

KÜCHENPHILOSOPH STEFAN WIESNER

## Runde Gedanken im Topf

Text: Alice Grosjean

Bild: Andreas Thumm/AT-Verlag

Ausgabe: 1/12

Er kocht mit Schnee, verfeinert Fleisch mit Ameisensäure und bestrahlt Fisch mit UV-Licht. Der Entlebucher Stefan Wiesner ist Spitzenkoch, Künstler und Philosoph zugleich.



Den filetierten Hecht habe ich in flüssigem Stickstoff eingefroren und mit dem Hammer zerschlagen. Danach habe ich alles mit Öl und Gewürzen vermischt und in ein Solarium gestellt, um das Gericht mit UV-Licht zu bestrahlen.» Stefan Wiesner sitzt in der Gaststube seines Restaurants in Escholzmatt LU und erzählt begeistert von seinem letzten Frühlingsgericht. Nur viermal pro Jahr kreiert er ein neues Gourmetmenü, aber dann mit überbordender Phantasie. In den Gerichten des 50-Jährigen steckt mehr als nur perfektioniertes Küchenhandwerk. Der Fisch im Frühlingsmenü etwa enthält Vitamin D, das unser Körper nur unter Sonneneinstrahlung bilden kann. Den winterbedingten Vitamin-D-Mangel will Wiesner ausgleichen, und um die Wirkung zu verstärken, bestrahlt er den Fisch mit UV-Licht. Er sei kein Wissenschaftler, sagt er: «Ich kann nicht beweisen, ob das tatsächlich funktioniert. Aber der Gedanke daran ist wunderschön.»

Hinter jedem seiner Gerichte steht ein konkreter Gedanke. Inspirieren lässt sich Wiesner von Büchern, Musik, vom Leben selbst. Hinter dem Frühlingsmenü mit Hecht stecken nicht zuletzt Antonio Vivaldi und seine «vier Jahreszeiten». Wiesner spricht von Stimmung, von Akkorden, die speziell scharf, salzig, warm, knusprig oder cremig sind, die arrangiert werden müssen, um am Ende zu harmonieren. Ob Musik, Literatur, Malerei oder Kochen – am Schluss gehe es in jeder Kunst um die gleiche Vollendung, sagt Wiesner. Und wenn seine Gäste ihn wertschätzen und gerne bei ihm essen, dann verschafft ihm das die grösste Zufriedenheit. Das ist sein innerer Motor.

Dabei hatte Wiesner es nicht einfach. Nach der Kochlehre jobbte er hier und dort, ein halbes Jahr lang sogar in England. Aus familiären Gründen kehrte der junge Koch zurück ins Entlebuch, in das 3000-Seelen-Dorf Escholzmatt, wo er aufwuchs, wo ihn jeder kennt. Er lernte seine heutige Frau kennen, und zusammen übernahmen sie den Gasthof seiner Eltern. Jahrelang lief das Geschäft im «Rössli» schlecht, kostete beide Energie, Kraft und Gesundheit. Auf Anregung einiger Gäste veröffentlichte Wiesner dann sein erstes Kochbuch und wurde bekannt.

Der bodenständige Tüftler am Herd interessierte plötzlich und lockte zahlreiche neue Gäste an. Das bescherte den Wiesners Sicherheit – und dem Chef eine Identität mit neuer Motivation. Durch das Buch sei ihm erst bewusst geworden, was er da eigentlich mache. Auf dieser Basis konnte er weiterexperimentieren. Er traf

interessante Leute. Wissenschaftler, Künstler und Fachleute inspirierten ihn und lehrten ihn das Wissen über Bäume, Kräuter, Mythen, chemische Prozesse oder die Zusammensetzung von Parfümen. «Mein Traum war es, in die Welt hinauszugehen. Heute fahre ich in Gedanken um die ganze Welt und hole sie zu mir. Das drücke ich in meiner Küche aus.»

Auf der Suche nach neuen Zutaten und Ideen, ist Wiesner oft stundenlang in der Natur unterwegs. Er kocht mit Asche und Gold, mit Hölzern und sogar rostigen Nägeln. In seiner Küche fließen verschiedene Elemente zusammen: die chemischen Prozesse der Molekularküche, die heilende Wirkung einzelner Pflanzen bis hin zur Alchemie. Unter Anleitung eines Parfümeurs hat sich Wiesner viel Wissen über Düfte angeeignet. Mit Vorliebe kocht er Parfümkompositionen nach.

Der Gasthof Rössli trägt 17 Gault-Millau-Punkte und einen Guide-Michelin-Stern. Doch Auszeichnungen kümmern den Chef herzlich wenig. Wiesner kocht für sich, für seine Gäste. Was er macht, ist ihm wichtig. Es bedeutet etwas, füllt ihn aus. Lachen Leute über seine Menüklärungen, verletzt ihn das. Nicht alle verstehen den tiefgründigen Koch, manche bezeichnen ihn als Spinner. «Aber so bin ich halt», erwidert er. Handwerker, Künstler, «Sensibeli», ein komischer Vogel.

Gegen Ende letzten Jahres hat Wiesner die «Avantgardistische Naturküche», sein zweites Buch, veröffentlicht. Bisher habe er genommen, was kam: «Ich habe mein Leben nie berechnet, sondern einfach gelebt. Jetzt würde ich gerne etwas Berechenbares tun.» Er hat eine Vision, einen verrückten Traum: ein Restaurant in 4-D. Eine Art Kugelbau mit bewegter Architektur, in dem man, umgeben von Farben, Gerüchen und Tönen, vielleicht sogar unter freiem Himmel speisen könnte. «Mysterium» sollte der Höhenflug der Sinne heißen, in Anlehnung an den russischen Komponisten Alexander Skrjabin, der mit einem alle Sinne ansprechenden Gesamtkunstwerk die Menschheit in Ekstase versetzen wollte.

Doch die Realität hat Wiesner wieder eingeholt. Investoren für ein derartiges Projekt sind schwer zu finden. In dieser Hinsicht habe er resigniert, meint Wiesner. Es tue ihm gut, wieder auf dem Boden zu sein. Er steht auf und verabschiedet in seiner bescheidenen und aufrichtigen Art ein paar Gäste des «Rössli».

© BeobachterNatur Ausgabe 1 vom 10. Feb 2012 - Alle Rechte vorbehalten