

Ein Wort zuvor...



Bernhard Böttel
Präsident der GAD



... 114 Genuss-Bücher, eingereicht von 43 Verlagen aus dem deutschsprachigen Europa, machen auch den 53. Literarischen Wettbewerb, im Jahr unseres 60. GAD-Jubiläums, wieder zu einem viel beachteten Branchenereignis.

Unsere mehr als 50 Juroren vergaben insgesamt 12 Goldmedaillen für die besten Bücher in den jeweiligen Kategorien, dazu 54 Silbermedaillen für besonders empfehlenswerte Bücher sowie einen Sonderpreis für das im Verlag „Das kulturelle Gedächtnis“, Berlin, erschienene Buch „Wohl bekam's“ – eine kulinarische Reise durch die Weltgeschichte! Verlagen und Autoren, die im Segment „Essen, Trinken, Genießen und Tafelkultur“ publizieren, gilt es Dank zu sagen, dass sie dem Leser immer wieder im wahrsten Wortsinn „beste Kost“ servieren. Seit 1960 unterstützen wir diesen Qualitäts-Anspruch und zeichnen auch in diesem Jahr wieder die allerbesten aus, um so u.a. dem Buchhandel und dem Leser verlässliche Orientierungshilfe bei der Genuss- und Fachbuch-Auswahl zu geben.

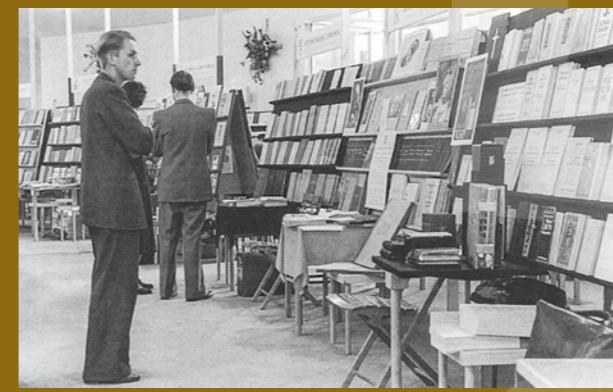
Bei den zum Wettbewerb eingereichten Büchern dominierte auch in diesem Jahr wieder die Bücherkategorie „Küche der Regionen“, mengenmäßig stark auch die Kategorie „Tafelkultur“, gefolgt von „Küchentechniken“ und „TV & Prominenz“. In der Kategorie „produktbezogene Küche“ war „Öl“ ein mehrfach und hochinteressant beschriebenes Produktthema. Auch Gemüse und Kräuter in unterschiedlichsten Anbau- und Verarbeitungsvarianten waren starke Themen. Bei den Neuerscheinungen scheinen die Themen „vegetarisch/vegan“ ihren Zenit überschritten zu haben. Einmachen und Einlagern verbunden mit Nachhaltigkeit sind neue Trendthemen. Im Hochpreissegment produzierte und angebotene Bücher scheinen vermehrt ihre Käufer zu finden.

Insgesamt hatten die GAD-Juroren wieder ein hartes, zeitaufwändiges Stück Bewertungsarbeit zu leisten, und wie immer haben meist nur Nuancen den Ausschlag für eine Auszeichnung ausgemacht! Auch in diesem Jahr vergibt die GAD innerhalb des literarischen Wettbewerbs wieder einen Special-Award, dessen Preisträger bei der Preisverleihung in Frankfurt bekanntgegeben werden wird.

Die Preisverleihung anlässlich der Frankfurter Buchmesse wertschätzt den großen Einsatz aller Verleger, Autoren, Fotografen und Verlagsmitarbeiter. Freuen Sie sich auf ausgezeichnete „Genussbücher“, hier vorgestellt im „OYYSTER-Sonderheft 2019“

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, Ernährungs-wissenschaftler, 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
www.gastronomische-akademie.de
presse@gastronomische-akademie.de
Presseprecher: Hans G. Platz, (ViSdP)
Layout: OYYSTER, Till Schaffarczyk



18. September 1949: Erste Frankfurter Buchmesse

**Streng genommen hat nur
eine Sorte Bücher das Glück der
Erde vermehrt: die Kochbücher.**

Joseph Conrad

A = Autor(en)

F = Fotograf(en)

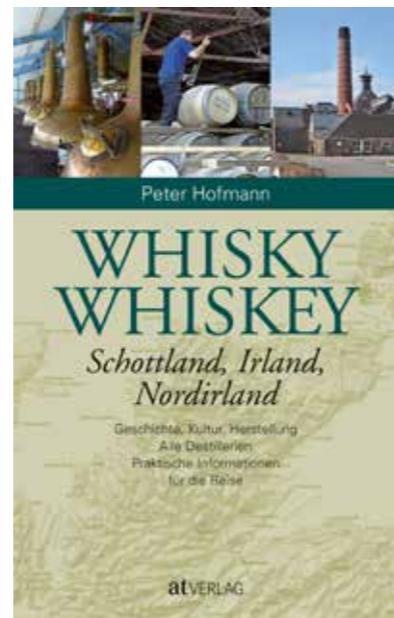
Die besten Bücher in den Kategorien –

AT Verlag, CH-Aarau

Whisky - Whiskey

A: Peter Hofmann

Ein mit viel Liebe zum Detail gestaltetes Buch für die Whisky-Exkursion nach Schottland, Irland oder Nordirland hält exzellente Tipps bereit. Historische Zusammenhänge werden umfassend dargestellt, und die Fülle an Details und Besonderheiten hält auch für Fachleute noch das eine oder andere Wissenswerte bereit. Gut recherchierte und dokumentierte Reiserouten mit den wichtigsten Sehenswürdigkeiten, Restaurants und Übernachtungsmöglichkeiten werden ebenso berücksichtigt wie detailliert beschriebene Whisky-Destillerien auf der Strecke. Besuchs-, Besichtigungs- und Führungszeiten werden erwähnt, aber auch Hinweise, wenn hier und da keine Besucher erwünscht sind!



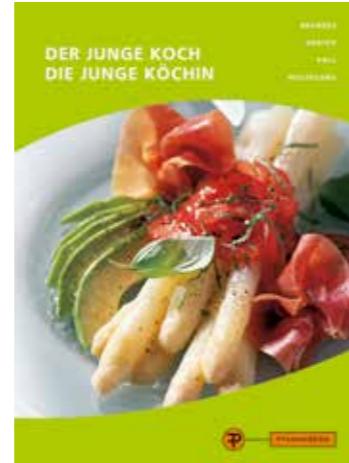
GETRÄNKE

Hölker Verlag, Münster

Speisekammer

A: Lisa Eisenman Frisk, Monika Eisenman
F: Hélène Pe

Das Buch lässt keine Wünsche offen. Der Inhalt ist eine Fundgrube für das Trendthema „Selbermachen“. Der Leser wird motiviert, Lebensmittel des Alltags auf einfache, aber hochwertige Art selber zu produzieren und damit sich und seiner Gesundheit Gutes zu tun. Interessant auch für Eltern, um Kinder wieder näher an das Thema Lebensmittel, Wertschätzung derselben, Wertschöpfung und Genuss heranzuführen. So wird das Buch zu einer Bereicherung für das Bücherregal eines jeden Haushaltes und ist auch für Köche eine sinnvolle Ergänzung der Fachliteratur.



Pfanneberg Verlag, Haan

Der junge Koch/Die junge Köchin

A: Frank Brandes, Heike Harten, Marco Voll, Thomas Wolfgang

Eines der wichtigsten Bücher des Verlags, das seit 1937 bis heute über 500.000 mal verkauft wurde. Es gilt es als das Standardwerk für den Kochberuf. Von bescheidenen Anfängen auf über 900 Seiten angewachsen, dient es nach wie vor als Schnittstelle für alle Fragen in der Ausbildung und ist bindend für Prüfer und Azubis. Es bleibt aber auch ein solides Nachschlagewerk für die tägliche Arbeit in der Küche. Zeitgemäß und modern verfügt das Werk heute auch über eine digitale Version und vermittelt ergänzendes Wissen, abrufbar über eine eigens geschaffene Internetseite.

