



GASTRONOMISCHE AKADEMIE
DEUTSCHLANDS E.V.

Literarischer Wettbewerb

der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V.

Die Preisträger 2008

Kreativ-Sonderpreis:



Chilli mind, Kassel

Oliver Gerstheimer. Genie Essen. 2008

Gekonnt und erfinderisch spielen die Autoren zwischen Genie Essen und genießen mit Worten, Bildern und Chili. Für quer denkende Genießer eröffnen sich jede Menge Ein- und futuristische Ausblicke



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@hgpconsult.de

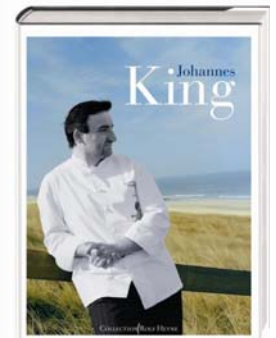


Goldmedaillen:

Collection Rolf Heyne, München

Johannes King. Johannes King. 2007

Der Schwarzwälder Johannes King hat sich auf Sylt seinen Traum von Sterneküche mit konsequent regionalem Bezug und Individualität erfüllt. Beeindruckende Dokumentation dieses Erfolges mit faszinierenden Stimmungsbildern



Fona-Verlag, Lenzburg

Thuri Maag. Das große Buch der Pilzküche. 2007

Pilzwissen allumfassend von Botanik über Warenkunde bis zu Küchentechniken auf Kochkursart. Angenehmes Layout und exakte Fotos bilden eine gute Symbiose mit den modernen, leichten Rezepturen

Gräfe und Unzer Verlag, München

Monika Schuster. Niedrigtemperatur. 2007
Das Trendthema Niedrigtemperaturgaren, außergewöhnlich anschaulich, detailgetreu und präzise erklärt. Die genial logische Gliederung und die zeitgemäße Auswahl der Gerichte machen den hohen Praxiswert des Buches perfekt



Hallwag, München

Dieter Braatz; Ulrich Sautter; Ingo Swoboda. WeinAtlas Deutschland. 2007
Exaktes kartografisches Werk über alle deutschen Weinanbaugebiete. Höchst sachkundige Lagenbeschreibungen, intelligente Gliederung und hochwertige Grafik



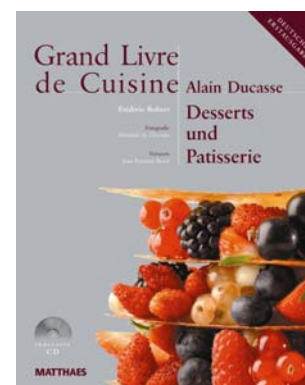
3., vollst. überarb. Aufl. 2007
Auch in seiner neuesten Auflage überzeugt Jancis Robinsons Weinbibel durch höchste Kompetenz, Vollständigkeit und Genauigkeit. Weiterhin unverzichtbar für alle ambitionierten Weinliebhaber, ob privat oder beruflich

Jancis Robinson. Das Oxford Weinlexikon. Lizenzausg.



Matthaes Verlag, Stuttgart

Christophe Moret; Francesco Berardinelli. Pasta de Luxe aus dem Hause Ducasse. Lizenzausg. 2007
Pasta total von den besten der französischen Köchezeit lassen uns eine nicht enden wollende Vielfalt von Geschmackskompositionen erleben. Brillante Fotos und akribische Rezeptbeschreibungen – typisch Ducasse – machen dieses Buch unverzichtbar für alle ambitionierten Profis



Ducasse, Alain. Grand livre de cuisine. Desserts und Patisserie. Lizenzausg. 2007
Mittlerweile ein Standardwerk für die süße Küche Frankreichs, ist es ein großes Verdienst des Verlages, dieses dem deutschsprachigen Raum in so hoher Qualität zu erschließen

Primus Verlag, Darmstadt

Paul Freedman (Hrsg.) Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks. Lizenzausg. 2007
Kochen und Esskultur als Spiegel der jeweiligen Gesellschaft von ihren Anfängen bis zur Gegenwart. Höchst kompetent und spannend berichten eine Vielzahl von Autoren von Alltags-, Hof- und Hochküche aus allen Jahrhunderten. Wertvolles Bildmaterial, umfangreiche Literaturangaben und ausführliches Register



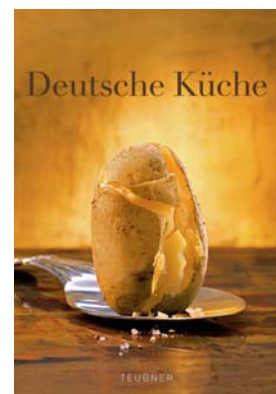
Teubner, München



Das große Buch vom Wild. 2007
Ein sehr gelungenes Wildkompendium mit der bewährten Gliederung nach Warenkunde, Küchentechnik und Rezepten; dabei anschauliche Beschreibung der oft komplizierten Zubereitungsarten. Neben Traditionellem gibt es einen großen Anteil moderner Rezepturen mit neuen Geschmackskombinationen

