



**LAFER
WITZIGMANN**



**EINE FREUNDSCHAFT
100 REZEPTE**

**GRÄFE
UND
UNZER**

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Impressum

© eBook: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, 2020

© Printausgabe: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, 2020


Alle Rechte vorbehalten. Weiterverbreitung und öffentliche Zugänglichmachung, auch auszugsweise, sowie die Verbreitung durch Film und Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Zustimmung des Verlags.

Projektleitung: Simone Kohl

Lektorat: Sylvie Hinderberger

Covergestaltung: independent Medien-Design, München:
Horst Moser (Artdirektion), Dominik Schwarz

eBook-Herstellung: Christina Bodner

 ISBN 978-3-8338-7635-6

1. Auflage 2020

Bildnachweis

Coverabbildung: Markus Bassler, Frankfurt

Fotos: Markus Bassler, Frankfurt

Syndication: www.seasons.agency

GuU 8-7635 11_2020_02

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter www.gu.de

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

 www.facebook.com/gu.verlag

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE



LIEBE LESER,

Zur Jahrtausendwende hat man kritiklos das Schlagwort »Nichts ist ansteckender, als der Erfolg« multipliziert. Das klang und klingt ja immer noch großartig, auch wenn man zwischenzeitlich gelernt hat, dass Erfolg nicht immer jedes Mittel heiligt und man ihm nicht alles demütig unterordnen sollte. Die Spitzengastronomie ist ohne jeden Zweifel eine Art Durchlauferhitzer in Sachen Erfolg. Ich kenne wenige Branchen, in denen so ernsthaft und fanatisch, ausdauernd und kreativ dafür gearbeitet wird. Einer, der dafür steht und lebt, ist Johann Lafer und ich bin stolz darauf, dass sich aus einem Arbeitsverhältnis im »Aubergine« im Lauf der Jahrzehnte eine großartige Freundschaft entwickelt hat. Freundschaft hat ja nichts mit der Häufigkeit des Treffens zu tun, das spielt sich mehr in den Bereichen Verständnis, Respekt und dem Besitz gemeinsamer Werte ab. Deshalb gab es für mich auch

wenig zu überlegen, als ich mit dem Projekt »Eine Freundschaft – 100 Rezepte« in Kontakt kam. Johann Lafer hat es ermöglicht, die Spitzengastronomie aus dem Elfenbeinturm, gebaut auf Sternen und Hauben, landesweit in die Küchen und Wohnzimmer zu bringen. Er hat es geschafft, Kochen und Genießen mithilfe des Fernsehens den Menschen näherzubringen und massenkompatibel zu gestalten. Dabei hat er dem Begriff Fernsehkoch eine neue – nachvollziehbare und nachhaltige – Interpretation gegeben. Aber große Erfolge gibt es nicht ohne Leidenschaft, Vision und Fleiß. Und das bedeutet bei Johann Lafer: Er hat das schwierige duale System aus eigenen Betrieben und parallel dazu dem Medium Fernsehen zu einer perfekten Melange verschmolzen. Ich glaube, die wenigsten seiner Fans und Bewunderer können nachvollziehen, welche Anstrengungen, Mühen und Opfer notwendig sind, den Spagat zwischen beiden Bühnen erfolgreich zu gestalten. Hier ist auch der Moment, seiner Frau Silvia ein riesiges und tief empfundenes Kompliment zu machen, ohne dabei die Leistung von Johann schmälern zu wollen. Ein Buch wie das vorliegende kann nur funktionieren, wenn die Autoren eine gemeinsame Sprache sprechen. Das hat nichts mit unserer österreichischen Herkunft zu tun, sondern mit Verbundenheit und gleichen Standpunkten. Johann und ich mussten deshalb nicht lange diskutieren. Unsere Lieblingsrezepte waren schnell gefunden, mit Spaß und Freude haben wir daran gearbeitet. Es war nicht mehr wie in »Aubergine«-Zeiten, als der Chef seinem Mitarbeiter die Kommandos zurief. Heute herrscht eine wunderbare, gleichberechtigte Synthese. Selten habe ich so spürbar erlebt, dass Kochen Teamwork ist.

Ich wünsche Ihnen mit diesem Buch viel Spaß, vor allem dabei, die Rezepte am eigenen Herd selbst umzusetzen. Wenn das Ergebnis dann einmal nicht so sein sollte, wie Sie sich das vielleicht vorgestellt haben, bitte denken Sie daran,

dass noch nie ein Meister vom Himmel gefallen ist. Johann Lafer danke ich für die Idee zu diesem Buch und seine Freundschaft.

Ihr

Eckart Witzigmann

LIEBE LESER,

Als ich vor mehr als 40 Jahren meine Bewerbung an Eckart Witzigmann abschickte und daraufhin einen Termin zum Vorstellungsgespräch erhielt, dachte ich: »Johann, der Papst hat dich eingeladen!« Ich war ja gerade erst 22 und Eckart Witzigmann war in Deutschland schon damals der unangefochtene Gott der neuen Kulinarik. Wenn es einen Pilgerort gab, dann sein legendäres Restaurant »Aubergine«.

Witzigmann hat mich dann tatsächlich eingestellt – und ich habe bei ihm mehr gelernt als in den meisten meiner Lehr- und Wanderjahre zuvor. Er hat mir mit seiner unverwechselbaren Mischung aus Strenge, Akribie und Herzenswärme beigebracht, worauf es in unserem Beruf ankommt: Jeden Anfang macht das Produkt.

