

# Der österreichische Kochbuchpreis



Pratos Süddeutsche Küche,  
61. Auflage, 1919 (li.);  
Prato Werbekarte (re.);  
Siegerbücher des Prix Prato  
2015 (u.)



Foto: T. Sluga

Der „Prix Prato“, benannt nach Katharina Prato, der berühmtesten Grazer Kochbuchautorin des 19. bzw. 20. Jahrhunderts, feiert heuer ein kleines Jubiläum: Bereits zum fünften Mal ausgeschrieben und vergeben, wird er im ganzen deutschsprachigen Raum mit wachsendem Interesse wahrgenommen. Über 100 Einreichungen mit Erscheinungsjahr ab 2014 aus 36 Verlagen zeugen lebhaft davon.

Der Österreichische Kochbuchpreis – mittlerweile bereits zum fünften Mal ausgeschrieben und vergeben – wird im ganzen deutschsprachigen Raum und sogar bis Ungarn mit wachsendem Interesse wahrgenommen. Die zahlreichen Einreichungen (108 Werke aus dem Jahr 2013) von 34 Verlagen bzw. Institutionen zeugen lebhaft davon.

**Der Prix Prato 2015 wird in 4 Kategorien und 3 Sonderpreisen vergeben. Die Ergebnisse erfahren Sie auf den nächsten Seiten. Eine namhafte Jury bewertete die eingereichten Kochbücher und kulinarische Literatur.**

- 1 Vertreterin des Verlagswesens (Mag. Christine Wiesenhofer)
- 2 Köche (Willi Haider, Kulinarium Steiermark & Franz Peier, Kochschule koch-art)
- 1 Koch und –buch interessierte Amateurin (Mag. Helma Prelicz)
- 1 Food-Fotograf (Günter Hauer, Bildhauer)
- 1 Vertreter der Tourismusschulen Bad Gleichenberg (Dir. Dipl.-Päd. Wolfgang Haas)
- 1 Kulturvermittler (Mag. Erich Wappis, vorm. Dir. des Kärntner Landesmuseums)
- 1 Vertreter Grafik/Gestaltung (Herms Fritz, Grafik Design, Creative Industries Styria, CIS)
- 1 Lehrerin (Gerda Wieser Müller, HLW Schrödinger)
- 1 Fachvorstand der fachpraktischen Abteilung (StR Dipl.-Päd. Sieglinde Kubista, HLW Schrödinger) Zentrum für Gastrosophie der Universität Salzburg (Univ. Prof. Dr. Lothar Kolmer und Team)

**Neu ist der „Prix Prato Traudi“ (Kategorie Kinder-/Jugendkochbuch).**

In Zusammenarbeit mit dem Kinderbüro Graz (Gf Dipl. Päd. Wolfgang Pfeifer) wurde für die eingereichten Bücher zusätzlich eine „Fachjury“ zusammengestellt: Die Bücher dieser Kategorie wurden bewertet von:

Lorena Wilfling: 7 Jahre, Adin Brkic, 12 Jahre, Mizgin Kara, 13 Jahre, Sahra, 12 Jahre, Bulduk Tarhan, 14 Jahre, Laura Kriegl, 11 Jahre

Sowie von folgenden Erwachsenen:

Rosa Brottrager, Sigrid Carbonare Godina, Erika Wilfling-Weberhofer, Christoph Wilfling

Kochbuchmesse Graz und Prix Prato sind Projekte von Taliman E. Sluga, k2-image



# Die Gewinner nach Kategorien

## Prix Prato TRAUDI (Kinderbüro Graz)

1. Hrsg. Lebenshilfe Salzburg, Selbst gemacht – Ein Kochbuch für JederMensch, Edition Tandem, € 24,90,
2. Gerd Wolfgang Sievers, Andrea Jungwirth (Rote Nasen), Vergnüglich kochen, Kochspaß für Kinder, € 19,90, Leopold Stocker Verlag
3. Hans jun. und Thomas Figlmüller, Figlmüller – Wiener Küche, kochen nach Bildern, € 25,60, Echomedia Verlag
4. ex aequo: Martin Weiss, Walter Pfenninger, Globis Schweizer Küche, € 28,-, Globi Verlag
4. ex aequo: Margot Fischer, Was hat Winnetou gegessen? Das Kochbuch für junge Küchenindianer, € 24,90, Pro Verbis Verlag



