



Prix Prato in Kooperation mit Steiermarkhof präsentieren

10 Jahre Österreichischer Kochbuchpreis Prix Prato

Zum zehnten Mal wird heuer der Prix Prato, ein Projekt von Taliman E. Sluga (k2-image), in acht Kategorien verliehen. Die ungebrochen hohe Zahl an Einreichungen von deutschen, österreichischen und Schweizer Verlagen zeigen den ungebrochenen Trend rund um Kochen, Backen & Genießen.

Wir präsentieren Ihnen hier die Gewinner. (Für das Endergebnis gewertet wurde immer das beste Ergebnis bei Antritt in mehreren Kategorien).

Weitere Informationen zu den einzelnen Kategorien sowie zu den Sieger-Büchern finden Sie unter www.prixprato.at.

Prix-Prato-Jury 2020

Mag. Christine Wiesenhofer (Verlagswesen), Willi Haider (Haubenkoch der 1. Stunde), Franz Peier (Kochschule koch-art), Mag. Helma Prelicz (Amateurin, von Kochbüchern und Kochen begeistert), Dipl. Päd. Erich Hochrainer (LBS für Tourismusberufe Bad Gleichenberg), Prof. Dr. Gerhard Ammerer und Simon Edlmayr BA (Zentrum für Gastrosophie, ZfG, Uni Salzburg), Mag. Erich Wappis (Kulturvermittler, vorm. Dir. des Kärntner Landesmuseums), Herms Fritz (Grafikdesigner, CIS), Günter Hauer (Foodfotograf, „Bildhauer“), Franz Labmayer (Verband der Köche Österreichs/Tourismusschulen Bad Gleichenberg),

Prix Culinaire Jury: Büchersegler - Bea Bauman und Team

Kinderkochbuchpreis-Jury des Kinderbüro Graz/Steiermark 2020

bestehend aus einer Kinder- und einer Erwachsenenjury unter der Leitung von GF MMag. Thomas Plautz

Prix Prato Preisträger 2020:

Themenkochbuch

1. Platz, 461 Punkte



RISOTTO, TI AMO. Callwey Verlag, € 41,10

Risotto ist eine italienische Erfolgsgeschichte wie Pizza und Pasta. Nicht zuletzt deshalb steht es nicht nur auf italienischen Speisekarten, sondern auf den Speisekarten von Spitzengastronomen auf der ganzen Welt. Dieser Band zeigt erstmals die ganze Vielfalt dieser kulinarischen „Italianità“. Die Spitzenköche der Welt liefern sich einen Wettbewerb um das beste Rezept mit dieser einfachen Grundzutat. Natürlich sind die großen Köche Italiens vertreten, genauso wie Heinz Winkler und Cornelia Poletto für Deutschland sowie das weltberühmte Le Cirque in New York.

240 Seiten, 28,5 x 25 cm, Hardcover
ISBN: 978-3-7667-2410-6
www.callwey.de

2. Platz, 459 Punkte
Burgstaller Christoph, Obauer Rudolf, Walcher Armin, Moretti Tobias, Meisinger Werner, Der Jaga und der Koch: Unser Wild kennen, verstehen und genießen, Servus Verlag, € 48,00

3. Platz, 456 Punkte
Schumann Sandra, Schmidt Julia, Wilde Wiese, Callwey Verlag, € 20,60

4. Platz, 449 Punkte
Marrone Teresa, TROCKNEN UND DÖRREN, Leopold Stocker Verlag, € 29,90

5. Platz, 443 Punkte
Hoffmann Sophia, Zero Waste Küche, ZS Verlag, € 25,70

Regionale Küche

1. Platz, 523 Punkte



ATHESIA®



Gasteiger Heinrich, Wieser Gerhard, Bachmann Helmut, Die große "So kocht Südtirol"-Kochschule, Athesia Verlag, € 39,90

