



Einige Materialien aus Stefan Wiesners Küche. (Foto TR)



REISE 15

**STEFAN WIESNER: EIN BLICK
IN VERGANGENHEIT
UND ZUKUNFT**

Stefan Wiesner ist ein Ausnahmekoch oder die Ausnahme unter den Köchen oder beides gleichzeitig. Es ist auf alle Fälle vieles ziemlich anders hier mitten in der Schweiz in Escholzmatt, einem nicht besonders auffälligen Ort zwischen Luzern und Bern. Man findet hier eine der extremsten existierenden Küchen, und das in einem Restaurant mit dem Namen »Rössli«. Und man wundert sich noch mehr: Wenn man sich nämlich dem stattlichen Haus an der Durchgangsstraße mit großen Erwartungen nähert, begegnet man erst einmal einem Realismus der ganz besonderen Art, weil es nämlich möglich ist, dass im vorderen Teil des Hauses, wo sich links eine ziemlich normale Dorfgaststätte findet, gerade die örtliche Feuerwehr ihre wöchentliche Sitzung abhält. Auch rechts, im Restaurant mit regionaler Küche, deutet nichts darauf hin, dass hier ein ganz spezieller Kopf regiert, und – ehrlich gesagt – deutet auch im Gourmetrestaurant im hinteren Teil nicht so übermäßig viel darauf hin. Es ist schon merkwürdig: Bei Ferran Adrià im »El Bulli« sah es auch eher nach normalem Touristenrestaurant aus – die Küche ausgenommen. Im »Noma« könnte auch eine Cafeteria mit Smørrebrød untergebracht sein und im »In de Wulf« ein abgelegenes, einfaches Restaurant mit ein bisschen Bioküche. Nein, pompös sind diese Großkreativen wahrlich nicht.

Bei meinem letzten Besuch im »Rössli« wurde ich zu allem Überfluss auch noch von winterlichem Wetter überrascht. Das sorgte auf der engen Bahnstrecke von Luzern nach Escholzmatt für prächtige Bilder, die sich aber im Schneesturm schnell in ein merkwürdig sibirisches Gefühl auflösten. Man konnte schon den Eindruck bekommen, man wäre irgendwo ziemlich weit weg. Auch bei einem früheren Besuch mit Bärbel und Sophie ging es

teilweise eher unkonventionell zu. Wiesner hatte uns angeboten, auf einem Bauernhof von Freunden zu übernachten. Die hätten da ein paar Zimmer. Wir würden dann nachts auch von der Dame des Hauses abgeholt, die sowieso noch im Tal zu tun hätte. So war es dann auch. Irgendwann gegen Mitternacht kam sie von einem Dorffest und fuhr uns in einem abstrus hohen Tempo über die enge, zum größten Teil ungesicherte Bergstraße nach oben zu ihrem Hof. Schön war's trotzdem, vor allem am nächsten Morgen hoch auf den Bergen nach draußen zu gehen und mit gänzlich neuem Blick in die Gegend zu schauen.

Aber zurück zu dem Winterbesuch. Weil ich für eine Geschichte in »Port Culinaire« noch weitere Informationen brauchte, ging ich etwas früher ins »Rössli« und landete bald mit Wiesner in der ehemaligen Wohnung seiner Mutter, die er mit allen möglichen Behältern voller merkwürdiger Dinge vollgestopft hatte. Wiesner bezeichnet sich selbst auch gerne einmal als Alchemisten, und genau so sah es hier auch aus: wie die Mischung aus dem Lager eines mittelalterlichen Alchemisten und dem eines chinesischen Wunderheilers, der aus der Natur alles, aber auch wirklich alles gebrauchen kann, um damit etwas anzufangen. Nur – wir sind hier mitten in der wohlhabenden Schweiz, in Escholzmatt und ... Stefan Wiesner sieht auch nicht unbedingt wie ein Alchemist aus, oder zumindest nicht so, wie man in einem Film die Rolle eines Alchemisten besetzen würde. Aber Wiesner hat in seiner Konzentration bei seiner Arbeit und den Themen, mit denen er sich beschäftigt, etwas sehr Ernsthaftes und scheint sich von diesen Gedanken auch nie wirklich zu entfernen. Das verschafft ihm so oder so eine gewisse Aura – zumindest dann, wenn man sich in diesen gedanklichen Regionen etwas auskennt.

AUSFLUG EIN HAUCH VON PSYCHEDELISCHER MUSIK

Ich habe da ein paar einschlägige Erfahrungen. Zu meiner Zeit als Musiker von »Wallenstein« waren wir zu Beginn bei einer Plattenfirma unter Vertrag, deren Chefs (ein Ehepaar) zunehmend esoterischer wurden. Irgendwann ging es darum, Sessions mit Musikern aus anderen Bands der Firma zu machen, die – um es einmal so auszudrücken – unter ganz besonderen psychedelischen Umständen stattfanden und jeweils von einer Art Guru begleitet wurden. Es gab Sessions mit dem LSD-Guru Timothy Leary (an denen ich nicht beteiligt war), aber auch Sessions mit zwei Schweizern (an denen ich mit zwei Musikern meiner Band dabei war), und zwar Sergius Golowin und dem Künstler Walter Wegmüller. Beide haben eine schillernde Biografie und eine Menge Aktivitäten im mythisch-psychedelisch-esoterischen Bereich entfaltet. Die Ereignisse rund um diese Produktionen, die ein Mix aus elektronischer Musik und ziemlich viel Freestyle-Improvisation waren, haben damals eine beträchtliche Intensität erreicht. Für mich war Golowin mehr der Psychedeliker, und Wegmüller wurde für mich zu einem Synonym für vieles, was sich in der Schweiz – weitgehend unbemerkt von der Öffentlichkeit – im alternativen Sektor abspielte. Die freie Schweiz war und ist eben immer auch ein Ort für viele freie Gedanken, also das eigentliche Zeichen für eine echte Zivilgesellschaft, in der vieles möglich ist, solange man niemanden ernsthaft stört. Walter Wegmüller, mit dem wir eine Doppel-LP zum Thema »Tarot« aufgenommen haben, hat übrigens auch ein Set Tarot-Karten entworfen, der der Kassette beigegeben ist. Die Gruppe von Musikern, die die Sessions eingespielt haben, wurde von der Plattenfirma dann »Cosmic Jokers« genannt. Unter diesem

