

# Silber für Glarner Buchverlag beim «Kochbuch-Oscar»

Jedes Jahr verleiht die Historia Gastronomica Helvetica den «Kochbuch-Oscar». Ein Kochbuch aus dem Südostschweiz Buchverlag hat nun in Basel die Silbermedaille erhalten.

Von Pierina Hassler

*Glarus/Basel.* – Man nehme sechs Feigen, 200 Gramm Parmaschinken, je 100 Gramm Rucola und Parmesan, etwas Olivenöl und Balsamicoessig: Fertig ist der Feigen-Rucola-Salat. Koch oder Köchin stehen für die Zubereitung keine zehn Minuten in der Küche. Der Gaumenfreude ist das egal. Es schmeckt hervorragend.

Genau das haben Christina Jacoby und ihre Tochter Nadja mit dem Kochbuch «Genuss hat viele Facetten – Ein Kochbuch für Lebenskünstler», bezweckt. Geringer Aufwand, aber höchster Genuss.



**Siegerinnen:** Christina Jacoby, Myriam Engler, Nadja Jacoby (von links) präsentieren ihre Silbermedaillen. Bild Pierina Hassler

## Auch eine Idee von Myriam Engler

Hinter der Idee des lustvollen Kochbuchs steht aber auch Myriam Engler vom Südostschweiz Buchverlag, der seine Büros im Medienhaus in Glarus hat. Denn wenn die eine exzellent kocht, die andere aus Passion fotografiert und gestaltet, muss die Dritte eine hingebungsvolle Esserin sein. «Und das bin ich», erklärt Myriam Engler lachend.

Die zwei Jacoby-Frauen haben das Buch geschrieben und gestaltet. Die erfahrene Verlegerin Engler hat die Ideen zu einem Konzept verarbeitet. Und ihr Plan ist voll aufgegangen.

## Auszeichnung in Basel

Am Freitag letzter Woche nun sitzt das Trio im Saal des Gasthofs zum «Goldenen Sternen». Das Lokal ist das älteste Wirtshaus in Basel, zum ersten Mal erwähnt schon 1412. Geladen hat die Historia Gastronomica

Helvetica (HGH). Zum 12. Mal verleiht sie den Schweizer Literaturpreis der Tafelkultur. Hier werden die besten Kochbücher aus Deutschland, Österreich und der Schweiz mit der Gold- und Silberlorbeere und dem «Kochbuch-Oscar» prämiert.

Insgesamt haben 17 Verlage 82 Werke eingereicht. Jury-Präsident Emil Blümli betont: «Die Entscheidungsfindung der Jury war nicht leicht. Oft haben wenige Punkte über Gold und Silber entschieden.»

Für den «Kochbuch-Oscar» hat es den drei Bündnerinnen zwar nicht ganz gereicht, aber die Gäste warten gespannt auf die Namen der Preisträger für die Silberlorbeeren 2010. Der Präsident der HGH, Marcel W. Buess, kommt zur Kategorie «Kochbuch Spezial». «Gewonnen hat «Genuss hat viele Facetten – Ein Kochbuch für Lebenskünstler» von Christina und

Nadja Jacoby aus dem Südostschweiz Buchverlag.» Die zwei Autorinnen und Verlegerin Myriam Engler sind mächtig stolz.

«Die Silbermedaille kommt vom Himmel», sagt Christina Jacoby. «Was für eine herzige Überraschung.» Auch Geschäftsfrau Engler freut sich: «Denn», so sagt sie, «wir sind mit diesem Kochbuch ein Wagnis eingegangen.» Das einzige Ziel des ausgezeichneten Kochbuchs ist der Genuss. Keine Kalorienangaben, keine ausführlichen Kochanleitungen, keine ewig langen Vorbereitungszeiten. Christina Jacoby gibt denn auch unumwunden zu: «Ich bin keine Spitzenköchin. Ich bin Köchin aus Leidenschaft und Lebenskünstlerin aus Berufung.»

## Gold geht an ein Fisch-Kochbuch

Das Kochbuch für Lebenskünstler wird mit einem handlichen Einkaufs-

büchlein ergänzt. In diesem sind alle benötigten Zutaten für die Rezepte aufgelistet. Christina Jacobys Tipp: «Tragen Sie das Büchlein stets bei sich, denn Lebenskünstler lieben die Spontanität.»

Die Goldmedaille und das goldene Lorbeerblatt 2010 – also der «Kochbuch-Oscar» – ging an Spitzenkoch André Jaeger. Sein Buch mit dem schlichten Titel «Fischerzunft: Das Kochbuch» überzeugte die Jury.

Laudator und Jury-Präsident Blümli bringt es auf den Punkt: «Neben der Rezeptauswahl bestechen der Rezeptaufbau, die Darstellung und die Klarheit der Anweisungen.» Blümli betont, dass die Nachvollziehbarkeit der Rezepte wichtiger ist als Neuigkeiten oder Originalität. So gesehen hätte das «Bündner Kochbuch» ohne Spitzenköche durchaus auch eine Goldmedaille verdient.