

2023



LITERARISCHER WETTBEWERB

der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V.

Ein Wort zuvor...

Nach zwei Corona-Jahren, mit vielen Unwägbarkeiten, die alle Beteiligten zeitweise vor große Herausforderungen stellten, ist dieses Jahr beim 57. kulinarisch-literarischen Wettbewerb fast alles wieder „beim Alten“.

Trotz der für die Verlagshäuser immer noch teilweise bestehenden Herausforderungen, u. a. bei der Buchproduktion, konnten wir uns wieder über 103 zum Wettbewerb eingereichte Bücher von 44 Verlagen und Verlagsgruppen freuen. Diese publizieren erfolgreich im Buchsegment „Essen, Trinken, Genießen und Tafelkultur“ und wir sind stolz auf die große Wertschätzung, die unserem Wettbewerb nun schon seit 1960 zuteilwird. Dazu trägt, neben der geballten Jury-Wissenskompetenz in den entsprechenden Fachgebieten, u. a. auch unsere Bewertungs-Benchmark (fünf Bewertungen/Buch) bei und unterscheidet unseren Wettbewerb u. a. signifikant von am Markt ebenfalls agierenden Mitbewerbern und Online-Bloggern.

Die 60-köpfige GAD-Jury vergab in diesem Jahr insgesamt 12 Goldmedaillen für die besten Bücher in den jeweiligen Kategorien sowie 55 Silbermedaillen für besonders empfehlenswerte Bücher. Ein im Eigenverlag produziertes Fachbuch erhält einen Sonderpreis.

Im diesjährigen Wettbewerb dominierte quantitativ die Bücherkategorie „Küche der Regionen“. Es folgten mit Abstand „Promi- & TV-Küche“, „Backen & Patisserie“, „Vegetarisch & Vegan“ und „Tafelkultur“, dicht gefolgt von den Kategorien: „Getränke“, „Fleisch & Geflügel“, „Obst, Gemüse, Kräuter“, „produktbezogene Küche“, „Küchentechnik“ sowie „Gesunde Küche“ und „Fachbücher“.

Die Schlagworte – Tafelkultur, Gärtnern, Fermentieren, nachhaltig Produzieren, Kochen und Grillen, Regionalität, vegetarisch und vegan – spiegeln den Kochbuchtrend des diesjährigen Wettbewerbs wider.

Auch in diesem Jahr haben wieder nur Nuancen den Ausschlag für eine Auszeichnung durch unsere Damen und Herren der GAD-Jury gegeben – deren ehrenamtliches Engagement uns zu Dank und Anerkennung verpflichtet.

Seit 1960 unterstützt die GAD den Qualitätsanspruch der Verlage beim „Genussbuch“, und die Jury zeichnet auch in diesem Jahr wieder die Besten aus, um so auch dem Buchhandel und dem Leser verlässliche Orientierungshilfen bei der Genuss- und Fachbuchauswahl zu geben.

Alle Wettbewerbsergebnisse finden Sie wie gewohnt hier im „OYSTER-Sonderheft 2023“. Freuen Sie sich auf die ausgezeichneten „Koch- und Genussbücher“ des Jahres!

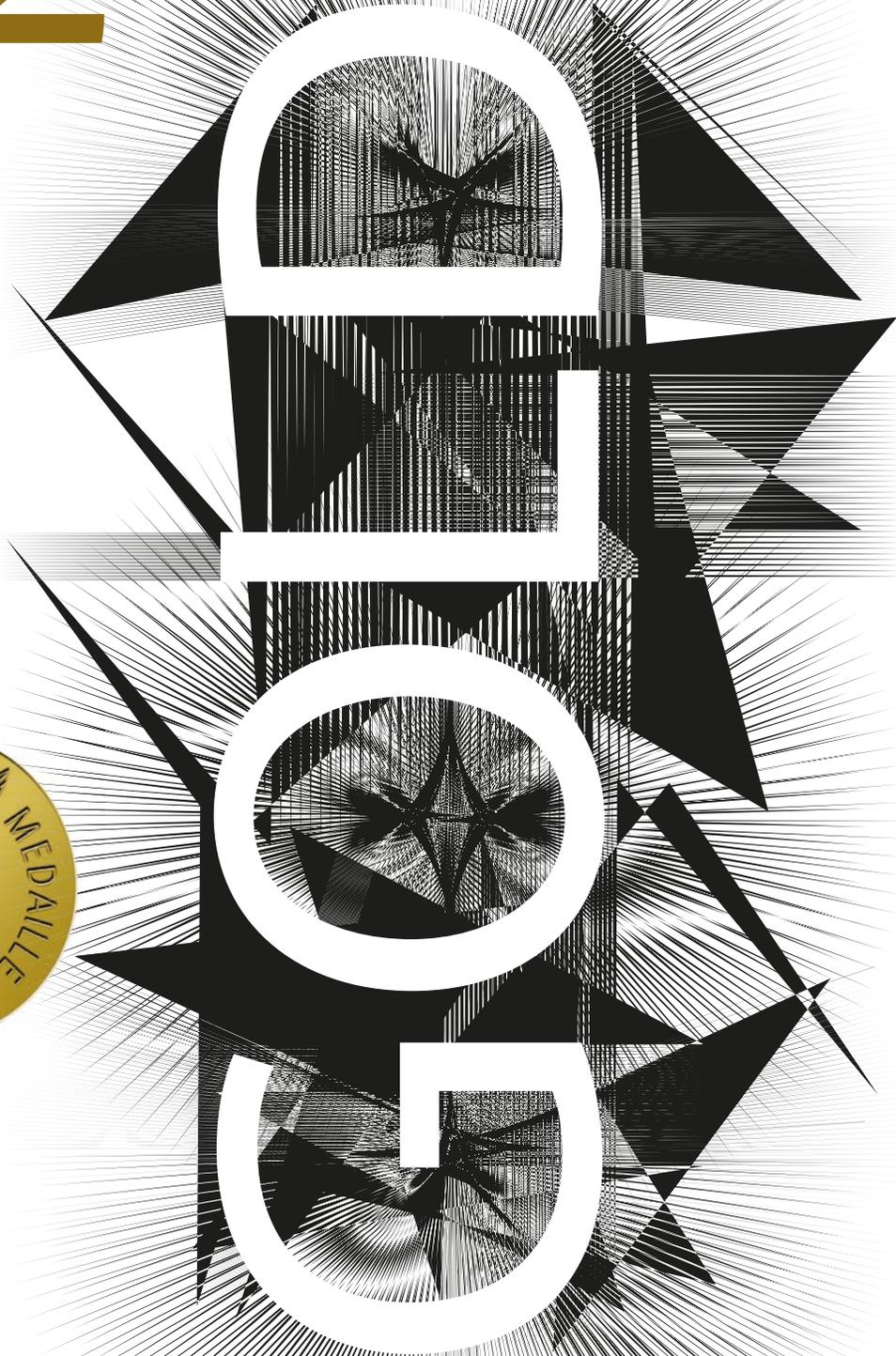


Die Jury 2023

EXPERTISE | OBJEKTIVITÄT | ENGAGEMENT

12

x



A = Autor(en)

F = Fotograf(en)

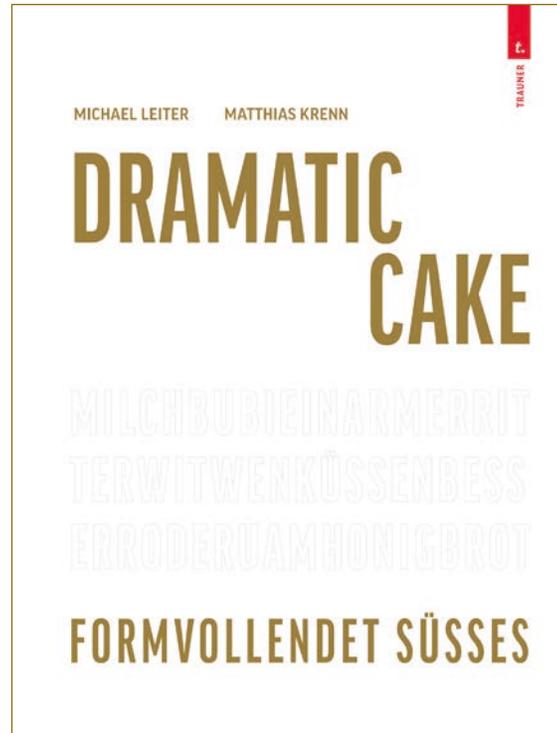
Die besten Bücher in den Kategorien

TRAUNER Verlag + Buchservice, Linz (A)

DRAMATIC CAKE – FORMVOLLENDET SÜSSES

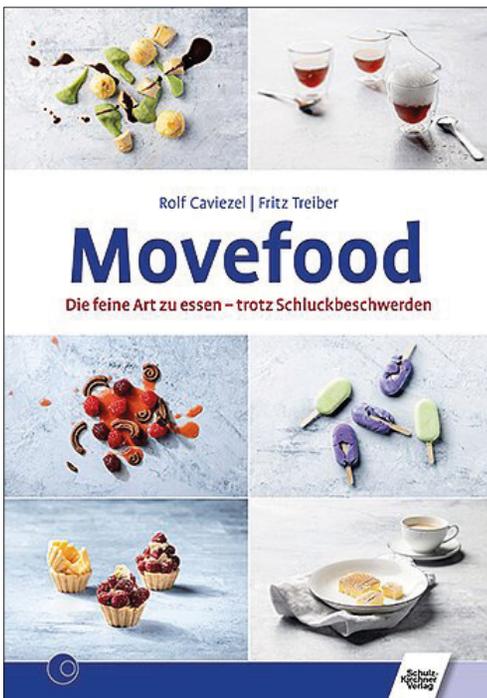
A: Michael Leiter, BEd und Mag. Matthias Krenn

Ein ausgezeichnetes Buch zu den neu definierten, nicht nur süßen, Sachen des Essens. Ideen- und abwechslungsreich verstehen es die Autoren, für Geschmack und Form zu begeistern. Hier haben sich zwei Meister gefunden und ein kreatives Werk mit viel Fantasie gestaltet. Ein Konditorenbuch nicht nur für Profis – setzt jedoch gute Grundkenntnisse bei Hobbykonditoren voraus. Die anspruchsvollen Rezepte (gut in Schritt-für-Schritt-Anleitungen erklärt) sind mit brillanten Bildern genussvoll dargestellt. Ein kreativer Baustein für Interessierte, die ihr „süßes“ Wissen erweitern möchten.



BACKEN|PÂTISSERIE

FACH-, MANAGEMENT- UND LEHRBÜCHER



Schulz-Kirchner Verlag, Idstein

Movefood – Die feine Art zu essen – trotz Schluckbeschwerden

A: Rolf Caviezel, Fritz Treiber

F: André Scheidegger

Aus persönlicher Betroffenheit ein derart spezielles Fachbuch zu schreiben, verdient Respekt. Das Buch ist in zwei Teile aufgeteilt: einmal, wenn die Schluckbeschwerden treffen können, wie es sich medizinisch verhält, und der zweite (Kochbuch-)Teil beschäftigt sich mit den Rezepten. Dieses Buch wendet sich in erster Linie an Menschen, die für Personen mit Schluckbeschwerden kochen oder sie betreuen. Mit Anreizen, wie die betroffenen Menschen zum Essen angeregt werden können. Hoher Informationsgrad, klare und genaue Rezepte, fachlich korrekt, ohne Schnörkel, sondern klar auf das Ziel einer guten Versorgung der Patienten ausgerichtet.