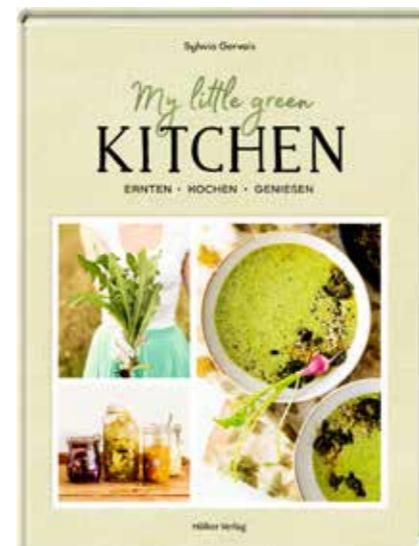


LIZENZAUSGABEN

FACHBUCH

die Gewinner der Goldmedaille

OBST|GEMÜSE|KRÄUTER

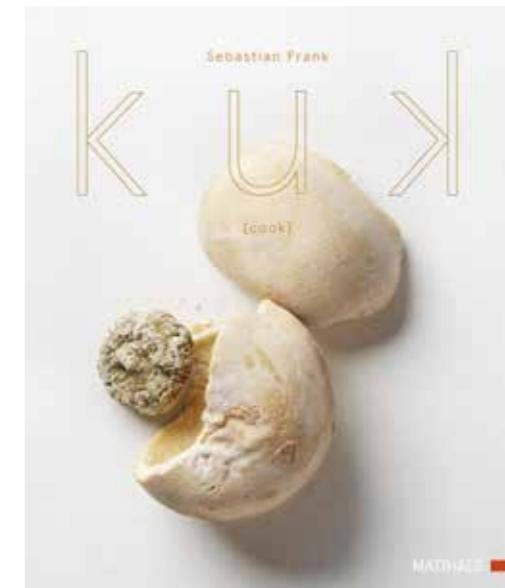


Hölker Verlag, Münster

My little green Kitchen

A: Sylvie Gervais

Das Buch trifft mitten ins Genießer-, Zubereiter- und Gärtnerherz. Spannend inszeniert und absolut liebenswert „verpackt“ mit Kindheitserlebnissen. So entsteht ganz viel Nähe zur Natur und ihren Schätzen. Einfache Gerichte, sehr gut rezeptiert mit überschaubarem Aufwand herzustellen, ergänzt mit vielen nützlichen Tipps um naturnahe Kost, Lebensmittel und Accessoires selbst zu erzeugen, machen das Buch so wertvoll und lassen es in die heutige Zeit passen!



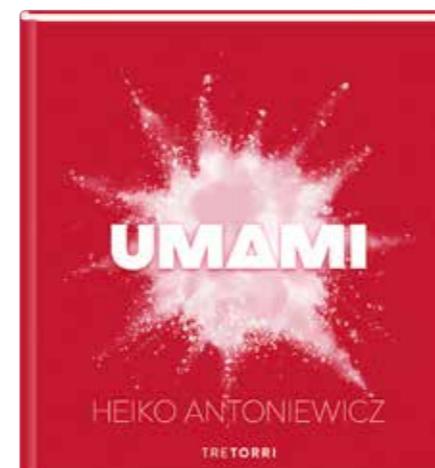
TAFEL KULTUR|LIFESTYLE

Matthäes Verlag, Stuttgart

KuK

A: Sebastian Frank
F: René Riis

Sehr schön gemachtes, äußerst informatives Buch eines wirklich „authentischen“ Ausnahmekoches. Die nüchternen Fotos passen perfekt zum analytischen Stil der Texte. Fast selbstverständlich, dass die Rezepturen alle sehr präzise sind. Ausgesprochen gut gelungen ist die Herangehensweise und der Umgang ohne Chi-Chi mit alltäglichen Lebensmitteln. Die beschriebenen und gezeigten besonderen Garprozesse sind ein herausragendes Merkmal – geeignet für gut ausgestattete Köner. Sehr inspirierend!



KÜCHENTECHNIKEN

TRE TORRI VERLAG, Wiesbaden

UMAMI

A: Heiko Antoniewicz, Dr. Nikolai Wojtko, Dr. Michael Podvinec
F: Thorsten Kleine Holthaus

Ein außergewöhnliches Werk für einen besonderen Leserkreis, das in die Tiefe von Geschmackserlebnissen geht. Höchst anspruchsvoll – keine leichte Küchenkost! Ein wahrlich „heiße“ Thema sehr gut angepackt und aufgefächert. Stimmige Rezepturen, sehr gute Ästhetik, insgesamt und rundum gelungen. Erklärungen und wissenschaftliche Hinweise sind von hohem Sachverstand und machen so aus diesem Buch ein „Schwergewicht“.

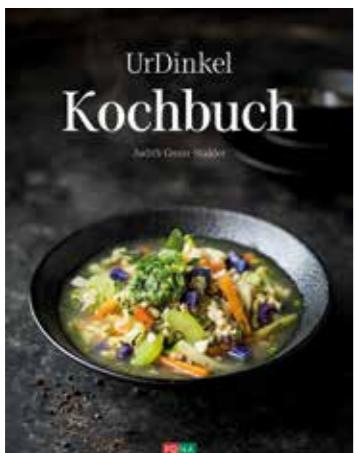
Die besten Bücher in den Kategorien -

Fona Verlag, CH-Lenzburg

UrDinkel

A: Judith Gmür-Stalder
F: Anna Schramek-Schneider

Ein sehr schönes Buch mit interessanten Rezepten, dazu zeitgemäße, neue Ideen für die Alltagsküche. Die umfassende Einleitung vermittelt viel Wissen über Getreide, Herkunft, Anbau, Entwicklung etc. Die Rezepte, beginnend mit dem Frühstück, vermitteln immer neue Anregungen, die Zutatenangaben sind exakt, die Zubereitung umfassend beschrieben. Dinkel für alle Gelegenheiten – sogar bei Getränken, nichts fehlt!



GESUNDE KÜCHE

Port Culinaire, Odenthal

Tristan Brandt

A: Tristan Brandt
F: Thomas Ruhl

Dem Leser erschließt sich schon auf den ersten Seiten die außergewöhnliche Intention des Autors. Tristan Brandt ist der Kopf der fünf eigenständig agierenden Restaurants in den Engelhorn Kaufhäusern. Die Rezepte sowohl aus der Sterne- als auch der Bistroküche sind vielversprechend. Sämtliche Gerichte sind entsprechend der gewählten Restaurantkategorie ausführlich beschrieben, erfordern ausreichendes Fachwissen und beim Einkauf nach einem gut sortierten Lebensmittelfachhandel.



KÜCHE DER REGIONEN

die Gewinner der Goldmedaille

TV- & PROMIKÜCHE

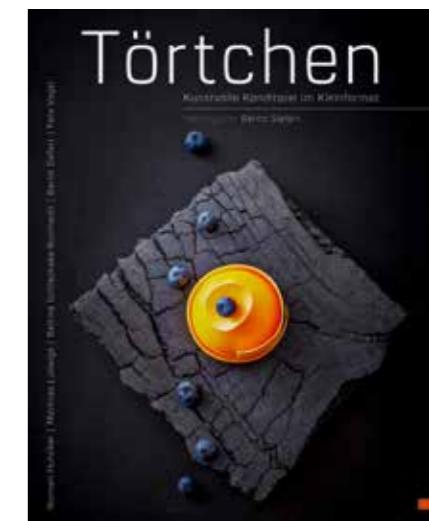


Matthaes Verlag, Stuttgart

bau.steine

A: Christian Bau, Dr. Christoph Wirtz

Christian Baus Küche wird hier perfekt in Szene gesetzt – ein großartig gemachtes, sehr ausführlich und korrekt beschriebenes Buch. Insgesamt gesehen ist dies ein eigenständiges, vom Zeitgeist her gesehen, ein sicher einmaliges Werk eines der besten Köche des Landes. Ein echter „Baustein“ der deutschen Küchengeschichte! Absolute Profirezepte – deshalb sicherlich eine Quelle der Inspiration.



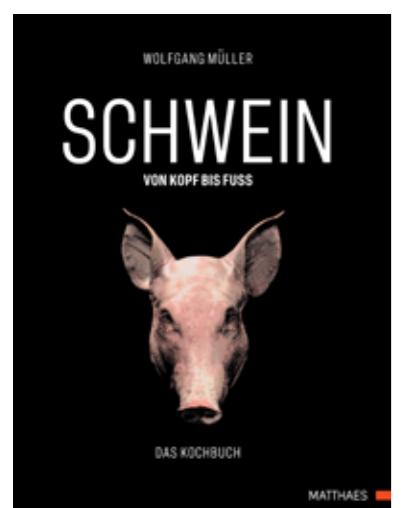
BACKEN | PATISSERIE

Matthaes Verlag, Stuttgart

Törtchen

A: Bernd Siebert, Norman Hunziker, Matthias Ludwigs, Bettina Schliephake-Burchardt, Felix Vogel
F: Matthias Hoffmann

Bernd Siebert möchte zu einer Aufbruchstimmung in der Patisserie und bei den Konditoren einladen. Kuchen und Törtchen sieht er als eine der letzten Bastionen der Confiseure. Kleinere Formen sind heute gefragt. So wird aus der Torte ein Törtchen und aus dem Kuchen ein Tartelette. Außer den hervorragenderen Rezept-Kreationen kann man viele Anregungen entdecken. Sehr schöne Bilder, fachlich-perfekte Erklärungen aller Einzel-Steps geben Profis und Semiprofis klare, verständliche Umsetzungshilfen. Ein Spitzenbuch - perfekt in Design und Inhalt!



