

## **Pressemappe**

### **Verleihung der Brillat Savarin Plakette 2008 an**



**Innegrit Volkhardt,  
Hotel Bayerischer Hof  
München, 25. April 2009**



## **FBMA Stiftung verleiht 54. Brillat Savarin-Plakette an Innegrit Volkhardt**

Am 25. April 2009 verleiht die FBMA Stiftung die Brillat Savarin Plakette 2008 im Hotel Bayerischer Hof in München. Die Brillat Savarin Plakette ist die traditionsreichste Auszeichnung des Gastgewerbes. Seit 54 Jahren wird sie in ununterbrochener Folge an Persönlichkeiten verliehen, die sich in besonderer Weise um die Gastlichkeit und Tafelkultur verdient gemacht haben.

Preisträger der 54. Brillat Savarin-Plakette ist Innegrit Volkhardt, erfolgreiche Unternehmerin, exzellente Gastgeberin und in vierter Generation die Chefin des Münchener Traditionshotel Bayerischer Hof. Zur Verleihung werden 250 Branchenpersönlichkeiten, Vertreter aus Wirtschaft, Politik und Kirche sowie Freunde und Familienmitglieder der Preisträgerin erwartet. Die Laudatio hält Münchens Oberbürgermeister Christian Ude. Durch den Abend führt der Autor, Publizist und Regisseur Roger Willemsen. Zu den Festgästen gehören u.a. der Bayerische Ministerpräsident a.D. Dr. Edmund Stoiber, der Präsident des DEHOGA Bundesverbandes Ernst Fischer und die DEHOGA Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges, Hubert Möstl, Präsident der Gastronomischen Akademie Deutschlands GAD, die bayerische Regionalbischöfin für München und Oberbayern Susanne Breit-Keßler, Münchens Polizeipräsident Prof. Wolfgang Schmidbauer, der Verleger Dr. Dirk Ippen, Manfred Kohnke, Chefredakteur des deutschen Gault Millau, Fernsehkoch Otto Koch sowie die früheren Plakettenträger Albert Darboven, Heiner Finkbeiner, Erivan Haub, Dr. Claus Stauder, Wolfgang Schmitz und Rolf Wegeler. Musikalische Glanzlichter im Programm sind die Auftritte des Münchener Polizeichors sowie der Jazzpianistin Aki Takase.

Michael Bläser, Vorsitzender des FBMA-Stiftungsrates: „Die Brillat Savarin Plakette ehrt Unternehmer, deren Name für ein Lebenswerk steht, Hoteliers und Gastronomen mit Einfluss weit über das eigene Unternehmen hinaus sowie Vordenker und Wegbereiter aus Politik und Verbänden“.

Die Entscheidung über die Preisträger trifft das Brillat Savarin Kuratorium der FBMA-Stiftung, hochkarätig besetzt mit früheren Preisträgern, verdienten Mitgliedern der ehemaligen Brillat Savarin Stiftung und dem Vorsitzenden des Stiftungsrates der FBMA-Stiftung.

Sprecher des Kuratoriums ist Friedwolf Liebold, langjähriger Präsident der Brillat Savarin Stiftung. Friedwolf Liebold zur Auszeichnung von Innegrit Volkhardt: „Mit dieser höchsten Ehrung im Gastgewerbe zeichnet das Brillat Savarin Kuratorium der FBMA-Stiftung eine Persönlichkeit aus, die nachhaltig die Spitzen-Hotellerie in Deutschland prägt. Mit Respekt vor der Tradition, Liebe zum Detail und Leidenschaft für eleganten und zeitgenössischen Komfort machte Innegrit Volkhardt das Luxushaus am Promenadeplatz zum Synonym für international anerkannte Münchner Gastlichkeit und Lebensart“.

