

## **„Rössli“ in Escholzmatt: zwei besondere Restaurants, zwei Grüne Sterne**



„Jägerstübli“ und „Chrüter Gänterli“ heissen die beiden Restaurants im „Gasthaus Rössli“ und beide sind im Guide MICHELIN Schweiz 2021 mit dem Grünen Stern ausgezeichnet.

### **„Alchemistische Naturküche“ oder: die „grüne“ Philosophie des Stefan Wiesner**

In seinem „Gasthaus Rössli“ in Escholzmatt beherbergt Inhaber und Küchenchef Stefan Wiesner gleich zwei Restaurants, in denen er auf eine komplett naturbezogene Küche setzt - er selbst nennt sie „alchemistische Naturküche“. Beide Restaurants sind im Guide MICHELIN Schweiz für ihre besondere Leistung ausgezeichnet:

Das „Jägerstübli“ hat in der diesjährigen Selektion zum 14. Mal in Folge einen Stern erhalten, und zwar für ein absolut einzigartiges kreatives 8-Gänge-Menü.

Das „Chrüter Gänterli“, zweites Restaurant im Haus, bekommt für seine etwas traditionellere Regionalküche seit sage und schreibe 22 Jahren den Bib Gourmand, der auf ein richtig gutes Preis-Leistungs-Verhältnis hinweist.

Nun kommt für beide Restaurants noch eine weitere Auszeichnung dazu: der Grüne Stern. Mit dem Grünen Stern würdigt der Guide MICHELIN in der Ausgabe 2021 erstmals Restaurants, die sich mit umweltgerechter, naturnaher und ressourcenschonender Betriebsführung für Nachhaltigkeit in der Gastronomie engagieren. Und das ist sowohl im „Jägerstübli“ als auch im „Chrüter Gänterli“ der Fall, denn was beide Küchen gemeinsam haben, ist die nachhaltige Philosophie von Stefan Wiesner

Er hat sich ganz und gar der Natur verschrieben mit allem, was die Region und die Saison zu bieten haben. Stefan Wiesner verwendet Produkte, die aus biologischer Landwirtschaft stammen oder die er praktisch direkt vor der Haustür findet - frischer geht es nicht und Transportwege fallen so gut wie keine an.



## **„Die UNESCO-Biosphäre Entlebuch ist für uns mehr als Heimat“**

### **„Jägerstübli“ und „Chrüter Gänterli“ - zweimal ganz spezielle Nachhaltigkeit à la „Hexer“**

Die heimatverbundene Naturküche von Stefan Wiesner gibt es im „Gasthaus Rössli“ gleich zweimal. Im „Jägerstübli“ setzt er die Natur seiner unmittelbaren Umgebung in einem viermal jährlich wechselnden Menü auf ganz besondere und überraschende Art in Szene.

Mit seinem aussergewöhnlichen Faible für kulinarische Experimente entstehen völlig unerwartete, geradezu avangardistische und ausgesprochen aromaintensive Kreationen aus besten, mitunter nicht alltäglichen Zutaten. Er verarbeitet alles, was er auf Wiesen und Feldern, in Gewässern und Wäldern findet - da wird schnell klar, wie Stefan Wiesner zu seinem Beinamen „Hexer“ kam. Jedes Gericht hat seine Geschichte und die wird den Gästen genau erläutert.

Da darf man gespannt sein auf fermentierte Birkenblätter, in Schwemmholzwasser gegarte Forellen, frittiertes Moos, Wildschweinwurst mit Eichelfüllung, Eis aus Baumnussholz..., alles so speziell wie nachhaltig.

„Die UNESCO-Biosphäre Entlebuch ist für uns mehr als Heimat, hier hat unser alchemistischer Ansatz seinen Ursprung, da entstehen unerwartete Aromen aus Produkten, frei von jedem Lieferweg! Bei uns stehen Genuss, Ethik, Ökologie, Kultur, Ästhetik und Kunst im Einklang und sie werden gelebt!“, so Stefan Wiesner über seine ganz eigene nachhaltige Philosophie.



Nur beste lokale Produkte kommen auch im „Chrüter Gänterli“ zum Einsatz. Im gemütlichen Zweitrestaurant des „Rössli“ setzt Stefan Wiesner in verschiedenen Landküche-Menüs ebenfalls auf frische saisonale Produkte, die aus der Region stammen und nachhaltig gewonnen werden, selbstverständlich ohne Massentierhaltung.

So spiegeln auf dem Teller beispielsweise *Selbstgemachtes Rehwürstchen aus hiesiger Jagd mit hausgebackenem Lebkuchen, gebratener Apfelscheibe, Sauerrahm und Waldklee* oder *Wachsweich in Kräutersud gegartes Hühnerei aus Finsterwald mit Kräutersauce und Kräutern von Wiesen, Wald und Garten* den Respekt vor der Natur und den von ihr hervorgebrachten Pflanzen und Tieren wider.

Und nochmal ein klares Statement des Patrons: „Auch in unserem „Chrüter Gänterli“ stehen wir für die Produkt-Minimierung auf das Entlebuch, kürzeste oder praktisch keine Lieferwege, eine absolute Saisonküche ohne fragwürdige Ware, wir betreiben eine eigene Natur-Akademie und neben unserem Abfall-Management speisen wir auch eine Biogas-Anlage.“

## **Prädikat: absolut erlebenswert!**

Stefan Wiesner vereint in seinem „Rössli“ beachtlichen Ideenreichtum, ungeheure Experimentierfreude und tiefe Heimatverbundenheit zu einer aussergewöhnlichen Naturküche und setzt damit konsequent seine ganz eigene Nachhaltigkeits-Philosophie um. Dieses deutliche Engagement für umwelt- und naturbewusstes Handeln verdient zweifelsfrei den Grünen Stern des Guide MICHELIN.

Portrait: Stefan Wiesner © Guide MICHELIN, Fotos © Gasthaus Rössli

### **Lesen Sie auch: MICHELIN Grüner Stern – Nachhaltigkeit in der Schweizer Gastronomie**

Guide MICHELIN Switzerland

Rössli - Jägerstübli

Kreativ

Ein MICHELIN Stern: eine Küche voller Finesse – einen Stopp wert!

Guter Komfort

Hauptstrasse 111, Escholzmatt

Guide MICHELIN Switzerland

Chrüter Gänterli

Traditionelle Küche

Bib Gourmand • Favoriten der Restauranttester für ein gutes

Preis-Leistungs-Verhältnis

Standard-Komfort

Hauptstrasse 111, Escholzmatt



Verfasst von **Le Guide MICHELIN**