

Zeitschrift: Trans : Publikationsreihe des Fachvereins der Studierenden am
Departement Architektur der ETH Zürich

Herausgeber: Departement Architektur der ETH Zürich

Band: - (2020)

Heft: 37

Artikel: Ein Gespräch mit Stefan Wiesner

Autor: Wiesner, Stefan

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-981470>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 03.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Ein Gespräch mit
STEFAN WIESNER
trans magazin

WHO HAVE HORNS
AND WHO GET WINGS



THERE WILL BE
NO GREEN MONSTERS
NOR ALUMINIUM SHIPS
I WILL NOT STARE AT YOU AS IF
WE COULD
ERASE THE TRUE STORY
AND HERE
THE STORY IS ABOUT
VALIDATIONS AND LAWS
IT'S ABOUT OLD BOOKS THAT HAVE
→ DECIDED
WHO HAVE HORNS AND WHO GET WINGS
AND SINCE THE DAWN OF TIME
THE WINNERS ARE ALWAYS
WHITE AND CIS AND RICH AND STRAIGHT
SO ~~THE~~
THE VILLAINS ARE ALWAYS
THE OPPOSITE

IF YOU EVER BURNED THE WITCH
YOU MIGHT NOT LIKE THOSE WORDS
TO COME
BUT I'LL STILL WRITE THEM DOWN;

TO HONOR

THE NAMES OF THOSE WHO WILL NEVER BLOW
THERE 25, 26, 27 CANDLES
BECAUSE HATE CAME INTO THE MIDDLES
OF THEIR LIFE

TO CHERISH

EVERY LIFE THAT GREW UP IN BEING TOLD
THAT THEY WERE UNWORTHY OF LIVING
TO THANK

ALL THE VOICES THAT RAISED IN THE
WHEN NO ONE WOULD LISTEN SILENCE

AND AS LONG AS I HAVE THE PRIVILEGE OF BEING HEARD
I WON'T STOP ~~WRITING~~ WRITING NOR FIGHTING / TO TELL
THE OTHER SIDE OF THE STORY / THE ONE WHERE ALIEN'S DEFINITION
IS STRANGER TO AN ENVIRONMENT / AND I'LL LET YOU GUESS
WHICH OF THE CHARACTERS DREW THE ENVIRONMENT
TO CALL IT HIS OWN AND PUT UP BARRIERS, RULES AND BORDERS

SO HERE, I'LL LEAVE YOU
LETTERS
FLOWERS
AND A KEY TO ONE SIDE OF
THE OTHER SIDE
OF THE STORY.

DEAR ALIENATION

To the alienating, the masters, Those who burned the witch and anyone feeling annoyed by the words to come

THERE'S A BAG FULL OF TRASH,
IN FRONT OF THE BIG WHITE DOOR
DOOMED ARE YOU

TO UNDERESTIMATE THE POWERS THAT ARE NOT YOURS

THIS IS HOW

YOU'VE LED US TO BELIEVE FOR DECADES

THAT OUR STRENGTH WAS
IMPERFECTIONS WE NEEDED TO FIX

AND SOME OF US BELIEVED YOU

AND SOME EVE THOUGHT

THAT SOME OF THE OTHER STRENGTHS COULD BE RECTIFIED.

THAT'S HOW YOUR POWER AND SEXISM

DROPS INSIDE THE SKIN

AND CREATED ALL THE OTHER ISMS AND PHOBIAS

BUT HERE'S ANOTHER TIME

TIC TOC

THE TRASH BAG IS READY TO EXPLODE

KNOCK, KNOCK, KNOCK

GENERATIONS OF ANTI-PERFECTION HAVE ARRIVED

AND

NONE OF US HAVE TO BE FIXED

WE IMPROVE OUR OWN BODIES

Nothing is to own

EVERYTHING IS TO BE CREATED
ON THE RUINS

OF WHAT MUST BE DESTROYED

DEAR ALIENATION, 2

Dirty dishes and dry flowers
will rest beside my heart

Perfect

It's the perfect distraction ~~to~~
to poison your empire
discreetly

I'm gonna need a drink and some seeds

An easy concoction

Lilies of the Valley, for example, need only one
leaf

to send you to that weird place some call paradise

BUT WE RISE IN THE BRIGHTNESS OF THE NIGHT
IN THE DARKNESS OF THE SKY

I CAN'T believe that all these years you've been
calling the ones that removed part of their bodies