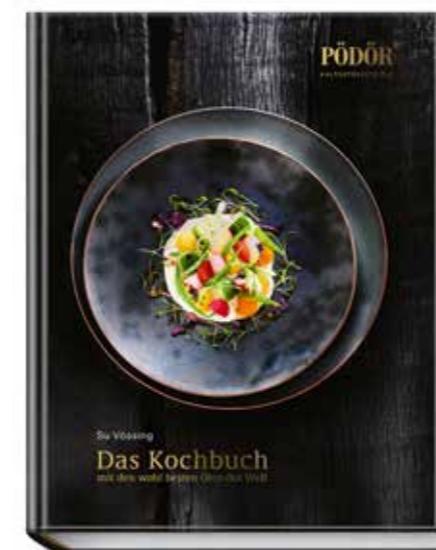
FLEISCH | GEFLÜGEL

Matthaes Verlag, Stuttgart

Schwein – von Kopf bis Fuß

A: Wolfgang Müller
F: Florian Bolk

„Schweinegut!“ Dieses wertvolle Buch ist sehr gut gestaltet und äußerst informativ. Auch wenn vielleicht nicht jeder alles mag und isst, was angeboten wird, ist es doch ein gelungener Rundumblick zu respektvollem und nachhaltigen Umgang mit dem Tier als genießbarem Lebewesen. Neben den teils sehr ungewöhnlichen Rezept-Kombinationen wird aber auch z.B. die traditionelle Herstellung verschiedenster Schinken erklärt. Durch die vielfältigen Anregungen, Rezepte und Tipps generiert dieses Werk einen hohen Wert für jeden, der verantwortungsvoll mit Fleisch umgeht und genießt!



PRODUKTBEZOGENE KÜCHE

Su Vössing GmbH, Stolberg

Das Kochbuch mit den wohl besten Ölen

Rezepte und Foodstyling: Su Vössing
Texte und Foto: Bui Vössing Layout: Justyna Schwertner

Was können wir in unserem Alltag alles mit den verschiedenen kalt gepressten Ölen zubereiten? Su Vössing gibt in ihrem Buch darauf eine großartige Antwort mit ihren Rezepten, umgesetzt in einer unverbrauchten und ungewöhnlichen Bildsprache. Die Fotografien dienen dem Leser als Referenzvorlage, denn die Speisen wurden warm angerichtet und ohne Zuhilfenahme künstlicher Zusätze von Bui Vössing fotografiert. Ergebnis: ein außergewöhnliches Buch.



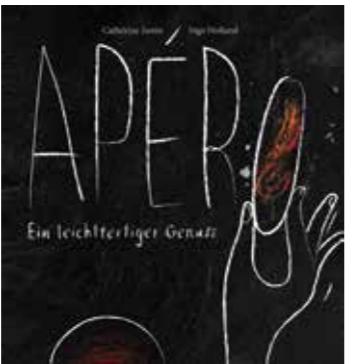
Die Gewinner der Silbermedaille

Altes Gewürzamt Ingo Holland,
Klingenbergs a.M.

Apéro – ein leichtfertiger Genuss

A: Ingo Holland, Cathérine Jamin

Ein im Wortsinn großes Buch über ein Thema, welches nicht so häufig behandelt wurde – Kleinigkeiten zum Apero. Die Rezeptauswahl ist stimmig und umfangreich. Es finden sich viele klassische Anregungen von Speisen, die zu einem Apero gereicht werden können. Ingo Holland zeichnet sich hier einmal nicht als „Gewürzpapst“, sondern als umsichtiger und leidenschaftlicher Koch aus. Gemeinsam mit Cathérine Jamin will er uns den Apéro als unbeschwertes Genuss nahe bringen. Ein gelungenes Unterfangen.



ars vivendi Verlag, Cadolzburg

Die Weinmacher

A: Julia Schuller (Gestaltung)
F: Stefan Bausewein

Die Autoren gehen weg vom „Mythos Winzer“ und stellen das reale Leben dar. Winzer zu sein ist eine sehr harte und minuziöse Arbeit, um sehr gute Weine produzieren und abfüllen zu können. Sie haben die Winzer während verschiedener Phasen einer „Weinkreation“ begleitet – daraus ist dieses sehr interessante und durch Wissen geprägte Buch entstanden, das auch vom Herzblut aller am Frankenwein beteiligten Menschen zeugt.

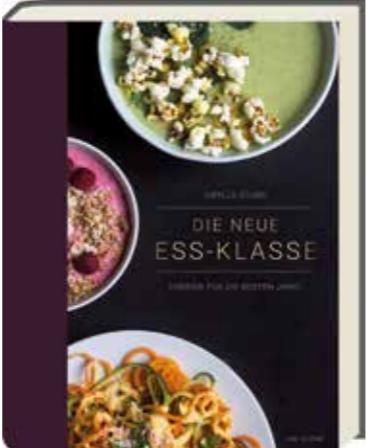


AT Verlag, CH-Aarau

Tanjas Kochbuch

A: Tanja Grandits
F: Lukas Lienhard

Tanja Grandits ist wirklich Großartiges gelungen: Ein Kochbuch, das sich in erster Linie an Hobbyköche (und ihre Tochter Emma) richtet. Aber es ist auch so raffiniert und anspruchsvoll gestaltet, dass viele Kochbegeisterte von diesem Werk profitieren und es lieben werden. Die Rezepte sind vielfältig und reichen zu neuen Kreationen in der eigenen Küche an. Die Texte laden ein, Tanja Grandits ein wenig kennenzulernen und sind authentisch geschrieben.

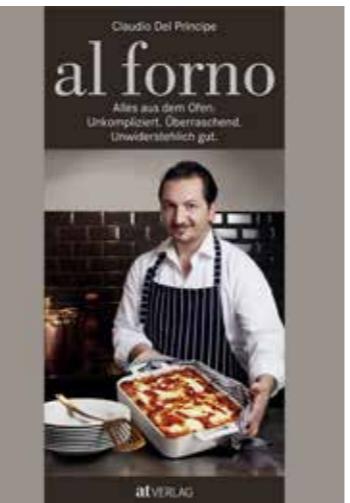


ars vivendi Verlag, Cadolzburg

Die neue Ess-Klasse

A: Sibylle Sturm

Ein sehr gutes Buch für Menschen, die ihre Ernährung umstellen möchten. Es enthält viele Rezeptvarianten, deren Zutaten und Zubereitungsformen die Gesundheit und den Geschmack gleichermaßen beeinflussen. Das Buch zeigt einen Weg zum bewussten Umgang mit Zucker und den oxidativen Folgen auf. Eine sinnvolle Ergänzung in jeder Kochbuchsammlung, auch aus Gesundheitsaspekten.



AT Verlag,
CH-Aarau

al forno

A: Claudio Del Principe

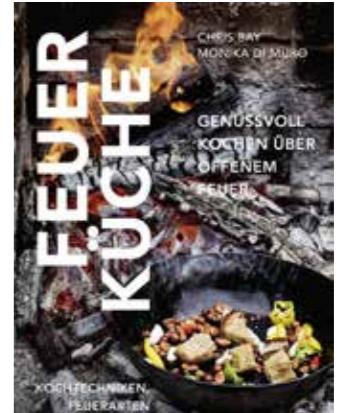
Claudio Del Principe ist Feuer und Flamme für Ofengerichte. Seine herzhaften Gerichte sind einfach un widerstehlich. In diesem Buch präsentiert er die unterschiedlichsten Rezepte mit diversen Techniken, Temperaturen und Timings. Alle Gerichte sind bis aufs kleinste Detail getestet. Alles aus dem Ofen ist unkompliziert und leicht nachzumachen und wird damit wirklich un widerstehlich gut!

AT Verlag, CH-Aarau

Von Zen und Sellerie

A: Malte Härtig
A+F: Jule Felice Frommelt

Das Buch ist eine Einladung, sich der japanischen Küche praktisch und philosophisch zu nähern. Denn das Wesen einer Küche erschließt sich nicht nur aus entsprechenden Rezepten, sondern aus ihrem kulturellen Mehrwert. Faszinierende Beschreibungen hiesiger Gemüse und Früchte, Reis und andere Getreidesorten mit japanischen Zutaten kombiniert und mit japanischen Kochtechniken zubereitet. Die Rezepte sind nach Jahreszeiten geordnet und werden zeitgemäß präsentiert. Sämtliche Fotos sind mit viel Liebe gestaltet und lassen Foto und Rezept zu einer Ganzheitlichkeit verschmelzen.