Eine ganz besondere Note erhält die Auszeichnung dadurch, dass im Jahr 1985 der Vater der diesjährigen Preisträgerin, Falk Volkhardt, mit der 31. Brillat Savarin Plakette geehrt wurde. Die Freude, ebenso wie ihr Vater für ihre Unternehmensführung und damit für die Pflege hochstehender Tafelkultur in ihrem Hause geehrt zu werden, teilt Innegrit Volkhardt mit ihren Festgästen: „Die Brillat Savarin Plakette bedeutet mir persönlich nach Jahren der Herausforderung sehr viel, sowohl als Anerkennung als auch als zukünftiger Ansporn, weiterhin immer für unsere Gäste da zu sein und die Qualität unseres Hauses nicht nur konstant auf höchstem Niveau zu halten, sondern ständig zu verbessern. Besonders dankbar bin ich dem Kuratorium der FBMA-Stiftung für die Vergabe dieses Preises, weil damit eine lebendige Auffassung von Gastronomie und Gastlichkeit wertvoll anerkannt wird“.

Initiiert hat die Auszeichnung die Brillat Savarin Stiftung, die auf Betreiben von Ludwig Metzler, Präsident des Internationalen Genfer Verbandes der Hotel- und Gaststättenangehörigen, vor über fünfzig Jahren ins Leben gerufen wurde. Namensgeber war der Franzose Jean Anthelme Brillat Savarin (1755-1826), von Beruf Richter, vom Herzen Schriftsteller und Philosoph und ein großer Feinschmecker. Sein Werk „Die Physiologie des Geschmacks“, an dem er 25 Jahre arbeitete, wird zur Weltliteratur gezählt. Aus Brillat Savarins

Feder stammen Sinnsprüche wie „Die Entdeckung eines neuen Gerichtes beglückt die Menschheit mehr als die Entdeckung eines neuen Gestirnes“, „Sage mir, was du isst, und ich will dir sagen, was du bist“ und „Das Schicksal der Nationen hängt von der Art ihrer Ernährung ab“.

Über 50 Jahre verlieh die Brillat Savarin Stiftung die Plakette an prominente Branchenpersönlichkeiten aus dem In- und Ausland. Im Jahr 2007 ging die Plakette in die Obhut der FBMA Stiftung über. Die Plakette sowie die goldene Reversausführung in der handgefertigten Ahornschatulle interpretierte neu im Jahre 2008 der Sauerländer Künstler, Gold- und Silberschmied Bert Dusil.

### **Innegrit Volkhardt, Preisträgerin der Brillat Savarin Plakette 2008**

Am 14.8.1965 wurde Innegrit als Tochter von Falk und Erika Volkhardt in München geboren. Die Liebe zur Hotellerie und die Freude an der Fortführung der Familientradition zeichneten sich bereits früh ab: Innegrit Volkhardt machte eine Lehre zur Hotelkauffrau, absolvierte mehrere Praktika zum Beispiel bei Gerd Käfer und bei führenden Hamburger Hotels, besuchte die Hotelfachschule in Heidelberg und schloss ein Studium der Betriebswirtschaft an der Fachhochschule München ab. Bereits Ende der 80er Jahre, noch während des Studiums, arbeitete sie in der Geschäftsführung des Hotels Bayerischer Hof mit. Mit viel Liebe zum Detail renovierte und gestaltete sie mit bekannten Architekten die neuen Zimmer in unterschiedlichen Stilrichtungen. Und realisierte ihre Idee, internationale Jazz-Konzerte im Night Club zu veranstalten. 1992 wurde Innegrit Volkhardt Geschäftsführerin und 1994 geschäftsführende Komplementärin des Traditionshotels mit seinen 670 Mitarbeitern. Neben der organisatorischen Neuausrichtung in ein zukunftsorientiertes Unternehmen legte Innegrit Volkhardt die komplette Renovierung und Modernisierung des Bayerischen Hofes in einem 10-Jahres-Plan fest. Im Jahr 1995 wurde das Hotel zur Tenne in Kitzbühl rundum erneuert. Pünktlich zum 100jährigen Jubiläum der Weinhandlung Gebrüder

Volkhardt im Jahr 2009 wurde die Großhandlung durch ein Weineinzelhandelsgeschäft und ein Weinbistro erweitert und zugleich im Auftritt verjüngt. Heute gehören zum Hotel Bayerischer Hof 373 Zimmer inklusive 60 Suiten. Das gastronomische Spektrum umfasst vier Restaurants und sechs Bars.

