

# Vom WALD in den Mund



Wenn ein Koch Baumrinde, Moos, Eichenblätter, Vogelbeeren, Holzkohle oder Steine auf den Tisch bringt, is(s)t man schon etwas irritiert. Reisen setzen Gäste dafür schon mal Hunderte von Kilometern aus dem Ausland in ein kleineres Dorf in der Schweiz, will man mehr über die Person erfahren. »Nein, ich bin einfach nur ein Mensch«, lautet die knappe Antwort von Stefan Wiesner auf die Frage, ob er sich als Künstler verstehe. Ein Lokaltiermännchen in der Zentralschweiz.



**H**ochmoor, Tellenmoos, Escholzmatt, Entlebuch, 9. April 2021, 10 Uhr morgens. Während sich letzte Schneereise dem Schmelzprozess in der noch schwachen April-Sonne widersetzen, machen wir uns zusammen mit Stefan Wiesner auf, die Zutraten für seine alchemistische Naturküche zu ernten. Begleitet von einem Teil seines Küchenteams und dem Lagorto-/Hühnelhund Levy begeben wir uns ins Tellenmoos – ein Moorgebiet im UNESCO-Biosphärenreservat Entlebuch. Wiesner pfückt Birkenknospen, lediglich eine von unzähligen ausgefallenen Zutraten, die er für sein diesjähriges Baum-Menü benötigt. Stefan Wiesner denkt, dass dieses achtstündige Menü den Höhepunkt seiner bisherigen Laufbahn bildet.

Sämlische Speisen wurden – typisch für den »Hexer vom Entlebuch« – nicht am Herd entwickelt. Oftmals kreiert er die einzelnen Gerichte während des Aufenthaltes in der Natur oder in seinem Atelier und stimmt sie gleich gedanklich aufeinander ab. Im Anschluss ist es dann die Aufgabe seiner Küchenbrigade, die Ideen am Kochtopf oder auf dem Feuerriegel zu realisieren, zu verfeinern und schließlich gemeinsam mit Wiesner zu finalisieren. Alles, was Bäume und Wälder hergeben, findet seit mehr als 30 Jahren in seinen ausgefallenen Kreationen Platz.

Die Gestaltung des aktuellen Baum-Menüs koste ihn derzeit enorm viel Kraft, meint Stefan Wiesner. Auch scheut er weder Aufwand noch Kosten. Allein in die notwendigen fünf Deziliter Rottamendlhare bereitet mehrere Tausend Franken investiert. Kein Wunder also, dass es nur tropfenweise verwendet wird. Hinzu kommen die Entwicklungskosten der letzten Monate für diese einzigartige Kreation. Sobald der



TEXT PETER FIBICH FOTOS JANET SCHULZ

coronabedingt geschlossene Gastrobetrieb wieder öffnet, können sich Feinschmecker auf ein weltweit einmaliges Baum-Mentl freuen. Das vierstündige Genusserlebnis bleibt dann so lange auf der Karte, bis an den Bäumen die Blätter wieder fallen. Seine enorme Energie schöpft Stefan Wiesner, wen wundert's, aus der Natur, dem Wald, aus der Arbeit mit seinem jungen Team und vor allem aus seiner Familie. Zu ihr gehören seine Frau Monica, mit der er das »Rössli« führt. Im selben Haus betreibt Tochter Amy eine Schokoladen-Werkstatt, und Sohn Jo schmiedet in seiner Messerwerkstatt neben dem Restaurant Wiesner aus Damaszener- und Monostahl.

**Eine Begegnung der besonderen Art**

Nun steht Stefan Wiesner also im Tellenmoos und erklärt seine Welt. Der elastische Moorboden schmatzt unter unseren Füßen. Der Meisterkoch ist hier in seinem Element. Genau so wie Levy – auch er scheint sehr angeren von den regenhängigen Ausflügen ins Moor und in die umliegenden Wälder zu sein. Stefan Wiesner ist sehr augenfällig ein eigenwilliger, ernsthafter und zugleich sanftmütiger Mensch. Das manifestiert sich im respektvollen Umgang mit seinem Team und in seiner ruhigen, anfangs etwas in sich gehockt wirkenden Art. Er zeigt sich aber keineswegs nur verschlossen. Dreht sich das Gespräch um seine Themen, sprudelt es förmlich aus ihm heraus. Belangloser Small Talk hingegen scheint nicht sein Ding zu sein. Sein Wesen spiegelt sich in seinem eher extravaganten Äußeren, das er gern mit auffälligen Kopfbedeckungen und Accessoires unterstreicht. Wer Stefan Wiesner nicht kennt und ihn dabei beobachtet, wie er durch die Natur streift, würde in ihm niemals einen preisgekrönten Gastrosophen vermuten. Manche Menschen, die ihn nicht kennen, bezeichnen ihn als Spinner: Für andere jedoch ist er ein wahrer Magier der Küche. Einen Titel trägt er aber zu Recht – er ist einer der kreativsten Köche der Schweiz, der 17 Gault-Millau-Punkte und den Guide-Michelin-Stern seit 2008 mit seiner avantgardistischen Naturküche erfolgreich verteidigt.

