

*»Fische der Algarve« ausgezeichnet
als eines der weltweit besten Fisch-
und Seafood-Kochbücher 2004*

Portugals Meeresbewohner waren die Stars in Schweden



An den Feierlichkeiten zum zehnten »Gourmand Gookbook Award« am 11. February 11 in Örebro, Schweden, nahmen über 375 Verleger und Autoren aus 29 Ländern teil. Die Verleihung der Preise und das anschließende Galadinner fanden in Gegenwart des schwedischen Kultusministers statt und wurden von der nationalen und internationalen Presse sowie namhaften TV-Sendern begleitet, darunter BBC, CNN, TBS Tokyo und Gambero Rosso (Italien).

Für den Award war auch ein herausragendes Buch aus Portugal nominiert: »Fische der Algarve« von Nico Böer, erschienen auf deutsch in der Edition Marisol mit Sitz in Tavira, Algarve/Portugal. Das Buch, das im gleichen Wettbewerb bereits als bestes deutschsprachiges Fisch- und Seafood-Kochbuch des Jahres 2004 ausgezeichnet wurde, gewann nun auch noch den Titel »Best in the World«, als eines der vier weltbesten Bücher in seiner Kategorie.

Über das Buch

»Es ist ein überaus kreatives Buch, das Lust auf Fisch macht, wunderschön gestaltet und in hervorragender Ausstattung«, lobt Award-Gründer Edouard Cointreau. Cointreau weiter: »Während sich Fisch scheinbar grenzenlos durch die Meere bewegt, ist seine Zubereitung immer stark lokal geprägt. Dies zeigt die portugiesische Algarve mit ihrer genuinen Fischküche.«

Der Autor Nico Böer lebt seit 1977 in der Algarve, immer in Küstennähe. Seine Freunde und Gäste kennen und schätzen seine Leidenschaft für Fisch und Meeresfrüchte auch aus der Praxis des versierten Hobbykochs. Neben seinen geschäftlichen Aktivitäten als Promoter von portugiesischem Meersalz setzt sich Böer für den Erhalt einer authentischen regionalen Algarve-Küche ein.

Derzeit arbeitet der Autor an einer englischen Ausgabe des Buches, deren Erscheinen für Mai 2005 geplant ist. Die deutsche Ausgabe ist in Portugal in Lissabon und der Algarve erhältlich (*siehe Liste der Verkaufsstellen*). In Deutschland ist das Buch über BuchGourmet (www.buchgourmet.com), Köln, und Bos Food (www.bosfood.de), Düsseldorf, zu beziehen. Weitere Informationen: www.fische-der-algarve.de

Über den Award

Die »Gourmand World Cookbook Awards« sind die »Oscars« der Gourmet-Welt. Gegründet wurden sie vor zehn Jahren

auf der Frankfurter Buchmesse, um eine Auszeichnung zu schaffen »für all jene, die mit Wörtern kochen und trinken«, so Gründer Edouard Cointreau, und um den internationalen Kochbuchmarkt voranzubringen. Heute werden jährlich 24.000 Kochbücher publiziert, was der doppelten Anzahl von gegenüber 1994 entspricht. Das Wachstum dieses Segments verlief stetig in den letzten zehn Jahren und wurde zusätzlich gefördert durch die Vielzahl an TV-Kochshows weltweit. Im Gegensatz zu dieser positiven Entwicklung stagniert der allgemeine Buchmarkt und weist nur geringe Wachstumsraten auf.

Award-Gründer und –Päsident Edouard Cointreau ist Mitglied der Cointreau-Familie, die unter anderem Cointreau Likör, Remy Martin und Frapin Cognacs herstellt. Seine Familie besitzt Weingärten seit dem Jahr 1270, und Rabelais, der berühmte französische Schriftsteller des 16. Jahrhunderts und Sohn eines Frapin, ist einer seiner Vorfahren.

Die »Gourmand World Cookbook Awards« erhalten jedes Jahr ca. 5000 Bücher aus 67 Ländern, die sich um die Nominierung für den Wettbewerb bemühen. Es gibt 34 »Best in the World« Kategorien für Kochbücher und weitere 14 Kategorien für Weinbücher. Edouard Cointreau: »Ein gutes Buch spiegelt immer die Persönlichkeit des Autors wieder. Letztlich ist es sein persönlicher Stil, der aus ihm einen Gewinner macht.«

(500 Wörter, ca. 3500 Zeichen)

Weitere Informationen: Edition MARISOL

Dipl.-Biol. Andrea Siebert

Tel. 289 793-601, Fax -293

andrea@marisol.de , www.edition.marisol.de

End. postal: Ap. 1029, 8800-908 Luz Tavira