



Österreichischer Kochbuchpreis

Prix Prato Preisträger 2019:

Zum neunten Mal wird heuer im Rahmen der Kochbuchmesse Graz 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 und die ersten 5 Plätze. (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.

Die Jury des 9. Prix Prato 2019:

Mag. Christine Wiesenhofer (Verlagswesen)

Willi Haider (Steirischer Haubenkoch der 1. Stunde)

Franz Labmayer (Verband der Köche Österreichs/Tourismusschulen Bad Gleichenberg)

Franz Peier (Kochschule koch-art)

Mag. Helma Prelicz, (Amateurin, von Kochbüchern und kochbegeistert)

Dipl. Päd. Erich Hochrainer (Landesberufsschule Bad Gleichenberg)

Mag. Erich Wappis (Kulturvermittler, vorm. Dir. des Kärntner Landesmuseums)

Herms Fritz (Grafikdesigner, CIS)

Günter Hauer (Foodfotograf Bildhauer)

Prof. Dr. Gerhard Ammerer (Zentrum für Gastrosophie, Uni Salzburg) und Simon Edlmayr (Zentrum für Gastrosophie, Uni Salzburg) und Team

Kinderkochbuchpreis-Jury: MMag. Thomas Plautz und Team, Grazer Kinderbüpro

Themenkochbuch

1. Platz, 530 Punkte Krobath Sarah, Troißinger Peter, Strobach Miriam, Einetter Gregor, Zeit für Fleisch, Löwenzahn Verlag



208 Seiten, gebunden, 20 x 27 cm, € 34,90

ISBN 978-3-7066-2637-8, www.loewenzahn.at

Ein Buch für alle, die nicht auf Fleisch verzichten, aber verantwortungsvoll genießen möchten. Für den respektvollen Umgang mit Tieren ohne jegliche Verschwendung schaffen die Autoren einen umfassenden Ratgeber, der den (selbst)bewussten und nachhaltigen Genuss hochleben lässt. Eine ausführliche Warenkunde und Einkaufstipps, verschiedenste Zubereitungsarten aller Fleischteile, bewährte Grundrezepte, das Geheimnis für köstlichste Saucen und pfiffige Beilagen machen die Qualität dieses Buches aus.

2. Platz, 506 Punkte: Saldadze Anna, Gigauri David, Georgien, eine kulinarische Liebeserklärung, Leopold Stocker Verlag, € 22,90
3. Platz, 471 Punkte: Miles Hannah, Himmlische Desserts, Gerstenberg Verlag, € 20,60
4. Platz: 466 Punkte, Bittermann Adi, Gradl Leo, Grössing Franz, Kernegger Jürgen, Asado, Brandstätter Verlag, € 30,00
5. Platz: 455 Punkte, Sturm Sibylle, Die neue Ess-Klasse, Energie für die besten Jahre, Ars Vivendi Verlag, € 30,90

Regionale Küche

1. Platz, 541 Punkte: Sluga Taliman, Europäisches Weihnachtskochbuch, Anton Pustet Verlag



VERLAG ANTON PUSTET

Hardcover, 224 Seiten, 21 x 24 cm, € 29,00
ISBN 978-3-7025-0906-4

www.pustet.at

Im Vorfeld des 200-Jahr-Jubiläums des weltbekannten Weihnachtsliedes „Stille Nacht“ beschäftigten sich – über mehrere Jahre hinweg – Schülerinnen und Schüler aus Kleinarl und Wagrain mit Weihnachtsbräuchen- und -speisen der europäischen Länder, mit deren Ähnlichkeiten und Besonderheiten. Das Ergebnis: Speisen und Bräuche der europäischen Länder zur Weihnachtszeit in einem Kochbuch vereint mit jeweils einem typischen Weihnachtsmenü.

2. Platz, 489 Punkte: Wagner-Bacher Lisl, Meine österreichische Küche, Brandstätter Verlag, € 35,00
3. Platz, 465 Punkte, Santangelo Dario & Manuela, Kochen wie in Neapel, Lebensgefühl und Esskultur einer Stadt, Maudrich Verlag, € 29,80
4. Platz, 461 Punkte, Kiros Tessa, Von der Provence bis nach Pondichery, Gerstenberg Verlag, € 35,00
- Exaequo 5. Platz, 456 Punkte, Steirische Seminarbäuerinnen, Frisch aufgetischt Leopold Stocker Verlag, € 19,90
- Exaequo 5. Platz, 456 Punkte, Babunashvili Vakho, Das Kochbuch des Prinzen Bagrat von Georgien, Wieser Verlag, € 29,95

Koch-Autoren Kochbuch

1. Platz, 506 Punkte: Stiegl Max, Müller Tobias, Sautanz, Servus Verlag,



Servus

Hardcover, 256 Seiten, 21 x 26 cm, € 25,00
ISBN-13 9783710401848, www.servus-buch.at

Beim „Sautanz“ werden die Tiere vor und nach der Schlachtung mit Respekt behandelt, d. h. das Schwein wird erst geschlachtet und dann von Kopf bis Fuß verarbeitet, verkocht und verkostet. Max Stiegl hat nach dem Motto Genuss & Tradition klassische Rezepte verfeinert und neue Kreationen geschaffen, Hobbyköchen wird erklärt, worauf man bei Kauf und Verarbeitung von Fleisch und Innereien achten muss.

