



Zum 53. Literarischen Wettbewerb 2019 wurden folgende Auszeichnungen vergeben:

1 Sonderpreis
12 mal Gold
54 mal Silber



Sonderpreis 2019

Wohl bekam's! - in 100 Menüs durch die Weltgeschichte

Autoren: Tobias Roth, Moritz Rauchhaus
Verlag: *Das Kulturelle Gedächtnis, Berlin*
erschienen: 2018

Beschreibung: Dieser kulinarische Band, der sich als eine historische Aufarbeitung bedeutender Menüs aus der jüngeren und älteren Vergangenheit versteht und über einen Zeitraum von mehr als 800 Jahren zurückblickt, dokumentiert, wie der Umgang in Bezug auf das Ausrichten von Menüs und langen Speisenfolgen sich im Laufe der Zeit gewandelt hat. Dieses Buch ist ein Stück kulinarischer Zeitgeschichte und wird mit dem Sonderpreis im 53. Literarischen Wettbewerb der GAD ausgezeichnet.



Goldmedaille - Alle Kategorien

Whisky - Whiskey

Autor: Peter Hofmann
Fotos: Peter Hofmann
Verlag: *AT Verlag, CH-Aarau*
erschienen: 2018

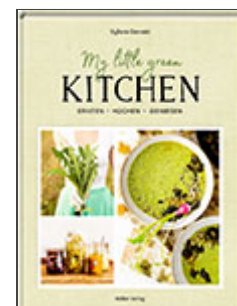
Beschreibung: Ein mit viel Liebe zum Detail gestaltetes Buch für die Whisky-Exkursion nach Schottland, Irland oder Nordirland hält exzellente Tipps bereit. Historische Zusammenhänge werden umfassend dargestellt, und die Fülle an Details und Besonderheiten hält auch für Fachleute noch das eine oder andere Wissenswerte bereit. Gut recherchierte und dokumentierte Reiserouten mit den wichtigsten Sehenswürdigkeiten, Restaurants und Übernachtungsmöglichkeiten werden ebenso berücksichtigt wie detailliert beschriebene Whisky-Destillieren auf der Strecke. Besuchs-, Besichtigungs- und Führungszeiten werden erwähnt, aber auch Hinweise, wenn hier und da keine Besucher erwünscht sind!



My little green Kitchen

Autor: Sylwia Gervais
Fotos: Sylwia Gervais
Verlag: *Hölker Verlag, Münster*
erschienen: 2019

Beschreibung: Das Buch trifft mitten ins Genießer-, Zubereiter- und Gärtnerherz. Spannend inszeniert und absolut liebenswert „verpackt“ mit Kindheitserlebnissen. So entsteht ganz viel Nähe zur Natur und ihren Schätzen. Einfache Gerichte, sehr gut rezeptiert mit überschaubarem Aufwand herzustellen, ergänzt mit vielen nützlichen Tipps um naturnahe Kost, Lebensmittel und Accessoires selbst zu erzeugen, machen das Buch so wertvoll und lassen es in die heutige Zeit passen!



KuK

Autor: Sebastian Frank
Fotos: René Riis
Verlag: *Matthaes Verlag, Stuttgart*
erschienen: 2019

Beschreibung: Sehr schön gemachtes, äußerst informatives Buch eines wirklich „authentischen“ Ausnahmekoches. Die nüchternen Fotos passen perfekt zum analytischen Stil der Texte. Fast selbstverständlich, dass die Rezepturen alle sehr präzise sind. Ausgesprochen gut gelungen ist die Herangehensweise und der Umgang ohne Chi-Chi mit alltäglichen Lebensmitteln. Die beschriebenen und gezeigten besonderen Garprozesse sind ein herausragendes Merkmal – geeignet für gut ausgestattete Könner. Sehr inspirierend!



Speisekammer

Autor: Lisa Eisenmann Frisk, Monica Eisenmann

Fotos: Helén Pe

Verlag: Hölker Verlag, Münster

erschienen: 2018

Beschreibung: Das Buch lässt keine Wünsche offen. Der Inhalt ist eine Fundgrube für das Trendthema „Selbermachen“. Der Leser wird motiviert, Lebensmittel des Alltags auf einfache, aber hochwertige Art selber zu produzieren und damit sich und seiner Gesundheit Gutes zu tun. Interessant auch für Eltern, um Kinder wieder näher an das Thema Lebensmittel, Wertschätzung derselben, Wertschöpfung und Genuss heranzuführen. So wird das Buch zu einer Bereicherung für das Bücherregal eines jeden Haushaltes und ist auch für Köche eine sinnvolle Ergänzung der Fachliteratur.



Der junge Koch / Die junge Köchin

Autor: Frank Brandes, Hermann Grüner, Heike Harten, Reinhold Metz, Marco Voll, Thomas Wolfgang

Fotos: Benno Buir

Verlag: Fachbuchverlag Pfanneberg, Haan

erschienen: 2018

Beschreibung: Eines der wichtigsten Bücher des Verlags, das seit 1937 bis heute über 500.000 mal verkauft wurde. Es gilt es als das Standardwerk für den Kochberuf. Von bescheidenen Anfängen auf über 900 Seiten angewachsen, dient es nach wie vor als Schnittstelle für alle Fragen in der Ausbildung und ist bindend für Prüfer und Azubis. Es bleibt aber auch ein solides Nachschlagewerk für die tägliche Arbeit in der Küche. Zeitgemäß und modern verfügt das Werk heute auch über eine digitale Version und vermittelt ergänzendes Wissen, abrufbar über eine eigens geschaffene Internetseite.



Umami

Autor: Heiko Antoniewicz

Fotos: Thorsten kleine Holthaus

Verlag: Tre Torri Verlag, Wiesbaden

erschienen: 2018

Beschreibung: Ein außergewöhnliches Werk für einen besonderen Leserkreis, das in die Tiefe von Geschmackserlebnissen geht. Höchst anspruchsvoll – keine leichte Küchenkost! Ein wahrlich „heißes“ Thema sehr gut angepackt und aufgefächert. Stimmige Rezepturen, sehr gute Ästhetik, insgesamt und rundum gelungen. Erklärungen und wissenschaftliche Hinweise sind von hohem Sachverstand und machen so aus diesem Buch ein „Schwergewicht“.



UrDinkel-Kochbuch

Autor: Judith Gmür-Stalder

Fotos: Anna Schramek-Schneider

Verlag: Fona Verlag, CH-Lenzburg

erschienen: 2018

Beschreibung: Ein sehr schönes Buch mit interessanten Rezepten, dazu zeitgemäße, neue Ideen für die Alltagsküche. Die umfassende Einleitung vermittelt viel Wissen über Getreide, Herkunft, Anbau, Entwicklung etc. Die Rezepte, beginnend mit dem Frühstück, vermitteln immer neue Anregungen, die Zutatenangaben sind exakt, die Zubereitung umfassend beschrieben. Dinkel für alle Gelegenheiten – sogar bei Getränken, nichts fehlt!



