



GASTRONOMISCHE AKADEMIE
DEUTSCHLANDS E.V.

Höchste Auszeichnung der GAD Gastronomische Akademie Deutschlands:

Hermann Bareiss und Eckart Witzigmann sind die Träger des 20. Rumohrrings

Festliche Würdigung der Lebenswerke

Arnsberg/Baiersbronn 18. September 2017

Im Rahmen eines Festaktes, fand im Hotel Bareiss in Baiersbronn-Mitteltal die Verleihung des 20. Rumohrringes statt.

Der Carl-Friedrich-von-Rumohr-Ring, der zu den bedeutendsten Auszeichnungen des Deutschen Gastgewerbes gehört, mit dem die 1959 gegründete Gastronomische Akademie Deutschlands in unregelmäßigen Abständen Persönlichkeiten für besondere Verdienste um die Kochkunst sowie die Hotel-, Tafel- und Weinkultur ehrt, erinnert an den großen deutschen Kunsthistoriker, Schriftsteller, Zeichner und Maler, Agrarhistoriker und Gastrosophen Carl Friedrich von Rumohr (1785 bis 1843). Bisher Ausgezeichnete sind unter anderen: Eugen Lacroix, Aenne Burda, Hugh Johnson, Christian Teubner, Pierre Lurton, Stefan Quante und Anton Mosimann.

2017 wurde der Rumohrring zum ersten Mal in der Geschichte der Ringverleihungen in einer Doppelverleihung verliehen. Die 20. Ringverleihung markiert nicht nur ein Jubiläum, sondern ehrt im Besonderen zwei herausragende Persönlichkeiten, die sich schätzen und über viele Jahre freundschaftlich verbunden sind, für ihre Lebensleistungen, mit denen sie nachhaltig Maßstäbe für die Branche gesetzt haben.

Hermann Bareiss



wurde 1944 in Baiersbronn-Mitteltal geboren. Seiner Kochlehre schlossen sich Stationen in Paris (1965), London (1966) und Kairo an. Danach folgte eine Direktionsassistenten bei Max Bachmair in Rottach-Egern, bevor er 1973 den von seiner Mutter Hermine Bareiss 1951 als Kurhotel Mitteltal gegründeten Betrieb übernahm. Seither hat Hermann Bareiss das Haus zu einem der führenden Resorts in Europa entwickelt, zu dessen zahlreichen Auszeichnungen wie die des Prix Villégiature als „Best Resort in Europe 2012“ und „Europas Hotel mit dem besten Service 2015“ und als „Top-Ausbilder“ gehören. Zu den vielen überbetrieblichen Engagements zählen die Gründung einer Weidelandgesellschaft, der Erwerb des historischen Morlokhofs und der Forellenzucht in Buhlbach,

PRESSEINFORMATION

www.gastronomische-akademie.de

Medienkontakt:

Gastronomische Akademie Deutschlands e.V.

Hans G. Platz

Geschäftsführender Vorstand | Pressesprecher

Burgstr. 35

59755 Arnsberg

Tel.: 02303.89 45 355

Fax: 02932.93 10 07

E-Mail: presse@gastronomische-akademie.de

die Pflege der deutsch-französischen Freundschaft, wofür Bareiss mit dem Orden der Ehrenlegion geehrt wurde, und die Gründung des Nachwuchsfördervereins FHG.

Seine Verdienste fasst der Urkundentext, wie folgt zusammen:

In Würdigung seiner großen Verdienste, Ferien-Hotellerie mit Herzlichkeit und Atmosphäre als Mehrgenerationen-Konzept zu präsentieren, Kulinarik und Tafelkultur auf Sterne-Niveau zu pflegen und seiner nachhaltigen Förderung junger Menschen in Hotellerie und Gastronomie, verleiht die Gastronomische Akademie Deutschlands, Herrn Hermann Bareiss, erfolgreicher Hotelier und Unternehmer in Baiersbronn-Mitteltal, den 20. Carl-Friedrich-von-Rumohr-Ring.

