



GASTRONOMISCHE AKADEMIE
DEUTSCHLANDS E.V.

PRESSEINFORMATION

Literarischer Wettbewerb der GAD
www.gastronomische-akademie.de
Vorsitzende der Jury:
Ruth Ulrich
Tel.: 0711.251227
E-Mail: hajoruthul@aol.com
Medienkontakt:
Hans G. Platz
c/o HGPconsult-Projektbüro
Burgstraße 35
59755 Arnsberg
Tel.: 02932.931006
Fax: 02932.931007
E-Mail: burghaus.gransau@hgconsult.de

Literarischer Wettbewerb

der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V.

Die Preisträger 2007

Goldmedaillen:

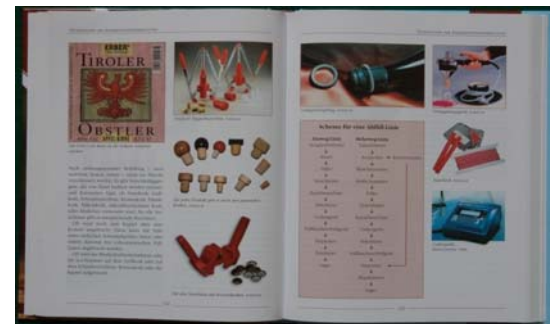
Kategorie Getränke

Leopold Stocker Verlag, Graz

Peter Jäger. **Das Handbuch der Edelbranntweine, Schnäpse, Liköre.** 2006



Detailliertes und gleichzeitig kompaktes Fachbuch über die Technologie des Brennens mit bestechender Systematik. Bestens geeignet für Berufsanfänger und Fortgeschrittene; daneben auch für interessierte Laien, die endlich die Schnapsherstellung und Verwandtes mit Tiefgang verstehen wollen.



Kategorie Kochen

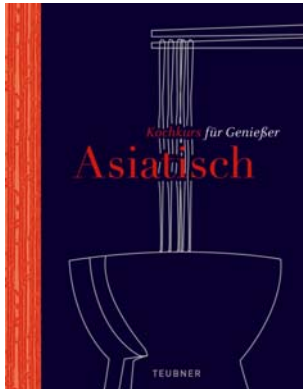
Teubner, München

Das große Buch vom Fleisch. 2006

Fleisch als Hochgenuss; diese Botschaft wird mit detailgetreuen Basisrezepten genauso wie mit Kreationen der Sterneküche präsentiert. Lexikalische Genauigkeit in Warenkunde und Küchentechnik, sowie die intelligente Gliederung des Buches sorgen für einen besonders hohen Gebrauchswert. Die opulente und stilvolle Aufmachung tut ihr Übriges.



Kochkurs für Genießer. Asiatisch. 2006



„Asien kulinarisch“ auf 200 Seiten, kompakt und aufs Wesentliche reduziert einerseits, als Kochschule didaktisch genau und ausführlich andererseits. Beeindruckend erschließt sich uns die kreative Vielfalt der asiatischen Küche und macht Lust aufs Nachkochen.



Kategorie Profi- und Sterneküche

Matthaes Verlag, Stuttgart

Heiko Antoniewicz. Fingerfood. 2007

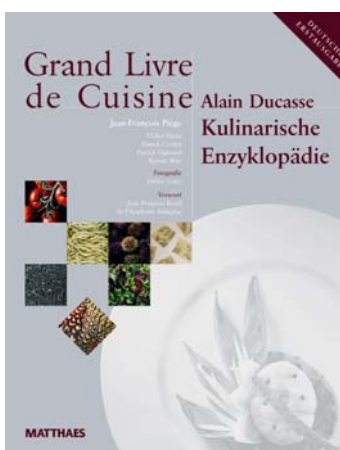


Fingerfood und Verwandtes erfahren wir hier als wahrlich große Kochkunst. Dafür sorgt Heiko Antoniewicz mit Rezepturen, die eine nicht endend wollende Vielfalt an Geschmackserlebnissen bieten. Die hierfür immer wieder erforderlichen komplizierten Zubereitungsarten werden präzise und übersichtlich erklärt und dargestellt. Dies und Foodfotos der Sonderklasse machen schon heute das Buch



zum Klassiker für das Thema.

Alain Ducasse. Grand Livre de Cuisine. Lizenzaug. 2006



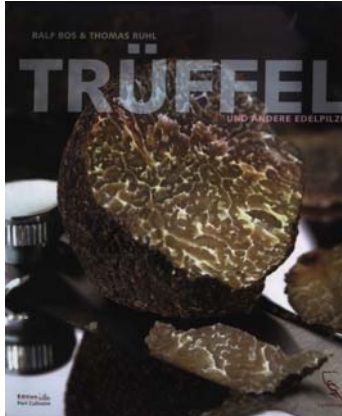
Das kulinarische Leben von Alain Ducasse in einem Kompendium von enzyklopädischer Fülle und Präzision. Die beeindruckende Dokumentation seines bisherigen Lebenswerkes, das traditionelle französische Hochküche mit modernen Kreationen verbindet, erhebt das Buch in den Rang eines Standardnachschlagewerks für ambitionierte Profis.



Kategorie Produkte

Fackelträger Verlag, Köln

Ralf Bos; Thomas Ruhl. **Trüffel und andere Edelpilze**. 2006



Zum ersten Mal so ausführlich erfahren wir alles Wissenswerte über Trüffel mit glänzend recherchierter Warenkunde und Einblicken in die Welt der Trüffelsuche und des Trüffelhandels. Schöne Rezepte, lebendige Fotos und unterhaltsame Geschichten rund um das Thema – das alles bietet dieses opulente Lesebuch.



