

Presse-Information  
15. Juni 2018

## **ECKART 2018 in New York verliehen**

Die BMW Group und die ECKART Academy ehren Pioniere der verantwortungsvollen Kulinarik und verleihen Preisgelder für wegweisende Projekte

**New York.** Die BMW Group und die ECKART Academy verliehen gestern im Herzen der Metropole New York den internationalen Eckart Witzigmann Award (ECKART) 2018 für nachhaltigen Genuss und Kulinarik, benannt nach Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann. Die rund 200 Gäste aus der internationalen Sternegastronomie, aus Kultur und Wirtschaft feierten in den Spring Studios in Manhattan die Verdienste von Suzanne Cupps und Danny Meyer (Lebenskultur), Astrid Gutsche und Gastón Acurio (Innovation), Christopher Kostow (Große Koch-Kunst) und des Union Square Greenmarkets (Kreative Verantwortung). Als Überraschung erhielt auch der Pionier der Greenmarkets Günter Seeger die Auszeichnung. Der Eckart Alumni Preis 2018 ging an Alice Waters.

„Bei der BMW Group glauben wir fest daran, dass Vielfalt in all ihren Facetten der Schlüssel zu neuen Ideen und innovativen, nachhaltigen Konzepten ist. Deswegen unterstützen wir den ECKART“, sagte Dr. Nicolas Peter, Mitglied des Vorstands der BMW AG, Finanzen, und Schirmherr des ECKART, in seiner Begrüßungsrede. „Mit dem ECKART übernehmen wir gesellschaftliche Verantwortung und wollen nicht zuletzt auch durch die Dotierung einen dauerhaften Wandel anstoßen.“

„Der ECKART ist unser Dank an alle Köche und Gastronomen und alle Menschen, die über das Erschaffen geschmackvoller Kreationen hinausgehen und mit ihren Visionen ein weltweites Zeichen setzen: Sie übernehmen Verantwortung und vereinen Genuss mit Nachhaltigkeit auf den unterschiedlichsten Ebenen. Dank der BMW Group ist es möglich, dieses Engagement gebührend auszuzeichnen und so weitere kreative Köpfe zu motivieren, diesem Beispiel zu folgen“, sagt Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann, der Namenspatron des ECKART.

Der ECKART prämiert herausragende Leistungen im Sinne der verantwortungsvollen und nachhaltigen Kulinarik und der gesunden Ernährung. Er wurde 2018 bereits zum siebten Mal in Kooperation mit der BMW Group verliehen. Die BMW Group stellt für die Auszeichnung eine Dotierung von 50.000€ pro Kategorie zur Verfügung, die im Namen der Preisträger an ein soziales oder nachhaltiges Projekt gehen. Die gesamte Dotierung von 250.000€ spiegelt die Einordnung des ECKART im absoluten Spitzenfeld der

Firma  
Bayerische  
Motoren Werke  
Aktiengesellschaft

Postanschrift  
BMW AG  
80788 München

Telefon  
+49 89 382 39229

Internet:  
www.bmwgroup.com

DIE ECKART ACADEMY IN PARTNERSCHAFT MIT DER BMW GROUP.

**BMW  
GROUP**



Presse-Information  
Datum 15. Juni 2018  
Thema ECKART 2018 in New York verliehen  
Seite 2

Kulinarik-Preise wider und zeugt vom Renommee und der internationalen Bedeutung des Awards.

Auch in diesem Jahr zeigte sich der ECKART international und setzte seine Weltreise fort: Im Zentrum standen in diesem Jahr kulinarische Leistungen auf den amerikanischen Kontinenten. Auf der Dachterrasse der Spring Studios inmitten von Manhattan begrüßten Maximilian Schöberl, Leiter der BMW Group Konzernkommunikation und Politik sowie Bernhard Kuhnt, Präsident und CEO von BMW Nordamerika die Gäste. Der dort aufgebaute „Farmers Market“ als Hommage an die berühmten New Yorker Märkte spannte einen kulinarischen Bogen zwischen der Neuen und der Alten Welt, in dem er lokalen, ursprünglichen Spezialitäten aus den USA und Deutschland ein Bühne bereitete. Deutsche Winzer präsentierten ihre seltenen Kreationen. Tiffany Persons, Preisträgerin des ECKART 2017 für Kreative Verantwortung, führte als Moderatorin durch den Abend.

