



ECKART WITZIGMANN - "CHEF OF THE CENTURY"

Als der Restaurantführer "Gault & Millau" 1994 Eckart Witzigmann zum "Koch des Jahrhunderts" kürte, reihte er sich in die Riege der größten lebenden Köche ein. Diese Auszeichnung wurde vor ihm nur an drei andere Meister verliehen: Paul Bocuse, Joël Robuchon und Frédy Girardet. Diese höchste Auszeichnung der Kochwelt, die seit 1994 nicht mehr verliehen wurde, an einen Nichtfranzosen zeigt die hohe Wertschätzung und den besonderen Stellenwert von Eckart Witzigmann. Der Österreicher Eckart Witzigmann, 1941 geboren, aufgewachsen in Bad Gastein, wurde in den besten Häusern der Welt ausgebildet und sein herausragendes Talent wurde von den Besten seines Faches gefördert. Paul Bocuse, Paul Simon, Roger Vergé, die Brüder Troisgros und besonders Paul Haeberlin haben das außergewöhnliche Talent Witzigmann's erkannt und ihn bei seiner einzigartigen Karriere unterstützt.

Neben seinen Aufenthalten in Frankreich sammelte Eckart Witzigmann internationale Erfahrungen in den renommiertesten Häusern der Welt. Dazu zählen die "Operakällaren" in Stockholm, "Cafe Royal" in London, "Villa Lorraine" in Brüssel und der "Jockey Club" in Washington D.C.. Witzigmann verbrachte insgesamt 13 Jahre im Ausland, bevor er sich 1971 daran machte mit dem Münchner „Tantris“ die Revolution der Küche in Deutschland einzuleiten. Die Öffentlichkeit unterscheidet deshalb bis heute eine Zeit vor und nach Witzigmann. 1978 eröffnete Witzigmann sein eigenes Lokal, die legendenumwobene "Aubergine" in München, die zur Keimzelle des deutschen Küchenwunders wurde. Künstler, Könige und Gourmets aus aller Welt pilgerten nach München, um die kreative Kochkunst von Eckart Witzigmann zu erleben und zu genießen.

1979 erhielt die "Aubergine" als erstes Restaurant in Deutschland und Eckart Witzigmann weltweit als einer der ersten 3 Köche außerhalb von Frankreich die begehrten drei Michelin-Sterne. Diese Auszeichnung wurde jährlich bis im Jahr 1993 immer wieder an Eckart Witzigmann verliehen. Witzigmann entschloss sich am Höhepunkt des Erfolges abzutreten, "ich habe gemerkt, dass ich nicht mehr besser werden kann", hat er damals gesagt.

"Die Mutter aller Köche", wie er von seinen Schülern respektvoll genannt wird, hat nicht nur durch seine Kreationen fasziniert, sondern zielstrebig und konsequent sein Wissen an seine zahlreichen Mitarbeiter weiter gegeben, der Begriff des „Witzigmann-Schülers“ ist auch außerhalb der Kochszene zu einem geflügelten Wort geworden. Für Eckart Witzigmann kein Grund sich auf seinen Lorbeeren auszuruhen, er wurde zu einem der erfolgreichsten Kochbuchautoren der letzten dreißig Jahren.

Parallel dazu begann eine beispiellose Karriere als Berater rund um den Erdball: Er konzipierte ein Restaurant und eine Kochschule auf Mallorca, die bereits nach zwei Jahren zu den besten Betrieben auf der Insel gehörte und für die japanische Juchheim-Gruppe eröffnete er ein Restaurant in Tokio. Nach einer Idee von Dietrich Mateschitz, dem Chef des österreichischen Getränkeherstellers „RED BULL“ entwickelte er das bis heute einzigartige Konzept für das Restaurant IKARUS im Hangar-7 am Salzburger Flughafen. Bis 2013 unter Regie des Witzigmann-Schülers Roland Trettl und seitdem unter der Ägide von Martin Klein kochen dort im monatlichen Wechsel die kreativsten und besten Küchenchefs aus aller Welt, der "Hangar-7" gilt zwischenzeitlich weltweit als eines der innovativsten Restaurantkonzepte.