Die besten Bücher in den Kategorien –

FLEISCH|GEBLÜGEL

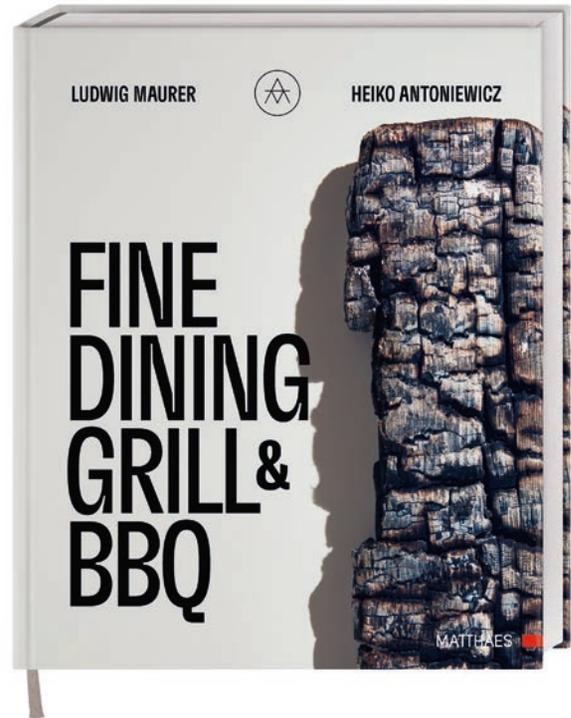
Matthaes Verlag im DK Verlag, München

FINE DINING GRILL & BBQ

A: Ludwig Maurer, Heiko Antoniewicz

F: Thorsten kleine Holthaus, Thomas Pfeiffer

Fine Dining Grill & BBQ wurde in zwei Welten gedacht: Das eher rustikale Grillen unter freiem Himmel und das fein zelebrierte Fine Dining. Wie gut, dass sich Gegensätze anziehen. Und so haben sich die beiden Freunde – der Wagyu-Züchter und Fleischexperte Lucky Maurer sowie der als Impulsgeber der gastronomischen Szene mehrfach ausgezeichnete „Kulinarik-Professor“ Heiko Antoniewicz – zusammengetan, um die Synthese dieser beiden Welten zu zelebrieren. Herausgekommen ist das, was Kochen im besten Falle ausmacht: Aus unterschiedlichen Techniken etwas qualitativ Neues und dabei sehr Gutes entstehen zu lassen. Dieses Buch beeindruckt Kochpraktiker ebenso wie Theoriefans, Outdoor-Griller und Fine-Dining-Spezialisten. Es erweitert das Koch- und Grill-Spektrum, indem es die besten Aspekte der jeweiligen Sparten miteinander vereint.



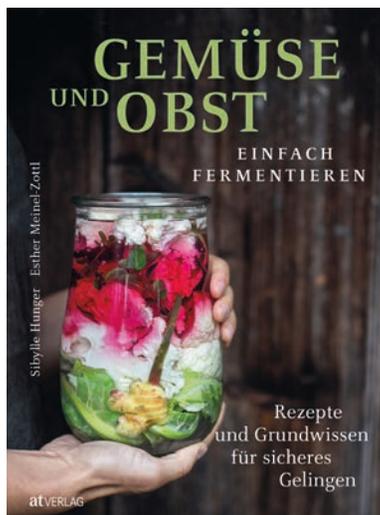
AT Verlag AG, Aarau (CH)

GEMÜSE UND OBST – EINFACH FERMENTIEREN Rezepte und Grundwissen für sicheres Gelingen

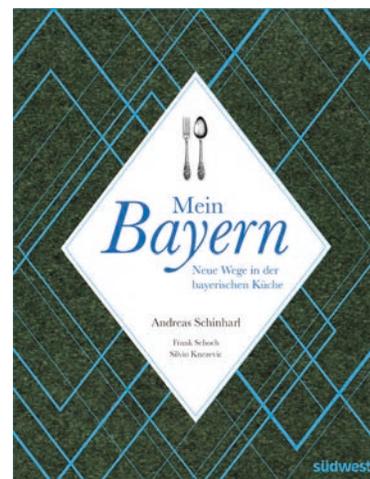
A: Sybille Hunger

F: Esther Meinel-Zottl

Der Titel sagt, um was es geht – der Leser kann sich direkt an die praktische Umsetzung machen. Ab der ersten Seite begleitet die Autorin den Leser sehr persönlich durch das Buch. Im Praxisteil vermittelt sie das nötige, fundierte theoretische Wissen zum Fermentieren. Textpassagen werden immer mal wieder mit kleinen Informationen aufgelockert. Dass es auch mal nicht klappen könnte, wird augenzwinkernd eingeflochten. Die Einteilung der Rezepte nach Jahreszeiten überzeugt vor dem Hintergrund von regionalen Produkten. Der Leser lernt, dass Fermentieren nicht nur haltbar machen bedeutet, sondern eine „alte“ Geschmackswelt in der Küche neu eröffnen kann.



GESUNDE KÜCHE



KÜCHE DER REGIONEN

Südwest Verlag, München

Mein Bayern – Neue Wege in der bayerischen Küche

A: Andreas Schinharl, Frank Schoch

F: Silvio Knezevic

Der Küchendirektor der Käfer Wiesn-Schänke erzählt von seinen kulinarischen Streifzügen, auf denen er sich um die hochwertigen Zutaten kümmert. Schlichte und traditionelle Speisen spielen in 80 Rezepten, die auch für Laien gut umzusetzen sind, eine große Rolle und verschweigen ihre bayerischen Wurzeln nicht. Positiv sind seine Neuinterpretationen, vor allem im vegetarischen Bereich. Ein Kochbuch mit klarer Gliederung, emotionalen Fotos, wertigem Einband und stimmiger Haptik für alle Fans der bayerischen Küche.

die Gewinner der Goldmedaille



GETRÄNKE

Matthaes Verlag im DK Verlag, München

COCKTAILKUNST Die Zukunft der Bar

A: Stephan Hinz

F: Daniel Kokavec, Alexandra Lubin

Die Welt der Cocktails, einführend und umfassend zugleich – das Buch ist eine Fundgrube für Enthusiasten und Einsteiger gleichermaßen. Gut gegliedert, umfangreiche Warenkunde, viele Rezepte. Das Rezept- und Literaturverzeichnis ist eine solide Grundlage und macht Lust auf mehr. Sensorik, wie schmeckt und riecht man, die gesamte Wahrnehmung ist beschrieben; welche Hardware benötigt man, über die Herstellung von Eis bis zum Kühlen des Cocktails ist einfach alles erklärt. Ein sehr spannendes Buch für Profis und versierte Hobbymixer. Wer Cocktails liebt oder sich für sie auch einfach nur interessiert, wird an diesem Buch nicht vorbeikommen.

KÜCHENTECHNIKEN|KOCHPROZESSE

Stiftung Warentest, Berlin

NOCH MEHR Kochen für Angeber – DIE GEHEIMEN TRICKS DER STERNEKÜCHE

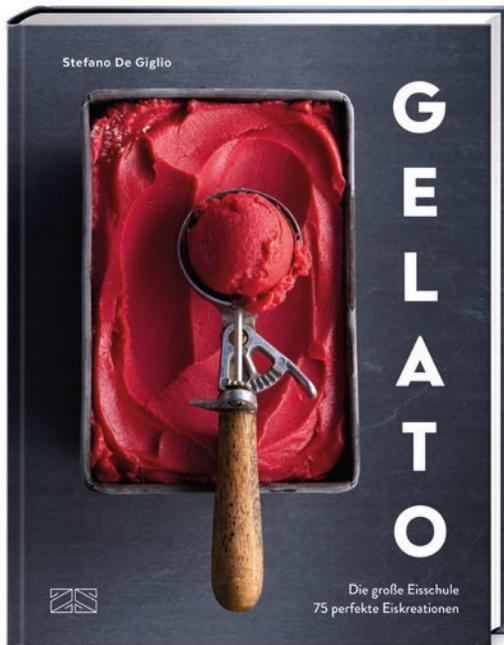
A: Thomas A. Vilgis

F: Peter Schulte

Klar für die Zielgruppe Profiköche ausgerichtet, bietet das Buch perfekte Inhalte – setzt jedoch bereits erworbene Küchenpraxis voraus. Die Umsetzung des sehr wissenschaftlichen Kochens und Zubereitens ist sicher nicht immer leicht und für jedermann nachvollziehbar. Wer jedoch diese Techniken und Anregungen umsetzen kann, wird bei seinen Gästen glänzen können. Ein tolles Buch für ambitionierte Köche und Köchinnen, die neue Wege beschreiten wollen, um ungewöhnliche Aromen und Geschmack zu realisieren. Sehr sachlich und anspruchsvoll beschrieben.



Die besten Bücher in den Kategorien –



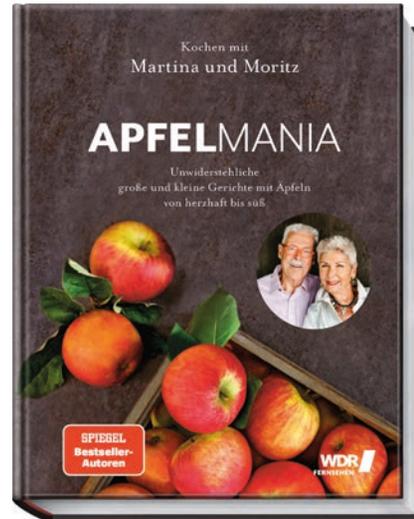
PRODUKTBEZOGENE KÜCHE

ZS - Edel Verlagsgruppe, München

GELATO - Die große Eisschule – 75 perfekte Eiskreationen

A: Stefano de Giglio

Wirklich außergewöhnlich, 75 Rezepte rund um Eiscreme und Sorbet. Früchte stehen im Fokus, ebenso auch Kakao, Haselnuss und Vanille. Das Buch hilft, die Zubereitung von Eis von Grund auf zu verstehen, denn der Autor teilt sein Wissen um die Eiszubereitung zu Hause, den präzisen Umgang mit Zutaten, Berechnungen und Konsistenzen in etlichen Tabellen. Also, nicht sofort loslegen, sondern erst die „Eisschule“ verstehen. Zum Glück werden am Ende des Buches Bezugsadressen für benötigte Zutaten genannt. Wer sich darauf einlässt, wird mit außergewöhnlichen Eis-Erlebnissen belohnt. Ein großartiges Buch für Profis, aber auch für den ambitionierte Hobby-Gelatiere.



OBST | GEMÜSE | KRÄUTER

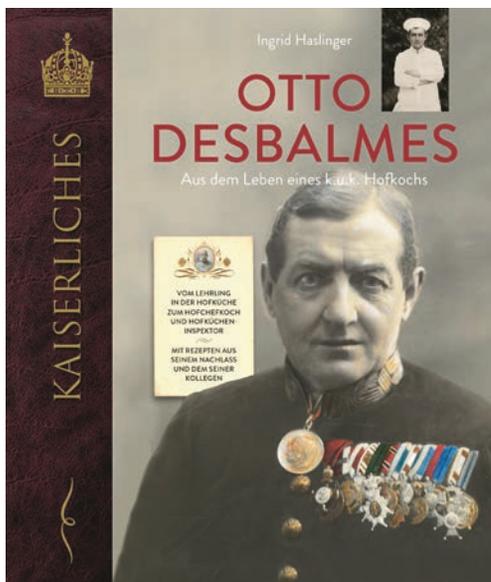
Becker Joest Volk Verlag, Hilden

APFELMANIA – Unwiderstehliche große und kleine Gerichte mit Äpfeln von herzhaft bis süß

A: Martina Meuth, Bernd Neuner-Duttenhofer

F: Volker Debus

Ein praxisnahes Buch mit wertvollen Infos und abwechslungsreichen Rezepten zum Thema Äpfel. Verblüffend, wie viele unterschiedliche herzhaft und süße Rezepte man mit dem Deutschen liebstem Obst zaubern kann. Bemerkenswert sind die Kochanleitungen, die im Textdruck und in einem frischen Apfelgrün daherkommen; sämtliche Zutaten werden hervorgehoben und vereinfachen den Zubereitungsprozess. Die zahlreichen Tipps, kombiniert mit Vorschlägen zu Getränken und Beilagen, runden die „Apfelmania“ ab. Die Fotografie ist hochwertig, emotional und lebendig – man fühlt sich als Gast auf dem Apfelgut.



