



FOTOS: ULRICH PERREY / ZDF

TV-Kochshows*: „Das Fernsehen zeigt ein verzerrtes und lückenhaftes Bild, es sind eher Talkshows mit Herd- und Wasseranschluss – dort“

SPIEGEL-GESPRÄCH

„Es juckt immer noch“

Der Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann über die Licht- und Schattenseiten des Koch-Booms im Fernsehen, den Griff nach den Sternen und seine eigene Rückkehr an den Herd

SPIEGEL: Herr Witzigmann, Sie gelten als einer der weltbesten Köche. Würden Sie Ihren Beruf als einfach bezeichnen?

Witzigmann: Definitiv nein. Er ist oft genug eine Rund-um-die-Uhr-Qual unter extremem Druck.

SPIEGEL: Wie kommt es dann, dass selbst viele Ihrer einstigen Schüler wie Johann Lafer oder Alfons Schuhbeck so viel Zeit haben, dauernd im Fernsehen zu kochen?

Witzigmann: Letztlich muss jeder für sich entscheiden, was ihm wichtig ist. Die Fernsehpräsenz ist heute ja fast unbezahlbar für die Kollegen. Manche Köche machen sich dafür selbst zu Marken. Ehrlich gesagt war ich früher vielleicht auch ein Idiot, dass ich manche Werbeverträge abgelehnt habe. Andererseits akzeptieren es nur wenige Gäste, wenn der Starkoch im eigenen Restaurant dann kaum noch selbst am Herd steht.

SPIEGEL: Führt der TV-Koch-Boom zu einem Glaubwürdigkeitsproblem?

Witzigmann: Ich sag's mal ganz nüchtern für mich persönlich: Der Gast, der mich besucht, hat den Anspruch und das Recht, dass ich präsent bin. Er zahlt für meine Ideen. Ich find's ja auch schade, wenn ich zum Essen irgendwohin fahre, und der Patron ist nicht da.

SPIEGEL: Wenn Sie noch mal anfangen könnten, würden Sie auch auf Show setzen?

Witzigmann: Man muss dafür auch geeignet sein. Ich fühlte mich vor Kameras immer ziemlich unwohl. Und die Zusatzbelastung wäre mir zu viel. Mir ging es halt immer vor allem ums Produkt, das Gericht, das Menü.

SPIEGEL: Mit Fernsehen, Werbeverträgen und Kochbüchern kann man aber leichter reich werden als mit dem Kochen an sich.

Witzigmann: Da geb ich Ihnen recht. Wobei es natürlich auch schon eine Bücherchwemme gibt. Der Kapitalfehler war früher: Man hat so ein Buch noch für sich selbst geschrieben ...

SPIEGEL: ... wie Sie letztlich auch für sich selbst gekocht haben, oder?

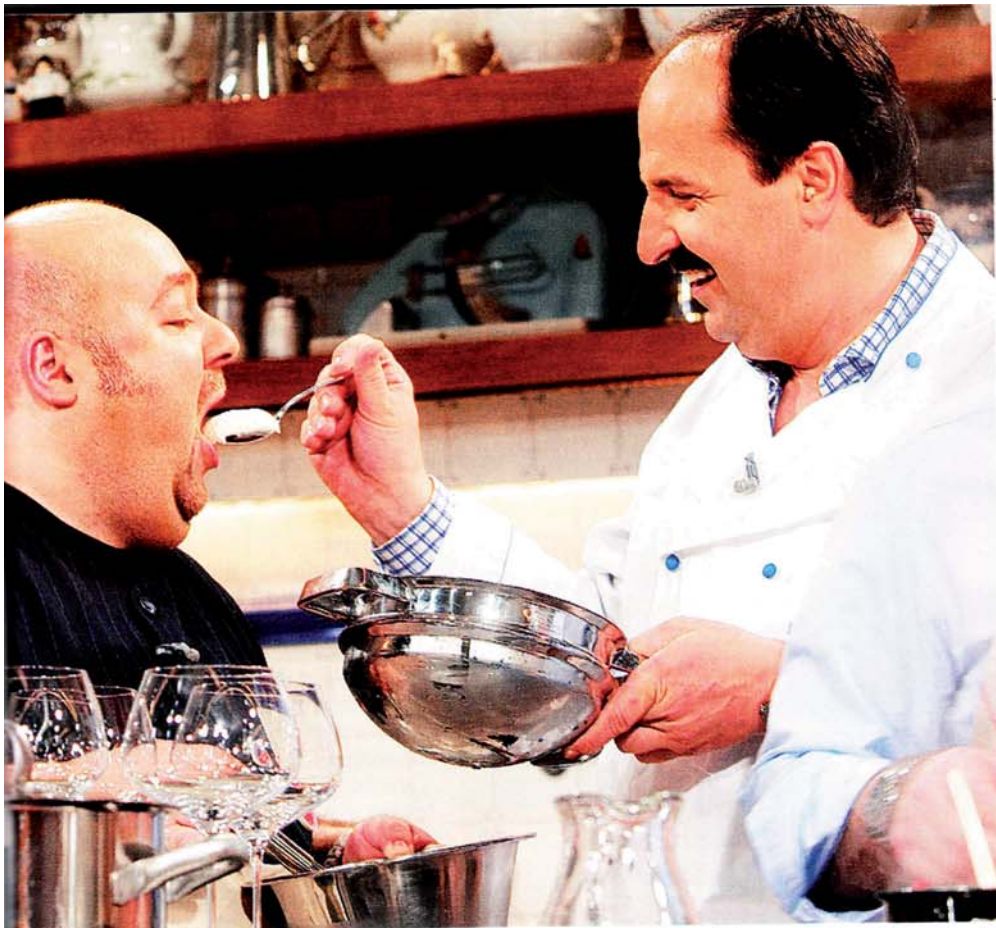
Witzigmann: Für den Gast und für mich, stimmt schon.

