

Witzigmann adelt Charles

Gerade wurde Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann für sein Lebenswerk ausgezeichnet. Bald wird er Prinz Charles einen Preis auf dem Tablett servieren. Graeter freut sich mit

Braungebrannt und das „nahtlos“, wie er sagt, saß Jahrhundertkoch **Eckart Witzigmann**, eben aus Mallorca zurückgekehrt, in **Thierry Leconte**s Münchner Brasserie „L'Atelier“ in der Nähe des Viktualienmarkts.

Noch ganz im Urlauber-Outfit, hellblaues Hemd und hellblauer Pulli. Mit **Niki Schnelldorfer**, seiner pfiffigen Lebensgefährtin und Tochter von Eiskunstlauf-Olympia-Sieger **Manfred Schnelldorfer**, an seiner Seite, hatte er ein paar längst überfällig Ferientage genossen. Bei einem Glas Côtes du Rhône überlegte er sich noch schnell das Menü fürs

Abendessen daheim: Entweder (3-Sterne-)Bauern-Omelette oder Wildschweinfilet mit Morcheln? Wegen der frischen Morcheln, die er gerade am Markt gekauft hatte, entschied er sich für das Fleischgericht. Niki ist zu beneiden und muss nie kochen, wenn E.W. in München ist. Wer wird schon vom globetrotzenden Hamlet am Herd höchstpersönlich verwöhnt. Was sage ich: Hamlet? Jahrhundertkoch? Oder erster 3-Sterne-Koch außerhalb Frankreichs?

Eckart, früher „Tantris“, später „Aubergine“ und heute um die Welt jettender Food-Berater, rückte vom Level irdischer



Köche längst ab. Er ist – einmalig in seiner Zunft – inzwischen Professor und Doktor der Haute Cuisine.

Im Gegensatz zu München, das er mit seiner Kunst zu Deutschlands Gourmet-Hauptstadt adelte, hier aber ziemlich stiefmütterlich behandelt wurde, zeichnete ihn die schwedische Universität Örebro, ein Campus, der viel für Lebensfreude übrig haben muss, innerhalb von zwei Jahren mit diesen Ehrentiteln aus. Es musste so kommen, nachdem der Prophet bekanntlich im eigenen Land nichts gilt. Ecki besitzt mit smartem Austria-Charme ein souveränes Fachauftreten, ist TV-Kochshowresistent in den deutschen Programmen und bei ihm verscheucht auch nicht, wie bei anderen Fernsehköchen, ein Ziegen- oder Zwiwbelbart den Appetit.

Gerade ist Witzigmann in der Londoner Guildhall bei der Verleihung des begehrten „S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants Awards“ mit dem Ehrenpreis für sein Lebenswerk ausgezeichnet worden. „Sein Einfluss hinterlässt in ganz Europa seine Spuren. Er hat wie kein anderer zur Erhebung der bayrischen Küche zur Haute Cuisine, und das mit dem Einsatz einfacher Zutaten, beigetragen“, begründete die Jury der Restaurants-

Academy, die übrigens nur drei deutsche Lokale in den „Top 50“ erwähnt: „Vendome“, Schloss Bensberg (Platz 22), „Aqua“, Wolfsburg (34) und „Schwarzwaldstube, Traube-Tonbach (47).

Eckart stieg bei seiner Dankesrede förmlich wie Phoenix aus der Asche, fast im wahrsten Sinne des Wortes: „Wegen der Asche des Vulkans in Island war ich mir gar nicht sicher, ob ich überhaupt nach London kommen konnte, um den Preis in Empfang zu nehmen.“ Als Guru der weißen Zunft rät er den jungen Kollegen: „Lernt, so viel ihr nur lernen könnt, versucht aber, am Ende des Tages nicht zu kopieren, sondern entwickelt einen eigenen Stil. Lasst eurer Kreativität freien Lauf.“ Inzwischen verleiht auch Meister Witzigmann selbst einen Ehrenpreis. Der aktuelle Preisträger ist kein Geringerer als **Prinz Charles von England**, der für seine „herausragenden Verdienste um eine nachhaltige Landwirtschaft“ am 12. Juli 2010 mit dem „Internationalen Eckart-Witzigmann-Preis“ im Neuen Schloss in Stuttgart ausgezeichnet wird. Es ist klar, dass bei diesem Festakt Herr Doktor selbst aufkocht.



Daheim kocht er: Eckart Witzigmann und seine Freundin Niki.



Der viel geehrte Koch Witzigmann ehrt auch selbst: Der Preisträger in diesem Jahr heißt Prinz Charles. Fs: munichpress, face to face, imago.