TAFELKULTUR | KULINARISCHE GESCHICHTEN LIFESTYLE

KRAL Verlag, Berndorf (A)

OTTO DESBALMES – Aus dem Leben eines k.u.k. Hofkochs

A: Ingrid Haslinger

Eine mehrfach interessante Biografie über einen Mann mit Geschmack – vom unbezahlten Lehrling zum ersten Mann der Verpflegung am Österreichischen Hof, dem Hofkücheninspektor. Das Buch vermittelt mehr als nur genaue wissenschaftliche Recherche und Bearbeitung; es vermittelt auch das Gefühl der Entstehung der Wiener Küche und bietet den aufbereiteten Fundus für weitere Arbeiten zur Tafel- und Tischkultur, Küchen- und Kochkultur, aber auch zu den Arbeits- und Lebensbedingungen am Hof. Ein sehr schönes Buch, das sich besonders an historisch interessierte Leser wendet und die Kulinariik der k.u.k. Zeit aufleben lässt.

die Gewinner der Goldmedaille

TV-KÖCHE & PROMINENZ

Brandstätter Verlag, Wien (A)

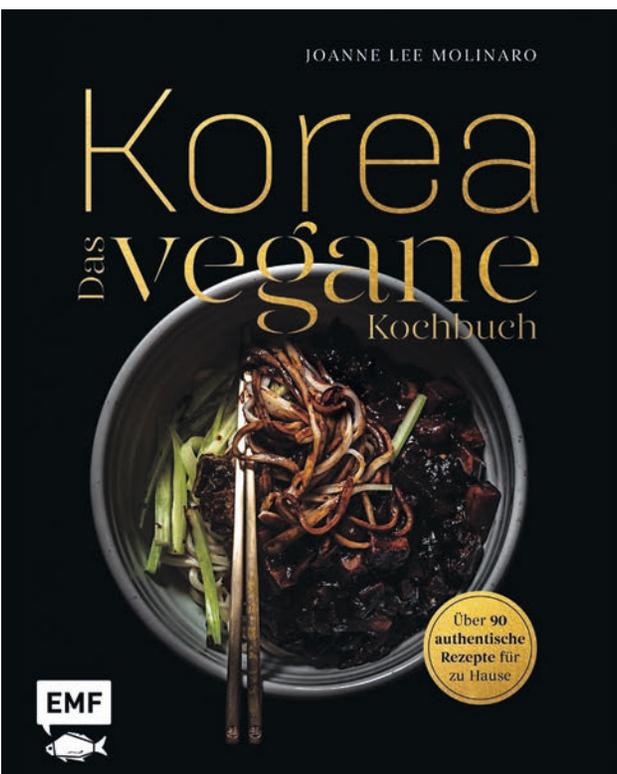
365 Rezepte für jeden Tag

A: Toni Mörwald
F: Julia Stix

„Essenszeit ist wertvolle Lebenszeit.“ Österreichs Koch des Jahres 2022 und Spitzengastronom Toni Mörwald bringt als Beweis für diese Aussage sein schwergewichtigstes Argument auf den Tisch: Ein richtig dickes, großes Kochbuch mit 365 Rezepten für jeden Tag. Sehr praktisch sind die beiden Register am Ende des Buches – mit alphabetischer und klassischer Menüabfolge. So fällt die Orientierung leichter; auch die Hinweise auf vegetarisch/vegane Gerichte sind hilfreich. Die Abstimmung der Angebotspalette mit den Jahreszeiten und die Zusammenfügung der Rohprodukte mit klarem Fokus auf Qualität und Abwechslung sind ausgezeichnet. Die Rezepturen, ohne direkte Wiederholung der Produkte, sind exzellent – dieses Buch wird jeder Küche brauchbare Ideen liefern.



VEGETARISCH | VEGAN



Edition Michael Fischer, München

Korea - Das vegane Kochbuch

A+F: Joanne Lee Molinaro

Das Buch begeistert: Joanne Lee Molinaro hat wahrscheinlich DAS enzyklopädisch-vegane Werk über die koreanische Küche geschrieben. Sie beweist lustvoll, dass Veganismus nicht länger mit Verzicht gleichzusetzen ist, sondern neben dem Einfallsreichtum auch eine eigene Art zu kochen darstellt, die problemlos ohne tierische Produkte auskommt. Dieses vegane Kochbuch aus Korea mit über 90 Rezepten ist eine wahre Fundgrube für Liebhaber der veganen Küche. Das Buch ist ein gut gelungenes Herantasten an die Zubereitung und die Vielfalt der Zutaten. Ein schönes Buch, das bereits beim Blättern Lust auf das Kochen der Gerichte macht und das Repertoire der Lieblingsgerichte schnell um einige Gerichte zu bereichern weiß.



X



SILBER

A = Autor(en)

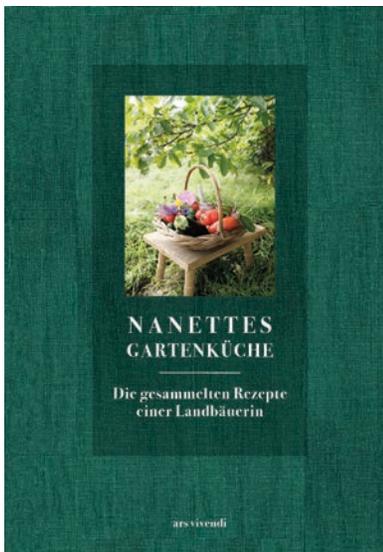
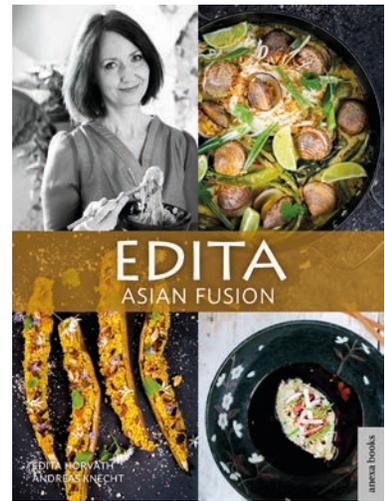
F = Fotograf(en)

anexa books, OLTEN (CH)

EDITA – ASIAN FUSION

A: Edita Horvath, Andreas Knecht F: Edita Horvath

Edita hat das Wagnis übernommen, Geschmacksrichtungen verschiedenster asiatischer Länder in neu kreierten Gerichten zu verbinden. Die Auswahl an Rezepten ist sehr vielfältig und umfasst sowohl traditionelle Gerichte als auch moderne Fusion-Rezepte, informativ, kurz und prägnant beschrieben. Die 86 verschiedenen Rezepte sind ein Fundus für Liebhaber asiatischer Speisen. Edita – eine empfehlenswerte Wahl für alle, die sich für asiatische Küche interessieren, mehr darüber wissen möchten und neue Rezepte sowie Geschmackserfahrungen suchen.



ars vivendi verlag,
Cadolzburg

Nanettes Gartenküche

A: Gerlinde Herz (Hrsg.)
F: Katharina Pflug

Dieses Buch ist mehr als eine Rezeptsammlung; es vereint den Beruf der ländlichen Hauswirtschafterin mit einer Lebensgeschichte und Rezepten der Zeit. Ein Lesebuch, das hinter einem passend schlichten, schönen Einband viel Privates in Form von Fotos und Sprüchen weitergibt. Allein die Zeichnungen der Gartenpläne machen die Bedeutung des Gemüsegartens deutlich. Das Buch bietet eine Vielzahl von Gerichten für jede Jahreszeit, angefangen von frischen Salaten und leichten Suppen im Frühling bis hin zu herzhaften Eintöpfen und deftigen Braten im Winter. Besonders hervorzuheben ist auch das Extra-Kapitel zum Einmachen und Einkochen, wie bei Oma.

angesprochen von frischen Salaten und leichten Suppen im Frühling bis hin zu herzhaften Eintöpfen und deftigen Braten im Winter. Besonders hervorzuheben ist auch das Extra-Kapitel zum Einmachen und Einkochen, wie bei Oma.



ars vivendi verlag,
Cadolzburg

Die Bratwurst

A: Siegfried Zelnhefer, Manuel Kohler
F: Katharina Pflug

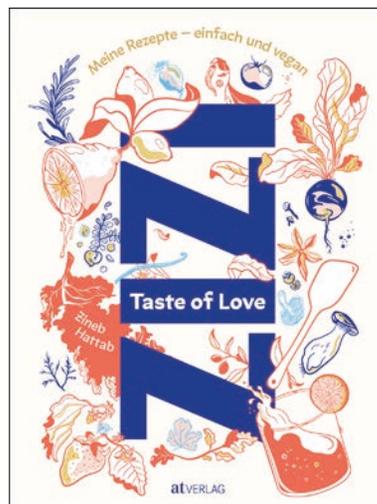
„Die Bratwurst“ ist ein Titel, welcher einer Speise huldigt, die wie kaum eine andere Deutschland symbolisiert. Wer wirklich etwas über die Bratwurst erfahren möchte, findet hier seine Pflichtlektüre. Herkunft, Regionalität, Rezepte des Bräts und viele Ideen für die perfekte Zubereitung – vom Grillen übers Braten bis zum Sieden, bilden ein Feuerwerk der Inspirationen. Die Rezepttexte sind stimmig, verständlich und nachvollziehbar beschrieben und regen zum Ausprobieren an. Ein wunderbares Buch zu einem Thema, das interessanterweise bisher nicht sehr häufig in Kochbüchern behandelt wurde.

AT Verlag, Aarau (CH)

Taste of Love – Meine Rezepte – einfach und vegan

A: Zineb Hattab
F: Erna Drion

Ein bunter Strauß veganer Rezepte mit Ursprung im gesamten Mittelmeerraum. Das Ganze entstanden aus einem sehr authentischen und faszinierenden Lebensweg. Spaß an der Küche mit Lebensgefühl ist der vordringliche Tenor, und dies gelingt. Alle Rezepte sind sehr gut strukturiert und lassen Platz für eigene Ideen. Kleine Tipps und Hinweise zu Kultur und ländertypischen Dingen machen das Buch zu einem Genuss.



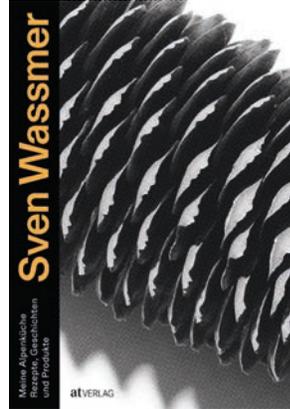
Die Gewinner der Silbermedaille

AT Verlag, Aarau (CH)

Meine Alpenküche – Rezepte, Geschichten und Produkte

A: Sven Wassmer
F: Lukas Lienhard

Dieses Werk stellt Regionalität und Saisonalität in Klarheit und Perfektion dar. Einzigartige Produkte werden vorgestellt und in Rezepten, nach Jahreszeiten geordnet, in harmonischer Einfachheit und Klarheit präsentiert. Neben ansprechenden Landschaftsporträts werden die Speisen mit dem klaren Ziel vorgestellt: „Das Produkt ist der Star“. Die Rezepte selbst sind sicherlich für Laien teilweise schwierig nachzukochen oder arbeitsaufwendig, führen aber zu großartigen Ergebnissen. Für Profis eine absolute Motivation, für HobbyköchInnen eine wirkliche Herausforderung. Bravo.



