

PRESSEINFORMATION

www.gastronomische-akademie.de

Medienkontakt:

Gastronomische Akademie Deutschlands e.V.

Hans G. Platz

Presesprecher

Burgstr.35

59755 Amsberg

Tel.: 02932 89 45 355

Fax: 02932 93 10 07

E-Mail: presse@gastronomische-akademie.de



1 **53. Literarischer Wettbewerb der GAD (Gastronomische Akademie Deutschlands):**

2 **Die Erfolgsgeschichte geht weiter – die Preisträger des Literarischen Wettbewerbs der**
3 **Gastronomischen Akademie Deutschlands wurden traditionell wieder anlässlich der**
4 **Frankfurter Buchmesse im Hotel Radisson BLU ausgezeichnet. Besonderer Höhepunkt**
5 **die Verleihung eines Special Award der GAD.**

6

7 Zum diesjährigen 53. Literarischen Wettbewerb der GAD reichten 43 Verlage aus dem deutschspra-
8 chigen Europa 114 „Genussbücher“ ein. Dafür – so GAD-Präsident *Bernhard Böttel* - gilt es den Ver-
9 lagen und Autoren, die im Segment „Essen, Trinken, Genießen und Tafelkultur“ publizieren, Dank zu
10 sagen für ihr Bemühen, dem Leser - im wahrsten Wortsinn - „beste Kost“ zu bieten.

11 Die GAD unterstützt seit 1960 dieses Ziel und zeichnet in jedem Jahr die Besten aus, um auch Buch-
12 handel und Leser verlässliche Orientierungshilfe bei der Buchauswahl zu geben.

13 *Hans G. Platz* (GAD-Vorstand und Wettbewerbskoordinator) fasste den diesjährigen Wettbewerb wie
14 folgt zusammen: Bei den zum Wettbewerb eingereichten Bücher dominierte wieder die Bücherkate-
15 gorie „Küche der Regionen“, mengenmäßig stark diesmal auch die Kategorie „Tafelkultur“ gefolgt von
16 „Küchentechniken“ und „TV & Prominenz“. In der Kategorie „produktbezogene Küche“ war Öl ein
17 mehrfach beschriebenes Produkt, auch Gemüse und Kräuter in unterschiedlichsten Varianten waren
18 starke Themen. Bei den Neuerscheinungen scheinen die Themen „vegetarisch/vegan“ ihren Zenit
19 überschritten zu haben. Einmachen und Einlagern verbunden mit Nachhaltigkeit sind neue Trend-
20 themen. Hochwertig produzierte Bücher im Hochpreissegment scheinen vermehrt ihre Käufer zu
21 finden.

22 Insgesamt hatten die mehr als 50 GAD-Juroren wieder ein hartes, zeitaufwändiges Stück Bewer-
23 tungsarbeit zu leisten und wie immer haben meist nur Nuancen den Ausschlag für eine Auszeichnung
24 ausgemacht! Einige ausgezeichnete Fach-, Management- und Lehrbücher rundeten das diesjährige
25 Portfolio der prämierten Bücher ab. Den Juroren für Ihre Bewertungsarbeit und den großartigen Lei-
26 stungen der Autoren, Fotografen und Verlagsmitarbeiter galt sein besonderer Dank.

27 So konnte GAD-Präsident *B. Böttel* 14 Gold- und 54 Silbermedaillen inklusive der entsprechenden
28 Urkunden sowie einen Sonderpreis überreichen, für einen kulinarischen Band, der sich als eine histo-
29 rische Aufarbeitung bedeutender Menüs aus der jüngeren und älteren Vergangenheit versteht und

Zur Veröffentlichung frei ab 17.10.19 | 13:00 Uhr

PRESSEINFORMATION

www.gastronomische-akademie.de

Medienkontakt:

Gastronomische Akademie Deutschlands e.V.

Hans G. Platz

Presesprecher

Burgstr.35

59755 Amsberg

Tel.: 02932 89 45 355

Fax: 02932 93 10 07

E-Mail: presse@gastronomische-akademie.de



30 über einen Zeitraum von mehr als 800 Jahren zurückgeblickt und dokumentiert wie der Umgang in
31 Bezug auf das Ausrichten von Menüs und langen Speisenfolgen sich im Laufe der Zeit gewandelt hat.

