

Ruhig gelegene
4½-Zimmer-Dachwohnung
 an der Haldenstrasse 32 in **Aarwangen**.
 Helle Räume mit Parkett- und Laminatböden.
 Neu renovierte Küche sowie Badezimmer.
 Separates Gäste-WC ist vorhanden. Balkon
 mit Sicht ins Grüne.
 Mietzins CHF 1330.-, HK/NK CHF 260.-,
 Autounterstand CHF 60.-
 Auskunft und Besichtigung:
 GREVAG Immobilien AG, Langenthal
Tel. 062 916 30 63
www.grevag-immobilien.ch

Per sofort oder nach Vereinbarung,
 in **Langenthal** beim Bahnhof
Einstellhallenplatz
 Fr. 130.-/Monat, Auskunft erteilt:
 Notariat und Advokatur
 Graf, Krummenacher & Partner
 Jurastrasse 29, 4900 Langenthal
Tel. 062 919 20 20

ZU VERKAUFEN:

Präsentiert von:

Bewerten – Vermarkten – Verkaufen
 unsere Stärken - Ihr Gewinn

RE/MAX

062 923 44 88
www.remax.ch/oberaargau

KAUFGESUCHE

AUTOS

**Autos, Jeeps, Lieferwagen,
 Wohnmobile, Busse und LKW**
 Barzahlung
Tel. 079 777 97 79 (Mo–So)

VERSCHIEDENES

Wir sind eine fünfköpfige Familie mit zwei
 Töchtern (8 J., 5 J.) und einem Sohn (1 J.).
 Bereits seit einiger Zeit sind wir auf der
 Suche nach einem
geeigneten Eigenheim
 in **Langenthal** oder Umgebung. Unser Bud-
 get beträgt 710'000.-. Es würde uns freuen,
 wenn Sie etwas wissen und sich melden
 würden.
Tel. 078 850 24 44

In **Thunstetten**, Eschenstr. 2b, per 1. April
 oder nach Vereinbarung:
4½-Zimmer-Wohnung
 von ca. 105m² im 1. OG, offene Küche,
 schwellose Grundriss, Bad/WC und Dusch-
 WC, Garderobe mit Einbauschränken,
 eigener Waschturm im Kellerabteil. Grosser
 Balkon von ca. 25m², Monatsmiete:
 CHF 1659.- / Nebenkosten: CHF 160.-
 Gedeckte Parkplätze: CHF 60.- / Mt.
info@immoproplus.ch
Tel. 079 470 30 44

In **Bleienbach**, in 6-Familien-Haus, 1. OG,
 per 1. Mai 2022 oder nach Vereinbarung,
 sonnige, komfortable
4½-Zimmer-Wohnung
 Parkett-/Plattenböden, sep. WC, grosser
 Balkon verglast, Keller, Garage, auf Wunsch
 Garten. Mietzins Fr. 1300.- exkl. NK.
Tel. 079 374 71 39

HÄUSER

In **Langenthal** ab 1. Mai od. Vereinbarung
4½-Zimmer-Einfamilienhaus
 mit Autounterstand, sonnige Wohnlage,
 Miete exkl. NK Fr. 1850.-,
 Auskunft erhalten Sie unter
sommer.r@besonet.ch

GARAGEN, EIN- UND ABSTELLPLÄTZE

In **Melchnau**
Einstellhallenplatz
 ab sofort. Miete Fr. 120.-/Mt.
Tel. 079 435 34 02

Bauen Sie Ihr Traumhaus.

#1 in der Region

IMS www.ims-immobilien.ch SIV

Neue Lehrwerkstatt bei der SCHNEEBERGER AG



Mit einer Berufsbildung bei SCHNEEBERGER AG Lineartechnik bist du auf dem richtigen Weg in eine spannende Zukunft. In unserer komplett renovierten, haus-eigenen und top ausgerüsteten Lehrwerkstatt mit bester Infrastruktur hast du die Möglichkeit, dein Wissen und Können in allen Bereichen optimal zu erlernen. Das Highlight ist unsere neu angelieferte Maschine speziell für die Ausbildung. Sie erlaubt einerseits den Umgang wie mit einer konventionellen Fräsmaschine, andererseits ist sie eine vollwertige CNC-Maschine. Somit ist das Arbeiten mit neuester Tech-

nologie bei uns garantiert. Da wir eine Verantwortliche nur für Lehr-linge haben, bist du in allen Belan-gen bestens aufgehoben. In unser-einzelnen Berufen wirst du selbst-verständlich vom jeweiligen Fach-personal betreut, damit all deine Fragen und deine Neugier bestens abgedeckt werden. Neben Leis-tungslohn bieten wir dir auch 7 Wo-chen Ferien im 1. Lehrjahr, Lehrlingsaustausch mit unserer Schwes-tergesellschaft in Deutschland sowie andere Goodies.

