

Presse-Information  
22. September 2017

## **ECKART 2017 in Schloss Versailles verliehen. Preisgelder für nachhaltige Projekte auf internationalem Topniveau.**

**Versailles/Paris.** Die BMW Group und die Witzigmann Academy begrüßten gestern das Who is Who der internationalen Spitzen-Gastronomie im Schloss von Versailles nahe Paris. Zusammen übergaben die beiden Kooperationspartner bereits zum sechsten Mal in Folge den internationalen Eckart Witzigmann Preis (ECKART) für herausragende Verdienste um Kochkunst, Esskultur und den verantwortungsbewussten Umgang mit Ressourcen. Erstmals wurde der ECKART in allen Kategorien mit einem Preisgeld von 50.000€ dotiert, was das Renommee und die Bedeutung des Preises im absoluten Spitzenfeld internationaler Kulinarikpreise widerspiegelt.

Rund 150 Gäste der internationalen Gastronomieszene kamen gestern im Schloss von Versailles zusammen, um die Preisträger des ECKART 2017 zu feiern. Insgesamt versammelte sich die geballte gastronomische Kompetenz von über 80 Michelin-Sternen in der Galerie Basse. Gastgeber des Abends war ECKART 2017 Preisträger und Drei-Sterne-Koch Alain Ducasse, der den Gästen im Anschluss an die Verleihungszeremonie ein Galadinner auf Weltklasse-Niveau servierte.

Im sechsten Jahr der Kooperation erfand sich der ECKART noch einmal neu und zeigt sich noch internationaler und vielfältiger. Erstmals fand die Preisverleihung außerhalb Deutschlands statt, der ECKART geht damit auf eine Tour zu den kulinarischen Experten rund um den Globus.

2017 wurden erstmals alle vier Preiskategorien des ECKART mit einem Preisgeld von jeweils 50.000€ dotiert. Die von der BMW Group zur Verfügung gestellte Summe geht an einen wohltätigen Zweck oder ein innovatives Projekt, das die Preisträger als ihren Wunsch benennen dürfen.

EINE KOOPERATION DER WITZIGMANN ACADEMY UND DER BMW GROUP.

**BMW  
GROUP**

Mit weiteren 50.000€ unterstützt die BMW Group ein noch zu benennendes Projekt eines ECKART Preisträgers der vergangenen Jahre, das inzwischen weiter gewachsen ist. Die Auswahl des Projekts verantwortet die ECKART Jury zusammen mit der BMW Group. Die BMW Group stellt so sicher, dass sie mit ihrem Engagement beim ECKART nachhaltig etwas bewegt.

„Gesellschaftliche Verantwortung, Nachhaltigkeit sowie kulturelle und internationale Vielfalt – dafür steht der ECKART und dafür steht auch die BMW Group. Wir wollen unsere Preisträger dazu befähigen, nachhaltige Projekte weiter zu treiben“, sagte Dr. Nicolas Peter, Mitglied des Vorstands der BMW AG, Finanzen, und Schirmherr des ECKART 2017, in seiner Rede. „Nachhaltigkeit heißt aber auch, dass man sich nicht nur einmal mit einem Thema befasst. In den vergangenen Jahren haben wir eine Reihe faszinierender Preisträger und Projekte kennengelernt. Gemeinsam mit der Jury der Witzigmann Academy wählen wir ein Projekt aus, das wir für so wichtig halten, dass wir es weiter unterstützen wollen.“

Durch die insgesamt Dotierung von 250.000€ spiegelt die BMW Group das internationale Renommee und die Bedeutung des ECKARTS auch im Preisgeld wieder. Der ECKART positioniert sich hier in der absoluten Spitze internationaler Kulinarik-Awards.