Kompromisslosigkeit bei der Qualität, das ist die Schule von Witzigmann. Und dann: Leidenschaft und Offenheit.

Leidenschaft bei der Suche nach perfekten Aromakompositionen. Offenheit für neue Ideen. Genauso ist Eckart Witzigmann!

Ich kann mich noch genau daran erinnern, wie nervös ich war, als ich im »Aubergine« anfing. Der junge Chef-Pâtissier auf dem Gourmetolymp: Diesen Druck hielt ich überhaupt nur deshalb aus, weil Eckart Witzigmanns aufgeschlossene Art und seine Bereitschaft zum fachlichen Austausch mir die nötige Sicherheit gaben. Das hat mir übrigens auch auf meinem weiteren Lebens- und Berufsweg immer wieder geholfen.

Natürlich bin ich ein wenig stolz darauf, dass ich heute mit Eckart Witzigmann, dem ich so unendlich viel zu verdanken habe, wirklich befreundet bin. Auch wenn wir nicht mehr wie früher zusammen Fußball spielen oder Ski fahren, sind wir immer noch eng verbunden. Und dass aus dieser herzlichen

Verbindung jetzt ein gemeinsames Kochbuch hervorgegangen ist, freut mich über die Maßen. Weil wir uns beide seit dem »Aubergine« weiterentwickelt haben, war es natürlich spannend, nach all den Jahren wieder miteinander zu arbeiten. Aber es zeigte sich schnell: Die gemeinsame kulinarische Wellenlänge ist geblieben. Vielleicht funken wir heute sogar mehr denn je auf demselben Kanal. So habe ich es zumindest bei unserem Spaziergang über den Münchner Viktualienmarkt empfunden: Wir mussten uns nur anschauen und schon flogen uns die Ideen nur so zu.

Für dieses Buch hat jeder von uns seine persönlichen Lieblingsrezepte zusammengestellt. Sie sind alle ganz nach unserem Geschmack, kreativ und zeitgemäß – und sie lassen sich gut nachkochen. Ich bin mir sicher, dass auch Sie, liebe Leserin und lieber Leser, beim Nachkochen diese ganz besondere Verbindung zwischen Eckart Witzigmann und mir spüren werden. Ihm und Ihnen möchte ich von Herzen danken.

Ihr

Johann Lafer



AUF DEN GENUSS



Was vor knapp 40 Jahren als Arbeitsverhältnis im legendären Restaurant »Aubergine« begann, reifte mit der Zeit zu einer kulinarischen Freundschaft auf Augenhöhe.
Das muss gefeiert werden!



BILDER EINER FREUNDSCHAFT



Kochen als Berufung

Wenn zwei Freunde so leidenschaftlich kochen wie Eckart Witzigmann und Johann Lafer, treffen sie sich am liebsten auf dem Markt oder gehen anderswo auf kulinarische Entdeckungstour. Schließlich endet so ein Tag irgendwann zwangsläufig in der Küche ...



AUF SPURENSUCHE



Wenn sich jemand im Münchner Hofgarten die Kugel gibt, ist das für die Passanten normalerweise nichts Außergewöhnliches. Die Boulespieler auf den Kieswegen der malerischen Parkanlage

W

zwischen Odeonsplatz und Bayerischer Staatskanzlei gehören schließlich längst genauso zur Isarmetropole wie die Bongospieler am Fuße des Monopteros. Wenn jedoch Eckart Witzigmann und Johann Lafer spontan die deutsche Petanque-Nationalmannschaft zu einer kleinen Partie auffordern, ist das doch ein Ereignis von gewissem Seltenheitswert, bei dem das ein oder andere Handy gezückt wird, um ein Foto zu machen.

FC AUBERGINE

Die gemeinsame Geschichte der beiden Starköche begann 1981 und schon damals war der Hofgarten ihr »Spielplatz« – direkt hinter der heutigen Staatskanzlei, wo seinerzeit noch die Ruine des ehemaligen Bayerischen Armeemuseums stand. Dort spielte Eckart Witzigmann mit seiner Küchenmannschaft – darunter auch Jungkoch Johann Lafer – fast täglich Fußball. Bei jedem Wetter, sommers wie winters, schlüpfen die Köche nach dem Mittagsservice in ihre Trainingsanzüge und liefen geschlossen vom Kucheneingang an der Ottostraße zur Bolzwiese am Hofgarten. Offiziell war es zwar nicht erlaubt, die Brachwiese rund um das Kriegerdenkmal für sportliche Aktivitäten zu nutzen, weshalb sich die Köche ständig vor einem Wachmann in Acht nehmen mussten, der auf seinem Dienstrad die Anlage kontrollierte. Wie die Schulbuben rannten sie manchmal vor ihm davon, um bloß keine Strafe zu kassieren. Aber Aufgeben war keine Option. Das gemeinsame Fußballspiel an der frischen Luft war schließlich der dringend nötige körperliche Ausgleich für den anstrengenden Job in der Küche des »Aubergine«. Deswegen wechselten sie bald einfach auf die Wiese hinterm Haus der Kunst im Englischen Garten.

