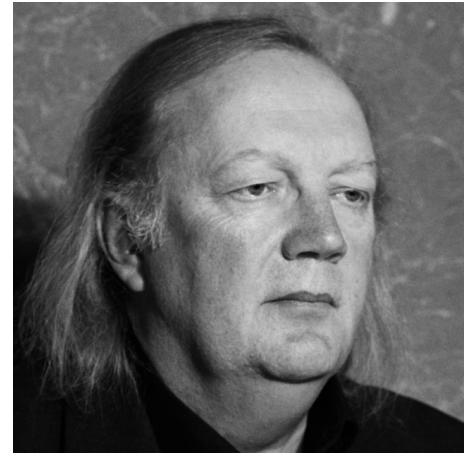


Wo bleiben die Muskatnüsse?

Bei Stefan Wiesner in der Karpfenmortadella:
Der Schweizer Meister der
Naturküche sorgt mit originellen
Wurstrezepten für den Salami-Effekt
des puren Genusses.
29.10.2015, von JÜRGEN DOLLASE



Stefan Wiesner vom Restaurant „Rössli“ in Escholzmatt ist einer der **profilertesten Vertreter einer avantgardistischen Naturküche weltweit**. Schon seit vielen Jahren praktiziert er in seltener Konsequenz das, was sich mittlerweile international in der kreativen Küche verbreitet hat, nämlich die Auseinandersetzung mit den Produkten der Region aus dem Blickwinkel **avantgardistischer Küche**. Seine Version der „**Nova Regio**“-Küche führt zu Rezepten wie dem „Nussbaum“, einer Variation unter Verwendung quasi aller Teile des Baumes, von der **Wurzel bis zu den Blättern**. Wiesner ist ein Extremist und gleichzeitig sehr bodenständig. Er hat seine Wurzeln im traditionellen bäuerlichen Handwerk. Wer erlebt hat, wie er am Ende eines Menüs seine sensationelle Käseauswahl vorstellt, wird sofort merken, dass auch hier Avantgarde aus der besonders intensiven Beschäftigung mit dem Material entsteht.

Der Salami hinterherschmecken

In seinem neuen Buch geht es nun also um die Wurst. Wiesners Produkte sind **handwerklich erstklassig** gemachte Exemplare, die an beste regionale Produkte Frankreich oder Italien erinnern. Der Geschmack ist dabei einerseits typisch (zumindest bei den Würsten, die klassischen Formen nahestehen), andererseits von jener Individualität, die das Essen von Würsten und Co. zu einem **hochgradig degustativen Ereignis** machen kann. Man isst seine Salami am besten pur und schmeckt jeder Nuance hinterher.

„**Wurstwerkstatt**“ kombiniert einen handwerklichen Grundkurs, der eine große Menge von Details erörtert, mit originellen Ideen. Nach einer kleinen „Wurst-Familiengeschichte“ geht es zuerst an die Geräte und Hilfsmittel, also Fleischwolf, Wurstfüller, Trichter und Mörser, aber auch Kaffeemühle, Räucherpistole und Motorsäge (zur Gewinnung von geeignetem Holz für die Aromatisierung). Kapitel zwei widmet sich den Grundzutaten von Salz und Nitritpökelsalz über diverse Würzzutaten bis zu Produkten wie „Fische, Muscheln und Krustentiere“ oder „Gemüse“, die man in einem Wurstbuch nicht unbedingt vermutet.

Atmosphärische Bilder

Wie so oft bei Stefan Wiesner sind diese Grundlagen sehr systematisch erfasst. Viele Details verraten den Handwerker, der sein Wissen zusammenfasst und weitergibt, und nicht irgendeinen Autor, der Informationen journalistisch zusammenträgt. Wenn Wiesner etwa die neben den diversen Därmen ebenfalls „**essbaren Hüllen**“ vorstellt, geht das bis hin zu ausgehöhltem Gemüse oder gefüllten Tierteilen wie Schweinefüßen oder Mägen von diversen Tieren.

Es folgt der Rezeptteil, der erst einmal wegen ausgesprochen atmosphärischer Bilder gefällt. Häufig ist hier auch der immer mit einem Hut auftretende Meister im Bild, das aber meist bei der Arbeit. Präsentiert werden Wiesners individuelle Varianten. Die Balance zwischen klassischer Basis und aromatischen Erweiterungen ist hier stets so ausgewogen, dass sich ein **überzeugendes Resultat** ergibt.

Die „Wollschweiwurst“ gibt es mit Nelken, Muskat, Zimt und Pfeffer, aber eben auch mit der Würze eines Amarone. Es gibt „Kalbswurst mit Trüffel und Zitrone“, „Heuwurst im Glas mit Kalbskopf, Kalbsleber, Rindfleisch, Schweinebrust und Heu“, und natürlich auch Wurst von eher selten genutztem Fleisch wie die „Hühnerwurst mit Joghurt, Kardamom und Rose“ oder die „Taubenwurst mit Kokosflocken, Kokosmilch, Limette, Ingwer, Zitronengras und Kaffirlimonenblättern“. Die Fische sind etwa mit einer „Lachs-Crevetten-Wurst“ vertreten, es gibt „Karpfenmortadella“ mit Koriander und Muskatnuss oder eine vegane „Blumenkohlwurst mit Mandarinsaft, Himbeeren, Douglasiennadeln und Nelken“.

Den Abschluss des Buches bildet eine besondere Spezialität, nämlich eine Darstellung von „**Geschmacksfamilien**“ zur Verwendung für kreative Zusammenstellungen aller Art aus der Hand von Jimmy Studer, einem Parfümeur, mit dem Wiesner schon länger zusammenarbeitet. Ein hochinteressantes Buch, das auf sehr solider handwerklicher Grundlage in neue Regionen vorstösst, das **Beste der Tradition also mit der Freiheit neuer Ideen** verbindet.

Dieses Buch erhält zwei (von max. 3) F.A.Z.-Sterne.