

Pressemitteilung

München, 08. Juni 2018

## Sternekoch und Verdienstkreuzträger Heinz Winkler erhält den Initiativpreis „Werterhalt & Weitergabe“ aus den Händen von Dr. Ludwig Spaenle

München – „*Sein Name steht nicht nur für Generationentransfer, sondern auch für die Weitergabe von Werten*“, sagte Dr. Ludwig Spaenle in seiner Laudatio, bevor er den Initiativpreis „Werterhalt & Weitergabe 2018“ an den Heinz Winkler überreichte.

Er erhielt als jüngster Koch aller Zeiten die drei Sterne des Guide Michelin in seiner damaligen Funktion als Küchenchef im Tantris in München, welches er 10 Jahre erfolgreich leitete.

Heinz Winkler - so die Jury - habe Vorbildfunktion für die Jugend, weil er dem Berufsbild des Koches durch außergewöhnliche Spitzenleistung, wirtschaftliche Selbstständigkeit, unternehmerische Weitsicht und persönliche Risikobereitschaft neue Sichtweisen und Perspektiven eröffnet und Wertschätzung verliehen hat.

Dieser Philosophie folgt auch das Wertebündnis-Projekt „Bayern schmeckt.“, wie teilnehmende Schülerinnen und Schüler am praktischen Beispiel demonstrieren. Essen WERTschätzen – Esskultur (er)leben – darauf setzt der Wertebündnispartner und Projektträger DEHOGA, vertreten von Vizepräsident Andreas Brunner. Die Proxima e.V. vergibt den Preis bereits zum 9. Mal und möchte so Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Politik und Gesellschaft auszeichnen, die sich um den Generationentransfer verdient gemacht haben.

Darüber hinaus kooperieren in diesem Jahr erstmals die beiden Werteinitiativen – die Initiative Werterhalt & Weitergabe von Prof. Dr. Stephan J. Lang und die Stiftung Wertebündnis Bayern unter der Leitung von Dr. Andrea Taubenböck - und verbinden ihre Ziele. So geht es einerseits darum, Lebenswerke weiterzugeben, andererseits um die Vorbereitung der nächsten Generation auf die Annahme dieser Lebenswerke.

„Diese Persönlichkeiten haben eines gemeinsam: Sie haben sich in der Vergangenheit sehr mit dem Generationentransfer auseinandergesetzt und haben diese Aufgabe hervorragend gemeistert, und zwar unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit“, erklärt Prof. Dr. Stephan J. Lang, Fachanwalt für Erbrecht und Initiator des Initiativpreises „Werterhalt und Weitergabe“.

„Die Küche von Heinz Winkler prägt bis heute die Geschmacksbilder. Sie ist eben ein Wert, der es wert ist, entdeckt und weitergegeben zu werden“, so Dr. Ludwig Spaenle. Weiter sagte er: „Ich denke, es ist ein gutes Gefühl zu sehen, dass die eigene Lebensleistung bei der nächsten Generation in den besten Händen ist“. Damit lobte er auch die innerfamiliäre Weitergabe seines Wissens und seiner Werte an seinen Sohn und Restaurantleiter Alexander Winkler, welcher ebenfalls zur Preisverleihung erschien. Die Verleihung fand im Schloss Nymphenburg mit illustren Gästen aus Wirtschaft, Medien, Kultur und Kulinarik statt. Heinz Winkler feierte im Kreise seiner Familie und bot den Gästen, darunter Elmar und Anita Wepper, Frank Fleschenberg, Marcus Grüsser, Uschi Dämmrich von Lutitz und vielen weiteren ein kulinarisches Highlight mit einem exklusiven Flying Lunch und erlesenen Getränken aus seiner Küche.

„Ich bin stolz darauf, mit meinem Wissen über 400 Menschen zu (Sterne-) Köchen auszubilden und bin sehr glücklich, mit diesem Preis ausgezeichnet worden zu sein“, so der Preisträger Heinz Winkler.



Heinz Winkler zeigt stolz seinen Preis Werterhalt und Weitergabe 2018.

(v.l.n.r.) Elmar Wepper, Daniela Hain, Heinz Winkler, Prof. Dr. Stephan Lang

**Fotomaterial kann kostenfrei unter dem Credit TMC (und nur im Zusammenhang mit der Veranstaltung) verwendet werden:**

<https://www.dropbox.com/sh/vry55qs2l1hjdmh/AAAGDfHsd0X0KIE0TyxW9lp3a?dl=0>

**Bei Veröffentlichung wird um ein Belegexemplar oder Link gebeten.**

**Weitere Informationen finden Sie unter**

<https://www.wertebuendnis-bayern.de> oder <http://werterhalt-weitergabe.de>