1979 wurde das »Aubergine« als erstes Lokal in Deutschland und als drittes außerhalb Frankreichs überhaupt mit den begehrten drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Das kam fast einem Gewinn in der Champions League gleich. Plötzlich spielte ein Münchner Gourmetrestaurant ganz weit vorn in der Liga der internationalen Spitzengastronomie mit. Für die Küchenmannschaft bedeutete das aber auch, täglich Leistung auf höchstem Niveau zu bringen und mittags wie abends in der heißen Küche bei grellem Neonlicht und ständig unter Zeitdruck ans körperliche wie kreative Limit zu gehen.

Im Genick dauernd die unsichtbaren Gegner: Zeit und Perfektion. Am Ende des Tages fiel man nach einem Feierabendbier mit den Kollegen völlig ausgepowert ins Bett, um wenige Stunden später wieder Spitzenleistungen am Küchenplatz zu bringen.

»Es gibt eine Zeit vor und nach Witzigmann.«

Wolfram Siebeck

Das »Aubergine« galt hierzulande zum damaligen Zeitpunkt, als ein Toast mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich oder eine Pizza Regina mit einem Glas Chianti aus der bauchigen Bastflasche für einen Großteil der Deutschen der Mount Everest des guten Geschmacks waren, bei Kritikern und beim Publikum als absolute Nummer eins. In vielen deutschen Restaurants war der Dosenöffner der beste Freund des Chefkochs und junges Gemüse gehörte in den Playboy und nicht auf den Teller. Der Gastronomiekritiker Wolfram Siebeck schrieb daher völlig zu Recht: »Es gibt eine Zeit vor und nach Witzigmann.« Allerdings musste dieser Nimbus ständig verteidigt und erneuert werden, denn die wachsende Konkurrenz schlief nicht ...

Als Johann Lafer 1981 im Alter von 23 Jahren als Chef-Pâtissier im Team Witzigmann anfing, war bereits ein leidenschaftlicher Kampf um die Spitzenposition in der kulinarischen Bundesliga entbrannt. In anderen Toprestaurants roch es mittlerweile ebenfalls schwer verdächtig nach Höchstnoten in Restaurantführern wie dem Gault&Millau – allen voran im West-Berliner »Maître« von Witzigmanns langjährigem Freund Henry Levy. »Wir standen wahnsinnig unter Druck und haben alle ein Ventil gebraucht«, erinnert sich Johann Lafer mit seinem ehemaligen Chef »Beim Sedlmayr«, Eckart Witzigmanns Lieblingswirtschaft am Münchner Viktualienmarkt, das vor über 30 Jahren von dem Volksschauspieler und »Aubergine«-Stammgast Walter Sedlmayr eröffnet wurde. Hier stärken sich die beiden erst einmal in aller Ruhe für einen sportlich angelegten Arbeitstag nach bayerischer Tradition bei einem genüsslichen Weißwurstfrühstück mit frischen Brezen, süßem Senf und einem Weißbier – persönlich serviert von Rudolf Färber, der schon lange den »Sedlmayr« übernommen hat und daher sinnigerweise auf den Namen »Rudi Sedlmayr« getauft wurde.

An der Wand über Witzigmanns Stammplatz hängt der Wimpel des FC Aubergine. »Wir alle waren sehr ehrgeizig beim Fußball«, erinnert sich Johann Lafer. Und dass es natürlich ständig Konkurrenzkämpfe auf der Bolzwiese gab – stellvertretend für die Nickligkeiten, die man in der Küche nicht austragen konnte. »Da hast du dir halt gesagt, jetzt nehm ich mir mal den Manfred vor oder den Harald. Der hat mich vorher drei-, viermal in der Küche auflaufen lassen. Und danach war wieder alles gut.« Bei seinem Chef machte der gebürtige Steirer allerdings manchmal eine Ausnahme: »Ich war ja im Tor und wenn der Eckart schlecht gelaunt war, hab ich mich besonders angestrengt. Wenn er aber gut gelaunt war, hab ich schon mal ein paar Bälle reingelassen.«

»Zum Glück war ich meistens gut gelaunt«, protestiert Eckart Witzigmann seinem ehemaligen Chef-Pâtissier lachend zu. Hier haben sich zwei selbstbewusste Persönlichkeiten gefunden, von denen jeder von Anfang an die Qualitäten des anderen zu schätzen wusste, ohne sich selbst zurückzunehmen. Faire Sportsmänner eben, die nichts nachtragen, das Herz am richtigen Fleck haben und wenn es hart auf hart geht, zusammenstehen wie eine Wand – in der Küche wie auf dem Platz. So wie gegen den ewigen Stadtrivalen: das Restaurant »Tantris«.





»Dass heute jeder Zugang zu einer Entenbrust oder einem Loup de mer in Spitzenqualität hat, ist tatsächlich auf diese Münchner Keimzelle zurückzuführen.«

Eckart Witzigmann

DUELL DER STERNE

Im Sommer 1982 kochte die Stimmung auf dem staubigen Fußballplatz einer Münchner Bezirkssportanlage, die von allen nur »Stadion Rote Erde« genannt wurde. Gegenüber standen sich die Mannschaften des »Aubergine« und des »Tantris« – eine Konstellation von ungeheurer emotionaler Tragweite, weshalb diesem interstellaren Zusammentreffen nicht einmal der Vergleich des Stadtderbys FC Bayern München gegen den TSV 1860 München standhalten konnte. De facto handelte es sich bei den Kontrahenten schließlich um das erste und das zweite Drei-Sterne-Lokal Deutschlands.