SPIEGEL: Kochen in einem Restaurant bedeutet: unglaublicher Aufwand für ein



ARMIN BROSCHE / DER SPIEGEL

* Links: Kolja Kleeberg, Cornelia Poletto und Markus Lanz in „Lanz kocht!“, rechts: Dirk Bach mit Johann Lafer in „Lafer! Lichter! Lecker!“



gilt heute jeder, der einen Ofen korrekt einschalten kann, schon als kommender Spitzenkoch“

winziges Publikum. Kochen im Fernsehen ist dagegen billig und schnell gemacht, erreicht aber Millionen ...

Witzigmann: ... und sorgt dann auch für die Werbeverträge. Im Restaurant stehe ich zudem unter dem permanenten Risiko: Schmeckt's dem Gast? Es muss bis zum Service und Ambiente alles perfekt sein. Das gesamte Personal ist sehr teuer. Das Fernsehen braucht das alles nicht. Da muss auch nix schmecken. Merkt ja keiner.

SPIEGEL: Was hat der ganze Koch-Boom eigentlich gebracht, denn immerhin steigen die Umsätze mit Tiefkühlkost weiter, und die Kinder werden immer dicker?

Witzigmann: Mein Kollege Anthony Bourdain hat das TV-Kochen mit Pornografie verglichen. Ich füge hinzu: Die Leut schau-

en zu und machen daheim dann immer dieselbe Stellung. Aber im Ernst: Die Einschaltquoten stimmen ja, sonst würden die Sender nicht drauf schwören. Nur: Vom Zuschauen allein lernt niemand kochen.

SPIEGEL: Manche Fernsehköche konzentrieren sich bereits ganz auf ihre Starkarriere. Die Hamburger Cornelia Poletto und Christian Rach schließen sogar ihre Restaurants.

Witzigmann: Rach als RTL-„Restauranttester“ ist ja sehr erfolgreich. Aber eigentlich müsste man in die Gaststätten, die er besucht, vorher eher das Gewerbeaufsichtsamt schicken. Die verdreckten Buden, die er oft zeigt, sind wirklich keine Werbung.

SPIEGEL: Er geht immerhin in die triste Realität. Gaukeln die Fernsehshows nur vor, dass Koch ein Traumberuf ist?

Witzigmann: Das Fernsehen zeigt ein verzerrtes und lückenhaftes Bild. Es sind eher Talkshows mit Herd- und Wasseranschluss. Dort gilt heute jeder, der einen Ofen korrekt einschalten kann, schon als kommender Spitzenkoch. In der Wirklichkeit werden viele Illusionen schnell zerstört. Zwar ist die Ausbildung mittlerweile sehr beliebt, andererseits ist die Quote der Abbrecher enorm gestiegen.

SPIEGEL: Woran liegt's?

Witzigmann: Plötzlich merken die Jungen, dass sie nachts und an den Wochenenden arbeiten müssen. Zu meiner Zeit wussten junge Köche noch gar nicht, dass man an Weihnachten was anderes machen konnte als arbeiten. Es ist ein Job, der einem wahnsinnig viel abverlangt.