Something Else than ~~Strong~~ People

I can't believe you let them think they lost SOMETHING

Instead of giving them Power

To Be Proud of their modified bodies / OF THEIR OWN Bodies

NONE OF US ARE SIMILAR ANYWAY

FEMININITY & MASCULINITY are Old precepts that old white men
have written in old white books

So how can we live in a world where looking as close
as possible to the stereotype of this sexist Society
matters?

Well Because old white men build that Society

And None of them put CLAUDE, AVORE, SAM or KATHY in our hands

Perhaps because they knew so much more about ~~strong~~
changed bodies

AS THEY LIVED IT / BUT for the 4 of them

GENDER WAS A FRAUD ————— SO ARE YOU

Now, eat the little leaf and
leave, gently
THEY ARE POWERFUL PEOPLE OUT HERE
WHO NEED CALM AND SERENITY
TO BUILD THEIR WEAPONS
NO, THEY DON'T NEED EITHER YOUR "HELP"
NOR YOUR "ADVICE".

ACAB.

STAFF

(But before you leave, you can leave your
money and all THEIR artwork
that you have signed in your name,
Sorry, but it is written that only personal
belongings can be buried, I guess it will be SHAME and
a really tasteless tie...)

DEAR ALIENATION, 3

<https://soundcloud.com/rummycolombe>
Rummy Colombe K.
PATTERNS ARE
BLEAKABLE

DEAR LOVE

To your brain, every inch of yourself, your machine friend, skin
and candles of hope

She likes my shoulder bones
I like her wooden smell

Will you be my cabin?

AS THE BLOOD ORANGE DRIP FROM YOUR LIPS
I TAKE THE TIME TO LOOK INSIDE YOUR SKIN,
A NEVER-ENDING SPRING
IF I STAY Huddled IN THE WARMTH OF YOUR FLESH,
I CAN HEAR THE KITCHEN TABLE DANCING
AT LEAST THAT'S HOW I EXPLAIN THE TREMBLING WALLS
TRY NOT TO BE A FRAID
I'LL LICK EVERY INCH OF YOUR TEARS