Interessieren dich die genannten Aussichten und bist du noch auf

der Suche nach einer freien Lehr-stelle als:

- Polymechaniker/in
- Produktionsmechaniker/in
- Kauffrau/Kaufmann

dann melde dich bei uns oder be-wirb dich online.

SCHNEEBERGER AG | Lineartechnik
 Andrea Maurer
 Berufsbildungsverantwortliche
 St. Urbanstrasse 12
 4914 Roggwil
 Telefon: +41(0)62 918 46 76
andrea.maurer@schneeberger.com
www.schneeberger.com

Restaurant Hirschenbad Langenthal – wo Tradition auf Innovation trifft

Das liebevoll genannte «Bedli» befindet sich am Stadtrand von Langenthal in Richtung St. Urban weit westlich des Naherholungsgebietes. Das Gebäude wurde vermutlich vor 1728 erbaut und der Gasthof diente einst auch als Badehaus. Der Umbau des unter Denkmalschutz gestellten Hauses wurde 2019 unter der Bauherrschaft von Thomas Rufener von der Lüscher Egli AG kernsaniert und bis auf seine Grundstruktur rückgebaut, bevor es in neuem Glanz erstrahlen konnte. Nach dem Motto «frisch vom Markt frisch auf den Tisch» serviert das Gastgeberpaar Flavia Pieren und Ramon Stutz seit dem 1. Mai 2021 mit Leidenschaft zubereitete regionale, saisonale und hausgemachte Speisen und möchten eine gute Anlaufstelle für gehobene, aber nicht abgehobene Küche in Langenthal sein.

Es war Liebe auf den ersten Blick, als die jungen Gastronomen das Restaurant Hirschenbad zum ersten Mal besuchten. Beide waren vor ihrem Start im Oberaargau im Berner Oberland tätig, wo sie sich bei der Arbeit auch kennen und lieben gelernt haben. Durch die Familie von Flavia haben die beiden im Dezember 2020 erfahren, dass im Hirschenbad eine neue Geschäftsleitung gesucht wird, und so sind die beiden in den Oberaargau gekommen. Da Flavia und Ramon schon länger den Wunsch hegten, etwas Eigenes aufzubauen, nutzten sie ihre Chance und bewarben sich für die operative Leitung des Betriebes. Nun sind sie seit bald einem Jahr hier. Der Start war inmitten der Pandemie anspruchsvoll, man vermutet, viele Gäste wissen nicht, dass das «Bedli» seinen Betrieb wieder aufgenommen hat. Aber wann ist schon der richtige Zeitpunkt für ein solches Vorhaben? Schliesslich sind beide schon lange in der Branche und wissen um die Herausforderungen und saisonalen Schwankungen. Flavia Pieren ist in einem Hotel aufgewachsen, hat also die Gastlichkeit von klein an verinnerlicht und wusste schon immer, dass sie sich auch einmal im Gastgewerbe beruflich verwirklichen möchte. Sie machte eine Ausbildung zur Köchin, bildete sich dann im Service und an der Reception bis zur Bankettmanagerin

weiter und schloss vergangenes Jahr die Hotelfachschule Thun als Drittbester ihres Jahrgangs ab. Ramon Stutz hat sich mit der Ausbildung zum Koch am Hallwilersee ebenfalls einen Kindheitstraum erfüllt. Seine Wanderjahre führten ihn nach St. Moritz, Arosa, ins Berner Oberland zu den Giessbachfällen sowie drei Jahre nach Luzern, wo er seine erste Sous-Chef-Stelle antreten konnte. Es folgte eine Weiterbildung zum Chefkoch und eine weitere Anstellung im Berner Oberland, wo er Flavia kennenlernte und sich auch bei ihm der Wunsch festigte, sein eigener Chef sein zu können. Beide sind sehr dankbar für ihre Chance, die sie mit der Leitung des Hirschenbads erhalten haben.

