



BLEICHE POSCHT

Wald, den 3. November 2022

Die Bleichibeiz feiert 25 Jahre!
Seien Sie gespannt, was bleibt und was neu ist.
Unsere Beiz erstrahlt in neuem und alten Glanz.
Lesen Sie unten, worauf sich Jeff Theiler nun freut.

Planen Sie mit uns ihr Glück zu Weihnachten und Silvester, oder zu Ihrer Hochzeit.

Dabei behalten wir unsere gute Laune, auch wenn wir dieses Jahr auf unsere wunderschöne Weihnachtsbeleuchtung verzichten, um Strom zu sparen. Mit einer Träne im Knopfloch, wie Sie sicher auch, aber wir hoffen auf Ihr Verständnis.

Und nach wie vor: neue Angebote im Bad & Fit.

Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch, ein Herzgruss natürlich und hoffentlich «Auf Wiederlesen!»

Ihr BleicheTeam



Bild: Bleichibeiz 1997

«MAN SIEHT SICH ...»

... in der Bleichibeiz! hiess und heisst es stets beim «Auf Wiedersehen». Eine Idee von von Karo Störchlin, gemeinsam mit dem ersten Logo, dem Fabrikli. Am 20. Oktober 1997 öffnet die Bleichibeiz zum ersten Mal ihre Türen. Für den Ausbau, oben zu sehen, wurde Beat Diggelmann engagiert. 2006 baut David Ambrosius Huber die Beiz zu ihrer heutigen Grösse aus: Neu war das Bistro mit Sicht auf die Piazza, die Bar war nun von zwei Seiten zu geniessen. Beiz und Hotel erhielten einen neuen Eingang, das Hotel zehn zusätzliche Zimmer, darunter die berühmten Kubus-Zimmer, eine Rezeption und das Restaurant einen grossen Saal. Die ehemalige Galerie Bleiche wich der neuen MuseumClubLounge, welche Exponate aus der langen Geschichte der Firma ausstellt. Nicht zuletzt wurde um den Fabrikamin herum eine neue Grossraumbüchle gebaut und dafür der Hinterhof überdeckt. Mit all diesen Um- und Ausbauten entstand das heutige Bleiche Resort.

Wie hat die Geschichte der Bleichibeiz begonnen?
Andreas Honegger hatte Anfangs 1997 mit dem noch jungen Architekten Beat Diggelmann aus Wald die ersten Ideen besprochen und ihn beauftragt. Schon am 20. Oktober 1997 hat die Bleichibeiz ihre Türen zum ersten Mal geöffnet. August 2003 kam ich zunächst als Aushilfskellner hinzu. 2006 baut David Ambrosius Huber die Beiz, wie oben erwähnt, zu ihrer heutigen Grösse aus. Eins ergab das Andere und der Rest ist Geschichte ...

Wie hast Du David Ambrosius Huber kennengelernt?
Da David wegen verschiedener Bauprojekte viel mit Andreas Honegger zu besprechen hatte, war er oft unser Gast in der Beiz, ein leidenschaftlicher und feiner Geniesser.
Da sass auch ich oft bis spät in die Nacht mit ihm zusammen, um über Funktion und Design zu diskutieren, aber nicht weniger über feines Essen und ausgeklügelte Rezepte, die uns begeisterten. So verbrachten wir viel Zeit gemeinsam.

Was ist das Besondere der Bleichibeiz?
In Wald gab es bereits 20 Restaurants. Aber das Konzept eines Restaurants in einer alten Fabrik war eine neue und sehr erfrischende Idee.

Was sind besonders schöne Momente?
Eines Abends überraschte Starkoch Anton Mosimann einen Gast, der seinen Geburtstag bei uns feierte. Er kochte sein weltbekanntes Risotto zusammen mit unseren Köchen in unserer Küche.
Ein wirklich königliches Erlebnis ...

Was war herausfordernd?
Das stetige Wachstum. Die Bleichibeiz ist von einem Restaurant mit 70 Plätzen zu einem Resort mit 25 Hotelzimmern, 4 Seminarräumen und einem Bankettsaal gewachsen.

