

Ich musste gegen viele ankochen

Eckart Witzigmann über die Bedeutung von Auszeichnungen.

LEBENSWERK

ROLLING PIN ehrte Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann mit dem „Leaders of the Year“-Award für sein Lebenswerk. Eine hart verdiente Auszeichnung, wie Witzigmann im Interview verrät.

ROLLING PIN: Herr Witzigmann, was bedeutet diese Auszeichnung für Sie?

Eckart Witzigmann: Jede Auszeichnung ist eine Bestätigung für das, was man geleistet hat. Diese Auszeichnung ehrt mich aber besonders, weil sie direkt von den Kollegen aus der Branche kommt. Da bleibt man nicht einfach so cool. Mich freut es. Und ich finde es auch sehr schön, dass in diesem Fall ROLLING PIN an mich gedacht hat.

RP: Um genau zu sein: eine Jury aus Top-Köchen und angesehenen Hoteliers.

Witzigmann: Ich möchte nicht alles auf mich münzen, aber in dem Fall denke ich schon, dass ich wesentlich dazu beigetragen habe, dass sich in der deutschsprachigen Küche gravierend etwas geändert hat. Das Image der Küche war damals verstaubt, die Köche träge. Oft bin ich mir vorgekommen wie ein Missionar, der versucht hat, seine Art des Kochens in die Köpfe der Kollegen zu bekommen.

RP: Wie schwer war das?

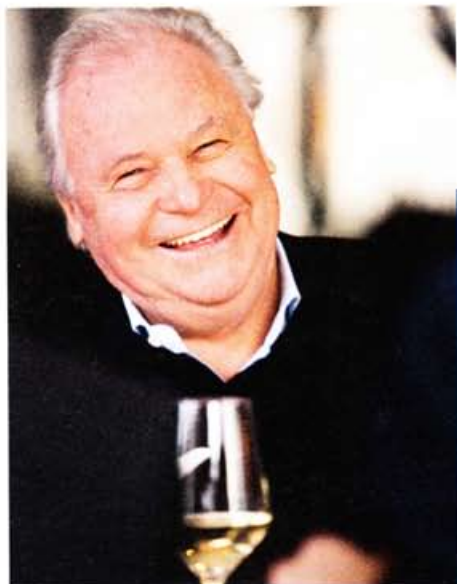
Witzigmann: Das Tantris war damals für alle eine Provokation. Allein schon vom Baustil. Und dann noch meine Art zu kochen! Es gab eine Zeit, da war die Atmosphäre unter den Kollegen wie vergiftet. Wir mussten damals sehr stark gegen diese Strömungen ankochen. Heute ist das, wofür wir seinerzeit gekämpft haben, Kult. Mein Bestreben war immer Perfektion und den Gast zu beglücken.

RP: Die besten Köche sind bei Ihnen zur Schule gegangen. Verfolgen Sie die Wege Ihrer ehemaligen Schützlinge?

Witzigmann: Mehr noch. Mit den meisten pflege ich nach wie vor guten Kontakt. Man muss das so sehen: Ihr Erfolg ist schließlich auch für mich eine große Auszeichnung.

RP: Ihre Zukunftspläne?

Witzigmann: Es stehen zwei, drei interessante Dinge im Raum. Aber dazu kann ich jetzt noch nichts sagen. Ich habe ja auch die Professur in Schweden und die „Kulinarische Akademie“, bei der ich Präsident bin. Auch da stehen neue Pläne an. Und ich werde mich auch weiter für soziale Projekte engagieren, wie etwa für „Menschen für Menschen“. Ein neues Buch ist auch in Planung. Es gibt also viel zu tun.



zur person

ECKART WITZIGMANN (68),
PROF. DR. H.C.,
JAHRHUNDERTKOCH

Im Tantris begann Witzigmanns Aufstieg, im Aubergine erkochte er als erster Deutscher drei Michelin-Sterne. Er behält diese Auszeichnung 14 Jahre lang.
www.eckart-witzigmann.de