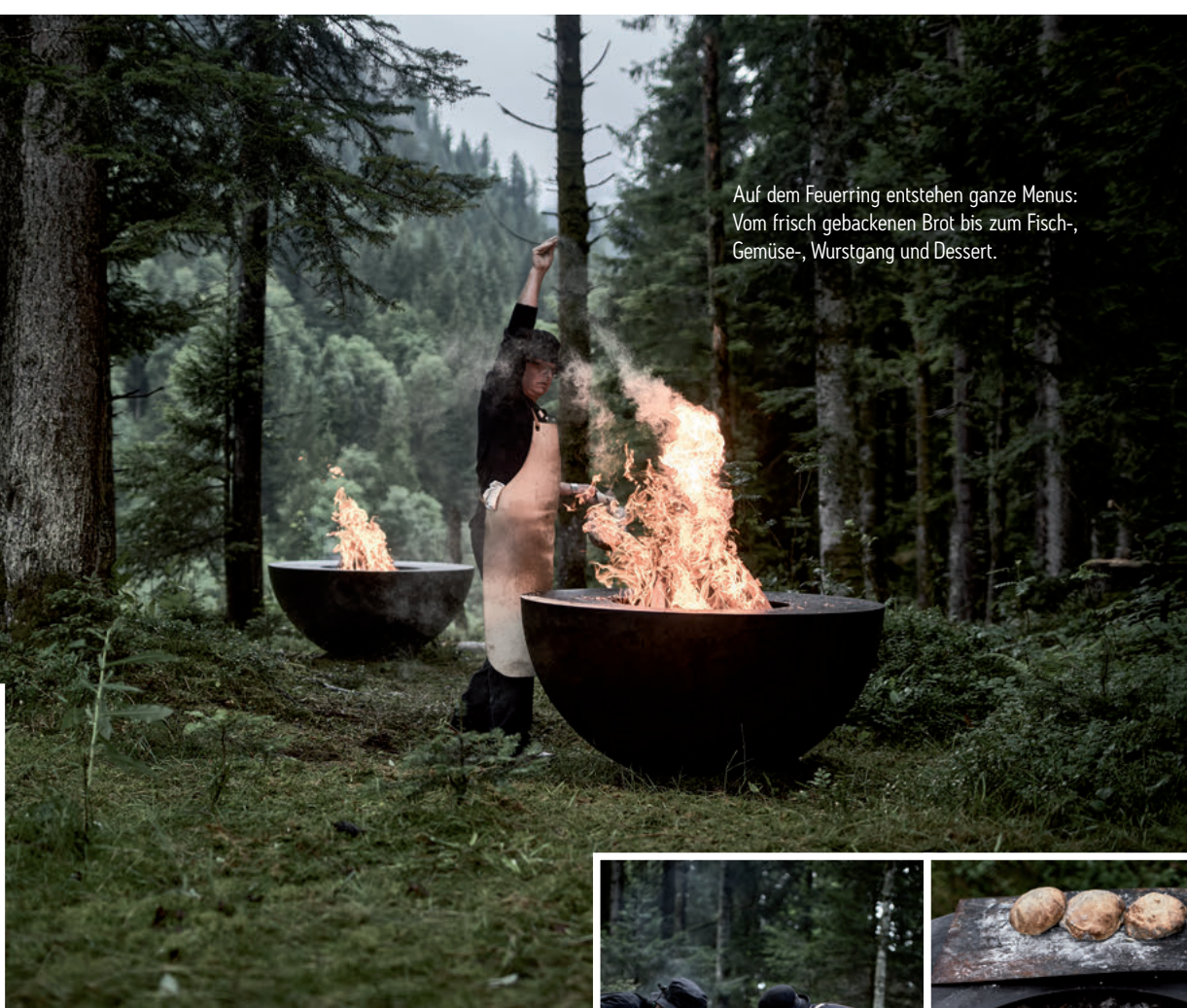


Auf dem Feuerring entstehen ganze Menüs:
Vom frisch gebackenen Brot bis zum Fisch-,
Gemüse-, Wurstgang und Dessert.



HEXER, KÜNSTLER, PHILOSOPH

Stefan Wiesner ist «Hexer», Kochgenius, Waldmeister, Feuerzauberer...

Avantgardistisch, archaisch, künstlerisch ist seine Naturküche – und das trifft genau auch auf das Urbild der Kochstelle, das offene Feuer zu. So mag es als logische Folge, Schicksal, Vorbestimmung erscheinen, dass sich Stefan Wiesner und Andreas Reichlin einfach irgendwann einmal treffen mussten. Auch für Andreas Reichlin, den Künstler und Stahlplastiker, zählt das Authentische, Natürliche, Künstlerische – und Genuss als ganzheitliche Erfahrung mit allen Sinnen. Mit dem Original Feuerring hat er den Archetypus einer modernen Outdoor-Feuerstelle kreiert und damit auch neues Kochen und Kochgenuss verbunden.

ALCHIMISTISCH KOCHEN AUF DEM FEUERRING

Stefan Wiesner gilt als einer der kreativsten Köche der Schweiz. Gerichte wie die Suppe aus geräuchertem Schnee, die Heusuppe sowie seine

zahlreichen Wurstkreationen – er hat sogar ein Buch («Wurstwerkstatt») darüber geschrieben – haben ihn bekannt gemacht. Sein «Rössli» in Escholzmatt ist Gourmet-Restaurant, Landküche und Dorfbeiz, ausgezeichnet mit 17 Gault Millau-Punkten und einem Michelinsterne. Mit dem Feuerring bindet er das offene Feuer und die heisse Fläche des Feuerrings in seine Kreationen ein, nutzt ein ebenso archaisches wie avantgardistisches Instrument für seine Genussklänge. Alleine die Bilder verraten die Intensität und Kraft, die daraus für alle Sinneswelten entstehen. Beschreiben lässt es sich kaum – dafür als Selbsterfahrung bei einem nichtalltäglichen Kochkurs erleben: «Alchimistisch Kochen auf dem Feuerring». (◀◀)

stefanwiesner.ch
feuerring.ch