Becker Joest Volk Verlag, Hilden

DEFTIG VEGETARISCH – ALPENKÜCHE Schmoren, Backen, Braten, Rösten, Einlegen

A: Anne-Katrin Weber F: Wolfgang Schardt

Die Alpen beeinflussen mit ihren Produkten und ihrer Küche insgesamt sechs Länder und zwei Fürstentümer, einer der Gründe, warum sie sich so großer Beliebtheit erfreut. Dass sie auch ohne Speck, Schwein, Rind & Co auskommt und dennoch nichts von ihrem deftigen Charme verliert, zeigt uns das stimmungsvoll fotografierte Buch. Dass die Autorin eine Vorliebe für Knödel hat, ist leicht erkennbar, doch die Vielfalt des vegetarisch deklinierbaren Themas ist viel größer. Sinnig gegliedert in sechs Kapitel: das Brot, die Knödel mit Suppen & Eintöpfen, Geschmortes, Eingemachtes sowie die süßen Mehlspeisen und Desserts. Eine kleine Käsekunde sowie ein Zutaten-Register runden das gelungene Buch ab.



Becker Joest Volk Verlag, Hilden

ZU GAST BEI FRIDA KAHLO – AUTHENTISCHE MEXIKANISCHE GERICHTE INSPIRIERT VON DER IKONE FRIDA KAHLO

A: Gabriela Castellanos
F: Hubertus Schüler (Food-Fotografie),
Mareike Klindworth (Portrait-Fotografie)

Wer authentische mexikanische Küche erleben will, wird hier fündig. Das Buch präsentiert eine Sammlung von Lieblingsrezepten der Malerin Frida Kahlo, die neu interpretiert und zum Nachkochen veröffentlicht wurden. Auf den ersten Blick denkt man an Hausmannskost, was jedoch trügt. Außergewöhnliche Rezepte wie Austernsuppe oder Mole mit Entenbrust sollte man mal ausprobieren. Tolle Rezeptauswahl und Foodfotos, die Lust machen, sich sofort an den Herd zu schwingen.

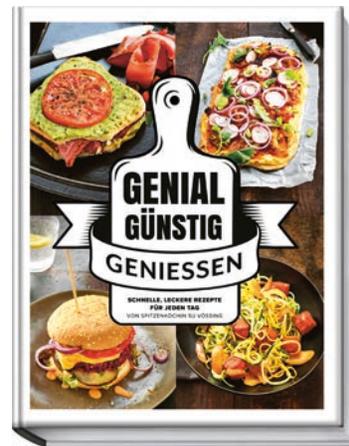


Becker Joest Volk Verlag, Hilden

Ninas EASY-PEASY FAMILIENKOCHBUCH

A: Nina Bott
F: Hubertus Schüler (Food-Fotografie),
Mareike Klindworth (Portrait-Fotografie)

Gut durchdachtes, schön gestaltetes Familienkochbuch mit alltagstauglichen Rezepten. Die Rezepte beinhalten Tipps um Gemüse „unterzuschmuggeln“ und Hinweise, wo Kinder mitkochen können. Es wurde nicht versucht das Rad neu zu erfinden, was sehr angenehm ist. Besonders hervorzuheben ist die Mix-Kategorie mit Rezepten nach dem Baukastenprinzip, bei dem sich jeder seine Mahlzeit so zusammenstellen kann, wie es für seinen Geschmack am besten ist.



Becker Joest Volk Verlag, Hilden

GENIAL GÜNSTIG GENIESSEN – SCHNELLE, LECKERE REZEPTE FÜR JEDEN TAG VON SPITZENKÖCHIN SU VÖSSING

A: Su Vössing F: Bui Vössing

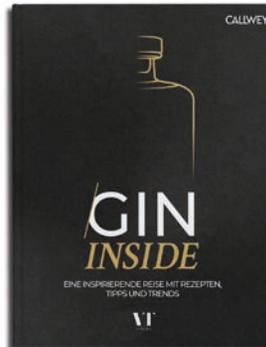
Ein gelungener Ansatz: gut kochen mit kleinem Budget. Zu den Tipps, um in der Küche Geld zu sparen, zählt u. a. die Fleischmenge zu reduzieren. Ein zukunftsfähiger Ansatz, nicht nur für den Geldbeutel, sondern auch für das Klima und die Gesundheit. Die Aufteilung in deftig, leicht und süß ist sehr übersichtlich. Das zusätzliche Zutatenregister ist praktisch, um auch mal nach Zutaten zu suchen. Hier findet man die passenden Rezepte zur Zutat, die man noch vorrätig hat. Es muss sich etwas ändern – und hier kann man damit anfangen, der Verschwendung entgegenzutreten. Schönes Kochbuch für frische und günstige Küche.

Callwey Verlag, München

GIN INSIDE – EINE INSPIRIERENDE REISE MIT REZEPTEN, TIPPS UND TRENDS

A: VT Verlag F: Julia Jung

Ein im wahrsten Sinne des Wortes gewichtiges Buch. Wer umfassend über Gin aus aller Welt informiert werden will, kommt spannend erklärt und gut visualisiert - auf seine Kosten. Eine akribische Recherche, verbunden mit einem gefälligen Schreibstil, stellt mehr als 185 verschiedene Betriebe (Ginproduzenten, Hersteller von Fillern, Bars und Cocktailkreatoren) ausführlich vor. Dieses Buch ist ein „must have“ für alle Gin-Liebhaber, von konservativ bis hip!

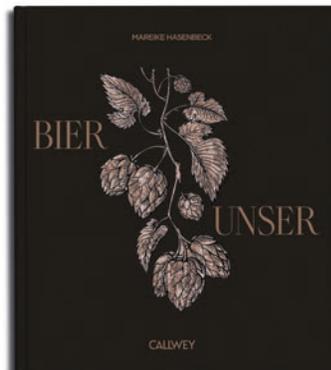


Callwey Verlag, München

BIER UNSER

A: Mareike Hasenbeck
F: Lisa Hantke, André Kirsch

Das Buch gibt Einblick in die Craftbierszene und die Menschen, welche hinter den einzelnen Brauereien stehen. Obwohl die Bierseele recht empfindlich ist, hat sich der Biertrinker, der einfach „nur bechern“ will, noch nicht sehr weit in die Aromenvielfalt mitnehmen lassen. Gegenentwürfe wurden durch die Craftbierbewegung auf den Weg gebracht. Interessierte Bierfreunde und -genießer können sich mit diesem herrlichen Buch weiter informieren.



Christian Verlag, München

Sober DRINKS – Die 50 besten Drinks aus alkoholfreien Spirituosen

A: Sascha und Torsten Wett
F: Sascha Wett

Es ist zeitgemäß, auch Rezepte für Cocktails ohne Alkohol zu entwickeln. Weg von den altbewährten Non-Alcohol-Klassikern hin zu neuen, vielseitigen und guten Ideen. Die ausgesuchten Rezepte unterstützen den Anwender, sich nicht zu entschuldigen, wenn er auf Alkohol verzichtet, aber dennoch mit Genuss leckere Drinks genießen möchte. Die Zielgruppe ist größer als nur die an gesunder Ernährung interessierten Menschen. Zudem gibt es eine übersichtliche Einleitung zum Thema Equipment; das Kapitel „Barfood“ rundet das Buch ab. Eine gute Ergänzung zur großen Barlektüre.

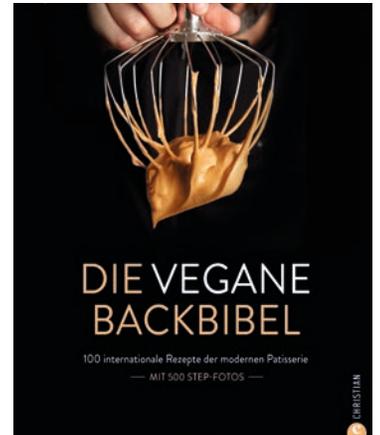


Christian Verlag, München

DIE VEGANE BACKBIBEL – 100 internationale Rezepte der modernen Patisserie

A: Toni Rodriguez
F: Becky Lawton

Beeindruckend, die Kombination eines Patisserie-Besessenen mit einem Vegan-Enthusiasten in ein- und derselben Person. Dem Autor gelingt nachweislich mit seinem Patisserie- oder Backbuch 100 bekannte internationale Patisserie-Produkte vegan zu entwickeln, diese perfekt herzustellen und den Prozess bildlich zu dokumentieren. Anhand der Klassiker wird dargestellt, wie man mit Hilfe bestimmter Ersatzprodukte, verschiedener Tricks, aber auch mit Hilfe spezieller Zutaten „Eier & Co“ ersetzen kann. Dies geschieht zunächst mit einem ausführlichen Theorieteil der die Grundlagen vermittelt und erklärt, wie man es schafft, die verständlich aufgebauten Rezepte mit Step-by-Step-Erläuterungen mit etwas handwerklichem Geschick sicher umzusetzen.



Callwey Verlag, München

Die schönsten Restaurants & Bars 2023

A: Cornelia Hellstern, Alexandra Gorsche,
Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (Hrsg.)

Trotz aller Probleme der Gastronomie verzeichnet kaum eine Branche so viele Neueröffnungen und beweist damit den Wunsch der Menschen nach besonderen Räumen der Begegnung und des Genusses. Es ist der ästhetische Beleg dafür, dass neben Essen & Trinken auch das Ambiente des Raumes entscheidet, wenn wir ausgehen. Disziplinen wie Inneneinrichtung, Architektur und Design finden so ihren Platz in der Wirklichkeit von Gästen, und



wenn es nur für die Zeit eines Kaffees oder eines Glases Wein im Stehen ist. In diesen Orten kommen Licht, Design, Möbel und Interieur zu einem einzigartigen Ganzen zusammen und erheben sie, wie das kulinarische Angebot in den Rang des Hauptdarstellers“, oder zumindest des „Best Supporting Acts“. Top-Schmöcker für den Couchtisch.

Die Gewinner der Silbermedaille

Christian Verlag, München

DIE KÜCHE SICHUANS – ÜBER 250 REZEPTE, 56 GARMETHODEN, 23 AROMEN

A: Fuchsia Dunlop
F: Yuki Sugiura / Ian Cumming

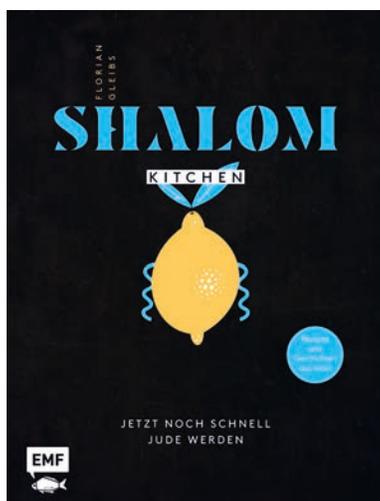
Man muss Zeit für dieses Buch mitbringen, doch die Autorin weiß die Lust an der Lektüre zu wecken und bereitet Vorfreude die Küche Sichuan kennen zu lernen. SICHUAN - sicherlich eine der bedeutsamsten Küchen der Welt und im oberflächlichen Vergleich mit anderen Küchen eine der Vielfältigsten, wenn nicht die Vielfältigste in Geschmack, Gartechnik, Aromen und Gastrosophie. Ein gelungenes Werk mit wertvollem Inhalt, sowohl konkret in Form einzelner Rezepte, als auch in Bezug auf unterschiedliche Techniken, Zutaten und vielem Mehr.



Edition Michael Fische, München

Shalom Kitchen – jetzt noch schnell Jude werden

A: Florian Gleibs F: Guido Schmelich



Darf ein Kochbuch Humor oder gar Chuzpe haben? Unbedingt, das beweist Shalom Kitchen vernünftig. Obwohl es „Israelisch kochen“ heißt, beschränkt es sich nicht darauf, sondern nimmt den globalen Faden auf und die jüdischen Gerichte aus aller Welt mit ins Buch. Der Autor ist Betreiber des „Rest. Schmocks“ in München, das seit 1999 israelische „Sterneküche“ anbietet. Der nicht ganz ernst zu nehmende Begleittitel „Jetzt noch schnell Jude werden“ beschreibt trefflich den orientalischen Einfluss der vorgestellten Gerichte, fernab von geografischen Grenzen und religiösen Dogmen. Dieser Humor zieht sich durch das gesamte Buch. Der klaren Gliederung folgt eine Vorstellung landestypischer Gewürze, und die Rezepte zaubern ein orientalisches Wohlgefühl auf den Tisch. Mal überraschend einfach aus nur zwei Zutaten bestehend, bis hin zum komplexen Menü wird dem Nachkochenden dies durch hilfreiche Tipps ermöglicht. Das Kochergebnis lässt sich dank überzeugender Bildsprache und raffinierter Präsentation hervorragend reproduzieren.

