



E c k a r t W i t z i g m a n n

PRESSE - INFORMATION

21.11. 2011

Internationaler Eckart Witzigmann-Preis:

Eckart Witzigmann würdigt herausragende Leistungen der Kochkunst und der Lebenskultur.

Feierliche Verleihung am 21. November 2011 in München

München – Mit der Verleihung des Internationalen Eckart Witzigmann-Preises würdigt Eckart Witzigmann am Montag, 21. November 2011 in München herausragende Leistungen der Kochkunst und das besondere Engagement in dem facettenreichen Themenkreis der Lebenskultur. Preisträger in diesem Jahr sind: Nadia und Antonio Santini aus Italien, Daniel Boulud aus den USA, Claus Peter Lumppp aus Baiersbronn, Tohru Nakamura aus den Niederlanden, Johann Willsberger aus der Schweiz, Heinz Winkler aus Aschau sowie Manfred Friedel, Fritz Eichbauer und Hans Haas aus München. Der Internationale Eckart Witzigmann-Preis wird in Partnerschaft mit der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD) vergeben.

Die Preisträger in 2011 setzen die Reihe der herausragenden Preisträger der letzten acht Jahre fort, wie Ferran Adria, Marc Haeberlin, Thomas Keller, Frédy Girardet, Harald Wohlfahrt, Dieter Müller, Anne-Sophie Pic, Hiroyuki Hiramatsu, Alice Waters, Juan Mari und Elena Arzak, Vincent Klink, sowie HRH Prinz Charles of Wales, Carlo Petrini, Günter Grass, Dieter Kosslick und die Künstler Daniel Spoerri, Tomi Ungerer und Dieter Krieg.

Alle Preisträger des Internationalen Eckart Witzigmann-Preises haben, so machte es Eckart Witzigmann deutlich, eines gemeinsam: Ihr Schaffen geht weit über das hinaus, was als handwerklich bezeichnet werden kann, andererseits beherrschen sie ihr jeweiliges Handwerk perfekt, haben aber auf Basis dieses Handwerks jeweils einzigartige Aspekte setzen können und damit einen bedeutenden Beitrag zur Lebenskultur in den unterschiedlichsten Ausprägungen geschaffen. „Jeder der Preisträger sorgt auf seinem Gebiet dafür, dass aus einem allgemeinen Grundbedürfnis zur Ernährung eine Form der Kultur, der Kommunikation und der Gastfreundschaft wird“, sagte Eckart Witzigmann. Das Werk der Preisträger würdigen die Laudatoren Dr. Peter Peter mit Carlo Petrini, Marc Haeberlin, Ephorus Tobias Küenzlen, Anselm Bilgri, Hans Stefan Steinheuer und Heiner Finkbeiner.

Eckart Witzigmann hat darauf hingewiesen, dass alle, die ausgezeichnet werden, eine wichtige Botschaft mittragen: „Die Freude am Genuss ist eine entscheidende Grundlage für die Freude am Leben. Dass gerade Kinder und Jugendliche von ihren Eltern diese Lebenskunst lernen und erfahren, wie wichtig eine gute und gesunde Ernährung ist, das ist uns allen ein großer Herzenswunsch.“

Eckart Witzigmann: „So bin ich glücklich darüber, dass viele meiner Kolleginnen und Kollegen am Herd die Städte und Gemeinden in ihrem Bemühen nach besten Kräften unterstützen, dass jedes Kind jeden Tag mit einem guten, einem gesunden und auch bezahlbaren Mittagessen versorgt wird.“ Eckart Witzigmann verwies dabei auf das Buch „Gartenland in Kinderhand“, das er in diesen Tagen herausgegeben hat und das Lust machen will, Gartenland in Kinderhand zu geben, „damit unsere Kinder wieder das Wunder der Natur erfahren dürfen.“ Dieses Kinder-Garten-Koch-Buch gibt Tipps zur Anlage und Pflege von Nutzgärten in Kindergärten. Gemeinsam mit Eckart Witzigmann wünschen sich Spitzenköche, dass Eltern mit ihren Kindern wieder die Ess-Kultur pflegen. Sie zeigen in ihren Rezepten, wie mit Produkten aus dem eigenen Garten eine gute, gesunde und gemeinsam genossene Ernährung in den Familien, Kindergärten und Schulen gelingen kann.

