



Stefan Wiesner

Gasthof Rössli, 6182 Escholzmatt-Marbach

Kirschlachs aus der Schweiz mit dem Kirschbaum harmonisch Denken wie Japan

In seinem Beitrag an der Madrid Fusion 2013 verbindet der Gastkoch Stefan Wiesner die avantgardistische Nova-Regio-Küche mit Elementen der japanischen Dichtkunst (Haiku).

Wiesner's Ansatz

der Kochkunst basiert auf einer naturphilosophisch geprägten Denkweise und Handlungskompetenz. Sein als Nova Regio-Küche definiertes Konzept ist „*die neue Sicht auf Tradition, Ressourcen einer Region und die Art und Weise, wie man damit umgeht. Zu Wiesner muss man in diesem Zusammenhang feststellen, dass er vor Redzepi da war und dass er so gut wie keine Vorbilder hatte.*“ (Zitat Jürgen Dollase).

Er war der erste überhaupt, der die Dendrologie (Baumkunde) in den Kochprozess eingebunden hatte. Inzwischen kocht er über 25 Baumarten mit allen ihren Bestandteilen, von der Sprosse bis zum Kambium. Die Idee, den Kirschbaum mit dem Kirschlachs zu kombinieren, entstand beim Recherchieren regional einsetzbarer Produkte für den Gang eines Frühlingssmenus.

Die Babylachse werden zur Mast in einen ehemaligen Schweinestall nach Littau (LU) gebracht und wachsen dort mit genügend Flossenfreiheit in wärmeren Temperaturen heran. Für die letzte Lebensphase werden sie in Gibswil (ZH) im Quellwasser gehalten, nachweislich eine der innovativsten und nachhaltigsten Zuchtmethoden. (www.bachtellachs.ch). Insofern steht neben der Regionalität auch der ökologische Aspekt im Mittelpunkt.

Gastrosophisches Denken

Die japanische Kirschblüte ist eines der wichtigsten Symbole der japanischen Kultur. Sie steht für Schönheit, Aufbruch und Vergänglichkeit. Die Zeit der Kirschblüte markiert einen Höhepunkt im japanischen Kalender und den Anfang des Frühlings. Zur gleichen Zeit steigen die Kirschlachse aus dem Pazifik zum Laichen und Sterben in die japanischen Flüsse, und der Wasabi beginnt auf den Feldern zu blühen.

Diese Erkenntnisse sind Teil des gastrosophischen Konzepts in Stefan Wiesners Kochkunst: Entstehung, Sein und Vergänglichkeit der Dinge aus der Perspektive von Astronomie und Natur.

Er konzertiert dieses Mal alles mit Haiku, einer Form der traditionellen japanischen Poesie. Haiku besteht aus drei Zeilen zu 5, 7 und 5 Silben. Die Poetik bezieht sich auf die Wunder und die Verzückung, die in des Dichters Betrachtung der Natur auftritt.

Aus diesem Denkprozess ist ein Gericht entstanden, welches in seiner Komplexität einmalig ist: Kirschbaum, Kirschlachs und japanisches Denken als Teil der Nova-Regio-Küche.

Kick-off auf der Bühne im Auditorio

Stefan Wiesner teilt zuerst mit seiner Kettensäge einen mittelgroßen Ast eines wilden Kirschbaums. Mit diesem aussergewöhnlichen Intro gewinnt er die Aufmerksamkeit der rund 1'000 Zuschauer.





Stefan Wiesner

Gasthof Rössli, 6182 Escholzmatt-Marbach

Salmón de Suiza conjunción con cerezo pensar japónes

Der Beitrag wurde von 1000 Besuchern des Auditorio mit Verwunderung, Aufmerksamkeit und Begeisterung aufgenommen. Noch nie hat ein Koch sein Konzept so hautnah demonstriert.

17 Elemente des Gerichts

entsprechen den 17 Haiku-Silben und stellen die 17 Aromen dar.

Urknall (Big Bang 108 Hz)

Symbol des Anfangs aller Existenzen

Kirschbaumholz (Wildkirsche)

Aromageber des Kirschlachs geräuchert als Duftelement

Kirschbaumrinde

beklangt 108 Hz mit Fleur de Sel

Kirschbaumholzasche

Symbol Tod und Vergänglichkeit

Kirschbaumholzkohlen-Destillat als Schaum

Symbol des Glücks

Kirschsteine

Symbol der Fortpflanzung gemörsert in Oel für Erbsenpurée

Kirschbaumblätter

Symbol für Fruchtbarkeit, eingelegt in beklangtes Salz zwischen den Fischfilets

Kirschensprossen

roh

Kirschblüten

Symbol für Jugend und Leben

Kirsche

Symbol für Blut und Leben als Sauce (japanische Flagge)

Kirschendestillat

Duftkomponente

Diese Aktion bedeutet auch gleichzeitig die Einleitung zu einem aus der Spagyrik abgeleiteten Prozess des Trennens (griechisch: spao) und Vereinigens (griechisch: agairo).

Wiesner fräst anschliessend aus einem Holzstück des Wild-Kirschaums auf einer eigens hergebrachten Fräsmaschine die Vertiefung aus, in die später der Kirschlachs zu liegen kommt. Das geschieht nicht lautlos und mit einer weit herum sichtbaren Wolke aus Sägemehl.

