

Château Attisholz in Riedholz (SO):

«Eine Speisekarte muss widerspiegeln, was wir in der Küche machen»

Seit 25 Jahren prägt Jörg Slaschek das Château Attisholz in Riedholz (SO) und vereint im Gourmet-Restaurant «Le Feu» und der Brasserie «la Source» höchste Kochkunst mit raffinierter Brasserieküche. Sein Qualitätsanspruch endet nicht auf dem Teller – jedes Detail trägt zum Gesamterlebnis bei. Auch die Speisekarten sind nicht bloss Beiwerk, sondern ein essenzieller Teil der Inszenierung, in der Kulinarik, Ästhetik und Haptik harmonisch verschmelzen.

Text: Thomas Brunner | Fotos: Rolf Neeser und zVg.

Patron und Küchenchef Jörg Slaschek bewegt sich zwischen zwei gastronomischen Welten – und es geht ihm dabei – wie er strahlend sagt – unglaublich gut. Den Worten des Vollblutgastronomen, seit nunmehr 25 Jahren im Château Attisholz in Riedholz im Solothurner Mittelland,

kann man Glauben schenken. Vollblutgastronom, das stimme schon, meint er und schiebt nach: «Das bin ich aber auch, weil mich dieses Haus hier motiviert. Es gibt so viele Möglichkeiten, mich auszuleben, mich auszudrücken, meinen Gästen auf mehreren Ebenen Freude zu bereiten.»



Das Château Attisholz, einst ein beliebtes Heilbad, dient seit 1945 der Gastronomie. Seit 25 Jahren führt Jörg Slaschek hier das Gourmet-Restaurant «Le Feu» und die Brasserie «la Source» und bietet auch Hotelzimmer an.

Immer in seinem Element

Quell Slascheks Glück ist zum einen die Brasserie «la Source», eröffnet im Frühling 2024. Die ehemalige Gaststube des Château Attisholz erstrahlt in neuem Glanz. Beherbergt in einem geschichtsträchtigen, hufeisenförmig angeordneten Bau, bietet die Brasserie die hohe Kunst der kulinarischen Einfachheit. Wechselnde Mittagsmenüs vereinen typisch schmackhafte Gerichte einer Brasserie mit lokalen, frischen Zutaten. Kurz: hochwertige Küche und beste Produkte im erschwinglichen Preisrahmen. Zum anderen, unter gleichem Dach des stattlichen, schlossähnlichen Gebäudes, das Gourmet-Restaurant «Le Feu». Hier dreht sich alles um die gehobene Gastronomie. Anspruchsvolle modern-klassische Küche, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern und

Sie trägt die unverkennbare Handschrift von Spitzenkoch Jörg Slaschek – die Menükarte des Gourmet-Restaurants «Le Feu» – von der Firma Glen in sorgfältiger Handarbeit hergestellt.





In der Brasserie «la Source» werden die Gäste mit saisonalen Köstlichkeiten verwöhnt, die von der Verfügbarkeit frischer Zutaten inspiriert sind.

«Mein Beruf lebt von der Persönlichkeit, von der Nähe zum Menschen.»

Jörg Slaschek, Gastgeber und Chefkoch im Château Attisholz.

17 GaultMillau-Punkten in elegantem Rahmen. Jörg Slaschek wird es nie langweilig. Ihn reizt das Wechselspiel zwischen der Einfachheit und Zugänglichkeit in der Brasserie und der Herausforderung und Höchstleistung im Gourmetrestaurant «Le Feu». Die namensstiftenden Grundelemente Wasser und Feuer versinnbildlichen perfekt, was Slascheks Antrieb ist. Er liebt es, wenn seine Gäste eine gute Zeit erleben dürfen. Wenn sie nach dem Besuch zufrieden in die Nacht schreiten und sich verabschieden mit den Worten: «Es war wunderbar. Ich freue mich schon auf den nächsten Besuch.»

«Mein Beruf lebt von der Persönlichkeit, von der Nähe zum Menschen.» Gastronom Jörg Slaschek will auf seine Gäste eingehen, Erlebnisse bieten, die die Zeit vergessen lassen. Ganzheitlichkeit ist ihm dabei sehr wichtig. «Vom Einkauf der Lebensmittel, über die Zubereitung, bei welcher der Wert des Handwerks zutage tritt, bis hin zur Angebotsvielfalt für die Gäste, der Beratung und dem Service, alles muss eine Linie bilden.» Sämtliche Berührungspunkte zu seinen Gästen will er aufeinander abgestimmt gestalten und in Balance halten. Mit einer Liebe zum Detail, die ihn schon seine ganze berufliche Laufbahn auszeichnet.



