

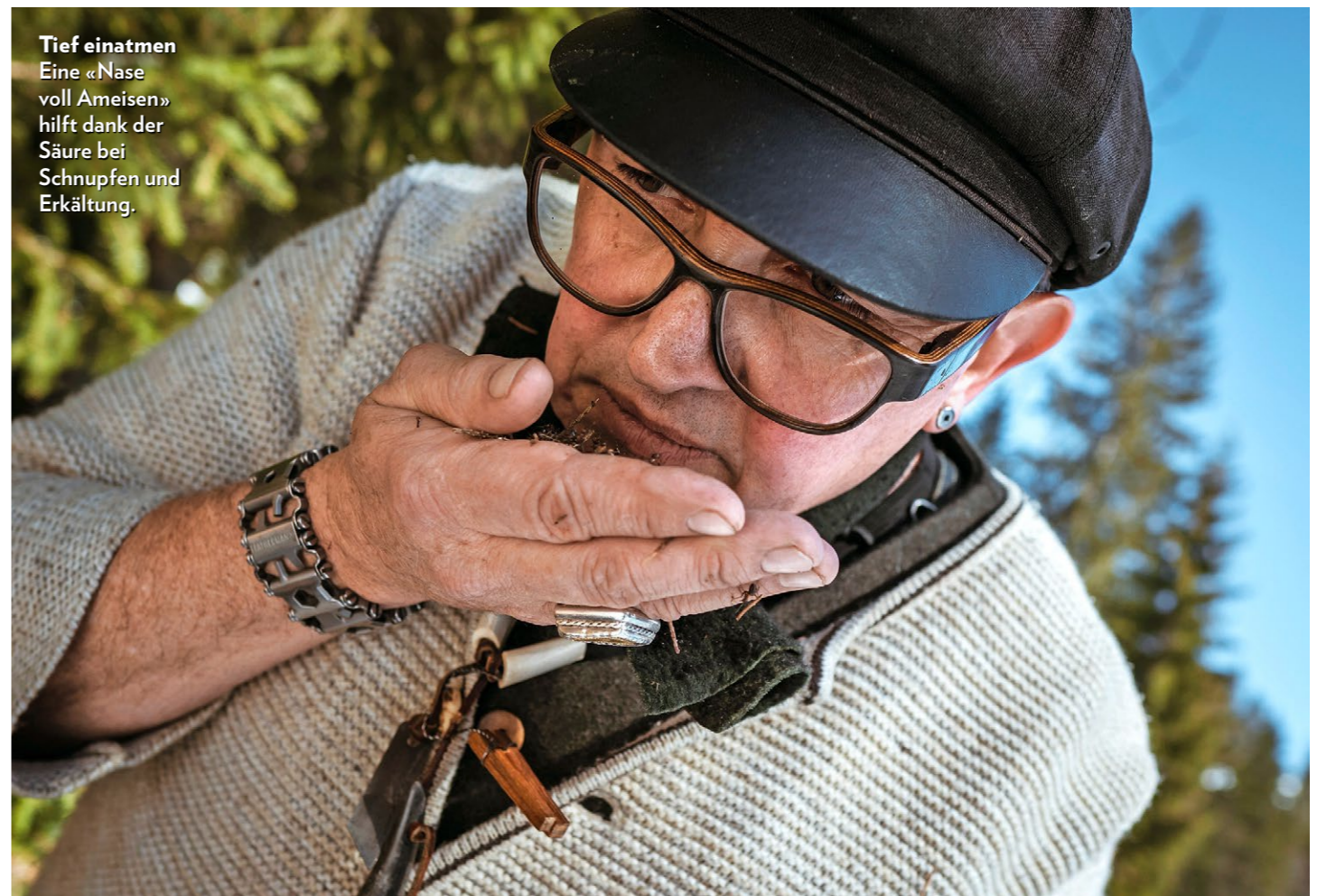
Das Spiel von Eis & Feuer

Er ist der «Hexer aus dem Entlebuch» und beherrscht das Feuer wie kein Zweiter. **STEFAN WIESNER** kocht für seine Gourmetgäste unter freiem Himmel – die meisten Zutaten sucht er selbst im Wald.

Der Herr des Feuers 17-Gault-Millau-Punkte-Koch Stefan Wiesner verbindet sein Handwerk mit Kunst und Magie.



Sitz, Levy!
Wiesners
Trüffelhund
wartet brav,
bis er den
vollen Schlitten
nach Hause
ziehen darf.



