LITERARISCHER WETTBEWERB 2018

Mit einer

Silbermedaille

wird das Buch

Bitte reinigen - aber richtig!

der Autorin

Andrea Pfleger

erschienen im

Trauner Verlag, Linz

von den GAD-Juroren prämiert.

Frankfurt am Main, 10. Oktober 2018

B. Böttel

Bernhard Böttel
GAD-Präsident

Hans G. Platz

Hans G. Platz
Geschäftsführender Vorstand

Die Gewinner der Silbermedaille

Matthaes Verlag, Stuttgart

Maaemo – Mutter Erde

A: Esben Holmboe Bang , **F:** Tuukka Koski
Illustration: Danny Larsen
Übersetzung: Dr. Ulrike Strerath-Bolz

Der außergewöhnliche Bildband mit seinen sehr speziellen Rezepten ist ein Portrait der skandinavischen Küche und nicht unbedingt ein Kochbuch. Es fehlt an Moos und Birkenstroh, an Pilzen und Beeren, die nur sehr regional begrenzt verfügbar sind. Die Foodbilder sind durch die Reduziertheit ein besonderes Highlight des opulenten Werkes, welches vor allem für Kochbuch-Sammler bzw. -Liebhaber eine echte Bereicherung und ein sehr bemerkenswerten Beitrag für unsere Kochbuchwelt darstellt.

Matthaes Verlag, Stuttgart

DER KÜCHEN-COACH

A: Björn Grimm

Ein Handbuch, in dem Tacheles geredet wird! Ein Muss für Unternehmensgründer in der Gastronomie. Die wichtigen Details der Betriebsführung, der Kalkulation sowie Management-Tools werden klar und deutlich angesprochen, aber auch spannend, praktisch, nachvollziehbar und amüsant beschrieben. Auch „alte Hasen" finden sicher noch den einen oder anderen wichtigen Hinweis!

Süddeutsche Zeitung Edition, München

Wie schmeckt rot - unterhaltsames Weinwissen

A: Markus Del Monego
Grafik/Design: Marion Prix

Dem Autor gelingt es in diesem sympatisch, schlicht aufgemachten Bucht die Leser zu fesseln und mit erstaunlichen Geschichten zu begeistern. Seine hohe Fachkompetenz beschränkt sich nicht nur auf die Zuordnung von Rotweinen und Speisen, sondern führt detailliert die Geschmackskomponenten der Speisen zu den korrespondierenden Aromen der Weine auf. Dennoch kein kompliziertes Buch mit ellenlangen Beschreibungen, sondern kurz und knapp verständlich auch für nicht Weinexperten. Sehr schön.

TRAUNER Verlag + Buchservice, A-Linz

Bitte reinigen - aber richtig!

A: Andrea Pfleger

Ein guter Ratgeber nicht nur für Berufsanfänger und Quereinsteige. Das Buch sollte in keinem Hotel fehlen und leistet auch im Unterricht wertvolle Hilfen. Das Housekeeping ist kein Ausbildungsberuf, erhält aber durch dieses Buch eine hohe Kompetenz.

Verlag Herder, Freiburg i. Br.

DAS VEGGIE-KOCHBUCH FÜR DIE KITA

A: Dagmar von Cramm
Herausgegeben im Auftrag der Musella-Stiftung für eine sozial-ökologische Zukunft

Ein durchdachtes Buch mit hohem Nutzwert für die Zielgruppe, denn die Kinder werden explizit mit eingeschlossen – nicht nur bei den Rezepturen und den Namensnennungen, sondern auch beim Mitmachen. Buchbewertung einer Jurorin, die einen Kindergarten leitet: „Gut umsetzbar, einfach beschrieben – motiviert auch nicht „Kochprofis" zum Ausprobieren. Rezepte sind gelungen und konnten gut nachgekocht werden. Alle Erzieherinnen waren mit den Ergebnissen sehr zufrieden."

AUSGEZEICHNET mit dem Sonderpreis
GASTRONOMISCHE AKADEMIE DEUTSCHLANDS E.V.

1 X SONDERPREIS

Iudicium Verlag, München

Kulinaristik des Frühstücks - BREAKFAST ACROSS CULTURES

Herausgeber: Prof. Dr. Alois Wierlacher und 33 Wissenschaftskollegen

Der Sonderpreis des 52. Literarischen Wettbewerbs der GAD geht für eine wissenschaftliche Grundlagenarbeit zum Thema „Frühstück", initiiert vom Gründer der deutschen Akademie für Kulinaristik, an Prof. Dr. Alois Wierlacher.
Mit insgesamt 33 Wissenschaftskollegen aus aller Welt hat er in vier Kapiteln das Thema „Frühstück" wissenschaftlich aufbereitet und versammelt zum ersten Mal in der Wissenschaftsgeschichte Analysen und Theorien der frühen Mahlzeit des Tages.

52.

LITERARISCHER WETTBEWERB

der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V.

2018

präsentiert von

oyster

JOURNAL FÜR GENUSS UND TAFELKULTUR

Ein Wort zuvor…

…mit 112 Büchern, eingereicht von 43 Verlagen aus dem deutschsprachigen Europa, erzielte auch der 52. LW der GAD wieder ein sehr respektables Ergebnis. Großen Dank an die Verlage und Autoren, die im Segment „Essen, Trinken, Genießen und Tafelkultur“ publizieren und dem Leser im wahrsten Wortsinne „beste Kost“ bieten. Die GAD unterstützt seit 1960 dieses Ziel und zeichnet auch in diesem Jahr wieder die Allerbesten aus, um u.a. Buchhandel und Leser verlässliche Orientierungshilfe bei der Genuss- und Fachbuch-Auswahl zu geben.

Die Juroren vergaben insgesamt 13 Goldmedaillen für die besten Bücher in den jeweiligen Kategorien, dazu 46 Silbermedaillen für besonders empfehlenswerte Bücher sowie einen Sonderpreis für eine wissenschaftliche Grundlagenarbeit zum Thema „Frühstück“, initiiert vom Gründer der Deutschen Akademie für Kulinaristik, Prof. Dr. Alois Wierlacher.
Erstmals vergibt die GAD innerhalb des Literarischen Wettbewerbs einen Special-Award „Lebenswerk“, dessen Preisträger bei der Preisverleihung in Frankfurt bekanntgegeben wird.

Im diesjährigen Wettbewerb dominierten wieder die Bücher aus der Kategorie „Küche der Regionen“. Mengenmäßig stark diesmal auch die Kategorie „Getränke“, ebenso „Backen & Pâtisserie“ sowie die „produktbezogene Küche“, in der die Themen wie „Honig“ und „Gemüse“ besonders auffielen. Hat die auch weiter anhaltende „From nose to tail“-Bewegung unseren Blick aufs Fleisch revolutioniert – so passiert genau dasselbe jetzt beim Gemüse. „From root to stem“, also „von der Wurzel zum Stiel“.
Die Neuerscheinungen zum Thema „vegetarisch/vegan“ in Kombination mit „Bio“ bleiben präsent und auch bei der TV- und Promiküche sind die bekannten Protagonisten wieder sehr erfolgreich am Start.

