

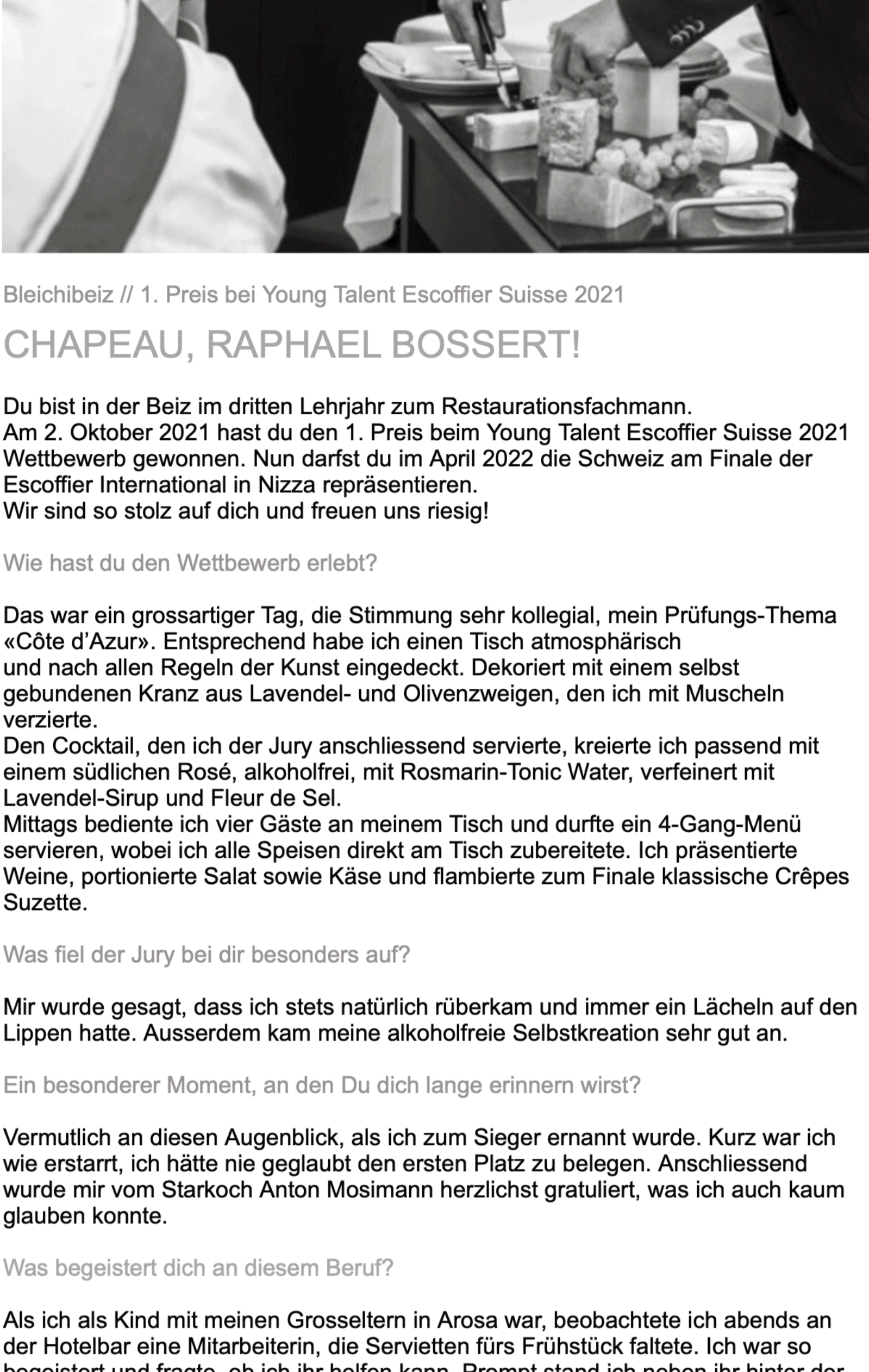
BLEICHE POSCHT

Wald, den 12. November 2021

Die Tage und Nächte werden kühler und unser kleines Kraftwerk heizt für Sie ein. Warum es sich lohnt, mal wieder bei uns reinzuschauen? Z.B. lernen Sie unseren Lehrling Rafael Bossert kennen, der den 1. Preis beim Young Talent Escoffier Suisse 2021 Wettbewerb gewonnen hat. Im April 2022 wird er sogar die Schweiz am Finale der Escoffier International in Nizza repräsentieren. Maria hat die Leitung des Fit übernommen und es läuft rund. ¡Hola FIT! Testen Sie den Senso Pro. Sichern Sie sich einen 20% Rabatt bis Ende November. Sehen Sie gespannt auf den neuen wunderbaren Film von Tonio Krüger im Bad. Im Foyer stellt Urs Jaermann aus.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch, ein Herzgruss natürlich und hoffentlich „Auf Wiederlesen!“

Ihr BleicheTeam



Bleichibeiz // 1. Preis bei Young Talent Escoffier Suisse 2021

CHAPEAU, RAPHAEL BOSSERT!

Du bist in der Beiz im dritten Lehrjahr zum Restaurationsfachmann. Am 2. Oktober 2021 hast du den 1. Preis beim Young Talent Escoffier Suisse 2021 Wettbewerb gewonnen. Nun darfst du im April 2022 die Schweiz am Finale der Escoffier International in Nizza repräsentieren. Wir sind so stolz auf dich und freuen uns riesig!

Wie hast du den Wettbewerb erlebt?

Das war ein grossartiger Tag, die Stimmung sehr kollegial, mein Prüfungs-Thema «Côte d'Azur». Entsprechend habe ich einen Tisch atmosphärisch und nach allen Regeln der Kunst eingedeckt. Dekoriert mit einem selbst gebundenen Kranz aus Lavendel- und Olivenzweigen, den ich mit Muscheln verzierte.

Den Cocktail, den ich der Jury anschliessend servierte, kreierte ich passend mit einem südlichen Rosé, alkoholfrei, mit Rosmarin-Tonic Water, verfeinert mit Lavendel-Sirup und Fleur de Sel.

