

Kutten und Käse

Männer, die ihr Anliegen ernst nehmen, neigen oft zu lustigen Verkleidungen. Die „Guilde des Fromagers“, die „Käsebruderschaft“, hat zum Beispiel mönchsähnliche Kutten und kleidsame, mittelalterlich anmutende Mützen sowie vorspeisentellergröße Plaketten zum Umhängen, die bei festlichen Anlässen zum Einsatz kommen. Also auch am Mittwoch, denn da wurde Eckart Witzigmann im „Blauen Bock“ am Viktualienmarkt feierlich zum „Maître honoris caseus“ ernannt, eine Ehre, die in der mehr als 40-jährigen Geschichte der Käsegilde bislang nur zwei anderen zuteil geworden ist.

Weltweit zählt die Käsebruderschaft, die sich vor allem aus Erzeugern, Händlern und Gastronomen zusammensetzt, 5600 Mitglieder, die sich „der Pflege und Kultur des Rohmilchkäses“ verschrieben haben. Ihren Ursprung und Hauptsitz hat die Gilde in Frankreich, weswegen die Vorsitzenden Roland Barthélémy und Pierre Couzot extra nach München angereist sind, um die Auszeichnung persönlich an Witzigmann zu überreichen. Der „Jahrhundertkoch“ – eine Bezeichnung, die auf Französisch noch imposanter klingt – habe sich große Verdienste erworben um die Käsekultur. Allein schon, „weil er das Käsebrett, von dem sich jeder Gast selbst etwas auswählen kann, in die gehobene Gastronomie eingeführt hat“, wie Stefan Grosse vom „Blauen Bock“, wo auch die Deutschlandzentrale der Käsegilde ihren Sitz hat, erklärt.

Witzigmann ist sichtlich gerührt und freut sich über die Ehrung. Aber auch über das Fünf-Gänge-Menü, das sein ehemaliger Schüler Hans Jörg Bachmaier, Chefkoch im „Blauen Bock“, extra für ihn kreiert hat. Der vorletzte Gang war natürlich Käse – ein „karamellisierte Munster“ mit Orangenfilets.

Franz Kotteder