SPIEGEL: Ist Kochen ein Fleiß- oder Talentberuf?

Witzigmann: Beides. Ich habe im Jahr 1957 angefangen zu lernen. Da wusste ich noch nichts von einem Michelin oder Paul Bocuse. Manche meiner Karrierestationen empfand ich wie Quarantänestationen. Man kam gar nicht raus. Aber da habe ich auch jeden Tag geackert und Bücher gelesen und Rezepte gelernt. Das war das Trampolin in die Weltspitze.

SPIEGEL: Welches Geheimnis haben Rezepte heute noch?

Witzigmann: Keines mehr. In der Internetära ist jedes Rezept jederzeit überall zugänglich. Früher ist man als Koch noch mit zwei Koffern herumgereist, in denen das eigene Wissen archiviert war. Ich habe meine Schachteln mit den Karteikarten auch noch. Aber dass die Rezepte allgegenwärtig sind, bedeutet ja nicht, dass die Zahl derer wächst, die sie umsetzen können.

SPIEGEL: Woran erkannten Sie, ob jemand das Zeug hat, ein großer Koch zu werden?

Witzigmann: Wer zu mir in die „Aubergine“ nach München kam, war ja schon jemand. Der hatte seine Ausbildung und erste Stationen bereits absolviert. Ich habe gern mit Bewerbern gegessen, einfach um zu sehen, ob sie Tischmanieren hatten. Mir war auch wichtig, dass sie sich bei den Personalesen genauso anstregten wie beim Sieben-Gänge-Menü. Und dass neue Kräfte nicht nur kochen, sondern ein bisschen Ahnung vom Fußball haben.

SPIEGEL: Wieso das?

Witzigmann: Teamgeist ist wichtig.

SPIEGEL: Als Ihre Mannschaft mal gegen die des großen Münchner Restaurant-Konkurrenten „Tantris“ verloren hat, soll bei Ihnen der Teufel losgewesen sein.

Witzigmann: Wir haben oft ganz locker gegeneinander gespielt. Als wir mal ein richtiges Match austrugen, kam die „Tantris“-Mannschaft verspätet und mit zu wenig Spielern. Also habe ich ein paar meiner Leute ausgeliehen, die dann aber so stark aufgespielt haben, dass wir mit Ach und Krach noch ein 2:2 hielten.

SPIEGEL: Ein Verrat.

Witzigmann: Ja, da war ich echt sauer.

SPIEGEL: Flogen da auch mal Pfannen?

Witzigmann: Nein, nie, auch wenn sich das Gerücht bis heute hartnäckig hält. Aber das Zusammengehörigkeitsgefühl war mir eben wahnsinnig wichtig.

SPIEGEL: War Lafer ein guter Schüler?

Witzigmann: Ja, sehr engagiert. Und ein guter Torwart. Meistens. An dem erwähnten Tag hat er allerdings zwei saudumme Treffer kassiert.

SPIEGEL: Ihr einstiger Schüler Christian Jürgens zerreißt sich seit Jahren, seinen dritten Michelin-Stern zu erringen. Was raten Sie so einem ehrgeizigen Eleven?

Witzigmann: Weitermachen! Über kurz oder lang kriegt er den dritten. Jürgens ist eben auch fanatisch.

Eckart Witzigmann

war der erste Küchenchef, der in Deutschland mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Dem Gault Millau gilt er gar als „Jahrhundertkoch“. Der gebürtige Badgasteiner machte einst gegen den Willen seiner Eltern eine Kochlehre und eröffnete nach vielen Stationen im In- und Ausland sein längst legendäres „Aubergine“ in München. 1993 wurde er wegen Kokainmissbrauchs zu zwei Jahren Haft auf Bewährung verurteilt. Zurzeit führt er als Patron das Restaurant „Ikarus“ des Red-Bull-Milliardärs Dietrich Mateschitz im Hangar 7 des Salzburger Flughafens. Zu Witzigmanns Schülern zählen viele heutige Kochstars wie Alfons Schuhbeck, die den 69-Jährigen noch immer als ihren großen Lehrmeister verehren.

SPIEGEL: Wie Sie?

Witzigmann: Große Unterschiede gibt's wohl nicht zwischen uns.

SPIEGEL: Haben Sie jemals eine wirklich schlechte Kritik bekommen?