Die Spitzenköche Daniel Boulud, Anna Bolz, Suzanne Cupps und Günter Seeger luden im Anschluss zu einem Dinner der Extraklasse ein. Kaum sonst wo auf der Welt können Kulinarikfans in den Genuss eines Menüs kommen, bei dem jeder Gang von einem anderen Top-Koch kreiert und gekocht wurde. Zur Überraschung der Gäste gewährten die Köche Einblicke in ihr Handwerk, indem sie Servierteller auf Livecooking-Stationen rund um das Publikum vollendeten.

Für ein weiteres Überraschungsmoment sorgten zwei unangekündigte Preisträger: Der ECKART für kreative Verantwortung ging ebenfalls an Günter Seeger – der deutsche Spitzenkoch, dem seine Haute Cuisine in New York immer einen Besuch auf dem Union Square Greenmarket wert ist. Seeger kreierte die „neue amerikanische Küche“ und wirbt dafür, mit regionalen und frischen Produkten höchste Koch-Kunst zu betreiben. Auch er arbeitet für seine genussvollen Kreationen mit regionalen Bauern zusammen und bringt den Trend des Union Square Greenmarket von der Straße in die Sterneküche.

Den diesjährigen Alumni-Preis erhielt Alice Waters für ihr Projekt „Edible Schoolyard“ (Essbare Schulgärten). Waters, Preisträgerin des ECKART 2009 für Innovation, eröffnete 1971 das erste Slow-Food-Restaurant mit lokalen und nachhaltigen Produkten in den USA und ist Vize-Präsidentin von Slow Food International. Die Pionierin in ihrem Gebiet gründete 1995 das „Edible Schoolyard“-Programm mit dem Anspruch an eine bessere Ernährungserziehung an amerikanischen Schulen. Bereits

Presse-Information  
Datum 15. Juni 2018  
Thema ECKART 2018 in New York verliehen  
Seite 3

über 5.000 Schulgärten wurden seitdem errichtet, mit denen Waters Schülerinnen und Schüler weltweit an das Thema gesunde Ernährung und den nachhaltigen Umgang mit Ressourcen heranführt.

## **Die Preisträger des ECKART 2018**

### **ECKART 2018 für Lebenskultur: Suzanne Cupps und Danny Meyer, New York**

Danny Meyer ist ein Unternehmer mit einem Gespür für starke Konzepte und Qualität. Er leitet die erfolgreiche Union Square Hospitality Group, zu der einige der beliebtesten und erfolgreichsten Restaurants New Yorks wie das Union Square Cafe, die Gramercy Tavern und das The Modern im MoMA gehören. In seinen Restaurants bietet er mehr als gutes Essen – er verschafft seinen Gästen ein außergewöhnliches Erlebnis. Das gelingt ihm für alle Generationen, nicht nur für eine „Zielgruppe“. Seine Restaurants sind Orte des Genusses und der Begegnung. Zudem findet und öffnet er Räume und Möglichkeiten: Dass sich die Museumsgastronomie für eine junge, attraktive Küche öffnet, ist sein Verdienst.

Ein Beispiel dafür ist das Whitney Museum. Chef des dort beheimateten Restaurants „Untitled“ ist seit 2017 Suzanne Cupps. Als einzige weibliche Chefköchin der Union Square Hospitality Group bringt Cupps belebenden Wind in Museum und Küche. In lässig-eleganter Atmosphäre präsentiert sie subtil aromatisch komponierte Gerichte, deren Basis frische und nachhaltig angebaute Produkte der Saison bilden. Die aufstrebende Köchin wollte zunächst nach ihrem Studium Mathematiklehrerin werden. Ihren Sinn für Klarheit und Präzision hat sie mit in die Küche gebracht und das prägt ihren sanften und respektvollen Umgang mit den Grundprodukten zu einem unnachahmlichen Stil.

