



## Infos zur Verleihung der Eckart-Witzigmann-Preise 2007 am 7. Januar 2008, Stuttgart, Mercedes-Benz Museum

### Ablaufplan

- 16.30 Uhr **Küchenrundgang** der Preisträger mit Journalisten, Fotografen und Filmteams
- 18.00 Uhr **Empfang** der Daimler AG im Atrium des Museums mit dem Vorstandsvorsitzenden Dr. Dieter Zetsche, den Preisträgern, Laudatoren, Gästen und Medienvertretern
- 19.00 - 24.00 Uhr Feierliche Preisverleihung und Festmenu "**Eckart Witzigmann bittet zu Tisch**", zubereitet von Klaus Erfort, Jörg Sackmann, Claus Peter Lumpp, Joachim Wissler, Christian Scharrer und Michael Fell  
Vorstellung des Menus und der Weine durch Michael Antwerpes, Jörg Sackmann und Otto Geisel
- 19.30 Uhr **Rede** Stefan Mappus, Vorsitzender der CDU-Fraktion im Baden-Württembergischen Landtag  
**Rede** Peter Zieringer, VV der Mercedes-Benz Bank
- 19.45 Uhr **Preisverleihung an Preisträger Hiroyuki Hiramatsu**  
Laudatorin: Prof. Dr. Irmela Hijiya-Kirschner
- 20.35 Uhr **Preisverleihung an Preisträger Daniel Spoerri**  
Laudator: Klaus Staeck
- 21.30 Uhr **Preisverleihung an Preisträger Harald Wohlfahrt**  
Laudator: Prof. Dr. h.c. Lothar Späth
- 22.30 Uhr **Preisverleihung an Preisträger Jonnie Boer**  
Dr. Wolfgang Bornheim
- 23.00 Uhr Übergabe des Buches "**Götterspeisung**"

### Die Preisträger 2007 (Texte der Urkunden)

*In der Kategorie „Literatur, Kunst, Wissenschaft und Medien“:*

**Daniel Spoerri** hat wie kaum ein anderer Künstler sein Leben konsequent als Kunstwerk gestaltet – als Tänzer, Schauspieler, Regisseur, Schriftsteller, Objektkünstler, Koch und Gastrosoph. Wie kein anderer hat er den sinnlichen Bogen gespannt von der Kunst zur Kulinaristik. Daniel Spoerri hat das kreative Arbeiten der Künstler mit dem ebenso schöpferischen Wirken der Köche am Herd in einzigartiger Weise verbunden. Mit seiner Eat Art hat Daniel Spoerri eine selbstständige Kunstrichtung kreiert. Er betrieb in Düsseldorf das Restaurant Spoerri und hat so die unmittelbare Verbindung zwischen Kochen und Kunst gelebt und in seinen künstlerisch gestalteten Kochbüchern und noch mehr mit seinen einzigartigen Assemblagen festgehalten.

*In der Kategorie „Große Kochkunst“:*

**Harald Wohlfahrt** steht seit mehr als zehn Jahren nach allen offiziellen Bewertungen an der Spitze der deutschen Küche. In Partnerschaft mit Heiner Finkbeiner hat er in der „Schwarzwaldstube“ des Hotels Traube in Tonbach seit 1980 seine hohen Qualitätsansprüche realisieren können und darf seit 1992 drei Michelinsterne führen. Zahlreiche Spitzenköche wurden von ihm ausgebildet, mit Christian Bau und Klaus Erfort sind bereits zwei seiner Schüler zu Drei-Sterne Ehren gekommen. So kann man Harald Wohlfahrt heute nicht nur als Referenz der Spitzenküche in Deutschland ansehen, sondern auch als aktiven Ausbilder einer neuen Generation von Spitzenköchen.

*In der Kategorie „Lebenswerk“:*

**Hiroyuki Hiramatsu** repräsentiert die Verbindung zwischen Frankreich und Asien. In jungen Jahren nutzte er seine Ausbildung in Frankreich, um diese Küche nicht nur zu lernen, sondern sie in ihren traditionellen Zusammenhängen zu verstehen. Zurück aus Frankreich eröffnete er im April 1982 sein erstes Restaurant in Japan. Die von ihm gegründete Hiramatsu- Gruppe betreibt heute mit knapp 400 Mitarbeitern ein wahres Restaurantimperium, bestehend aus 18 Restaurants, die alle in ihrer Unterschiedlichkeit als exzellente Botschafter der französischen Küche in Japan angesehen werden können.

*In der Kategorie „Innovation“:*

**Jonnie Boer** hat seinem Heimatland Holland zu kulinarischem Wohlklang verholfen. 1993 erhält er für seine Kochkunst im Restaurant „De Librije“ (Die Bibliothek) in Zwolle, wo er schon als Lehrling gearbeitet hatte, den ersten, 1999 den zweiten und 2004 den dritten Stern. Gault Millau zeichnet ihn mit 19,5 von 20 möglichen

Punkten aus. Als ein Botschafter des Geschmacks ist Jonnie Boer weit über die Grenzen seines Heimatlandes hinaus anerkannt und angesehen.

