



GASTRONOMISCHE AKADEMIE
DEUTSCHLANDS E.V.

50 Jahre Gastronomische Akademie Deutschlands e. V.:

Die Zukunft gehört der Gastronomie

Festveranstaltung im Steigenberger Hotel Bad Homburg
mit Prominenz aus der Branche, der Politik und der Wirtschaft

Bad Homburg, 3. September 2009. „Die Zukunft gehört der Gastronomie“, rief Gastredner Dr. Gunther Hirschfelder von der Universität Bonn und Vorstand der Deutschen Akademie für Kulinaristik, den Festgästen der Gastronomischen Akademie Deutschlands zu. Die Botschaft geriet gleichsam zum gelungenen Motto der Galaveranstaltung, zu der die GAD anlässlich ihres 50-jährigen Bestehens am 29. August 2009 in das Steigenberger Hotel in Bad Homburg Prominenz aus der Branche, der Politik und der Wirtschaft eingeladen hatte. Auch Bundeswirtschaftsminister Dr. Karl-Theodor Freiherr von und zu Guttenberg betonte in seinem übermittelten Grußwort, das Gastgewerbe habe alle Chancen. „Vereine wie die GAD wirken an dem positiven Deutschlandbild in besonderer Weise mit, weil sie sich um Gastlichkeit und Tafelkultur und damit um die Zukunft von Hotellerie und Gastronomie in Deutschland kümmern“, heißt es in seinem Brief. Und DEHOGA-Bundesverbandspräsident Ernst Fischer betonte, dass „unsere Branche für Lebensfreude und Lebensqualität steht.“ Die GAD fördere in einzigartiger Weise die Verbindung von Wissenschaft und Praxis rund um Trinken, Essen und Tafelkultur. Und Friedwolf Liebold, ehemaliger Präsident der GAD und Sprecher des Brillat Savarin Kuratoriums der FBMA-Stiftung, dankte dem aktuellen Vorstand namentlich für die geleistete ehrenamtliche Arbeit, verbunden mit allen guten Wünschen für die Zukunft.

Zuvor hatte Oberbürgermeisterin Dr. Ursula Jungherr den Vorstand, die Mitglieder und die Ehrengäste in ihrer Stadt Bad Homburg v.d. Höhe begrüßt und auf die lange gastronomische Tradition der Stadt am Fuße des Taunus hingewiesen, die geprägt sei von der „Champagnerluft“. Sichtlich in Champagnerlaune waren die Gäste ohnehin, die sich zum Teil bereits am Vorabend zur Begrüßung in der Spielbank Bad Homburg eingefunden hatten. FBMA-Präsident Udo Finkenwirth, im Hauptberuf Gastronomie-Chef der Spielbank, kre-

PRESSEINFORMATION

www.gastronomische-akademie.de

Medienkontakt:

Hans G. Platz

c/o HGPconsult•Projektbüro

Burgstraße 35

59755 Arnsberg

Tel.: 02932.931006

Fax: 02932.931007

E-Mail: presse@gastronomische-akademie.de





denzte typische Speisen auf den Spuren der ersten Fernsehköche, beispielsweise mit Königin Pastetchen, Toast Hawaii oder Käsespießen mit Trauben, als Reminiszenz an das Gründungsjahr der GAD 1959.

Im Rahmen der Veranstaltung ehrte die GAD auch die Gewinner ihres Zukunftswettbewerbs unter den Studierenden der DEHOFA „Mit einer Prise Fantasie auf dem Weg in die Zukunft“: David Lampe und Jenny Tyburski von der Hotelfachschule Berlin (Sonderpreis), Jil Hartmann und Romy Meischner von der Hotelfachschule Hamburg (1. Preis), Anne Hielscher und Natalie Wümmers von der Hotelfachschule Heidelberg (2. Preis) und das Team Philipp Hartmann und Steffen Tille von den WIHOGA Dortmund (3. Preis). Glückliche Gewinnerin des Sommerkurses 2010 an der renommierten Cornell University School of Hotel Administration, Ithaca NY, USA, der unter allen Teilnehmern verlost wurde, ist Anne Kraft von der Hotelfachschule Berlin.

