DK



© David Loftus

FRÜHJAHR 2027 RATGEBER SACHBUCH

vlbTIX


KOCHEN &
GENIESSEN



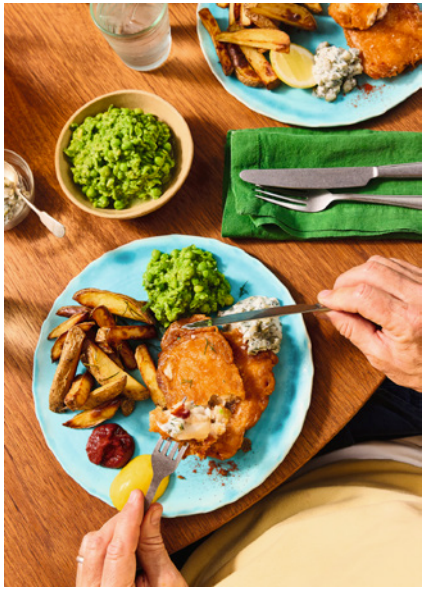
© Rachel Louise Brown, 2026

Jamie Oliver ist ein weltweit einzigartiges Food-Phänomen. Während seiner 25-jährigen TV- und Autorenkarriere hat er Millionen von Menschen dazu inspiriert, selbst zu kochen und dabei frische Lebensmittel zu verwenden. Mit seiner Organisation führt Jamie Oliver eine globale Ernährungsrevolution an, die Fettleibigkeit bei Kindern bekämpft sowie Gesundheit und Wohlbefinden aller Menschen durch gutes Essen verbessern will. Inzwischen hat er 26 Bestseller-Kochbücher veröffentlicht und weltweit über 50 Millionen verkauft, jedes davon mit einer begleitenden TV-Show. Jamie lebt mit seiner Frau Jools und den gemeinsamen Kindern in Essex.





© David Loftus



Jamie Oliver

Genial günstig kochen

Mehr Geschmack, weniger Kosten

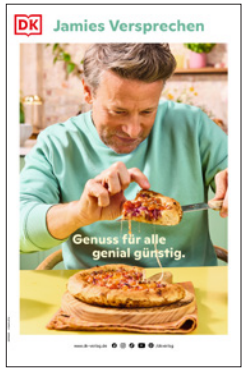
224 Seiten
246 mm x 189 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1453
Allgemeine Kochbücher, Grundkochbücher

€25,00 (D) / €25,70 (A)
ET: Januar 2027
ISBN 978-3-8310-5545-6

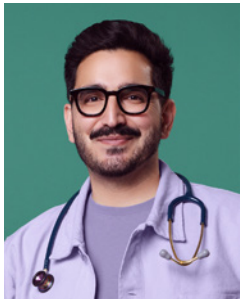


- **Genuss für alle – zum Sparpreis! Jamie Olivers Buch hilft uns, preiswerte Gerichte zuzubereiten, die einfach Spaß machen und köstlich sind**
- Bestseller-Autor und Kochstar Jamie Oliver zeigt 85 geniale Rezepte und zahlreiche Tipps, mit denen sich beim Kochen Geld sparen lässt und die nicht das Budget sprengen
- Ob Studierende, Rentner, Single oder Familie – mit diesen Rezepten für Familienklassiker, Pasta, wohltuenden Aufläufen & Eintöpfen und sogar süßen Sachen lässt sich Geld sparen und kann dennoch genießen
- Lernt von Jamies Prinzipien zur optimalen Budgetnutzung – mit Tipps für cleveres Einkaufen und smartes Kochen sowie bestmögliche Verwertung, um Abfall, Energieverbrauch und Aufwand zu reduzieren
- Das Buch wird begleitet von Jamie Olivers TV-Sendung

Aufmerksamkeitsstarker POS:



Tischbanner, 60 × 40 cm
Jamie Oliver Genial günstig
Nr. 467/89247



© handfussmund

Dr. med. Nibras Naami ist Kinderarzt, Ernährungsmediziner, Autor, Podcaster, Vater und leidenschaftlicher Küchencreator. In seinem Berufsalltag wird er fast täglich mit dem Wunsch von Eltern nach Rezepten und Infos zu pflanzenbasierten Ernährung konfrontiert - und zwar ohne Widersprüchlichkeiten, Perfektionsdruck und unqualifizierte Meinungen aus den Sozialen Medien. In „GROW!“ kommt Nibras diesem Wunsch endlich nach.







- **Wissenschaftliche Expertise trifft Alltagstauglichkeit: Kinderarzt- und Ernährungsmediziner Nibras Naami nimmt Eltern die Unsicherheit zur plant-based Ernährung von Kindern und liefert mehr als 50 perfekt ausbalancierte und leckere Rezepte**
- Die Rezepte sind so konzipiert, dass sie den besonderen Nährstoffbedürfnissen von Kleinkindern gerecht werden und gleichzeitig der ganzen Familie schmecken
- GROW! holt alle Familien ab - egal, ob vegan, vegetarisch oder einfach nur gesundheitsbewusst - und bietet mehr als Kochanleitungen: Eltern erlangen fundiertes Wissen
- Ein übersichtliches Layout reduziert den Mental Load und fördert die Freude am gemeinsamen Kochen
- Reichweitenstarker Autor (@handfussmund über 763 Tsd. Follower*innen auf Insta) unterstützt mit Aktionen rund um den ET

Dr. med. Nibras Naami
GROW!
Plant-based für Kids. Das Familienkochbuch für jeden Tag

224 Seiten
253 mm x 196 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos und Illustrationen
WG: 1456
Gesunde Küche, Schlanke Küche

€25,00 (D) / €25,70 (A)
ET: März 2027
ISBN 978-3-8310-5422-0



© Tobias Schwertmann

Stefanie Hiekmann ist Kochbuchautorin, Foodfotografin und Journalistin. Sie schreibt und fotografiert für verschiedene Zeitungen, Magazine und Verlage (u.a. SZ, Der Feinschmecker, Spiegel Online). Ihre Bücher werden regelmäßig ausgezeichnet, u. a. vielfach mit Gold- und Silbermedaillen der GAD und des Deutschen Kochbuchpreises. Seit mehr als 10 Jahren ist sie in Spitzenküchen unterwegs und arbeitet mit Küchenstars wie Cornelia Poletto, Tim Raue und Thomas Bühner. Seit 2018 ist sie Jurymitglied in der ZDF-Kochsendung „Stadt, Land, Lecker". Sie moderiert Foodtalks, kulinarische Events und Podcasts und berät gastronomische Unternehmen und Restaurants.





Stefanie Hiekmann

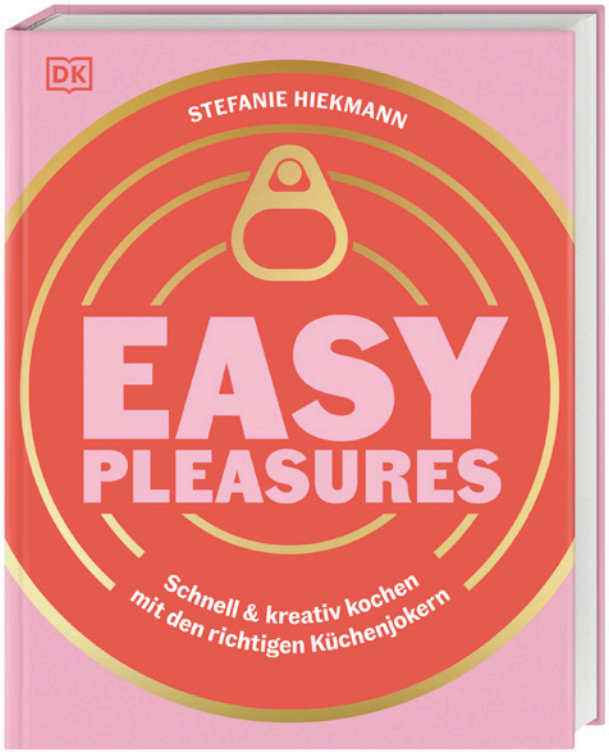
Easy Pleasures

Schnell & kreativ kochen mit den richtigen Küchenjokern

224 Seiten
253 mm x 196 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1455
Themenkochbücher

€27,00 (D) / €27,80 (A)
ET: Juni 2027
ISBN 978-3-8310-5548-7

Mit Folienprägung



- **Abkürzen? Unbedingt! Stefanie Hiekmann zeigt, wie man mit Produkten aus Supermarkt und Vorratskammer im Alltag wertvolle Zeit spart – mehr Raum für Kreativität, mehr wow auf dem Teller!**
- Eine Hommage an Zutaten aus Dose, Glas & Co.: Fertig-Gnocchi, Dosentomaten, Tarteboden aus dem Kühlregal, Antipastigemüse aus dem Glas u. v. m. mit gutem Gewissen als clevere Alltagshelfer feiern
- Alles andere als Junkfood: hochwertige Fertigwaren zielsicher erkennen und gekonnt in der eigenen Küche einsetzen
- Aufregende Aromen ganz einfach: Kartoffel-Kräuter-Köfte mit Kloßteig aus dem Kühlregal, Parmesan-Pinsa mit Dosen-Sardinen, fertigem Pinsaboden & Antipasti-Gemüse aus dem Glas
- Lässig, kreativ, intuitiv: Stefanie Hiekmann zeigt, wie man durch smarte Abkürzungen Zeit gewinnt und wie man mit verschiedenen Flavour-Hacks zusätzlich Wumms ans Essen bekommt

Bestellen Sie gleich mit:



€25,00 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-5294-3



© Sandra Eckhardt

Ali Güngörmüs ist Spitzen- und TV-Koch mit eigenen Restaurants in München. Im Fernsehen hat er sich mit Sendungen wie „Grill den Henssler", dem mit dem Fernsehpreis dotierten „Roadtrip" sowie „Mein Lokal, Dein Lokal" auf Kabel Eins einen Namen gemacht. Mit seinem 2005 eröffneten Restaurant **Le Canard Nouveau** wurde er 2006 als erster türkischstämmiger Koch mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Mit dem **Pageou** in München besann er sich 2014 auf seine Wurzeln und widmet sich dort mediterran-orientalischen Genüssen, ebenso wie in seiner 2022 eröffneten Meze-Bar.


Soğuk yoğurt çorbası

Kaltes Joghurtsüppchen mit Kichererbsen und Bulgur

14


Morina balığı

Kabeljau mit Bröselbutter, Safranfenchel, Sucuk und Bulgur

Tipp

16



Ali Güngörmüs

Istanbul

Meine Rezepte und kulinarischen Entdeckungen

272 Seiten
276 mm x 201 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1454
Länderküchen

€35,00 (D) / €36,00 (A)
ET: Mai 2027
ISBN 978-3-8310-5491-6

- **Fernsehkoch Ali Güngörmüs nimmt uns mit in seine Lieblingsstadt Istanbul und bringt das Lebensgefühl des Bosporus direkt nach Hause**
- Umfangreiche Rezeptauswahl: Eine Vielfalt an klassischen und modernen türkischen Gerichten spiegelt das gegenwärtige Panorama der Esskultur wider
- Authentische Porträts: der Autor stellt lokale Gastronom*innen, Händler*innen, Köch*innen und Traditionshäuser vor, die das Stadtbild prägen, entdeckt Märkte und neue Lieblingsecken
- Visuelle Untermalung: Farbenfrohe, lichtdurchflutete Fotos transportieren das lebendige Flair Istanbuls und lassen die Leserschaft auch visuell in diese Genusswelt eintauchen – perfekt als hochwertiges Geschenk
- Mehr als ein Kochbuch: Neben Rezepten enthält das Buch Geheimtipps, konkrete Restaurant- und Ladenempfehlungen inklusive Adressen

Bestellen Sie gleich mit:



€25,00 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-5180-9





Simon Bajada

Tramontana

Die Küche Norditaliens – von der Küste bis ins Gebirge

240 Seiten
251 mm x 193 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1454
Länderküchen

€30,00 (D) / €30,90 (A)
ET: April 2027
ISBN 978-3-8310-5546-3



- **Den Nordwesten Italiens kulinarisch entdecken: von der ligurischen Küste bis zu schneebedeckten Alpengipfeln – rustikal, authentisch, überraschend!**
- Mehr als 60 frische Rezepte: Fisch und Meeresfrüchte von der Küste Liguriens, Reichhaltiges mit Reis und Haselnüssen aus dem Piemont, wärmende Berggerichte aus dem Aostatal
- Rezepte, Reisebericht, Porträts: Der erfahrende Kochbuchautor und Profifotograf Simon Bajada reist entlang der historischen Via del Sale und erzählt fesselnde Geschichten über Menschen, Traditionen und lokale Produzenten hinter den Gerichten
- Heißgeliebte Klassiker wie Pesto alla genovese, Vitello tonnato, Polenta und die italienische Variante des Käse-Fondue sowie kaum bekannte Küchenschätze wie Chnefflene, Grissinopoli, Lazarene, Panissa alla Vercellese und Bicerin verführen zum Entdecken und Genießen

Bestellen Sie gleich mit:



€28,00 (D) / €28,80 (A)
ISBN 978-3-8310-5353-7

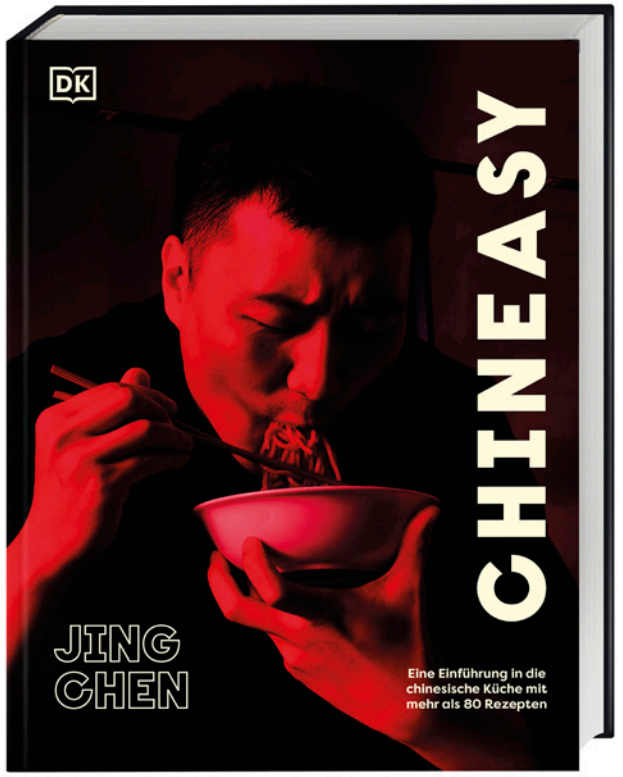


© Vivi D'Angelo, 2026

Jing Chen ist ein in Wien geborener Gastronom, Physiker und erfolgreicher Content-Creator. Nach dem Studium der Physik in Zürich und Wien und Stationen in der Küche, lernte er unter anderem bei chinesischen Meisterköchen. Nach dem Einstieg in den Restaurant-Familienbetrieb, baute er ein Wiener Gastro-Imperium (u.a. das **Market** und das **Sopherl** am Naschmarkt). Mit seinen wissenschaftlich fundierten Kochvideos auf Plattformen wie Instagram und Tiktok begeistert er Hunderttausende Fans.







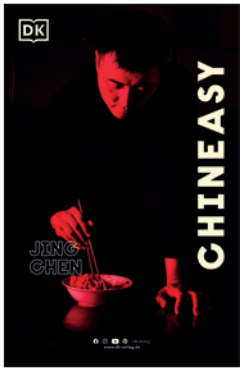
- **Der Jungstar der Wiener Gastroszene, Koch, Unternehmer, Physiker und Content Creator Jing Chen liefert in seinem ersten Buch einen außergewöhnlichen Einstieg in die chinesische Küche**
- Als studierter Physiker begeistert Jing Chen mit einer einzigartigen Mischung aus Koch-Know-how und Naturwissenschaft zu seiner chinesischen Kochkunst
- Die Basics der chinesischen Küche einfach erklärt: von kulturellen Hintergründen über die wichtigsten Zutaten bis zu den klassischen Gerichten
- Über 80 Rezepte von traditionell-authentisch bis hin zu austro-chinesisch-trendig: Mapo-Tofu, Handgerissenem Kohl, Ei-Tofu-Suppe, Gong Bao Huhn oder Rotgeschmorten Schweinebauch
- Komplexe Kochprozesse, wie das Stocken von Eiern oder die chemische Reaktion beim Wok Hei Prinzip auf unterhaltsame und analytische Weise werden im Buch erklärt

Jing Chen
Chineasy
Eine Einführung in die chinesische Küche mit mehr als 80 Rezepten

256 Seiten
251 mm x 198 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1454
Länderküchen

€28,00 (D) / €28,80 (A)
ET: Juni 2027
ISBN 978-3-8310-5310-0

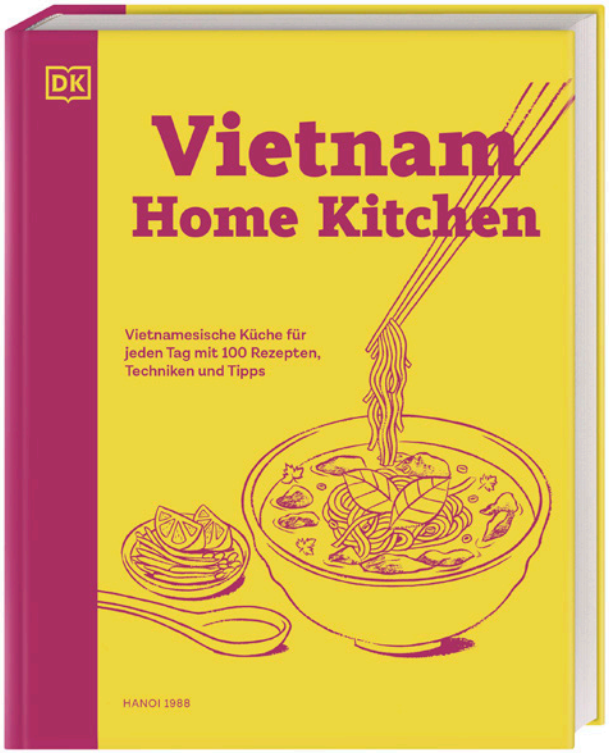
Aufmerksamkeitsstarker POS:



Tischbanner, 60 × 40 cm
Chineasy
Nr. 467/89248







- **Das Kochbuch für echte vietnamesische Hausmannkost mit den beliebtesten Gerichten, authentisch und machbar**
- Die kulinarische Vielfalt der vietnamesischen Küche in 100 Rezepten: von Salaten und Rollen über die weltbekannte Phở bis hin zu landestypischen Snacks, Desserts und Kaffeespezialitäten
- Inklusive Saucen-Guide & Warenkunde: Der kompakte Anhang entschlüsselt asiatische Kräuter, Mehle sowie Früchte und liefert die Rezepte für die essenziellen Dips (Nước chấm) – der Schlüssel zum echten Geschmack Vietnams
- Typische Handgriffe ganz einfach: z.B das perfekte Falten und Rollen von Reispapier (Nem) oder das Vorbereiten spezieller Zutaten in detaillierten Schritt-für-Schritt-Bildanleitungen verständlich erklärt

