

NZZFolio

Die Beiz / März 2020

Hü, Rössli

Rössli ist der häufigste Beizenname in der Schweiz. Wer ihm nachreist, trifft einen Hexer, stösst auf Brandbrachen und entdeckt ein einstiges Geisterhaus.

Von Barbara Klingbacher



Das Rössli in Escholzmatt LU ist eine Schatztruhe.

6182 Escholzmatt LU: Wie verhext

Dieses Rössli ist erst abends offen. Stefan Wiesner, einer der unverwechselbarsten Wirte des Landes, setzt sich deshalb kurzerhand in den Gastraum und erzählt:

«Vielleicht ginge es uns heute finanziell besser, wenn wir beim Fitnessteller und den Cordons bleus geblieben wären. Aber ich bin halt ein sturer Bock, und ich hätte das nicht ausgehalten. Ich bin in diesem Rössli aufgewachsen, mein Vater hat 30 Jahre lang

hier gewirtet. Auch er war ein innovativer Wirt, hat als erster Schnitzel und Pommes frites angeboten und immer mit den modernsten Produkten gekocht: Es gab Rahmsauce aus dem Päckli, ja keine Butter, sondern nur Margarine, Worcestershire-Sauce über die Forelle, grundsätzlich auf alles lieber Aromat als Salz, und vor allem Büchsen: Ananas in Büchsen, Chriesi in Büchsen, Pfirsich und Birnen in Büchsen, Erbsli in Büchsen, Rüeblisalat in Büchsen, die ganze Palette. Als Bub bedauerte ich die Schulkollegen, wenn die Mütter mit frischen Waren kochten. Ich dachte, das sind arme Leute, die können sich keine Büchsen leisten.



Ich habe im Château Gütsch in Luzern Koch gelernt, und Mitte der 1980er hiess es, ich müsse zurück ins Rössli. Meine Frau und ich haben noch schnell geheiratet und als Honeymoon eine Woche lang das Restaurant geputzt. Für meine Rückkehr stellte ich den Eltern zwei Bedingungen: Ich wollte einen Drucksteamer zum Niedergaren und offenes Bier.

1994 bekam ich dann 12 Gault-Millau-Punkte, für mein Kotelett. Aber eines Tages behauptete eine Köchin aus der Region, mein Kalbsfilet mit Morchelsauce sei nicht wirklich gut. Das war der Schlüssel. Ich sagte mir: Ich will, dass mein Rössli das beste Restaurant zwischen Bern und Luzern wird. Das bedeutete, alles selber zu machen, und das ist immer weiter ausgeuffert. Wir machten das Brot selber, dann wollte ich wissen, wo das Korn gemahlen wird, dann, wo der Weizen wächst. Wir wursteten auch und zogen eigene Kräuter, und ich fing an, mit allem zu experimentieren, was die Natur hergab, mit Moos, Steinen, Heu.

Ich war immer zu früh dran. Als ich Anfang der nuller Jahre mein Buch «Gold, Holz, Stein» schrieb, redete noch kein Mensch von der Naturküche, die ganzen Skandinavier kamen erst später. 2006 machte das Schweizer Fernsehen einen Dok über mich und verpasste mir den Übernamen, den ich bis heute trage: Hexer vom Entlebuch.

Alchemistische Naturküche nenne ich meinen Stil. Ich bin einfach immer weitergegangen, und ich wurde extremer. Inzwischen habe ich ganze 35 Bäume verkocht, von der Rottanne bis zum Zitronenbaum, ihr Holz, ihre Samen, die Blätter, das Harz. Ich siede, brate, destilliere, lege ein oder verbrenne und nutze dann die Asche. Ich habe aber auch schon einen Landrover verkocht, den Rost und das Leder als Gewürz gebraucht. Oder eine Baustelle: Kies, Erde, Bagger. Und natürlich Kunstwerke, von H.R. Giger, Pipilotti Rist, Hans Erni – Erni oder sein Umfeld hat mich wegen

Urheberrechtsverletzung gemahnt, die anderen aber hatten Freude. Meine Art zu kochen ist Kunst, ich doziere ja auch an der Fachhochschule in Basel zum Thema «Kochen in der ästhetischen Praxis».

Jedenfalls: Früher hatten wir über Mittag offen, der Region zuliebe. Ich beschaffe auch meine Produkte möglichst lokal, damit die Einheimischen etwas vom Rössli haben. Mittags gab es ganz normale Sachen wie Hacktätschli, Suppe, Salat und freitags noch ein Dessert, für 16 bis 18 Franken 90. Daran habe ich vielleicht zehn Rappen verdient – oder eher draufgezahlt. Das rentiert einfach nicht. Man muss Leute in Küche und Service haben, und die müssen am Abend wieder arbeiten. Aber Jobs mit Zimmerstunde – dafür findest du keinen mehr. Und das Mittagsgeschäft auf dem Land ist am Boden, die Konkurrenz mit den Takeaways und Kebabläden zu gross. Deshalb kochen wir nur noch abends und nur auf Reservation.

Heute wird es pumpenvoll, aber es gibt auch Tage, da kommen zu wenig Gäste. Wir haben inzwischen 17 Gault-Millau-Punkte und einen Michelinsterne, aber mein Ruf, meine Bekanntheit, das ist halt Segen und Fluch zugleich. Viele Leute denken, bei mir müssten sie immer gleich einen Achtgänger essen und dabei an Steinen schlecken. Dabei kochen wir jeden Abend auch mehrere Dreigänger für 69 Franken. Und wenn die Tochter vegan isst, der Vater Fleisch will, die Mutter keine Lactose verträgt – wir sind auf alles vorbereitet.

Dieses Rössli hier auf dem Land ist eigentlich ein Bremser für mich. Die Städte, wo die Gäste offener sind für Experimente, sind fast zu weit weg. Deshalb habe ich jetzt noch die Naturakademie aufgebaut, in denen ich den Leuten mein Wissen weitergebe. Wie gesagt, rein finanziell ginge es dem Rössli wohl besser, wenn es hier Rahmschnitzel, Pommes und sechs aufgewärmte Scheissgemüse gäbe. Aber ich kann das nicht. Mein Stolz, meine Ethik, meine ganzes Wesen lassen das nicht zu.»