BMW  
Corporate Communications

Informacja prasowa  
Listopada 2015

***Wyborne smaki i zrównoważony rozwój na ECKHART 2015.***

**Uroczyste wręczenie nagród z mistrzowskim poczęstunkiem w Muzeum BMW.**

**Monachium.** W ubiegły wtorek w Muzeum BMW odbyła się wielka gala wręczania Nagród Eckarta Witzigmanna 2015. Kucharz stulecia uhonorował swojego kolegę po fachu Massimo Botturę, rodzinę gastronomów Troigros i ojca nordyckiej kuchni, Clausa Meyera. Wyróżniona została również współczesna niemiecka gastronomia reprezentowana przez trzy wybitne postacie: Ulrike Thieltges, Klausa Erforta i Melanie Wagner.

Międzynarodowa Nagroda Eckarta Witzigmanna, w skrócie ECKART, stała się w ostatnich dziesięciu latach jednym z najważniejszych wyróżnień za wybitne osiągnięcia w sztuce kulinarnej i gastronomii.

Dr Friedrich Eichiner, Członek Zarządu BMW AG odpowiedzialny za finanse i patron imprezy podkreślił w mowie powitalnej renomę tej nagrody, jak również znaczenie współpracy pomiędzy BMW Group i Eckartem Witzigmannem. „Kiedy przed czterema laty BMW Group zaangażowała się w konkurs ECKART, za wzór posłużyły nam filmowe Oscary. Od tamtego czasu nagroda zyskała międzynarodowy format. Stanowi ona miejsce prezentacji kultury gastronomicznej oraz istotnej wiedzy dotyczącej zdrowego odżywiania. ECKART mocniej niż do tej pory akcentuje znaczenie odpowiedzialnego i zrównoważonego obchodzenia się z żywnością. Eckart Witzigmann odcisnął swoje piętno również na BMW Group. Wymagania stawiane naszej gastronomii zakładowej wyglądają dzisiaj zupełnie inaczej. Wyborny smak i zdrowy charakter posiłków stoją zdecydowanie na pierwszym miejscu” – mówi dr Eichiner.

Eckart Witzigmann chwalił laureatów jako wybitnych przedstawicieli swoich profesji: „Wszyscy laureaci oferują wyjątkową jakość. Wszyscy walczą również za idee i je realizują. Cieszę się, że w gastronomii są takie wzorce.”

Michel i Marie-Pierre Troigros reprezentujący rodzinę gastronomów Troisgros, która otrzymała nagrodę ECKART 2015 za kunszt kulinarny w podziękowaniach za wyróżnienie mówili o tym, jak ważne jest pielęgnowanie tradycji. Już w roku 1968 restauracja „Hotel Moderne” w Roanne (Francja) otrzymała najwyższe wyróżnienie – trzy gwiazdki Michelin. „To sukces, który świadczy nie tylko o kunszcie kulinarnym i kreatywności, ale też o dużej dyscyplinie i zdolności ekonomicznego działania na przestrzeni dziesięcioleci”, podkreślił Eckart Witzigmann w swojej laudacji.

Massimo Bottura (ECKART 2015 za innowacyjność) opowiadał o swojej pierwszej wizycie u Eckarta Witzigmanna w Monachium i wrażeniu, jakie na nim wywarła, na trwałe kształtując jego rozumienie sztuki gotowania. Jego kreatywne i nowoczesne kompozycje zachwycają i polaryzują Włochów. W roku 2011 jego „Osteria Francesca” w Modenie (Włochy) zdobyła trzecią gwiazdkę Michelin. „Potrafi wydobyć z parmezanu zupełnie nowe smaki, serwując go w pięciu różnych teksturach i stopniach dojrzałości.

Claus Meyer, założyciel restauracji „noma” w Kopenhadze i pionier kuchni nordyckiej wyróżniony został przez Eckarta Witzigmanna i jury nagrodą ECKART 2015 w kategorii Kreatywnej Odpowiedzialności i Smaku. W inspirujących podziękowaniach mówił o swojej kulinarnej karierze, która poprowadziła go przez Niemcy i Francję z powrotem do Danii, gdzie odnosi sukcesy, prowadząc wiele restauracji i kulinarnych manufaktur. Jury uhonorowało przede wszystkim jego społeczne zaangażowanie jego fundacji „Melting Pot” pomagającej w Boliwii w zakładaniu działalności gastronomicznej i zwalczaniu w ten sposób biedy poprzez kuchnię. Nagrodę pieniężną wysokości 10 tys. euro ufundowaną przez BMW Group Claus Meyer przeznaczy na rozpoczęcie podobnej inicjatywy w Nowym Jorku. Więcej informacji o tym poda w przyszłym roku. Podobnie jak Jon Rose, laureat z roku 2014, który po roku opowiadał o swoim projekcie pomocy na Filipinach, gdzie jako były surfer światowego formatu wspólnie ze swoją organizacją Waves 4 Water wspomógł ofiary tajfunów, fundując im ze swojej ubiegłorocznej nagrody pieniężnej praktyczne filtry do wody.

