

Beobachter

Ein Feinschmecker auf der Pirsch

Text: Lukas Egli / Ausgabe: 24/2007

Man nennt ihn einen Hexer und Spinner. Doch eigentlich ist Starkoch Stefan Wiesner einfach ein Jäger und Sammler: Was er in der Natur findet, wandert in den Kochtopf.

Der Wacholder sei ein Geisterbaum, sagt er, während er den steilen Hang hinaufsteigt. Man habe ihn oft gebraucht, um Dämonen auszutreiben. Es ist ein Tag ganz nach Stefan Wiesners Geschmack: Der Nebel hängt tief in den Wäldern, es ist feuchtkalt, und es fällt ein feiner Regen. An solchen Tagen verströmen die Hügel des Entlebuch eine Ahnung von Unberührtheit, eine Spur von Urzeit.

«Wohl eine Pflanze, die nicht von jedermann berührt werden will», sagt er auf dem Kamm und fährt mit der Hand über die Nadeln. Eine Bö schüttelt ihm Wasser von umliegenden Bäumen in den Nacken. Er scheint es nicht zu merken. Auf der Suche nach Zutaten für seine Hexenküche ist Stefan Wiesner ganz in seinem Element.

Der immergrüne Wacholder sei ein anpassungsfähiger Strauch. Er gedeihe in der Tundra wie in der Wüste. Dennoch wachse er nicht einfach irgendwo, sondern suche sich gern exponierte Stellen, führt Wiesner aus, während sich um ihn die Stille des Spätherbstmorgens ausbreitet. «Ein schöner Ort», findet er. «Hier würde ich gern verweilen und eine Wurst essen.» Doch er muss weiter. Ohne Bäume kein Leben, murmelt er noch beim Abstieg.

Der Gault Millau war lange ratlos

In der Fachwelt nennt man ihn einen Hexer, andere bezeichnen ihn als Zauberer, Alchemisten, Poeten, Rebellen oder Spinner. Er selbst sieht sich einfach als Koch - einer mit etwas anderen Ansichten indessen. Das mit dem Hexer, ein Prädikat, das mittlerweile auch seine Speisekarte ziert, sei praktisch. Es sei ein Label; die Leute wüssten sofort, worum es in seiner Naturküche gehe, deren Zutaten er auf seinen Wanderungen sucht. Doch eigentlich, so meint er, könne er gar nicht verstehen, warum andere Köche nicht auch mehr holten aus der sie umgebenden Natur.

Stefan Wiesner vom «Rössli» in Escholzmatt ist der aussergewöhnlichste Koch der Schweiz und wohl einer der aussergewöhnlichsten Köche weltweit. Seine kulinarischen Kreationen sind so unvergleichlich, dass sich die Testesser des Gault Millau lange nicht einig waren, wie sie ihn einschätzen sollen. Der damalige Gault-Millau-Chefredaktor Urs Heller sagte, Wiesner sei mit nichts und niemandem zu vergleichen, weshalb eine Einordnung ins Zählsystem von Gault Millau schwerfalle.

Ein amerikanischer Reporter hatte da weniger Hemmungen: Er bezeichnete den eigenwilligen Entlebucher neulich als einzigen Koch der Welt, der konsequent aus der Natur schöpfe. Mittlerweile haben aber auch die gestrengen Gourmettester seinen Status erkannt: Der «Rössli»-Wirt wird neuerdings mit hervorragenden 17 Punkten bewertet.

Angefangen hat alles mit der «Vaterwurst». 1989 übernahmen Monika und Stefan Wiesner das «Rössli». Seine Eltern mussten wegen Erschöpfung aufgeben - Stefan Wiesner, damals 16-Punkte-Koch im «Le Manoir» in Luzern, hatte keine Wahl und sprang ein. Das «Rössli» war damals eine Landbeiz - eine unter vielen. Bald wurde klar, dass sich der Betrieb so nicht würde halten können. So begann Wiesner seine Gourmetküche zu entwickeln, immer ausgehend vom Erbe seines Vaters, der feinkörnigen Bauernbratwurst. Er stellt sie noch immer her, neben zahlreichen anderen Wurstwaren, und serviert sie mit einer butterzarten Rösti, belegt mit feinen Goldplättchen. Als Zeichen der Wertschätzung seinem Vater gegenüber.

Neben dem Gold, das im Entlebuch in kleinen Mengen gefunden wird, gehören zu seinen Zutaten Heu, Asche, Torf, Baumrinden und Hölzer und vieles mehr, was er auf seinen Streifzügen sammelt. Was sich exotisch anhört, verwandelt sich in seiner Küche in überaus harmonische Einheiten. So fragt man sich beim Verzehr seiner berühmten Heusuppe, die zauberhaft nach frischem Heu und Kräutern schmeckt, weshalb sonst niemand mit diesem aromatischen Stoff kocht. Oder das kräftige, mit Hochmoortorf geräucherte Schweinsfilet, das sich mit einer dezenten, ebenfalls torfigen Whiskysauce vermählt - eine Kombination in Perfektion.