Namen wurden weitere Platten veröffentlicht, die in weiten Teilen ein Merkmal hatten, das noch eine große Bedeutung bekommen sollte. Sie hatten einen durchgehenden Beat und darüber mal Konkretes, meist weniger Konkretes, also viele merkwürdige Sounds und Melodiefetzen. Ich hatte diese Aufnahmen aus dem Jahre 1973 schon weitgehend vergessen, als ich einmal wieder Kontakt mit meinem alten Wallenstein-Schlagzeuger Harald Grosskopf hatte, der auch heute noch elektronisch dominierte Musik macht. Er erzählte mir, dass diese merkwürdigen Sessions zu einer Art Vorläufer für die Techno-Szene geworden waren und die Musiker der »Cosmic Jokers« von vielen frühen Techno-Größen wie Sven Väth als Pioniere der Zunft hoch in Ehren gehalten werden. Wie dem auch sei: Weil die beiden Schweizer (vor allem Walter Wegmüller) einen unnachahmlichen Schweizer Tonfall hatten, und die Gespräche über alle möglichen einschlägigen Themen für mich von diesem Tonfall geprägt waren, habe ich da eine Verschaltung, die auch bei der Begegnung mit Stefan Wiesner eine Rolle spielte. Aber das nur am Rande.

Das Essen bei Wiesner klingt schon auf der ausführlichen Speisekarte sehr ungewöhnlich. Hier die Inhaltsangabe von »Nussbaum«, einem Gericht, bei dem er die Nova-Regio-Materialschöpfung ganz extrem betreibt, also hingehht und überlegt, was man mit einem Nussbaum und seinen Teilen alles kulinarisch anfangen kann:

Nussbaum

- Klare Rindfleischsuppe, gekocht mit Baumnusskreuzen [dem unteren Teil der Frucht], gewürzt mit getrockneten und zerriebenen Grünschalen der Nuss
- Baumnussholzrauch
- Jus aus Biokäse, gelagert in Amarone-Maische und mit Kohlendioxid begast
- Grüne Baumnuss, mariniert in Amarone und Aceto Balsamico
- Geschälte Baumnuss, geröstet mit Natron und Salz
- Baumnussöl
- Baumnussmehl
- Nocino, eingelegte grüne Baumnuss in Amarone-Grappa
- Topinambur, gewälzt in getrockneten Baumnussblättern

»Das ist eine Menge Holz«, ist man versucht zu sagen, vor allem wenn man sich vor Augen hält, dass man üblicherweise von einem Nussbaum die unveränderten Nüsse, eventuell Nussmehl und vielleicht die berühmten »schwarzen Nüsse« benutzt. Aber getrocknete Blätter? Oder die grüne Nuss? Andererseits hat gerade die grüne Nuss ein faszinierendes Aroma. Wenn man die ersten Nüsse unter einem Walnussbaum findet, stecken sie normalerweise noch in ihrer gerade aufplatzenden grünen Schale, und diese Schale hat einen wunder-

baren Duft. Geht es um solche Dinge? Nicht wirklich. Was serviert wird, sieht erst einmal nicht unbedingt so spektakulär aus, wie man sich das vielleicht vorstellen könnte. Es gibt ein umgedrehtes Glas, in dem offensichtlich Rauch ist. Dann ein Glas mit der Rindfleischsuppe und ein Glas mit einer milchigen, ein wenig an Molke erinnernden Flüssigkeit. Dazu kommt ein rechteckiges Stück Topinambur, das in den getrockneten Blättern gewälzt ist, ein großes Blatt mit allerlei Bröseln und Öltupfern darauf, und eine geschälte Nuss. Wie wird das schmecken? Was kann man überhaupt erwarten?

Der Geruch, der über dem Teller liegt, als er serviert wird, ist leicht »grün«, er hat also einen irgendwie gearteten vegetabilen Anstrich. Die Rindfleischsuppe schmeckt einerseits wie eine Rindfleischsuppe, hat aber ein paar ungewöhnliche Noten. Der Rauch unter dem Glas riecht gut, aber ebenfalls nicht unbedingt speziell. Das ändert sich allerdings, wenn man das Glas – was ohne Weiteres möglich ist – im Laufe des Essens, also während man irgendetwas von den anderen Elementen isst, einige Male leicht anhebt. Man bekommt eine feine Räuchernote, die dann den Geschmack der anderen Sachen über den retronasalen Akkord (siehe Glossar) beeinflusst. Ebenfalls am besten im Zusammenhang mit den anderen Elementen wirkt der Jus aus Biokäse, der mit Kohlensäure begast ist und auf diese Weise ein leichtes Prickeln hat. Die Würze des Käses und die leichte Säure sorgen für einen wirkungsvollen Hintergrund in allen Zusammenhängen – vorausgesetzt, man bedient sich nur in ganz kleinen Bissen.

*Oben links das »Rössli« in Escholzmatt. (Foto JD)
Stefan Wiesner und ein Ausschnitt der Komposition »Nussbaum« (unten). (Fotos TR)*

