



ECKART WITZIGMANN
THIERSCHSTR. 11
80538 MÜNCHEN

Eckart Witzigmann - Der Koch des Jahrhunderts

Als der französische 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, Joel Robouchon und Fredi Girardet. Diese höchste Auszeichnung der Kochwelt, die seit 1994 nicht mehr verliehen wurde, an einen Nichtfranzosen zeigt die hohe Wertschätzung und den einsamen Stellenwert von Eckart Witzigmann.

Der Österreicher Eckart Witzigmann, 1941 in Bad Gastein geboren, wurde in den besten Häusern der Welt ausgebildet und sein herausragendes Talent wurde von den besten seines Faches gefördert, Paul Bocuse, Paul Simon, Roger Vergè, 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, („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 1974 begann die Revolution der Küche in Deutschland einzuleiten. Die deutsche Öffentlichkeit unterscheidet bis heute von einer 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. 1978 erhielt die „Aubergine“ als erstes Lokal außerhalb Frankreichs drei Michelin-Sterne. Diese Auszeichnung wurde jährlich bis zur Schließung des Restaurants 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 wurde zu einem der erfolgreichsten Kochbuchautoren der letzten zwanzig Jahre und begann eine beispiellose Karriere als Berater rund um den Erdball.



ECKART WITZIGMANN
THIERSCHSTR. 11
80538 MÜNCHEN

Eckart Witzigmann - Der Koch des Jahrhunderts

Er konzipierte ein Restaurant und eine Kochschule auf Mallorca in Spanien, die bereits nach zwei Jahren zu den besten Betrieben auf der Insel gehörte. Für die japanische Juchheim-Gruppe baute er ein Restaurant in Tokio auf, für den österreichischen Getränkehersteller „Red Bull“ entwickelte er zusammen mit dem Firmengründer ein bisher einzigartiges Konzept für das Restaurant „IKARUS - Hangar 7“ am Salzburger Flughafen. Im Hangar wurde im Tower eines der besten Restaurants Österreichs geschaffen.

Im Jahr 2002 startete Eckart Witzigmann ein neues Restaurant-Projekt, das zwischenzeitlich 150.000 begeisterte Besucher pro Jahr verzeichnet. In alten Spiegelzelten aus der Jahrhundertwende finden 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“ gastierte in München, Hamburg, Köln Frankfurt und Düsseldorf und ist fast täglich ausverkauft.

Es ist die beispiellose Dualität die den großen Erfolg von Eckart Witzigmann ausmacht, Die 150.000 Besucher des Eckart Witzigmann Palazzos fühlen 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.