

Familie der Flammen- bändiger



Wiesner, der kochende Gourmet-Paracelsus. Wiesner, der schmiedende Damaszener-designer: Ein Vater-Sohn-Porträt zwischen den züngelnden Flammen, die jeder nach seiner Fassung zähmt.

TEXT DANIELA DAMBACH | FOTO PASCAL TRIPONEZ



1 Zwei wie Pech und Schwefel: Jo und Stefan Wiesner im Entlebucher Idyll, ihrem inspirativen Kosmos zwischen Bern und Luzern.

2 Steine essen, warum nicht? Stefan Wiesener macht Musik, Kunst und Gedichte essbar, wobei er sich einer Klaviatur von Einflüssen bedient, beispielsweise der Alchemie.

3 Im Feuer verschmelzen die Welten des Vaters und des Sohnes: «Ich blühte richtig auf», sagt Jo Wiesner über den Tag, als er das Messerschmieden für sich entdeckte.

Pyramidenförmig stapeln sich die Holzstücke, durchwirkt von dünnen Spänen und Schnipseln, bereit als Zunder zu dienen und den springenden Funken ergebungsvoll zu empfangen.

«... hast du ein Feuerzeug dabei?», fragt er. Eine Frage, die im ersten Moment verduzt. Denn ihm würde man es zutrauen, dass er das Feuer mit einem blossen Schnippen entfachen kann. Stefan Wiesner, dem der Name «Hexer» anhaftet wie Teig in einer unbeschichteten, fettfreien Pfanne. Eine kleine Episode, die das Wesen Wiesners im Grossen umschreibt: Bodenständig und doch von einer mystischen Aura umgeben. Wie der Wald. In dessen Schoss erntet er die Zutaten für seine Gerichte, in dessen Lichtung verarbeitet er diese weiter: ein Sternekoch unter den Sternen – und mit Flammen, die sich tanzend zuspitzen wie Tannenwipfel, angestachelt durch das schwefelgelbe «Hexenmehl», das er zeremoniell in die Lohe wirft. Mit dem stäubenden Puder, gewonnen aus den Ähren des Bärlapps findet, ein lichtscheues Heilkraut, beschwört er das Feuer, wie es schon keltische Druiden taten. «Jetzt! Nein, noch nicht... Doch, jetzt!» Er horcht dem Flüstern der Flammen, bevor er den Erdschwefel aus der Hand entlässt, der brennend zum Himmel empor schießt. Es scheint, als hätte ein Drache die Feuersäule ausgespien. Solche Pülverchen, Essenzen und Mixturen in handbeschriebenen Gläschen oder Beuteln füllen im «Rössli», im Dorfkern von Escholzmatt, ganze Regale – als Register, das Stefan Wiesner auffächert für seine avantgardistisch, archaische Naturküche. Er folgt einer Kochphilosophie, die wandfüllende Farbdigramme erfordert, um sie in ihrer elementaren Komplexität abzubilden. Um das zentrale «Ich» formieren sich Begriffe wie Fluxus, Neuro-Gastronomie, Mythologie oder Schicksal zu einem kreisrunden Gesamtwerk, das sich wohl nur jenen einigermaßen erschliesst, die sich auf ein derartig entworfenen Dinner einlassen. «Es erklärt unter anderem, warum wir Steine essen», plätschert es aus Stefan Wiesner heraus, während er das didakti-

sche Schema betrachtet. «Theoretisch hat jede Gesteinsart einen eigenen Geschmack, doch ist unsere Fähigkeit nicht aktiviert, dies zu unterscheiden.» Vom «Rumpeln und Pumpeln», das der geissleinfressende Märchenwolf in seinem Magen vernimmt, liegt diese felsenfeste Feinkost fern: Stefan Wiesner mahlt beispielsweise schwarzen Schiefer aus Frutigen mehlfein und bereitet damit Steinglace, Steincreme, Steinbrot und Steinkäse zu.

