

Presse-Information
23. Oktober 2014

Große Kochkunst und kreative Verantwortung.

ECKART 2014 im BMW Museum verliehen: Der Jahrhundertkoch würdigt seine Kollegen Shuzo Kishida sowie Heinz und Heinz Reitbauer Auszeichnung für Lebenskultur geht an Mick Hucknell Preis für kreative Verantwortung und Genuss bekommt Jon Rose und sein Projekt „waves 4 water“.

München. Mit einer großen Gala wurde am Mittwoch der Eckart Witzigmann Preis im BMW Museum gefeiert. Der Jahrhundertkoch würdigte seine Kollegen Shuzo Kishida sowie Heinz Reitbauer Vater und Sohn. Der ECKART 2014 für kreative Verantwortung und Genuss ging an Surferlegende Jon Rose und sein Projekt „waves 4 water“, für seine Verdienste um die Lebenskultur wurde der Sänger Mick Hucknall geehrt.

Der Internationale Eckart Witzigmann Preis, kurz ECKART, hat sich in zehn Jahren zu einer der bedeutendsten Ehrungen für herausragende Verdienste um Kochkunst und Esskultur entwickelt. Bei der Verleihung im Münchner BMW Museum wurden 180 Gäste aus Wirtschaft, Kultur und Gastronomie Zeugen einer Sternstunde im Zeichen von Genuss und Verantwortung. „Unsere heutigen Preisträger sind in verschiedenen Teilen der Welt aktiv. Ihr Engagement in der Küche und darüber hinaus ist so einmalig wie ihr von Preisen und Sternen gekrönter Lebensweg“, sagte Dr. Friedrich Eichiner, BMW Vorstandsmitglied und Schirmherr der Kooperation, bei der Begrüßung. Vor einem sieben-gängigen Gala-Diner wurden die Starköche Shuzo Kishida (Japan), Heinz Reitbauer Vater und Sohn (Österreich), der frühere Simply-Red-Sänger Mick Hucknall (England) sowie Jon Rose (USA) mit dem ECKART 2014 ausgezeichnet.

Das Thema Nachhaltigkeit ist die Basis für die Kooperation der BMW Group und der Witzigmann Academy, die vor drei Jahren aus der Taufe gehoben wurde. Gemeinsam wurde der Preis für kreative Verantwortung und Genuss entwickelt, dotiert von der BMW Group mit 10.000 Euro. Mit diesem Preis wurde dieses Jahr Jon Rose und das Projekt „waves 4 water“ geehrt. Seine Mission: „sauberer Wasser für jeden, der es braucht“.

Seine Lösung ist, hunderte von Reisenden in entlegenen Regionen der Welt je zehn Filter verteilen zu lassen. Ein modernes soziales Netzwerk mit inzwischen tausenden von Unterstützern. Jon Rose über den Preis: „Für mich als Amerikaner ist es ein einmaliges Erlebnis für meine Arbeit auch in Europa so immense Wertschätzung zu erfahren. Es zeigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind.“

Presse-Information
Datum 23. Oktober 2014
Thema Große Kochkunst und kreative Verantwortung.
Seite 2

Den ECKART 2014 für Innovation durfte Shuzo Kishida aus Tokio entgegennehmen. Der Drei-Sterne-Koch verbindet in seinem Restaurant „Quintessence“ die Reinheit der japanischen Küche mit der Finesse der französischen und verhilft so besten Lebensmitteln zur perfekten Geltung. „Das Resultat ist die gegenwärtig innovativste Fusion zweier traditionsreicher Koch-Kulturen“, lobte Eckart Witzigmann den jungen Kollegen, der ruhig, aber zugleich spürbar gerührt reagierte. „Es ist allein schon eine große Ehre nach Deutschland eingeladen zu werden“, sagte er. „Aber dazu eine so bedeutende Auszeichnung von einem der größten Köche überhaupt entgegen nehmen zu dürfen – ich bin unglaublich beeindruckt.“

Ein Duo wurde in der Kategorie Große Kochkunst geehrt: Heinz Reitbauer Vater und Sohn. Vater Reitbauer übernahm 1970 ein unbedeutendes Ecklokal in Wien und machte es als „Steirereck“ zunächst zu einem gutbürgerlichen Gasthaus, dann zu einem Restaurant von Weltrang. 1996 eröffnete er an einem abgelegenen Alpenpass in der Obersteiermark das Steirereck am Pogusch. Heinz Reitbauer jr. ist seit 2005 Küchenchef und Inhaber des Restaurants Steirereck in Wien, das unter die 50 besten Restaurants der Welt gezählt wird. „Als wir in den 1970ern angefangen haben, hätten wir nicht einmal zu träumen gewagt, so weit zu kommen“, erklärte Heinz Reitbauer sen. bewegt. „Und jetzt diesen Preis zu bekommen, das ist für uns das Größte. Und das Schönste dabei: Es ist kein Traum.“

