



Eckart Witzigmann prüft die Frische des Gemüses mit Augenmaß und im Gespräch mit der Verkäuferin.

☺ *Ist für Sie der Marktbesuch ein besonderes Einkaufserlebnis?*

Der Viktualienmarkt ist für mich ein Muss, wenn ich wieder mal in München bin. Er ist ein Ort der Inspiration, eine Oase in der Innenstadt. Auf Märkten ist der Flair und das Einkaufserlebnis einfach ein anderes – das hat nichts mit der Qualität zu tun, die ist auch hier sehr unterschiedlich. Aber man begegnet sich, spricht miteinander. Der Kontakt zum Händler ist wichtig. Von jemandem beraten zu werden, der etwas von seinen Produkten versteht.

☺ *Was hat sich verändert?*

Das Angebot ist vielfältiger geworden. Unsere frühen Einkäufe für das Tantris oder die Aubergine waren ja Pionierarbeit. Das Angebot auf deutschen Märkten und Großmärkten war in den 70ern karg. Einfache Dinge, die man von Frankreich gewohnt war, wie einen Bund Estragon, gab es einfach nicht. Mittlerweile bekommt man alles. Das Interesse des Publikums ist gestiegen. Der Markt hat sich nach der Nachfrage gerichtet.

☺ *Anders als in Südeuropa oder Frankreich wollen die meisten Händler auf deutschen Märkten nicht, dass man die Ware anfasst. Wie denken Sie darüber?*

Das muss man ein bisschen verstehen. Es ist eine Frage der Hygiene und es tut auch dem Obst nicht gut. Wenn jeder, der vorbeigeht, einen Pfirsich drückt, ist er am Ende matschig. Um die Qualität der Ware herauszubekommen, kann ich mich an den Händler wenden. Es gibt gute, clevere Verkäufer, die geben einem eine Kirsche zum kosten oder schneiden einem ein Stück Käse ab. Es ist immer gut, wenn man im Händler eine Bezugsperson hat.

☺ *Wie wichtig ist die Qualität der eingekauften Produkte für die Güte des daraus zubereiteten Gerichtes?*

Für mich war schon immer das Produkt die Grundvoraussetzung für ein optimales Ergebnis. Je besser eine Tomate

schmeckt, desto besser wird das daraus zubereitete Gazpacho. Hochwertige Zutaten geben mir die Garantie, dass das Gericht so wird, wie ich es mir vorstelle. Dafür muss man aber auch gewillt sein, ein paar Euro mehr hinzulegen. Qualität muss bezahlt werden. Die Leute die sich mit Essen beschäftigen, wollen ja auch ein gutes Produkt. Sie sind enttäuscht, wenn sie zuhause ein geschmackloses Gemüse, ein faseriges oder trockenes Fleisch auf dem Teller haben.

☺ *Kann man das immer verhindern?*

Im Gespräch mit den Händlern muss sich in Deutschland noch viel tun. In Frankreich wird beim Einkauf automatisch immer auch ein Gespräch geführt, über das Produkt, seine Behandlung, seine Zubereitung: *Ich mache es so. Meine Großmutter hat es so gemacht...* Wichtig ist, dass man einen kompetenten Verkäufer hat, der weiß, welches Stück Fleisch ideal zum Schmoren oder zum Kurzbraten geeignet ist.

☺ *Ihr bestes Markterlebnis?*

Da gab es viele. Wunderschön war es einmal auf dem Markt in Florenz. Man durfte überall kosten – Senfrüchte, Salami, Schinken, Olivenöl. Es muss nichts Großartiges sein, was man probiert. Einfach zu merken: die Leute haben Interesse, haben Ahnung, begeistern sich. So etwas vergisst man nicht.

☺ *Wenn man so viel erlebt hat wie Sie, so viele Küchen aller Länder gesehen hat – können Sie da noch immer Ihre Kochphilosophie in wenige Sätze fassen?*

Meine Philosophie ist der Respekt vor dem Produkt und seine fachmännische Behandlung. Ich möchte den Eigengeschmack herausarbeiten, statt viel in die einzelnen Komponenten hineinzuzinterpretieren. Meine Küche ist simpel, verlangt aber eine professionelle Technik. Das Gericht muss für sich sprechen. Jeder Koch sollte auch wissen: Für wen koche ich, wo koche ich, auf was für einem Niveau koche ich und was will mein Klientel – und nicht am Gast vorbei kochen.

☺ *Ahnen Sie, welchen Gast welches Essen glücklich machen könnte, wenn er hereinkommt?*

Es war meine Fähigkeit im Restaurant Aubergine, das Gespräch mit dem Gast so zu führen, dass er sich öffnet und mir sagt, was er möchte. Was wir gekocht haben, war Maßarbeit, auf den Gast zugeschnitten, wenn wir die Zeit hatten. Bürgerliche Küche auf höchstem Niveau.

