



+++ Achtung, Sperrfrist: 08.12.2020 15h +++

## **Deutscher Kochbuchpreis für Tim Raue, Haya Molcho und den Brotpapst**

Mit dem erstmals vergebenen Deutschen Kochbuchpreis zeichnet das Portal Kaisergranat.com die besten Kochbücher des Jahres 2020 in 18 Rubriken von „Asien“ bis „Wild“ aus.

Hamburg, 08.12.20

Mehr als 400 deutschsprachige Kochbücher haben die Macher des Kochbuchportals Kaisergranat.com im Jahr 2020 gesichtet und bewertet. Für den deutschen Kochbuchpreis wurden die besten Kochbücher von einer 18-köpfigen Jury bewertet.

### **Zwei große Kochbuch-Trends**

Zwei Trends haben sich dieses Jahr bei den Kochbüchern besonders abgezeichnet: „Die Auswahl an hervorragenden vegetarischen Kochbüchern ist erneut groß. Und auch das Brot backen, das bereits vor der Corona-Pandemie schon immer beliebter wurde, hat sich in einer Vielzahl guter Brotbackbücher niedergeschlagen“, sagt Benjamin Cordes, Journalist und Geschäftsführer von Kaisergranat.com. Zu den Preisträgern gehören mehrere bekannte Sterneköchinnen und -köche. „Besondere Aufmerksamkeit verdienen aus unserer Sicht aber auch die Autor\*innen, die einer breiten Öffentlichkeit eher unbekannt sind, die aber mit viel Leidenschaft und Kreativität erstklassige Kochbücher geschrieben haben.“

### **Die wichtigsten PreisträgerInnen in der Übersicht**

- Haya Molcho, die international bekannte Gastronomin („NENI“), hat mit ihrer kulinarischen Hommage an ihre Walheimat Wien die Kategorie „internationale Küche“ gewonnen und bei der orientalischen Küche Platz 2 erreicht. Ihr Kochbuch vermählt auf einzigartige Weise die österreichische Küche mit der orientalischen.
- Sternekoch Tim Raue hat mit seinen „Rezepten aus der Brasserie“ die Rubrik „mediterrane Küche“ gewonnen. Darin zeigt er die besten französischen Klassiker und eigene Interpretationen.
- Ein besonderes Kunststück ist „Brotpapst“ Lutz Geißler gelungen. Er hat mit seinen Büchern „Krumme und Kruste“ und „Almbackbuch“ die Rubrik „Brot“ dominiert und die Gold- und Silbermedaille gewonnen.
- Das teuerste und größte ausgezeichnete Kochbuch ist „Cook the Mountain“ des 3-Sterne-Kochs Norbert Niederkofler aus Südtirol. Es hat 560 Seiten und ist so groß wie eine Gehwegplatte. Preis: 98 Euro. Gewonnen hat es in der Rubrik „Alpen“.
- Die Rubrik „Wild“ ist fest in der Hand der Familie Fuchs vom Romantik Hotel Spielweg im Schwarzwald: Viktoria Fuchs hat mit „Fuchsteufelswild“ Platz 1 erreicht, ihr Vater mit „Best of Wild“ den zweiten Platz.
- Auch dem Döner wurde eine große Ehre zuteil. Das beste Kochbuch aus der Rubrik „Fleisch“ heißt selbstironisch „Einmal mit alles“ und zeigt mit reicher Bebilderung die spannende Geschichte des Drehspießes, erklärt was einen perfekten Döner ausmacht und lädt zum Nachmachen mit kreativen Rezepten ein.
- Von den Verlagen hat der AT Verlag mit vier ersten Plätzen die meisten Gold-Medaillen erreicht. Die meisten Platzierungen insgesamt, inklusive Silber- und Bronze, hat Gräfe und Unzer mit neun Büchern errungen.

Alle Preisträger können jetzt auf [www.deutscher-kochbuchpreis.de](http://www.deutscher-kochbuchpreis.de) eingesehen werden.



### **Die Experten: 18-köpfige Jury**

Die Jury des Deutschen Kochbuchpreises besteht jeweils zur Hälfte aus Frauen und Männern aus der kulinarischen Welt. Sie sind Journalisten, Köche, Bäcker, Sommeliers, Unternehmer und Blogger, die für zeitgemäße Kulinarik stehen. Mit dabei sind u.a. die Master-Sommelière Stefanie Hehn (Hotel „The Fontenay“), „Brotpurist“ Sebastian Däuwel aus Speyer und Weinhändler Hendrik Thoma („Wein am Limit“). „Besonders glücklich sind wir über die Vielfalt der Jury, von Praktiker\*innen bis zu Fach-Journalist\*innen“, sagt Initiator Benjamin Cordes. „Sie haben die Kochbücher aus ganz unterschiedlichen Perspektiven betrachtet und sorgen so für ein besonders differenzierte Beurteilung.“

