

# Ein Sternekoch mit dem nötigen Biss

**Jörg Slaschek vom «Attisholz» in Riedholz ist ein Gastronom mit Kämpfernote. Erst in der Familie kommt er wieder zur Ruhe**

Wer gerne gut isst, findet sich im Restaurant Attisholz in Riedholz am richtigen Ort. Ein Meister seines Faches kocht sich dort seinen Weg zum Erfolg. Aber wie macht er das?

VON PATRICK FURRER

Nicht, dass es immer einfach gewesen wäre, wenn Jörg Slaschek ihm dreingeredet hat. Doch Res Hubler sagte seinem ehemaligen Souschef den Erfolg schon voraus, als der junge Slaschek Mitte der 90er-Jahre in der «Krone» Bätterkinden noch die Kelle schwang. Talent und Ehrgeiz habe er ihm gleich angemerkt. «Er hat weiter gedacht als andere, lieferte ständig Alternativideen, etwa, wenn es um die Menügestaltung ging.» Heute sind die beiden Freunde und sehen sich regelmässig.

**ES IST DONNERSTAGABEND**, kurz vor acht. Ein zweistöckiges, helles Haus mit flach abfallendem Dach und verglasten Türbögen. Vor dem Eingang des Restaurants Attisholz plätschert ein Steinbrunnen. Der nah gelegene Wald verschwindet fast im grauen Regen. Jörg Slaschek und sechs weitere Köche und Lehrlinge stehen in ihren weissen Kochkitteln in der Restaurantküche am grossen, rechteckigen Herd. Es langt nur für einen kurzen, kräftigen Händedruck. Keiner sagt etwas, nur der Chef gibt ab und zu eine Anweisung. «So chömedo, vorwärtsmake.» Man hat das Gefühl, im Weg zu sein. Zwei Dutzend Pfannen stehen herum, unter den rot glühenden Wärmelampen die Teller für die Gäste, fünfzehn Saiblinge auf Kürbisbeet mit Apfel-Curry-Sabayon sind bestellt.

Jeder der Köche hat seinen Bereich, einer gart den Fisch, der andere schöpft den Kürbis, der Chef schmeckt die Sauce ab und giess sie über das Gericht. Zwei weitere Hände garnieren das Ganze mit frischen Kräutern. «Alles ist genau definiert, meine Leute wissen, was ich von ihnen will.» Slascheks schmale Augen sind auf den Kochbereich gerichtet, das Drumherum scheint er kaum wahrzunehmen. Seine Wangen sind gerötet, er wischt sich mit dem Ärmel die Stirn. «So, raus damit – tschüss». Kaum

ist der Saibling verschwunden, stehen die nächsten Teller im Warmen. Rund 70 Gäste wollen an diesem Abend satt werden. «Wenn Service ist, herrscht Krieg», sagt Slaschek. Wie im Militär. «Nur der Hauptmann hat zu befehlen. Ich diskutiere nicht gerne während des Kochens.»

**DER ERFOLG** gibt seiner straffen Hand recht. Seit Jörg Slaschek und seine Frau Regula den Betrieb im Jahr 2000 gekauft haben, hat er sich vom Geheimtipp zu einem der beliebtesten der ganzen Region gemausert, mit 17 Gault-Millau-Punkten und einem «BIB Gourmand» des Guide Michelin. Der gebürtige Bayer

Slaschek ist Mitglied der «Grandes Tables Suisses» und neuer Präsident der «Jeunes Restaurateurs d'Europe» (JRE) Schweiz, zu denen auch Hip-Gastronom Ivo Adam gehört. Slaschek will bei den JRE «eine neue Ära einleiten», ihr zu mehr Bekanntheit verhelfen. So wie in Deutschland, wo viele der Mitglieder und TV-Köche längst Prominente sind. Auf diesem Niveau erfolgreich zu wirken, wäre ohne Slascheks Konsequenz nicht möglich. Das bekommen auch die Lehrlinge zu spüren. Die werden stark selektioniert. Wer hier rauskomme, der verstehe sein Handwerk, auch wenn die Lehrlinge es bei anderen Chefs «300-prozentig einfacher haben könnten». Die meisten Speisen schmeckt der Chef selber ab. Jeder Angestellte muss den Geschmack des Chefs kennen. Wie im Militär, sagt Slaschek, da marschieren auch alle in einer Linie.

Doch sein Chef de Service – ein grosser Mann, mit blondrotem Haar, grossen Augen und leicht angestrengt wirkendem Lächeln – kennt aber auch seine gemütlichere Seite. «Er ist ein sehr guter Chef, und ganz ein anderer, wenn der Service vorüber ist.»

**AM DIENSTAG, NACH DEM BESUCH** im Restaurant, ist endlich genügend Zeit für ein ruhiges Gespräch in Jörg Slascheks Wohnung. Hier im Familienrefugium, im ersten Stock des angebauten Wohnkomplexes, haben Angestellte nichts verloren. Locker sitzt Slaschek auf dem Hocker im Wohnzimmer. Er parliert, lacht, gestikuliert mit weit ausholenden Armen. Montag und Dienstag bleibt das Restaurant zu. «Sonst würde es nicht klappen. Ich bin Tag für Tag zwischen 16 und 18 Stunden beschäftigt, in der Küche, bei der Gästebetreuung und im Büro.» Er gehe selten vor halb vier in der Nacht ins Bett.

Im Privaten schöpft er neue Kraft. Als Ausgleich fährt er im Winter Ski, spielt im Sommer Tennis. Selbst das Bäumefällen und -schneiden mit dem Schwiegervater ist erholsam. Damit das «Attisholz» funktioniert, stärkt seine Frau, die ausgebildete Hotelfachfrau und KV-Absolventin, ihm den Rücken. Sie arbeitet im Büro mit, hilft im Service aus und schmückt das Restaurant und die Wohnung. Vor allen Dingen aber kümmert sie sich um den siebenjährigen Sohn Raphael. «Mit viel Herzblut», wie Jörg Slaschek ergänzt.