Tristan Brandt

Autor: Tristan Brandt

Fotos: Thomas Ruhl

Verlag: Port Culinaire, Odenthal

erschienen: 2018

Beschreibung: Dem Leser erschließt sich schon auf den ersten Seiten die außergewöhnliche Intention des Autors. Tristan Brandt ist der Kopf der fünf eigenständig agierenden Restaurants in den Engelhorn Kaufhäusern. Die Rezepte sowohl aus der Sterne- als auch der Bistroküche sind vielversprechend. Sämtliche Gerichte sind entsprechend der gewählten Restaurantkategorie ausführlich beschrieben, erfordern ausreichendes Fachwissen und beim Einkauf nach einem gut sortierten Lebensmittelfachhandel.



bau.steine

Autor: Christian Bau

Fotos: Lukas Kirchgasser

Verlag: Matthaes Verlag, Stuttgart

erschienen: 2018

Beschreibung: Christian Baus Küche wird hier perfekt in Szene gesetzt – ein großartig gemachtes, sehr ausführlich und korrekt beschriebenes Buch. Insgesamt gesehen ist dies ein eigenständiges, vom Zeitgeist her gesehen, ein sicher einmaliges Werk eines der besten Köche des Landes. Ein echter „Baustein“ der deutschen Küchengeschichte! Absolute Profirezepturen – deshalb sicherlich eine Quelle der Inspiration.



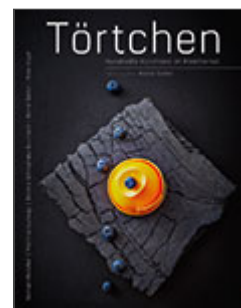
Törtchen

Autor: Bernd Siefert, Norman Hunziker, Matthias Ludwigs, Bettina Schliephake-Burchardt, Felix Vogel

Fotos: Matthias Hoffmann

Verlag: *Matthaes Verlag, Stuttgart*
 erschienen: 2018

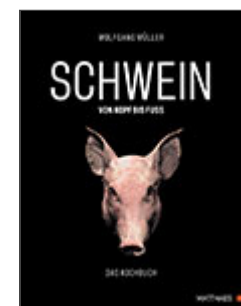
Beschreibung: Bernd Siefert möchte zu einer Aufbruchstimmung in der Patisserie und bei den Konditoren einladen. Kuchen und Törtchen sieht er als eine der letzten Bastionen der Confiseure. Kleinere Formen sind heute gefragt. So wird aus der Torte ein Törtchen und aus dem Kuchen ein Tartelette. Außer den hervorragenderen Rezept-Kreationen kann man viele Anregungen entdecken. Sehr schöne Bilder, fachlich-perfekte Erklärungen aller Einzel-Steps geben Profis und Semiprofis klare, verständliche Umsetzungshilfen. Ein Spitzenbuch - perfekt in Design und Inhalt!



Schwein - von Kopf bis Fuß

Autor: Wolfgang Müller
 Fotos: Florian Bolk
 Verlag: *Matthaes Verlag, Stuttgart*
 erschienen: 2018

Beschreibung: „Schweinegut!“ Dieses wertvolle Buch ist sehr gut gestaltet und äußerst informativ. Auch wenn vielleicht nicht jeder alles mag und isst, was angeboten wird, ist es doch ein gelungener Rundumblick zu respektvollem und nachhaltigen Umgang mit dem Tier als genießbarem Lebewesen. Neben den teils sehr ungewöhnlichen Rezept-Kombinationen wird aber auch z.B. die traditionelle Herstellung verschiedenster Schinken erklärt. Durch die vielfältigen Anregungen, Rezepte und Tipps generiert dieses Werk einen hohen Wert für jeden, der verantwortungsvoll mit Fleisch umgeht und genießt!



Das Kochbuch mit den wohl besten Ölen der Welt

Autor: Su Vössing, Bui Vössing
 Fotos: Bui Vössing, Justyna Schwertner (Layout)
 Verlag: *Su Vössing GmbH, Stolberg*
 erschienen: 2018

Beschreibung: Was können wir in unserem Alltag alles mit den verschiedenen kalt gepressten Ölen zubereiten? Su Vössing gibt in ihrem Buch darauf eine großartige Antwort mit ihren Rezepten, umgesetzt in einer unverbrauchten und ungewöhnlichen Bildsprache. Die Fotografien dienen dem Leser als Referenzvorlage, denn die Speisen wurden warm angerichtet und ohne Zuhilfenahme künstlicher Zusätze von Bui Vössing fotografiert. Ergebnis: ein außergewöhnliches Buch.



Kategorie Küche der Regionen

Von Zen und Sellerie

Autor: Malte Härtig, Jule Felice Frommelt
 Fotos: Jule Felice Frommelt
 Verlag: *AT Verlag, München*
 erschienen: 2019

Beschreibung: Das Buch ist eine Einladung, sich der japanischen Küche praktisch und philosophisch zu nähern. Denn das Wesen einer Küche erschließt sich nicht nur aus entsprechenden Rezepten, sondern aus ihrem kulturellen Mehrwert. Faszinierende Beschreibungen hiesiger Gemüse und Früchte, Reis und andere Getreidesorten mit japanischen Zutaten kombiniert und mit japanischen Kochtechniken zubereitet. Die Rezepte sind nach Jahreszeiten geordnet und werden zeitgemäß präsentiert. Sämtliche Fotos sind mit viel Liebe gestaltet und lassen Foto und Rezept zu einer Ganzheitlichkeit verschmelzen.



Tel Aviv

Autor: Haya Molcho, Söhne Neni
 Fotos: Nuriel Molcho
 Verlag: *Brandstätter Verlag, A-Wien*
 erschienen: 2018

Beschreibung: Eine Liebeserklärung an Tel Aviv, dessen gastronomische Persönlichkeiten und Kulinarik. Haya Molcho begibt sich mit ihren Söhnen an den Ort ihrer Kindheit und schafft es, mit Hilfe von beeindruckenden Fotos, die Stimmungen einer faszinierenden Stadt einzufangen. Der Leser taucht in die Genusswelt Tel Avivs ein und wird mit einer Vielzahl interessanter Rezepte überrascht. Eine Besonderheit bildet der jedem Gericht angehängte und markant in Szene gesetzte Tipp der Herausgeberin.