Edel Verlagsgruppe, München

BACKEN MACHT FREUDE für Kinder

A: Dr. Oetker Verlag

Das Buch ist die gelungene Mischung aus dem klassischen „Backen macht Freude“ und einer Kindervision. Nach den Erklärungen zum Backen generell werden Werkzeuge vorgestellt, verschiedene Zutaten beschrieben, Verarbeitungshinweise sowie Tipps und Tricks für kleinere Notfälle gegeben. Hier und bei den Rezepten sind die Texte für Kinder und Jugendliche gut verständlich und altersgerecht formuliert. Zu jedem Rezept gibt es ein Bild vom Endprodukt. Das Layout des Buches ist modern, bunt und ansprechend, die Gliederung einwandfrei. Ein schönes Buch, um Kinder ans Backen heranzuführen.



Edition Michael Fischer, München

Schnell. Gut. Kochen. So kochen Spitzen*köchinnen zu Hause

A: Stefanie Hiekmann

Im Buch findet man sachlich und fachlich gut dargestellte Rezepte mit innovativen Kombinationen sowie spezielle Tipps von bekannten Kochpersönlichkeiten, speziell aus dem privaten Bereich und unter dem Motto: „Schnell. Gut. Kochen.“ Die Autorin nutzt einen gefälligen Schreibstil; in den Interviews mit den Köchinnen und Köchen wird es nicht langweilig, und schnelle Küche wird von einer neuen Seite entdeckt! 50 Rezepte, die von Sterneköchen vorgeschlagen werden, können auch von Hobbyköchen umgesetzt werden, um damit die eigene Familie und Gäste zu überraschen. Kurzum: Ein Buch, das Spaß macht und voller toller Tipps für die eigene Küche steckt!



DK Verlag Dorling Kindersley, München

GEWÜRZE – DAS KOCHBUCH

A: Heiko Antoniewicz

F: Vivi D'Angelo

Gewürze können einen neuen Geschmackskosmos entfalten, vorausgesetzt, sie werden passend zu den Aromatiken der Lebensmittel eingesetzt. Im seinem Buch geht Heiko Antoniewicz bewusst sehr intuitive, stimmige Wege und richtet sich so an ein ambitioniertes Lese- u. Kochpublikum. Er nimmt uns mit in seine Küche, in der Gewürze eine besondere Rolle spielen, aus Perlhuhn wird ein Safran Perlhuhn, Sellerie mit Papayapfeffer verfeinert und der Kalbsrücken wird mit Kümmelkruste zubereitet. Er öffnet unseren Blick für Gewürze, die „mehr sind als das Salz in der Suppe“. Sowohl Profis als auch Anfänger erweitern mit der Lektüre des Buches ihren Gewürz-Horizont.



Edition Michael Fischer, München

Kochen mit Vroni – Über 70 Rezepte für bayerische Schmankerln

A: Veronika Siflinger-Lutz

F: Klaus-Maria Einwanger, Stefan Schütz

Hier wird die Geschichte einer jungen Frau mit großer Kochleidenschaft erzählt. Ihre Kochleidenschaft und die erfolgreiche Teilnahme an TV-Kochformaten haben sie beflügelt, ihr eigenes Restaurant zu eröffnen. Vroni bringt uns ihre Küche näher, die sich von der Küche der „richtigen“ Köche durch eine gewisse Hemdsärmeligkeit unterscheidet. Vroni ist eine der Nicht-Profis, die dennoch gerne gut essen und kochen. Basis aller Rezepte ist die bayerische Küche, die je nach Rezept variiert oder überregional aufgewertet wird. Das ist nicht nur anregend in Szene gesetzt, sondern ebenso einfach daheim nachzumachen. Auch für diejenigen, die sich sonst in der eher fleischlastigen bayerischen Küche verloren fühlen, hat dieses Buch „anständige“ Rezepte auf Lager.



Edition Raetia, Bozen (I)

Cucina e giardino – 80 Rezepte aus meinem italienischen Bauerngarten

A: Vea Carpi

F: Matteo Pavana

„Cucina e Giardino“ ist ein autobiografisches Werk. Die Autorin erzählt ihre Geschichte von der urbanen Städterin, die unvermittelt auf einen alten Bergbauernhof zog und den Wandel zurück zur Natur durchmachte. Carpis Küche orientiert sich an den Jahreszeiten und der damit verbundenen Verfügbarkeit von Produkten sowie den Erfordernissen der Konservierung. Alle Rezepte sind nachvollziehbar und spannen den Bogen vom Frühling zum Winter und machen Lust, Vea Carpis Hof, den sie inzwischen als Selbsterzeuger-Agriturismo betreibt, zu besuchen und den Blick zurück in die Zukunft zu wagen. Für diese Zielgruppe bietet das Buch zahlreiche Anregungen – aber auch für urbanes Publikum, das beim Sonntagsspaziergang ein paar Brennnesseln fürs Pesto sammelt.

Edition Michael Fischer, München

Einfach. Gut. Bachmeier – In der Welt daheim

A: Hans Jörg Bachmeier

F: Benedikt Roth

Bachmeier hat mit seinem Buch die Konklusion seiner Herkunft, Einflüsse und seiner Zukunft veröffentlicht. Die Zukunft, so vergewissert uns dieses Buch, ist in der bayerischen Tradition verankert, die er mit zeitgenössischen Impulsen und Trends ergänzt. Er passt dabei traditionelle bayerische Gerichte so an, dass es stets bayerisch bleibt, niemanden überfordert, aber trotzdem gewisse Innovationen mitbringt. Das bayerische Kraut wird so im Handumdrehen zum Radieserl-Kimchi, oder das argentinische Chimichurri wird durch die Verwendung des geliebten Rettichs kurz bayerisch eingemeindet. Es gibt kaum ein Gericht, das Bachmeier nicht „verbayert“ oder umgekehrt. Das alles kommt sehr leicht und unbeschwert daher – empfehlenswert!



Die Gewinner der Silbermedaille

Eigenverlag - Annabelle Knaur,
Erlenbach (CH)

ANNABELLES SOMMER KOCHBUCH

A: Annabelle Knaur
F: Nuno Filipe Oliveira (Lifestyle-Fotografie),
Xabier Mendiola (Food-Fotografie)

Selten hat ein Buch so überrascht: schlicht und dennoch begeisternd! Gäste einladen und nachkochen. Eine Bowl ansetzen, witzige Vorspeisen anbieten, gut vorzubereitende Hauptgerichte zubereiten, Kuchen backen. Man möchte sofort anfangen. Das Buch ist die ideale Begleitung für ein kulinarisches Sommermärchen. Für sieben Sommertage werden Tagesmenüs vom Frühstück bis zum Abendessen vorgestellt. Dabei bringt die Autorin mit ihren Rezeptideen Frische und Abwechslung, passend zur Saison, auf den Tisch. Sie verzichtet bewusst auf komplexe Zutatenlisten und aufwendige Kochszenarien. Dem Leser wird bei der Zubereitung und Präsentation der Speisen eine gewünschte Leichtigkeit an die Hand gegeben, sodass viele Gerichte bereits am Vortag zubereitet werden können und der Sommertag in vollen Zügen erlebt werden kann. Ein schönes, fröhliches Sommerbuch.

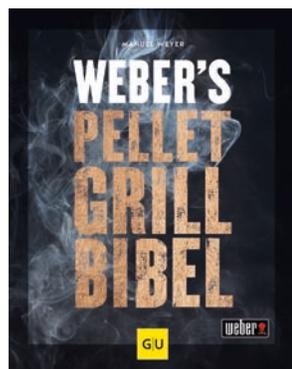
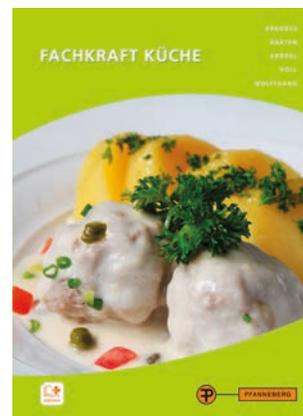


Fachbuchverlag Pfanneberg -
Verlag Europa-Lehrmittel, Haan-Gruiten

FACHKRAFT KÜCHE

A: Thomas Wolffgang, Conrad Krödel, Marco Voll,
Heike Harten, Frank Brandes

Hier kommt ein neues, umfangreiches Standardwerk für das neue Berufsbild „Fachkraft Küche“ auf den Markt. Nahezu alles, was für die Ausbildung an Wissen nötig ist, wird in diesem umfangreichen Werk theoretisch fundiert behandelt. Hervorzuheben ist das Bemühen, der heutigen Zeit zu entsprechen und neuen Entwicklungen bzw. Veränderungen moderner Küchen Rechnung zu tragen. Das beginnt bei veganer Ernährung und endet noch lange nicht bei der Berücksichtigung internationaler Küchentrends. „Fachkraft Küche“ ist ein sehr umfangreiches und gründlich recherchiertes Lehrbuch, das in seiner Zusammenstellung und Präsentation auf einige Zeit hin wohl den Standard setzen wird und ein guter Begleiter bei der Ausbildung ist.



Gräfe und Unzer Verlag, München

WEBER'S PELLETRILLBIBEL

A: Manuel Weyer F: Mathias Neubauer

Ein Grillenthusiast kommt an „Weber's Pelletgrillbibel“ nicht vorbei. Mit dem Pelletgrill eröffnen sich dem leidenschaftlichen Genussmenschen neue Ansätze. Damit der Pellet-Novize sich nicht lange mit einer Bedienungsanleitung und dem leidigen „Trial and Error“ bei den Garzeiten beschäftigen muss, stellt der Autor in den einleitenden Kapiteln eine umfassende

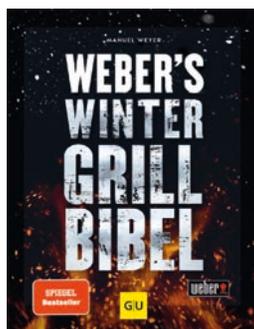
Übersicht mit allen erdenklichen Informationen zum gelingsicheren Umgang zur Verfügung. Brillante Einführung in den Pelletgrill mit allen Varianten und Möglichkeiten, bis hin zur Reinigung in Bild und Text. Ausgezeichnete Gliederung der Rezepte mit natürlichen Zutaten und Schritt-für-Schritt-Erklärungen mit Bildunterstützungen. Wichtiger Grillkompass für jede Fleischart, Fisch, Gemüse und Obst. Keine Frage bleibt unbeantwortet.

Gräfe und Unzer Verlag, München

WEBER'S WINTERGRILLBIBEL

A: Manuel Weyer F: Mathias Neubauer

Grillspaß im Winter ist nicht neu, wird aber immer beliebter. Nicht nur die Weihnachtsgans vom Grill erfreut die Gäste, sondern auch über 200 außergewöhnliche und kreative Winter-Rezepte vom Grill. Die Bildbegleitung bietet für Anfänger eine gute Hilfestellung. Das Buch besticht durch seine präzise, klare Einweisung. Es wurde wirklich an alles gedacht: vom Standort über die Technik und das nötige Equipment bis zu den Holzarten für den Grill. Eine hervorragende Gliederung in 11 Kapiteln. Ein Grillkompass und ein Saisonkalender am Ende runden das Bucherlebnis ab. Fazit: Wer grillen gut findet, kennt keine Saison!

