Stiftung Lebenshilfe

Reinach, 2.11.2026

Medienmitteilung

Zwei Spitzenköche, ein aussergewöhnliches Menü: Das 4-Hands-Dinner im Restaurant zum Schneggen

Kulinarische Raffinesse, handwerkliche Präzision und zwei Küchenchefs mit einer gemeinsamen Leidenschaft: Am Samstag, 31. Oktober 2026, wurde das Restaurant zum Schneggen in Reinach zum Schauplatz eines besonderen 4-Hands-Dinners. Gero Porstein und Ralf von der Heyde kreierten gemeinsam ein vielseitiges Menü, das klassische Kochkunst mit kreativen Geschmackskombinationen vereinte. 32 Gäste liessen sich an diesem Abend von den beiden Köchen verwöhnen.

Der Abend des 31. Oktober 2026 versprach ein ganz besonderer zu werden, denn das Hotel & Restaurant zum Schneggen lud einen Tag vor seinem 15-jährigen Jubiläum zum 4-Hands-Dinner ein. Als Gastkoch begrüsste der «Schneggen» Gero Porstein, Executive Chef des renommierten Waldhaus Sils und Mitglied der Disciples Escoffier Schweiz. Gemeinsam mit Ralf von der Heyde, Mitglied der Chaîne des Rôtisseres, Betriebsleiter und Küchenchef des Schneggens, gestaltete er einen mehrgängigen Gourmetabend.

Kulinarische Vielfalt mit überraschenden Akzenten

Das Menü war sehr abwechslungsreich und nahm die Gäste mit auf eine internationale, kulinarische Reise durch Raum und Zeit: Von Asiatischen Einflüssen bis hin zu alten französischen Klassikern war alles vertreten. Die Teller liessen sofort erkennen, dass hier mit Liebe und Leidenschaft gekocht wird. Die Vielfalt der Aromen und Texturen überzeugte mit einem Geschmackserlebnis und Mundgefühl, die in Erinnerung bleiben. Hummer, Kaviar, Perlhuhn, Wachtel, Ente, Trüffel und Reh sind nur einige der vielen Komponenten, die mit meisterlichem Geschick und nahezu perfektem Handwerk zubereitet wurden.

Bei den Gästen fand das Menü grossen Anklang. «Es war ein rundum gelungener Abend in einer wunderbaren Atmosphäre. Die erlesenen Zutaten und Kreationen sorgten für ein aussergewöhnliches Genusserlebnis. Jeder einzelne Gang überraschte mit einem neuen Wow-Effekt», schwärmte Herr Schneider, der den Abend mit seiner Familie genoss.

Ein gemeinsamer Anspruch, der über den Abend hinauswirkt

Während die Gäste die einzelnen Gänge genossen, bot sich in der Küche Raum für einen fachlichen Austausch. Die beiden Küchenchefs verbindet nicht nur ihre gemeinsame Zeit im Hotel Carlton in St. Moritz, sondern auch ihre Leidenschaft für das Fine Dining und die Freude daran, Erfahrungen und Wissen weiterzugeben.

Für das Schneggen-Team war die Zusammenarbeit mit Gero Porstein eine besondere Gelegenheit, neue Arbeitsweisen kennenzulernen und weitere Einblicke in die gehobene Gastronomie zu gewinnen. Insbesondere für die begleiteten Mitarbeitenden und Lernenden sind solche Begegnungen eine besondere Bereicherung: Sie können anspruchsvolles Küchenhandwerk unmittelbar erleben, Fragen stellen und neue Impulse in ihre tägliche Arbeit mitnehmen.

Für Gero Porstein war insbesondere die Zusammenarbeit mit dem Gastgeberteam ein Höhepunkt: «Ein besonderes Highlight war für mich das Zusammenspiel mit Ralf und dem gesamten Schneggen-Team. Gemeinsam ein Menü auf diesem Niveau zu gestalten und dabei Erfahrungen und Wissen auszutauschen, macht einen solchen Anlass besonders wertvoll. Es war schön zu erleben, mit wie viel Engagement und Leidenschaft hier gearbeitet wird.», so Gero Porstein.

