

Eigenes Markenzeichen gesetzt

Seit Anfang Jahr führt Ralf von der Heyde das Reinacher Hotel und Restaurant zum Schneggen.

Laura Koller

«Ich habe viel gesehen, von der Sternküche bis zu Grossküchen», sagt Ralf von der Heyde. Auch mit all diesen Erfahrungen im Rucksack ist für ihn das Hotel und Restaurant zum Schneggen in Reinach ein besonderes Lokal. «Der «Schneggen» hat einen eigenen Charakter. Das Haus ist altherwürdig, vom Keller bis zum Turm», so von der Heyde.

Seit Januar kann er als neuer Betriebsleiter und Küchenchef das nächste Kapitel des Hauses prägen. Das ist eine Aufgabe, die über das Gastronomische hinausgeht. Denn seit 2011 gehört der «Schneggen» zur Stiftung Lebenshilfe, das Lokal ist nicht nur Restaurant und Hotelbetrieb, sondern auch eine Integrations- und Ausbildungsstätte.

«Ich hatte einen turbulenten, aber schönen Einstieg, das Team hat mich gut empfangen», sagt von der Heyde über seinen Start. Eigentlich hätte er im vergangenen Herbst mit einem Teilzeitpensum einsteigen und per 2025 den «Schneggen» vom bisherigen Betriebsleiter Peter Jörmann übernehmen sollen. Aus personellen Gründen musste von der Heyde aber schon einige Wochen früher als geplant im Betrieb mehr Verantwortung übernehmen. Bis Ende Jahr kochte er nach der Karte seines Vorgängers, ab Januar folgte dann die Umstellung.

Suche nach Betriebsleitung sorgte für Nervosität

Und auch wenn die Stammgäste anfangs einzelne Gerichte vermissen, konnte der neue Küchenchef sie schnell mit neuen Menüs überzeugen. Eines war jedoch klar: Auch auf der neuen Speisekarte darf das Schnitzel nicht fehlen. «Damit machen wir schon einen grossen Teil der Kundschaft glücklich», so von der Heyde. Im «Schneggen» kocht man das Schnitzel noch richtig klassisch mit viel Butter, dazu gibt es Preiselbeeren. Ausserdem hat sich der gebürtige Deutsche mit den selbst gemachten Cremeschnitten bereits ein



Philippe Cramer (links), Geschäftsleiter der Stiftung Lebenshilfe, und der neue Betriebsleiter und Küchenchef Ralf von der Heyde im «Schneggen».

Bild: Laura Koller

eigenes Markenzeichen gesetzt. «Die Leute kommen deswegen extra wieder zu uns», berichtet der Küchenchef.

Er setzt grossen Wert auf hausgemachte Spezialitäten, sei es bei Desserts, Pasta oder Würsten. Nur schon dieser Aspekt ist für Philippe Cramer, Geschäftsleiter der Stiftung Lebenshilfe, ein eindeutiges Zeichen, mit Ralf von der Heyde den richtigen Kandidaten gefunden zu haben. «Es war uns wichtig, dass wir einen begnadeten Koch einstellen können. Jemand, der das Handwerk in der Küche beherrscht und nicht einfach Hotelier ist», sagt Cramer.

Die Suche nach einer neuen Betriebsleitung habe ihn etwas nervös gemacht. «Man hört oft, wie hart es ist, auf dem aktuellen Stellenmarkt jemanden für die Gastronomie zu finden», so Cramer. Auf die Stelle hat es 30 Bewerbungen gegeben.

Ralf von der Heyde überzeugte fachlich, kannte den «Schneggen» bereits und sprang in der Vergangenheit auch schon aushilfsmässig in der Küche ein. Seine Partnerin

Andrea von der Heyde ist seit 2018 im Betrieb tätig und für den Service, den Hausdienst und die Hotellerie verantwortlich. Das Paar ist vor gut acht Jahren zusammen ins Wynental gekommen.

Tägliche Dankbarkeit gegenüber Mitarbeitenden

Ralf von der Heyde hat sich in Hannover zum Koch ausbilden lassen, bereits 2002 aber seine erste Stelle in der Schweiz angetreten. In den Jahren darauf hat er in namhaften Häusern gekocht, unter anderem im Hotel Zermatterhof, dem Park Hotel Vitznau und dem Widder Hotel in Zürich. Wie ist der Wechsel von solchen Küchen zu einem Betrieb, der auch Integrations- und Ausbildungsstätte ist? «Ich habe es mir schwieriger vorgestellt, man kommt schnell rein», sagt von der Heyde.

Der 43-Jährige bildet seit vielen Jahren als Berufsbildner Lernende aus, doch die Arbeit mit Leuten abseits des ersten Arbeitsmarktes ist für ihn neu. «Die zwischenmenschlichen Beziehungen sind dabei das

Wichtigste», erklärt der neue Betriebsleiter. Weil der Alltag in der Gastronomie sehr streng sein kann, ist es von der Heyde wichtig, dass die Mitarbeitenden seine Wertschätzung spüren. So gehört nicht nur jeden Morgen ein Händedruck zur Begrüssung dazu, sondern auch am Ende des Arbeitstages: «Ich gebe allen am Abend die Hand und bedanke mich.»

