

Auszeichnungen

- 2018** "Goldene Sonne 2018", Ehrenpreis Lebensleistung als Gourmet-Pionier, verliehen von der FTI Group
- „**Bester internationaler Botschafter**“, verliehen vom Magazin **Falstaff**, überreicht von der **Bundesministerin Elisabeth Köstinger**, Österreich
- AZ-Stern „Monaco“** für das Lebenswerk, verliehen durch die **Abendzeitung, München**
- 2017** "**Lebenswerk**" für Nachwuchsförderung , verliehen vom Magazin '**Falstaff-Karriere**'
- Ehreenauszeichnung für das "**Lebenswerk 2018**", verliehen vom **Verlagshaus Busche**
- "**Emser Wurzeln**" als inspirierende Persönlichkeit, verliehen von der Stadt Hohenems, Österreich, überreicht von **Bürgermeister Dieter Egger**
- "**Carl-Friedrich-von-Rumohr-Ring**", verliehen von der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. (**GAD**)
- „**München leuchtet**“ in **Gold**, verliehen von der Stadt München, überreicht von **Bürgermeister Josef Schmid**
- 2016** "**Pro meritis scientiae et litterarum**" verliehen von **Wissenschafts- und Kunstminister Dr. Ludwig Spaenle** des Staates Bayern
- Summitas-Preis** für "**künstlerisches Gesamtwerk**" , St. Christoph, Tirol, Österreich
- 2014** **Walter Scheel-Medaille** für „Genusskultur und Lebensart“
- Lebenswerk, "Kulinarische Tradition und Evolution"** verliehen von Gault Millau, Ungarn

- 2014** Lebenswerk, "Galeria Gourmet Award"
- 2013** Deutscher Gastronomie Preis "**WARSTEINER PREIS**" für das Lebenswerk verliehen von der Warsteiner Gruppe überreicht von Katharina Cramer
- "Six Stars"** Award für sein Lebenswerk verliehen von der **American Association of Hospitality Sciences**, vertreten durch ihren Präsidenten **Josef Cinque**
- 2011** Internationaler Kulinarischer **Genuss Botschafter** der Genuss Region Österreich
- Ehrenpräsident** der GAD (Gastronomische Akademie Deutschland e.V.)
- Maître honoris caseus** der "Gilde des Fromagers de Saint-Uguzon"
Lebenswerk, Eat!Berlin, Das Feinschmecker Festival
- 2010** "**Leader of the Year**" für sein Lebenswerk von **ROLLING PIN** Fachmagazin Österreich
- Lifetime Achievement Award** "San Pellegrino World' 50 Best Restaurants
- Goldene Schlemmer-Ente**, überreicht von Aktionsgemeinschaft Schlemmer-Markt Rhein-Maas
- 2009** Lebenswerk mit dem **GOLDENEN TAFELSPITZ** der Wiener Zeitung Kurier
- Goldenen Cloche** von der **VKÖ** in Wien
- Ehrenmedaille des Tourismus-Verband Baden-Württemberg** in Anerkennung besonderer Verdienste für den Tourismus in Baden-Württemberg
- Verdienstzeichen in Gold** des Landes Salzburg. Das Verdienstzeichen wurde in einem feierlichen Akt im **Hangar-7, Salzburg** von der **Landeshauptfrau Gabi Burgstaller** überreicht.
- 2008** Ehrendoktorwürde (**Dr. h.c.**), Universität Örebro/**Schweden**
- Staufer-Medaille in Gold** durch den baden-württembergischen Ministerpräsidenten **Günther Oettinger** überreicht
- Lebenswerk mit dem **Seven Stars Stripes Award**, Budapest-Ungarn
- Sommelier Ad Honorem, Ehrenmitgliedschaft** der AIS-Germania, **Associazione Italiana Sommelier**
- 2007** Goldenen Verdienstzeichen des Landes Wien

2007 "Professeur de Cuisine" durch die Universität Örebro/Schweden

Präsident der deutschen Akademie für Kulinaristik e.V. (bis 2010)

Medienpreis des Kuriers "**Romy**" zusammen mit **Prof. Dr.Rudolf Klingohr** für die beste Dokumentation "**Kulinarische Weltreise**"

Ehrenpreis, "**Steinfeder**" für besondere Verdienste um den **Wachauer Wein ,Vinea Wachau Nobilis District**

Certificate for creative excellence, for excellence in communications in int. Competition "Chefs Around The World": Eckart Witzigmann presents Top "**Chefs At The Hangar-7**"

2004 Couco alle Stelle überreicht von **Elio Palombi**, Associazione **Gusta Fabriano**

Das Land Baden-Württemberg und die "Deutsche Akademie für Kulinaristik e.V." rufen den "Internationalen **Eckart Witzigmann Preis**" ins Leben. Mit dem "**ECKART**" werden Verdienste um Kochkunst und Esskultur gewürdigt. Seit 2012 in Kooperation mit der **BMW Group**.