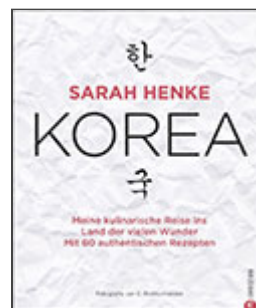


Korea

Autor: Sarah Henke
 Fotos: Jan C. Brettschneider
 Verlag: *Christian Verlag, München*
 erschienen: 2018

Beschreibung: Die Beschreibungen Sahra Henkes sowie der Umgang mit Ihrem Schicksal und wie sie dem Ganzen nachgegangen ist faszinierend ebenso wie sie in Deutschland zur Zeit gefeiert wird. Auf den verschiedenen Stationen Ihrer Reise durch Korea werden die unterschiedlichsten kulinarische Gerichte, Rezepturen und

Zubereitungen einfühlbar wiedergegeben. Die manchmal sehr komplizierten Zusammenstellungen werden bei den häufig unbekanntem Zutaten durch Alternativen gelöst. Dank unzähliger Asia-Läden in Deutschland, kann man fast alle Zutaten bekommen um die Rezepte richtig nachkochen zu können. Das macht u.a. den Nutzwert des Buches aus.



Das Original Sacher Kochbuch

Autor: Hotel Sacher, Karin Lochner

Fotos: Joerg Lehmann, Peter von Felbert

Verlag: Gräfe und Unzer Verlag, München

erschienen: 2018

Beschreibung: Man schlägt das Buch auf und man kann sich der Faszination dieses Hauses nicht entziehen. Liebhaber des Sacher und der österreichischen Küche können sich auf eine erlesene Auswahl an regionalen und saisonalen Gerichten freuen, die detailliert beschrieben und wunderbar illustriert sind. Dieses Kochbuch ist der Tradition und dem Ruf des Wiener Hauses verpflichtet. Schön auch der Rezeptdolmetscher, der die österreichischen Bezeichnungen übersetzt.



Unterwegs zu Hause

Autor: Kerstin Brachvogel, Larissa Brachvogel

Fotos: Simone Gänsheimer, Kerstin Brachvogel, Larissa Brachvogel

Verlag: Gräfe und Unzer Verlag, München

erschienen: 2018

Beschreibung: Ein Buch, das mit Begeisterung geschrieben ist und überschwappt vor kulinarischer Lebenslust. Erstaunlich, wie offen die Autoren den Leser an ihren Urlaubsgeschichten teilhaben lassen. Die Rezeptauswahl, Ambiente-, Food-Fotos und das Layout sind so stimmig und appetitlich, dass man sich an die Orte des Geschehens versetzt fühlt. Ein Gute-Laune-Kochbuch, das zu jedem bereisten Land die landestypischen Gerichte bietet, die man leicht nachkochen kann. Die Autorinnen vermitteln mit ihren Feriengeschichten und Anekdoten eine Wohlfühlstimmung, was man neudeutsch unter „Hygge“ versteht.



Küche rockt!

Autor: Stefan Marquard, Ludwig Maurer

Fotos: Volker Debus

Verlag: Matthaes Verlag, Stuttgart

erschienen: 2018

Beschreibung: 70 Gerichte aus den Phasen seines Kochens präsentiert Stefan Marquard in diesem informativen, cool gestylten Kochbuch mit anekdotenreichen Erzählungen. Es spiegelt nicht nur die Küchenentwicklung der letzten Jahrzehnte anschaulich wieder, sondern wird selbst zu einem Stück Zeitgeschichte. Ein Sammelwerk, in dem in den Mittelpunkt gerückt wird, was Koch zu sein bedeuten kann: eine Vision, vollste Leidenschaft bis hin zur Selbstaufgabe gepaart mit Kreativität, Wertschätzung für Produkte, tiefe Verbundenheit und Loyalität in einer hochprofessionellen Zunft.



Zu Gast auf Sylt

Autor: Regina Stahl

Fotos: Brita Sönnichsen

Verlag: Verlag Georg D.W. Callwey, München

erschienen: 2018

Beschreibung: Ein wunderschönes Syltbuch, ein Reisebuch mit absolutem Schwerpunkt auf die Gastronomie. Kenntnisreich werden viele Einblicke, vor allem in die historische Geschichte einzelner Restaurants und Locations vermittelt. Stimmungsvolle Bilder und wertige Ausstattung (Sand im Einband) machen dieses Buch einzigartig – nicht nur für Sylt-Liebhaber.



Kategorie Gesunde Küche

Die neue Ess-Klasse

Autor: Sibylle Sturm

Fotos: Sibylle Sturm

Verlag: ars vivendi Verlag, Cadolzburg

erschienen: 2018

Beschreibung: Ein sehr gutes Buch für Menschen, die ihre Ernährung umstellen möchten. Es enthält viele Rezeptvarianten, deren Zutaten und Zubereitungsformen die Gesundheit und den Geschmack gleichermaßen

beeinflussen. Das Buch zeigt einen Weg zum bewussten Umgang mit Zucker und den oxidativen Folgen auf. Eine sinnvolle Ergänzung in jeder Kochbuchsammlung, auch aus Gesundheitsaspekten.



Schlank! und gesund mit der Doc Fleck Methode

Autor: Dr. med. Anne Fleck, Su Vössing

Fotos: Hubertus Schüler

Verlag: Becker Joest Volk Verlag, Hilden

erschienen: 2017

Beschreibung: Wenn man täglich die schönsten Speisen um sich hat und überall mal naschen kann, ist es eine Herausforderung, sein Gewicht zu halten bzw. zu reduzieren. Es ist nicht das erste Buch über Diäten und gesunde Ernährung, doch es ist interessanter und aufschlussreicher als andere Bücher, die zu diesem Thema erschienen sind. Gute Struktur durch genaue Erläuterungen, Rezept- und Stichwortverzeichnis, die Ampel-Methode und eine Lebensmittelliste nach dem glykämischen Index sortiert. Bei den Rezepten sind alle Schritte erklärt und es ist direkt zu erkennen, wie viel KH, Fett etc. in dem Gericht sind. Es gibt zu dem Thema eine große Auswahl an Literatur – dieses Buch ersetzt einige.



Kategorie Backen & Pâtisserie

Véroniques kleine Klassiker

Autor: Véronique Witzigmann

Fotos: Volker Debus

Verlag: Becker Joest Volk Verlag, Hilden

erschienen: 2018

Beschreibung: Ein tolles Backbuch mit schönen Klassikern, wie Frankfurter Kranz oder Bienenstich. Man hat das Gefühl, sein eigenes Rezeptbuch in der Hand zu halten, da die Autorin jedes Rezept mit einem Tipp oder Anmerkung versieht, z.B. das Hervorheben der einzelnen Zutaten im Text und der Raute nach jedem Arbeitsschritt. Zeitgemäße Foodbilder laden zum Nachbacken ein. Fast zu schade, die Ergebnisse zu essen.



einfach backen

Autor: Marcel Paa

Fotos: Lukas Bidinger

Verlag: Foto Plus Schweiz, CH-Luzern

erschienen: 2018

Beschreibung: Nach der Einführung zu Mehltypen und der grundsätzlichen Teigzubereitung werden die Rezepte leicht verständlich und klar gegliedert aufbereitet. Eine gute Hilfestellung sind die bebilderten Schritt-für-Schritt-Anleitungen zu jedem Rezept. Modern und zeitgemäß können viele der Rezepte auch auf YouTube „live“ angesehen werden. Hier zeigt der Autor persönlich, wie es geht. Die mediale Aufbereitung des Buches ist gerade für die Zielgruppe (Hobby/Amateurbäcker) innovativ und sehr zeitgemäß und verdient besondere Beachtung. Ein gelungenes Buch!