Hrsg. Lebenshilfe Salzburg, Selbst gemacht  
Ein Kochbuch für JederMensch  
Edition Tandem, ISBN 978-3-902606-88-4,  
21 x 28 cm, 136 Seiten, HC, zahlr. farb. Abb. € 24.90

Zugegeben, Schritt für Schritt Anleitungen in einem Kochbuch weisen normalerweise darauf hin, dass sich das jeweilige Buch vor allem an Anfänger richtet. Wenn aber ein Kochbuch dieses Prinzip durchgängig hält, dann muss das einen weiteren, besonderen Grund haben. Tut es auch. Die Lebenshilfe Salzburg hat ein Kochbuch herausgebracht, das mit 55 Rezepten eines durchschnittlichen österreichischen Haushalts sich diesem Prinzip des Schritt-für-Schritt-Kochens verpflichtet. Der Grund ist einfach, es sollen auch Menschen mit geistigen Einschränkungen in die Lage versetzt werden selbst zu kochen. Dieses Buch ist somit auch ideal für Einsteiger und Anfänger beim Kochen. Das Grazer Kinderbüro hat es zu Recht mit dieser Auszeichnung hervorgehoben.



# HERZSTÜCK KÜCHE



designed by werblechner\*

Schon früher war die Küche zentraler Treffpunkt und auch heute finden die besten Feste oft in der Küche statt. Egal ob Familie, Single oder Wohngemeinschaft, wir beraten Sie gerne und außergewöhnlich persönlich.

Plabutscher Straße 63, Graz | TEL 0316 - 89 01 16 | [www.cookina.at](http://www.cookina.at) cookina:

# Miele

## IMMER BESSER

# GRAZER FRÜHJAHRSMESSE

mcg | graz

Vergnügungspark  
ab 29. April, 18 Uhr

30. April  
bis 4. Mai  
2015



[www.fruehjahrsmessegraz.at](http://www.fruehjahrsmessegraz.at)

geticket.com

## Koch-Autoren Kochbuch

1. Eveline Wild, Wild backen, Pichler Verlag, € 19,99 (442 Punkte)
2. Ewald und Mario Plachutta, Plachutta Wiener Küche, Pichler Verlag, € 34,90 (441 Punkte)
3. Wolfgang Palme, Johann Reisinger, Kostbares Gemüse, Freya Verlag, € 29,90 (427 Punkte)
4. Bernie Rieder, Österreichische Küche reloaded, Braumüller Verlag, € 29,90 (426 Punkte)
5. Gerhard Fuchs, Meine Südsteiermark, Pichler Verlag, € 29,99 (422 Punkte)



**Wild backen**  
ISBN: 978-3-85431-679-4  
19,0 x 24,5 cm, 176 Seiten  
Cell. Pappband, € 19,99



Das erste Buch von Fernsehköchin und Meister-Pâtissière Eveline Wild präsentiert zum einen köstliche Basisrezepte, mit denen man ohne viel Aufwand tolle Süßspeisen zaubern kann. Zum anderen kommen aber auch die Backfreaks nicht zu kurz – für sie werden die besagten Rezepte „auffrisiert“. Mit einigen Zutaten und Handgriffen mehr können sie sich einen Wow-Effekt nach dem anderen „erbacken“. Eveline Wild, durch ihre Fernsehauftritte in „Frisch gebacken“ (ORF) und als Jurymitglied in „Deutschlands bester Bäcker“ (ZDF) einem großen Publikum bekannt geworden, überrascht so alle Backbegeisterten mit neuen Ideen, zahlreichen Tipps und Tricks zu den praktischen Arbeitsabläufen.