Respekt vor allem, was lebt

Nachdem Wiesner zwei Äste vom Wacholder geschnitten hat, geht es weiter auf die Pörtere bei Schüpflheim, auf den Bauernhof von Sven Gillhausen, einem Landwirt aus Zürich, der hier vor gut einem halben Jahr angefangen hat. Gillhausen züchtet neben Dexterkühen und Heidschnucken auch Burenziegen, eine Rasse aus Südafrika, deren Fleisch fast so hell und zart ist wie jenes von Kälbern.

Voller Enthusiasmus zeigt der ehemalige Krankenpfleger dem Starkoch Hof und Tiere. Dieser hört zu, Augen geschützt hinter getönten Brillengläsern, den Kopf mit einer Mütze bedeckt, die Empfindungen hinter ernster Miene versteckt. Erst beim Anblick der schönen schwarzen Ehringer Kuh, die der Bauer von der Schlachtbank gerettet hat, nachdem sie beim Schwager ins Güllenloch gefallen war, hellt sich sein Gesicht auf. Plötzlich kommt die junge, heitere und spitzbübische Seite des 50-Jährigen zum Vorschein. Und sein Respekt vor allem, was lebt. Nun ist Stefan Wiesner wie verwandelt. Wie wenn im Entlebuch nach Nebeltagen die Sonne durchbricht.

Den für seine Kräuterküche berühmten Oskar Marti bezeichnet er als seinen Kochgötzi; für ihn hegt er die grösste Bewunderung. Doch Wiesner handelt anders, macht etwas Radikaleres. Während Marti seine Kräuter vorwiegend im Garten zieht, findet Wiesner seine Ingredienzen und Aromen vor allem im Wald und auf der Wiese. Es ist, als wäre er eine Zivilisationsstufe zurückgegangen, als orientiere er sich wieder am Angebot der Natur. Stefan Wiesner ist der Jäger und Sammler unter den Gourmetköchen. Noch lieber als am Herd ist er in der Natur.

Er kombiniert, was zusammengehört

Das zeigt sich auch am Nachmittag im abgelegenen Hilferental, wo er eine Bäuerin besucht, die ihm bisweilen in der Gaststube aushilft und bei der seine Gäste bei Bedarf auch mal ein Zimmer finden. Nach der Unterhaltung zieht es ihn dann nicht etwa wieder zu Tal, sondern weiter in die Höhe, hinauf auf die Beichlen, einen langgezogenen Hügelkamm zwischen Napf und Schratzenfluh, in der Hoffnung, doch noch einen Sonnenstrahl zu sehen. Doch je weiter er hinauffährt, desto dichter wird der Nebel.

Jetzt kommt der Schnee. Und aus der dichten weissen Wand treten Jäger hervor. Man kennt sich, schüttelt sich die Hand. Als Obmann der Biosphäre-Wirte, die sich verpflichtet haben, rund 75 Prozent ihrer Rohstoffe aus regionaler Produktion zu beziehen, schätzt Wiesner hiesiges Wild. «Das beste Fleisch», sagt er. Denn beim Wild könne der Mensch keinen Einfluss nehmen. Dennoch bleiben die Männer reserviert gegenüber dem berühmtesten Botschafter ihrer Region - der Hexer vom Entlebuch ist ein Solitär.

«Ein erdenschöner Ort», findet Stefan Wiesner, als er auf dem Gipfel steht - auch wenn wegen des undurchdringlichen Weiss kaum etwas zu sehen ist, ausser den wenigen Konturen einer gespenstischen Landschaft. «Die Natur liegt im Sterben», sagt er leise. Die Bäume würden ihre Säfte zurückziehen und in sich gehn. Es ist ein Tod, dem nichts Trauriges anhaftet. Es ist der Kreislauf der Natur.

Aus einer kühnen Mischung von Anthroposophie, ganzheitlichem Denken und Naturheilkunde hat Wiesner entwickelt, was er «Lebensraumküche» nennt - er kombiniert, was zusammengehört. Die Roulade aus Rehrücken und Burenziegen, die Teil seines Gourmetmenüs ist, aromatisiert er mit einem Wacholderjus. Schliesslich gehört die Wacholderbeere zu den Nahrungsmitteln des Waldtiers, so seine Philosophie. Auch der Faktor Zeit spielt in seiner Küche eine grosse Rolle. Sein sechsgängiges Abendmenü nimmt gut und gern vier bis fünf Stunden in Anspruch. Wer sich auf Wiesners kulinarischen Streifzug durchs Entlebuch begeben will, muss viel Musse mitbringen.

«Mehr als Kochen»

Gegen Abend erreicht er das Tellenmoos, einen seiner liebsten Plätze. Der Himmel hat sich inzwischen gelichtet. Die mageren weissen Birkenstämme leuchten hell im Dämmerlicht, während der marmorierte Moorboden zwischen warmen Rot-, Braun- und Grüntönen changiert. Er kenne hier bald jeden einzelnen Baum, sagt Wiesner, als er mit seinen beiden Hunden über das weiche Moos schreitet. Dennoch komme er immer wieder gerne hierher.

An einer Stelle reisst er einige rote Moorrosen aus und riecht daran. Intensiv ist der Duft nach dem Moorwasser, der Geschmack säuerlich wie Zitronensaft. Man müsse nur die Augen offen halten, dann könne man hier viele schöne Dinge für die Küche entdecken, sagt Wiesner. - «Es ist mehr als Kochen», meint er am Schluss lapidar.

www.stefanwiesner.ch