

SonntagsZeitung

Bönigers Restaurantkritik / 26. März 2017

Wir kochen eine Baustelle!

Stefan Wiesner ist berühmt als «Hexer vom Entlebuch», weil er geräucherte Schneeflockensuppe serviert. Oder Steine auskocht. Wie kürzlich ein Besuch in seinem Restaurant zeigte, sind die meisten seiner Gourmetkreationen fast ebenso spektakulär.

Diesmal, sagte der Koch mit dem schwarzen Bowler-Hut, wolle er eine Baustelle verkochen. Und das ging dann so:

Auf den Tisch kamen zu Beginn ein **hausgemachtes Aromat** und eine **Cervelatbutter**, die ganz ordentlich nach der Nationalwurst schmeckte. Dazu gabs Brot, dessen Teig mit **Ziegelsteinwasser** zubereitet worden war.

Den ersten Gang nannte Wiesner «**Guckloch**»: Man bekam etwas **Schutt mit Torf** vermengt, diverse silberfarbene **Körner und gebackenen Knoblauch**, der mit **14 000-jährigem Kiefernholz** geräuchert worden war. «Damit bringe ich Sie wohl ein wenig an Ihre Grenzen», meinte der Koch, der seine «Grichtli» vor den Gästen stets einleitend kommentiert. Das «Guckloch» schmeckte ungewohnt erdig und ungesalzen. Einzig eine leicht säuerliche Dekoration im Stile einer **Harald-Nägeli-Sprayerei**, die man mit den Fingern vom Teller auftupfte, setzte einen Gegenakzent, so, wie man sich das von Gourmetkreationen gewohnt ist.

Schon bald hatte ich dreckige Finger wie ein Bauarbeiter – auch wegen eines mit **Asphalt und Papier eingepackten Königszanders an Mandarinensaft**, der köstlich mundete. Ich briet hausgemachten **Chorizo auf heissen Armierungseisen** («Integration» hiess der Gang); schleckte **Steinmehlfarben** von Kiesel, die mit **Blüten und Honig** kombiniert waren («Gaudi»). Und staunte dabei, dass Schiefer aus dem Albulatunnel anders schmeckt als Nagelfluh vom Entlebuch.

Das Dessert hiess «**Suva**» und war eine Weiterentwicklung von «Oops, I dropped The Lemon Tarte» des bekannten italienischen Kochs Bottura: Ein **Randenküchlein wurde auf eine Platte geworfen**. Es spritzte Blut, es starb eine **geschmorte Rande** – und am Ende verarztete Wiesner dieses Dessert-Desaster mit einem **kühlenden Randenglace**. Das klingt jetzt, zugegeben, wirr – und genau darum rate ich Ihnen zur Klärung Folgendes: Wie bei Stefan Wiesner **Kulinarik zur Kunstform** wird (nächstes Thema: Wasser), muss man vor Ort erleben. Es schmeckt!

Daniel Böniger

Gasthof Rössli
Hauptstrasse 111
6182 Escholzmatt-Marbach
Tel 041 486 12 41
www.stefanwiesner.ch
8-Gang-Menü: ab 178 Franken