Die Brasserie mit Kreuzgewölbe und steinernen Säulen lässt noch heute die Zeit erahnen, als Heilbäder mit kalten Quellen beliebte Naherholungsorte waren.



Servicemitarbeiterin Daniella Kiss umsorgt die Gäste mit ihrer fröhlichen und herzlichen Art.

Die Protagonisten

Jörg Slaschek, gebürtiger Oberbayer, ist in Bad Tölz aufgewachsen. Seine Eltern führten einen Gasthof mit 20 Zimmern. Der gelernte Koch und Metzger sammelte erste Erfahrungen im renommierten Drei-Sterne-Restaurant «Aubergine» in München und arbeitete in Spitzenhäusern wie dem «Kurhausstüberl» von Alfons Schubeck, dem «Königshof» in München oder dem «Grand Chalet» in Gstaad. Im Château Attisholz vereint er jahrelange Erfahrung mit hervorragendem Handwerk. Glen-Verkaufsleiter Christian Adam über ihn: «Ich bewundere seine Professionalität und seine Liebe fürs Detail. Er ist eine Inspirationsquelle für mich und ich bin dankbar, mit ihm zusammen für die Karten im Château Attisholz arbeiten zu können.»

Christian Adam, Spezialist im Vertrieb von Luxusgütern und Marketing-Experte mit umfassender internationaler Erfahrung, begann seine berufliche Laufbahn in der Uhrenindustrie, wo er über 18 Jahre verschiedene Führungspositionen innehatte. Seine Leidenschaft für hervorragenden Kundenservice lebt er seit 2022 in der Rolle als Verkaufsleiter Gastronomie und Hotellerie bei Glen aus. Jörg Slaschek lobt ihn als ausgezeichneten Fachmann: «Er hat ein gutes Gefühl dafür, einzuschätzen, welches Kartenkonzept es für welchen spezifischen Ort braucht.»

Speisekarten nach eigenen Wünschen

Das klassische 0815 ist ihm zuwider, Standard von der Stange ebenso. Das äusserte sich auch am Messestand eines Speisekartenherstellers an einer Schweizer Gastromesse im Jahr 2023, als er dem Berater eröffnete: «Die Speisekarten, wie ich sie mir für meinen Betrieb vorstelle, haben Sie leider nicht. Ich will etwas Eigenes.» Sein Gegenüber, Christian Adam, fühlte sich dadurch keineswegs vor den Kopf gestossen. Eher positiv herausgefordert. Er ist Verkaufsleiter Gastronomie und Hotellerie der Firma Glen by Atelier Manus mit Sitz in Brig-Glis (VS), die auf die Herstellung und das Angebot von Speise- und Weinkarten in Spitzenqualität spezialisiert ist.

Die der privaten Stiftung Atelier Manus angehörige Buchbinderei erstellt Kartenkonzepte für Gastronomie und Hotellerie mit entscheidenden Vorteilen. Christian Adam führt aus: «Wir haben einen riesi-



Im «Le Feu» serviert Jörg Slaschek eine modern-klassische Küche, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern und 17 GaultMillau-Punkten.

«Die Firma Glen hat meine Wünsche wunderbar umgesetzt.»

Jörg Slaschek, Gastgeber und Chefkoch im Château Attisholz.



Cheffe de Service Sina Utz lässt sich in die Karten schauen und ist die unerschütterliche Frau an der Front.



Die Speisekarte im Gourmet-Restaurant «Le Feu» unterscheidet sich haptisch und optisch von jener im «la Source» - beide sind in enger Zusammenarbeit mit der Firma Glen entstanden.

gen Wettbewerbsvorteil: eine eigene Produktion, kurze Prozesswege, um Kundenwünsche zu verstehen und sie exakt umzusetzen. Wir können Sonderanfertigungen herstellen, mit einer Flexibilität, wie es sich der Kunde wünscht.»

Das Endprodukt basiere zu 99 Prozent auf persönlicher Kundenberatung mit einem Partner auf Augenhöhe. Und das sei eine seiner grössten Freuden. Jörg Slaschek und Christian Adam schätzen sich, verbindet sie trotz Unterschiedlichkeit in ihrem täglichen Wirken als Küchenchef und als Verkaufsleiter doch einiges: die Möglichkeit, kreativ zu sein, mit hochwertigen Materialien zu arbeiten und sich mit ihrem Endprodukt auszudrücken.

