



## **Die besten Kochbücher des Jahres: Viva Italia!**

### **Die Nominierungen für den Deutschen Kochbuchpreis 2023**

Hamburg, 1. November 2023

Das Kochbuch-Jahr steuert auf seinen Höhepunkt zu. Am 21. November 2023 werden in Hamburg die besten Kochbücher des Jahres mit dem Deutschen Kochbuchpreis ausgezeichnet.

#### **Aktuelle Kochbuch-Trends: Italien, Sterneküche und vegetarische Rezepte**

Für die Auszeichnung sind 102 deutschsprachige Kochbücher in 22 Rubriken nominiert. In Sachen Qualität ragen dabei nach Ansicht der Herausgeber des Preises **italienische Kochbücher** heraus. Zu den nominierten Werken gehört u.a. „Fatto a mano“ von Lorena Autuori. Die italienische Köchin bewirtete Herbert Grönemeyer während der Produktion seines Albums „Das ist los“. Auf seine Initiative hin wurden ihre Rezepte als Kochbuch verewigt. Ebenfalls nominiert sind die Newcomer 2022 „Splendido“.

Weiterhin sehr populär sind die Kochbücher für **einfache und schnelle Küche**. Mit niedrigschwelligen Rezepten, die nur wenige Zutaten benötigen, treffen sie den Zeitgeist. Hierzu zählen unter anderem das neue Kochbuch „Vierundzwanzigsieben kochen“ von Tim Mälzer, „5 Zutaten mediterran“ von Jamie Oliver und „Ein normales Kochbuch“ von Zora Klipp.

In der Rubrik „Deutschland“ ist Ex-„Restauranttester“ **Christian Rach** mit „Deutsche Küche“ nominiert. Mit 160 Rezepten zeigt er deutsche Klassiker in zeitgemäßer Form. Die Herausgeber des Preises betonen, dass große Namen allein nicht ausschlaggebend sind. Das beweist u.a. die Nominierung des Buches „GUAD & GNOU“ von Antonia und Alexander Feig. „Es stellt optisch wie inhaltlich in eindrucksvoller Weise die Küche der Oberpfalz vor“, sagt Benjamin Cordes vom Deutschen Kochbuchpreis.

In der Rubrik „Brot“ ist **Lutz Geißler** mit gleich zwei Büchern nominiert. Der überaus populäre Autor, Blogger und Brot-Experte gewann den Deutschen Kochbuchpreis in der Rubrik durchgehend seit 2020.

Für den **Publikumspreis** sind in diesem Jahr 14 Fernsehköchinnen und -köche und ihre aktuellen Bücher nominiert. Dazu zählen Johann Lafer, Steffen Henssler, Zora Klipp, Tim Mälzer und Tim Raue. Diese Rubrik wird per Online-Voting entschieden: Unter **kochbuchpreis.de/voting** kann jeder für seinen Favoriten abstimmen und die nominierten Bücher gewinnen.

Alle Nominierungen können ab 1.11. auf **www.deutscher-kochbuchpreis.de** eingesehen werden.

#### **Die Jury: Renommierete Kulinarik-Experten und Journalisten**

Die Jury des Preises besteht aus 43 Persönlichkeiten mit großer kulinarischer Expertise. Mit dabei sind u.a. SZ-Autor Max Scharnigg, Anna Burghardt, Lorraine Haist, Chairwoman des internationalen Rankings „The World’s 50 Best Restaurants“, Master-Sommelier Hendrik Thoma und Autorin Eva Bieringer.

#### **Die Preisverleihung: Gala in der Hamburger Hobenköök**

Die Preisträger des Deutschen Kochbuchpreises werden am 21. November 2023 in der Hamburger Hobenköök bekanntgegeben. Die 100 Gäste erwarten u.a. ein Menü mit Gerichten aus nominierten Kochbüchern und spannende Gespräche mit Preisträgerinnen und Preisträgern. Tickets gibt es auf [www.deutscher-kochbuchpreis.de](http://www.deutscher-kochbuchpreis.de).

#### **Über den Preis**

Der Deutsche Kochbuchpreis wird von Kaisergranat.com ausgerichtet. Das Kochbuch-Portal ist mit mehr als 100.000 Besuchern pro Monat und rund 200 rezensierten Kochbüchern pro Jahr Deutschlands größtes journalistisches Angebot für Kochbuch-Rezensionen.

