

Mitteilung an die Presse  
München, 31. Juli 2012

## **BMW unterstützt den Internationalen Eckart Witzigmann Preis**

**Die Internationale Eckart Witzigmann Preis Gesellschaft vergibt den „Eckart“ am 15. Oktober 2012 erstmals in Partnerschaft mit BMW**

München. Der Internationale Eckart Witzigmann Preis wird am 15. Oktober 2012 erstmals in Partnerschaft mit BMW vergeben. Die Verleihung findet im Rahmen eines Festaktes im BMW Museum in München statt. Der „Eckart“ – ab diesem Jahr trägt der Preis den Vornamen seines Gründers – würdigt herausragende Leistungen der Kochkunst und wird in drei Kategorien verliehen: für Große Kochkunst, für Innovation und für Projekte, die sich durch ihr Engagement für Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung auszeichnen. Die Jury, die sich aus den Preisträgern der letzten sieben Jahre zusammensetzt, wird die Gewinner Anfang September 2012 bekannt geben.

Im Vorfeld der Verleihung des „Eckart 2012“ lädt die Internationale Eckart Witzigmann Preis Gesellschaft zu einem Symposium mit internationalen Experten und Studierenden ein. Eine der zentralen Fragen lautet: Was ist gutes, gesundes und nachhaltiges Essen in der Kantine? Wie in der Spitzenküche spielen auch im Alltag Qualität, nachhaltiges Wirtschaften und regionaler Bezug eine immer größere Rolle. In solchen Fragen sind Spitzenköche die Experten. Die Bedeutung des Essens, der Küche sowie der Koch- und Konsumgewohnheiten hat sich in den letzten Jahren stark verändert. Ein neues Bewusstsein für Ernährung zeichnet sich als Trend ab.

„Auch in den Betriebsrestaurants der BMW Group spielt gesunde Ernährung eine große Rolle“, sagt Martin Straubinger, Leiter der BMW Group Gastronomie. „Wir legen besonderen Wert auf die Verwendung von regionalen Zutaten und stimmen unsere Speisen auf die Bedürfnisse an den verschiedenen Standorten weltweit ab. Ein ausgeglichenes Angebot ist wichtig für die Motivation und Gesundheit unserer Mitarbeiter.“

Der Internationale Eckart Witzigmann Preis wird seit 2004 verliehen. Zu den Preisträgern gehören Daniel Bould (New York City), HRH Prince Charles of Wales (Highgrove), Elena Arzak (San Sebastian), Anne-Sophie Pic (Valence), Harald Wohlfahrt (Tonbach), Dieter Kosslick (Berlin), Ferran Adria (Barcelona), Marc Haerberlin (Illhaeusern) u.v.a.

Eckart Witzigmann (71) ist ein Pionier der hohen Kochkunst in Deutschland. Er war Schüler von Paul Bocuse und Paul Haerberlin. 1974 läutete sein Engagement im Tantris in München die Revolution der Küche in Deutschland ein. Als erster Koch in Deutschland und weltweit als einer der ersten beiden Köche außerhalb von Frankreich verlieh ihm der Guide Michelin 1979 drei Sterne. Als Legende gilt sein berühmtes Restaurant Aubergine am Münchener Maximiliansplatz, in dem er bis 1994 wirkte. Mit Paul Bocuse, Joël Robuchon und Frédy Girardet ist er einer von vier Köchen, die der Gault&Millau mit dem Titel „Koch des Jahrhunderts“ ausgezeichnet hat. In seiner Karriere als Spitzenkoch hat Eckart Witzigmann mit zahlreichen Köchen zusammengearbeitet, die heute das Gesicht der deutschen Spitzengastronomie prägen. In seiner aktiven Zeit hat Eckart Witzigmann nicht nur in seinen Restaurants, sondern auch bei zahlreichen Staatsempfängen gekocht, u.a. für Königin Elisabeth II, König Hassan von Marokko, König Karl Gustav und Königin Silvia von Schweden sowie die Präsidenten Michail Gorbatschow und George W. Bush.

Eckart Witzigmann weist darauf hin, dass alle, die ausgezeichnet werden, eine wichtige Botschaft mitbringen: „Die Freude am Genuss ist eine entscheidende Grundlage für die Freude am Leben. Dass gerade Kinder und Jugendliche von ihren Eltern diese Lebenskunst lernen und erfahren, wie wichtig eine gute und gesunde Ernährung ist, das ist uns allen ein großer Herzenswunsch.“ Eckart Witzigmann: „Ich bin glücklich darüber, dass viele meiner Kolleginnen und Kollegen am Herd die Städte und Gemeinden in ihrem Bemühen nach besten Kräften unterstützen, dass jedes Kind jeden Tag mit einem guten, einem gesunden und auch einem bezahlbaren Mittagessen versorgt wird.“ Er verweist dabei auf das Buch „Gartenland in Kinderhand“. Dieses Kinder-Garten-Koch-Buch gibt Tipps zur Anlage und Pflege von Nutzgärten in Kindergärten.

EINE KOOPERATION DER INTERNATIONALEN ECKART WITZIGMANN PREIS GESELLSCHAFT UND DER BMW GROUP.