

Datum: 12.08.2013

**SCHWEIZER
ILLUSTRIERTE**

A T VERLAG

Beilage Green

Ringier AG
8008 Zürich
044/ 259 63 63
www.schweizer-illustrierte.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 186'306
Erscheinungsweise: unregelmässig

Themen-Nr.: 841.11
Abo-Nr.: 841011
Seite: 58
Fläche: 88'537 mm²

Der Naturkoch aus dem Entlebuch

Zuhinterst im Entlebuch kocht **STEFAN WIESNER**.
Im Gasthof Rössli in Escholzmatt LU zelebriert er
seine ganz spezielle Naturküche. Mit Zutaten,
die vor der Haustüre liegen. Wie Holz, Stein und Stahl.



Von Wald und Wiesen Der Topkoch
Stefan Wiesner holt sich die Entlebucher
Natur in den Kochtopf.

Beilage Green

Ringier AG
8008 Zürich
044/ 259 63 63
www.schweizer-illustrierte.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 186'306
Erscheinungsweise: unregelmässig

Themen-Nr.: 841.11
Abo-Nr.: 841011
Seite: 58
Fläche: 88'537 mm²

TEXT **ISABEL NOTARI**
FOTOS **NICO SCHAEERER UND**
MICHAEL WISSING

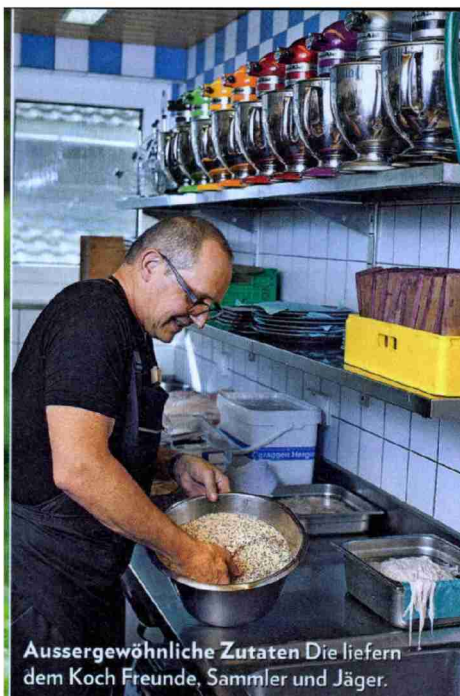
Stefan Wiesner öffnet die Tür zu seiner Schatzkammer. Einem Holzschopf vollgestopft mit über 30 Hölzern, Zweigen, Klötzchen, Steinen, Leder, Hörnern, rostigen Nägeln, Stahl und unzähligen kleinen Einmachgläsern. Die bergen ganz spezielle Zutaten. Ton, Menthol (links- und rechtsdrehend), Stahl und Asphalt sind nur einige extreme Beispiele. «Alles Zutaten, die ich für meine Gerichte verwende», erklärt Stefan Wiesner. Was macht er denn um Himmels Willen mit dem Asphalt? «Darin haben wir schon Kalbsbäggli gegart. Köstlich.» Stefan Wiesner ist Koch. Aber auch Drogist, Parfumeur, Alchemist, Künstler, Poet und Tüftler. «Ich bin ein bisschen verrückt, das stimmt», sagt er denn auch schmunzelnd. Er ist ein verrückter, aber eben

auch genialer Koch, bei dem sich alles um die Natur und deren Lauf dreht. «Alles macht Sinn», sagt der Entlebercher. «Man muss nur zuhören, mit offenen Augen durch die Welt gehen und kombinieren können.» Stefan Wiesner wird nicht müde, seine Kochphilosophie zu erklären. Dass nasser Stahl nach Pilzen riecht, gebratene Usnea-Flechten eine Delikatesse sind oder Steine einer Suppe erst die spezielle Note geben. Und es erscheint auch ganz selbstverständlich, dass er das Geschirr für seine ausgefallenen Menüs oft selber fertigt. So schnitzt er Mulden in Kirschholz, um Platz für einen Lachs zu schaffen oder bestreicht einen Rothorn-Stein mit Nussbutter, bevor er die Forelle drauflegt. Stefan Wiesner ist ein Getriebener. Unermüdlich holt er von Wäldern und Wiesen «die Natur in den Kochtopf», wie er sagt. Die Feinschmecker dankens ihm. Zwar

verfolgen die einen seine Karriere seit 20 Jahren mit Skepsis. Immer mehr aber rühmen seine Genialität, buchen regelmässig, mindestens aber vier Mal im Jahr, einen Tisch in der Gourmetstube des «Rössli». Immer dann nämlich, wenn der Meister die Menükarte zum Wechsel der Jahreszeit ändert. Bis Ende September ist der keltische Sommer angesagt. Das Gourmetmenü ist wie jedes Mal eine Herausforderung für das Kochteam des «Rössli» – aber auch für den Gast. So viel sei verraten: Bernstein, fermentierte Kirschblätter, Holzspäne, Blütenpollen unter Glas, Farnsporen und Eisenrost sind nur einige Zutaten, die auf den Teller kommen!



Die Rezepte auf den folgenden Seiten stammen aus Stefan Wiesners Buch «Avantgardistische Naturküche» (AT-Verlag).



Aussergewöhnliche Zutaten Die liefern dem Koch Freunde, Sammler und Jäger.



Ohne Holz geht nichts 30 verschiedene Sorten braucht Wiesner für seine Küche.

Beilage Green

Ringier AG
8008 Zürich
044/ 259 63 63
www.schweizer-illustrierte.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 186'306
Erscheinungsweise: unregelmässig

Themen-Nr.: 841.11
Abo-Nr.: 841011
Seite: 58
Fläche: 88'537 mm²

