

Presse-Information  
18. Juli 2014

## **Gute, gesunde, verantwortungsbewusste Küche von morgen – Ziel oder Trugbild?**

Symposium der Witzigmann Academy in Zusammenarbeit mit der BMW Group

Referenten/Akteure

### **Alex Atala**

Alex Atala führt mit dem D.O.M. in São Paulo das nach Kritikermeinung beste Restaurant Südamerikas. Im Vorjahr erhielt der Brasilianer den ECKART 2013 für kreative Verantwortung und Genuss. Mit dem von der BMW Group mit 10.000 Euro dotierten Preis wurde Atalas Streben nach verantwortungsvollem und nachhaltigem Wirtschaften in der Spitzengastronomie gewürdigt. 1968 in São Paulo geboren, hat er 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 ökologisch wirtschaften. Alex Atala bemüht sich zudem um den Aufbau eines stabilen Systems aus Produzenten, Märkten und Lieferanten, die seine Neu- und Wieder-Entdeckungen über die eigene Küche hinaus verbreiten.

### **Rudolf Bühler**

Rudolf Bühler ist ein Vorreiter bei der ökologischen und nachhaltigen Erzeugung von Lebensmitteln und hat in weltweit beachteten Projekten tragfähige Alternativen zur industriellen Nahrungsmittelproduktion aufgezeigt. Der Agraringenieur vom Jahrgang 1953 arbeitete zunächst mehrere Jahre in der Entwicklungshilfe, ehe er 1984 den väterlichen Hof in Wolpertshausen bei Schwäbisch Hall übernahm. Die von ihm konzipierte und bis heute geleitete Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall rettete die alte Rasse des Hällischen Landschweins vor dem Aussterben und entwickelte aus ihr hochwertige Fleischprodukte, deren Wertschöpfungskette komplett in Händen der Erzeuger liegt. Um die faire und ökologische Herstellung seiner Wurstwaren vollständig zu sichern, initiierte Bühler 2008 im indischen Kerala bäuerliche Genossenschaften für Pfeffer und andere Gewürze.

### **Karl Ederer**

Karl Ederer, Jahrgang 1955, kocht konsequent produktnah und europäisch. Die gekonnte Zubereitung schont und fördert den natürlichen Geschmack der Lebensmittel. Meersalz, dezente Gewürze, frische Kräuter der Saison sowie hochwertige Öle und Essige sind die Aromen seiner Küche. Karl Ederer ging nach seiner Ausbildung in München 1975 zu Eckart Witzigmann ins Tantris. Weitere Stationen waren das Restaurant Bruderholz unter Hans Stucki in Basel und in Paris das Fischrestaurant Le Duc. Danach wechselte er zu den Drei-Sterne-Köchen Bernard Loiseau in Saulieu und Alain Senderens in Paris. 1980 kehrte er als Sous-Chef nach München in Eckart Witzigmanns Aubergine zurück. Aktuell betreibt Ederer in München das Restaurant Ederer.

EINE KOOPERATION DER WITZIGMANN ACADEMY UND DER BMW GROUP.

## **Dr. Friedrich Eichiner**

Dr. Friedrich Eichiner, Mitglied des Vorstands der BMW AG, Finanzen, begleitet die Zusammenarbeit des Unternehmens mit der Witzigmann Academy seit drei Jahren. Eichiner trat 1987 in die BMW AG ein, übernahm 2002 die Leitung der Konzernplanung und rückte 2007 in den Vorstand auf. Seit 2008 ist der promovierte Betriebswirt als CFO für die Finanzen des Unternehmens verantwortlich.

