



Auszeichnungen

2019 „Legend Award“ verliehen von „The Best Chef“, Barcelona

2018 "Finest Mercy Generation Award" für **Lichtblick Senioren Hilfe** Preisträger von **Finest Moments**

"**Goldene Sonne 2018**", Ehrenpreis Lebensleistung als Gourmet-Pionier, verliehen von der **FTI Group**

„**Bester internationaler Botschafter**“, verliehen vom Magazin **Falstaff**, überreicht von der **Bundesministerin Elisabeth Köstinger**, Österreich

AZ-Stern „Monaco“ für das Lebenswerk, verliehen durch die **Abendzeitung, München**

2017 "**Lebenswerk**" für Nachwuchsförderung, verliehen vom Magazin '**Falstaff-Karriere**'

Ehrenausszeichnung für das "**Lebenswerk 2018**", verliehen vom **Verlagshaus Busche**

"**Emser Wurzeln**" als inspirierende Persönlichkeit, verliehen von der Stadt Hohenems, Österreich, überreicht von **Bürgermeister Dieter Egger**

"**Carl-Friedrich-von-Rumohr-Ring**", verliehen von der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. (**GAD**)

„**München leuchtet**“ in **Gold**, verliehen von der Stadt München, überreicht von **Bürgermeister Josef Schmid**

- 2016** "Pro meritis scientiae et litterarum" verliehen von **Wissenschafts- und Kunstminister Dr. Ludwig Spaenle** des Staates Bayern
- Summitas-Preis** für "**künstlerisches Gesamtwerk**" , St. Christoph, Tirol, Österreich
- 2014** **Walter Scheel-Medaille** für „Genusskultur und Lebensart“
Lebenswerk, "Kulinarische Tradition und Evolution" verliehen von Gault Millau, Ungarn
- 2014** **Lebenswerk**, "Galeria Gourmet Award"
- 2013** Deutscher Gastronomie Preis "**WARSTEINER PREIS**" für das Lebenswerk verliehen von der Warsteiner Gruppe überreicht von Katharina Cramer
- "**Six Stars**" Award für sein Lebenswerk verliehen von der **American Association of Hospitality Sciences**, vertreten durch ihren Präsidenten **Josef Cinque**
- 2011** Internationaler Kulinarischer **Genuss Botschafter** der Genuss Region Österreich
- Ehrenpräsident** der GAD (Gastronomische Akademie Deutschland e.V.)
- Maître honoris caseus** der "Guilde des Fromagers de Saint-Uguzon"
Lebenswerk, Eat!Berlin, Das Feinschmecker Festival
- 2010** "**Leader of the Year**" für sein Lebenswerk von **ROLLING PIN** Fachmagazin Österreich
- Lifetime Achievement Award** "**San Pellegrino World**' 50 Best Restaurants
- Goldene Schlemmer-Ente**, überreicht von Aktionsgemeinschaft Schlemmer-Markt Rhein-Maas
- 2009** Lebenswerk mit dem **GOLDENEN TAFELSPITZ** der Wiener Zeitung Kurier
- Goldenen Cloche** von der **VKÖ** in Wien
- Ehrenmedaille des Tourismus-Verband Baden-Württemberg** in Anerkennung besonderer Verdienste für den Tourismus in Baden-Württemberg
- Verdienstzeichen in Gold** des Landes Salzburg. Das Verdienstzeichen wurde in einem feierlichen Akt im **Hangar-7, Salzburg** von der **Landeshauptfrau Gabi Burgstaller** überreicht.



- 2008 Ehrendoktorwürde (Dr. h.c.), Universität Örebro/Schweden**
- Staufer-Medaille in Gold** durch den baden-württembergischen Ministerpräsidenten **Günther Oettinger** überreicht
- 2008 Lebenswerk mit dem Seven Stars Stripes Award, Budapest-Ungarn**
- Sommelier Ad Honorem, Ehrenmitgliedschaft** der AIS-Germania, **Associazione Italiana Sommelier**
- 2007 Goldenen Verdienstzeichen des Landes Wien**
- "Professeur de Cuisine"** durch die **Universität Örebro/Schweden**
- Präsident** der **deutschen Akademie für Kulinaristik e.V.** (bis 2010)
- Medienpreis des Kuriers **"Romy"** zusammen mit **Prof. Dr.Rudolf Klingohr** für die beste Dokumentation **"Kulinarische Weltreise"**
- Ehrenpreis, **"Steinfeder"** für besondere Verdienste um den **Wachauer Wein ,Vinea Wachau Nobilis District**
- Certificate for creative excellence**, for excellence in communications in int. Competition "Chefs Around The World": Eckart Witzigmann presents Top **"Chefs At The Hangar-7"**
- 2004 Couco alle Stelle** überreicht von **Elio Palombi**, **Associazione Gusta Fabriano**
- Das Land Baden-Württemberg und die "Deutsche Akademie für Kulinaristik e.V." rufen den "Internationalen **Eckart Witzigmann Preis**" ins Leben. Mit dem **"ECKART"** werden Verdienste um Kochkunst und Esskultur gewürdigt. Seit 2012 in Kooperation mit der **BMW Group**.
- Aktives Mitglied bei **Slow Food**
- 2003** Rosenzüchter Delbard züchtet die **Eckart Witzigmann Rose**
- Saveurs D'Europe** de France **"Marianne"**
- 2003 L'Orde de Coteaux de Champagne**, verliehen von Henry Chapman und Yves Dumont

