

KOCHEN IST KUNST

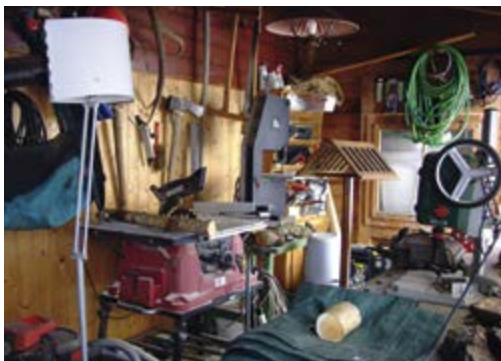
КУХНЯ
ИСТ
КУХНЯ



*Stefan Wiesner ist ein Kochkünstler
oder auch ein Kunstkocher, je nach-
dem wie man das sieht.*

*Er fügt in seiner Küche im Rössli in
Escholzmatt den vier Elementen
Wasser, Erde, Feuer, Luft mit Holz
und Eisen zwei weitere bei.
Seine Gäste sind begeistert.*

Text: **MARKUS KELLENBERGER**



Wiesner? *Wer zum Teufel ist Wiesner?* Fragt man ihn selber, dann sagt er: «Das weiss ich oft selber nicht.» Fragt man hingegen den international bekannten Gastrokritiker Jürgen Dollase, dann sagt der geradeaus: «Stefan Wiesner ist einer der besten Köche der Welt.» Noch Fragen?

Oh ja, ziemlich viele. Zum Beispiel: Wie kommt Wiesner zu dieser hohen Auszeichnung? Er, der in den Menüs, die er seinen Gästen vorsetzt, Eisen, Heu, Flechten, Holz, Erde, Blätter, Knochen, Gräten, Bücher und was ihm sonst noch gerade so in die Finger gerät verarbeitet. Die Antwort ist lapidar: Was er in seinem Rössli in Escholzmatt kocht, schmeckt verdammt gut. Wobei – kochen ist vielleicht der falsche Ausdruck. Der Mann, der mit seinem Hut, der daran befestigten Habichtfeder, der schwarzen Wollfilzweste mit den Holzköpfen und der mit diversen Werkzeugen ausgestatteten Schreinerhose ziemlich freakig auftritt, ist Alchemist, Hexer, Erfinder, Künstler, Schamane, Philosoph – und auf jeden Fall ein Suchender. Was da in seinen Töpfen und Tiegeln brodeln, ist Zauberei.

«Als ich mit knapp 20 Jahren den Betrieb meiner Eltern übernahm, habe ich gemacht und gekocht, «was sich gehört.»

Erst mit der Zeit habe er gewagt, seinen eigenen und auch sehr eigensinnigen Weg einzuschlagen, immer unterstützt und notfalls auch gebremst von seiner Frau Monica. Jetzt, 35 Jahre später, sind 17 Gault-Millau-Punkte und ein Michelin-Stern das Resultat dieser gemeinsamen Wanderung.

Einer von ihnen, einer von hier

Aber egal wie viele Punkte und Sterne – das Rössli ist kein abgehobener Gourmettempel. Das Restaurant gleich neben der grossen Kirche «zmitts» im Dorf ist und war schon immer auch eine Beiz, in der sich die Escholzmatter zum Jassen treffen und wo es ein günstiges Mittagmenü gibt. So richtig zur Sache geht es erst abends und auch dann haben die Gäste die Wahl zwischen zwei, drei, fünf oder ausladenden acht Gängen, auf Wunsch inklusive Übernachtung und Frühstück auf einem nahe gelegenen Bauernhof – selbstverständlich chauffiert, damit man sich bei den zu jedem Gang kredenzten Weinen nicht zurückhalten muss. Wiesner ist hier aufgewachsen und eng vernetzt mit den Bauern, Metzgern, Bäckern, Käsern und Handwerkern der Umgebung. Sie sind seine Lieferanten, seine Gäste und gleichzeitig auch seine Gästebetreuer.

