

Gesamtkunstwerk, aufwendig

Nach der verheerenden Brandkatastrophe vom Oktober 1869 wird Lavin in einem Akt beispielloser Solidarität und nach den Plänen italienischer Baumeister neu gebaut. Am Dorfplatz entsteht das Gasthaus Piz Linard, die Post mit Pferderemise integriert. Im Rücken das grosse Arbeiterwohnhaus mit dem ehemaligen Heustall, in dem 1926 der Arvensaal errichtet wird. Für die Einverleibung einer Getränkehandlung wird etwas später das Kellergeschoss ausgehöhlt. Der Boom der 1970er-Jahre gereicht zum Anlass, im Hinterhaus satt und bis unters Dach eine Vielzahl kleiner Gästezimmer zu schichten.

Im Frühjahr 2006 wird das Haus zum Kauf ausgeschrieben. Es erzählt eine reiche Geschichte, ist in seiner verzettelten Struktur nicht lesbar, verstaubt und abgegriffen. Was dem Authentischen entrückt und statisch angeknabbert ist, birgt einen millionenschweren Investitionsstau. Wir entscheiden uns für die Herkules-Aufgabe, das Eingeschlafene zu wecken, der Rosa Grandezza neues Leben einzuhauchen, ihr den Geist der Gründer zurückzugeben. Wir sind angetan von der ungemeinen Qualität des Ortes, wittern Potenzial und Strahlkraft, sanieren und entschlacken, schaffen Raum und finden Räume, befreien die Schönheit des Schlichten, setzen Akzente im Möblieren. Das für Kauf und Instandstellung, Auffrischen und Einrichten aufgewendete Kapital von

nahezu 6 Millionen Franken stammt aus der Altersvorsorge der Pioniere, aus dem Förderfonds der Schweizer Berghilfe und überwiegend aus der Teilhabe der eindrücklich unterstützenden Aktionärinnen und Aktionäre der von uns gegründeten Trägergesellschaft. Zu einem Viertel nur ist es geliehen.

Tragkraft, limitiert

Auszeichnungen, medial und institutionell, zollen unserem Pionierhaben Liebe und Respekt. Im Jahr 2022 nehmen wir den Anlauf, die Renovation mit dem Investitionsprogramm Quadriga nachhaltig und für den Horizont der 30er-Jahre abzurunden. Die Schweizer Berghilfe ist motiviert, einen weiteren, noch grösseren Beitrag zu leisten, ergänzend zum Hauptbeitrag, um den wir den Kanton Graubünden ersuchen. Dieser attestiert unserem Haus, das Lebensader für Dorf und Tal ist, den Status der strukturelevanten Ikone, verweist aber auf die unausgeglichene gesetzliche Grundlage und lehnt ab.

So stösst unser Konzept der gemeinschaftlich wohlthätigen Finanzierung der denkmalgeschützten Hotelliegenschaft an die Grenze des Ausgeschöpften. Die in Liebe zugewandte Chasa Bastiann trägt mit dem einzigartigen Garten, mit der Bibliothek, mit den Klausurräumen und dem Schopf wesentlich dazu bei, dass das handwerklich aufwendige Gasthaus sich gegen den zunehmenden Druck der Parahotellerie behaupten kann. Doch ist die Perle unternutzt und so nicht tragbar. Mit unserem Engagement für das Dorf- und Wohnhaus Chasün stellen wir uns der kardinalen Aufgabe, der Wohnungsnot im Tal die Stirn zu bieten und den Mitarbeitenden betriebsseitig eine angemessene Wohngelegenheit zur Verfügung zu stellen. Doch harzt auch hier die ideell angelobte Finanzierung.

Talentschmiede, effektiv

Sie rüsten und rühren, backen und würzen, braten an und schmecken ab, schöpfen und schicken, empfangen und bedienen, lachen und verwöhnen, empfehlen Wein und zelebrieren Cappuccino, sind aufmerksam und geduldig, richten Stühle und pflegen Blumen, schmücken den Saal und ehren den Stammtisch, schleppen Harasse und spülen Teller, schrubben Böden und falten Servietten, richten den Sonnenschirm und räumen Schnee, schütteln Decken und spannen das Leintuch, reinigen Bad und Fenster, führen den Staubsauger und tragen die Koffer. Sie beantworten Anfragen und schreiben Offerten, programmieren die Kasse und notieren das Menu. Dem Fest verleihen sie Glanz, der Palorma Würde. Kündlicher Neugier schenken sie Geschichten, betagte Vorsicht begleiten sie zum Bahnhof. Die in solcher Vielfalt achtsam sich hingeben, der Gastlichkeit Geist und Kraft verleihen, sie sind das wahre Kapital, Elixier und Krone.