Die Preisverleihung am ersten Tag der Frankfurter Buchmesse wertschätzt traditionell den großen Einsatz der Verleger, Autoren, Fotografen und Verlagsmitarbeiter. Seien Sie gespannt auf tolle „Genussbücher“, hier vorgestellt im „OYYSTER-Sonderheft 2018“.

Bernhard Böttel
Präsident der GAD

Die Gastronomische Akademie Deutschlands e. V. (GAD) wurde 1959 gegründet. Sie ist eine gemeinnützige und unabhängige Vereinigung und versteht sich als das kompetente Gremium für Kochkunst, Tafelkultur, Kultur und Geschichte des Gastgewerbes sowie fachbezogener Wissenschaft und Bildung. Die Mitglieder sind Fachleute des Gastgewerbes, Repräsentanten der Lebensmittelindustrie, Ernährungswissenschaftler, Bildungsexperten und Vertreter der Medien. Sie alle haben sich – in Ihrem Fachgebiet und aus ihrer Sicht – dem guten und gesunden Essen und Trinken sowie der zeitgerechten Gastlichkeit verschrieben.

Herausgeber: GAD Gastronomische Akademie Deutschlands e.V.
Sitz: Frankfurt am Main,
Geschäftsstelle: Burgstraße 35, 59755 Arnsberg
Pressesprecher: Hans G. Platz, (ViSdP)
Layout: OYySTER, Till Schaffarczyk

13 X GOLD

A = Autor(en) F = Fotograf(en)

Die besten Bücher in den Kategorien –

Christian Verlag, München

VON WEGEN LEICHT UND LIEBLICH –
Das ultimative Weinbuch nur für Frauen

A: Romana Echensperger

Das ultimative Weinbuch (nicht!) nur für Frauen – sehr kompetent, umfangreich, tiefgreifend. Ein Werk, das alle elementaren Themen umreißt, schön bebildert ist und Weinwissen praxisgerecht serviert. Ein sehr gutes Weinbuch, das der Männerdomäne „Sommelerie" auch manchmal ketzerisch und dennoch sympathisch auf den Grund geht. Achtung Männer: lasst euch nicht abschrecken!

GETRÄNKE

Christian Verlag, München

KORSIKA – DAS KOCHBUCH

A: Nicolas Stromboni
F: Sandra Mahut

Sehr authentisches Buch mit „Lifestyle Charakter", das noch unbekannte traditionelle korsische Gerichte, weg von den aktuellen Food-Trends, vorstellt. Zu den verschiedenen Kapiteln werden bei den Produktbeschreibungen auch die jeweiligen Produzenten vorgestellt, sogar das „korsische Messer" findet seinen Platz. Geglückte Präsentation von Menschen, deren Leidenschaft die Produktion von guten Lebensmitteln ist. Schwierig wird es beim heimischen Einkauf mit den Originalzutaten – trotzdem hat man Lust auf Korsika und dessen authentische Landesküche. Der knapp gefasste Überblick über die korsischen Weine ist informativ.

LIZENZAUSGABEN

TRAUNER Verlag + Buchservice, A-Linz

DIE KÄSEKENNER

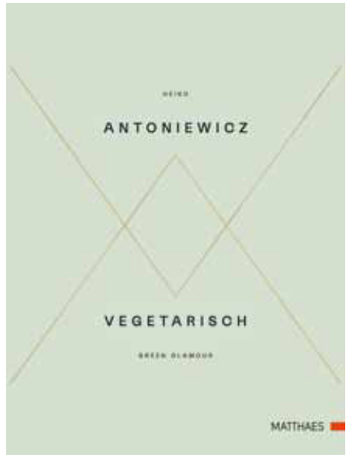
A: Jürgen Kirchner, Andrea Krieger, Magdalena Meier

Ein für den Unterricht bestens geeignetes Lehrbuch zum Thema Käse, das auch als kompetentes Nachschlagewerk im Restaurant und der Küche dient. Im Teil „Käse im Restaurant" werden z.B. die Käsesorten nach Ursprungsländern mit ihren Besonderheiten beschrieben und mit einer Getränkeempfehlung versehen. Ein kleines, aber feines Fachbuch!

FACHBUCH

die Gewinner der Goldmedaille

VEGAN/VEGETARISCH

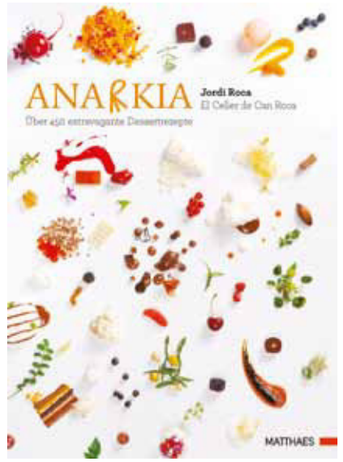


Matthaes Verlag, Stuttgart

VEGETARISCH – GREEN GLAMOUR

A: Heiko Antoniewicz
F: Thorsten kleine Holthaus

Ein wunderbares, aber recht anspruchsvolles Kochbuch. Sehr schöne Bilder sowie gut beschriebene und toll angerichtete Rezepte auf höchstem Niveau. Die Zutatenliste braucht manchmal lange Vorlaufzeiten (selber schwarze Walnüsse herstellen), und auch die Beschaffung/Einkauf wird nicht immer gelingen. Dennoch: Küchentechnisch ist dieses Buch eine Bereicherung mit tollen Anregungen für ambitionierte Hobby-/Köche.



BACKEN|PATISSERIE

Matthaes Verlag, Stuttgart

ANARKIA

A: Jordi Roca
F: Mikel Ponce und Xevi F. Güell
Übersetzung: Barbara Buchwalter

Das Buch für Dessertkönner zeigt eindrucksvoll, auf welchem außergewöhnlichen Niveau sich Jordi Roca bewegt. Die Step-by-Step-Bilder sorgen für Sicherheit in der Anfertigung. Ein Beispiel: Die Liebesäpfel sind derart schön in Szene gesetzt, dass man sich tatsächlich in sie verlieben möchte. Dabei zeigen die Steps des Rezeptes auf, mit wieviel Gedanken hier ans Werk gegangen wird. Eine wahre Deklination des Apfels: liebevoll. Das Buch selbst ist grandios gebunden und auch in der Einteilung der Kapitel durchdacht und übersichtlich zugleich. Die Foodbilder sind auf einem hohen Niveau fotografiert. Ein extravagantes Buch – herausragend!

KÜCHENTECHNIKEN

Matthaes Verlag, Stuttgart

KOCH & GAR-TECHNIKEN

A: Rolf Caviezel, Thomas Vilgis
F: Lukas Bidinger

Das exzellente Buch richtet sich sowohl an den engagierten Profi wie auch den (naturwissenschaftlich) interessierten Hobbykoch. Fermentation und Sous-Vide-Techniken werden profund analysiert und anschaulich erklärt, wenn auch einige Male erklärende Einschübe den Theorie- mit dem Praxisteil enger verzahnt hätten. Das Buch beschreibt oft wissenschaftlich, zieht einen jedoch immer wieder in den Bann, wenn praktisch und fotografisch hervorragend beschrieben wird. Überragende fachliche Kompetenz – ein außergewöhnliches Buch.