Aktives Mitglied bei **Slow Food**

2003 Rosenzüchter Delbard züchtet die **Eckart Witzigmann Rose**

Saveurs D'Europe de France "**Marianne**"

L'Orde de Coteaux de Champagne, verliehen von Henry Chapman und Yves Dumont

2002 "Artusi-Preis", Silbermedaille der **italienischen Republik** für herausregende Kochkunst überreicht von Ministerpräsident **Carlo Ciampi**

Ehrenbürgerschaft von **Bad Gastein**, Österreich

Ehrenmitgliedschaft und **Ehrenpreis** von "**Les Amis de L'Art de Vivre**"

2001 "Five Star Diamond Award" der "**American Academy of Hospitality Sciences**, one of the World's Best Chefs

"**Ehrenmedaille**" in **Gold**, Bayerischer Hotel-und Gaststättenverband, in Anerkennung für Dank und Anerkennung für hervorragende Verdienste um das bayerische Gastgewerbe
















- 2000 **"Grand prix de la Cuisine Culinaire" , Académie Internationale de la Gastronomie** (Akademie für gesunde Ernährung und Kochkunst), **Paris**
- 1999 Aufnahme in die **"International Hall of fame des Grands Chefs "**
- 1998 **Großer Ehrenpreis** für die Verdienste um die deutsche Koch-und Restaurantkultur durch **"Bunte"**
- 1997 **Ehrenmitglied** im Club der deutschen Köche
- 1995 **Ehrenurkunde für Verdienste** um die deutsche Kochkunst, durch **"Feinschmecker"** überreicht durch den Bundespräsidenten a.D. **Dr. Walter Scheel**
- 1994 **"Koch des Jahrhunderts", Gault & Millau** - verliehen durch **Christian Millau**, Frankreich
- 1993 **"Prix de L'Art de la Cuisine"**- Academie Internationale de la Gastronomie – Frankreich
"5 Schlemmer Kochlöffel"-Aral **Schlemmer- Atlas**, Verlag Busche GmbH
- 1992 **"Prix Culinaire des Regions Européen's"**- Frankreich, Fördergemeinschaft der europäischen Wirtschaft
Das **"Aubergine"** wurde mit der Plakette **"L'Art de Vivre"** ausgezeichnet
- 1991 **"Chevalier des Arts et des Lettres "**- Auszeichnung der Republik Frankreich, überreicht von **Kulturminister Jack Lang**
"München leuchtet - Den Freunden Münchens" in silber- Auszeichnung der Stadt München
- 1988 **"Trophy Gourmet '91"**, **"À la Carte"** überreicht durch Österreichs **Bundeskanzler Franz Vranitzky**
Ehrenbecher des Landes Salzburg
"Silberne Eule" durch **" Ullsteins** Gourmet Journal
als **Olympiakoch** vom **nat. olympischen Komitee DEU** (Willi Daume) berufen
"Commandeur" verliehen durch die **Association Internationale des Maîtres Conseils** en Gastronomie Française