DEAR LOVE, 2


THE MOON IS SETTING LOW
AND YOU, ASLEEP IN THE BEDROOM
I CAN HEAR YOUR BREATHING
FEEL

YOUR STRAWBERRY VAN TORA
FRAGRANCE

MY FINGERS HOLDING ON TO

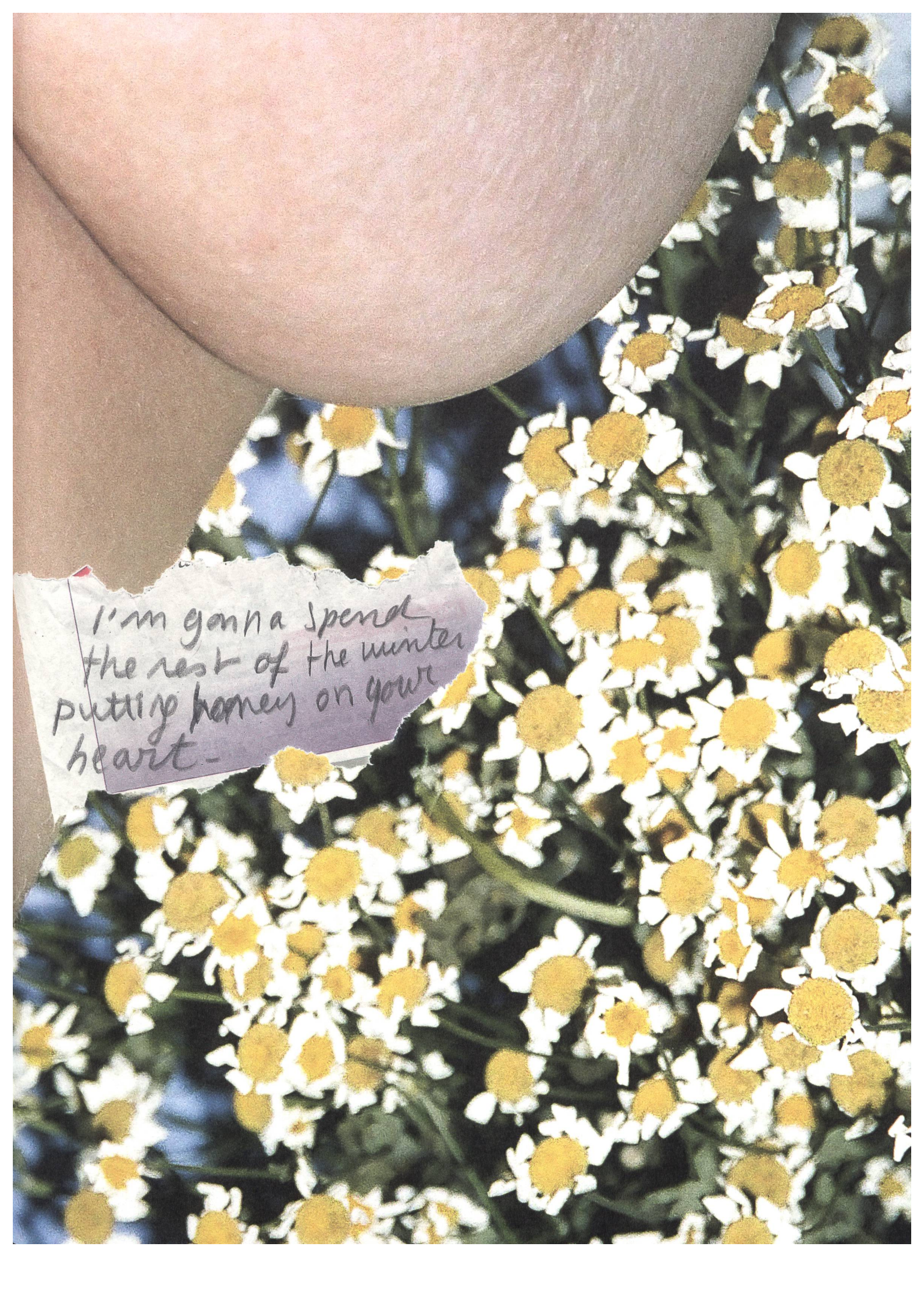
THE HOPE OF YOUR SAFETY
I LOOK THROUGH THE NIGHT AND
REALIZE SO MANY PEOPLE ARE GOING
TO DIE TONIGHT, AND NONE OF THEM
WILL BE WHITE, NONE OF THEM
BE CIS MEN, NONE OF THEM WILL
BE THE FIGURE OF HETERO NORMATI-
VITY, MOST OF THEM WILL BE
TRANS GENDER, AND MOST OF
THEIR NAME WILL REMAIN
UNSAID -

I finally slip under the sheets, I hold
you close to my flesh and I fall asleep
against your skin, Thinking about
plants TOXIC ENOUGH to make
the authority and its polluters VANISH



Dreaming, about which
explosive I'll use

DEAR LOVE, 3



I'm gonna spend
the rest of the winter
putting honey on your
heart.

DEAR ALIENS

To the ~~monsters~~ monsters, the angels, the Freaks, our love
and your beautiful braveness

I SAW YOU DANCING WITH A BROKEN LEG
I HEARD YOU SINGING WHEN YOU COULD BARELY BREATHE
I FELT YOUR HEART BEATING
EVEN AFTER THEY CRUSHED IT
BUT STILL
YOU WERE STANDING
WITH YOUR STRENGTH AND SHOULDERS UP

CAUSE LIKE YOU USED TO SAY
THEY CAN BURN EVERYTHING
BUT THEY'LL NEVER BE ABLE
TO EXTINGUISH YOUR FIRE

SO I'M GOING TO GATHER UP ALL THE DRY BRANCHES
AND ALL THE HAY / TO FEED YOUR BLAZE.