Mittags bediente ich vier Gäste an meinem Tisch und durfte ein 4-Gang-Menü servieren, wobei ich alle Speisen direkt am Tisch zubereitete. Ich präsentierte Weine, portionierte Salat sowie Käse und flambierte zum Finale klassische Crêpes Suzette.

Was fiel der Jury bei dir besonders auf?

Mir wurde gesagt, dass ich meine natürliche Höflichkeit und immer ein Lächeln auf den Lippen hatte. Ausserdem kam stets alkoholfreie Selbstkreation sehr gut an.

Ein besonderer Moment, an den Du dich lange erinnern wirst?

Vermutlich an diesen Augenblick, als ich zum Sieger ernannt wurde. Kurz war ich wie erstarrt, ich hätte nie geglaubt, den ersten Platz zu belegen. Anschliessend wurde mir vom Starkoch Anton Mosimann herzlichst gratuliert, was ich auch kaum glauben konnte.

Was begeistert dich an diesem Beruf?

Als ich als Kind mit meinen Grosseltern in Arosa war, beobachtete ich abends an der Hotelbar eine Mitarbeiterin, die Servietten fürs Frühstück faltete. Ich war so begeistert und fragte, ob ich ihr helfen kann. Prompt stand ich neben ihr hinter der Theke und sie zeigte mir, wie man eine Rose faltet. Dieses Erlebnis vergesse ich nie. Nach den ersten Schnupperlehren war klar, dass Restaurationsfachmann mein Beruf ist. Dabei faszinieren mich die Beziehungen zu den Gästen. Jeder hat Erwartungen und Bedürfnisse, die mich immer wieder neu herausfordern.

Was sagen deine Chefs Herr und Frau Theiler dazu?

Sie freuen sich genauso wie ich und unterstützen mich, wo sie können. Das schätze es sehr.

Warum machst du deine Ausbildung in der Bleiche?

Die Bleiche ist sehr vielseitig, mit einem breitem Publikum. Das Hotel ist für mich ein grosses Plus. So darf ich manchmal auch Gäste an der Reception einchecken, was ich sehr mag. Das Allerwichtigste: Wir sind ein cooles und motiviertes Team.

Hast du einen Lieblingsplatz in der Bleiche?