Deutsche Küche. 2007
Ein kolossales Werk über Deutschland kulinarisch im neuen Jahrtausend. Sichtbar wird die dynamische Entwicklung von

Küche und Keller in allen deutschen Regionen. Traditionen verbinden sich mit Aufbruch und Globalisierung und verfeinern Identitäten und Esskultur. Dies alles bietet das Buch mit perfekten Texten und Bildern und viel Gespür für das zeitgemäß Echte



Trauner Verlag, Linz

Peter Wöfl u.a. Rezeption. 2007
Bisher bestes Fachbuch für Hotelmanagement und -organisation mit sinnvoller Stichwortauswahl, praxisnaher Gliederung und freundlichem Layout. Angenehm ist die sachbezogene Sprache ohne die üblichen Worthülsen



GASTRONOMISCHE AKADEMIE
DEUTSCHLANDS E.V.



Silbermedaillen:

AT Verlag, Baden/Schweiz

Steffen Guido Fleischhauer; Jürgen Guthmann; Roland Spiegelberger.

Essbare Wildpflanzen. 2007

Komprimiertes und gleichzeitig ausführliches Lexikon essbarer Pflanzen

Tanja Grandits. *Aroma pur. 2007*

Aromen aus aller Welt in Verbindung mit modernen Rezepturen bieten außergewöhnliche Geschmackserlebnisse

Jody Vassallo. *Sprossen, Körner und Bohnen. Lizenzausg. 2007*

Kochschule für den kreativen Umgang mit zum Teil in Vergessenheit geratenen Grundnahrungsmitteln

Eduard Hitzberger; Boris Benecke. *Große Küche light! 2007*

Der Titel ist Botschaft des Buches: gesunde Hochküche führt zu besonderem Genuss

Elsbeth Hobmeier. *Sterneköchinnen. 2007*

Beeindruckende Dokumentation von 16 Spitzenköchinnen aus dem deutschsprachigen Raum

Annemarie Wildeisen. *Lauter Lieblingsgerichte. 2008*

Abwechslungsreiche Zutaten und nachvollziehbare Rezepturen machen Lust aufs Nachkochen

Christian Verlag, München

Pierre Hermé. *Larousse Schokolade. Lizenzausg. 2.Aufl. 2007*

Schokolade in allen Variationen, als Kuchen, Mousse, Sauce und als Hauptgang mit Fleisch

Waltraud Witteler; Andreas Meier. *Kochen mit Wildkräutern. 2008*

Anschauliche Beschreibung der gängigsten Wildkräuter, begleitet von genussvollen Gerichten

Giorgio Locatelli; Sheila Keating. *Made in Italy. Lizenzausg. 2008*

Lexikalisches Werk über das kulinarische Italien, sehr persönlich und mit Liebe zum Detail präsentiert

Collection Rolf Heyne, München

Kolja Kleeberg. *Väu. Das Kochbuch. 2007*

Prachtvolles Chefkochbuch mit herausragenden Fotos von Luzia Ellert



GASTRONOMISCHE AKADEMIE
DEUTSCHLANDS E.V.

Dorling Kindersley, München

Aldo Zilli. Fisch! Lizenzausg. 2007

Gelungene Fischkochschule, mediterran, orientalisch und asiatisch inspiriert

Marcus Wareing; Jeni Wright. So wird's perfekt. Lizenzausg. 2007

Grundtechniken der Speisenzubereitung werden anhand einer Vielzahl von Produkten höchst anschaulich und unterhaltsam erläutert

Guy Gedda; Marie-Pierre Moine. Küche der Provence. Lizenzausg. 2008

Authentische Darstellung der provenzalischen Küche und ihrer Produkte

edition k, Stuttgart

Andreas Braun; Otto Geisel. Große Weine der Ortenau. 2007

Geistreiches Lesebuch über Küche und Keller im Badischen

Edition Koch, Innsbruck

Mansur Memarian. Gourmet-Raffinessen, orientalisch inspiriert. 2007

Moderne Gourmetküche zwischen Orient und Okzident

El Tipico, Winterthur

Daniel Girsberger; Michaela Maria Drux. Himmlische Küchengelüste. 2.Aufl. 2007

Kulinarische und karikaturistische Kompositionen vom Feinsten

Fachbuchverlag Pfanneberg, Haan-Gruiten

Hermann Grüner; Reinhold Metz; Michael Hummel. Der junge Koch, die junge Köchin. 32.Aufl. 2007

Umfassendes, didaktisch gut aufgebautes Standardwerk für die Köchezunft

Fackelträger Verlag, Köln

Jean-Claude Bourgueil; Thomas Ruhl. Typisch deutsch. 2.Aufl. 2007

Typisch deutsche Gerichte nach Art von Jean-Claude Bourgueil sind Öffnung und Bewahrung geschmacklicher Traditionen zugleich

Fona Verlag, Lenzburg

Lucas Rosenblatt; Theres Berweger. Minze. 2007

Die faszinierende Welt der Minze, erschöpfend dargestellt – botanisch, medizinisch und kulinarisch

Gräfe und Unzer Verlag, München

Dagmar von Cramm; Martin Kintrup. Vegetarisch genießen. 2007

Umfangreiche und gut aufbereitete Informationen zum Thema fleischlose Küche mit genussvollen Rezepturen



GASTRONOMISCHE AKADEMIE
DEUTSCHLANDS E.V.