Was hat sich in den letzten 20 Jahren in der Gastronomie verändert?
In den letzten Jahren wurde immer wichtiger, woher die Produkte kommen oder wie sie produziert werden. Vegetarisch, vegan, gluten- und, laktosefrei sind auch in der Bleichibeiz längst kein Trend mehr, sondern im Speiseplan fest etabliert.

Die grösste Hürde war allerdings das Einführen des Rauchverbots. Nach dem Essen einen Schlummertrunk mit einer Zigarette an der Bar zu geniessen, war nicht mehr möglich. Heute gehen die Gäste gegen 22 Uhr nach Hause, während wir in früheren Jahren um 1 Uhr zum letzten Getränk aufrufen.

Du nimmst Dich jetzt dem operativen Bereich zurück und Belinda Petti ist die neue Geschäftsführerin.
Belinda hat vor 8 Jahren ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau bei uns abgeschlossen. Seitdem hat sie viele gastronomischen Kurse besucht und kennt die Bleichibeiz in- und auswendig.

Was siehst Du Deine Rolle jetzt vermehrt?
Ich schaffe jetzt etwas mehr im Hintergrund, aber ich bin da und stehe allen zur Seite, wie immer.

Michael Ardielli ist neuer Küchenchef. Worauf freust Du Dich?
Michi hat seine Lehre als Koch vor neun Jahren in der Bleichibeiz absolviert. Er ist jung und bringt neue und frische Trends mit nach Wald.



Bleichibeiz – Gastgeber

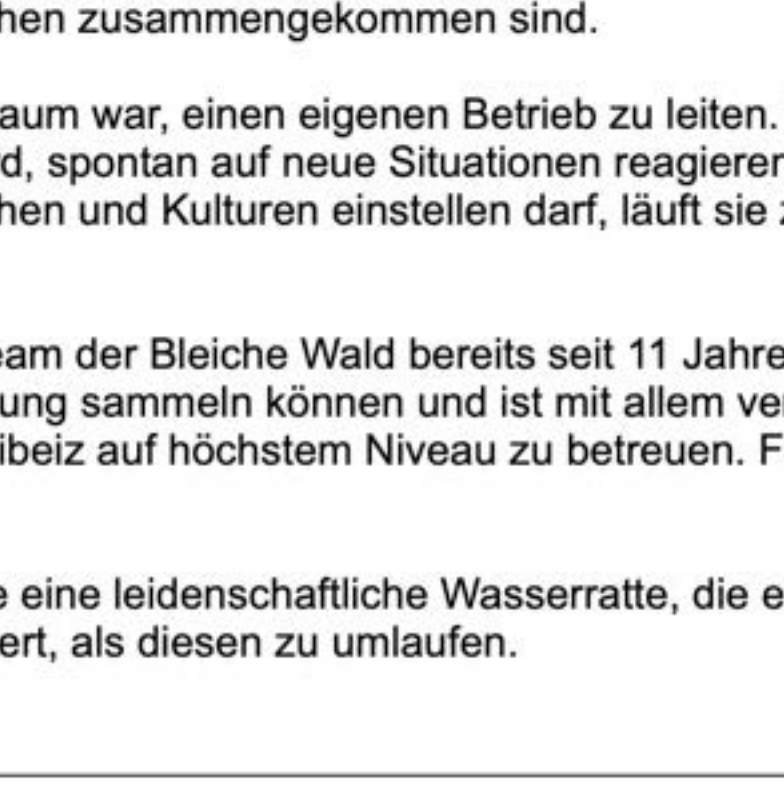
ROBERT EICHHORN

Familiäre Gefühle kommen auf, wenn er an die Bleichibeiz denke. Eben viel mehr als nur ein Arbeitgeber, sagt er. Er habe ihr sehr viel zu verdanken. Genauso seinem motivierten Team. Und das alles in einem sehr vielseitigen und wunderschönen Ambiente, mit sehr interessanten Gästen und nicht zuletzt einem einmaligen Gesamtkonzept.

