

Auszeichnungen

- 2022** „Lifetime Award“ verliehen von **Swiss Gourmet Cookbook Award**
- 2021** "Inspiration Chef of the Century" verliehen vom Magazin 'Rolling-Pin' überreicht von Herausgeber **Jürgen Pichler**
- "Großes Ehrenzeichen für die Verdienste um die Republik Österreich" überreicht in Vertretung durch **Landeshauptmann von Salzburg Wilfried Haslauer**
- 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)

2017 „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

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 "Gilde 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

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"**

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
- 2002** 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**
- "**München leuchtet - Den Freunden Münchens**" in **silber**- Auszeichnung der **Stadt München**

- 1988 "Trophy Gourmet '91", "**À la Carte**" überreicht durch Österreichs **Bundeskanzler Franz Vranitzky**
- 1988 **Ehrenbecher** des Landes Salzburg
- "**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

- 2022 "**Was bleibt**", Pantauro Benevento Publishing, Swiss Gourmet Cookbook Award, **Silber**
- 2021  „**Eine Freundschaft-100 Rezepte**“ Johann Lafer/Eckart Witzigmann, **Goldmedaille** (Kategorie TV & Promiküche) im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. (**GAD**)
- 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 | 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**", Vier Jahreszeiten 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