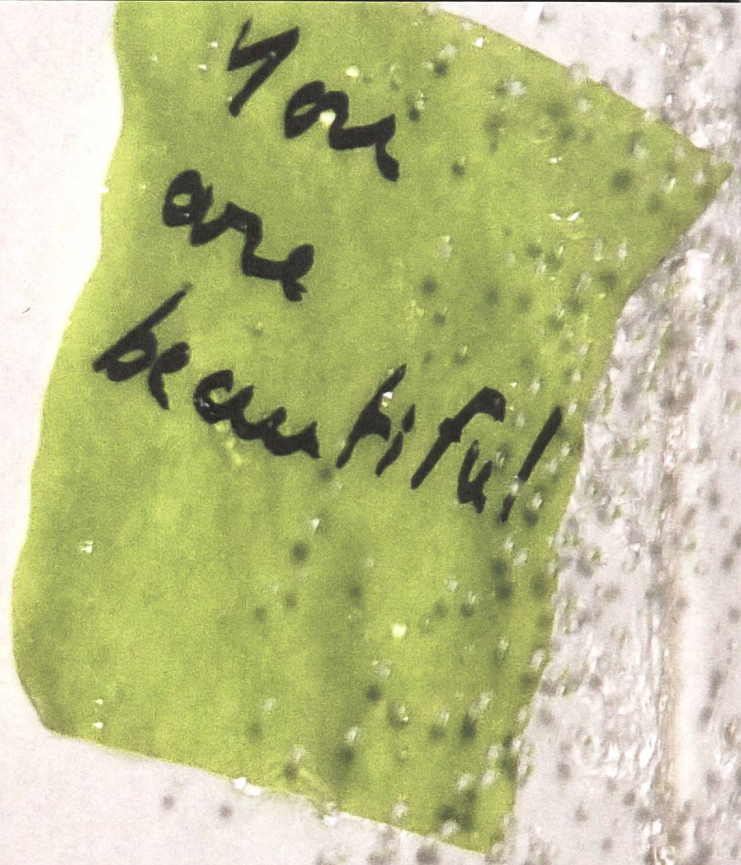
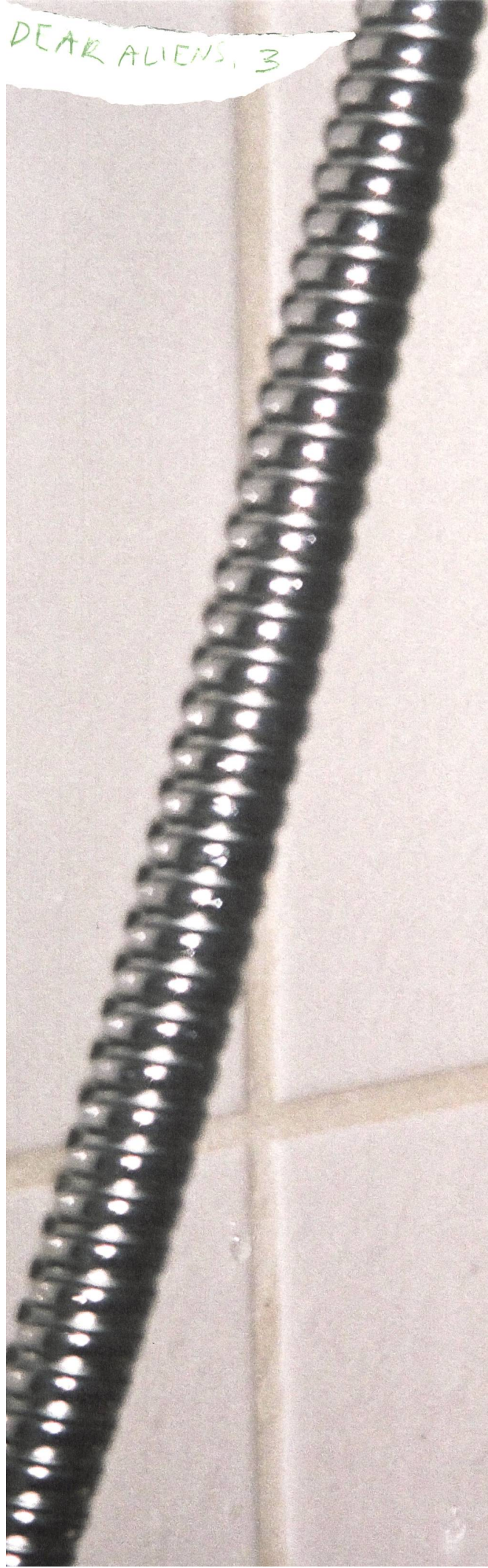
AND LIKE CLAUDE USE TO WRITE
AT THE END, WITH NO MORE BODY PARTS TO OBSTRUCT THE VIEW
WITH ONLY ONE CARD IN THE HAND AND A SINGLE HEARTBEAT,
YOU WILL DEFINITELY WIN THE GAME