- 2002** "Artusi-Preis", Silbermedaille der italienischen Republik für herausragende Kochkunst überreicht von Ministerpräsident **Carlo Ciampi**
- Ehrenbürgerschaft** von **Bad Gastein**, Österreich
- Ehrenmitgliedschaft** und **Ehrenpreis** von "**Les Amis de L'Art de Vivre**"
- 2001** "**Five Star Diamond Award**" der "**American Academy of Hospitality Sciences**, one of the World's Best Chefs
- "**Ehrenmedaille**" in **Gold**, Bayerischer Hotel-und Gaststättenverband, in Anerkennung für Dank und Anerkennung für hervorragende Verdienste um das bayerische Gastgewerbe
- 2000** "**Grand prix de la Cuisine Culinaire**" , **Académie Internationale de la Gastronomie** (Akademie für gesunde Ernährung und Kochkunst), **Paris**
- 1999** Aufnahme in die "**International Hall of fame des Grands Chefs** "
- 1998** **Großer Ehrenpreis** für die Verdienste um die deutsche Koch-und Restaurantkultur durch "**Bunte**"
- 1997** **Ehrenmitglied** im Club der deutschen Köche
- 1996** **Ehrenpreis** für Große Kochkunst von Amicale „**Les Amis de L'Art de Vivre**“
- 1995** **Ehrenurkunde für Verdienste** um die deutsche Kochkunst, durch "**Feinschmecker**" überreicht durch den Bundespräsidenten a.D. **Dr. Walter Scheel**
- 1994** "**Koch des Jahrhunderts**", **Gault & Millau** - verliehen durch **Christian Millau**, Frankreich
- 1993** "**Prix de L'Art de la Cuisine**"- Academie Internationale de la Gastronomie – Frankreich
- "**5 Schlemmer Kochlöffel**"-Aral **Schlemmer- Atlas**, Verlag Busche GmbH
- 1992** "**Prix Culinaire des Regions Européen's**"- Frankreich, Fördergemeinschaft der europäischen Wirtschaft
- Das "**Aubergine**" wurde mit der Plakette "**L'Art de Vivre**" ausgezeichnet
- 1991** "**Chevalier des Arts et des Lettres**" - Auszeichnung der Republik Frankreich, überreicht von **Kulturminister Jack Lang**

- 1991 "München leuchtet - Den Freunden Münchens" in silber- Auszeichnung der Stadt München
- 1988 "Trophy Gourmet '91", "À la Carte" überreicht durch Österreichs **Bundeskanzler Franz Vranitzky**
Ehrenbecher des Landes Salzburg
- 1988 "Silberne Eule" durch " **Ullsteins** Gourmet Journal
als **Olympiakoch** vom **nat. olympischen Komitee** DEU (Willi Daume) berufen
"Commandeur" verliehen durch die **Association Internationale des Maîtres Conseils** en Gastronomie Française
- 1987 Casino Austria verleiht auf Empfehlung von Gault & Millau, dem **Restaurant "Aubergine"** als führendem Restaurant Deutschlands für unnachahmlichen Geschmack und Einfachheit einer großen Küche die "**Goldene Roulette-Kugel**"
Bacchuspreisnadel, österreichisches Weinwirtschaft, **Österreich Wein**, verliehen durch Mag. Willi Klinger
- 1986 **Gründungspräsident** der " internationalen Kochvereinigung "**Eurotoques**"
- 1985 von **Gault & Millau** absolute Höchstnote von **19,5 - 4 Hauben - von 20 Punkte**. Das "**Aubergine**" gehört damit zu den besten Restaurants.
"Altendorf-Bildpreis" für herausragende Vertreter der kultivierten deutschen Küche überreicht von **Wolfgang Altendorf** (Freudenstadt)
als **Olympiakoch** für **1988 vom nationalen olympischen Komitee DE (Willi Daume)** berufen
- 1984 „**W.S-Schumann-Ehrenring**“ für „**bester Koch**“ aus dem deutschen Sprachraum von **W.Schümanns Austernkeller**
- 1983 „**Mannheimer Kochschürze**“ verliehen durch die „**Rustikale Feinschmeckerchuchi**“ in Anerkennung seiner großen Verdienste um die deutsche Küche.
- 1980 **Kronenbourg Award „in celebration of french cuisine and culture“** verliehen von der **französischen Brauerei Kronenbourg** bei „**Bloomingdale’s**“, New York
3 Michelin-Sterne, ☆☆☆ Restaurant "**Aubergine**", München
- 1979 **2 Michelin-Sterne**, Restaurant "**Aubergine**", München

