

Experimente eines Sternekochs Waldboden, den man sich in den Mund schiebt

Stand: 01.11.2018 | Lesedauer: 7 Minuten

Von Christoph Cöln
Redakteur

Der Schweizer Sternekoch Stefan Wiesner bringt den Wald auf den Teller. Seine Menüs heißen „Landrover“ oder „Baustelle.“ Warum macht man das?! Und kann das schmecken?



Ein Mann, ein Korb: Seinen Stil nennt der Gastronom Stefan Wiesner „avantgardistisch-archaische Naturküche“

Quelle: Sebastian Magnani/Ex-Press

Die **Arve** ist ein Nadelbaum von hohem, oft bizarrem Wuchs, gern alleinstehend und zur Selbstbefruchtung in der Lage. Ein Solitär. Stefan Wiesner schwärmt von der Arve – auch Zirbelkiefer genannt – wie von einer heimlichen Geliebten. Sie sei ein Beispiel für die Genialität der Natur und ihren grossen mathematischen Plan. Und das Beste: Sie schmeckt grossartig! Die Arve? „**Ein mystischer Baum! Die Königin des Gebirges!**“ Sagt's und zieht eine Säge aus der Tasche, mit der er ritsch, ratsch ein armdickes Stück amputiert und es feierlich weiterreicht. „Dafür solltest du dem Baum ‚Danke‘ sagen.“ Wiesner ist mit jedem sofort per Du, mit Menschen, Tieren, Bäumen.

Es ist ein goldener Sonntagmorgen, wir stehen auf einem Berg im Kanton Luzern, unten im Tal liegt der Gasthof „Rössli“, **17 Punkte im „Gault&Millau“, ein Michelin-Stern.** Zu unseren Füssen erstreckt sich eine Bilderbuchlandschaft. Wiesner, der Sternekoch, betrachtet die Dinge gern von oben, so lassen sie sich leichter auf den Kopf stellen. Beispiel Arve. Unten im Tal, in seinem Gasthof, zerlegt Wiesner den Baum in seine Einzelteile und verwandelt die Elemente in seinem Labor mittels unterschiedlichster kulinarischer Techniken in etwas Neues. Die Arve ist dabei der Hauptdarsteller, „Feuer – Singender Baum“ nennt er den Gang. Eine fünf bis sechs Wochen gereifte Rippe vom Rind wird von einem Chor aus Arven-Elementen begleitet: Arvenholzspäne, Arvendestillat, gebackene Arvennadeln, frittierte Arvenflechten, geröstete Arvennüssli, Arvenholzmiso, Arvensalz.

Wiesners Kosmos ist das **Entlebuch**, ein Stück Prachtalpen **zwischen Luzern und Bern.** Escholzmatt, wo der 57-Jährige sein Lokal betreibt, liegt genau auf der Konfessionsschneise. Im 16. Jahrhundert schlugen sich hier Katholiken und Protestanten ums Glaubensprivileg, heute ist das grösste Ereignis im Ort, wenn die Regionalbahn einfährt. Aus dieser Idylle bezieht Wiesner seine Zutaten. Wie ein Archäologe gräbt, sägt und sammelt er sich durch diese uralte Kulturlandschaft.

Er nutzt nur Erzeugnisse aus der nächsten Umgebung. „Wir machen nichts, das unethisch ist“, versichert er. Selbst die Ameisen am Hügel gegenüber beschäftigt er, indem er frische Kürbisspalten auf den Hügel legt, damit die Insekten das Gemüse mit feiner **Ameisensäure** benetzen. Eine etwas **andere Form des Marinierens.** Wiesner übertritt mit kindlicher Lust Grenzen. Gleichzeitig baut er mit heiligem Ernst an einer Universalphilosophie des Essens, die sich aus **Naturkunde, Ästhetik, Alchemie, Avantgarde, Archaik, Mystik, Mathematik, Literatur und vielem mehr** speist. Er verleiht sich alles ein, was seinen Horizont weitet.

