



# Prix Prato

Österreichischer Kochbuchpreis

## Prix Prato Preisträger 2018:

Themenkochbuch	Gesamtpunktzahl
<b>1</b> <b>Wild Eveline,</b> <b>Wild backen mit Früchten,</b> <b>19 x 24,5 cm, 176 Seiten,</b> <b>ISBN 978-3-222-14008-2</b> <b>Pichler Verlag, €25,90</b>	<b>404</b>



**pichler verlag**



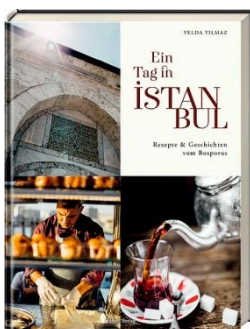
Eveline Wild ist Fernsehköchin und vielfach ausgezeichnete Meister-Pâtissière. Zuletzt wurde ihr 2017 die Auszeichnung „Pâtissier des Jahres“ verliehen. Seit April 2018 ist sie in der neuen ORF-Kochsendung „Schmeckt perfekt“ am Start.

In ihren neuen Rezeptideen zu Kuchen, Torten und Desserts, hier vereint mit den brillanten Fotos von Stefan Eder, ist Begeisterung und Leidenschaft spürbar. Die Konditorweltmeisterin steht für höchsten Genuss – die Qualität und Auswahl der vor allem regionalen Produkte stets im Mittelpunkt. Knackige Rezeptangaben rund um das Thema Früchte zu allen Jahreszeiten geleiten zu den selbst gemachten Kreationen. Außerdem verrät Eveline Wild zahlreiche Profitricks.

Süße Verführungen: Profiteroles mit fruchtiger Fülle, Weiße Kaffee-Kirsch-Torte, Himbeer-Schokoladen-Tarte, Kastanien-Baileys-Torte, Gebackene Kletzenkrapferl, Zwetschken-Delice, Rotweibirne mit Nougatespuma, Malagamousse, Blutorangentarte u. v. m.

2 Baumgärtner Theresa, Backen in der Winterzeit, Brandstätter Verlag, €22,90	373
3 Schlacher Bernd, From Sunset to Sunrise, Food, Drinks & Music, Brandstätter Verlag, €34,90	370
4 Nieschlag Lisa, Wentrup Lars, White Christmas, Hölker Verlag, €25,70	367
5 Tomsich, Nikolaus, Büchle, Felix, Das 1 x 1 des Einkochens, Leopold Stocker Verlag, €24,90	365

Regionale Küche	Gesamt Punkte Zahl
1 Yilmaz Yelda, Ein Tag in Istanbul 176 Seiten, Format: 20x26,5 cm Hardcover ISBN: 978-3-88117-141-0, Hölker Verlag, €25,70	368



Hölker Verlag



Als freie Fotografin kocht und backt Yelda Yilmaz am liebsten, trifft neue Menschen, besucht fremde Orte und füllt damit Bücher. 2014 rief sie den Hamburger Food Swap ins Leben, bei dem sich die unterschiedlichsten Menschen treffen, um bei einem gemeinsamen Abendbrot Rezepte und Selbstgemachtes zu probieren und zu tauschen.

Für einen Tag in die magische Stadt am Bosphorus – köstliche Mezze in einer Bar genießen, die Hagia Sophia sehen oder einen starken Mokka in der Altstadt trinken. Yelda Yilmaz lädt ein zu einem Kurztrip in ihre zweite Heimat Istanbul. Ihre 50 typischen Rezepte zeigen, was die Küche der Stadt, die auf zwei Kontinenten liegt, zu bieten hat: herzhaftes Lammgulasch, cremiges Auberginenmus oder zart schmelzendes Maronen-Eis. Authentische Gerichte, die auch zuhause gelingen!