Im Rahmen eines Festaktes wird der Internationale Eckart Witzigmann-Preis 2011 am Montag, dem 21. November 2011 im Gobelinsaal des Lenbachhauses in München an die Preisträger übergeben. Anschließend bittet Eckart Witzigmann zu Tisch. Das festliche Abendessen im Restaurant des Hotels Königshof zu Ehren der Preisträger bereiten, koordiniert durch Küchenchef Martin Fauster, zu: Harald Wohlfahrt und Jörg Sackmann aus Baiersbrunn, Alfred Klink, Freiburg (Colombi) und Günter Seeger aus New York.

Eckart Witzigmann, der Namensgeber des Internationalen Eckart Witzigmann-Preises, hat im Juli dieses Jahres seinen 70. Geburtstag gefeiert. Er war Schüler von Paul Bocuse und Paul Haeberlin und begann 1974 mit seinem Engagement im Tantris, die Revolution der Küche in Deutschland einzuleiten. 1978 eröffnete Eckart Witzigmann sein eigenes Restaurant, die legendenumwobene „Aubergine“ in München, die zur Keimzelle des deutschen Küchenwunders wurde und im gleichen Jahr mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Es folgten bis heute unzählige Ehrungen und Preise. Seit 2007 ist Eckart Witzigmann Dr.h.c. und Professor h.c. der Gastronomie-Universität Örebro in Schweden

Presse-Kontakt:
Internationaler Eckart Witzigmann-Preis Gesellschaft
Rainer Knubben
Verlag für Kunst und Lebenskultur
Blumenstraße 9 in 73630 Remshalden
07151/9948530 / rainer.knubben@rainerknubben.com
Fotos: rainerkwiotek, fotografie [mailto:rainerkwiotek.de]

Die Preisträger:

Nadia und Antonio Santini haben mit ihrer Familie das „Dal Pescatore“ in der Lombardei zu einer Institution in Europa gemacht. Das Gourmet-Landhaus gilt als bodenständiger Hort der Tradition auf höchstmöglichem Niveau. Nadias großzügige Küche und Antonios Grandezza als Gastgeber sind legendär.

Daniel Boulud, in Lyon geboren, zelebriert seit über 30 Jahren am Brennpunkt New York eine Grande Cuisine mit saisonalen Akzenten. Als einer der besten Köche der Welt ist er hoch geachtet und höchst ausgezeichnet. In all den Jahren hat seine Kochkunst nie an Neugier und Kreativität eingebüßt.

Claus Peter Lumpp entwickelte als Küchenchef im Hotel Bareiss in Baiersbronn eine große Küche, die lokale Identität und internationale Klasse in vorbildlicher Weise vereint. Indem er aus tiefer Überzeugung regionale Produkte und saisonale Angebote schätzt und einsetzt, gründet er seinen großen Erfolg mit auf ökologisch nachhaltiges Wirken am Herd. Claus Peter Lumpp wurde so zu einem bedeutenden Botschafter für Lebenskultur.

Tohru Nakamura hat nach dem Abitur in München seine Kochlehre begonnen und sie als bester Jungkoch Deutschlands abgeschlossen. Heute arbeitet der 27-Jährige bei Sergio Herman im 3 Sterne-Restaurant „Oud Sluis“ in den Niederlanden. Eckart Witzigmann zeichnet ihn mit dem Nachwuchs-Preis aus.

Johann Willsberger hat mit seinem Magazin „Gourmet“ eine ganze kulinarische Epoche geprägt und zugleich dokumentiert. Mit seiner unverwechselbaren Ästhetik hat er höchste Maßstäbe gesetzt und so der Ess-Kultur den ihr gebührenden Rang in der Kunst zugesprochen.

Manfred Friedel, ein Mann von Welt, bei dem die Welt im Hotel Königshof in München zu Gast war. Manfred Friedel hat sein Leben in den Dienst der Gastlichkeit gestellt. Wenige wie er pflegten Große Gastgeberkultur!

Fritz Eichbauer erbaute vor genau 40 Jahren das „Tantris“. Ihm hat München und die Welt diese Wirkungsstätte großer Koch-Kunst zu verdanken.

Heinz Winkler hat nicht nur selbst eine internationale Ausbildung genossen, er war auch unermüdlich an renommierten Kochschulen in Spanien, Italien, in den USA, in Japan oder in Thailand tätig. Heinz Winkler hat zum weltweiten hervorragenden Ruf der Großen Kochkunst in Deutschland maßgeblich beigetragen.

Hans Haas ist als Nachfolger von Eckart Witzigmann und Heinz Winkler seit 20 Jahren Chef de cuisine im „Tantris“, das eine Talentschmiede für Spitzenköche ist. Künstler ist Hans Haas nicht nur in der Küche, sondern auch als Maler und Bildhauer. So verbindet er sichtbar: Koch - Kunst - Kultur.

