

Sieben auf einen Streich: ZS gewinnt sieben Goldmedaillen beim Deutschen Kochbuchpreis

Hamburg, 27.11.2025 – Ein fulminanter Abend für ZS – ein Verlag der EDEL Verlagsgruppe endete gestern im Restaurant Hobenköök im Hamburger Oberhafen. Bei der feierlichen Verleihung des Deutschen Kochbuchpreises konnte sich der Münchner Verlag über insgesamt **sieben Goldmedaillen, eine Silbermedaille** und **eine Bronzemedaille** freuen. Mit diesem beeindruckenden Ergebnis unterstreicht ZS einmal mehr seine inhaltliche und gestalterische Stärke sowie sein feines Gespür für Trends und außergewöhnliche Autorinnen und Autoren.

Das Kochbuchportal Kaisergranat zeichnete auch in diesem Jahr Titel in unterschiedlichen Kategorien aus. Die folgenden Preise gingen an ZS:

Gold

- **Ostasien:** *China – Das Kochbuch*
- **Bar:** *Der Whisky-Atlas*
- **Einfach & Schnell:** *Was kocht Hanna*
- **Griechenland & Türkei:** *Sebze – Gemüse auf Türkisch*
- **Italien:** *Wilde Feigen und Fenchel*
- **Wein:** *Simply Wine*
- **Newcomer:** *Was kocht Hanna*

Silber

- **Indien:** *Köstliches Indien*

Bronze

- **Brot:** *Einfach gutes Brot*

Besonders groß war die Freude bei **Hanna Reder**, Gewinnerin von *The Taste* und zweifache Preisträgerin des Abends: „Über den Gewinn des Deutschen Kochbuchpreises freue ich mich deshalb so sehr, weil er all das würdigt, was mir am Herzen liegt: Rezepte, die funktionieren, und eine Küche, die nicht perfekt sein muss, um glücklich zu machen. Die Auszeichnung ist für mich ein riesiges Zeichen von Wertschätzung und Motivation“, sagte sie im Anschluss an die Verleihung.

Aus den Begründungen der Jury:

Denise Wachter über „Sebze“:

Warren zeigt eine türkische Gemüseküche, die sich nicht rechtfertigen muss, keine Kompromisse eingeht, sondern selbstbewusst ihre jahrhundertealte Tradition feiert. Ihre Rezepte sind eine Offenbarung: die Filo-Schnecken mit Zucchini und salzigem Feta, die pochierten Eier in Knoblauchjoghurt mit Pul Biber, der grüne Linsensalat mit Walnüssen, der mit Weinblättern als Löffel gegessen wird.

Das ist keine adaptierte Küche für westliche Gaumen – das ist das echte kulinarische Erbe Anatoliens.

Sebastian Marquardt über „Sebze“:

„Sebze“ überzeugt schon haptisch als sehr hochwertig produziertes Buch und widmet sich der türkischen Gemüseküche in einer angenehm zugänglichen, vegetarischen Form. Die warme, atmosphärische Fotografie trägt weit über die Gerichte hinaus und wird durch stimmungsvolle Szenen aus dem türkischen Alltag ergänzt.

Fabian Königer über „Wilde Feigen und Fenchel“

Es ist fast schon ärgerlich, wie schön dieses Buch ist.

Sophia Schillig über „Wilde Feigen und Fenchel“

Dieses Buch ist wie eine warme Umarmung an einem kalten Wintertag oder eine kühle Brise inmitten der Augusthitze: wohltuend, nährend, berührend. Es treibt einem ein kleines bisschen die Tränen in die Augen, weil alles so gut aussieht und klingt – fast zu wunderbar, um wahr zu sein.

Über die Edel Verlagsgruppe

Mit Standorten in Hamburg und München zählt die Edel Verlagsgruppe zu den größten unabhängigen Buchanbietern Deutschlands. Zur Gruppe gehören die Verlage ZS, Dr. Oetker Verlag, EDEL SPORTS KARIBU, Jumbo und Goya. Unsere Vertriebsorganisation Edel Book Sales betreut neben den Imprints der Edel Verlagsgruppe das Buchvertriebsgeschäft von Wort & Bild, falkemedia, Distanz Verlag und Junior Medien sowohl im Verkauf als auch in der Distribution. Durch eine große Programmvietfalt in den Warenguppen Ratgeber, Populäres Sachbuch und Kinderbuch haben sich die Verlage eine treue Leserschaft, enorme Zugkraft und eine breite Präsenz im Handel sowie Spitzenpositionen im Koch- und Back-, Getränke-, Gesundheits- und Sportbuchmarkt erarbeitet. Starke Marken wie die Ernährungs-Docs, Dr. Oetker, Leo Lionni und Pettersson & Findus, prominente Autorinnen und Autoren aus dem Kinderbuch, dem Leistungssport, der Kulinaristik und der Medizin sowie bekannte TV-Gesichter und Social-Media-Stars stehen für unsere qualitativ hochwertigen Bücher, die sich inhaltlich stets am Puls der Zeit befinden. Die Edel Verlagsgruppe gehört zur börsennotierten Edel SE & Co. KGaA