Der Erfolg von Innegrit Volkhardt, das Privathotel über Jahre hinweg in der Topgruppe der umsatzstärksten deutschen Luxushotels zu halten sowie seinen internationalen Ruf als eines der führenden Grandhotels auszubauen, schlug sich in einer Vielzahl von Auszeichnungen nieder. Der Veuve Cliquot „Unternehmerin des Jahres 2000“ folgte im Jahr 2002 der Branchenpreis „Hotelier des Jahres“ des Deutschen Fachverlages sowie die Auszeichnung „Hotelier des Jahres 2003“ des Bertelsmann Guide. Die Bayerische Staatsregierung verlieh ihr 2002 den „Staatsorden für besondere Verdienste um die bayerische Wirtschaft“ und den „Bayerischen Verdienstorden“ im Jahr 2007. Als „Visionärin des Jahres“ ehrte sie das Diners Club-Magazin im Jahr 2008 für ihre innovativen Konzepte und ihren internationalen Erfolg im Bereich der Luxushotellerie.

Herausragende Auszeichnungen für den Bayerischen Hof waren u.a. der Titel „Hotel des Jahres“ von Gault Millau im Jahr 2000 sowie die wiederholten Bewertungen als bestes Grandhotel des Magazins Der Feinschmecker. Im Jahr 2008 kürte das international renommierte Wirtschaftsmagazin „Institutional Investor“ das Münchner Luxushotel erneut zu einem der besten Hotels weltweit und zum besten Hotel in München. Auf der „Traveller Gold-Liste 2008“ der deutschen Ausgabe der Zeitschrift „Vanity Fair“ war das Hotel Bayerischer Hof als eines der zehn besten Luxushotels in Deutschland zu finden.

## **Interview mit Innegrit Volkhardt**

*1. Die gastronomischen Einrichtungen des Hotels Bayerischer Hof sind kontinuierlich auf den Spitzenpositionen einschlägiger Rankings vertreten. Welche Bedeutung hat die Tafelkultur für Sie persönlich und das Haus?*

Im mittlerweile denkmalgeschützten Spiegelsaal, der die Bar zu Ehren meines Vaters Falk beherbergt, eröffnete gleich nach dem Zweiten Weltkrieg das erste Luxusrestaurant in München. Mein Ur-Ur-Ur-Großvater war Konditor. Tafelkultur und hochwertige Gastronomie sind nach meiner Meinung Teil des positiven Rundum-Erlebnisses, das ein Luxushotel einem Gast verschaffen sollte. Daher freuen wir uns besonders darauf, dass unsere Restaurants einerseits den Traditionen der Stadt entsprechen wie der „Palais Keller“, andererseits diese mit gekonnter Exotik wie im „Trader Vic's“ beziehungsweise mit eleganter, zeitgenössisch geprägter Cuisine wie im „Garden“ bereichern oder Neues etablieren wie im Blue Spa mit seiner Wellness-Cuisine.

*2. Sie wurden im November 2008 vom Diners Club Magazin als "Visionärin des Jahres" ausgezeichnet. Was würden Sie selbst als Ihre Visionen bezeichnen?*

Ich fühle mich weniger als Visionärin, als ein Mensch mit durchschnittlichen Ideen jedoch dem überdurchschnittlichen Glück, von meinem Vater ein so schönes und einzigartiges Haus wie den Bayerischen Hof geerbt zu haben und von großartigen Mitarbeitern unterstützt zu werden. Eine individuelle, herzliche und auf Nachhaltigkeit ausgelegte Gastfreundschaft, die ganz besondere Verbindung zwischen München und dem Hotel Bayerischer Hof, unsere Geschichte: Es sind besondere Voraussetzungen, die mein Team und ich stets versuchen an unsere Gäste zu vermitteln, damit sie sich willkommen und umsorgt fühlen. Eine gemütliche, entspannte Auffassung von Lebensart und Luxus, unaufgeregt und traditionell geprägt, aber mit dem Blick stets in die Zukunft gerichtet sowie die Verpflichtung der Qualität des Hotels und der Restaurants gegenüber - dies sind meine Motoren als Unternehmerin.