Brotbackbuch Nr. 3

Autor: Lutz Geißler, Monika Drax

Fotos: Lutz Geißler, Monika Drax

Verlag: Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart

erschienen: 2017

Beschreibung: Dieses Buch überzeugt mit höchster Präzision und fundiertem Wissen über die Arbeits- und Backvorgänge sowie die beschriebenen alten Getreidesorten. Ein Kompendium zum Thema Vollkorn und alte Getreidesorten. Dieses Buch richtet sich an Menschen mit Vorwissen und viel Leidenschaft. Für die Zielgruppe der fortgeschrittenen Brotbegeisterten sehr geeignet!



Kategorie Fleisch & Geflügel

ASADO

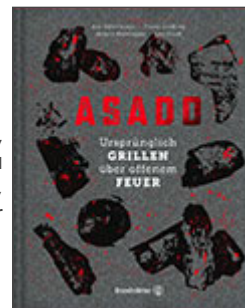
Autor: Adi Bittermann, Leo Gradl, Franz Größing, Jürgen Kernegger

Fotos: Thomas Apolt

Verlag: Brandstätter Verlag, A-Wien

erschienen: 2019

Beschreibung: Sehr gute Einführung in die Grundlagen des Grillens mit offenem Feuer. Leidenschaft, Experimentierfreude aber auch ein üppiges Zeitfenster und Zutrauen sind erforderlich, um sich diesem Thema zu nähern. Für den Novizen erläutert das Autorenteam deshalb die gesamte Bandbreite der Feuerküche. Neben Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichten runden vegetarische Rezepte und Desserts das Werk ab. Dabei werden neben einer umfangreichen Grundlagenvermittlung dem Leser fundierte Hilfestellungen und Tipps gegeben.



Meat Academy

Autor: Stephan Otto, Wolfgang Otto, Michael Otto

Fotos: Manuela Rüter

Verlag: Edition Michael Fischer, München

erschienen: 2018

Beschreibung: In diesem Buch wird das gesamte Thema Fleisch sehr ausführlich behandelt. Tiere und Rassen werden ebenso erläutert wie Fleischteile, Garmethoden, Würztechniken, Garmedien, ideale Kerntemperaturen und Hygiene. Eine Auswahl gut beschriebener klassischer und ausgefallener Rezepten lädt zum Ausprobieren ein. Fachlich verständlich sind die guten Texte mit vielen Informationen auf den Punkt gebracht.



Sous-vide goes BBQ

Autor: Guiseppe Messina, Frank Albers

Fotos: Markus Gmeiner

Verlag: Heel Verlag, Königswinter

erschienen: 2018

Beschreibung: Das Werk kombiniert zwei Trendthemen – Sous Vide und Grillen. Das dies Sinn macht, wird im Vorwort thematisiert. Die hier vermittelte Methode ist vor allem für Profis, aber auch für ambitionierte Hobby-Köche bzw. -Griller interessant. Die einzelnen Rezepte haben durchweg einen kreativen, anregenden Anspruch. Auch fachlich sind interessante Informationen im Buch enthalten. Besonders über die Produktqualität und die zum Gelingen nötige Hardware. Alles in allem ein gelungenes Buch mit hohem Nutzwert für die Zielgruppe.



Zeit für Fleisch!

Autor: Sarah Krobath, Peter Troißinger, Miriam Strobach, Gregor Einetter

Fotos: Thomas Apolt, Julia Lammers

Verlag: Löwenzahn Verlag, A-Innsbruck

erschienen: 2018

Beschreibung: Ein Buch, das jedem Verbraucher umfangreiche Informationen zum Thema Fleisch liefert. Damit Freude an gutem Fleisch durch Wertschätzung entsteht, wird hier im Detail darauf eingegangen und für den Einkauf schon die wichtige Grundlage der Warenkunde behandelt. Über 70 schmackhafte Rezepte geben wertvolle Tipps über perfekte Garmethoden und kreative Zubereitungsarten. Dieses Buch ist ein verlässlichen Begleiter für Fleischqualität, Verarbeitung und Garant dafür, dass die Speisen gelingen.



DIE GANZE KUH

Autor: Steffen Kimmig, Brigitte Tacke

Fotos: Dirk Tacke, Andrea Wong

Verlag: Olivia Verlag, München

erschienen: 2018

Beschreibung: Das Buch vermittelt, dass eine Kuh mehr zu bieten hat als nur Edelteile. Vom Hals bis zum Schwanz, vom Rücken bis zu den Haxen. Es wird wirklich die ganze Kuh verarbeitet und erklärt. Rund hundert tolle Rezepte machen es dem Genießer einfacher, auch die weniger bekannten Fleischteile in der Alltagsküche zu verarbeiten. Alle Zubereitungsvarianten sind gut erklärt und die Rezepte sind leicht verständlich. Ein sehr gelungenes Buch, das auch das Thema Nachhaltigkeit nicht außen vor lässt. Für alle Fleischliebhaber!



Schafgeschichte & Lammgerichte

Autor: Christian Gazzarin

Fotos: Christian Gazzarin

Verlag: Spiessbürger Verlag, CH-Hinterforst

erschienen: 2018

Beschreibung: Das umfassende Werk behandelt alles vom Schaf, die verschiedenen Rassen, Herkunft, Züchtung und die Wiederentdeckung alter Rassen. Weiter geht's um den Nutzen und welche Bedeutung Schafe auch für die Natur haben. Abgerundet wird dieses Buch mit 38 gut beschriebenen Schaf- und Lammfleischrezepten, inklusive Hinweise zur Komplettverwertung der Tiere.



Kategorie TV-Köche & Prominenz



Tanjas Kochbuch

Autor: Tanja Grandits
Fotos: Lukas Lienhard
Verlag: AT Verlag, CH-Aarau
erschienen: 2018

Beschreibung: Tanja Grandits ist wirklich Großartiges gelungen: Ein Kochbuch, das sich in erster Linie an Hobbyköche (und ihre Tochter Emma) richtet. Aber es ist auch so raffiniert und anspruchsvoll gestaltet, dass viele Kochbegeisterte von diesem Werk profitieren und es lieben werden. Die Rezepte sind vielfältig und regen zu neuen Kreationen in der eigenen Küche an. Die Texte laden ein, Tanja Grandits ein wenig kennenzulernen und sind authentisch geschrieben.



