



Internationaler Eckart Witzigmann Preis 2013

Pressekonferenz mit den diesjährigen Preisträgern: "Wir müssen Lust machen auf eine andere Ernährung"

Pressekonferenz zum ECKART 2013: Bei dem von der Eckart Witzigmann Academy und der BMW Group vergebenen ECKART 2013 standen am späten Vormittag die diesjährigen Preisträger den Medienvertretern Rede und Antwort. Lesen Sie hier Auszüge aus den Interviews. Am Abend des 3. Dezember findet der ECKART 2013 mit einer großen Gala in der BMW Welt seinen diesjährigen Abschluss.

Interview mit Alex Atala,
Gewinner des ECKART 2013 für kreative Verantwortung und Genuss

Herr Atala, der neu geschaffene ECKART für kreative Verantwortung ist von der BMW Group mit einem Förderpreis von 10.000 Euro dotiert worden. Haben Sie schon Pläne für die Verwendung des Geldes?

Alex Atala: Wir möchten mit diesem Betrag etwas bewirken, deshalb unterstützen wir eine im April 2013 in Brasilien gegründete Non-Profit-Initiative mit dem Namen Associação Instituto Atá. Dieses von mir mitgegründete Institut, das bislang vom ehrenamtlichen Engagement seiner Gründer und Unterstützer getragen wird, hat eine einfach klingende, aber sehr anspruchsvolle Aufgabe: Die Beziehung zwischen Mensch und Lebensmitteln zu untersuchen.

Was bedeutet das konkret?

Atala: Das Gründungsmanifest erklärt, dass wir mehr wissen müssen über die gesamte Schöpfungskette von der Natur, der Produktion und Verteilung von Nahrungsmitteln, bis zum Kochen und Essen. Es geht um die Stärkung der regionalen Vielfalt, biologisch, landwirtschaftlich und sozial, um gutes Essen für alle Menschen zu bekommen, das auch gut für die Umwelt ist. Das Atá-Institut soll Alternativen zu den herrschenden Ernährungsmodellen erkunden, die nicht auf Schuldgefühlen beruhen, sondern die Lust machen auf eine andere Ernährung.

Regionale Produkte sind ja auch ein Merkmal Ihrer berühmten Küche im Restaurant D.O.M. in Sao Paulo . . .

Atala: Ja, die erstaunliche und zu wenig genutzte Vielfalt der brasilianischen Natur ist eine reiche Grundlage für meine Ideen und die des Atá-Instituts, sie kann aber auch ein Vorbild für die ganze Welt geben. Ein Beispiel: Atá arbeitet an der Klassifizierung und Möglichkeiten der Vermarktung für Honig von mehr als 200 einheimischen Bienenarten. Bisher stammt fast der gesamte Honig, der in der Welt verbraucht wird, nur von einer einzigen Art. Atá wird sich mit allen Aspekten von Essen und Gesellschaft befassen, wie Gesundheit, Ernährung, Transparenz, Gastronomie, Ausbildung, Verschwendung von Lebensmitteln. Wichtig ist uns, Ernährung nicht nur einfach als Versorgungskette zu sehen. Wir verstehen uns als Stakeholder, als Beteiligte in einem wertorientierten Prozess.

Welche Aufgaben stehen für Atá aktuell auf der Agenda?

Atala: Im Moment ist die Herausforderung, den Beitrag unseres großen Netzwerks von Experten und Unterstützern in konkrete Projekte fließen zu lassen. Dafür muss ein kleiner administrativer Kern geschaffen werden, und genau dabei wird der ECKART Förderpreis helfen. Wir sind überzeugt, dass wir die Gäste des ECKART 2014 in einem Jahr schon mit praktischen Ergebnissen unserer Arbeit in diesen Tagen überzeugen können.

Interview mit Kevin Fehling, Gewinner des ECKART 2013 für Innovation

Herr Fehling, Sie werden für Ihre Innovationskraft gerühmt und ausgezeichnet. Wie schafft man etwas wirklich Neues in der Küche?
Kevin Fehling: Unabhängig vom inneren Drang, immer wieder Neues schaffen zu wollen, sollte das Ziel sein, kopiert zu werden.

Was verbindet Sie mit Eckart Witzigmann? Was bedeutet die Auszeichnung mit dem ECKART für Sie?