AT Verlag, CH-Aarau

Feuerküche

A: Chris Bay, Monika di Muro
F: Monika Flückiger

Die offene Feuerstelle stand am Anfang, und genau da findet die Feuerküche statt. Viel später erst wurden Grill und Ofen erfunden. Eine archaische Garmethode – modern, leidenschaftlich und ideenreich präsentiert. Sicher eine spezielle Art des Kochens. Umso spannender, dem Thema mal ein eigenes, authentisch geschriebenes Buch mit wertvollen Tipps zum Nachmachen zu widmen.



Becker Joest Volk Verlag, Hilden

Rezepte für mehr Weingenuß

A: Bettina Matthaei, Dagmar Ehrlich
F: Hubertus Schüler

Diese Buch ist überzeugend und faszinierend zugleich. Stimmige, klare Rezepte und die dazugehörigen Weinempfehlungen machen Lust und Appetit – für jeden Tag, den kleinen Hunger sowie für unprätentiöse Gäste und Feste. Sehr praktisch und hilfreich ist der Einkaufs- und Ernährungsassistent inklusive Mengenrechner.

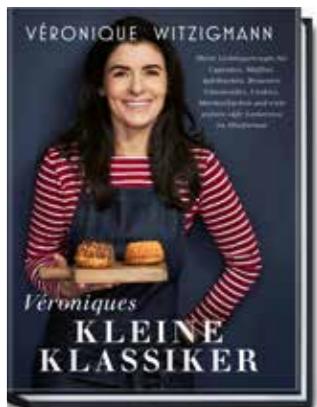


Becker Joest Volk Verlag, Hilden

Schlank! und gesund mit der Doc Fleck Methode

A: Dr. med. Anne Fleck, Su Vössing
F: Hubertus Schüler

Wenn man täglich die schönsten Speisen um sich hat und überall mal naschen kann, ist es eine Herausforderung, sein Gewicht zu halten bzw. zu reduzieren. Es ist nicht das erste Buch über Diäten und gesunde Ernährung, doch es ist interessanter und aufschlussreicher als andere Bücher, die zu diesem Thema erschienen sind. Gute Struktur durch genaue Erläuterungen, Rezept- und Stichwortverzeichnis, die Ampel-Methode und eine Lebensmittelliste nach dem glykämischen Index sortiert. Bei den Rezepten sind alle Schritte erklärt und es ist direkt zu erkennen, wie viel KH, Fett etc. in dem Gericht sind. Es gibt zu dem Thema eine große Auswahl an Literatur – dieses Buch ersetzt einige.



Becker Joest Volk Verlag, Hilden

Véroniques kleine Klassiker

A: Véronique Witzigmann
F: Volker Debus

Ein tolles Backbuch mit schönen Klassikern, wie Frankfurter Kranz oder Bienenstich. Man hat das Gefühl, sein eigenes Rezeptbuch in der Hand zu halten, da die Autorin jedes Rezept mit einem Tipp oder Anmerkung versieht, z.B. das Hervorheben der einzelnen Zutaten im Text und der Raute nach jedem Arbeitsschritt. Zeitgemäße Foodbilder laden zum Nachbacken ein. Fast zu schade, die Ergebnisse zu essen.

Die Gewinner der Silbermedaille

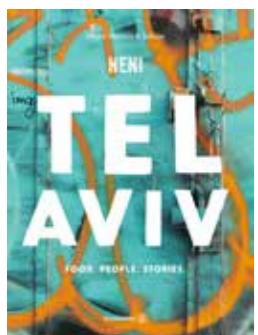
Brandstätter Verlag, A-Wien

Blaue Stunde

A: Stevan Paul
F: Daniela Haug



Stevan Paul begibt sich auf eine Weltreise, um landestypische Köstlichkeiten aufzuspüren, welche in ungezwungener Atmosphäre in Bars, Bodegas und Bistros zum Feierabend angeboten werden. Alle Gerichte sind aufwändig recherchiert und geben Informationen zu den Besonderheiten der Zubereitung. Nahezu jedem Rezept folgt eine Empfehlung für begleitende Getränke. Ein besonderes Highlight dieses Buches: die perfekt abgestimmte musikalische Auswahl, die als QR-Scan direkt zu YouTube und der entsprechenden Playlist weiterleitet. So steht einer „Blauen Stunde“ in den eigenen vier Wänden nichts mehr im Wege. Freunde einladen, Musik einschalten, kochen und genießen.

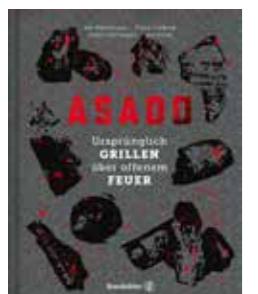


Brandstätter Verlag, A-Wien

Tel Aviv

A: Haya Molcho & Söhne NENI
F: Nuriel Molcho

Eine Liebeserklärung an Tel Aviv, dessen gastronomische Persönlichkeiten und Kulinarik. Haya Molcho begibt sich mit ihren Söhnen an den Ort ihrer Kindheit und schafft es, mit Hilfe von beeindruckenden Fotos, die Stimmungen einer faszinierenden Stadt einzufangen. Der Leser taucht in die Genusswelt Tel Avivs ein und wird mit einer Vielzahl interessanter Rezepte überrascht. Eine Besonderheit bildet der jedem Gericht angehängte und markant in Szene gesetzte Tipp der Herausgeberin.



Brandstätter Verlag, A-Wien

ASADO

A: Adi Bittermann, Leo Gradl,
Franz Grössing, Jürgen Kernegger
F: Thomas Apolt

Sehr gute Einführung in die Grundlagen des Grillens mit offenem Feuer. Leidenschaft, Experimentierfreude aber auch ein üppiges Zeitfenster und Zutrauen sind erforderlich, um sich diesem Thema zu nähern. Für den Novizen erläutert das Autorenteam deshalb die gesamte Bandbreite der Feuerküche. Neben Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichten runden vegetarische Rezepte und Desserts das Werk ab. Dabei werden neben einer umfangreichen Grundlagenvermittlung dem Leser fundierte Hilfestellungen und Tipps gegeben.

Brandstätter Verlag,
A-Wien

Izakaya

A: Eduard und Nicole Dimant, Tobias Müller,
Sandra Jedliczka
F: Vanessa Maas, Christian Nilson



Atmosphärisch dicht gestaltetes Buch, dessen Autoren erfolgreich diese spezielle Variante japanischer Esskultur aufbereitet haben. Stilistisch erfreulich und unbelohnend, wenngleich man eine Menge lernt und man sich so der Thematik öffnet. Die Grundprinzipien der japanischen Küche werden in einer sehr angenehmen, einfach zu lesenden Weise beschrieben und die Beschreibung der Gerichte in Rezeptur und Herrichtung sind beispielhaft dargestellt.

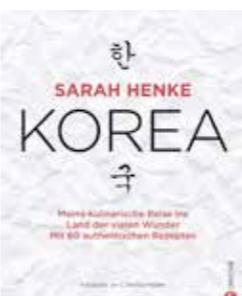


Christian Verlag, München

Frauen an den Herd!

A: Stefanie Brauer
F: Anette Sandner

Wer an Biografien von erfolgreichen Köchinnen interessiert ist, kommt mit diesem Buch voll auf seine Kosten. Für die Autorin war es sicherlich nicht einfach, ein Zeitfenster bei den vielbeschäftigten 24 Köchinnen zu finden, um die Interviews zu führen, die Rezepte zu bekommen und gelungene Fotos zu produzieren. Es gibt aus der Sicht der befragten Spitzenköchinnen viele spannende Kücheneinblicke und zusätzlich erfährt man auch viel Privates von den Köchinnen, die sich jede auf ihre Art den Weg in die Spitzengastronomie erkämpft haben. Nach jedem Interview folgen Rezept, die zwar verständlich erklärt sind, aber etwas Kocherfahrung voraussetzen.



Christian Verlag, München

Korea

A: Sarah Henke
F: Jan C. Brettschneider

Die Beschreibungen Sahra Henkes sowie der Umgang mit Ihrem Schicksal und wie sie dem Ganzen nachgegangen ist faszinierend ebenso wie sie in Deutschland zur Zeit gefeiert wird. Auf den verschiedenen Stationen Ihrer Reise durch Korea werden die unterschiedlichsten kulinarischen Gerichte, Rezepturen und Zubereitungen einfühlsam wiedergegeben. Die manchmal sehr komplizierten Zusammenstellungen werden bei den häufig unbekannten Zutaten durch Alternativen gelöst. Dank unzähliger Asia-Läden in Deutschland, kann man fast alle Zutaten bekommen um die Rezepte richtig nachzukochen zu können. Das macht u.a. den Nutzwert des Buches aus.