Die besten Bücher in den Kategorien –

GESUNDE KÜCHE

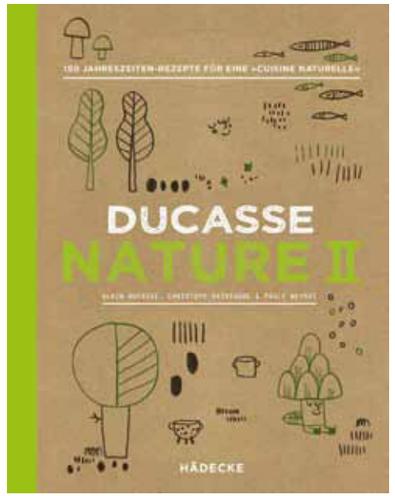
AT Verlag, CH-Aarau

BÄUME in Küche und Heilkunde

A: Karin Greiner
F: Martina Weise

Das Buch ist für die Zielgruppe sehr wertvoll. Die sehr tiefgreifende Einleitung ist zugleich inspirierend und macht Lust auf das Kommende, wenn auch die Gründlichkeit vielleicht die Freude am „einfachen Lesen" nicht ganz leichtmacht. Die Auflistung der einzelnen Bäume hat die Qualität eines Lexikons. Auch die erläuterten Grundrezepte bieten eine große Vielfalt und sind einerseits sehr verständlich, aber zugleich fundiert geschrieben. Wer Freude an den Themen „Bäume" und „Kochen" hat, kauft mit diesem Buch etwas richtig Gutes.

KÜCHE DER REGIONEN



Hädecke Verlag, Weil der Stadt

DUCASSE NATURE II

A: Alain Ducasse, Christophe Saintagne, Paule Neyrat
F: Pierre Monetta, **Illustrationen:** Christine Roussey

Alain Ducasse verrät in seinem zweiten Band von NATUR weitere Rezepte, die einfach nachkochbar und für die tägliche Küche geeignet sind. Die Rezeptbeschreibungen sind präzise und detailliert. Die Fotos sind authentisch und geschmackvoll, die Illustrationen sind originell und mildern den Zeigefingertext auf amüsante Art. Das Buch verbindet Kochpraxis mit der Vermittlung politisch korrektem Hintergrundwissen und verantwortungsvollem Konsumverhalten.

FLEISCH|GEFLÜGEL

GRÄFE UND UNZER VERLAG | TEUBNER | München

DAS GROSSE BUCH VOM FLEISCH

A: Peter Wagner
F: Joerg Lehmann, Mathias Neubauer

Das Buch für Fleischenthusiasten ist eine Bereicherung für jede Küche und vor allem zeitlos, denn es nimmt die Veränderungen in der Kochkunst und in der Differenzierung der Begrifflichkeiten auf. Dadurch wird es zum zeitgemäßen Kompendium mit sehr viel aktuellem Wissen – auch als Lehrbuch geeignet. Das Buch kann als ultimativ für höchste Ansprüche bezeichnet werden. Ganz gezieltes Fachwissen zur Fleischqualität, Einkauf, Lagerung und verschiedene Schnitte in Deutschland oder im Ausland werden ebenso erläutert, wie Zubereitungsmethoden in Wort und Bild so gut dargestellt, dass hier jeder so viel nützliche Informationen bekommen und in den Rezepten umsetzen kann, dass schwere Fehler in der Behandlung von Fleisch für die Zukunft ausgeschlossen werden.

die Gewinner der Goldmedaille

OBST|GEMÜSE|KRÄUTER

Stiftung Warentest; Berlin

aroma gemüse

A: Thomas A. Vierich, Thomas A. Vilgis, **F:** Knut Koops

Ein Warenkundebuch – und zwar ein sehr gutes! Ausführlich und gewissenhaft recherchiert, detailliert aufgearbeitet, ohne den Anspruch, ein „schönes" Buch zu gestalten. Anfangs hat man den Eindruck, das ist ein neuer Pschyrembel, so wissenschaftlich beginnt das Gemüse-Opus. Schwerer Lesestoff von Anfang an, man muss aber alles lesen, nichts überspringen. Der Abschnitt „Technik" wird jeden Koch begeistern. Gemüse von A-Z, jedes existierende Gemüse wird in seine Bestandteile zerlegt, ein Erlebnis. Wahnsinnig interessant die Abteilung „Was passt wozu" – z.B. Algen zu Bambus, Erdbeeren zu Chinakohl oder Schokolade zu Fenchel. Ach ja, Kochrezepte sind auch vorhanden. Ein toller Leitfaden nicht nur für Köche, auch für Gemüsegärtner, Lehrer, Veganer und Vegetarier – einfach ein „must have".

TV- & PROMIKÜCHE

Gräfe und Unzer Verlag | Gräfe und Unzer, München

JOHANN LAFER - DAS BESTE.

A: Johann Lafer
F: Michael Wissing

Wie nicht anders zu erwarten – eine überaus gelungene Kochschule und ein ideales „Arbeitsbuch". Traditionelle und populäre Rezepte werden Schritt für Schritt sachlich perfekt beschrieben und mit hervorragender Foodfotografie bebildert, so dass sich selbst der unerfahrene Kochbegeisterte an jedes der tollen Gerichte wagen kann. Das Buch bietet eine sehr solide Grundlage für jeden, der als Hobbykoch anfängt oder seine Kenntnisse verbessern will. Ein sehr empfehlenswertes Buch für alle, die mit Freude kochen.

PRODUKTBEZOGENE KÜCHE

Christian Brandstätter Verlag, A-Wien

HONIG - DAS KOCHBUCH

A: Eva Derndorfer, Elisabeth Fischer
F: Wolfgang Hummer, Sonja Priller

Dieses Buch ist zur rechten Zeit auf dem Markt und eine zeitgemäße Hommage an die Bienen. Noch gibt es nur wenige Honigkochbücher auf dem Markt. Das vorliegende Buch bietet eine übersichtliche Gliederung der einzelnen Themen und ein ausgewogenes Gleichgewicht zwischen Wissen und Anwendung. Honigwissen in neun abgeschlossenen Titeln, wie Arten, Sensorik, Honig und Schönheit, Honig als Naturheilmittel und dazu 85 ausgewählte Kochrezepte mit Honig als Zutat. Handwerklich und thematisch in jeder Beziehung ein sehr gut gelungenes Buch!