### **ECKART 2018 für Kreative Verantwortung: Union Square Greenmarket und Günter Seeger, New York**

Der Union Square Greenmarket gehört zur Initiative GrowNYC, die nachhaltige Ressourcen in der Stadt New York anbietet. Diverse Märkte - „Greenmarkets“ genannt - bieten über die Metropole verteilt frische und unbehandelte Produkte von Farmern aus der Region an. Der Markt am Union Square war der erste seiner Art und wagte

Presse-Information  
Datum 15. Juni 2018  
Thema ECKART 2018 in New York verliehen  
Seite 4

bereits 1976 den Schritt gegen den amerikanischen Fast-Food-Mainstream. Heute lässt sich der Markt als Trendsetter betiteln: Der bewusste Umgang mit Essen hat sich in der modernen Küche durchgesetzt. Für seine Mission, der regionalen Landwirtschaft und somit über hundert Kleinbauern aus dem nahen Umfeld die Chance zu geben, ihre qualitativ hochwertigen Lebensmittel direkt an den Kunden zu verkaufen, erhält der Union Square Greenmarket die verdiente Auszeichnung. Auch der Anspruch, gesunde Ernährung für alle New Yorker zugänglich zu machen, wird von der Jury des ECKART gelobt.

Günter Seeger kreierte die „neue amerikanische Küche“ und wirbt dafür, mit regionalen und frischen Produkten höchste Koch-Kunst zu betreiben. Auch er arbeitet für seine genussvollen Kreationen mit regionalen Bauern zusammen und bringt den Trend des Union Square Greenmarket von der Straße in die Sterneküche.

### **ECKART 2018 für Innovation: Astrid Gutsche und Gastón Acurio, Lima**

Seit 1999, nachdem seine Frau Astrid Gutsche ihm die Augen für die einheimische Küche öffnete, bekennt Gastón Acurio sich zu seiner Kultur und experimentiert mit lokalen Zutaten: ein Erfolgsrezept. Seitdem sind beide auf der Suche nach interessanten, neuen Produkten für die originellen und kreativen Kreationen, die den Weg aus dem fernen Peru schafften und den Geschmack ihrer Heimat in die Welt brachten. Gastón und Astrid starteten eine gastrokulturelle Revolution, die Peru grundlegend veränderte.

Als Unternehmer erkannten beide früh ihre soziale sowie ökologische Verantwortung: 2007 eröffneten sie die erste peruanische Kochschule mit stark subventionierter und daher nur symbolischer Studiengebühr in einem einkommensschwachen, einfachen Viertel von Lima und ermöglichten Nachwuchsköchen aus ihrer Heimat die Chance auf beruflichen Erfolg. Das Verwenden regionaler Produkte für ihre außergewöhnlichen Kreationen zeugt von einem tiefen Verständnis von Nachhaltigkeit, das nicht nur ein Zeichen für Peru, sondern auch für den weltweiten Umgang mit Ressourcen setzt.

### **ECKART 2018 für Große Koch-Kunst geht an Christopher Kostow, St. Helena**

Christopher Kostow ist der drittjüngste Koch und der zweite aus den Vereinigten Staaten, der mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Für das Meadowood erkochte er eine beeindruckende Liste an Preisen, die alle eines beweisen: Er

DIE ECKART ACADEMY IN PARTNERSCHAFT MIT DER BMW GROUP.

Presse-Information  
Datum 15. Juni 2018  
Thema ECKART 2018 in New York verliehen  
Seite 5

beherrscht sein Handwerk, das er sich als Autodidakt selbst erschloss. Doch was den prämierten Koch so besonders macht, sind nicht die Auszeichnungen, sondern der Grund, für die er sie erhielt: Kostow kocht überlegt, geht umsichtig mit den Produkten um und wählt nur das Beste für seine außergewöhnlichen Kreationen aus. So treffen traditionelle Kombinationen auf kulinarischen Erfindergeist und finden Umsetzung mit regionalen Produkten aus dem Valley sowie saisonalen, im eigenen Garten angebauten und von Hand ausgewählten Zutaten. Insbesondere die nicht enden wollende Neugier Kostows bereichert seine Arbeit, die ständig wechselnde Karte und das Ergebnis seines Schaffens, das den Charme des Napa Valleys einfängt.