Der ECKART 2014 für Lebenskultur ging an Mick Hucknall. „Er ist ein großer Musiker, dazu ein Mensch, der Lebenskultur nicht nur schätzt und lebt, sondern sich auch immer wieder in unterschiedlichen Projekten für Qualität und Nachhaltigkeit engagiert“, schreibt die Jury in ihrer Begründung. Zwei dieser Projekte sind ein Weingut am Ätna (Sizilien) sowie die Bewirtschaftung eines großen Anwesens am Fluss Finn im Norden von Irland. Hier setzt sich Hucknall erfolgreich für den Erhalt der wilden Lachse ein, deren Bestand sich in zehn Jahren verdoppelt hat. „Meine Projekt-Partner und ich sind stolz und fühlen uns geehrt“, sagte Hucknall. „Es ist für uns ein echter Ansporn, Ziele, die dem Menschen dienen können, intensiv weiter zu verfolgen.“

Das Menü für die Gala gestalteten acht Starköche: Dani Garcia (Marbella), Bobby Bräuer (EssZimmer, BMW Welt), Alex Atala (Brasilien, Preisträger 2013), Roland Trettl (Preisträger 2006), Ugo Alciati (Alba, Piemont), Tohru Nakamura (Geisels Werneckhof, Preisträger

Presse-Information
Datum 23. Oktober 2014
Thema Große Kochkunst und kreative Verantwortung.
Seite 3

2010) sowie Dominik Fitz (Hangar 7, Salzburg) und Philipp Sigwart (St. Hubertus, Abteital, Südtirol).

Vor dem Diner sprach Dr. Friedrich Eichner noch alle Köche und Gäste mit einem Zitat von Paul Bocuse an: „Egal, ob klassisch oder modern, es gibt nur eine Küche: „la bonne“, die gute Küche!“

ECKART

Der Internationale Eckart Witzigmann Preis ist eine der bedeutendsten Ehrungen für herausragende Verdienste um Kochkunst und Esskultur: Mit dem ECKART würdigt Eckart Witzigmann, als „Koch des Jahrhunderts“ geehrt, seit dem Jahr 2004 einzigartige Leistungen der Kochkunst und das besondere Engagement in dem facettenreichen Themenkreis der Lebenskultur. In Partnerschaft mit der BMW Group vergibt die Witzigmann Academy jährlich die Preise in den Kategorien „Große Kochkunst“, „Innovation“ und „Lebenskultur“. Seit dem Jahr 2013 gibt es zudem einen ECKART für „Kreative Verantwortung und Genuss“, dotiert von der BMW Group mit 10.000 Euro.

Zu den bisherigen Preisträgern gehören HRH Charles Prince of Wales (Highgrove), Daniel Boulud (New York City), Elena Arzak (San Sebastian), Anne-Sophie Pic (Valence), Harald Wohlfahrt (Tonbach), Dieter Kosslick (Berlin), Ferran Adrià (Barcelona), Marc Haeberlin (Illhaeusers), Joël Robuchon (Paris) u.v.a.

Bitte wenden Sie sich bei Rückfragen an:

Michael Ebner
BMW Group
Konzernkommunikation und Politik
Leiter Kommunikation Österreich

BMW Austria GmbH
Siegfried-Marcus-Strasse 24
5020 Salzburg
Tel. +43 662 8383 9100

BMW Motoren GmbH
Hinterbergerstrasse 2
4400 Steyr
Tel. +43 7252 888 2345
mail: michael.ebner@bmwgroup.at

Presse-Information
Datum 23. Oktober 2014
Thema Große Kochkunst und kreative Verantwortung.
Seite 4

Die BMW Group

Die BMW Group ist mit ihren Marken BMW, MINI und Rolls-Royce der weltweit führende Premium-Hersteller von Automobilen und Motorrädern und Anbieter von Premium-Finanz- und Mobilitätsdienstleistungen. Als internationaler Konzern betreibt das Unternehmen 30 Produktions- und Montagestätten in 14 Ländern sowie ein globales Vertriebsnetzwerk mit Vertretungen in über 140 Ländern.

Im Jahr 2013 erzielte die BMW Group einen weltweiten Absatz von rund 1,963 Millionen Automobilen und 115.215 Motorrädern. Das Ergebnis vor Steuern im Geschäftsjahr 2013 belief sich auf 7,91 Mrd. €, der Umsatz auf rund 76,06 Mrd. €. Zum 31. Dezember 2013 beschäftigte das Unternehmen weltweit 110.351 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Seit jeher sind langfristiges Denken und verantwortungsvolles Handeln die Grundlage des wirtschaftlichen Erfolges der BMW Group. Das Unternehmen hat ökologische und soziale Nachhaltigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette, umfassende Produktverantwortung sowie ein klares Bekenntnis zur Schonung von Ressourcen fest in seiner Strategie verankert.

www.bmwgroup.com
Facebook: <http://www.facebook.com/BMWGroup>
Twitter: <http://twitter.com/BMWGroup>
YouTube: <http://www.youtube.com/BMWGroupview>
Google+: <http://googleplus.bmwgroup.com>