- 1978 **"Koch des Jahres"**, (als erster Nichtfranzose), verliehen durch **Das Champagner Haus "Krug"**

(**Eröffnung** Restaurant "**Aubergine**", München)
- 1977 **3 rote Kochmützen** (höchste Auszeichnung, Restaurant „Tantris“) von **Varta-Führer**
- 1975 **"Goldene Pfeffermühle "** der derzeit höchste Restaurant-**Kritiker Preis** überreicht durch **Klaus Besser-** Restaurant "**Tantris**", München

Ehrenmitglied in den höchst elitären Kreis der Köche von "**Tradition et Qualité**", **les grandes tables du monde**
- 1974 **2 Michelin-Sterne**, Restaurant "**Tantris**", München
- 1973 **1 Michelin-Stern**, Restaurant "**Tantris**", München
- 1967 **Diplôme d'Honneur, Club Gastronomique Prosper Montagné**, (als 1. Nichtfranzose)











Medaille D'Or, Exposition **Gastronomique Colmar**, (als 1. Nichtfranzose)
- 1965 **Diplôme Medaille Bronze** de Foire Européenne Strasbourg, '**Salon culinaire**', (als 1. Nichtfranzose)
- 1965 **Diplôme et les Insignes du Mérite culinaire** dans L'ordre de saint-Fortunat "**Chevalier**",(als 1. Nichtfranzose)

AUSZEICHNUNGEN FÜR ZAHLREICHE BÜCHER

- 2020 **"Eine Freundschaft-100 Rezepte"** Johann Lafer/Eckart Witzigmann, **Silbermedaille** (Kategorie Sterneküche) **Deutscher Kochbuchpreis Kaisergranat**

„Eine Freundschaft-100 Rezepte“ Johann Lafer/Eckart Witzigmann, **Spiegel-Bestseller**
- 2015  **"Tantris"**, Callwey Verlag, **Silbermedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. (**GAD**)
- 2012  **"Gartenland in Kinderhand"** Hampp Verlag, **Silbermedaille** im Literarischen

- Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
- 2010  **"Das Spiegelei"**, Hampp Verlag, **Silbermedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
- 2010 **"Salzburger Weihnachtsbuch"**, Droemer & Knaur ,Schweizer **Silberlorbeeren** Medaille
- 2009 **"Kochschule Witzigmann/Plachutta"**, Brandstätter Verlag, Gourmand World Cookbook Awards I Austria von Gourmand
- 2007  **"Witzigmann's Familienkochbuch"**, Christian Verlag, **Silbermedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
- 2006  **"Butt"**, Eckart Witzigmann-Rainer Knubben, **Silbermedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
- 2004  **"Rezepte wie wir sie mögen"**-(Eckart Witzigmann und Alfred Biolek), Mosaik Verlag, **Silbermedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
- 2002 **"Unser Kochbuch - Vegetarisch"** -Alternativen zu Fisch und Fleisch , Mosaik Verlag, **"Butt"** Deutscher Bücherpreis (Eckart Witzigmann und Alfred Biolek) , Nr. 1 der Bestseller-Liste
"Europa Küche", VierJahreszeiten Verlag, **Best foreign cookery book in German**, Gourmand world cookbook awards
-  **"Sechs Jahrzehnte"**, foodpromotion, **Silbermedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
-  **"Lachs und Forelle"**, Teubner Edition, **Silbermedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
- 2000  **"Curry"** Teubner Edition, **Goldmedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
-  **"Muscheln und Austern"** ,Teubner Edition, **Silbermedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
-  **"Das Große Buch vom Fleisch"** ,Teubner Edition, **Silbermedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**

- 1999  "**Kürbis und Zucchini**", Teubner Edition, **Silbermedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
-  "**Ravioli und Lasagne**", Teubner Edition, **Silbermedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
-  "**Das Große Buch vom Reis**", Teubner Edition, "**Goldene Feder**" im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
- 1996  "**Das Große Buch der Schokolade**", Teubner Edition, **Goldmedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
- 1995  "**Shrimps, Hummer und Langusten**", Teubner Edition, **Goldmedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
-  "**Mehlspeisen, Gebäck, Desserts**", Wilhelm Heyne Verlag, **Silbermedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
-  "**Beef-Von Steak bis Tafelspitz**", Teubner Edition, **Silbermedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
-  "**Kräuter und Knoblauch**", Teubner Edition, **Goldmedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
- 1987  "**Meine hundert Hausrezepte**", Südwest Verlag, **Goldmedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**
- 1980  "**Tantris Kochbuch**", Mosaik Verlag, **Goldmedaille** im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. **(GAD)**

Prof.Dr.h.c.

ECKART



WITZIGMANN

Professeur de Cuisine