

Stefan Wiesner kreiert Gourmet-Menüs aus Zutaten, die er in den Mooren der UNESCO-Biosphäre Entlebuch sammelt. 17 Gault-Millau-Punkte und ein Michelin-Stern hat die avantgardistische Naturküche dem «Hexer» eingebracht.

Nadja Belviso

Magier am Herd

Ein Koch zaubert Kunst



Stefan Wiesner nutzt für seine Menüs Zutaten wie Birkenrinde oder Pilze, die er in der Umgebung sammelt.

Wer sein Atelier betritt, kann nachvollziehen, warum Spitzenkoch Stefan Wiesner der «Hexer» genannt wird. Der Dachstock in der Scheune gleich neben seinem Restaurant im luzernerischen Escholzmatt ist eine Welt für sich: eine Mischung aus Alchemielabor, Bibliothek, Werkstatt, Stube, Museum und Parfumdestillerie.

Auf dem Tisch steht ein hölzernes Schaukelpferd neben einer antiken Waage, ein Xylophon aus Klangsteinen zwischen lose herumliegenden Bestandteilen eines selbstgemachten Flechtenherbariums, an der Wand Regale, Bauernschränke und ein bunt bemaltes Buffet, vollgestellt mit Einmachgläsern und Papiertüten. Im

hinteren Teil des Ateliers stehen Sofas und Sessel um einen Salontisch herum, an den Wänden stapeln sich Bücher aus allen erdenklichen Sparten: Botanik, Mythologie, Medizin, Geschichte, Wissenschaft und Musik zum Beispiel. Ein Kronleuchter taucht alles in warmes Licht. Eine Katze streicht den Gästen um die Beine.

Marinade aus Ameisensäure

Hier oben entstehen viele der Ideen, die Menschen aus der ganzen Schweiz in das abgelegene Entlebucher Tal locken: Feinschmecker, Abenteuerer und Naturliebhaber wollen die Suppe aus mit Torf geräuchertem Schnee kosten, die mit Ameisensäure marinierte Forelle, den Holzkohlesenf oder die in Teer gegarte Kalbsbacke. Alles, was je auf der Speisekarte des Gasthofs Rössli stand, nahm seine ersten Formen auf Papier an. Denn Stefan Wiesner zeichnet seine Menüideen. «Um zu wissen, dass eine Kombination funktioniert, brauche ich keine Pfanne», sagt er.

Ist der Mann verrückt oder genial? Das fragen sich wohl die meisten, die zum ersten Mal in die Welt des Hexers eintauchen. Wer zum Beispiel erfährt, dass er Käsewasser mit CO₂ begast und dass der Subwoofer in der Küchenecke dazu dient, Salz mit der Frequenz des Urknalls zu beschallen, ist geneigt, ersteres zu denken. Doch wer ihm zuhört, beginnt schnell zu ahnen, dass der Mann mit seinem unglaublichen Wissensdurst, seinem

vernetzten und schrankenlosen Denken und seiner Experimentierfreude weiss, was er tut. Er lässt sich weder von Vorurteilen noch von Prägungen aufhalten.

Enormes Wissen

Stefan Wiesner wuchs in einer erzkonservativen Umgebung auf, wurde Koch, weil seine Eltern ihm alles andere ausgedreht hatten. Den elterlichen Betrieb übernahm er, weil es von ihm erwartet wurde. «Ich hätte gerne die Kunstschule gemacht», sagt er. Aber dazu sei er zu dumm gewesen, ein schlechter Schüler, betont er. Man will es nicht glauben, wenn man an all die Bücher denkt, die er sich schon zu Gemüte geführt hat. Ein hochgebildeter Mensch, dessen Wissen sich über viele Fachbereiche erstreckt.

Zu seinem enormen Allgemeinwissen ist er durch das Kochen gekommen. Denn Kochen ist für ihn Kunst. Und wie alle Kunst ist sie inspiriert. Was Inspiration bei Stefan Wiesner bedeutet, erahnt man, wenn er erklärt, wie er seine viermal jährlich wechselnden Gourmetmenüs kreiert: Das könne damit beginnen, dass er den Geruch eines Baumes und den Geschmack des Holzes möge. Dann lese er alles, was er darüber finden könne und stelle fest, dass dieser Baum einem germanischen Gott geweiht sei. Man entdecke Parallelen zu anderen Kulturen, lande irgendwann bei Leonardo da Vinci oder Pythagoras: «Das alte Wissen ist für mich nachvollziehbarer als das neue», sagt er.

Gesundes Essen

Ob Kohle, Gold, Leder, Rost, Torf, Harz, Calcit oder Kuhhorn: Wiesner weiss immer ganz genau, welche Wirkung seine Zutaten auf die Gesundheit haben. Neue

Ideen bespricht er mit einem Drogisten. «Viele meiner Zutaten haben sogar eine positive Wirkung auf den Körper», erklärt er. So sei Ameisensäure gut für die Verdauung und helfe bei Heuschnupfen, Kohle habe eine reinigende Wirkung und Maroni förderten die Ausschüttung von Glückshormonen. «Ich bin aber kein Heilkoch», betont er. «An erster Stelle steht der Genuss.»

Seine Kochkunst bezeichnet er als avantgardistische Naturküche. Hier hat er seine Nische gefunden. Doch auch vor allen anderen Stilrichtungen hat er grossen Respekt. Wichtig sei nicht, ob jemand klassisch, mediterran, molekular oder eurasisch koche, sondern ob er zu dem stehe, was er tut. «Jede Küche kann wunderbar sein, wenn sie ehrlich ist», sagt er. «Dass ich selbst als Visionär bezeichnet werde, ist auch eine Bürde. Denn es ist eine fortwährende Rastlosigkeit und Neugier, die mich antreibt.»

Leiden an der Welt

Manchmal lacht Stefan Wiesner, öfter bringt er zum Lachen. Aber in seinen Augen bleibt auch in diesen Momenten ein unbezwingbarer Weltschmerz sichtbar. «Was da weltpolitisch vor sich geht, tut mir weh», bestätigt er. «Ich verstehe diese Sturheit nicht.» Fast hilflos wirkt er, wenn er sagt: «Ich hätte es so gerne schön auf der Welt.»

Obwohl er mit seiner tiergerechten, menschenwürdigen und ökologischen, also ethischen Art des Kochens ein Zeichen gegen das Weltleid setzt, ist es manchmal gerade sein Beruf, der ihm zu schaffen macht. «Ich bin ein Sensibeli», sagt er. «Jeder Auftritt macht mich nervös, eigene Fehler gehen mir sehr nahe.» Glücksmomente kennt aber

auch er. Momente, die ihn bestätigen. Etwa als an der Madrid Fusión 2013 Quique Dacosta, einer der weltbesten Köche, auf ihn zukam und sagte, er folge seiner Arbeit seit Jahren mit. Das ist Wiesner: Begeisterung bis in die Haarspitzen, tiefe Traurigkeit, Erfolgswellen, Tiefschläge, Anspannung vor dem Servieren eines neuen Gerichts, Erleichterung beim Applaus danach. Und immer wieder neue Ideen, mit denen er die Schweiz Saison für Saison überrascht.

Bild: Adi Vollenweider



Stefan Wiesner gönnt sich nach dem Präsentieren eines Gourmet-Menüs in seinem Gasthof Rössli in Escholzmatt-Marbach einen Tee in der Gaststube.