ECKART 2015 w dziedzinie Sztuki Życia przyznany został niemieckiej gastronomii. Cenioną „złotą łyżkę” otrzymali jej trzej przedstawiciele: Ulrike Thieltges z trzygwiazdkowej restauracji „Sonnora” w Eifel za najwyższą gościnność; Klaus Erfort z restauracji „Gästehaus Erfort” w Saarbrücken za wyśmienitą sztukę kulinarną oraz winiarka i sommelierka Melanie Wagner za „poszerzającą horyzonty” interpretację kultury winiarskiej. „Ta nagroda jest wyjątkowym zaszczytem nie tylko dla nas”, mówiła Melanie Wagner, odbierając nagrodę, „sztukę życia można promować tylko wtedy, gdy ma się wielu wspierających.”

W ramach uroczystości wręczenia nagród wyśmienity zespół kucharzy pod nadzorem takich mistrzów jak Kevin Fehling (Hamburg), Fredrik Berselius (Nowy Jork), Martin Fauster (Monachium), Björn Weissgerber (Londyn), Hans Neuner (Algarve) oraz Michel Roth i Eric Léautey (Paryż) serwował 200 gościom sześciodaniowe uroczyste menu, które nagrodzone zostało wielkim aplauzem. Legendarny barman z Monachium Charles Schumann smakowicie uzupełnił wieczór drinkami stworzonymi specjalnie dla laureatów.

**ECKART**

Międzynarodowa Nagroda Eckarta Witzigmanna to jedno z najważniejszych wyróżnień za wybitne zasługi dla sztuki kulinarnej i gastronomii: od roku 2004 Eckart Witzigmann uhonorowany jako „kucharz stulecia” przyznaje nagrody ECKART za unikalne osiągnięcia w dziedzinie sztuki kulinarnej i wyjątkowe zaangażowanie w różne oblicza sztuki życia. We współpracy z BMW Group Akademia Witzigmanna przyznaje co roku nagrody w kategorii „Sztuki kulinarnej”, „Innowacyjności” i „Sztuki Życia”; nagroda ECKART za „Kreatywną Odpowiedzialność i Wyborny Smak” dotowana jest przez BMW Group kwotą 10 tys. euro.

Dotychczasowi laureaci nagród ECKART to Daniel Boulud (Nowy Jork), HRH Charles Prince of Wales (Highgrove), Elena Arzak (San Sebastian), Anne-Sophie Pic (Walencja), Harald Wohlfahrt (Tonbach), Dieter Kosslick (Berlin), Ferran Adrià (Barcelona), Marc Haeberlin (Illhaeusern), Joël Robuchon (Paryż), Mick Hucknall (Londyn) i wielu innych.

**W przypadku pytań prosimy o kontakt z:**

Katarzyna Gospodarek, Corporate Communications Manager

Tel.: +48 728 873 932, e-mail: [katarzyna.gospodarek@bmw.pl](mailto:katarzyna.gospodarek@bmw.pl)

**BMW Group**

BMW Group, w której portfolio znajdują się marki BMW, MINI oraz Rolls-Royce, jest światowym liderem wśród producentów samochodów i motocykli segmentu premium. Oferuje również usługi finansowe, a także z zakresu mobilności. Firma posiada 30 zakładów produkcyjnych i montażowych w 14 państwach oraz ogólnoświatową sieć sprzedaży w ponad 140 krajach.

W 2014 roku BMW Group sprzedała na całym świecie ok. 2,118 mln samochodów oraz 123 000 motocykli. W 2013 r. jej zysk przed opodatkowaniem wyniósł 7,91 mld euro przy dochodach 76,06 mld euro (dane za rok finansowy). Na dzień 31 grudnia 2013 r. globalne zatrudnienie sięgało 110 351 pracowników.

Źródłem sukcesu BMW Group jest długofalowe planowanie oraz działanie w sposób odpowiedzialny. Ważną częścią strategii firmy jest zrównoważony rozwój w aspekcie społecznym i ochrony środowiska w całym łańcuchu dostaw, pełna odpowiedzialność za produkt oraz  zobowiązania na rzecz oszczędzania zasobów. Polityka ta stanowi integralną część strategii rozwoju przedsiębiorstwa.

[www.bmwgroup.com](http://www.bmwgroup.com/)

Facebook: [http://www.facebook.com/BMW.Polska](http://www.facebook.com/BMWGroup)

Twitter: <http://twitter.com/BMWGroup>

YouTube: <http://www.youtube.com/BMWGroupview>

Google+: [http://googleplus.bmwgroup.com](http://googleplus.bmwgroup.com/)