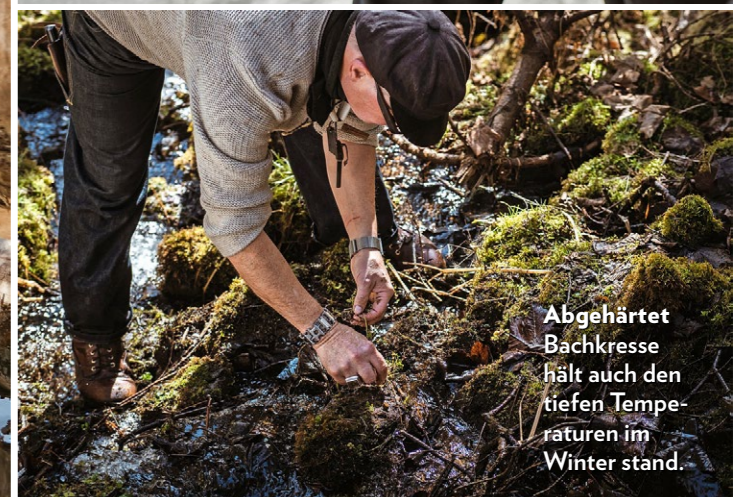
Tief einatmen
Eine «Nase
voll Ameisen»
hilft dank der
Säure bei
Schnupfen und
Erkältung.



**Einkaufs-
zentrum Natur**
Der Hexer
bedient sich
an der Rinde.
Die braucht
er als Teller.



**Alles landet
im Topf** Den
Baumpilz kann
man roh nicht
essen, einem
Fond gibt er
Geschmack.



Abgehärtet
Bachkresse
hält auch den
tiefen Tempe-
raturen im
Winter stand.



Outdoor-Küche
Wiesner bereitet
hinter dem «Rössli»
in Escholzmatt LU
auf dem Feuerring
den Znacht vor.



Hitze Randensaft wird zusammen mit Orangenessig direkt auf dem heissen Stahl caramelisiert.



Handarbeit
Heisse Randensaft quetscht Hexer Wiesner mit der Zitronenpresse aus.



Kälte Das Randencaramel kommt als Sorbet mit Randencubwürfeln und Joghurtsauce auf den Teller.



Überall zwickt
Nach dem Besuch im Wald muss der Hexer erst mal die Hosen leeren.



Alchemie
Mit diesem
Apparat
destilliert
Wiesner Eisen-
erz und macht
daraus Glace.



Faszination
Der Hexer
mag das Ele-
ment Feuer.
«Es braucht
Respekt und
Anstand.»



Die Skizze
Wiesner
entwirft die
Schneesuppe
so, wie er sie
sich vorstellt.



Das Werk
Geräucherter
Schnee, Gams-
Jerkey und
Fichtensprossen
– fertig ist
die Suppe!

TEXT **KATHIA BALTISBERGER**
FOTOS **OLIVIA PULVER**

Die Sonne brennt ins Entlebuch. Stefan Wiesner, 58, steht am Abgrund. Rundum schwerer, nasser Schnee. Er stapft zu den Heidelbeerstauden. «Die sehen aus wie Algen», beschreibt er das grüne Gestrüpp. «Die bringe ich meiner Frau für die Dekoration im Restaurant.»

Wiesner führt in Escholzmatt LU das «Rössli». Besser bekannt ist er als «Hexer aus dem Entlebuch». Hexen kann der Mann weiss Gott nicht! Und dennoch hat er etwas Magisches. Wiesner kocht mit dem, was die Natur hergibt. Vogelbeeren, Moos, Schnee oder Steine. Und er kocht mit dem, was die Zivilisation zurücklässt. Mit rostigen Nägeln oder gar einem alten Citroën. Diese «avantgardistische Naturküche» lässt niemanden kalt. Die einen halten Wiesner für einen Spinner, die anderen sehen in ihm einen genialen Koch, einen Vorreiter für das, was heute landauf, landab Trend ist: regionale Küche.

Der GaultMillau listet das «Rössli» erstmals vor 25 Jahren auf – bescheidene zwölf Punkte gibts damals. Seit zehn Jahren kocht Wiesner konstant auf 17-Punkte-Niveau. Auch der «Guide Michelin» schickt einen Stern in die Unesco-Biosphäre. Neben der Gourmetküche gibts eine Beiz mit einfachen Sachen wie Hobuspäck und Aupchäs.