Fehling: Die Verbindung ist im Grunde etwas sehr Interessantes, denn mit ihm hat alles in Deutschland angefangen und ich bin der Erste aus einer neuen Generation von Dreisterne-Köchen in Deutschland. Zudem weiß ich heute, nachdem ich ihn vor einiger Zeit kennenlernen durfte, warum Eckart Witzigmann "der Chef" genannt wird. Für mich hat diese Auszeichnung nach meinen drei Sternen das größte Gewicht, und es ehrt mich ungemein, den Eckart Witzigmann Preis entgegennehmen zu dürfen.

Bitte vervollständigen Sie diese Sätze:

Sterne bedeuten für mich beruflich gesehen fast alles, sie sind der Antrieb, weiter nach Perfektion zu greifen.

Meine Mitarbeiter sind für mich unerlässlich, denn ohne die Aufopferung und Leidenschaft dieser Menschen könnte ich auf diesem Niveau nicht kochen.

Köche haben Verantwortung, weil sie Meinungsgeber in den Medien sind und somit zur Nachhaltigkeit einen großen Beitrag leisten können, wie etwa durch den Verzicht auf Fleisch von vom Aussterben bedrohten Tieren.

An der Küche von heute mag ich dass es scheinbar keine technischen Grenzen mehr gibt, aus dem besten Produkt den besten Geschmack und die kreativste Kreation herauszuholen.

Wenn ich eine Frau verführen will, koche ich als Amuse Bouche gäbe es eine Flasche Champagner, in der Vorspeise etwas mit rohem Fisch und im Hauptgang eine von Aromen strotzende Pasta - da wären die Italiener schon mein Vorbild.

Interview mit Martina Gedeck, Gewinnerin des ECKART 2013 für Lebenskultur

Frau Gedeck, wie erklären Sie sich den erstaunlichen und langwirkenden Erfolg von "Bella Martha"? Was bedeutete die Rolle einer Küchenchefin für Sie und Ihre Karriere?

Martina Gedeck: Es ist einfach ein wunderbarer Film: Leichtigkeit, Humor, Tiefe, eine gute Geschichte, interessante Figuren, ein Happy End . . . Er hat alles, was einen Klassiker ausmacht. Ich freue mich, dass es der Lieblingsfilm von vielen ist, und sich die Menschen den Film immer wieder anschauen. Für mich hat "Bella Martha" meine internationale Karriere begründet. Und aus der Zusammenarbeit mit Sergio Castellitto und Ulrich Thomson sind weitere Filme entstanden.

Sehen Sie Parallelen in der Kunst einer Schauspielerin und der eines Kochs?

Gedeck: Alles hängt vom Publikum ab . . . Es braucht die richtigen Ingredienzien. Am Arbeitsplatz ist man nie allein, doch andererseits: Viele Köche verderben den Brei. Erforderlich sind hohe Konzentration, Genauigkeit, das richtige Timing und eine große Leidenschaft. Wenn das Klare, Pure, Einfache gelingt - darin zeigt sich wahre Meisterschaft.

Bitte vervollständigen Sie diese Sätze:

An der Küche von heute mag ich das Saisonale.

Das Gericht, mit dem ich die schönsten Emotionen und Erinnerungen verbinde ist die Hühnersuppe.

Wenn ich jemanden beeindrucken will, koche ich nicht.

Köche haben Verantwortung, weil... . . . das Essen schmecken soll.

Pressekontakt

Internationale Eckart Witzigmann Preis GmbH

Herr Otto Geisel
Lachner-Straße 18
80639 München

eckart-witzigmann-preis.de
office@ottogeisel.de

Firmenkontakt

Internationale Eckart Witzigmann Preis GmbH

Herr Otto Geisel
Lachner-Straße 18
80639 München

eckart-witzigmann-preis.de
office@ottogeisel.de

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 (Illhausern) u.v.a.

Anlage: Bild



Alex Atala, Gewinner des ECKART 2013 für kreative Verantwortung und Genuss, Kevin Fehling, Gewinner des ECKART 2013 für Innovation, ECKART 2013 für Große Kochkunst geht an Joël Robuchon und Martina Gedeck erhält den ECKART 2013 für Lebenskultur. (von li. nach re.)