



## 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

## Literarischer Wettbewerb

der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V.

## Die Preisträger 2009

### Sonderpreis für regionale Gastkultur:

#### A.&R.Adam, Dresden

#### **Manfred Wille.**

Dresdner Gastlichkeit – von den Anfängen bis zur Gegenwart. 2008

*Verdienstvolle Abhandlung über die Kulturgeschichte des Essens und des Gastwerbes in Dresden*

*und Umgebung, wie es in dieser Ausführlichkeit bisher noch nicht dargestellt wurde. Die Region unterliegt einer besonders wechselvollen Geschichte, was sich eindrucksvoll in ihrer Gastkultur widerspiegelt*

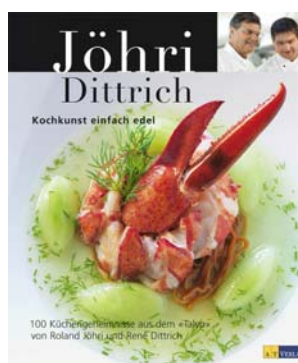


### Goldmedaillen:

#### AT Verlag, Baden CH

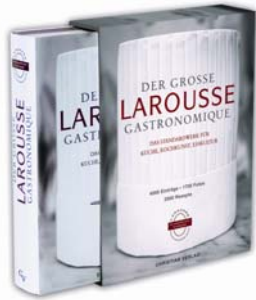
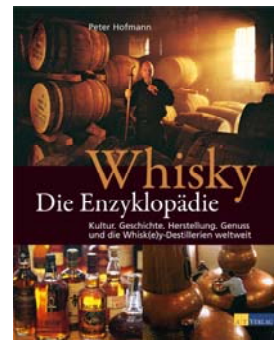
**Jean Marie Dumaine.** Kochen mit Wildpflanzen. 2008

*Ein Kochbuch für den Spitzenkoch, der neue, kreative Gerichte aus der Wildpflanzenküche sucht. Engagiert und begeistert zelebriert hier Jean Marie Dumaine sein kulinarisches Lebens-thema schlechthin*



**Roland Jöhri; René Dittrich.** Kochkunst einfach edel. 2008  
*Zeitgemäße Kochkunst, die Roland Jöhri souverän und „einfach edel“ präsentiert. Dazu passen Foodfotos der Sonderklasse, sowie die angenehm zurückhaltende Schilderung der Gastlichkeit und Küchenphilosophie in Jöhris Restaurant „Talvo“ in St. Moritz*

**Peter Hofmann.** Whisky. Die Enzyklopädie. 2008  
*Dieses kolossale Kompendium über Whisky ist Nachschlagewerk, Bilder- und Lesebuch zugleich und überzeugt Fachmann und interessierten Laien durch die hohe Kompetenz des Autors, der höchst unterhaltsam zu schreiben weiß*

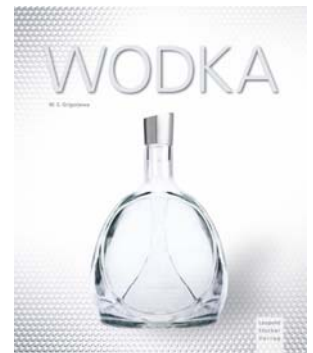


**Christian Verlag, München**

**Der grosse Larousse gastronomique.** Lizenzausg. 2009  
*Unverzichtbarer Klassiker der internationalen Küche und ihrer neuesten Entwicklungen, endlich in deutscher Übersetzung. Das besondere Verdienst des Christian Verlags besteht zudem in der behutsamen Anpassung der deutschen Ausgabe an die hiesigen kulinarischen Gewohnheiten*

**Leopold Stocker Verlag, Graz**

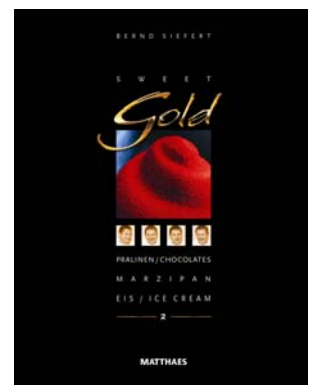
**Vera Grigorjewa.** Wodka. Lizenzausg. 2008  
*Das Traditions- und gleichzeitig Trendprodukt Wodka allumfassend, anschaulich und mit tiefen Einblicken in seine Herstellungs- und Kulturgeschichte dargestellt. Das umfangreiche Bildmaterial macht das Buch perfekt*