32

33 Höhepunkt der diesjährigen Preisverleihung war der vom Vorstand der GAD vergebene
34 Special Award „Standardwerk“. Mit diesem Preis würdigt die GAD hervorragende und nachhaltige
35 Leistungen von Autoren und Verlagen um das erfolgreiche Wirken in den Themenbereichen „Essen,
36 Trinken, Kochkunst und Tafelkultur“.

37 Preisträger in diesem Jahr ist der Fachbuchverlag Pfanneberg für sein seit seiner Erstauflage 1937
38 über 500.000-mal verkauftes Buch „Der junge Koch / Die junge Köchin“, das heute als das Standard-
39 werk für den Kochberuf gilt. Die GAD wertschätzt damit den Verlag und die Autoren dieses Stan-
40 dardwerkes, das seit nunmehr 82 Jahren vielen Köchen und Köchinnen Wegbegleiter bei der erfolg-
41 reichen Ausbildung und im täglichen Berufsleben ist.

42 Die Laudatio zum Special Award, der bis zur Verleihung geheim blieb, hielt der amtierende Vizepräsi-
43 dent des Verbandes der Köche Deutschlands, Herr Daniel Schade, und stellte fest, dass „Der junge
44 Koch / Die junge Köchin“ seit 80 Jahren dem Berufstand – für den er und der Verband der Köche
45 steht - ein wichtiges und akzeptiertes Lehr-, Arbeits- und Hilfsmittel ist.

46

47 Die Preisverleihung endete mit einem „Vin d’honneur“. Das dazu angebotene Speisenangebot stand
48 im Zeichen des diesjährigen Buchmesse-Gastlands „Norwegen“, den rund 150 geladenen Gästen
49 beeindruckend dargeboten vom Radisson-Küchenteam.

50 Angeregt-heitere Gespräche zwischen Verlagsvertretern, Autoren sowie den Gästen der GAD runde-
51 ten in zwangloser Atmosphäre die Preisverleihung nach einem stimmungsvollen Vormittag ab und
52 ließen den Buchmesse-Stress für einige Stunden in den Hintergrund treten.

53 Auch im nächsten Jahr bleibt es, beim dann 54. Wettbewerb Ziel der GAD, Verlagen und Autoren
54 Anregungen zur ständigen Verbesserung der Qualität der Literatur der Kochkunst und Tafelkultur zu
55 geben und sich insbesondere auch für die Optimierung von Lehr- und Fachbüchern der gastgewerbli-
56 chen Branche.

57

58

59 *Weitere Informationen sowie Fotos stehen zur Verfügung unter: [www.gastronomische-](http://www.gastronomische-akademie.de)*
60 *[akademie.de](http://www.gastronomische-akademie.de) oder der GAD-Facebookseite*

61

Zur Veröffentlichung frei ab 17.10.19 | 13:00 Uhr

PRESSEINFORMATION

www.gastronomische-akademie.de

Medienkontakt:

Gastronomische Akademie Deutschlands e.V.

Hans G. Platz

Presesprecher

Burgstr.35

59755 Amsberg

Tel.: 02932 89 45 355

Fax: 02932 93 10 07

E-Mail: presse@gastronomische-akademie.de



62 *Die 1959 gegründete Gastronomische Akademie Deutschlands e. V., ist eine*
63 *gemeinnützige Vereinigung von Fachleuten aus Gastronomie und Hotellerie, der*
64 *Getränkebranche, Lebensmittelindustrie sowie von Ernährungswissenschaftlern,*
65 *Medizinern, Bildungsexperten und Medienvertretern. Sie versteht sich als Förderin*
66 *der Tafelkultur, Kochkunst, Kultur und Geschichte der Gastronomie sowie*
67 *fachbezogener Wissenschaft und Bildung. Seminare, Veranstaltungen und der*
68 *ständige Dialog mit namhaften Unternehmen und Fördermitgliedern aus der Branche*
69 *sollen diese Intention unterstützen.*

Zur Veröffentlichung frei ab 17.10.19 | 13:00 Uhr