Wie ein Kind im Dickicht

Wie ein wackelbeiniges Kind, das zum ersten Mal im Dickicht steht, ergeht es einem beim Betreten der Gasträume. Man weiss nicht, wohin man zuerst schauen soll. Und schon gar nicht, wohin zuletzt. Decken überwachsen das durchgesessene Sofa wie Moos, Lampen hängen herab wie Baumkronen, Bücher blättern sich auf bis unter den Dachwipfel, wuchtige Kohlesäcke legen sich in den Durchgang wie gefällte Stämme. Die Wunderkammer, in der man sich weit entfernt von Dorf und Kirche wähnt, ist etwas zwischen Vorratsraum, Parfümerie und Apotheke. Draussen sitzen Stefan und Jo Wiesner an einem Tisch, der sein vormaliges Leben als Baum stolz zur Schau trägt. «Stilles oder lebendiges Wasser?», will der Vater wissen. «Lebendige Stille», antwortet der Sohn. Die glasklare Karaffe, mit der Stefan Wiesner das Flüssige einschenkt, kontrastiert seine Hände, schwärzlich vom Feuerbändigen und vom wochenlangen Stechen und Wässern der Nüsse – ein Procedere, das diesen Gerbsäure entzieht und sie dunkel färbt. Sein neustes Menü, «Black Earth», besteht aus etlichen kohlerabenschwarzen Komponenten von Buchenholzkohlesenf über Torfaufstrich bis zu Teeröl. Die Frage, wie er denn vorgehe, um ein solches Menü zu kreieren, beantwortet er mit: «Uiui, uiui». «Es sind Begebenheiten, die ihn inspirieren», ergreift Jo das Wort, «... wie die Beerdigung letztlich». Senkt Stefan Wiesner nachdenklich seinen Kopf, verschluckt der Strohhut fast sein ganzes Gesicht, sodass nur noch sein Mund sichtbar ist, der sich öfters >



1



3



2



4

1 Einer der jüngsten und einer der letzten seiner Zunft: Nach einem Brand errichtete Jo Wiesner seine Werkstatt, in der er nach traditionellem Handwerk damasziert, in einem Container. Auch seine Schwester Amy wendet sich mit der kürzlich gegründeten Schokoladen-Werkstatt der KulinariK zu.

2 Kunst, die feurig von der Hand geht: Der 23-Jährige bietet auch Schmiede-Erlebnisse an, bei denen man sein eigenes Monostahl- oder Damaszener-Messer von Grund auf selbst anfertigt. messerwerkstatt-wiesner.ch

3 Die stählernen Schneidewerkzeuge von Jo dienen auch dem Vater als «verlängerten Arm» für die Zubereitung seiner Gerichte – Gedichte, die den Gästen «Einbiss» in seine Gedankenwelt gewähren.

4 Gedanken ordnen mit Katze Fazil in scheinbar unaufgeräumter Umgebung: Die Weise, wie Stefan Wiesner die Dramaturgie seiner Dinners entwirft, gleicht jenen von Designern und Künstlern.

zum Geschmunzel anwinkelt. Der rindenbraune Lederschurz umhüllt den sensiblen Kern eines quecksilbrigen Menschen, der sich inbrünstig nach Methoden verzehrt, dem Genuss geistigen Tiefgang zu verleihen. Dafür gräbt er blosshändig bis in die unterirdischen Tiefen des Waldbodens und des Menschseins, er tastet sich an Grenzen vor – zu denen er seine Gäste schliesslich mitnimmt.

Mit dem Klacken und gasigen Zischen des Feuerzeugs entfacht das Feuer, zuerst als zaghaftes Flämmchen, wie zurückgedrängt von unsichtbarer Hand, dann umfliesst es Scheit um Scheit.

Im hitzigen Wetteifer, welche das glühendste Orange emporschiesse, fordern die glühenden Stränge einander zum Spieltanz von Entfachen und Erstickten an.

