

Hamburg, 03. Dezember 2019

Pressemitteilung

Die besten Kochbücher des Jahres 2019

Christian Rach, Jamie Oliver, Marianus von Hoersten, u.v.m.: Das Portal *Kaisergranat* zeichnet die herausragenden Kochbuch-Veröffentlichungen 2019 aus.

Knapp 300 Werke sichten die Macher des Kochbuch-Portals Kaisergranat jedes Jahr. Die gelungensten zeichnen sie nun zum dritten Mal in 18 Kategorien als beste Kochbücher des Jahres aus. „Kochbücher müssen oft mit dem Vorurteil kämpfen, sie seien nur zum Anschauen gedacht, das Nachkochen aber unmöglich. Unsere Auswahl beweist das Gegenteil: die AutorInnen der besten Kochbücher sind stark an der Praxis orientiert und liefern mit Hintergrundinformationen oft einen echten Mehrwert über die bloßen Rezepte hinaus“, sagt Kaisergranat-Geschäftsführer Benjamin Cordes.

Die wichtigsten Preisträger in der Übersicht:

Das beste Kochbuch für deutsche Küche hat Marianus von Hörsten („Meine Hofküche“, GU) mit einer vorwärtsgewandten Interpretation der regionalen und saisonalen Küche geschrieben.

Besonders groß ist die Auswahl der Kochbücher rund um die Themen **Wissen und Nachschlagewerke** gewesen: Warenkunden rund um Fisch und Tofu, fundierte Anleitungen aus dem Restaurant „Noma“ zum Fermentieren und kreative Kochschulen (u.a. von Stevan Paul) bestimmten hier das Bild.

Unter den **Fernsehköchinnen und -köchen** hat sich Christian Rach mit einer besonders kreativen und gleichzeitig glaubhaft alltagstauglichen Küche hervorgetan.

Das beste Kochbuch der Sterneköche stammt von Sebastian Frank („kuk“, Matthaes), der die Aromen seiner österreichischen Heimat elegant und authentisch zugleich kombiniert, herzlich aber ohne derb zu sein.

Das beste vegetarische Kochbuch stammt von Jamie Oliver („Veggies“, DK). Es überzeugte mit großer Vielseitigkeit, Gerichten, die für jeden Tag geeignet sind, und sehr gutem Layout.

Das beste Kochbuch für italienische Küche hat Claudio del Principe mit „a mano“ geschrieben. Ein Meisterwerk in Ästhetik und unterhaltsamer Sprache mit sorgfältigen Anleitungen zum Pasta machen für zuhause.

Alle Gewinner in der Übersicht finden Sie auf der nächsten Seite.

Über Kaisergranat

Kaisergranat wurde 2016 von den beiden Journalisten Benjamin Cordes und Stefan Spiegel gegründet. Jedes Jahr sichten sie die rund 300 wichtigsten Kochbücher, rezensieren sie ausführlich und systematisch und wählen schließlich aus ihnen die besten des Jahres aus – unabhängig und objektiv. Die Bücher werden von den Journalisten selbst ausgewählt, eine Einreichung durch Verlage und AutorInnen ist nicht möglich. Monatlich besuchen rund 50.000 Kochbuch-Fans die Seite kaisergranat.com, auf Facebook hat das Portal 2300 Follower, bei Instagram 1300 („Kaisergranat“) bzw. 1500 („Kochbücher“).

Pressekontakt

Benjamin Cordes, ben@kaisergranat.com, 0173-6066370

Die besten Kochbücher 2019 in der Übersicht

Das beste Backbuch

1. Von Oma mit Liebe, Kuchentratsch (Gräfe und Unzer)
2. Anniks göttlichste Kuchen, Annik Wecker (Dorling Kindersley)
3. Tea Time, (Jan Thorbecke Verlag)

Das beste Kochbuch der Fernsehköche

1. Rachs Rezepte, Christian Rach (Gräfe und Unzer)
2. Mein Leben, meine Rezepte; Lea Linster (ZS Verlag)
3. So lieben wir Gemüse, Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer (Becker Joest Volk Verlag)

Die besten Kochbuch-Nachschlagewerke (ohne Reihenfolge)

- Abenteuer Geschmack, Antje de Vries (Gräfe und Unzer)
- Der Käse-Atlas, Tristan Sicard (Dorling Kindersley)
- Das große Buch vom Fisch, Peter Wagner (Teubner Verlag/Gräfe und Unzer)
- Kochen, Stevan Paul (Brandstätter Verlag)
- Tofu, Claudia Zaltenbach (Hädecke Verlag)
- Das Noma-Handbuch Fermentation, René Redzepi, David Zilber (Kunstmann)

