



S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants Awards 2010: Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann wird für sein Lebenswerk ausgezeichnet

Der österreichische Spitzenkoch Eckart Witzigmann erhält anlässlich der „S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants Awards“ am Montag, den 26. April 2010, in der Londoner Guildhall den Ehrenpreis für sein Lebenswerk.

Die österreichische Kochlegende Eckart Witzigmann, deren Restaurant „Aubergine“ zu den ersten mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants außerhalb Frankreichs gehörte, erhält die begehrte Trophäe für ihren außergewöhnlichen Beitrag zur europäischen Spitzengastronomie. Damit reiht sich Witzigmann in einen Kreis hoch dekorierten Spitzenköche ein. Zu den letzten Starköchen, die den Preis für ihr Lebenswerk in Empfang nehmen durften, gehörten Joël Robuchon, Gualtiero Marchesi, Paul Bocuse, Albert und Michel Roux sowie Alice Waters.

Die Preisträger wurden von den Mitgliedern der „World's 50 Best Restaurants Academy“ ausgewählt, zu denen 26 der renommiertesten Fachjournalisten im Gastronomiebereich gehören. Thomas Ruhl, Vorsitzender der deutschen Jury, kommentierte die Wahl Witzigmanns wie folgt: „In jüngster Zeit hat Eckart Witzigmann die Restaurantszene wohl stärker geprägt als jeder andere. Sein Kochstil ist unverwechselbar und sein Einfluss hinterlässt in ganz Europa seine Spuren. Er hat wie kein anderer zur Erhebung der deutschen Küche zur Haute Cuisine, und das mit dem Einsatz einfacher Zutaten, beigetragen. Darüber hinaus steht er für bedingungslose Leidenschaft Arbeit sowie für eine unerschöpfliche Schaffenskraft.“ Paul Wootton, Herausgeber des britischen „Restaurant Magazine“, das die Auszeichnung ins Leben rief und veranstaltet: „Eckart ist einer der großen kulinarischen Wegbereiter unserer Zeit mit einer ungeheuren natürlichen Begabung und einer außergewöhnlichen Erfindungsgabe für neue Konzepte. Wir freuen uns, ihn zur Gruppe der weltweit renommiertesten Spitzenköche zählen zu dürfen.“



Brought to you by
restaurant
MAGAZINE

Sponsored by



Slow Food* UK



Biographie:

Der Erfolg des 1941 in Bad Gastein geborenen Österreichers erstreckt sich auf alle Bereiche der Gastronomie - der Restaurantbetreiber, Gastro-Fachmann und Autor zahlreicher Kochbücher ist auch Gründer eines renommierten Ausbildungszentrums und hat 2002 in seinem „Palazzo“ unter anderem für Königin Elizabeth II gekocht. Seine berufliche Laufbahn begann mit einer Kochlehre im „Hotel Straubinger“ in Bad Gastein; anschließend perfektionierte er seine Kochkünste an unterschiedlichen Orten in ganz Europa, unter anderem als Schüler von Paul Bocuse in Frankreich. (Bocuse war der Erste, dem 2005 von den „World's 50 Best Restaurants“ der Preis für sein Lebenswerk verliehen wurde). Witzigmann arbeitete ab 1971 im „Tantris“ in München und eröffnete 1978 sein erstes eigenes Restaurant, das Aubergine. Dort feierte er bereits nach kurzer Zeit große Erfolge. 1979 wurden ihm als ersten deutschsprachigen Chefkoch drei Sterne im Guide Michelin verliehen. Diese Auszeichnung behielt das Restaurant bis zur Schließung in den 90er-Jahren.

1989 wurde er vom Gault Millau-Restaurantführer zum Spitzenkoch des Jahrhunderts gekürt. Diesen Preis hatten vor ihm nur drei Köche erhalten: Paul Bocuse, Joel Robuchon und Frédy Girardet. Nach dem Aubergine erwies sich Witzigmann als Pionier der heute beliebten Verbindung von Restaurant und Kochschule. Er kochte unter anderem für Königin Elizabeth II., König Hassan von Marokko, das belgische Königshaus, sowie George W. Bush. Innerhalb von zwei Jahren etablierte sich sein Kochtempel auf Mallorca als eine der besten Adressen der Insel.

Unlängst hat er die Patronage des Restaurant Ikarus - Hangar 7 in Salzburg - übernommen, das als eines der besten in ganz Österreich gilt und während des Jahres wechselnde Starköche aus der ganzen Welt verpflichtet. Witzigmanns wohl ehrgeizigstes Projekt war der 2002 von ihm ins Leben gerufene „Eckart Witzigmann Palazzo“ in München. Das Restaurantvarieté bot jährlich über 150.000 Besuchern ein wahrhaft außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis. Jede Abendshow zog bis zu 450 Gäste ins Spiegelzelt, das im Stil des 19. Jahrhunderts eingerichtet war. Zwischen den einzelnen Gängen des Menüs opulenter Gaumenfreuden wurden die Besucher von einer Auswahl der weltbesten Artisten unterhalten.

Angesichts dieses Lebenswerks ist es nicht verwunderlich, dass Witzigmann von der New York Times als „Koch von Königen und Göttern“ betitelt wurde und von seinen Schützlingen heute liebevoll als „Vater aller Spitzenköche“ verehrt wird.

Weitere Informationen und Akkreditierung:

Für weitere Informationen zu den „S.Pellegrino World's 50 Best Restaurant Awards 2010“ wenden Sie sich bitte an Emma Jarman oder Alex Tunney im Pressebüro unter der Nummer +44 207 631 1000 oder per E-Mail an worlds50best@luchfordapm.com oder emma.jarman@luchfordapm.com

Redaktionelle Hinweise:

Die Zeitschrift „Restaurant Magazine“ ist die führende britische Fachzeitschrift für Gastronomen und Profiköche. Sie führt seit 2002 die „World's 50 Best Restaurants“ durch. Die Zeitschrift „Restaurant Magazine“ ist allein für Organisation der Awards, Auszählung der Stimmen und Erstellen der Liste verantwortlich.

S.Pellegrino setzt seine erfolgreiche Partnerschaft als Titelsponsor für die Awards fort. S.Pellegrino und Acqua Panna sind als Mineralwasser weltweit führend im Bereich der gehobenen Küche. Beide sind Ausdruck des italienischen Stils, der hervorragende Qualität, Freude und Wohlbefinden vereint.

Presseanfragen an S. Pellegrino:

Für Presseanfragen zu S. Pellegrino setzen Sie sich bitte mit Maria Antonietta Morello bei Weber Shandwick in Verbindung: E-Mail: mmorello@webershandwick.com Telefon: +39 02 57378310



Brought to you by
restaurant
MAGAZINE

Sponsored by

