

Der Hexer von Entlebuch

Er kocht mit Kohle, Heu, Stein und Gold. Selbst ein rostiger Nagel birgt Aromen, mit denen der Geschmacks-poet Stefan Wiesner seine Gäste verzaubert.

Wer das gemütliche Gasthaus Rössli von Stefan Wiesner besucht, begibt sich auf eine aussergewöhnliche Reise in unbekannte Geschmacks-welten. Ausgezeichnet mit 17 Gault-



Foto © 2011, Michael Wiesinger, AT-Verlag Arnu und München

Ganz im Zeichen der heimischen Wälder: buchenholzparfümiertes Eigelb, Kartoffel-Buchenblätter-Püree und Rahmsauce mit Buchenholzkohle-Destillat.



Millau-Punkten und einem Michelin-Stern, ist das «Rössli» kein Restaurant, wie man es für gewöhnlich kennt. Hier gibt es Gerichte wie Heu- oder Schneesuppe, Sossen aus Kohle und Hühnerwurst mit Kaffee und weisser Schokolade.

Die meisten Zutaten für seine Rezepte findet Stefan Wiesner auf den Alpweiden und in den Moorlandschaften und

Wäldern des Entlebuch, dem ersten und bisher einzigen UNESCO-Biosphärenreservat der Schweiz. In seiner Naturküche werden immer neue Freundschaften der Geschmäcker geschlossen. Die Auster passt zu Kokos, Knoblauch zur Minze und Muskatnuss-sirup zum Champagner. Selbst die als giftig bekannte Eibe wird von Wiesner zu einem feinen und betörenden Schnaps verarbeitet. Stefan Wiesner ist immer auf der Suche nach dem Neuen und seine Kompositionen sind dabei so natürlich wie aufregend und verzaubernd. Nicht ohne Grund nennt man ihn deshalb den Hexer von Entlebuch.

Manche seiner unkonventionellen Rezepte, wie das der Heusuppe, haben ihn sogar mit dem Gesetz in Konflikt gebracht. So wurde er zweimal von der Lebensmittelkontrolle gebüsst, weil das Heu seiner Suppe laut Bundesamt für Gesundheit «nicht zertifiziert sei».

Wer auf der Suche nach einem ganz besonderen, naturverbundenen Geschmackserlebnis ist, der ist im Gasthaus Rössli genau richtig. Nach dem kulinarischen Abenteuer kann man sich in einem der umliegenden Bauernhöfe eine Bleibe für die Nacht bestellen und morgens bei einem Bauernfrühstück die einzigartige Schönheit des Entlebuch geniessen.

In diesem Zusammenhang noch ein Buchtipp: Gerade ist im AT-Verlag Wiesners neues Kochbuch «Avantgardistische Naturküche» erschienen!

◉ www.stefanwiesner.ch

◉ www.at-verlag.ch