## Regionale Küche

1. Baccetti, Giusti, Palandra: Echt Italienisch! Toskanische Küche, Gerstenberg Verlag, € 26,80 (431 Punkte)
2. Bernie Rieder, Österreichische Küche reloaded, Braumüller Verlag, € 29,90 (426 Punkte)
3. Gerhard Fuchs, meine Südsteiermark, Pichler Verlag, € 29,99 (422 Punkte)
4. Fritz Keller, Marc Haerberlin, Die Grenzgänger, Neuer Umschau Verlag, € 41,10 (421 Punkte)
5. Susanna Sarkisian, Eine kulinarische Reise durch Armenien, Buchverlag für die Frau, € 27,70 (401 Punkte)
5. Guy Grossi, Bella Italia, Dorling Kindersley Verlag, € 51,40 (401 Punkte)



**Toskanische Küche**  
ISBN 978-3-8369-2098-8  
19,5 x 23,5 cm, 288 Seiten  
gebunden, zahlr. farb. Abb.  
€ 26,80



Die Toskana ist schon lange ein Sehnsuchtsziel: Die liebliche Landschaft, das gute Essen und nicht zuletzt die hervorragenden Weine machen diese Region seit Jahrzehnten zum Anziehungspunkt. Mit stimmungsvollen Farbfotos, Wissenswertem über Landschaft, Kultur, Menschen und Traditionen sowie Spezialitäten der Toskana.

- 80 alltagstaugliche und erprobte Rezepte für Liebhaber der echten italienischen Küche
- Weineempfehlungen aus der Region

## Themenkochbuch

1. Ilse König, Ke:xs, Brandstätter Verlag, € 29,90 (473 Punkte)
2. Eveline Wild, Wild backen, Pichler Verlag, € 19,99 (442 Punkte)
3. Valentino Brienza, Luisa Martini, Michael Rathmayer, Moos. Fisch. Rinde. Blatt, Edition Styria, € 39,99 (436 Punkte)
4. Angela Hirmann, Ernst Michael Preininger, Gau-menkino – Rezepte für die Freude an der Vielfalt, Löwenzahn Verlag, € 29,90 (436 Punkte)
5. Stevan Paul, Auf die Hand, Brandstätter Verlag, € 34,90 (432 Punkte)



**Ke:xs**  
ISBN 978-3-85033-769-4  
22 x 28 cm, 192 Seiten  
HC, 120 Abb., € 29,90



Ilse König hat Rezepte aus verschiedenen Ländern zusammengetragen, ihren dortigen Freundinnen gut gehütete Familienrezepte entlockt, Klassiker neu interpretiert und war selbst kreativ am Werk. Im Teamwork mit der renommierten Modelfotografin Inge Prader und der Designerin Clara Monti wurden die kleinen Kunstwerke in Szene gesetzt. (aus: Fallstaff). Wie die Operette zur Oper, das Gedicht zum Roman, so steht der Keks zum Kuchen. Der Keks ist die kleine Form, die köstliche Kleinkunst unter den Bäckereien. Jenseits von Weihnachtsplätzchen mit Zuckerstreuseln erzählt das Buch „Ke:xs“ von der Vielfalt der Biscotti, Cookies, Crackers und Biscuits und führt kundig in die unterschätzten Kekskulturen der Welt. (aus: MDR Figaro).

## Kulinarik Fotografie

1. Valentino Brienza, Luisa Martini, Michael Rathmayer, Moos. Fisch. Rinde. Blatt, Edition Styria, € 39,90 (88 Punkte)
2. Gerhard Fuchs, meine Südsteiermark, Pichler Verlag, € 29,99 (85 Punkte)
3. Ilse König, Ke:xs, Brandstätter Verlag, € 29,90 (80 Punkte)
3. Eveline Wild, Wild backen, Pichler Verlag, € 19,99 (80 Punkte)
4. Struck/Laudenbach: Filmrezepte, Callwey Verlag, € 41,10 (76 Punkte)
5. Ewald und Mario Plachutta, Plachutta Wiener Küche, Brandstätter Verlag, € 34,90 (75 Punkte)