Ausgerüstet mit U.S. Army-Jacke, kloßigen Outdoor-Schuhen, Messer und Fernglas würde man in ihm eher den Survival-Experten als einen der innovativsten Gastronomen der Schweiz vermuten. Spätestens beim Dintauchen in den Wald wird jedoch Schritt für Schritt klar: Stefan Wiesner zeigt sich nicht nur als wahrer Hexer am Herd und am Feuer-ring – dank seines breiten Natur- und Pflanzenwissens würde er mit ausschließlicher Nahrung aus Feld, Wald und Wiese wohl tatsächlich problemlos überleben. Es ist genau dieser Erfahrungsschatz, gepaart

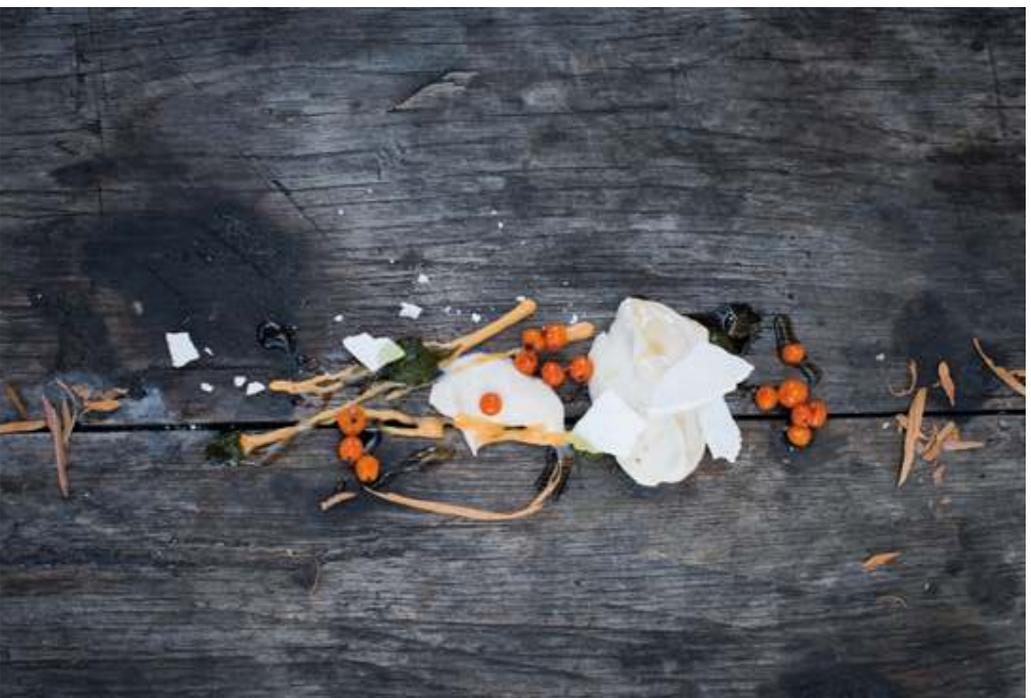
**Die Natur ist Inspirationsquelle und Rohstoff**



Suchen, sehen, finden – wenn Stefan Wiesner im Frühling in den Wald geht, hat er sein Baum-Mentl im Kopf, das er den ganzen Sommer über servieren wird. Der Rückzugsort, an dem der Meisterkoch seine Gerichte entwickelt, gleicht einer Mischung aus Werkstatt und Laboratorium. Wiesners Restaurant Rössli befindet sich im Kanton Luzern in der Gemeinde Marbach.



Der Waldkutschfahrer und Journalist Peter Pibich hat für 33% Das Waldmagazin schon mehrfach aus der Schweiz berichtet – um derart köstliche Themen ging es bisher noch nicht.  
Janet Schulz aus Tyrolbach arbeitet als freie Photographin.



ALLE ABB.: JANET SCHULZ/WWW.JANETSCHULZ.CH



**Stefan Wiesner**  
Gasthof Rössli Escholzmatt  
Hauptstraße 111  
CH-6182 Escholzmatt-Marbach  
+41 (0) 41 486 12 41  
stefanwiesner.ch

# Das Baummenu 2021

(Auszug)