**Matthaes Verlag, Stuttgart**

**Victor Stampfer.** Sous-vide. 2009  
*Geniale Präsentation einer Gar-Methode, die durch die molekulare Küche zu neuen Ehren gekommen ist. Bestechend in Inhalt, Layout und Bildqualität ist dieses Buch schon jetzt ein Klassiker für das Thema*

**Bernd Siefert.** Sweet Gold 2. Pralinen, Marzipan, Eis. 2008  
*Bernd Sieferts innovativ-kreativen Naschwerke in gewohnt höchster Präzision. Wieder faszinieren seine Geschmackskompositionen, von denen viele neue Wege gehen, ohne die Traditionen zu vernachlässigen*



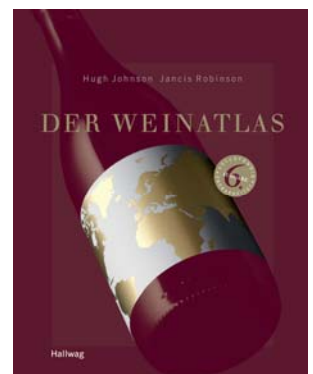
## Teubner/Hallwag, München

Das grosse Buch der Kräuter und Gewürze. 2008  
*Warenkunde, Küchentechniken und Rezepturen gehen eine geniale Symbiose für das Thema ein. So werden Profi und ambitionierter Hobbykoch umfassend und höchst kompetent informiert und zum genussvollen Verarbeiten der Produkte geleitet*

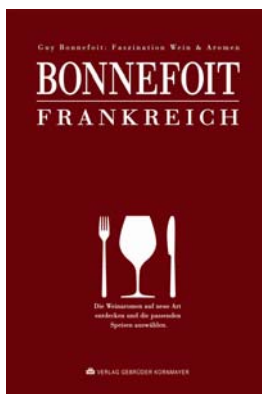


Die grosse Teubner Küchenpraxis. 2008  
*Schwergewichtige Premium-Kochschule mit allen Aspekten des Kochens. Intelligente Gliederung, klares Layout, bestechende Foodfotos – insbesondere die Stepfotos – und zeitgemäße Rezepte machen dieses Werk herausragend*

**Hugh Johnson; Jancis Robinson.** Der Weinatlas. 6.Ausg. Lizenzausg. 2008  
*Auch die neueste Ausgabe des „Weinatlas“ von Johnson/Robinson erfüllt die hohen Erwartungen der Weinexperten und interessierten Endverbraucher in hohem Maß. Alle neuen Entwicklungen sind berücksichtigt, das Kartenmaterial ist in Darstellung und Qualität nicht zu übertreffen*



## Verlag Gebrüder Kornmayer, Dreieich



**Guy Bonnefoit.** Frankreich. Faszination Wein & Aromen. 2008  
*Guy Bonnefoits Lebenswerk auf 953 Seiten, akribisch, souverän und – bei der Fülle der Informationen - ohne erkennbare Fehler präsentiert. Damit wird dieses Buch unverzichtbar für alle Sommeliers und erlangt den Rang eines Lehrbuchs auch für verwandte Disziplinen*



## **Silbermedaillen:**

### **Ad Libri, Bukarest**

**Valeriu V. Cotea; Florin Andreescu.** Rumänien. Land des Weines. 2008

*Erste umfassende Abhandlung über rumänische Weine in deutscher Sprache. Die Mischung aus Weinbaugebieten und touristischen Regionen ist gut gelungen – allerdings Schwächen im Layout und in der Fotoqualität*

### **AT Verlag, Baden, CH**

**Rolf Klein; Armin Faber.** Weinfrauen. 2008

*Wunderschönes Bilder- und Lesebuch, das viele bekannte Gesichter aus der Winzerinnen-szene zeigt, dabei jedoch Newcomer-innen nicht vergisst. Überzeugend kommt ihre jeweilige Weinphilosophie zu Wort*

### **B3 Verlag, Frankfurt/M.**

**Patrik Kimpel; Hans Burkhardt Ullrich.** Das Kronenschlösschen Kochbuch. 2008

*Kochbuch und Weinschule zugleich, bietet das Buch einen tiefen Einblick in die Harmonienlehre von Speisen und Weinen. Dazu stimmungsvolle Bilder und präzise Foodfotos von höchster Qualität*