Flavia und Ramon sind sich ihrer Verantwortung bewusst und müssen auch lernen, Ansprüche an sich selbst zu relativieren

Für das Paar stimmt hier sehr vieles und sie schätzen es, dass beim Umbau auch die Nutzung mitgedacht wurde, was die Arbeit in der Küche und im Service vereinfacht und effizienter macht. Alles ist auf dem neuesten Stand der Technik, funktioniert und es macht Spass unter diesen Bedingungen die Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Auch in Bezug auf die Inneneinrichtung und Ästhetik fühlen sich beide pu-



delwohl und würden nichts ändern wollen. Die Kombination von Alt und Neu macht das Restaurant zu einem besonderen Ort. Man spürt die Geschichte in den Gemäuern aber auch den frischen Wind, der durch die Säle weht. Das Ursprüngliche wurde mit grossem Respekt erhalten und mit modernster Technologie kombiniert. Als Flavia und Ramon im Mai 2021 starteten, lief vieles so wie erwartet, doch es gab auch Hürden, mit denen die beiden nicht gerechnet hatten. Wo sie in ihren früheren Tätigkeiten für Teilbereiche verantwortlich waren, müssen sie nun an alles denken. Es war ein Eingewöhnungsprozess auch in Bezug auf das Anleiten des Personals. Mittlerweile sind die 13 Mitarbeitenden ein eingespieltes Team, alle Stellen konnten mit tollen Leuten besetzt werden. Es wird hier aktiv etwas gegen den Fachkräftemangel unternommen, denn man bildet mit Begeisterung zwei Lernende in der Küche aus; eine weitere Lehrstelle im Service möchte man künftig ebenfalls anbieten. Es ist den beiden wichtig, dass jeder nach Feierabend mit einem guten Gefühl nach Hause gehen kann. Es soll für alle stimmen und dabei ist Authentizität besonders wichtig. Flavia und Ramon sind der Meinung, dass man sich nur weiterentwickeln kann, wenn man zufrieden ist mit

dem, was man tut. Die Hierarchien sind flach und alle im Team dürfen sich einbringen.

Jeden Monat gibt es ein wechselndes 5-Gang-Menü

Bei der Zubereitung der Speisen ist Frische und stets gleichbleibende Qualität das oberste Gebot. Man möchte Bekanntes und Altbewährtes mit Raffinesse auf den Teller bringen, dabei isst das Auge mit. Bis auf die Pommes frites und das Tomatenpüree wird nichts fertig zugekauft, sondern selbst hergestellt. Beispielsweise der Saucenjus wird aus angerösteten Knochen gewonnen und ein Teil des Gemüses aus den nachbarschaftlichen Gärten bezogen. Was verarbeitet wird stammt aus der Region, sei es von der Fischzucht in Roggwil oder dem Demeterhof in Altbüron, aus der Dorfchäsi Melchnau, aus dem Wald oberhalb des Hauses oder aus der Metzgerei in der Nähe. Das «Bedli»-Team gibt jeden Tag sein Bestes, damit jeder Gast zufrieden und glücklich heimgehen kann, und ist Ihr Ansprechpartner vom preiswerten Mittagessen zum romantischen Diner und geselligen Stunden im Garten bis hin zu Feierlichkeiten oder einem gehobenen Bankett. Am besten überzeugen Sie sich einfach selbst von der ge-

botenen Gastlichkeit bei einem kulinarischen Ausflug in das Hirschenbad in Langenthal.

Bianca Ott

WEITERE INFORMATIONEN

Restaurant Hirschenbad – Hirschenbad AG
 St. Urbanstrasse 92, 4900 Langenthal
 T: 062 923 73 73
 E-Mail: info@hirschenbad.ch
www.hirschenbad.ch

Öffnungszeiten

(aktuell – bis auf Weiteres)

Montag	Ruhetag
Di/Mi/Do/Fr	10.30 – 14.00 und 17.30 – 23.00 Uhr (letzte Bestellung 21 Uhr)
Sa/So	10.30 – 23.00 Uhr (letzte Bestellung 21 Uhr)

Nächste Events im Hirschenbad

15.–17. April 2022	Osterangebot
8. Mai 2022	Muttertagsmenü
26. Mai 2022	Auffahrtsevennt
3.–29. Mai 2022	Kräftspackage im «Bedli»
5.–6. Juni 2022	Pfingstspackage
18. Juni 2022	Wine & Tapas
1. Juli 2022	Grill & Chill
20. August 2022	Grill & Chill mit der Steelband Fassdubelli