



Presseinformation

12. Juli 2010

Internationaler Eckart Witzigmann-Preis 2010

HRH Prinz Charles of Wales, Juan Mari und Elena Arzak, Cesare Giacone, Vincent Klink und Dieter Krieg sind die diesjährigen Preisträger

Feierliche Verleihung der Preise in Partnerschaft mit dem Land Baden-Württemberg am Montag, 12. Juli 2010 in Stuttgart

Stuttgart- Prinz Charles of Wales hat die vielfältigen Bemühungen Baden-Württembergs um eine nachhaltige Landwirtschaft und bei der Bewahrung regionaler Produkte, als vorbildlich gewürdigt. „ Ich möchte das Land Baden-Württemberg dazu beglückwünschen, dass es so großen Wert legt auf eine gute und gesunde Ernährung – und dies in einer Zeit, in der ein so großer Teil der Welt dabei ist, die Agri-Kultur in eine Agro-Industrie zu verwandeln.“ Das Land im Südwesten, das auf der ganzen Welt gefeiert werde für seine exzellente Automobilindustrie, habe erkannt, dass die Lebensmittelproduktion ein außerordentlich vielfältiger Prozess sein müsse, sagte Prinz Charles in einer Videobotschaft bei der Verleihung des Internationalen Eckart Witzigmann-Preises am Montag, 12. Juli 2010, im Neuen Schloss in Stuttgart. Prinz Charles:“ Ihr Einsatz für natürliche, gesunde Lebensmittel in Verbindung mit der Kunst der Zubereitung macht Sie zum Vorbild nicht nur für andere Europäer, sondern für die ganze Welt.“

Mit dem Internationalen Eckart Witzigmann-Preis 2010, der in Partnerschaft mit dem Land Baden-Württemberg und der Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg verliehen worden ist, wurden neben dem Prince of Wales ausgezeichnet: Juan Mari und Elena Arzak aus San Sebastian (Spanien), Cesare Giacone aus Serralunga d'Alba (Piemont), Vincent Klink aus Stuttgart und der Maler Dieter Krieg (posthum).

Die Landesregierung wurde vertreten durch Friedlinde Gurr-Hirsch, Staatssekretärin im Ministerium für Ländlichen Raum, Ernährung und Verbraucherschutz. „Mit dem Internationalen Eckart Witzigmann-Preis werden herausragende Persönlichkeiten

aus dem Bereich der Kulinaristik ausgezeichnet. Wo sonst, wenn nicht hier, in der führenden Feinschmeckerregion Deutschlands, sollte man einen solchen Preis für große Kochkunst verleihen?", sagte Gurr-Hirsch bei der Preisverleihung und fügte hinzu: „Gastfreundschaft, Genuss und Lebensart sind bei uns in Baden-Württemberg zuhause. Unsere Gastronomie ist führend - in der Spitze, wie in der Breite. Zum erstklassigen Renommee als ‚Genießerland‘ tragen auch hochkarätige Veranstaltungen wie der Internationale Eckart Witzigmann-Preis bei.“

Mit der Verleihung der Preise zeichnet Eckart Witzigmann herausragende Leistungen und das besondere Engagement in dem facettenreichen Themenkreis der Kochkunst, der gesunden Ernährung und der nachhaltigen Lebensmittel-Produktion aus. Die Preisträger in 2010 setzen die Reihe der mit diesem Preis Ausgezeichneten der letzten sechs Jahre fort, zu denen neben Carlo Petrini und Dieter Kosslick u. a. Günter Grass, Daniel Spoerri, Tomi Ungerer, Alice Waters sowie die Spitzenköche Ferran Adrià, Marc Haeberlin, Frédy Girardet, Harald Wohlfahrt und Dieter Müller gehören.

Prinz Charles konnte aus terminlichen Gründen an der Preisverleihung in Stuttgart nicht selbst teilnehmen. Er hat seinen Neffen, Philipp Fürst von Hohenlohe-Langenburg, gebeten, den Preis für ihn entgegenzunehmen. Prinz Charles beabsichtigt, im kommenden Jahr nach Baden-Württemberg zu kommen. Er möchte sich selbst ein Bild machen von den herausragenden Produkten der Region und der Förderung der lokalen Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion. Prinz Charles sagte in seiner Rede via Video: „Ich weiß, dass gerade Hohenlohe die Region Europas ist, die mit die höchste Dichte an Bauernhöfen hat, die biologisch orientiert arbeiten, und dass sich dort viele Bauern um fast ausgestorbene Tierrassen kümmern- wie um das Limpurger Rind mit dem Boeuf de Hohenlohe oder auch um das Schwäbisch- Hällische Landschwein. Es ist für mich eine freudige Überraschung, dass die Duale Hochschule in Bad Mergentheim mit so viel Erfolg den ersten Studiengang für Food -Management anbietet.“

