

Der schräge Hexer aus dem Entlebuch

Seine Ingredienzen sind Torf, Goldplättchen oder Parfums. Der avantgardistische Gourmetkoch Stefan Wiesner passt in kein Schema und fasziniert eine wachsende Fangemeinde.

» Sie kochen mit Steinen, Holz, Heu und servieren auch mal eine geräucherte Schneeflockensuppe. Wie definieren Sie Ihre Küche?

Stefan Wiesner: Ich koche sowohl die klassische Landküche als auch die Gourmetküche. Landküche ist Hausmannskost: Suppe, Hauptgang, Dessert und man ist satt. Gourmetküche ist Kunst, die verlangt Verständnis wie ein Theaterbesuch. Ein Gourmetkoch gibt mit seinen Kreationen, seinem

Charakter und seiner Persönlichkeit Ausdruck seines Schaffens.

Sie haben sich als Hexer und Alchemist aus dem Entlebuch einen Namen erkocht.

Ich bin nur ein Koch, aber Hexer oder Alchemist sind treffende Ausdrücke für die Philosophie, für die Mystik, für die Anthroposophie und das ganzheitliche Denken, das in meiner Küche zum Ausdruck kommt.



Stefan Wiesner, der kreative Kochkünstler, ist auch ein grosser Wurstspezialist.

Wo holen Sie denn all diese Zutaten her?

Ich suche oft stundenlang eine Alpenrosenblüte. Dann hilft mir der Förster, der Archäologe, der Parfumeur, ein Kräuterspezialist. Die haben mir auch ihr Wissen vermittelt. Der Archäologe gibt mir etwa eine 4000 Jahre alte Mooreiche. Da spielen viele Elemente mit.

Sie gelten als einer der kreativsten Köche des Landes. Stolz darauf?

Das ist ein Prozess. Die Grundzüge des Kochens habe ich natürlich gelernt. Was ich jetzt mache, ist autodidaktisch, das ist aus dem Leben heraus entstanden. Man muss das zulassen, das braucht auch eine gewisse Naivität, man machts ohne nach den Konsequenzen zu fragen.

Sie haben sich einen Stern im Guide Michelin und 17 Gault-Millau-Punkte erkocht. Das bedingt Handwerk und Konstanz.

Das ist reines Handwerk. Dazu spiele ich mit meiner Küche Texturen, setze süsse, saure, scharfe oder milde Akkorde. Ich will den Gast mit jeder Gabel bei Laune halten.

Sie gelten auch als totaler Wurstfreak.

Ich habe früher immer einen Gang mehr gekocht als bestellt wurde, den Wurstgang. Die Würste waren teils nur fingerlang. Noch heute ist beim sechsgängigen Gourmetmenu immer ein Wurstgang dabei.

Was unterscheidet den guten Koch vom Spitzenkoch?

Die Gourmetküche lässt nicht den geringsten Kompromiss zu. Es braucht Idealismus und die besten Produkte. Wer nur rechnet, kann keine Gourmetküche führen.

Kann ein Gast den Unterschied zwischen 16 und 18 Gault-Millau-Punkten unterscheiden?

Von 15 bis 18 Punkte ist das Handwerk dasselbe. Der 19. Punkt ist ein Schuss Kreativität mehr, die hohe Kunst, die Akkorde passen perfekter. Und auch Anerkennung für die jahrelange Konstanz am Herd.

Diese Frage darf natürlich nicht fehlen: Was essen denn Sie am liebsten?

Ich esse, damit der Bauch Ruhe gibt. Ich kann nicht abschalten und geniessen. Ich ernähre mich quasi genussfrei. Mein Genuss ist, wenn die Gäste Freude beim Essen haben. << Interview: Christian Bützberger

Zur Person

Stefan Wiesner ist verheiratet und hat mit seiner Monika zwei Kinder. Der Hexer hat voller Stolz in Alicante den avantgardistischen Köchen Europas mit Ferran Adrià, Klaus-Günther Wiesler etc. geschilfert, wie seine Küche (www.gasthofroessli.ch) funktioniert. Er hat diesen Cracks auch gesagt, dass sie die Natur stärker in ihre Küche einbeziehen sollen.