Nachdem sich Eckart Witzigmann 1978 mit der Eröffnung des Restaurants »Aubergine« selbstständig gemacht hatte, übertrug er die Leitung des »Tantris«, seiner ersten Münchner Wirkungsstätte und der Wiege der Produktrevolution in der deutschen Küche, seinem ehemaligen Mitarbeiter Heinz Winkler, der wenige Jahre später bravourös nach Sternen gleichzog. Seitdem hing ein großes Fragezeichen über der Stadt: Wer ist besser? »Tantris« oder »Aubergine«? Um dies ein für alle Mal zu klären, vereinbarte man nach Kochmanier kurzerhand, den »Krieg der Sterne« auf dem Rasen auszutragen.

Die Küchenmannschaft des FC Aubergine nahm das prestigeträchtige Küchenduell äußerst ernst. Torwart Johann Lafer trainierte selbst an seinen freien Tagen, während sich Kapitän Eckart Witzigmann am Tresen der Max-Joseph-Bar im ersten Stock seines Lokals von befreundeten Fußballprofis und Stammgästen wie Franz »Bulle« Roth vom FC Bayern München und dem ehemaligen Mittelfeldregisseur der Münchner Löwen, Hans Haunstein, taktische Tipps geben ließ. An der Magnetpinnwand am Küchenpass, wo normalerweise die Küchenbons für die Bestellungen der einzelnen Tische hingen, wurden mit einem wasserlöslichen Filzstift Spielzüge skizziert. Dass für die Köche in der Woche vor dem Spiel ein nächtliches Ausgehverbot galt, ist allerdings bis heute ein unbestätigtes Gerücht.

Am Tag der Entscheidung stand das Team des »Aubergine« hochmotiviert auf dem Platz – mit frisch geputzten Stollenschuhen, Schienbeinschonern, weißen kurzen Satinsporthosen und lilafarbenen Trikots, die das Logo ihres Sponsors, des französischen

Spirituosenherstellers Rémy Martin, zierte. Johann Lafer trug nagelneue Handschuhe.

Und dann kam der FC Tantris auf den Platz, Heinz Winkler an der Spitze. »Meine Herren, war das ein Bild«, lacht Eckart Witzigmann. »Die hatten ganz normale Sportsachen an und trugen zum Teil nur einfache Turnschuhe.« »Stimmt genau«, erinnert sich Johann Lafer. »Und dann waren die auch nur zu acht.«

Damit das Spiel überhaupt stattfinden konnte, musste Eckart Witzigmann dem Gegner ein paar Männer aus den eigenen Reihen »leihen«. Man darf annehmen, dass es sich hierbei nicht um seine Topspieler gehandelt hat, doch genau die liefen nun zu ungeahnter Form auf. Von ihren kleinen Sticheleien wie »Macht's ihr Sport auch?« ließen sich die vermeintlichen Underdogs des FC Tantris jedoch nicht beeindrucken.

Kurz vor Ende der zweiten Halbzeit dann geschah das Unerwartete: Es stand 2:2 und der Führungstreffer für den FC Aubergine lag in der Luft, da beendete Heinz Winkler plötzlich das Spiel und verließ mit geschlossener Mannschaft den roten Sandplatz. Er musste dringend zu einem Termin ...

Ein Nachfolgespiel in dieser Konstellation gab es nie wieder. Streng genommen ist also noch eine Rechnung offen. Schwamm drüber! Denn Eckart Witzigmann ist bis heute überzeugt: »Die bessere Mannschaft war schon die ›Aubergine‹.«

Beim Anblick des alten Mannschaftsfotos des FC Aubergine bemerkt Eckart Witzigmann bei seiner zweiten Weißwurst, die er nicht wie in Bayern oft üblich zuzelt, sondern fein säuberlich filetiert: »Du hattest ja damals noch gar keinen Bart, Johann. Das fällt mir jetzt erst auf. Wann kam der eigentlich ins Spiel?«

Eine durchaus berechtigte Frage, schließlich ist Johann Lafers Schnauzer für viele heute sein »Markenzeichen«. »Den hab ich mir für eine Zahnpastawerbung wachsen lassen. Nach meiner ›Aubergine‹-Zeit ging's ja nach Berlin. Und dort hat man mich am Ku'damm vor dem ›Burger King‹ angesprochen. Da bin ich nach meiner Arbeit im neu geplanten Gourmetrestaurant im ›KaDeWe‹ hin, weil ich so gut wie pleite war. Mein erstes Gehalt sollte ich erst am Monatsende bekommen und meine Mutter hatte mir nur 500 Schilling mitgegeben, das wären heute ungefähr 35 Euro.«

Damit seine vorbildlich weißen Zähne noch besser zur Geltung kämen, sollte er sich einen Bart wachsen lassen, der den Kontrast

noch verstärkte, meinte der Werbefotograf, der ihn damals anwarb. »Das hat ewig gedauert. Und als es so weit war, rief die Werbeagentur an und meinte, sie hätten sich für jemand anderen entschieden.«

Eine Werbestar wurde Johann Lafer später trotzdem, wenn auch nicht wegen seines Schnauzers, den er seitdem nie wieder abnahm. Es war sein Talent, mit seiner unnachahmlichen Art Menschen jeglicher Couleur für genussvolles Essen zu begeistern – ob im Fernsehen, im Restaurant oder bei seinen Kochkursen, die er bereits seit 2008 auch unter freiem Himmel anbietet und seit Neuestem sogar teilweise online, um nur einen Bruchteil seines Betätigungsfeldes zu nennen.

