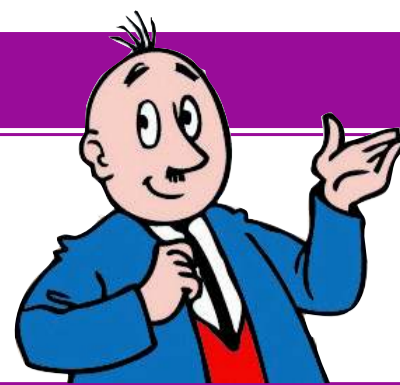


# LIFESTYLE



Papa Moll und seine Familie streifen im neuen Buch durch das Verkehrshaus. > 52



Stefan Wiesners Küche: Kuhfleischsuppe mit Steinen von der Weidenbergalp, Windbeutel mit Mark und Rotkleeblüten aus Trüffel vom Lindenbaum. AT-VERLAG

## Parfüme inspirieren Spitzenkoch

Stefan Wiesner betritt neue Sphären und kocht nach Kreationen aus der Duftwelt

Vor einigen Jahren kochte Stefan Wiesner mit Heu, Holz und Gold. Nun nimmt sich der Entlebucher Koch der Düfte an. In seinem neuen Buch «Avantgardistische Naturküche» zeigt er, wie.

VON SILVIA SCHAUB

**K**lar, 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 LU 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.

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 Gäste würden ihm vertrauen, dass was er auf-tische, auch geniessbar sei.

**VOR DREI JAHREN** nun hat Wiesner angefangen, sich mit der Parfümerie zu beschäftigen. Einfach so aus Lust. Er 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 Mandarinen-geschmack 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 Parfüm spricht er dennoch nie. Es gehe vielmehr darum, wie ein Parfümeur denken zu lernen. «Dieser organi-



Verzaubert mit seiner eigenwilligen Küche: Stefan Wiesner.

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

STEFAN WIESNER, SPITZENKUCH

siert 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 sie deshalb in einem Kochbuch niedergeschrieben. «Damit will ich den Köchen zeigen, wie man es umsetzen kann.»

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

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.

Stefan Wiesner, Anton Studer, Andrin C. Willi: Avantgardistische Küche. AT-Verlag, 2011. 272 S., Fr. 98.–.

### ENTKORKT

#### DAS BARBERA-MONUMENT

Letztes Mal war hier vom Südtiroler Star Alois Lageder und von seinen Weinen die Rede. Inzwischen lud das auf italienische Weine spezialisierte Zürcher Weinhaus Rudolf Bindella bereits zu einer weiteren denkwürdigen Degustation. Zu Gast war Norbert Reinisch, Ex-Arzt aus Tirol und nach seiner Heirat mit Raffaella Bologna Export-Manager von Braida im Piemont. Und er brachte einen seltsamen Vogel mit, der zurzeit den 25. Jahrgang feiert: den Uccellone. So benannt nach einer alten Frau mit einer markanten Nase, die auf dem Bricco oberhalb Rocchetta Tanaro lebte und immer in Schwarz gekleidet war. «Uccellone» soll, wie Norbert Reinisch verriet, in der Vulgärsprache auch als Bezeichnung für ein besonders imponantes männliches Geschlechtsteil verwendet werden. Diese sprachliche Ambivalenz gefiel dem vor 21 Jahren verstorbenen Giacomo Bologna, Vater von Raffaella und Beppe, der zusammen mit seiner Frau Anna das Piemont aus einer schweren Krise rettete. Mit dem Bricco dell'Uccellone gelang es ihm, das nach dem Methanolskandal Mitte der 1980er-Jahre beschädigte Image des Barberas wieder aufzupolieren und mehr denn je erstrahlen zu lassen. Der **Bricco dell'Uccellone 2008** leuchtet in dunklem, jugendlichem Rot, duftet nach schwarzen Beeren und Steinfrüchten mit feinen Röstnoten und besitzt einen vollen Körper mit saftiger Säure und kräftigem, noch strengem Tannin im langen Abgang. Er ist ein monumentaler, zurzeit aber noch verschlossener Wein, der Zeit braucht. Zwar kann man ihn jetzt zu trinken beginnen, sofern man etwas Warmes dazu isst. Aber seine wahre Grösse wird das Barbera-Monument erst in einigen Jahren zeigen, wenn sich seine Tannine besser integriert haben. Es lohnt sich also, etwas mehr davon einzulagern. Es wäre ja schade, wenn erst die letzte Flasche wirklich reif ist. ANDREAS KELLER



**BRICCO DELL'UCCELLONE 2008**  
**Produzent:** Braida, Rocchetta Tanaro (I)  
**Herkunft:** Piemont  
**Appellation:** Barbera d'Asti DOCG  
**Rebsorte:** Barbera  
**Beste Trinkreife:** 2012 bis Ende 2020  
**Passende Gerichte:** Trüffelrisotto, Rindsschmorbraten, Käse  
**Bewertung:** 17,5 Punkte  
**Bezugsquelle:** Rudolf Bindella Weinbau-Weinhandel AG, Höggerstrasse 115, 8037 Zürich, Tel. 044 276 62 62, www.bindellaweine.ch, Fr. 49.50

## Ein herbstliches Kochbuch für alle Fälle

**MIT 233 SAISONALEN** Rezepten und typisch schweizerischen Kochideen, zubereitet mit heimischen Produkten, trumpft das neue Kochbuch von Volg auf. «Herbst Winter» ist das Pendant zum bereits erschienenen Kochbuch «Frühling Sommer», das sich 7500 Mal verkauft hatte.

Im Kochbuch sind Vorschläge für pikantes und Süßes, für alltägliche oder festliche Menüs, Klassiker oder auch Mitbringsel zu finden – vom Apéro bis zum Dessert. Dazu gibt es immer wieder kleine Wissenshappen. (CFU)

«Herbst Winter», Edition Culinea, 192 Seiten, Fr. 39.90.