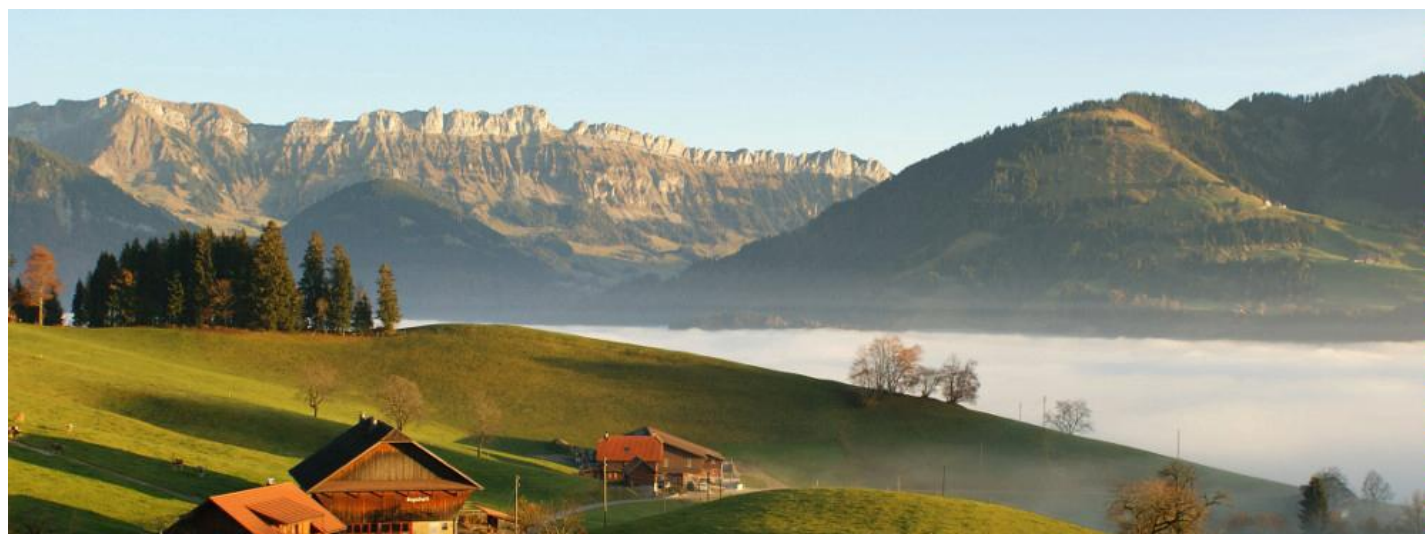


Kochbuch und Praxis – die Wurstwerkstatt bei Wiesner

feinschmeckerblog.ch /2016/04/26/kochbuch-und-praxis-die-wurstwerkstatt-bei-wiesner/



Die erste Wurst bei Stefan Wiesner, die wir vor einigen Jahren gegessen haben, war mit einem Goldblatt belegt. Man stelle sich vor, eine klassische, ehrliche Bratwurst, mit Gold drauf. Das war etwas provokant. Wie kommt Wiesner darauf? Im [Entlebuch](#) (wo Wiesners Restaurant Rössli, Escholzmatt sich befindet) kann man Gold finden, also weist diese Verbindung auf ein regionales Produkt hin.

Gold auf dem Essen kommt immer wieder vor, es gibt ihm einen edlen Touch – schmecken tut es ja nicht. Auch Gualtiero Marchesi nutzte dieses Mittel für sein berühmtes Safran-Risotto. Vielleicht erhöht es auch die Erwartung: was sich da auf dem Gaumen breit macht, muss wohl was Edles sein. Und das bringt uns zu den Gourmet-Würsten. Entrecôte in die Wurst? Das habe ich dann bei [Wiesners Wurstwerkstatt](#) kennen gelernt. Normalerweise kommen nicht gerade wertvolle Teilstücke in die Wurst.

Was Wiesner wahrscheinlich vermitteln will ist, dass man Würste nicht so schlecht behandeln sollte. Die Därme werden für gewöhnlich mit Minderwertigem gefüllt. Folglich ist es nicht so schwierig, etwas Aussergewöhnliches mit der Wurst zu kreieren, die Überraschung ist fast sicher. In der Tat kommt das in dem Buch «[Wurstwerkstatt](#)» zur Geltung. Der Kurs im Rössli ist sehr empfehlenswert. Wenn man mit dem Rüstzeug zuhause weiter wurstet, kommt Freude auf. So avantgardistisch ist das gar nicht.