

Presse-Information
4. November 2013

BMW GROUP
INTERNATIONALER ECKART WITZIGMANN PREIS
80788 MÜNCHEN
INFO@ECKART-BMW.DE

Der ECKART 2013 für kreative Verantwortung und Genuss geht an Alex Atala: Wegbereiter der südamerikanischen Spitzengastronomie.

Dem Brasilianer geht es nicht um Exklusivität, sondern um Nachhaltigkeit, um das Bewahren von regionalen Köstlichkeiten.

München. Alex Atala (45) passt in keines der gängigen Klischees über Spitzenköche. In seiner Jugend arbeitete er als DJ in einem Underground-Club seiner brasilianischen Heimatstadt Sao Paulo, mit 19 Jahren begann er eine Ausbildung an der Hotelfachschule im belgischen Namur, 1999 eröffnete er sein ambitioniertes Restaurant D.O.M. in Sao Paulo. Jetzt erhält der Brasilianer den ECKART 2013 für kreative Verantwortung und Genuss dotiert von der BMW Group mit 10.000 Euro.

Alex Atala kommt aus Brasilien, seine Ideen aber gehen um die ganze Welt. Er interessiert sich für das kulinarische Potenzial des Amazonas-Gebietes und weiß: „Wenn wir diesen größten Schatz Brasiliens bewahren wollen, müssen wir Wege finden, ihn nachhaltig zu nutzen – und zwar mit den Menschen vor Ort.“ Deutlicher kann sein Bemühen um die kreative Verantwortung von Köchen nicht umschrieben werden.

Alex Atala, 1968 in São Paulo geboren, hat in Belgien, Frankreich und Italien die hohe Schule des Kochens durchlaufen. Seit 1994 ist er zurück in Brasilien und seither gilt all seine Leidenschaft und Konsequenz den heimischen Aromen: brasilianische Zutaten, bevorzugt von kleineren, lokalen Produzenten, die nachhaltig und biologisch wirtschaften. Früchte, Pflanzen und Gewürze, die von Indianern des Amazonasbeckens gesammelt und verwendet wurden, dann aber so gut wie vergessen waren. Und, ein wichtiger Aspekt seines verantwortungsvollen und nachhaltigen Wirtschaftens: Alex Atala will größere Kreise ziehen, er bemüht sich um den Aufbau eines stabilen Systems aus Produzenten, Märkten und Lieferanten, die seine Neu- und Wieder-Entdeckungen über die eigene, sensationelle Küche hinaus verbreiten.

Die Aromen seiner Kindheit und die Wissbegier auf verschüttete Traditionen treiben ihn an. Das britische Magazin „Restaurant“, in dessen jährlicher Weltrangliste sein D.O.M., das schon seit Jahren als bestes Restaurant Südamerikas gilt, im Jahr 2012 auf Rang vier kletterte, beschrieb Alex Atala so: „Er ist zugleich Küchenchef, Historiker und Botaniker.“

Verantwortlichkeit und Nachhaltigkeit beweisen sich gerade im Detail. Alex Atala hat – um nur ein Beispiel zu nennen – viel Energie in das Projekt gesteckt, Palmenherzen zu gewinnen, ohne den Baum dabei zu zerstören. Seine Funde aus der überaus fruchtbaren und vielfältigen Amazonas-Region machen seine Küche unverwechselbar: Priprioca, eine aromatische Wurzel, die eigentlich nur noch in der Kosmetik-Industrie eine Rolle spielte. Die Mangaritoknolle, früher allgegenwärtig in Brasilien, war auf den brasilianischen Märkten fast schon verschwunden – bis Alex Atala sie vermehrt einsetzte. Palmenfrüchte wie Acai und Pupunha, dazu Kräuter, Blumen und Sprossen aus der unermesslich reichen Vegetation. Worum es Alex Atala immer geht: Die Kultivierung all der Pflanzen, Gewürze und Kräuter seiner Heimat zum sozialen und wirtschaftlichen Vorteil der Einwohner der Amazonasregion.

EINE KOOPERATION DER WITZIGMANN ACADEMY UND DER BMW GROUP.

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. Im Jahr 2013 kommt zudem ein 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 Prince Charles of Wales (Highgrove), Elena Arzak (San Sebastian), Anne-Sophie Pic (Valence), Harald Wohlfahrt (Tonbach), Dieter Kosslick (Berlin), Ferran Adrià (Barcelona), Marc Haerberlin (Illhausern) u.v.a.

Die BMW Group

Die BMW Group ist mit ihren Marken BMW, MINI und Rolls-Royce der weltweit führende Premium-Hersteller von Automobilen und Motorrädern. Als internationaler Konzern betreibt das Unternehmen 28 Produktions- und Montagestätten in 13 Ländern sowie ein globales Vertriebsnetzwerk mit Vertretungen in über 140 Ländern.

Im Jahr 2012 erzielte die BMW Group einen weltweiten Absatz von rund 1,85 Millionen Automobilen und über 117.000 Motorrädern. Das Ergebnis vor Steuern im Geschäftsjahr 2012 belief sich auf rund 7,82 Mrd. Euro, der Umsatz auf rund 76,85 Mrd. Euro. Zum 31. Dezember 2012 beschäftigte das Unternehmen weltweit 105.876 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>

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.com

e-mail: presse@bmw.de

Presse-Kontakt Internationale Eckart Witzigmann-Preis Gesellschaft:

Rainer Knubben

Verlag für Kunst und Lebenskultur

Blumenstraße 9 in 73630 Remshalden

Telefon: +49 (0)7151/9948530 / rainer.knubben@rainerknubben.com

EINE KOOPERATION DER WITZIGMANN ACADEMY UND DER BMW GROUP.