Der Hexer beschreibt sich selbst als unglaublich wissensdurstig. Am Anfang steht ein un-

bändiges Interesse, ein alchemischer Prozess, eine Philosophie, die er verstehen will. «Wenn dieses Interesse gestillt ist, schau ich, inwiefern ich das aufs Geschäft ummünzen kann.»

Im Winter ist die Suche nach Essbarem nicht ganz einfach. «Aber auch viel interessanter», sagt der Mann aus Escholzmatt. Er ist auch heute nicht allein im Wald. Wie stets ist Levy an seiner Seite. Levy ist ein Trüffelhund. Doch jetzt hat er eine andere Aufgabe: Lastesel. Wiesner hat einen Schlitten so umfunktioniert, dass er Levy wie ein Zugtier einspannen kann. «Gib Fussi», sagt sein Herrchen und fädelt die Pfote behutsam ins Gstädtli. Dann gehts los. Levy zieht den noch leeren Schlitten müheles.

Für den Hexer ist das wie ein Déjà-vu: «Schon als Kind spannte ich meinen Hund vor den Leiterwagen. Im Restaurant meines Vaters musste ich immer Kartoffeln spitzen für die Pommes frites. Als Belohnung bekam ich Holz und Nägel.» Aus dem Naturalohn konstruiert er eine Baumhütte. «Dann habe ich ein Feuer entfacht und gekocht: Suppe oder Forelle.»

Stopp! Stefan Wiesner kraxelt urplötzlich den Hang hoch. Er vermutet in einem kleinen Rinnsal Bachkresse. Sein Gefühl trägt ihn nicht. Frisch und grasgrün hält das Kreuzblütengewächs Strömung und Kälte stand. Unter dem Schnee findet Wiesner Waldklee. An einem Holzstamm klebt ein Geschwulst von einem Baumpilz. «Den kann man so zwar nicht essen, aber er gibt einem Fond viel Geschmack.» Moos findet der Hexer immer. Huflattich, Kohl-

distel, Tannzapfen-Samen. Das reinste Schlaraffenland. Dabei flossen in seinem Leben nicht immer Milch und Honig. Nach der Kochlehre im «Château Gütsch» in Luzern träumt der Jungkoch von einer Karriere auf hoher See. «Ich hätte gerne auf einem Kreuzfahrtschiff gekocht und die Welt gesehen.» Mittelmeer, Nordsee, Karibik.

Doch das Schicksal bringt ihn zurück nach «Äschlismatt». Wiesner muss Ende der 80er das «Rössli» von seinen Eltern übernehmen. «Das tat ich aus reinem Pflichtgefühl. Heute bedaure ich das etwas.» Das Leben ist hart, die Art seines Vaters zu kochen von Fine Dining so weit entfernt wie das Napfgebiet von den Bahamas. Die Saucen kommen damals noch aus dem Päckli. Furchtbar! Wiesner macht es wie sein Vater. Erst ein paar Jahre später hinterfragt er dessen Küche und ersetzt die Glutamatbomben kontinuierlich durch natürliche Produkte aus der Region.

Stefan Wiesner hat genug gesammelt. Vorsichtig türmt er seine Ausbeute auf den Schlitten – Levy hat brav am Wegrand gewartet. Jetzt hat er seinen grossen Auftritt. Mit Bravour schleift er den Schlitten hinter sich her.

Der Hexer unterscheidet sich in einigen Punkten gar nicht so sehr von anderen Spitzenköchen. Er steht nicht permanent selbst hinter dem Herd, er delegiert an seinen Küchenchef. Die Küche ist mit den üblichen Profi-Utensilien ausgestattet. Doch mit einem «Küchengerät» kann sich nicht jeder Chef brüsten: dem Feuer-ring. Dabei handelt es sich um ►

«Der Name Hexer ist Fluch und Segen»

► eine Art Grillschale von Künstler Andreas Reichlin aus Immensee SZ. Im Innern lodert das Feuer, die Fläche des Rings dient als Herdplatte. Töpfe braucht es nicht zwingend, selbst ein Fondue kann man direkt auf dem heissen Stahl zubereiten.

Einfach ist der Umgang mit dem Feuerring nicht. «Er erfordert viel Gefühl. Man kann nicht einfach einen Knopf drücken, und es funktioniert. Es braucht ein Auge und ein Gespür für die Wärme. Feuer braucht Respekt und Anstand», erklärt Wiesner. Für Gäste und Instagram-taugliche Bilder wirft der Hexer gerne eine Hampfle «Hexenmehl» ins Feuer. Wer seine Augenbrauen mag, hält das Gesicht ein bisschen weg.

