

Presse-Information
21. Oktober 2014

ECKART 2014 für Große Kochkunst geht an Heinz und Heinz Reitbauer: Wandel und Wurzeln.

München. Heinz Reitbauer, Jahrgang 1941, ist ein Radikaler im positiven Sinn. Er war radikal in seinen Ansprüchen, als er 1970 ein kleines Ecklokal übernahm und zunächst zu einem gutbürgerlichen Gasthaus, dann zu einem Restaurant von Weltrang machte. Mit größtmöglichem Einsatz von Leidenschaft und Ressourcen. Das eingenommene Geld der ersten Jahre nutzten Reitbauer und seine Frau Margarethe für kulinarische Bildungsreisen nach Frankreich, auch Mitarbeiter wurden regelmäßig ins Land der Vorbilder geschickt. Die Mühen zahlten sich aus – das Haus wurde 1992 als bestes Restaurant Österreichs bewertet.

Doch seine steirischen Wurzeln hat Heinz Reitbauer dabei nie vergessen und eröffnete zusätzlich 1996 am Pogusch, einem abgelegenen Alpenpass in der Obersteiermark, das Steirereck am Pogusch. Das Wirtshaus entwickelte sich in kürzester Zeit zu einem Zentrum unverfälschten Genusses und beeinflusst bis heute die Gastronomie in der ganzen Steiermark und darüber hinaus. Es gilt derzeit als bestes Almwirtshaus der Welt. Radikal regional, aber mit klarem Blick über den Tellerrand. Auf die massiven Tische kommt hier das Beste aus der Umgebung: selbst geschlachtetes Almkalb von Kopf bis Fuß, Wild, Süßwasserfisch – einfach, natürlich und schlüssig zubereitet; serviert mit ebenso bodenständiger wie herzlich-aufmerksamer Gastlichkeit.

2005 übersiedelte das Restaurant Steirereck in die ehemalige Meierei (Molkerei) im Wiener Stadtpark und Heinz Reitbauer junior, der bis dahin am Pogusch gekocht hatte, übernahm die Position des Küchenchefs. Heinz Reitbauer senior und Margarethe führen seither das Wirtshaus in der Steiermark.

Heinz Reitbauer, Jahrgang 1970, ist in Wien geboren und in der Welt zu Hause. Er lernte zunächst im elterlichen Betrieb, später bei Alain Chapel (Mionnay), einem der Wegbereiter der „Nouvelle Cuisine“, bei Anton Mosimann (London) und bei Joël Robuchon (Paris). Seit dem Frühjahr 2005 ist Küchenchef des Restaurants Steirereck. Hier im Wiener Stadtpark fährt er gastronomisch ein zweigleisiges Konzept: Im Erdgeschoss, in der „Meierei im Stadtpark“ bietet er eine unkomplizierte Bistro- Küche mit hohem Anspruch an die verwendeten Lebensmittel. Viel dreht sich in der Meierei (Molkerei) um das Thema Milch – mehr als eine Hommage an die frühere Funktion des Hauses, sondern eine Verbeugung vor der großen Tradition der Milchwirtschaft des ganzen Alpenraums und darüber hinaus.

Im ersten Stock zelebriert Heinz Reitbauer seine große Kochkunst. Diese lebt von der Wertschätzung der Produkte und dem respektvollem Umgang. Beste Lebensmittel und höchste Kochkunst kombiniert er zu einer der modernsten Küchen der gastronomischen Welt. Heinz Reitbauer ist einer der engagiertesten Vertreter einer neuen Generation von Spitzenköchen, die sich mit ihrer Arbeit gesellschaftlicher Verantwortung stellen. Als er das Steirereck übernahm, standen fünf Sorten Seefisch und ein Süßwasserfisch auf der Karte, heute verhält es sich umgekehrt.

Für Reitbauers Arbeit sind authentische Produkte und Vielfalt Voraussetzung. Diese sieht er durch globale Tendenzen zur Vereinheitlichung massiv bedroht und engagiert sich für Biodiversität.. Für Reitbauer bedeuten Regulierungen wie die Saatgutverordnung der EU eine bedrohliche Reduzierung von Vielfalt: „Wir werden beraubt“, analysiert er ebenso klar wie knapp die Situation. Geradezu demütig ordnet er seine Arbeit in einen Gesamtkontext ein, wenn er sagt: „Nicht die Spitzengastronomie ist der Maßstab für die gastronomische Qualität eines Landes. Sondern die Produkte und die Wirtshäuser, die sie verarbeiten“.

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“. Seit dem Jahr 2013 gibt es zudem einen ECKART für „Kreative Verantwortung und Genuss“,

EINE KOOPERATION DER WITZIGMANN ACADEMY UND DER BMW GROUP.

dotiert von der BMW Group mit 10.000 Euro, hinzu.

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

Bitte wenden Sie sich bei Rückfragen an:

BMW Group Unternehmenskommunikation
Daria Gotto-Nikitina, Wirtschafts-, Finanz- und Nachhaltigkeitskommunikation
Daria.Gotto-Nikitina@bmw.de
Telefon: +49 89 382-60340, Fax: +49 89 382-24418
Internet: www.press.bmwgroup.de
e-mail: presse@bmw.de

Internationale Eckart Witzigmann Preis GmbH
Otto Geisel
Lachner-Straße 18
80639 München
Telefon: ++49 (0) 89 139 260 26
office@ottogeisel.de
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 2013 erzielte die BMW Group einen weltweiten Absatz von rund 1,963 Millionen Automobilen und 115.215 Motorrädern. Das Ergebnis vor Steuern im Geschäftsjahr 2013 belief sich auf 7,91 Mrd. €, der Umsatz auf rund 76,06 Mrd. €. Zum 31. Dezember 2013 beschäftigte das Unternehmen weltweit 110.351 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>

EINE KOOPERATION DER WITZIGMANN ACADEMY UND DER BMW GROUP.