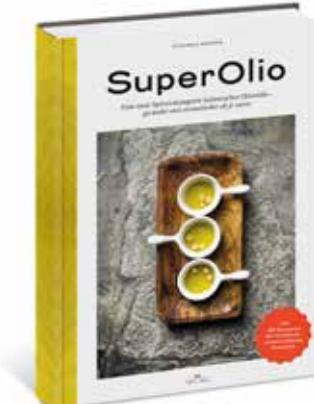


Dorling Kindersley Verlag, München

Jamie kocht Italien

A: Jamie Oliver
F: David Loftus, Jamie Oliver

Jamie Olivers „Italien“ ist nicht nur Pizza und Pasta! Sonder eine gelungene, inspirierende Rezepthäufung echter italienischer Küche mit gelungenen Texten, sehr guter Bebilderung der Arbeitsschritte und kompetenten Erläuterungen. Leider werden wir nicht in allen unseren Regionen mit so frischen Fischen, den div. Gemüsesorten und italienischen Wurstwaren versorgt. Lobenswert sind die Nährwertangaben zu jedem Rezept. Bravo!

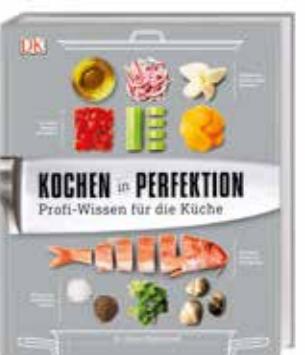


Delius Klasing Verlag, Bielefeld

SuperOlio

A: Michael Bogner F: Stefan Bogner

Das Buch taucht ein in die Welt der Olivenbauer, Öl-Produzenten und Kulinariker, die mit höchsten Ansprüchen an der Verbesserung der Qualität von Olivenöl arbeiten. Auf sehr fundierte Weise werden die Bestrebungen mit allen Details allgemein verständlich, für immer höhere Qualitäten beschrieben. Sehr gute und nachkochbare Rezepte mit hilfreichen Einkaufs- und Aufbewahrungstipps und der wertvolle Anhang mit Adressen von Herstellern und Lieferanten runden das Werk ab. Wer dieses Buch gelesen hat, weiß alles über Olivenöl.



Dorling Kindersley Verlag, München

Kochen in Perfektion

A: Dr. Stuart Farrimond
F: Will Heap, William Reavell

Dieses Buch ist für jeden ambitionierten Koch, der über die üblichen Rezepte hinaus experimentieren möchte, eine klare Empfehlung. Das Buch ist voll mit Wissen und Hintergründen zu Lebensmitteln und Kochprozessen. Trotz des immensen Informationsgehaltes ist das Buch übersichtlich und strukturiert aufgebaut und erfüllt den Anspruch an eine neue, köstliche und überraschende Art des Kochens. Ein Buch, welches so geballt und umfangreich Mythen und Fragen aus der Küche behandelt, gibt es derzeit wohl kaum ein zweites Mal auf dem Markt.



Dorling Kindersley Verlag,
München

Simple

A: Yotam Ottolenghi
F: Jonathan Lovekin

Ein neuer Ottolenghi, der wieder hält, was er verspricht: raffinierte Küche, die auch zu Hause ohne großen Aufwand funktioniert. Die Rezepte sind diesmal bewusst auf das titelgebende Thema „Simple“ etwas reduziert, minimalistisch. Insgesamt aber ein tolles Buch, das die Alltagsküche vieler Hobbyköche sicher inspiriert und bereichert.

Die Gewinner der Silbermedaille



Dorling Kindersley Verlag, München

Heimatliebe

A: Nelson Müller
F: Manuela Rüther, Mario Andrey

Nelson Müller beschreibt sich, seine Herkunft und seine Heimat: Stuttgart! So versteht man, dass er mit Kartoffelsalat und einem Krabbenbrot beginnt. Mit wundervollen Gerichten führt er durch seine deutsche Heimat (was für ein Bekenntnis) in einem tollen Buch, dessen Rezepte man von der ersten bis zur letzten Seite nachkochen möchte. Dabei sind auch selten beschriebene Gerichte zu finden, wie z.B. Brathering. Der jeweiligen Rezepteinführung sind eigene Abwechslungsvarianten hinzugefügt, was den Rezepten und dem Buch einen zusätzlichen Wert gibt.



Dorling Kindersley Verlag, München

Meine Aromenküche

A: Ali Güngörümü
F: Sandra Eckhardt

Ali Güngörümü liefert wohl genau das, was Fans und Stammgäste lange gesucht haben: Ein Kochbuch, das seine türkische Küche zusammenfasst und zu Hause umsetzen lässt. Die Gerichte sind raffiniert, vielfältig und zeigen, dass türkische Küche mehr ist als Döner und Börrek. Alle Rezepte sind ansprechend und appetitlich angerichtet, die dazugehörigen Foodbilder gut gestaltet. Einige Kreationen entsprechen aber mehr dem aktuellen Güngörümü-Style als in der Tradition authentisch türkisch zu sein. Wenn man auf der Suche nach türkischen Rezepten, die zeitgemäß für den heimischen Herd interpretiert sind, ist dieses Buch genau das Richtige!

Edition gut, CH-Hombrechtikon

Pasta

A: Anna Pearson F: Catherine Pearson

Wer selbst Pasta herstellen möchte, bekommt hier jede Information, die gesucht wird. Es besteht eine klare Gliederung in die zwei großen Kapitel, Eierpasta und Hartweizenpasta. Sowohl die Grundlagen, etwa welches Mehl das Richtige für die verschiedenen Pastasorten ist, werden ebenso verständlich beschrieben wie hilfreiche Zubereitungs-Kniffe. Insgesamt ein sehr gutes Buch, das viel Wert legt auf authentische Rezepte, die zum Nachkochen anregen.

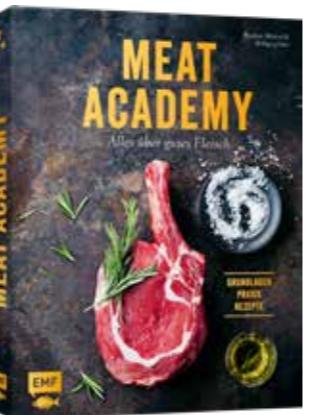


Edition Michael Fischer, München

Meat Academy

A: Stephan Otto, Wolfgang Otto, Michael Otto
F: Manuela Rüther

In diesem Buch wird das gesamte Thema Fleisch sehr ausführlich behandelt. Tiere und Rassen werden ebenso erläutert wie Fleischteile, Garmethoden, Würztechniken, Garmethoden, ideale Kerntemperaturen und Hygiene. Eine Auswahl gut beschriebener klassischer und ausgemachter Rezepte lädt zum Ausprobieren ein. Fachlich verständlich sind die guten Texte mit vielen Informationen auf den Punkt gebracht.

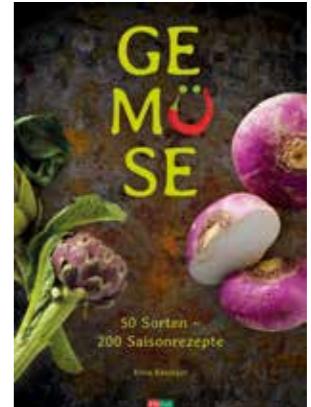


Edition Michael Fischer, München

Nachgefragt

A: Stefanie Hiekmann

Die Autorin entlockt 30 Spitzenköchen Tipps und Tricks, und die Leser gewinnen einen persönlichen Eindruck von den Köchen und deren Arbeitsweise. Vom Fleisch-Experten Ludwig Maurer erfährt man z.B., wie man ein Steak perfekt zubereitet, Heinz Reitbauer erklärt, wie ein Wiener Schnitzel auch zu Hause gelingt, Paul Ivic vermittelt, wie ein Salat zur glücklich machenden Perfektion gedeihlt. Es sind die vielen Details, die in der Summe eine gute Küche ausmachen und die zeigen, dass es beim Kochen nicht nur den einen Königsweg gibt.



Fona Verlag AG, CH-Lenzburg

Gemüse

A: Erica Bänziger
F: Andreas Thumm

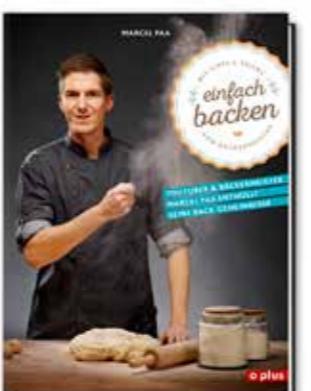
Ein sehr nützliches Grundlagenwerk von nahezu enzyklopädischer Qualität. Die inspirierenden Rezepte sind konsequent für zwei Personen ausgelegt. Die wissenschaftlichen Anmerkungen sind knapp, präzise und auf das Wesentliche komprimiert. Die Rezepte berücksichtigen klassische Standards wie auch innovative Varianten. Das Buch lädt zum Entdecken ein.