Im Jahr 2002 startete Eckart Witzigmann ein neues Projekt, das zeitweise 150.000 begeisterte Besucher pro Jahr verzeichnet. In alten Spiegelzeltten aus der Jahrhundertwende fanden bis zu 450 Besucher Platz, die einer vierstündigen Show mit den besten Artisten der Welt und einem viergängigen Menü frenetisch zujubeln. Der "Eckart Witzigmann Palazzo" und das Anschlussprojekt, der „Witzigmann-Roncalli-Bajazzo“, gastierte in München, Hamburg, Köln, Frankfurt und Düsseldorf und wird bis heute immer wieder kopiert. Für den PALAZZO-Standort in Graz konnte der gebürtige Österreicher erneut für eine Dinner-Show 2016 -18 gewonnen werden.

Es ist die beispiellose Dualität, die den großen Erfolg von Eckart Witzigmann ausmacht. Die 150.000 Besucher des "Eckart Witzigmann Palazzos" fühlten sich ebenso wohl, wie die Könige und Staatsoberhäupter, die er bereits bekocht hat. Die "New York Times" nannte ihn nicht von ungefähr den "Koch der Könige und Götter", die Liste der Würdenträger und Persönlichkeiten ist endlos.

Zu seinen zufriedenen Gästen gehörten unter anderem: Queen Elizabeth II. und Prince Phillip, König Hassan von Marokko, König Harald von Norwegen, das belgische Königshaus, der Maharadscha von Jaipur und König Carl-Gustaf und Königin Sylvia von Schweden. Der schwedische König war von den Eindrücken eines Essens bei Witzigmann so beeindruckt, dass er es sich nicht nehmen ließ selbst in die Küche zu gehen und sich beim „Koch der Könige“ selbst zu bedanken.

Aber auch die Gästeliste der ungekrönten Häupter ist endlos. Sie reicht vom russischen Präsidenten Gorbatschow und US-Präsident George W. Bush zum ehemaligen französischen Staatsoberhaupt Valerie Giscard d'Estaing. Deutsche Bundeskanzler und Bundespräsidenten haben bei Staatsbesuchen auf das Know-how und die Geschmackssicherheit von Eckart Witzigmann vertraut, ebenso wie der Fußballkaiser Franz Beckenbauer oder die Formel 1-Legende Nicki Lauda. Allen gemein ist die Erkenntnis: Besser kann man nicht essen. Für Eckart Witzigmann selbst gibt es bei seinen Gästen keine Unterschiede: Mir ist jeder Gast gleich wichtig, ich bemühe mich stets alle gleich zu behandeln.

Der Name Eckart Witzigmann steht als Qualitäts-Parameter, auch außerhalb der Küche: Seit 2004 gibt auch es den „Internationalen Eckart Witzigmann Preis“. Seit 2012 ist die BMW Group Partner des 'ECKART', der durch die 'Witzigmann Academy' vertreten ist. Er wird herausragenden Persönlichkeiten in den Bereichen „Große Koch-Kunst“, „Innovation“, „Kreative Verantwortung“ sowie „Lebens-Kultur“ verliehen. Erstmals wurde 2017 der 'ECKART' in allen Kategorien mit einem Preisgeld von 50.000 € dotiert, was das Renommee und die Bedeutung des Preises im absoluten Spitzenfeld internationaler Kulinarikpreise widerspiegelt. Der begehrte Preis ging bisher unter anderem an HRH Prince Charles of Wales, Günther Grass, Tommy Ungerer, Ferran Adrià, Alain Ducasse, Joël Robuchon, Marc Haerberlin oder Dieter Kosslick.

Sehr stolz ist Eckart Witzigmann auf eine Auszeichnung aus Schweden: Die Universität Örebro ernannte ihn 2007 zum Professor und Ehrendoktor, nicht nur um seine Verdienste der Vergangenheit zu würdigen, sondern auch um sein Wissen kommenden Generationen zu erhalten und weiter zu geben.

follow us:    