Das hat auch mit der Enge des Entlebuch zu tun. Das „Rössli“ steht direkt neben der Kirche im Ort. Während in der Küche des Gasthofs fieberhaft am Gourmetessen gefeilt wird, dröhnt aus dem wuchtigen neugotischen Kirchenportal Bachs Fuge für Orgel in d-Moll. Hier finden Tür an Tür Eucharistien statt. Nur dass es bei Wiesner mehr gibt als eine trockene Hostie. Das **Marinetti-Menü** etwa, das nach dem italienischen Futuristen Tommaso Marinetti benannt ist. Gleich der erste Gang ist ein Paukenschlag.



Der erste Gang: Waldboden und andere Waldbewohner

Er heisst schlicht: „**Wald**“. Serviert werden zwei Holzkästen. In dem rechten liegen **Moos, Fichtennadeln, Steine und Baumrinden**, links liegen **Erde, Steinmehl, Waldkräuter und Schnecken**. Der Auftrag an den Gast lautet: Taste dich mit der linken Hand durch das linke Fach, esse währenddessen mit der rechten aus dem rechten Fach. Dann öffnet Wiesner das Fenster und verlässt verschmitzt grinsend den Raum.

Etwas unsicher stochern die Gäste in den Holzkästen herum, da ertönt das Geräusch eines Hubschraubers. Es wird irre laut, der Helikopter landet quasi im Vorgarten des „Rössli“. Beim Blick aus dem Fenster ist da aber nichts, ein Lautsprecher, irgendwo versteckt. Wiesner bricht absichtsvoll mit den Gepflogenheiten des Fine Dining. Der Soundeffekt wirkt im Kopf mindestens ebenso lange nach wie der Waldboden, den man sich dazu in den Mund schiebt. Der Koch hat ihn aus einem Meter Tiefe ausgegraben. Er schmeckt süsslich und torfig – **eine beglückende sensorische Erfahrung**.



Einer der Gänge im Marinetti-Menü: gemahlene Steine aus der Region Escholzmatt in neuer Gestalt

Wiesner-Menüs sind grosses Theater. Schon die Namen klingen skurril: „Baustelle“, „Landrover“, „Plejaden“, „Hannelore Elsner“, wie Titel von Kraftwerk-Alben. Die Präsentation ist nicht weniger spektakulär. Der Chef führt selbst in jeden Gang ein, er tritt dabei auf wie ein Malerfürst, hellbraune Lederschürze, die ihm bis an die Knöchel reicht, darunter schwarze Arbeitskluft, an den Fingern kolossale Siegelringe, auf dem Kopf ein wuchtiger Bowler, an dem eine Habichtfeder steckt.

Derart nimmt er die Gäste mit in **seine Gedankenwelt** und referiert ihnen die Entstehungsgeschichte jedes Gangs, was schon mal zwölf Minuten dauert, quasi die Filibuster-Version der heute in der gehobenen Gastronomie üblichen Minivorträge des Personals. Das Didaktische erschliesst sich nicht jedem Gast, aber das ist ihm egal, denn die Erzählung des Essens, seine Entstehungsgeschichte, gehört bei ihm genauso zum Konzept wie das Essen selbst. „Ich frage die Leute nicht, wie sie es fanden. Das muss jeder mit sich ausmachen.“

Salze werden mit Heavy Metal beschallt

Wiesners Faible für die Inszenierung, für den flamboyanten Auftritt, erscheint wie ein Antidot gegen alles Schnöde, alles Traditionelle um ihn herum. Er will diese Welt aufbrechen, ihr die verschütteten, unentdeckten Aromen entlocken, abschaffen will er sie keinesfalls. So wurstet er leidenschaftlich gern – bei ihm muss man allerdings darauf gefasst sein, dass in der Wurst am Ende Vanille, Birkenteer oder Erdnussbutter landen. Alles **Geschmacksnoten**, die nach seiner Berechnung harmonieren. „Food-Pairing ist wie parshippen“, sagt er. „Man muss nur wissen, wer mit wem kann.“

Neben einem schmiedeeisernen Feuerring, in dem er im Winter Schnee räuchert, steht in seinem an obskuren Gerätschaften nicht gerade armen Labor auch ein elektronischer Beklangautomat. Damit beschallt er Salze oder Steine. Die kriegen dann Opern, Jazz oder Heavy Metal zu hören. Oder auch den **Klang des Urknalls** („sonifiziert auf 108 Hertz“).