Prinz Charles zeigte sich „zutiefst davon überzeugt, dass die Lösung der Welternährungsfragen, die Wahrung der Ressourcen und die Bewältigung der Probleme des Weltklimas und damit die Zukunft unserer Enkel zu allererst in der Arbeit des Bauern liegt, der in Harmonie mit der Natur lebt und arbeitet –aufrichtig, mit positiver Kraft und Überzeugung und mit gesunden Böden, mit gesunden Pflanzen und gesunden Tieren. Und indem der Farmer so arbeitet, versorgt er uns mit gesunden Lebensmitteln. Aber es ist lebenswichtig, dass immer mehr Menschen das wissen und verstehen.“

Die Preisträger :

Seine Königliche Hoheit, Charles Prince of Wales, erhält den Internationalen Eckart-Witzigmann-Preis 2010 für seine herausragenden Verdienste um eine

nachhaltige Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion. Er selbst praktiziert auf seinen Gütern ökologische Landwirtschaft und ist ein Verfechter der biologischen

Vielfalt und des Schutzes der natürlichen Ressourcen. Er hat durch seine Schirmherrschaft der Idee von Terra Madre, dem weltweiten Netzwerk von Bauern, Lebensmittelhandwerkern und Gastronomen zum Durchbruch verholfen. "Es gibt keine gute Küche ohne gute, saubere und gerechte Produkte, und daher sind ihm auch die Köche in aller Welt zu großem Dank verpflichtet", heißt es in der Urkunde.

Juan Mari Arzak und seine Tochter Elena betreiben gemeinsam das 1897 gegründete Restaurant Arzak im baskischen San Sebastian. "Mit meinem Vater bilde ich seit vielen Jahren ein Tandem", sagt sie. "Wir kreieren eine Autorenküche: Baskisch, mit Neuem, Evolution und Avantgarde, ohne regionale Traditionen zu vernachlässigen." Seit 1989 werden die beiden kontinuierlich mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet.

Cesare Giacone hat sich weniger an der Jagd nach Sternen und Hauben beteiligt, ist aber umso mehr Vorbild für viele große Köche der Welt. Sie alle sind zu ihm nach Alberetto della Torre hoch oben über den Weinbergen des Barolo gepilgert. So wie Thomas Keller, Amerikas Koch Nummer eins und selbst Preisträger 2006, der über ihn sagt: "Cesare Giacone ist ein außergewöhnlicher Mann mit einer einzigartigen kulinarischen Vision. Seine Gerichte sind komplex aber gleichzeitig einfach. Ihr Geschmack ist unvergesslich. Bei ihm zu essen ist eine euphorische Erfahrung."

Vincent Klink, Sternekoch von der Wielandshöhe in Stuttgart, könnte ebenfalls für seine Kochkunst ausgezeichnet werden, die Jury hat ihm aber einen anderen Preis zuerkannt - den für Wissenschaft und Medien: "Vincent Klink verbindet in herausragender und zugleich wunderbarer Weise das Handwerk des Kochens mit dem Hand- und Mundwerk des Schreibens, des Musizierens und der Fernseh-Unterhaltung. Er unterstreicht so eindrucksvoll die Botschaft, dass Kochen eine Kunst ist, ja zu den schönsten Künsten gehört und dazu auch noch satt macht. So wirkt der Sternekoch mit seinen Schreibkünsten – gepfeffert und manchmal auch nach gesalzen - überaus liebenswert in der Welt der Kulinariistik “.

Dieter Krieg (1937 - 2005) zählte zu den renommiertesten deutschen Malern der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts. In seinen großformatigen Gemälden hat Dieter Krieg oft banale Dinge zum Bildgegenstand gemacht: Salatköpfe, Blumenkohl, Fleischstücke, Spiegeleier, Fritten. Er hat dem Essbaren einen gebührenden Rang in der Kunst eingeräumt. Das ist nicht allein eine malerische Leistung.

Internationale Eckart Witzigmann-Preis GmbH
Rainer Knubben
Blumenstraße 9 73630 Remshalden
Telefon: 07151-9948530 Telefax: 07151-9948531
Mobil: 0160 8652797
e-mail: rainer.knubben@rainerknubben.com