„Dank der BMW Group kann der ECKART sich einbringen und einen echten Unterschied machen“, dankte Eckart Witzigmann am Abend. „Ich stehe für diesen Preis mit meinem Namen und es ist mir ein Herzenswunsch, jenen Projekten, die versuchen unsere Welt besser zu machen, eine Chance zu geben. Verantwortungsvoller Umgang in allen Aspekten der Ernährung hat für mich oberste Priorität.“

## **Die Preisträger des ECKART 2017.**

### **ECKART 2017 für „Große Kochkunst“: Alain Ducasse.**

Alain Ducasse steht wie kein zweiter für die Erneuerung der Haute Cuisine. Er stellt das Produkt in radikaler Weise in den Mittelpunkt und hat als erster ein rein vegetarisches Menü auf Drei-Sterne-Niveau kreiert und durchgesetzt. Er denkt weit über den Teller hinaus. Das Essen ist für ihn ein elementares Bedürfnis, das für ihn den Rang eines Bürgerrechtes hat.

Als einziger Koch hält Alain Ducasse dreimal die höchste Auszeichnung von drei Michelin-Sternen für drei unterschiedliche Restaurants: das „Le Louis XV“ in Monte Carlo, das „Le Plaza Athénée“ in Paris und das „Alain Ducasse at the Essex House“ in New York City.

### **ECKART 2017 für „Innovation“: María Marte und Luisa Orlando.**

Ein außergewöhnlicher Werdegang einer Tellerwäscherin zur sterneprämiierten Köchin und eine Managerin mit dem Mut, sie von Anfang an zu fördern: Die in der Dominikanischen Republik geborene María Marte und die Spanierin Luisa Orlando verbindet eine einzigartige Geschichte. 2003 kam Marte als Einwanderin nach Spanien und arbeitete dort im „El Club Allard“ als Putzhilfe und Tellerwäscherin. Von Anfang an will sie Köchin werden und erkämpft sich vielen Widrigkeiten und Vorurteilen zum Trotz einen Platz als Aushilfe in der Küche. Bereits 2006 wurde sie die rechte Hand des damaligen Küchenchefs Diego Guerrero, der 2007 einen und 2011 zwei Michelin-Sterne für das Restaurant errang. Als Guerrero 2013 das Restaurant überraschend verließ, entschloss sich Geschäftsführerin Orlando zu einem mutigen und einzigartigen Schritt: Die einstige Tellerwäscherin María Marte wird, entgegen aller Zweifel, Chefköchin. Der Erfolg gibt beiden recht: Seit 2014 bis heute konnten Marte und Orlando die zwei Michelin-Sterne für das „El Club Allard“ verteidigen. Marte ist damit der einzige weibliche Koch aus Lateinamerika mit zwei Michelin-Sternen.

### **ECKART 2017 für „Lebenskultur“: Michel Guérard.**

Der Name Guérard steht als Synonym für die Nouvelle Cuisine. 1974 eröffnete Michel Guérard zusammen mit seiner Ehefrau Christine das Hotel mit Restaurant „Les Prés d'Eugénie“ im Kurort Eugénie-les-Bains. Viele Gäste des Kurorts wollten aktiv abnehmen und Guérard begann daraufhin zu beobachten, wie und was sie aßen. Schnell erkannte er, dass Diätgerichte nur auf ihren Nutzen hin optimiert waren, ohne Rücksicht auf den Gaumen ihrer Esser. Guérard verschmolz daher seine Ideen einer gesunden Küche mit klassischen, französischen Gerichten. Dabei wollte er seine Rezepte nicht nur an der Reduktion von Kalorien, Zucker und Fett ausrichten, sondern auch den Genuss in den Fokus stellen.

Schon 1976 beschrieb er in seinem Buch „La Grande Cuisine Minceur“ (dt. Die leichte Große Küche) seine neue Art des Kochens - heute gilt es als erste Beschreibung der Nouvelle Cuisine. Bereits 1977 erkochte Guérard für das „Les Prés d'Eugénie“ drei Michelin Sterne und hält sie ohne Unterbrechung bis heute.

