

Tages-Anzeiger, 2. März 2007

## **Seide, Webstühle und wunderbare Speisen**

In der Walder Bleiche wurde einst Kunstseide hergestellt. Heute bekocht dort ein Australier seine Beizgäste mit Gerichten aus allen Ecken der Welt.

Eingangs des Dorfes Wald, eingebettet in die sanfte Hügellandschaft, ragt am Fusse des Bachtels ein schlanker Turm gen Himmel. In den angrenzenden kahlen Fabrikhallen beugten sich ehemals etliche Arbeiterinnen über die grossen Webstühle und liessen die Schiffchen durch die feinen Baumwollfäden sausen.

Jakob Honeggers Hände wanderten prüfend über die edlen Textilien, welche vor dem Gebäude in der Sonne gebleicht wurden. Diesem Brauch verdankt das Areal noch heute seinen Namen.

### **Pfannen statt Webstühle**

Während die kahlen Wände noch an den Ursprung der Lokalräumlichkeiten erinnern, sind die Webstühle in der Bleichebeiz zahlreichen Tischen und einer langen Theke gewichen. Wo Ende des 19. Jahrhunderts emsige Weberinnen feine Stoffe herstellten, lassen Köche heutzutage die Pfannen klappern. Seit beinahe zehn Jahren fertigen sie Gerichte aus aller Welt für die zahlreiche Gästeschaft.

Und wo einst Jakob Honegger seine Belegschaft beaufsichtigte, legt Jeff Theiler, Geschäftsführer der Bleichebeiz heute mit Hand an. «Seit ich in der Schweiz bin, arbeite ich in der Gastronomie», blickt der gebürtige Australier auf seine Tellerwäscherkarriere zurück. Nach seiner Ausbildung zum Bankkaufmann entschloss sich der junge Theiler, die Schweiz zu besuchen - das kleine Land am anderen Ende der Welt, aus dem seine Eltern stammen. Der Bänker fing ganz unten an: Anfangs verdiente er sich seinen Lebensunterhalt als Abwäscher. Die Branche und die Schweiz gefielen ihm, und so absolvierte er nach diversen Weiterbildungen die Wirteschule in Sulgen.

Bald schon verschlug es den Melbourner ins Oberland, wo er jahrelang die Bachtelranch führte. «Ich hatte mittlerweile geheiratet und die Hektik im

Ausflugsrestaurant machte es schier unmöglich, an eine Familie zu denken», erklärt Theiler. Deswegen kehrte er der Ranch den Rücken und übernahm die Bleichebeiz. Unterstützt von einem 12-köpfigen Team empfängt er seit vier Jahren Gäste in Wald. Die Speisekarte ist äusserst vielseitig: Von feurig-thailändisch über würzig-mediterran, hin zu gutbürgerlich-schweizerisch geben sich Klassiker und Exoten auf der Speisekarte ein Stelldichein. Meine Neugierde weckt das «Muulverucktmachertellerli» auf der Vorspeisenkarte. Eine gute Wahl für Hungrige, denn die Verkleinerungsform «-li» entpuppt sich als glatte Untertreibung. Auf dem Teller thronen nämlich Bruschetta, Falafel, Bündnerfleisch, Rohschinken und Parmesanwürfeln neben eingelegten Oliven bis hin zu einem Satay-Spiesschen.

«Zugegeben, der Name täuscht ein wenig über die tatsächliche Portionsgrösse hinweg», schmunzelt der Bleichebeizer. Mein Gegenüber entscheidet sich für den Nüsslisalat «Mimosa» mit Ei und Croutons an Knoblauchdressing und lobt die wohlgewürzte Sauce.

Gespannt, wie wohl ein asiatisches Gericht in einer Oberländer Weberei schmecken mag, bestelle ich die Thai-Pfanne mit Poulet. Mein Begleiter wählt einen Klassiker: Lammfilet mit Kräuterkruste - wieder mit Knoblauchsauce. Beides mundet hervorragend, auch wenn es nach meinem Geschmack ein bisschen mehr Jasminreis hätte sein dürfen. Der zum Mahl servierte sanfte spanische Rotwein Martinet bru 2003 rundet das Mahl gebührend ab. Das Tobleronemousse «Black & White» klingt so verlockend, dass ich nicht die Finger davon lassen kann - was sich für mich, der Schoggimousse-Liebhaberin, als lohnend erweist.

Beim Verlassen des Lokals schickt uns Jeff Theiler ein freundliches «See you» hinterher.