



 UPDATE Männerküche

„ICH WOLLTE NICHT JEDEN TAG EINE NEUE EXPLOSION AUF DEN TELLER ZAUBERN“

Jahrhundertkoch ECKART WITZIGMANN hat die deutsche Küche revolutioniert – mit der Nouvelle Cuisine und deren ewigen Werten Regionalität und Saisonalität. Ein Gespräch zum 80. Geburtstag

FOTOS: MARKUS BASSLER, IMAGO

G

anze 15 Jahre lang hielt Eckart Witzigmann drei Sterne und wurde vom Gault & Millau zum Jahrhundertkoch ernannt – so wie Paul Bocuse, Joël Robuchon und Frédy Girardet. Allerdings als einziger deutschsprachiger Koch. Seine Schüler machten das TV-Kochen populär und prägen die Spitzengastronomie. Ein gigantisches Lebenswerk, das unter keinem guten Stern begann ...

Herr Witzigmann, Ihre Karriere als Koch hätte beinahe am ersten Tag als Lehrling geendet, richtig?

Ja, das war ein großer Irrtum: Ich sollte eine doppelt geklärte Rinderkraftbrühe abpassieren. Allerdings habe ich das Klärfleisch aufgehoben und die eigentlich benötigte Suppe weggeschüttet. Das war knapp vorm Rauswurf. Ein schlechter Einstieg, aber ich habe es ja doch noch geschafft.

Wie haben Sie später als Chef auf Fehler reagiert?

Das kommt letztlich immer auf die Situation und die Tagesform an. Man kann den Kopf schütteln und sich umdrehen, oder man gibt dann doch einen Kommentar ab. Die Lautstärke richtet sich dann nach der Heftigkeit des Fehlers.

Auch die Gesellenprüfung haben Sie im ersten Anlauf versemelt.

Liebe geht eben nicht nur durch den Magen, sondern auch durch den Kopf. Schuld war meine Jugendliebe Ida, aber die ist leider auch durchgefallen. Die kleinen Übel straft der Herr eben sofort. Aber wenn ich mir die Anmerkung erlauben darf: Ich fand die damalige Lehrmeinung absolut antiquiert. Heute ist meine damalige Meinung die Norm.

Warum wollten Sie Koch werden? Mein Vater war Schneidermeister in Bad Gastein, und ich musste

immer seine Ski-Keilhosen und Anzüge in die Hotels bringen, das waren die Hochburgen der gehobenen Gastronomie, da konnte ich schon etwas reinschnuppern. Auch zu den Kundessen meines Vaters musste ich immer mitgehen, dabei hätte ich damals lieber Cowboy oder Fußball gespielt, aber da habe ich gelernt, Forellen und andere tolle Speisen zu essen. Meinem Vater war das sehr wichtig, obwohl die finanziellen Mittel nicht in den Himmel gewachsen sind. Er war ein kritischer Feinschmecker und konnte damals schon sehr gut differenzieren.

Trotzdem waren Ihre Eltern nicht glücklich über Ihre Berufswahl.

Ganz und gar nicht, die waren richtig erschrocken. Aber immerhin hat sich mein Vater dann doch überwunden und mir den Lehrplatz im „Straubinger“ verschafft, einem der besten Häuser der Stadt. Da hatte ich großes Glück, denn heute weiß ich, dass die Ausbildungsjahre ganz entscheidend sind für das Weiterkommen in der Gastronomie.

Als Sie später als bester Koch Deutschlands galten, zählten ausgerechnet Ihre Eltern nicht zu den begeistertsten Gästen.

Vor allem meine Mutti war sehr konservativ. In ihrem Essverhalten. Mit allem, was ein bisschen anders oder noch rosa war, hatte sie ihre Schwierigkeiten. In meiner Kindheit gab's am Wochenende ganz klassisch Fleisch und unter der Woche einfache Dinge, zum Beispiel Spinat mit Spiegelei. Davon habe ich mich später für meine Kreation „Weißer Trüffel mit Spinat und Spiegelei“ inspirieren lassen.

Sie haben als Chefkoch des damals neuen „Tantris“ 1971 die Nouvelle Cuisine mit ihren hochwertigen, frischen und saisonalen Nahrungsprodukten nach Deutschland geholt. Empfinden Sie sich selbst als Pionier?

