



Gastro

Escholzmatt

Gasthof  
Rössli

www.hexer.ch

Text: Mike Sommer  
Fotos: Olivier Sauter

## Die Biosphäre auf dem Teller

Er kocht mit Steinen, Schnee, Moos, Torf, Gold und allem, was die Natur im Entlebuch hergibt. Beim «Hexer» Stefan Wiesner im Gasthof Rössli in Escholzmatt tauchen Feinschmecker in eine andere Welt ein.

Die kunstvoll bemalte Fassade des «Löwen» und die prachtvolle Kirche St. Jakob dominieren das Zentrum von Escholzmatt. Der Gasthof Rössli spielt da nur eine Nebenrolle. Für die Feinschmecker, die von weit her anreisen, ist das «Rössli» aber klar die Nummer 1 am Platz. 17 Punkte im Gault Millau und ein Michelin-Stern lassen keine Zweifel offen: Das Entlebuch hat kaum Vergleichbares zu bieten bezüglich Gaumengenuss. Der Mann, der die unscheinbare Dorfbeiz in den gastronomischen Adelsstand erhoben hat, heisst Stefan Wiesner. Seine Methoden und Kreationen waren vielen Einheimischen so suspekt, dass sie Wiesner, der von hier stammt, schon vor Jahren «den Hexer» nannten. Längst ist der Name sein Markenzeichen geworden, das der Hexer pflegt. Statt im reinen Weiss vieler Berufskollegen ist er stets in Schwarz gekleidet.

Mit Schwarzer Magie hat Stefan Wiesners Kochkunst allerdings nichts zu tun, auch wenn sie Gäste und Gastro-kritiker verzaubert. Mit Kunst hingegen sehr wohl, und auch mit einer Lebenseinstellung. Die zu erklären ist nicht ganz einfach, am besten versteht man den Hexer, wenn man sich bei ihm zu Tisch setzt und in seine kulinarische Welt eintaucht. Bereitwillig erklärt er, warum die gerösteten Eicheln, das gaspelte 4000-jährige (!) Eichenholz, der Frauenfarn und das Eichenmoos zur

geschmorten Rehhaxe gehören. Oder die Erikablüten in die Moorheu-Moorhuhnrahmsuppe: «Wenn der Jäger das Moorhuhn schießt, findet er dessen Bauch gefüllt mit Erikablüten. Moorhuhn und Erika gehören zusammen.»

### Essen als Gesamtkunstwerk

Darum geht es Stefan Wiesner: auf dem Teller zusammenzufügen, was in der urwüchsigen Landschaft des Biosphärenreservats Entlebuch zusammengehört. Wiesner lässt sich auf ausgedehnten Streifzügen inspirieren, sammelt Kräuter, Hölzer, Torferde und tausend andere Ingredienzen, welche die Natur bereithält. Legendär ist seine Heusuppe, verwegen die Idee, dem Gast rohen Torf mit etwas Schokolade und Fleur de sel vorzusetzen. Die Rotannenschnitzel, mit denen er den Aal räuchert, werden im Baumpilzsud gekocht, die Pastinaken in Moorrosensaft gedämpft. Der Hexer kocht Steine, räuchert Schnee. Nichts, was das Land hergibt, wird verschmäht. Alles verschmilzt zuletzt im Gesamtkunstwerk, das die Gäste als 6-Gang-Gourmetmenü (145 Franken) geniessen. Gut vier Stunden währt ein solches Genusserlebnis, das Stefan Wiesner mit seiner Frau Monika und dem jungen Team in der Küche und im Service zelebriert.

Ist der Hexer ein Spinner und ein abgehobener Esoteriker? Im Gegenteil, im Gespräch erweist sich Stefan



Das junge Küchenteam im «Rössli» setzt perfekt um, was der «Hexer» aus den Zutaten der Region kreiert hat.

