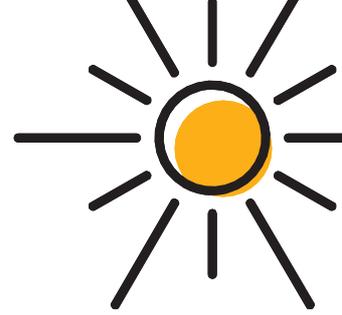


UNSER SCHREIBEN ZUM 10 JAHRES JÜBILÄUM



Kaum zu glauben, aber wahr! Schon 10 Jahre ist es bald her, als Marianne das Restaurant Lescha neu eröffnete.

Wir wissen es, als ob es erst gestern war. Ende Juni 2014 teilte uns Franz Lustenberger mit, dass er das Restaurant aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr betreiben könne. Damals wohnten wir, Marianne & Patrick, in Fürstenuau. Bei einem feinen Abendessen, welches Marianne damals schon zaubern konnte, suchten wir nach einer Lösung für das Restaurant Lescha.

Ich war in der Viamala Raststätte kurz zuvor zum Stellvertretenden Geschäftsführer befördert worden und wollte zu diesem Zeitpunkt meinen Job nicht aufgeben. Marianne war damals bereits auf Stellensuche und zum Glück in der Probezeit bei Ihrem damaligen Arbeitgeber. Nach einem Zielführenden Gespräch mit meinem Vater, entschloss sich Marianne das Restaurant Lescha von meinem Vater zu pachten.

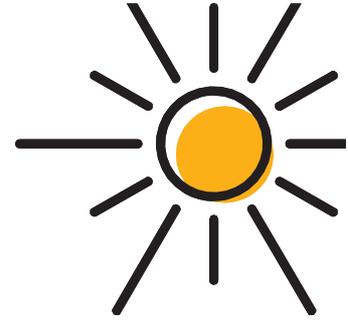
Bereits am 11. Juli 2014 war die Eröffnung geplant! So schnell kann es plötzlich gehen! Wir beeilten uns, schrieben eine Speisekarte, erstellten die ersten Visitenkarten und schalteten im Pöschli ein Inserat. Pünktlich zum 11. Juli 2014 öffneten wir unsere Türen.

Nach einigen Tagen entschlossen wir, unserem Betrieb drei Jahre Zeit zu geben um uns dafür oder dagegen zu entscheiden. Anfangs war nicht viel los im Lescha und Marianne konnte den Betrieb alleine stemmen. Ich arbeitete weiterhin im 100% Pensum in der Viamala Raststätte Thusis AG als stellvertretender Geschäftsführer. Mit meinem Chef war besprochen, dass ich, wenn immer möglich, im Frühdienst arbeite, damit ich Marianne am Abend im Restaurant Lescha unterstützen konnte. So ergab es sich, dass ich morgens um 05:15 Uhr im Geschäft in Thusis war und ich mich nach dem ersten Feierabend um 15:00 Uhr ein bis zwei Stunden ins Bett legte, um Abends wieder fit zu sein.

Nach zwei Jahren Lescha, um genau zu sein, am 01. September 2016, übernahm ich die Liegenschaft von meinem Vater Franz. Ein grosser Augenblick für mich, ich besass mein eigenes Haus! Es war auch Zeit, die Liegenschaft zu übernehmen, denn Ende August 2016 fingen wir mit dem Umbau im Restaurant an. Nach lediglich drei Wochen Umbauzeit öffneten wir das Restaurant Lescha in einem neuen Kleid. Modern und doch schlicht. Wir waren gespannt, wie unsere Gäste darauf reagieren würden.

Der Umbau war die beste Entscheidung! Eine auffrischende Phase kam auf uns zu. Wir spürten, dass sich unsere Gäste bei uns noch wohler fühlten. Darunter gab es auch solche die sich nun wagten mit der Familie bei uns Zeit zu verbringen. Unsere Kinderspielecke kam sehr gut an und unsere kleinen Gäste wollten schon fast nicht mehr nach Hause. Mit dem Umbau kamen viele neue Gäste dazu, sie wollten unbedingt sehen was wir aus der Lescha machten. Somit fand auch die Küche von Marianne immer mehr schätzende Gäste.

Im Laufe der Jahre erneuerten wir Einiges im und um unser Haus. Bereits im Herbst 2015 konnten wir unsere Terrasse vergrössern. Wir erneuerten fortlaufend unser Mobiliar auf der Terrasse und im Innenbereich. Wir sanierten unsere Toilettenanlage, stellten einen Wickeltisch zur Verfügung. Bald kam die Sanierung der Umgebung. Aus Naturstrassen die im Sommer viel Staub auf die Terrasse brachte, wurde eine Strasse aus Asphalt. Unsere Parkplätze wurden ebenfalls asphaltiert und markiert, sogar einen Motorrad - Parkplatz konnten wir miteinbauen. Im Keller konnten wir eine begehbare Kühlzelle mit zwei Kammern einbauen. Eine Pluskühlzelle für Fleisch, Gemüse und Getränke. Eine Minuskühlzelle für alles Gefrorene wie Pommes Frites, Glace und Brot. Für die Lagerbewirtschaftung war dies ein wichtiger Schritt. Wir hatten zuvor immer wieder Probleme zu wenig kühle Getränke zu haben, welches sich nun in Luft auflöste. Gleichzeitig war die Bewirtschaftung der Lebensmittel für uns erleichtert worden und wir hatten noch bessere Übersicht über unser Lager.



