



DRAUSSEN SEIN MIT: STEFAN WIESNER

Nichts inspiriert den hochdekorierten Koch aus dem Entlebuch mehr als die Gerüche von Torf, Rottannen und geräucherten Schneeflocken.

Von CHRISTIAN SEILER

Für Stefan Wiesner hat das «Draussen» eine ganz besondere Bedeutung. Andere Köche seiner Preisklasse (Wiesners «Rössli» in Escholzmatt, Kanton Luzern, ist mit 17 «Gault Millau»-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet) verlassen für ihr Mise en Place nicht die Küche, aber für Wiesner beginnt das Kochen ganz bestimmt nicht innerhalb des Hauses, in dem schon seine Eltern ihren Gästen Bratwurst und Rösti serviert haben.

Bratwurst und Rösti serviert Wiesner übrigens auch, und ich darf an dieser Stelle festhalten, dass es sich dabei um eine ganz besonders gute Bratwurst handelt, die in der Rössli-Küche eigens gefüllt und mit etwas Blattgold dekoriert auf den Tisch kommt. Das mit dem Gold wäre, wie ich finde, gar nicht notwendig, aber Stefan Wiesner möchte ein kleines Zeichen setzen: Konzentriert euch auf diese Wurst, Leute. Sie ist es wert.

Man muss vielleicht erklären, warum Stefan Wiesner so darauf erpicht ist, dass man seine Arbeit auch entsprechend ästimiert. Zum Beispiel verfolgte er den Aufstieg der Nordic Cuisine mit grossem Staunen. Als ein paar Foodies, die in Kopenhagen und Stockholm gewesen waren, auch bei Wiesner einkehrten, sagten die ihm nämlich: «Dort passiert nichts anderes, als was du seit Jahren machst.»

Wiesner wollte aus der Bratwurst-und-Rösti-Beiz seiner Eltern das beste Restaurant zwischen Bern und Luzern machen, und weil er keinen Sinn darin sah, im Entlebuch eine klassische französische Küchenshow abzuziehen, wie er sie als Stift im Luzerner Château Gütsch gelernt hatte, überlegte er sich etwas im Grunde Philosophisches.

Klassiker Heusuppe

Er beschloss, die sehr spezielle Topografie und landschaftliche Prägung des Entlebuchs in Geschmack zu übersetzen. Dazu fielen ihm Rezepte ein, die entweder knapp an der Genialität vorbeischrämten, wie seine «Heusuppe», ein sofortiger Klassiker, oder am Wahnwitz, wie die nur als Akt der Spiritualität zu verstehende «geräucherte Schneesuppe»: Bei starkem Schneefall stellt Wiesner seinen Räuchercontainer in die Landschaft und entfacht darin ein Feuer aus Rottannenholz. Die Schneeflocken nehmen die Aromen des aufsteigenden Rauchs an und sammeln sich in einem Gefäss, das über dem Feuer eingehängt wurde. Dieses geräucherte Wasser wird schliesslich mit Rinderknochen und Gemüse zu einer kräftigen Bouillon verkocht und mit Eidottern und Rahm abgerundet. Das Bestechende an dem Gericht ist die Idee, das Tanzen der Schneeflocken mit dem Aufsteigen des Rauchs zu verheiraten. Die ketzerische Frage, ob sich geräucherte Schneeflocken im Geschmack von geräuchertem Leitungswasser unterscheiden, prallt an diesem Akt handwerklicher Poesie ab.

Es ist stets das Draussen, das Wiesner inspiriert. Er schneidet zum Beispiel mit der Motorsäge Scheiben aus frisch gefällten Bäumen, um deren Geruch mit Gerichten, die er als verwandt einschätzt, zu kombinieren. Er zelebriert die dumpfen, dunklen Gerüche des Torfs und die Schärfe der fragilen Sprossen, die er aus den Samen der Rottanne zieht. Er lässt Essig mit Lindenblüten und Lindenholz wochenlang ziehen und bereitet aus Süssholz Saucen zu, macht Holzkohle zu Senf und gart eine Forelle im Ameisensäuresud. Das – und viele Spinnereien mehr – hat ihm den Beinamen «Hexer» eingetragen, den Wiesner mit einem gewissen Stolz trägt.

Wir gehen über das Hochmoor, das sich ein paar Hundert Meter ausserhalb von Escholzmatt erstreckt. Wiesner schreitet durch diesen Wald wie ein Tier, das hier zu Hause ist. Er prüft die verschiedenen Schattierungen von Grün, welche die Nadelbäume voneinander unterscheiden, betrachtet das mit Wasser vollgesogene Moos und die Astgeflechte der Heubereen, er bläht die Nasenflügel, um zu wittern, ob es nach Pilzen riecht, obwohl es um diese Jahreszeit nie nach Pilzen riecht – aber wer weiss? Er legt die Hand an den Stamm einer Birke und zeigt, wo er im Frühling ein Loch in die Rinde bohren wird, um den Saft, der «wie aus einem Wasserhahn sprudelt», aufzufangen und in die Küche mitzunehmen.

Als wir aus dem Wald treten und das Moor überqueren, steuert Wiesner auf ein Loch zu, das er schon vor Wochen wie ein Eisfischer in den Boden gegraben hat. Etwa einen Meter unter der Erdoberfläche befindet sich hier reiner Torf, ein organisches Sediment, das klassischerweise als Brennstoff verwendet wurde, bei Wiesner aber mit Schokolade und Fleur de Sel zu kleinen, aromatischen Kügelchen verarbeitet wird.

Er legt sich auf eine mitgebrachte Decke in den Schnee, setzt für einen Augenblick sogar den Hut ab, der ihm sonst wie angewachsen auf dem Schädel sitzt, und wühlt sich mit den Fingern in die richtige Tiefe des Torfs hinunter, dort, wo die Sedimente absolut sauber und keimfrei sind. Er packt ein paar Handvoll Torf in seine «Freitag»-Tasche und gönnt sich für einen Augenblick das strahlende Lächeln, das die oft versonnene, fast nach innen gewandte Miene des Kochs plötzlich in ein helles, warmes Licht setzt.

«Crazy, nicht wahr?», sagt Wiesner, sichtlich zufrieden damit, dass er ein Leben führt, dessen Erfolg darauf beruht, von Berufs wegen ein bisschen verrückt zu sein und dem Begriff «Spinner» in Escholzmatt und Umgebung einen respektvollen Unterton abzutrotzen.

Stefan Wiesner im Hochmoor bei Escholzmatt LU

Bild NADJA ATHANASIOU