BUT HERE, 100 YEARS LATER
I HOPE YOU'LL BE WITH YOUR NUMEROUS BEAUTIFUL UNLABELLED
BODY PARTS AND WITH EVERY HEARTBEAT
OF YOUR MANY HEARTS
AND MAYBE IT WILL NO LONGER BE ABOUT WINNING THE GAME
BUT LIGHTING A FIRE ON IT

DEAR ALIENS, 2

DEAR ALIENS, 3

You
are
beautiful!



17. Juli 2020: Fahrt mit dem Auto nach Escholzmatt-Marbach, weil es dort einen Hexer geben soll. Im Hinterhof des Gasthofs Rössli ringelt sich ein zugelaufenes Kätzchen um die Beine der Tische und Stühle. Es ist zuständig für die Terrasse, erklärt Stefan Wiesner. Der Hexer aus dem Entlebuch führt uns in den Innenbereich, in dem sich Küchenutensilien, Knochen und Forstwerkzeuge nicht auseinanderhalten lassen.

SW Als Bub wuchs ich in den 70er Jahren mit der BÜchse auf. Das war damals sehr innovativ. Wir hatten alles aus der BÜchse, was es gab. Im Gasthof, den damals noch mein Vater führte, war das an der Tagesordnung.

Bis vor fünf Jahren war hier in der Nähe noch ein Restaurant, das Alpenrösli, in dem wie bei meinem Vater BÜchsen-Bohnen, BÜchsen-Ananas, Zwiebelschwitze, Aromat und dergleichen serviert wurden. Dort zu essen erinnerte mich immer stark an meine Kindheit. Ich fand das nicht unbedingt gut, aber nahm es doch irgendwie als Zeichen seiner Zeit wahr.

TM Es ist interessant, wie sich diese Paradigmen entwickelt haben. Du hast erzählt, dass dein Vater auch ein innovativer Koch war, weil er seinerzeit nichts frisch gekocht, sondern alles aus der Dose genommen hat. Du akzeptierst das aber nicht mehr. Was war für dich schlussendlich der Auslöser, dich neu zu orientieren und so zu kochen, wie du es heute tust? Als du das Rössli übernommen hast, folgst du noch diesen alten Programm.

SW Ja... das war aus der Not heraus. Ich war immer ein Gefangener des Bedürfnisses, den Leuten alles recht zu machen. Wenn sich die Gäste über die Menge beklagten, machten wir grössere Portionen. Hausgemachte Pommes frites, das hat den Kindern nicht gefallen, also holten wir die gefrorenen. Wir haben überall hingehört und hatten am Ende selbst nichts mehr. Das «recht machen» bedeutet in letzter Konsequenz sich selbst zu verlieren.

Dadurch, dass wir uns immer winden mussten, winden und wehren, entstand diese Küche. Zu dieser Zeit wachte ich schweissgebadet am Morgen auf und sagte mir: «Wie geits wiiter? Was machi jize?» Die Natur war gratis, wir konnten uns ihrer bedienen und viel Geld sparen. Wir gingen die Zutaten einfach holen, das tun wir heute noch. Auch das Geschirr machen wir selber, etwa aus Knochen. Bleche machen uns die LandmaschinenmechanikerInnen. Wenn wir Tische bauen, fertigen sie für uns die Untergestelle.

