

Eckart Witzigmann
Interview

Eckart Witzigmann, der von der Feinschmeckerbibel Gault Millau zum "Koch des Jahrhunderts" gekürte und an der Universität Örebro (Schweden) als „Professeur de la cuisine“ lehrende erste deutsche Drei-Sterne-Koch gilt als „die Mutter aller Köche“. Durch seine Schule ging eine ganze Generation von Spitzenköchen, das Wort vom Witzigmann-Schüler gilt immer noch als Qualitätsbeweis. Er erzählt uns von seiner wiederentdeckten Liebe zum Brot.

Frage:

Herr Witzigmann, was hat Sie als Meister der Küche in die Backstube verschlagen?

E.W.:

Wissen Sie, ich hab schon immer eine Nähe zu allem Gebackenen gehabt, weil mein Onkel in Vorarlberg eine Bäckerei betrieben hat, und da habe ich viel Zeit in der Backstube verbracht. Und insofern konnte ich der freundlichen Einladung, für ein Spitzenprodukt auf diesem Gebiet zu werben, schwer widerstehen.

Frage:

„Jeder hat sein kleines Geheimnis“, steht auf Ihrem Plakat für „Jogging-Brot und – Brötchen“. Was will uns der Dichter damit sagen?

E.W.:

(lacht) Ja, da hat man mich wohl durchschaut. Ich habe oft den Duft von frischem Brot aus meiner Kindheit in der Nase. Und das ist - bei allen Wohlgerüchen, die uns die Küche zu bieten hat - für mich persönlich noch immer ein ganz besonders sensibles Erlebnis. Mein Geschmacksempfinden hat sehr früh meine Mutter geprägt – mit einer einfachen Küche, aber immer feinsinnig gewürzten Gerichten. Und dann waren da eben auch die wunderbaren Düfte. Das selbst gebackene Brot hat traumhaft gerochen, und es hat einfach unvergleichlich geschmeckt.

Frage:

Wie würden Sie heute Niveau das von Backwaren in Deutschland einschätzen?

E.W.:

Ich habe mal gelesen, dass es in Deutschland die größte Brotvielfalt weltweit gibt. Das glaube ich sofort. Und wenn ich mir so anschau, was da in vielen Bäckereien heute angeboten wird, muss ich schon sagen, das sind oft ausgesprochene Feinkostläden.

Frage: Noch mal zurück zum Stichwort Geheimnis. Was ist denn nun Ihres in der Küche?

E.W.:

So geheim ist das gar nicht. Oscar Wilde hat mal gesagt: „Für mich ist das Beste gerade gut genug.“ Das heißt für mich, auch wenn ich einfach koche, muss alles vom Feinsten und frisch sein, die Zutaten und so weiter. Ich bin da wenig kompromissbereit.

Frage:

Was ist für Sie noch wichtig beim Thema Essen?

E.W.:

Wie gesagt, ich möchte einfach nur gute Produkte in meiner Küche haben, und das ist wirklich das letzte, woran man sparen sollte – an der Qualität der Rohstoffe. Ich möchte doch nicht nur essen, um satt zu werden.

Gutes Essen ist beispielsweise auch für das allgemeine Wohlbefinden und die Fitness extrem wichtig. Ich habe gelernt, dass diese Produkte vom Institut für Sporternährung in Bad Nauheim ein Gütesiegel für den hohen Wert ihrer Rohstoffe bekommen haben, auch und gerade für sportlich aktive Menschen. So etwas beeindruckt mich schon.

Frage:

Inwieweit waren Sie an der Kreation der Jubiläums-Edition von Jogging Brot und – Brötchen beteiligt?

E.W.: Ich habe den Backmeistern meine Erlebnisse und Erfahrungen mit Brotsorten aller Art geschildert und auch, wie ich mir idealerweise einen Brotkorb bei einem Menü vorstelle. Daraus haben die Fachleute, wie ich voller Anerkennung sagen muss, ihre Schlüsse gezogen und eine ganze Reihe erstklassiger Produkte geschaffen.

Sehen Sie, ohne Brot ist manche schöne Speise gar nicht vorstellbar, für mich gehört bei einem Sauerbraten Schwarzbrottrinde einfach dazu.