Auch die Bleichibeiz weiss sich glücklich zu schätzen: Bereits 11 Jahre trägt er als Gastgeber und Restaurantleiter mit seiner aufmerksamen und herzlichen Art dazu bei, dass die Beiz ein so einladender Ort ist, an dem «willkommen» gross geschrieben wird. Sein ausdrücklicher Wunsch, dass die Gäste sie nach einem gelungenen Aufenthalt mit einem Lächeln verlassen.

Über 20 Jahre Berufserfahrung in verschiedenen Hotels und Restaurants kommen ihm dabei zugute.
Auf eine spannende und erfolgreiche Zukunft mit Belinda und Michi freue er sich sehr, aber genauso, dass Jeff der Bleiche weiterhin mit Rat und Tat zur Seite steht.

Persönlich:
Seinem Wunsch, immer wieder neue schöne Seiten der Schweiz zu entdecken, kommt er vorzugsweise mit Touren auf seinem Töff nach.



Bleichibeiz – Geschäftsführerin

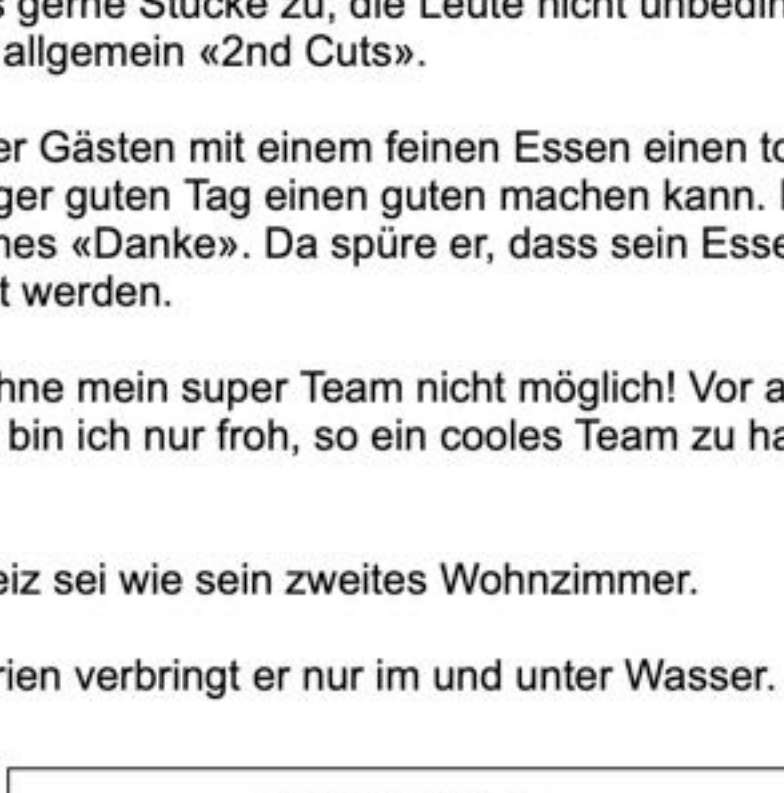
BELINDA PETTI

An der Bleiche Wald begeistert sie, dass es ein Treffpunkt für alle ist. Jeder kann sich hier wohlfühlen. Jung und Alt können gemeinsam geniessen und entspannen. Das passe doch zu einer ehemaligen Fabrik, wo stets sehr verschiedene Menschen zusammengekommen sind.

Schon ihr Kindheitstraum war, einen eigenen Betrieb zu leiten. Und sie ist täglich auf die Probe gestellt wird, spontan auf neue Situationen reagieren und sich auf verschiedene Menschen und Kulturen einstellen darf, läuft sie zur Hochform auf. Das sei ihr Ding.

Sie bereichert das Team der Bleiche Wald bereits seit 11 Jahren.
So hat sie viel Erfahrung sammeln können und ist mit allem vertraut.
Ihr Ziel ist, die Bleichibeiz auf höchstem Niveau zu betreuen. Für ihre Gäste gibt sie Alles.

In ihrer Freizeit ist sie eine leidenschaftliche Wasserratte, die einen See lieber schwimmend überquert, als diesen zu umlaufen.