Unterhaltsamer Höhepunkt des Galaabends waren die kraftvollen, humorigen und durchaus kritischen Gedanken des ehemaligen Bundeslandwirtschaftsministers Karl-Heinz Funke „über's Essen und Trinken“. In unnachahmlicher Weise wettete Funke gegen die Reglementierungsanstrengungen seiner politischen Kollegen wider das Rauchen und den Alkohol sowie gegen die Unterwerfung aller Prozesse unter betriebswirtschaftliche Gesichtspunkte: „Die Menschen brauchen das gemeinschaftliche Erlebnis bei Tisch und beim Umtrunk.“ Der Begriff „Gemütlichkeit“ müsse eine Wiedergeburt erleben. „Ich sehe mit Freude, dass sich nach 30 Jahren wieder Jugendliche vor unserem Dorfkrug treffen“, stimmt es ihn optimistisch.

Für das gemeinsame Erlebnis bei Tisch habe die GAD dankenswerterweise viel getan und insofern wünschte er der GAD alles Gute für die Zukunft, in der sie sich weiterhin um die Pflege der Kultur des Essens und Trinkens und der Gastlichkeit kümmern wird.

Text und Fotos (in druckfähiger Qualität) zum Herunterladen auf der Homepage der GAD: www.gastronomische-akademie.de



GASTRONOMISCHE AKADEMIE
DEUTSCHLANDS E.V.

Die 1959 gegründete Gastronomische Akademie Deutschlands e. V. ist eine ideale und unabhängige Vereinigung von Fachleuten aus Gastronomie und Hotellerie, der Getränkebranche, Lebensmittelindustrie sowie von Ernährungswissenschaftlern, Medizinern, Bildungsexperten und Medienvertretern. Sie versteht sich als Förderin der Tafelkultur, Kochkunst, Kultur und Geschichte der Gastronomie sowie fachbezogener Wissenschaft und Bildung.

Fotogalerie (alle Fotos: GAD, Peter Figge)



Festveranstaltung im Steigenberger Hotel Bad Homburg. In der ersten Reihe v. l. n. r.: Oberbürgermeisterin Dr. Ursula Jungherr, Bundeslandwirtschaftsminister a.D. Karl-Heinz Funke, DEHOGA-Präsident Ernst Fischer, Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA Bundesverbandes Ingrid Hartges, Stiftungsratsvorsitzender der FBMA-Stiftung Michael Bläser und Gastredner P.D. Dr. Gunther Hirschfelder, Volkskundler an der Universität in Bonn.



GAD-Präsident Hubert Möstl.



OB Dr. Ursula Jungherr begrüßte die Festgäste in ihrer Stadt.



GASTRONOMISCHE AKADEMIE
DEUTSCHLANDS E.V.



Gastredner Dr. Gunther Hirschfelder referierte über „Wie viel Vergangenheit braucht die Zukunft? Gastronomie zwischen Risiko und Chance.“



GAD-Vorstandsmitglied Hans G. Platz dankt den Mäzenen für ihre Unterstützung des Jubiläumswettbewerb



Am Vormittag hatte die Mitgliederversammlung der GAD getagt und zwei verdiente ehemalige Präsidenten zu Ehrenmitgliedern ernannt: Jürgen Klaffke (links, Präsident 1987 bis 1995) und Friedwolf Liebold (rechts, Präsident 1995 bis 2006) nehmen die Urkunden entgegen von GAD-Präsident Hubert Möstl.



Der GAD-Vorstand auf dem Weg in die Zukunft (v.l.n.r.): Andreas Eggenwirth, Hubert Möstl, Ruth Ulrich, Hans G. Platz, Hermann Grüner und Bernhard Böttel (auf dem Foto fehlt Lis Droste).



Bundeslandwirtschaftsminister a.D. Karl-Heinz Funke (links im Gespräch mit Ruth Ulrich und ihrem Gatten) heizte die Stimmung an mit seinen humorigen und gleichsam kritischen Gedanken über's Essen und Trinken.



Die Juniorköche Deutschlands präsentierten unter dem Beifall der Ehrengäste den ersten Gang des Jubiläumsmenüs.