### **Großes Augenmerk auf Transparenz**

Die Macher des Preises legen besonderen Wert auf Transparenz und Unabhängigkeit. Für die Teilnahme der Kochbücher war ausschließlich ihre Qualität ausschlaggebend. Die Verlage mussten sie nicht extra einreichen, es gab auch keine Teilnahmegebühr. Für jedes Thema waren jeweils drei JurorInnen zuständig, die ihre Wertungen unabhängig voneinander abgaben. Aus ihren Urteilen wurden anschließend Mittelwerte und die Preisträger ermittelt. Die Punkte und schriftlichen Bewertungen der Jury sind auf der Website [www.deutscher-kochbuchpreis.de](http://www.deutscher-kochbuchpreis.de) veröffentlicht.

### **Unterstützung durch Sponsoren**

Der deutsche Kochbuchpreis wurde von zahlreichen Sponsoren unterstützt. Mit dabei sind u.a. EDEKA, de Regionalwert AG, die sich für eine nachhaltige Landwirtschaft einsetzt, und die Online-Buchhandelsplattform [genialokal.de](http://genialokal.de). Die grafische Gestaltung des Kochbuchpreises stammt vom Wiener Designbüro Le Foodink.

#### **PRESEKONTAKT:**

Benjamin Cordes, 0173-6066370  
[ben@deutscher-kochbuchpreis.de](mailto:ben@deutscher-kochbuchpreis.de)  
[www.deutscher-kochbuchpreis.de](http://www.deutscher-kochbuchpreis.de)  
[instagram.com/kochbuecher](https://www.instagram.com/kochbuecher)



**DER DEUTSCHE  
KUCHBUCHPREIS**  
VON KAISERGRANAT.COM

Alle Preisträger in der Übersicht:

**ALPEN-KÜCHE**

1. **Cook the Mountain** (Niederkofler, Südwest Verlag)
2. **Salzkammergut** (Nagl/Seiser, Brandstätter Verlag)
3. **Kräuterreich** (Winkler, Matthaes Verlag)

**ANFÄNGER**

1. **Kochs einfach** (Klipp, EMF Verlag)
2. **Das Glück der einfachen Küche** (Frommelt/Härtig, AT Verlag)
3. **Einfach Heimatküche** (EMF Verlag)

**ASIEN**

1. **Asien vegetarisch** (Sodha, Dorling Kindersley)
2. **Kochen wie in Japan** (Iriyama, GU)
3. **Fire Islands** (Ford, Knesebeck)

**BACKEN**

1. **Opera** (Grolet, Knesebeck)
2. **Modern Baking** (Barcomi, Dorling Kindersley)
3. **Bake America great again** (Christian Verlag)

**BROT**

1. **Krume und Kruste** (Geißler, Becker Joest Volk Verlag)
2. **Almbackbuch** (Geißler, Verlag Eugen Ulmer)
3. **Der Brotdoc** (Hollensteiner, Christian Verlag)

**DEUTSCHLAND**

1. **Echt schwäbisch** (Tress, Christian Verlag)
2. **BEEF! Heimat** (Tre Torri Verlag)
3. **Ein Tag ohne Kartoffelsalat** (Meuth/Neuner-Duttenhofer, Becker Joest Volk Verlag)

**FISCH**

1. **Uri Buri** (Jeremias, GU)
2. **180° 20 min** (seltmann+söhne)

**GETRÄNKE**

1. **Gong Fu Cha** (Lange et al., AT Verlag)
2. **Gin** (Jauch, AT Verlag)
3. **Classic Cocktails** (Schofield, Hallwag)

**INTERNATIONALE KÜCHE**

1. **Wien** (Molcho, Brandstätter Verlag)
2. **Mexico** (Kosikowski/Riffelmacher, Brandstätter Verlag)
3. **Eating with Africa** (Schiffer, Dorling Kindersley)

**ITALIEN**

1. **all'orto** (del Principe, AT Verlag)
2. **Pasta tradizionale** (Bennison, EMF Verlag)
3. **Echt Poletto** (Poletto, GU)

**MEDITERRANE KÜCHE**

1. **Tim Raue** (Raue, Callwey Verlag)
2. **Tante Poppis Küche** (Bousdoukou, Dumont Buchverlag)
3. **Mallorca** (Fabian, Dorling Kindersley)

**NACHSCHLAGEWERKE**

- **Aroma Essenziell** (Vierich/Vilgis, Stiftung Warentest)
- **Die Trüffel** (Volbracht, Tre Torri)
- **Fermentieren** (Preißler, de Vries, Teubner)
- **Perfektion Pasta** (Furlanello/Vilgis, Stiftung Warentest)
- **Safran** (Durrer, AT Verlag)
- **Sous-vide** (Wagner, Teubner)