Foto Plus Schweiz, CH-Luzern

einfach backen

A: Marcel Paa
F: Lukas Bidinger



Nach der Einführung zu Mehltypen und der grundsätzlichen Teigzubereitung werden die Rezepte leicht verständlich und klar gegliedert aufbereitet. Eine gute Hilfestellung sind die bebilderten Schritt-für-Schritt-Anleitungen zu jedem Rezept. Modern und zeitgemäß können viele der Rezepte auch auf YouTube „live“ angesehen werden. Hier zeigt der Autor persönlich, wie es geht. Die mediale Aufbereitung des Buches ist gerade für die Zielgruppe (Hobby/Amateurbäcker) innovativ und sehr zeitgemäß und verdient besondere Beachtung. Ein gelungenes Buch!

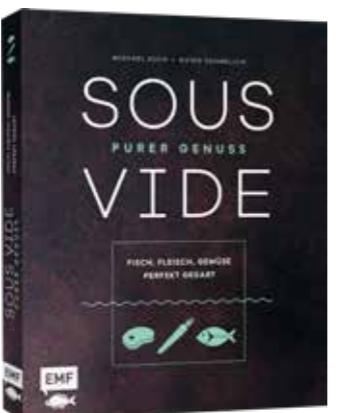


Gräfe und Unzer Verlag, München

Das Original Sacher Kochbuch

A: Hotel Sacher, Karin Lochner
F: Joerg Lehmann, Peter von Felbert

Man schlägt man das Buch auf und kann sich der Faszination dieses Hauses nicht entziehen. Liebhaber des Sacher und der österreichischen Küche können sich auf eine erlesene Auswahl an regionalen und saisonalen Gerichten freuen, die detailliert beschrieben und wunderbar illustriert sind. Dieses Kochbuch ist der Tradition und dem Ruf des Wiener Hauses verpflichtet. Schön auch der Rezeptdolmetscher, der die österreichischen Bezeichnungen übersetzt.



Edition Michael Fischer, München

Sous Vide

A: Michael Koch
F: Guido Schmelich (Text und Foto)

Sehr schön beschriebene Einführung in die Geschichte und Technik von Sous Vide, die durch Tipps und Menü-Vorschläge ergänzt wird. Bei der kreativen Rezeptauswahl, die auch für Semiprofis leicht umsetzbar ist, werden neben Sous Vide auch Dampfgarprozesse angewendet, dargestellt und im Detail erläutert. Das Buch macht Lust, sich dem Thema Sous Vide auch in der heimischen Küche zu nähern.

Gräfe und Unzer Verlag, München

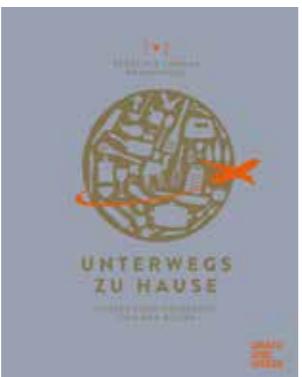
Ein Hot Dog und zwei Sterne

A: Bobby Bräuer
F: Thorsten Jochim

Es ist die beeindruckende Lebensgeschichte und Berufslaufbahn eines außergewöhnlichen Kochs. Die vielen thematisch gut gegliederten Rezepte, die sehr gut ins Bild gesetzt wurden, geben hervorragende Anregungen und Ideen zum Ausprobieren und Nachkochen.

Die Gewinner der Silbermedaille

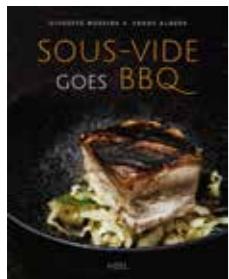
Gräfe und Unzer Verlag, München



Unterwegs zu Hause

A: Kerstin Brachvogel, Larissa Brachvogel

Ein Buch, das mit Begeisterung geschrieben ist und überschwapppt vor kulinarischer Lebenslust. Erstaunlich, wie offen die Autoren den Leser an ihren Urlaubsgeschichten teilhaben lassen. Die Rezeptauswahl, Ambiente-, Food-Fotos und das Layout sind so stimmig und appetitlich, dass man sich an die Orte des Geschehens versetzt fühlt. Ein Gute-Laune-Kochbuch, das zu jedem bereisten Land die landestypischen Gerichte bietet, die man leicht nachkochen kann. Die Autorinnen vermitteln mit ihren Feriengeschichten und Anekdoten eine Wohlfühlstimmung, was man neudeutsch unter „Hygge“ versteht.



Heel Verlag, Königswinter

Sous-vide goes BBQ

A: Guiseppe Messina, Frank Albers
F: Markus Gmeiner

Das Werk kombiniert zwei Trendthemen – Sous Vide und Grillen. Das dies Sinn macht, wird im Vorwort thematisiert. Die hier vermittelte Methode ist vor allem für Profis, aber auch für ambitionierte Hobby-Köche bzw. -Griller interessant. Die einzelnen Rezepte haben durchweg einen kreativen, anregenden Anspruch. Auch fachlich sind interessante Informationen im Buch enthalten. Besonders über die Produktqualität und die zum Gelingen nötige Hardware. Alles in allem ein gelungenes Buch mit hohem Nutzwert für die Zielgruppe.

Iudicium Verlag, München

Jahrbuch für Kulinaristik

A & Hrsg.: Irmela Hijiya-Kirschner mit Beiträgen von weiteren Autoren

Ein Buch mit großer inhaltlicher Informationsfülle, Details und spannenden Thesen, wie sie der Drei-klang von Wissenschaft, Kultur und Praxis selten bringt. Kochen ist hier nicht pure Sättigung, sondern Anregung zum Denken. Dieser Band des „Jahrbuches für Kulinaristik“ ist für die Reihe ein großer Gewinn. Alle Artikel und Aufsätze sind sehr fundiert und liefern ein beachtliches Spektrum für wissenschaftlich Interessierte, die dem Thema Kulinarik nahestehen.



Leopold Stocker Verlag, A-Graz

Gin, Bitter, Wermut

A: Alois Gölles, David Gölles

Ein Getränkebuch von hoher Qualität, umfassend und detailliert. Man erkennt sofort, dass dieses Buch von Autoren gemacht wurde, die auf Basis fundierter theoretischer Kenntnisse auch über eine umfangreiche praktische Erfahrung verfügen. Das Buch ist sowohl für Anfänger als auch für Spezialisten geeignet und erreicht so eine große Zielgruppe. Schön in der Aufmachung, mit gelungenen Fotos und präzisen Darstellungen macht es Spaß, dieses Buch in die Hand zu nehmen, zu lesen und damit zu arbeiten.



Löwenzahn Verlag, A-Innsbruck

Zeit für Fleisch!

A: Sarah Krobath, Peter Troißinger F: Thomas Apolt
Hrsg.: Miriam Strobach, Gregor Einetter
Zeichng.: Julia Lammers

Ein Buch, das jedem Verbraucher umfangreiche Informationen zum Thema Fleisch liefert. Damit Freude an gutem Fleisch durch Wertschätzung entsteht, wird hier im Detail darauf eingegangen und für den Einkauf schon die wichtige Grundlage der Warenkunde behandelt. Über 70 schmackhafte Rezepte geben wertvolle Tipps über perfekte Garmethoden und kreative Zubereitungsarten. Dieses Buch ist ein verlässlichen Begleiter für Fleischqualität, Verarbeitung und Garant dafür, dass die Speisen gelingen.



Löwenzahn Verlag, A-Innsbruck

Einkochbuch

A: Patricia Stamm, Verena Stummer
F: Gregor Hofbauer

Es werden nicht nur Marmeladen in ein anderes Licht gerückt, auch Pikantes und Suppen-Rezepte laden zum Nachkochen ein. Tipps und Tricks vertiefen die meisten Rezepte, die sich sehr schnell und einfach nachkochen lassen. Das liebevoll gestaltete Buch mit den beiliegenden Etiketten und den unterschiedlichen Typographien vermitteln den Eindruck, dass man selber Notizen an den Rand geschrieben hat.



Matthaes Verlag, Stuttgart

Etxebarri

A: Bittor Arginoniz, Juan Pablo Cordonal,
Jon Sarabia
F: Mariano Herrera

Bittor Arginoniz hat sich mit diesem Buch ein Denkmal gesetzt. Er wird liebevoll der Feuerflüsterer genannt, weil er es wie kein anderer versteht, die absolute Kontrolle über Feuer und Glut zu beherrschen und das Beste aus dem Produkt heraus zu holen. Es gibt nichts, was er nicht grillt oder mit Rauch in Verbindung bringt, zum Teil mit selbst gebastelten Werkzeugen und der Auswahl bestimmter Holzarten, um den richtigen Geschmack zu bekommen. Nicht umsonst gilt das ETXEBARRI als bestes Steakhaus der Welt. Hier das Buch dazu!

