



Der eigenwillige Sternekoch Stefan Wiesner – auch der «Hexer» genannt – kocht mit Stein, Holz, Moos oder Schnee. Viele seiner Ideen haben ihren Ursprung in der hintersten Ecke des Kantons Luzern, der Entlebucher UNESCO-Biosphäre. Seine «avantgardistische Naturküche» gilt als eine der besten und ungewöhnlichsten der Schweiz. Dieser Gourmet-Poet hat sich inzwischen 17 Gault-Millau-Punkte und einen Michelin-Stern erkocht. Für ihn ist Kochen ein Zusammenspiel aus Ethik, Ökologie, Kultur, Architektur, Ästhetik und Kunst, vor allem aber Wissen und Können – und: Wiesner ist höchst unerwartet und provokativ.

Text: Nina Schmid | Fotos: Sylvan Müller | Denise Savini

DER HEXER MIT DEM FEUERRING

Eine kulinarische Symbiose

Der Stahlplastiker Andreas Reichlin entwickelte in seinem Atelier im schweizerischen Immensee aus massiven Stahlplatten einen ästhetischen und funktionalen Design-Feuerschalen-Grill – den Feuerring – und der erste seiner Art. Entstanden ist ein wunderschönes Grillgerät, eine Skulptur, die dem Auge schmeichelt und dem Magen gefällt: eine formschöne Schale, edel gerostet, wie aus einem Guss verbunden mit einem massiven Ring, tief-schwarz eingebrannt. Ästhetik für jeden Außenbereich als Quelle der Wärme und Ort des Miteinanders.



Die starke Verbundenheit mit der Natur hatte Wiesner schon in seiner Kindheit. «Ich war ein schlechter Schüler», sagt er rückblickend. «Mit Rechnen und Deutsch hatte ich große Mühe. Die Schule war ein Albtraum für mich, viel lieber habe ich mich draußen aufgehhalten.» Sein Lehrmeister war die Natur – und sie ist es bis heute.

Am Feuerring getrocknetes, mit Douglasnadeln mariniertes Sommerhockfleisch

Wiesners Außenküche in seinem Restaurant „Rössli“ im schweizerischen Escholzmatt bereichern inzwischen drei Feuerringe, auf denen er seine provokativen, experimentellen und kreativen Ideen voll ausleben kann. Stein, Holz, Farn, Moos, Torf, Teer und Stroh sind nur einige der Zutaten, mit denen Wiesner seine Gäste immer wieder aufs Neue zu verblüffen vermag.



«Essen ist Kunst und kulturelle Technik zur Wissensaneignung», betont Wiesner, der die Welt über den Gaumen erkennen möchte, so, wie wir das alle als Kinder gemacht haben.

In diesem Sommer hat Stefan Wiesner seine Küche ins Freie verlegt: Auf einer Waldlichtung stehen riesige Feuerringe aus Stahl, meterhohe Flammen verwandeln diesen Ort in ein mystisches Spektakel, das sich «Keltisches Fest am Feuer» nennt. Der extravagante Sternkoch und die Feuerring-Philosophie sind eine fantastische Zusammenkunft. Das Feuer ist für Wiesner eine ganz besondere Herausforderung. «Ich koche hier auf höchstem Niveau – man kann nicht einfach einen Schalter drücken, um das Feuer zu regulieren. Da muss man mit Herz und Gefühl arbeiten.» Offiziell gab es acht Gänge, auch vegetarisch oder sogar vegan! Bei-

spielsweise im Feuer geschmorte Rande, mit Douglasnadeln mariniertes Sommerhock oder in der Asche gewälzter Bauchspeck. Der Hexer zauberte Konfitüre vom Feuerbusch oder auf einer Stange über dem Feuerring gar geräucherte Wurst vom schwarzen Ayam-Cemani-Huhn. Die Krönung jedoch war Glacé aus frisch geschlagenem und geröstetem Arvenholz: Den Feuerring temperierte Stefan Wiesner jeweils so, wie es notwendig ist, denn die Eismasse benötigt natürlich viel weniger Hitze. In diesem Fall löscht man ihn mit Wasser ab. Kontrolliert wird mit dem Temperaturmessgerät. Ein Feuerwerk an Sinneseindrücken, das einfach verhext!