*3. Woher bekommen Sie Ihre Anregungen für neue Ideen und Veränderungen?*

Es ist für mich ein großes Glück, dass das Hotel zu einem der Mittelpunkte in München für interessante Persönlichkeiten aus Deutschland und aus aller Welt wurde. Stimuliert durch vielfache, tägliche Begegnungen mit interessanten Menschen und Projekten fühle ich mich angespornt von Enthusiasmus und Neugier. Es kommt hinzu, dass wir zwar als unabhängiges Haus agieren, jedoch fest einer internationalen, anerkannten Struktur aus Luxushäusern angehören, den Leading Hotels of the World und den Preferred Hotels. Diese Faktoren führen dazu, dass wir sehr wohl auf internationale Veränderungen im Markt sowie auf Trends aufmerksam sind, gleichzeitig jedoch ganz individuelle Anstöße erhalten und umsetzen können, ohne lange Koordinationssitzungen. Durch die langjährigen und vertrauensvollen Beziehungen mit Stammgästen können wir ein genaues Bild ihrer Ansprüche, Erwartungen und Wünsche entwerfen und dieses bei Veränderungen oder Ergänzungen im Hause berücksichtigen. Oft entstehen aber Ideen ganz spontan, auf Reisen oder durch eigene Ziele oder Sehnsüchte.

*4. Sie führen ein Hotel mit herausragender Tradition. Auf welchen Werten basieren diese Tradition und damit der Unternehmenserfolg?*

In einer Welt, die von Unübersichtlichkeit und zugleich von Globalisierung und synchronen Vorgängen geprägt ist, möchten anspruchsvolle Gäste sich umso individueller umsorgt fühlen und auch ein unverwechselbares Umfeld genießen. Unsere Tradition hat internationalen Standard - aber sie ist unverwechselbar Münchnerisch, von Lebhaftigkeit, Verbindlichkeit und Lebensfreude geprägt. Meine Familie hat seit jeher auf Kontinuität und Nachhaltigkeit gesetzt, sich Kurzlebigen und qualitativ Zweifelhaftem widersetzt. Wir schätzen Zuverlässigkeit, Qualität und Service mit einer ganz besonderen persönlichen Note und mit dem Auge fürs Ganze. So ist es für uns auch sehr wichtig, zusätzlich zu elegant ausgestatteten Zimmern und Suiten auch eine hochwertige Gastronomie anzubieten, was wir ja mit insgesamt vier Restaurants und sechs Bars tun.

*5. In den letzten Jahren wurden wichtige Veränderungen im Haus vorgenommen u.a. die Eröffnung des Blue Spa und der Panorama Floor. Welche Pläne haben Sie für die Zukunft?*

Das Haus steht niemals still und es ist eine besondere Freude, das Hotel mit neuen Projekten noch hochwertiger zu machen. Seit Ende Februar bauen wir unser Gourmet-Restaurant um. Wir freuen uns außerordentlich, dass wir dafür den Belgischen Innendesigner und Kunstsammler Axel Vervoordt gewinnen konnten. Mit seinem besonderen Konzept werden wir die Kreationen von Küchenchef Steffen Mezger in ein noch besseres Licht rücken können. Die Gäste können sich auf ein rundum schönes Erlebnis freuen. Mit Axel Vervoordt haben wir zwei Restaurants konzipiert, um auf der einen Seite unseren Gästen nach wie vor das Gefühl zu geben, dass sie bei uns sieben Tage in der Woche, mittags wie abends, anspruchsvolle, mediterran orientierte Küche genießen können - im Hauptrestaurant - und ihnen andererseits raffinierte Cuisine im kleineren Gourmet-Teil abends an fünf Tagen in der Woche anzubieten. Gemeinsam mit begrünter Terrasse und Bar decken wir demnach alle Genussfacetten ab. Das Restaurant wird im Sommer 2009 neu eröffnet. Zusätzlich verschönern wir wieder einige Zimmer.

