

Presse-Information
21. Oktober 2015

Genuss und Nachhaltigkeit beim ECKART 2015 **Feierliche Preisverleihung mit sterne-prämiertem** **Galadinner im BMW Museum**

München. Das BMW Museum war am Dienstag Schauplatz der großen Gala zur Verleihung des Eckart Witzigmann Preis 2015. Der Jahrhundertkoch ehrte seinen Berufskollegen Massimo Bottura, die Gastronomenfamilie Troigros und den Vater der nordischen Küche, Claus Meyer. Ebenfalls ausgezeichnet wurde die deutsche Gastronomie der Gegenwart, repräsentiert durch drei ihrer herausragenden Vertreter: Ulrike Thieltges, Klaus Erfort und Melanie Wagner.

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.

Dr. Friedrich Eichiner, Vorstandsmitglied der BMW AG, Finanzen, und Schirmherr der Veranstaltung unterstrich in seiner Begrüßung den Stellenwert des Preises, darüber hinaus aber auch die Bedeutung der Zusammenarbeit der BMW Group und Eckart Witzigmann. „Als die BMW Group vor vier Jahren beim ECKART eingestiegen ist, war der Oscar der Filmbranche unser leuchtendes Vorbild. Seither ist der Preis internationaler geworden. Er bereitet damit der Esskultur und dem wichtigen Wissen um gesunde Ernährung eine öffentliche Bühne. Stärker als bisher wirbt der ECKART aber auch für einen verantwortungsvollen und nachhaltigen Umgang mit Nahrungsmitteln. Auch bei der BMW Group hat Eckart Witzigmann seine Spuren hinterlassen. Der Anspruch an unsere Betriebsgastronomie ist heute ein ganz anderer. Genuss und gesunde Ernährung haben bei uns klar Vorfahrt.“, so Dr. Eichiner.

Eckart Witzigmann lobte die Preisträger als herausragende Vertreter ihrer Berufe: „Alle Preisträger stehen für eine ganz außerordentliche Qualität. Alle kämpfen auch für Ideen und setzen sie durch. Ich bin froh, dass es solche gastronomischen Leuchttürme gibt.“

Michel und Marie-Pierre Troigros, die stellvertretend für die Gastronomenfamilie Troigros den ECKART 2015 für Große Kochkunst in Empfang nahmen, wiesen in ihrer Dankesrede auf die Bedeutung gelebter Tradition hin. Bereits seit 1968 hält das Restaurant im „Hotel Moderne“ in Roanne, Frankreich, die höchste

Presse-Information
Datum 21. Oktober 2015
Thema Genuss und Nachhaltigkeit beim ECKART 2015
Seite 2

Auszeichnung von drei Michelin-Sternen. „Ein Erfolg, der nicht nur von Kochkunst und Kreativität zeugt, sondern auch von großer Disziplin und der Fähigkeit, über Jahrzehnte wirtschaftlich zu handeln“, betonte Eckart Witzigmann in seiner Laudatio.

Massimo Bottura (ECKART 2015 für Innovation) erzählte von seinen ersten beeindruckenden Besuch bei Eckart Witzigmann in München, der sein Verständnis von Kochkunst nachhaltig beeinflusst hat. Mit seinen kreativen und modernen Kompositionen begeistert und polarisiert der Italiener. 2011 erhielt seine „Osteria Francesca“ in Modena, Italien, ihren dritten Michelin-Stern. „Er schafft es, einem Parmesan völlig neue Geschmackserlebnisse zu entlocken, indem er ihn in fünf unterschiedlichen Reifegraden und Texturen serviert“, unterstrich Eckart Witzigmann die Jury-Entscheidung.

Claus Meyer, Begründer der „noma“ in Kopenhagen und Vorreiter der Nordic Cuisine wurde von Eckart Witzigmann und der Jury mit dem ECKART 2015 für Kreative Verantwortung und Genuss ausgezeichnet. In einer inspirierenden Dankesrede zeichnete er seinen kulinarischen Werdegang nach, welcher ihn über Deutschland und Frankreich schließlich zurück nach Dänemark führte, wo er als erfolgreicher Unternehmer mehrere Restaurants und Feinkostmanufakturen führt. Die Jury würdigte vor allem das soziale Engagement mit seiner Stiftung „Melting Pot“, die Menschen in Bolivien hilft sich in der Gastronomie selbstständig zu machen und so Armut mit Genuss bekämpft. Das von der BMW Group zur Verfügung gestellte Preisgeld von 10.000 Euro wird Claus Meyer dafür einsetzen, ein ähnliches Projekt in New York zu starten. Genauer berichten wird er dazu im kommenden Jahr. Ähnlich wie Jon Rose, Preisträger von 2014, der nach einem Jahr über sein Hilfsprojekt in den Philippinen sprach, wo der ehemalige Weltklasse-Surfer mit seiner Organisation Waves 4 Water mit Hilfe des letztjährigen Preisgeldes Taifun-Opfer mit handlichen Wasserfiltern versorgte.

Der ECKART 2015 für Lebenskultur ging in die deutsche Gastronomie. Drei Vertreter durften die begehrten goldenen Löffel mit nach Hause nehmen: Ulrike Thieltges, vom Drei-Sterne-Restaurant „Sonnora“ in der Eifel für höchste Gastgeberkultur; Klaus Erfort für seine raffinierte Kochkultur im Saarbrücker „Gästehaus Erfort“; und die Winzerin und Sommelière Melanie Wagner für ihre „horizontenerweiternde“ Interpretation der Weinkultur. „Dieser Preis ist nicht nur für

Presse-Information

Datum

21. Oktober 2015

Thema

Genuss und Nachhaltigkeit beim ECKART 2015

Seite

3

uns eine besondere Ehre“, sagte Wagner, als sie den Preis entgegen nahm, „denn Lebenskultur kann man nur weiter tragen, wenn man viele Unterstützer hat.“

Im Rahmen der Preisverleihung servierte ein prominent besetztes Küchenteam rund um die Köche Kevin Fehling (Hamburg), Fredrik Berselius (New York), Martin Fauster (München), Björn Weissgerber (London), Hans Neuner (Algarve), sowie Michel Roth und Eric Léautey (Paris) den 200 Gästen ein sechsgängiges Galamenü, das mit großem Applaus bedacht wurde. Münchens Barlegende Charles Schumann rundete mit seinen eigens für die Preisträger kreierten Drinks den Abend genussvoll ab.

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“; der ECKART für „Kreative Verantwortung und Genuss“ ist von der BMW Group mit 10.000 Euro dotiert.

Zu den bisherigen ECKART Preisträgern gehören Daniel Boulud (New York City), HRH Charles Prince 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), Mick Hucknall (London), u.v.a.

Presse-Information
Datum 21. Oktober 2015
Thema Genuss und Nachhaltigkeit beim ECKART 2015
Seite 4

Bitte wenden Sie sich bei Rückfragen an:

BMW Group Unternehmenskommunikation
Bernhard Ederer, Wirtschafts- und Finanzkommunikation
Pressesprecher Marketing und BMW Welt
Phone: +49-89-382-28556
mailto: Bernhard.Ederer@bmwgroup.com

Weitere Informationen zum Eckart Witzigmann Preis finden Sie unter:
www.eckart-witzigmann-preis.de

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 2014 erzielte die BMW Group einen weltweiten Absatz von rund 2,118 Millionen Automobilen und 123.000 Motorrädern. Das Ergebnis vor Steuern belief sich auf rund 8,71 Mrd. €, der Umsatz auf 80,40 Mrd. €. Zum 31. Dezember 2014 beschäftigte das Unternehmen weltweit 116.324 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>