

# Düfte inspirieren Luzerner Spitzenkoch

**KÜCHE** Zunächst kochte Stefan Wiesner mit Heu, Holz oder Gold. Nun nimmt sich der Entlebucher Magier der Parfüms an. In seinem neuen Buch «Avantgardistische Naturküche» zeigt er, wie.

SILVIA SCHAUB  
piazza@luzernerzeitung.ch

Klar, ein Catwalk ist ein Laufsteg, auf dem Mode gezeigt wird. Aber in der Küche? Auch der Entlebucher Spitzenkoch Stefan Wiesner nimmt dieses Wort zur Hand, wenn er über seine Küche spricht – und erklärt es gleich selbst: «Catwalk ist bei uns der Spagat zwischen der Welt von Industrie und Handwerk auf der einen Seite und der Bühne zur Präsentation neuartiger, oft gewagter Geschmacks- und Duftkompositionen auf der anderen Seite.» Wieso auch nicht?

Sitzt man Stefan Wiesner in der gemütlichen «Rössli»-Stube in Escholzmatt gegenüber, begibt man sich tatsächlich in völlig neue Sphären, in ziemlich komplexe, ja fast unbegreifbare Denkmuster. Wenn Wiesner wild gestikulierend von seiner alchimistischen Natur- und Saisonküche, seinen Plänen und Utopien erzählt, ist man zuweilen etwas irritiert, sind doch seine Menüs wie eine Entdeckungsreise in nie gedachte Kombinationen und Verbindungen. Etwa wenn er zu erklären versucht, weshalb sein aktuelles Menü «Zwerge» heisst, welche Ideen dahinterstecken und vor allem, wie er diese auf den Teller bringt. Da spricht der «Gault-Millau»-Koch (17 Punkte) im schwarzen T-Shirt von übermenschlichen Kräften und Mächten, von Spurenelementen und Mineralstoffen. Da werden die Forellen mit Rottannenzapfenkernen gegart oder Krebschwänze mit ihrer Carcasse geräuchert, Hühnerleberparfait mit Sommertrüffeln serviert. Und alles macht Sinn.

## Sprudelnde Kreativität

Seit seinem ersten Kochbuch, «Gold, Holz, Stein», sind einige Jahre ins Land gezogen. Allmählich hat sich der Entlebucher Koch mit den verrückten Ideen in die Köpfe gekocht. Auch wenn man ihm noch immer allerlei Bezeichnungen anhängt, die vom Hexer über den Kochpoeten bis zum Alchimisten reichen. Seine Kreativität aber sprudelt weiter wie ein Geysir.

Das erste Buch habe ihm so etwas wie eine Identität gegeben, meint er rückblickend. «Es hat mir erst bewusst gemacht, was ich überhaupt für eine Küche mache.» Heute sei er einer der freiesten Köche, meint er stolz. Die



Stefan Wiesners Naturküche: Gamsragout, geschmort mit Zwiebeln und Zitrone. Aal, geräuchert mit Baumpilz-Rottannenschnitzeln. Mousse aus unreifen Zwetschgen. Links die Speisen, rechts ein paar der Zutaten.

Bilder Michael Wissing



Gäste würden ihm vertrauen, dass das, was er auftischt, auch geniessbar sei.

## Sauce aus «Hugo Boss»

Vor drei Jahren nun hat Wiesner angefangen, sich mit der Parfümerie zu beschäftigen. Einfach so aus Lust. Er



**«Die Parfümerie hat mir eine völlig neue Welt eröffnet.»**

STEFAN WIESNER,  
SPITZENKOCH

hat Düfte von Carolina Herrera, Hugo Boss oder Jean-Paul Gaultier genommen und daraus zum Beispiel eine Sauce gekocht. Mit Kopf-, Herz- und Basis-Note. Manchmal hat er auch das Parfüm aufgeschlüsselt: den Fisch mit Tonkabohnen, den Pesto mit Minze. Was ein Parfümeur für seinen Duft

zusammenstelle, könne ja nicht schlecht sein, überlegte er sich. «Es hat tatsächlich geklappt. Die Parfümerie hat mir eine völlig neue Welt eröffnet», sagt er und strahlt. «Stellen Sie sich all die möglichen Kombinationen vor!»

Zum Beispiel mit Modifikatoren. Das sind einzelne Bausteine, denen verschiedene Komponenten zu eigen sind und die kombiniert für ein neues, harmonisches Geschmackserlebnis sorgen. Trüffel und Lavendel sind zwei solcher Stoffe. «Oder Thymian, der den Mandarinentgeschmack verstärkt.»