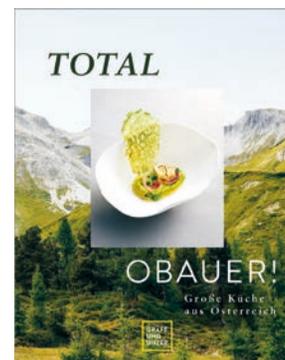


Gräfe und Unzer Verlag, München

TOTAL OBAUER! Große Küche aus Österreich

A: Rudi & Karl Obauer
F: Armin Walcher

Große Kochkunst, sympathisch und authentisch präsentiert. Die Rezepte haben einen ehrlich-regionalen Bezug auf hohem kulinarischen Niveau. Ein weiteres Beispiel dafür, was aus einem „Gasthaus“ wird, wenn die Inhaber mit viel Leidenschaft und Engagement die Weiterentwicklung aus der traditionellen Küche hin zur zeitgemäßen und modernen Küche vorantreiben. Die Präsentation findet auf einem sehr hohen Niveau statt, und trotzdem sind fast alle Gerichte nachvollziehbar und fast bodenständig geblieben. Das tolle Buch mit vielen Hintergrundinfos und guten Rezepten gibt einen kompletten Einblick in die Küche der Obauers.



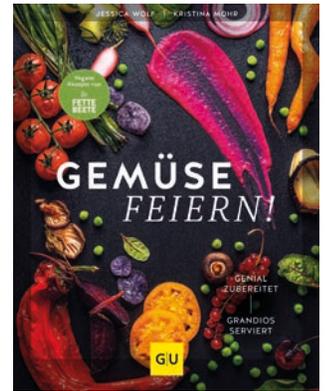
Gräfe und Unzer Verlag, München

GEMÜSE FEIERN!

A: Jessica Wolf, Kristina Mohr

F: Lars Walther

Für alle Veganer gibt es eine neue inspirierende Sammlung von Rezepten auf Basis verschiedener saisonaler Gemüse von den zwei angesagten Gastronominnen. Die beiden bieten den Lesern mit ihrem Buch eine Vielfalt an Menüvorschlägen und sehr viel Farbe auf den Tellern. Zwei kreative Frauen, die hier versuchen, mit ihrem „Herzensprojekt“ die Interessenten zu überzeugen, dass Veganer länger und gesünder leben und auch zum Wohl der Umwelt beitragen können. Das Buch macht Spaß!



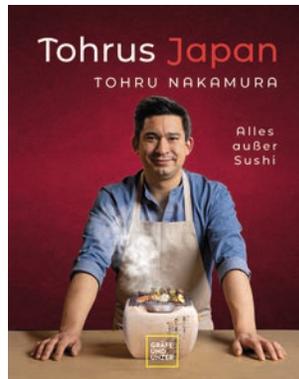
Gräfe und Unzer Verlag | Gräfe und Unzer, München

Tohrus Japan - Alles außer Sushi

A: Tohru Nakamura

F: Hoang Dang

Spitzenkoch Tohru Nakamura bietet in seinem Kochbuch, wie angekündigt, alles außer Sushi. In zwei unterschiedlichen Küchenwelten groß geworden, schafft er den Spagat zwischen fernöstlichen und bayerischen Gerichten auf hohem Niveau. Nach einem Streifzug durch das japanische Deutschland und einem Abriss seines beeindruckenden beruflichen Werdegangs steigt man Kapitel für Kapitel in die bunte Vielfalt der unabdingbaren Grundzutaten der Küche Japans ein. Das Buch stellt auf exzellenter Weise eine sehr traditionsfokussierte Küche in den Mittelpunkt. Dieses Buch ist eine perfekte Mischung aus Innovation, Tradition und Darstellung!



Gräfe und Unzer Verlag | Gräfe und Unzer, München

Ein Leben für den guten Geschmack - erzählt von Jan Hofer

A: Johann Lafer, Jan Hofer

F: Markus Bassler

Vom gut gestalteten Cover lächelt ein tiefenentspannter Johann Lafer und stellt zum 65. Geburtstag seine 50 besten Rezepte in diesem Buch vor. Die Kombination aus Lebenslauf, begleitet von einer Laudatio auf das Leben für den guten Geschmack seines Freundes Jan Hofer, und den dazugehörigen Rezepturen ist eine interessante Mischung, die in den Bann zieht. Der Erzählbogen von Opas Rührei mit Minzstängel aus der Kindheit bis zu extravaganten Klassikern wie Kalbsbriesparfait in Madeira-Geleemantel zeigt auf, wie zielstrebig, wissbegierig und handwerklich-kreativ Lafer seinen Weg auf den Olymp deutscher Spitzengastronomie mit großer internationaler Anerkennung gefunden hat. Rundum ein gutes Kochbuch zum Geburtstag für ihn, den Verlag und alle Hobbyköche.



Hoffmann und Campe Verlag, Hamburg

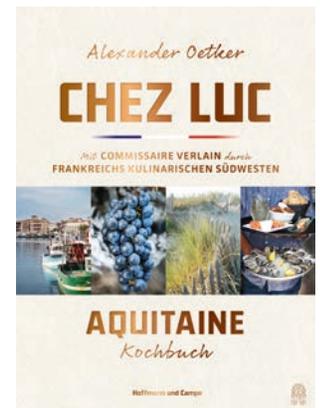
CHEZ LUC - Mit Commissaire Verlain durch Frankreichs kulinarischen Südwesten

A: Alexander Oetker

F: Anja Jahn, Markus Bassler, Zuzu Birkhof

Illustration: Oliver Hick-Schulz

Alexander Oetker ist mit Chez Luc ein Buch für Frankreich- und Krimliebhaber gelungen, das unterhaltsam ist. Für Fans des Commissaire Luc Verlain ein Buch, das die Krimireihe wunderbar mit Rezepten aus der Region ergänzt. Er fokussiert sich dabei auf die Region Aquitaine, die er sehr gut zu kennen scheint. Hier hat er authentische Rezepte in zahlreichen Bistros und Restaurants gesammelt. Ein Fest für den Liebhaber südfranzösischer Küche, Landschaft und Krimis. Was will man mehr?



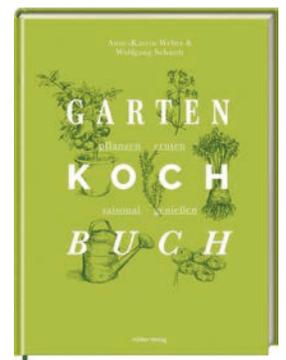
Hölder Verlag, Münster

GARTENKOCHBUCH - pflanzen - ernten - saisonal genießen

A: Anne-Katrin Weber

F: Wolfgang Schardt

Das Werk besticht mit einer jahreszeitlichen Zuordnung der meist vegetarischen Gerichte aus einheimischen Gemüsen, die jeder „grüne Daumen“ auf seiner Scholle anbauen kann oder im Handel zum Kauf findet. Nachkochen ist einfach, denn die Rezepte und Zutatenlisten sind gut strukturiert und aufgegliedert. Abgerundet mit frischen Gartenkräutern oder für den exotischen Kick mit passenden Gewürzen findet jeder schnell sein Lieblingsrezept.



Die Gewinner der Silbermedaille

Klartext Verlag, Essen

SISSI – Köstlichkeiten aus der kaiserlichen Küche

Rezeptentwicklung: Oliver Trific
Hrsg.: Nicole Kleinhammer / Sebastian Kadas
F: Uta Gleiser

Ein umfangreiches Werk mit einer Vielzahl von Rezepten, die zur Zeit der Kaiserin beliebt waren, sowie Hintergrundinformationen zu den Speisen und deren Herkunft. Die Rezepte sind detailliert beschrieben und reichen von leicht bis aufwändig nachzukochen, mit genauen Angaben zu Zutaten und Zubereitung. Von der deftigen Wohlfühlküche aus den Bergen in Possenhofen und Ischl geht es über die feine Wiener Hofküche zu den Köstlichkeiten Ungarns. Auch die Gourmetküche der Sonneninsel Madeira sowie die opulenten Gerichte Venetiens finden ihren Platz. Das Buch bietet eine faszinierende Einsicht in die kulinarischen Gewohnheiten der kaiserlichen Familie und ihrer Gäste und liefert gleichzeitig leckere und authentische Rezepte, die nachgekocht werden können.



Leopold Stocker Verlag, Graz (A)

GUGELHUPF GANZ GROSS 145 Rezepte aus 300 Jahren

A: Marina Kasimir

Das Buch enthält eine Sammlung teilweise sehr alter und moderner Rezepte für den Gugelhupf. Die Autorin hat die Geschichte des Gugelhupfs sehr intensiv recherchiert und beschreibt die Vielseitigkeit dieses Gebäcks. Sie gibt diese in vielen Rezepten wieder. Es gibt Kapitel nach Herstellungsweise (Hefeteig, Rührteig) und nach Herkunft der Kuchen. Ein gelungenes Buch, das den Eindruck erweckt, es gehe nur um Gugelhupf-Rezepte – ganz im Gegenteil, hier kommt jeder auf seine Kosten. So wird das Buch mit vielen Tipps und Grundlagenwissen sowie sorgfältig recherchierten Inhalten auch als „Lesekochbuch“ interessant.



Leopold Stocker Verlag, Graz (A)

CRAFT WINE SELBST GEMACHT Das große Buch der Fruchtweinbereitung

A: Andreas Kranz

Der Autor bringt seine Erfahrung in der Fruchtweinherstellung und sein fachkundiges Wissen über die moderne Oenologie in dieses Buch ein und macht auch vor schwierigen biologischen oder chemischen Abläufen nicht Halt. So findet jeder, der tief in die Materie der Fruchtweinherstellung eintauchen möchte, viele Hinweise und Tipps. Schematische Darstellungen vermitteln einen Überblick über komplizierte Prozesse und chemische bzw. biologische Abläufe. Das Buch ist ein Handbuch für den Hausgebrauch, aber auch für die Weiterbildung in der Frucht- oder Obstweinherstellung ein hilfreicher Leitfaden.



Leopold Stocker Verlag, Graz (A)

GIN ZUHAUSE SELBSTGEMACHT Der eigene Weg zum Trendgetränk

A: Kai Möller

Hier ist ein unspektakuläres, aber doch bestes Fachbuch gelungen, welches Menschen gerne in die Hand nehmen, denen es um die kreative Selbstherstellung von Gin geht. Der Autor wird mit seiner lockeren, erzählenden Schreibweise über sich, sein Fachwissen und seine Erfahrungen bei der Ginherstellung sehr viele Selbstermacher motivieren können, die verschiedenen Verfahrenstechniken zur Erlangung des eigenen Gins auszuprobieren. Anders als bei einem Kochbuch gelingt das Lesen und gleichzeitige Ausprobieren hier aber nicht. Deshalb – vor der Ginherstellung und zum besseren Gelingen – zuerst das ganze Buch durchzulesen.



Leopold Stocker Verlag, Graz (A)

BESONDERE OBSTARTEN Anbau und Rezepte von Indianerbanane, Jujube, Apfelbeere & Co.

A: Adele Pirc, Helmut Pirc

Ein informatives Buch über teils unbekannte Obstarten. Es wird sehr detailliert auf die Pflanzen, deren Herkunft, Standort, Verwendung und gesundheitliche Wirkung eingegangen. Ein Buch nicht nur für begeisterte Hobbygärtnerinnen und -gärtner, sondern auch für Köche, die gerne Säfte und Marmeladen verarbeiten und haltbar machen. Das Buch ist sicher ein Mehrjahresprojekt, aber dann können leckere Früchte in unterschiedlichen Zubereitungsformen genossen werden. Die Zielgruppe kann sich über dieses Buch freuen.

