



Eine Freude, sich an den schön gedeckten Tisch zu setzen.



Der «Hexer» entdeckt einen Baumpilz.

Koch-Mysterium des «Hexers» erleben

Escholzmatt-Marbach: Stefan Wiesner bietet neu exklusive Kochkurse an

Der europaweit bekannte Spitzenkoch Stefan Wiesner vom Gasthaus Rössli in Escholzmatt, genannt der Hexer, bietet neu mystische Kochkurse – geführt von Rebecca Clopath und unterstützt von Sebastian Titz – bei sich im Haus und in der Natur an. Darunter auch eine Entdeckungswanderung im Hilferthal.

Text und Bild Annalies Studer

Der Ideenreichtum des gastronomischen Botschafters der Unesco Biosphäre ist unerschöpflich. Sein neues Angebot mit den diversen Kochkursen stösst bereits auf reges Interesse. Am vergangenen Samstagmorgen hat der EA den «Hexer» beim Event «Entdeckungswanderung im sagenhaften Hilferthal» begleitet.

Die Schönheiten der Natur

Schon in aller Frühe ist Stefan Wiesner mit dem Einachser in Richtung Hofarni losgefahren, im Schlepptau den Kochherd, mit dem im Freien gekocht wird. Die Kursteilnehmer treffen um 9.30 Uhr im Hofarni ein. Die Küche ist bereits eingerichtet. Chefkoch Rebecca Clopath macht Feuer im Herd. Während der «Hexer» mit den Kursteilnehmern auf Entdeckungswanderung in Richtung Beichlen

geht, wird sie das Mittagessen vorbereiten. «Wir haben die Schönheiten der Natur vor unserer Haustüre, dafür brauchen wir nicht in fremde Länder zu reisen», schwärmt der avantgardistische Kochkünstler. Unterwegs macht er seine Gäste auf den Reichtum, der am Wegrand auf den Wiesen und im Wald wächst, aufmerksam.

Pflanzenkunde vom Kenner

Ob zu Kohldistel, Wachholder, Hexen-

kraut, Kerbel, Enzian, Hufblatt, Hirschflechte oder anderen Pflanzen mehr, der «Hexer» weiss, wofür man das eine oder das andere zum Kochen, zum Verfeinern von Speisen, getrocknet zum Räuchern von Spezialitäten oder aber auch als Heilmittel verwenden kann. Neben den feurig roten giftigen Fliegenpilzen finden sich auch geniessbare Pilze wie Steinpilz und andere mehr. Stefan Wiesner macht unterwegs auf eine knorrige Arve aufmerksam, die es in unserer Gegend nicht

so oft gibt. Er sägt einen dünnen Ast ab und lässt die Teilnehmer am Schnitt riechen. «Der Duft von Arvenholz ist herrlich!» Angekommen auf dem Beichlen-Gfähl geniessen alle die prächtige Aussicht auf dem neu gestalteten Rastplatz. Auf dem Rückweg durch den Wald laden die prall vollen Heidelbeerstauden bereits zur ersten Vorspeise ein.

Wahrhaft ein «Edel-Picknick»

Auf dem Rastplatz Hofarni hat Monica Wiesner bereits den Tisch gedeckt. Dieser wird nun von den Kursteilnehmern noch ausgeschmückt. Als Dekoration kommen von der Wanderung mitgebrachte Pflanzen darauf, so Wacholder, Hirschflechte und Hexenkraut sowie ein stattlicher Steinpilz, auf die Teller das frisch duftende Heu für die Heusuppe. Unterdessen schneidet der «Hexer» Brettchen aus Fichtenholz, auf denen die Wiesner-Würste als zweiter Gang serviert werden, garniert mit den frisch zubereiteten Steinpilzen. Es darf Platz genommen werden zum «Edel-Picknick». Rebecca Clopath hat die feine Heusuppe fertig gekocht und das im Holzofen gebackene Brot duftet herrlich. Zum Mahl kredenzt der Hexer einen ausgesuchten Wein. Das feine Essen wird abrundet mit echt zubereitetem Entlebucher Kaffee, frisch gebackenen Birnenweggen und den eben gepflückten Beeren mit Rahm. Zum Schluss helfen alle mit beim Zusammenräumen und sind sich einig: Dies ist ein Event, bei dem man so richtig abschalten und die Natur und die Gastronomie geniessen kann.



Wiesner-Würste, garniert mit frischen Steinpilzen, auf dem Fichten-Holzbrett zum Servieren bereit. Im Vordergrund die Heusuppe.



«Hexer» Stefan Wiesner erklärt den Teilnehmenden, wie er diesen Baumpilz in seiner alchemistischen Küche verwenden kann.

Koch-Mysterium – die Kochschule Stefan Wiesner

Die Kochkurse werden von Chefkoch Rebecca Clopath geleitet, während der «Hexer» mit den Kursteilnehmern über seine alchemistischen Kochkünste philosophiert.

Im Angebot stehen der Workshop Wurst-Manufaktur, bei dem die Kursteilnehmer die ureigene Wurst, das Brot und den Senf selber herstellen; ein 4-Gang-Menü wird gekocht beim Kurs «Der Schlüssel zur avantgardistischen Naturküche»; der Kurs «Moor-geflüster im Hochmoor» bietet die Zubereitung eines 4-Gang-Menüs in der freien Natur an; auf der Entdeckungswanderung im Hilferthal wird je nach Jahreszeit ein spezielles Menü zubereitet.

Die Kursteilnehmer erhalten zum Abschluss des jeweiligen Kurses ein Zertifikat. Detaillierte Informationen siehe unter www.stefanwiesner.ch/kurse. [as.]



Beim Workshop Wurst-Manufaktur.