Jamie kocht Italien

Autor: Jamie Oliver
Fotos: David Loftus, Jamie Oliver
Verlag: Dorling Kindersley Verlag, München
erschienen: 2018

Beschreibung: Jamie Olivers „Italien“ ist nicht nur Pizza und Pasta! Sondern eine gelungene, inspirierende Rezeptsammlung echter italienischer Küche mit gelungenen Texten, sehr guter Bebilderung der Arbeitsschritte und kompetenten Erläuterungen. Leider werden wir nicht in allen unseren Regionen mit so frischen Fischen, den div. Gemüsesorten und italienischen Wurstwaren versorgt. Lobenswert sind die Nährwertangaben zu jedem Rezept. Bravo!



Simple

Autor: Yotam Ottolenghi
Fotos: Jonathan Lovekin
Verlag: Dorling Kindersley Verlag, München
erschienen: 2018

Beschreibung: Ein neuer Ottolenghi, der wieder hält, was er verspricht: raffinierte Küche, die auch zu Hause ohne großen Aufwand funktioniert. Die Rezepte sind diesmal bewusst auf das titelgebende Thema „Simple“ etwas reduziert, minimalistisch. Insgesamt aber ein tolles Buch, das die Alltagsküche vieler Hobbyköche sicher inspiriert und bereichert.



Heimatliebe

Autor: Nelson Müller
Fotos: Manuela Rüter, Mario Andreyra
Verlag: Dorling Kindersley Verlag, München
erschienen: 2019

Beschreibung: Nelson Müller beschreibt sich, seine Herkunft und seine Heimat: Stuttgart! So versteht man, dass er mit Kartoffelsalat und einem Krabbenbrot beginnt. Mit wundervollen Gerichten führt er durch seine deutsche Heimat (was für ein Bekenntnis) in einem tollen Buch, dessen Rezepte man von der ersten bis zur letzten Seite nachkochen möchte. Dabei sind auch selten beschriebene Gerichte zu finden, wie z.B. Brathering. Der jeweiligen Rezeptideinführung sind eigene Abwechslungsvarianten hinzugefügt, was den Rezepten und dem Buch einen zusätzlichen Wert gibt.



Meine Aromenküche

Autor: Ali Güngörmüs
Fotos: Sandra Eckhardt
Verlag: Dorling Kindersley Verlag, München
erschienen: 2019

Beschreibung: Ali Güngörmüs liefert wohl genau das, was Fans und Stammgäste lange gesucht haben: Ein Kochbuch, das seine türkische Küche zusammenfasst und zu Hause umsetzen lässt. Die Gerichte sind raffiniert, vielfältig und zeigen, dass türkische Küche mehr ist als Döner und Börrek. Alle Rezepte sind ansprechend und appetitlich angerichtet, die dazugehörenden Foodbilder gut gestaltet. Einige Kreationen entsprechen aber mehr dem aktuellen Güngörmüs-Style als in der Tradition authentisch türkisch zu sein. Wenn man auf der Suche nach türkischen Rezepten, die zeitgemäß für den heimischen Herd interpretiert sind, ist dieses Buch genau das Richtige!



Nachgefragt

Autor: Stefanie Hiekmann
Fotos: Stefanie Hiekmann
Verlag: Edition Michael Fischer, München
erschienen: 2018

Beschreibung: Die Autorin entlockt 30 Spitzenköchen Tipps und Tricks, und die Leser gewinnen einen persönlichen Eindruck von den Köchen und deren Arbeitsweise. Vom Fleisch-Experten Ludwig Maurer erfährt man z.B., wie man ein Steak perfekt zubereitet, Heinz Reitbauer erklärt, wie ein Wiener Schnitzel auch zu Hause gelingt, Paul Ivic vermittelt,

wie ein Salat zur glücklich machenden Perfektion gedeiht. Es sind die vielen Details, die in der Summe eine gute Küche ausmachen und die zeigen, dass es beim Kochen nicht nur den einen Königsweg gibt.



Ein Hot Dog und zwei Sterne

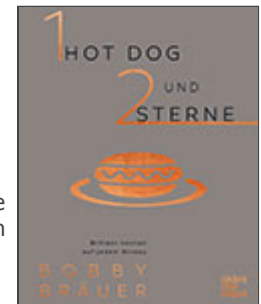
Autor: Bobby Bräuer

Fotos: Thorsten Jochim

Verlag: Gräfe und Unzer Verlag, München

erschienen: 2018

Beschreibung: Es ist die beeindruckende Lebensgeschichte und Berufslaufbahn eines außergewöhnlichen Kochs. Die vielen thematisch gut gegliederten Rezepte, die sehr gut ins Bild gesetzt wurden, geben hervorragende Anregungen und Ideen zum Ausprobieren und Nachkochen.



Kategorie Küchentechniken / Kochprozesse

Feuerküche

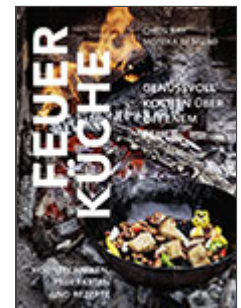
Autor: Chris Bay, Monika di Muro

Fotos: Monika Flückiger

Verlag: AT Verlag, CH-Aarau

erschienen: 2018

Beschreibung: Die offene Feuerstelle stand am Anfang, und genau da findet die Feuerküche statt. Viel später erst wurden Grill und Ofen erfunden. Eine archaische Garmethode – modern, leidenschaftlich und ideenreich präsentiert. Sicher eine spezielle Art des Kochens. Umso spannender, dem Thema mal ein eigenes, authentisch geschriebenes Buch mit wertvollen Tipps zum Nachmachen zu widmen.



Kochen in Perfektion

Autor: Dr. Stuart Farrimond

Fotos: Will Heap, William Reavell

Verlag: Dorling Kindersley Verlag, München

erschienen: 2018

Beschreibung: Dieses Buch ist für jeden ambitionierten Koch, der über die üblichen Rezepte hinaus experimentieren möchte, eine klare Empfehlung. Das Buch ist voll mit Wissen und Hintergründen zu Lebensmitteln und Kochprozessen. Trotz des immensen Informationsgehaltes ist das Buch übersichtlich und strukturiert aufgebaut und erfüllt den Anspruch an eine neue, köstliche und überraschende Art des Kochens. Ein Buch, welches so geballt und umfangreich Mythen und Fragen aus der Küche behandelt, gibt es derzeit wohl kaum ein zweites Mal auf dem Markt.



Sous Vide

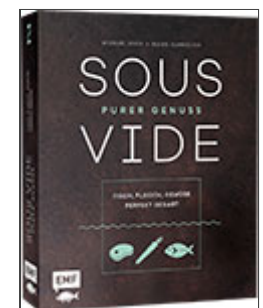
Autor: Michael Koch

Fotos: Guido Schmelich

Verlag: Edition Michael Fischer, München

erschienen: 2018

Beschreibung: Sehr schön beschriebene Einführung in die Geschichte und Technik von Sous Vide, die durch Tipps und Menü-Vorschläge ergänzt wird. Bei der kreativen Rezeptauswahl, die auch für Semiprofis leicht umsetzbar ist, werden neben Sous Vide auch Dampfgarprozesse angewendet, dargestellt und im Detail erläutert. Das Buch macht Lust, sich dem Thema Sous Vide auch in der heimischen Küche zu nähern.