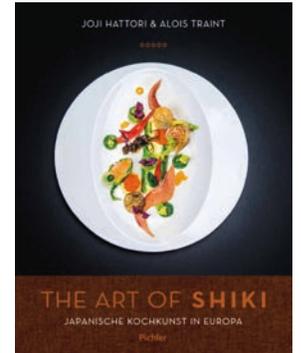


Pichler Verlag - Styria Buchverlage, Wien (A)

THE ART OF SHIKI - JAPANISCHE KOCHKUNST IN EUROPA

A: Joji Hattori, Alois Traint F: Irina Thalhammer

Dieses Buch hat Grundlagen-Potenzial. Dass ein Geiger sich diesem Thema in einem eigenen Restaurant und in diesem Buch widmet, zeigt indirekt die Art der japanischen Kochkunst. In allen Teilen des Buches ist die Kunst als Lebensbestandteil und der Alltag der japanischen Küche spürbar. Wundervolle Einblicke aus dem Blickwinkel eines Grenzgängers machen ein ästhetisches und inspirierendes Werk. Die besondere Lebendigkeit des Buches, die spirituelle Dialektik, ergibt sich aus den beiden Seiten der Persönlichkeiten und ihrer innewohnenden Kreativität. Durch unterschiedliche Sozialisation sind die Hauptakteure einerseits Verbündete, andererseits kulturelle Antipoden. Das ist das Spannungsfeld und die wunderbare Lösung des Buches. Viele sehr gute Anleitungen und Tipps sowie interessante Rezepte zum Nachkochen. Ein Lifestyle-Buch, das vom Können der Autoren zeugt.



Olivia Verlag - Imprint von Tietge Verlag, München

DAS GANZE SCHWEIN 90 Rezepte von Nase bis Schwanz



A: Steffen Kimmig
F: Dirk Tacke

Dieses Buch aus der „Nose-to-Tail“-Serie des Autors zeigt erneut, wie wertvoll und schmackhaft sämtliche Teile eines Tieres sein können: von geschmorten Bäckchen bis Krapfen mit Schweineschwanzfüllung, wird das ganze Schwein in einem großen kulinarischen Spannungsbogen von 90 Rezepten angeboten. Ob traditionell bayrisch oder mit asiatischem Kick, ob kalt oder warm, ob als Hauptgang oder kleines schweinisches i-Tüpfelchen bei einem Gericht. Der Autor hat Recht,

die angebotenen Rezepte sind „alltagstauglich und leicht nachvollziehbar“ und helfen, mit zahlreichen neu interpretierten klassischen Gerichten, die fleischbezogene Alltagsküche neu zu beleben. Schwein gehabt!

Pichler Verlag - Styria Buchverlage
Wien (A)

WILD BACKEN Torten - Kuchen - Kekse

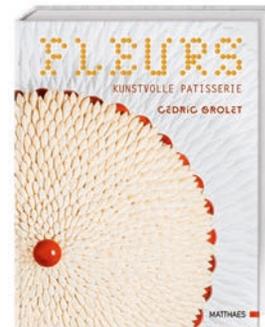
A: Eveline Wild
F: Stefan Eder

„Wild backen“ überzeugt auf der ganzen Linie. Die Rezeptideen, gegliedert in Grundrezepte, warme Mehlspeisen, Kuchen und Tartes, Torten, Desserts und Eis, Kekse, sind ausgezeichnet und werden durch gute Bilder ergänzt. In allem spürt man höchste Qualität des Konditorenhandwerks in einer modernen Umsetzung. Beeindruckend sind die in Vollendung präsentierten Backwaren, die eine meisterliche Weiterentwicklung der Handwerkskunst und der Speisenfotografie sind. So wird aus einem Backbuch auch ein genussvolles Fotobuch.



Matthaes Verlag im DK Verlag, München

FLEURS - KUNSTVOLLE PATISSERIE



A: Cedric Grolet
F: Calvin Courjon

Das Buch ist voll kreativer Ideen, die Rezepte sind jedoch nur mit viel Übung umzusetzen. Übung macht den Meister – den Meister der Spritztüte. Ein beeindruckendes, zeitgemäßes Patisserie-Grundlagenwerk: umfangreich, intelligent und nutzerfreundlich geordnet nach Hauptzutaten/

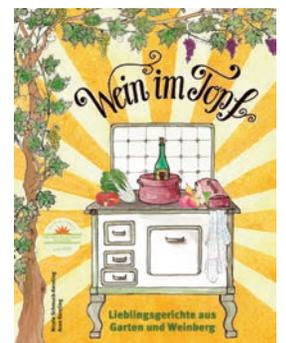
Früchten der Saison, nachschlagbare Grundlagenrezepte und wichtige Detaillklärungen für die angewandten Techniken. Zielgruppe: Im Schwierigkeitsgrad eher für die Profis, denn auch die Fotografie deutet eher in Richtung kunstvolle Spitzengastronomie als Alltags-Pâtisserie. Für diese Zielgruppe von hohem Nutzen.

pmv Peter Meyer Verlag, Saulheim

Wein im Topf Lieblingsgerichte aus Garten & Weinberg

A: Nicole Schmuck-Kersting (Autorin und Illustratorin),
Annette Sievers, Aron Kersting

Die Autoren haben sich viele Gedanken darüber gemacht, wie man ihre Lieblingsgerichte aus Garten und Weinberg zu Hause am besten nachkochen kann. Die jeweiligen Steckbriefe zu typischen weißen und roten Weinen aus Deutschland und die passenden Käseempfehlungen zeugen von Bodenständigkeit und dem Bewusstsein für heimische kulinarische Schätze. Ein guter Einstieg für junge Nutzer. Zutaten und Gerichte sind nach dem Jahreszeitenkalender gestaltet. Vollständige Menüs mit Weinempfehlung und einige Spezialrezepte für Kuchen und Torten runden das Buch ab. Es sollte in der Rezeptsammlung nicht fehlen.



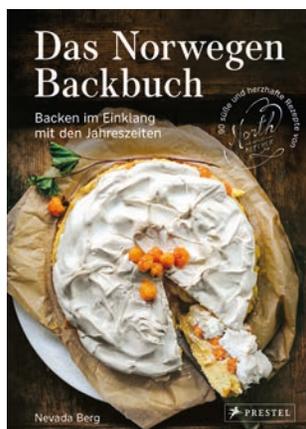
Die Gewinner der Silbermedaille

Prestel Verlag, München

Das Norwegen-Backbuch - Backen im Einklang mit den Jahreszeiten

A: Nevada Berg

Es gibt Backbücher, bei denen man einfach die Rezepte nachbacken muss! Eine gelungene Kombination von süßen und herzhaften Backrezepten. Ausgefallene Rezepte nicht nur für Nicht-Norweger, die einen Einblick in eine fremde oder andere Kultur bei Brot und Kuchen geben. Man sollte genügend Salzbutterschokolade parat haben. Gute und hilfreiche Hinweise zum Küchenzubehör. Die Backwaren passen ausgezeichnet zu den Jahreszeiten. Das Buch weckt Lust aufs Ausprobieren und Nachbacken und verspricht Gaumenfreuden.

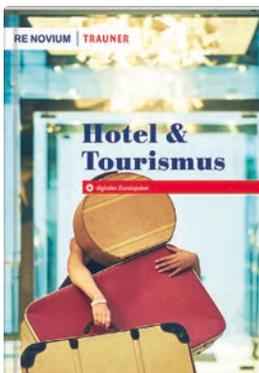


RE NOVIUM, Bern (CH)

Hotel & Tourismus

A: Daniel Thomet, Martin A. Erlacher, Claudia Letzner, Kurt Krausler, Christine Ruetz, Jürgen Schneider, Ines Weissensteiner-Wiessler

„Hotel & Tourismus“ ist ein hervorragendes Kompendium zur Ausbildung von Hotelkommunikationsfachleuten. Ausgerichtet auf die Anforderungen im Bereich Empfang und Marketing sind die Kapitel gut gegliedert; das zu Qualitäts- und Mitarbeitermanagement hat es so umfangreich noch nicht gegeben. Das Autorenkollektiv, aus der gesamten DACH-Region kommend, hat sehr gute Arbeit bei der Auswahl der einzelnen Inhalte und deren Darstellung geleistet. Bewährte Strukturen im Aufbau und in der Informationsdarstellung der Lehrinhalte werden beibehalten und, wo es nötig ist, mit digitalen Zusatzpaketen unterstützt. Für Lernende und Lehrende ist dieses Buch ein Gewinn, um erfolgreich Ausbildung und Lehrfähigkeit zu meistern.



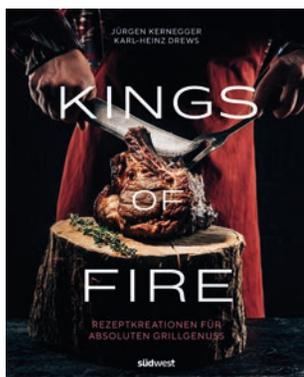
Südwest Verlag, München

KINGS OF FIRE – Rezeptkreationen für absoluten Grillgenuss

A: Jürgen Kernegger, Karl-Heinz Drews
F: Thomas Apolt

Für Grillfreunde, für die Grillen keine Herausforderung mehr ist, zeigen die beiden Grillmeister den Stand der Entwicklung. Das Buch erfordert Interesse am Ausprobieren neuer Techniken und Geräte. Natürlich benötigt man Tandoors, Kazan, Flare-Grill, Skotti, RabataYaki-Grill oder offenes Feuer. Aber da, wo der normale Grill dem Nutzer

nicht mehr den Kick bringt, sollte dieses Buch die Steigerung sein. Die besonderen Rezepte begeistern den Grillenden sicherlich, auch die Wildrezepte, die außergewöhnlich sind. Es lohnt sich!



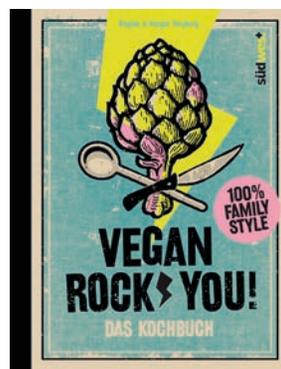
Südwest Verlag, München

VEGAN ROCK YOU! DAS KOCHBUCH

A: Ansgar Freyberg, Regine Freyberg
F: Hubertus Schüler, Pascal Bünning
Illustration: Lars P. Krause

Die Autoren heben die Vorteile einer veganen Ernährung hervor, ohne dogmatisch zu sein. Sie beschreiben ca. 70 ihrer liebsten veganen Gerichte, die schnell nachzukochen, abwechslungsreich und familientauglich sind. Ein nettes Gimmick: die Auszeichnung „Kids Approved“ für Rezepte, die Kindern besonders gut schmecken. Die Rezepte sind eingerahmt von der persönlichen Familiengeschichte – das macht das Kochbuch lebendig und glaubwürdig. Insgesamt ein

lockerer Zugang zur veganen Küche, null Dogmatik, null Zeigefinger und keine hochverarbeiteten Ersatzprodukte, sondern bunte, abwechslungsreiche Gemüseküche. Der Nutzwert für die Zielgruppe ist hoch. Kräuter-Interessierte.

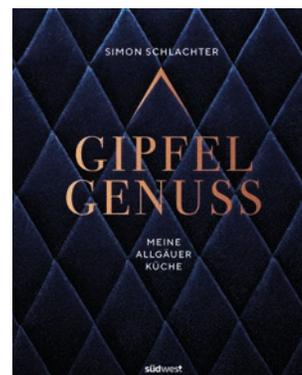


Südwest Verlag, München

GIPFELGENUSS - MEINE ALLGÄUER KÜCHE

A: Simon Schlachter, Antje Urban
F: Vivi D'Angelo

Das Buch beschreibt die Region, das Hotel und die ausgezeichnete Küche des Autors und seiner Familie. Der Anspruch besteht darin, Spitzenküche nach Hause zu transportieren, sodass auch Anfänger diese am eigenen Herd mit wenig Aufwand nachkochen können. Das ist gelungen, denn es werden wenige exotische Zutaten oder Profi-Geräte benötigt. Im Buch finden sich 80 Rezepte mit Klassikern, und daneben gibt es auch eine Menge „Asia, Italien und Internationales“. Die persönlichen Geschichten zur Familie runden das Buch ab und machen Koch und Küche nahbar. Die Liebe zur Region und die Leidenschaft zu guten Gerichten springen einem aus jeder Seite entgegen – das Buch macht einfach Spaß.