Inspiration für seine Kreationen holt sich Wiesner an vielen Orten. Wenn er mit seinem Defender allein oder mit Frau und Hund in den Wald fährt, um dort dann zu Fuss zwischen Bäumen, Büschen und Bächen herumzustreifen, dann kommt er mit Dutzenden Fundstücken und ebenso vielen Ideen zurück. Oder er hört, sieht und liest Geschichten, befasst sich mit den Farbenlehren von Goethe und Newton, verbindet Astrologie mit Astronomie, geht chemischen Prozessen auf den Grund und lässt Physik oder Bakterien für sich arbeiten.

Werkstatt, Labor und Versuchsküche

Sein eigentliches Reich ist seine Experimentierküche gleich hinter dem Rössli. Eine Werkstatt ausgestattet mit grossen russgeschwärtzten Eisentöpfen, mit Sägen und Bohrern, Löffeln, Zangen und Messern, einem Hochtemperaturofen, Schraubstöcken und einer Hobelbank. Dort verbrennt, verkohlt, verkocht, verglüht und verändert er seine Fundstücke, Gewürze, Lebensmittel und Materialien so lange, bis sie sich in etwas transformiert haben, mit dem er später gewöhnliche Kartoffeln, hundscommunes Rindfleisch oder simple Bohnen derart an- und bereichern kann, dass sich natürliche und spirituelle Kreisläufe schliessen und sich im Gaumen neue Welten auftun. «Ja», sagt Wiesner, der sich bei allen Experimenten immer an die Lebensmittelvorschriften hält, «ich bin auch ein Spinner.»

Aber nicht nur. Er ist auch ein Spitzbube. Einer, der für die Künstlerin Pipilotti Rist einen Apéro kreiert, den sie dann gleich in eines ihrer Werke aufnimmt; oder der zusammen mit Schauspielern auf der Bühne steht, während der Vorstellung kocht und so dafür sorgt, dass Faust nicht nur durch Augen und Ohren auf das Publikum einwirkt, sondern dass er ihm via Zunge und Magen auch durch den Darm geht ... Klassiker der Weltliteratur als ganzheitliches Erlebnis.

Und: Stefan Wiesner ist auch ein Träumer. «Früher waren viele Schweizer Köche an der Spitze zu finden, heute sind es

mehrheitlich die Köche aus dem Norden, aus Schweden, Norwegen und Finnland.» Das will er mit einer einzigartigen Kochakademie wieder ändern. Klappt alles so wie geplant, dann wird sie in drei Jahren in seinem geliebten Entlebuch eröffnet, und zwar in Heiligkreuz in einem ehemaligen Ferienheim. «Hier will ich die besten Köche der Welt unterrichten lassen – und sie sollen ihr Wissen nicht den gescheitesten, sondern den talentiertesten Nachwuchsköchen weitergeben.» Für alles, für Kunst, Architektur, Mode und was auch immer, gebe es anerkannte Fachhochschulen – nur fürs Kochen nicht. Das ärgert ihn.

Ganz wie es Wiesners Wesen und Weltsicht entspricht, werden an dieser Akademie Köche mehr als nur das Kochen lernen müssen. «Ein Koch muss die Jagd verstehen, das Fischen», sagt Wiesner. «Er muss auf einem Bauernhof gearbeitet, ein Messer selber geschmiedet und Bier selber gebraut haben. Ja, er muss sogar draussen in Feld und Wald Pilze und Kräuter selber bestimmen, sammeln und verarbeiten können. Ein Koch muss alles rund ums Essen und Trinken selber erfahren haben.» Das sind anspruchsvolle Ziele, mit weniger gibt sich der Mann, der sich nach einer eher bescheidenen Schulkarriere – «ich kann keinen einzigen Satz fehlerfrei schreiben» – alles dank seiner unersättlichen Neugier selber beigebracht hat, aber nicht zufrieden. «Wenn wir wirklich gute Köche wollen, dann müssen wir sie auch machen.»

Kochen ist eine Weltsprache

Damit aber nicht genug: Wiesner ist auch fest davon überzeugt, dass jeder Koch eine «eigene, schöne Philosophie» entwickeln sollte – und dass er fähig sein müsse, sowohl für ein Altersheim, eine Kantine als auch für Gourmets zu kochen. Denn: «Kochen ist mehr als nur ein Beruf oder eine Tätigkeit», sinniert Wiesner. «Kochen ist eine Weltsprache und eine Kunst, die man sehen, hören, riechen, schmecken und am Schluss auch noch verinnerlichen kann.»