Einkochbuch

Autor: Patricia Stamm, Verena Stummer

Fotos: Gregor Hofbauer

Verlag: Löwenzahn Verlag, A-Innsbruck

erschienen: 2018

Beschreibung: Es werden nicht nur Marmeladen in ein anderes Licht gerückt, auch Pikantes und Suppen-Rezepte laden zum Nachkochen ein. Tipps und Tricks vertiefen die meisten Rezepte, die sich sehr schnell und einfach nachkochen lassen. Das liebevoll gestaltete Buch mit den beiliegenden Etiketten und den unterschiedlichen Typographien vermitteln den Eindruck, dass man selber Notizen an den Rand geschrieben hat.



Etxebarri

Autor: Bitor Arginzoniz, Juan Pablo Cordenal, Jon Sarabia
Fotos: Mariano Herrera
Verlag: Matthaes Verlag, Stuttgart
erschienen: 2018

Beschreibung: Bitor Arginzoniz hat sich mit diesem Buch ein Denkmal gesetzt. Er wird liebevoll der Feuerflüsterer genannt, weil er es wie kein anderer versteht, die absolute Kontrolle über Feuer und Glut zu beherrschen und das Beste aus dem Produkt heraus zu holen. Es gibt nichts, was er nicht grillt oder mit Rauch in Verbindung bringt, zum Teil mit selbst gebastelten Werkzeugen und der Auswahl bestimmter Holzarten, um den richtigen Geschmack zu bekommen. Nicht umsonst gilt das ETXEBARRI als bestes Steakhaus der Welt. Hier das Buch dazu!



Der Gastronom

Autor: Thomas A. Vilgis
Fotos: Joerg Lehmann, Flora Hohmann
Verlag: Stiftung Warentest, Berlin
erschienen: 2018

Beschreibung: Nach den „Aromen“-Werken kommt „Der Gastronom“ deutlich persönlicher daher. Er erzählt in Ich-Form spannend viel Wissenswertes zu kulinarischen Themen und Fragestellungen und gibt interessante Denkanstöße, die sowohl zum Weiterlesen als auch zum Experimentieren in der Küche anregen. Das Buch kommt, durch die Gestaltung unterstützt, eher als Lesebuch als ein Kochbuch daher. Und das kommt dabei raus, wenn ein Physiker mit Fachgebiet Lebensmittel-Molekularphysik, leidenschaftlich kocht und sein Wissen ein- und umsetzt: Außergewöhnliche Ideen, Zubereitungen und Kombinationen - wer bereits Vilgis-Werke besitzt, wird dieses lieben!



Staub (gusseisernes Kochgeschirr)

Autor: Su Vössing, Bui Vössing
Fotos: Bui Vössing, Justyna Schwertner
Verlag: Su Vössing GmbH, Stolberg
erschienen: 2018

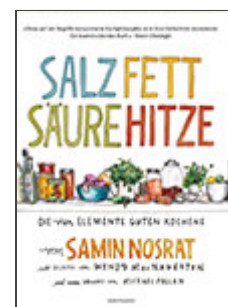
Beschreibung: Das Buch trägt den Titel "für jeden Tag", dass da Staub drüber steht, ist legitim und nicht verwerflich. Hobbyköche wird das Buch ansprechen, der Nutzwert ist durch die sehr gute Beschreibung der Rezepte, oft klassisch und bewährt, in hohem Maße gegeben. Die sehr schönen Fotos der Zutaten und der Kochergebnisse machen dieses Buch „rund“.



Salz. Fett. Säure. Hitze.

Autor: Samin Nosrat
Fotos: Wendy Mac Naughton
Verlag: Verlag Antje Kunstmann, München
erschienen: 2018

Beschreibung: Kenntnisreiches, durchdachtes Buch, geeignet sowohl als Lehrbuch als aber auch als Buch für interessierte Kochenthusiasten. Details von Hardware bis zu Kochanleitungen sind nicht nur im theoretischen ersten, sondern auch im praxisorientierten zweiten Teil umfassend erläutert. Man fühlt sich nicht wie bei der Lektüre eines Kochbuchs, sondern eher mit umgebundener Schürze am Herd einer Kochschule, um einer klugen, eloquenten und gelegentlich sehr witzigen Köchin zuzuhören. Mit „Salz. Fett. Säure. Hitze.“ schafft es die Autorin, uns sehr viel breiter und tiefergehend in die Kunst des Kochens einzuführen.



Dr. Oetker Schulkochbuch

Autor: Redaktion Dr. Oetker Verlag, Carola Reich
Fotos: Studio Diercks Media, Kai Boxhammer
Verlag: ZS Verlag, München
erschienen: 2018

Beschreibung: Ein Basic-Kochbuch mit hohem Gebrauchsnutzen, ehrlichen, gut nachzuarbeitenden Rezepten und einer hilfreichen Zutaten-Einteilung. Ergänzt durch viele nützliche Tipps und Ratschläge wird es auch zum Nachschlagewerk. Eine gekonnte Fortentwicklung dieses Klassikers.



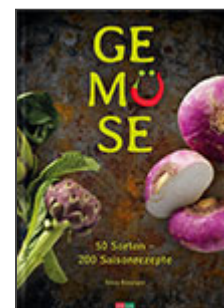
Kategorie Obst / Gemüse / Kräuter



Gemüse

Autor: Erica Bänziger
Fotos: Andreas Thumm
Verlag: Fona Verlag AG, CH-Lenzburg
erschienen: 2018

Beschreibung: Ein sehr nützliches Grundlagenwerk von nahezu enzyklopädischer Qualität. Die inspirierenden Rezepte sind konsequent für zwei Personen ausgelegt. Die warenkundlichen Anmerkungen sind knapp, präzise und auf das Wesentliche komprimiert. Die Rezepte berücksichtigen klassische Standards wie auch innovative Varianten. Das Buch lädt zum Entdecken ein.



Wilde Wiese

Autor: Sandra Schumann
Fotos: Julia Schmidt
Verlag: Verlag Georg D.W. Callwey, München
erschienen: 2019

Beschreibung: Ein Buch für Hobbyköche, die sich zukünftig mehr mit Wildpflanzen – einem nicht ganz unkomplizierten Bereich – beschäftigen möchten. Das Buch nimmt den Leser Schritt für Schritt und übersichtlich an die Hand. Schön: Erst werden alle geläufigen Kräuter und Wildpflanzen in Steckbriefen vorgestellt, danach folgen die durchaus sehr kreativen Rezepte, die Lust machen auf ein küchentechnisches Rand-Thema.



