

Futuristische Revolution der Kochkunst



Gasthof Rössli
Stefan Wiesner und Team
Hauptstrasse 111
6182 Escholzmatt-Marbach

Die futuristische Revolution der Kochkunst versteht sich in diesem Kontext als zentraler, gesellschaftlicher Kulminationspunkt einer veränderten Lebenspraxis durch künstlerische Mittel. Die Koch-Kunst wird zu einem beispielhaften, lebenspraktischen Bezugspunkt der avantgardistischen Formel Kunst = Leben.

Ausgehend von dem Ideal eines **kreativen** Kochens entwirft der Futurist **Tommaso Marinetti 1930** die **elf Regeln der futuristische Küche**, deren kulinarischen Grundsätze die vorherrschenden Ernährungsverhältnisse revolutionieren sollen.

- Die unbedingte Originalität der Speisen, welche die traditionellen Zusammenstellungen und Rezeptvorgaben durch das freie Experimentieren mit neuen und scheinbar absurden Kombinationen ersetzt, um mit dieser gelebten Kreativität „der mediokren Alltäglichkeit bei der Gaumenfreuden“ entgegen zu wirken.
- Das Verfahren zur Gestaltung einer „vollkommenen Mahlzeit“ verlangt eine originelle Harmonie der Tafel (Kristall, Geschirr, Dekoration) mit dem Geschmack und den Farben der Speisen.
- Die Erfindung „plastischer Geschmackskomplexe“, deren originelle Harmonie in Form und Farbe die Augen schmeicheln und die Phantasie anregen sollen.
- Die Abschaffung von Gabel und Messer, damit noch vor der Berührung durch die Lippen das Wohlgefallen der taktilen Berührung gewährt wird.
- Die Anwendung der Kunst der Düfte, um die sinnliche Wahrnehmung zu befördern.
- Die Darbietung von Musik auf die Pausen zwischen den einzelnen Gängen zu beschränken, damit die Sensibilität der Zunge und des Gaumens nicht abgelenkt und der Geschmacksgenuss nicht ausgelöscht wird, um so die Jungfräulichkeit des Kostens und Probierens wiederherzustellen.
- Die Abschaffung des Beredens und des Politisierens bei Tisch.
- Die feine Dosierung von Poesie und Musik als überraschende Beigaben, um mit ihrer sinnlichen Intensität die Geschmacksnuancen einer gegebenen Speise zu erschließen.
- Die rasche Aufeinanderfolge der Speisen unter den Nasen und Augen der Gäste, von einigen Speisen, die sie essen, und anderen, die sie nicht essen werden, um die Neugier, die Überraschung und die Phantasie zu beleben.
- Die Kreation von simultanen und veränderlichen „Bissen“ oder Konzentraten, die zehn, zwanzig verschiedene Geschmacksmomente enthalten und in wenigen Augenblicken gekostet werden können, um intensivste Eindrücke zu erzeugen
- Die Ausstattung der Küche mit wissenschaftlichen Instrumenten und Technologien.

La Cucina Futurista (vegetarisch)