Hanoi 1988

Vietnam Home Kitchen

Vietnamesische Küche für jeden Tag mit 100 Rezepten, Techniken und Tipps

240 Seiten
269 mm x 214 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1454
Länderküchen

€28,00 (D) / €28,80 (A)
ET: März 2027
ISBN 978-3-8310-5429-9

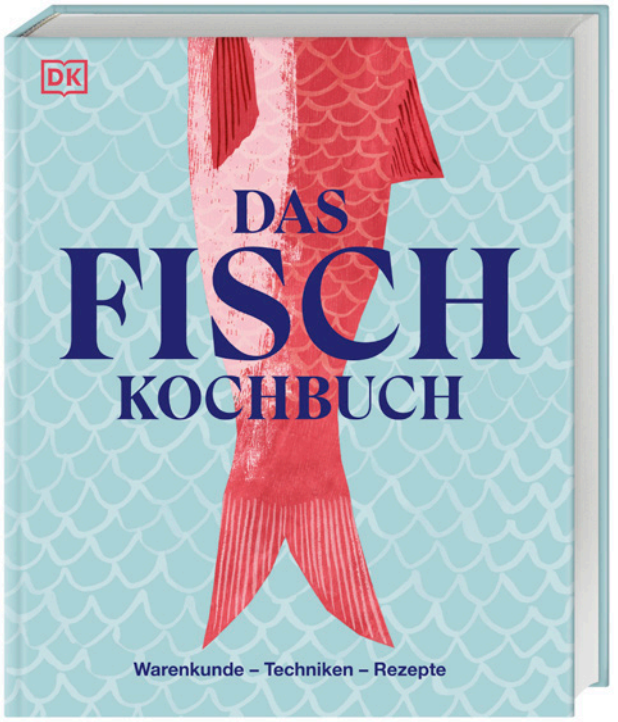
Bestellen Sie gleich mit:



€28,00 (D) / €28,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4688-1







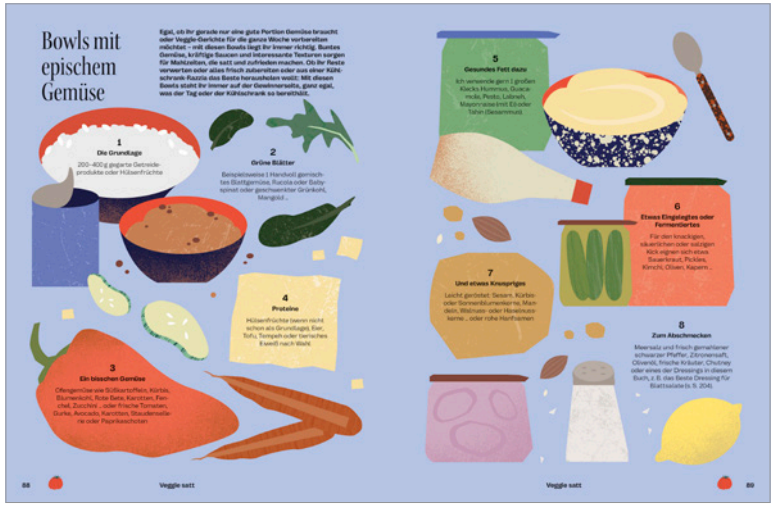
- **Die Kochschule zum Thema Fisch und Meeresfrüchte: mit über 250 Rezepten, Techniken und zahlreichen Step-An-leitungen – vom Austern-Öffnen über das Filetieren und Entgräten von Plattfischen bis zur richtigen Verarbeitung von Calamari**
- Das Standardwerk komplett überarbeitet und aktualisiert, neu fotografiert und mit aktuellen Informationen zu Nachhaltigkeit im Fischfang
- Umfassende Warenkunde: Über 200 Arten von Fisch und Meeresfrüchten mit Infos zu nachhaltigen Bezugsquellen, Vorbereitung und besonders geeigneten Küchentechniken und Rezepten
- Das ideale Kochbuch für alle, die den Geschmack der Meere, Seen und Flüsse lieben: Mit Bouillabaisse, Clam Chowder, Fish Cakes aus Thailand oder Fish and Chips international genießen

Das Fischkoch-buch

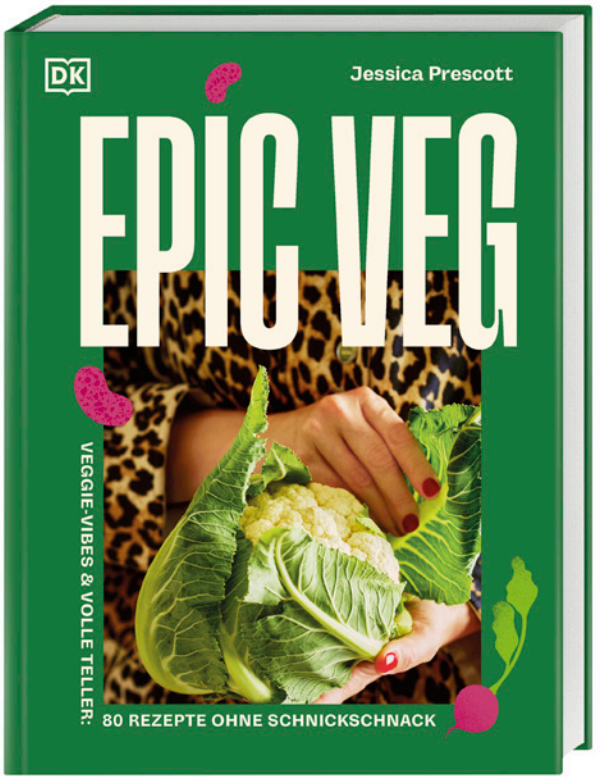
Warenkunde - Techniken - Rezepte

400 Seiten
262 mm x 219 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos und Illustrationen
WG: 1455
Themenkochbücher

€36,00 (D) / €37,10 (A)
ET: April 2027
ISBN 978-3-8310-5487-9







- **Schluss mit starren Rezepten: Koche intuitiv, kreativ und frei. Wer versteht, wie Geschmack und Textur funktionieren, kreiert ganz mühelos großartigen Veggie-Genuss**
- Low Effort, high Reward: Fokus auf cleveres Kochen durch das Schichten von Aromen und Texturen, um aus einfachen Zutaten das absolute Maximum herauszuholen
- Maximale Flexibilität & Resteverwertung: Gerichte lassen sich mühelos anpassen und mit dem abwandeln, was gerade im Kühlschrank ist – das spart Geld und reduziert Lebensmittelverschwendung
- Kocherfolg ohne Stress: über 80 Rezepte, die einfach immer funktionieren – perfekt für den echten Alltag, ohne komplizierte Techniken oder schwer auffindbare Zutaten. Von epischen Enchiladas, über gebackene Kichererbsen mit Blumenkohlcurry bis zur cremigen Pilz-Pasta

Jessica Prescott

Epic Veg

Veggie Vibes & volle Teller: 80 Rezepte ohne Schnickschnack

224 Seiten
258 mm x 200 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos und Illustrationen
WG: 1455
Themenkochbücher

€26,00 (D) / €26,80 (A)
ET: Februar 2027
ISBN 978-3-8310-5559-3



© Jill Sherriff

Robin Sherriff ist absoluter Fermentationsexperte: Er hat ist nicht nur studierter Chemiker und Biologe, sondern hat auch einen Abschluss in der Gastronomie. Heute ist er CEO der **Fermenters Guild**, der Gründer einer Koji-Manufaktur in Edinburgh und der ersten Brauerei für Miso und Shoyu in Schottland.





Robin Sherriff

Fermentation verstehen

Prozesse - Kulturen - Methoden. Über 30 Anleitungen aus aller Welt

224 Seiten
261 mm x 220 mm
Integralband
Mit farbigen Fotos und Illustrationen
WG: 1455
Themenkochbücher

€28,00 (D) / €28,80 (A)
ET: Februar 2027
ISBN 978-3-8310-5413-8



- **Wissenschaft trifft Küchenpraxis: Dieses Buch liefert alles, was man über Fermentation wissen muss - von Chemie und Mikrobiologie bis zu Rezepten und praktischen Tipps**
- Zwei große Ernährungstrends in einem Buch: Auf Sauerkraut, Kimchi und Co. schwören neugierige Foodies genauso wie Menschen, die sich gesund und darmfreundlich ernähren
- Fermentieren für Zuhause: mehr als 30 ausführliche Anleitungen für Fermentiertes aus aller Welt, mit detaillierten Step-Fotos, Infos zum Zubehör und Troubleshooting
- Geballtes Wissen internationaler Fermentations-Expert*innen: U.a. mit Beiträgen einer preisgekrönten Käse-Macherin, einer studierten Mikrobiologin und Essigexpertin
- Wissenschaftlich, verständlich, anschaulich: Der bewährte Mix aus Text, Detailfotografie und Infografiken macht selbst komplexe Begriffe und Prozesse wie Inokulation, Probiotika oder Milchsäuregärung greifbar

Bestellen Sie gleich mit:

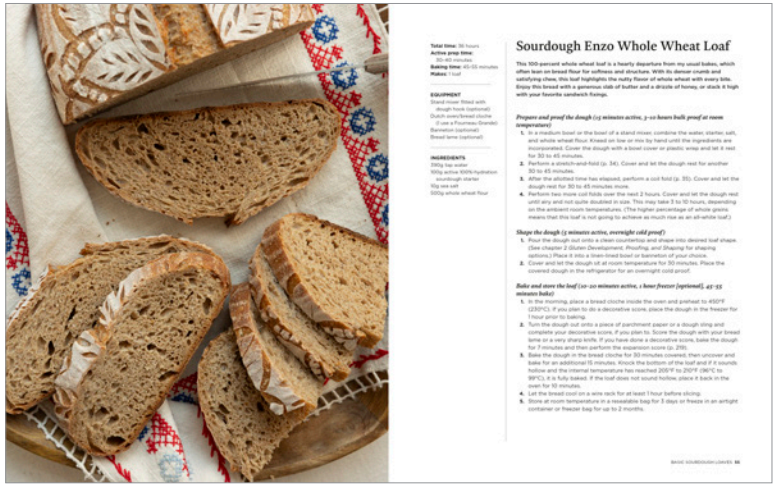


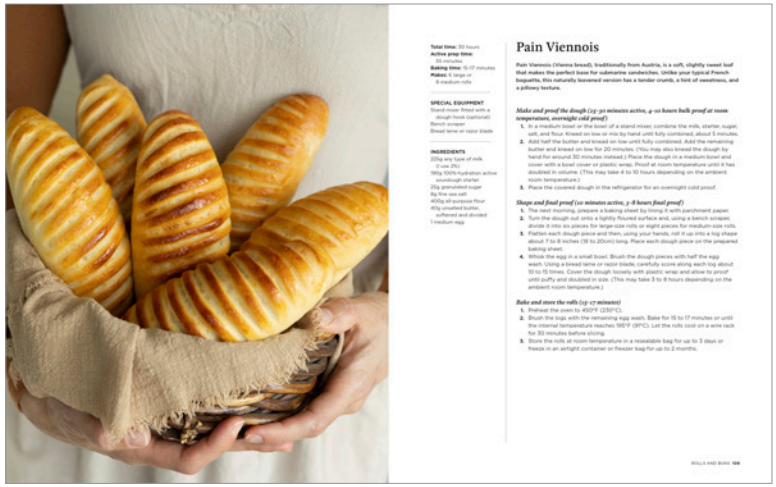
€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-5067-3



© Marianne Rothbauer

Rachel Pardoe ist Rezeptentwicklerin und leidenschaftliche Brotbäckerin aus Ottawa, Kanada. Was als Hobby begann, wurde zur tiefen Hingabe für das traditionelle Backhandwerk. Für Rachel liegt der Zauber im wohltuenden Ritual des Teigknetens und der Perfektionierung eigener Rezepte. Mit viel Liebe zum Detail kreiert sie kunstvoll verzierte Brote, bei denen Geschmack und Ästhetik Hand in Hand gehen. Ihre Leidenschaft teilt sie unter @sourdough_enzo mit einer weltweiten Back-Community.







- **Viel mehr als nur Brot! Von herzhaft bis süß zeigt Sauerteig-Expertin Rachel Pardoe, wie einfach, vielseitig und kreativ das Backen mit Sauerteig sein kann**
- Noch mehr Inspiration für alle Sauerteig-Bäcker*innen: 70 Rezepte aus der ganzen Welt - vom klassischen Sauerteigbrot über Baguette, Bagel, Brezel und Croissant bis hin zu Kardamom-Knoten und Schokoladen-Babka
- Sauerteig ganz leicht verstehen: mit zugänglicher Theorie und pragmatischen Schritt-für-Schritt-Anleitungen sofort loslegen
- Mit inspirierendem Zusatzkapitel für kunstvolle Brot-Designs - vom Einritzen des Teiglings, Flechten und Bemalen des Teiges bis zum Einsatz von Stencils
- Nie mehr Sauerteigreste: übriggebliebenen Sauerteig easy in Brownies, Bananenbrot oder Pasta verwandeln

Rachel Pardoe

Aus Liebe zum Sauerteig

Salzige & süße Rezepte für Brote & anderes Gebäck

240 Seiten
261 mm x 210 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1457
Backen

€28,00 (D) / €28,80 (A)
ET: Februar 2027
ISBN 978-3-8310-5550-0

Bestellen Sie gleich mit:



€42,95 (D) / €44,20 (A)
ISBN 978-3-8310-4860-1

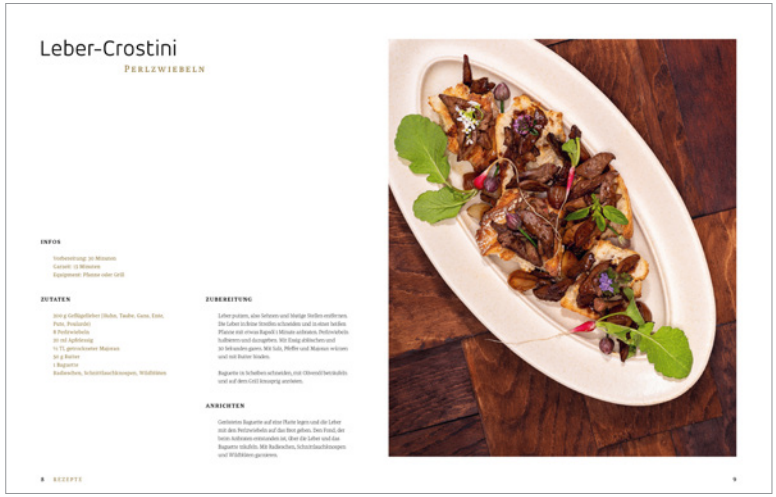


© Thomas von Aagh



© Florian Bolk

Wolfgang Müller, geboren in Lindenberg im Allgäu, ist gelernter Metzger und leidenschaftlicher Koch. Seine Begeisterung für hochwertiges Fleisch prägt seine Arbeit bis heute. Nach seiner Metzgerlehre erfüllte er sich einen lang gehegten Traum und absolvierte zusätzlich eine Ausbildung zum Koch. Es folgten mehr als 15 Jahre in der Sternegastronomie. Zu seinen Stationen zählen renommierte Häuser wie die Bühlerhöhe, das Adermann sowie das Horváth in Berlin. Heute ist Wolfgang Müller Eventkoch und Referent für Kochkurse und Workshops. Darüber hinaus hat er fünf erfolgreiche Kochbücher veröffentlicht und an zahlreichen weiteren Publikationen mitgewirkt.





Wolfgang Müller
Matthaes Praxis
Geflügel
perfekt zubereiten

240 Seiten
282 mm x 222 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1455
Themenkochbücher

€50,00 (D) / €51,40 (A)
ET: April 2027
ISBN 978-3-98541-092-7



- **Das ultimative Buch zur Geflügelküche:** umfassend und abwechslungsreich - mit Klassikern, wie z. B. Peking-Ente aber auch mit ungewöhnlichen Rezepten wie Gefüllter Entenhals mit Honig und Sesam glasiert oder Wan-Tan-Suppe von der Wachtel
- Mehr als 60 Geflügelrezepte voller Inspiration - inklusive BBQ-Rezepten, Eierspeisen, Wurst, Pasteten und Schinkenherstellung aus Geflügel
- Lernen vom Profi: Mit Expertenwissen, praxisnahen Schritt-für-Schritt-Anleitungen und wertvollen Tipps
- Kompaktes Know-how zu Handelsklassen, zur Vorbereitung oder zur Aufbewahrung des Geflügels werden ergänzt durch klare Anleitungen der Zubereitung und Praxistipps für den direkten Einsatz in der Küche

Bestellen Sie gleich mit:



€49,90 (D) / €51,30 (A)
ISBN 978-3-98541-063-7

Female Chefs

Gemüse

Das Kochbuch

240 Seiten
282 mm x 222 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1455
Themenkochbücher

€50,00 (D) / €51,40 (A)
ET: März 2027
ISBN 978-3-98541-091-0







- **Die neue Gemüseküche auf Gourmet-Niveau - überraschende Zubereitungen und spannende Kombinationen die aromatisch überzeugen**
- Frühlingshauch, Sommerfülle, Erntegold – stimmungsvolle Kapitel zu saisonalen Produkten und Rezepten wie Kapuzinerkresse mit Schafskäse, Rapsstängeln, -blättern und -blüten oder Zuckerschoten mit Wildkräutern
- Reportagen mit besonderen Gemüsezüchterinnen, Sammlerinnen und mehr zeigen, wie wertvolle, gute Lebensmittel entstehen
- Vertiefendes Wissen – egal ob zum Aufbewahren, Konservieren und Vorbereiten von Gemüse oder zum Fermentieren, Pickeln und Einlegen – bietet Information und Inspiration
- Female Chef, Fotografin, Lektorin - dieses Buch ist voller Frauenpower

Aufmerksamkeitsstarker POS:



Tischbanner, 60 × 40 cm
Matthaes Gemüse satt
Nr. 467/89249

freakstotable e.V. ist eine Initiative, die sich für eine bewusste, nachhaltige und genussvolle Esskultur einsetzt. Im Mittelpunkt stehen die Wertschätzung hochwertiger Lebensmittel, die Bewahrung traditioneller Sorten und Rassen sowie der respektvolle Umgang mit natürlichen Ressourcen. Der Verein bringt Köche, Produzenten und Manufakturen, Landwirte sowie Lebensmittel-Enthusiasten zusammen, um Wissen auszutauschen, neue Perspektiven zu eröffnen und die Zukunft unserer Ernährung durch Workshops, Veranstaltungen, Bildungsprojekte und Kooperationen aktiv mitzugestalten.