### **Books on Demand, Norderstedt**

**Claudia Menebröcker; Jörn Rebbe; Annette Gross.** Kochen für Menschen mit Demenz. 2008

*Mit diesem Buch haben die Autoren viel Mut für ein stetig brisanter werdendes Thema bewiesen. Die praxisbezogene Umsetzung bietet Pflegenden eine gute Anleitung, demente Menschen besser zu verstehen und genussvoll zu ernähren*

### **Dorling Kindersley Verlag, München**

**Annik Wecker.** Anniks göttliche Kuchen. 2.Aufl., 2009

*Sehr persönliches Erstlingswerk der ambitionierten Hobbykonditorin Annik Wecker, das mit unkomplizierten, gleichwohl innovativen Rezepten und fröhlichen Bildern Backleidenschaft bei jedermann weckt*

### **edel entertainment, Hamburg**

**Christian Rach; Susanne Walter.** Das Kochgesetzbuch. 2008

*Kreative, dabei ausgewogene Rezepturen und gute, praxisnahe Tipps. Herausragendes Layout und tolle Foodfotos*

### **edition k, Remshalden**

**Andreas Braun; Otto Geisel.** Große Weine aus Südwest. 2008

*Eine sehr persönliche Porträtsammlung baden-württembergischer Spitzenwinzer, die ihren besonderen Ausdruck in der liebevollen und anspruchsvollen Bildsprache der Fotos findet*

### **Fachbuchverlag Pfanneberg, Haan-Gruiten**

**Reinhold Metz; Hermann Grüner; Thomas Kessler.** Restaurant & Gast. 10.Aufl., 2008  
*Gelungene, zeitgemäße Überarbeitung eines Ausbildungsklassikers mit wohlthuend freundlichem Layout. Neben den Servicetechniken wird dem sozialen Umgang mit dem Gast ein erfreulich hoher Stellenwert eingeräumt*

### **Fackelträger Verlag, Köln**

**Thomas Ruhl.** Das Culinarium der Süßwasserfische. 2008

*Faszinierendes Lesebuch über Fisch, mit Rezepten von kompetenten Fachleuten, die zum Kochen einladen. Bestechende Foodfotos in der wohlbekanntenen Art von Thomas Ruhl, die das Wesentliche am Produkt sichtbar machen*

**Ralf Bos; Thomas Ruhl.** Avantgarde. 2008

*Ein lohnender Grundkurs zum Thema Molekularküche mit angrenzenden Bereichen, dazu spannende Interviews mit den einschlägigen Branchenprofis. Layout und fotografische Gestaltung von hoher Qualität*

**Dieter H. Wirtz; Matthias Marthens.** Cigarre & Co. 2.Aufl., 2008

*Eine Fundgrube für alle, die an Geschichten und Hintergründen von Getränken und Zigarren interessiert sind und entsprechende Genusskombinationen suchen. Stilvolle, stimmungsreiche Fotos*

### **Fona Verlag, Lenzburg**

**Ingrid Rosa Schindler.** Rosen. 2008

*Rosen für fast alle Lebenslagen – überzeugend, lehrreich, liebevoll und umfassend informiert uns die Autorin über diese mythische und faszinierende Pflanze*

**Erica Bänziger.** Wildkräuter. 2.Aufl., 2008

*Das Trendthema der letzten Jahre, kompakt, übersichtlich und Lust machend präsentiert. Ansprechendes Layout mit lebendigen Bildern*

**Rolf Caviezel.** Molekulare Küche. 2008

*Überzeugende Darstellung der molekularen Küche. Die benötigten Küchentechniken werden auf die wesentlichen reduziert und dadurch für den Leser erfahrbar gemacht. Klare Gliederung und Fotos von hoher Präzision*



### **Gräfe und Unzer Verlag, München**

**Jeunes Restaurateurs.** Talent & Passion – die Meisterschule der Jeunes Restaurateurs. 2008

*Wichtiges Zeitdokument über die renommierte Vereinigung junger Spitzenköche mit interessanten Einblicken in den Spannungsbogen ihrer Gesellen- und Meistergerichte*

**Vincent Klink.** Meine Küche. 2008

*Heimat kann man zubereiten und dazu Harmonie zwischen Kunst und Gaumen herstellen. Vincent Klinks Küchenphilosophie findet man auf jeder Seite dieses Buches in Text, Bild und Zeichnung.*

### **Hädecke Verlag, Weil der Stadt**

**Birgit Damer.** Austern. 2008

*Arten, Züchtung, Vorkommen, Ernte, Verarbeitung und Zubereitung von Austern – das alles kommt bestens recherchiert und verständlich beschrieben zu Wort*

