



MIRACULIX: Der Spitzenkoch Stefan Wiesner hat viele Namen: Druiden, Alchemist, Hexer ...
FRISCHER FISCH: Was im «Rössli» auf den Tisch kommt, ist tau- und fangfrisch.
ZAUBERTRANK: Die Vorspeise ist angerichtet, die erste Herausforderung für den Gaumen wartet.
ZAUBERMITTEL: Die heilige Kammer von Naturmensch Stefan Wiesner. Also doch ein Druiden?



Nachgefragt bei Stefan Wiesner

→ Was haben Sie immer auf Vorrat?
Salz, Essig, Öl, Brot und Käse.

→ Wie oft kochen Sie pro Woche?
Täglich. Kochen ist mein Beruf. Am Montag und Dienstag haben wir das Restaurant geschlossen. Dann koche ich zu Hause für meine Familie. In den Ferien lasse ich mich aber gerne verwöhnen. Diesen Sommer in Schottland.

→ Kochen ist für Sie...
... Leben

→ Was würden Sie nie im Leben essen?

Da kommt mir nichts in den Sinn, wobei ich ein einfacher Esser bin. Mit einer Wurst bin ich glücklich.

→ Mit wem würden Sie gern mal essen gehen?
Mit dem Dalai Lama.

Visionäre Kochkunst

Essen ist Arbeit. Zumindest bei Spitzenkoch und Duftalchemist Stefan Wiesner. Sein saisonales Gourmetmenü fordert den Gaumen und das Migros-Magazin. Vier Stunden lang.

Während der Ochschwanz in der Butter schmort, geht es mit Stefan Wiesner (50) auf die Pirsch nach Wiesenkräutern und Schmelzwasser. Und die Küche? «Mein Kochteam kommt ohne mich aus. Sie sind hungrig nach Wissen, sie sind ehrgeizig, innovativ und autonom. Eine zwingende Voraussetzung, um mit mir zu arbeiten», sagt er. «Am Morgen hole ich die Natur in den Kochtopf, stehe meinem Team also nicht zur Verfügung.»

Kondition ist eine weitere Voraussetzung, um mit ihm Schritt zu halten. Das Schmelzwasser von der Schrattenfluh und die Quelle des Ilfisbachs finden sich auf 1600

Metern. Der Pfad dorthin dient normalerweise den Kühen. Normalerweise! Bevor Stefan Wiesner seinen Behälter füllt, trinkt er vom Quellwasser: «Es ist klar, frisch, würzig. Wunderbar!» Einbildung? Nein. «Die Natur machts.» Zurück gehts ins Tal zu Wiese und Bach, zu Huflattich und Bachkresse. Nach drei Stunden ist der Einkaufskorb voll, die Küche wartet.

Sebastian Titz (27) und Rebecca Clopath (22) sind an der ersten Vorspeise fürs Frühlingsmenü «Das Mysterium». Die Lernenden Eva-Maria Schöpfer (19) und Michael Brun (17) gehen ihnen zur Hand, nebenbei kümmert sich das Team um das Mittagmenü. →

Kochen mit Stefan Wiesner

Die Kochcrew in Schwarz-Weiss (von links): Stefan Wiesner, Eva-Maria Schöpfer, Michael Brun, Monika Wiesner, Sebastian Titz und Rebecca Clopath.



➔ Fleischküchlein sind angesagt. Das Ganze ist ein kulinarischer Spagat, der im «Rössli» in Escholzmatt LU von Mittwoch bis Sonntag zelebriert wird. Der Dritte im Lernbunde, Florian Viliger (17), ist in der Schule.

Stefan Wiesner, kontrolliert, schmeckt ab, rührt um, ergänzt, würzt nach, lobt. Wars das schon? Seine Arbeit beginnt viel früher: Bei der Idee, Planung und der Tüftelei. «Jedes kulinarische Mosaik muss im Ganzen passen, damit der Gaumen eine Heraus-, aber keine Überforderung hat.»

Die Bauernbratwurst mit Blattgold geadelt

Neben der Gourmetküche, läuft auf der «Rössli»-Bühne die saisonale Landküche. Seiner bodenständigen Herkunft bleibt der Entlebucher mit einem Kochlöffel treu. Dass er dabei seine exzellenten Würste mit Blattgold dekoriert, ist kein dekadenter Gag, sondern ein Zeichen der Wertschätzung des Produkts. Eigentlich braucht es dies nicht, zumal beim ersten Bissen klar wird, wie genial seine Wurst schmeckt.

