



# Jörg Slaschek

## SPITZENGASTRONOM AUS RIEDHOLZ / SOLOTHURN



[Facebook](#) [Instagram](#)

### SPRACHEN

Deutsch, Englisch

### EIGENE MEDIEN

<http://attisholz.ch>

### AKTUELLE BEWERTUNGEN

17 Gault & Millau-Punkte

1 Michelin-Stern

### LINKS / MEDIA

[Gault & Millau](#)

### NEWS/AKTUELLE AUSZEICHNUNGEN

2019, «Wirt des Jahres», Falstaff

2016, Koch des Jahres «Grosser Restaurant & Hotel Guide», Bertelsmann

2014, The Cigarman of the Year, Gault & Millau

### BILDER



### PORTRAIT

Jörg Slaschek verbindet seine Herkunft und sein Talent eindrücklich und authentisch. Der gebürtige Bayer nahm aus dem elterlichen Betrieb und den Ausbildungen zum Koch und zum Metzger dieses gute Gastgeberum mit, das aus dem Herzen kommt. Sowie die Begeisterung und Kompetenz im Umgang mit Produkten.

Seit dem Jahr 2000 führt er das grosszügig angelegte «Attisholz» vor Solothurn, mit dem «Le Feu» Gourmetrestaurant sowie einem Bistro.

Jörg Slaschek gibt tagtäglich Eindrücke seiner handwerklichen und kreativen Meisterstücke und ebenso herzlich verschreibt er sich der Talentförderung.

### KURZ-LEBENS LAUF

Seit 2000, «Attisholz» in Solothurn

Diverse Sterne-Restaurants in Deutschland, u.a. in Harald Wohlfahrts 3\*-Schwarzwaldstube

Kochlehre und Metzgerlehre in Deutschland

### MITGLIED VON

Membre d'Honneur, JRE, Jeunes Restaurateurs d'Europe

Marmite Youngsters Jury

### ZITATE

«Was das für ein befriedigendes Gefühl ist, Menschen glücklich zu machen. Und das mit einfachsten und ursprünglichsten Mitteln; KOCHEN und DIENSTLEISTER von Herzen zu sein.»



# Jörg Slaschek

GRAND CHEF HAUTE CUISINE FROM RIEDHOLZ / SOLOTHURN



[Facebook](#) [Instagram](#)

## LANGUAGES

German, English

## OWN MEDIA

<http://attisholz.ch>

## CURRENT CULINARY HONORS:

17 Gault Millau points

1 Michelin star

## LINKS / MEDIA

[Gault & Millau](#)

## NEWS/RECENT AWARDS

2019, «Host of the Year», Falstaff

2016, Koch des Jahres «Grosser Restaurant & Hotel Guide», Bertelsmann

2014, The Cigarman of the Year, Gault & Millau

## IMAGES



## PORTRAIT

Jörg Slaschek authentically combines his origins and talent. Born in Bavaria, he brought this good hospitality, which comes from the heart, with him from his parents' business and his training as a cook and butcher - as well as the enthusiasm and competence in handling products.

Since 2000, he has been managing the generously laid out "Attisholz" in Solothurn, along with the "Le Feu" gourmet restaurant and a bistro.

Jörg Slaschek gives daily impressions of his masterpieces of craftsmanship and creativity, and he is equally committed to promoting talent.

## SHORT CV

Since 2000 "Attisholz" in Solothurn

Various Michelin star restaurants in Germany, among others in Harald Wohlfahrt's 3\*-Schwarzwaldstube

Cooking apprenticeship and butcher apprenticeship in Germany

## MEMBER OF

Membre d'Honneur, JRE, Jeunes Restaurateurs d'Europe

Marmite Youngsters Jury

## QUOTES

"What a satisfying feeling it is to make people happy. And that with the simplest and most original means; with COOKING and SERVICES from the heart."



## Let's discuss what Haute Cuisine can do for you!

### UNSERE LEISTUNGEN:

- Medien- und Öffentlichkeitsarbeit (Interviews, Kampagnen, Recherche, Hosting)
- Strategie für Unternehmen und Marken (Entwicklung, Fokusgruppen, Botschafter, Konzeptarbeiten)
- Kooperationen für Marken und Corporate Events, Strategie-, Marken-, Change- und Teamworkshops. Training und Umsetzung von Fähigkeiten, Werten und Zielen)

### OUR RANGE OF SERVICES:

- Media and PR work (interviews, campaigns, research, hosting)
- Strategy for businesses and brand solutions (development, focus groups, ambassadors, conceptual works)
- Cooperations for brands and corporate events, strategy, brand, change and team workshops. Training and effecting skills, values and goals)

MAISON DES CHEFS fördert die Spitzengastronomie, indem sie einzigartige Erlebnisse schafft. Unsere Köche sind selbständige Unternehmer, begabte Handwerker und kreative Partner. Haute Cuisine ist immer 100 % Qualität.

Sie schafft tiefe, positive und dauerhafte Emotionen. Es sind dabei die Charaktere der Köche und ihre einzigartigen Stile, die ihr Werk unvergleichlich machen. Ihre erfahrenen Stimmen sind wertvolle Inspirationsquellen.

**Und es ist unsere Kompetenz, Ihre Bedürfnisse mit den besten Partnern der Schweizer Haute Cuisine abzustimmen und Ihre Projekte durch ein korrektes Management zu begleiten, damit Ihre Ziele erreicht werden.**

MAISON DES CHEFS promotes Haute Cuisine by creating unique experiences. Our Chefs are independent entrepreneurs, gifted craftsmen as well as creative partners. Haute Cuisine is always 100 % quality.

Creating deep, positive and lasting emotions. It's the chefs' characters and their unique styles that make their oeuvre unparalleled. Their experienced voices are valuable sources of inspiration.

**And it is our competence to match your needs with the best possible partners of Swiss Haute Cuisine and support your projects with proper management so that your goals are achieved.**

### KONTAKT

**MAISON DES CHEFS**  
Badenerstrasse 30  
CH-8048 Zürich  
www.maisondeschefs.ch

### GET IN TOUCH

**[martina.anderberg@maisondeschefs.ch](mailto:martina.anderberg@maisondeschefs.ch)**  
Skype> live:martina.anderberg  
T: +41 44 400 45 40  
H: +41 79 314 84 24

«You see how beautiful life is before a richly set table».

Euripides