Ein ganzes Kartenkonzept

Jörg Slaschek erinnert sich zurück an den Tag des Messebesuchs: «Ich war an verschiedenen Ständen, die Speisekarten im Angebot hatten. Die Firma Glen war ganz einfach die, die sich am meisten bemühte, meine Wünsche zu verstehen. Und das schätze ich sehr. Sie sind Experten auf ihrem Gebiet, so wie ich in meinem auch.» Jörg Slaschek weiter: «Eine Speisekarte ist für mich sehr wichtig, sie muss widerspiegeln, was wir in der Küche machen.»

Für Christian Adam ist klar: Die Ansprüche und Wünsche seiner Kundinnen und Kunden sind seine Herausforderung. Auf die Situation am Messtand blickt er deshalb dankbar zurück. Für die Firma Glen war sie Anlass zur Mit- und Weiterentwicklung ihrer Produkte für einen Kunden, der sein Handwerk versteht. Ein Kunde mit messerscharfem Blick für Details, der auch die Firma Glen auszeichnet. Zeiten von funktionserfüllenden Menü- und Weinkarten sind passé: «Heute sprechen wir von Kartenkonzepten», führt Christian Adam aus. «Kartenkonzepte, welche die Innenreinrichtung und die Dekoration von Restaurants und Hotels unterstreichen und optimal ergänzen.» Sei es die Bar-Karte, die Tagesmenü-, Frühstücks-, Nachmittags-, Abend-

Kurz zusammengefasst

Château Attisholz

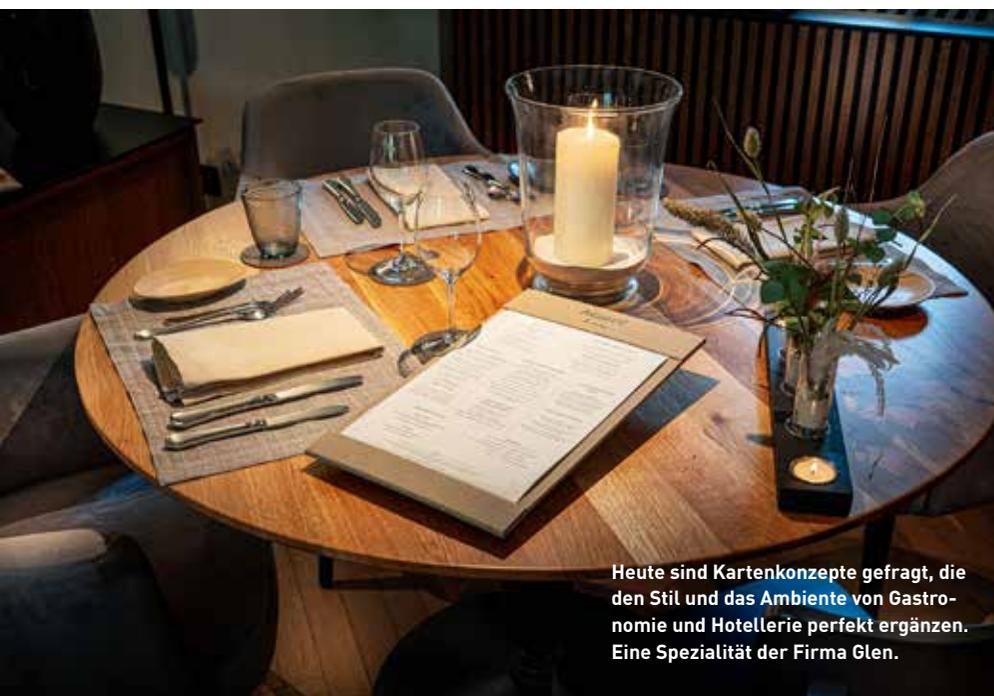
Das historische Anwesen in Riedholz (SO), einst als Bad Attisholz bekannt, beherbergt heute das Gourmet-Restaurant «Le Feu», die Brasserie «la Source» sowie verschiedene Säle für jeden Anlass. Jörg Slaschek führt den Gastronomiebetrieb seit 2000, heute gemeinsam mit Marlise Slaschek, in dem prachtvollen Bau aus dem 18. Jahrhundert. Einst Heilbad und gesellschaftlicher Treffpunkt mit getrennten Tanzsälen für Adel und Volk, widmet sich das Haus seit der Schliessung der Bäder 1945 vollständig der gehobenen Gastronomie. Neben kulinarischen Genüssen bietet das Château auch stilvolle Übernachtungsmöglichkeiten in seinen idyllischen Hotelzimmern – sei es im Doppelzimmer Ostflügel oder im Studio Waschhaus, jeweils für ein bis zwei Personen. Ein weiterer Ausbau der Hotelzimmer ist in Planung.

