



Prix Prato

Österreichischer Kochbuchpreis  
Katharina Prato 2017

# Der österreichische Kochbuchpreis 2017

Der österreichische Kochbuchpreis wird heuer bereits zum siebten Mal vergeben und wird im ganzen deutschsprachigen Raum mit wachsendem Interesse wahrgenommen. Die jährlich steigende Zahl an Einreichungen aus Österreich, Deutschland und der Schweiz belegt das.

Der nach Katharina Prato, der berühmtesten Grazer Kochbuchautorin des 19. bzw. 20. Jahrhunderts, benannte Preis wird 2017 in 5 Kategorien verliehen. Zusätzlich werden 3 Sonderpreise und 4 Anerkennungen vergeben. Eine namhafte Jury bewertete die eingereichten Kochbücher und kulinarischen Publikationen. Die Ergebnisse präsentieren wir Ihnen auf den nächsten Seiten.



Katharina Prato in jungen  
und späteren Jahren  
(Foto Stadtarchiv Graz)

#### Prix-Prato-Jury 2017

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

#### Kinderkochbuchpreis-Jury 2017 (bestehend aus einer Kinder- und einer Erwachsenenjury)

##### Kinderjury

Lorena Wilfling (10 Jahre), Fabio Hönninger (14 Jahre), Michelle Spörk (13 Jahre), Patrick Steinizer (13 Jahre), Michael Mayer (14 Jahre), Melina Seifert (13 Jahre), Jonas Gappmaier (13 Jahre), Paula Gavrilocici (13 Jahre).

##### Erwachsenenjury

Rosa Brottrager, Erika Wilfling, Petra Hönninger, Wolfgang Pfeifer

Prix Prato ist ein Projekt von Taliman E. Sluga, kz-image.



## Themenkochbuch

1. Wolfgang Müller, Wurst & Küche, Matthaes Verlag, € 51,30 (492 Punkte)
2. Katharina Seiser, Richard Rauch, Die Jahreszeitenkochschule/Winter, Christian Brandstätter Verlag, € 34,90 (491 Punkte)
3. William Ledeil, Bouillon, Verlagshaus Jacoby & Stuart, € 24,00 (460 Punkte)
4. Ludwig Maurer, Rind Complete, From nose to tail – Das Kochbuch, Matthaes Verlag, € 49,90 (456 Punkte)
5. Martin Kintrup, Festlich vegetarisch, Hölker Verlag, € 30,80 (451 Punkte)



ISBN: 9783875154122  
304 Seiten  
Hardcover, 29,5 x 25 cm  
€ 51,30

**MATTHAES** 

Ein paar Geräte, die richtigen Rezepte, das notwendige Know-how, gute Zutaten und etwas Elan, dann kann es losgehen mit der eigenen Wurstherstellung. 70 Rezepte zu Rohwurst, Brüh- und Kochwurst, Brat- und Grillwurst sowie für Spezialitäten und Terrinen. Viele Rezepte, ansprechende Fotos und ein umfangreiches Wissen über Gewürze und Zutaten. Man möchte sofort loslegen mit dem Wursten. Abgerundet wird dieses fantastische Kochbuch noch mit Rezepten zu Grillsaucen und Grundrezepten für Fonds, Saucen und Vinaigrettes. Ein Glossar und ein ausführlicher Theorieteil über Därme, Gläser, Gewürze, Werkzeuge und Räuchern machen dieses Buch zum umfangreichen Kompendium für alle Hobby-Wurstmacher.



## Prix Prato Kulinarikjournalismus

„Der Geschmack Europas“, TV Serie, ORF, Präsentation & Buch: Lojze Wieser, Regie: Martin Traxl, 4 Folgen (Sizilien, Südoststeiermark, Böhmen, Der dänische Süden), 2016

Wie isst Europa? Die Sendereihe „Der Geschmack Europas“ bietet Antworten auf diese Frage und erkundet die kulinarischen Kulturen unseres Kontinents. In den kulinarischen Reisereportagen kredenzt Präsentator Lojze Wieser, Gastrosoph, Autor und Verleger, fremde und vertraute Gerichte der europäischen Speisetafel. Mit außergewöhnlichen Menschen spricht er über die Besonderheiten ihrer Region, erforscht kulturgeschichtliche Hintergründe und würzt mit vielen, kleinen Informationshäppchen eines leidenschaftlichen Kochs. Entstanden sind poetische Reiseberichte, die berühren und zeigen, dass eine Speise mehr ist als nur Kochrezept oder Gaumenfreude.