Jubiläum: 15- Jahre Schneggen

Der Wissenstransfer passt zum Auftrag des Hotel & Restaurant zum Schneggen. Die Stiftung Lebenshilfe führt den Betrieb seit November 2011 als Ausbildungs- und Integrationsbetrieb. Menschen mit Unterstützungsbedarf oder Lernschwierigkeiten erhalten hier die Möglichkeit, in einem professionellen Gastronomiebetrieb berufliche Fähigkeiten zu entwickeln und praktische Erfahrungen zu sammeln.

Am 1. November 2026 feierte der Schneggen zudem sein 15-jähriges Bestehen unter der Pacht der Stiftung. Das gemeinsame Dinner mit Gero Porstein fiel damit in ein besonderes Jubiläumswochenende und zeigte, wie sich gehobene Gastronomie und berufliche Förderung im Alltag verbinden lassen.

Weitere Informationen finden Sie unter: schneggen.ch oder stiftung-lebenshilfe.ch

Medienkontakt

Philippe Crameri
Geschäftsleiter Stiftung Lebenshilfe
Saalbaustrasse 9, 5734 Reinach
Telefon: 062 765 76 27
E-Mail: Philippe.Crameri@stiftung-lebenshilfe.ch

Über die Stiftung

Die Stiftung Lebenshilfe (Lh) ist ein Unternehmen mit sozialem Auftrag und begleitet 530 Menschen mit einer Beeinträchtigung. Ihr Angebot umfasst die Bereiche Bildung, Arbeit und Wohnen. Mit Sitz in Reinach beschäftigt sie rund 300 Mitarbeitende und bietet über 50 Ausbildungsplätze in Form von Praktika, Lehrstellen oder höherer Berufsbildung. Die Lh betreibt zudem die Berufsschule Scala in Aarau und Zürich, das Personalrestaurant der Bertschi AG in Dürrenäsch und das Hotel & Restaurant zum Schneggen in Reinach.

Bildmaterial



Abb. 1 – Gero Porstein gibt sein Wissen gerne an das engagierte Schneggen-Team weiter. Hier beim Service-Briefing. Quelle: Fabian Windisch



Abb. 2 – Eine Crepinette vom Reh mit Pastinaken-Chartreuse und Portweinjus führte das Menü zu einem herzhaften Höhepunkt. Quelle: Fabian Windisch

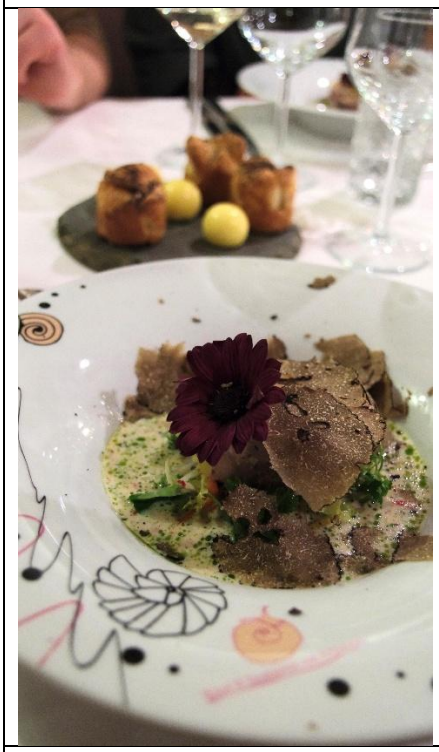


Abb. 3 – Eine geflügel-Trüffel-Terrine in Aprikosen-Vinaigrette mit Herbstkräutern setzte einen besonderen Akzent. Quelle: Fabian Windisch



Abb. 4 – Ralf von der Heyde und Gastkoch Gero Porstein bedanken sich beim Schneggen-Team für den Einsatz.
Quelle: Fabian Windisch