TAFELKULTUR|LIFESTYLE

Becker Joest Volk Verlag, Hilden

Kochen mit Martina und Moritz

A: Martina Meuth u. Bernd Neuner-Duttenhofer
F: Hubertus Schüler, Justyna Schwertner (Porträts)

Hier gibt es nicht viel zu sagen, das Buch spricht für sich. Es ist das Lebenswerk zweier Fanatiker, zusammengefasst auf 192 Seiten mit schon mehrmals erprobten Rezepten und Fotos. Rezepte, Warenkunde, Zutatenliste und die Arbeitsabläufe – alles chronologisch beschrieben. Viele gute alternative Tipps. Die Fotos machen richtig Appetit. 30 Jahre kulinarisches Schaffen von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer leben in diesem Buch auf. Ihre TV-Sendungen haben Kultstatus – das „best-off"-Buch dazu konnte nur gelingen. Auf diese Art zu kochen ist keine Hexerei, findet aber ein breites Publikum ohne dabei mittelmäßig zu sein. Einfach großartig.

46

X

SILBER

A= Autor(en) F= Fotograf(en)

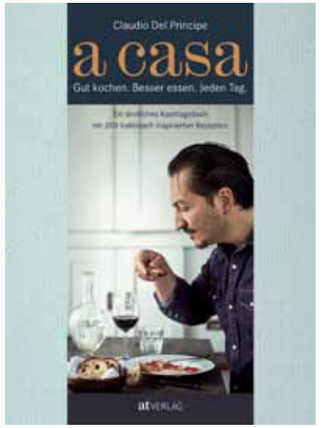
Die Gewinner der Silbermedaille

AT Verlag, CH-Aarau

EAT BETTER NOT LESS

A: Nadia Damaso
F: Gian Giovanoli, Samira Meier, Tanja Wüthrich

Informativ und appetitlich verpackt die Autorin / Fotografin / Weltenbummlerin ihre Freude am Reisen und dem gesunden Leben. Die ansprechenden Rezepte sind leicht zuzubereiten und inspirieren dazu, eigene Rezepte mit gesunden Zutaten zu kreieren. Die hervorragenden Fotos machen Geschmack und Gerüche der Rezepte fast erlebbar und inspirieren dazu, auch eigene Rezepte mit gesunden Zutaten zu kreieren.



AT Verlag, CH-Aarau

a casa –
Gut kochen. Besser essen. Jeden Tag.

A: Claudio Del Principe

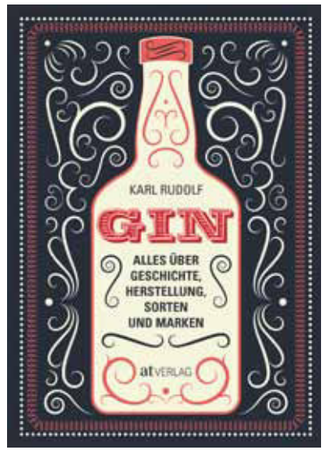
Das Buch ist eine Liebeserklärung an Langsamkeit, Achtsamkeit und Sorgfalt. Zeit als wesentliche Zutat für mehr Geschmack. Es ein Buch zum Einkaufen, Kochen und Essen, das den Leser mitreist zu genießen – und das 365 Tage lang. Eine perfekte Mischung von Inspiration, Hintergrundwissen und Altagstauglichkeit zeichnen dieses Buch aus.

AT Verlag, CH-Aarau

GIN –
ALLES ÜBER GESCHICHTE, HERSTELLUNG, SORTEN UND MARKEN

A: Karl Rudolf

Ein schönes und gut recherchiertes Buch, das genau das liefert, was der Untertitel auf dem Cover verspricht. Auffällig ist das Layout mit der Seitenunterteilung, das sich wie ein roter Faden durch das ganze Buch zieht und dadurch sehr übersichtlich wirkt. Das Buch spiegelt die Entwicklung des Gin der letzten 5 bis 10 Jahre wider und ist zum jetzigen Zeitpunkt – was die vorgestellten Marken betrifft – topaktuell.



AT Verlag, CH-Aarau

BACKE, BRUST UND BAUCH

A: Manuela Rüther

Überzeugende Einheit von Inhalt und Form. Sachtexte und Rezepte sowie Fotos und Layout ergänzen sich in nahezu idealer Weise. Stimmungsvolle Bilder und präzise fachbezogene Zeichnungen sowie dokumentarische Fotos bzw. plastische, professionelle Rezeptbilder und Fleichschnitte verschaffen dem Leser wichtige Hinweise und einen überzeugenden Gesamteindruck. Unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit ist das Buch eine Bereicherung in der Kochbuchwelt.

Die Gewinner der Silbermedaille

Becker Joest Volk Verlag, Hilden

SHAKE IT EASY – Perfekte Drinks mit und ohne Alkohol

A: Nic Shanker, Anja Tanas
F: Hubertus Schüler, Justyna Schwertner (Porträts)

In diesem Buch wird die Passion des Autors für seinen Beruf spürbar. Er inspiriert damit sogar Barmuffel, verliert sich nicht in zu viel Warenkunde und gibt ausreichende Informationen und sinnvolle Tipps für innovative Cocktail-Abende im Privaten. Es werden sowohl alte Hasen wie auch Neulinge angesprochen.

Becker Joest Volk Verlag, Hilden

BROT BACKEN IN PERFEKTION MIT SAUERTEIG

A: Lutz Geißler
F: Hubertus Schüler

Wieder Perfektion im Detail. Ein gelungenes Buch für Einsteiger wie erfahrene Bäcker, mit präzisen Erklärungen, an Hand derer sich jeder sein Brot selber backen kann. Einfach, ohne große Maschinen oder Spezialwerkzeuge - die Brote gelingen immer! Für jeden ambitionierten Brotbäcker ist diese Buch ein „must have"... weil es verständlich „locker leicht" Lust auf's Backen mit Sauerteig macht ...

Becker Joest Volk Verlag, Hilden

GEMÜSE ALS HAUPTGERICHT

A: Anne-Katrin Weber
F: Wolfgang Schardt

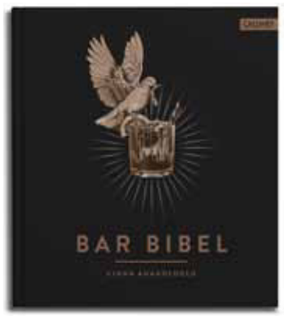
Das Gemüse steht an der 1. Stelle - ein gelungenes Kochbuch! Es wird nicht nur an Veganer gedacht, Fleisch und Fisch werden als Beilage serviert. Viele originelle und gut umsetzbare Rezepte - auch für Einsteiger. Hilfreich sind Nährwertangaben und ein Mengenrechner, falls mehr als 4 Personen zu verwöhnen sind.

Becker Joest Volk Verlag, Hilden

GESUNDE SOMMERKÜCHE – SCHNELL- EINFACH - KÖSTLICH

A: Dr. med. Anne Fleck (Texte), Su Vössing (Rezepte)
F: Hubertus Schüler

Das Buch ist überzeugend in seinen sachlich fachlichen Ausführungen. Die Autorinnen lassen auch Grundzüge aus der TCM einfließen, informieren über warm und kalt wirkende Lebensmittel und geben Tipps zu einer gesunden Lebensführung. Die Rezepte sind erfrischend köstlich kreiert und fordern zum Nachkochen auf.