Damals habe ich das nicht so empfunden, beim Blick zurück sehr



HELD AM HERD
Der Mythos Witzigmann entstand ab 1971 im Münchner „Tantris“, wo der Österreicher die Deutschen mit der französischen Nouvelle Cuisine missionierte. Das damalige Maß aller Essens-Dinge hatte er weltweit bei den besten Köchen gelernt



Weinreise durch Europa

Für neugierige Genießer gibt es diesen Monat ein Special der Extraklasse: FÜNF WEINPAKETE aus drei europäischen Ländern. Verkosten Sie Deutschland, Frankreich und Italien in allen Farben und Geschmacksrichtungen

So schmeckt Süditalien:
Polvanera Bianco IGT Puglia BIO 2019
 Filippo Cassano folgt auf seinem 2003 gegründeten Weingut Polvanera einer langen Familientradition in der Landwirtschaft. Der 100-prozentige Minutolo stammt aus den Weinbergen von Marchesana, Gioia del Colle und Macchia di Gatto Casamassima. Auf den kalkhaltigen Böden reift ein Bio-Wein mit kräftigem, aber elegantem Bukett von Bergamotte, Banane, Nektarine und grünem Apfel.

6 Flaschen für **39,90 €**
 59,40 €

6 Flaschen für **39,00 €**
 77,00 €

EIN FRANKE THUM VERFÜHREN: BAVARIA WEIN THERESIA WEISS 2018
Dieser Weiße besticht durch seine ausgewogene Mischung aus den Klassikern Bacchus, Müller-Thurgau und Kerner. Auf fränkischem Muschelkalkboden gedeihen die Trauben, die ihm seine angenehme Frische und zarte Pfirsichnoten verleihen. Dieser Wein passt zu allem – und funktioniert auch ohne Dinnerbegleitung.

6 Flaschen für **53,70 €**
 59,70 €

DIE PROVENCE IN FLASCHEN: CAMPARNAU SIGNATURE ESPRIT ROSÉ 2020
Marix Engels, der im Jahr 2000 das traditionelle Weingut Camparnaud übernahm, hatte ein Ziel: den perfekten Rosé. Heraus kam dieser frische Rosé im Aperitif-Stil, der perfekt zu leichten Speisen und Fisch passt.

6 Flaschen für **44,90 €**
 72,00 €

DER GEIST APULIENS: L'ESSENZA DI PUGLIA IGT SALENTO ROSSO 2017
Der L'Essenza di Puglia lädt mit intensivem Geschmack aus den Rebsorten Malvasia Nera und Primitivo zum Verweilen ein. Er hat eine kräftige Farbe, Rotweinklebhaber schätzen seine Eleganz und Intensität.

3x2 Flaschen für **32,90 €**
 42,00 €

FRANZÖSISCHE MÉNAGE-A-TROIS: DREI CASTELBARRY SAUTE ROCHER 2020
Rot: Der CastelBarry Saute Rocher Rouge IGP Saint-Guilhem Le Désert, eine Cuvée aus Marselan, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah, passt mit waldbearigen Noten zu deftigen Speisen, Gegrilltem und Käse.
Weiß: Der CastelBarry Saute Rocher Blanc IGP Saint-Guilhem Le Désert ist mit seinem frisch-fruchtigen Bouquet ein idealer Begleiter von Meeresfrüchten.
Rosé: Der CastelBarry Saute Rocher Rosé IGP Saint-Guilhem Le Désert aus 80% Cinsault und 20% Grenache ist mit feiner Säure und dem Duft nach Himbeeren optimal als Aperitif.

weinshop.playboy.de

100% SICHERHEIT
Sichere Zahlung und Versand

ÜBER 600 WEINE
Von Wein-Klassikern bis hin zu exklusiven Geheimtipps

HOHE EXPERTISE
Empfohlen von PLAYBOY

Sämtliche Preise inkl. Mehrwertsteuer. Das Angebot gilt nur, solange der Vorrat reicht. Abgabe von Alkohol erfolgt nur an Personen über 16 Jahre. Anbieter: Intersellers GmbH, Keferloher Straße 24, 85540 Haar bei München