Tränen zwischen achtzehn Gängen

Eine Berührung im Innersten – und damit ist nicht nur der Magen gemeint – sollten die Gäste nicht scheuen, wenn sie am multisensorischen Œuvre teilhaben. Angesprochen auf deren Reaktionen, erzählt Stefan Wiesner: «Manche brechen in Tränen aus.» Er führe die Leute durchaus an ihre Grenzen, aber: «Das Essen muss immer fein sein, gekocht aus hochwertigen, lokalen Rohstoffen». Letzteres attestieren ihm «GaultMillau» mit 17 Punkten und «Guide Michelin» mit einem Stern. Bei «Black Earth» isst man nicht einfach, vielmehr durchlebt man eine kulinarische Dramaturgie, die von der Fruchtbarkeit bis zum Zerfall führt – von Melodien aus den Lautsprechern und gesprochenen Worten teils untermalt, teils durchbrochen.

Stefan Wiesner zeuselt hie und da, um die gängigen Gepflogenheiten des gediegenen Mahls mit Authentizität zu russen – sei dies, indem er den Gästen Benzin zum Schnüffeln unter die Nase hält, sie ein Tröpfchen Eisenerz-Destillat von ihrem Handrücken lecken lässt oder Wiesengras-Hydrolat über deren Häuptern zerstäubt. Ausgehend von einem Stück von Fazil Say, das inspiriert ist vom türkischen Poeten Aşık Veysel, komponiert Stefan Wiesner die Strophen seiner Speiseabfolge. «Sie handelt von Leben, das kommt und geht. Und von der Liebe, die kommt und geht», beschreibt er. Tageweise lauscht er diesem Lied, zurückgezogen unter dem gutmütigen Gebälk. Inmitten von Büchern, die für Ausstehende chaotisch gestapelt wirken, aber seiner eigenen Ordnung folgen, notiert und skizziert er Gedankenschwaden, bis sich der Kranz der Köstlich-

keiten ganzheitlich verflechtet. Der Ess-Episode «Zerstörung» ordnet er beispielsweise den Menschen und damit – frei nach George Orwells Parabel «Farm der Tiere» – die Hauptzutat Schwein zu. Mit der Präzision eines Chirurgen und der Spielfreude eines Dreikäsehochs, der mit Tannennadeln näht und in Zapfen Püppchen erkennt, arrangiert er Schweineschmalz-Glace, Blutcreme, Blutcrumble, gebratenen Speck und gepoppte Schwarte. Fruchtbarkeit symbolisiert die Tomate, die er auf dem edel-rostigen Feuerring schmort, deren Jus er eist, deren Blätter er zu Pesto püriert und deren Haut er knusprig brät. «Meine Küche ist monotypisch», erläutert er, «aus einer einzigen Zutat bringe ich durch verschiedene Kochtechniken verborgene Texturen und Aromen zum Vorschein, die Akkorde bilden.» In einem Zeremoniell des Zergliederns und wieder Zusammenfügens, angelehnt an das Prinzip der Alchemie, röstet, presst, bäckt, destilliert, frittiert und verascht er – seit dem Tag im Jahr 1998 als er nicht ohne Trotz beschloss: «Ich koche nur noch, was alle anderen nicht kochen.» Sprich: Heusuppe, Bergkristallglace, Vogelbeerenkompott oder geräucherten Schnee.

Unter brechendem Gehölz, schlägt der Flammen zischende Liebelei um in lautes Lodern, sodass Knallen das Knistern ablöst und die Funken furchterregend sprühen. Strahlende Zungen schlagen unberechenbar hoch.

Lange bevor er die Eiskristallmasse auf Schiefertellern anrichtete, spürte er diese vor allem unter den Kufen seines Hundeschlittens: Einst preschte Stefan Wiesner als Spannungsfahrer zu sechs Schweizer Meistertiteln vor. Die Behausungen seiner damals sechzehn Huskys waren dort, wo jetzt die originalen Feuerringe mit phlegmatischer Patina bereitstehen. Als er eines Winters das «Feuer des Paracelsus» nachkochte, wurde er auf die Kunstkochobjekt aufmerksam und bezieht sie seither in sein Spektakel mit ein.