Die Basis für seine kulinarische Handschrift, die er heute als »auflafern« bezeichnet, ist die Kunst der süßen Küche. Die beherrschte er schon zu Beginn seiner Kochkarriere wie kein Zweiter in der deutschen Gastroszene und sie wurde lange vor seinem Bart zu seinem Markenzeichen auf dem Teller.

WIE ALLES BEGANN ...

Als die noch junge Sternegastronomie ab 1971 mit Eckart Witzigmann als impulsgebenden Spielmacher ihren Siegeszug gegen den kulinarischen Einheitsbrei in der deutschen Restaurantlandschaft antrat, war die Patisserie ein neuralgischer Punkt. Im Land der Dichter und Denker gab es nun mal keine jahrhundertelange Nachspeisentradition wie im Genussparadies Frankreich, wo in den Auslagen der Patisseries Leckereien aus Schokolade und andere zuckrige Verführungen heute noch wie Schmuckstücke präsentiert werden. Auch in der Schweiz und in Österreich war man den Deutschen auf dem süßen Sektor zu dieser Zeit stets ein paar Schritte voraus.

Hierzulande gute Patissiers zu finden, war folglich eine Herausforderung. »Das war das große Manko«, sagt Witzigmann. »Ganz anders als in Frankreich. Die hatten exzellente Köche, die gleichzeitig sehr gute Patissiers waren.« In deutschen Toplokalen waren innovative Süßspeisenköche dagegen fast schon Mangelware und wurden daher genauso heiß umworben wie heute außergewöhnlich talentierte Fußballstars. Schließlich liegt der gelungene Abschluss eines jeden Menüs schon immer in den

Händen eines kreativen Pâtissiers. Und so kam Johann Lafer ins Spiel, der 1980 gerade erst zum besten Pâtissier Deutschlands gekürt worden war. Darüber hinaus war er auch noch Torwart! »Das war natürlich wie ein Sechser im Lotto«, sagt Eckart Witzigmann, »mit Superzahl.«

Lafers Desserts, Sorbets, Kuchen, Pralinen und Petits Fours, bis ins letzte Detail liebevoll angerichtet, waren für damalige Verhältnisse State of the Art. Sein Signet: Verzierungen auf dem Teller, mit Puderzucker und frischer Minze zum Beispiel, aber auch Nocken aus Mousse und selbst gemachte Eiscreme. Seine Dekorationen waren unter anderem von der Wiener Süßspeisenküche inspiriert, etwa vom Muster der legendären Esterházy-Torte, einer cremigen Reminiszenz an die k.-u.-k.-Monarchie: Aus verschiedenen Saucen komponierte Johann Lafer einen sogenannten Saucenspiegel mit gezogenen Mustern, auf dem dann das Dessert angerichtet wurde. Solche hingebungsvollen Tellerbilder hatte bis dato niemand gesehen, geschweige denn vernascht. Entsprechend begeistert war das Publikum. Sein Ruf eilte Johann Lafer voraus. Wahrscheinlich erfand er mit seiner unverkennbaren Handschrift für Nachspeisen sogar den ersten Signature Dish.

Keine Frage, diesen angehenden österreichischen Dessertkönig wollte Eckart Witzigmann unbedingt in seinem Team haben, zu dem stets hervorragende Pâtissiers zählten, wie Marion Schweigart, Markus Bischoff, Hans-Josef Decker, Marcus Heering oder Stephan Franz. Doch der aufstrebende Johann Lafer arbeitete damals noch in den »Schweizer Stuben« in Wertheim-Bettingen unter der Küchenleitung der Brüder Dieter und Jörg Müller – und die schätzte Eckart Witzigmann sehr, auch wenn sie offiziell als Konkurrenten gehandelt wurden. »Die ›Schweizer Stuben‹ und das ›Aubergine‹«, erklärt Johann Lafer, »das war damals für manche so wie heute Borussia Dortmund und Bayern München.«

Nach einem Vorstellungsgespräch, das der österreichische Foodfotograf und Erfinder der Zeitschrift »Gourmet«, Johann Willsberger, ein Jahr zuvor diskret eingefädelt hatte, wechselte Johann Lafer dann schließlich zur Nummer eins an die Isar. So eine Chance konnte er sich als Profi einfach nicht entgehen lassen. Endlich durfte er in der Küchenmannschaft des »Aubergine« mitspielen. Daher ließ er sich auch nicht vom ersten Eindruck der Küche entmutigen: Sie hatte die Größe eines Ein-Zimmer-Appartements mit Besenkammer und begehbarem Kleiderschrank.

Auf engstem Raum rührten, schnitten, schnippelten und brieten dort bis zu 16 Mann, während große Töpfe auf den Herdplatten in der Mitte vor sich hin simmerten ...