Callwey Verlag, München

BAR BIBEL

A: Cihan Anadologlu
F: Daniel Esswein

Der Titel „Bar Bibel" ist vielleicht irreführend – hier geht es schwerpunktmäßig nicht um ein Allroundbuch zum Thema Bar, sondern um die besten Cocktails aus Sicht des Autors. Zweifellos sind die Rezepte und die umwerfenden Fotos etwas Besonderes, insbesondere die 50 Eigenkreationen des Autors. Kein „Must have", aber ein „Should have", wenn man sich für Rezepte und Drinks aus der aktuellen modernen Barwelt interessiert.

Callwey Verlag, München

ZU GAST IN HIGHCLERE CASTLE

A: Fiona Countess of Carnarvon
F: Adam Griffen, Highclere Castle Archiv et al

Dieses Buch vertreibt schlechte Laune im Handumdrehen. Klassische Rezepte, stimmungsvolle Geschichten und Bilder. Alle Rezept eignen sich auch für den heimischen Herd und das Buch selbst bietet eine Leserreise und zahlreiche Informationen zur kulinarischen Geschichte.

Christian Brandstätter Verlag, A-Wien

FRÜHLING – Die Jahreszeiten-Kochschule

A: Richard Rauch, Katharina Seiser
F: Joerg Lehmann

Das „Saison-Kochbuch" enthält viele kreative Rezepte mit klarem Bekenntnis zur süddeutschen und österreichischen Küche. Zu jedem Kapitel erhält man eine sehr gute Einleitung zu Verarbeitungsweise, Einkaufstipps, Lagerung, Weiter- und Resteverarbeitung. Insgesamt – ein wahres „Genussbuch"!

Chocolate Culinary, CH-Ebikon

SWEET LIFE

A+F: Fabian Sänger

Ein Bildband? Nein - ein sehr wertiges und komplexes Dessertbuch. Tolle Fotos mit sehr guten Rezepten. Das Buch erhebt Anspruch und das praktische to do benötigt fundierte Grundkentnisse. Deshalb ist das Buch eher ein Must have für Profis als für Hobbybäcker und Hobbyköche.

Christian Brandstätter Verlag, A-Wien

SPANIEN VEGETARISCH

A: Margit Kunzke, Katharina Seiser (Hg.)
F: Günter Beer

Das nach Jahreszeiten strukturierte Buch hält viele authentische Gerichte der spanischen Küche für interessierte Vegetarier bereit. Die gut beschriebenen Rezepte machen dank der Einführungen zum Rezept, des Glossars und der Angaben zu Variationen und den Tipps Lust aufs Nachkochen.

Christian Verlag, München

WIEN – DIE KULTREZEPTE

A: Antonia Kögl
F: Arnold Pöschl

Ein Nachschlagewerk, in dem die moderne und traditionelle österreischiche Kochkultur durch ausführlich beschriebene Rezepte dargestellt wird. Die mattgehaltene Fotografie überzeugt, macht zusätzlich Appetit und auch das Layout ist stimmig. Das Buch bietet dem Wien-Interessierten zusätzlich viele Adressen, wenn man in Wien gut essen möchte und das im bezahlbaren Bereich.

Die Gewinner der Silbermedaille

Christian Verlag, München

SO KOCHT MAN HEUTE!

A: Christian Henze
F: Kay Johannsen

Ein gelungenes Buch mit hervorragender Gliederung in Sparten von jeweils max. 16 Gerichten samt dazugehörigen Rezepten. Am Anfang stehen die Basics, gegliedert in Schritt-für-Schritt-Techniken, dadurch leicht verständlich und absolut nachvollziehbar. Die Texte sind verständlich geschrieben und entbehren jeder Überheblichkeit im Sprachstil. Ausgezeichnete Abbildungen vermeiden Irritationen bei der Betrachtung, wobei die Rezepte zeitgemäße Zutaten und Gerichte berücksichtigen.

---

cook & shoot, Bühl

Schwarzwälder Tapas 2 - Das Kochbuch - mit Weintipps von Natalie Lumpp

A: Verena Scheidel und Manuel Wassmer

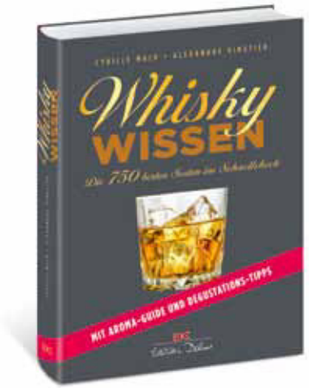
Wieder ein kreatives Buch mit gut durchdachten und originellen Rezepten der beiden Autoren. Wer hätte gedacht, das z.B. „Gans mit Rotkraut“ auch als Tapas serviert werden kann? 130 Rezepte und tolle Bilder laden zum Nachkochen ein. Ein weiteres Highlight im Buch ist die Weinempfehlung, die zu jedem Gericht gegeben wird. Was kommt wohl nach den „Tapas aus dem Schwarzwald“?

Dorling Kindersley Verlag, München

BARCOMI´S Backschule

A: Cynthia Barcomi
F: Nicola Walsh

Ein gut durchdachtes, mit Sorgfalt und viel Erfahrung geschriebenes Backbuch mit sehr schönen Rezepten, mit viel Freiraum für Anregungen und eigene Variationen. Die Autorin hat die wichtigsten Details zusammengefasst, die für das Gelingen der unterschiedlichen Teige und Backwerke wichtig sind, ohne dabei langatmig zu werden. Die Rezeptauswahl legt den Schwerpunkt auf amerikanische Backwerke, die inzwischen auch in Deutschland populär geworden sind, schließt aber auch Klassiker wie Bienenstich und Apfelstrudel ein.



Delius Klasing Verlag, Bielefeld

Whisky WISSEN – Die 750 besten Sorten im Schnellcheck

A: Cyrille Mald, Alexandre Vingtie

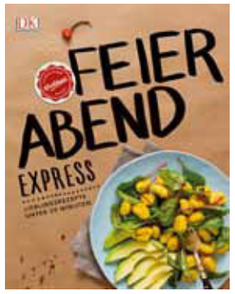
Ein sehr umfangreiches Werk, liebevoll und aufwändig gestaltet, in dem sich alles Wissenswerte zum Thema Whisky findet. Sehr viele detaillierte Informationen kurz, knapp und verständlich. Sehr informativ auch die verschiedenen Anhänge (Reiserouten, Degustationsvorschläge, Beschreibung der unterschiedlichen Fässer etc.). Für Whisky-Liebhaber eine Bereicherung im Bücherschrank.

Dorling Kindersley Verlag, München

SWEET– SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

A: Helen Goh, Yotam Ottolenghi
F: PEDEN + MUNK

Ein gelungenes Buch über süße Verführer von Profis für Hobbybäcker und -köche, mit einer sympathischen Einführung und wunderbaren Begleittexten. Jedes Rezept ist sehr gut mit Tipps und Erfahrungen beschrieben, sodass auch Laien damit zurechtkommen. Die Fotos sind die reine Verführung. Jedes Detail ist treffend erfasst und bestens in Szene gesetzt. Ein rundum gelungenes Buch.