*6. Welche Eigenschaften und Leistungen sind es, die Ihre Gäste am Bayerischen Hof besonders schätzen? Stellen Sie Unterschiede in der Sichtweise deutscher und internationaler Gäste fest?*

Mein Team und ich stellen immer wieder fest, dass jenseits kulturell geprägter Unterschiede alle Gäste unseren persönlichen, verbindlichen Umgang mit ihnen schätzen. Selbstverständlich reagieren internationale Gäste stärker auf den bayerischen Touch eines Palais Kellers oder auf den sagenhaften Blick auf die Frauenkirche vom Blue Spa aus oder auf die selbstgebackenen Brez'n - jedoch schätzen sie auch internationalen Luxus. Wiederum freuen sich unsere Gäste aus Deutschland über die vielfältigen internationalen Einflüsse, die sie vielleicht auch aus ihren Reisen wieder erkennen, wie z.B. besondere Behandlungen im Blue Spa, die Ausstattungen von international renommierten Designern, die polynesischen Küche oder den original chinesischen Ofen im Trader Vic's sowie die bekannten Jazz-Musiker, die im Night Club auftreten.



## **Die Plaketenträger**

Seit 1955 wird alljährlich die Brillat Savarin-Plakette an herausragende Persönlichkeiten aus der Hotellerie, der Gastronomie sowie an Unternehmerpersönlichkeiten aus der Zulieferindustrie verliehen.

Die Plaketenträger in chronologischer Folge:

2007 Wolfgang Schmitz, Verleger in Landsberg/Lech

2006 Erivan Haub, Chairman Tengermann Gruppe

2005 Kurt Ritter, President + CEO Rezidor Hotel Group, Brüssel

2004 Thomas H. Althoff, Hotelier, Althoff Gruppe

2003 Heiner Finkbeiner, Hotelier in Baiersbronn

2002 Dr. Michael Dietzsch, Brauer in Bitburg

2001 Gerhard E. Mitrovitz, Hotelier in Frankfurt/M.

2000 Albert Darboven, Kaffeeröster in Hamburg

1999 Hertha Reiss, Messegastronomin Köln, Düsseldorf, Hannover

1998 Georg Rafael, Hotelier, The Rafael Group

1997 Dr. Hubertine Underberg, Unternehmerin in Rheinberg / Zürich

1996 Dr. Egon Heider, HGF DEHOGA, Bonn

1995 Gert Käfer, Gastronom in München

1994 Arne Krüger, Gastronom und Verleger in Hochheim

1993 Bernhard de Nonancourt, Sektfabrikant in Tours-sur-Marne

1992 Karl-Theodor Walterspiel, Hotelier in Hamburg

1991 Dr. Claus Stauder, Brauer in Essen

1990 Roland Burtsche, Hotelier in Freiburg

1989 Rolf Wegeler, Sekt und Weine, Koblenz

1988 Rudof Katzenberger, Adler-Wirt zu Rastatt

1987 Dr. Leo König, Brauer in Duisburg

1986 Herbert Rütten, Hotelier in Bad Neuenahr

1985 Falk Volkhardt, Hotelier in München

1984 Theo Schöller, Lebensmittelfabrikant in Nürnberg

1983 Ueli Prager, Mövenpick-Gründer, Zürich

1982 Heinrich Riemerschmid, Spirituosenfabrikant in München

1981 Leo Imhoff, Gastronom in Essen, DEHOGA-Präsident  
1980 Ulrich Rau, Lebensmittelfabrikant in Hilter  
1979 Bernhard Hoffmann, Gastronom in München  
1978 Otto Henkell, Sektproduzent in Wiesbaden  
1977 Christa Hentzschel, Hotelbesitzerin in Westerland  
1976 Hans Helmut Asbach, Weinbrenner in Rüdesheim  
1975 Helmuth Gietz, Hotelier in Ettlingen  
1974 Nikolaus Darboven, Kaffeeröster in Hamburg  
1973 Heinz Zeller Mayer, Hotelier in Berlin  
1972 Dr. Egon Schuhmacher, Restaurateur in Frankfurt/M.  
1971 Dr. Gustav Lotz, Hotelier in Nürnberg  
1970 Hans Sixtus, Brauer in Berlin  
1969 Dr. h.c. Rudolf Eberhard, Staatsminister in Bayern  
1968 Hans Loebke, Hotelier in Stuttgart  
1967 Wilhelm Smolka, Hotelier in Hamburg  
1966 Dr. Moritz Hoffmann, HGF DEHOGA, Bonn  
1965 Xaver Heilmannsecker, Restaurateur in München  
1964 Egon Steigenberger, Generalkonsul, Hotelier in Frankfurt/M  
1963 Ludwig Metzler, Gründer der Brillat Savarin Stiftung  
1962 Ernst Lemmer, Bundesminister  
1961 Willy Pauly, Hotelier in Stuttgart, Präsident DEHOGA  
1960 Martha Langer, Hotelbesitzerin in Hamburg  
1959 Jean George Batiste, Restaurateur in Paris  
1958 Herbert Zorn, Restaurateur in Hamburg  
1957 Fritz Wagner, Fachbuchautor u. Lehrer in Berlin  
1956 Eugen Lacroix, Delikatessenhersteller Frankfurt/M  
1955 Hans Arnold, Restaurateur in Frankfurt/M

## **Food & Beverage Management Association**

Die Food + Beverage Management Association FBMA e.V. ist der Fachverband für Führungskräfte aus Gastronomie und Hotellerie. Seit ihrer Gründung vor 35 Jahren bietet sie ihren Mitgliedern eine Plattform für Information, Erfahrungstausch und Weiterbildung im Kollegenkreis. Die Zielsetzung der FBMA umfasst ferner die Stärkung der Leistung sowie des Ansehens der Angestellten in Hotellerie und Gastronomie sowie die Förderung des Berufsnachwuchses. Mit über 300 Mitgliedern ist die FBMA einer der größten Fachverbände des Gastgewerbes. Mitglieder sind Inhaber, Pächter, Direktoren, Geschäftsführer, F&B-Manager des Middle Managements sowie Nachwuchsführungskräfte aus der Hotellerie, Gastronomie und der Zulieferindustrie. Präsident ist Udo Finkenwirth.

## **FBMA-Stiftung: Ziele und Projekte**

Als erster Berufsverband der Hotellerie und Gastronomie gründete die FBMA im Jahr 1993 eine eigene, als gemeinnützig anerkannte Stiftung. Stiftungszweck ist die Förderung der Forschung, der Kultur und der Bildung im Hotel- und Gaststättenbereich sowie des Umweltschutzes durch Schaffung und Erhaltung gesunder Umweltbedingungen. Seither initiiert oder unterstützt die Stiftung Projekte zu aktuellen Fragen im Gastgewerbe, zu Nachwuchsförderungs- und Umweltschutzprojekten. Seit 2007 vergibt die Stiftung die Brillat Savarin Plakette, eine der angesehensten deutschen Branchenauszeichnungen. Vorsitzender des Stiftungsrates ist Michael Bläser.

Weitere Informationen zur FBMA und zur FBMA-Stiftung unter [www.fbma.de](http://www.fbma.de)  
Informationen zur Plakette unter [www.brillat-savarin-plakette.de](http://www.brillat-savarin-plakette.de)

Pressekontakt: Lena Kraft, PR Büro FBMA  
c/o articolare public relations  
Postfach 11 36, 63689 Ranstadt  
Tel. 06035 -917 469, Fax 06035 - 917 467  
Email: [articolare@lena-kraft.de](mailto:articolare@lena-kraft.de)