### **h.f.ullmann, Königswinter**

**Brigitte Engelmann; Peter Holler.** Das Feinschmecker Käse Handbuch. 2008

*Ein hervorragendes Käse-Lexikon, das die unendliche Vielfalt der weltweiten Käseerzeugung darstellt. Kulturgeschichtliches und fundierte Weinempfehlungen zu den jeweiligen Käsesorten erwärmen das Herz jeden Käsefreundes*

**André Dominé.** The ultimate Bar Book. 2008

*Unverzichtbares Fachbuch zum Thema Spirituosen, durch Inhaltsverzeichnis, Register, Glossar und Rezeptverzeichnis sehr anwenderfreundlich und von hohem Nutzwert*

**André Dominé.** Wein. Aktualisierte Neuauflg. 2008

*Ein kolossales Werk über die Weine der Welt mit viel Tiefgang bezüglich Weingeschichte, -erzeugung und -genuss. Dazu detaillierte und bestens recherchierte Weingutbeschreibungen*

### **Interhoga, Bonn**

**Barbara Goerlich; Bianca Spalteholz.** Das Revenue Management Buch. 2008

*Informative Bearbeitung dieses besonders für die Kettenhotellerie wichtigen Themas, verständlich und stilsicher geschrieben*

### **Matthaes Verlag, Stuttgart**

**Heiko Antoniewicz.** Verwegen kochen. 2.Aufl., 2008

*Molekulare Küche in ausgewogene, gleichwohl innovative Rezepturen umgesetzt, klares Layout und Foodfotos zum Anfassen*

**Heiko Antoniewicz.** Molekulare Basics. 2009

*Gutes, verständlich aufgebautes Anfängerbuch für dieses Modethema. Hervorragende Step-fotos und Lust machende Gerichte-Abbildungen*

**Franck Cerutti.** Grand livre de cuisine. Die mediterrane Küche. Lizenzausg. 2008  
*Fortsetzung der Ducasse-Edition auf dem gewohnt hohen Niveau. Überzeugend wird die mediterrane Küche als Kulturgut präsentiert – jenseits aller Moden. Leider kann die Buchgestaltung in Teilen da nicht mithalten*

**Neuer Umschau Buchverlag, Neustadt a.d.Weinstr.**

**Gabriele Randel.** Molekulare Cocktails. 3.Aufl, 2009  
*Cocktails auf molekularer Basis sind ein noch sehr junges Thema, dem sich hier Autorin und Verlag engagiert und praxisorientiert annehmen. Spannend wird sein, ob es in den Bars der Welt einen ähnlich exponierten Platz wie die molekulare Küche finden wird*

**Lutz Jäkel; Stefan Wilke.** Genießen auf den Weltmeeren. 2008  
*Schöne Idee und schönes Buch über die schönste Yacht der Welt, ihre faszinierenden Reiserouten und der kulinarischen Traditionen der jeweiligen Zielorte. Einige der besten der Köchezunft haben daraus moderne Gerichte gezaubert*

**Teubner, München**

Seafood. 2008  
*Bestechend dargestellte Küchentechniken für ein komplexes Thema mit innovativen Rezepturen. Ambitionierte Hobbyköche können diesen Anleitungen mit Ehrgeiz und Freude folgen*

**Trauner Verlag, Linz**

**Stefan Stevancsecz u.a.** Barlexikon. 4., völlig überarb.Aufl., 2008  
*Dieses Buch wird seinem Titel gerecht – ein umfangreiches, gut aufgebautes lexikalisches Werk über Bar-Getränke, das alle Aspekte zum Thema beleuchtet*

**Wilhelm Gutmayer; Hans Stickler, Hans Lenger.** Service. Die Getränke. 4., völlig überarb. Aufl., 2008  
*Zeitgemäße, umfassende Getränke- und Servierkunde mit gelungenem Layout, informativem Kartenmaterial und Fotos bester Qualität*

**Anita Reischl; Helga Rogl; Adelheid Weidlinger.** Ernährung, bewusst, aktuell, lebensnah. 2008  
*Methodisch-didaktisch hervorragend aufgebautes Lehrbuch, das alle wichtigen neuen Entwicklungen berücksichtigt. Somit sehr empfehlenswert für Auszubildende der Nahrungs- und Gastgewerbebranche*

---

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

[www.gastronomische-akademie.de](http://www.gastronomische-akademie.de), Menüpunkt NEUE INHALTE/Preisträger 2009.