## Die wichtigsten Nominierungen 2023

### ALPEN

**Hafächabis, Chabis und Schaffleisch, Chabis-hafä**, von Heinz Nauer | Édition De Caro  
**Meine Alpenküche**, von Sven Wassmer | AT Verlag  
**Südtiroler Gasthaus**, von Marlene Lobis | Folio  
**Zu Gast im Engadin**, von Claudia Knapp | Callwey  
**Zu Gast in Südtirol**, von Martina Hunglinger | Callwey

### ASIEN

**Authentic Asian Food**, von Simi & Stefan Leistner | Becker Joest Volk Verlag  
**Crispy & Crunchy**, von Mochi | Brandstätter Verlag  
**India Express**, von Rukmini Iyer | DK Verlag  
**Japan gesund**, von Sarah Schocke, Stevan Paul | Hölker Verlag  
**Thailändisch kochen**, von David Thompson | Echterzeit Verlag

### BACKEN

**Das Norwegen-Backbuch**, von Nevada Berg | Prestel  
**Nachmittags**, von Agnes Prus | DuMont  
**Schokolade**, von Le Cordon Bleu | Landwirtschaftsverlag Münster  
**Tolle Torten**, von Elena Cremer | La Crema Patisserie  
**Tortenmanufaktur**, von Johanna Behrends, Christian Hümbts | DK Verlag

### BROT

**Auf der Suche nach gutem Brot**, von Lutz Geißler, Christina Weiß | ZS  
**Die neue Brotbackformel**, von Lutz Geißler | Becker Joest Volk Verlag  
**Unsere Brotbibel**, von Johann Lafer, Bernd Kütischer | Gräfe und Unzer  
**Wake & Bake**, von Jo Semola | Becker Joest Volk Verlag  
**Zeit für gute Brötchen**, von Sonja Bauer | Christian Verlag

### DESSERT

**Die vegane Eis-Bibel**, von Lucy Allary · Eisbrunnen | Christian  
**Eisvogel. Alle Sorten**, von Tine Giacobbo, Katharina Sinniger | Echterzeit Verlag  
**Gelato**, von Stefano De Giglio | ZS  
**Schokolade**, von Le Cordon Bleu | Landwirtschaftsverlag Münster  
**Schokolade & Drinks**, von Nele Marike Eble, Antonia Wien | Südwest

### DEUTSCHLAND

**Dahoam: Bayerische Wohlfühlküche**, von Alexander Huber | DK Verlag  
**Deutsche Küche**, von Christian Rach | Südwest  
**GUAD & GNOU**, von Alexander Feig, Antonia Feig | Bavarian Prints Verlag  
**Nanettes Gartenküche**, von Nanette Herz | ars vivendi  
**Schwarzwald Reloaded 5**, von Ulf Tietge | Tietge

### EINFACH & SCHNELL

**5 Zutaten mediterran**, von Jamie Oliver | DK Verlag  
**Ein normales Kochbuch ... aber was ist schon normal?**, von Zora Klipp | EMF Verlag  
**Einfach Urlaub**, von Stevan Paul | Brandstätter Verlag  
**Noon**, von Meike Peters | Prestel  
**Vierundzwanzigsieben kochen**, von Tim Mälzer | Mosaik

### FISCH

**Das große Nuri Sardinien Kochbuch**, von A. Burghardt, J. Glatz, A. Stirn | Brandstätter Verlag  
**Der Fischer und der Koch**, von Lukas Nagl, Tobias Müller | Servus  
**Fischverliebt**, von Hella Witte | Callwey

### FLEISCH

**Braten**, von Wolfgang Müller | Matthaes  
**Das ganze Schwein**, von Steffen Kimmig | Tietge  
**Die Bratwurst**, von Siegfried Zelnhefer, Katharina Pflug, Manuel Kohler | ars vivendi

### GRILLEN

**Grill Codex**, von Ludwig Maurer | Callwey  
**Kochen mit Feuer**, von | Die Gestalten Verlag  
**SonntagsBBQ**, von Dirk Freyberger | Deutscher Fachverlag  
**Weber's Dutch Oven und Plancha**, von Manuel Weyer | Gräfe und Unzer  
**Weber's Grillen auf dem Balkon**, von Manuel Weyer | Gräfe und Unzer

