



ECKART 2013: Streetfood und die Impulse für die moderne Betriebsgastronomie

Symposium zu den Themen Gemeinschaftsverpflegung und Streetfood Neue App soll junge Menschen zum Kochen animieren

Im Rahmen der diesjährigen ECKART Preisverleihung haben die BMW Group und Eckart Witzigmann ("Koch des Jahrhunderts") ihre Zusammenarbeit intensiviert. So fand in der BMW Zentrale ein Symposium zu den Themen Gemeinschaftsverpflegung und die Impulse von Streetfood statt. Außerdem wurde eine App vorgestellt, die Eckart Witzigmann gemeinsam mit der BMW Group entwickelt hat und die junge Menschen zum Kochen animieren sowie Neugier auf neue ausgewogene Gerichte wecken soll.

"Pavillon-Konzept beinhaltet Elemente der heutigen Streetfood-Idee"

Bei dem Symposium diskutierten Martin Straubinger, der Leiter der BMW Group Betriebsgastronomie, Studenten der Dualen Hochschule Baden-Württemberg, sowie weitere Referenten und Teilnehmer aus der Gastronomie neue Entwicklungen in der Gemeinschaftsverpflegung sowie das Thema "Streetfood - ein kommender Trend?" Straubinger betonte, dass die BMW Group schon vor Jahren wichtige Elemente des Streetfoods wie Frische, Qualität und Schnelligkeit zum Beispiel im Betriebsrestaurant des BMW Forschungs- und Innovationszentrums (FIZ) umgesetzt hat. "Wir nennen das Ganze 'Pavillon-Konzept'. Dort können Mitarbeiter und Gäste ihr Essen an 14 Themenpavillons nach individuellem Geschmack aussuchen und zusammenstellen", erklärte Straubinger.

"Eine besondere Bedeutung hat die betriebliche Verpflegung für die Gesundheit, das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit der Mitarbeiter eines Unternehmens. Im Rahmen der Initiative Gesundheit der BMW Group spielt ausgewogene Ernährung eine große Rolle", sagte Martin Straubinger. "Wir legen besonderen Wert auf die Verwendung von frischen und regionalen Zutaten und stimmen unsere Speisen auf die Bedürfnisse an den verschiedenen Standorten weltweit ab. Die Esskultur in der Betriebsgastronomie ist für uns letztlich ein Teil der Unternehmenskultur."

Die Symposien werden seit 2012 regelmäßig zusammen mit der Dualen Hochschule Baden-Württemberg veranstaltet und begleiten auf wissenschaftlicher Basis alle Aktivitäten rund um den ECKART. Eckart Witzigmann betonte die Verantwortung, die seine Berufsgruppe dabei heute hat: "Den Menschen wird immer bewusster, wie wichtig gutes Essen ist. Es ist nicht egal, woher die Produkte kommen und wie sie zubereitet werden. Die Qualität entscheidet über den Geschmack und auch das Wohlbefinden von Mensch und Natur. Gerade auf dem Gebiet der Nachhaltigkeit haben Köche eine große Verantwortung."

Junge Zielgruppe im Fokus

Eckart Witzigmann stellte außerdem gemeinsam mit dem Küchenchef des BMW Eventcaterings Kurt Raß eine neue App vor, die zusammen mit Auszubildenden der BMW Group entwickelt wurde. Diese App, die im Apple Store und Google Play Store zu erwerben und für alle gängigen Smartphones und Tablet-PC geeignet ist, demonstriert jungen Leuten und Einsteigern in klar gegliederten Schritten die Zubereitung von Speisen. Die Liste reicht von Italienischem Sommersalat über Penne all' Arrabiata bis hin zu Thai-Curry oder Apfelpfannkuchen. Die abgebildeten Rezepte wurden von den Auszubildenden des BMW Eventcatering ausgewählt, zubereitet und ins Bild umgesetzt.

"Wir möchten im Zuge der Partnerschaft mit der Witzigmann Academy auch die jüngsten Mitarbeiter des Unternehmens zum Thema Ernährung einbinden. Dabei stellt sich einfach die Frage: Was essen junge Menschen abends? Kalte Küche, Fast Food? Wir möchten zeigen, dass Kochen nicht schwer ist und auch nicht viel Zeit beansprucht. Die Rezepte zeigen den jungen BMW Group Mitarbeitern, dass es sogar richtig Spaß machen kann", erläuterte Kurt Raß.