»Also eins werd ich nie vergessen«, greift sich Johann Lafer lachend an den Kopf, der inzwischen mit Eckart Witzigmann über den Münchner Viktualienmarkt streift, um Waren für das anschließende Fotoshooting zu besorgen. »Da hat ein Koch auf dem Gemüseposten

von so kleinen Prinzessböhnchen den Faden gezogen. Ich hab davor noch nie in meinem Leben so dünne Böhnchen gesehen. Ich kannte ja nur diese breiten Schlangenbohnen bei meiner Mutter zu Hause. Und da hab ich mir spontan gesagt: Mensch, Johann, hoffentlich musst du das nie machen.«

»Mei, so hab ich das eben gelernt beim Bocuse mit 26«, verteidigt sich Eckart Witzigmann schmunzelnd. »Die hat er über alles geliebt, diese streichholzdünnen Prinzessbohnen. Besonders in seinem ›Salade gourmande à la Bocuse‹. Und wehe, du hast diese kleinen Bohnenstangen nicht der Länge nach gegen die Naht halbiert. Da hat der keinen Spaß verstanden. Weil nur so die klitzekleinen Bohnenkerne nachher im Salat nicht rausfallen können. Alte Schule.«

Johann Lafer musste zwar nie Prinzessböhnchen putzen, dafür gab es im »Aubergine« drei Mann auf dem Gemüseposten, im Fachjargon Entremetier genannt. Aber durch die einzigartige Witzigmann-Schule musste auch er als Chef-Pâtissier. Dabei lernte er, was einen guten von einem sehr guten Koch unterscheidet: der bedingungslose Qualitätsanspruch – an das Produkt, aber auch an sich selbst.

DIE NEUE KÜCHE

Schon in den »Schweizer Stuben« wurde ein enormer Aufwand betrieben, um Johann Lafers Kreationen gebührend zu präsentieren. »Da gab es einen edlen Dessertwagen«, blickt er zurück. »Von dem durften sich die Gäste etwas aussuchen.« Im »Aubergine« erreichte das Perfektionsdenken für ihn jedoch ein völlig neues Niveau: Statt auf einem Wagen serviert, was in dem Münchner Gourmetlokal allein schon wegen der baulichen Gegebenheiten nicht möglich gewesen wäre, wurde das Dessert hier in zwei Gängen auf Tellern serviert und war fester Bestandteil des Menüs. Anschließend gab es noch selbst gemachte Pralinen und Petits Fours auf kleinen Etagere, die als Aufmerksamkeit des Hauses auf dem Tisch platziert und auf Wunsch auch für daheim eingepackt wurden. Nicht zu vergessen das erfrischende Sorbet im Silberbecher, meist aus Passionsfrucht. Es sollte zum einen den Gaumen zwischen Fisch- und Fleischgang, bei dem auch von Weiß- auf Rotwein gewechselt wurde, neutralisieren, zum anderen wollte man mit ihm etwas Platz im Magen schaffen. In Frankreich reichte man dazu gern Grüner-

Apfel-Sorbet und ein Glas Calvados, besser bekannt als »trou normand« oder »normannisches Loch«.

»Das war die Weiterentwicklung der deutschen Dessertwelt, die ich bereits im ›Tantris‹ eingeleitet hatte«, sagt Eckart Witzigmann, »und die nun zusammen mit Johanns Kreationen ungeahnte Dimensionen erreichte.« Gefüllte Datteln mit Mokkasauce, weiße und braune Schokoladenmousse mit Rumpflaumen, Ananascrêpe mit Orangenragout, Cassis-Feige mit Vanilleeis, Topfensoufflé mit Marillensauce, Rhabarberschaum mit Erdbeeren: So lauteten unter anderem die Nachspeisen aus dieser Zeit, die die Geschmacksnerven der Feinschmeckerszene Breakdance und Walzer zugleich tanzen ließen. Die Kombination von heimischen Süßspeisen mit exotischen Früchten wie Kiwi oder Ananas und orientalischen Gewürzen wie Zimt, Kardamom, Ingwer war eine völlig neue Geschmackswelt, die man bis dahin höchstens aus der Weihnachtsbäckerei kannte.

Die Messlatte in Deutschlands erstem Drei-Sterne-Lokal konnte nie hoch genug hängen. Die Köche hier wollten jeden Tag – mittags wie abends – die Besten sein. »Das waren absolut ausgefallene Ideen. Wir haben zum Beispiel Weintrauben mit einer Sicherheitsnadel ausgehöhlt und dann mit Champagnerschaum gefüllt«, greift sich Johann Lafer lachend an die Stirn. »So bekloppt waren wir damals.« Auf den anderen Posten füllte man ähnlich akribisch hohl ausgelöste Entenflügel mit Steinpilzfüllung oder Artischockenböden mit Zuckererbsenpüree und Entenherzen.

Das »Aubergine« war eine Ideenmanufaktur mit ungeheurem Output. Die komplette Mannschaft war motiviert bis in die Messerspitzen und befruchtete sich gegenseitig mit ihrer übersprudelnden Kreativität. Man spielte sich gegenseitig die Bälle zu. Gleichzeitig wollte jeder zeigen, was er konnte.

Es herrschte ein harter, aber fairer Konkurrenzkampf, denn letztendlich wollte jeder selbst den Ball im Tor versenken, um die Anerkennung Eckart Witzigmanns zu bekommen, der mittendrin auf dem Spielfeld stand. Als sogenannter Chef-Patron war er in seinem Betrieb Präsident, Manager, Trainer und Libero in Personalunion. Er liebte es, seine Mannschaft aus deutschen, österreichischen, französischen, Schweizer und Südtiroler Vollprofis zu Höchstleistungen am Herd anzuspornen, um am Ende eines langen Tages das Küchenmatch abgekämpft, aber meist brillant gewonnen

zu haben. Diese Momente schweißte die Truppe zusammen. Einer für alle, alle für einen!