2. Platz, 470 Punkte: Wieser Bernhard, Rathmayer Michael, Wallfahrtsküche, Pichler Verlag, € 26,00
3. Platz, 467 Punkte: Wieser Bernhard, Rathmayer Michael, Die Wiener Zucker-bäcker, Pichler Verlag, € 28,00
4. Platz, 456 Punkte: Babunashvili Vakho, Das Kochbuch des Prinzen Bagrat von Georgien, Wieser Verlag, € 29,95
5. Platz, 454 Punkte, Chun Mi-Ja, Akakiko, Panasia, AV Buch, € 19,95

Kulinarikfotografie

1. Platz, 94 Pkte.

Helge/Patrick Kirchberger in: Klein Martin, Ikarus Team, Die Weltköche zu Gast im Ikarus, Pantauero by Benevento Publishing, Bd. 5



Gebunden (Leinen), 308 Seiten, 25,8 x 34,3 cm
ISBN: 13 978-3-7105-0032-9 (D), € 49,95

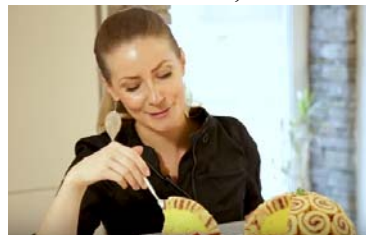
www.hangar-7.com

Seit fünfzehn Jahren kommen die besten Küchenchefs der Welt nach Salzburg ins Restaurant Ikarus. Einer nach dem anderen verzaubert hier jeweils einen ganzen Monat lang die Gäste mit den aufregendsten Kreationen, die es auf der Welt zu kosten gibt, aus der spanischen Küche, auf finnische Art zu kochen oder Koreanisches at its best. Die Gastköche verraten Executive Chef Martin Klein und seinem Ikarus Team in diesem Buch ihre raffinierten Rezepte und Profitricks, sodass Sie all diese Kreationen sehr gut selber nachkochen können.

2. Platz, 75 Punkte, Alois Gölles u. a. in: Gölles Alois und David, Gin Bitter Wermut, Leopold Stocker Verlag, € 29,90
3. Platz, 74 Punkte, Lisa Edi in: Götz von Aust Thomas, Idee, The Joy of Waterboiling, Achse Verlag, € 29,99
4. Platz, 73 Punkte, Lisa Nieschlag, Julia Cawley in: Nieschlag Lisa, Wentrup Lars, Night Kitchen, Rezepte und Geschichten, Hölker Verlag, € 30,90
5. Platz, 72 Punkte, Conny Wagner in: Wagner Conny, Seelen Schmeichelei, Kochen, Genießen. Glücklich sein. Hölker Verlag, € 26,80

Prix Prato 2019 Kulinarikjournalismus (Web)

Kochen und Küche, Kochanleitungs-Video „Charlotte selber backen“,



**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.

„Charlotte selber backen“ bedeutet: Ein Österreichischer Klassiker mit regionalen Zutaten, eine komplizierte Süßspeise wird einfach Schritt-für-Schritt vorgestellt, das Rezept zum Video ist userfreundlich zum Downloaden bereitgestellt. Darstellerin Bianca Wohlgemuth ist durch TV-Sendung „Das große Backen“ auch außerhalb von Österreich bekannt Platzierung auf <https://www.youtube.com/watch?v=GCiYgP6e5oM> und <https://www.kochenundkueche.com/video/charlotte-selber-backen>,

Prix Prato 2019 Kulinarikjournalismus (TV)



ÖSTERREICHISCHER RUNDKUNST, ORF

„Der Geschmack Europas, Staffel 2018, (Der portugiesische Alentejo“ (1/2018), „Wales“ (2/2018), „Bregenzerwald“ (3/2018))

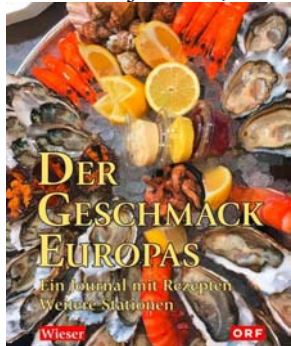
Gestaltung: Martin Traxl / Florian Gebauer / Florian Gebauer

Präsentation: Lojze Wieser, Redaktion: Edith Hisch & Sharon Nuni, Produktion: wdwfilm, <https://shop.orf.at>