Das "So kocht Südtirol"-Team hat die Kochschule für Neulinge, Einsteiger und Fortgeschrittene, letztlich für all jene entwickelt, die am Anfang ihrer Kochkünste stehen oder sich an komplexere Gerichte bisher nicht herangewagt haben. Praxisnah und leicht nachvollziehbar werden die einzelnen Schritte beim Kochen gezeigt: mit ausführlichen Schritt-für-Schritt-Erklärungen und -Fotos. Ausführliche Anleitungen zu den verschiedenen Grundtechniken - wie man Nudelteig oder original italienische Gnocchi herstellt, Gemüse richtig schneidet u.v.m. Mit diesem Kochbuch können sofort loslegen - und es gelingt und schmeckt garantiert.

480 Seiten, 20,7 x 27 cm, Hardcover
ISBN-10: 8868392003
ISBN-13: 9788868392000
www.athesia-tappeiner.com

2. Platz, 468 Punkte
Wieser Bernhard, Rathmayer Michael, Das Beste von den Burgenländischen Hochzeitsbäckerinnen, Pichler Verlag, € 27,00

3. Platz, 459 Punkte
Reinhardt Marion, Das kulinarische Erbe Bayerns, Ars Vivendi Verlag, € 32,90

4. Platz, 435 Punkte
Kotteder Franz, Der Tegernsee, Callwey Verlag, € 41,10

5. Platz, 419 Punkte
Hana Rigo, Prager Küche, Braumüller Verlag, € 29,00

Koch-Autoren Kochbuch

1. Platz, 493 Punkte



Schubeck Alfons, Bayern. Das Kochbuch, ZS Verlag, € 30,80

Saftiger Schweinsbraten, cremiger Obazda, dampfende Knödel und lockere Dampfnudeln – für Menschen auf der ganzen Welt sind dies Inbegriffe der bayerischen Küche. Ihr unbestrittener Meister ist und bleibt Alfons Schuhbeck. In seinem neuen Standardwerk bringt er uns in über 450 klassischen Rezepten und über 60 Step-by-Step-Rezepten die Grundlagen und Finessen eben dieser Kochkunst näher.

550 Seiten, 26 x 19 cm, Hardcover
ISBN: 978-3-89883-873-0
www.zsverlag.de

2. Platz, 449 Punkte

Rieder Bernie, Pollo d'Oro, Braumüller Verlag, € 29,00

3. Platz, 442 Punkte

Sylwia Gervais, My little green kitchen, Hölker Verlag, € 30,90

4. Platz, 435 Punkte

Vössing Su, Meine gesunde Küche für jeden Tag, Hölker Verlag, € 35,00

5. Platz, 423 Punkte

René Redzepe / David Zilber, Das Noma-Handbuch Fermentation, Kunstmann Verlag, € 39,60

Kulinarikfotografie

1. Platz, 91 Punkte



Helge Kirchberger Photography in: Die Weltköche zu Gast im Ikarus: Band 6, Pantauro Verlag, € 49,95

Seit 16 Jahren kommen die besten Küchenchefs der Welt nach Salzburg in den Hangar-7 und beglücken gemeinsam mit Executive Chef Martin Klein und seinem Team die Gäste im Restaurant Ikarus mit aufregenden Kreationen. In der neuesten Ausgabe von "Die Weltköche zu Gast im Ikarus" verraten KöchInnen mit zusammen 8 Michelinsterne ihre Spezialitäten.

