

Mitteilung an die Presse

Bad Mergentheim, 29. Juni 2011

Eckart Witzigmann wird 70 - und schiebt einen neuen Studiengang an

Witzigmanns schönstes Geburtstagsgeschenk

- Der vom „Jahrhundertkoch“ 2007 gestartete Studiengang „Food Management“ entlässt 50 erfolgreiche Bachelor-Absolventen in den Beruf
- Jetzt schiebt Eckart Witzigmann auch einen Master-Studiengang an
- Der „Jahrhundertkoch“ wird am 4. Juli 70 Jahre alt

Wenn am 4. Juli die Welt der Kulinaristik den 70. Geburtstag des bis heute im deutschen Sprachraum unübertroffenen „Jahrhundertkochs“ Eckart Witzigmann würdigt, sollte auch an einen Aspekt erinnert werden, der in den letzten fünf Jahren für ihn ganz vorne an stand: Mitzuhelfen, dass Nachwuchskräfte aus der Gastronomie eine Ausbildung erhalten, die sie befähigt, mit umfassendem Wissen um die Produkte erfolgreich ihren Weg zu gehen. So wie rund 50 Studierenden des Studiengangs Food Management an der Dualen Hochschule in Bad Mergentheim, die genau am 4. Juli ihr letztes Studiensemester erfolgreich abschließen – ein Studiengang, für den Eckart Witzigmann vor vier Jahren den Startschuss gab und den er immer wieder begleitet hat. „Wenn es das zu meiner Zeit schon gegeben hätte, dann hätte ich Food Management studiert“, sagt er heute.

Man nimmt es ihm ab, denn für Witzigmann stand die Qualität des Produkts immer im Vordergrund. Mit seinem Credo „Das Produkt ist der Star“ suchte er den Weg abseits des Starrummels der Köche, hin zum ursprünglichen Geschmack und der unverfälschten Qualität des Lebensmittels. Wer wirkt an der Produktqualität mit? Es ist nicht nur die Gastronomie, sondern auch die Produzenten und der Handel. Diese Perspektive des „Farrn-to-Fork-Prozesses“ greift der im Oktober 2007 gestartete Studiengang auf. Er vermittelt künftigen Mitarbeitenden der dualen Partner, Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft aus ganz Europa, die Kenntnisse, wie gute Produkte entstehen und erfolgreich vermarktet werden können. Die Absolventen, die ja bereits aus dem Berufsalltag kommen, haben beste Beschäftigungschancen als Filial- oder Restaurantleiter, Mitarbeiter im Einkauf, Vertrieb, Marketing, Veranstaltungsorganisation und Geschäftsleitungsassistenz. Durch ihre Berufserfahrung, die sie während der Praxisphasen des Studiums bereits gewonnen haben, sind die Absolventen gesuchte Bewerber.

Witzigmann hat den Studiengang mit aus der Taufe gehoben. Doch das genügt ihm nicht: Nun reift schon ein zweites Kind heran: Der Master-Studiengang Food Management. Er ist ein Kooperationsprojekt des eigens gegründeten „Instituts für nachhaltige Lebensmittelkultur“ und der Dualen Hochschule Baden-Württemberg, zu der der Campus Bad Mergentheim gehört. Mit dabei ist auch die Gastronomische Akademie Deutschland (GAD). Der Studiengang soll am 1. Oktober 2012 beginnen. Die Zielsetzung bleibt die gleiche, wie beim Bachelor-Studiengang, nur werden die Ausbildungsthemen und Forschungsinhalte auf Master-Niveau an-

spruchsvoller. Mit dem Master-Studium reflektieren die Studierenden ihre bestehenden oder künftigen Fach- und Führungsaufgaben. Gemäß dem Konzept der Dualen Hochschule Baden-Württemberg werden die Studieninhalte direkt und konstruktiv mit Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft abgestimmt. Dabei stehen sowohl innovative Impulse für die Unternehmen als auch die Beschäftigungsfähigkeit der Absolventen im Mittelpunkt. Interessierte Firmen oder Bewerber können unter fm@dhw-mosbach.de weitere Informationen abfragen. Wesentliche Zulassungsvoraussetzung ist ein Bachelorabschluss mit anschließend mindestens zwei Jahren Berufserfahrung.

Dass Witzigmann ein Visionär der guten Ernährung ist, belegen die aktuellen Probleme mit der Unbedenklichkeit von Lebensmitteln. Wer Respekt von der Kreatur hat und ein Topprodukt sucht, wird sicher kein Huhn produzieren, das mit Altöl gefüttert wird, oder nach Bioprodukten fragen, die 20.000 Reisekilometer hinter sich haben, um günstiger zu sein als regionale Erzeugnisse vom Hof in der Nachbarschaft. In diesem Punkt sind Eckart Witzigmann und sein Freund Carlo Petrini, der Slow-Food-Gründer, einer Meinung: Letztlich bestimmt der Verbraucher durch seine Konsumententscheidung beim Essen und Trinken, was produziert wird. Wer wirkt also an der Produktqualität mit? Jeder von uns. Jeder, der sich entscheidet, jetzt genau dieses Produkt zu essen. Im Mai 2012 treffen sich die beiden Pioniere nachhaltiger Lebensmittelkultur in Brüssel, um europaweit Politik und Gesellschaft für die Befähigung zu bewussten Entscheidungen beim Essen und Trinken zu sensibilisieren.

Hinweis: Fotos zum Download finden Sie unter
<http://www.eckart-witzigmann.de/jahrhundertkoch/presse-downloads/>