Witzigmann: Nein, eigentlich haben die Kritiker mich immer gut behandelt.

SPIEGEL: Wie oft kommen die Tester der großen Gastro-Führer pro Jahr?

Witzigmann: Man kann es nicht sagen. Und ich habe es manchmal nicht mal gemerkt, wenn einer bei mir war. Man kennt die ja nicht alle. Die Münchner Köche haben sich oft fairerweiser untereinander informiert, wenn mal wieder der Michelin unterwegs war in der Stadt. Oft kamen die als Pärchen, dann wieder allein. Wer den Michelin neben sich liegen hatte, war in der Regel kein Kritiker. Als Koch kostet es jedenfalls auch oft schlaflose Nächte, bevor die neuen Ausgaben erscheinen.

SPIEGEL: Sie hätten sicher auch schon ins Kritikerfach wechseln können.

Witzigmann: Ich könnte und wollte das nicht. Man hat eine unheimliche Verantwortung. Und ich kenn ja auch die Geschichten, dass manche Restaurants für Speisen niedergewertet wurden, die dort nie auf der Karte standen.

SPIEGEL: Der Koch könnte klagen.

Witzigmann: Ach, das bringt doch nichts. Vor allem: So ein Text steht trotzdem ein Jahr unverrückbar in so einem Führer.

SPIEGEL: Macht Kokain kreativer?

Witzigmann: Nein, null. Man fühlt sich nur immer auf einer Welle. Ich kann nur abraten. Ich habe meine Lehren daraus gezogen, weil ich nach meinem Prozess bei Null Komma null wieder anfangen musste.

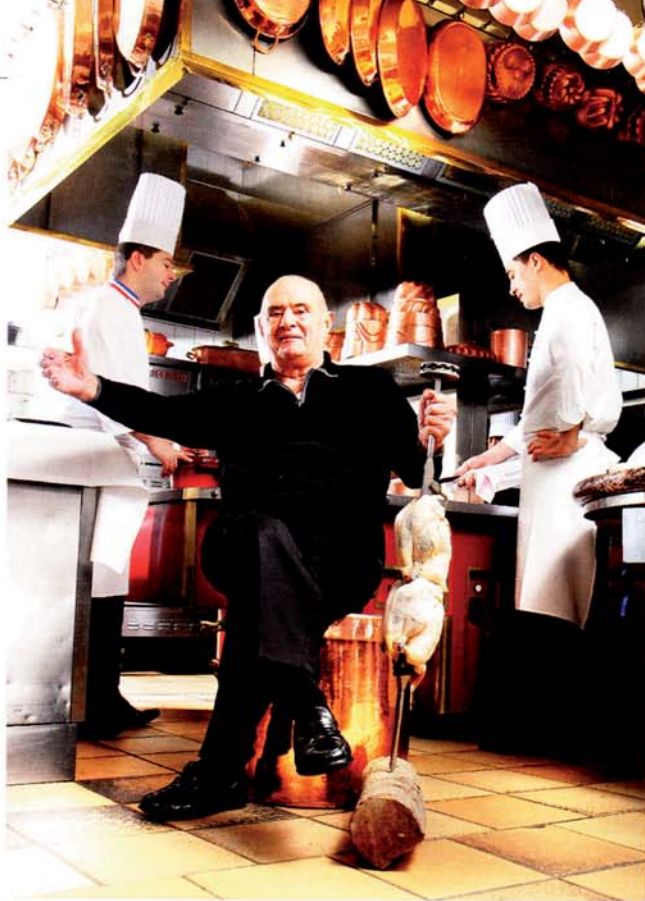
SPIEGEL: Sie wurden für den zeitweisen Konsum Mitte der neunziger Jahre so hart bestraft wie wohl kaum jemand sonst.

Witzigmann: Konzession weg, Führerschein weg, meine Kinder wurden beschimpft, die Häme, die gestrichenen Verträge. Eine schlimme Zeit, die mich auch verbittert hat. Es war schon brutal.

SPIEGEL: Ferran Adrià, Chef des legendären spanischen „El Bulli“ und Vorreiter der Molekularküche, will sein Restaurant dieses Jahr schließen, um sich eine Auszeit zu gönnen. Kennen Sie solche Phasen des Ausgebranntseins?

Witzigmann: Natürlich. Aber Adrià ist ein ebenso genialer wie schräger Denker. Er hat schon wieder neue Ideen, mit denen er zur nächsten Tür wieder reinkommt. Um den mach ich mir keine Sorgen.

