

Ein Königsteiner Urgestein: Edmund Brütting feiert 85 Jahre voll Kulinarik

Edmund Brütting, der einst Chefkoch zweier Bundespräsidenten, feiert am 26. Juli in Königstein seinen 85. Geburtstag.

Königstein (kw) – Der 85. Geburtstag von Edmund Brütting, einem angesehenen Koch und Gastronom, wird am 26. Juli in Königstein gefeiert. Seine Karriere ist nicht nur ein persönliches, sondern auch ein gesellschaftliches Erbe, das die kulinarische Landschaft der Region geprägt hat.

Ein Leben für die Kochkunst

Edmund Brütting wuchs in einem gastronomischen Umfeld auf. Sein Vater, auch Edmund Brütting, war ein renommierter Koch, der in der Nachkriegszeit hochrangige Gäste im Königsteiner „Victory Guesthouse“ bewirtete. Der Einfluss des Vaters auf die Berufswahl des jungen Edmund war unbestreitbar.

Der Werdegang eines Meisterkochs

Seine Kochkarriere begann bereits im Alter von 13 Jahren in der „Weinstube Leimeister“. Nach einer umfassenden Ausbildung in renommierten Häusern wie dem „Haus der Länder“ in Königstein und dem „Hilberts Parkhotel“ in Bad Nauheim, erlangte Brütting internationale Erfahrung in verschiedenen Hotels, darunter das „Casino Travemünde“ und der „Europäische Hof“ in Heidelberg. Die Zeit in der Schweiz zur Weiterbildung war entscheidend, nicht nur für seine Kochkünste, sondern auch für sein persönliches Leben, da er dort seine Frau Margot traf.

Die kulinarische Verantwortung im Regierungsdienst

Ein Höhepunkt seiner Karriere war die Zeit als Chefkoch für zwei Bundespräsidenten in Bonn. Zwischen 1965 und 1970 war er für alle Staatsessen in der Villa Hammerschmidt verantwortlich. Die Herausforderung, ein Traueressen für Kanzler Konrad Adenauer zu organisieren, bleibt besonders in Erinnerung, da die Menuvorschläge durch ein aufwendiges Genehmigungsverfahren laufen mussten. Die Tatsache, dass er während dieser Zeit mit FBI-Agenten im Hotel arbeitete, zeigt den hohen Druck und die Bedeutung seiner Position.

Ein Rückkehrer und Familienmensch

1970 kehrte Brütting mit seiner Familie nach Königstein zurück, um die Gaststätte „Zur Traube“ zu übernehmen. Nach 26 Jahren der erfolgreichen Bewirtung entschied sich die Familie 1996 zur Schließung des Restaurants, um mehr Zeit mit den inzwischen sechs Enkeln und vier Urenkelkindern zu verbringen.

Engagement für die lokale Geschichte

Über seine kulinarischen Fähigkeiten hinaus ist Brütting auch ein leidenschaftlicher Historiker. Als Mitbegründer der Denkmalpflege-Königstein e.V. hat er unzählige Artikel zur Geschichte der Region verfasst. Seine Arbeiten umfassen Themen wie „Die Kochkunst und das Tafelwesen im Mittelalter“ und die gastronomische Tradition Königsteins.

Ein Blick auf seine Hobbys

Brüttings Leidenschaft für die Fotografie, das Sammeln alter Ansichten von Königstein und das Studium historischer Kochbücher prägt auch sein Privatleben. Seine Familie erinnert sich an die köstlichen Nachspeisen, die er weiterhin zubereitet, auch wenn der Gänsebraten heute nicht mehr auf dem Tisch

steht.

Vermächtnis eines Küchenchefs

Der Lebensweg von Edmund Brütting spiegelt nicht nur die Entwicklung eines Chefkochs wider, sondern auch die Bedeutung der Gastronomie für die Gemeinschaft. Sein Engagement, sowohl in der Küche als auch in der Denkmalpflege, zeigt, wie kulinarische Traditionen und lokale Geschichte miteinander verknüpft sind. Während er seinen 85. Geburtstag feiert, bleibt Brüttings Einfluss auf die Königsteiner Gastronomie und Kultur unvergessen.

– **NAG**

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de