KOCH DER KÖNIGE UND GÖTTER
1 Eckart Witzigmanns Restaurant „Aubergine“ diente auch mal als Kulisse für die Serie „Kir Royal“ mit Franz Xaver Kroetz, Senta Berger und Regisseur Helmut Dietl. Bürgerliche wie königliche Gourmet-Fans pilgerten hierher. Die Queen beehrte Witzigmann beim Staatsbankett. **2** Prinz Charles erhielt später den Witzigmann-Preis für seinen Einsatz für nachhaltiges Essen. **3** 1978 hatte Witzigmann, hier mit seiner Familie, die „Aubergine“ am Münchner Maximiliansplatz eröffnet



gefahren, dazu Langlauf und viel Joggen. Das war mein Ausgleich. Ich war sehr gut in Form, hatte immer zwischen 60 und 70 Kilo. **Sie gelten als Perfektionist, woher kommt Ihr Fleiß?**
Das Kochen war und bleibt meine Erfüllung. Ich hatte eine große Neugierde und eine ausgeprägte Ungeduld, mehr zu lernen und mehr zu sehen. Diese Leidenschaft wurde immer stärker, je länger ich gereist bin.

Der große Restaurantkritiker Wolfram Siebeck - mit dem Sie im Streit auch mal Jahrzehnte lang kein Wort wechselten - hat die deutsche Küche in eine Zeit vor und nach Witzigmann eingeteilt. Wie sehr schmeichelt das?

Das ist ein schönes Lob. Ich hab 1971 vier französische Köche, ehemalige Kollegen bei Paul Haeberlin, mitgenommen, die waren das Gerüst im „Tantris“. Dann haben wir neue Leute geschult und geformt. Das war ein enorm strapaziöser Werdegang, um die Leute handwerklich da hinzubekommen, wo man sie haben will. Pasteten zubereiten oder eine Wachtel auslösen waren damals noch nicht die großen Themen in Deutschland.

Auch die Architektur des „Tantris“, von der Besitzerfamilie Eichbauer beauftragt, war höchst innovativ.

Da mussten wir einiges aushalten. Wir waren eine Fresskirche, eine Feuerwache, alles, nur kein Restaurant. Die Küche wurde auch nicht von allen begeistert auf-

genommen. Vielen war das Gemüse zu hart oder das Fleisch zu roh. Aber Missionare hatten es immer schon schwer am Anfang ... **Können Sie denn mit solcher Kritik umgehen?**

Heute besser als damals. Das muss man lernen, wenn man in der Öffentlichkeit steht, ich verdanke der Kritik ja auch sehr viel. Man muss sich immer fragen: Hat er Recht, oder hat er nicht Recht? Mehr und mehr eskalieren solche Kritiken aber, in der digitalen Welt geht es heute ja noch viel extremer zu. Da glaubt jeder sehr schnell, wenn man einen Herd einschalten kann, ist man auch zu jederlei Kritik befähigt.

1973 haben Sie den ersten Michelin-Stern bekommen, was einen riesigen Hype auslöste, ein Jahr später kam der zweite Stern, und 1978 hörten Sie auf im „Tantris“.

Nach dem zweiten Stern hatte ich den tiefen Wunsch, etwas Kleineres zu machen, um die perfekte Maßarbeit am Gast zu leisten. So kam es zur „Aubergine“. Und gleich im ersten Jahr hatten wir aus dem Stand zwei Sterne, das ging mir dann fast wieder zu schnell. Während im „Tantris“ alles eingespielt und organisiert war, war ich plötzlich für alles zuständig, ob es sich um die Einstellung des Servicepersonals oder Klopapier und Spül- und Reinigungsmittel handelte. Nach zwei Wochen wäre ich am liebsten zurück ins „Tantris“, weil ich gemerkt habe, dass mir das über den Kopf wächst. Im Jahr drauf haben wir als erstes deutsches Restaurant den dritten Stern gekriegt. Das war, wie den Mount Everest ohne

Sauerstoffgerät zu besteigen, denn dort oben ist die Luft wirklich sehr dünn.

Den dritten Stern haben Sie 15 Jahre in Folge gehalten, später kam vom Gault & Millau die Auszeichnung „Koch des Jahrhunderts“ dazu, die nur vier Köche weltweit getragen haben. Wie haben Sie es geschafft, immer wieder aufs Neue kreativ zu sein?

Ich wollte nicht jeden Tag mit Gewalt eine neue Explosion auf den Teller zaubern. Die Kreativität ist eine große Gabe, die spontan da sein muss, wenn man einen schönen Steinpilz oder einen herrlichen Fisch in die Küche bekommt. Die Saison spielt dabei eine große Rolle, aber auch die Mannschaft, das Teamwork in der Küche und im Service. Die Rezepte kamen auch nicht immer alle von mir, ich hatte ja kreative Leute um mich herum, ob das jetzt Hans Haas, Karl Ederer, Alfons Schuhbeck, Bobby Breuer, Johann Lafer oder andere waren. Die hab ich immer gefördert und gefördert und zum Mitdenken animiert. Man muss die Leute für ihre Arbeit begeistern können.