## Die Laudatoren

**Prof. Dr. Irmela Hijiya-Kirschner** (\* 1948 in Korntal), Mitglied der Deutschen Akademie für Kulinaristik, ist Japanologin und Übersetzerin. Nach einer Lehrtätigkeit an der Hitotsubashi-Universität in Tokio ging sie 1986 an die Universität Trier und folgte 1991 einem Ruf an die Freie Universität Berlin. Sie erhielt 1992 die wichtigste wissenschaftliche Auszeichnung in Deutschland, den Gottfried-Wilhelm-Leibniz-Preis.

**Prof. Dr. h.c. Lothar Späth** (\*1937 in Sigmaringen) war von 1978 bis 1991 Ministerpräsident von Baden-Württemberg. 1968 wurde er erstmals als Abgeordneter in den Landtag gewählt und 1978 Innenminister im Kabinett von Hans-Georg Filbinger, dem er im gleichen Jahr nachfolgte. 1991 wurde er Geschäftsführer der Jenoptik GmbH und ab 1998 als Vorstandsvorsitzender Jenoptik AG. Im Mai 2005 wurde er Vorsitzender der Geschäftsführung der Investmentbank Merrill Lynch für Deutschland und Österreich.

**Klaus Staeck** (\* 1938 in Pulsnitz, Sachsen), ist Grafikdesigner, Karikaturist und Jurist. Im April 2006 wurde er zum Präsidenten der Akademie der Künste in Berlin gewählt. Seit Ende der 60er Jahre machte er sich als politisch-satirischer Plakatkünstler einen Namen. Sein Kunstverlag "Edition Staeck" in Heidelberg (wo er als Anwalt zugelassen ist) hat Werke von Joseph Beuys und anderen zeitgenössischen Künstlern populär gemacht.

**Dr. Wolfgang Bornheim** ist seit 2007 Vorsitzender der Deutschen Akademie für Kulinaristik. Der Jurist ist Steuerberater und Steuerstrafverteidiger sowie Autor einschlägiger Literatur und lehrt an Wirtschaftswissenschaftlichen Fakultät der Technischen Universität Dresden. Er ist Vorstandsvorsitzender der Gesellschaft für Moderne Kunst am Museum Ludwig (Köln) und leidenschaftlicher Hobbykoch.

## Der Namensgeber

**Eckart Witzigmann** (\* 1941 in Bad Gastein), Schüler von Paul Bocuse, erhielt 1979 mit seinem Münchener Restaurant „Aubergine“ als erster in Deutschland drei Michelin-Sterne. 1994 wurde er als bisher einziger Koch in Deutschland von französischem Gault Millau mit dem Titel „Koch des Jahrhunderts“ ausgezeichnet. Witzigmann ist seit 2007 Präsident der Deutschen Akademie für Kulinaristik, die 2004 den nach ihm benannten Preis ins Leben rief. Seit 2007 ist er Professor h. c. der Gastronomie-Universität Örebro (Schweden).

## Die Köche, die das Festmahl ausrichten

**Klaus Erfort**, Gästehaus Erfort, Saarbrücken. *Michelin \*\*\*, Gault Millau 19/20*

**Michael Fell**, Dichterstub'n im Park-Hotel Egerner Höfe, Rottach-Egern. *Michelin \*, Gault Millau 17/20*

**Claus-Peter Lump**, Bareiss., Baiersbronn-Mitteltal. *Michelin \*\*\*, Gault Millau 18/20*

**Jörg Sackmann**, Gourmetrestaurant Schlossberg, Baiersbronn-Schwarzenberg. *Michelin \*, Gault Millau 18/20*

**Christian Scharrer**, Airport Club Frankfurt, bis 2007 Schlosshotel Bühlerhöhe. *Michelin \*, Gault Millau 17/20*

**Joachim Wissler**, Vendôme im Grandhotel Schloss Bensberg bei Köln. *Michelin \*\*\*, Gault Millau 19,5/20*

## Die Partner beim Witzigmann-Preis 2007

- Mercedes-Benz Bank
- Tourismusverband Baden-Württemberg

## Preisträger seit 2004

**2004: Marc Haberin**, Illhaeusern, Elsass (Preis für Große Kochkunst), **Carlo Petrini**, Gründer und Präsident von Slow Food (für Wissenschaft und Medien), die **Berufsakademie Ravensburg** (für Nachwuchsförderung).

**2005: Ferran Adria**, Spanien (Preis für Große Kochkunst), **Günter Grass**, Schriftsteller und Nobelpreisträger (für Kultur und Medien), **Roland Trettl**, Salzburg (Nachwuchspreis)

**2006: Frédy Girardet**, Lausanne (Preis für Lebenswerk), **Thomas Keller**, New York (Preis f. Große Kochkunst), **Dieter Kosslick**, Berlinale-Direktor (Kultur und Medien), **Cornelia Poletto**, Hamburg (Nachwuchspreis)