

Media Relations

Tel direkt +41 44 305 50 87
e-mail mediarelations@sf.tv
Internet www.medienportal.sf.tv

4. April 2005: «schweizweit»-Woche mit «Hexer aus dem Entlebuch»

An diesem Montag beginnt eine neue «schweizweit»-Woche. In jeder Folge kommt der «Hexer aus dem Entlebuch» zu seinem Auftritt: Meisterkoch Stefan Wiesner aus Escholzmatt im Entlebuch.

Montag; Meisterkoch Stefan Wiesner

Man nennt ihn einen Poeten des Gaumens, er soll über den absoluten Geschmacksinn verfügen – Stefan Wiesner aus Escholzmatt im Entlebuch. Heute stellt er sein Heimatdorf vor und macht sich auf den Weg zum Biobauern Wicki. Bei diesem bezieht Wiesner das Emd für seine berühmte Heusuppe.

Dienstag: Senf mit Holzkohle und ein raffiniertes Milch-Dessert

Stefan Wiesner auf seiner wöchentlichen Einkaufstour: Vom Gastro-Grosshandel führt sie ihn in eine alte Mühle und zu den Köhlern, welche die Kohle für seinen Senf herstellen. Dann geht der Kochpoet zum Käser, von dem er Molke bezieht. Er braucht sie für seinen Nachtisch, der aus sechs Elementen besteht, alle auf der Basis von Milch.

Mittwoch: Vaterwurst und Torf

Bei Gault Millau hat Stefan Wiesner 15 Punkte. Während hinten im «Rössli» die Gourmets tafeln, wird vorne die Bevölkerung von Escholzmatt verköstigt. Besonders am Herzen liegt dem Koch die Wurst: Er verfeinert sie zu einer raffinierten Spezialität. Seine Gourmet-Ziegenwurst wird in Torf geräuchert.

Donnerstag: Alchemie für Feinschmecker

Stefan Wiesner arbeitet eng mit dem Entlebucher Drogisten Markus Zehnder zusammen. Zehnder prüft die verschiedenen Stoffe, die Wiesner in seine Gourmet-Küche einbringt, auf ihre Verträglichkeit. Diesmal bringt der Kochpoet dem Drogisten Weiden mit, mit denen er bei seinem Frühlingsmenü das Lamm umwickelt. Der Drogist gibt grünes Licht für dieses Experiment.

Freitag: Das Menü ist vollendet

Das Frühlingsmenü wird serviert. Die Stimmung im «Rössli» ist von Mittag an angespannt, bis zum letzten Moment wird an den Rezepturen gefeilt. In der Küche steht ein junges Team, ausser Wiesner ist keiner der Köche älter als 21.