

DER „ECKART 2020“ ZEIGT NEUE WEGE FÜR EINE NEUE ZEIT.

Am 6. und 7. September 2020 fand im futuristischen NOI Techpark der ECKART 2020 statt. Sechs der begehrten Auszeichnungen und ein spannendes Symposium setzen Impulse für die Zukunft. Zur Begrüßung durch den Landeshauptmann Dr. Arno Kompatscher und den Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann, betonte der Namensgeber des Preises, wie sehr er in den letzten Monaten die persönlichen Begegnungen vermisst hatte. Trotz der strengen Corona-Regeln gelang schon zum Auftakt das herzustellen, was Eckart Witzigmann neben seiner Kochkunst und hervorragenden Produkten stets am wichtigsten ist: menschliche Nähe. Bevor in der großen, luftigen Kranhalle die Preise vergeben wurden, sorgte der Politik-Journalist Jan Fleischhauer für einen kurzweiligen und pointierten „Apéritif“. In seiner launigen Einführung spießte er Widersprüche und Merkwürdigkeiten der derzeitigen Ernährungsgewohnheiten auf, die vielfach ideologischen Charakter annehmen.

Die Verleihung der Preise moderierte der neue Chefredakteur des Gault&Millau Restaurant-Guide Deutschland, Dr. Christoph Wirtz begleitet vom Münchener Spitzenkoch Jan Hartwig und von der ECKART-Preisträgerin für Lebenskultur von 2016, Sommelière Melanie Wagner (Schwarzer Adler, Oberbergen).

Ausgezeichnet für GROSSE KOCH-KUNST wurden dieses Jahr die Pariser Koch-Ikone Pierre Gagnaire und sein junger österreichischer Partner Johannes Nuding (The Lecture Room & Library at sketch), der 2019 den 3. Michelin-Stern in London, erkocht hat. Zwar konnte Gagnaire leider nicht anreisen, aber Johannes Nuding bedankte sich mit einer starken Rede und gab beim Symposium am nächsten Tag einen tiefen Einblick in seine Kochkunst bei einem spannenden Schlagabtausch mit dem künftigen Executive Chef des Tantris, Matthias Hahn.

Der Südtiroler Starkoch Norbert Niederkofler, der den ECKART 2020 FÜR INNOVATION erhielt, freute sich sichtbar über die Auszeichnung, die unter Köchen hohes Ansehen genießt.

Den ECKART FÜR LEBENSKULTUR erhielt die junge Trentiner Bio-Landwirtin Myrtha Zierock für ihr innovatives Konzept, Gemüse und Kräuter zwischen den Reben in Südtirol anzubauen, um so den knappen Raum gut zu nutzen und die Diversität zu erhöhen. Die hervorragende Qualität ihrer Produkte macht sie inzwischen zur gefragten Adresse bei zahlreichen Köchen.

Neue Wege ging der ECKART mit den Preisen für KREATIVE VERANTWORTUNG und dem PRIX D'EXCEPTION. Ersteren erhielt die Aktion „#kochenfürhelden“, die die Berliner Ilona Scholl und Max Strohe (tulus lotrek), ins Leben gerufen haben. Der Träger des PRIX D'EXCEPTION brachte mit seinem fulminanten Auftritt den Saal zum Kochen: Tim Mälzer plädierte für eine aktive Unterstützung der Gastronomie durch die Politik.

Den bewegendsten Auftritt des Abends hatte Carlo Petrini, der mit dem ALUMNI Preis ausgezeichnet wurde. Sein Plädoyer für geschmackvolles, faires Essen hat er am Abend kurz und im Symposium am nächsten Tag leidenschaftlich vorgetragen und dabei auch die ökonomischen Rahmenbedingungen genau unter die Lupe genommen.

Pressemitteilung
Datum: 10.09.2020
Thema: ECKART 2020
Seite: 2

Ein starker Abend mit dem Besten was Südtirol kulinarisch zu bieten hat, interpretiert von einigen der herausragendsten Vertretern der dortigen Restaurant- und Weinszene mit Anna Matscher, Herbert Hinter, Hansi Baumgartner, Manuel Ebner, Manuel Astuto sowie einem süßen Gruß aus München von Matthias Hahn zusammen mit den Kellereien Girlan, Terlan, St. Michael-Eppan, Alois Lageder und Ansitz Waldgries.

Der Abend hatte eine klare Botschaft: verantwortungsbewusst, kreativ, authentisch – dafür steht der ECKART, einer der ganz wenigen unabhängigen Preise der Branche.

Was diese Botschaft genau bedeutet, hat das Symposium am nächsten Tage im Detail dargestellt. Im hochkarätig besetzten Symposium diskutierten beispielsweise Norbert Niederkofler, Eckart Witzigmann, Marc Haeberlin und Jan Hartwig ihre Erfahrungen. Tim Mälzer verblüffte zu diesem Anlass das Publikum mit hochintellektuellen Argumenten und zeigte dabei, dass er dieses Metier genau so beherrscht, wie leidenschaftliche TV-Auftritte. Gemeinsam mit Ilona Scholl und Max Strohe diskutierte er über neue Konzepte nach der Pandemie. Hier klang schon an, was dann in der Runde um Hans Fink (Your Taste Guide & Gault&Millau) mit Blick auf neue Kommunikationsformen und die wachsende Rolle der Digitalisierung ausführlich erörtert und vertieft wurde.

Für den ECKART erweist sich Bozen als wichtige Weichenstellung. Zwei Dinge zeichnen diese Veranstaltung aus: Zum ersten geht der ECKART seinen eigenen Weg und folgt dem Trend der letzten Jahre auf Community-Bildung bewusst nicht. Solche Bewegungen riskieren in der eigenen Blase zu verharren. Der ECKART setzt hier bewusst auf Offenheit und Vielfalt. Das war sowohl in der Auswahl der Preise, wie in der Preisverleihung und bei der Programmgestaltung des Symposiums klar erkennbar. Das zweite Signal: Die jungen Köche und Produzenten waren so präsent wie nie – auf dem Podium wie im Publikum. Trotz der Beschränkungen durch die Corona-Regeln wurde intensiv diskutiert. Die Ideen, für die der Name Eckart Witzigmann steht, werden auf- und angenommen und für eine neue Zeit interpretiert. Ein doppelter Aufbruch, der Hoffnung macht.

Der ECKART

Der ECKART wird seit 2004 für herausragende Leistungen in der Gastronomieszene und über diese hinaus verliehen. Gesunde Ernährung, nachhaltige Kulinarik und verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen zählen zu den Zielen der ECKART ACADEMY und ihrer Partner. Zu den bisherigen Preisträgern gehören Massimo Bottura, Dominique Crenn, Ferran Adrià, Alain Ducasse, Joël Robuchon, Alex Atala, HRH Charles Prince of Wales, Elena Arzak, Anne- Sophie Pic, Marc Haeberlin, Harald Wohlfahrt, Andreas Caminada, Familie Heinz Reitbauer, Mick Hucknall, Tiffany Persons, María Marte, Günter Grass, Dieter Kosslick, Daniel Boulud, Jon Rose u.v.a.



Pressemitteilung

Datum: 10.09.2020

Thema: ECKART 2020

Seite: 3

<https://www.eckart-witzigmann-preis.de/>

<https://eckart-foodlab.com/>

Kontakt:

Otto Geisel

Lachner-Straße 18

80639 München

Tel: +49 151 65533070

office@ottogeisel.de