

Mitteilung an die Presse  
München, 04. September 2012

## Jury benennt Preisträger des „ECKART 2012“ in der BMW Welt

München. Am 3. September benannte die Jury der Internationalen Eckart Witzigmann Preisgesellschaft die Preisträger des „Eckart 2012“ in der BMW Welt. Der „Eckart“ – ab diesem Jahr trägt der Preis den Vornamen seines Gründers – würdigt herausragende Leistungen der Kochkunst. Die Jury setzt sich aus den Preisträgern der letzten sieben Jahre zusammen.

Shalom Kadosh, Tel Aviv und Jerusalem, erhält den Internationalen Eckart Witzigmann Preis für Koch-Kunst 2012. Shalom Kadosh wirkt mit großer Leidenschaft in Israel, das zu den Ländern mit der wahrscheinlich vielfältigsten Küche zählt, die Einflüsse aus 70 Kulturen zusammenführt. Sein Traum: Mit gutem Essen Frieden schaffen. Andoni Luis Aduriz, San Sebastian, erhält den Internationalen Eckart Witzigmann Preis für Innovation 2012. Andoni Luis Aduriz gilt als einer der besten Köche der Avantgarde. In beeindruckender Weise macht er sich die Erfindungen der modernen Technik für seine Küche zunutze. Berühmt ist er für seinen sensiblen Umgang vor allem mit Kräutern und Gemüse.

Peter Kubelka, Wien, erhält den Internationalen Eckart Witzigmann Preis für Lebenskultur 2012. Peter Kubelka, der österreichische Experimentalfilmer und Künstler, ist der erste, der das Kochen explizit an einer Kunsthochschule als Kunst gelehrt hat. Für ihn ist Kochen die älteste bildende Kunst überhaupt. Der Internationale Eckart Witzigmann Preis wird 2012 erstmals in Partnerschaft mit BMW vergeben. Die Preisverleihung findet am 15. Oktober im BMW Museum statt.

BMW war zudem Gastgeber eines Symposiums, das den Preis künftig wissenschaftlich begleitet. Die Mitglieder der Jury – Köche, Branchenexperten, Wissenschaftler, Studenten und Journalisten – diskutierten im Anschluss an die Jursitzung aktuelle Entwicklung der Gourmet-Küche und ihre Relevanz für den Alltag.

„Kochen auf höchstem Niveau“, so Otto Geisel, geschäftsführendes Mitglied der Internationalen Eckart Witzigmann Preis Gesellschaft „steht für die Spitze der Kochkunst. Und hier geht es, wie auch in der Gemeinschaftsverpflegung, um Fragen, die uns alle zunehmend beschäftigen: Qualität, nachhaltiges Wirtschaften und regionaler Bezug.“

Im Rahmen des Symposiums besichtigten die Teilnehmer, darunter Eckart Witzigmann, sowie Heiner Finkbeiner, Hermann Bareiss, Dieter Müller, Hans Haas, Heinz Winkler und weitere Sterneköche und Spitzengastronomen, bei einem Rundgang die BMW Kantine. Martin Straubinger, Leiter der BMW Group Gastronomie, erläuterte Kriterien für Kantinen in Großbetrieben: „Die Vitalität, Leistungsfähigkeit und Gesundheit unserer Mitarbeiter haben für uns höchste Priorität. Durch ein attraktives, ausgewogenes und gesundheitsorientiertes Speisen- und Getränkeangebot passen wir uns den Ernährungsbedürfnissen unserer Mitarbeiter an. Freude, Genuss und der Geschmack guten Essens und Trinkens stehen hierbei im Einklang mit aktuellen ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen. Effizienz und Kostenbewusstsein spielen dabei natürlich auch eine große Rolle.“

Die ersten Ergebnisse des Symposiums werden im Rahmen der Preisverleihung im Oktober veröffentlicht.