Matthaes Verlag, Stuttgart

Erfolgsfaktor Zimmer & Etage

A: Maria Th. Radinger, Stefan Nungesser

Die Autoren wertschätzen eine traditionell nicht im Rampenlicht stehende Hotelabteilung. Das Housekeeping hat an der täglichen Bereitstellung des zu verkaufenden Produkts einen wesentlichen Anteil. Dennoch gibt es sehr wenige Bücher, die sich mit dieser Thematik ausführlich befassen. Deshalb ist das vorliegende Buch ein „must-have“ für alle Fach- und Führungskräfte im Bereich Management von Zimmer und Etage.

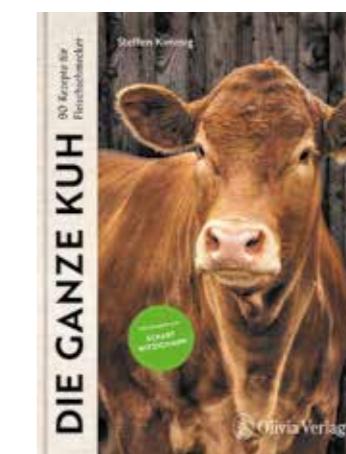


Matthaes Verlag, Stuttgart

Küche rockt!

A: Stefan Marquard, Ludwig Maurer
F: Volker Debus

70 Gerichte aus den Phasen seines Kochens präsentiert Stefan Marquard in diesem informativen, cool gestylten Kochbuch mit anekdotenreichen Erzählungen. Es spiegelt nicht nur die Küchenentwicklung der letzten Jahrzehnte anschaulich wieder, sondern wird selbst zu einem Stück Zeitgeschichte. Ein Sammelwerk, in dem in den Mittelpunkt gerückt wird, was Koch zu sein bedeuten kann: eine Vision, vollste Leidenschaft bis hin zur Selbstaufgabe gepaart mit Kreativität, Wertschätzung für Produkte, tiefe Verbundenheit und Loyalität in einer hochprofessionellen Zunft.



Olivia Verlag, München

DIE GANZE KUH

A & Foodstyling: Brigitte Tacke
Gest. & Illustr.: Andrea Wong

Das Buch vermittelt, dass eine Kuh mehr zu bieten hat als nur Edelteile. Vom Hals bis zum Schwanz, vom Rücken bis zu den Haxen. Es wird wirklich die ganze Kuh verarbeitet und erklärt. Rund hundert tolle Rezepte machen es dem Genießer einfacher, auch die weniger bekannten Fleischteile in der Alltagsküche zu verarbeiten. Alle Zubereitungsvarianten sind gut erklärt und die Rezepte sind leicht verständlich. Ein sehr gelungenes Buch, das auch das Thema Nachhaltigkeit nicht außen vor lässt. Für alle Fleischliebhaber!

Die Gewinner der Silbermedaille

Spriessbürger Verlag,
CH-Hinterforst

Schafgeschichte & Lammgerichte

A: Christian Gazzarin



Das umfassende Werk behandelt alles vom Schaf, die verschiedenen Rassen, Herkunft, Züchtung und die Wiederentdeckung alter Rassen. Weiter geht's um den Nutzen und welche Bedeutung Schafe auch für die Natur haben. Abgerundet wird dieses Buch mit 38 gut beschriebenen Schaf- und Lammfleischrezepten, inklusive Hinweise zur Komplettverwertung der Tiere.

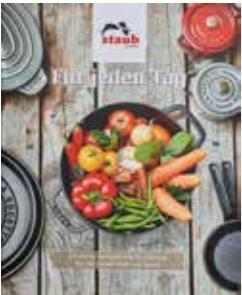


Stiftung Warentest, Berlin

Der Gastronaut

A: Thomas A. Vilgis F: Joerg Lehmann
Food-Styling: Flora Hohmann

Nach den „Aromen“-Werken kommt „Der Gastro-naut“ deutlich persönlicher daher. Er erzählt in Ich-Form spannend viel Wissenswertes zu kulinarischen Themen und Fragestellungen und gibt interessante Denkanstöße, die sowohl zum Weiterlesen als auch zum Experimentieren in der Küche anregen. Das Buch kommt, durch die Gestaltung unterstützt, eher als Lesebuch als ein Kochbuch daher. Und das kommt dabei raus, wenn ein Physiker mit Fachgebiet Lebensmittel-Molekularphysik, leidenschaftlich kocht und sein Wissen ein- und umsetzt: Außergewöhnliche Ideen, Zubereitungen und Kombinationen - wer bereits Vilgis-Werke besitzt, wird dieses lieben!



Su Vössing GmbH, Stolberg

Staub (gusseisernes Kochgeschirr)

A: Su Vössing (Rezepte und Foodstyling)
F: Bui Vössing (Texte und Foto)
Layout: Justyna Schwertner

Das Buch trägt den Titel „für jeden Tag“, dass da Staub drüber steht, ist legitim und nicht verwerflich. Hobbyköche wird das Buch ansprechen, der Nutzwert ist durch die sehr gute Beschreibung der Rezepte, oft klassisch und bewährt, in hohem Maße gegeben. Die sehr schönen Fotos der Zutaten und der Kochergebnisse machen dieses Buch „rund“.



TRAUNER Verlag, A-Linz

#getränke

A: Wilhelm Guttmeier, Johann Stickler, Sabine Rehak

Dieses Buch ist ein ausgezeichnetes Informations- und Nachschlagewerk für alle Profis aus der Hotellerie und Gastronomie und bietet der Zielgruppe einen außerordentlichen Nutzwert, insbesondere durch den lizenzierten Zugang zum Internetportal, das umfangreiche Zusatzinformationen bereithält. Ein gutes Buch, das viele Getränke-Fachbücher in einem vereint.



TRAUNER Verlag, A-Linz

STAHR

A: Thomas Reisenzahn, Patrick Stoiser,
Achim Hartmann

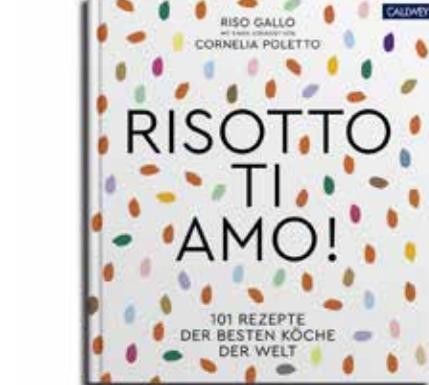
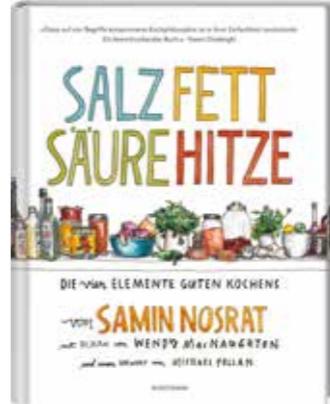
STAHR wurde als branchenspezifisches Berichtswesen entwickelt und ist mittlerweile zu einem der wichtigsten Management-Tools im betrieblichen Controlling geworden. Gute Aufbereitung des komplexen Themas, fachlich kompetent und praxisnahe, verständliche Erklärungen sind gut nachvollziehbar. Eine Online Plattform gibt zusammenfassend einen Überblick über die dargestellten Kennzahlen. Hilfreich sind auch die „Insider“ Kommentare.

Verlag Antje Kunstmann, München

Salz. Fett. Säure. Hitze.

A: Samin Nosrat
Illustration: Wendy MacNaughton

Kenntnisreiches, durchdachtes Buch, geeignet sowohl als Lehrbuch als aber auch als Buch für interessierte Kochenthusiasten. Details von Hardware bis zu Kochanleitungen sind nicht nur im theoretischen ersten, sondern auch im praxisorientierten zweiten Teil umfassend erläutert. Man fühlt sich nicht wie bei der Lektüre eines Kochbuchs, sondern eher mit umgebundener Schürze am Herd einer Kochschule, um einer klugen, eloquenten und gelegentlich sehr witzigen Köchin zuzuhören. Mit „Salz. Fett. Säure. Hitze.“ schafft es die Autorin, uns sehr viel breiter und tiefgehender in die Kunst des Kochens einzuführen.

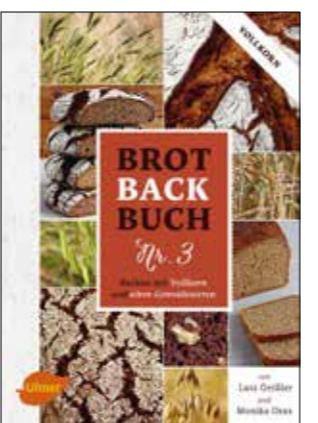


Verlag Georg D.W. Callwey, München

Risotto Ti Amo!