Stefan Wiesners Kochideen reifen auch mit dem Wissen seiner Freunde: Ein Förster, Archäologe, Parfümeur, Drogist, Edelsteinexperte, eine Wildkräuterexpertin und seine Frau Monika, die alles Unangenehme von ihm fernhält, sie alle tragen zum Erfolg bei.

Wer sich als Gast auf sein aktuelles Gourmetmenü einlässt, das er als «Das Mysterium» bezeichnet, in Anlehnung an den Komponisten Alexander Nikolajewitsch Skrjabin, begeht eine kulinarische Höhenwanderung. «Seine Sonate ist mein Menü, der Satz der Gang», sagt Wiesner. Wie sich das anhört, ist im Rezeptteil (siehe rechts) ersichtlich.

Stefan Wiesner hat viele Namen: Künstler, Hexer, Alchemist, Poet, Tüftler, aber eine Kochvision. Seine. Übrigens: Um diese zu erklären, benötigt es ein Buch. «Stefan Wiesner – Sinnliche Inspirationen meiner Naturküche. Mit Lexikon der Geschmackskombinationen»* erscheint diesen Herbst.

Text Martin Jenni,

Bilder Tobias Stahel, www.hexer.ch

* Im AT-Verlag.

Suppenkreation Iffissprung



ZUTATEN ZUBEREITUNG

1 kg Ochsenschwanz, 50 g Bratbutter, 250 ml leicht salzige Sojasauce, 6 dl Wasser, 1 Prise Yuzugranulat (Asia-Shop; oder Zitronenschale), Salz, 8 g Koriandersprossen (oder Zwiebelsprossen), 4 St. Bachkresse (oder Rettichsprossen), 4 dl Gletscherwasser
Estragonessigsauce: 20 g Huflattichblüten (oder Ringelblume), 4 cl Aceto balsamico bianco, 20 g Estragon, 1 Eiswürfel
Forellenfilet in Huflattichöl: 2 dl Sonnenblumenöl, 150 g Huflattichblüten, 200 g Forellenfilets mit Haut

1 Eine Woche vor der Zubereitung für die Estragonessigsauce Huflattichblüten mit dem Essig mischen, bei Zimmertemperatur ziehen lassen. 3 Tage vor der Zubereitung für das Forellenfilet Sonnenblumenöl mit Huflattichblüten vermischen, im Kühlschrank ziehen lassen. Am Zubereitungstag Essig durch ein feines Sieb abgiessen, mit Estragon und Eiswürfel mixen, kühl stellen.

2 Ochsenschwanz in der Bratbutter anbraten. Mit Sojasauce und Wasser bedecken. Ca. 2 Stunden köcheln, bis sich das Fleisch vom Knochen löst. Herausheben, Fleisch vom Knochen lösen, zwischen zwei Teller legen, gut beschweren und 2 Stunden kühl stellen. Fond durch ein feines Sieb abgiessen, abkühlen lassen. Fett abschöpfen. Gepresstes Fleisch in kleine Würfel schneiden. Je 1,5 EL der Würfel in ein hitzebeständiges Glas geben und mit Yuzu bestreuen. Fond leicht erhitzen und in jedes Glas 2 EL giessen. 2 Stunden kühl stellen.

3 Fischfilets mit Salz würzen. Huflattichblütenöl im Backofen in einer Schale auf 60 Grad erhitzen. Filets für ca. 9 Minuten hineinlegen. Herausnehmen, Haut vorsichtig abziehen, Filet auskühlen lassen, in kleine Würfel schneiden. Aus einigen Blüten Blütenfäden herauslösen und mit dem Fisch vermengen. Davon je 2 EL in die Gläser schichten und leicht andrücken.

4 Zum Servieren die gefüllten Gläser in einem Wasserbad temperieren. Je 1 TL Estragonsauce hineingeben, Koriandersprossen und Bachkresse darauf anrichten. Vor dem Servieren Gletscherwasser erhitzen, leicht salzen und in die Gläser giessen. Stefan Wiesner giesst es über zerschlagene Bergkristalle in die Gläser.