

Presse-Information
19. Oktober 2016

Witzigmann Academy und BMW Group ehren ECKART 2016 Preisträger

Feierliche Preisverleihung in der BMW Group Classic mit Gala-Dinner der Extraklasse

München. Die internationalen Sterneküche traf sich am vergangenen Dienstag zu einem besonderen Anlass in der BMW Group Classic in München: „Jahrhundertkoch“ Eckart Witzigmann verlieh den nach ihm benannten ECKART 2016 an Dominique Crenn, Andreas Caminada, Sebastian Copeland und den Münchner Viktualienmarkt. Einen Ehrenpreis erhielten Julia und Tobias Moretti. Der Internationale Eckart Witzigmann Preis, kurz ECKART, hat sich in über zehn Jahren zu einer der bedeutendsten Ehrungen für herausragende Verdienste um Kochkunst und Esskultur entwickelt. Er wird bereits zum fünften Mal in Kooperation mit der BMW Group verliehen.

Erstmals wurde der ECKART in der neuen BMW Group Classic überreicht. Zu dem rund 13.000 Quadratmeter großen Areal an der Moosacher Straße 66 gehört auch eine der ersten Produktionshallen des damals noch jungen Unternehmens. Die BMW Group kehrt damit im Jahr ihres 100-jährigen Jubiläums zurück zu ihren historischen Wurzeln. „Ein würdiger Rahmen, um 75 Jahre Eckart Witzigmann und 100 Jahre BMW Group zu feiern“, wie Maximilian Schöberl, Leiter der BMW Group Konzernkommunikation und Politik, in seiner Begrüßung hervorhob. Zusammen mit Moderatorin Verena Wriedt führte Schöberl durch den Abend.

Die Zusammenarbeit der BMW Group mit der Witzigmann Academy schafft Verantwortungsbewusstsein in der Gastronomie eine Bühne. „Mit Eckart Witzigmann und der Witzigmann Akademie haben wir es geschafft, neue Impulse zu setzen. Der ECKART ist heute einer der renommiertesten Auszeichnungen in der internationalen Kochwelt. Nachhaltige Spitzenküche, der verantwortungsvolle Umgang mit Nahrungsmitteln und ein herausragendes Engagement in der Nachwuchsarbeit – dafür steht der Name Eckart Witzigmann“, unterstrich Dr. Friedrich Eichiner, Vorstandsmitglied der BMW AG, Finanzen,

EINE KOOPERATION DER WITZIGMANN ACADEMY UND DER BMW GROUP.

**BMW
GROUP**

und Schirmherr der Veranstaltung den Stellenwert des ECKART. „Wir haben gezeigt, dass Freude am Fahren und Freude am Genuss gut zusammenpassen. Wir sprechen Menschen an, die das Besondere suchen und wertschätzen. Und wir beide definieren ‚Premium‘ vor allem über Verantwortung und Nachhaltigkeit.“

Auch für Eckart Witzigmann war der Abend ein ganz besonderer Anlass: „Es ist wichtig, dass wir den Wandel in der Gesellschaft aktiv gestalten. Natürlichkeit und Ursprünglichkeit stehen wieder im Fokus, das Produkt ist der Star. Wer sich hier verdient macht, muss dafür gewürdigt werden. Mein Dank gilt auch der BMW Group, die diesen Abend möglich macht.“

Auch die BMW Group profitiert von der Zusammenarbeit mit Eckart Witzigmann. Ein Beispiel dafür ist „NAHtürlich“, das Pilotprojekt der BMW Group Gastronomie, das den Speiseplan der BMW Group Mitarbeiter um innovative, regionale und saisonale Gerichte erweitert. Konkret steht den BMW Group Mitarbeitern im Forschungs- und Innovationszentrum in München seit Anfang Juni eine Essensstation zur Verfügung, an der ausschließlich Gerichte mit Produkten aus regionalem und saisonalem Anbau sowie aus artgerechter Tierhaltung und bestandserhaltender Fischerei angeboten werden. „Wir wollen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dazu befähigen, aktiv positiven Einfluss auf ihre Ernährung nehmen zu können. Das ist Teil unserer unternehmerischen Verantwortung“, erklärt Milagros Caiña-Andree, Personalvorständin der BMW Group, während der Preisverleihung.

Das anschließende Gala-Dinner zu Ehren der Preisträger interpretierte klassische Gerichte Eckart Witzigmanns unter der Leitung von Martin Fauster, Küchenchef im Hotel Königshof in München, neu.

Die Preisträger des ECKART 2016

ECKART 2016 für Große Koch-Kunst: Andreas Caminada, Fürstenu.

Mit 33 Jahren wurde Andreas Caminada zum jüngsten Drei-Sterne-Koch der Schweiz und hält seit 2010 mit seinem Restaurant in Schloss Schauenstein in Fürstenu dieses hohe Niveau. Der Graubündener Spitzenkoch arbeitet mit dem ursprünglichen Geschmack der saisonalen Alpenprodukte. Durch unerwartete Kombinationen und Darreichungsformen von zwei, drei Produkten fügen sich alle Bestandteile am Ende zu einem kulinarischen Ganzen. „Kochen ist ein Handwerk, das jeder erlernen kann“,

findet Andreas Caminada. Seine Stiftung „Fundaziun Uccelin“ (rätoromanisch „Vögelchen“) fördert seit 2016 talentierte in- und ausländische Koch- und Servicekräfte individuell, um die Qualität der Schweizer Spitzengastronomie auch langfristig zu sichern.

„Zukunft braucht Herkunft. Und die Zukunft der Gastronomie hängt maßgeblich von ihrem Nachwuchs ab. Hier gab es in der Vergangenheit große Versäumnisse. Umso wichtiger ist das mutige Engagement von Andreas Caminda für die nächste Generation“, würdigte Eckart Witzigmann den Drei-Sterne-Koch.