- **Das erste Bookazine von freakstotable e.V. – Hinter der Initiative steht ein engagiertes Netzwerk aus Köchen, Produzenten, Landwirten und Lebensmittelenthusiasten**
- Gehaltvoller Inhalt: Starke Reportagen, tiefgehende Fachbeiträge und Rezepte direkt aus der Praxis
- Design, das bleibt: Großformatig, edel verarbeitet und langlebig wie ein Bildband – visuell dynamisch und am Puls der Zeit wie ein Magazin
- Haltung trifft Geschmack: Bewusster Konsum und kompromisslose Kulinarik schließen sich nicht aus. Dieses Bookazine zeigt, wie genussvoll die Verbindung beider Welten ist
- Save the date: Am 6. Juni 2027 findet das Food- und Wissensfestival „ZU TISCH! 27“ von freakstotable in Wirsberg statt

freakstotable

Ursprung: Bookazine

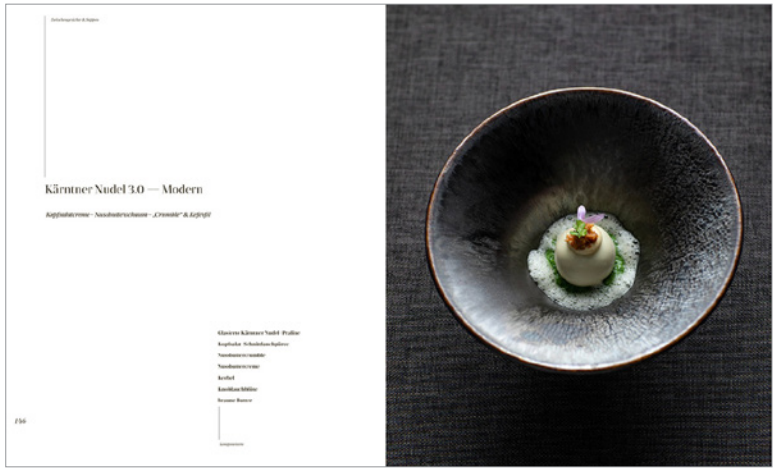
160 Seiten
290 mm x 240 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1455
Themenkochbücher

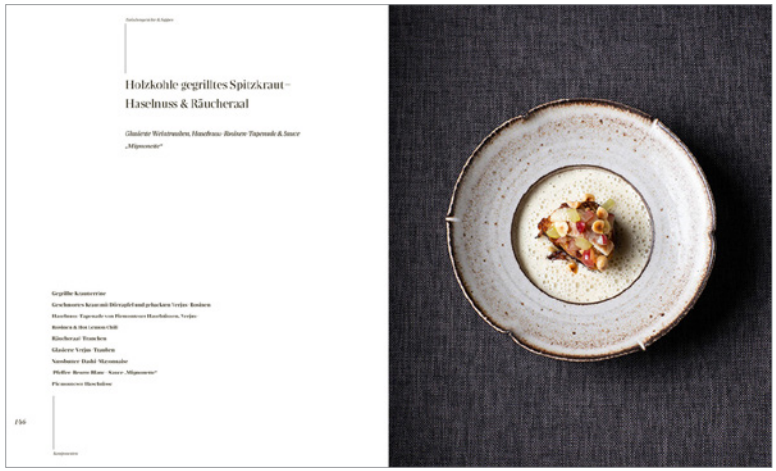
€40,00 (D) / €41,20 (A)
ET: April 2027
ISBN 978-3-98541-102-3

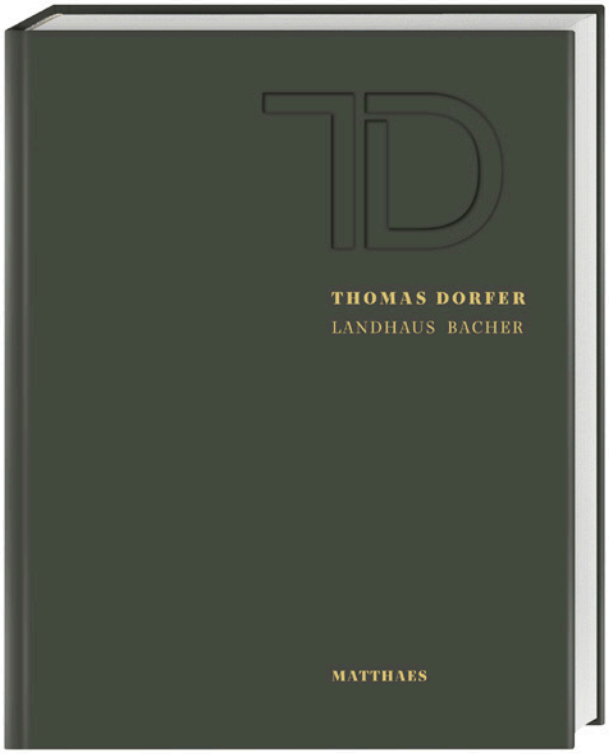


© Günter Standl

Der in Kärnten geborene **Thomas Dorfer** zählt zu den renommiertesten und am höchsten ausgezeichneten Spitzenköchen Österreichs. Nach seiner Kochausbildung führte ihn seine berufliche Laufbahn nach Sydney, St. Moritz und in das 3-Sterne-Restaurant Bareiss in Baiersbronn, bevor er 2002 im Landhaus Bacher in Mautern an der Donau sesshaft wurde. Seit 2010 ist er Küchenchef des Hauses. Im Jahr 2025 wurde das Landhaus Bacher mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet und Dorfer zudem zum „Koch des Jahres“ der Rolling Pin gekürt.







- **Mit seinem ersten Kochbuch setzt Zwei-Sterne-Koch Thomas Dorfer ein kulinarisches Ausrufezeichen. Gemeinsam mit seiner Frau Susanne Dorfer-Bacher führt er das traditionsreiche Landhaus Bacher in der Wachau – nun gewährt er erstmals umfassende Einblicke in seine Küchenphilosophie**
- Moderne Klassik in Perfektion: Thomas Dorfer verbindet traditionelle Handwerkskunst mit zeitgemäßer Finesse. Als Meister der Saucen inszeniert er Aromen mit unverwechselbarer Tiefe und präsentiert die gesamte Bandbreite seiner Menükompositionen.
- Umfassend: Über 50 meisterhafte Rezepte, die von Aperitif-Kreationen bis zum Petit Four die gesamte Dramaturgie eines Gourmetmenüs abbilden
- Kulinarische Signatur: Ob virtuose Neuinterpretationen wie die „Kärntner Nudel“, edle „Marmorierte Entenleber“, charaktervoller „Maibock Bordelaise“ oder Desserts rund um die „Wachauer Marille“

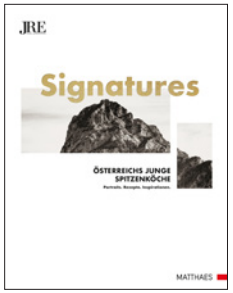
Thomas Dorfer
Landhaus Bacher

280 Seiten
290 mm x 240 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1455
Themenkochbücher

€78,00 (D) / €80,20 (A)
ET: Mai 2027
ISBN 978-3-98541-075-0

mit Lesebändchen

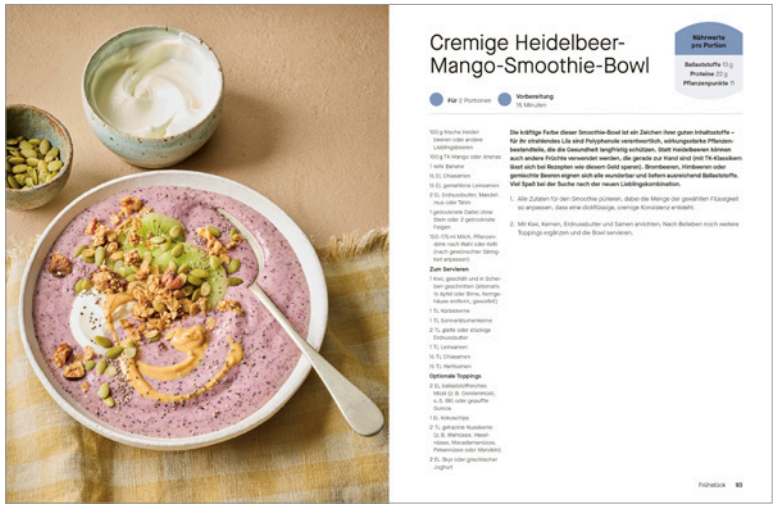
Bestellen Sie gleich mit:



€49,90 (D) / €51,30 (A)
ISBN 978-3-98541-082-8


GESUNDHEIT, WELLBEING,
SPORT & FAMILIE







- **High Fibre, Low Effort: die smarte Art, mit durchdachten Rezepten den täglichen Ballaststoff-Bedarf spielend leicht zu decken**
- Von wegen BALLAST-Stoffe: Wer ausreichend davon zu sich nimmt, steigert körperliche und geistige Fitness, Gesundheit und Wohlbefinden
- Ernährungswissenschaftlerin Rhiannon Lambert erklärt fundiert und nachvollziehbar, wie wichtig Ballaststoffe sind - für den Darm, den Blutzuckerspiegel, das Herz-Kreislauf-System, den Homonhaushalt und vieles mehr
- Obst, Gemüse, Getreide und Hülsenfrüchte, ergänzt durch hochwertige tierische Produkte machen das Buch perfekt für jede Ernährungsform, von flexi bis vegan
- 60 Rezepte für jeden Anlass: Von Baked Oats mit Trauben und Fenchel, über Mac'n'Cheese „gepimpt" mit Bohnen und Kohl

Rhiannon Lambert

Der Ballaststoff-Trick

60 Rezepte und praktisches Ernährungswissen

224 Seiten
252 mm x 197 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1461
Ernährung

€25,00 (D) / €25,70 (A)
ET: Dezember 2026
ISBN 978-3-8310-5450-3

Bestellen Sie gleich mit:



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-5033-8



Kokos-Chia-Pudding

kcal 347
Proteine 11 g
Ballaststoffe 13 g
Kohlenhydrate 20 g

2 Portionen

Vorbereitung: 5 Minuten, + Einweichzeit

- 6 EL Chiasamen
- 300 ml Kokosdrink (Tetrapak)
- 2 TL Ahornsirup
- 2 EL geröstete Kokosraspel, plus etwas mehr zum Servieren
- 30 g geröstete Mandeln, grob gehackt
- Obst nach Wahl (z. B. Papaya, Mango, Himbeeren und Heidelbeeren) zum Servieren

1 Die Chiasamen in einer Schüssel oder einem Behälter mit Deckel mit Kokosdrink, Ahornsirup und Kokosraspeln vermischen. Abdecken und mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank quellen lassen.

2 Vor dem Servieren in Portionsschalen füllen und mit gehackten Mandeln, Obst und zusätzlichen Kokosraspeln bestreuen.

Tipp: Der köstliche Chiapudding kann auch als gesundes Dessert serviert werden.

Chiasamen sind reich an Ballaststoffen und Omega-3-Fettsäuren. Sie empfehlen sich vor allem für Menschen, die keinen fetten Fisch essen.

FRÜHSTÜCK 25



Nudelsalat mit Huhn

kcal 522
Proteine 48 g
Ballaststoffe 5 g
Kohlenhydrate 55 g

2 Portionen

Vorbereitung + Garzeit: 30 Minuten

- 100 g Reis-Fadennudeln
- ½ EL glutenfreie Fischsauce
- ½ EL Limettensaft
- 1 EL brauner Zucker
- ½ EL Reisessig
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 1 rote Chili, entkernt und fein gehackt
- 2 gegarte Hähnchenbrustfilets, in Stücke gezupft
- 1 Karotte, geschält und in feine Streifen geschnitten
- 1 Romana-Salatherz, in Streifen geschnitten
- ½ Gurke, in breite Streifen geschnitten
- 3 EL Koriandergrün
- 1 kleine Handvoll Minzeblätter
- 2 EL geröstete Erdnüsse, grob gehackt
- Bio-Limettenspalten zum Servieren

1 Die Reisnudeln in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen. Mit einem Tuch oder Teller abdecken und 10 Minuten quellen lassen. Abgießen, mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und beiseitestellen.

2 Für das Dressing Fischsauce, Limettensaft, Zucker, Reisessig, Knoblauch, Chili und ½ EL Wasser verrühren.

3 Die Nudeln in zwei Bowls verteilen und dekorativ mit Hähnchenfleisch, Karotte, Salat, Gurke, Koriander und Minze belegen. Mit dem Dressing beträufeln. Mit den Erdnüssen bestreut servieren. Limettenspalten dazu reichen.

Variante: Dieses Gericht nach vietnamesischem Vorbild kann auch mit Garnelen oder mit Resten von gegartem Fleisch zubereitet werden.

Hähnchenfleisch ist fettarm und gleichzeitig proteinreich. Es enthält B-Vitamine, vor allem B_6, das für ein gesundes Nervensystem von Bedeutung ist.

56 MITTAG



- **Glutenfrei leicht gemacht: die alltagstaugliche Lösung für Menschen mit Zöliakie, Glutenunverträglichkeit, Weizenallergie und alle, die weniger Gluten zu sich nehmen möchten**
- Fachlich fundiert: Die Ratschläge im übersichtlichen Theorieteil und die Rezepte wurden in Zusammenarbeit mit einer Ernährungswissenschaftlerin entwickelt
- Genuss ohne Verzicht: von Natur aus glutenfreie Getreide, Hülsenfrüchte und Co., frisches Obst, Gemüse sowie hochwertige Proteinquellen liefern alle wichtigen Nährstoffe
- 70 unkomplizierte und leckere Rezepte für jeden Anlass: von Frühstücks-Pancakes über Kürbis-Gnocchi und tomatiges Dal als Meal Prep bis zum Clementinen-Pistazien-Kuchen
- Brot und Pancakes, Pasta und andere Hauptgerichte, Kuchen und Gebäck: Hier werden alle - Flexitarier*innen, Vegetarier*innen und Veganer*innen - glutenfrei glücklich

Sam Dixon
healthy everyday

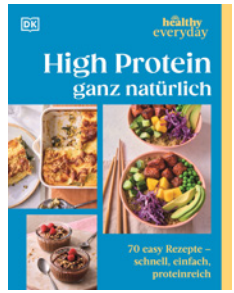
Healthy Everyday. Glutenfrei ganz einfach

70 leckere Rezepte - schnell, nährstoffreich, glutenfrei

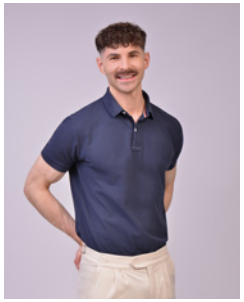
176 Seiten
217 mm x 170 mm
Broschur
Mit farbigen Fotos
WG: 1456
Gesunde Küche, Schlanke Küche

€15,00 (D) / €15,50 (A)
ET: Dezember 2026
ISBN 978-3-8310-5528-9

Bestellen Sie gleich mit:

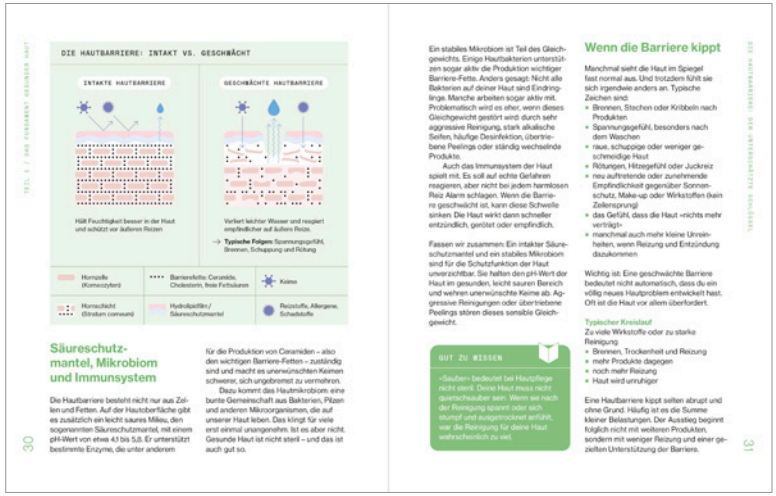


€15,00 (D) / €15,50 (A)
ISBN 978-3-8310-5273-8

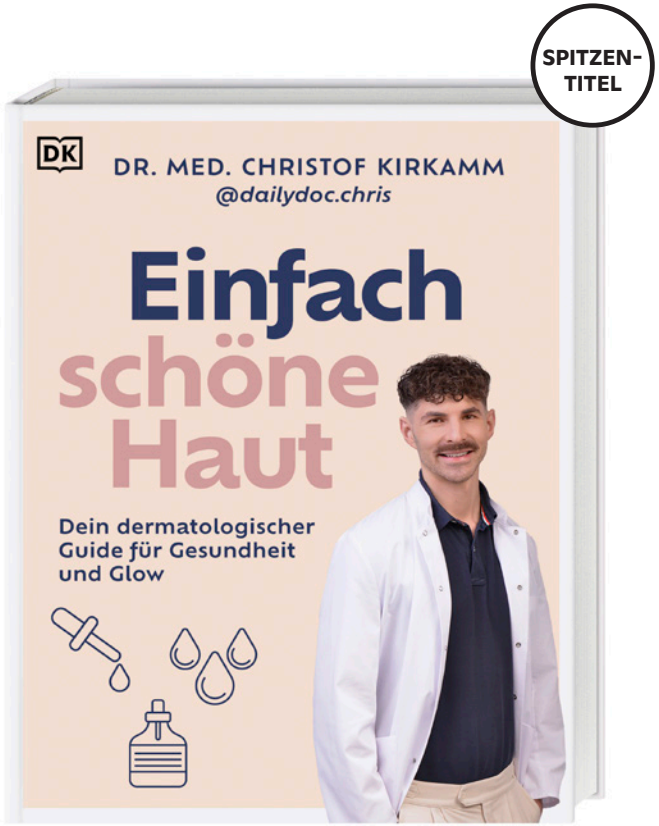


© Pablo Oellers

Dr. med. Christof Kirkamm ist Dermatologe und vermittelt evidenzbasierte Hautpflege und Hautgesundheit verständlich auf Social Media. Unter dem Namen @dailydoc.chris erreicht er eine große skincare-affine Community (280 Tsd. auf Instagram, 78 Tsd. auf Tiktok) und übersetzt dermatologische Fachinhalte regelmäßig in alltagstaugliche, klare Entscheidungshilfen.







- **Der medizinisch fundierte, visuelle Guide durch den Skin-Care-Dschungel**
- Evidenzbasiertes, dermatologisches Wissen für den Alltag, leicht erfassbar durch Grafiken und visuelle Entscheidungshilfen
- Smarte Skin Longevity: Wirkstoffe, Lifestyle-Faktoren und Treatments, die wirklich helfen
- Klares 5-Schritte-Programm bei Hautproblemen wie Akne, Pigmentstörungen, Rosazea & Co.
- Dr. med. Christof Kirkamm erreicht als @dailydoc.chris eine riesige skincare-affine Zielgruppe

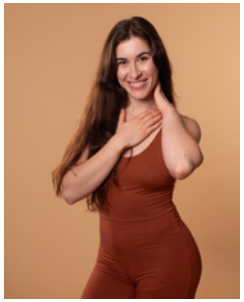
Christof Kirkamm

Einfach schöne Haut

Dein dermatologischer Guide für Gesundheit und Glow

256 Seiten
174 mm x 223 mm
Hardcover
Mit farbigen Grafiken und Illustrationen
WG: 1463
Schönheit/ Kosmetik

€25,00 (D) / €25,70 (A)
ET: April 2027
ISBN 978-3-8310-5524-1



© Astrid di Crollalanza

Fleur Boschel ist Spezialistin für Lymphdrainage und wurde u.a. in den USA, an der Academy of Lymphatic Studies, ausgebildet. Heute entwickelt sie eigene, hochwirksame Behandlungsmethoden und teilt ihre alltagstauglichen Tutorials und Tipps für ein unbeschwertes, „lymphfreundliches“ Leben auf Instagram, wo sie eine riesige Community von fast 600 Tsd. Menschen begeistert.







