

Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann wird 80.

- BMW Group gratuliert Eckart Witzigmann zum Jubiläum
- Symposium „Wie schmeckt Nachhaltigkeit?“ geht online
- ECKART 2021 geht an ein besonderes Zukunftsprojekt

München. Die BMW Group und Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann verbindet ein langjähriges gemeinsames Engagement für Kochkunst, bewussten Genuss und soziale Verantwortung. In diesem Jahr ehrt die BMW Group ihren langjährigen Wegbegleiter zu seinem großen Jubiläum mit einem außergewöhnlichen Geschenk: einem besonderen ECKART Symposium. Unter dem Motto „Wie schmeckt Nachhaltigkeit?“ diskutieren hochkarätige Expertinnen und Experten in mehreren Panels über wichtige Gegenwartsfragen.

Ilka Horstmeier, Mitglied des Vorstands der BMW AG, Personal- und Sozialwesen, Arbeitsdirektorin, sagt zu dem besonderen Jubiläum: „Herzlichen Glückwunsch zum Geburtstag, lieber Herr Witzigmann! Unser Symposium ist nur ein kleines Symbol dafür, was unsere langjährige Partnerschaft bedeutet. Unser gemeinsames Ziel, gesunde Ernährung, nachhaltige Kulinarik und den verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen zu fördern, haben wir stets gemeinsam vor Augen und zusammen vorangetrieben. Gutes, gesundes Essen, nachhaltig produziert und zubereitet ist eine der größten Herausforderungen der Gegenwart. Das entspricht auch dem Nachhaltigkeitsanspruch bei der BMW Group. Impulse für die Gemeinschaftsgastronomie sind ebenso wertvoll wie für die Spitzenküche. Gemeinsam entwickeln und fördern wir Ideen und stellen sicher, dass sich wirklich etwas verändert. Für dieses Engagement danke ich Eckart Witzigmann sehr.“

Im ersten branchenübergreifenden Roundtable über Qualität und Nachhaltigkeit diskutiert Personalvorständin Ilka Horstmeier mit Norbert Niederkofler, Preisträger des ECKART 2020 für Innovation, und Steffi Czerny, Leiterin DLD Media GmbH, moderiert von Dr. Christoph Wirtz, Chefredakteur Gault&Millau Restaurant-Guide Deutschland. Qualität hat eine eigenwillige Doppelbedeutung. Neutral verwendet meint der Begriff die Summe aller Eigenschaften eines Produkts. In der Regel ver-

binden wir jedoch mit dem Wort eine Wertung und meinen gute, hochwertige Produkte. Verbinden wir dies mit Nachhaltigkeit, stellen wir gleichzeitig Fragen nach der Herkunft, den Produktionsbedingungen, den sozialen Aspekten, dem Transport, Verkauf, der Nutzung und Verwertung. Das gilt für Lebensmittel ebenso, wie für Fahrzeuge, ja selbst für digitale Produkte. Der Roundtable ergründet, wann Lebensmittel und andere Produkte als nachhaltig gelten können und was daraus folgt. Wenn Nachhaltigkeit zudem als Methode eines neuen, auf Kreislaufwirtschaft zielenden Handelns verstanden wird, sind neue Geschäftsmodelle gefragt.

In nächsten Panel diskutiert Martin Straubinger, Leiter Betriebsgastronomie BMW Group, mit Barbara Jung-Arntz, Journalistin, und Jürgen Mäder, Geschäftsführung Edeka Südwest, über Transportwege, Zwischenhandel, Qualität und die Kosten unserer Lebensmittel. Herr Straubinger dazu: „Es gehört zum Selbstverständnis der BMW Group, dass auch unsere Betriebsgastronomie einen aktiven Beitrag zur unternehmerischen Nachhaltigkeit leistet und dahin gehende Prozesse kontinuierlich verbessert werden. Dabei schauen wir uns die gesamte Prozesskette an, zum Beispiel vom regionalen Bezug über das Tierwohl, zur Optimierung von Lieferwegen und den Einsatz nachhaltigerer Materialien bis hin zur Abfallreduktion/-vermeidung. Und das bei einer gigantischen Zahl von 42.000 Essen in Deutschland und Österreich, die täglich an den BMW Standorten über die Theke gehen.“

Jürgen Molter, Leiter Gastronomie BMW Standorte Dingolfing, Regensburg, Landshut & Steyr diskutiert mit Nathalie Leblond, Küchenchefin Restaurant Les Deux, Dr. Stefan Hartmann, Präsident des Deutschen Instituts für Gemeinschaftsgastronomie DIG und Patrick Auer, Leitung Betriebsgastronomie der Versicherungskammer Bayern, im nächsten Panel darüber, was Sterneküche und Betriebsgastronomie verbindet und trennt. Welche Erwartungen muss sie erfüllen und was können sie voneinander lernen? Denn Applaus bekommt die Sterneküche, die Entscheidung über gute und gesunde Ernährung fällt jedoch vor allem dort, wo die meisten Teller über den Tresen gehen – in der Betriebsgastronomie.