Silbermedaillen:

Kategorie Produkte

AT Verlag, Baden:

Wolfgang Hübner; Michael Wissing. **Ingwer**. 2006

Fona Verlag, Lenzburg:

Erica Bänziger; Manfred Hailer. **Mango**. 2006

Gerstenberg Verlag, Hildesheim:

Guy Martin. **Nudeln, Pasta, Pâtes**. Lizenzausg. 2006

Leopold Stocker Verlag, Graz:

Laura Gosalbo; Gérard Solis. **Lust auf Kirschen**. Lizenzausg. 2007

Neuer Umschau Buchverlag, Neustadt a.d. Weinstraße:

Cornelia Haller-Zingerling. **Die Welt des Tees**. 2006

Kategorie Gesundheit

Reader's Digest, Stuttgart:

Stephanie Winterkorn. **Iss dich gesund**. Lizenzausg. 2006

Stiftung Warentest, Berlin:

Dagmar von Cramm. **Familie in Form**. 2006

Kategorie Gastgewerbliches, Hygiene

Behr's Verlag, Hamburg:

Heinz Joh; Holger Kretschmar (Hrsg.). **HACCP leicht gemacht**.

2. Aktualisierungslieferung 11/2006

Heinz Joh; Holger Kretschmar (Hrsg.). **Die 30-Minuten-Hygienschulung**.

3. Aktualisierungslieferung 09/2006



GASTRONOMISCHE AKADEMIE
DEUTSCHLANDS E.V.

Fachbuchverlag Pfanneberg, Haan:

Heribert Keweloh. **Mikroorganismen in Lebensmitteln.** 2006

Interhoga, Bonn:

Barbara Goerlich. **Werberezepte.** 2006

Matthaes Verlag, Stuttgart:

Helmut Kammerer; Eibe Cordes. **Partyservice und Catering.** 2007

Kategorie Backen, Desserts, Dekoration

Christian Verlag, München:

Richard Bertinet. **Brot für Genießer.** Lizenzausg. 2.Aufl. 2007

Matthaes Verlag Stuttgart:

Sibylle Thierer. **Kreativ verpacken in Bäckerei und Konditorei.** 2007

Teubner, München:

Kochkurs für Genießer. Desserts. 2006

Kategorie Kulturhistorisches

AT Verlag, Baden:

Kurt Lussi. **Liebestrünke.** 2006

Kategorie Sterneküche

AT Verlag, Baden:

Hans-Peter Hussong. **La cuisine surprise.** 2006

Gérard Rabaey. **Die schönsten Rezepte aus meiner Küche.** Lizenzausg. 2006

Neuer Umschau Buchverlag, Neustadt a.d.Weinstraße:

Karl-Emil Kuntz; Björn Kray Iversen. **Zur Krone. Die Perle der Pfalz.** 2006

Lutz Jäkel. **New Arabian Cuisine.** 2006

Gräfe und Unzer, München:

Cornelia Poletto. **Alles Poletto!** 2006

Swiridoff Verlag, Künzelsau:

Olaf Pruckner. **Olaf Pruckners Amtshausküche.** 2005

Verlag Zabert Sandmann, München:

Alfons Schuhbeck. **Meine bayerische Küche.** 2006

Kategorie Kochen

AT Verlag, Baden:

Steffen Guido Fleischhauer. **Wildpflanzensalate.** 2006

Andreas Neubauer; Michael Wissing. **Suppen.** 2006

Hädecke Verlag, Weil der Stadt:

Kimiko Barber. **Die japanische Küche.** 2006



GASTRONOMISCHE AKADEMIE
DEUTSCHLANDS E.V.

Gräfe und Unzer Verlag, München:

Sebastian Dickhaut. **Wie koch' ich ...?** 2007

Reinhardt Hess; Cornelia Schinharl; Sabine Sälzer. **Die neue echte italienische Küche.** 2006

Margit Kunzke. **Andalusien. Küche und Kultur.** 2006

Kay-Henner Menge. **Workshop Kochen.** 2006

Christian Verlag, München:

Madhur Jaffrey. **Currys indisch; Currys kreolisch; Currys asiatisch.** Lizenzausg. 2. Aufl. 2006

Eckart Witzigmann; Christine Eichel. **Witzigmann's Familienkochbuch.** 2006

Dorling Kindersley Verlag, München:

Jill Norman (Hrsg.). **Kochen.** Lizenzausg. 2006

Jamie Oliver. **Besser kochen mit Jamie.** Lizenzausg. 2007

Tom Kime. **Sweet + spicy.** Lizenzausg. 2006

Verlag Zabert Sandmann, München:

Gerti Köhn; Kathrin Ullerich. **Currys.** 2006

Collection Rolf Heyne, München:

Martina Meuth; Bernd Neuner-Duttenhofer. **Der große Meuth Neuner-Duttenhofer.** 2. Aufl. 2005

Martina Meuth; Bernd Neuner-Duttenhofer. **Südtirol.** 2. Aufl. 2007.

Martina Meuth; Bernd Neuner-Duttenhofer. **Adria.** 2007

Fona Verlag, Lenzburg:

Siegfried W. Rossal. **Das große Buch der Fischküche.** 2006

Weitere Informationen (Pressemitteilung, Chronik Literarischer Wettbewerb) sowie die Fotos in druckfähiger Auflösung (300 dpi) stehen zur Verfügung unter:

www.gastronomische-akademie.de, Menüpunkt Lit. Wettbewerb, Ergebnisse 2007.