Trotz der im 2020 begonnenen Corona Pandemie und deren Unsicherheit wie es wohl weiter gehen wird, erstellten wir im Herbst zusammen mit Copy Print Rizzi unser mittlerweile weit verbreitetes Logo. Auch dies liess das Lescha erneut aufblühen mit einem eigenen Markenzeichen. Im 2022 konnte ich endlich die teure und träge Elektro - Zentralheizung ersetzen. Die Luft - Wärme Pumpe ist effizienter und kostengünstiger und sorgt ebenfalls auch noch für unser Warmwasser.

Es zeichnete sich immer mehr ab, dass das Restaurant Lescha mehr Betrieb hatte und dies für Marianne mit dem alleinigen Mittagsservice mit Küche und Service zu viel wurde. Auch für mich war die Doppelbelastung nach einem 8 ½ Stunden Tag in Thusis und dem Nachmittags- und Abendgeschäft im Restaurant Lescha immer mehr Belastung als Freude. Somit entschloss ich mich Oktober 2022 die Stelle als Stellvertretender Geschäftsführer und mittlerweile Leiter Restaurant in der Viamala Raststätte Thusis AG nach 14 ½ Jahren per Ende Januar 2023 zu kündigen. Der 31. Januar 2023 war gekommen und wir konnten auf unseren gemeinsamen Betrieb anstossen. Wir arbeiten nicht weniger als zuvor, dies jedoch mit mehr Gelassenheit und Freude, sich nur auf einen Betrieb konzentrieren zu müssen und alle Entscheidungen selbst treffen zu können.

Nach dem ich nun also per 01. Februar 2023 voll und ganz, ja ausschliesslich für das Restaurant Lescha da bin, entschloss ich mich der Fassade einen neuen Glanz zu schenken und unser Garagentor, welches schon lange defekt war, durch ein elektrisches Tor zu ersetzen. Der Ort für den Abfall Container störte uns persönlich sehr. Er war das Erste, was mir ins Blickfeld geriet, wenn ich nach Hause kam. Dies konnte ich mit einem kleinen Umbau im Keller ändern. Nun haben wir unser eigenes «Kehrichthaus» getrennt vom Keller und zugleich im Innenbereich an Trockenlager gewonnen. Somit ist die komplette Umgebung unseres Hauses für einige Jahre erneuert.

Die Jahre vergingen und wir vergassen zu entscheiden was nach drei Jahren Selbstständigkeit im Restaurant Lescha passiert. Wir sind jedoch noch hier und haben uns mittlerweile auch entschieden zu bleiben. Warum sind wir da wo wir sind? Wir wollten von Anfang an alles dafür geben den Betrieb aufzubauen und alleine davon leben zu können. Das haben wir erreicht. Nicht zuletzt dank eurer Unterstützung, für welche wir Euch sehr dankbar sind! Allen unseren Gästen aus Nah und Fern, allen die einmal, zweimal oder immer wieder bei uns einkehren, möchten wir danken für die vielen Besuche, Gespräche, Komplimente und Kritiken. Ihr macht uns zu dem was wir sind. Ein moderner Gastrobetrieb mit Charme, ein Treffpunkt für Einheimische und Touristen, feine Kulinarik und Freundlichkeit. Vielen Dank!

So vergingen die Jahre im Restaurant Lescha. Nun stehen wir vor unserem 10 Jahres Jubiläum! Wir planen ein grösseres Lescha Fescht, es findet an zwei Tagen statt. Wir möchten an dieser Stelle jedoch nicht mehr als das Datum verraten. Das 10. Lescha Fescht findet am Samstag, 13. Juli 2024 ab 12 Uhr statt und wird am Sonntag, 14. Juli um 11 Uhr verlängert. Das Restaurant Lescha bleibt an diesen zwei Tagen geschlossen. Wir sind selbst gespannt, welche Ideen wir noch kreieren und welche wir dann wirklich umsetzen können. Aber Eines wissen wir, es wird genial! Denn Ihr seid da und feiert mit uns!

Für unsere treuen Stammgäste haben wir auch etwas vorbereitet. Besucht uns im Lescha in unserem Jubiläumsmonat und lasst Euch überraschen! Aber schnell sein lohnt sich, den jede Überraschung geht einmal aus. Nur solange Vorrat.

Sonnige Grüsse aus Lescha

Eure Gastgeber

Marianne & Patrick