



Silbermedaillen:

Als „empfehlenswerte Bücher“ wertete die Jury:

Andrea Camilleri sizilianische Küche
von Martina Meuth;
Berni Neuner-Duttenhofer
Edition Lübbe, Bergisch Gladbach 2005

Backen!
von Christina Kempe; Sebastian Dickhaut
Gräfe und Unzer Verlag, München 2005

Betriebswirtschaftslehre
für das Gastgewerbe
von Thomas Hausmann (Hrsg.)
4. überarbeitete Auflage
Verlag Handwerk und Technik, Hamburg 2006

Butt
von Eckart Witzigmann u.a.
Edition rainerknubben.com, Remshalden 2005

Cotta's kulinarischer Almanach 13
von Erwin Seitz (Hrsg.)
Klett-Cotta, Stuttgart 2005

Das Geheimnis des Geschmacks
von Thomas Hauer (Hrsg.)
Anabas-Verlag, Karlsruhe 2005

Das 1x1 der Pressearbeit im Gastgewerbe
von Barbara Goerlich
Interhoga, Bonn 2005

Die See
von Thomas Ruhl
Neuer Umschau Buchverlag, Neustadt a. d. Weinstraße 2005

Die persische Küche
von Neda Afrashi
Christian Verlag, München 2006

Fit im Hotel
von Barbara Lotte (Hrsg.) Zwei Bände.
Dr. Josef Raabe Verlag, Berlin 2006

Français de la restauration
et de l'hôtellerie
von Colette Kleinschmidt-Flandin; Gudrun
Glück; Sylvie Erdmann
Trauner Verlag, Linz 2001

Genießer unterwegs. Deutschland
von Monika Kellermann
Christian Verlag, München 2005

Genussreich BASF
von Ulla Hofmann; Hans Jung;
Karl-Hermann Franck
Neuer Umschau Buchverlag, Neustadt a. d. Weinstraße 2005

Gewinn steigern
von Christoph Trinkl
Matthoes Verlag, Stuttgart 2006

Harumis japanische Küche
von Harumi Kurihara Lizenzausgabe
Dorling Kindersley Verlag, Starnberg 2006

Indien
von Tanja Dusy; Ronald Schenkel
Gräfe und Unzer Verlag, München 2005

Kaffee – ein Genuss
von Henning Seehusen
Gräfe und Unzer Verlag, München 2005

Koch doch, 2
von Alexander Herrmann
Verlag Zabert Sandmann, München 2006

Kochen für die Familie
von Dagmar von Cramm (Hrsg.)
Gräfe und Unzer Verlag, München 2005

Kochen für Freunde
von Johann Lafer
Verlag Zabert Sandmann, München 2006

Kräuter
von Susanne Bodensteiner; Reinhardt Hess;
Jan-Peter Westermann; Nikolai Buroh
Gräfe und Unzer Verlag, München 2005

Kunstvolle Servietten
von Horst Hanisch
11. komplett überarbeitete Auflage
Matthoes Verlag, Stuttgart 2005

Lehrbuch der Konditorei
von Edith Auinger-Pfund u.a.
Trauner Verlag, Linz 2005

Marokko
von Jörg Zipprick; Ben Marrakchi
Gräfe und Unzer Verlag, München 2005

Meine Kochschule
von Johanna Meier Zweite Auflage
Collection Rolf Heyne, München 2005

Meine Wildpflanzenküche
von Jean-Marie Dumaine
AT-Verlag, Baden 2005

Mürb Et knusprig
von Franz Ziegler
Matthoes Verlag, Stuttgart 2005

Orient
von Eva Abenstein
Verlag Zabert Sandmann, München 2005

Pasta
von Kathrin Ullerich; Martina Solter
Verlag Zabert Sandmann, München 2005

Riesling
von Christian Fischer; Ingo Swoboda
Hallwag 2005

Rohkost
von Rose Marie Donhauser
Seehamer Verlag, Weyarn 2005

Service
von Wilhelm Gutmayer; Hans Stickler;
Heinz Lenger; Walter Kalinka
Trauner Verlag, Linz 2006

Tolle Salate
von Petra Casparek
Reader's Digest, Stuttgart 2005

Toskana; Umbrien und die Marken
von Cornelia Schinharl
Gräfe und Unzer Verlag, München 2005

Unsere Lebensmittel
von Ibrahim Elmadafa; Doris Fritzsche
Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 2005

Wein in der Gastronomie
von Sabine Ernest-Hahn
Matthoes Verlag, Stuttgart 2005

Wirtschaftslehre
für Hotellerie und Gastronomie
von Thomas Hausmann (Hrsg.)
10. überarbeitete Auflage
Verlag Handwerk und Technik, Hamburg 2005

Zimt
von Wolfgang Hübner; Michael Wissing
AT-Verlag, Baden 2005