



**11**  
jan 2017

## Gourmand Awards - kokböckernas Oscarsgala

Skribent: **Vin & Matguiden**

Inte mindre än 59 svenska kokböcker utgivna 2016 representerar Sverige i den prestigefyllda internationella tävlingen Gourmand Awards. Sammanlagt 211 länder deltar i tävlingen som äger rum den 27-28 maj i Kina.

Gourmand Awards är tävlingen där utmärkelser delas ut varje år till kokboksförfattare, fotografer, formgivare, förläggare och matmedia från hela världen.

Sverige är det land som ger ut flest kokböcker per capita i hela världen och svenska kokböcker och matmedia anses hålla mycket hög klass internationellt.

Förra året rankades Sverige på 7:e plats i antalet vinnare med häpnadsväckande framgångar i bl a de viktigaste kategorierna Best Food Television- Ernst Kirchsteiger för sin karriär 2000-2016, Best Book of the Year - With our own hands av Frederik van Oudenhoven and Jamila Haider samt Best Publisher in the World - Norstedts, Johanna Kullman.



Foto: Sebastian Kirchsteiger - Johanna Kullman (Norstedts) - vinnare Best Publisher in the World

Sveriges bästa kokböcker utgivna under 2016 har bedömts av en internationell jury. Bidragen i listan nedan har nu kvalificerat sig till första steget att tävla om Gourmand Awards i årets 'Best in the World'-utmärkelser. Inom kort kommer en short list med vilka av dessa bidrag som går vidare till final.

KATEGORI: Titel - Författare (Förlag)EUROPEAN WINE: 101 Bubbel - Andreas Kjörling (Grenadine)WINE TOURISM: Guide till vinets värld - Britt & Per Karlsson (Tukan)COFFEE: Kaffe - Anne Nilsson (Grenadine)SPIRITS: Born in 1891 - Sanna Sundin, Calle Magnusson (Altiq)COCKTAILS: Salongs i Norrland - Emil Åreng (North Chapter)BEER: Klona öl - Peter M Eronson (Grenadine)DRINKS EDUCATION: 101 winners Bubbel, Likoren, Whisky, Cocktails (Grenadine)SPECIAL AWARDS WINE: Kreativ ölbrygging, Peter M Eronson, Simon Svensson (Grenadine)CHEF: The Flying Elk - Björn Frantzén (Norstedts)





Foto: M. Österheim - Björn Frantzén, boksläpp The Flying Elk (Gamla Stan, Stockholm)  
 PROFESSIONALS: Lilla Ego - Tom Sjöstedt, Daniel Råms (Norstedts)TV ENGLISH: Food from the Fire - Niklas Ekstedt (Pavilion Books)TV EUROPE: I det enkla bor det goda - Ernst Kirchsteiger (Bonnier Fakta)INNOVATIVE: Krydda med musik - Per Samuelsson (Fanky)ENTERTAINING: Pluras Bästa - Plura Jonsson (Norstedts)FIRST COOKBOK: Fukt & Grönt - Lotta Köhlhorn (Norstedts)BLOGGERS: Green Kitchen Smoothies - David Frenkiel, Luise Vindahl (Norstedts)BEST COOKBOOK OF THE YEAR: Nobel Prize Cookbook - N.Wahlstrom, F. Eriksson, G Klötzke (Max Ström)



BOOK MAGAZINE: Svensk Bokhandel - Carina JönssonFOOD MAGAZINE: Filter - Mattias GöranssonBEST PHOTOGRAPHY: Smörstekt - Per-Erik Berglund (Apelfeldt)BEST DESIGN: Fisk Skaldjur - Tommy Myllymäki (Natur & Kultur)BEST FOREIGN RIGHTS SELLER: (Norstedts)SERIES: Vår Kokbok - Sara Begner (Norstedts)CORPORATE: Maten och Moralén - Sven-Erik Bucht, Annie Löf m fl Ekerlids (LRF Mjölk)BEST TRANSLATION: Taste of Sapmi - Victoria Harnesk (Slow Food)BEST PRINTER: Have You Nowhere to Go Scand Book (The Collins Press)BESTSELLER: Vår Kokbok - Sara Begner

