Presse-Information
September 2016

ECKART 2015 Preisträger Claus Meyer nutzt Preisgeld für soziales Projekt

Witzigmann Academy zu Besuch in Brownsville, New York City

New York City. Claus Meyer, Mitbegründer der Nordic Cuisine und der weltberühmten NOMA, wurde mit dem ECKART Preisträger 2015 für Kreative Verantwortung und Genuss unter anderem für sein soziales Engagement in Bolivien ausgezeichnet. Inzwischen hat Meyer den Schwerpunkt seiner Aktivitäten nach New York verlegt. Das für den ECKART 2015 von der BMW Group gestiftete Preisgeld in Höhe von 10.000 Euro fließt in Claus Meyers neues Projekt im sozialschwachen Viertel Brownsville in New York City. Eine Delegation der Witzigmann Academy war vor Ort, um das soziale Projekt zu kennen zu lernen.

Claus Meyer hat in Brownsville im Stadtteil Brooklyn, einem der ärmsten Quartiere der Weltmetropole New York, ein Foodprojekt für die dortige Bevölkerung initiiert. Im Moment sind hier bereits ca. 10 Mitarbeiter beschäftigt, deren Zahl in den nächsten Monaten auf 70 bis 80 erweitert werden soll. Dabei verfolgt Claus Meyer zwei Ziele: Zum einen will er die lokale Küche zu mehr Anerkennung und Identität verhelfen. Zum anderen möchte er den Jugendlichen aus dem armen Stadtviertel die Chance ermöglichen, in der Gastronomie mit einer erstklassigen Ausbildung Fuß zu fassen und ihnen so eine Perspektive bieten.

„Ich hoffe“, sagt Meyer, „dass wir es schaffen, hier jedes Jahr 40 bis 50 Studenten auszubilden und ihnen zum Start einer wunderbaren Karriere zu verhelfen; eine Chance um ihre Familien aus der Armut zu führen. Und ich hoffe, dass die Leute in Brownsville das Projekt akzeptieren und – ja – lieben und den Ort als den ihren annehmen.“

Brownsville, mit seinem hohen Anteil an Einwanderern aus der Karibik, hatte einst eine eigene, durch die Herkunft geprägte Essenskultur. Dieses „Soul Food“ bezeichnet

ursprünglich die in den Südstaaten verbreitete Küche. Was als „Armeleuteküche“ begann, wurde in den 1960er Jahren mit der Bürgerrechtsbewegung bekannt und fand mit zahlreichen Gerichten wie Spareribs und Chicken Wings inzwischen festen Eingang in die US-amerikanische Küche.

Zusammen mit seinen Studenten knüpft Meyer an diese in Brownsville verankerte, aber buchstäblich aussterbende Tradition an, um ihre Potenziale für eine Änderung der aktuellen, von Fast Food geprägten Essenskultur zu aktivieren. Spannend ist Meyers generationenübergreifender Ansatz: „Wir beziehen die älteren Generationen in unser Projekt mit ein, um sie nach den kulinarischen Wurzeln von Brownsville zu befragen“, erklärt er beim Besuch der Witzigmann Academy Anfang September.

Der bei dem Besuch der Witzigmann Academy gedrehte Film wird im Oktober publiziert und in Ausschnitten bei der Preisverleihung des ECKART 2016 gezeigt. Dann ist auch Claus Meyer in München zu Gast, um ausführlich über sein Projekt zu berichten.

ECKART, Witzigmann Academy und BMW Group

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 Akademie jährlich die Preise in den Kategorien „Große Koch-Kunst“, „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 Daniel Boulud (New York City), HRH Prince Charles of Wales (Highgrove), Elena Arzak (San Sebastian), Anne-Sophie Pic (Valence), Harald Wohlfahrt (Tonbach), Dieter Kosslick (Berlin), Ferran Adrià (Barcelona), Marc Haeberlin (Illhaeusern), Joël Robuchon (Paris), Alex Atala (Sao Paulo), Jon Rose (Los Angeles), Mick Hucknall (Manchester) u.v.a.

Darüber hinaus wird jährlich ein Symposium zu einem gastronomischen Thema veranstaltet.

Für die BMW Group ist Nachhaltigkeit seit vielen Jahren fester Bestandteil der Unternehmensstrategie und nachhaltiges Wirtschaften ist als Unternehmensziel auf Konzernebene verankert: von der Entwicklung kraftstoffsparender und alternativer Fahrzeugkonzepte über umweltschonende Produktionsprozesse bis hin zu umweltfreundlichen Recyclingverfahren. Nachhaltiges Denken und Handeln beeinflusst bei der BMW Group nicht nur das Produkt, sondern auch die gesamte Wertschöpfungskette. In sämtlichen Unternehmensbereichen geht es dabei um die sinnvolle und verantwortungsvolle Verwendung von Energie und Rohstoffen.

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

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 31 Produktions- und Montagestätten in 14 Ländern sowie ein globales Vertriebsnetzwerk mit Vertretungen in über 140 Ländern.

Im Jahr 2015 erzielte die BMW Group einen weltweiten Absatz von rund 2,247 Millionen Automobilen und rund 137.000 Motorrädern. Das Ergebnis vor Steuern belief sich auf rund 9,22 Mrd. €, der Umsatz auf 92,18 Mrd. €. Zum 31. Dezember 2015 beschäftigte das Unternehmen weltweit 122.244 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