## **Michaela Gilg**

Michaela Gilg betreute als Leiterin der BMW Group Gastronomie für Eventcatering viele Jahre hochklassige und aufwändige Events wie die BMW International Open im Golf. Seit anderthalb Jahren ist Gilg Leiterin Betriebsgastronomie International der BMW Group. Gemeinsam mit der Witzigmann Academy unterstützte sie 2013 ein Team von Auszubildenden, die für ihre jungen BMW Kollegen eine Smartphone-App „Essens.Zeit. Die kleine App mit dem großen Koch.“ entwickelt haben (Link: [APP\\_ESSENS:ZEIT\\_DOWNLOAD](#)). Dafür gab es den Axel Bohl Preis beim Wettbewerb des Deutschen Instituts der Gemeinschaftsgastronomie.

## **Prof. Dr. Nicole Graf**

Professor Nicole Graf entwickelte den 2007 in Bad Mergentheim gestarteten Studiengang Food Management innerhalb der Dualen Hochschule Baden-Württemberg. Die promovierte Wirtschaftswissenschaftlerin ist heute Leiterin der DHBW Heilbronn. Für den Bachelor-Studiengang Food Management, der nach dem dualen Prinzip abwechselnd in Theorie und Praxis gelehrt wird gibt es inzwischen über 130 Partner-Unternehmen aus der Lebensmittel-Produktion, dem Handel und der Gastronomie, darunter die Metro Group, die Frosta AG und Feinkost Käfer. Professor Graf begleitet die Arbeit der Witzigmann Academy seit Jahren mit Seminaren und Forschungsprojekten.

## **Jürgen Mann**

Jürgen Mann ist Geschäftsführer der Textura Care GmbH, die Techniken und Hilfsmittel aus der „Molekularküche“ des gefeierten Kochs Ferran Adrià für die Zubereitung von Mahlzeiten für Menschen mit Schluckbeschwerden anbietet. Er ist an dem Projekt OptiMahl („Avantgarde-Küche im Pflegeheim“) beteiligt, bei dem sich die „Texturas“ aus der Werkstatt des katalanischen Star-Kochs in der Küche mehrerer Wohneinrichtungen für alte Menschen in Baden-Württemberg bewährt.

## **Prof. Dr. med. Volkmar Nüssler**

Professor Volkmar Nüssler ist seit 1999 Koordinator des Tumorzentrums München. Der Mediziner hat dort die Einrichtung einer für Patienten kostenlosen Krebsberatungsstelle initiiert, die in Zusammenarbeit mit der Bayerischen Krebsgesellschaft eröffnet wurde. Ernährungsberatung gehört zu den Schwerpunkten in der Arbeit des Tumorzentrums, das eine gemeinsame Einrichtung der Münchner Universitäten ist. Nüssler ist Board-Mitglied der internationalen Biotherapy Development Association (BDA), die die Erforschung von Krebs-Medikamenten unter Einbeziehung aller Interessengruppen effizienter machen will. Professor Nüssler verfasste gemeinsam mit dem österreichischen Koch Hans Haas das Koch- und Ernährungsbuch „Gesund und Köstlich“. Dabei geht es um die gesunde Küche für Genießer, angepasst an die Bedürfnisse von Tumorpatienten.

## **Prof. Dr. med. Markus Ollert**

Professor Markus Ollert ist Leitender Oberarzt und stellvertretender Klinik-Chef der Dermatologischen Klinik am Biederstein. Diese Klinik und Poliklinik der Technischen Universität München behandelt sämtliche Hauterkrankungen und Allergien. Ollert, Jahrgang 1960, studierte Medizin in München und San Antonio (USA), 1996 stieß er zum Team der Klinik am Biederstein. Seine Forschungsschwerpunkte liegen in der Mikrobiologie und Allergologie.