- **Schnelle Lymphdrainage für zu Hause: In wenigen Minuten täglich zu einem leichteren Körpergefühl!**
- Im Alltag einfach umsetzbar: 14 Routinen à 10 Minuten, Schritt-für-Schritt bebildert
- Für jede Problemzone – von geschwollenem Gesicht über Brustspannen, Blähbauch bis hin zu schweren Beinen
- Gesundheitliche Benefits: Formt nicht nur den Körper, sondern lindert Beschwerden und stärkt das Immunsystem
- Gesundheits-Trend mit Expertenwissen: Lymphspezialistin Fleur Boschel erklärt anatomische Zusammenhänge fundiert und leicht verständlich

Fleur Boschel

Nur Wasser, kein Fett

14 schnelle Routinen für Lymphe und Faszien - gegen Schwellungen, Cellulite und schwere Beine. Lymphdrainage für zu Hause

208 Seiten
217 mm x 170 mm
Broschur
Mit farbigen Grafiken und Illustrationen
WG: 1465 Erkrankungen, Heilverfahren

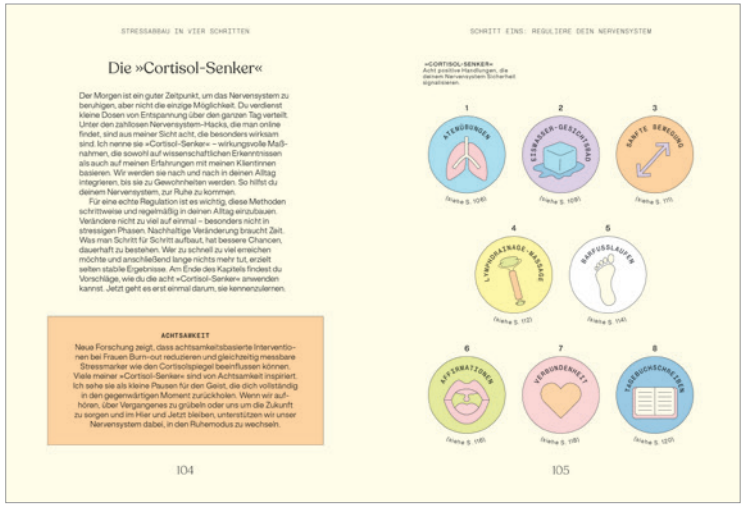
€20,00 (D) / €20,60 (A)
ET: März 2027
ISBN 978-3-8310-5556-2



© Hannah Alderson

Hannah Alderson ist Hormonexpertin und zertifizierte Ernährungsberaterin und hatte selbst mit hormonellen Problemen zu kämpfen. Heute klärt sie Frauen über ihre Hormone auf und unterstützt sie dabei, diese ins Gleichgewicht zu bringen. Zu ihren inhaltlichen Schwerpunkten gehören Gewichtsabnahme, Fruchtbarkeit, PMS, (Prä-)Menopause, Endometriose und PCOS. Sie ist Mitglied renommierter Fachgesellschaften wie der „British Menopause Society", des „Institute of Functional Medicine" sowie des amerikanischen Beratungsgremiums PCOSAA.







- **Der ultimative Ratgeber klärt über das Trendthema Cortisol auf und bietet praktische Tipps zur Balancierung des Cortisolspiegels durch Ernährung und Lebensstil**
- Cortisol ist einer der TOP 5-Gesundheitsthemen in den Medien. Dieses Buch liefert wissenschaftlich fundierte Antworten und räumt mit gefährlichem Halbwissen auf
- Chronischer Stress wird zunehmend als wesentlicher Faktor für hormonelles Ungleichgewicht bei Frauen anerkannt. Das Buch ist ein Fahrplan zu hormoneller Balance und innerer Ruhe
- Hannah Alderson ist zertifizierte Ernährungsberaterin und etablierte Hormonexpertin. Ihr praxisorientierter Ansatz hilft, das Stresslevel über Ernährung und gezielte Lebensstil-Anpassungen zu senken

Hannah Alderson

Alles, was du über Cortisol wissen musst

Weniger Stress in vier Schritten

224 Seiten
208 mm x 152 mm
Hardcover
Mit farbigen Grafiken
WG: 1461
Ernährung

€20,00 (D) / €20,60 (A)
ET: Januar 2027
ISBN 978-3-8310-5479-4

Bestellen Sie gleich mit:

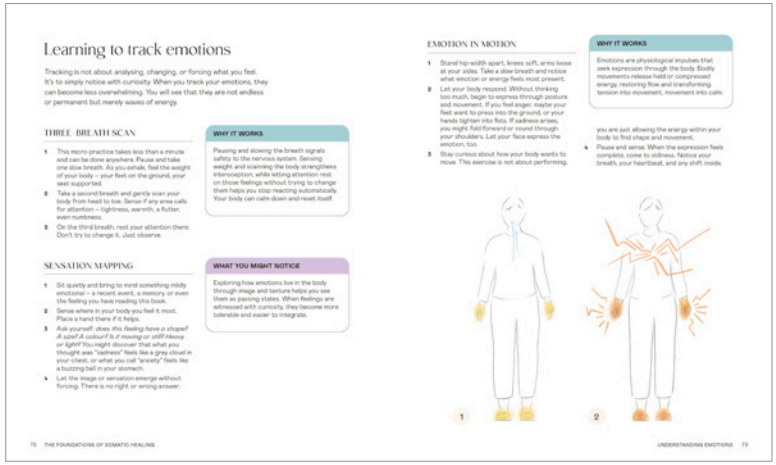


€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-5223-3



© Justina Lord-Holcomb

Emily Winter, ist Somatic Experiencing® (SE)-Practitioner, trauma-informierte Yogalehrerin und Seminarleiterin. In ihrer Praxis verbindet sie Yoga und Kunsttherapie mit Somatic Healing und leitet Gruppen für Menschen weltweit. Ihre Expertise beweist sie bereits erfolgreich auf YouTube: Ihre Reihe „Somatic Skills with Emily“ hat bereits über eine halbe Million Menschen erreicht und eine treue Community aufgebaut.





Emily Winter

Somatic Healing

Dein Weg zu einem regulierten Nervensystem

224 Seiten
240 mm x 202 mm
Hardcover
Mit farbigen Illustrationen
WG: 1462
Entspannung, Yoga, Meditation, Autogenes Training

€22,00 (D) / €22,70 (A)
ET: März 2027
ISBN 978-3-8310-5485-5

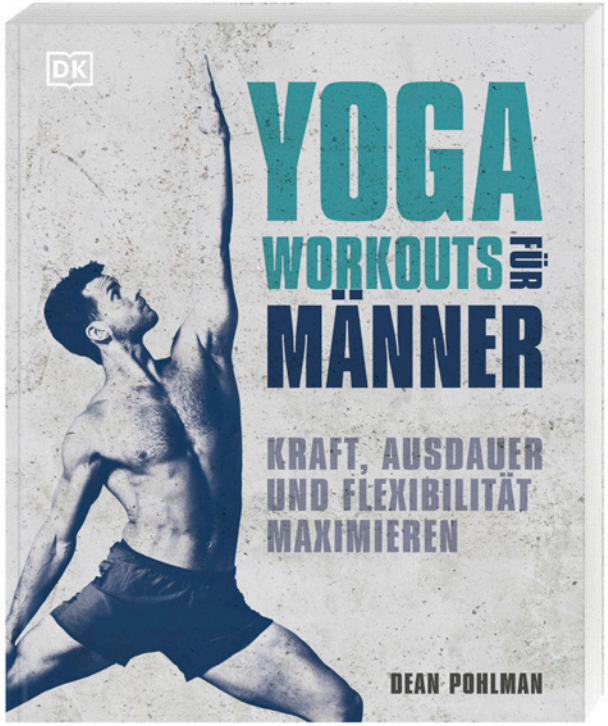


- **Modernes Stressmanagement durch Körperarbeit: Das Buch zum Trendthema Nervensystemregulierung**
- Somatic Healing setzt dort an, wo klassische Methoden oft versagen. Durch die gezielte Regulierung des Nervensystems werden stressbedingte Anspannung, chronische Unruhe und Schmerzen gelindert
- Das Buch zeigt hocheffektive, einfache Methoden zur Selbstanwendung, die Betroffenen Hilfe zur Selbsthilfe bieten, besonders wenn sie sich von der Schulmedizin nicht gehört fühlen
- Die Themen Trauma, Stress und Körperarbeit beschäftigen Tausende. „Somatic Healing“ zeigt den Weg für die praktische Umsetzung des Wissens im Alltag

Dean Pohlman ist der Gründer von Man Flow Yoga und entwickelt seit 2013 erfolgreich fitnessorientierte Yogaprogramme für Männer. Er begeistert über 150.000 Follower in den sozialen Medien und motiviert Männer zum Yoga, die es sonst niemals probiert hätten. Von seiner Arbeit profitieren auch die Profisportler der American National Football League und der Major League Lacrosse.







- **Funktionales Yoga-Training für Männer zur Steigerung der sportlichen Performance**
- Kombiniert 55 Asanas in 25 Workouts und drei 12-Wochen-Plänen zu einem hochwirksamen Training für maximale Kraft, Beweglichkeit und schnelle Regeneration
- Bebilderte Schritt-für-Schritt-Anleitungen mit Zusatzinfos zur männlichen Anatomie und deren Besonderheiten (wie z.B. verkürzte Muskeln)
- Schmerzprävention & Regeneration durch spezielle Workouts bei Verspannungen und orthopädischen Problemen
- Neuausgabe des erfolgreichen und bewährten Yoga-Workout-Guides für Männer

Dean Pohlman

Yoga-Workouts für Männer

Kraft, Ausdauer und Flexibilität maximieren

192 Seiten
233 mm x 197 mm
Broschur
Mit farbigen Fotos
WG: 1462
Entspannung, Yoga, Meditation, Autogenes Training

€20,00 (D) / €20,60 (A)
ET: Dezember 2026
ISBN 978-3-8310-5534-0



€22,95 (D) / €23,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4276-0



€22,95 (D) / €23,60 (A)
ISBN 978-3-8310-5027-7



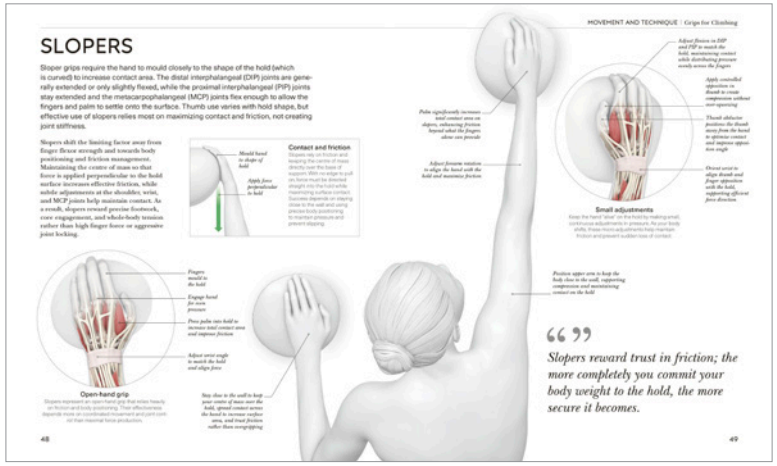
€22,95 (D) / €23,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4836-6

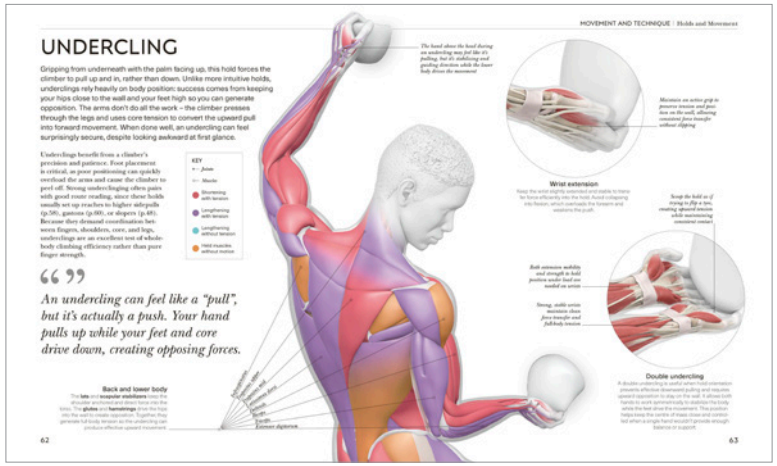


€23,00 (D) / €23,70 (A)
ISBN 978-3-8310-5236-3



€22,95 (D) / €23,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4630-0





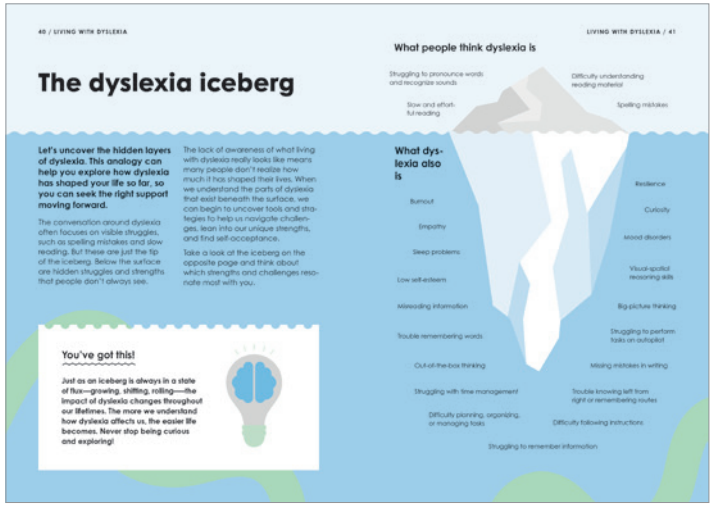


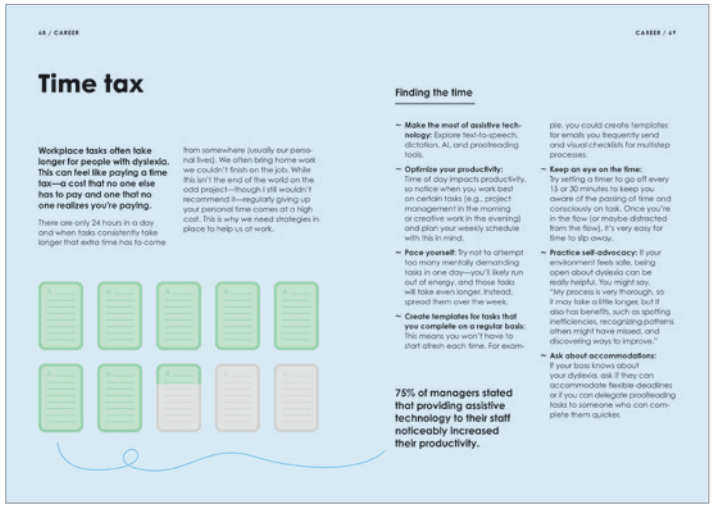
- **Starkes neues Thema in der Erfolgsreihe „Anatomie verstehen“ mit über 330.000 verkauften Exemplaren**
- Leicht verständliche Infografiken erklären unterschiedliche Klettertechniken und zeigen, wie verschiedene Griffpositionen und Fußarbeit optimal zusammenwirken
- Mit gezielten Kraft- und Beweglichkeitsübungen sowie Tipps zur Angstbewältigung, zum Stressmanagement und zur Aufrechterhaltung der Konzentration
- Trainingspläne für unterschiedliche Leistungsstufen kombinieren Übungen an der Kletterwand und am Fels mit Kraft-, Beweglichkeits- und Ausdauertraining
- Klettern und Bouldern ist seit 2024 olympisch und boomt weltweit - inzwischen gibt es laut den Alpenvereinen über 2 Mio. aktive Mitglieder im DACH-Gebiet und allein in Deutschland etwa 570 Kletter- und Boulderhallen

Kevin Cowell
Die Anatomie verstehen
Klettern - die Anatomie verstehen
Mit Übungen für mehr Kraft, Beweglichkeit und eine bessere Technik

240 Seiten
238 mm x 205 mm
Integralband
Mit farbigen Illustrationen
WG: 1464
Fitness, Aerobic, Bodybuilding, Gymnastik

€23,00 (D) / €23,70 (A)
ET: März 2027
ISBN 978-3-8310-5498-5







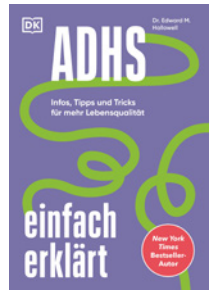
- **Das erste Legasthenie-Praxisbuch für betroffene Erwachsene**
- Sofort umsetzbare Strategien für den Umgang mit Hürden in Studium, Beruf und zwischenmenschlichen Beziehungen
- Stärken-Fokus: Fördert mentale Gesundheit, Selbstakzeptanz und das Entdecken von Kreativität und vernetztem Denken
- Legasthenie-freundliche Typografie, kurze Info-Blöcke, Checklisten und sofort umsetzbare Tipps
- Authentische Expertise eines auf Legasthenie spezialisierten Therapeuten und selbst Betroffenen

Jacob Santhouse
Legasthenie einfach erklärt
Für mehr Selbstsicherheit & Lebensfreude. Das Toolkit für Erwachsene: Stärken erkennen, Hürden meistern