Feuerbaum als Esserlebnis: Arvenglacé

Erinnerung an Paracelsus: Vogelbeeren im Feuer



Wurst von Ayam-Cemani-Hühnern, gar geräuchert über dem Feuer – ein letztes Mal: das Huhn auf der Stange

Feuerfisch: Saibling im Rindsdarm, im Bienenwachsmantel gegart



DER FEUERRING: EINZIG IN SEINER ART

SEIT SICH DER FEUERRING AUF DEN EUROPÄISCHEN MÄRKTEN BEWEGT,
KANN MAN BEOBACHTEN, DASS DIE LUST AM GESUNDEN GENUSS, AN GESELLIGKEIT,
QUALITÄT UND ÄSTHETIK ZUNIMMT.



Denn die Feuerring-Philosophie steckt an, auch uns von stylus hat es erwischt: Wir konnten bei einem Besuch in Immensee an einem original Feuerring alles selber ausprobieren und die Faszination des Grillierens erleben. Einfach und doch außergewöhnlich, spektakulär und bodenständig. Die köstlichen Gerüche von Paella, ganzen Fischen, Braten, Gemüsevielfalt und feinem Holzfeuer wecken Emotionen und die Stimmung. Vielleicht ist auch das der Grund, warum ganz automatisch eine lockere, entspannte und überaus anregend-fröhliche und lebenslustige Atmosphäre rund um den Feuerring entsteht. Es ist eine ganz wunderbare Art des gemeinsamen Genießens.

Immer häufiger trifft man auf dem Grillmarkt Modelle, die sich am Feuerring und seinen impliziten Grundideen

orientieren. Zu einem Erbstück, das mit dem Gebrauch immer schöner wird, macht den Feuerring jedoch die Qualität des Originals, gestützt durch das Patent, die Erfahrung und die Überzeugung der Macher. Von welchem Grillgerät kann man dies behaupten? Hier spielen die Authentizität und das Bewusstsein von Werten wie Nachhaltigkeit, Achtsamkeit, Gesundheit und Freundschaft eine ganz besondere Rolle.

Da ist es auch keine Überraschung, dass der Feuerring „Tulip“ – und mit ihm die ganze Serie Feuerring – den begehrten internationalen Designpreis „Red Dot Award: best of the best“ erhielt und der Tulip 2017 zusätzlich den German Design Award „Winner“.

Das ist wirklich FORM IM RAUM!

DAS ÜBER- RASCHENDE REZEPT- BUCH

Fotos: Büro Nord



Man nimmt es in die Hand und spürt sofort die Qualität des Inhalts: 4 kg kraftvolle Feuerring-Philosophie, über 70 Rezepte, 300 Seiten in kompromissloser Flatbook-Technik gefertigt. „Die Bindung muss ca. 4 Wochen klimatisiert ruhen, damit sich die Seiten glatt, fest, sauber und dauerhaft verbinden“. Ein Schweizer Produkt, hergestellt mit viel Ausdauer, Liebe zum Detail und Freude am Grillieren – selbstverständlich gedruckt im eigenen Dorf.

Buch FEUER bietet eine Auswahl köstlich-kreativer Menus von Chefkoch Chris Züger – Buch RING wartet mit zahlreichen kleinen Gerichten von Judith Gmür-Stalder für ein Feuerring-Buffet auf.

Nach dem „red dot Award 2016 „best of the best“, dem „Swiss Print Award“ 2017 ist FEUER & RING nun auch mit dem German Design Award 2018 ausgezeichnet!

F
E
U
E
R

R
I
N
G



Alle Sinne spricht das Rezeptbuch-Set an und eröffnet dem genusserfreuten Koch neue Dimensionen des Grillierens.

Die Jury schreibt: „Diese Bücher faszinieren mit Fotografien, die sofort die Sinne ansprechen. Abgestimmt auf die Typografie, stellt das Set eine lebendige Produkt- und Lebensumgebung dar, die emotional berührt. Sowohl das Design als auch der Druck vermitteln höchsten Qualitätsstandard. Diese Bücher sind ein Gesamtkunstwerk.“

«Der Feuerring ist Skulptur, Augenweide und kreative Kochinsel; ausserdem ein wertvoller Entschleuniger – grillieren am Feuerring schenkt Zeit und Muße.»

Judith Gmür-Stalder, Rezepte, Foodstyling

www.feuer.ch/rezeptbuch/