Martin Traxl: „Es gibt viele kulinarische Reihen, bessere und schlechtere, aber eine Serie, die dann auch noch auf einen literarischen, feuilletonistischen Text setzt, das ist das Besondere an unserer Reihe, die so ein bisschen anders daher kommt und eine andere Tonalität hat. Wir haben immer wieder versucht, keine allzu großen Regionen auszuwählen, sondern uns auf kleinere Regionen zu konzentrieren, weil die kulturelle und kulinarische Vielfalt in Europa ungeheuer groß ist.“

Prix Prato 2019 Kulinarikjournalismus (Print)

Wieser Lojze u. a., Der Geschmack Europas II, ORF/Wieser Verlag



Wieser

300 Seiten, Hardcover, 24 x 28,9 cm, € 30,00

ISBN: 978-3-99029-235-8

www.wieser-verlag.com

Martin Traxl: „... es geht uns um die Küche der Hausfrauen, der Omas, der Bäuerinnen und Bauern, es geht um das Einfache und den Reichtum, der in diesem Einfachen wohnt, aufgrund der Fantasie der Menschen, die aus diesen einfachen Dingen unglaublich vielfältige Dinge zaubern, und das ist ein Erbe, das einfach nicht verloren gehen darf.“

Prix Epikur 2019 des Zentrums für Gastrosophie der Uni Salzburg

Rockström Johann, Eat Good, Das Kochbuch, das die Welt verändert, Gerstenberg Verlag, € 34,00



 GERSTENBERG

176 Seiten, gebunden, 21,5 x 26 cm

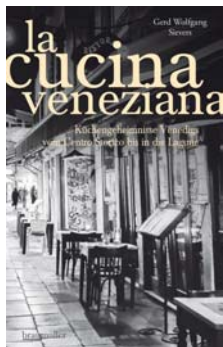
ISBN 978-3-8369-2158-9

www.gerstenberg-verlag.de

Die richtige Ernährung zählt zu den wichtigsten Fragen der Menschheit. Denn nichts beeinflusst das weltweite Klima so sehr wie die Produktion von Nahrungsmitteln: Nachhaltigkeit und wachsende Weltbevölkerung, diesen Herausforderungen sehen sich Wissenschaftler und Politiker weltweit gegenüber. Dieses Kochbuch enthält mehr als 70 inspirierende Rezepte mit Zutaten, die sowohl unserem Planeten als auch uns selbst gut tun.

Prix Culinaire der Buchhandlung Büchersegler, Graz für kulinarische Literatur abseits eines reinen Kochbuchs

1. Platz, Sievers Gerd Wolfgang, *la cucina veneziana*, Braumüller Verlag, € 25,00



braumüller 352 Seiten, Hardcover, 14,80x21,00 cm
ISBN-13: 978-3-99100-227-7
www.braumueller.at

Klingende Namen der venezianischen Küche – eine der großen Regionalküchen Italiens - sind weit über die Grenzen der Serenissima hinaus bekannt, beliebt und berühmt. G. W. Sievers begibt sich auf eine Spurensuche nach den Wurzeln dieser Küche, die mit scheinbar selbstverständlicher Leichtigkeit einen Bogen zwischen Orient und Okzident schafft. Mit Kopf und Gaumen Venedig und die Lagune von einer neuen Seite entdecken!

2. Platz, Samin Nosrats, *Salz. Fett. Säure. Hitze*, Kunstmann Verlag, € 37,10

3. Platz, Peter Peter, *Vive La Cuisine*, Kulturgeschichte der französischen Küche, C. H. Beck Verlag, € 22,70

4. Platz, Saldadze Anna, *Georgischer Wein*, 8000 Jahre Tradition, Leopold Stocker Verlag, € 29,90

5. Platz, Kögl Antonia, *Alles verwenden, nichts verschwenden*, Christian Verlag, € 20,60

Prix Prato Traudi 2019 vom Grazer Kinderbüro

Wenz Birgit, *Kinderleichte Becherküche – Band 6 (Gesund & Lecker)*, € 16,50 (Rezeptbuch), €20,60 (Box mit zusätzlich Messbechern)

Box, 24 x 30,5 x 10 cm,



ISBN 978-3-9818650-6-6

www.becherkueche.de

Kindgerechte Rezepte, gesammelt in einer Box, für den großen Koch-Spaß ab 3 Jahren! Maßeinheit sind Becher, die Kinder kochen nach Bild für Bild Darstellungen und haben beim Essen gleich eine Erfolgskontrolle.

Prix Prato Anerkennungen 2019

Schuh Karin, Fabry Clemens, *Wiener Stadtbauern*, Pichler Verlag, € 25,00

Eine schöne Anregung, Bauernmärkte und –Produkte mehr zu beachten am Beispiel Wien

Schaller Simon, Binder Teresa Katharina, *Gartengasse*, Eigenverlag, € 29,95

Obst und Gemüse phantasievoll eingebunden in poetische Geschichten.

Braunstein Claudia, *Es schmeckt wieder – Viskose Gaumenfreuden*, Anton Pustet Verlag, € 24,00

Ein Nischenprodukt, das so gut in den Trend zu kulinarischen Gesundheitsthemen passt.