Bleichibeiz – Küchenchef

MICHAEL ARDIELLI

Die Bleiche Wald ist ihm familiär sehr nah, da sein Grossvater hier schon gearbeitet und sein Bruder seine Lehre gemacht hat. Seiner langjährigen Freundin durfte er an diesem Ort auch zum ersten Mal begegnen.

Er hatte die Chance, bereits in vielen anderen Betrieben Erfahrungen zu sammeln. Diesen Reichtum, den Lernenden mitgeben zu können und den Gästen einen bestmöglichen Service bieten, ist sein erklärtes Ziel. Und nicht zuletzt, neue und vielleicht auch verrückte Foodkreationen zu zaubern.

Er bereite besonders gerne Stücke zu, die Leute nicht unbedingt kennen, wie z.B. das «Flat Iron» oder allgemein «2nd Cuts».

Ihn fasziniert, dass er Gästen mit einem guten Essen einen tollen Tag bescheren oder aus einen weniger guten Tag einen guten machen kann. Das beste Feedback sei für ihn ein einfaches «Danke». Da spüre er, dass sein Essen und seine Arbeit sehr geschätzt werden.

«Aber das alles ist ohne mein super Team nicht möglich! Vor allem jetzt, wo gutes Personal Mangel ist, bin ich nur froh, so ein cooles Team zu haben, das mich unterstützt.»

Er sagt, die Bleichibeiz sei wie sein zweites Wohnzimmer.

Ganz persönlich: Ferien verbringt er nur im und unter Wasser.

055 256 70 20

e-mail



Bleiche Bad

ERFRISCHEN NACH DEM HEISSEN SOMMER

Verwöhnen Sie ihre Haut nach den Sonnentagen!

Aktion:
Gesichtspflege: Jetzt 20% (Gültig bis 30.11.22)

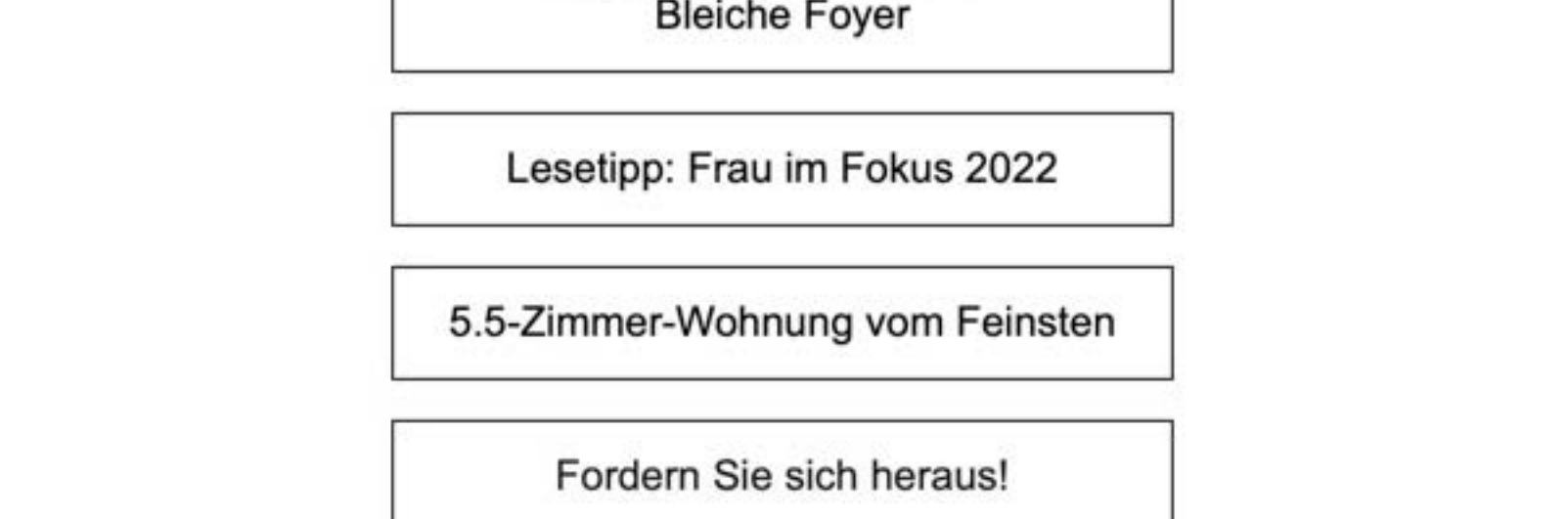
Neu bei uns:
Intensive Facial-Lifting-Behandlung
Falten und Linien werden geglättet, das Oval des Gesichts unterstrichen. Schon nach einer Behandlung erstrahlt eine neue frische Vitalität auf ihrem Gesicht. Reinigung, Enzympeeling, Serum auf Hauttyp abgestimmt, Liftingmassage, modellierende Maske, Handmassage, Abschlusspflege
50 Minuten CHF 150.– / Aktion nur CHF 120.–

