



dorfheftli

Das informative Monatsmagazin für Reinach

11/2016



Die Zeit läuft – und wie! Bereits sind fünf Jahre vergangen, seit die Stiftung Lebenshilfe das Hotel und Restaurant zum Schneggen in Reinach als Pächterin führt. Lebenshilfe-Geschäftsführer Martin Spielmann sowie Koch und neuer Betriebsleiter Peter Jörimann ziehen Bilanz.

(tmo.) – Die Medaille der ersten fünf Jahre habe zwei Seiten, wie Martin Spielmann erwähnt. Da sei der «Schneggen» als Ausbildungs- und Integrationsbetrieb sowie das Projekt, Menschen mit Beeinträchtigungen wieder in den Arbeitsmarkt zu integrieren und damit aus der Abhängigkeit von der Sozialhilfe zu führen. Dieses Kerngeschäft war erfolgreich, konnten in den letzten fünf Jahren total fünf Personen in den Arbeitsmarkt zurückgeführt werden. Ein Verdienst auch von Koch Peter Jörimann. Erwähnenswert ist aber auch die Frischküche, die mit regionalen und saisonale Produkten bei den Gästen bisher punkten konnte und auch der Zielsetzung der Geschäftsleitung entsprach. «Peter Jörimann ist ein Naturtalent und für uns ein absoluter Glücksfall. Die Küche ist auf einem Topniveau und Preis und Leistung stimmen», wie Martin Spielmann sagt. Jörimann habe aber auch in der Rolle als Ausbilder und Begleiter mit Geduld, Einfühlungsvermögen und Engagement auf der ganzen Linie überzeugt. Er weiss, wo die Stärken und Schwächen der handicapierten Personen liegen, und kann sehr gut einschätzen, wie er diese fordern und fördern kann. Per 1. Oktober hat der Sternekoch die Betriebsleitung übernommen und wird in seiner Funktion von Rebeka Sommer (Service und Hotel) sowie Sous-Chef Micha Steffen in der Küche unterstützt.

Jede Medaille hat ja bekanntlich auch ihre Kehrseite. Als diese bezeichnet Martin Spielmann die Startschwierigkeiten, welche vor allem vom Pech im personellen Bereich geprägt war. Dank grossem Engagement aller Beteiligten konnte aber auch diese Hürde erfolgreich



Peter Jörimann (links) und Martin Spielmann.

gemeistert werden. Kein Geheimnis macht Spielmann daraus, dass der «Schneggen» noch nicht kostendeckend arbeitet. Potenzial sieht Peter Jörimann bei der Saal- und Hotelzimmerbuchung. Das Grundkonzept ändert er nicht gross, verspricht aber verschiedene neue kulinarischen Events. Auch sollen die Hotelzimmer modernisiert werden.

«Integrationsprojekte dieser Art bräuchte es mehr.»

Die Idee, Menschen mit Handicap wieder in den Arbeitsmarkt zu integrieren und so aus der Abhängigkeit der Sozialhilfe zu führen, findet Schneggen-Gast Franz Kesselring sehr gut. «Diese Art von Integration müsste auch andernorts Schule machen», wie er sagt. Solche Projekt stehen und fallen mit dem Betreuungspersonal, ist er überzeugt. Und da sei der Gasthof Schneggen in der glücklichen Lage, mit Peter Jörimann eine Person zu haben, welche den Umgang mit Menschen mit Handicap perfekt beherrsche. Zudem sei Jörimann ein ausgewiesener Fachmann, dessen Kochkünste bei ihm als Gast sehr gut ankommen. Franz Kesselring schätzt neben dem Ambiente im Schneggen auch das schöne Saalangebot.