Wiesner als bodenständiger, sensibler Mensch, der mit grosser Ernsthaftigkeit am Werk ist. «Ich lebe das und habe mir alles selber erarbeitet», sagt er. Nach seiner Ausbildung und ersten Erfahrungen in renommierten Luzerner Küchen übernahm Wiesner den gutbürgerlichen Gasthof Rössli 1989 von seinen Eltern. Es waren harte Jahre, bis er die Anerkennung fand, ohne die eine solch aufwändige Gastronomie im Entlebuch keine Chance hätte. Manchmal war er kurz vor dem Aufgeben, etwa als letztes Jahr ein Brand grossen Schaden im Restaurant anrichtete. Heute präsentiert sich das «Rössli» innen schön renoviert, und Stefan Wiesner hat seine Zuversicht wieder gefunden.

### Gourmettempel und Dorfbeiz

Die anspruchsvolle Kochkunst des Hexers passt perfekt zur unkomplizierten Gastfreundschaft des Hauses. Schwellenängste sind hier fehl am Platz. Wer Offenheit und Zeit mitbringt, kommt auch ohne kulinarische Vorkenntnisse auf seine Kosten. Es muss ja auch nicht immer das abendfüllende Gourmetmenü sein. Die Düfte und Geschmäcker des Entlebuchs lassen sich auch mit dem Biosphären-Menü (4 oder 5 Gänge, Fr. 64.80/82.60) erkunden. Hier die Kurzversion: Auf die feinduftige Heusuppe folgt die butterzarte «Süskind-Forelle» auf Linsbett mit Napfkohle-Sauerrahmsauce. Das Rehwürstchen vermählt sich perfekt mit der Apfelscheibe, dem gebratenen Lebkuchen und dem Salatbouquet an einem Haselnussdressing, genauso wie das mit Torf vom Wagliseiboden-Hochmoor geräucherte Schweinsfilet auf Lauch mit dem Vanille-Gersotto und der Whisky-Strohsauce. Ein dezent süsser Traum schliesslich ist die Milchglace auf Heidelbeer-Kompott. Wem auch dies zu üppig ist, der findet auf der Karte so schmackhafte Klassiker wie die selbstgemachte Bratwurst mit Gold (Wiesner ist ein passionierter Wurster) oder währschafte Mittagsmenüs ab 14 Franken. Denn bei aller Exklusivität ist das «Rössli» auch Dorfbeiz, wo sich Wanderer und Búezer verpflegen. Üppig ist die Auswahl beim Käse, 85 Sorten aus der Region warten auf die Liebhaber. Zurückhaltung übt Stefan

Wiesner hingegen im Weinkeller: Rund 50 Weine aus der Schweiz und den Nachbarländern führt er, darunter auch Luzerner Provenienzen wie der Zweigelt vom Schloss Heidegg. Zum Gourmetmenü halten sich die meisten Gäste sowieso an die Weinempfehlung, die perfekt auf jeden Gang abgestimmt ist. Apropos Alkohol: Dank guten Bahnverbindungen ist niemand auf das Auto angewiesen. Oder man lässt sich von einem Bauern der Umgebung zu später Stunde abholen, übernachtet auf dem Bauernhof und beginnt den nächsten Tag mit einem «Buure-Zmorge». So wird aus einem Gourmetabend im Nu ein ganzes Wohlfühl-Wochenende.

**Streifzug-Angebot:**

«Hexer-Senf»

**Lokal:** Gourmetsaal  
Jägerstübli (24 Plätze),  
Äntlebuecher Stube, Gaststube  
und Terrasse

**Anfahrt:** Stündlich ab Bern und Luzern  
mit dem RegioExpress (Fahrzeit 40 Minuten);  
mit der S-Bahn (S6/S7) ab Luzern, ab 12.12.2010  
ohne Umsteigen ab Luzern und ab Langnau (S6)

**Wirtepaar:** Stefan und Monika Wiesner  
**Öffnungszeiten:** Mittwoch bis Samstag 11.00 bis  
00.30 Uhr, Sonntag bis 18.00 Uhr; Montag und  
Dienstag geschlossen

**Reservationen:** (für Gourmetmenü erforderlich)  
Tel. 041 486 12 41

**Spezielles:** Hexer-Lädeli in der Gaststube mit haus-  
gemachten Produkten sowie Spezialitäten, Spirituo-  
sen und Weinen

**Streifzug-Angebot:** Bei Abgabe dieses Talons  
gibts zu einem Hauptgericht ein Gläschen Gour-  
met-Senf vom Hexer zum Mitnehmen.