Glen by Atelier Manus

Glen by Atelier Manus ist Teil einer privaten Stiftung und fertigt hochwertige Speise- und Weinkarten für Gastronomie und Hotellerie. Mit Produkten, die mit grösster Sorgfalt in Handarbeit hergestellt werden, einem Showroom in Brig-Glis (VS) und einem Onlinekonfigurator bietet Glen massgeschneiderte Lösungen. Erstklassiges Handwerk, individuelle Beratung und exzellenter Kundenservice garantieren höchste Qualität in der Herstellung hochwertiger Speisekarten.

«Heute sprechen wir von Kartenkonzepten.»

Christian Adam, Verkaufsleiter Gastronomie und Hotellerie der Firma Glen.



Heute sind Kartenkonzepte gefragt, die den Stil und das Ambiente von Gastronomie und Hotellerie perfekt ergänzen. Eine Spezialität der Firma Glen.

oder Weinkarte, eine besondere Dessertkarte für den Überraschungseffekt beim Gast oder Zigarrenkarten und Rechnungsmappen.

Allesamt Visitenkarten von Betrieben, die ihren Gästen mit individuellen und einzigartigen Designwerken im Einklang mit der Identität des Hauses ein unvergessliches Erlebnis bieten wollen. Die Firma Glen berät Kundinnen und Kunden individuell bezüglich Haptik der Karten, Farbnuancen, Druckveredelung, Pflege und Unterhalt. Muster können innert ein bis zwei Tagen hergestellt werden. Und das Produkt: einhundert Prozent lokal in der Schweiz gefertigt und allein durch seine Langlebigkeit nachhaltig.

Stabile und hygienische Karten mit langer Einsatzdauer

Die schönste Rückmeldung für die Firma Glen ist, wenn Kunden berichten, dass ihre Karten schon seit vielen Jahren täglich im Einsatz sind und immer noch wirken wie am ersten Tag. «Da lohnt sich

Auch Rechnungskarten gehören zum Sortiment der Firma Glen.



die Rechnung für sie. Statt alle zwei Jahre neue Speisekarten zu bestellen, die nicht lange halten, sparen unsere Kundinnen und Kunden auf lange Sicht und tun etwas Gutes für die Umwelt.»

Während im «la Source» die aus gepresstem Kunstleder geschaffene Karte bewusst einfach und trotzdem wertig gehalten ist, soll im benachbarten «Le Feu» warmes und weiches Material die Gäste haptisch umschmeicheln. Jörg Slaschek ergänzt: «Die Karten von Glen sind sehr leicht zu reinigen und damit jederzeit hygienisch. Sie zeichnen sich durch eine sehr gute Verarbeitung aus und halten auch hoher Belastung stand. Christian Adam ergänzt: «Und wenn doch mal eine Kante in Mitleidenschaft gezogen wird, können wir das in den meisten Fällen auffrischen. Der Servicegedanke ist der Firma Glen sehr wichtig.»

Verschmitzt meint Jörg Slaschek: «Eigentlich habe ich für das, was die Firma Glen für mich geleistet hat, viel zu wenig bezahlt.» Der Gastronom hatte ex-

akte Vorstellungen davon, wie seine Karten daher kommen sollen und die Firma Glen hat das stets als Chance zur Optimierung und nie als Kritik aufgefasst. «So wie ich in der Küche, macht auch Christian Adam seinen Job mit Herzblut. Wir geben uns beide nicht mit dem Erstbesten zufrieden. Die Firma Glen hat meine Wünsche wunderbar umgesetzt.»



Die Liebe zum Detail als Erfolgsfaktor verbindet Gastgeber Jörg Slaschek (l.) mit Christian Adam, Verkaufsleiter Gastronomie und Hotellerie der Firma Glen.



Mehr zum Thema



Château Attisholz
Attisholzstrasse 3
4533 Riedholz
www.attisholz.ch



Glen by Atelier Manus
Jesuitenweg 21
3900 Brig-Glis
www.glen.ch