

Das „Fischkochbuch“ von Gerd Wolfgang Sievers beim GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARD 2010

GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARDS 2010:

Eines der besten Fischkochbücher der Welt kommt aus Österreich

Gerd Wolfgang Sievers „Fischkochbuch“ wurde beim GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARD 2010 zum besten österreichischen Kochbuch in der Kategorie „Best Fish and Seafood“ gekürt und erreichte im Finale des internationalen Wettbewerbs „Best in the World“ Platz drei.

Paris 4. März 2011: Nicht weniger als 1.200 Gäste aus 57 Ländern waren gestern Abend dabei, als im Rahmen einer festlichen Gala im legendären Theater „Folies Bergère“ die GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARDS 2010 vergeben wurden. Über 6.000 Kochbücher aus 154 Ländern hatten sich in 53 Kategorien um die begehrten Preise beworben – Autor/-inn/-en und Verleger/-innen aus 37 Ländern durften auf der Bühne ihre Auszeichnungen entgegennehmen.

Die jährlich von einer internationalen Jury ermittelten Gourmand World Cookbook Awards, die gern als die „Oscars“ der kulinarischen Literatur apostrophiert werden, sind mehrstufig aufgebaut: Die eingereichten Neuerscheinungen nehmen zunächst am Wettbewerb der eigenen Sprache teil. Die Gewinner dieser „Gourmand Cookbook Awards“ sind dann als Vertreter ihrer Herkunftsländer qualifiziert für den internationalen Preis „Best in the World“.

Das „Fischkochbuch“ von Gerd Wolfgang Sievers und Ferdinand Neumüller (Fotos) wurde also zunächst zum besten österreichischen Kochbuch in der Kategorie „Fisch und Meeresfrüchte“ gekürt. Im internationalen Bewerb gelangte es auf die nur vier Kandidaten umfassende Shortlist und war damit nominiert für die spannende Endausscheidung in Paris. Nach „Faim de Mer“ (Frankreich), „Gastronomía del Mar“ (Chile) und vor Totally Scallops (Kanada) darf sich das „Fischkochbuch“ nun zu den weltbesten Kochbüchern zählen.

Der GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARD wurde 1995 von Edouard Cointreau ins Leben gerufen, um jenen Respekt zu zollen, „die mit Worten kochen“. Für das „Fischkochbuch“ mit seinen herrlichen Foodfotografien und einzigartigen Aufnahmen von Fischern und Gastronomen, See- und Flusslandschaften darf vielleicht hinzugefügt werden: und wohl auch jenen, die mit Bildern würzen.

Die Preisverleihung ist eng an die Paris Cookbook Fair (3.–6. März 2011) gekoppelt. Diese größte Koch- und Weinbuchmesse der Welt gilt als wichtige Plattform für den Austausch von Lizenzen, etwa für Übersetzungen. Die Chancen stehen also nicht schlecht, dass das „Fischkochbuch“ bald auch in anderen Sprachen begeisterte Leserinnen und Leserinnen respektive Köchinnen und Köche finden kann.

Das Buch

Fischkochbuch

Gerd Wolfgang Sievers

Gerd Wolfgang Sievers ist ein Reisender durch die Welt des Genusses. Sein Weg führt ihn bevorzugt in Gegenden, in denen das kulinarisch Ursprüngliche und Unverfälschte gepflegt wird; zu Produzenten und Direktvermarktern mit oft angeschlossenen Landgasthäusern und in die Küchen der gehobenen Gastronomie, die verstärkt auf regionale Produkte von höchster Qualität setzt.

Für sein „Fischkochbuch“ hat sich Gerd W. Sievers nach Kärnten begeben, wo sich dank der weitestgehend naturbelassenen Seen und Flüsse und ihrer hervorragenden Wasserqualität in den letzten Jahren ein regelrechter Fisch-Boom entwickelt hat und die Fischküche einen ausgezeichneten Ruf genießt: Sie bietet alles, was der Freund von Süßwasserfischen liebt, von einfachen *Süßsauer eingelegten Weißfischen* über *Mit Kräutermischung gefüllter Forelle* bis zur edlen *Brandade vom Pörtschacher Räuchersaibling mit gebackenem Wachtelei und eigenem Kaviar*. Ja, sogar mit Flusskrebse aus Wildfang (!) und dem einzigartig schmeckenden Huchen ist

Das „Fischkochbuch“ von Gerd Wolfgang Sievers beim GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARD 2010

dieses kulinarische Wunderland gesegnet. Nicht zu vergessen die köstlichen Kärntner Laxn, die längst weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt und mit dem Markenzeichen der „Genuss Region Österreich“ geadelt sind.