Dass die Kultur der Stiftung auch im Hotel und Restaurant zum Schneggen gelebt wird, ist Philippe Cramer wichtig: «Wir sind ein wertorientierter Betrieb. Alle sollen sich auf Augenhöhe begegnen.» Deshalb begrüsst er es auch, als Ralf von der Heyde im «Schneggen» die Du-Kultur einführte. In den anderen Zweigen der Stiftung Lebenshilfe wurde diese bereits etabliert.

Die Stiftung hat in Reinach, Menziken und Dürrenäsch mehrere Standorte und bietet 110 Wohn- und 163 Arbeitsplätze an. Dazu begleitet die Stiftung 29 Personen in der beruflichen Integration und führt in Aarau die Berufsschule Scala für Jugendli-

Die beliebte, hausgemachte Cremeschnitte. Bild: zvg

che mit Beeinträchtigungen. Im «Schneggen» werden deshalb auch Personen auf allen drei Stufen ausgebildet. Also Lernende, die eine IV-unterstützte Praktische Ausbildung (PrA IN-SOS) absolvieren, mit dem eidgenössischen Berufsattest (EBA) oder dem Eidgenössischen Fähigkeitszeugnis (EFZ) abschliessen. Ausserdem gehören mehrere geschützte Arbeitsplätze zum «Schneggen»-Team dazu.

«Das Lokal hat eine Strahlkraft»

Cramer freut sich, dass der Gastrobetrieb seit 2011 Teil der Stiftung Lebenshilfe ist. Das Gebäude gehört der Einwohnergemeinde, die Stiftung pachtet die Liegenschaft: «Es ist schön, den «Schneggen» zu haben. Das Lokal hat eine Strahlkraft, ich komme gerne mit Gästen hierher.» Mit von der Heyde gibt es nebst neuen kulinarische Impulse auch andere Veranstaltungen. So öffnet das Restaurant extra am Muttertag, ansonsten ist der Betrieb jeweils am Sonntag und Montag geschlossen. Klassiker wie das monatlich stattfindende «Musig im Schnägge» bleiben erhalten, die «Wine & Dine»-Anlässe gibt es auch weiterhin. «Dabei soll aber das Essen stärker als der Wein im Vordergrund stehen», so von der Heyde.

Im Herbst darf die traditionelle Metzgete mit hausgemachten Würsten nicht fehlen. Für den Dezember hat der Küchenchef etwas Besonderes geplant: «Dann gibt es ein Gänseessen, wie es in meiner Heimat Tradition ist.»

Nachrichten

Baugesuch für Wildbienenhotel bewilligt

Muhen Die Gemeinde Muhen plant am Waldrand auf dem Areal Grünmatt ein Biodiversitätsprojekt. Das Areal gehört zum Landwirtschaftsland, das im Besitz der Gemeinde ist und jeweils verpachtet wird. Die Gemeinde hat diese Ländereien mit einer neuen Biodiversitätsquote belegt. Die Grünmatt soll deshalb auch nach besonderen ökologischen Massstäben gestaltet werden. So will man dort Ast- und Steinhäufen platzieren sowie Wildrosen und verschiedene Gebüschgruppen pflanzen. Ein Wildbienenhotel mit Infotafel soll auf das Projekt hinweisen. Das dafür nötige Baugesuch lag Anfang Jahr auf, jetzt hat der Gemeinderat die Baubewilligung erteilt. (lak)

Minus ist bedeutend kleiner als budgetiert

Schlossrued Die Jahresrechnung 2024 der Gemeinde Schlossrued schliesst mit einem Minus von gut 58'000 Franken ab, erwartet war eines von fast 227'000 Franken. Grund dafür ist der erfreuliche Steuerabschluss: Es konnten über 280'000 Franken mehr an Steuern eingenommen werden als erwartet. Der Steuerfuss lag unverändert bei 120 Prozent. Budgetüberschreitungen gab es gemäss Informationen der Gemeindeverwaltung bei den Schulliegenschaften. Grund dafür waren höhere Heizöl- und Strompreise sowie Vorabklärungen für Sanierungsarbeiten. (az)

Bahnersatz auf der WSB-Strecke Aarau-Menziken

Menziken Der Bahnübergang Badstrasse ist von Freitag, 25. April, um 21 Uhr bis Montag, 28. April, um 5 Uhr gesperrt. Grund dafür sind Sanierungsarbeiten. Von der Sperrung ist jeglicher Verkehr betroffen, inklusive Fussgänger. Während des genannten Zeitraums werden auf der WSB-Strecke zwischen Aarau und Menziken weitere Unterhaltsarbeiten durchgeführt. Die Züge der WSB werden deshalb am Samstag und Sonntag (26./27. April) durch Busse ersetzt. (az)

ANZEIGE

CARITAS Aargau

Engagiert im Kanton Aargau –
weil das Miteinander ein Füreinander braucht.

Einsatzbereiche kennenlernen: www.caritas-aargau.ch/freiwillige