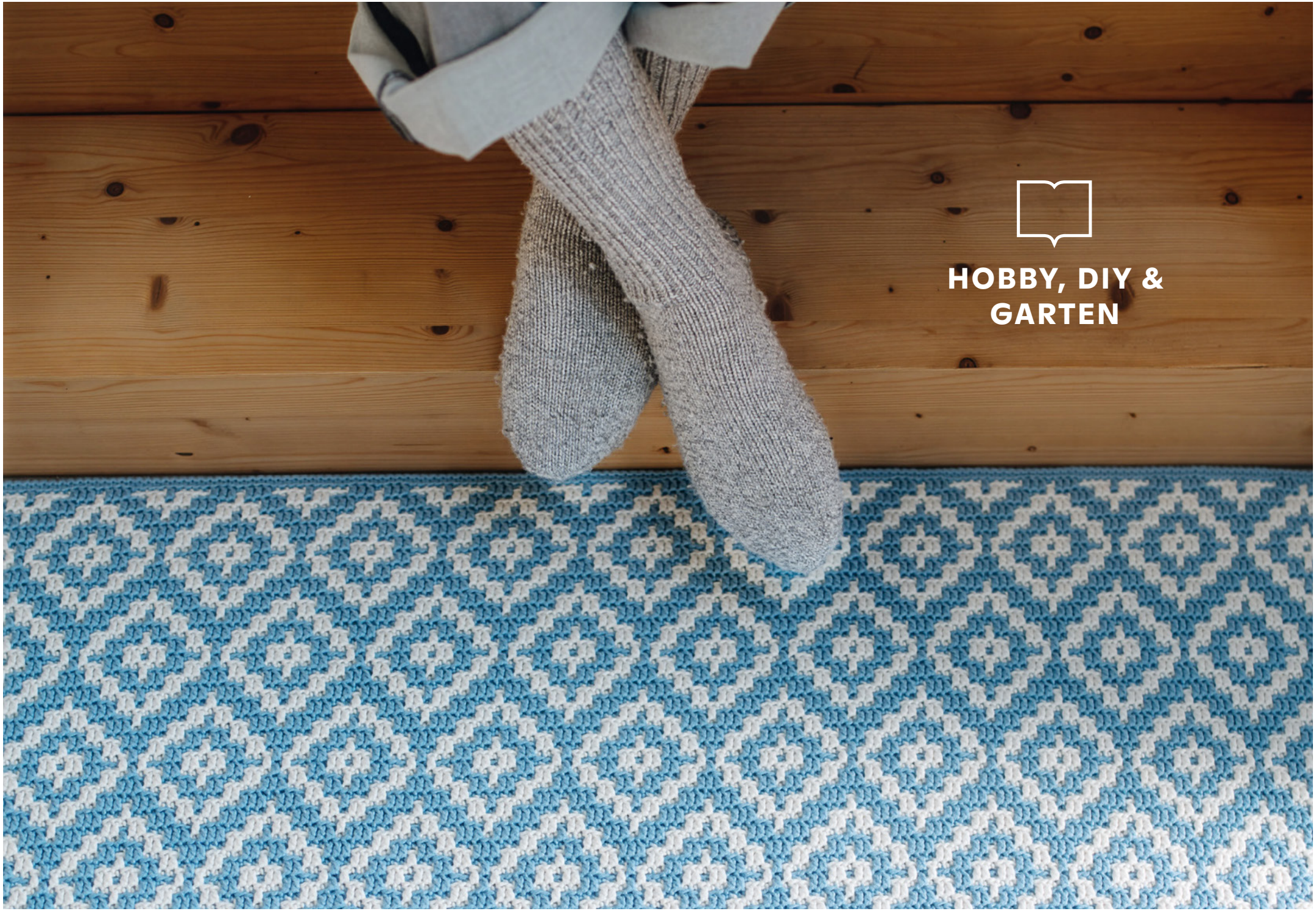
224 Seiten
218 mm x 156 mm
Integralband
Mit farbigen Grafiken und Illustrationen
WG: 1469
Sonstiges

€22,00 (D) / €22,70 (A)
ET: März 2027
ISBN 978-3-8310-5518-0

Bestellen Sie gleich mit:



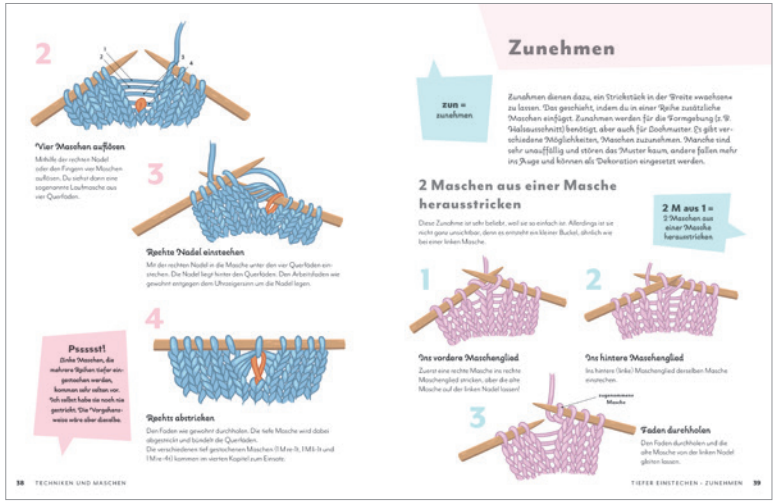
€22,00 (D) / €22,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4858-8


HOBBY, DIY &
GARTEN



© Robbie Shapiro

Brenda Lam ist eine autodidaktische Strickdesignerin aus Ottawa, Kanada. Sie hat sich auf dickes Garn spezialisiert und verkauft ihre eigenen Kreationen und Strickanleitungen auf ihrer Website www.brendamadethis.ca. Sie hat bereits für Marken wie We Are Knitters, Wool and the Gang und Bettaknit entworfen. Auf Instagram kann man ihr unter @beatificbrenda, wo sie über 47.000 Follower hat, beim Stricken zusehen.





Brenda Lam

Knit happens. Dein Guide für die erste Masche und alles danach

Tipps, Tricks & Techniken für alle, die noch nie gestrickt haben

128 Seiten
248 mm x 192 mm
Broschur
Mit farbigen Fotos und Illustrationen
WG: 1412
Handarbeit, Textiles

€14,00 (D) / €14,40 (A)
ET: März 2027
ISBN 978-3-8310-5469-5

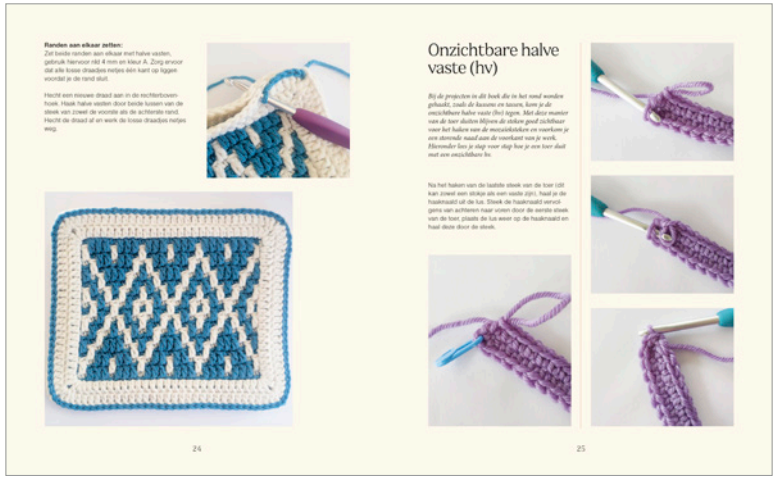


- **Stricken lernen wie von der besten Freundin: Humorvolles, absolut anfängertaugliches Basiswissen kombiniert mit 10 modernen Trend-Projekten, die man *wirklich* tragen will**
- Der ultimative Guide für alle, die noch nie Stricknadeln in der Hand hatten: Materialkunde, Basistechniken und Projekten mit Gelinggarantie
- 10 stylische Trend-Teile**:** Moderne Must-Haves wie Balaclavas, Oversized-Cardigans und Pullunder statt altbackener Schals
- Für wirklich jeden Lernstil: Inklusive Erklärungen für verschiedene Strick-Techniken (Englisch vs. Kontinental)
- Visuell & voller Hacks: Anschauliche Illustrationen und clevere „Psssst!"-Praxistipps machen jeden noch so schweren Handgriff kinderleicht

Bestellen Sie gleich mit:



€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-3954-8







- **Traumhafte Mosaik-Häkelprojekte – für pure Entspannung und grafische Meisterwerke, ganz ohne ständigen Farbwechsel oder lästiges Fädenverstechen!**
- Eindrucksvolle Muster ohne Garnwirrwarr, hier wird jede Farbe Reihe für Reihe gehäkelt
- Schritt für Schritt wird die Overlay-Mosaik-Technik erklärt, sodass auch Neulinge direkt starten können
- Vielseitige Projekte für Zuhause: Von modernen Wohnaccessoires wie Wandhängern und Fußmatten bis hin zu modischen Schals
- Mix & Match als Baukastenprinzip – Größe, Muster und Projekte lassen sich beliebig kombinieren

Carolien Boele

Mosaikhäkeln leicht gemacht

Mit der Overlay-Technik einfache Muster für Decken, Kissen und mehr häkeln

128 Seiten
246 mm x 201 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1412
Handarbeit, Textiles

€18,00 (D) / €18,50 (A)
ET: Juni 2027
ISBN 978-3-8310-5564-7

Bestellen Sie gleich mit:



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-5142-7







- **Der unverzichtbare Einsteigerleitfaden: Verstehen. Machen. Freuen. Grundlagen und Trend-Ideen für Makramee**
- Ganz einfach vom Neuling zum Profi, dank detaillierter Tutorials und Projekten mit Sofort-Erfolgsgarantie
- Alle wichtigen Techniken Schritt für Schritt und Bild für Bild erklärt
- Der perfekte Start ins Makramee knüpfen zum kleinen Preis

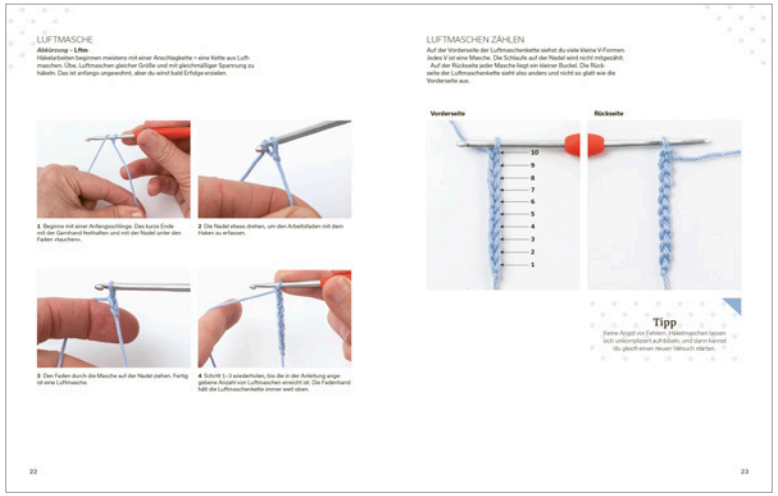
Isabella Strambio

Easy DIY. Makramee

Alles, was du für den Start brauchst: Einfache Grundtechniken und stylische Projekte

128 Seiten
260 mm x 204 mm
Broschur
Mit farbigen Fotos
WG: 1412
Handarbeit, Textiles

€16,00 (D) / €16,50 (A)
ET: März 2027
ISBN 978-3-8310-5552-4







- **Der unverzichtbare Einsteigerleitfaden: Verstehen. Machen. Freuen. Grundlagen und Trend-Ideen für Amigurumi**
- Ganz einfach vom Neuling zum Profi, dank detaillierter Tutorials und Projekten mit Sofort-Erfolgsgarantie
- Alle Techniken Schritt für Schritt und Bild für Bild erklärt
- Der perfekte Start ins Amigurumi häkeln zum kleinen Preis

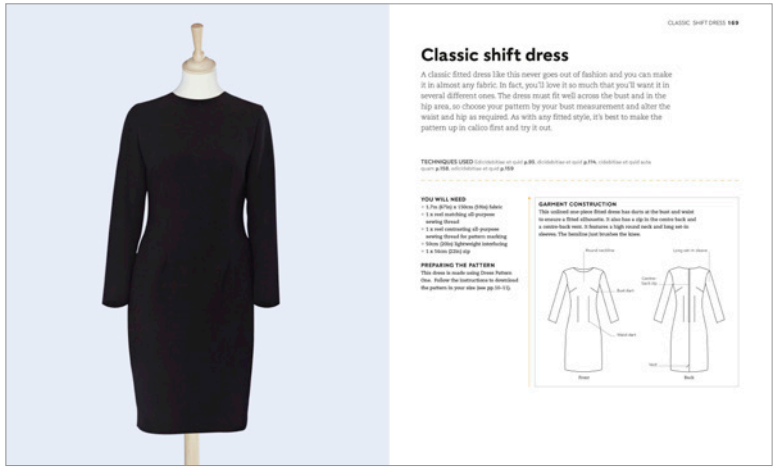
Sarah-Jane Hicks

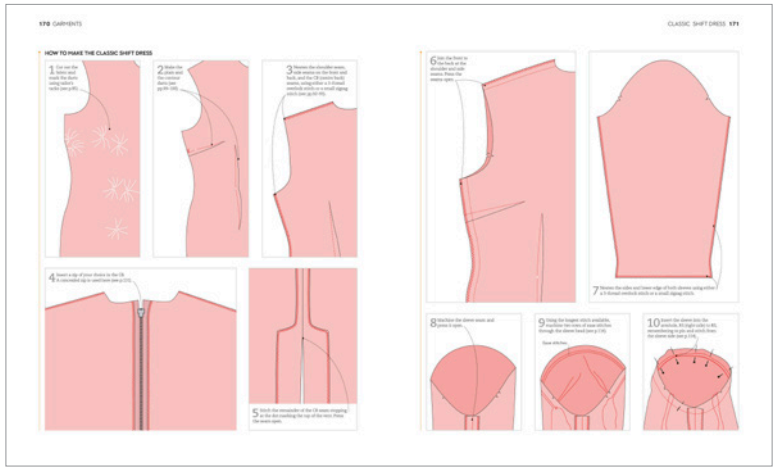
Easy DIY. Amigurumi

Alles, was du für den Start brauchst: Einfache Grundtechniken und stylische Projekte

128 Seiten
260 mm x 204 mm
Broschur
Mit farbigen Fotos
WG: 1412
Handarbeit, Textiles

€16,00 (D) / €16,50 (A)
ET: März 2027
ISBN 978-3-8310-5553-1







- **Die erfolgreiche Schneiderbibel ist wieder da – komplett aktualisiert**
- Alles, was man wissen muss, um originelle Kleidung zu entwerfen, herzustellen und individuell zu gestalten
- Vollgepackt mit Wissen: Über 80 Techniken, darunter das Zuschneiden von Schnittmustern, Maschinen- und Handnähtechniken, sowie 20 Projekte
- Für Anfänger*innen und Fortgeschrittene: in Schritt-für-Schritt-Anleitungen anschaulich und verständlich erklärt
- Ausführliche Materialkunde: Grundausstattung, Werkzeuge, Kurzwaren, Maschinen und Stoffe

Alison Smith
Die große Schule
Maßgeschneidert – die große Schule
Schritt für Schritt von der ersten Naht bis zum fertigen Kleidungsstück. Techniken, Schnittmuster, Projekte

304 Seiten
283 mm x 235 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1412
Handarbeit, Textiles

€35,00 (D) / €36,00 (A)
ET: Juni 2027
ISBN 978-3-8310-5509-8

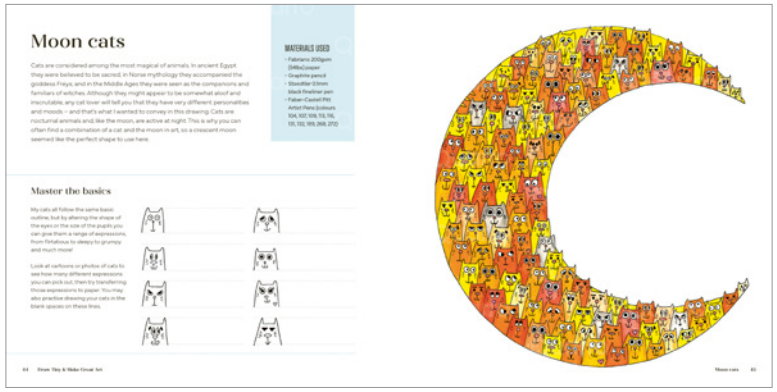
Bestellen Sie gleich mit:



€34,95 (D) / €36,00 (A)
ISBN 978-3-8310-5102-1







- **Einzigartige Kombination aus leicht erlernbarer Miniaturkunst und therapeutischem Ausmalerlebnis**
- 20 Schritt-für-Schritt-Projekte, die im Schwierigkeitsgrad ansteigen – von einfachen, sich wiederholenden Formen bis hin zu komplexen, detaillierten Kunstwerken
- Maximale Zugänglichkeit durch eine einfache Zeichenmethode, die keine Vorkenntnisse erfordert
- Hoher praktischer Nutzen durch direktes Üben im Buch sowie teilweise vorgefertigte Vorlagen, die den Einstieg erleichtern
- Entspannung, Kreativität und Achtsamkeit in einem: Die fertig colorierten Werke lassen sich problemlos heraustrennen und ggf. rahmen

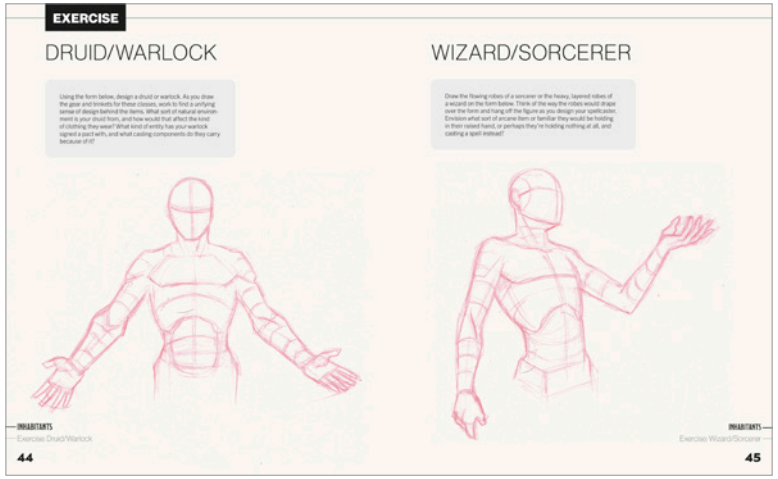
Anna Tjalsma-Pogorzelec

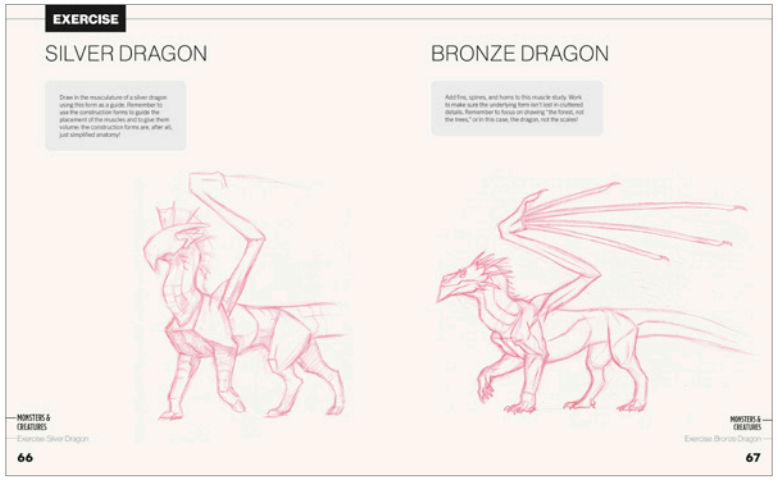
Die Kunst der kleinen Dinge

Wie du durch Zeichnen den Alltag loslässt und magische Welten erschaffst

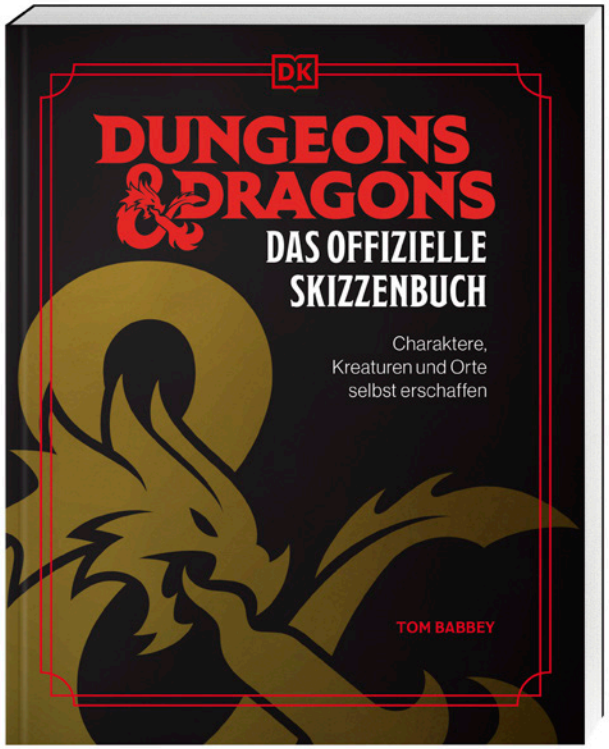
128 Seiten
222 mm x 222 mm
Broschur
Mit farbigen Illustrationen
WG: 1413
Malen, Zeichnen, Farbe

€15,00 (D) / €15,50 (A)
ET: Juni 2027
ISBN 978-3-8310-5565-4





Dungeons & Dragons, D&D, their respective logos, and the dragon ampersand, are registered trademarks of Wizards of the Coast LLC. ©2026 Wizards of the Coast. All rights reserved.