TM Wahrscheinlich haben unsere Arbeitsfelder das gemeinsam: Wir müssen mit existenziellen Bedürfnissen umgehen. Die Leute wissen genau, was sie essen wollen, du lässt dich darauf ein oder eben nicht. Das Gleiche gilt für uns: Die Leute wissen genau, wie sie wohnen wollen, und auch wir müssen uns gewissermassen darauf einlassen.

SW Es ist einfach zu blenden: Je mehr Kombinationen ich einsetze, desto mehr blende ich – desto mehr gefällt es aber auch den Leuten. Mittlerweile beschämt mich das. In der Architektur ist es vielleicht auch so? Die EsserInnen müssen ihre Sensorik anwenden, und natürlich ist es schwieriger im Minimalen zu bleiben. Ein starker Ausdruck in Kombination mit grosser Bescheidenheit: Das ist die Kunst.

Zu Beginn kochte ich nur schön – also wollte nur schön kochen – und alles selber machen. Oftmals hat sich dann die Kunst eingeschlichen und meine Kreationen inspiriert. Danach habe ich Jimmy Studer kennengelernt, einen Parfümeur, und er hat mir vom Geheimnis der Modifikatoren erzählt. Ich habe lange damit gearbeitet. Modifizieren heisst: Wenn ich Basilikum und Erdbeere kombiniere, dann wird der Erdbeergeschmack stärker, weil die Zutaten das gleiche Grundmolekül haben.

Im Moment koche ich aber monotypisch – elementar. Ich modifiziere die Dinge nicht mehr, ich lasse sie immer einfach sein, was sie sind: ohne Gewürze, ohne etwas. Nur Salz, Zucker und Essig, also Säure.

Wenn in der Kirsche selber 500 Geschmack- und Duftmoleküle sind, dann muss ich nichts mehr dazugeben. Ich lasse sie sein, wie sie ist, und bewege mich darin. Ich mache Eiscreme aus dem Kirschholz, nehme die grünen Kirschen und lege sie süsssauer ein, lasse Öl aus den Steinen pressen, nehme die Blüten und stelle sie in Stickstoff, sammle die Blätter und backe sie, verarbeite die reifen Kirschen zu einem Granité, lege die getrockneten Kirschen in Kirschdestillat ein, nehme Kohle vom Baum und lege sie dazu. Das ist für mich eine monotypische Kochkunst. Was wir essen, muss nicht

eine reife Birne sein, es kann auch eine faule Birne sein. Und das Birnenblatt hat auch einen Geschmack.

TM Du fängst an, elementar zu kochen, und plötzlich wirkt das befremdend auf unsere Generation oder die Leute aus der Gegend – wobei doch «Convenience Food» viel undurchschaubarer ist?

SW Ich bin eigentlich näher und exotischer.

TM Interessant ist doch, dass unser Umgang mit Medizin und Drogen extrem bewusst und gerichtet ist. Diese Dinge machen offensichtlich etwas mit dem Körper, wir sind extrem vorsichtig damit. Beim Essen hingegen denken wir oft: «Mh, äs Chäsplätzli vo Findus, da hani jiz gad Luscht druf.»

SW Würden wir hier mehr zusammenarbeiten – im Altersheim getrauen sie sich nicht mal mehr ein Ei zu kochen. Alles nur noch Fertigprodukte. Die haben einfach Angst, dass sie verklagt werden. Die alten Menschen werden ja auch alle geblockt mit Magenblockern, damit sie ihre Medikamente besser vertragen. Dadurch gibt es aber Osteoporose. Dabei müssten sie prinzipiell nur genauer überlegen, wie sie kochen: morgens aufwecken mit Vitamin C, am Abend eher wieder stilllegen. Dann fangen sie an, mit ihnen zu basteln, dabei könnten sie einen schönen Garten anlegen. Aber das Altersheim stelle ich natürlich eh in Frage.

TM Du erwähntest vorhin, dass du deine Menüs zeichnest, um sie zusammenzustellen?