»Der Erfolg des ›Aubergine‹ war stets eine Leistung des gesamten Teams«, betont Eckart Witzigmann, der wie kein zweiter Küchenchef in Deutschland die Talente und Stärken seiner Köche erkannte und unterstützte. Er übertrug ihnen jede Menge Verantwortung und suchte ständig den gegenseitigen Austausch. »Der Eckart hat mich stark gefördert, aber auch gefordert«, bestätigt Johann Lafer. »Er hat immer gesagt: ›Johann, wenn du mir was vorschlägst, was anderes, dann zeig's mir und ich sag dir, was ich davon halte.« Diese ehrliche Kritik hat mich wirklich weitergebracht. Ich konnte das immer nachvollziehen. Und das macht den wahren Meister aus. Wenn einer sagt, pass auf, mir schmeckt das zu sehr nach Zimt oder die Nelken sind zu vordergründig, dann kann ich damit was anfangen.« »Ohne ehrliches Feedback kommst du in der Gastronomie eben nicht weiter«, bekräftigt Eckart Witzigmann. Ehrliches Feedback bekommen die beiden Freunde auch sofort, als sie über den Viktualienmarkt laufen. »Vielen Dank für die ›Küchenschlacht‹, Herr Lafer«, sagt zum Beispiel ein Passant. Handys werden gezückt, Autogramme geschrieben. »Grüß Gott, Herr Witzigmann«, begrüßt die Marktfrau Renate Zollner freudestrahlend den Jahrhundertkoch und zeigt ihm ihre Ware. Im Angebot hat sie knallgelbe Pfifferlinge, in Bayern auch Eierschwammerl genannt, und Morcheln, so groß wie Tannenzapfen. Sofort hat sie seine Aufmerksamkeit. Der gebürtige Hohenemser, der in Bad Gastein aufwuchs, liebt Pilze über alles. Genauso wie Johann Lafer, der als Bauernbub oft in die Schwammerl ging, um diese Bodenschätze gewinnbringend zu verkaufen. Damit sie noch etwas schwerer wurden, tauchte er sie heimlich ins Wasser, bevor der fliegende Händler, den alle nur den »Eiermann« nannten, sie wog. Eigentlich eine Todsünde, weil die Pilze dadurch ihr unnachahmliches Aroma verlieren. Seitdem prüft Johann Lafer Pilze immer besonders intensiv, so wie sein ehemaliger Chef.

»Das Lachen ist dort am lautesten, wo das Essen am besten ist.«

Irishes Sprichwort



Es ist ein Bild wie vor knapp 40 Jahren. Bereits damals war der regelmäßige Gang über den Münchner Viktualienmarkt für die beiden so selbstverständlich wie das Zähneputzen. »Der Viktualienmarkt war die Quelle der Inspiration«, erzählt Johann Lafer mit einem Leuchten in den Augen. »Was es da alles gab! Herrliches Obst, frische Wildkräuter, aber auch selbst gekochte Marmeladen. Am liebsten schaute ich zur Standlbesitzerin meines Vertrauens, der Franzi Rottler. Die war dann ab und zu auch Gast im ›Aubergine‹.«

Manchmal ging Johann Lafer frühmorgens sogar allein hierher, obwohl er als Chef-Pâtissier im Küchenbetrieb immer der letzte Mann war und so lange bleiben musste, bis auch der letzte Gast sein Dessert bekommen hatte. Und das konnte durchaus länger dauern. Vor allem wenn die Gäste über genug Sitzfleisch verfügten oder erst spät zum Essen kamen, wie die prominenten Fußballer Andreas Brehme oder Lothar Matthäus, die sich hier für ihre nächtlichen »Trainingseinheiten« auf der Tanzfläche des »P1« oder »Maximilians« stärkten. Er hätte daher wie alle Pâtissiers das Privileg gehabt, am nächsten Tag erst eine Stunde später zur Arbeit zu kommen. Doch stattdessen schaute er lieber, dass er Erste auf dem Markt war, auch wenn er noch den Abdruck des Kopfkissens im Gesicht hatte. Er wollte wie sein großes Vorbild und Mentor Eckart Witzigmann nur die frischeste und beste Ware der Saison für seine Dessertkreationen.

DAS PRODUKT IST DER STAR

Dass maximale Qualität die Grundvoraussetzung des guten Geschmacks ist, diese Küchenweisheit hat sich Johann Lafer zu seinem kulinarischen Lebensmotto gemacht. Das freut Eckart Witzigmann sehr, schließlich hat er selbst den Satz »Der Star in der Küche ist das Produkt« mitgeprägt. Mit diesem Claim to Fame wollte er im Zuge seiner gefeierten Drei-Sterne-Küche in aller Bescheidenheit klarstellen, dass nicht dem Koch, sondern den Lebensmitteln die Starrolle zukam. Was wiederum bedeutet: Der Koch kann bloß so gut sein wie die Zutaten, die er verwendet. »Das hat mir der Paul Bocuse neben dem Bohnenschnippeln beigebracht«, sagt Eckart Witzigmann. »Beim genussvollen Kochen spielt das Produkt die Hauptrolle. Also ist er jeden Tag zum Markt gefahren und hat sich das Beste vom Besten ausgesucht. Er nannte seine Küche daher nicht Nouvelle Cuisine, sondern Cuisine du marché, also eine frische Marktküche. Mit diesem Begriff konnte auch ich mich immer besser identifizieren.«

In Frankreich hat der damalige Jungkoch also etwas Entscheidendes verinnerlicht: Gute Küche beginnt mit dem Einkauf erstklassiger Produkte. Die Kunst des Kochens besteht dann eigentlich »nur noch« darin, den Geschmack dieser hochwertigen Lebensmittel so authentisch wie möglich herauszuarbeiten, sie geschickt mit wenigen anderen Produkten wie frischen Kräutern, aber teilweise

auch säurebetonten Komponenten wie feinem Essig zu kombinieren und diese essbaren Wunderwerke der Natur in ihrer einzigartigen Schönheit auf dem Teller zu präsentieren.