Tom Babbey

Dungeons & Dragons. Das offizielle Skizzenbuch

Charaktere, Kreaturen und Orte selbst erschaffen

160 Seiten
240 mm x 196 mm
Integralband
Mit farbigen Illustrationen
WG: 1413
Malen, Zeichnen, Farbe

€20,00 (D) / €20,60 (A)
ET: Juni 2027
ISBN 978-3-8310-5557-9

mit Metallicfolie

- **Das erste offizielle D&D-Skizzenbuch: Vom Profi-Artist Tom Babbey lernen, wie Helden, Monster und Welten für eigene Kampagnen meisterhaft zum Leben erweckt werden**
- Die volle D&D-Bandbreite wird abgedeckt – von Völkern (wie Drachenblütigen und Goliaths) über ikonische Monster (Gedankenschinder und Betrachter) bis hin zu legendären Orten (Eiswindtal) und Ausrüstungen
- Interaktives Workbook-Konzept: Das Buch ist ein echtes Journal mit Zeichenrastern, Vorlagen und Freiflächen, die direkt dazu auffordern, eigene Zauberstäbe, Rüstungen oder Dungeon-Karten zu entwerfen
- Mit mehr als 40 Tutorials und 100 Vorlagen, die dabei helfen, künstlerische Fähigkeiten und Selbstvertrauen beim Zeichnen zu entwickeln

Bestellen Sie gleich mit:



€20,00 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-5452-7







- **Sicher ohne Panik: ein ermutigender Survival-Guide für mehr Unabhängigkeit bei Stromausfällen und anderen Krisen**
- Selbstgebaute Wasserfilter, analoge Lampen, Kochen ohne Strom und vieles mehr: Kostengünstige und pragmatische Lösungen
- Fokus auf mentale Stärke, Resilienz und Nachbarschaftshilfe statt auf reißerischer Katastrophen-Rhetorik
- Förderung der Eigenständigkeit: wie man sich mit smarten Lösungen auf Notfälle vorbereiten kann – mit praktischen Checklisten und kleinen Anpassungen der täglichen Gewohnheiten
- Ratgeber mit alltagstauglichen Tipps – in ansprechendem Design und anhand von leicht verständlichen Kapiteln

Nic Compton

Was tun, wenn der Strom ausfällt?

Im Ernstfall clever improvisieren und autark handeln. Über 200 Tipps und Checklisten

192 Seiten
235 mm x 175 mm
Integralband
Mit farbigen Illustrationen
WG: 1410
Hobby, Haus

€20,00 (D) / €20,60 (A)
ET: März 2027
ISBN 978-3-8310-5572-2



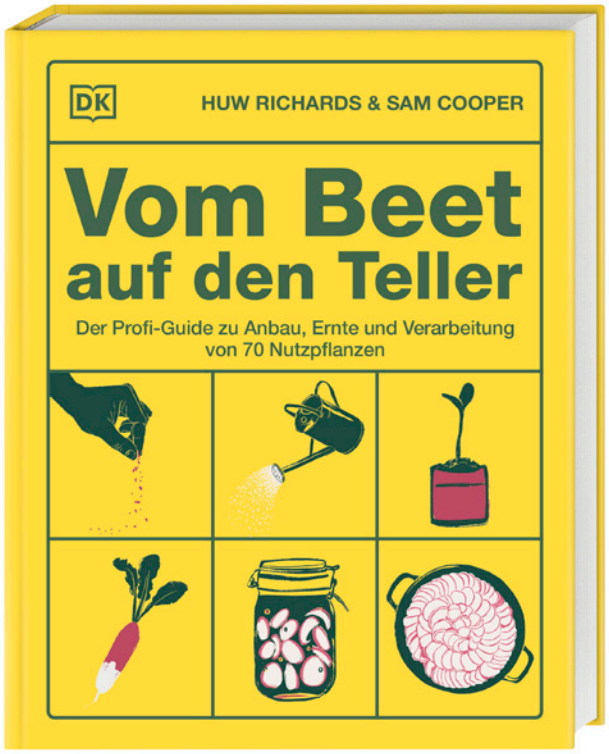
© Huw Richards

Huw Richards baut seit mehr als 17 Jahren organische, nachhaltige Lebensmittel im Garten an und organisiert Online-Kurse. Sein YouTube-Kanal hat über 843.000 Abonnenten. Huw ist Autor des erfolgreichen DK-Buchs „Hochbeet“.

Sam Cooper ist Koch, Gärtner und Autor. Er fördert die saisonale Ernährung und das Kochen auf dem Land durch die Weitergabe von Rezepten und Techniken zur Konservierung von Lebensmitteln. Im Internet ist er als **Chef.Sam.Black** bekannt und hat auf Instagram 583.000 Follower.







Huw Richards,
Sam Cooper

Vom Beet auf den Teller

Der Profi-Guide zu Anbau, Ernte und Verarbeitung von 70 Nutzpflanzen

224 Seiten
225 mm x 178 mm
Hardcover
Über 300 farbige Fotos
WG: 1421
Garten

€23,00 (D) / €23,70 (A)
ET: Januar 2027
ISBN 978-3-8310-5451-0

- **Garten- und Kochbuch in einem: Selbstversorgung All-in-One für Einsteiger*innen und Fortgeschrittene**
- Gemüse, Obst, Kräuter und essbare Blumen: umfassender Ratgeber für den Anbau von ca. 70 Pflanzen mit Rezepten und Konservierungsmöglichkeiten
- Detaillierte Angaben zu Wachstumsbedingungen, Pflege, Anbau in Gefäßen, Ernte, Verwendung in der Küche – mit Rezepten vom Profi-Koch
- Für große und kleine Gärten: klar strukturierte Pflanzenporträts mit Sortenempfehlungen
- Bewährte Synergie aus Garten und Küche, neues Konzept: Das zweite Buch des Erfolgsduos mit hoher Social-Media-Reichweite

Bestellen Sie gleich mit:



€22,95 (D) / €23,60 (A)
ISBN 978-3-8310-5002-4







- **Das ideale Einsteigerbuch ins biodynamische Gärtnern: für Laien mit Schritt-für-Schritt-Fotos erklärt**
- Biodynamisch gärtnern bedeutet: schonende Bodenbearbeitung, Gärtnern nach natürlichen Zyklen, Verwendung spezieller Präparate, vielfältige Fruchtfolgen und die Schaffung von Lebensräumen für Tiere
- Bedient das Erfolgsthema Mondgärtnern, mit klaren Timing-Vorgaben zu Aussaat und Pflege - für maximale Erträge und gesunde Böden
- Demeter-Qualität im eigenen Garten: erklärt die Herstellung und Anwendung biodynamischer Präparate von Baldrian bis Schachtelhalm
- Kompakte und übersichtliche Darstellung - mit präzisem Gartenplaner nach kosmischen Rhythmen, Infos zur Pflanzenwahl und chemiefreiem Pflanzenschutz

Monty Waldin,
Tom Petherick

Säen, pflanzen, ernten nach dem Mond

Biodynamisch gärtnern einfach erklärt

256 Seiten
240 mm x 201 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1421
Garten

€24,00 (D) / €24,70 (A)
ET: Januar 2027
ISBN 978-3-8310-5206-6



© Carly Dutton

Charles Dowding ist der führende Experte beim Anbau von Gemüse und Kräutern ohne Umgraben. Sein Wissen basiert auf mehr als 40 Jahren Praxiserfahrung mit ständigem Analysieren und Vergleichen verschiedener Methoden. Monty Don (DK-Autor von „Genial gärtnern“ und „Über das Gärtnern“ sowie Moderator von BBC Gardeners' World) sagt, dass „Charles zum Guru des No-Dig-Gartenbaus geworden ist.“ Charles Dowding hat eine große Fangemeinde und ist aktiv in den sozialen Medien. YouTube: 696.000 Abos



HOW LONG DO I KEEP TRANSPLANTS?

This depends mostly on the vegetable. Radishes can be transplanted in less than three weeks. They grow fast, and then do better in the ground rather than having roots restricted. At the other extreme, celeriac can take six weeks, as seed is tiny and slow. Lettuces, onions, and most brassicas are more typical, taking on average four weeks in spring until you plant out.

Sometimes, and especially for warmth-loving vegetables, it's worth potting on, into a 7cm (2¾in) pot, with the same mix you used to fill module trays. Make a hole in the potting mix deeper than the root ball is long, because usually there's a stem, which is best below surface level, in order to keep plants sturdy and strong.

How to plant out

I always dib holes deep enough so that stems are below ground level, with the first true leaves at surface level. Drop the root ball into your hole and, with a finger placed either side of the stem, gently push the plant down to ensure its root ball has good contact with the surrounding soil and compost. Don't fill the hole, as the action of watering (and rain) moves surface compost into holes over time, and beforehand they serve as water hollows for each root ball.

Using fleece

Anything I transplant between late March and early May I cover with fleece, which allows light and air to enter, while holding sunshine warmth close to the plants. It offers protection from strong winds, and is a barrier against pests. It is more fragile than mesh and develops holes over its lifespan of a few years. Mesh is stronger and more expensive, serving to keep out larger animals and birds year-round, and is useful against insects in summer. Plant-based products are available (see p.158).

Last frost dates

Before transplanting frost-intolerant plants outside, you'll need to know your location's average last frost date. Watch weather forecasts closely. Over much of the UK, last frosts are roughly the middle of May, but local knowledge is needed, as it can be later. Fleece will help avoid overnight damage if temperatures do not fall too low.

Dropping a bean plant into a dibbed hole, between lettuce due to finish leaf harvests in four weeks.

24 BEST SOIL, BEST METHODS



BEETROOT *between* GARLIC

COMPANION TYPE: OVERLAP (4–6 weeks)

Garlic suits overlap plantings because its foliage casts little shade, and it is cropped early in the season, giving opportunities to experiment with plantings. Beetroot is an easy-to-raise companion, and it can crop a month after the garlic has been removed, or later for large beetroot.

This combination proves easier when, the previous October, you planted garlic in 25–30cm (10–12in) rows across rather than along a bed, allowing easy access to sow, plant, and weed between rows. Either sow beetroot direct in the soil, in rows between garlic in early April, or pop in multi-sown module plants in late April. Another option is to scatter carrot seed between garlic plants about a month before you harvest. You could also transplant celeriac or lettuce between garlic in mid-May.

Four weeks after transplanting beetroot between garlic, late May. See the same beetroot in early September on p.15.

CULTIVARS

BEETROOT See p.53

GARLIC

Both softneck and hardneck cultivars are suitable for interplanting. Softneck garlics grow bigger bulbs with smaller, more pungent cloves; hardnecks mature around three weeks later and cloves are easier to peel.

'Deocost' Hardneck cultivar good for cooler conditions with some resistance to rust.

'Provence Wight' Softneck early garlic with large bulbs and plump cloves.

'Solent Wight' Softneck late garlic with small white bulbs ready for harvesting in early July.

KEY INFORMATION

BEETROOT See p.53

GARLIC

Planting to harvest: 32 weeks **Position:** Sun **Spacing:** 30cm (12in) between rows, 10cm (4in) between each clove **Hardiness:** Hardy

TIMINGS

BEETROOT

Sowing: Early April (direct or to raise transplants) **Transplanting:** Mid-April to May **Harvesting:** July onwards

GARLIC

Planting: (From cloves) mid-October **Harvesting:** 10–20 June (softneck), early July (hardneck)

GROWING TIP

Orange pustules on garlic leaves indicate rust. Plants will tolerate mild infections but if leaves become covered, harvest bulbs right away. Reduce rust by growing garlic under cover (see p.133), rain in early spring speeds the development of rust.

82 SEASONAL COMBINATIONS SUMMER 83



- **Perfect Match im Gemüsebeet: 50 Pflanzpartnerschaften für eine maximale Ernte**
- Die Vorteile der Mischkultur verständlich erklärt: gesunde Böden, Reduzierung von Schädlingen und Krankheiten sowie bessere Erträge
- Mit der No-Dig-Methode gesunde und kräftige Pflanzen heranziehen und den Zeitaufwand für das Jäten von Unkraut reduzieren
- Die Ernte durch geschickte Kombinationen selbst auf kleinstem Raum massiv steigern
- Mit den detaillierten Anleitungen das ganze Jahr über frisches, gesundes Gemüse ernten

Charles Dowding

Traumpartner im Gemüsebeet

Gesunde Pflanzen, reiche Ernte - 50 perfekte Pflanzkombinationen

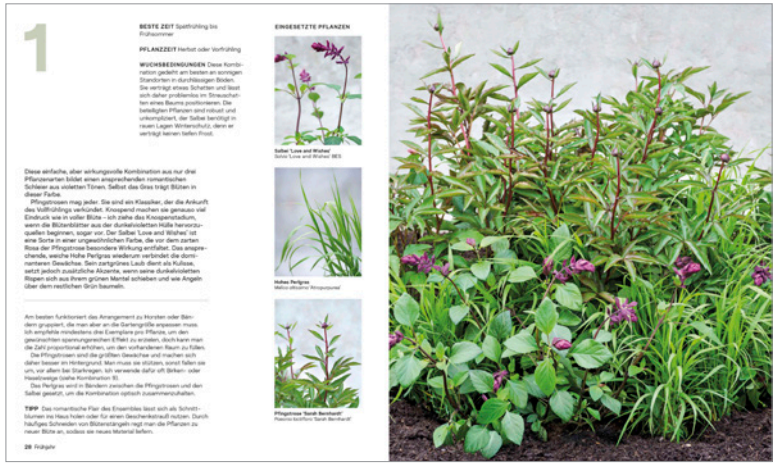
160 Seiten
198 mm x 155 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1421
Garten

€15,00 (D) / €15,50 (A)
ET: Januar 2027
ISBN 978-3-8310-5488-6

Bestellen Sie gleich mit:



€24,00 (D) / €24,70 (A)
ISBN 978-3-8310-5198-4







Jamie Butterworth

Das wächst zusammen: Über 60 inspirierende Pflanzenkombinationen

224 Seiten
240 mm x 202 mm
Hardcover
Über 300 farbige Fotos
WG: 1421
Garten

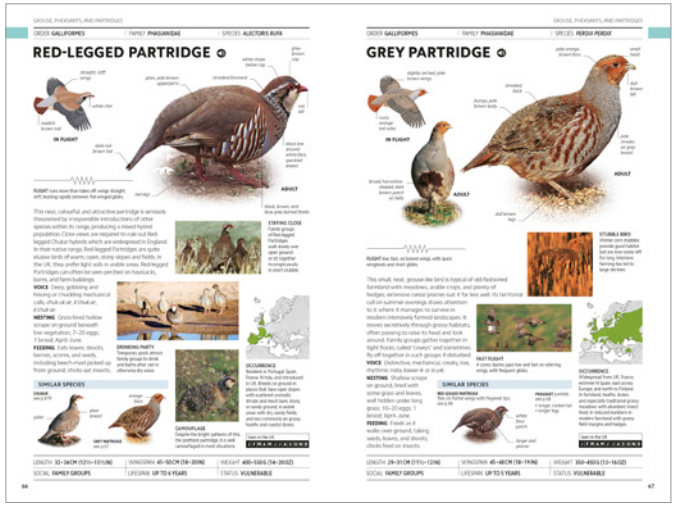
€22,00 (D) / €22,70 (A)
ET: Januar 2027
ISBN 978-3-8310-5402-2

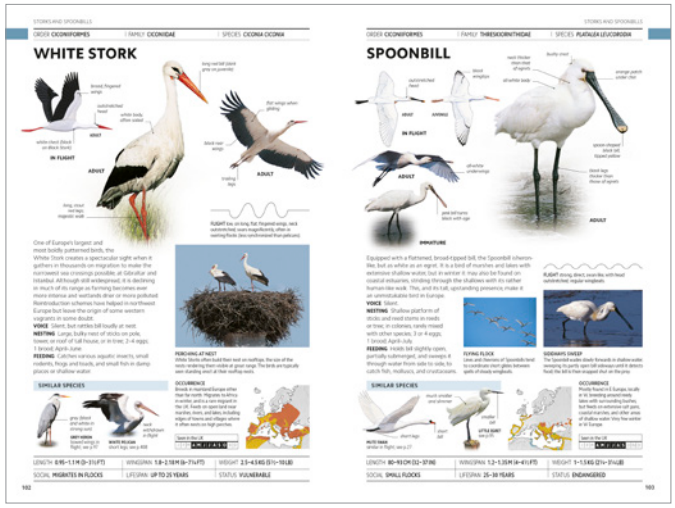
- **Nie wieder überfordert im Gartencenter: über 60 stilvolle Zierpflanzkombinationen mit einfach umzusetzenden Pflanzanleitungen**
- Für Frühling, Sommer und Herbst: praxiserprobte Pflanzenkombinationen und Gartendesign-Prinzipien einfach erklärt
- Ob kleiner Balkon, gemütlicher Innenhof oder weitläufiger Garten – die Kombinationen lassen sich individuell an jede Größe und jeden Standort anpassen
- Pflanzkombinationen, die nicht nur zur Hauptblütezeit beeindrucken, sondern ein durchgehender Blickfang sind.Besonders anschaulich durch die Vielzahl brillanter Fotos und auch für Anfänger*innen nachvollziehbare Erklärungen

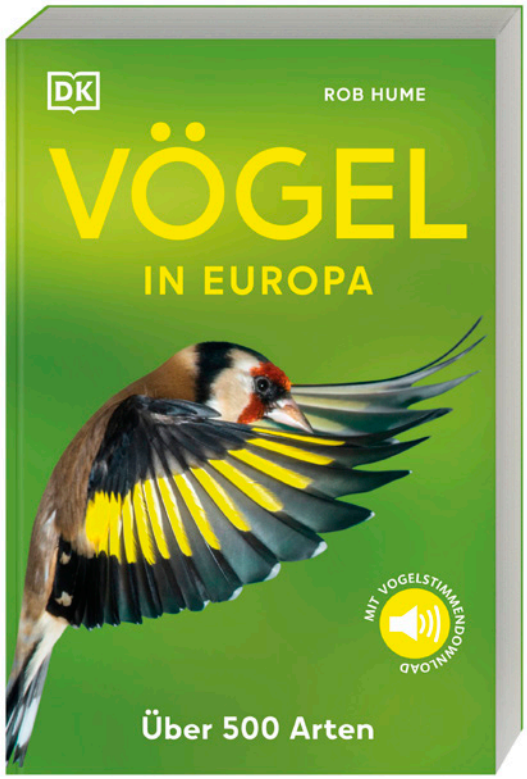
Bestellen Sie gleich mit:



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-5029-1







- **Vögel bestimmen – schnell und einfach, mit 99 Vogelstimmen zum Anhören und Download**
- Die 7. Ausgabe des Bestsellers mit über 72.000 verkauften Büchern
- Mehr als 500 Arten aus ganz Europa
- Die häufigsten 330 Arten in ganzseitigen Porträts
- Schnelle, intuitive und exakte Bestimmung durch mehr als 1800 Fotos und 400 Illustrationen

Rob Hume

Vögel in Europa

Über 500 Arten. Mit Vogelstimmen-Download. Schnell und exakt Vögel bestimmen.

