

MESSEN & EVENTS

Kooperation vertieft



Eckart Witzigmann, Jahrhundertkoch und Namenspatron des Eckart (links), mit Dr. Nicolas Peter, Mitglied des Vorstands der BMW AG, Finanzen, und Schirmherr des Eckart / Foto: API Michael

Tinnefeld

Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann und die BMW Group erweitern ihr gemeinsames Engagement für Kochkunst, bewussten Genuss und soziale Verantwortung: Im achten Jahr der Kooperation wird am 20. Mai zum ersten Mal ein Eckart foodlab in Wien veranstaltet. Der eintägige Event mit Messe-Charakter informiert in der Schönbrunner Orangerie über vielfältige Aspekte des guten Essens. Marktstände mit Produkten aus ganz Österreich und der internationalen Alpenregion verleiten dazu, neues Wissen in die Tat umsetzen. Eckart Witzigmann erklärt die Idee hinter dem foodlab: "Nachhaltigkeit, Qualität und Verantwortung in der Ernährung waren mir schon immer wichtig. Aber was bedeutet das für jeden konkret? Mit dem foodlab wollen wir eine Plattform etablieren und mehr Aufmerksamkeit und Breitenwirkung gewinnen. Dem guten, verantwortungsvoll zubereiteten Essen zum Durchbruch verhelfen? das ist unser Ziel. Gemeinsam mit der BMW Group entwickeln und fördern wir Ideen und stellen sicher, dass sich wirklich etwas verändert."

"Unsere Partnerschaft mit der Eckart Academy beruht auf dem gemeinsamen Ziel, gesunde Ernährung, nachhaltige Kulinarik und den verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen zu fördern", sagt Dr. Nicolas Peter, Mitglied des Vorstands bei BMW, Finanzen, und Schirmherr des Eckart. "Mit dem Eckart foodlab rufen wir ein modernes Format ins Leben, mit dem wir ein breiteres Publikum ansprechen möchten."

Die Veranstaltung unter dem Titel "Das Produkt ist der Star" die Erdung der Avantgarde? widmet sich den Fragen: Was ist gutes Essen? Gibt es gutes Essen ohne schlechtes

Gewissen? Helfen den Verbrauchern Etiketten wie Bio, saisonal oder regional? ?Die Praxis entscheidet?, sagt Witzigmann. ?Wichtiger, als ab und an gut essen zu gehen, ist es, selbst zu kochen.? Das erste Eckart foodlab testet Antworten in Theorie und Praxis, in kleinen Workshops oder Diskussionsrunden mit Persönlichkeiten aus der Gastronomieszene. Der Kompass bei dieser Erkundung ist das gern zitierte und selten umgesetzte Credo des Jahrhundertkochs Witzigmann: ?Das Produkt ist der Star! Die ?Wiener Küche? und das ?Kulinarische Erbe der Alpen? mit einem Produzentenmarkt liefern Anschauungsmaterial für erste Antworten. Witzigmann ergänzt: ?Das Größte für einen Gastronomen ist seit jeher, seine Produzenten zu kennen. Wenn man ihnen mitteilen kann, was gut und was vielleicht nicht so gut war und welche Produkte man gerne hätte.?