2 Stevan Paul, Meine japanische Küche, Hölker Verlag, €32,90	355
3 Wagner Christoph, Wagner-Wittula Renate, Katharina Prato, Die gute alte Küche, Pichler Verlag, €34,90	342
4 Kamenetzky, Lizzie, Hüttenzauber. Köstliche Alpenküche, Gerstenberg Verlag, €25,70	336
5 Scheinast Gabriele, Sonner Franz-Maria, Gut Wildshut, Tradition, Natur, Pioniergeist, Brandstätter Verlag, €39,90	329

Koch-Autoren Kochbuch	Gesamt Punkte Zahl
1 Katharina Seiser, Richard Rauch, Die Jahreszeitenkochschule, Herbst, Format 20 x 27, Hardcover, ISBN 98-3-7106-0039-5, Brandstätter Verlag, €34,90	390
2 Ofner, Christian, pikantes Gebäck vom Ofner, Leopold Stocker Verlag, €24,90	373



Christian Ofner hat es geschafft, ein wirklich großes Publikum zum Selberbacken von Brot und Gebäck zu bewegen. Seine insgesamt vier bereits erschienenen, äußerst erfolgreichen Bücher und seine gut besuchten Back-Shows und -Kurse beweisen es. Der Backpro

<b>3</b> <b>Carluccio, Antonio, Gemüse, 120 Rezepte, Gerstenberg Verlag, €32,90</b>	<b>357</b>
<b>4</b> <b>Ivic Paul, Vegetarische Winterküche, Brandstätter Verlag, €29,90</b>	<b>355</b>
<b>5</b> <b>Zauner Josef, Das Große k. u. k. Mehlspeisenkochbuch, Servus, €30,00</b>	<b>352</b>

<b>Kulinarikfotografie</b>	<b>Gesamt Punkte Zahl</b>
<b>1</b> <b>Helge Kirchberger in: Gerlach Hans, Die Weltköche zu Gast im Ikarus, 328 Seiten, 539 farbige Abbildungen, Maße: 25,8 x 34,3 cm, Gebunden, ISBN-10: 3710500079, ISBN- 13: 9783710500077, Pantauro by Benevento Publishing, Bd. 2, €49,95</b>	<b>103</b>



**PANTAURO**



Die Weltelite der Köche trifft sich im Restaurant Ikarus am Salzburger Flughafen. Dieses Jahr waren wieder zwölf wegweisende Küchenchefs zu Gast - ob aus Lima, Oslo oder Baiersbronn. Ihre Menüs sind Momentaufnahmen aus einer kreativ brodelnden Welt. Die Genüsse reichen von perfekt ausgereiften Kompositionen der Altmeister bis zu aufregenden Entwürfen junger, wilder Drei-Sterne-Köche. Im Restaurant Ikarus sorgt das Team um Executive Chef Martin Klein und Patron Eckart Witzigmann für Perfektion: Jeder Teller verlässt die Küche exakt so, wie es die Gastköche aus ihren eigenen Restaurants gewohnt sind. Ebenso genau ist in diesem Buch eine Auslese der 60 besten Gerichte beschrieben. Viele Tricks und Grundrezepte bereichern auch das Repertoire von Profi- und Hobbyköchen ohne große Küchenbrigade im Hintergrund. Das Restaurant Ikarus eröffnet einen einzigartigen Zugang zur Champions League am Herd.

<b>2</b> <b>Michael Schinharl in: Matscher Anna, Schnittlauch statt Petersilie, Folio Verlag, €38,00</b>	<b>93</b>
---	-----------

3 Amélie Roche in: Duquesne, Damien; Garnaud, Rögis, Pâtisserie vom Feinsten. 85 Rezepte. Gerstenberg Verlag, €28,80	86
4 exaequo Wolfgang Hummer & Sonja Priller in: Derndorfer Eva, Fischer Elisabeth, Honig, Das Kochbuch, Brandstätter Verlag, €34,90	84
4 exaequo Ingo Eisenhut & Stefan Mayer in: Korda Uschi, u. a., Das große Servus Kochbuch, Bd. 2, Servus, €29,90	84
5 Parapatits, Jasmin, Eine Portion Liebe, Kulinarische u. Literarische Verführungen, Maudrich Verlag, €23,60	83

### Prix Prato 2018 Kulinarikjournalismus (Radio/TV/Web)

Kochen und Küche, Kochanleitungs-Video „Krustenbraten“, [www.kochenundkueche.com](http://www.kochenundkueche.com)

<https://www.kochenundkueche.com/video/krustenbraten>, oder

<https://www.youtube.com/watch?v=NhwS0yHPBgQ>



**KOCHEN  
& KÜCHE**  
kochenundkueche.com



Kochen & Küche, Magazin für regionale Kochrezepte aus Österreich und größte Sammlung Kochrezepte im Internet, präsentiert die vielseitige und abwechslungsreiche österreichische Küche. Gleichermäßen typische pikante Gerichte sowie die typischen Süßspeisen aus allen Bundesländern, dabei stehen Regionalität und Saisonalität im Mittelpunkt.