328 Seiten, 24,9 x 33,5 cm, Hardcover
ISBN: 13 978-3-7105-00381
www.pantauro.com

2. Platz, 85 Punkte

Thomas Apolt in: Widakowich Christof, Apolt Thomas, Medium Rare Steak - die hohe Schule, Brandstätter Verlag, € 35,00

3. Platz, 84 Punkte

Michael Rathmayr in: Tasché Simone, Postmann Klaus, Alles Chili, Braumüller Verlag, € 25,00

Ex aequo:

Inge Pradert in: Van Melle Barbara, Reboul Pierre, Vom Kipferl zum Croissant, Pichler Verlag, € 30,00

4. Platz, 82 Punkte

Renata Török-Bogár in: Bezzegh Eva, Nur Salat, Callwey Verlag, € 41,10

Ex Aequo:

Christopher Tech, Hans Gerlach in: Matthaer Bettina, Bitter, Hädecke Verlag, € 32,90

5. Platz, 81 Punkte

Diverse in: Reinhardt Marion, Das kulinarische Erbe Bayerns, Ars Vivendi Verlag, € 32,90

Prix Prato 2020 Kulinarikjournalismus (Web)

Kochen und Küche, Kochanleitungs-Video „Klassische Nusstorte“,



**KOCHEN
& KÜCHE**



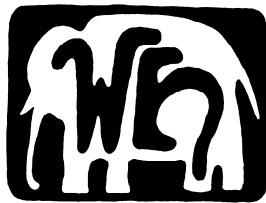
Auf der Website von Kochen & Küche, dem Magazin für regionale Kochrezepte aus Österreich, findet man alles von Koch- und Backrezepten, schnellen Rezepten für jeden Tag, einfachen Rezepten für Anfänger bis zu Backtipps und Grillrezepten.

Die klassische Nusstorte neu interpretiert. Ein einfaches und schnelles Rezept von der klassischen Nusstorte.

Küchenchefin Joana Gimbutyte interpretiert diese cremige Nusstorte mit karamellisierten Nüssen als Deko neu.

<https://www.kochenundkueche.com/video/klassische-nusstorte>

Prix Prato 20120 Kulinarikjournalismus (Print)



Martin Silke, All you need – Auf kulinarischer Tour mit den Beatles, Hölker Verlag, € 30,90

Leckere Rezepte machen zusammen mit überraschenden Infos die Geschichte der Beatles auf fantasievolle und kulinarische Weise lebendig. Das Kochbuch für eine ganze Generation! Neben „Strawberry Fields“ findet man schon immer das Wasser im Mund zusammengelaufen ist, in diesem Buch viele weitere Inspirationen für die Fab-Four-Küche.

160 Seiten, Format: 20 x 26,5 cm Hardcover

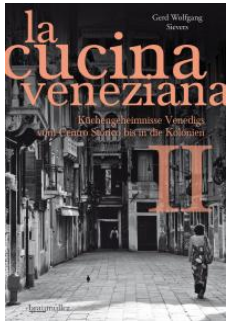
ISBN: 978-3-88117-218-9

www.hoelker-verlag.de

2.
Wieser Lojze, ORF, Der Geschmack Europass III, Wieser Verlag, € 30,00

3.
Wieser Lojze, Geschmackshochzeit, Wieser Verlag, € 14,95

Prix Epikur 2020 des Zentrums für Gastrosophie der Uni Salzburg



braumüller
verlag



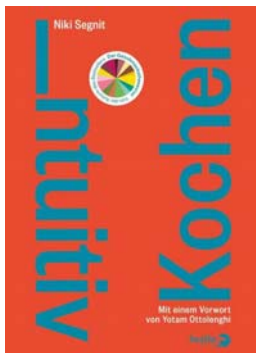
Sievers Gerd Wolfgang, la cucina veneziana II, Braumüller Verlag, € 21,00

„Es ist zwar eines der (von der Größe her) eher unscheinbaren Publikationen und auch so recht eigentlich kein Kochbuch, obwohl es auch Rezepte enthält, doch bereitet es beim Lesen viel Vergnügen, vermittelt der Autor doch nicht nur die Geheimnisse Venedigs und seiner Küche, sondern geht auch auf diverse unterschiedliche historische "Geheimnisse" ein, die damit in Zusammenhang stehen. Es ist storytelling auf höchstem Niveau, das hier um das Kochen in der Adriametropole entwickelt wird.“ (Jury des Zentrums für Gastrosophie)