Dorling Kindersley Verlag, München

FEIERABEND EXPRESS - LIEBLINGSREZEPTE UNTER 30 MINUTEN

A + F: Kochhaus

Das Buch greift die Problematik bei der Zubereitung des gewöhnlichen Abendessens auf: wenig Zeit, wenig Ideen! Jedes Gericht wird Schritt für Schritt mit Bildern erklärt und erleichtert das Nachkochen. Ein Zutaten-Register ermöglicht die Resteverwertung und führt so auch zu weniger Abfall. Der Nachweis der Bezugsquellen macht das Buch komplett.

Dorling Kindersley Verlag, München

LISSABON - REZEPTE AUS DEM HERZEN PORTUGALS

A: Rebecca Seal
F: Steven Joyce

Leuten, die sich auf einen Portugal-Besuch vorbereiten, wird mit diesem Buch ein wertvoller Ratgeber portugiesischer Landesküche an die Hand gegeben. Authentische Fischrezepte finden breiten Raum. Ein solides Kochbuch, das auch durch die aufwändigen Recherchen und vielen Informationen über die kulinarischen Einflüsse und Besonderheiten der Küche von Lissabon gefällt.

Dorling Kindersley Verlag, München

Schnell mal was Gutes - Rezepte für den Feierabend

A: Alexander Herrmann
F: Klaus Eiwanger

Ein Buch mit vielen inovativen Rezepten, die dem heutige Zeitgeist entsprechen. Alexander Herrmannns Rezepte überraschen mit dem gewissen Etwas. Wer am Abend schnell, aber mit Anspruch kochen möchte, kann sich hier von vorne bis hinten durchkochen. Auch wenn das Rad nicht neu erfunden wird, man möchte jedes Gericht ausprobieren.

Dorling Kindersley Verlag, München

WHISKYs DER WELT – Destillerien • Marken • Touren • Raritäten

A: Charles Maclean (Hrsg.)
Deutsche Bearbeitung: Jürgen Deibel

Ein tolles Buch für Whiskyliebhaber, das viele Informationen zu den Marken, Destillerien und der Herstellung liefert, plus einem guten Einstieg in Verkostung und Genusstipps sowie Reiseroutenempfehlungen. Insgesamt eine aktuelle und sehr solide Recherchearbeit aktueller Whiskys weltweit.

Die Gewinner der Silbermedaille

Edition Michael Fischer, München

AUFGEDECKT – DIE GEHEIMNISSE DER SPITZENKÜCHE

A: Stefanie Hiekmann

Ein hochinteressantes Lese-Kochbuch, hervorragend recherchiert mit einem hohen Maß an professionalem Wissen und Einfühlungsvermögen. Wer von den Sterneköchen lässt sich schon gerne in die Töpfe schauen? Umso erstaunlicher ist es, dass der Autorin dies hervorragend gelungen ist. Einfache und sehr lehrreiche Tipps, gut erläuterte Rezepte und nachvollziehbar beschriebene Arbeitsabläufe geben dem Leser die Möglichkeit mit kleinen Schritten sein eigenes Sternemenü zu kochen.

Edition Fackelträger, Köln

Wein & Gemüse -

A: Manuela Rüther und
Sebastian Bordthäuser

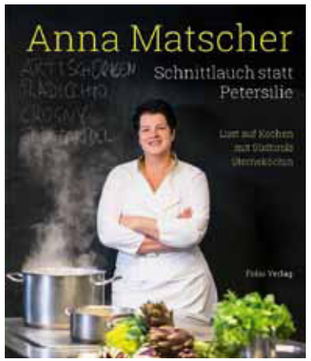
Schönes Thema. Wein und Gemüse nicht nur zusammen zu denken, sondern auch als Pairing konsequent vorzustellen. Dabei zeigt Sebastian Bordthäuser, wie locker er über Wein schreiben kann, ohne durch seine reichhaltige Erfahrung auch nur einen Moment zu langweilen. Manuela Rüther zeigt auf, wie konsequent und gelungen man ein Thema durchdenken und in eine sinnvolle Gliederung umsetzen kann.

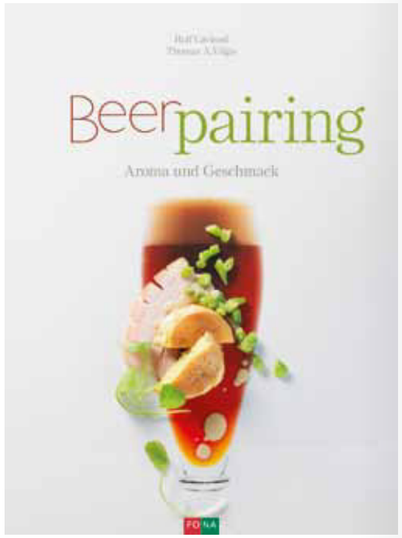
Folio Verlag, A-Wien | I-Bozen

Schnittlauch statt Petersilie

A: Anna Matscher
F: Michael Schinharl

Ein gutes Buch, das Herz, Liebe und Leidenschaft ausstrahlt. Naturverbunden und bodenständig, alles lecker und machbar, aber auch manchmal herausfordernd, was den besonderen Reiz ausmacht. Aufgeteilt in die vier Jahreszeiten findet man hier immer passend zur Jahreszeit, Vorspeise, Hauptgericht und Dessert.





Fona Verlag, CH-Lenzburg

BeerPairing - Aroma und Geschmack

A: Rolf Caviezel, Thomas A. Vilgis
F: Andreas Thumm

Das Buch ist ungewöhnlich. Es tritt mit einer unglaublichen Komplexität in Sachen Biersensorik und Aromabildung auf. Vor allem aber: Das Buch ist eine großartige Leistung und bietet einen ganz neuen Zugang zum Thema Bier und Kochen und übersteigt bisherige Bierkochmuster bei Weitem!

Foto Plus Schweiz, CH-Luzern

einfach MÜRNER –
SÜSSE KREATIONEN ZUM NACHMACHEN

A: Rolf Mürner
F: Lukas Bidinger, Ivo Widmer

Der Autor beschreibt Rezepte, die man Zuhause – Dank der Schritt-für-Schritt-Erklärungen – gut nachmachen kann ohne dass man sich überfordert fühlt. Die Rezepturen bieten eine gute Mischung zwischen eleganter Präsentation und Geschmacksvielfalt – die zu Tisch gebetenen Gäste werden staunen!

