



Vita Jörg Thiele

In Karl-Marx-Stadt (heute Chemnitz) geboren ließ er sich zum Koch im Hotel Schloss Rabenstein ausbilden. Das Restaurant ist im Gault-Millau mit 14 Punkten ausgezeichnet. Wettbewerbe waren schon während der Ausbildung seine Herausforderung, höchste errungene Ehre damals der Titel "Vize-Sächsischer Landesmeister der Jugend".

Nach der Ausbildung ging es erst mal zur Bundeswehr. Im Anschluss trat er seine erste Arbeitsstelle als Sous Chef im Thermen Hotel Bad Liebenzell an. Um mehr Erfahrungen in verschiedenen Küchen zu sammeln wechselte er nach einem Jahr ins Stuttgarter Fässle (15 Punkte im Gault-Millau). In der Küche von Rudolf Schmölz, Tantris Schüler und ehemals jüngster Sternekoch Wiens, absolvierte er eine Art zweite Ausbildung und lernte andere Techniken und Denkweisen kennen.

Immer auf der Suche nach neuen Impulsen zog er weiter nach Sylt ins Landhaus Nösse (17 Punkte Gault & Millau). Dort arbeitete er an der Seite von Thomas Kellermann, einst die rechte Hand von Hans Tantris, heute 2-Sterne-Koch. Gemeinsam fassten sie den Plan, in Berlin das Restaurant Portalis, eine Filiale von Tantris, wieder zu eröffnen. Es waren zwei fantastische Jahre, gefolgt von einem kurzen Intermezzo im Capital Club in Berlin unter 2-Sterne-Koch Peter Maria Schnurr. 2004 kam die Chance für ihn die Leitung der Küche im Restaurant Diekmann zu übernehmen. Dafür gab es 14 Punkte im Gault-Millau und einige andere Auszeichnungen. 2008 übernahm er dann die Küchenchefposition im Restaurants Albacora - auf Mallorca, das damals zu der Top Ten der mallorquinischen Restaurants gehörte.

Nach 3 Jahren zog es ihn dann wieder nach Deutschland, weiter zum Travel Charme-Gothisches Haus nach Wernigerode. Auch dort leitete er die Küche dreier Restaurants, sowie den gesamten Gastronomiebereich. Durch familiäre Umstände und ein großartiges Angebot vom Ressor & Hotel zur Bleiche zog es ihn im Januar 2012 in die Heimat seiner Frau. Als Küchenchef war er zuständig für zwei à la Carte Restaurants, das Restaurant 17 fuffzig, das mit einem Stern und 17 Punkten ausgezeichnet war. Nach diesen vielen Erfahrungen war klar, dass irgendwann die Selbstständigkeit vorprogrammiert war. Nach der Bleiche führte er das Bio Boutique Hotel „Kolonieschänke“ in Burg/Spreewald und arbeitet seitdem als selbstständiger gastronomischer Berater, Rezeptentwickler und Foodstylist. Er berät Restaurants, gestaltet Speisekarten, übernimmt das Foodstyling für Firmen und gibt viele Kochkurse. Nicht zu vergessen sind Kochshows und Kochvideos auf seinem YouTube Kanal.



.....