GARDEN - Ein Kochbuch

Autor: Thorsten Suedfels, Adam Koor, Meike Stüber
Fotos: Thorsten Suedfels
Verlag: ZS Verlag, München
erschienen: 2019

Beschreibung: Garden - eine Hommage an die Schätze der Natur. Fotos, Schreibstil und Gliederung sind perfekt und man möchte das Buch nicht mehr aus der Hand legen. Wunderbar, knapp aber prägnant beschrieben. Wertschätzend vom Sähen bis zum Ernten bis hin zur Verarbeitung in der Küche. Die Autoren haben sich dieses Themas mit viel Begeisterung angenommen.



Kategorie Produktbezogene Küche

SuperOlio

Autor: Michaela Bogner
Fotos: Stefan Bogner
Verlag: Delius Klasing Verlag, Bielefeld
erschienen: 2019

Beschreibung: Das Buch taucht ein in die Welt der Olivenbauer, Öl-Produzenten und Kulinariker, die mit höchsten Ansprüchen an der Verbesserung der Qualität von Olivenöl arbeiten. Auf sehr fundamentierte Weise werden die Bestrebungen mit allen Details allgemein verständlich, für immer höhere Qualitäten beschrieben. Sehr gute und nachkochbare Rezepte mit hilfreichen Einkaufs- und Aufbewahrungstipps und der wertvolle Anhang mit Adressen von Herstellern und Lieferanten runden das Werk ab. Wer dieses Buch gelesen hat, weiß alles über Olivenöl.



Pasta

Autor: Anna Pearson, Catherine Pearson
Fotos: Catherine Pearson
Verlag: Edition gut, CH-Hombrechtikon
erschienen: 2018

Beschreibung: Wer selbst Pasta herstellen möchte, bekommt hier jede Information, die gesucht wird. Es besteht eine klare Gliederung in die zwei große Kapitel, Eierpasta und Hartweizenpasta. Sowohl die Grundlagen, etwa welches Mehl das Richtige für die verschiedenen Pastasorten ist, werden ebenso verständlich beschrieben wie hilfreiche Zubereitungs-Kniffe. Insgesamt ein sehr gutes Buch, das viel Wert legt auf authentische Rezepte, die zum Nachkochen anregen.



Risotto Ti Amo!

Autor: Riso Gallo (Hrsg.)
Fotos: Paolo Picciotto, Riso Gallo

Verlag: Verlag Georg D.W. Callwey, München
erschienen: 2019

Beschreibung: Für Risotto-Liebhaber das wahrscheinlich umfangreichste Buch am Markt. Das Buch ist großartig in der Umsetzung des Themas. Der Einband und das Hervorheben des einfachen Reiskorns sind ebenso gelungen wie die Vielfalt der überraschenden Rezepturen aus aller Welt. Die verschiedenen Registervarianten helfen beim Zurechtfinden in der Fülle des Themas. Ein Buch, das all jene haben müssen, die Freude an Risotto haben.



Kategorie Bar & Getränke

Die Weinmacher

Autor: Stefan Bausewein, Julia Schuller
Fotos: Stefan Bausewein
Verlag: ars vivendi Verlag, Cadolzburg
erschienen: 2018

Beschreibung: Die Autoren gehen weg vom „Mythos Winzer“ und stellen das reale Leben dar. Winzer zu sein ist eine sehr harte und minuziöse Arbeit, um sehr gute Weine produzieren und abfüllen zu können. Sie haben die Winzer während verschiedener Phasen einer „Weinkreation“ begleitet – daraus ist dieses sehr interessante und durch Wissen geprägte Buch entstanden, das auch vom Herzblut aller am Frankenwein beteiligten Menschen zeugt.



Rezepte für mehr Weingenuss

Autor: Bettina Matthaei, Dagmar Ehrlich
Fotos: diverse
Verlag: Leopold Stocker Verlag, A-Graz
erschienen: 2018

Beschreibung: Dieses Buch ist überzeugend und faszinierend zugleich. Stimmige, klare Rezepte und die dazugehörigen Weinempfehlungen machen Lust und Appetit – für jeden Tag, den kleinen Hunger sowie für unpräntiöse Gäste und Feste. Sehr praktisch und hilfreich ist der Einkaufs- und Ernährungsassistent inklusive Mengenrechner.



Gin, Bitter, Wermut

Autor: Alois Gölles, David Gölles
Fotos: Hubertus Schüler
Verlag: Becker Joest Volk Verlag, Hilden
erschienen: 2018

Beschreibung: Ein Getränkebuch von hoher Qualität, umfassend und detailliert. Man erkennt sofort, dass dieses Buch von Autoren gemacht wurde, die auf Basis fundierter theoretischer Kenntnisse auch über eine umfangreiche praktische Erfahrung verfügen. Das Buch ist sowohl für Anfänger als auch für Spezialisten geeignet und erreicht so eine große Zielgruppe. Schön in der Aufmachung, mit gelungenen Fotos und präzisen Darstellungen macht es Spaß, dieses Buch in die Hand zu nehmen, zu lesen und damit zu arbeiten.



#getränke

Autor: Wilhelm Gutmayer, Johann Stickler, Sabine Rehak
Fotos: diverse
Verlag: Trauner Verlag, A-Linz
erschienen: 2019

Beschreibung: Dieses Buch ist ein ausgezeichnetes Informations- und Nachschlagewerk für alle Profis aus der Hotellerie und Gastronomie und bietet der Zielgruppe einen außerordentlichen Nutzwert, insbesondere durch den lizenzierten Zugang zum Internetportal, das umfangreiche Zusatzinformationen bereithält. Ein gutes Buch, das viele Getränke-Fachbücher in einem vereint.



Kategorie Tafelkultur / kulinarische Geschichten / Lifestyle

Apéro – ein leichtfertiger Genuss

Autor: Ingo Holland, Cathérine Jamin

Verlag: *Altes Gewürzamt Ingo Holland, Klingenberg a.M.*
 erschienen: 2018

Beschreibung: Ein im Wortsinn großes Buch über ein Thema, welches nicht so häufig behandelt wurde – Kleinigkeiten zum Aperó. Die Rezeptausswahl ist stimmig und umfangreich. Es finden sich viele klassische Anregungen von Speisen, die zu einem Aperó gereicht werden können. Ingo Holland zeichnet sich hier einmal nicht als „Gewürzpapst“, sondern als umsichtiger und leidenschaftlicher Koch aus. Gemeinsam mit Cathérine Jamin will er uns den Aperó als unbeschwertem Genuss nahe bringen. Ein gelungenes Unterfangen.



al forno

Autor: Claudio Del Principe
 Fotos: Claudio Del Principe
 Verlag: *AT Verlag, CH-Aarau*
 erschienen: 2018

Beschreibung: Claudio Del Principe ist Feuer und Flamme für Ofengerichte. Seine herzhaften Gerichte sind einfach unwiderstehlich. In diesem Buch präsentiert er die unterschiedlichsten Rezepte mit diversen Techniken, Temperaturen und Timings. Alle Gerichte sind bis aufs kleinste Detail getestet. Alles aus dem Ofen ist unkompliziert und leicht nachzumachen und wird damit wirklich unwiderstehlich gut!