A: Riso Gallo (Hrsg.)
Vorwort: Cornelia Poletto

Für Risotto-Liebhaber das wahrscheinlich umfangreichste Buch am Markt. Das Buch ist großartig in der Umsetzung des Themas. Der Einband und das Herrenheben des einfachen Reiskorns sind ebenso gelungen wie die Vielfalt der überraschenden Rezepturen aus aller Welt. Die verschiedenen Registervarianten helfen beim Zurechtfinden in der Fülle des Themas. Ein Buch, das all jene haben müssen, die Freude an Risotto haben.

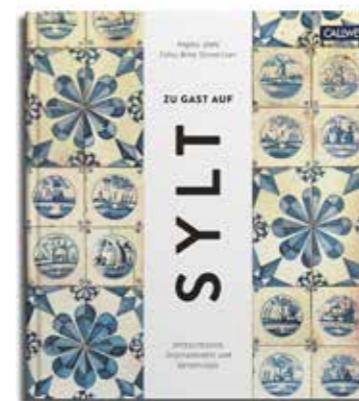


Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart

Brotbackbuch Nr. 3

A: Lutz Geißler, Monika Drax

Dieses Buch überzeugt mit höchster Präzision und fundiertem Wissen über die Arbeits- und Backvorgänge sowie die beschriebenen alten Getreidesorten. Ein Kompendium zum Thema Vollkorn und alte Getreidesorten. Dieses Buch richtet sich an Menschen mit Vorwissen und viel Leidenschaft. Für die Zielgruppe der fortgeschrittenen Brotbegeisterten sehr geeignet!

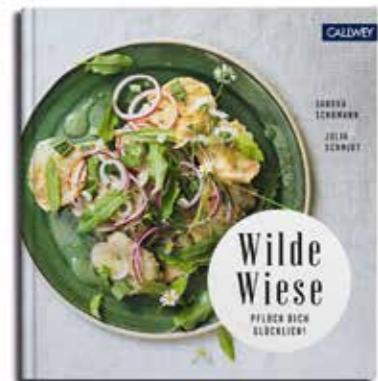


Verlag Georg D.W. Callwey, München

Zu Gast auf Sylt

A: Regina Stahl
F: Brita Sönnichsen

Ein wunderschönes Syltbuch, ein Reisebuch mit absolutem Schwerpunkt auf die Gastronomie. Kenntnisreich werden viele Einblicke, vor allem in die historische Geschichte einzelner Restaurants und Locations vermittelt. Stimmungsvolle Bilder und wertige Ausstattung (Sand im Einband) machen dieses Buch einzigartig – nicht nur für Sylt-Liebhaber.



Verlag Georg D.W. Callwey, München

Wilde Wiese

A: Sandra Schuman
F: Julia Schmidt/JUNI

Ein Buch für Hobbyköche, die sich zukünftig mehr mit Wildpflanzen – einem nicht ganz unkomplizierten Bereich – beschäftigen möchten. Das Buch nimmt den Leser Schritt für Schritt und übersichtlich an die Hand. Schön: Erst werden alle geläufigen Kräuter und Wildpflanzen in Steckbriefen vorgestellt, danach folgen die durchaus sehr kreativen Rezepte, die Lust machen auf ein küchentechnisches Rand-Thema.

Die Gewinner der Silbermedaille

Verlag Georg D.W. Callwey, München

Die schönsten Restaurants & Bars 2019

A: Verena Kaub
HRSG.: DEHOGA

Dieses Buch gibt einen umfassenden Eindruck zur derzeitigen architektonischen Ausrichtung des Gastgewerbes in Europa. Sehr gut fotografiert mit kurzen Essays über die einzelnen Locations. Von urban mit Holztischen bis zu stylisch-modernem Design kommt kein Stil zu kurz, ob Gemütlichkeit einer Beiz, einer Kaminstube und die Eleganz einer Bar eines Top Restaurants. Ein wunderbares Buch für den sogenannten „Coffee-Table“.

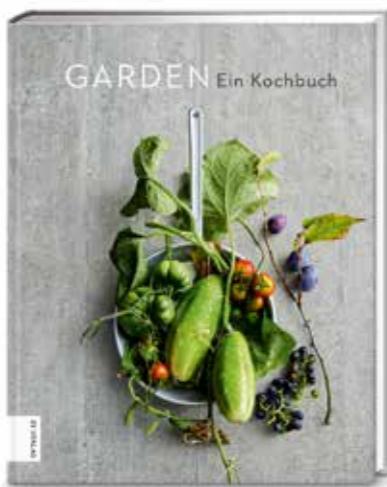


ZS Verlag, München

GARDEN – Ein Kochbuch

A & Foto: Thorsten Suedfels
A, Rezepte & Foodstyling: Adam Koor
A & Styling: Meike Stüber

Garden – eine Hommage an die Schätze der Natur. Fotos, Schreibstil und Glie-derung sind perfekt und man möchte das Buch nicht mehr aus der Hand legen. Wunderbar, knapp aber prägnant beschrieben. Wertschätzend vom Sähen bis zum Ernten bis hin zur Verarbeitung in der Küche. Die Autoren haben sich dieses Themas mit viel Begeisterung angenommen.



ZS Verlag, München

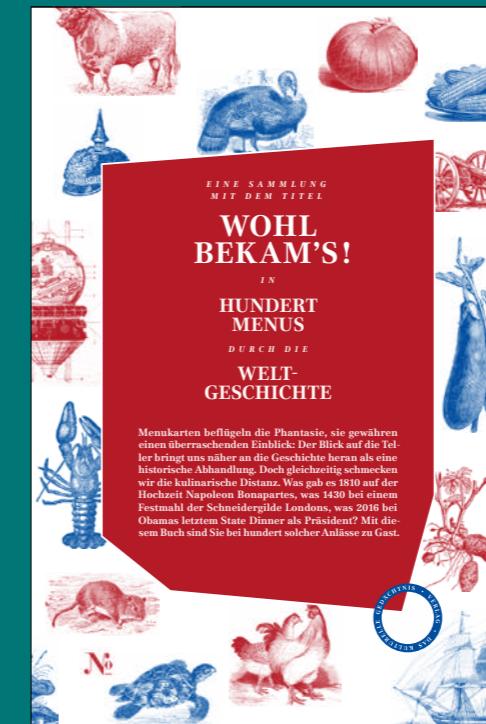
Dr. Oetker Schulkochbuch

A: Redaktion Dr. Oetker Verlag, Carola Reich
F: Studio Diercks Media, Kai Boxhamer

Ein Basic-Kochbuch mit hohem Gebrauchsnutzen, ehrlichen, gut nachzuarbeitenden Rezepten und einer hilfreichen Zutaten-Einteilung. Ergänzt durch viele nützliche Tipps und Ratschläge wird es auch zum Nachschlagewerk. Eine gekonnte Fortentwicklung dieses Klassikers.



Der Gewinner des Sonderpreises



Verlag Das Kulturelle Gedächtnis, Berlin

Wohl bekam's! – in 100 Menüs durch die Weltgeschichte

A: Tobias Roth, Moritz Rauchhaus

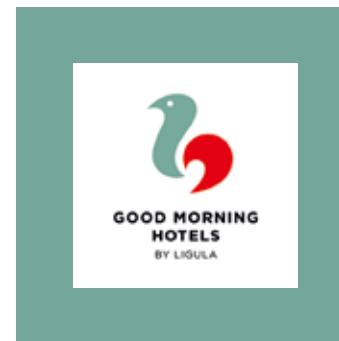
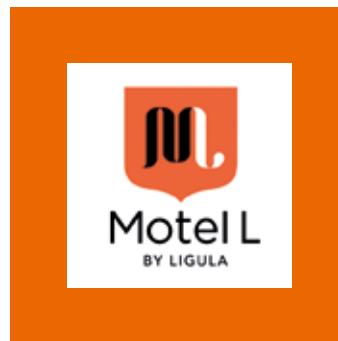
Dieser kulinarische Band, der sich als eine historische Aufarbeitung bedeutender Menüs aus der jüngeren und älteren Vergangenheit versteht und über einen Zeitraum von mehr als 800 Jahren zurückblickt, dokumentiert, wie der Umgang in Bezug auf das Ausrichten von Menüs und langen Speisenfolgen sich im Laufe der Zeit gewandelt hat. Dieses Buch ist eine Stück kulinarischer Zeitgeschichte und wird mit dem Sonderpreis im 53. Literarischen Wettbewerb der GAD ausgezeichnet.



1 X SONDERPREIS

NEU

IM DEUTSCHEN HOTELMARKT!



Wir freuen uns auf Sie!

www.ligula.de