Susanne Bodensteiner; Martina Kittler; Christa Schmedes. Backen für die Familie. 2007
Traditionelle und neue Backideen für die häusliche Backstube

Cornelia Schinharl. Die echte Jeden-Tag Küche. 2007
Mit diesem Buch kommt die Lust, jeden Tag zu kochen

Bingemer, Susanna; Gerlach, Hans. Alpenküche. 2007
Die Alpenregion als Geschmackserlebnis lassen uns deren Reichtum und Vielfalt erfahren

Tanja Dusy; Sebastian Dickhaut. Indien Basics. 2007
Die komplexe indische Küche, authentisch, einfach und unterhaltsam erklärt

Michaela Peters. Oui, chef! 2007
Kreationen einer Sterneköchin als Kochschule präsentiert, das gelingt glaubwürdig und bietet jede Menge nachvollziehbarer Anregungen

Knauer Ratgeber Verlag, München

Sarah Wiener. Das große Sarah Wiener Kochbuch. 2007
Echte Sarah Wiener-Rezepte, genial einfach und reich an Ideen

Leopold Stocker Verlag, Graz

Gerd Wolfgang Sievers. Genussland Österreich. 2007
Umfassende Darstellung der derzeit spannendsten gastronomischen Region Europas von Kulturgeschichtlichem über Erzeuger bis zu traditionellen und neuen Rezepturen

Matthaes Verlag, Stuttgart

Pierre Nierhaus; Jean-Georges Ploner. Reich in der Gastronomie. 2008
Ratgeber mit hohem Praxiswert von den Branchenprofis schlechthin unterhaltsam präsentiert

Xiang Wang. Gemüse und Früchte schnitzen. 2007
Der Reichtum fernöstlicher Foodschnitzkunst, anschaulich und – besonders bemerkenswert - fünfsprachig erklärt

Neuer Umschau Buchverlag, Neustadt a.d.Weinstr.

Simone Hoffmann; Rolf Bernhardt. Die Welt des Kaffee. 2007
Informatives Kaffeebrevier mit allen Aspekten von Kulturgeschichte über Anbau, Verarbeitung und Zubereitung

Frank Buchholz. Zeit für guten Geschmack. 2007
Glaubwürdig beschreibt Frank Buchholz seine Küchenphilosophie von Zeit, Geschmack und der Verarbeitung hochwertiger Produkte

Thomas Ruhl. Die See. Meeresfrüchte. 2008
Meeresfrüchte zum Anfassen, so atmosphärisch dicht und lebendig sind die Fotos und Geschichten zum Produkt, zu Zucht und Handel



GASTRONOMISCHE AKADEMIE
DEUTSCHLANDS E.V.

Teubner, München

Cucina Italiana. 2007

Das kulinarische Italien als Kochschule, komprimiert, gut nachvollziehbar, mit klassischen wie neuen Rezepturen

Trauner Verlag, Linz

Elisabeth Weitz-Polydoros. Espanol para la Gastronomía. 2007

Gastgewerbliches Fachwörterbuch, sinnvoll und praxisorientiert aufgebaut

Jürgen Kirchner; Andrea Krieger. Die Käsekenner. 2007

Verdienstvoll schließt der Verlag eine Lücke im Wissen um Käse und den professionellen Umgang damit

Alfred Mar u.a. Lehrbuch der Bäckerei. 2007

Wichtiges Grundlagenlehrbuch für das Bäckereihandwerk mit all seinen neuen Entwicklungen

Verlag Das Beste, Stuttgart

Küchen-ABC. Lizenzausg. 2007

Wertvolles Lexikon für kulinarische Warenkunde, Küchentechniken und Rezepturen

Verlag Zabert Sandmann, München

Alexander Herrmann. Koch doch 3. 2007

Alexander Herrmanns Sterneküche der modernen Leichtigkeit erschließt sich uns in unkomplizierten Zubereitungen

Johannes B. Kerner. Kerners Kochbuch. 2. Aufl. 2007

Dokumentation einer erfolgreichen Fernsehsendung und einem bedeutenden Teil der derzeitigen Sternekochszene

Véronique Witzigmann. Meine Marmeladen, Chutneys & Co. 2007

Marmeladenträume und Verwandtes machen dieses Buch unverwechselbar

Verlagsanstalt Athesia, Bozen

Heinrich Gasteiger; Gerhard Wieser, Helmut Bachmann. So backt Südtirol. 2008

Gelungene Präsentation Südtiroler Backwerks von traditionell bis modern

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 2008.