Es ist ein schöner Arbeitsplatz hier oben. Er stiftet Sinn und kittet Nähe, ist streng und mithin dicht. Er verlangt ab und gibt zurück. Dass der Arbeitsmarkt ausgetrocknet ist, realisieren wir früh. Den Kräftemangel bekommen wir zu spüren, ehe er zum Schlagwort wird. Seit jeher leitet uns die Liebe zum Handwerk. Als Familie der Engagierten sind wir dem Schema von Organigramm und Abteilung nicht geneigt. Lieber fördern wir die Polyvalenz, vereinen die Rollen zum Mosaik des Mit- und Ineinander, laden sorgfältig Ausgebildete ein, ihr Können wie auch ihre Erfahrung mit durstigen Laien zu teilen. Das ist mehr als effektiv. Es versteht sich als Reverenz an die altmodisch zeitgemässe Erkenntnis, dass Lebenserfahrung und Verfügbarkeit zentrale Werte auch sind, dass praktische

Intelligenz kostbar ist und Teamgeist mehr als trendy feeling kann. So fügt es sich, dass wir Gastlichkeit leben und aus der Talentschmiede Hingabe schöpfen. Was wir ins Formen investieren, wird mit Verbindlichkeit und Einsatz belohnt, nährt den Boden für die ganzjährigen Arbeitsverträge und konstante Öffnungszeiten.

Werteverschiebung, relevant

Ab 2021 kommt der Motor ins Stottern. Der Spiritus Rector, leibhaftiger Gastgeber seit 2007, verspürt an der Schwelle zum siebten Dezennium seines Lebens den Wunsch, noch einmal aufzubrechen, die Bindung an den Alltag hier oben zu lockern. Die Aufgabe des nicht fernen Weitergebens macht sich bemerkbar. Die das Team über viele Jahre getragen, ihm Hingabe und Verbindlichkeit geschenkt haben, zieht es zurück in ihre Heimat, zu Wurzeln und Familie. Unsere Vision, die Verantwortung für den Betrieb gebettet an junge Talente zu delegieren, um in ihnen den Unternehmergeist möglicher Nachfolgerinnen zu wecken, erweist sich als Blick durch die rosa Brille. Selbstkritisch müssen wir erkennen, dass wir die Versuchsanlage zu unvermittelt auf den Weg rühriger Hoffnung geschickt haben. Was wachsen will, lässt sich nicht installieren. Gestaltungsmacht und Inhaberschaft gehören im familiären Betrieb schlicht zusammen.

Im Zuge der postpandemisch akzentuierten Werteverschiebung gerät der Betrieb im Spannungsfeld von volatilen Tourismus und raren Arbeitskräften zunehmend in die Mangelstruktureller Widersprüche. Je nach Wetterlage und Flugschampegel, Eurokurs und Nebelgrenze variiert das Aufkommen der Gäste willkürlich. Auf flauen Tagen folgen anhaltend dichte Wochen. Sie sind ein Segen. Doch zehrt der Einsatz an den Kräften. Die Lust stösst an die Grenzen des Gesunden, reibt sich auf am Wunsch nach Balance und Freiraum. Verbindlichkeit gereicht zum Seelenstress, begleitet vom Gefühl entbehrrter Optionen. In der Verantwortung der Unternehmer sind wir um den Ausgleich bemüht, doch geraten auch wir zwischen Stuhl und Bank, erfahren unsererseits die Grenzen kleingewerblicher Tugend und menschenliebender Fürsorge. In der Defensive geht die Autonomie verloren, für die Stopfung finanzieller Löcher fehlen uns Reserve und Versicherung.

