

Pressemitteilung

Datum
28.02.2019

Seite
1/4

Premiere der World Restaurant Awards.

Gaggenau als offizieller Partner stellt neue kulinarische Initiative vor.

Paris/München, Februar 2019: Gaggenau, Hersteller luxuriöser Kücheneinbaugeräte, hat anlässlich der ersten Verleihung der World Restaurant Awards seine neue Initiative „Respected by Gaggenau“ vorgestellt. Die World Restaurant Awards, bei denen kultivierter Lebensstil und kulinarische Exzellenz im Mittelpunkt stehen, fanden am 18. Februar im Palais Brongniart in Paris statt. Mehr als 600 Branchengrößen – Sterneköche, führende Gastronomen und VIPs aus der ganzen Welt – haben an der exklusiven Abendveranstaltung teilgenommen.

Die World Restaurant Awards werden in 18 Kategorien an außergewöhnliche Restaurants vergeben. Weltberühmte Küchenchefs – darunter Elena Arzak, Massimo Bottura, David Chang, Hélène Darroze, Daniel Humm, Dan Barber, René Redzepi, Ana Roš und Yotam Ottolenghi – sowie eine Gruppe renommierter Vertreter kulinarischer Medien und Influencer hatten die Auswahl für die Nominierungen als Jurorenteam getroffen.

Die Gewinner-Restaurants der Preisverleihung sind: Wolfgat (Paternoster | Südafrika), Lido 84 (Lombardei | Italien), La Mère Brazier (Lyon | Frankreich), Noble Rot (London | Großbritannien), Alain Ducasse (Paris | Frankreich) und Ballymaloe House (Cork | Irland).

“Respected by Gaggenau”: kulinarische Authentizität fördern

Vor der Preisverleihung enthüllte Gaggenau eine mit 10 mal 6 Metern beeindruckend große Installation. Sie sollte dem Publikum zum einen das außergewöhnliche Erbe der Marke vor Augen führen und zum anderen Einblicke in die neue Initiative „Respected by Gaggenau“ gewähren.

Gaggenau möchte Erzeuger und Handwerker unterstützen, die anspruchsvolle Techniken und traditionelle Methoden pflegen und diese zur Herstellung herausragender kulinarischer Produkte einsetzen. Das Spektrum reicht dabei von der

Pressemitteilung

Datum
28.02.2019

Seite
2/4

Aufzucht seltener und bedrohter Arten bis hin zur Herstellung erstklassiger Produkte und traditioneller Handwerkskunst. In Zusammenarbeit mit internationalen Kuratoren – weltberühmten Küchenchefs, Verantwortlichen aus Restaurants mit Michelin-Auszeichnung, Winzern und Landwirten – will Gaggenau unabhängige Erzeuger, die Herausragendes leisten, entdecken und unterstützen. Diesen einzigartigen Könnern ihres Fachs wird durch das Gütesiegel „Respected by Gaggenau“ offizielle Wertschätzung zuteil. Sie erhalten die Möglichkeit, als anerkannte Partner an hochkarätigen globalen Veranstaltungen von Gaggenau teilzunehmen und von einem exklusiven Netzwerk zu profitieren. Eine handverlesene Gruppe darf sich außerdem für eine Förderprämie bewerben, die zur Anschaffung neuer Geräte oder für den Ausbau des Betriebs verwendet werden kann.

Inspiriert wurde die Installation durch den traditionellen Marktplatz – sozialer Pfeiler und Seele jeder Stadt sowie Herzstück der kulinarischen Kultur. Die ikonische Kuckucksuhr von Gaggenau diente eindrucksvoll als Kulisse für den Marktplatz. Ihn umsäumten 10 Meter hohe Bäume – typische Wahrzeichen des Schwarzwalds, wo das Unternehmen im Jahr 1683 seinen Anfang nahm. Die Gäste der Preisverleihung konnten die von Gaggenau für den Marktplatz kuratierte Auswahl an herausragenden Produkten begutachten. Zu den vorgestellten Produzenten zählen unter anderem Eric Roy aus dem Umland von Tours sowie Perrine und Étienne Schaller von Les Agrumes Bachès.

