

«Ich war beinahe schockverliebt»

Seit dem 1. Januar 2025 heisst der neue Betriebsleiter des Hotels & Restaurants zum Schneggen Ralf von der Heyde. Ein Herzkoch, der in den besten Küchen Deutschlands, Österreichs und der Schweiz sein Können unter Beweis gestellt hat.

(Eing.) Mit seiner langjährigen Erfahrung bringt er nun frischen Wind in den Schneggen und teilt sein immenses Wissen mit dem motivierten Team. Seine Begeisterung, aus einfachen Zutaten dem Gast Genussmomente zu schenken, ist gleichzeitig auch seine Philosophie in der Küche: Hausgemachtes mit dem Tüpfelchen auf dem «i». Was der teamorientierte Gastronom und Gastgeber seit seinem Start alles erlebt hat, erzählt er im Interview.

Nach 100 Tagen als Betriebsleiter, erzähl uns von den ersten Eindrücken:

«Als ich zum ersten Mal den Schneggen betrat und das Haus mit seiner Ausstrahlung erlebte, war ich beinahe «schockverliebt». Besonders der Schneggen-Saal hat es mir angetan, er erzählt die Historie des Hauses auf einzigartige Weise. Eine weitere grosse Freude für mich war, dass wir als Team sofort zueinander passten. Alle stehen füreinander ein und es macht unglaublich Spass, mit den Leuten zu arbeiten.»

Was war für dich herausfordernd?

«Von der ersten Stunde an hatten wir einen fulminanten Start, eine «Eingewöhnungsphase» gab es also nicht.» (lacht) «Dank der tollen Zusammenarbeit konnten wir diese herausfordernde Zeit bravourös meistern und sind als Team eng zusammengewachsen. Das Team, vom Auszubildenden bis zur Leitung, ist eine Bereicherung. Wir wollen den Gästen eine Auszeit vom Alltag schenken. Sei es über den Mittag oder bei einem gediegenen Abend-



Ralf von der Heyde ist seit dem 1. Januar Betriebsleiter des Hotels & Restaurants zum Schneggen in Reinach. (Bilder: zVg.)

essen. Das haben wir klar erreicht. Die Rückmeldungen waren sehr positiv.»

Was war dein Highlight? Oder was hast du alles erreicht?

«Die Umstellung der Karte war gleichzeitig eine Herausforderung und ein Highlight. Die Gäste suchten zum Teil «ihre» Gerichte und stellten fest, die gibt es nicht mehr. Dafür durften sie Neues ausprobieren. Zum Beispiel unsere hausgemachte Crèmeschnitte, verfeinert mit Tahiti-Vanille, die unsere Gäste lieben und sogar speziell für diese bei uns vorbeikommen. Das positive Feedback bestärkte uns, so weiterzumachen.»

Was ist dein Geheimnis?

«Ganz einfach, die Fusion von Aromen: Ich liebe es, über den Tellerrand hinauszublicken und Zutaten aus aller Welt miteinander zu verbinden. In meinem Kopf entsteht eine Mischung aus



Besonders beliebt: Die hausgemachte Crèmeschnitte.

traditioneller Küche und modernen Einflüssen. Mein Ziel ist es, alte Klassiker neu zu interpretieren, so entsteht das Tüpfelchen auf dem «i.»

Was sind die Ziele für das laufende Jahr? Kannst Du uns einen Einblick dazu geben?

«Sicher ist eines der Ziele, den Schneggen in Verbindung mit bestem



Der Herzkoch Ralf von der Heyde, der jedem Gericht das Tüpfelchen aufs «i» setzt.



Die frisch renovierten Hotelzimmer erfreuen sich grosser Beliebtheit.

Essen und frischer, innovativer Küche zu bringen. Das war bis jetzt so und soll auch weiterhin so bleiben. Allerdings möchten wir noch einen «Zacken» zulegen und die Gerichte mit kleinen Akzenten aus der ganzen Welt fusionie-

ren. Dazu sind spezielle Genusstage geplant, wie beispielsweise am kommenden Muttertag mit hausgemachter Pasta und saisonalem Bärlauch. Unser Schneggen-Team und ich freuen uns auf jeden Gast.»