ECKART 2016 für Innovation: Dominique Crenn, San Francisco

Dominique Crenn vereint Kreativität mit großem handwerklichen Können und einer innigen Liebe zu Präzision. Sie ist davon überzeugt, dass Essen die Menschen in der gleichen Weise berühren kann, wie ein Gedicht, ein Lied oder ein Gemälde. Die Speisekarte der Französin ist ein Gedicht, die einzelnen Speisen verbergen sich hinter Zeilen wie „Spaziergang im Wald“, „Die trägen Bewegungen dieser Geschöpfe“ oder „Ich berühre die Erde und spiele“.

Ihr „Atelier Crenn“ bescherte ihr als ersten weiblichen Küchenchef Amerikas 2012 zwei Michelin-Sterne. 2016 wurde Dominique Crenn von „World's 50 Best Restaurants“ zum „Weltbesten weiblichen Küchenchef“ ernannt.

Eckart Witzigmann ist großer Bewunderer ihrer Küche und auch Crenn dankte herzlich „für die große Inspiration und die Leidenschaft für Spitzenküche, die ich mit Eckart Witzigmann teilen durfte“.

ECKART 2016 für Lebenskultur: Viktualienmarkt München

Mit rund 112 Händlern für Lebensmittel, Feinkost und Blumen in erstklassiger Qualität ist der Münchner Viktualienmarkt ein Aushängeschild Münchens. Rund 30 Händler importieren außerdem allerlei exotische Köstlichkeiten in die bayerische Landeshauptstadt. Eckart Witzigmann: „Für mich war der Viktualienmarkt immer ein Ort der Inspiration. Hier findet man Zeit für ein anregendes Gespräch. Grundlage für eine gute Küche sind Spitzenprodukte und diese bekommt man vor allem hier am Viktualienmarkt.“

Stellvertretend für den ganzen Markt wurden Elke Fett, mit ihrem Stand für Trockenblumen, „Duftschmankerl“, Manuela Wilkerson von „Teltschiks Wurststand“

und Marina Bröckelt von „Feinkost Hammer“ geehrt. Elke Fett: „Dass sich die internationale Sterne-Küche so um das Regionale und Lokale bemüht, freut uns besonders. Wir sind stolz auf unsere Arbeit und unsere Herkunft.“

ECKART 2016 für Kreative Verantwortung und Genuss (von der BMW Group mit 10.000 Euro dotiert): Sebastian Copeland, Los Angeles

Sebastian Copeland ist Polarforscher, Umweltaktivist, Abenteurer und ein vielfach ausgezeichneter Fotograf. Er hält Vorträge vor den Vereinten Nationen und dem World Affairs Council, veröffentlicht Bücher und Filme und warnt anschaulich vor den Folgen des Klimawandels – in den Polregionen und auf der ganzen Welt.

Nach einer Durchquerung der Simpson Desert in Australien im August 2016 startet Copeland im Februar 2017 in den zweiten Teil seiner Expedition. Auf Ski bricht er vom kanadischen Festland zum Nordpol auf - über das Eis. In einer emotionalen Rede erläuterte er, dass dies zu diesem Zeitpunkt wahrscheinlich letztmalig möglich sein wird, denn in den vergangenen 30 Jahren habe sich die Eisdecke der Arktis mehr als halbiert, was eine Überquerung in Zukunft unmöglich mache.

„Meine Kamera ist für mich ein Mittel den Menschen die Schönheit unseres Planeten zu zeigen - und seine Fragilität. Wenn sich die Leute neu in unsere Welt verlieben, fällt es ihnen einfacher, sie zu bewahren. Es ist wichtig, dem Wandel im Umgang mit unserer Umwelt eine Bühne zu geben. Mit dieser Preisverleihung sind Eckart Witzigmann und die BMW Group Teil des Wandels“, bedankte sich Sebastian Copeland.

EHRENPREIS 75 Jahre Eckart Witzigmann: Julia und Tobias Moretti, Ranggen

Der Schauspieler Tobias Morretti und seine Frau Julia leben eher zurückgezogen auf einem 400 Jahre alten Bergbauernhof mit 35 Hektar in Tirol. Der „Omesberg“ in Ranggen liegt südlich von Innsbruck auf achthundert Metern Höhe. Das Ehepaar setzt sich aktiv für regionale Wertschöpfung, eine nachhaltige Steigerung des allgemeinen Qualitätsbewusstseins und die Wahrung der Artenvielfalt durch alte Rassen ein. Unter anderem züchten die Morettis die älteste Rinderrasse Tirols „Tux-Zillertaler“ für eine eigene Vermarktungslinie.

„Die Morettis betreiben Landwirtschaft, so wie ich mir das vorstelle. Das ist Nachhaltigkeit im besten Sinn“, lobte Eckart Witzigmann in seiner Rede.

„Dieser Preis ist eine Ehre für uns, vor allem aber ein Auftrag, mit unseren Weg weiter zu gehen“, bedankte sich Julia Moretti. Ihr Ehemann Tobias Moretti zeigte sich überzeugt, dass es eine Zukunft für die alpine Landwirtschaft gibt: „Es hat uns sehr geärgert, dass einerseits Ursprünglichkeit und Natürlichkeit Modewörter der modernen Gesellschaft geworden sind, man andererseits von dieser Art der Landwirtschaft bisher nicht überleben konnte. Wir wollten einen Gegenentwurf zeigen und ich denke, das haben wir geschafft.“

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“ ausgezeichnet, 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), Claus Meyer (Kopenhagen), 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>