

**Stand 20.10.11/RMG**

**Medienmitteilung**

Baden, 20.10.2011

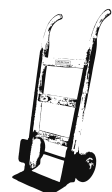
## **Kulinarische Veränderungen im Restaurant Spedition**

**Im November 2011 ergibt sich im Restaurant Spedition in Baden eine Veränderung: Die Heute noch von Jean-Michel Vionnet geführte Küche wird ab dem 3. November von Torsten Rachlok übernommen, weitergeführt und verbessert. Zuletzt arbeitete er beim Gault Millau Koch des Jahres 2007 Markus Neff vom Hotel Fletschhorn in Saas Fee auf 18 Punkte und 1 Stern Michelin Niveau.**

Ab 3. November 2011 wird Torsten Rachlok das Zepter, respektive den Schwingbesen in der Spedition übernehmen. „Ich freue mich sehr die ausgezeichnete Küche von Herrn Vionnet zu übernehmen. Er hat in den letzten zwei Jahren wunderbar gekocht und zur heutigen Positionierung der Spedi unter den besten Restaurants in Baden und Umgebung wesentlich beigetragen“ sagt Rachlok. Jean-Michel Vionnet verlässt die Spedition um eine persönliche Auszeit zu nehmen und auf kulinarische Weltreise zu gehen.

Nach seinen Lehr- und Wanderjahren, unter anderem im Hilton Keswick (GB) und auf der Sea Dream 1, zog es Torsten Rachlok in die Schweiz wo er als Küchenchef im Zürcher Hotel Rigihof, Restaurant Mövenpick Plaza und Quaglinos arbeitete.

„Ich wollte anschliessend unbedingt die Welt der Gourmet Küchen kennen lernen“, so Rachlok. Niemand geringeres als Markus Neff (Gault Millau Koch des Jahres 2007) hat ihm mit seinem Restaurant Fletschhorn, welches mit 18 Punkten und einem Stern Michelin ausgezeichnet ist, den Eintritt in diesen Kreis ermöglicht.



Claudia Dettling, Geschäftsführerin der Spedition, ist froh, dass Sie Torsten Rachlok von Herrn Neff abwerben konnte und schaut der Zukunft sehr positiv entgegen. Das Ziel der Speditions Küche ist es in erster Linie die Gäste auf einem hohen Niveau zufriedenzustellen. „Wir wollen, dass der Gast ein ausgezeichnetes Essen und perfekten Service geniessen kann, glücklich aus dem Lokal spaziert und sich dabei denkt: Was für ein wundervoller Abend es doch wieder einmal war“, erklärt Dettling. „Wenns dann noch Gault Millau Punkte gibt, umso besser, aber das Preisniveau bleibt dasselbe.“

---

Rückfragen:

Claudia Dettling, Restaurant Spedition, Bruggerstrasse 37, 5400 Baden  
Tel. +41 (0) 56 282 60 00, [info@spedition-baden.ch](mailto:info@spedition-baden.ch)

Dieser Text ist elektronisch abrufbar unter [www.spedition-baden.ch](http://www.spedition-baden.ch)

