

# DIE WELTWOCH

Die Weltwoche, Ausgabe 02/2008

Zu Tisch

## Restaurant Rössli, Escholzmatt LU

Stefan Wiesner vom Restaurant Rössli in Escholzmatt LU stellt Zusammenhänge her, die oft ganz naheliegend sind, aber weil sie der städtische Gast nicht mehr kennt, kommen sie ihm zunächst wie fremde Mystik oder Alchimie vor.

Von Julian Schütt

Wir werden durchs Restaurant und an der Küche vorbei in ein hinten gelegenes Jägerstübli gelotst. Der Raum scheint wie geschaffen für konspirative Treffen von Stündelern, aber hier versammeln sich nur die von weit her gereisten heidnischen Essspiritisten, um ihn zu erleben: den «Hexer» von Escholzmatt. Der Hexer? Das Markenzeichen hat sich Stefan Wiesner selbst zugelegt, ja wohl zulegen müssen, seit er ein gefundenes Fressen für in- und ausländische Medien ist. Doch vor ihm und seiner Küche braucht sich niemand zu fürchten. Eher wie ein bartloser Druide steht er an seinen Töpfen, sanft, aber beharrlich, eingeweiht in alle natürlichen Kreisläufe, wobei ihn sein handwerkliches Können vor jedem Abirren ins Obskure bewahrt.

Wir testen ein im Zeichen der Bäume stehendes Menü und kommen aus dem Staunen nicht heraus: Dieser Koch stellt Zusammenhänge her, die oft ganz naheliegend sind, aber weil sie der städtische Gast nicht mehr kennt, kommen sie ihm zunächst wie fremde Mystik oder Alchimie vor. Mit stoischer Ruhe erklärt Wiesner an jedem Tisch, Wachterwas er sich bei einer Kreation so alles gedacht hat – das ist jedes Mal eine kleine, im Gaumen stets überzeugende Schöpfungsgeschichte, sei es die Suppe aus Gämsfleisch, parfümiert mit Waldbienenwaben, oder der in Kastanienholz geräucherte Wildlachs auf Marronipüree. Weiter geht es zum Haselnussbaum, in dem sich laut Wiesner die Liebesenergie der Sonne konzentriert. Konkret geniessen wir eine Praline von einer Steinbock-Haselnuss-Wurst.

Speisenerfinder wie Stefan Wiesner sind noch seltener anzutreffen als Trüffel in Schweizer Wäldern, und wenn einer darin doch welche findet, dann Wiesner. Sein Trüffelrisotto mit Emmentalerkäseschaum ist der spannendste Gang. Er hat schwarzen Trüffel aufgespürt, und zwar in einer Menge, dass er damit sogar Kohle herstellen kann, um den Risotto schwarz zu färben. Da zeigt sich eine weitere Qualität Wiesners: Bei aller Exzentrik kocht er stets mit feinem Humor, indem er den Trüffelkult in Gourmetrestaurants für einmal verkohlt. Die Pointe geht nicht auf Kosten des Geschmacks: Der Risotto mit dem auch in gerösteter und pürierter Form beigegebenen Trüffel schmeckt vorzüglich.

Restaurant Rössli: Hauptstrasse 111, 6182 Escholzmatt LU.

Telefon 041 486 12 41. [www.stefanwiesner.ch](http://www.stefanwiesner.ch).

Montags und dienstags geschlossen