SPIEGEL: Wie wird man sich in 20 Jahren an die Molekularküche erinnern? Als



Spitzkoch Bocuse: „Trampolin in die Weltspitze“

Irrweg, Revolution oder gar als Verbrechen?

Witzigmann: Man muss ja auch mal sagen, dass die Medien sie geradezu hysterisch gefeiert haben. Aber deshalb wird die deutsche Hausfrau sich daheim wohl nie einen Stickstofftank installieren. Trotzdem hat die Molekularküche die Branche mehr beeinflusst als jeder andere Trend in den vergangenen 15 Jahren, positiv wie negativ.

SPIEGEL: Adriàs berühmte Olivenöl-Spirale enthält unter anderem 100 Gramm E 953 und 1,5 Gramm E 473. Was haben solche Stoffe in einer Küche zu suchen?

Witzigmann: Das verträgt nicht jeder Magen, und natürlich ist meine Küche eher einfach, aber das muss ja nicht ideenlos bedeuten. Mir ist wichtig, perfekte Produkte miteinander zu kombinieren.

SPIEGEL: Gegen Ihren Wareneinsatz ist jener der Molekularküche billig, oder?

Witzigmann: Schon, ja. Nehmen Sie nur den Hummer. Ich habe natürlich immer



Witzigmann, SPIEGEL-Redakteure*
„Oft schlaflose Nächte“

nur den besten gekauft, also lieber den bretonischen als den kanadischen. In den achtziger Jahren gab's ja noch nicht mal die Logistik. Vieles mussten wir uns auf dem Markt in Paris noch selbst besorgen. In manchen Monaten waren meine Köche mehr auf der Autobahn als am Herd.

SPIEGEL: Es gibt die Theorie, dass hinter Adrià die Lebensmittelchemie steckt, die mit der Molekularküche zeigt: Wenn das drei Sterne bringt, ist die heimische Tiefkühlpizza auch nicht schlecht.

Witzigmann: Adrià hat die Lebensmittelchemie salonfähig gemacht. Aber niemand wurde dazu gezwungen, sie zu adaptieren oder toll zu finden.

SPIEGEL: Sind die Gäste heute klüger oder einfach nur nerviger, weil sie denken, sie wissen alles?

Witzigmann: Es gab immer echte Kenner. Aber die Kunden sind in der Breite heute gebildeter. Sie reisen mehr und haben entsprechende Vergleichsmöglichkeiten. Das Essen ist andererseits auch teuer geworden. So schnell, wie heute 50 Euro weg sind, kann man gar nicht schauen.

SPIEGEL: Sie sind nun Patron des Restaurants „Ikarus“ im Hangar 7 in Salzburg, das von dem Red-Bull-Milliardär Dietrich Mateschitz finanziert wird. Geht es in der absoluten Spitzengastronomie überhaupt noch ohne solche Mäzene?

Witzigmann: Sie helfen jedenfalls. Der Hotelkonzern Althoff zum Beispiel gönnt sich mehrere Spitzenköche. Und das Mateschitz-Konzept ist weltweit einzigartig. Wir haben immer wieder Gastköche aus allen Teilen der Welt in Salzburg. Ich weiß also, was gespielt wird. Das ist so faszinierend wie deprimierend, wenn man sieht, wie viele Ideen es überall gibt.

SPIEGEL: Würden Sie selbst noch mal ein Restaurant eröffnen wollen?

Witzigmann: Es juckt immer noch.

SPIEGEL: Klingt nach Phantomschmerz.

Witzigmann: Zurzeit habe ich drei Angebote auf dem Tisch. Einerseits muss ich nichts mehr beweisen, andererseits würde ich doch noch mal zeigen, was ich kann. Ganz aufhören, das kann ich mir nicht vorstellen. Das Virus kriegt man nicht mehr los, wenn man als kleiner Koch schon für alle gekocht hat – von Anne-Sophie Mutter bis zur britischen Königin.

SPIEGEL: Ernten die Köche heute, was Sie gesät haben?

Witzigmann: Ja, dieses Verdienst würde ich mir schon a bisserl anheften.

SPIEGEL: Was ist das Schönste, was man einem Koch sagen kann?

Witzigmann: „Auf Wiedersehen!“

SPIEGEL: Herr Witzigmann, wir danken Ihnen für dieses Gespräch.

* Thomas Tuma und Markus Brauck in München.