**Moos. Fisch. Rinde. Blatt**  
ISBN: 978-3-99011-071-3  
23,0 x 32,0 cm, 176 Seiten  
Hardcover mit SU  
€ 39,99



Valentino Brienza und Luisa Martini lieben die Vielfalt, die uns die Natur schenkt. Die beiden, die zuletzt auf dem Luxuskreuzfahrtschiff „Seacloud“ kochten, haben über Monate mit verschiedensten Zutaten aus Wald, Wiese, Feld und Wasser experimentiert, um auf ganz neue Geschmacksinspirationen zu kommen, Grenzen auszuloten, Genuss neu zu definieren. Mit ungewöhnlichen Zutaten wie Moos, Rinde oder Birkensaft, aber auch Holzkohle und Sägemehl bringen Brienza und Martini Abwechslung in den Haushalt. Und beweisen damit, dass man praktisch alles kulinarisch verwerten kann, was in der Umgebung wächst.



## Prix Culinaire

(Buchhandlung Büchersegler, Graz)

1. Michael Pollan, Kochen: Eine Naturgeschichte der Transformation, Antje Kunstmann Verlag € 30,80
2. Bee Wilson, Am Beispiel der Gabel: Eine Geschichte der Koch- und Esswerkzeuge, Insel Verlag, 25,70 €
3. Beata Zatorska, Simon Target, Kandierte Orangen: Eine kulinarische Reise durch Polen, Gerstenberg Verlag, € 37,10
4. Gerd Wolfgang Sievers, 111 Orte der Wiener Küche, die man erlebt haben muss, Emons Verlag, € 15,40
5. Pen Vogler, Dinner mit Mr. Darcy, Callwey Verlag, € 30,80



**Kochen: Eine Naturgeschichte der Transformation**  
ISBN 978-3-88897-973-6  
16 x 22 cm, 524 Seiten  
Hardcover, € 30,80



Wie kommen wir in unserem täglichen Leben zu einem tieferen Verständnis der Natur und der besonderen Rolle unserer Spezies darin? Am besten geht man dazu einfach in die Küche, meint Michael Pollan. Er beschäftigt sich mit den vier klassischen Elementen – Feuer, Wasser, Luft und Erde –, die das, was die Natur uns liefert, in köstliches Essen und Trinken verwandeln, und geht selbst noch einmal in die Lehre: bei einem Barbecue-Meister, bei einem Chez-Panisse-Koch, bei einem Bäcker und bei den „Fermentos“, einer Gruppe verrückter Genies, zu denen ein Brauer und ein Käser gehören, die ihm zeigen, wie Pilze und Bakterien eine erstaunliche Alchemie zustande bringen. Mit Pollan lernen auch die Leser, wie uns das Kochen verbindet: mit Pflanzen und Tieren, mit der Erde und den Bauern, unserer Geschichte und Kultur und natürlich mit den Menschen, mit denen und für die wir kochen.



## Prix Culinaire

(Zentrum für Gastrosophie, Salzburg)

1. Valentino Brienza, Luisa Martini und Michael Rathmayer, Moos. Fisch. Rinde. Blatt, Edition Styria, € 39,99



Experimente mit Zutaten aus Wald, Wiese, Feld führen zu ganz neue Geschmacksinspirationen Anhand von 60 kreativ-raffinierten Rezepten zeigen die zwei Jungköche mit ihrer Freestyle-Naturküche Möglichkeiten auf, Grenzen auszuloten, Genuss neu zu definieren. Wer alles andere schon ausprobiert hat, kocht mit Moos, Rinde oder Birkensaft, aber auch Holzkohle und Sägemehl. Das Credo von Brienza und Martini: Möglichst nichts wegwerfen, alle Teile verwerten.



**Moos. Fisch. Rinde. Blatt**  
ISBN: 978-3-99011-071-3, 23,0 x 32,0 cm,  
176 Seiten, Hardcover mit SU, € 39,99