Die Kärntner Gewässer und ihre Bewohner, die Menschen, ihre Traditionen und Spezialitäten – blättert man durch das „Fischkochbuch“, das mit ebenso stimmungsvollen wie pointierten Farbfotografien von Ferdinand Neumüller ausgestattet ist, scheint alles vor Ort den leidenschaftlichen Koch zu seiner Tour Gourmand inspiriert zu haben. Das Ergebnis ist ein Fest für alle Sinne.

Über fünfzig eigene Kreationen und noch einmal so viele Rezepte aus den regionalen Spitzenküchen (darunter Sicher in Tainach, Tschebull vom Faakersee, die Haubengastronomie am Wörthersee und in Oberkärnten oder das Grandhotel in Lienz), traditionelle Gerichte und Delikatessen, die von Fischern, Züchtern und Veredlern wie Markus Payr, Andreas Hofer oder Peter Bachmann in alle Welt vertrieben werden, eine gründliche Warenkunde sowie eine Liste von Bezugsquellen machen Sievers „Fischkochbuch“ zu einem wahren Kompendium für die Fischküche.

Aus dem Inhalt:

Wo der Fisch in Kärnten wohnt

Fotografische Impressionen von Kärntner Gewässern

Warenkunde Fisch & Co.

Von der Aalrutte bis zum Zander

Kärntner Fischereibetriebe und ihre Produkte

Porträts, Spezialitäten & Rezepte

Hauptsache Fisch

Über 50 Rezepte für Suppen, Vor- und Hauptspeisen von Gerd W. Sievers

Kärntner Fischlokale und ihre Rezepte

Vorgestellt werden Der Tschebull, die Gasthöfe Dräge und Liegl, die Restaurants Seespitz und La Balance, Grandhotel Lienz, Hotel Schloss Seefels, Hotel Die Forelle am Weißensee, Restaurant & Landhaus Kellerwand, Hotel Hochschober, Fischrestaurant Sicher, See Villa Tacoli Millstatt sowie das Fischfest in Feld am See

Gerd Wolfgang Sievers

Fischkochbuch

288 Seiten, über 100 Rezepte, zahlreiche Farbfotografien, 27x24 cm, Hardcover, Fadenheftung, ISBN 978-3-7084-0377-9, € 34,-

Im Buchhandel oder unter www.verlagheyne.at

Der Autor

Gerd Wolfgang Sievers stand bereits mit fünf Jahren lieber hinter dem Herd als auf dem Fußballplatz. Das Kochhandwerk erlernte er bei verschiedenen renommierten Spitzenköchen in Deutschland, anschließend studierte er Publizistik in Wien.

Seit mehr als zehn Jahren veröffentlicht er in verschiedenen Fachmagazinen sowie Zeitungen und gab mehr als zwölf Bücher heraus, darunter das prämierte „Schneckenkochbuch“ und das beim Gourmand World Cookbook Award 2007 in der Kategorie „Weltbestes Kochbuch“ ausgezeichnete Opus magnum „Genussland Österreich“.

Das „Fischkochbuch“ von Gerd Wolfgang Sievers beim GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARD 2010

Der Verlag

Verlag Johannes Heyn GesmbH & Co. KG
Friedensgasse 23, A-9020 Klagenfurt
Tel.: +43 / 463 / 33 631, Fax: +43 / 463 / 33 631-33
Mail: office@verlagheyne.at, www.verlagheyne.at

Für Rückfragen oder Rezensionsexemplare steht Ihnen Achim Zechner zur Verfügung:

Achim Zechner, Verlag Johannes Heyn GesmbH & Co. KG
T : +43 / 463 / 33 631
M : +43 / 664 / 502 3052
@: achim.zechner@verlagheyne.at