Der Österreicher **Eckart Witzigmann**,

1941 geboren, bekennender Bad Gasteiner, wurde in den besten Häusern der Welt ausgebildet und sein herausragendes Talent wurde von den Besten seines Faches gefördert. Paul Bocuse, Paul Simon, Roger Vergé, die Brüder Troisgros und besonders Paul Haeberlin haben das außergewöhnliche Talent erkannt und ihn bei seiner einzigartigen Karriere unterstützt.



1994 vom französischen Restaurantführer "Gault Millau" zum "Koch des Jahrhunderts" gekürt, reiht er sich in die Riege der größten lebenden Köche ein. Diese höchste Auszeichnung der Kochwelt, die seit 1994 nicht mehr verliehen wurde, an einen Nichtfranzosen zeigt die hohe Wertschätzung und den besonderen Stellenwert von Eckart Witzigmann. "Die Mutter aller Köche", wie er von seinen Schülern respektvoll genannt wird, hat nicht nur durch seine Kreationen fasziniert, sondern zielstrebig und konsequent sein Wissen an seine zahlreichen Mitarbeiter weitergegeben, der Begriff des „Witzigmann-Schülers“ ist auch außerhalb der Kochszene zu einem geflügelten Wort geworden. Für Eckart Witzigmann kein Grund sich auf seinen Lorbeeren auszuruhen, er wurde zu einem der erfolgreichsten Kochbuchautoren der letzten dreißig Jahre. Der Name Eckart Witzigmann steht als Qualitäts-Parameter auch außerhalb der Küche.

Die Universität Örebro ernannte ihn 2007 zum Professor und Ehrendoktor, nicht nur um seine Verdienste der Vergangenheit zu würdigen, sondern auch um sein Wissen kommenden Generationen zu erhalten und weiter zu geben.

Die Begründung zur Auszeichnung lautet:

In Würdigung seiner bedeutenden Verdienste um die europäische Kochkunst und der damit verbundenen leidenschaftlichen Förderung des Bewusstseins zur Verwendung guter, nachhaltiger Produkte für gesundes und hochwertiges Essen verleiht die Gastronomische Akademie Deutschlands, Herrn Prof. Dr. h.c. Eckart Witzigmann, „Koch des Jahrhunderts“ in München, den 20. Carl-Friedrich-von-Rumohr-Ring



GASTRONOMISCHE AKADEMIE
DEUTSCHLANDS E.V.

Zusammen mit den beiden handgefertigten Goldringen überreichte GAD-Präsident Bernhard Böttel die Urkunden vor rund 100 Gästen aus der Wirtschaft, der Branche und den Medien an Eckart Witzigmann und Hermann Bareiss.

Zuvor hatten der Journalist und Vorstand des Trägerkreises der Walter Scheel Medaille für Genussskultur und Lebensart, Dr. Christoph Wirtz auf Eckart Witzigmann und Professor Dr. Frank Baasner, Direktor des Deutsch-Französischen Instituts in Ludwigsburg, auf Hermann Bareiss laudatiert. EU-Kommissar Günther H. Oettinger, der leider verhindert war, gratulierte in einer Videobotschaft den beiden Ausgezeichneten.

Auch Frederik Schack von Rumohr, ein Nachfahre des großen Gastrosophen, brachte mit seinem Grußwort an die Festversammlung die traditionell gewachsene Verbindung zwischen der GAD und der von-Rumohr'schen-Familientradition zum Ausdruck.

Mit anregenden Gesprächen bei einem launigen „Vin d'honneur“ klang die Verleihung des 20. Rumohrringes stimmungsvoll aus.

Weitere Informationen sowie Fotos in druckfähiger Auflösung (300 dpi) stehen zur Verfügung unter: www.gastronomische-akademie.de

Die 1959 gegründete Gastronomische Akademie Deutschlands e. V., ist eine gemeinnützige 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. Seminare, Veranstaltungen und der ständige Dialog mit namhaften Unternehmen und Fördermitgliedern aus der Branche sollen diese Intention unterstützen.