(Norstedts)PHOTOGRAPHERS PUBLISHERS: Mitt Viken - Fredrik Rege, Benny CederbergBEST LOCAL CUISINE: Ulrikas Gotland - Ulrika Davidsson (Bonnier Fakta)BEST FOREIGN-INTERNATIONAL CUISINE: Hemkunskap - Mathias Dahlgren (Bonnier Fakta)BEST ITALIAN CUISINE: Gourmet Pizza - Håkan Johansson (Norstedts)BEST MEDITERRANEAN CUISINE ? DUN GIFFORD AWARD: Mat som gör gott - Tareq Taylor (Bonnier Fakta)



Foto: M. Österheim - Mat som gör gott (Sthlm Food & Wine)  
BEST SCANDINAVIAN CUISINE: Älgkott / Peran - Leif Milling (Ågrenshuset)BEST JAPANESE CUISINE: Ramen - Tove Nilsson (Natur & Kultur)BEST US CUISINE: Sweet Spots of New York - Roy Fares (Bonnier) Vår profil här på Vin & Matguiden - här är Roys recept!





Foto: Monika Österheim - Roy Fares, Sweet Spots of New York (Sthlm Food & Wine)  
 SUSTAINABLE, FOR THE PUBLIC: Lev som en Bonde - Niklas Kämpargård (Norstedts)  
 HEALTH AND NUTRITION, FOR THE PUBLIC: Food Pharmacy - Lina Nerby, Mia Clase (Bonnier Fakta)  
 CHILDREN FOOD BOOKS: Smakäventyret - Ann Fernholm (Natur & Kultur)  
 FOOD WRITING: Matens Makt - Britt-Marie Mattsson, Leif Mannerström (Norstedts)  
 CULINARY HISTORY: Urfödan - Lilian Ryd (Ordvisor)  
 CULINARY TRAVEL: Mitt Viken - Fredrik Rege, Benny Cederberg  
 HISTORICAL RECIPES: Swedish Fika - Milo Kalén (Kakao)  
 HEALTH AND NUTRITION, INSTITUTIONS: Vitaly Important - Mai-Lis Hellenius (Holm and Holm)  
 DIET ? FOR THE PUBLIC: Superhälsa - Marita Karlson (Norstedts)  
 FOOD AND THE FAMILY: Hemkunskap - Mathias Dahlgren (Bonnier Fakta)  
 EASY RECIPES: Fest på 30 min - Jessica Frej (Bonnier Fakta)



Foto: M. Österheim - Jessica Frej (Sthlm Food & Wine)  
 SINGLE SUBJECT: Fermentera - Jenny Neikell (Norstedts) Läs mera här om Jennys fermentering!  
 PASTRY: Swedish Fika - Milo Kalén (Kakao)  
 BARBEQUE: Grilla Vego - Paul Svensson (Norstedts)  
 FISH: Micke's Fisk - Michael Björklund (Hss)

Media)VEGETARIAN: Nyfiken grön - Cecilia Blankens (Norstedts)CHOCOLATE: Chocolat - Sofia Rydemain (Lava)BREAD: Bageriet - Gertrud Jakobsson (Natur & Kultur)CHEESE: MILK Farm Dining - Anna Britta Sahl (Wapnö)FRUITS: Fukt & Grönt - Lotta Kühnhorn (Norstedts)MEAT: Kött, Vilt & Fågel - Tommy Myllymäki (Natur & Kultur)VEGAN: Rå Matglädje - Erika Frost (Norstedts)PASTRY PRO: Julens Söta - Jan Hedh (Norstedts)CHARITY AND FUND RAISING - EUROPE: Taste of Sapmi - Victoria Harnesk (Slow Food)

- Jag har följt Sveriges kokböcker och matmedia på nära håll i över 20 år, utvecklingen är helt fantastisk, säger Edouard Cointreau som är ordförande i Gourmand Awards internationella jury. Branschen attraherar ny ung talang, med författare, formgivare, redaktörer, illustratörer och fotografer. Med det i beaktande, i kombination med den snabba tillväxten inom svensk kokboksutgivning, innovationsgraden och den höga kvaliteten så har Sverige blivit kokböckernas Silicon Valley.

Pelle Agorelius, som driver Husmansbord och Saxhyttegubben i Grythyttan är svensk samarbetspartner för Gourmand Awards.