☺ *Wenn ein junger Mann zu Ihnen käme, der seine Angebote beim ersten Treffen beeindruckend möchte, indem er für Sie kocht – zu welchem Menü würden Sie ihm raten?*

Das käme ganz darauf an, ob die Dame gerne isst! Eine Dame, die nicht gerne isst, hätte bei mir keine Chancen (lacht).

☺ *Gibt es irgendeinen anderen Beruf, der Ihnen auch Spaß gemacht hätte?*

Goldschmied oder Gartenarchitekt. Die Möglichkeit zu Gestalten begeistert mich immer wieder, wenn ich in wunderbaren Gärten bin, ob in München, Paris oder Dubai. Leute, die mit offenen Augen durchs Leben gehen, haben einen Blick für Schönheit – ob es ein schöner Garten ist, eine schöne Frau, ein schönes Gericht...

☺ *Wann hatten Sie das erste Mal den Gedanken Koch zu werden?*

Mein Vater war Schneidermeister und ich sollte seinen Berufsweg einschlagen. Bad Gastein war damals ein Weltkurort mit ausgezeichneten Hotels. Ich musste die Anzüge ausstragen und habe dabei immer in die offenen Hotelküchen geschaut. Dann hatte ich das Glück, im großen Hotel Straubinger eine Lehrstelle zu bekommen und in die Welt hinaus geschickt zu werden. Wir mussten während der Ausbildung in allen Stationen arbeiten; in der Metzgerei, in der kalten Küche oder der Patisserie – darum waren wir auch so gut. Heute wird viel mit Fertigprodukten gearbeitet, wodurch junge Köche manches nicht mehr lernen – z.B. wie man Spätzle aus Teig oder Kroketten aus Kartoffeln macht.

☺ *Welche Einflüsse inspirieren Sie zurzeit?*

Die spanische Molekular-Küche, allen voran Ferran Adrià, ist genial schräg. Aber auch regionale, traditionell betonte Küchen haben ihre Berechtigung. Ich komme viel in der Welt herum und lasse mich weiter inspirieren. Die chinesische Küche – in ihrer Technik, der Fingerfertigkeit, den gelungenen Kombinationen – ist der französischen mindestens ebenbürtig. Oder die japanische Küche, die auch etwas für die Seele ist und Energie bringen soll. Ihre Grundvoraussetzung ist die Frische. Es gibt nichts Schöneres als lebend-frischen Frisch, den man verarbeiten kann. Der Fischmarkt in Tokio ist das Maß aller Dinge!

☺ *Lesen Sie noch Kochbücher?*

Aber ja! Die Gastronomie ist so vielseitig. Meine Devise ist, ich weiß viel, aber doch nie genug.

☺ *Was halten Sie von all den Fernsehköchen?*

Das ist positiv, weil die Leute wieder mehr kochen. Man darf nur nicht vorgaukeln, dass Kochen so einfach ist. Die richtige Küche sieht ganz anders aus. Im Fernsehen muss der Typ passen, vor der Kamera gut sein, rhetorisch gut sein. Ein guter Koch, muss noch lange kein guter Fernsehkoch sein und umgekehrt. Kochen ist Geduldssache. Wenn man Gemüse Zeit gibt, kann es in seinem eigenen Sud schmoren und schmeckt dann auch dem entsprechend. Im Fernsehen muss alles schnell gehen – Hauptsache es ist Zitronengras und Curry dran.

Slow Food: Thema | Respekt vor dem Produkt

Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann feierte am 4. Juli seinen 65. Geburtstag.

Unsere Autorin **Simone Hoffmann** spazierte mit ihm über den Viktualienmarkt – ein Gespräch über das Leben und die Märkte.



Foto © Stefan Abtmeyer, www.fishinraeven.de

☉ *Die momentane Sehnsucht, wieder zuhause zu kochen – woher kommt sie?*

Das Thema Essen hält wieder Einzug in das Familiäre – das ist nur zu befürworten. Gastgeber zu sein, ist eine schöne Sache. Aber ich denke, es ist wichtig, dass man nicht nur Hochleistungssport am Herd betreibt, wenn man Leute einlädt. Man sollte jeden Tag versuchen, etwas Gutes auf den Tisch zu bringen, was gesund und frisch ist. Ich schreibe gerade ein Familienkochbuch, um die Menschen zu begeistern, wieder zum gemeinsamen Essen am Tisch zusammen zu kommen, wie es früher selbstverständlich war; auch die Esskultur wieder zu pflegen.

☉ *Eins der wichtigsten Projekte von Slow Food ist das Kochen mit Kindern – haben sie da einen Rat für uns?*

Man kann die Kinder nicht zum Essen zwingen. Aber man sollte versuchen, ihnen alles zum Kosten zu geben, einen abwechslungsreichen Menüplan zu haben, bei dem man lernen kann, wie ein Fisch oder Salat schmeckt. Man kann Kinder begeistern, aber das braucht Zeit und Geduld. Dann muss man einfach abwarten – irgendwann platzt der Knoten.