Die „Respected by Gaggenau“ zugrunde liegenden Werte stehen vollkommen im Einklang mit der Philosophie der World Restaurant Awards. Daher war es Gaggenau ein Anliegen, die Initiative genau hier zu präsentieren. Die Entstehung der Zutaten, die die nominierten Küchenchefs verwenden, ist von entscheidender Bedeutung. In ihren Küchen kommen nur erlesenste Erzeugnisse zum Einsatz und werden zu inspirierenden Gerichten verarbeitet. Gaggenau ist überzeugt, dass seine Produkte und Lösungen ihre Besitzer in genau derselben Weise beflügeln. Darum zollt das Unternehmen den Erzeugern, Herstellern und Handwerkern die Anerkennung, die ihnen zusteht, und macht ihre außergewöhnlichen Meisterleistungen für seine Kunden zugänglich.

Pressemitteilung

Datum
28.02.2019

Seite
3/4

Karsten Ottenberg, Gaggenau Partner Advisor, erläutert: „Bei dieser ersten Auflage der World Restaurant Awards wurden Personen geehrt, die mit ihrem Streben nach Exzellenz unsere internationale kulinarische Landschaft bereichern – ein Grundsatz, den auch Gaggenau konsequent verfolgt. Wir gratulieren den Gewinnern der einzelnen Kategorien und allen Nominierten, die es in die erweiterte und engere Auswahl geschafft haben. Und wir freuen uns auf den Ausbau unserer Partnerschaft mit den World Restaurant Awards.“

Über Gaggenau

Gaggenau ist Hersteller von hochwertigen Hausgeräten und gilt als Innovationsführer für Technologie und Design „Made in Germany“. Das Unternehmen, dessen Geschichte bis ins Jahr 1683 zurückreicht, hat mit international vielfach prämierten Produkten die private Küche immer wieder revolutioniert. Der Erfolg basiert auf dem technologischen Fortschritt und einer klaren Formensprache, kombiniert mit perfekter Funktionalität. Seit 1995 ist Gaggenau ein Tochterunternehmen der BSH Hausgeräte GmbH, München, und heute weltweit in über 50 Ländern mit 24 Flagship Showrooms in den Metropolen vertreten.

Der Unterschied heißt Gaggenau.

www.gaggenau.com

www.gaggenau-showroom.de

Instagram (@gaggenauofficial)

Pinterest (/gaggenau_)

Vimeo (/gaggenauofficial)

Pressemitteilung

Datum
28.02.2019

Seite
4/4

Offizieller Partner der World Restaurant Awards

**Gaggenau stellt in Paris neue Initiative zur Förderung kulinarischer Authentizität vor
– Bildunterschriften.**

01 Der Schwarzwald kommt nach Paris.

Der Marktplatz vor der Kulisse der ikonischen Gaggenau Kuckucksuhr und 10 Meter hohe Bäume, typisch für den Schwarzwald.

02 Authentische Produkte, die auf der Gaggenau Marktplatzinstallation präsentiert wurden.

Produkte wurden mit Geschichten von Handwerkern präsentiert, die intensive, hochqualifizierte Techniken und traditionelle Methoden anwenden, um ein überlegenes Produkt zu erzielen.

03 Ein spektakulärer Abend, der kulinarische Größen aus aller Welt vereint.

Mehr als 600 international renommierte Chefköche und kulinarische Insider aus aller Welt waren bei der ersten Verleihung der World Restaurant Awards zugegen.

04 Gaggenau Geräte im Einsatz.

Die gemeinsamen Kreationen der Talente aus Singapur und Juroren der WRA für die After-Awards-Party wurden in Induktions-Woks der Vario Kochfeld-Serie 400 zubereitet.

05 Gewinner der WRA in den Kategorien „Restaurant of the Year“ und „Off-Map Destination“.

Kobus van der Merwe, Chefkoch des Restaurants Wolfgat aus Südafrika, gewinnt gleich zwei Awards.

Pressekontakt:

Karin Stengele

karin.stengele@bshg.com

Tel: +49 89 4590 4564