### **ECKART 2018 Alumni, Alice Waters.**

Alice Waters eröffnete 1971 das erste Slow-Food-Restaurant mit lokalen und nachhaltigen Produkten in den USA und ist Vize-Präsidentin von Slow Food International. Die Pionierin in ihrem Gebiet gründete 1995 das „Edible Schoolyard“-Programm, mit dem Anspruch an eine bessere Ernährungserziehung an amerikanischen Schulen. Bereits 5.625 Schulgärten wurden seitdem errichtet, mit denen Waters Schülerinnen und Schüler weltweit an das Thema gesunde Ernährung und den nachhaltigen Umgang mit Ressourcen heranführt.

### **Der ECKART**

Die BMW Group und die ECKART Academy sind seit 2012 Partner. Die Partnerschaft basiert auf dem gemeinsamen Ziel, gesunder Ernährung, nachhaltiger Kulinarik und dem verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen eine internationale Bühne zu bereiten. Gemeinsam verleihen die BMW Group und die ECKART Academy den Eckart Witzigmann Preis für herausragende Leistungen in den Kategorien „Große Koch-Kunst“, „Innovation“, „Lebenskultur“ und „Kreative Verantwortung“. Zusätzlich wird jedes Jahr ein Projekt eines ehemaligen Preisträgers ausgezeichnet. Die Dotierung mit insgesamt 250.000€ spiegelt das Renommee und die Bedeutung des Preises im absoluten Spitzenfeld internationaler Kulinarikpreise wider. Mit der Summe sollen im Namen der BMW Group soziale und nachhaltige Projekte unterstützt werden, die auf den Vorschlägen der Preisträger beruhen. Die BMW Group möchte damit ein Zeichen setzen und mit dem ECKART Verantwortung übernehmen. 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.

DIE ECKART ACADEMY IN PARTNERSCHAFT MIT DER BMW GROUP.

Presse-Information  
Datum 15. Juni 2018  
Thema ECKART 2018 in New York verliehen  
Seite 6

Bitte wenden Sie sich bei Rückfragen an:

## Unternehmenskommunikation BMW Group

Julian Hetzenecker, Wirtschafts- und Finanzkommunikation, [julian.hetzenecker@bmw.de](mailto:julian.hetzenecker@bmw.de)  
Telefon: +49 89 382-39229

Internet: [www.press.bmw.de](http://www.press.bmw.de)  
E-Mail: [presse@bmw.de](mailto:presse@bmw.de)

## Presse-Kontakt ECKART Academy

Otto Geisel  
Lachner-Straße 18  
80639 München  
Phone: +49 89 139 260 26  
[office@ottogeisel.de](mailto:office@ottogeisel.de)

## Weitere Informationen zum Eckart Witzigmann Awards finden Sie unter:

[www.eckart-witzigmann-preis.de](http://www.eckart-witzigmann-preis.de)

## 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 30 Produktions- und Montagestätten in 14 Ländern; das Unternehmen verfügt über ein globales Vertriebsnetzwerk mit Vertretungen in über 140 Ländern.

Im Jahr 2017 erzielte die BMW Group einen weltweiten Absatz von mehr als 2.463.500 Automobilen und über 164.000 Motorrädern. Das Ergebnis vor Steuern im Geschäftsjahr 2017 belief sich auf 10,655 Mrd. €, der Umsatz auf 98,678 Mrd. €. Zum 31. Dezember 2017 beschäftigte das Unternehmen weltweit 129.932 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Seit jeher sind langfristiges Denken und verantwortungsvolles Handeln die Grundlage des wirtschaftlichen Erfolges der BMW Group. Das Unternehmen hat ökologische und soziale Nachhaltigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette, umfassende Produktverantwortung sowie ein klares Bekenntnis zur Schonung von Ressourcen fest in seiner Strategie verankert.

[www.bmwgroup.com](http://www.bmwgroup.com)  
Facebook: <http://www.facebook.com/BMWGroup>  
Twitter: <http://twitter.com/BMWGroup>  
YouTube: <http://www.youtube.com/BMWGroupview>  
Google+: <http://googleplus.bmwgroup.com>