## **Sven Sommer**

Sven Sommer ist beim Unternehmen Sodexo (Catering, Gemeinschaftsverpflegung und Facility Management) seit 2002 auf Direktionsebene für Marketing und Vertrieb zuständig. Die in Frankreich geführte Holding zählt zu den weltweit größten Anbietern für Gemeinschaftsverpflegung und Facility Management mit 428.000 Mitarbeitern (Stand 2013) und Dienstleistungen für 75 Millionen Menschen. In Deutschland sind es 17.210 Mitarbeiter und 650.000 täglich erreichte Menschen, davon 200.000 Kinder und Jugendliche in Schulen und Kindergärten. Sommer beklagt, dass der Mitarbeiter-Verpflegung in deutschen Unternehmen generell zu wenig Bedeutung beigemessen wird: „Der Anspruch lautet meist 'viel und billig'.“

## **Martin Straubinger**

Martin Straubinger ist Leiter der BMW Group Betriebsgastronomie in Deutschland und Österreich sowie Vorsitzender des Deutschen Instituts für Gemeinschaftsgastronomie (DIG). Für Straubinger steht die Qualität des Essens der Mitarbeiter an erster Stelle. „Die Betriebsgastronomie“, so Martin Straubinger, „arbeitet unter völlig anderen Bedingungen als etwa die Sterneküche. In den letzten Jahren haben wir gelernt, dass es eine Reihe von Erkenntnissen gibt, die sich übertragen lassen. In der BMW Betriebsgastronomie legen wir großen Wert darauf, den Mitarbeitern jeden Tag ein ausgewogenes Angebot an frisch zubereiteten Speisen anzubieten. Dafür verwenden wir regionale, qualitativ hochwertige Zutaten von langjährigen Lieferanten. So beziehen wir zum Beispiel Wurstwaren und Kartoffeln aus Oberbayern sowie Obst und einige weitere Gemüsesorten aus Niederbayern.“

## **Eckart Witzigmann**

Der Österreicher Eckart Witzigmann, 1941 geboren, wurde in den besten Häusern der Welt ausgebildet. Paul Bocuse und besonders Paul Haeberlin haben das außergewöhnliche Talent Witzigmanns erkannt und ihn unterstützt. Im legendären Münchner Restaurant Tantris war Witzigmann der erste Küchenchef, der 1973 einen und 1974 zwei Michelin-Sterne erkochte. Das war seinerzeit die höchste in Deutschland vergebene Auszeichnung. 1978 eröffnete er sein eigenes Lokal, die Aubergine in München, die zur Keimzelle des deutschen Küchenwunders wurde. Schon 1979 gab es die begehrten drei Michelin-Sterne, 1994 kürte der französische Restaurantführer „Gault Millau“ ihn zum „Koch des Jahrhunderts“. Witzigmann hat zielstrebig und konsequent sein Wissen an seine zahlreichen Mitarbeiter weiter gegeben. Seit 2004 wird alljährlich der „Internationale Eckart Witzigmann Preis“, heute ECKART, verliehen.

## **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, die seit 2012 besteht, 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“, dotiert von der BMW Group mit 10.000 Euro, hinzu.

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

Bitte wenden Sie sich bei Rückfragen an:

### **BMW Group Unternehmenskommunikation**

Daria Gotto-Nikitina, Wirtschafts-, Finanz- und Nachhaltigkeitskommunikation,  
Pressesprecherin Marketing und BMW Welt  
Phone: +49-89-382-60340  
Daria.Gotto-Nikitina@bmw.de

Nikolai Glies, Leiter Wirtschafts-, Finanz- und Nachhaltigkeitskommunikation  
Phone: +49 89 382-24544  
Nikolai.Glies@bmw.de

Internet: [www.press.bmw.de](http://www.press.bmw.de)  
[presse@bmw.de](mailto:presse@bmw.de)

### **Presse-Kontakt Witzigmann Academy**

Otto Geisel  
Lachner Straße 18  
80639 München  
Phone: +49-89-139 260 26  
Mobile: +49 (0)172 - 61 41 871  
mailto: [office@ottogeisel.de](mailto:office@ottogeisel.de)

**Weitere Informationen zum Eckart Witzigmann Preis finden Sie unter:**

[www.eckart-witzigmann-preis.de](http://www.eckart-witzigmann-preis.de)