480 Seiten
216 mm x 150 mm
Integralband
Über 1800 farbige Fotos und 400 Illustrationen
WG: 1422
Naturführer

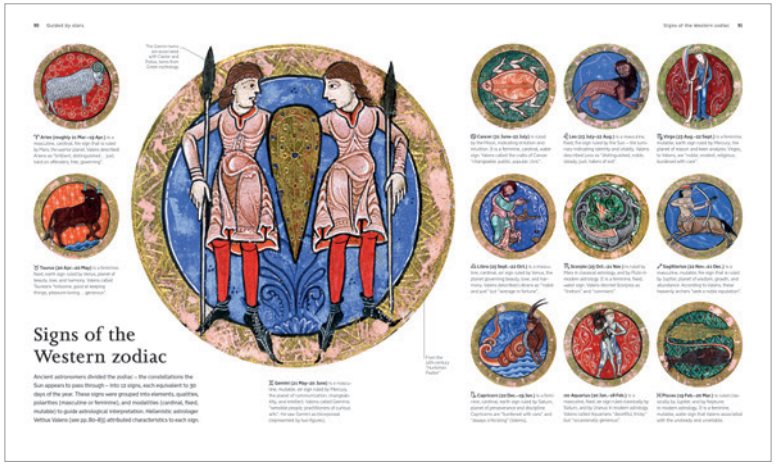
€22,00 (D) / €22,70 (A)
ET: März 2027
ISBN 978-3-8310-5470-1

Bestellen Sie gleich mit:

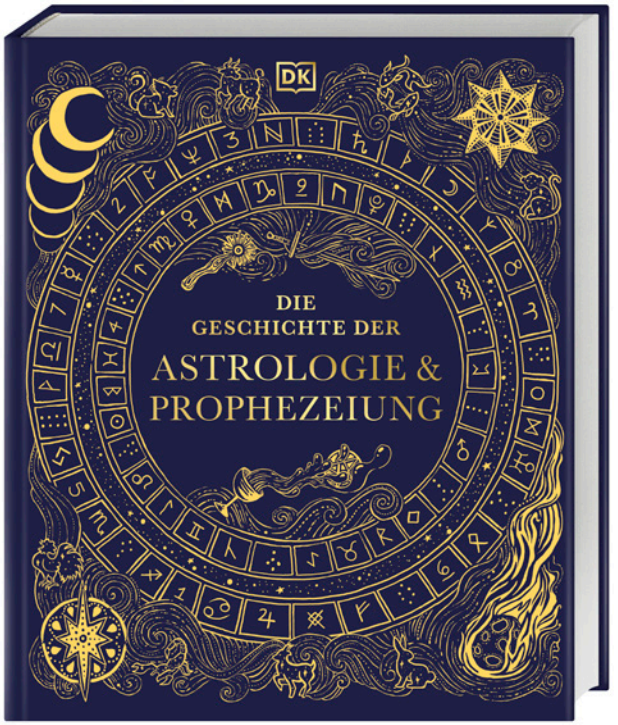


€14,95 (D) / €15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4994-3


SPIRITUALITÄT &
LEBENSFÜHRUNG







- **Visueller Prachtband zur mystischen Weltgeschichte der Astrologie und Prophezeiung**
- Sachlich-historischer Überblick zur Astrologie: von prähistorischen Praktiken bis zur digitalen Prophezeiung
- Mehr als 430 faszinierende Bilder mit Sternenkarten sowie jenseitigen, mysteriösen und kuriosen Motiven
- Alles über die Techniken, die Zukunft vorherzusagen: vom Weissagen mit Orakelknochen vor über 2500 Jahren bis zu heute benutzten Methoden wie Tarot, Kristalle, Handlesen, Wünschelrutengehen und Numerologie
- Stellt einflussreiche und gelehrte Seher vor: z. B. Philosoph und Mystiker Nostradamus und die Orakel des antiken Griechenlands

Jo Edge, Kim Farnell, Ben Gazur, Ulla Koch, Jeffrey Kotyk, Mai Lootah, Cailín Murray, Helen Nde, Philip Parker, Michelle Pfeffer, Izabela Podlaska Konkel, Anupam Kumar Suman

Mystische Bibliothek

Die Geschichte der Astrologie & Prophezeiung

320 Seiten
264 mm x 222 mm
Hardcover
Über 430 farbige Fotos und Illustrationen
WG: 1473
Astrologie, Kosmos

€30,00 (D) / €30,90 (A)
ET: Februar 2027
ISBN 978-3-8310-5449-7

Cover mit Folienveredelung

Bestellen Sie gleich mit:



€30,00 (D) / €30,90 (A)
ISBN 978-3-8310-5161-8







- **Balance durch kosmische Impulse: Die Kraft der Planeten im Alltag nutzen**
- Das eigene Wohlbefinden steigern mit einfachen, täglichen Ritualen, die sich die transformative Kraft und Energie der Planeten zunutze machen
- Praktische Anleitung für ein erfülltes Leben: Mit Astrologie das eigene Potenzial ausschöpfen und Selbstreflexion in allen Lebensbereichen fördern
- Moderne Lebenshilfe aus der Astrologie zu den Themen Selbstverständnis, Identitätssuche, Veränderungen und Herausforderungen, Beziehungen und Beruf
- Astrologie erlebt einen Boom: Die weltweite Astrologie-Branche erzielte große Zuwächse im Jahr 2025 und soll bis 2034 weiter wachsen

Clarisse Monahan

Kosmische Energie im Alltag

Tägliche Impulse und einfache Rituale um die Kraft der Planeten optimal zu nutzen

224 Seiten
223 mm x 173 mm
Hardcover
Mit farbigen Illustrationen
WG: 1473
Astrologie, Kosmos

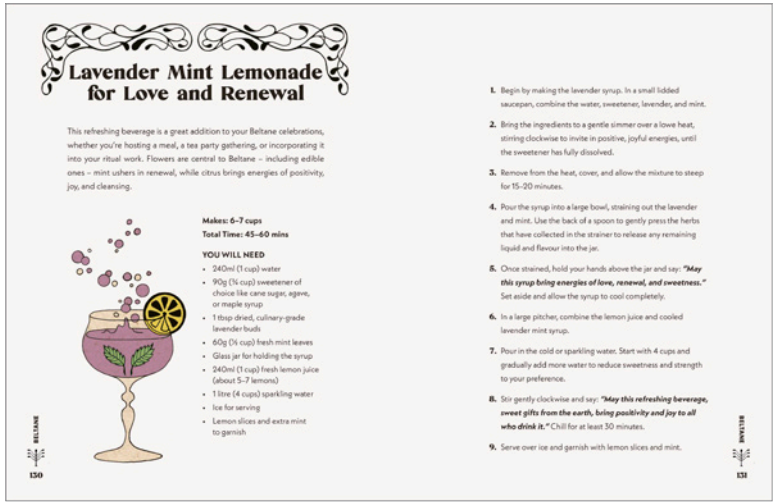
€20,00 (D) / €20,60 (A)
ET: Dezember 2026
ISBN 978-3-8310-5502-9

mit Goldfolie

Bestellen Sie gleich mit:



€20,00 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-5235-6







- **Mystik meets Moderne**
- Uraltes keltisches Naturwissen wird zum ultimativen, zeitgemäßen Kompass für Achtsamkeit und das beste Selbst
- Manifestieren im Naturtakt: Eigene Ziele mithilfe des keltischen Jahreskreises erreichen
- Alltagstaugliche Magie: sofort greifbare Spiritualität durch leicht umsetzbare Rezepte, Rituale und Journaling-Impulse
- Mit den acht Jahreskreisfesten zu bewusster Heilung, neuer Energie und einer erholsamen Auszeit vom Alltagstrubel
- Mit über 20 Jahren Erfahrung im Bereich saisonales Wohlbefinden ist Krystle Jordan eine kompetente Begleiterin auf dieser Reise des persönlichen Wachstums durch die Jahreszeiten

Krystle Jordan

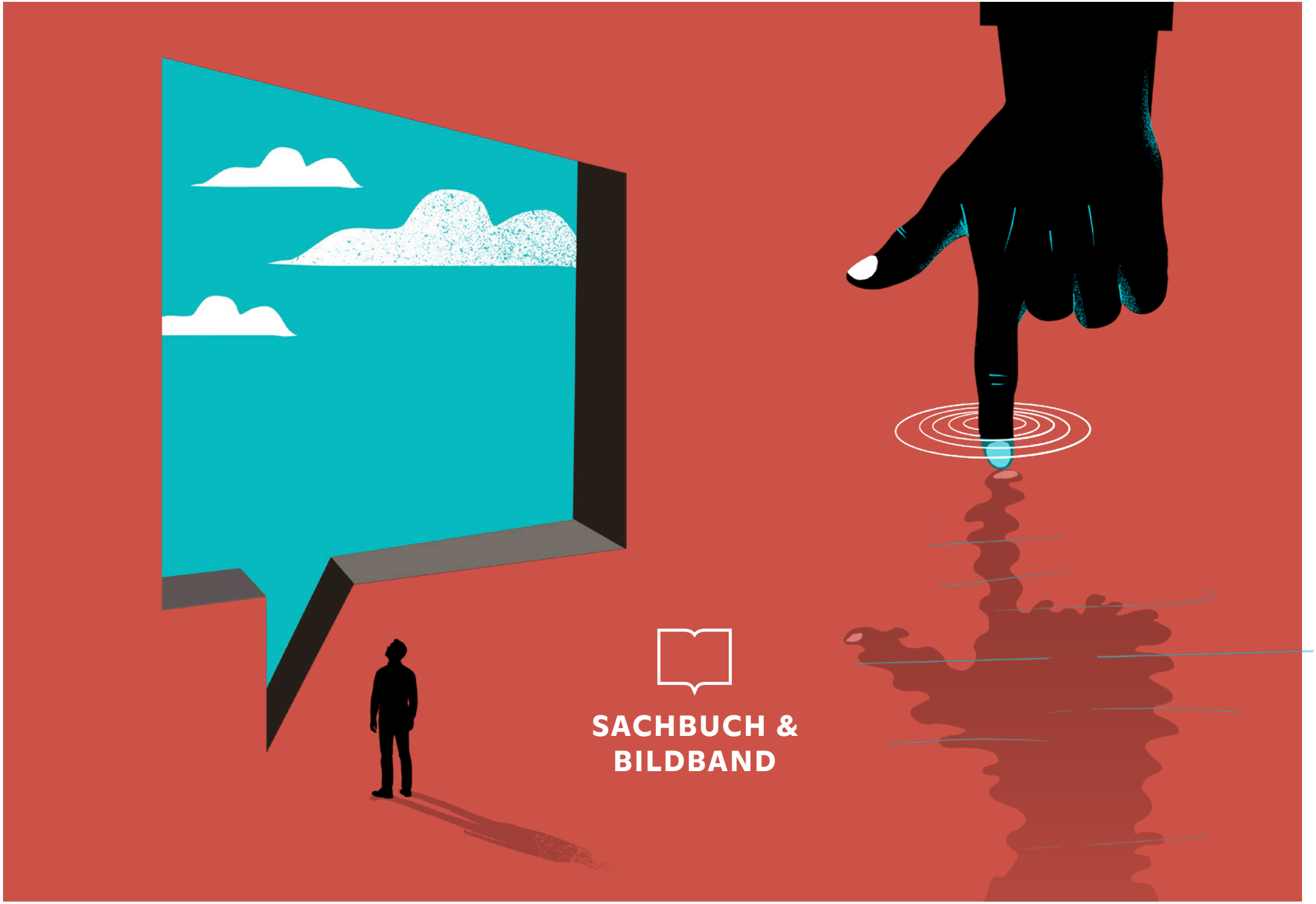
Das ist dein Jahr

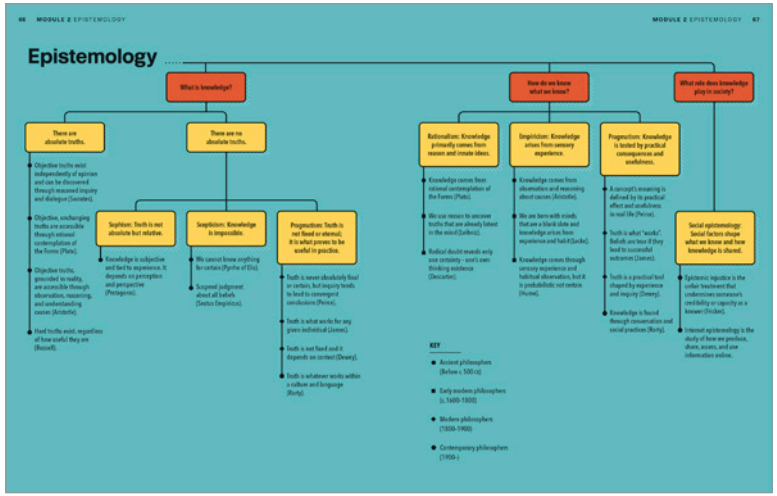
Wünsche manifestieren mit der Kraft des Jahreskreises

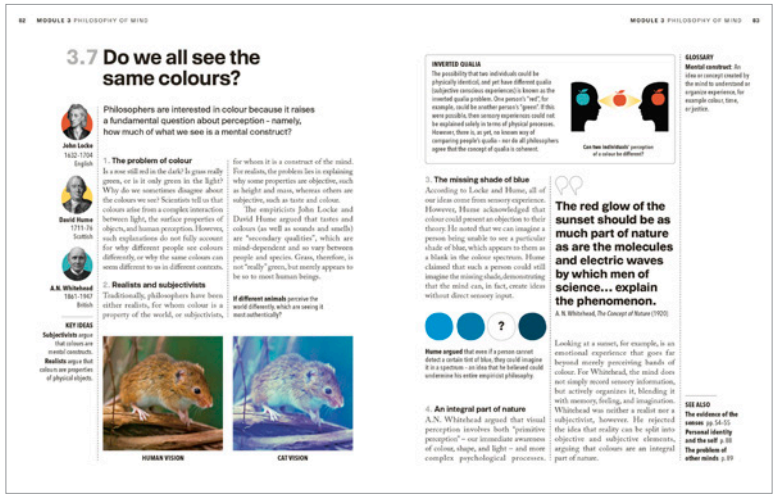
224 Seiten
200 mm x 156 mm
Hardcover
Mit farbigen Illustrationen
WG: 1473
Astrologie, Kosmos

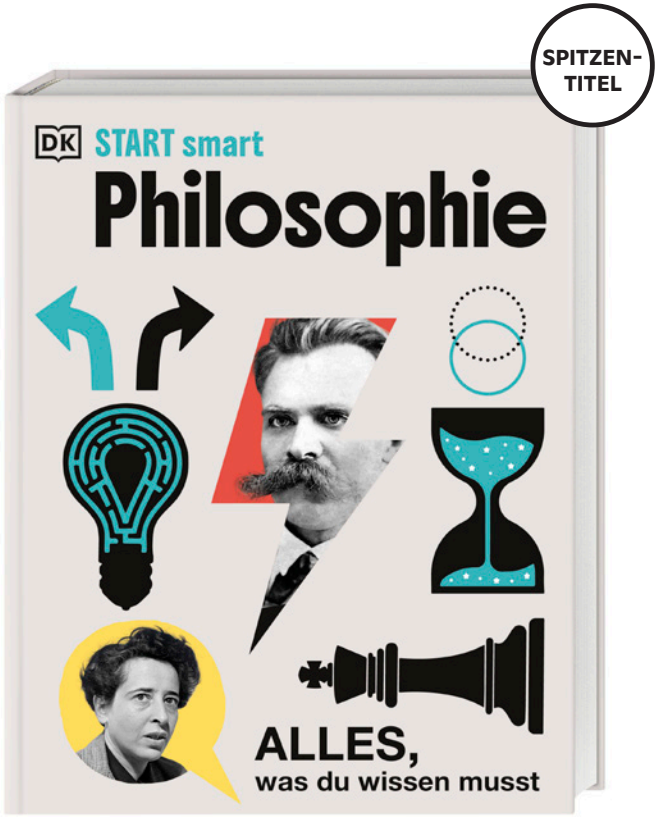
€20,00 (D) / €20,60 (A)
ET: Dezember 2026
ISBN 978-3-8310-5505-0

mit Kupferfolie


SACHBUCH &
BILDBAND







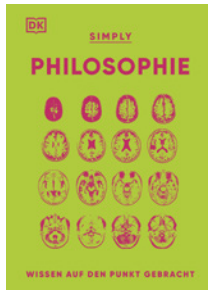
- **Philosophie ganz easy verstehen - der ultimative Schnellkurs in 9 Modulen**
- Neun einfache und zugängliche Module vermitteln die Schlüsselbereiche der Philosophie: von Metaphysik und Ethik bis hin zu politischer Philosophie und Wissenschaftsphilosophie
- Perfekt für absolute Einsteiger*innen: Klare Sprache, über 300 Grafiken und Bilder, Gedankenexperimente und Mindmaps machen komplexe Inhalte verständlich
- Präsentiert die zentralen Ideen und Biografien der größten Denker*innen der Geschichte: von Platon und Descartes bis hin zu de Beauvoir und Nietzsche
- Passend zum Selbstlern-Boom: Online-Philosophiekurse, -kanäle und Podcasts wie „Philosophie to go“ liegen im Trend

Stephen Law, Rachel Poulton, Paola Romero, Mel Thompson, David Webb, Amna Whiston
START smart
START smart. Philosophie
Alles, was du wissen musst

256 Seiten
224 mm x 177 mm
Integralband
Über 300 farbige Fotos und Illustrationen
WG: 1922
Philosophie: Allgemeines, Nachschlagewerke

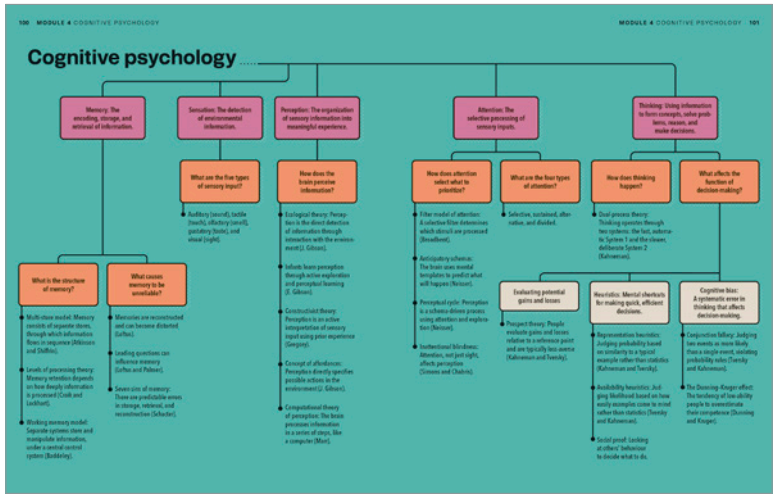
€20,00 (D) / €20,60 (A)
ET: Februar 2027
ISBN 978-3-8310-5483-1