Im abschließenden Panel spricht Maximilian Schöberl, Leiter Konzernkommunikation und Politik der BMW Group mit Eckart Witzigmann über ein besonderes Zukunftsprojekt, das anlässlich des 80. Geburtstags vom Jahrhundertkoch gemeinsam initiiert wurde. Der ECKART 2021, gestiftet von der nach dem Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann benannten ECKART Academy in Partnerschaft mit der BMW Group, dotiert von dieser mit 50.000 Euro, geht an ein Zukunftsprojekt. Das Projekt riefen ins Leben das onkologische Kompetenzzentrum Klinik Bad Trissl, enger Kooperationspartner des Münchener Universitäts-Verbundes und führend in Bayern für Tumor-Patienten, sowie der am höchsten ausgezeichnete Koch Münchens Jan Hartwig. Gemeinsam nutzen sie das Know How der Spitzenküche, um die Ernährung der Patientinnen und Patienten und Klinik-Beschäftigten auch im Hinblick auf die Gesundheit weiter zu entwickeln.

Um dem Projekt die notwendige Schubkraft zu verleihen, wird es wissenschaftlich begleitet. Prof. Dr. med. Volkmar Nüssler, Geschäftsführender Koordinator des Tumorzentrums München (TZM), verantwortet den „Proof of Concept“ aus medizinischer Sicht. Die betriebswirtschaftliche Begleitung übernimmt Prof. Dr. Nicole Graf, Rektorin der Dualen Hochschule Baden-Württemberg Heilbronn.

Das Symposium wird im Vorfeld des 80. Geburtstags von Eckart Witzigmann aufgezeichnet und ab sofort auf <https://eckart-foodlab.com/> online gestellt.

Der ECKART

Die BMW Group und die ECKART Academy sind seit 2012 Partner und verleihen gemeinschaftlich den Eckart Witzigmann Preis für herausragende Leistungen in der Gastronomieszene. Die Partnerschaft basiert auf dem gemeinsamen Ziel, sich für gesunde Ernährung, nachhaltige Kulinarik und den verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen einzusetzen sowie soziale oder nachhaltige Projekte zu finanzieren. Zu den bisherigen Preisträgern gehören Daniel Boulud, HRH Charles Prince of Wales, Elena Arzak, Anne-Sophie Pic, Harald Wohlfahrt, Dieter Kosslick, Ferran Adrià, Marc Haeberlin, Joël Robuchon, Alex Atala, Jon Rose, Mick Hucknall,

Massimo Bottura, Dominique Crenn, Andreas Caminada, Tiffany Persons, María Marte, Alain Ducasse, u.v.a.

Diesjährige Preisverleihung ECKART 2021 wird im Oktober 2021 stattfinden.

Bitte wenden Sie sich bei Rückfragen an:

Unternehmenskommunikation

Daria Nikitina, Pressesprecherin
Telefon: +49 89 382-60340
daria.nikitina@bmw.de

Angela Konert, Sprecherin Personal
Telefon: +49-89-382-50591
angela.konert@bmw.de

Internet: www.press.bmwgroup.com/deutschland
E-mail: presse@bmwgroup.com

Die BMW Group

Die BMW Group ist mit ihren Marken BMW, MINI, Rolls-Royce und BMW Motorrad der weltweit führende Premium-Hersteller von Automobilen und Motorrädern und Anbieter von Premium-Finanz- und Mobilitätsdienstleistungen. Das BMW Group Produktionsnetzwerk umfasst 31 Produktions- und Montagestätten in 15 Ländern; das Unternehmen verfügt über ein globales Vertriebsnetzwerk mit Vertretungen in über 140 Ländern.

Im Jahr 2020 erzielte die BMW Group einen weltweiten Absatz von mehr als 2,3 Mio. Automobilen und über 169.000 Motorrädern. Das Ergebnis vor Steuern im Geschäftsjahr 2020 belief sich auf 5,222 Mrd. €, der Umsatz auf 98,990 Mrd. €. Zum 31. Dezember 2020 beschäftigte das Unternehmen weltweit 120.726 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Seit jeher sind langfristiges Denken und verantwortungsvolles Handeln die Grundlage des wirtschaftlichen Erfolges der BMW Group. Das Unternehmen hat frühzeitig die Weichen für die Zukunft gestellt und rückt Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung konsequent ins Zentrum seiner Ausrichtung, von der Lieferkette über die Produktion bis zum Ende der Nutzungsphase aller Produkte.

www.bmwgroup.com
Facebook: <http://www.facebook.com/BMWGroup>
Twitter: <http://twitter.com/BMWGroup>
YouTube: <http://www.youtube.com/BMWGroupView>
Instagram: <https://www.instagram.com/bmwgroup>
LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/bmw-group/>