So wie bei Stefan Wiesner. Er kocht die Welt und seinen Gästen schmeckt. Fragt sich nur wie lange noch? Die Kochakademie ist nämlich nur einer von verschiedenen Träumen. Ein weiterer ist, das Rössli eines Tages zu verkaufen, um das Geld nur noch als Marktfahrer und Verkäufer von selber gemachten Würsten zu verdienen. Das Würsten ist nämlich etwas, das er bereits als Kind von seinen Eltern und Grosseltern gelernt hat und das ihn bis heute begeistert. Kein Wunder gibt er sein Wissen, seine Kreativität und seine Leidenschaft schon seit Längerem an Kursen in seiner Wurstwerkstatt weiter. Hinz und Kunz, Laien und Profis lernen dort, in welchen wunderlichen und schmackhaften Kombinationen sich die unterschiedlichsten und – es wäre nicht Wiesner, der diese Kurse gibt – seltsamsten Zutaten in Därme pressen lassen. Ganz nach Belieben mal fleischreich oder auch modisch vegan. Und so fragt der Koch, der trotz aller Meisterschaft in der eigenen Wahrnehmung noch immer ein Zauberlehrling ist, ganz bescheiden: «Was braucht man mehr als eine gute Wurst?» ♦

+ www.stefanwiesner.ch



**Ist doch
Wurst ...**

Anakondawurst

mit Kartoffeln, Sauerkraut, Liebstöckel und Wacholder

- 300 g Kuhfleisch durchzogen**, durch Lochscheibe 8 gedreht
- 300 g Schweinehalsspeck**, durch Lochscheibe 8 gedreht
- 75 g geräucherter Speck** ohne Schwarte und ohne Knorpel, 1 cm gross gewürfelt
- 50 g Zunge**, gesalzen, gekocht, in 3–4 mm grosse Würfel geschnitten
- 50 g Sauerkraut**, roh
- 200 g festkochende Kartoffeln**, geschält, nicht gewässert, 1 cm gross gewürfelt
- 30 Dörrbohnen**, 12 Stunden eingeweicht, abgetrocknet
- 21 g Zwiebel**, fein geschnitten
- 2 g Liebstöckel**, frisch, fein geschnitten
- 0,3 g frische Wacholderbeeren**, grob zerquetscht
- 2 g gelbe Senfkörner**, ganz
- 20 g Salz**

Alle Zutaten vermischen und in Mitteldarm vom Rind 60/55 abfüllen. Die fertigen Würste in Bouillon bei rund 80 Grad zwei Stunden sieden.



Tofuwurst (vegan)

mit geräuchertem Paprikapulver, Chili, Knoblauch, Oregano und Fenchelsamen

- 700 g Tofu** durch Lochscheibe 8 gedreht
- 300 g Tofu**, 1 cm gross gewürfelt und in Erdnussbutter bei 160 Grad goldgelb frittiert
- 8 g Paprikapulver** (wenn möglich mit Pinienholz geräuchert)
- 2 g roter Pfeffer**, ganz
- 2 g Knoblauch**, fein geschnitten
- 5 g frischer Oregano**, grob gezupft
- 0,2 g Fenchelsamen**, grob gemörsert
- 0,1 g Zimt**, gemahlen
- 0,1 g Nelken**, gemahlen
- 8 ml Estragonessig**
- 13 g Pinienkerne**
- 15 g Meersalz**

Alle Zutaten vermischen und in Pflanzen- oder Kunstarm abfüllen. Geeignet zum Dämpfen, Sieden, Braten, Backen und Grillen.

Alternative: Masse in Zucchini Blüten abfüllen, mit Olivenöl bestreichen und bei 250–300 Grad 5 Minuten backen.

Für die Wurstrezepte von Stefan Wiesner braucht es einen Fleischwolf und passende tierische Därme, für vegane Würste pflanzliche Därme, Teig oder andere fantasievolle «Hüllen».