184 Seiten, 14,80 x 21,00 cm

ISBN-13: 978-3-99100-272-7

Prix Culinaire der Buchhandlung Büchersegler Graz für kulinarische Literaturabseits eines reinen Kochbuchs



Berlin Verlag



Segnit Niki, Intuitiv kochen, Berlin Verlag, € 41,20

720 Seiten, 18,7 x 25,6 cm, Hardcover

ISBN-10: 3827013917, ISBN-13: 9783827013910

www.piper.de/verlag/unsere-verlage/berlin-verlag

„Was dieses Buch genauso besonders macht wie den Geschmacksthesaurus, ist neben der beeindruckenden Expertise der unvergleichliche Humor und die Persönlichkeit der Autorin.“ *Yotam Ottolenghi*

„Intuitiv Kochen“ ist ein praktisches Handbuch, das experimentierfreudigen Köchen helfen soll, ihre eigenen Rezepte zu entwickeln. Es basiert auf einer Reihe von unendlich variablen Grundrezepten, je nachdem, was im Kühlschrank, in der Saison oder auf dem Markt zu haben ist. Segnit weckt Lust an der Improvisation und vermittelt nützliches Wissen über Geschmackskombinationen. Eine originelle und brillant erzählte Anleitung zum kreativen Kochen.

2.
Sievers Gerd Wolfgang, la cucina veneziana II, Braumüller Verlag, € 21,00

3.
Rehmann Fabian, BEAN TO BAR, Von der Kakaobohne zur Schokoladentafel, Leopold Stocker Verlag, € 19,90

Prix Prato Traudi 2020 vom Grazer Kinderbüro



Dorling Kindersley



Meine erste Kochschule. Kochen und Backen für Kids, Dorling Kindersley Verlag, €14,95
128 Seiten, 223 x 283 mm, Hardcover
www.dorlingkindersley.de
ISBN 978-3-8310-3690-5

Die Jury: „Dieses Buch ist das Beste es sind coole Fotos drin, man weiß gleich wie es funktioniert oder ausschauen soll. Alles ist gut beschrieben und das Beste ist, dass man alles drin findet – man kann eigentlich gleich ein ganzes Menü kochen und dann auch gleich noch einen Kuchen für die Nachmittagsjause. Wir haben vieles ausprobiert und alles hat gut geklappt und gut geschmeckt! Man findet in dem Buch auch viele Rezepte und eine übersichtlich beschriebene und abgebildete Erklärungen von Küchenbegriffen und Küchentechniken.“

2. Eschi Fiege, Vanessa Maas: there is more than pasta, mit 12 Kochideen 365 Tage gut essen, Pichler Verlag, € 25,00

3. Back mit mir! Süßes und Salziges backen und verzieren, Dorling Kindersley Verlag, €9,95

4. Backen für Kinder von A Z, Dr. Oetker Verlag, € 13,40

5. Lukas Imseng, Pfenninger Walter, Zollinger Marc: Globis Winterbackbuch, Globi Verlag/Orell Füssli Verlag, € 36,00

Prix Prato Anerkennung 2020



Vera Fila Seiverth, Eine kulinarische Reise durch Tansania, Buchverlag für die Frau, € 18,50

Die afrikanische Küche ist auf dem Kochbuchsektor sehr unterrepräsentiert, daher eine Anerkennung für den Mut, diese Küche am Beispiel Tansania auf die kulinarische Bühne zu stellen.



Deisl Eva Maria, Hg., Klosterschmankerln, edition Keiper, € 25,00

Üblicherweise sind Kochbücher von Initiativen, Vereinen, Gemeinden, – und Schulen – gestalterisch und fotografisch eher mehr als unterdurchschnittlich. Dieses Buch beweist, dass es auch anders geht. Hervorragend gestaltet wird es so auch dem Aufwand gerecht, nebst einem interessanten inhaltlichen (historischen) Konzept.