Gerstenberg Verlag, Hildesheim

PATISSERIE VOM FEINSTEN

A: Damien Duquesne, Régis Garnaud
F: Amélie Roche

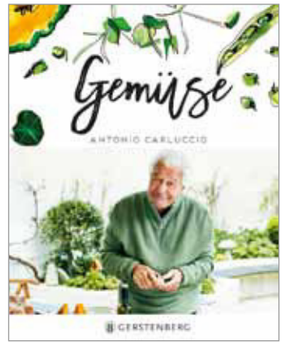
Sehr gut strukturiertes Buch, welches die französische Patisserie in ihren Facetten aufzeigt. Schön, dass neben den klassischen Rezepte auch die Grundrezepte versammelt sind. Gleich ob man Crème Anglaise, Croissants oder einfach Krokant fabrizieren möchte, hier wird man nicht nur fündig, sondern auch gut angeleitet.

Gerstenberg Verlag, Hildesheim

Gemüse

A: Antonio Carluccio
F: Laura Edwards

Auf sehr charmanter Art präsentiert der Autor seine Rezepte und erklärt ausführlich die Vielfalt der Gemüsearten, ihre Herkunft, zu welcher Jahreszeit sie erhältlich sind, was man aus Gemüse alles zubereiten kann und welche Gemüse als Beilage zu Fleisch- und Fischspeisen passen. Ein Buch für alle Gemüseliebhaber und Freunde der italienischen Küche.

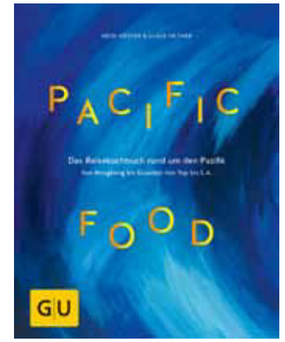


GRÄFE UND UNZER VERLAG | GU, München

PACIFIC FOOD

A: Heidi Köster, Claus Hiltner
F: Silvio Knezevic (Rezeptfotos)

Pazifische Welten – eine Kochreise der besonderen Art. Es ist den Autoren gelungen, Gerichte aus den tropischen Ländern mit in Europa erhältlichen Zutaten zu rezeptieren. Ein Glossar gibt Auskunft über die jeweiligen exotischen Zutaten, ihren Verwendungszweck und die Bezugsquellen. Einige wichtige, in den Rezepten verwendete Pasten und Dips sind ebenfalls leicht selbst herzustellen. Kurze Landesbeschreibungen und Fotos, sowie Reiseanekdoten runden das hervorragende Gesamtbild ab.



Hädecke Verlag, Weil der Stadt

miso –
Rezepte · Kultur · Menschen

A+F: Claudia Zaltenbach

Die Autorin nimmt den Leser mit auf eine Reise durch Japan und eine andere Küchenwelt. Je nach Wunsch kann man an der Oberfläche bleiben oder auch tiefer eintauchen und den eigenen Blick auf die japanische Küche, die Kultur und die Menschen neu entstehen lassen. Ein sehr zeitgemäßes und umfassendes deutschsprachige Buch zu Miso, das das Thema solide aufbereitet, viele Basisinformationen gibt und ansprechende Einsatzideen für appetitliche Speisen liefert.

Die Gewinner der Silbermedaille

Hädecke Verlag, Weil der Stadt

Schokolade & Wein

A: Eberhard Schell
F: Chris Meier u.a.

Zwei Meister ihres Fachs haben ein sehr informatives Buch mit hohem Nutzwert auf der Höhe der Zeit verfasst. Es ist ein sehr umfangreiches Werk mit detaillierter Beschreibung der „Schokoladenseite". Auch die Empfehlungen zu den vielfältigen Weinsorten und den „Hochprozentigen" sind kompetent und nachvollziehbar.

Hölker Verlag, Münster

NEW YORK – Christmas BAKING

A: Lisa Nieschlag, Lars Wentrup
F: Julia Cawley, Lisa Nieschlag, Agnes Prus

Wer mal über Weihnachten in dieser Stadt war, kann das Lichtermeer, die kleinen Kaffees, die einzigartigen Rezepte der einzelnen Kulturen richtig spüren. Das ist New York! Die Rezepte sind gut gegliedert und verständlich geschrieben. Einfache Rezepte, mit typischen Zutaten der Region fürs Weihnachtsbacken im Kreise der Familie.

Hölker Verlag, Münster

Das wird DEIN TAG - Wohlfühlrezepte für ein perfektes Frühstück

A+F: Kerstin Niehoff

Ein schönes Kochbuch mit pfiffigen Anregungen für Studierende, Frühstück to go-Liebhaber, junge, dynamische Stadtmenschen die einen kleinen Snack für unterwegs oder zum Mittag lieben. Dieses Buch weckt das Bewusstwerden, wie wichtig das Frühstück und damit einer guter Start in den Tag ist.

Heel Verlag, Königswinter

dilekerei - TORTEN - TÖRTCHEN - TARTES

A: Dilek Topkara
F: Melek Özdemir

In diesem Buch gibt die Caféinhaberin aus Berlin, viele ihrer hauseigenen Rezepte, kleinschrittig und übersichtlich beschrieben, preis. Tipps und Tricks sowie ansprechende Bilder ergänzen die vorgestellten Rezepte. Der Leser bekommt fundierte Informationen und wird auch bei komplizierten Kompositionen umfassend angeleitet.

Hölker Verlag, Münster

Pizza de luxe – Geniale Rezepte für Genießer

A: Stefano Manfredi,
übersetzt von Melanie Schirdewahn
F: Bree Hutchins

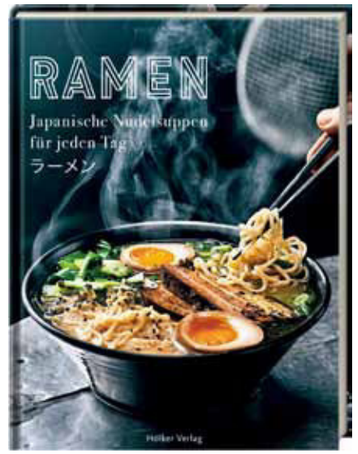
Das Buch ist eine Dokumentation. Es zeigt die Vielfalt der Pizza, die mehr ist als eine Margherita. Die Warenkunde der Pizzen wird ausführlich behandelt. Das Buch ist überzeugend authentisch.

Hölker Verlag, Münster

Ramen – Japanische Nudelsuppen für jeden Tag

A: Tove Nilsso, übersetzt von Melanie Schirdewahn
F: Roland Persson, Jonas Cramby

Ein gelungenes Buch für Liebhaber der echten asiatischen Küche. Ramen kann süchtig machen – bei dieser Vielzahl an kreativen, gut beschriebenen und gegliederten Rezepten. Die Suppen lassen sich gut nachkochen, auch wegen der zu Beginn des Buches hinreichend erklärten Zutaten. Die tollen Fotos vermitteln eindrucksvoll Japans Esskultur.



Löwenzahn Verlag, A-Innsbruck

FISCH echt einfach

A: Angela Hirmann, Markus Moser
F: Wolfgang Hummer,
Ernst M. Preininger

Authentisches, sehr schön illustriertes Buch, das sich intensiv mit heimischen Fischarten und deren Verwendung in der Küche beschäftigt. Viele gelungene Rezeptideen auf die heimischen Fischarten bezogen. Tipps zum Einkauf, zu Werkzeugen und zum generellen Umgang mit Fisch und viele Ideen rund um Zubereitung und der Dekoration auf dem Teller ergänzen hervorragend.