Wie restriktiv waren Sie mit Ihren eigenen Rezepten?

Ich habe nie was von dieser Geheimniskrämerei gehalten. Mir war wichtig, Wissen weiterzugeben, die Leute mit neuen Ideen zu impfen. Die haben bei uns nicht viel verdient, aber ihre Station bei uns sollte für sie ein Meilenstein sein. Ich habe meine Rezepte denen weitergegeben, die es verdient haben. Aber nicht Hinz und Kunz, das ist ja klar.

Viele Ihrer Schüler sind mittlerweile im Fernsehen unterwegs, schauen Sie sich das an?

Im deutschen Fernsehen ist es schwer, dem Kochen zu entgehen. Meine Bühne ist das nicht unbedingt, die Kamera und ich sind nie dicke Freunde geworden. Aber so eine Fernsehpräsenz ist unbezahl-



KALBSBRIES RUMOHR

Der Strudel mit Bries, Gänseleber, Trüffel und Lauch ist ein Klassiker der Nouvelle Cuisine – das Rezept gibt's unter playboyde/kalbsbries

bar: Tim Mälzer und Steffen Henssler sind in der breiten Öffentlichkeit viel populärer als jeder 3-Sterne-Koch. Das Fernsehen hat dafür gesorgt, dass das Kochen ein zentrales Thema ist. Manchmal habe ich schon den Eindruck, Deutschland kocht über. Teilweise ist es strapazios, da zuzuschauen, teilweise ist das gut gemacht.

In die „Aubergine“ kamen die Reichen, Wichtigen und Schönen. Die „New York Times“ hat Sie den „Koch der Könige und Götter“ genannt.

Das war eine große Ehre, da fühlt man sich geschmeichelt. Ich habe zwar für die Queen, für das schwedische Königspaar und für die Könige von Norwegen, Belgien und Marokko, für den G-7-Gipfel mit François Mitterrand und Helmut Kohl gekocht, aber für mich war jeder Gast gleich. Ich habe auch großen Wert darauf gelegt, dass wir kein Schickimicki-Restaurant sind. In der „Aubergine“ habe ich auch Hausfrauen kennengelernt, von denen ich noch selbst was gelernt habe, zum Beispiel eine großartige gefüllte Kalbsbrust.

Die Münchner Schickeria war aber doch auch bei Ihnen?

Na ja, denen entgeht man ja nie so ganz, und die hatten andere Hauptquartiere als die „Aubergine“. Sie sind zwar ein buntes Völkchen, aber manche wissen auch gutes Essen zu schätzen.

Die Kultserie „Kir Royal“ wurde teilweise bei Ihnen gedreht, Sie traten selbst darin auf.

Ja, das war lustig, auch ohne Gage. Aber mit Dietl, Kroetz und der Senta Berger vor der Kamera zu stehen hat Spaß gemacht. Für einen Oscar hat's nicht gereicht, aber die Gaudi war groß.

Welches Ereignis hat sich Ihnen in all den Jahren besonders eingeprägt?

Es gab einen denkwürdigen Abend während der Hochphase der Fahndung nach den Baader-Meinhof-Terroristen. In der „Aubergine“ kam eine anonyme Bombendrohung an, und auf Anweisung der Polizei musste das voll besetzte Restaurant mitten im Service geräumt werden. Die Gäste verließen panikartig das Restaurant mitten im Menü. Leider haben das alle als Einladung gesehen, kein Gast hat sich Gedanken über die Rechnung gemacht, und wir blieben auf einem fünfstelligen Schadensbetrag sitzen. Nur ein Studentenpaar hat sich einige Tage später gemeldet und nach der Rechnung gefragt. Das einkommensschwächste Gästepaar hat als einziges auch an die Rechnung gedacht. Die habe ich dann nachträglich eingeladen.

1994 haben Sie die „Aubergine“ zugesperrt – beschäftigt Sie dieses Ende noch?