Was auch neu ist:
Für den Mann: Express Pedicure oder Manicure ohne Lack
30 min / CHF 45.– (Frauen dürfen natürlich auch)

und vieles mehr ...

055 266 27 27

e-mail



Bleiche Fit

WARTEST DU NOCH ODER TRAINIERST DU SCHON?

AKTION: 12 + 1 und 24 + 2
Ab sofort und bis 30.11.2022: Beim Kauf eines Abos von 12 Monaten «Fit» oder «Kombi» schenken wir dir einen Monat Mitgliedschaft! Wenn du ein 24-Monats-Abo «Fit» oder «Kombi» kaufst, dann schenken wir dir 2 Monate! (Nicht kumulierbar mit anderen Aktionen)

Wie bitte? Hast du noch nie bei uns trainiert? Worauf wartest du?
Das Training in der Gruppe erhöht die Motivation.
Lektionen Plan November 2022

NEUE Lektionen
– Achtsames Yoga am Morgen: Die Lektion bietet eine sanfte, mit dem Atem verbundene Asana Praxis, bei der stets die eigene positive Körpererfahrung im Mittelpunkt steht. Mit verschiedenen Atemtechniken und Meditationen werden Körper und Geist harmonisiert.
– Pump it: Langhantel-Workout für alle, die schlank, definiert und schnell fit sein wollen. In einem 30-Minuten-Format.
– Büro-Pilates: Einfache Übungen helfen gegen Verspannungen.
– Seit Oktober: Die Spinning-Saison hat gestartet!

055 266 28 28

e-mail

KURZ GEFASST

Ausstellung «Yv Mär» im Bleiche Foyer

Lesetipp: Frau im Fokus 2022

5.5-Zimmer-Wohnung vom Feinsten

Fordern Sie sich heraus!

UNSER DATENSCHUTZ

Sie werden vielleicht denken «Nein, nicht schon wieder eine EU-DSGVO-Nachricht!» Sie können den Text nachlesen, müssen aber nicht. Sie müssen auch nichts weiter tun, wenn Sie uns hoffentlich treu bleiben und den Newsletter weiterhin erhalten wollen.

Unsere DSGVO-Anpassung

EINREICHEN

Möchten Sie gern einen Anlass oder Ihr Geschäft in und um die Bleiche Wald in diesem Newsletter platzieren? Dann schicken Sie doch eine E-Mail an bleiche@bleiche.ch.

ABMELDEN

[hier](#)

ANMELDEN

[hier](#)

IHR FEEDBACK

[hier](#)

IMPRESSUM

Bleiche Wald
Otto & Johann Honegger AG
Jonastrasse 11
CH - 8636 Wald ZH

Telefon 055 256 70 10
Telefax 055 256 70 11
www.bleiche.ch

Redaktion / Layout / Text / beatebrauner.com
Designkonzept / Logo / kai-matthiesen.com
Foto Bleiche Fit / Nicolas_Zorini
Foto Bleiche Bad / Archiv Bleiche Wald

Für Links auf externe Seiten und deren Inhalte übernimmt die Bleiche Wald Otto & Johann Honegger AG keine Haftung.

Erzählen Sie von uns