### INTERNATIONAL

**Herr Raue reist**, von Tim Raue | Callwey  
**Safran, Sumach, Paprika**, von Florian Schauben, Nora Görg | Stiebner  
**Schnelles Grünzeug**, von Olaf Schnelle | DuMont  
**Yerevan**, von Marianna Deinyan, A. Aridzanjan | riva  
**Zu Gast bei Frida Kahlo**, von Gabriela Castellanos | Becker Joest Volk Verlag

### ITALIEN

**Cucina Closed**, von Dennis Braatz | Die Gestalten Verlag  
**Cucina Vegetariana**, von Cettina Vicenzino | DK Verlag  
**Fatto a mano**, von Herbert Grönemeyer, Lorena Autuori | AT Verlag  
**Mamma Mia**, von Graciela Cucchiara | Callwey  
**Pasta Masterclass**, von Mateo Zielonka | DK Verlag  
**Pasta von Alfabeto bis Ziti**, von Rachel Roddy | Kunstmann, A  
**Pizza Napoletana**, von Domenico Gentile, Vivi D'Angelo | Becker Joest Volk Verlag  
**Splendido**. Italienische Produktkunde und Rezepte, von Juri Gottschall, Mercedes Lauenstein | DuMont

### MEDITERRANE KÜCHE

**5 Zutaten mediterran**, von Jamie Oliver | DK Verlag  
**Istrien**, von Paola Bacchia | ars vivendi  
**Nistisima**, von Georgina Hayden | DK Verlag  
**Sonne und Meer auf dem Teller**, von Lazaros Kappageoroglou | AT Verlag

### ORIENTALISCHE KÜCHE

**Afghanische Küche**, von Sarghuna Sultanie | DK Verlag  
**Cuisine**, von Elif Oskan | AT Verlag  
**Deftig vegan Orient**, von Anne-Katrin Weber | Becker Joest Volk Verlag  
**Kanaan - das israelisch-palästinensische Kochbuch**, von Oz Ben David, Jalil Dabit, Ellissavet Patrikiou | Südwest  
**Marokko**, von Abdel Alaoui | DK Verlag  
**Tel Aviv vegan**, von Jigal Krant | Christian

### SAISONALE KÜCHE

**Cucina e giardino**, von Veia Carpi | Edition Raetia  
**Nanettes Gartenküche**, von Nanette Herz | ars vivendi  
**Tweed Time**, von Theresa Baumgärtner | Brandstätter Verlag

### STANDARDWERKE

**Gemüse und Obst einfach fermentieren**, von Sibylle Hunger | AT Verlag  
**School of Taste veggie**, von Tobias Henrichs | Becker Joest Volk Verlag  
**Sous vide**, von Heiko Antoniewicz | Matthaes

### VEGAN / VEGETARISCH

**Cucina Vegetariana**, von Cettina Vicenzino | DK Verlag  
**Deftig vegan Orient**, von Anne-Katrin Weber | Becker Joest Volk Verlag  
**Gemüse einfach wunderbar**, von Alice Hart | ZS  
**Greens & Beans**, von Anne-Katrin Weber | AT Verlag  
**Schnell mal vegan**, von Katharina Seiser | Brandstätter Verlag

### WARENKUNDE

**Das Reis-Buch**, von Sri Owen | AT Verlag  
**Geschmacksbooster aus aller Welt – Kochen mit Tahina, Zitronen-Pfeffer, Miso, Tandoori und mehr**, von Stefanie Hiekmann | EMF Verlag  
**Gewürze**, von Stuart Farrimond | DK Verlag  
**Gewürze – Das Kochbuch**, von Heiko Antoniewicz | DK Verlag  
**Honig**, von Amy Newsome | Knesebeck  
**Pilze aus Wald und Stadt**, von Martina Meier, Gerry Amstutz, Maurice Maggi, Marionna Schlatter | AT Verlag

### WEIN

**Anleitung zum Weinsaufen**, von Willi Schlögl, Sebastian "Curly" Moser | Südwest  
**Das Weinbuch – ohne Blabla**, von Louisa Maria Schmidt | dtv Verlagsgesellschaft

### WILD

**Auf der Jagd**, von Elisabeth Auersperg-Breunner | Brandstätter Verlag  
**Wild genießen**, von Christian Teppe, Yasmin Kochmann, Kai Kochmann | BLV