Auf Kochen & Küche findet man Koch- und Backrezepte und auch schnelle Rezepte für jeden Tag, einfache Rezepte für Anfänger, Backtipps und Grillrezepte.

Die Krönung für ein Sonntagsessen ist nach einer klassischen Vorspeise wie Spargelsuppe und einem Krustenbraten im Backofen | Krustenbraten am Grill als Hauptgang ein herrlich-flaumiger Kaiserschmarrn als Dessert!

Wenn etwas überbleibt, liefern die Kochrezepte zu Kochen mit Resten verschiedene Möglichkeiten zur Resteverwertung. Wer seine kostbaren Küchenschätze haltbar machen möchte, wird in der Rubrik Haltbar machen oder bei den Kochrezepten zum Marmelade einkochen garantiert fündig. Als Beispiel für die Video Kochanleitungen stellt der steirische Fleischer-Innungsmeister Josef Mosshammer seinen Krustenbraten am Grill vor.

## Prix Epikur 2018 des Zentrums für Gastrosophie der Uni Salzburg

Jungwirth Helmut, Treiber Fritz, Kemeter Nadine, Jungwirth Kerstin, Science Schmankerl, Rezepte aus dem Reagenzglas, Format 21 x 21,5, Paperback, ISBN-13: 978-3-99050-108-5, Verlag Amalthea, € 25,00



**Amalthea**  
Verlag



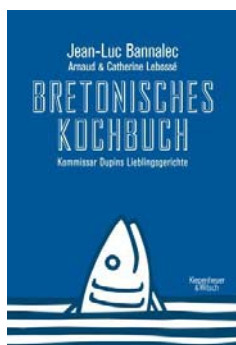
Basilikum-Air, Joghurt-Bomben und Maracuja-Sphären – so wird die Küche zum Forschungslabor: Sich mit Nahrung zu beschäftigen, war für den Menschen Jahrtausende lang eine Frage des Überlebens. Die einfache Formel »Essen ist gleich Energiezufuhr« stimmt zwar noch immer, Kochen ist aber mittlerweile ein Lifestyle geworden. In seinem ersten Kochbuch gewährt Science Buster Helmut Jungwirth einen Blick über den kulinarischen Tellerrand, zeigt, dass Molekulare Küche auch zu Hause einfach anwendbar ist, und serviert nachkochbare Schmankerl aus dem Geschmackslabor.

Wer sich an die Zubereitung von Klarsicht-Ravioli, Rote-Rüben-Papier, Kräuter-Sphären oder gefrorenem Parmesan-Air wagen will, erfährt hier in leicht verständlichen Bildern die dazugehörigen Handgriffe, mit Tipps und Tricks der Profis aus dem Geschmackslabor. Das wunderschön gestaltete Buch verspricht allen, die Lust auf das Experiment Essen haben, Augenschmaus und Geschmackserlebnis: Kochen in anderen Sphären.

Das Geschmackslabor der Uni Graz ([geschmackslabor.uni-graz.at](http://geschmackslabor.uni-graz.at)) vermittelt »Wissenschaft mit Geschmack«, mit Kochkursen, Tagungen und innovativen Projektideen für alle Kochinteressierten.

## Prix Culinaire der Buchhandlung Büchersegler, Graz

**1**  
**Bannalec, Jean-Luc, Lebossé**  
**Arnaud und Catherine,**  
**Bretonisches Kochbuch, 320**  
**Seiten, Format 18,5 x 27,**  
**Hardcover Leinen, ISBN: 978-**  
**3-462-04792-9, Kiepenheuer &**  
**Witsch, €30,90**



**Kiepenheuer**  
& **Witsch**



Ein Kochbuch voller Atmosphäre: mit allen Lieblingsgerichten von Kommissar Dupin. Er liebt die grandiose Vielfalt der bretonischen Küche. Das Amiral in Concarneau ist sein Stammrestaurant – schon Georges Simenon wählte es als Schauplatz in einem seiner Maigret-Romane.

Jean-Luc Bannalec stellt zusammen mit seinen Freunden Catherine und Arnaud Lebossé, den Inhabern des Amiral, Kommissar Dupins Lieblingsgerichte vor.