**ORF**



## Prix Prato Regionale Küche

1. Neha Prasada, Frank Auerbach (Übers.), Isabelle Fuchs (Übers.), Ashima Narain (Fotos), Dinner mit den Maharadschas, Gerstenberg Verlag, € 100,80 (452 Pkte.)
2. Jürgen Schmücking, Arche de Wiskentale, A fette Sau, Gusto Edition, € 29,90 (439 Punkte)
3. Rob und Sophia Palmer, Zu Gast in Marokko, Callwey Verlag, € 41,10 (436 Punkte)
4. Catrin Neumayer, Carletto Ferrari, Echt. Fesch. Gekocht, Christian Verlag, € 29,99 (421 Punkte)
5. Ingrid Pernkopf, Renate Wagner-Wittula, Oberösterreichische Küche, Pichler Verlag, € 34,90 (416 Punkte)



ISBN 978-3-8369-2090-2  
256 Seiten, Hardcover  
geklappt, Rezeptteil eingelegt,  
24,5 x 29 cm  
€ 100,80

 **GERSTENBERG**

Der Reichtum der indischen Maharadschas hätte einen Grimm'schen Märchenkönig erblassen lassen: Das Kristall wurde bei Baccarat bestellt, die Koffer bei Louis Vuitton, die Juwelen bei Cartier, den Boden zierte ein Teppich aus 30 Tigerfellen und manche Paläste verfügten über 10.000 Bedienstete. Dieses prachtvoll ausgestattete Buch vereint herrliche Anekdoten aus einer vergangenen Epoche und wohlbehütet Familienrezepte. Vorgestellt werden zehn indische Fürstenfamilien, ihre Geschichte und ihre kulinarischen Traditionen. Die Autorin Neha Prasada ist freiberufliche Journalistin und Autorin. Sie schreibt für alle großen Tageszeitungen Indiens mit Schwerpunkt auf Kulturgeschichte und Architektur. Neha Prasada lebt in Neu Delhi.





### Prix Prato Koch-Autoren-Kochbuch

1. Daniel Humm und Will Guidarara, Leo Robitschek, Nomad. Das Kochbuch mit Cocktailbuch, Matthaes Verlag, € 91,50 (498 Punkte)
2. Konstantin Filippou, Konstantin Filippou, Eigenverlag, € 79,00 (496 Punkte)
3. Katharina Seiser, Richard Rauch, Die Jahreszeitenkochschule/Winter, Christian Brandstätter Verlag, € 34,90 (491 Punkte)
4. Spitzenköche und Flüchtlinge, Hand in Hand, Ars Vivendi Verlag, € 34,90 (488 Punkte)
5. Jürgen Schmücking, Arche de Wiskentale, A fette Sau, Gusto Edition, € 29,90 (439 Punkte)



ISBN: 9783875154146  
530 Seiten  
Leinenband, 27 x 20,5 cm  
€ 91,50



Der Schweizer Spitzenkoch Daniel Humm gewährt ganz persönliche Einblicke in eines der kreativsten Fine Dining-Restaurants der USA. Das Buch enthält 160 innovative und fein abgestimmte Rezepte in Hochglanz-Optik für ein internationales Publikum. Daniel Humm versteht es, einfache, aber sehr hochwertige Zutaten einzusetzen und seine Produkte immer wieder aufs Neue sehr kreativ und detailverliebt in Szene zu setzen. Eingebaut im hinteren Teil versteckt sich das Nomad-Cocktailbuch, ähnlich wie man zu Zeiten der Prohibition den Alkohol in den Büchern geschmuggelt hat.



### Prix Prato Kulinarikfotografie

1. Fotos: Per-Anders Jörgensen in: Konstantin Filippou, Konstantin Filippou, Eigenverlag, € 79,00 (144 Punkte)
2. Fotos: Florian Bolk in: Wolfgang Müller, Wurst & Küche, Matthaes Verlag, € 51,30 (134 Punkte)
3. Fotos: Francesco Tonelli in: Daniel Humm und Will Guidarara, Leo Robitschek, Nomad. Das Kochbuch mit Cocktailbuch, Matthaes Verlag, € 91,50 (133 Punkte)
4. Fotos: Ashima Nraain in: Neha Prasada, Dinner mit den Maharadschas, Gerstenberg Verlag, € 100,80 (128 Punkte)
5. Fotos: Lutz Jäkel/Adrian Ehrbar in: Spitzenköche und Flüchtlinge, Hand in Hand, Ars Vivendi Verlag, € 34,90 (124 Punkte)



ISBN: 978-3-9502868-2-3  
352 Seiten  
Hardcover, 29,5 x 26 cm  
€ 79,00



Dieses Buch schreibt die persönliche Geschichte des steirischen Starkochs mit griechischen Wurzeln, des Avantgardisten der österreichischen Küche. Das Buch ist ein Journal der Welt. Es ist einerseits ein Kochbuch, in dem 80 Gerichte minutös und wunderschön präsentiert werden. Es erzählt aber auch von Zwischenräumen, aus denen Filippou die Inspiration bezieht, die einen Sternekoch ausmacht. Oft stellt ein Gericht eine Reise durch ganz Europa dar. Manchmal treffen Nähe und Ferne, manchmal Vertrautheit und Exotik, manchmal einfach ein paar großartige Geschmäcker aufeinander.