- Wacholderfeuer**  
Gin aus grünen Wacholderbeeren, zur Händedesinfektion und als Schnaps  
Apéro »Falsche Oliven«, unrefle  
Kornelkirschen in Kombucha, Saizwasser  
Baumapothek mit destilliertem (Regen)Wasser, Salz mit gemahltem Kieferholz aus der Steinzitze, Öl und Sprossen aus Samen von Rottannen, pulverisierte 3000-jährige Mooreiche, Weidenrinde-Holzessig, Zirbenkleefer-Parfüm  
Brot aus Douglasen-Sprossen und Holzstraub  
Butter mit gemahlener Pappel-Kohle, bestäubt mit gemahltem Propolis, karamalisierte Pappelkrospen  
Kirschen mariniert mit Kirscheinöli,  
Kirschlötensalz und Kirschen dicksaft  
plürierte Seitlingplize mit fermentierten  
Lindenblättern und gebackenen Lindenblüten  
Wildschwehwurst mit Eichinfüllung
- Trüffel mit Haselnuss**  
Kartoffeln in Erde am Feuer gekocht, mit Trüffel angebraten in Haselnussöl und Kartoffelsprossen süß-sauer  
Forellen gegart in Schwammholzwasser, angerichtet auf frittierem Moos mit Regen aus Nagelfluh-Stein Entenei im Birkenessig zubereitet mit Entenei-Salz, mit gerösteten Birkenamen, fermentierten  
Birkenblättern und Birken-Keßr  
sowie Raumbudung mit Birkeness-Desyllat  
Buchengang mit Bucheckern, Bucheckerknoll,  
Buchenblättern-Creme  
Reh zubereitet mit Rehhornsalz, garniert mit Nüsschen, Nadeln und Flechten der Zirbelkiefer
- Americana- Trauben flankiert mit Traubenholz und Ziegenkäse**  
Vogelbeerdessert, Vogelbeerbätter-Gelée,  
Vogelbeer-Baiser,  
aromatisiert mit Vogelbeerbaum-Rauch  
Baumnuss, mit Baumnussöl und gemahlener Baumnusschale, Eis aus Baumnussholz  
Holunderwürfel aus dunklem Holundersaft, mit rotem Holunder und Holunderblüten  
»Bean to bar«: Null-Zucker-Kohlenschokolade vom Kakao-Baum aus Belize



mit dem ganzheitlichen Kochansatz, der Wiesners Einmaligkeit ausmacht. In seine Philosophie passen Stichworte wie Kochtechnik, Chemie, Lebensmitteltechnologie, Molekularküche, Aromen, Sensorik, Brainfood, Food Waste, gesundes Essen, Permakultur, Urban Gardening, Slow Food, Ethik und Ästhetik. Aber auch die verschiedenen Elemente, Alchemie, Philosophie, Anthroposophie und Mythologie haben ihren Einfluss. Stefan Wiesner kann genauso eloquent zu art- und umweltgerechter Landwirtschaft und zu kulinarischer Ästhetik Stellung beziehen wie zur Wirtschaft- und Konsum-Ethik.

### Vom Atelier zur Naturakademie

Inspiration findet der Küchenmagier und mehrfache Buchautor in seinem Atelier hinter dem Restaurant Rössli. Dieses Refugium, eine Mischung aus Labor, Bibliothek, Vorratskammer, Geräteraum und Werkstatt mit teils musealem Charakter, dient ihm als Rückzugsort und Innovationsraum. Was hier auf den ersten Blick nach einem wilden Durcheinander aussieht, ist für ihn geordnetes Chaos, das er für seine Arbeit benötigt. Neben einem Bücherrum, Zeitschriften, Skizzen, Essenzen, Gewürzen, Töpfchen, Gläsern oder Holzstückchen steht eine Ketensäge. Bei unserem Besuch verrät er ganz nebenbei, dass in den nächsten Tagen zwischen dem Hexerhäuschen und dem Rössli ein kleiner Wald gepflanzt werden soll ... so dass man das Restaurant in Zukunft erst nach einem Abstecher durch dieses Mini-Wäldchen erreicht. An Ideen und Visionen fehlt es dem umtriebigen Gastronomen wahrlich nicht!

Der Hexer will sein Wissen jedoch nicht unter dem Deckel halten. Sein Ziel ist vielmehr, die Menschen zurück in die Natur zu führen und ihnen zu zeigen, was sich aus den reichhaltigen Schätzen des Waldes kulinarisch zaubern lässt. Die im Sommer 2019 gegründete Naturakademie offeriert heute ein breites Angebot an Kursen für Profi- und Hobbyköche. Kursrhythmen sind alchemistisches Kochen, esbare Wildpflanzen, Pflanzensauszüge und Destillate, Pilze und Flechten, Fermentationen, Baumwissen und Baumzerzeugnisse für die Kulinarik oder die Wurstwertstatt. Es locken aber auch Events wie Chef's Table, Moortourneen oder Wald- und Wissensspaziergänge, die Wiesner am liebsten selber leitet. Langfristig verfolgt der Meisterkoch das Ziel, verschiedenste Geldgeber zu finden, damit aus dem Kursangebot eine anerkannte Bildungseinrichtung für Kulinarik entstehen kann. Als Vorbild dient ihm hier die Academia Teatro Dimitri, die sich in der Schweiz von einer kleinen Schauspielschule zu einer Fachhochschule entwickelt konnte. ▲