Nein, das war ja meine ureigenste Entscheidung. Ich habe festgestellt, dass es nicht der Sinn des Lebens sein kann, tagtäglich um halb sechs auf den Markt zu gehen und dann bis Mitternacht im Betrieb zu sein. Irgendwann sucht man nach der Sinnhaftigkeit seines Tuns. Deshalb hatte ich mich entschlossen, etwas Neues anzufangen: als Autor und Berater bei Projekten rund um die Welt. So entstanden auch die Palazzo-Zelte mit 350 Gästen und einem tollen Menü plus einer großartigen Show. Manchmal bis zu sechs Zelte in einer Saison. Und

mittlerweile bin ich seit 17 Jahren Patron im Hangar-7 in Salzburg, einem der spannendsten Restaurantkonzepte der Welt.

Haben Sie das Gefühl, privat etwas verpasst zu haben?

Ich blicke nicht mit Unzufriedenheit auf mein Leben zurück, ich habe alles erreicht, was man als Koch erreichen kann, und darauf bin ich stolz. Trotzdem bin ich mir darüber im Klaren, dass ich meine Familie häufig sehr stiefmütterlich behandelt habe. Ich war mehr in den Restaurants anzutreffen als bei meiner Frau und den Kindern zu Hause. Wenn jemand aus der Familie krank war, hätte ich mich mehr darum kümmern müssen, die Entwicklung von Veronike und Max habe ich nur stellenweise wahrgenommen. Die Zeit ist mein größter Feind, auch wenn wir immer wieder einmal alle gemeinsam

Urlaub gemacht haben. Heute habe ich einen wunderbaren Bezug zu meiner Ex-Frau und meinen Kindern. Aber es ist auch bei den Enkeln so, dass man sich viel zu wenig sieht, die gehen zwischenzeitlich eigene Wege.

Momentan sind Regionales, Saisonales und Vegetarisches die großen kulinarischen Trends – also Dinge, die auch den Kern der Nouvelle Cuisine ausgemacht haben. Ärgert es Sie, dass das also neu verkauft wird?

Nein, das freut mich! Schade nur, dass diese Themen erst mit großer Verzögerung in der Breite angekommen sind. Aber die Einstellung ist trotzdem richtig: lieber

„ICH HABE WERT DARAUFGEGLEGT, DASS WIR KEIN SCHICKIMICKI-RESTAURANT SIND. IN DER ‚AUBERGINE‘ HABE ICH HAUSFRAUEN KENNENGELERNT, VON DENEN ICH NOCH SELBST WAS GELERNT HABE“

Eckart Witzigmann

weniger, dafür höhere Qualität. Und beim Vegetarischen kann man unwahrscheinlich kreativ sein und spielen. Da wird Verzicht zum Luxus!

Ist Kochen Kunst oder Handwerk?

Das habe ich vor Gericht klären lassen. Das Finanzgericht München hat klar entschieden: Kochen ist keine Kunst und gewerbsteuerpflichtig (*lacht*). Für mich ist es beides, Kunst und Handwerk. **☑**

Eine ungekürzte Fassung des Interviews finden Sie unter playboyde/witzigmann.



JUBEL-BÄNDE

Zum 80. Geburtstag erscheint ein 600-Seiten-Doppelband, prall gefüllt mit Erinnerungen, Rezepten und Interpretationen von Schülern (Pantaura, 155 Euro)

IN DER RUHE LIEGT DER GESCHMACK



DIE BAYERISCHE EDELREIFUNG

Gute Weine brauchen sie, genauso wie edler Käse und auch beim Champagner ist sie essenziell. Was die Wenigsten allerdings wissen: auch beim Bierbrauen, vor allem für Weißbier, spielt sie eine entscheidende Rolle – die Zeit! Zeit ist ausschlaggebend für den besten Geschmack und die höchste Qualität.



Beste Qualität bei Weißbieren heißt, keine Kompromisse eingehen. Dafür steht das Siegel der „Bayerischen Edelreifung“. Weißbier mit dem „BE-Siegel“ signalisieren Brauhandwerk auf höchstem Niveau, denn sie bekommen die Zeit, die sie bis zur Vollendung benötigen. Anders als andere Weißbiere reifen sie nach der Abfüllung ein zweites Mal bis zu drei Wochen lang

in der Flasche oder im Fass, bevor sie den Brauereihof verlassen. Durch diese Extrapolation Zeit entwickeln sich besonders vielschichtige Aromen und eine fein-prickelnde Kohlensäure für ein wunderbar rundes Trinkgefühl. Das ist original bayerische Weißbier-Qualität, wie sie seit Generationen gelebt wird. Weitere Informationen unter: www.bayerische-edelreifung.com



FOTOS: ECKART WITZIGMANN - JAS BLEIBT/PANTAURO/21