Auf dem Feuerring grillieren Würstchen prima. Wiesner verwurstet Ayam Cemani, ein schwarzes Huhn. Dazu gibts fermentierte Zwiebeln. Aus den Knochen macht er Fond und Granulat. Auch Sorbet geht auf dem Feuerring: Die Randen ganz ins Feuer legen, danach auspressen und den Saft auf dem Ring caramolisieren. Die fertige Masse anschliessend einfrieren.

Was nicht in der Küche oder auf dem Feuerring zubereitet wird, das produziert Wiesner in seinem Atelier hinter dem «Rössli». Ein regelrechtes Hexerhäuschen. Unten befindet sich sein Labor, wo er Weinbrand herstellt. Er zieht den Alkohol aus dem Wein und gewinnt so ein Hydrolat. «Das kommt in die Salatsauce.» Was übrig bleibt, ist Hochprozentiges. «Aber pssst! Ich darf eigentlich keinen Schnaps herstellen. Deshalb bezeichne ich es als Ab-

fallprodukt», flüstert Wiesner. Ab und zu ein Schlückchen Abfall liegt trotzdem drin ...

Im Obergeschoss hortet der Hexer allerlei Krimskrams: unzählige Bücher, Heftli, Hufeisen, Stofftiere, ein Karussellpferd, seine Hutsammlung, sein erstes Rezeptbuch, Federn, ein Jasspokal – Wiesner gewann einst beim «Samschtig-Jass» –, Gütterli mit Ölen und Elixieren, Rinderknochen, eine Steinschleuder und Kettensägen. Es ist kein Puff, eher geordnetes Chaos. Der Hexer weiss genau, welcher Gegenstand wo ist – die Probe aufs Exempel hat er bestanden. In seinem Zuhause, einem alten Schulhaus, gelten andere Regeln: «Dort ist alles picobello! Das musste ich meiner Frau versprechen.»

In dem Konglomerat aus Erinnerungsstücken krieert Wiesner seine Gerichte. Statt mit dem Kochlöffel tüftelt er mit Farbstiften. Am Anfang eines Gerichts steht nämlich eine Zeichnung. Anhand der Skizzen arbeitet sein Küchenteam an den Rezepturen.

Immer wieder ertönt die Titelmusik von «Game of Thrones» – sein Handyklingelton. «Diese Serie fasziniert mich. Diese Bauten, die Kleidung. Und die Musik ist der Hammer.» Das überrascht wenig. Wiesner selbst könnte aus der Serie entsprungen sein. Der Name «Hexer» hat er sogar aus

dem TV, einem SRF-Dok aus dem Jahr 2006. Seither ist der Name seine Marke. «Das ist Fluch und Segen zugleich. Ein Hexer ist ein Alchemist, damit kann ich mich identifizieren. Doch wenn ich ein Projekt wie die Kochakademie realisiere, will nicht jeder mit einem Hexer zusammenarbeiten. Viele nehmen das nicht ernst.»

Überhaupt nicht ausstehen kann Wiesner, wenn man ihn Esoteriker schimpft. «Ich bin kein Geistheiliger. Ich will auch niemanden heilen und schon gar nicht bekehren.» Der Sanftmütige redet sich in Rage: «Noch schlimmer ist, wenn man sagt, ich betreibe experimentelle Gastronomie! Ich experimentiere doch nicht am Gast.» Wiesner ist sich bewusst, dass er «etwas schräg» ist. Für dumm verkaufen will er niemanden. Wenn er Salz beschallt, sagt er seinen Gästen klipp und klar: «Es schmeckt dadurch nicht besser, ich mag nur den Gedanken, dass der Klang ins Salz übergeht.»

Aber der Hexer wäre nicht der Hexer, wenn er nicht doch noch ein paar wirksame Zaubermittel in petto hätte. «Das Gesicht mit März-Schnee waschen! Das ist wie ein Peeling und gibt eine schöne Haut.»

Und noch ein Tipp bei Erkältung: «Ganz tief die Säure von ein paar Waldameisen einatmen. Das öffnet die Nebenhöhlen.» ●



Aus Wein wird Schnaps. Was der Entlebucher hier treibt, ist nicht ganz legal. Also pssst!



Tausendsassa Levy findet nicht nur Trüffel, sondern ist auch ein Schlepphund.