

Monument und Methusalem: 85 Jahre Eckart Witzigmann

Im Münchner Tantris gibt es

ein Menü mit einigen

seiner Klassiker

Eckart Witzigmann ist nicht nur ein kulinarisches Monument, sondern auch ein Methusalem: Am 4. Juli wurde er 85 Jahre alt. Im Münchner Tantris, wo seine Karriere begann, gibt es ein Menü, das er gemeinsam mit dem jetzigen Executive Chef Benjamin Chmura entwickelt hat. Grundlage sind seine Kochbücher und Rezepte, jeden Gang hat Witzigmann selbst ausgewählt. Der Menüreigen soll mittags und abends (auf Vorbestellung) bis Ende September gehen, der Altmeister wird nicht anwesend sein, er genießt sein Leben am Tegernsee.



Franz Keller, Eckart Witzigmann und das ehemalige Tantris Besitzer-Paar Eichbauer (v.l.)

Es wird unter anderem Salat von bretonischem Hummer mit Artischocken und Bohnen geben. Der Hummer steht besonders für Witzigmanns Tantris-Jahre, wo es noch ein Hummerbecken an der damals offenen Küche gab. Rotbarbe, gefüllt mit einem Tatar von Kalmaren, war für Witzigmann auch schon immer ein Star in seiner Küche. Ein weiterer Klassiker sind die Rehnüsschen „Belle Alliance“: Rehnüsschen vom Maibock, über Holzkohle geräuchert, dazu ein Selleriepüree, eingelegte Kirschen und Kartoffel-Crêpes.

Am 2. Dezember 1971 stand Eckart Witzigmann als erster Küchenchef am Herd des neu eröffneten Tantris. Was folgte, ist Geschichte: 1973 der erste, 1974 der zweite Michelin-Stern – das Tantris wurde damit zum ersten Zwei-Sterne-Restaurant Deutschlands. Dort entstand 1976 auch sein berühmtestes

Gericht, das Kalbsbries „Rumohr“ mit schwarzen Trüffeln, Gänsestopfleber. Beim Witzigmann Revival im Tantris DNA steht es nicht auf der Speisekarte.

Witzigmanns Produktbesessenheit war legendär. Im Tantris hielt er eigene Becken für Hummer und Süßwasserfische, ließ Ware aus Paris einfliegen und machte den Münchner Viktualienmarkt zur Bühne seiner Suche nach dem Besten. Später, in seinem eigenen Restaurant Aubergine, wurde er als erster Koch Deutschlands mit drei Sternen ausgezeichnet.

1994 kürte ihn der Gault & Millau zum „Koch des Jahrhunderts“, eine Auszeichnung, die bis heute nur drei weiteren und ausnahmslos französischen Köchen weltweit zuteilwurde: Paul Bocuse, Joël Robuchon und Frédy Girardet.



Benjamin Chmura (l.), Eckart Witzigmann

Witzigmann-Menüs im Restaurant Tantris DNA

Es gibt unter dem gleichen Dach das Restaurant Tantris (2 Sterne) sowie das Tantris DNA (1 Stern)

Menü à la Witzigmann im Tantris DNA 220 € pro Person, 5-Gang-Menü, mittags und abends – nur auf Vorbestellung.
www.tantris.de

Photocredit: Tantris