Kreation

Im Zentrum des Auditorio bereiten Wiesner's Starköche Rebecca Clopath und Sebastian Titz die Zutaten des Gerichtes vor, immer unter den Augen des in Spannung verharrenden Publikums. Während sie den Kirschlachs für die Einlage in das gefräste Kirschholzstück zuschneidet, startet er den Subwoofer mit dem Hintergrundgeräusch des Urknalls (Big Bang), welches das darauf gelegte Meersalz zusammen mit Rindenteilen des Kirschbaums bei 108 Hz tanzen lässt. Das beklangte Salz gewinnt dadurch den für die Gesamtkomposition des Gerichtes erforderlichen alchemistischen Mehrwert. Unverkennbar: die Gedankenwelt von Paracelsus.

Die Köchin legt nun das Kirschholz mit dem Fisch und den gesalzenen Kirschbaumblättern einige Minuten in das Solarium, einer Ultraviolett-Strahlenquelle. Dem Fisch wird während des schonenden Garprozesses ein zwar geringer, aber messbarer Schub an heilsam wirkendem Vitamin D zugefügt (Vitamin-D Komplex).

Das aus der Knochensubstanz des Kirschlachs gewonnene an Omega-3 reiche Fischöl wird wieder beigefügt, begleitet von einigen Roggen. Damit wird die Unmittelbarkeit von Tod und Auferstehung symbolisiert. Die jungen Kirschlachse ernähren sich von den verwehenden Fischen.

Die Nova-Regio Küche verträgt keinen fremdländischen Wasabi. Deshalb entscheidet sich Stefan Wiesner für grüne Erbsen, die auch in Japan als Frühlingsgemüse bekannt sind. Diese werden mit einer Paste von gemörserten Kirschbaumsteinen ebenfalls auf ein Kirschbaumholz angerichtet, welches als Abdeckung für das Holzstück mit dem eingebetteten Kirschlachs dient.



Stefan Wiesner

Gasthof Rössli, 6182 Escholzmatt-Marbach

Swiss cherry salmon harmony with cherry tree Japanese thinking

Der Beifall im Auditorio und in der Fachpresse ist einhellig: Una breve descripción: "Un druida, un hechicero, un cocinero loco y genial."

ff. 17 Elemente des Gerichts entsprechen den 17 Haiku-Silben und stellen die 17 Aromen dar.

UV-Licht

Symbol des Lebens

Kirschlachs

Pazifischer Lachs mit Vitamin D-Komplex, in der Schweiz gezüchtet

Kirschlachsöl

aus Fischgräten vom Kirschlachs

Kirschlachs-Rogen

Symbol der Fruchtbarkeit

Grüne Erbsen

Japanisches Symbol des Frühlings und der Fruchtbarkeit

Radieschen geist

mit Wasabi verwandt (Kreuzblütler), japanisches Denken

Nachfolgende Seite:

HAIKU-Interpretation des Kirschlachs-Gerichtes

Um die Verwandtschaft mit dem japanischen Kreuzblütengewächs zu betonen, wählt Wiesner als Beigabe zur Betonung der Textur geeiste Radieschen. Ergänzend zu den eher süsslich schmeckenden Erbsen wird eine dem japanischen Sonnensymbol nachempfundene, kreisrund aufgetragene Sauce aus der Wildkirsche gereicht.

Dazu kommen der Schaum aus dem frisch hergestellten Destillat aus der Kirschbaumholzkohle, eine Prise der Asche des Kirschbaumholzes, Sprossen und frische Blüten des Kirschbaumes. Zuletzt wird das Gericht mit einer Rauchschwade aus den von der Kettensäge erzeugten Holzschnipseln und mit dem Destillat der Wildkirsche parfümiert. Der spagyrische Prozess findet hier seinen Abschluss.



Fazit

Stefan Wiesner beweist mit seiner Inszenierung an der Madrid Fusion 2013 seine meisterhafte Kompetenz in der Umsetzung regional orientierter Spitzengastronomie. Massgebend ist aber nicht nur die kompositorische Kreation von Aromen und Texturen, sondern auch das gastronomische Gesamtkonzept in Verbindung von Kochtechnik, Kultur und Philosophie. Das Echo lässt nicht lange auf sich warten. 'El entorno' schreibt: En la web del congreso habíamos leído una breve descripción: "Un druida, un hechicero, un cocinero loco y genial." Ein Druiden, ein Hexer, ein verrückter und genialer Koch.

© Stefan Wiesner und
Koch Unternehmenskommunikation

Farbgebung:
Le Corbusier Farbchromatographie

HAIKU-Interpretation des Kirschlachs-Gerichtes



5 Silben

horno de luz ultravioleta
UV oven

cortesa de cerezo y sal del mar
sonido en Hz 108 (big bang)
*sounded cherry bark, and sea salt
with Hz 108 (big bang)*

hojas de cerezo
cherry leaves

carbón de la corteza
cherry charcoal

madera de cerezo
cherry wood

7 Silben

Version in spanish und
englisch (kursiv)

flores de cerezo
cherry blossoms

cerezas
cherries

destilado de cereza
distilled cherries

humo de madera
cherry wood smoke
cenizas de madera
cherry wood ash

brotos de cerezo
cherry shoots

huesos de cereza
cherry stones

filete de salmón
salmon fillet

huevos de salmón
salmon eggs

aceite de salmón
salmon oil

rábanos
radishes

chícaros
pies

5 Silben