**ECKART 2017 für „Kreative Verantwortung“: Tiffany Persons.**

2006 reiste die bekannte Marketing- und Musikvideo-Regisseurin Tiffany Persons nach Sierra Leone, um dort erstmals einen Dokumentarfilm zu drehen. Beeindruckt vom Enthusiasmus und Frohsinn der Menschen trotz widrigster Lebensumstände gründete Persons 2007 Shine On Sierra Leone (SOSL), um Geld für den Bau dringend benötigter Schulen zu sammeln. Seitdem ist die Organisation stetig gewachsen: Heute ist SOSL eine gemeinnützige Organisation, die sich für die Verbreitung von Bildung, Gesundheitsversorgung, Mikrofinanzierung und regionale Kultur sowie für nachhaltiges Bauen und landwirtschaftliche Programme für die Gemeinden von Sierra Leone und seine Menschen engagiert.

Ihr Erfolg spricht für sich: Die von SOSL gegründete Muddy Lotus Primary School, die in revolutionär-nachhaltiger Earth-Bag-Bauweise gebaut wurde, gehört zu den besten des Landes. Mehr als 20.000 Menschen konnten sich in landesweiten Computer-Bildungsprogrammen neue Zukunftschancen erschließen. Ihre bevorzugt an Frauen vergebenen Mikrokredite ermöglichten es in nur fünf Jahren über 3.500 Kleinunternehmerinnen eine Existenz aufzubauen. Zusammen mit dem Öko-Tourismus-Unternehmen Tribe Wanted baute SOSL ein Ökodorf mit der Cal-Earth-Earthbag-Methode und schuf so viele neue Arbeitsplätze. Ziel ist dabei immer nachhaltige Veränderung in der Gesellschaft von innen zu entwickeln, anstatt von außen durch bloße Wohltätigkeit einzuwirken.

**Der ECKART**

Die BMW Group und die Witzigmann Academy sind seit 2012 Partner und widmen sich dem gemeinsamen Ziel gesunder Ernährung, nachhaltiger Kulinarik und dem verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen eine internationale Bühne zu bereiten. Zu den bisherigen Preisträgern gehören Daniel Boulud, HRH Charles Prince of Wales, Elena Arzak, Anne-Sophie Pic, Harald Wohlfahrt, Dieter Kosslick, Ferran Adrià, Marc Haeberlin, Joël Robuchon, Alex Atala, Jon Rose, Mick Hucknall, Massimo Bottura, Dominique Crenn, Andreas Caminada, u.v.a.

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.

Bitte wenden Sie sich bei Rückfragen an:

**BMW Group Unternehmenskommunikation**

Julian Hetzenecker, BMW Group Wirtschafts- und Finanzkommunikation

Tel.: +49-89-382-39229

E-Mail: [julian.hetzenecker@bmw.de](mailto:julian.hetzenecker@bmw.de)

E-Mail: [presse@bmw.de](mailto:presse@bmw.de)

Internet: [www.press.bmw.de](http://www.press.bmw.de)

**Presse-Kontakt Witzigmann Academy**

Otto Geisel

Lachner-Straße 18

80639 München

Phone: +49 89 139 260 26

[office@ottogeisel.de](mailto:office@ottogeisel.de)

**Weitere Informationen zum Eckart Witzigmann Preis finden Sie unter:**

[www.eckart-witzigmann-preis.de](http://www.eckart-witzigmann-preis.de)

**Die BMW Group**

Die BMW Group ist mit ihren Marken BMW, MINI, Rolls-Royce und BMW Motorrad 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 2016 erzielte die BMW Group einen weltweiten Absatz von rund 2,367 Millionen Automobilen und 145.000 Motorrädern. Das Ergebnis vor Steuern belief sich auf rund 9,67 Mrd. €, der Umsatz auf 94,16 Mrd. €. Zum 31. Dezember 2016 beschäftigte das Unternehmen weltweit 124.729 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](http://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>