»Genau das ist bis heute Eckarts und mein Hauptthema, dieses Feingefühl und ästhetische Anfassen von Produkten aus Respekt vor der Schöpfung«, erklärt Johann Lafer. »Wir brauchen keine dekonstruierte Jakobsmuschel. Ich finde, es ist heutzutage schon eine Herausforderung, überhaupt gute Jakobsmuscheln zu bekommen und die dann gut zuzubereiten. Man kann die Natur nicht perfekter machen, als sie ohnehin schon ist.«

Für Eckart Witzigmann war es 1971 bei der Eröffnung des »Tantris«, der Wiege des deutschen Küchenwunders, schon eine Herausforderung, frischen Estragon zu bekommen. Hochqualitative Produkte, mit denen er als Jungkoch in Frankreich bei den großen Meistern Paul Bocuse und Paul Haeberlin gewohnt war zu arbeiten, waren in Deutschland schwer zu bekommen. Doch um den eher skeptischen Münchnern zu zeigen, dass seine Interpretation der Nouvelle Cuisine nichts mit französischen Verwandtschaftsverhältnissen zu tun hatte, sondern eine leichte, am Produkt orientierte Genussküche mit Anleihen aus der feinen französischen und österreichischen Küche war, die das Essverhalten im deutschsprachigen Raum auf den Kopf stellen würde, brauchte er dringend entsprechend gute Ware. Einfache Gartenkräuter wie Basilikum, Thymian oder Kerbel, wie man sie heute so gut wie überall ganz selbstverständlich in Bioqualität beziehen kann, musste Eckart Witzigmann noch hinterm »Tantris« selbst ziehen. Immerhin ging damit indirekt ein Kindheitstraum in Erfüllung, denn als Bub wollte er, genauso übrigens wie Johann Lafer, Gärtner werden.

»Ohne meine Beziehungen nach Frankreich war zu Beginn an erstklassige Ware in der Menge, die ich benötigte, nicht ranzukommen.«

Eckart Witzigmann

Bei erstklassigem Fisch, Fleisch oder Geflügel war es aber schon schwieriger. Er konnte ja schlecht mitten in der Stadt einen Bauernhof eröffnen. »Es gab zwar einige wenige gute Produzenten

und Händler in Deutschland«, erinnert sich Eckart Witzigmann. »Aber ohne meine Beziehungen nach Frankreich war an erstklassige Ware in der Menge, die ich benötigte, anfangs einfach nicht ranzukommen. Dank der Großzügigkeit von Fritz Eichbauer, dem Inhaber und Erbauer des ›Tantris‹, wurden daher etwa lebende Krustentiere, Meeresfische, frische Bressehühner, Kaninchen und Käse aus Frankreich eingeflogen. Das Interessante ist ja, dass der Viktualienmarkt damals von der Logistik her bereits ziemlich gut aufgestellt war. Nur die Nachfrage war halt noch nicht da.«

Mittlerweile brummt es auf dem Viktualienmarkt wie in einem Bienenstock und es gibt alles, was das Gourmetherz begehrt. Daran ist Eckart Witzigmann nicht ganz unschuldig. Schließlich hat er mit gleichgesinnten Köchen wie Dieter Biesler vom Münchner »Hotel Vier Jahreszeiten«, Otto Koch (»Le Gourmet«) oder Hans-Peter Wodarz (»Die Ente im Lehel«) ein eigenes Vertriebsnetz zu französischen Produzenten und Märkten wie dem weltberühmten Pariser Großmarkt »Rungis« aufgebaut. Dieses haben später unter anderem die Lebensmittelgroßhändler und Produktfanatiker Georg Kastner und Karl-Heinz Wolf mit ihrem »Rungis Express« deutschlandweit zu einer florierenden Drehscheibe aus Produzenten und Lieferanten erweitert, die sich auf die hohen Ansprüche der Gastronomie eingestellt hat und bis heute wächst. Davon profitiert auch die immer größer werdende private Feinschmeckerszene. Jüngstes Mitglied dieses Netzwerks ist Johann Lafer mit dem partnerschaftlichen Erwerb des virtuellen Delikatessenversandhandels »Gourmondo«, der das ganze Jahr über gleichbleibende Qualität anbietet.



»Dass heute jeder Zugang zu einer Entenbrust oder einem Loup de mer in Spitzenqualität hat, ist tatsächlich auf diese Münchner Keimzelle zurückzuführen«, resümiert Eckart Witzigmann, während er im Vorbeigehen die Angebote der Stände im Blick hat. »Das war die Demokratisierung der Spitzenküche.« Als verlässliche Quelle gehörte dann auch recht schnell der Münchner Viktualienmarkt dazu, wo es damals hinter vorgehaltener Hand noch hieß: »Der Gspinnerte mit dem Franzosenkäppi ist wieder da.« Denn