Taverne zum heiligen Gaumen

Filippo Tommaso Marinetti – Stefan Wiesner der Hexer und Team

Cüpli	Campari-Sirup mit Schaumwein Rosenau Brut AOC 2016 von Toni Ottiger, Kastaniennaum Basilikumsirup mit stillem Wasser
Land Italien aus teurem ausländischem Weizen	aus Roggencrumble, geröstete Roggenkörner und Reismehl, angeröstete Sesamsamen, Leinsamen und Sonnenblumenkerne, gepoppte Hafernüssli, Quinoa und Amaránth, abgeschmeckt mit Alpensalzpulver und schwarzem Pfeffer
Olivio	aus Olivenöl mit Olivenbaumholzrauch
Pane alla mamma	im Topf serviertes Weissmehlbrot
Antipasti	Zuckerwatte mit Fliederaroma, Pasta mit Weinhydrolat gefüllt mit Randen, Hausgrappa und Espresso, Reiskugeln mit Reissessig bestückt mit Morcheln-Steinpilzsoubise gerollt in Reisflocken, Büffel-Mozzarellakugeln gespickt mit süß-sauren eingelegten Bärlauchknospen, umhüllt von Bärlauch-Petersilienpulver und Tikizucker
Musik von J.S. Bach, Helikoptermotor und Berührungsrechteck	Erde aus Pumpnickel und Torf, Crème aus Nüsslersalat Wiesenkräuter: Frauenmantel/Kamille/Girsch/Schlangenknoterich/Mädesüss/Klebekraut/Gundelrebe/Storchenschnabel/Duftveilchen/Waldmeister/Schlüsselblume/Schlüsselblumenblätter/Bergbohnenkraut/Zaunwicke/Bärlauch/Wilderdbeerblätter/Samen: Nachtkerze/Raps/Dill/Rettich/Brennnessel/Königskerze/Rotklee Schnecken, eingelegt in fermentierten Wiesenkräutern mit seinem Öl und Schösslingmelasse Chateau Pictet Lullin Grand Cru AOC 2016, Chasselas, Dully-La Côte, Waadt, Hammel-Terre de vins
Alaskalachs im Sonnenstrahl mit Marsauce, oder Aquator und Nordpol	Kohlraben im Solarium (UV) mit Kirschsteinen gegart, angerichtet auf Kirschmarkpüree mit getrockneten Kirschen, mit Kirschen in Stickstoff gehämmert, beträufelt mit Kirschsteinöl, Kirschdestillat, Kirschholzmiso, belegt mit gebackenen Kirschblättern, Kohlraben geräuchert mit Kirschholz, bestreut mit Kirschblütensalz Dornfelder AOC 2013, Dornfelder, St. Galler Rheintal, St. Gallen, Tobias Schmid u. Sohn AG
Risoverde Film: Salz-Körper, Merkur-Geist, Sulfur-Seele	Spinatrisotto aus fermentiertem Spinatblättersaft, Spinatwurzel gebacken, Spinat frittiert, Spinatsamen geröstet, Spinatsamenöl, Spinatsamentresfer, Spinatsamensprossen, Spinat verascht, Spinat destilliert und geschäumtes Käsewasser Blanc de Noir Schiefer AOC 2017, Pinot Noir, Jenins, Graubünden, Francisca und Christian Obrecht
Carne plastico	Lauchwurst, gewürzt mit Fenchelsamen, Muskatblüte, schwarzer Pfeffer, Koriandersamen, Nelken, Absinth, Zwiebeln, Knoblauch und Alpensalz, dazu Frühlingkartoffeln in Senföl konfiert, Blütenpollen, Bockshornkleesamen geröstet, Dillsprossen und Eiercrème mit Minzaroma Gamay AOC 2015, Gamay, Miège, Wallis, Cave Caloz
A caccia nel paradiso (Ihr seid das Kaninchen)	Karotte gegart im Bobbler (Luftsäure gegart) mit Kräuteresseg, Kaninchenfutter Karottengrün, Karottensamen, Karottensaft eingedickt, Karottfenchelpulver, Karottensprossen, Schoggiessauce weiss mit Heu, Polenta weiss, Mais getrocknet und Mais geröstet Plural AOC 2016, St. Laurent, Diolinoir und Pinot Noir, Uetikon, Zürich, Erich Meier
Huhn-Fiat: Hommage an das Fiatwerk gegründet 1899 in Turin	Kleine Aubergerinen, gefüllt mit Stahlkugellager und Rosmarin aus dem Garten im Motorenöl gegart, Olsauce aus gebackenen Zitronen und Zitronensaft, bedeckt mit Schlagsahne, gewürzt mit Rost und gebackenem Rosmarin Nebbiolo AOC 2011, Nebbiolo, Coldrerio, Tessin, Enrico Trapletti
Pulver und Pillen Futur (Placebo). Nah-rungsäquivalente Zuführung	Steine Schiefer/Joghurt granitée Marmor/Geteeipille Eisenerz/Kiefernüsslipille Nagelfluh/Cacaocrumblepille Boluston/Meräng gepille Crème/pulverisierter Tikizucker Solaris AOC 2016, Solaris, Wil, Aargau, Nicole Robatel
Duce Marinetti hat höchstpersönlich bei ihm Trost gefunden	"Dai Dai" Cassata aus kandierten Orangen und Rossi Parfait aus Birkenzucker, Birkensaft und Birkenteer Crème aus Birkenblättern, das ganze als Geschenk eingepackt, belegt mit kandiertem Birkenblatt Solaris AOC 2016, Solaris, Wil, Aargau, Nicole Robatel
Dolce: Pariser Kolonialausstellung 1931 (Appetitappereger Schokolade und Kase)	Japonais aus Haselnusstrester, Küchlein aus Wilderschokolade und Glaubenerg Sbrinz, beträufelt mit Haselnussgianduja, belegt mit Frischkäse-Blauschimmelcrème, Haselnussöl, Haselnusslikör, Basilikumblätter, getrocknete Erdbeeren gewürzt mit Alpensalz und Haselnusszotelpfeffer
Oblate mit Anchovis	Brätzeli aus Zuckermelasse, Fenchelsamen und Sardellen