Das beste italienische Kochbuch

1. a mano, Claudio del Principe (AT Verlag)
2. Sizilien in meiner Küche, Cettino Vicenzino (Dorling Kindersley)
3. Risotto ti amo!, (Callwey)

Die besten Weihnachtskochbücher

1. Weihnachten, Theresa Baumgärtner (Brandstätter Verlag)
2. Weihnachten, Donna Hay (AT Verlag)
3. Driving home for Christmas, Lisa Nischlag und Lars Wentrup (Hölker Verlag)

Die besten Kochbücher für deutsche Küche

1. Hofküche, Marianus von Hörsten (Gräfe und Unzer)
2. Unser kulinarisches Erbe, (Becker Joest Volk Verlag)
3. Deutsche Küche, (Teubner Verlag/Gräfe und Unzer)

Die besten Kochbücher der Sterneköche

1. kuk, Sebastian Frank (Matthaes Verlag)
2. Meine Küche, Volker Fuhrwerk (Wachholtz)
3. Die Weltköche zu Gast im Ikarus (Pantauro)

Die besten vegetarischen und veganen Kochbücher

1. Veggie, Jamie Oliver (Dorling Kindersley)
2. Vegetarische 5-Zutaten-Küche, Anne-Katrin Weber (Becker Joest Volk Verlag)
3. Von Zen und Sellerie, Jule Felice Frommelt und Malte Härtig (AT Verlag)

Die besten Kochbücher für asiatische Küche

1. Izakaya, (Brandstätter Verlag)
2. Authentic Pho, Simi und Stefan Leistner (Becker Joest Volk Verlag)
3. Die echte indische Küche, Sonal Ved (Hölker Verlag)

Die besten Grillbücher

1. Grillen das ganze Jahr, Tom Heinze (Dorling Kindersley)
2. Das einfachste Grillbuch der Welt, Jean-Francois Mallet (EMF)
3. Grillbibel Vol.2, Jamie Purviance (Gräfe und Unzer)

Die besten Brotbackbücher

1. Die besten Brotrezepte für jeden Tag, Lutz Geißler (Becker Joest Volk Verlag)
2. Brotbackbuch Nr. 4, Lutz Geißler (Verlag Eugen Ulmer)
3. Baking Bread; G. Matthes, L. Ritter, F. Kendzia (Becker Joest Volk Verlag)

Die besten Wildkochbücher

1. Wild kochen, Alena Steinbach (Gräfe und Unzer)
2. Der Jaga und der Koch, Christoph Burgstaller und Rudolf Obauer (Servus)
3. BEEF! Wild, (Tre Torri Verlag)

Die besten mediterranen Kochbücher

1. Meine Meze, Elissaveth Patrikiou (Hölker Verlag)
2. Meine Aromenküche, Ali Güngörmüs (Dorling Kindersley)
3. Andalusien, José Pizarro (Dorling Kindersley)

Die besten Fleisch-Kochbücher

1. Huhn und Ei, Kathrin Fritz (AT Verlag)
2. Neue Cuts vom Rind, Christoph Grabowski (DFV)
3. Das ganze Tier, Simon Tress und Georg Schweisfurth (Christian München)

Die besten Kochbücher für alpenländische Küche

1. Pure Leidenschaft, Andreas Caminada (AT Verlag)
2. Der Tegernsee, Franz Kotteder (Callwey)
3. Das kulinarische Erbe Bayerns, Marion Reinhardt (ars vivendi)

Die besten Kochbücher für orientalische Küche

1. Türkei – Das Kochbuch, Musa Dagdeviren (Phaidon/ZS Verlag)
2. Libanon, Liza und Ziad Asseily (Dorling Kindersley)
3. Israel, Stav Cohen (Gräfe und Unzer)

Die besten Weinbücher

1. Grundkurs Wein, Jens Priewe (ZS Verlag)
2. Endlich Wein verstehen (AT Verlag)

Die besten Dessert-Kochbücher

1. Patisserie/Cordon bleue, (Landwirtschaftsverlag)
2. Eisbibel, Engert Eis (Christian München)
3. Chocolat&Confiserie; B. Siefert, F. Vogel, F. Rimann, D. Budde, D. Rebert (Matthaes Verlag)