

Wo Wünsche Wurst werden

Im Entlebuch wird die Kunst des Wurstens grossgeschrieben – bei Koch und Genusshexer Stefan Wiesner. Der Luzerner wurstet mit der rund 100-jährigen Maschine seines Vaters, doch seine Rezepte sind das Gegenteil von antiquiert.

Text: Roberto Zimmermann Fotos: Tina Sturzenegger

Es gibt wohl keine Art von Wurst, die der Entlebucher Wunderkoch Stefan Wiesner (59) in seinem Restaurant Rössli oder seiner Wurstwerkstatt noch nie fabriziert hat.

Der Meister erzählt von einem Workshop-Teilnehmer, der sich eine Wurst wünschte, die nach Tessin schmeckt. Andere wollten beim Reinbeissen an Heimat erinnert werden. So kreiert Wiesner mit den Teilnehmenden seiner Werkstatt jedes Jahr 400 bis 500 Wurstrezepte.

Wir wünschen uns ein Rezept, das den Ort einfängt. Wiesner führt uns zu einer kleinen Arve neben der Beiz, bricht einige Nadeln ab und beschnuppert sie. Wir tun es ihm gleich. Es riecht nach... Grapefruit? Minze? Jedenfalls ein wunderbares Parfum. Es gibt für uns heute also Arvennadeln-Wurst.

Stefan Wiesner macht beim Kochen Kunst. Seine vergänglichen Werke betören in erster Linie Nase und Gaumen.

Würste ohne Ende

① **Wurstkurs in der Klubschule Migros**
Lust aufs Wursten bekommen? Auch die Klubschule Migros bietet Kurse an.

② Stefan Wiesner, Monica Wiesner-Auretto: **Wurstwerkstatt**. Bei Ex Libris erhältlich für Fr. 32.70



Instagram-taugliches Styling spielt ihm weniger eine Rolle. «Kochen ist mehr als das Handwerk», sagt Wiesner, und so überrascht es nicht, dass seine Bücher, besonders dasjenige mit dem Titel «Wurstwerkstatt», oft poetisch oder beinahe wissenschaftlich klingen.

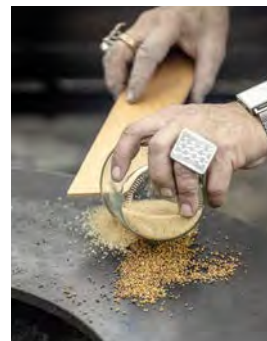
Keine Angst vor Fischwürsten

In der Wurstwerkstatt vermitteln er und seine junge Crew das Wurstens, egal wie viel Talent man mitbringt. Schweinshals-speck, schön fett, und Kuhfleisch mager bilden oft die Grundlage, im Verhältnis von 30 zu 70 Prozent, doch Wiesner verwurstet restlos alles, was essbar ist. Er hat keinerlei Scheu, Fisch- oder vegane Würste zu entwickeln.

Für uns gibt es aber eben eine Arvenwurst. Gerichten verleiht die Arve eine harzig-würzige Zitrusnote. Wiesner schneidet eine Handvoll Nadeln fein und mischt sie unter die Fleischmasse. Einzig Salz und ein wenig getrocknete Zwiebeln kommen dazu. «Man könnte auch Curry hineintun, das schmeckt gut, lässt aber keine Differenzierung der Aromen mehr zu», erklärt er und fügt an, dass in unserem Land die typisch deutsche Würze aus Macis (Muskatblüte), Koriandersamen, Pimentpfeffer und Majoran geschätzt wird. «Meine Entlebucher Mischung hingegen besteht aus Kümmel, Muskatnuss, Nelken und Pfeffer.»

Das Food-Pairing vorweggenommen

Stefan Wiesner hat bereits vor vielen Jahren mit verwandten Geistern wie dem Entlebucher Parfumeur Jimmy Studer ein



Geschmackssicher: In den Brotteig kommt etwas Holzasche, der Senf wird mit Arven-Essenz aromatisiert.

«GEWÜRZE MÜSSEN DICH NICHT UMARMEN, SONDERN NUR FREUNDLICH GRÜSSEN.»

STEFAN WIESNER



Bei der Wahl von Zutaten und Gewürzen zeigt Stefan Wiesner keine Scheu.



Nach dem ersten Bissen ist klar: Neben dieser Edelwurst verblasst das beste Entrecôte.

Lexikon der Geschmackskombinationen entwickelt – lange bevor der Begriff Food-Pairing herumgeisterte. Hier fließt nicht nur sein Wissen als Praktiker am Herd ein, sondern auch Erkenntnisse aus Naturwissenschaften, Philosophie und der Kunst.

Die Wurst, die Wiesner uns hier zubereitet, hat es in sich. Der Arvesgeschmack kommt nicht daher wie ein aufdringlicher Raumduft, sondern wie ein Hauch aus einem Frühlingwald. «Gewürze müssen dich nicht umarmen, sondern nur freundlich grüssen», fasst Wiesner sein Credo zusammen.

Natürlich gibt es in der Wurstwerkstatt keine Pommes frites zu den Würsten. Einzig selbstgemachtes Brot und Senf ergänzen die wunderbaren Darmlinge, die knackig und sämig aus der Hitze kommen. Das Brot knetet und bäckt Wiesner im Feuerring, nachdem er dem Teig etwas Holzrasche beigemischt hatte. Den Senf rührt er scheinbar beiläufig aus Senfsamen, Rohrzucker, Salz, Rahm und hausgemachter Arvenessenz an.

Wie an den Werkstattkursen üblich, wird das raffiniert-einfache Wurstgericht draussen neben dem Feuer genossen. Wie hatte Wiesner zuvor gesagt? «Wenn du eine gute Wurst machst, lässt du das Entrecôte gern beiseite.» Tatsächlich: Nachdem wir in die erste Wurst gebissen haben, sind uns Edelstücke definitiv wurst. stefanwiesner.ch

Die Wunschwurst schmeckt nach Entlebuch: Für die Migusto-Redaktion kreiert der Naturkoch eine Wurst mit Nadeln der Arve, die neben seinem Restaurant Rössli steht.