Der Beschallungszirkus mutet dadaistisch an. Was das kulinarisch bringt? Wiesner hebt zu einer ausführlichen physikalischen Abhandlung an, deren Quintessenz in etwa so lautet, dass derart behandeltes Material nachweislich nicht mehr dasselbe sei wie zuvor, vielmehr verändere es seine Struktur, seine Wesenhaftigkeit, wenn auch im mikroskopischen Bereich. Schmecken? Nein, schmecken lasse sich das nicht unbedingt. „Du kannst das Salz genauso gut auf die Motorhaube eines Porsche werfen.“ Aber das klingt halt nicht so schön wie der Urknall.

Mehr als um die Erzeugung eines spezifischen Geschmacksraumes, um die chemisch-physikalisch induzierte Wirkung des Essens im Mund und das Zusammenspiel von **kaltwarmsüßsauer-salzig-bitter-umami** geht es Wiesner um die Wirkung seiner Gerichte im Kopf. Um die Fantasie, die eine kulinarische Idee auslösen kann, ihren unerschöpflichen **Assoziationsraum**.

Mit dem Gaumen in die Ferne sehen

Deswegen kocht er Irrwitziges wie Bäume, Luft, Menschen, Autos oder Sterne – beziehungsweise seine Vorstellung davon. **Er denkt Essen ganzheitlich**, als der Teil einer Jahrtausenden alten Kulturgeschichte des Menschen und als verbindendes Element einer immer hastiger umhereilenden, sich selbst verlierenden Gesellschaft. Effekte wie der aus den Subwoofern dröhnende Helikopter, das Auftischen gemahlener Steine oder das Rösten von Wachteln mit alten Motorteilen, all das sind Versuche, den Kosmos auf den Teller zu bringen und mit dem Gaumen in die Ferne zu sehen. „**Kochen ist die schönste Sprache von allen**“, sagt er mit sanftem Schweizer Tonfall. „Mit Kochen kannst du auf allen Ebenen kommunizieren.“

Seine Küche ist in ihrem Erfindungsreichtum monomanisch, es ist eine Verwandlungs- und Anmassungsküche, und dass das Ganze nicht in konzeptionelle Schaumschlägerei abgleitet, sondern **präzise ausgearbeitet** ist, ist **die eigentliche Kunst**. Zum Marinetti-Menü gibt es etwa ein Glas mit von Olivenholz beräuchertem Olivenöl, es übt auf sämtliche Elemente im Menü starken Einfluss aus und bereichert die Wahrnehmung der Einzelelemente in den jeweiligen Gängen durch kräftige Noten.



Wiesner bei einer seiner Wanderungen durch die Wälder in der Zentralschweiz

Als ob ein Hauch Lagerfeuer in der Luft läge, der sich auf Kirschen, Spinat, Forelle oder Wachtel legt und neue Akkorde schafft. Ein zartes Fluidum aus vergangener Zeit. Nicht umsonst zählt Wiesner **Süskinds ‚Das Parfüm‘** zu seinen Lieblingsbüchern und den Parfümeur Jimmy Studer zu seinen wichtigsten Ratgebern.

Wiesner beschallt auch das **Salz der Arve** – mit deren eigenen Sound. Er holt eine Minibox hervor, sucht eine Aufnahme auf seinem Handy heraus, drückt auf Play. Es ertönt ein unregelmässiges, tiefes Gluckern, das **Rumoren des Baumstoffwechsels**, den er mithilfe von Spezialmikrofonen aufgenommen hat. Klingt fremdartig, wie eine Sinfonie aus der Tiefsee. Wissenschaftler konnten das Phänomen bis heute nicht ganz entschlüsseln. Bei Wiesner liegt der „Arvengesang“, wie er ihn nennt, längst auf dem Teller und veredelt die gemeine Dry-aged-Rinderrippe. Fabelhaft.

Gehen Sie doch selbst mal sammeln, es lohnt sich