Matthaes Verlag, Stuttgart

QUERBEET

A: Hubert Obendorfer
F: Volker Debus

Das Gemüse steht im Vordergrund. Fleisch und Fisch werden zum Essensbegleiter. Hervorragend sind die überschaubare Zutatenlisten und die klar struktuierten und versrtändlich beschriebenen Rezepturen ebenso wie die ästhetischen Bilder, die das Erdreich als fotografischen Hintergrund wählen und damit die geerdeten Gerichte eines Sternekoches herausragend unterstreichen.

Matthaes Verlag, Stuttgart

VEREDELUNG

A: Heiko Antoniewicz, Ludwig Maurer,
Michael Podvinec
F: Volker Debus

Sehr schönes Buch mit einem großen Nutzen für die Zielgruppe. Hier zeigt sich, wie unterschiedlich zwei Köche sein können. Wenn Sie sich aber gemeinschaftlich einem Thema widmen, kann daraus eine fruchtbare Beziehung werden. In diesem Fall wird die traditionelle Thematik der Veredelung von Fleisch, Fisch und Gemüse modern gedacht und auf den Punkt gebracht. Fachlich sehr gut und verständlich vermittelt, geben die ambitionierten Rezepte Input, ohne Erfahrung stoßen aber ambitionierte Hobbyköche an ihre Grenzen. Manchmal muss die Messlatte eben eine Stufe höher gelegt werden.

Die Gewinner der Silbermedaille

Matthaes Verlag, Stuttgart

Maaemo – Mutter Erde

A: Esben Holmboe Bang , **F:** Tuukka Koski
Illustration: Danny Larsen
Übersetzung: Dr. Ulrike Strerath-Bolz

Der außergewöhnliche Bildband mit seinen sehr speziellen Rezepten ist ein Portrait der skandinavischen Küche und nicht unbedingt ein Kochbuch. Es fehlt an Moos und Birkenstroh, an Pilzen und Beeren, die nur sehr regional begrenzt verfügbar sind. Die Foodbilder sind durch die Reduziertheit ein besonderes Highlight des opulenten Werkes, welches vor allem für Kochbuch-Sammler bzw. -Liebhaber eine echte Bereicherung und ein sehr bemerkenswerten Beitrag für unsere Kochbuchwelt darstellt.

Matthaes Verlag, Stuttgart

DER KÜCHEN-COACH

A: Björn Grimm

Ein Handbuch, in dem Tacheles geredet wird! Ein Muss für Unternehmensgründer in der Gastronomie. Die wichtigen Details der Betriebsführung, der Kalkulation sowie Management-Tools werden klar und deutlich angesprochen, aber auch spannend, praktisch, nachvollziehbar und amüsant beschrieben. Auch „alte Hasen" finden sicher noch den einen oder anderen wichtigen Hinweis!

Süddeutsche Zeitung Edition, München

Wie schmeckt rot - unterhaltsames Weinwissen

A: Markus Del Monego
Grafik/Design: Marion Prix

Dem Autor gelingt es in diesem sympatisch, schlicht aufgemachten Bucht die Leser zu fesseln und mit erstaunlichen Geschichten zu begeistern. Seine hohe Fachkompetenz beschränkt sich nicht nur auf die Zuordnung von Rotweinen und Speisen, sondern führt detailliert die Geschmackskomponenten der Speisen zu den korrespondierenden Aromen der Weine auf. Dennoch kein kompliziertes Buch mit ellenlangen Beschreibungen, sondern kurz und knapp verständlich auch für nicht Weinexperten. Sehr schön.

TRAUNER Verlag + Buchservice, A-Linz

Bitte reinigen - aber richtig!

A: Andrea Pfleger

Ein guter Ratgeber nicht nur für Berufsanfänger und Quereinsteige. Das Buch sollte in keinem Hotel fehlen und leistet auch im Unterricht wertvolle Hilfen. Das Housekeeping ist kein Ausbildungsberuf, erhält aber durch dieses Buch eine hohe Kompetenz.

Verlag Herder, Freiburg i. Br.

DAS VEGGIE-KOCHBUCH FÜR DIE KITA

A: Dagmar von Cramm
Herausgegeben im Auftrag der Musella-Stiftung für eine sozial-ökologische Zukunft

Ein durchdachtes Buch mit hohem Nutzwert für die Zielgruppe, denn die Kinder werden explizit mit eingeschlossen – nicht nur bei den Rezepturen und den Namensnennungen, sondern auch beim Mitmachen. Buchbewertung einer Jurorin, die einen Kindergarten leitet: „Gut umsetzbar, einfach beschrieben – motiviert auch nicht „Kochprofis" zum Ausprobieren. Rezepte sind gelungen und konnten gut nachgekocht werden. Alle Erzieherinnen waren mit den Ergebnissen sehr zufrieden."

AUSGEZEICHNET mit dem Sonderpreis
GASTRONOMISCHE AKADEMIE DEUTSCHLANDS E.V.

1 X SONDERPREIS

Iudicium Verlag, München

Kulinaristik des Frühstücks - BREAKFAST ACROSS CULTURES

Herausgeber: Prof. Dr. Alois Wierlacher und 33 Wissenschaftskollegen

Der Sonderpreis des 52. Literarischen Wettbewerbs der GAD geht für eine wissenschaftliche Grundlagenarbeit zum Thema „Frühstück", initiiert vom Gründer der deutschen Akademie für Kulinaristik, an Prof. Dr. Alois Wierlacher.
Mit insgesamt 33 Wissenschaftskollegen aus aller Welt hat er in vier Kapiteln das Thema „Frühstück" wissenschaftlich aufbereitet und versammelt zum ersten Mal in der Wissenschaftsgeschichte Analysen und Theorien der frühen Mahlzeit des Tages.

SUITENERLEBNIS

Kempinski Hotel
Corvinus

BUDAPEST

Eine pulsierende Stadt braucht Luxus. Deswegen hat das Kempinski Hotel Corvinus Budapest den bekannten Designer Alex Kravetz beauftragt, unseren Gästen ein neues Erlebnis zu kreieren. Das Ergebnis ist ein großzügiger, lichtdurchfluteter Raum, klassisch eingerichtet mit in natürlichen Tönen gehaltenem Marmor und Holz. Die neuen Zimmer und Suiten laden mit ihren zahlreichen Annehmlichkeiten, die Ihnen teilweise an zu Hause erinnern und teilweise nur in 5-Sterne Häusern geboten werden, zum Verweilen ein. Und sollten Sie mehr Zeit in Ihrer Suite verbringen wollen, können Sie sich Budapest auch einfach entspannt von Ihrem Fenster aus bewundern.

+361 429 3777
RESERVATIONS.CORVINUS@KEMPINSKI.COM
KEMPINSKI.COM/BUDAPEST

Kempinski
HOTELIERS SINCE 1897