- 1987** Casino Austria verleiht auf Empfehlung von Gault & Millau, dem **Restaurant "Aubergine"** als führendem Restaurant Deutschlands für unnachahmlichen Geschmack und Einfachheit einer großen Küche die "**Goldene Roulette-Kugel**"
- Bacchuspreisnadel**, österreichisches Weinwirtschaft, **Österreich Wein**, verliehen durch Mag. Willi Klinger
- 1986** **Gründungspräsident** der " internationalen Kochvereinigung "**Eurotoques**"
- 1985** von **Gault & Millau** absolute Höchstnote von **19,5 - 4 Hauben - von 20 Punkte**. Das "**Aubergine**" gehört damit zu den besten Restaurants.
- "Altendorf-Bildpreis"** für herausragende Vertreter der kultivierten deutschen Küche überreicht von **Wolfgang Altendorf** (Freudenstadt)
- 1983** „**Mannheimer Kochschürze**“ verliehen durch die „**Rustikale Feinschmeckerchuchi**“ in Anerkennung seiner großen Verdienste um die deutsche Küche.
- 1979** **3 Michelin-Sterne**, ☆☆☆ Restaurant "**Aubergine**", (Ausgabe 1980) München
- 1978** **2 Michelin-Sterne**, Restaurant "**Aubergine**", (Ausgabe 1979) München
- "Koch des Jahres"**, (als erster Nichtfranzose), verliehen durch **Das Champagner Haus "Krug"**
- (Eröffnung** Restaurant "**Aubergine**", München)
- 1975** "**Goldene Pfeffermühle** " der derzeit höchste Restaurant-**Kritiker Preis** überreicht durch **Klaus Besser**- Restaurant "**Tantris**", München
Ehrenmitglied in den höchst elitären Kreis der Köche von "**Tradition et Qualité**", **les grandes tables du monde**
- 1974** **2 Michelin-Sterne**, Restaurant "**Tantris**", München
- 1973** **1 Michelin-Stern**, Restaurant "**Tantris**", München
- 1967** **Diplôme d'Honneur**, **Club Gastronomique Prosper Montagné**, (als 1. Nichtfranzose)
- Medaille D'Or**, Exposition **Gastronomique Colmar**, (als 1. Nichtfranzose)
- 1965** **Diplôme Medaille Bronze** de Foire Européenne Strasbourg, '**Salon culinaire**', (als 1. Nichtfranzose)

1965 **Diplôme et les Insignes du Mérite culinaire** dans L'ordre de saint-Fortunat "**Chevalier**",(als 1. Nichtfranzose)

AUSZEICHNUNGEN FÜR ZAHLREICHE BÜCHER

- 2015  "**Tantris**", Callwey Verlag, **Silbermedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
- 2012  "**Gartenland in Kinderhand**" Hampp Verlag, **Silbermedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
- 2010  "**Das Spiegelei**", Hampp Verlag, **Silbermedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
- "**Salzburger Weihnachtsbuch**", Droemer & Knaur, Schweizer **Silberlorbeeren** Medaille
- 2009 "**Kochschule Witzigmann/Plachutta**", Brandstätter Verlag, Gourmand World Cookbook Awards I Austria von Gourmand
- 2007  "**Witzigmann's Familienkochbuch**", Christian Verlag, **Silbermedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
- 2006  "**Butt**", Eckart Witzigmann-Rainer Knubben, **Silbermedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
- 2004  "**Rezepte wie wir sie mögen**"-(Eckart Witzigmann und Alfred Biolek), Mosaik Verlag, **Silbermedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
- 2002 "**Unser Kochbuch - Vegetarisch**" -Alternativen zu Fisch und Fleisch, Mosaik Verlag, "**Butt**" Deutscher Bücherpreis (Eckart Witzigmann und Alfred Biolek), Nr. 1 der Bestseller-Liste
"**Europa Küche**", VierJahreszeiten Verlag, **Best foreign cookery book in German**, Gourmand world cookbook awards
-  "**Sechs Jahrzehnte**", foodpromotion, **Silbermedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**

- 2002  "**Lachs und Forelle**", Teubner Edition, **Silbermedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
- 2000  "**Curry**" Teubner Edition, **Goldmedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
-  "**Muscheln und Austern**", Teubner Edition, **Silbermedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
-  "**Das Große Buch vom Fleisch**", Teubner Edition, **Silbermedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
- 1999  "**Kürbis und Zucchini**", Teubner Edition, **Silbermedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
-  "**Ravioli und Lasagne**", Teubner Edition, **Silbermedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
-  "**Das Große Buch vom Reis**", Teubner Edition, "**Goldene Feder**" im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
- 1996  "**Das Große Buch der Schokolade**", Teubner Edition, **Goldmedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
- 1995  "**Shrimps, Hummer und Langusten**", Teubner Edition, **Goldmedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
-  "**Mehlspeisen, Gebäck, Desserts**", Wilhelm Heyne Verlag, **Silbermedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
-  "**Beef-Von Steak bis Tafelspitz**", Teubner Edition, **Silbermedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
-  "**Kräuter und Knoblauch**", Teubner Edition, **Goldmedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
- 1987  "**Meine hundert Hausrezepte**", Südwest Verlag, **Goldmedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**

Prof.Dr.h.c.

ECKART



WITZIGMANN

Professeur de Cuisine

1980



"**Tantris Kochbuch**", Mosaik Verlag, **Goldmedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. (**GAD**)

follow us:   
