

Eckart Witzigmann

Das Wunderbare auf dem Teller

An der Verwandlung von Wasser in Wein wird noch gearbeitet, aber ansonsten ist er ein Meister

Nun ist er doch ein echter Elder Statesman der Kochkunst geworden, obwohl ihm der Herd immer näherstand als die Rolle des Repräsentanten. "Ich fühle mich genug gewürdigt", sagt Eckart Witzigmann heute, wo die Fotos mit ihm wie Ikonen in Hunderten von Restaurants hängen. Ist er der deutsche Bocuse geworden? Pardon, aber was wäre das für ein Vergleich! Der Ruhm des Österreichers, der 1979 zum ersten deutschen Drei-Sterne-Koch wurde, ist eben nicht allein der einer nützlichen Symbolfigur, sondern der eines hervorragenden Kochs, der zu den besten Technikern überhaupt gehört.

Das Ende seiner aktiven Laufbahn in der Münchner "Aubergine" kam 1994 etwas abrupt. Alles wurde ein wenig zu viel, er war geschäftlich nicht gut genug aufgestellt, und mit fast so viel Köchen wie möglichen Gästen lief auch das Konzept aus dem Ruder. Er wurde zum "Koch des Jahrhunderts" ausgerufen und verlor sich in den folgenden Jahren in diffusen Aktivitäten aller Art, die ihm aber immerhin vor allem im neuen Jahrtausend und vor allem mit allen möglichen Büchern und seinen Zeltrestaurants ("Witzigmann Palazzo") endlich einen soliden wirtschaftlichen Erfolg bescherten.

Es mag heute für die jüngeren Generationen, die mehr von Avantgardisten wie Ferran Adrià oder René Redzepi infiziert sind, so aussehen, als wäre der Meister eher der Koch des letzten Jahrhunderts, und das vor allem für seine alten Freunde und Fans. Der Eindruck täuscht. Witzigmanns Blick wird größer, geht mehr in die Zusammenhänge, die er mit Offenheit, differenziert und realistisch betrachtet. Die deutsche Kochkunst sieht er "prächtig entwickelt" - aber mit Schwierigkeiten in der internationalen Wahrnehmung. Er beklagt das verzerrte Bild von Spitzenküche in der Bevölkerung ("Luxusessen") und die mangelnde Unterstützung der Politik für diesen so grundlegenden Bereich der Kultur.

Mit dem Slow-Food-Gründer Carlo Petrini setzt er sich auch international für die positive Entwicklung der Ernährung ein, engagiert sich bei der Initiative "Spitzenköche für Afrika" und sein "Eckart Witzigmann Preis" wird gerade eben durch einen echten Nachwuchswettbewerb erweitert. Und - er ist und bleibt ein großer Koch, der mit viel Vergnügen und Neugier als Patron im Salzburger "Ikarus" wirkt, wo in monatlichem Wechsel Menüs der kreativsten Köche der Welt präsentiert werden. Allzu selten - was er sehr bedauert - gibt es hier und da eines seiner State-of-the-Art-Rezepte, die man nicht mit dem verwechseln sollte, was er ansonsten an eher funktional Konzipiertem veröffentlicht. Da ist er

dann ganz bei sich, und das ist es, was ihn nach wie vor fasziniert. Es sind millimetergenau ermittelte, kompromisslos aufwendig gearbeitete Kreationen, die wie eine Art Konzentrat seiner Kochkunst wirken.

Mit dieser Technik, deren Qualität ohne weiteres mit der von Robuchon, Girardet oder Ducasse vergleichbar ist, kann er wahrscheinlich auch Wasser in Wein verwandeln - wenn dieser Vergleich einmal gestattet ist. Und: auch da sieht er sich nicht vollendet, sondern auf der Spur der ganz besonderen Momente. Es ist seine "nimmer endende Suche nach dem Wunderbaren". Das Buch dazu ist noch eines seiner wichtigsten Ziele. Heute feiert Eckart der Große in München seinen siebzigsten Geburtstag.

JÜRGEN DOLLASE