☉ *Welche Rolle spielt Regionalität für Sie?*

Eine große Rolle. Ich finde, sie muss gepflegt werden, nicht nur durch die regionale Küche, sondern auch durch die Pflege der Gastbräuche und der kulturellen Einflüsse. Slow Food und das Engagement von Carlo Petrini haben enorm viel dazu beigetragen, dass man in Italien wieder die traditionellen Gerichte von regionalen Produkten und einheimischen Erzeugern bekommen kann. Daher haben wir Carlo Petrini auch den Eckart Witzigmann-Preis überreicht. Der Erhalt regionaler Gerichte ist unser Kulturgut und man kann sich nicht nur beschweren, dass die Convenience-Welle uns überrollt, sondern muss dagegen steuern. Die Slow-Food-Bewegung tut das sehr engagiert und ich bin überzeugtes Mitglied.

DAS LEBEN Der Österreicher Eckart Witzigmann wurde am 4. Juli 1941 in Bad Gastein geboren und in den besten Häusern der Welt ausgebildet. Bei Paul Haeberlin im Elsass kam er das erste Mal in Berührung mit der damals in Deutschland noch unbekannteren klassischen französischen Küche. Zu denen, die Witzigmanns Talent förderten, gehörte auch Paul Bocuse. Eckart Witzigmann verbrachte 13 Jahre im Ausland, bevor er ab 1974 die Revolution der deutschen Küche einleitete. Noch heute unterscheidet man in der deutschen Küchegeschichte eine Zeit vor und nach Witzigmann.

1978 eröffnete er sein Restaurant, die legendäre „Aubergine“ in München, das als erstes Lokal außerhalb Frankreichs drei Michelin-Sterne erhielt. Bis zur Schließung der „Aubergine“ 1993 wurde die Auszeichnung immer wieder verliehen.

1994 kürte der französische Restaurantführer „Gault Millau“ Eckart Witzigmann zum „Koch des Jahrhunderts“ und reihte ihn damit in die Riege der größten lebenden Köche ein. Diese höchste Auszeichnung wurde nur drei anderen Meistern verliehen: Paul Bocuse, Joel Robuchon und Fredi Girardet.

Auch die Liste der Witzigmann-Schüler kann sich sehen lassen. Zu ihnen gehören u.a. Johann Lafer, Alfons Schuhbeck, Hans Haas und internationale Größen wie Jean-Georges Vongerichten oder Claude Troigros.

2004 riefen das Land Baden-Württemberg und die „Deutsche Akademie für Kulinaristik“ den „Eckart Witzigmann-Preis“ ins Leben, mit dem herausragende Leistungen auf dem Gebiet der Kochkunst gewürdigt werden.

DIE PROJEKTE Der Mann, der keinen Ruhestand kennt, ist heute als Kochbuchautor und Berater rund um den Erdball aktiv. 2000 startete er das Restaurant-Projekt „Eckart Witzigmann Palazzo“ im Spiegelzelt, das 450 Leuten ein viergängiges Menü und große Artistik bot. Der Palazzo wird ab Oktober diesen Jahres vom neuen Restaurant-Theater „Witzigmann & Roncalli Bajazzo“ abgelöst, für das der Jahrhundertkoch mit dem weltberühmten Zirkus zusammen arbeiten wird (Tickets ab 99 Euro für München, Köln, Frankfurt am Main und Hamburg unter Bajazzo-Hotline 01805. 66 67 80).

Im Salzburger Flughafen hat Witzigmann ein anderes Projekt ins Leben gerufen: Am „Hangar-7“ kochen unter seinem Patronat im Restaurant „Ikarus“ wechselnde internationale Gastköche, z.B. aus Südtirol, dem Elsass, London, Madrid, New York (USA), Vancouver (Kanada), Paarl (Südafrika), Sidney (Australien) oder Hong Kong (China). Der Restaurantbesucher kann auf diese Weise die Weltküche aller Kontinente auf höchstem Niveau erleben, ohne abheben zu müssen (Hangar-7, Salzburg Airport, Wilhelm-Spazier-Str. 7 A, A-5020 Salzburg, Tel 0043. 662. 21 97, www.hangar-7.com. Restaurant Ikarus, Tel 0043. 662. 21 97 77).

Slow Food und Eckart Witzigmann planen zusammen eine Stiftung für gesunde Schulernährung ins Leben zu rufen.

NEUE BÜCHER Im Oktober 2006 erscheint im Christian-Verlag das im Interview erwähnte „Das Eckart Witzigmann Familienkochbuch“ zum Preis von 24,95 Euro. Die Autoren sind Eckart Witzigmann und Dr. Christine Eichel.

„Hamlet am Herd. Das Leben des Eckart Witzigmann“ heisst die aus Anlass des 65. Geburtstags im Hoffmann & Campe Verlag erschienene Biografie von Eva Gesine Baur. Das Buch kostet 25 Euro.