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

Martin Kintrup, Festlich vegetarisch, Hölker Verlag

ISBN: 978-3-88117-111-3  
208 Seiten  
Hardcover, 26 x 20,5 cm  
€ 30,80



Dieses Kochbuch für vegetarische Festtagsküche ist eine Einladung an den Genuss. Und das beginnt schon bei den überwiegend in Grau-Rosa-Weiß-Tönen gehaltenen Fotos. Passend dazu hat Martin Kintrup seine insgesamt 18 Menüs gestaltet: Nichts ist bombastisch, alles ist klein, liebevoll und mit schönen Details versehen. Jedes Gericht für sich entpuppt sich als Köstlichkeit. So werden selbst die mediterrane Tofulasagne und der California Burger zum überraschenden Hochgenuss. Unterteilt in Rubriken wie „Dinner for two“ oder „Grillen mit Freunden“ kann für jede Gelegenheit aufgetischt werden. Und der Kochbuch-Experte Kintrup serviert sogar Tipps für eine ordentliche Menü-Organisation.



## Prix Culinaire

(Buchhandlung Büchersegler – Prix Prato für kulinarisch dominierte Literatur)

1. Elfie Schulz, Salon Elfie, Die Kunst des Kochens und der Gastfreundschaft, Eigenverlag, € 49,00
2. Neha Prasada, Dinner mit den Maharadschas, Gerstenberg Verlag, € 100,80
3. Kew Gardens, Das Kochbuch, Gerstenberg Verlag, € 35,70
4. Diana Anfimiadi, Sonntag der beleuchteten Fenster. Eine kulinarische Biografie, Wieser Verlag, € 18,40
5. Daniela und Felix Partenzi, So kocht Umbrien, Gerstenberg Verlag, € 26,80



ISBN: 978-3-200-04729-7  
272 Seiten  
Hardcover, 26 x 19,5 cm,  
€ 49,00



Seit Jahren ist Elfie Schulz als Gastgeberin exzellenter Dinner bekannt und beliebt. Persönlichkeiten aus Kunst, Kultur, Wissenschaft, Wirtschaft und Politik waren bereits bei ihr zu Gast. Die fröhlichen Tafelrunden sind ebenso wie die servierten Gaumenfreuden eng mit dem Leben und dem reichen Erfahrungsschatz der Gastgeberin verbunden. Ein Essen im „Salon Elfie“ ist immer ein ganzheitliches Erlebnis. Ihre 143 Rezepte präsentiert Elfie Schulz in einem Buch, das nicht als reines Kochbuch zu verstehen ist: Kleine Geschichten der Gäste werden in die Gourmetfreuden ihrer Feste und deren Anlässe verwoben.



## Prix Prato Traudi des Grazer Kinderbüros

1. Lilli kocht: Heidi Strobl, Birgitta Heiskel, Tyrolia Verlag, € 17,95
2. Eva Maria Lipp, Tischlein deck dich, av Buch, € 19,95
3. Angelina Paustian, Manga Kochbuch Bento, av Buch, € 19,95



ISBN: 978-3-7022-3564-2  
138 Seiten, durchgehend farbig illustriert, Brosch., 24 cm x 17 cm  
€ 17,95 Ab 6 Jahren



Kochen ist doch kinderleicht. Das beweisen Heidi Strobl und Birgitta Heiskel bereits seit vielen Jahren mit „Lilli kocht“, einer Kinder-Koch-Serie, die im Wochenmagazin „freizeit-Kurier“ ihre Heimat hat. Stets in vier übersichtliche Schritte gegliedert, mit einfachen Worten erklärt und von klaren Illustrationen begleitet stellt sich Lilli regelmäßig einer neuen kulinarischen Herausforderung, quer durch alle Menüpunkte und Jahreszeiten. In diesem Buch wurde eine umfangreiche Auswahl dieser beliebten Rezepte zusammengefasst und nach Jahreszeiten geordnet. Ein Saisonkalender am Anfang jedes Großkapitels bietet einen hilfreichen Überblick, welche Gemüse- und Obstsorten gerade Erntezeit haben. Spannend werden auch Begriffe, besondere Gemüsesorten oder Rezeptvarianten beschrieben. Die Rezepte bieten eine gute Mischung an Schwierigkeitsgraden. Entsprechende Symbole geben Auskunft darüber, ob erwachsene Hilfe vonnöten ist.



## Prix Prato Anerkennungen

**Gerd Wolfgang Sievers**

Von G'spritzen und Bâchanem, Text und Rezeptausgabe, Edition Agentur Phönix  
Eine kulinar-literarische Pionier-Publikation als E-Book

### Wichtige kulinarische Initiativen im Sinne der Integration

**Bakaliko, <rotor>, steirischer herbst:**

Geschichten KÜCHE, Ein Projekt im Rahmen von „Erzählungen aus der Ankunftsstadt“

**Die Fabrikanten, interkultureller Gemeinschaftsgarten WACHSTUMSPHASE:**

Rezepte der Gastfreundschaft, Kultur wächst durch Begegnung

**Spitzenköche und Flüchtlinge, Hand in Hand, Ars Vivendi Verlag, € 34,90**