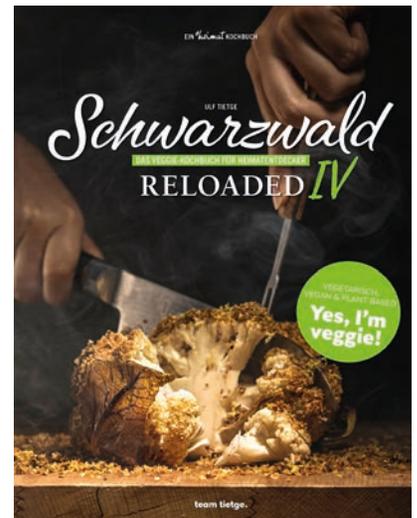


team tietge. Offenburg

Schwarzwald Reloaded IV Das Veggi-Kochbuch für Heimatentdecker.

A: Ulf Tietge F: Jigal Fichtner, Dimitri Dell

Der Autor möchte die vegetarische Küche als eigenständige Küche darstellen und dabei nicht ständig versuchen, den Leser zu bekehren. Sein Fokus liegt auf der Achtsamkeit, die er unterhaltend vermittelt. Auch widmet er den Flexitariern ein Kapitel, was ich in einem vegetarischen Kochbuch nicht unbedingt erwartet hätte. Der Nutzwert für die Zielgruppe ist sicherlich sehr hoch, da das Buch eine schöne Bandbreite an Rezepten von ganz einfach mit wenigen Zutaten bis hin zu äußerst anspruchsvollen Kreationen bietet. Klar strukturierte und nachvollziehbare Bilder. Anfangs ist man etwas skeptisch wegen des Schwarzwaldbezugs – passt aber gut.

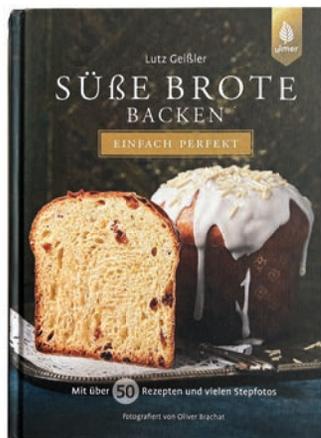


Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart

SÜßE BROTE BACKEN - EINFACH PERFEKT

A: Lutz Geißler F: Oliver Brachat

Lutz Geißler pur! Eigentlich hat er schon vieles abschließend behandelt, doch hier erreicht den Interessierten eine weitere Stufe. Denn das Spektrum süßer Brote ist in der Komplexität größer als bei bisherigen Themen. Deshalb sind auch die Anforderungen an den Benutzer des Buches höher. Wer sich darauf einlässt und auch die Einleitungen gründlich studiert und die präzisen Bilder und Beschreibungen nacharbeitet, erreicht die abgebildeten Ergebnisse. Dieses Buch ist nicht nur für ambitionierte Hobbybäcker geeignet, sondern sollte auch in einer guten Bäckerei zu finden sein. Man hat noch nie so ein umfangreiches Rezeptbuch gelesen – ein echter Brotpapst!



Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart

KÄSE MACHEN Grundlagen, Techniken und 40 Rezepte

A: Sibylle Roth-Marwedel, Anja Schnellbeck
F: Pedro Torres, Klaus Köln

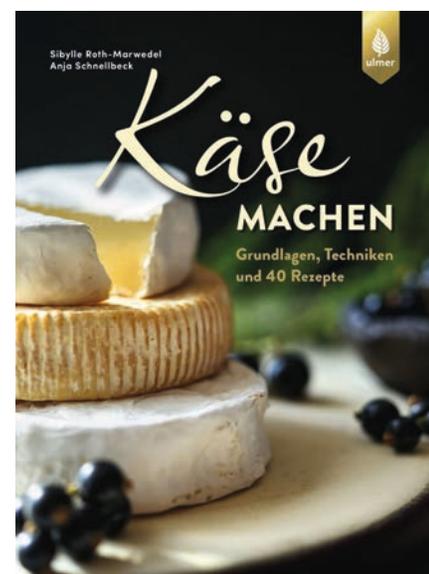
Ein Standardwerk für alle, die sich für diese Thematik interessieren. Die Grundlagen werden umfangreich und unter Berücksichtigung der regenerativen und biodynamischen Landwirtschaft vermittelt. Die Vielfalt des Käses und die unterschiedlichen Möglichkeiten der Dicklegung werden wissenschaftlich aufgearbeitet und verständlich erklärt. Dabei unterstützen Tabellen, Grafiken und Bilder die ersten Schritte der Käseherstellung. Nach Vermittlung der Grundtechniken gehen die Autorinnen über zu den Rezepturen. Diese werden differenziert nach Sauermilch-, Weich-, Schnitt- und Hartkäse sortiert. Landestypische Unterschiede der Käsesorten werden dabei exemplarisch berücksichtigt. Für eine, wenn auch kleine Zielgruppe, ist dies ein schönes Werk für entschlossene Nachmacher mit viel Freizeit und hoffentlich einem neuen Hobby.

TRAUNER Verlag + Buchservice, Linz (A)

SÜß UND gesund?! Birgit backt's.

A: Birgit Kogler, BSc

Süß und gesund verspricht der Titel – die Rezepte sind ohne Weizenmehl, Butter und mit wenig Zucker kreiert. Aus klassischen Rezepten wurden optimierte gesunde Varianten entwickelt. Sehr informativ ist die Gegenüberstellung von klassisch und gesund mit den Ersatzprodukten und den Nährwertangaben. Gelungen sind die Tipps und Anmerkungen der Autorin zu den einzelnen Rezepten. Eine Bereicherung für Kuchenliebhaber, die auf gesunde Ernährung achten oder darauf angewiesen sind.



Die Gewinner der Silbermedaille

Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart

WILDKRÄUTER KOCHSCHULE – PFLANZENWISSEN, KÜCHENPRAXIS UND 180 WILDE REZEPTIDEEN

A+F: Susanne Hansch

Ein umfassendes Werk über wildwachsende essbare Pflanzen, zu Unrecht vom Volksmund „Unkraut“ genannt. Die Autorin gibt in diesem Buch ihr gesammeltes Fachwissen zum Thema Wildkräuter in gut strukturierten Kapiteln wieder. Über das Sammeln, den Umgang in der Küche und eine Wildkräuterschule mit gut bilderten Beschreibungen der einzelnen Pflanzen gelangt man im letzten Kapitel zu den zahlreichen Rezepten mit vielen zusätzlichen Tipps. Auch auf die Gefahren beim Verzehr der Wildkräuter wird aufmerksam gemacht, und alle Seiten der grünen, wilden Pflanzen werden beschrieben. Fazit: Ein Must-have für alle, die ihre Ernährung mit wildwachsenden Pflanzen erweitern wollen!



ZS - Edel Verlagsgruppe, München

LAYALI – Orientalische Rezepte und Geschichten aus dem Restaurant Kreuzberger Himmel

A: Layali Jafaar

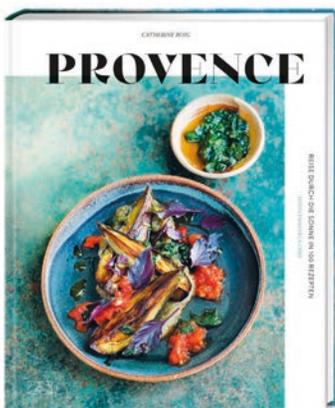
Ein Kochbuch, das die Geschichte von Layali erzählt, die aus dem Irak flüchtete und nun Küchenchefin in Berlin ist. Die irakische Küche wird mit Hilfe von leckeren Rezepten und Anekdoten der Autorin vermittelt. Die Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte und Desserts sind authentisch und einfach nachzukochen. Man merkt den Rezepten an, dass die Köchin schon eine Weile für den deutschen Gaumen kocht: „Über die Jahre hinweg habe ich mich an das deutsche Geschmacksempfinden herangetastet.“ Das merkt man den Rezepten an. Sie sind eine Einladung, sich gleich an den Herd zu schwingen und die Küche des Iraks zu kosten – ohne Einstiegshürden. Bravo.

ZS - Edel Verlagsgruppe, München

PROVENCE – REISE DURCH DIE SONNE IN 100 REZEPTEN

A: Catherine Roig

Das Buch besticht durch opulente Fotografie und feine typografische Gestaltung – schmackhaft in jeder Hinsicht und eine Liebeserklärung an die Provence. Die schmackhaften Rezepte werden in die Kapitel Alpilles, Arles und die Camargue, Luberon, Haute-Provence und Côte Bleue unterteilt. Das provenzalische Lebensgefühl zieht sich wie ein roter Faden durch das Buch. Allein wegen der Fotos und der üppigen Ausstattung ist das Buch ein echter Hingucker. Eine klare Empfehlung für Fans der französischen Küche sowie für alle, die es noch werden wollen!

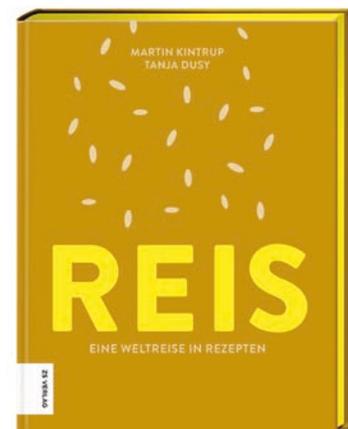


ZS - Edel Verlagsgruppe, München

Reis - Eine Weltreise in Rezepten

A: Martin Kintrup, Tanja Dusy

Alles über Reis – Herkunft, Reissorten, Zubereitungs- und Garmethoden sowie eine Sammlung nachvollziehbarer Rezepte, die den Leser einmal um den Globus reisen lassen. Wer sich auf die Reise einlässt, wird Reis neu kennenlernen. Von exotischen Currygerichten aus Indien bis hin zu herzhaften Paellas aus Spanien bietet das Buch eine breite Palette an kulinarischen Erfahrungen. Die praktische Struktur, die gelungene Auswahl der Rezepte und die ansprechende visuelle Präsentation machen es zu einem wertvollen Begleiter in der Küche. Egal, ob erfahrener Koch oder Novize, der anfängt, sich in der Welt des Kochens zurechtzufinden, dieses Buch bietet für jeden etwas, um den Horizont zu erweitern und neue Geschmackserlebnisse zu entdecken.



GAD



SONDERPREIS



Eigenverlag - Wilfried Oppermann, Winsen

SPEISEKARTEN ÜBERSETZEN - Deutsch / Englisch

A: Wilfried Oppermann

Grafik: Monika Mahnke

Mit der 3. Auflage seines Speisekartenübersetzers Deutsch-Englisch, der 8.000 Begriffe aus Speisen- und Getränkekarten enthält, hält man ein Fachbuch in den Händen, das Hilfe bietet, um für die englischsprachende Gästeschar korrekte Angebotskarten zu erstellen. Das Fachbuch selbst ist nach deutschem Alphabet sortiert; man findet sich also schnell zurecht in dem umfassenden Kompendium mit perfekter Übersetzungsqualität. Für die Übersetzung von Speisekarten, insbesondere als Nachschlagewerk in der Tagesarbeit im Gastgewerbe, ist dieses Buch – auch in Zeiten elektronischer Medien – bestens geeignet.

Unsere Partner:



LITERARISCHER
WETTBEWERB



2023

anexa books



ars vivendi  atVERLAG

BECKER
JOEST
VOLK
VERLAG



Brandstätter 
ABENTEUER SEIT 1982

CALLWEY



KLASSIKER  SEIT 1891
DR. OETKER VERLAG



EVA'S ECHTE



Hölder Verlag



KLARTEXT



MATTHAES 



P.
Pichler



RÆTIA

RE NOVIVM

reinhardt



Springer Gabler



südwest | Penguin
Random House
Verlagsgruppe



team tietge.



Wieser Verlag
www.wieser-verlag.com