Das Thema Nachhaltigkeit spielt nicht nur bei der BMW Group eine zentrale Rolle, sondern immer häufiger auch in vielen Bereichen der Gastronomie. Für die BMW Group ist Nachhaltigkeit seit vielen Jahren fester Bestandteil der Unternehmensstrategie und nachhaltiges Wirtschaften ist als Unternehmensziel auf Konzernebene verankert: von der Entwicklung kraftstoffsparender und alternativer Fahrzeugkonzepte über umweltschonende Produktionsprozesse bis hin zu umweltfreundlichen Recyclingverfahren. Nachhaltiges Denken und Handeln beeinflusst bei der BMW Group nicht nur das Produkt, sondern auch die gesamte Wertschöpfungskette. In sämtlichen Unternehmensbereichen geht es dabei um die sinnvolle und verantwortungsvolle Verwendung von Energie und Rohstoffen. BMW gilt seit vielen Jahren als eines der nachhaltigsten Automobil-Unternehmen der Welt.

ECKART - mehr als ein Preis für Kochkunst

Eckart Witzigmann betonte, dass es bei den nach ihm benannten Auszeichnungen um mehr geht, als nur die Belange der Gourmetküche: "Gutes Essen ist kein entbehrlicher Luxus. Es ist die Basis für ein gesundes Leben und wird es immer bleiben." In der Arbeit der Witzigmann Academy möchte Eckart Witzigmann in Zukunft verstärkt die Preisträgerinnen und Preisträger des ECKART dafür gewinnen, innovative und zukunftsweisende Erkenntnisse der Koch-, Ernährungs- und Lebenskultur bekannt und bewusst zu machen.

Dabei werden neben relevanten Themen für die Gourmet-Küche auch allgemeine Ernährungsthemen erörtert. Zum Beispiel geht es um die aktuelle Entwicklung der gehobenen Küche, ihre Relevanz für den Alltag, die Verbindung von Spitzenküche und Firmengastronomie und Fragen wie: Was ist gutes, ausgewogenes und nachhaltiges Essen in der Kantine? In diesem Zusammenhang wurden auch Themen wie Qualität der Nahrungsmittel, nachhaltiges Wirtschaften und regionaler Bezug beleuchtet.

Der ECKART wird in mehreren Kategorien verliehen

Der Internationale Eckart Witzigmann Preis ist eine der bedeutendsten Ehrungen für herausragende Verdienste um Kochkunst und Esskultur. Mit der Auszeichnung werden seit 2004 einzigartige Leistungen der Kochkunst und das besondere Engagement in dem facettenreichen Themenkreis der Lebenskultur gewürdigt. In Partnerschaft mit der BMW Group vergibt die Witzigmann Academy jährlich die Preise in den Kategorien Kochkunst, Innovation und Lebenskultur. Im Jahr 2013 kommt zudem ein Förderpreis hinzu: der ECKART für kreative Verantwortung und Genuss, dotiert von der BMW Group mit 10.000 Euro. Mit ihm werden Personen und Projekte gefördert, die sich in besonderer Weise für Ideen einsetzen, die in kreativer Weise die Vielfalt und Qualität der Ernährung verbessern.

Höhepunkt des diesjährigen ECKART wird am 3. Dezember 2013 die Preisverleihung und die anschließende Gala in der BMW Welt sein.

Pressekontakt

Internationale Eckart Witzigmann-Preis Gesellschaft:

Herr Rainer Knubben
Blumenstraße 9
73630 Remshalden

eckart-witzigmann-preis.de/home
rainer.knubben@rainerknubben.com

Firmenkontakt

Internationale Eckart Witzigmann-Preis Gesellschaft:

Herr Rainer Knubben
Blumenstraße 9
73630 Remshalden

eckart-witzigmann-preis.de/home
rainer.knubben@rainerknubben.com

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 (Illhaeusern) u.v.a.

Weitere Informationen zum Eckart Witzigmann Preis finden Sie unter
<http://www.eckart-witzigmann-preis.de/home>

Anlage: Bild