SW Das sind kleine Skizzen. Manchmal sind sie etwas kindlich, dann wieder ganz in Ordnung. Sie dienen dazu, ein Menü zu komponieren oder dieses später zu verändern. Ich gebe die Zeichnungen weiter an die Küche, dort arbeiten sie dann damit.

TM Du bist also im Moment selbst, in dem du das Menü kreierst, nicht umgeben von den Zutaten? Die experimentelle Versuchsanordnung, die wir uns vorgestellt haben, gibt es nicht?

SW Nein. Ich komponiere alles im Kopf und probiere keines der Gerichte währenddessen. Dank der Elementarphilosophie muss ich auch gar nichts mehr zusammenmischen. Ich muss vielmehr wissen, was ich mit den einzelnen Produkten alles anfangen kann. So zu kochen ist wie schreiben, Wörter setzen sich aus Buchstaben zusammen – das hier ist eine Buchstabenküche.

TM Wird Kochen durch deinen Ansatz ein Mittel, die Zusammenhänge eines Themas zu verste-

hen und dann zu übersetzen? In diesem Sinne teilen wir das Bedürfnis und die Idee des Kartografierens. Bei uns in der Architektur ist das Medium klar: ein Gebäude, ein Text, ein Plan. Die Wurst ist deiner Ansicht nach das beste Portrait eines Ortes – wir haben dir deshalb auch Wiedikerli mitgebracht.

SW Storytelling ist sicher ein grosser Faktor. Ich fing irgendwann an, Kunst-Menüs zusammenzustellen. Ich kochte zum Beispiel Alexander Skrjabin und Joseph Beuys. Schweizer KünstlerInnen wie Pipilotti Rist oder H. R. Giger habe ich auch gekocht.

Ein anderes Mal hörte ich vom «sound of trees», bekam von der ETH Zürich Baumgeräusche und arbeitete mit denen wiederum, um ein ganzes Baum-Menü zu machen. Ich verkochte auch ein Auto – einen Citroën –, weil ich ihn gekauft hatte und nicht bezahlen konnte. Ich war in dem Moment bereits mit dem Geld gebunden, weil ich die Anzahlung nicht mehr zurückbekam. Vor einiger Zeit befasste ich mich dann auch mit einer Uhr. Es war eine Art-Deco Uhr, und ich konstruierte durch das ganze Menü hindurch eine Zeitreise von der Altsteinzeit bis heute.

TM Auch Geschmäcker selbst können Erinnerungen an gewisse Momente hervorrufen.

SW Genau. Das geht dann in die Neurogastronomie. Zuerst sind da die acht verschiedene Geschmackszusatzstoffe für süss, sauer, salzig, bitter, Umami, Fett, Wasser und Stärke sowie über 350 verschiedene Geruchszusatzstoffe. Dann geht es in die Synapsen und die Synapsen legen es im Kleinhirn ab. Das heisst, ich kann kochen und mir dabei vornehmen, dir einen Moment deiner Kindheit zurückzuholen. Wenn ich weiss, was du in der Kindheit gegessen hast, macht es «peng» und du bist wieder das achtjährige Kind bei der Grossmutter zu Hause. Das sind Erinnerungen, die nie mehr verschwinden.

TM Denkst du, das funktioniert auch im Hinblick auf eine eventuelle kollektive Erinnerung? Etwa wenn du Steine kochst?

SW Ob das allgemein gilt, weiss ich nicht. Aber wir kochen zum Beispiel Stein-Desserts, und da kommen natürlich überall Kindheitserinnerungen hoch: Alle hatten mal einen Stein oder Sand im Mund. Mit dem Steine-Kochen liegst du immer richtig. Momentan koche ich Bergkristallglacé mit Granit. Eine Zeit lang verwendete ich auch Schiefer von den Probebohrungen des Albulatunnels oder Entlebucher Nagelfluh.