Auch das Gelittene hat sich gelohnt. Fürs Weitergeben ist es uns Kompass und Augenmass. Allen, die sich eingelassen, mit Herzblut und nach Kräften engagiert haben, sind wir dankbar und verbunden. Wie ihr eurerseits um die Erfahrung reicher seid und so manche Freundschaft weiterlebt, ist Wert in sich.

Ablösung, aufs Ganze

Entspannt richten wir den Blick auf den Schatz hier oben, seine von uns geweckten Qualitäten, die Fülle des noch nicht Geschöpften. Wir freuen uns am gemeinsam Geschaffenen wie auch am intensiv Erlebten. Wir spüren, wie eine neue Quelle von Leidenschaft und Hingabe die Zukunft des einzigartigen Ortes erkunden und gestalten will. Unsere Bereitschaft es weiterzugeben will Raum und Anlass sein für eine Neuauflage unternehmerischer Initiative, für Pionierarbeit von Grund auf. Dem Überzeugenden gewogen sind wir gespannt auf Ideen und Potenz der Angestachelten, stellen den Betrieb und die Hotelliegenschaft integral zur Disposition, bringen die assoziierten Liegenschaften als Optionen mit ins Spiel. Synergien bieten sich mannigfach. Wie das Interesse im glühenden Herz für die dörfliche Gastlichkeit keimt, stellen wir uns bildhaft vor. Wie sich die Liebe am Reiz der historischen

Liegenschaft entzündet, die unternehmerische Lust im Flair für Baute und Architektur gründet, erschliesst sich unserer Fantasie. Vielleicht ist es auch einfach der Wille, zu sichern, was von selbst sich nicht trägt. Woher das Motiv auch immer rührt, das Übernehmen mag von Sorgfalt und Verantwortung getragen sein, dem Bewusstsein folgen, dass Kapital braucht, was Freude und Nutzen stiften will. Wir werden darauf achten und sind bereit, Neigung zu wecken, Angebote zu prüfen, sie zu verhandeln. Der Prozess schlägt den Bogen ins Frühjahr 2026. Die initiierende Phase erstreckt sich auf das erste Semester 2025.

ottomesi, zum Ausklang

So schaltet Linard Lavin im Frühling 2025 in den Modus des Generationenwechsels. Die gelebte Gastlichkeit fädeln wir von April bis November achtsam genüsslich aus, besinnen uns der Wurzeln des Einfachen, kosten die Nähe des Spontanen. Was über die acht Monate ausklingt, ist ein Wiedersehen mit den Anfängen, genießt den Charme des Kleinen, nimmt Raum fürs Begegnen. Das Grundgeräusch beherzter Improvisation überrascht mit Kantaten obendrauf. Die euch mit Herz und Handwerk verwöhnen, sie wagen Talent und widmen Erfahrung. Halt und Rahmen gibt die beschürzte Präsenz des abtretenden Dirigenten.

Das Programm von *ottomesi* ist dynamisch, von Zartgrün bis Lärchengold. Aufgeschaltet ist es auf *ottomesi.ch*. Ins Auge springen euch die *Auberge des Fleurs* mit erquickendem Frühstück und sinnlichem Znacht, *Abendtisch* und *Platzbar* als Hommage ans Restaurant, die *Wegschenke* für Wanderer und Heimische, *Einmacherei* und *Épicerie* im Zeichen des Handwerks, *jeudi soir* als Ableger am See. Nicht fehlen wird *Jazz Linard*. Den Takt macht das lange Wochenende von Donnerstag auf Montag, verdichtet und bespielt nach Laune. Wir freuen uns auf euch.

Auf dass es uns erfrischt und berührt. Habt unseren Dank für Interesse und Verbundenheit, tragt euch und euren Träumen Sorge.

Für die Trägergesellschaft Pro Linard AG der Verwaltungsrat und die Unternehmeraktionäre *Susanne Cappis, Bruno Cruz, Markus Freitag, Gregory Fretz, Hans Schmid, Gaby Schmid, Julian Karrer*

Für die Betriebsgesellschaft Linard Lavin AG der Inhaber und Verwaltungsrat *Hans Schmid*, im Beirat *Ramon Cassells, Miriam Schmidt*

Zimmer oder Abendtisch buchen:
pronto@ottomesi.ch
+41 81 862 26 26

Den Generationenwechsel reflektieren:
hans@ottomesi.ch
+41 79 420 74 56