Bodenständig und raffiniert ist die bretonische Küche, mit ihren deftigen und überraschend gewürzten Fleisch- und Fischgerichten oder ihren aromatischen Gemüsen. Zu Kommissar Dupins Lieblingsessen gehören – neben dem vorzüglichen Entrecôte – bretonische Klassiker wie marinierte Schulter vom Salzwiesenlamm, der Fischtopf Cotriade und das Fleischgericht Kig ha farz sowie Spezialitäten des Amiral. Bei den Desserts dürfen natürlich Far breton und Baba au Café Lambig nicht fehlen. Den beliebten Crêpes ist gar ein eigenes Kapitel gewidmet, und um weitere kulinarische Besonderheiten wie das Salz der Guérande, die Austernzucht oder die Pêche-à-pied geht es natürlich auch.

2 <b>Doris Anfimiadi; Wahrsagen durch Marmelade, Wieser Verlag, €21,00</b>
3 <b>Thümmel, Erika, Thümmel, Helene, Knochen, Gummi, Knoblauch in Kunst und Küche, Aichbergiana Heft XXII, €15,00</b>
4 <b>Schmidt, Rainer, Das große Teebuch, Braumüller Verlag, €25,00</b>
5 <b>Parapatits, Jasmin, Eine Portion Liebe, Kulinarische u. Literarische Verführungen, Maudrich Verlag, €23,60</b>

## **Prix Prato Traudi 2018 vom Grazer Kinderbüro**

1 Ran ans Gemüse! Mein vegetarisches Kochbuch, 80 Seiten, 216 x 276 mm, ISBN 978-3-8310-3216-7, Dorling Kindersley Verlag, € 13,40



**Dorling Kindersley**



BLEIBEN SIE **NEUGIERIG.**



Jetzt wird's bunt auf dem Teller! In 24 vegetarischen Rezepten von herzhaft bis süß zeigen euch Jungs und Mädels in bebilderten Schritt-für-Schritt-Anleitungen, dass Kochen Spaß macht und Gemüsegerichte nicht nur gesund, sondern auch lecker sind.

Ob grüner Smoothie, Tomaten-Auberginen-Auflauf, Muffins mit Haferflocken oder bunter Regenbogensalat – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei! Damit ihr bei dieser Vielfalt nicht den Überblick verliert, sind die einzelnen Rezeptkapitel nach den Farben Grün, Rot, Blau & Lila, Gelb und Orange sortiert. So findet ihr auf einen Blick alle eure Lieblingsgemüsesorten – denn Bunt ist gesund!

Wusstet ihr schon, dass Mais die Denkleistung und Süßkartoffeln die Augen stärken? In witzigen Zeichnungen erfahrt ihr spannende Infos über die Inhaltsstoffe und die positiven Auswirkungen eurer liebsten Gemüsesorten. Kriert bunte und gesunde Gemüsegerichte, die Spaß machen und die Lust auf Vitamine wecken!

2. Ran an die Töpfe! Einfach lecker kochen mit Kindern, Dorling Kindersley Verlag, € 10,30

3. Pfenninger Walter, Zollinger Marc, Imseng Lukas, Globis großes Frühstücksbuch, Globi Verlag, € 35,00

4 Carle, Eric, von Cramm, Dagmar: Die kleine Raupe Nimmersatt - Unser Kochbuch, Gerstenberg Verlag, € 13,40

5 Sedlaczek, André, Die Nudelpiraten, Lappan Verlag, € 13,40

6 Viška Māra, Daugaviņš Uldis, Sirmais Martinš, Mit Weißbär in der Küche, Drava Verlag, € 12,95

7 Beckmann, Annette, Carlotta, Henri und das Leben, Die Küche steht Kopf! Iss was?!, Tulipan Verlag, € 15,50

## **Prix Prato Anerkennung 2018**

### **Resch Angelika, Hellopippa,**

Einfach backen, Dachbuch Verlag, € 19,99

Für den mutigen Schritt von der Bloggerin zur Kochbuchautorin

### **Thümmel, Erika, Thümmel, Helene,**

Knochen, Gummi, Knoblauch in Kunst und Küche, Aichbergiana Heft XXII, € 15,00

Für einen außergewöhnlichen Ansatz für ein Kochbuchthema.

### **Wagner Christoph, Wagner-Wittula Renate,**

Katharina Prato, Die gute alte Küche, Pichler Verlag, € 34,90

Für die anhaltende und ehrende Erinnerung an Katharina Pratos kulinarische Leistung

### **Schmidt, Rainer**

Das große Teebuch, Braumüller Verlag, € 25,00

Für ein großartiges Grundlagenbuch über Tee.