Ganze Listen hat er davon erstellt und im Buch aufgeführt. Man könne sich sonst leicht in diesem Universum verlieren. Er selbst hat sich darin bewegt, hat experimentiert, hat Freestyle praktiziert. Von Parfüms spricht er dennoch nie. Es gehe vielmehr darum, wie ein Parfümeur denken zu lernen. «Dieser organisiert sein Wissen strukturierter als ein Koch und benützt Tabellen für die verschiedenen Aromen und ihre Wirkung.» Dieses Wissen wollte Stefan Wiesner nicht für sich alleine behalten und hat es deshalb in einem Kochbuch niedergeschrieben. «Damit will ich den Köchen zeigen, wie man es umsetzen kann.»

## Kunstvolle Handskizzen

«Avantgardistische Naturküche» ist kein

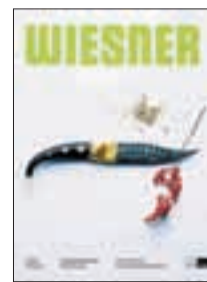
gewöhnliches Kochbuch, das man aufschlägt, um schnell für den Zmittag ein Gericht zu kochen. Die Rezepte sind sowohl mit den einzelnen Zutaten wie auch als fertiges Gericht fotografisch festgehalten. Das Buch zeigt zudem die kunstvollen Handskizzen des Küchenchefs. Typisch für ein Wiesner-Buch ist, dass es zusätzlich Porträts derjenigen Leute enthält, die ihn auf seinem Weg begleitet haben und denen er Anregungen für seine Gerichte verdankt. Wie etwa jene des Drogisten Markus Zehnder, der Kräuterfrau Verena Groenveld-Hofstetter oder des Parfümeurs Jimmy Studer, der für Wiesner drei auf ihn zugeschnittene Düfte kreierte.

Wieso nicht längst schon andere auf diese Idee gekommen sind, weiss Wiesner genau. «Es braucht wohl eine gewisse Naivität und Furchtlosigkeit, sich darauf einzulassen.» Ein anderer Koch würde vielleicht auch Erde für seine Gerichte nehmen, aber er traue sich wahrscheinlich nicht, das auch zu servieren.

Schliesslich erhält er auch ein bisschen prominente Unterstützung: Der derzeit weltbeste Koch, René Redzepi vom «Noma» in Kopenhagen, gehe doch eigentlich in seine Richtung, findet Wiesner ganz unbescheiden. Ein sehr ambitionierter Vergleich, der aber bei ihm nichts mit Grössenwahn zu tun

## Gewinnen Sie das Wiesner-Buch

Wir verlosen drei Exemplare des im AT-Verlag erschienenen Buches «Avantgardistische Naturküche» von Stefan Wiesner im Wert von je 98 Franken.



Und so einfach funktioniert: Wählen Sie bis morgen Montag, 24 Uhr, die Telefonnummer **0901 83 30 23** (1 Franken pro Anruf, Festnetztarif) oder nehmen Sie unter [www.luzernerzeitung.ch/wettbewerbe](http://www.luzernerzeitung.ch/wettbewerbe) an der Verlosung teil. Die Gewinner werden unter allen Teilnehmern ermittelt und informiert.

## Gewinner «Tiptopf»/Kochtopf

In der Verlosung vom 25. September (Kochbuch «Tiptopf» plus Kochpfanne Cook & Serve von Kuhn Rikon im Wert von je 99 Franken) wurden folgende Gewinnerinnen gezogen: Conny Bucher, Ruswil, Esther Villiger, Buchrain.

hat, fügt er doch sogleich an: «Ich bin im Vergleich ein Döschwo-Fahrer, während Herr Redzepi ein Ferrari-Fahrer ist.»

## Neue Denkhorizonte suchen

Stefan Wiesner ist stolz, dass sein Werk nun vollendet ist – und nervös zugleich. «Es wäre rüdig schön, wenn das Buch die Kochwelt beeinflussen und verändern könnte.» In Gedanken ist er indes schon wieder meilenweit entfernt. Vielleicht könne er noch zehn Jahre seine Parfüm-Küche zelebrieren, aber spätestens dann langweile er sich wieder, sagt er leicht resigniert.

Wie ein Getriebener sucht er nach neuen Grenzen, die er ausloten kann, nach neuen Denkhorizonten, die er beschreiten will. Und diese bewegen sich, so verrät er, nicht in normalen Dimensionen. Kälte, Wärme oder Klänge sollen in seine nächste Küche einfließen. Schliesslich hat der Entlebucher Koch schon immer gesagt, er wolle einmal das verrückteste Restaurant der Welt bauen. Wir lassen uns gerne überraschen.

## HINWEIS

► Stefan Wiesner, Anton Studer, Andrin C. Willi: Avantgardistische Küche. AT-Verlag, 2011. 98 Franken. ◀