Ohne Regula hätte er es nicht so weit gebracht, ist sich Slascheks frühe-

rer Chef in Bätterkinden sicher. «Ein eingespieltes und erfolgreiches Team», bilanziert die Werbepattform starcookers.ch. Jörg Slaschek selbst sagt: «Sie macht mindestens genau so viel wie ich, einfach in anderen Bereichen.» Er wiederholt das mehrmals. Er meint das ernst. Und er bedauert, dass der Tag nicht 36 Stunden hat, damit er manchmal ein bisschen mehr Zeit für die Familie hätte.

Jörg Slaschek wuchs in Oberbayern im Landgasthof der Eltern auf. Das Wirtspaar hatte wenig Zeit für die Kinder. Dass der junge Jörg seine Kindheit im Hotel-Restaurant der Eltern verbrachte, hat in ihm die Leidenschaft fürs Kochen

**«Nur der Hauptmann hat zu befehlen. Ich diskutiere nicht während des Kochens. Man muss hartnäckig und streng sein.»**

Jörg Slaschek

geweckt. «Ich habe das gut weggesteckt.» Er besuchte das Sportgymnasium als Judoka, lernte Metzger und bildete sich schliesslich zum Koch aus. Heute ist er 43 Jahre alt. Seinen Weg an die Spitze hat er sich über viele Jahre hinweg erkämpft. Bevor er sich selbstständig gemacht hat, kochte er unter anderem im «Aubergine» in München (19 Punkte im Gault Millau), im «Königshof» (18 Punkte), dem «Kurhausstüberl» in Waging (17) oder dem «Grand Chalet» Gstaad (16). Bevor Slascheks sich entschieden, ihr Glück im solothurnischen Riedholz zu suchen, führten sie zwei Jahre lang die «Sonne» im bernischen Scheunenberg. In seinen Menüs finden sich bis heute Anlehnungen an die bayerisch-österreichisch-böhmische Küche.

**«UNGEACHTET SEINER** selbstverständlichen Routine zeigt Jörg Slaschek keine Spur von Ermüdung und kann sich weiterhin der besten Küche weit und breit rühmen», kommentiert die aktuelle Ausgabe des Gault Millau. Es sind die Hingabe und Rastlosigkeit, die Slaschek auszeichnen. Vom Brot bis zur Praline ist alles hausgemacht. Die Butter stammt aus Koppigen, das Gemüse vom Biobauern in Diessbach. Fleisch und Fisch hingegen kommen aus ganz Europa, Slaschek will nicht nur mit heimischen Zutaten wirken, auch Hum-

mer oder Langusten gehören zum Repertoire.

In der Restaurantküche sind die Plastikbehälter, in denen Kakao oder Stärkemehl aufbewahrt sind, mit kleinen Herzen bemalt. In der Gaststube wird etwas einfachere Küche serviert, im Gourmetstübli arbeiten nur die Besten der Belegschaft. Graubereiche gibt es für Slaschek keine, «ich sehe nur schwarz und weiss. Nur gut und schlecht», erzählt er im Wohnzimmer. Er atmet tief durch. «Man muss mit sich und den anderen hartnäckig und streng sein.» Nur so könne das Handwerk des Spitzenkochs erlernt werden. Dass man sich immer mal wieder aufrappeln muss, kennt Slaschek aus seiner Zeit als Sportler. «Das prägt unheimlich.»

Auch die Liegenschaft prägt das Gesamtbild. Das Patrizierhaus «Bad Attisholz» war einst Heilbad und Tränke für die Solothurner Aristokratie. Bis zur Übernahme durch Slaschek gehörte es der Cellulosefabrik Attisholz. Seit dem 15. Jahrhundert wurde der prächtige Bau, der ursprünglich Besitz der Stadt Solothurn war, mehrfach ausgebaut.

**OBWOHL EINIGE GASTROKRITIKER** Slaschek schon beinahe im Koch-Olymp wähen, wäre er nicht der Geschäfts-mann, der er ist, wenn er sich auf diesen Lorbeeren ausruhen würde. Noch bessere finanzielle Möglichkeiten sähe er nämlich mit einem integrierten Hotelbetrieb. Bisher werden Schlafwillige in benachbarte Parkforum Wylhof gegeben. Mit den Architekten hat Slaschek jedenfalls gesprochen. Ein Hotel im 3- bis 4-Sterne-Bereich für Gourmets und Kurzaufenthalter schwebt ihm vor. Doch noch fehlt es am nötigen Geld, und so hofft Slaschek auf Investoren, die sich auch in Krisenzeiten für seine Idee begeistern liessen.

**NACH DEM ZWEISTÜNDIGEN GESPRÄCH** in der Familienwohnung hat Slaschek genug erzählt. Ein kurzer, kräftiger Händedruck zum Abschied. Rastlos zieht er sich wieder zurück in die Wohnung. Bald kommt der Junior aus der Schule zurück. Bevor er am Mittwoch wieder Hauptmann sein muss, will Jörg Slaschek seine Zeit der Familie widmen. Noch hat der Tag nicht 36 Stunden. Noch muss der Unternehmer alles geben.

\* Dieser Text entstand im Rahmen der Diplombildung Journalismus am Medienbildungszentrum Luzern.



In seiner Küche ist Jörg Slaschek der Hauptmann, denn «wenn Service ist, herrscht Krieg». Ausruhen gibts nicht – «vorwärtsmake», lautet das Motto.



In der Familienwohnung erholt sich Slaschek vom «Küchenkrieg».