«Lausemädchen, du Läusemädchen!» Spricht Stephan Wiesner zum Fellknäuel, das es sich in seinen zu einer Hängematte gefalteten Händen bequem gemacht hat, wirkt seine Stimme wie blütenbestäubt. Das Kätzchen, dessen schmales Schwanzspitzlein an eine pelzige Bärklapp-Ähre erinnert, ist ihm während dem kreativen Prozess zu «Black Earth» zugelaufen. Deshalb taufte er es Fazil, nach dem Komponisten. «Fazil ist zuständig für die Messerwerkstatt, oder Fazil?»

«... als hätte ich schon immer geschmiedet»

Hinter dem Gasthof hat Sohn Jo seine Messerschmiede eingerichtet. Schicht um Schicht faltet er die unterschiedlich harten und hellen Stahlsorten zu einem «Blätterteig», den er mit dem achtzigjährigen Federhammer namens Linda knetet und presst. Schliesslich hämmert er die glühende Schnitte abermals auf dem Amboss, bis eine feingliedrige Klinge entsteht. Eine ganze schweisstreibende Arbeitswoche dauert es, bis das Meisterwerk mit hypnotisierender Maserung zwischen seinen russbraunen Händen aufblitzt. Durch die



mehreren hundert bis tausend dichten Lagen ist die Schneide unvergleichlich scharf – auch deshalb hielten Kreuzfahrer Damaszenerstahl einst für ein Hexenwerk. Wie kam Jo dazu, sich mit gerade mal 21 Jahren in einem der ältesten Handwerksberufe der Menschheit selbständig zu machen? Auf Umwegen. Denn ursprünglich erlernte er das Küferhandwerk, die traditionelle Fertigung von Fässern. Der Unterricht mit harter Hand traktierte seine Seelenruhe, sodass sich Unmut wie Asche auf seinen Antriebs legte. Doch eine zündende Idee vermochte sie zu verblasen: Stefan Wiesner erinnerte sich, dass Jo schon als Bub glutäugig in Messerzeitschriften blätterte und vermittelte ihm eine Schnupperlehre in einer Messerschmiede. «Als ich zum ersten Mal an der Esse stand, fühlte sich alles sehr vertraut an», erinnert sich der heute 23-Jährige. «Ich habe die Handgriffe nahezu intuitiv beherrscht.» Wie ein Schneidewerkzeug, das lebendig wird, wenn es seine Funktion aufnimmt, ist es mit dem Menschen, wenn ihn seine Berufung ergreift.

«Etwas Handwerkliches hätte ich dir zuletzt zugetraut», wirft Stefan Wiesner ein und muss lachen. Schliesslich ist Jo heute ein begnadeter Messerschmied, dessen edle Einzelanfertigungen gefragt sind. «Als Bub konnte er keinen Nagel gerade einschlagen», fügt er an, und man spürt: Der Stolz auf seinen Sohn breitet sich wie erwärmter zähflüssiger Waldhonig in seiner Brust aus.

«Das kann ich wahrscheinlich immer noch nicht», scherzt Jo selbstironisch und löscht den Durst mit einem Schluck «lebendiger Stille».

Löschmittel in rauen Mengen liessen am 24. März dieses Jahres die Temperatur unter den Brennpunkt fallen. An diesem Tag musste Jo in die zerstörerische, allesfressende Fratze des Feuers blicken. Ein Funke nistete sich in seiner Werkstatt ein, was ein Brand-Inferno verursacht: Die Scheune ging in Rauch auf. Dank einem Spendenaufruf konnte er seine Existenz retten und die Messerschmiede neu in einem Schiffscontainer aufbauen. Es hat etwas Anachronistisches,

wenn der junge Mann mit Schiebermütze und Kutte in der Box steht, Smartphone und Schmiedewerkzeug griffbereit. Wie man sich wie «Phönix aus der Asche» erhebt, weiss auch sein Vater. Gerade finanziell musste er sich wiederholt durchklavieren, weil Perfektion nicht unbedingt rentabel ist. Allerdings hätte es ihm sein sturer Schädel nie zugegeben, aufzugeben. «Wenn man sich winden und wehren muss, ent-

steht oft auch Gutes», resümiert er mit bemooster Stimme. Das «Rössli» hat der gebürtige Escholzmatter von seinen Eltern übernommen. Dazumal habe man selbstverständlich eingefordert, dass eines der Kinder den Betrieb weiterführt, ohne nach deren Befindlichkeiten zu fragen. «...hätte ich es zu bequem gehabt, wäre ich wohl nicht der, der ich heute bin.»

