



Presse-Mitteilung

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten
5.9.2023

ANNETTE SIEVERS
pmv Peter Meyer Verlag
Am Weidenberg 18
55291 Saulheim in Rheinhessen

Tel 06732 / 6000491
Annette.Sievers@PeterMeyerVerlag.de

Seite 1 von 1

Volltreffer mit dem ersten Kochbuch

Gastronomische Akademie Deutschlands zeichnet Reiseführer-Spezialist pmv aus

Auf neues Terrain gewagt und auch dort sofort reüssiert: Für das Regional-Kochbuch „Wein im Topf“ hat die Gastronomische Akademie Deutschlands (GAD) den Reiseführerverlag Peter Meyer Verlag mit einer Silbermedaille geehrt. Der kulinarisch-literarische Wettbewerb der GAD gehört zu den renommiertesten Kochbuch-Wettbewerben in der Branche.

Die traditionsreiche Akademie zeichnet damit das Buch von Autorin und Künstlerin Nicole Schmuck-Kersting und ihrem Sohn, dem Profi-Koch Aron Kersting aus. Die Jury aus Spitzenköchen, Gastronomen und Food-Journalisten legte bei der Beurteilung besonderen Augenmerk auf fachliche Richtigkeit, Text und Stil, aber auch Gliederung, Layout, Illustration sowie die Qualität des Einbands und des Nutzwertes. In allen Bereichen konnte das mit hochwertiger Fadenbindung und individuellen Zeichnungen ausgestattete Buch punkten.

Die beiden Autoren ist es ihr erstes Werk. Beherzt kochen sie sich durchs Jahr und stellen die schmackhaftesten Gerichte in Kombination mit den besten und passendsten Weinen vor. Traditionell-bodenständige Zutaten aus der rheinhessischen Region – vielleicht sogar aus dem eigenen Garten – werden zu modernen Gerichten verarbeitet.

Durch liebevolle, handgezeichnete Illustrationen und Handlettering von Nicole Schmuck-Kersting erhält der Leser wertvolle Tipps zum Wein- und Kochgenuss. Mit umweltfreundlicher Herstellung, der Auszeichnung mit dem Blauen Umweltengel und der ansprechenden Ausstattung eignet sich dieses Buch auch perfekt als Geschenk für Hobbyköche, Weinliebhaber und regional Verwurzelte.

Die Urkunde der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD) sowie die große Silbermedaille für „Wein im Topf“ wird Annette Sievers, pmv-Verlegerin und bereits zweimalige Gewinnerin des Deutschen Verlagspreises, im Oktober im Rahmen der Frankfurter Buchmesse entgegennehmen.

Über die Autoren

Nicole Schmuck-Kersting ist Grafikerin und Illustratorin aus Rheinhessen. Ihre Leidenschaft gehört der regionalen Küche und ihrem Selbstversorger-Garten. Ihre kreativen Ideen lebt sie sowohl auf Papier als auch am Herd aus. Ihre Handschrift prägt die Rezeptüberschriften, ihre Obst- und Gemüse-Bilder

machen Appetit auf die heimische Küche. Ihr Sohn Aron Kersting ist Koch mit regionalen Wurzeln und kreativen Ambitionen. Aus Überzeugung verwendet er nur Bio-Zutaten.

Über den Verlag

Der pmv Peter Meyer Verlag setzt seit seiner Gründung 1976 seine Vision vom umweltbewussten und sozialverträglichen Reisen in handwerklich gut gemachte Reiseführer und Regionalbücher um. Der Leitgedanke der Klimafreundlichkeit und Nachhaltigkeit steckt in allen Produkten – lange bevor diese Begriffe es in den alltäglichen Sprachgebrauch schafften. Wanderbücher, die Freizeitführer-Reihe „... mit Kindern“ und das regionale Programm werden streng umweltfreundlich hergestellt. Dafür wurde der Peter Meyer Verlag 2020 und 2022 mit dem hochdotierten Deutschen Verlagspreis ausgezeichnet.

www.PeterMeyerVerlag.de

Über die GAD

Die gemeinnützige **Gastronomische Akademie Deutschlands e.V.** führt kulinarisch-literarische Wettbewerbe bereits seit 1960 (ab 1971 jährlich) durch. Insgesamt wurden in den vergangenen Jahren von europäischen Verlagen ca. 4.900 deutschsprachige Bücher zur Bewertung eingereicht. Der kulinarisch-literarische Wettbewerb der GAD gehört zu den renommiertesten Kochbuch-Wettbewerben in der Branche.

Ziele des Wettbewerbs:

1. Autoren und Verleger sollen angeregt werden, hochwertige und zielgruppengerechte Koch- und Genussbücher auf den Markt zu bringen.
2. Der Buchhandel soll zur Kundenbetreuung und Absatzförderung eine qualifizierte Argumentations-Unterstützung erhalten.
3. Der interessierte Leser soll bei der Auswahl von Koch- und Genussbüchern durch die Auszeichnung der GAD eine verlässliche Orientierungshilfe finden.

Bewertungskriterien

Zur 60-köpfigen Jury gehören Küchenchefs, Sterneköche, Sommeliers, Konditoren, Gastronomen, Lebensmitteltechnologe, Ernährungsfachleute, Berufsschullehrer, Journalisten und Kochbuchautoren.

- Fachliche Richtigkeit
- Text und Stil
- Gliederung
- Layout
- Foto | Bild | Illustration
- Qualität Einband
- Zielgruppenrelevanz | Nutzwert

<https://www.gastronomische-akademie.de/aktivitaeten/literarischer-wettbewerb/information-aktuelles.html>