Blaue Stunde

Autor: Stevan Paul
 Fotos: Daniela Haug
 Verlag: *Brandstätter Verlag, A-Wien*
 erschienen: 2018

Beschreibung: Stevan Paul begibt sich auf eine Weltreise, um landestypische Köstlichkeiten aufzuspüren, welche in ungezwungener Atmosphäre in Bars, Bodegas und Bistros zum Feierabend angeboten werden. Alle Gerichte sind aufwändig recherchiert und geben Informationen zu den Besonderheiten der Zubereitung. Nahezu jedem Rezept folgt eine Empfehlung für begleitende Getränke. Ein besonderes Highlight dieses Buches: die perfekt abgestimmte musikalische Auswahl, die als QR-Scan direkt zu YouTube und der entsprechenden Playlist weiterleitet. So steht einer „Blauen Stunde“ in den eigenen vier Wänden nichts mehr im Wege. Freunde einladen, Musik einschalten, kochen und genießen.



Izakaya

Autor: Eduard Dimant, Nicole Dimant, Tobias Müller, Sandra Jedliczka
 Fotos: Vanessa Maas, Christian Nilson
 Verlag: *Brandstätter Verlag, A-Wien*
 erschienen: 2018

Beschreibung: Atmosphärisch dicht gestaltetes Buch, dessen Autoren erfolgreich diese spezielle Variante japanischer Esskultur aufbereitet haben. Stilistisch erfreulich und unbelehrend, wemgleich man eine Menge lernt und man sich so der Thematik öffnet. Die Grundprinzipien der japanischen Küche werden in einer sehr angenehmen, einfach zu lesenden Weise beschrieben und die Beschreibung der Gerichte in Rezeptur und Herrichtung sind beispielhaft dargestellt.



Frauen an den Herd!

Autor: Stephanie Bräuer
 Fotos: Annette Sandner
 Verlag: *Christian Verlag, München*
 erschienen: 2018

Beschreibung: Wer an Biografien von erfolgreichen Köchinnen interessiert ist, kommt mit diesem Buch voll auf seine Kosten. Für die Autorin war es sicherlich nicht einfach, ein Zeitfenster bei den vielbeschäftigten 24 Köchinnen zu finden, um die Interviews zu führen, die Rezepte zu bekommen und gelungene Fotos zu produzieren. Es gibt aus der Sicht der befragten Spitzenköchinnen viele spannende Kücheneinblicke und zusätzlich erfährt man auch viel Privates von den Köchinnen, die sich jede auf ihre Art den Weg in die Spitzengastronomie erkämpft haben. Nach jedem Interview folgen Rezept, die zwar verständlich erklärt sind, aber etwas Kocherfahrung voraussetzen.



Die schönsten Restaurants & Bars 2019

Autor: Verena Kaup, DEHOGA (Hrsg.)
 Fotos: diverse
 Verlag: *Verlag Georg D.W. Callwey, München*
 erschienen: 2019

Beschreibung: Dieses Buch gibt einen umfassenden Eindruck zur derzeitigen architektonischen Ausrichtung des Gastgewerbes in Europa. Sehr gut fotografiert mit kurzen Essays über die einzelnen Locations. Von urban mit Holztischen bis zu stylisch-modernem Design kommt kein Stil zu kurz, ob Gemütlichkeit einer Beiz, einer Kaminstube und die Eleganz einer Bar eines Top Restaurants. Ein wunderbares Buch für den sogenannten „Coffee-Table“.



Zero Waste Küche

Autor: Sophia Hoffmann
 Fotos: Annabell Sievert, Lars Walther, Sandra Stähler
 Verlag: ZS Verlag, München
 erschienen: 2019

Beschreibung: Das gut erklärte Thema passt genau in unsere Zeit. Das Buch ist übersichtlich gegliedert und enthält für erwachsen werdende Jugendliche oder junge Familien alle wichtigen Grundlagen, die man wissen sollten, um ernährungsbewusst gut kochen zu können.



Kategorie Fach-, Management- und Lehrbücher

Jahrbuch für Kulinaristik

Autor: Irmela Hijija-Kirschneireit mit Beiträgen von weiteren Autoren
 Fotos: Horst Eichler, u.a.
 Verlag: Iudicium Verlag, München
 erschienen: 2018

Beschreibung: Ein Buch mit großer inhaltlicher Informationsfülle, Details und spannenden Thesen, wie sie der Dreiklang von Wissenschaft, Kultur und Praxis selten erbringt. Kochen ist hier nicht pure Sättigung, sondern Anregung zum Denken. Dieser Band des „Jahrbuches für Kulinaristik“ ist für die Reihe ein großer Gewinn. Alle Artikel und Aufsätze sind sehr fundiert und liefern ein beachtliches Spektrum für wissenschaftlich Interessierte, die dem Thema Kulinarik nahestehen.



Erfolgsfaktor Zimmer & Etage

Autor: Maria Th. Radinger, Stefan Nungesser
 Fotos: diverse
 Verlag: Matthaes Verlag, Stuttgart
 erschienen: 2018

Beschreibung: Die Autoren wertschätzen eine traditionell nicht im Rampenlicht stehende Hotelabteilung. Das Housekeeping hat an der täglichen Bereitstellung des zu verkaufenden Produkts einen wesentlichen Anteil. Dennoch gibt es sehr wenige Bücher, die sich mit dieser Thematik ausführlich befassen. Deshalb ist das vorliegende Buch ein „must-have“ für alle Fach- und Führungskräfte im Bereich Management von Zimmer und Etage.



STAHR

Autor: Thomas Reizenzahn, Patrick Stoiser, Achim Hartmann
 Fotos: diverse
 Verlag: Trauner Verlag, A-Linz
 erschienen: 2018

Beschreibung: STAHR wurde als branchenspezifisches Berichtswesen entwickelt und ist mittlerweile zu einem der wichtigsten Management-Tools im betrieblichen Controlling geworden. Gute Aufbereitung des komplexen Themas, fachlich kompetent und praxisnahe, verständliche Erklärungen sind gut nachvollziehbar. Eine Online Plattform gibt zusammenfassend einen Überblick über die die dargestellten Kennzahlen. Hilfreich sind auch die „Insider“ Kommentare.



Download OYySTER-Sonderausgabe

Alle prämierten Bücher wurden mit einem Vorwort des GAD-Präsidenten Bernhard Böttel in einer Sonderausgabe des **GAD-Magazins OYySTER** während der Preisverleihung präsentiert. Hier können Sie diese Sonderausgabe im PDF-Format runterladen:

[OYySTER-Sonderausgabe mit allen prämierten Büchern](#)

[Fenster schließen](#)