ECKART WITZIGMANN - DEUTSCHLAND, MÜNCHEN



Quelle: Das Porträt. eckartwitzigmann.de, 4. 11. 2019 - Foto: hangar-7, 4. 11. 2019

KURZ VORGESTELLT

Er gilt als einer der besten lebenden Köche. Für Deutschland gilt: Es gibt eine Zeit vor und eine Zeit nach Witzigmann. In den 1970er-Jahren etablierte er die französische Nouvelle Cuisine in Deutschland und entwickelte sie weiter.

INFORMATIONEN

- Eckart Witzigmann ist 1941 im österreichischen Bad Gastein geboren. Nach längerer Zeit in Frankreich perfektionierte er in den besten Küchen der Welt sein Können, insgesamt 13 Jahre.
- Seit 1971 wirkte er im Münchner Restaurant Tantris und revolutionierte die hohe Kochkunst in Deutschland grundlegend, u.a. indem er viele Köche zur Perfektion anleitete. Ihre Liste ist so lang, dass wir hier für Interessierte auf die Homepage des Meisters hinweisen. Genauso witzlos wäre es alle gekrönten und ungekrönten Häupter aufzuzählen, die bei ihm einkehrten. Er bediente auch alle 'namenlosen' Gäste genauso gut.
- 1978 eröffnete er sein eigenes Restaurant, die 'Aubergine', ebenfalls in München. Schon ein Jahr später ehrte ihn der Restaurantführer Michelin mit 3 Sternen. Diese hohe Auszeichnung wurde ihm bis 1993 verliehen, dann verzichtete auf die Sterne mit der Bemerkung, er habe gemerkt, dass er nicht mehr besser werden könne.
- Witzigmann blieb aktiv, vielfältig aktiv. Als Berater, Förderer und Mäzen. Seit 2004 gibt es bspw. den 'Eckart', eine Auszeichnung für Köche, aber auch weitere innovative Menschen.
- Zurecht ist er nun sehr stolz auf die 2007 verliehende Professur ehrenhalber der schwedischen Universität Örebro.

DATEN

«Meine heimliche Hoffnung (zu Weihnachten) ist .., dass meine bessere Hälfte Niki das Kommando in der Küche übernimmt und mich überrascht», sagte Witzigmann im November 2018 der Neuen Osnabrücker Zeitung.