

Presse-Information
06. August 2014

Food ist das neue Facebook **Symposium der Witzigmann Academy in Partnerschaft mit der BMW Group in München**

München. Im Juli fand in der BMW Welt das Symposium der Witzigmann Academy „Gute, gesunde, verantwortungsbewusste Küche von morgen – Ziel oder Trugbild?“ statt. Eckart Witzigmann und Dr. Friedrich Eichiner, Mitglied des Vorstands der BMW AG, Finanzen, und Schirmherr der Partnerschaft mit Eckart Witzigmann, hatten Köche, Wissenschaftler und Unternehmer aus dem Gastronomiebereich dazu eingeladen, über die Küche der Zukunft zu diskutieren.

Der eigens für das Symposium nach München angereiste brasilianische Spitzenkoch Alex Atala, Preisträger von ECKART 2013 für „Kreative Verantwortung und Genuss“, erläuterte im ersten Panel unter dem Titel „Qualität & Verantwortung – Ideal oder Zielkonflikt?“ seinen ganzheitlichen Ansatz. Durch sein Engagement für die Kleinbauern im Amazonas-Gebiet, deren Produkte – tief verankert in der brasilianischen Kultur – in der Küche seines Sternerestaurants in Sao Paulo zum Einsatz kommen, zeigt er auf, wie wichtig die Nachhaltigkeit der kompletten Produktionskette ist. „Es gibt keinen Konflikt zwischen Qualität und Verantwortung. Essen ist die Nahtstelle von Natur und Kultur“, erklärte er, „und das wirkungsvollste soziale Medium überhaupt. Weit wichtiger als Facebook.“

Eckart Witzigmann, Spiritus Rector des Symposiums, führte in seiner Begrüßung den Teilnehmern vor Augen: „Die entscheidende Frage darf nicht sein: Was kostet eine gesunde Küche? Die Frage muss lauten: Wie viel ist uns eine gute und gesunde Küche wert?“ Dass gutes gesundes Essen mit dem richtigen Bewusstsein beginnt und dass soziale Medien dabei fördernd sein können, zeigt eindrucksvoll die App „ESSENS.ZEIT“, entwickelt von der Witzigmann Academy gemeinsam mit der BMW Group. Die App ging im Jahr 2013 online mit 12 Rezepten für Kochanfänger – und einigen Tausenden Downloads innerhalb weniger Monate. Jetzt wird die erfolgreiche App, die den Weg in Richtung bewusster, genussvoller Ernährung einschlägt, um weitere 20 Rezepte erweitert – alle nachgekocht von BMW Lehrlingen.

Im anschließenden Round-Table-Gespräch diskutierten zum Thema „Kreativität und Produktion – ein Widerspruch?“ neben Witzigmann Martin Straubinger, Leiter der BMW-Betriebsgastronomie, Sven Sommer vom weltweit größten Anbieter für Gemeinschaftsverpflegung Sodexo, Rudolf Bühler, Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, sowie Professor Nicole Graf, Duale Hochschule Baden-Württemberg/Studiengang Food Management. Bühler erläuterte, wie direkte Wege von Lebensmittelproduzenten – wie etwa Erzeugergemeinschaften – zum Verarbeiter Kosten für den

EINE KOOPERATION DER WITZIGMANN ACADEMY UND DER BMW GROUP.

Kunden bzw. Gast in der Betriebsgastronomie senken können. Sven Sommer zeigte auf, wie der Ausschluss der Zwischenvermittler und kreative Ansätze die Qualität in den Großbetrieben verbessern, ohne die Kosten zu heben. Martin Straubinger zeigte auf, dass ein großer Schritt Richtung Qualitätssicherung in der BMW Gastronomie bereits in Arbeit ist: der Verzicht auf fertige Gewürzmischungen und Zusatzstoffe in den Küchen der Betriebsgastronomie. Der Tenor der Runde: Einfallsreiche, bekömmliche Küche und große Stückzahlen sind nicht zwangsläufig Gegenpole. Es braucht jedoch Zeit und kompetente Planung, um eine möglichst große Schnittmenge zu erzielen.

Im dritten Teil des Symposiums, der im Restaurant Ederer stattfand, diskutierten unter dem Titel „Genuss und Gesundheit – ein Wunschbild?“ Professor Markus Ollert (Dermatologische Klinik Biederstein der TU München), Professor Volkmar Nüssler (Tumorzentrum München) sowie der Food-Vordenker Jürgen Mann. „Genuss und Gesundheit gehören zusammen“, erklärte Professor Nüssler, „ich kann aus meiner Erfahrung sagen, dass bewusster Genuss nicht nur das aktuelle Wohlbefinden, sondern insgesamt ein gesundes Leben fördert. Das gilt für Menschen mit schweren Krankheiten ebenso, wie für Menschen ohne Beschwerden.“

Der Ansatz von Karl Ederer namens „Heimat Food“ zeigt eindrucksvoll, dass kreative, gesunde Küche auf Sternenniveau mit Produkten von regionalen Erzeugern und effizienten Lieferketten kein Zielkonflikt zwischen Passion und Profit sein muss.

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, die seit 2012 besteht, vergibt die Witzigmann Academy jährlich die Preise in den Kategorien „Große Kochkunst“, „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, hinzu.

Zu den bisherigen Preisträgern gehören Daniel Boulud (New York City), HRH Charles Prince of Wales (Highgrove), Elena Arzak (San Sebastián), Anne-Sophie Pic (Valence), Harald Wohlfahrt (Tonbach), Dieter Kosslick (Berlin), Ferran Adrià (Barcelona), Marc Haerberlin (Illhausern), Joël Robuchon (Paris) u.v.a.

Bitte wenden Sie sich bei Rückfragen an:

BMW Group Unternehmenskommunikation

Daria Gotto-Nikitina, Wirtschafts-, Finanz- und Nachhaltigkeitskommunikation,
Pressesprecherin Marketing und BMW Welt

Phone: +49-89-382-60340

Daria.Gotto-Nikitina@bmw.de

Nikolai Glies, Leiter Wirtschafts-, Finanz- und Nachhaltigkeitskommunikation

Phone: +49 89 382-24544

Nikolai.Glies@bmw.de

Internet: www.press.bmw.de

presse@bmw.de

Presse-Kontakt Witzigmann Academy

Otto Geisel

Lachner Straße 18

80639 München

Phone: +49-89-139 260 26

Mobile: +49 (0)172 - 61 41 871

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

Weitere Informationen zum Eckart Witzigmann Preis finden Sie unter:

www.eckart-witzigmann-preis.de