

# Gourmand World Cookbook



## Award 2007 in Beijing

**Streng genommen hat nur eine Sorte Bücher das Glück unserer Erde vermehrt: Die Kochbücher!**

**Joseph Conrad**

Es war einmal ein Franzose mit einem berühmten Namen: Cointreau, Vorname: Edouard. Vor gut zwölf Jahren rief er auf der Frankfurter Buchmesse zu einem Wettbewerb für Kochbücher auf. Geboren war ein Projekt, das heute den Namen „Gourmand World Cookbook Award“ trägt und dessen Präsident Edouard Cointreau ist.

Gourmand ist der einzige Wettbewerb für Kochbücher, der international agiert. Auszeichnungen werden in 36

Kochkategorien und 13 Getränkekategorien vergeben mit dem Ziel, Verleger und Autoren zu höherer Qualität anzu-spornen. Durch den Gourmand-Aufkleber, erhält der Konsument eine Orientierung bei der riesigen Auswahl von Kochbüchern, die auf dem Markt sind.

In diesem Jahr lautete das Ziel der Karawane der Kochbuchenthusiasten Peking, besser Beijing. Über 250 Genussmenschen (Küchenchefs, Autoren, Fotografen, Journalisten, Verleger, Restaurantbesitzer und Sommeliers) kamen zusammen, um ihre Leidenschaft für das Essen und Trinken zu teilen. Es herrschte eine Heiterkeit darüber, sich am Ende der Welt mit den kulinarischen „best of“ aus aller Welt in einem Sprachengewirr auszutauschen.



*Stöbern auf dem Antiquitäten-Markt in Beijing.*

### Abenteuer Beijing

„Beijing“, so erzählt Anne-Katrin Sura, „ist ein historisches Juwel und Sightseeing ein Vergnügen, kaum Touristen, na ja wenigstens keine europäischen! Tempel und verbotene Stadt waren die Oasen der Ruhe in dieser quirligen Stadt, die alles daran setzt sich für die Olympischen Spiele aufs Schönste zu präsentieren.“



Abends hatten die Organisatoren um Edouard Cointreau herrliche Dinners an den schönsten Orten inszeniert, besonders beeindruckend das Imperial Dinner beim besten Chefkoch Chinas.

Das Galadinner bot uns „Gourmands“, was Chinesen so am Herzen liegt ... die Krönung Seegurken, nicht lecker, aber sehr gesund! Das Abenteuer Küche verlangte von allen eine herzhafteste Kostprobe von teuren und wertvollen Köstlichkeiten, die Chinesen zu solchen ganz besonderen Anlässen kredenzen: Es wurde viel probiert, gestaunt, gelacht und der chinesische „Dragon Spring“ Weißwein und Rotwein sogar von den Franzosen goutiert.“

#### Die Preisträger

Dann war es endlich soweit: der Gala-Abend, auf dem die Gewinner bekannt gegeben werden. Deutschland konnte sich diesmal gut unter den Besten platzieren. Anne-Katrin Sura, begeisterte Gastgeberin und Mutter



**Die strahlende Preisträgerin Anne-Katrin Sura.**

von vier Kindern aus Königstein im Taunus, war in der Kategorie Best Entertaining Book erfolgreich mit ihrem Titel „Die Leichtigkeit des Kochens“.

Das Deutsche Gourmet-Magazin „Port Culinaire“ konnte einen Special Award der Jury entgegennehmen, ebenso das Buch „Kochschätzchen“ mit Rezepten von Thomas Bühner und „Patrick Couderts Köstlichkeiten“.

Ingo Maass, Executive Chef der Küchen des Marriott Hotels Dubai, konn-

te sich freuen; er erhielt für sein Buch „Dubai New Arabian Cuisine“ den Award in der Kategorie Best Foreign Cookery Book.

*Helmut Weber*



**Der Erfinder Edouard Cointreau.**

**Das „Gourmand Yearbook 2007“ kann erworben werden.**

**E-Mail: [kochbuch@t-online.de](mailto:kochbuch@t-online.de).**

**Helmut Weber leitet die Kochbuchhandlung im Cri-Cri Cityhaus Frankfurt; er ist Mitglied der Gastronomischen Akademie Deutschlands.**

IDM macht's möglich ...  
Manufaktur-Küchen wie für mich gebaut  
und  
individuelles Wohlfühlen durch besseres Einrichten!



**allmilmö®**  
designwerk

INTERIEUR DESIGN MANAGEMENT GmbH  
Gutleutstraße 89 · 60329 Frankfurt/Main  
Tel. 069/26 95 83 33 · [www.idm-ffm.de](http://www.idm-ffm.de)  
Öffnungszeiten: Montag – Samstag 11.00 – 20.00 Uhr  
direkt am Parkhaus Baseler Platz – nur 2 Min. vom HBF