Alle Scheite verkohlt, entzieht sich dem Feuer die Bühne, ein Vorhang aus Asche zieht sich zu, sodass die Glut unter Klatschen und Wispeln des Dampfes erlischt.

Wenn es um extravagante Zutaten geht, gibt Stefan Wiesner Zunder: Mit Pulvern, Wässerchen und Essenzen, beispielsweise aus Kristallen, schafft der 59-Jährige sensorische Feuerwerke, die manch einen Gaumen in seinen Grundfesten erschütterten.



Stefan Wiesner bringt Mythos und Magie in den Magen: Sein Wissen, unter anderen über «Hexenkräuter» wie den Bärlapp, möchte er nicht für sich behalten. Doch sein Vorhaben einer höheren Naturakademie scheiterte – vorerst. natur-akademie.ch

Verstehen statt Vakuumbbeutel aufschneiden

Was er heute ist, kennt viele Namen: Naturkoch, Erlebenskünstler, Alchemist, Weisheitenwahrer, Zubereitungsforscher, Aroma-Avantgardist, Zutatenarchäologe. Und für manche durchaus: ein Unbequemer. Er habe wohl zu vieles aufgemischt, suchte er Gründe dafür, dass sein Projekt einer «Höheren Fachschule für Kulinarik» in der Uneinigkeit der Branchenverbände verrauchte. An dieser Akademie wollte er den Lehrenden seine Universalphilosophie des Essens einverleiben, die Themen von Sensorik über Spagyrik bis hin zu Food-Design behandelt. «Ein Koch muss doch Ahnung haben von der Natur, den Unterschied zwischen Lavendel und Rosmarin kenne...! Und nicht nur einen Vakuumbbeutel aufschneiden können», knarzt Wiesner, sodass der gewichtige Silberring an seinem Ohr ungehalten baumelt. Bereit die Stufe zu erhöhen, sobald die Zeichen anders stehen, kocht er seine Schulidee vorerst auf kleiner Flamme: Er veranstaltet Tageskurse und Praktika in kulinarischer Nachhaltigkeit. Zudem doziert er an der Fachhochschule Nordwestschweiz «Ästhetische Praxis», schliesslich sind seine Konzeptverfahren verwandt mit jenen in Design und Kunst. Seine Menüs drehen sich oftmals um Kunst, so «verkochte» er beispielsweise das Werk von Josef Beuys – bekannt für sein Bestreben, die Kunst zu demokratisieren und mit ungewöhnlichen Materialien zu gestalten wie Fett oder Honig. Akademisch sei nicht gleichbedeutend mit «brainy», es seien auch handwerkliche Zugänge möglich, entbrennt Wiesners Kämpfernatur.

Stefan Wiesener bleibt wie angewurzelt in der Lichtung stehen, um ein Krautweiglein abzuzwacken. Er zückt das kleine, geschliffene Damaszenermesser von Jo, das er stets auf sich trägt. «Meine Messer sind kein Zierrat für die Vitrine, sondern zum Gebrauchen geschaffen», pflegt Jo zu sagen.

«Jetzt kann ich euch nicht einmal etwas zu essen und zu trinken anbieten...», entschlüpft es dem 59-Jährigen. Eine Aussage, die nicht verdutzt, nicht einmal am entrücktesten Erdflecken. Was immer die treffende Bezeichnung für ihn sein mag, Stefan Wieser ist vor allem eines: Gastgeber durch und durch. In den Worten von Paracelsus: «Der Geiz differiert gar wenig vom Stehlen.»



Eine Glutperle glimmt im Verborgenen weiter...
windet sich und schwelt. Bis ein Hauch von Sauerstoff
es zu neuer Flamme erweckt.