

Medienmitteilung

Auszeichnung für Team um Leiter der Küche der Schweizerischen Epilepsie-Stiftung Bestes Health & Nutrition Kochbuch der letzten 30 Jahre

Grosse Ehre für EPI Küchenchef Bernd Ackermann und sein Team. Das bereits mehrfach prämierte Kochbuch «Make food soft» gewinnt den Gourmand World Cookbook Award und wird in Kategorie «Best of the Best – Health & Nutrition» als bestes Kochbuch der vergangenen 30 Jahre ausgezeichnet.

Zürich, 3. Dezember 2025 – An der diesjährigen Gourmand World Cookbook Award-Zeremonie wurde das Fach- und Kochbuch «Make food soft» in der Kategorie «Best of the Best – Health & Nutrition» mit dem Preis für das beste Kochbuch der vergangenen 30 Jahre ausgezeichnet. Das Buch wurde von unserem EPI Küchenchef Bernd Ackermann zusammen mit Gordan Angerhoefer, Leiter Diätküche, Ramon Cadusch, stellvertretender Leiter der Diätküche, und weiteren Autoren zum Thema Dysphagie publiziert. Die Preisverleihung fand Ende November in Riad, Saudi-Arabien, statt.

Der Gourmand World Cookbook Award ist ein Preis, der seit 1995 die besten Koch- und Getränkebücher der Welt in unterschiedlichen Kategorien auszeichnet. In der schriftlichen Begründung für die nun erteilte Ehrung heisst es:

«Tiefste Bewunderung für Bernd Ackermann, Gordan Angerhoefer und Ramon Cadusch für Make food soft, den bahnbrechenden Beitrag, der die Grenzen der medizinischen Ernährung neu definiert hat. Dank eurer interdisziplinären Expertise und profunden Empathie verwandelt Make food soft weiche Nahrung von einer Notwendigkeit in eine Freude, von einer Herausforderung in ein Fest. Es ist eine Referenz in der therapeutischen Gastronomie, eine unverzichtbare Ressource für Pflegefachkräfte, medizinisches Fachpersonal und Familien gleichermaßen.»

Koch aus Leidenschaft

Bernd Ackermann ist eidgenössischer diplomierter Küchenchef und eidgenössischer Diätkoch, Leiter der Küche der Schweizerischen Epilepsie-Stiftung sowie Autor und Co-Autor verschiedener Kochbücher. Er kocht mit Leidenschaft und hat sich dem anspruchsvollen Genuss und der Kochkunst für Menschen mit einer Beeinträchtigung verschrieben. Ein Grundsatz von Bernd Ackermann lautet: «Qualität ist der Massstab – Optimierung das Ziel.» Frische saisonale Produkte aus der Region, verarbeitet mit Fachwissen und Respekt sowie hohem Qualitätsanspruch sind dabei der Grundstock.

Weitere Informationen

Farner Consulting
Medienstelle
Jana Bucher
Tel. +41 44 267 20 10
jana.bucher@farner.ch

Schweizerische Epilepsie-Stiftung
Leiterin Marketing & Kommunikation
Silvia Kraus
Tel. +41 44 387 60 05
silvia.kraus@swissepi.ch

Die Schweizerische Epilepsie-Stiftung (EPI) (www.swissepil.ch) ist ein Mehrspartenunternehmen. Sie erbringt mit ihren Betrieben auf gemeinnütziger Basis Dienstleistungen im Gesundheits-, Sozial- und Bildungswesen. Im Zentrum der Stiftung stehen seit der Gründung 1886 Menschen mit Epilepsie oder anderen neurologischen Erkrankungen. Die Stiftung setzt sich für deren Integration in der Gesellschaft ein. Das Areal ist zudem ein öffentlicher Begegnungsort und zertifizierter Naherholungsraum. Ein Restaurant, eine Gärtnerei mit Laden, eine Kirche, eine Bibliothek und eine Apotheke ergänzen das breite Angebot der EPI. Rund 1'000 Mitarbeitende sind für die EPI im Einsatz.