- TM Hast du dir mal überlegt, deine Ansätze weiterzugeben?
- SW Ich wollte ursprünglich eine höhere Fachschule für Köche aufbauen. GastroSuisse hat aber vehement bekämpft, was ich vermitteln wollte. Sie meinten die Ausbildung zu «ChefköchIn mit eidg. Fachausweis» sei genug. Aber diese Laufbahn ist auf Management ausgerichtet, und ich wollte eine Schule für das Handwerk und die Philosophie des Kochens. Mit Wildkräutern, mit Pflanzen, mit Flechten, mit Urban Gardening, Aquaponik, mit Holz- und Metallwerkstatt, mit Food-Fotografie, mit Sensorium, mit Mediatheken, mit Korn für Bier und Korn für Brot und Fleisch für Wurst und Cacao für Schoggi und Milch für Käse. Die SchülerInnen hätten alles selber machen müssen: Dort hätte es nichts gegeben, ausser Rohmaterialien. Ich unterrichte mittlerweile an der Fachhochschule Basel als Gastdozent, aber nur im kleinen Rahmen. Ich versuche, den StudentInnen einen Weg aufzuzeigen, sich über Essen auszudrücken. Ich zeige ihnen meine Welt: Wir gehen erst in die Natur und machen dann eine Übung, in der sie ein Thema aus der Kunstgeschichte durch Wurst-Artistik ausdrücken müssen.
- TM Aus welchen Disziplinen kommen diese Studierenden?
- SW Sie studieren Modedesign, Innenarchitektur, Szenografie, Virtuelle Grafik, Grafik und Freie Kunst – der Kurs ist ein Mischfach. Am Schluss machen wir zusammen eine essbare Collage. Neben dem Restaurant leite ich ausserdem die Naturakademie, zu der oft auch Gastdozierende eingeladen sind. Die Philosophie basiert auf drei grundlegenden Denkweisen – sie vereint Kochen, Kunst und altes Wissen. Ausprobieren ist wichtig – meiner Meinung nach können die Dinge grundsätzlich immer so oder so oder so gemacht werden. In meinem Team hatte ich auch schon KöchInnen, die damit Mühe hatten und klare Ansagen wollten. Genau diese klare Ansage ist für mich sehr, sehr schwierig. Ich habe keine Lust mehr, von oben herab zu dirigieren. Ich möchte jetzt in meiner Küche ein neues Verfahren einführen. Die Angestellten sollen ihre Aufgabenbereiche haben, gewisse werden jeweils zugeordnet, andere können sie sich frei aussuchen. Dann sind wir einfach ein Team.
- Ich gebe morgens und abends allen die Hand und bedanke mich – ich wertschätze sie. Sie haben nur einen Service und nicht zwei, damit sie neun und nicht vierzehn, sechzehn Stunden arbeiten müssen. Die vierzehn Stunden kann ich nicht bezahlen, also hätte ich ein schlechtes Gewissen. Wir wollen unsere Angestellten nicht ausnutzen. Wenn wir zurückblicken, müssen wir uns allerdings eingestehen, dass wir unsere Leute jahrelang ausgenutzt haben, einfach aus dem Geschehen heraus, sonst wären wir gar nicht weitergekommen. Aber irgendwann haben wir uns gesagt, dass wir das nicht mehr möchten, und haben begonnen, abzubauen.
- TM Im kreativen Prozess bist du aber federführend geblieben?
- SW Um die Gerichte zu komponieren, tauche ich sehr tief in eine Welt ein. Wenn ich mit meinem Team diskutieren darf, bringt es mich weiter. Dann ist es wie Pingpong spielen. So gemeinsam zu arbeiten ist sehr bereichernd. Oft fehlt mir das. Wenn ich alleine bin, komme ich einfach mit einem kompletten Vorschlag, alles von mir gezeichnet, alles von mir geschrieben.
- TM Wie kochst du denn für dich persönlich?
- SW Ich koche für mich nicht auf diese Art. Zuhause essen wir oft etwas Bescheidenes: Käse, Brot, Salat, manchmal kochen wir eine Rösti. Ich mag die komplizierten Dinge gar nicht wirklich. Was ich selbst mache, das mag ich nicht unbedingt. Wenn ich auswärts gehe, dann meist relativ einfach: am liebsten für eine Pizza.