**ORIENT**

1. **Wien** (Molcho, Brandstätter)
2. **Palästina** (Tamimi, Dorling Kindersley)
3. **Pardiz** (Darling-Gansser, Knesebeck)

**STERNEKÜCHE**

1. **Die Weltköche zu Gast im Ikarus** (Pantauro)
2. **Eine Freundschaft – 100 Rezepte** (Lafer/Witzigmann, GU)
3. **Sterneküche kann jeder** (Faust, GU)

**VEGAN & VEGETARISCH**

1. **Tanja vegetarisch** (Grandits, AT Verlag)
2. **all'orto** (del Principe, AT Verlag)
3. **Immer wieder vegan** (Seiser, Brandstätter Verlag)

**WEIN**

1. **Einfach Wein** (Sohm, Prestel)
2. **Der große Weinatlas** (Johnson, Hallwag)
3. **Naturwein** (Legeron, AT Verlag)

**WILD**

1. **Fuchsteufelswild** (Fuchs, Südwest Verlag)
2. **Wild** (Fuchs, Tre Torri Verlag)
3. **Grimms Wildkochbuch** (Grimm, Verlag Eugen Ulmer)



## Auswertung nach Verlagen:

### **AT VERLAG**

1. **all'orto** (Italien)
1. **Gong Fu Cha** (Getränke)
1. **Safran** (Nachschlagewerke)
1. **Tanja vegetarisch** (vegan/vegetarisch)
2. **all'orto** (vegan/vegetarisch)
2. **GIN – das Buch** (Getränke)
2. **Das Glück der einfachen Küche** (Anfänger)
3. **Naturwein** (Wein)

### **BECKER JOEST VOLK**

1. **Krume und Kruste** (Brot)
3. **Ein Tag ohne Kartoffel-salat** (Deutschland)

### **BRANDSTÄTTER VERLAG**

1. **Wien** (Orient)
1. **Wien** (International)
2. **Mexiko** (International)
2. **Salzkammergut** (Alpen)
3. **Immer wieder vegan** (vegan/vegetarisch)

### **CALLWEY**

1. **Einmal mit alles** (Fleisch)
1. **Tim Raue Rezepte aus der Brasserie** (mediterrane Küche)

### **CHRISTIAN**

1. **Echt schwäbisch** (Deutschland)
2. **Der Brotdoc** (Brot)
3. **Bake America great again** (Backen)

### **DK VERLAG**

1. **Asien vegetarisch** (Asien)
2. **Palästina** (Orient)
2. **Modern Baking** (Backen)
3. **Eating with Africa** (International)
3. **Mallorca** (mediterrane Küche)

### **DUMONT**

2. **Tante Poppis Küche** (mediterrane Küche)

### **EMF**

1. **Koch's einfach** (Anfänger)
2. **Pasta tradizionale** (Italien)
3. **Einfach Heimatküche** (Anfänger)

### **GU**

1. **Uri Buri** (Fisch)
1. **Fermentieren** (Nachschlagewerk)
1. **Sous vide** (Nachschlagewerk)
2. **Kochen wie in Japan** (Asien)
2. **Eine Freundschaft – 100 Rezepte** (Sterneküche)
2. **Der große Weinatlas** (Wein)
3. **Classic Cocktails** (Getränke)
3. **Echt Poletto** (Italien)
3. **Sterneküche kann jeder** (Sterneküche)

### **KNESEBECK**

1. **Opera** (Backen)
3. **Fire Islands** (Asien)
3. **Pardiz** (Orient)

### **MATTHAES**

3. **Kräuterreich** (Alpen)

### **PANTAURO**

1. **Die Weltküche zu Gast im Ikarus, Bd. 7** (Sterneküche)

### **PRESTEL**

1. **Einfach Wein** (Wein)

### **SELTMANN&SÖHNE**

2. **180 Grad 20 Min** (Fisch)

### **STIFTUNG WARENTEST**

1. **Aroma essenziell** (Nachschlagewerk)
1. **Perfektion Pasta** (Nachschlagewerk)

### **SÜDWEST VERLAG**

1. **Cook the Mountain** (Alpen)
1. **Fuchsteufelswild** (Wild)

### **TRE TORRI**

1. **Die Trüffel** (Nachschlagewerk)
2. **Best of Wild** (Wild)
2. **BEEF! Heimat** (Deutschland)

### **VERLAG EUGEN ULMER**

2. **Almbackbuch** (Brot)
3. **Grimms Wildkochbuch** (Wild)