Im Sommer den schönen Garten. Die entspannte Atmosphäre und der rauschende Bleiche-Kanal gefallen mir sehr. In der kalten Jahreszeit die Museum-Club-Lounge oder der Webstuhl. An diesen beiden Orten spürt man den nostalgischen Charme der Bleiche am meisten.

- [Weihnachten](#)
- [Silvesterparty](#)
- [Tisch reservieren](#)
- [055 256 70 20](#)



Bleiche Fit

DAS FIT STARTET DURCH!

Maria Albaran hat die Leitung übernommen. Herausforderungen liebt sie. Lachen und gute Laune auch! Das wissen wir schon lange.

Sie schafft es, auch in den wohl schwierigen Zeiten, für fröhliche Gesichter zu sorgen, so, dass sich alle wohlfühlen und gern kommen. Mit ihr hat auch endlich die Spinning-Saison wieder begonnen.

Als wäre das nicht genug, testen wir ein neues Gerät, den Sensopro Luna! Und er ist bereits ein Renner.

Er ist ideal fürs ganzheitliche Konditionstraining: für jedes Alter, von Reha bis Leistungssport, von Warm-up bis Cool-down. Passend für die aktive Regeneration wie für ein hochintensives Training. Und ist mit dem Trainingsvideo kinderleicht zu nutzen.

Komm und lass Dich von uns individuell beraten!

Und zu guter letzt: Bis Ende November bieten wir Dir auf alle Abos 20% Rabatt.

- [Termin vereinbaren](#)
- [20% Rabatt bis Ende November](#)
- [Öffnungszeiten](#)



Bleiche Verwaltung / Ausbildung

PREISGEKRÖNTE IMMOBILIEN SUCHE LEHRLING.

- [Kaufrau / Kaufmann EFZ](#)
- [Weitere Stellenangebote](#)



Bleiche Bad

EINFACH MAL LOSLASSEN

Die Wintersaison steht bevor. Umgeben Sie sich mit Wärme, wenn es draussen nass und kalt ist. Tonio Krüger, der bei uns lebt und arbeitet, hat wieder einen wunderbaren neuen Film für uns geschaffen. Schöpfen Sie Kraft beim Entspannen und Abtauchen in die fast unerschöpflich wirkenden Bilder von «Erwachen».

Davor und danach freuen wir uns, Sie mit ausgesuchter Kosmetik, reichhaltigen Massagen und verschiedenen, wohltuenden Bädern zu verwöhnen: Für die, die es heiss und trocken mögen, mit unserer finnischen Sauna, für die Gemässigten mit dem sanften türkischen Dampfbad oder dem Relaxpool, mit dem aktivierenden Kaltbecken zum Kneipen oder dem angenehm duftenden Whirlpool im Bambushain – allein oder zu zweit.

- [Termin buchen](#)
- [Gutschein schenken](#)
- [Kosmetik ohne Zertifikat](#)



Ausstellung im Bleiche Foyer

URS JAERMANN: SNOW WHITE

Er gründete dieses Jahr seine eigene Galerie aus purer Freude am Malen. Dies zusammen mit Yv Mär in einem Fabrikloft der Bleiche. Nicht andächtige Stille vor den Werken, sondern einladende Freude und fröhliche Geselligkeit finden wir, wenn wir ihn besuchen.

Urs Jaermann ist seit mehr als 35 Jahren als Experte für Kommunikation und Marketing gefragt und hat international Karriere gemacht.

Jetzt erfüllt er sich einen Kindheits Traum und gibt dem, was ihn glücklich macht, den angemessenen Raum. Vor sechs Jahren begann er wieder zu malen und wagt nun den Schritt, seine Bilder zu zeigen. Urs malt primär mit Acrylfarben auf Leinwand.

Eine Auswahl seiner Bilder nun auch bei uns im Foyer.

- [fAcRoTy](#)
- [ArtUrs](#)

KURZ GEFASST

- [Weihnachten](#)
- [Gutscheine BEIZ verschenken](#)
- [Gutscheine BAD verschenken](#)
- [Silvesterparty](#)
- [Fordern Sie sich heraus!](#)
- [Weitsicht über der Nebelgrenze](#)

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 / kai-matthiesen.com

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

Erzählen Sie von uns

