

Колдун во главе ресторана | Un sorcier à la tête d'un restaurant

Автор: Лейла Бабаева, [Эшольцмат](#), 20.04.2017.



Шаман на кухне (nidwaldnerzeitung.ch)

Шеф-повара Штефана Виснера называют «колдуном из Энтлебуха»: он смело экспериментирует, использует мох, лишайники, камни, сосновую хвою, древесину, пепел, муравьиную кислоту. Его ресторан Rössli в Эшольцмате (кантон Люцерн) имеет 17 баллов по версии Gault&Millau и одну звезду Michelin.

Le chef Stefan Wiesner est surnommé le sorcier d'Entlebuch, à cause de ses expériences osées avec de la mousse, des lichens, des pierres, du bois, des cendres et de l'acide formique. Son restaurant Rössli à Escholzmatt (Lucerne) a 17 points au Gault&Millau et une étoile Michelin.

Un sorcier à la tête d'un restaurant

Для сбора муравьиной кислоты повар проводит по муравейнику кусочком ткани, который немедленно атакуют неутомимые труженики, оставляя на ней свои выделения, по кислотности сравнимые с лимонной кислотой. «Дар» насекомых Штефан использует для придания аромата соусам и десертам. Гуляя по лесу с собакой, повар собирает ингредиенты для своих блюд, которые известны гурманам далеко за пределами Энтлебуха.

Кулинарных дел мастер ищет не только травы и ягоды, но также разновидности моха и лишайников. Еловые иголки он использует для копчения мяса. Камни добавляет в бульоны для придания особого вкуса. Эфирное масло лиственницы – чудесная приправа, березовый сок превращается в изысканный соус, а пепел, оставшийся от сожженной коры, смешивается с мукой для выпекания хлеба. Древесина, торф, сено, папоротник: у леса нет секретов от Штефана Виснера, который использует на своей кухне множество естественных ингредиентов.

Иногда процесс приготовления пищи принимает мистический оттенок: Штефан ставит тарелку с солью на колонку музыкального центра, чтобы пропитать соль симфонией Моцарта. Зимой же он время от времени разводит на улице костер и собирает подтаявшие снежинки, которые пролетают сквозь дым. Из полученной жидкости готовится бульон с костями и травами. В понимании шеф-повара манипуляции с ингредиентами имеют огромное значение: «У соли не изменится вкус, но мои блюда станут лучше», – пояснил он в интервью газете *Le Temps*.

Остановившись на поляне, Штефан достает из сумки небольшую портативную колонку и включает ее. Из динамика раздаются глухие звуки, похожие на удары клюва дятла. Эти звуки записаны учеными из Федеральной политехнической школы Цюриха (EPFZ), которым удалось уловить колебания стволов при помощи стетоскопа. «Это – музыка деревьев», – убежден повар-маг. Штефану нравится думать, что в лесу живут невидимые силы, которых в народе называют эльфами.

Некоторые считают повара сумасшедшим, но это не сбивает его с выбранного пути. Кроме торфа и сена, он использует и другие «продукты»: например, подает мороженое, приготовленное с использованием ржавых гвоздей. В немецкоязычной Швейцарии о нем сняли документальный фильм, в котором он получил прозвище «колдун из Энтлебуха». Прозвище, которым он гордится.

Директор Швейцарской ассоциации поваров Андреас Флейшлин воспринимает Штефана, как представителя гастрономического авангарда страны. «Кухня Штефана Виснера крайне сложна, так как он черпает вдохновение из множества источников. Он может несколько недель размышлять над одним блюдом».

Штефан уверен, что «гастрономия – международный язык номер один», хотя в Романдской Швейцарии его ресторан знают немногие. Это не огорчает повара. Хотя в Rössli (расположенный в округе Энтлебух) приезжает не так много жителей Романдии, но некоторые из них стали его лучшими клиентами: ведь потомки франков и ломбардцев любят хорошо поесть, а «в немецкоязычных кантонах сначала покупают новый телевизор, а потом идут в ресторан». «Колдун» понимает, что его кулинарные методы могут показаться некоторым странными, но все же знает границу, которую не стоит переходить, чтобы его ресторан не опустел.

Оригинальность повара, который унаследовал свой ресторан от родителей в 1989 году, проявляется и в названиях блюд. Когда он посвящает меню своей машине, то содержимое тарелок называется «разводной ключ», «выхлопные газы», «зеркало заднего вида», «авария». Стоит добавить, что, кроме «авангарда», Штефан подает и традиционные рёшти и сосиски.

Свои знания он намерен передавать молодежи в новой школе кулинарного искусства, которая будет открыта в ближайшие два года. Преподавать там также будут лучший повар Швейцарии 2016 года [Ненад Млинаревич](#), который работает в ресторане в Park Hotel Vitznau (Люцерн), шеф-повар ресторана Stucki в Базеле Таня Грандит и другие профессионалы. Свое согласие на создание школы дала Швейцарская ассоциация поваров. Занятия будут проходить в здании бывшего отеля в округе Энтлебух на высоте 1130 метров: это пятиэтажный корпус с 55 комнатами, конференц-залами, бассейном и часовней. Организаторы планируют, что в 2019 году 25 студентов придут сюда на первые занятия. Цель образовательного проекта – способствовать росту международной славы швейцарской кухни.

[оригинальные рестораны](#)

[шеф-повара швейцарии](#)

Статьи по теме

[Швейцарские шеф-повара – волшебники ароматов и приправ](#)

[Gault&Millau назвал Рико Зандонелла «поваром года»](#)

[Ненад Млинаревич – повар года в Швейцарии](#)

Source URL:

<https://dev.nashgazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/koldun-vo-glave-restorana>