Bestellen Sie gleich mit:

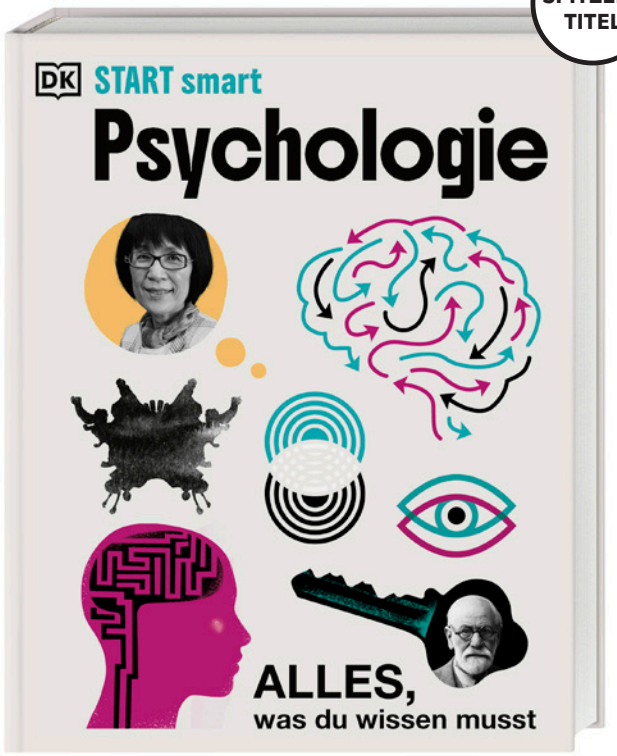


€14,00 (D) / €14,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4605-8





SPITZEN-TITEL



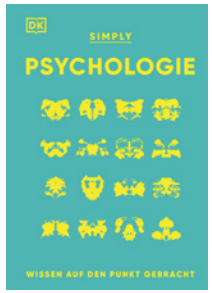
- **Psychologie ganz easy verstehen - der ultimative Schnellkurs in 10 Modulen**
- Zehn einfache und zugängliche Module vermitteln die Schlüsselbereiche der Psychologie: von Kognitiver Psychologie über Entwicklungs- und Sozialpsychologie bis zu Mentaler Gesundheit und Wellbeing
- Perfekt für absolute Einsteiger*innen: Klare Sprache, über 300 Grafiken und Bilder, Gedankenexperimente und Mindmaps machen komplexe Inhalte verständlich
- Präsentiert die zentralen Ideen und Biografien einflussreicher Persönlichkeiten wie Sigmund Freud, C. G. Jung, Stanley Milgram, Daniel Kahneman, Elizabeth Loftus u.v.m.
- Passend zum Selbstlern-Boom: Onlinekurse und -kanäle sowie Podcasts zur Psychologie liegen im Trend

Stacey Bedwell, Tom Buxton-Cope, John Farndon, Joannah Ginsburg Ganz, Nikki Hayfield, Sam Parker, Marcus Weeks
START smart
START smart. Psychologie
Alles, was du wissen musst

256 Seiten
223 mm x 177 mm
Integralband
Über 300 farbige Fotos und Illustrationen
WG: 1932
Psychologie: Allgemeines, Nachschlagewerke

€20,00 (D) / €20,60 (A)
ET: Mai 2027
ISBN 978-3-8310-5573-9

Bestellen Sie gleich mit:



€14,00 (D) / €14,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4604-1



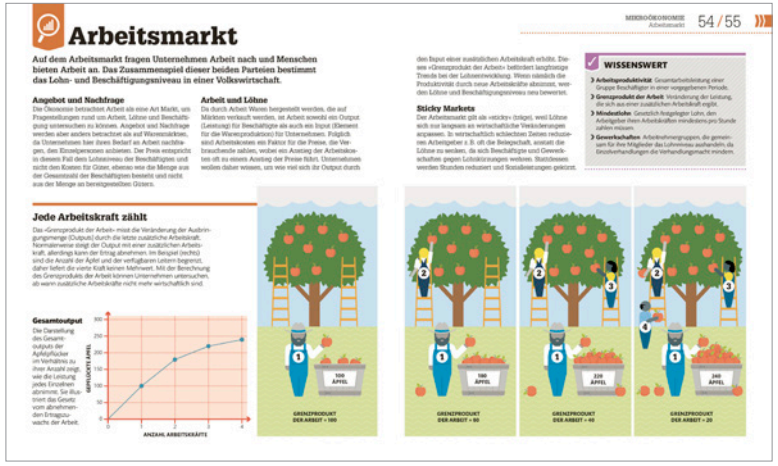
€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4659-1

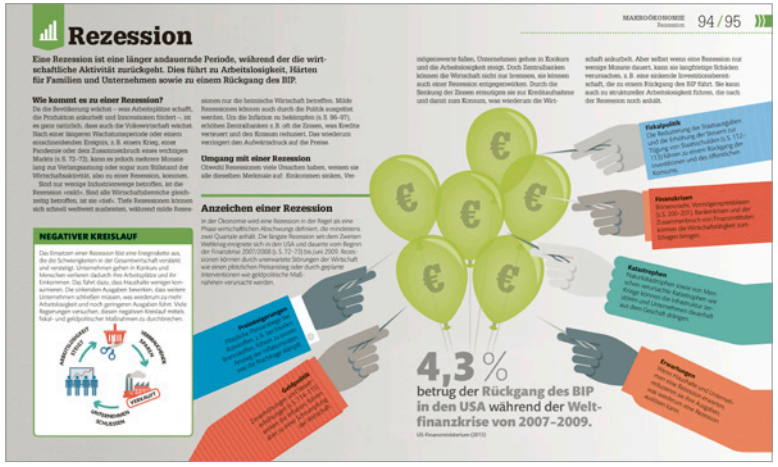


€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4112-1



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4638-6







- **Komplexes Wissen einfach und anschaulich erklärt in der #dkinfografik-Reihe**
- Über 340 übersichtliche Grafiken, die wirtschaftliche Zusammenhänge für Laien verständlich machen
- Alles über Wirtschaft: von essenziellen Konzepten wie Inflation über Handelszölle bis zu Kryptowährung
- Leicht zugänglicher, visueller Ansatz hilft dabei, wirtschaftliche Vorgänge zu verstehen
- Spannende Fragestellungen: Warum wurde Geld erfunden? Was ist der Unterschied zwischen Bullen- und Bärenmarkt? Wie funktioniert „Schöpferische Zerstörung“?

Michael Ashby, John Farndon, Andrew Szudek, Marcus Weeks
#dkinfografik

#dkinfografik. Wirtschaft einfach erklärt

Konzepte, Begriffe und Zusammenhänge

224 Seiten
240 mm x 202 mm
Hardcover
Über 340 farbige Illustrationen
WG: 1974
Wirtschaft: Allgemeines, Nachschlagewerke

€20,00 (D) / €20,60 (A)
ET: Februar 2027
ISBN 978-3-8310-5326-1



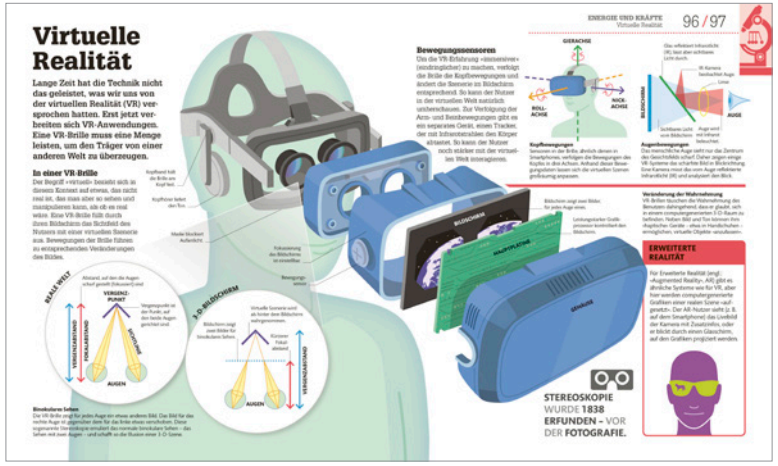
€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4820-5

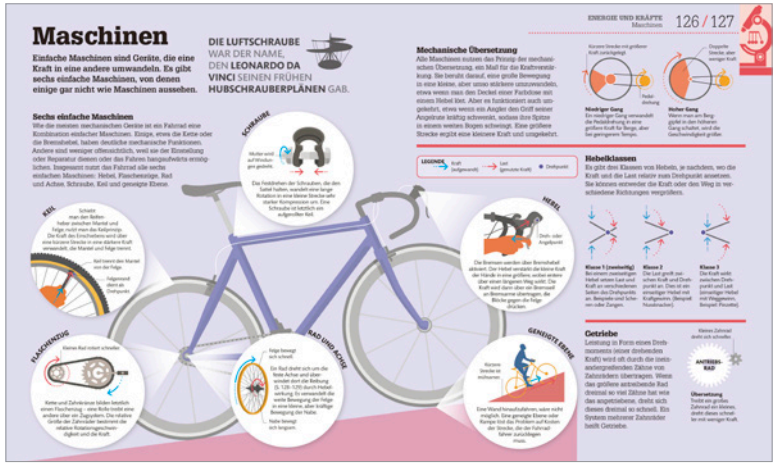


€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3794-0



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3666-0







Derek Harvey, Tom Jackson, Ginny Smith, Alison Sturgeon, John Woodward
#dkinfografik

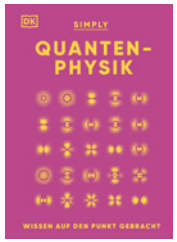
#dkinfografik. Naturwissenschaften

Spannende Phänomene einfach erklärt

256 Seiten
241 mm x 202 mm
Hardcover
Über 300 farbige Illustrationen
WG: 1982 Naturwissenschaft

€20,00 (D) / €20,60 (A)
ET: Februar 2027
ISBN 978-3-8310-5400-8

- **Komplexes Wissen einfach und anschaulich erklärt in der #dkinfografik-Reihe**
- Über 300 übersichtliche Grafiken, die wissenschaftliche Phänomene für Laien verständlich machen
- Erklärung von naturwissenschaftlichen Fakten aus Physik, Chemie, Biologie, Astronomie, Geowissenschaften, Mathematik
- Große Themenvielfalt: z. B. Schwerkraft, Schwarze Löcher, Zusammensetzung von Zellen, 3-D-Brillen
- Spannende Fragestellungen: Was passiert mit dem menschlichen Körper in einem Vakuum? Warum verändert sich der Klang von Sirenen, wenn sie vorbeifahren? Wie funktioniert Gentherapie?



€14,00 (D) / €14,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4606-5



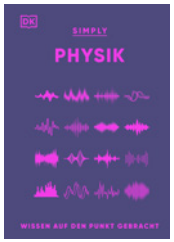
€14,00 (D) / €14,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4609-6



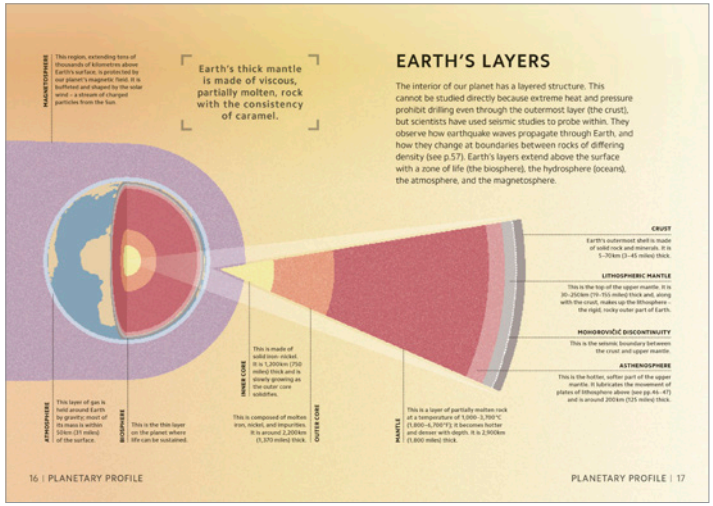
€14,00 (D) / €14,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4607-2

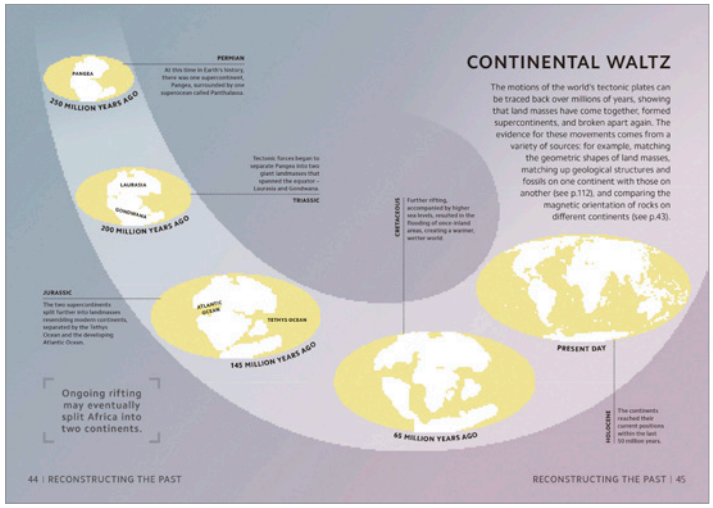


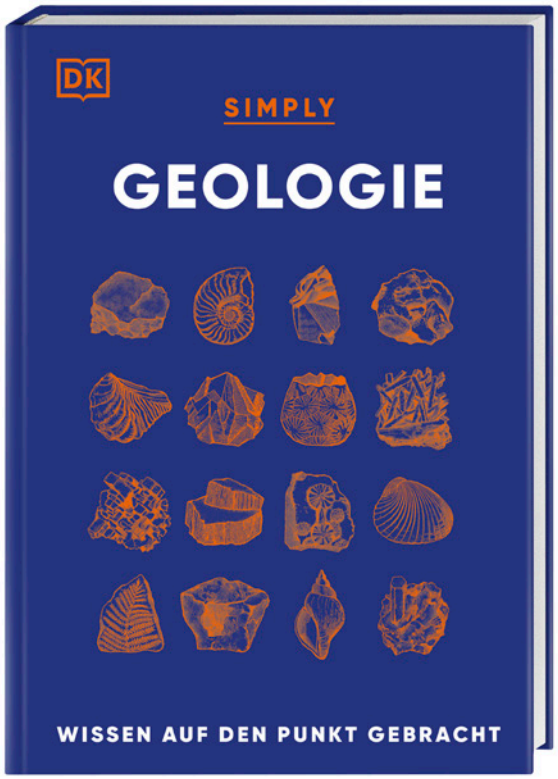
€14,00 (D) / €14,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4604-1



€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-5130-4







- **Die Grundlagen der Geologie im coolen Design der SIMPLY-Reihe – visuell und leicht verständlich**
- Auf den Punkt: komplexe Inhalte in komprimierten Texten zusammengefasst
- Voller faszinierender Informationen: z. B., wie Fossilien entstehen und dass die längste Gebirgskette der Welt unter Wasser liegt
- Sehr anschaulich und abwechslungsreich: Jede Seite zeigt eine individuelle Text-Bild-Komposition.
- Simply für alle und überall: Wissen to go – passt in jede Tasche!

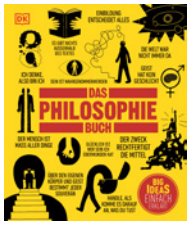
Cally Oldershaw, Anthea Lacchia, Chris Jackson, Martin Redfern
Simply
Simply. Geologie
Wissen auf den Punkt gebracht

160 Seiten
218 mm x 156 mm
Hardcover
Über 120 farbige Illustrationen
WG: 1982
Naturwissenschaft

€14,00 (D) / €14,40 (A)
ET: Februar 2027
ISBN 978-3-8310-5516-6



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4982-0



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4981-3



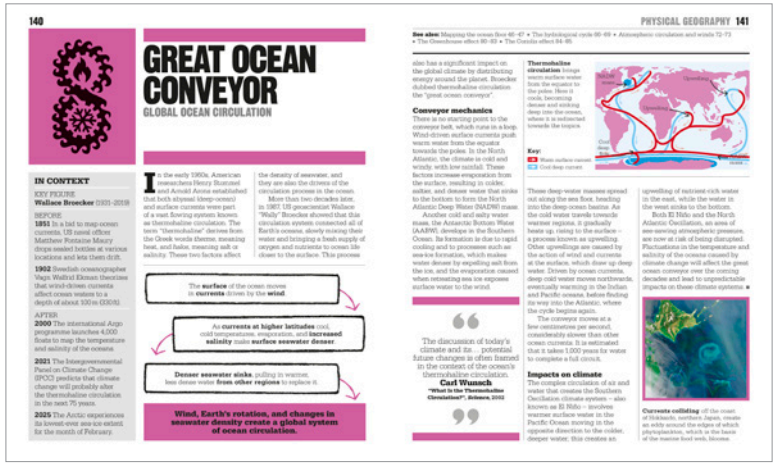
€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4113-8



€27,00 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-5200-4



€27,00 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-5346-9


140

GREAT OCEAN CONVEYOR

GLOBAL OCEAN CIRCULATION

PHYSICAL GEOGRAPHY 141


156

MAN IS A PRODUCT OF THE EARTH'S SURFACE

ENVIRONMENTAL DETERMINISM

HUMAN GEOGRAPHY 157

THERE ARE NO NECESSITIES, BUT EVERYWHERE POSSIBILITIES

POSSIBILISM



Michael Bright, Tim Harris, Tom Jackson, Robert Snedden, Marcus Weeks
Big Ideas

Big Ideas. Das Geografie-Buch

Big Ideas - einfach erklärt

336 Seiten
239 mm x 202 mm
Hardcover
Über 200 farbige Fotos und Illustrationen
WG: 1982
Naturwissenschaft

€27,00 (D) / €27,80 (A)
ET: März 2027
ISBN 978-3-8310-5454-1

- **Alles über Geografie einfach erklärt - neu in der DK-Erfolgsreihe Big Ideas mit über 800.000 verk. Ex. im deutschsprachigen Raum**
- Über 90 Konzepte, Entdeckungen und Meilensteine im ikonischen Look der Reihe mit verständlichen Texten, Grafiken, Illustrationen und Zitaten
- Wie gelang es den Menschen bereits in der Antike, den Erdumfang zu berechnen? Wodurch entsteht Extremwetter? Was ist das Anthropozän?
- Von Plattentektonik über Klimazonen bis zu Handelsrouten und Migration - sowohl natur- als auch geisteswissenschaftliche Bereiche der Geografie werden erläutert
- Mit Kurzporträts renommierter Forscher*innen wie Walter Christaller, Edward Soja, Doreen Massey, Mathis Wackernagel oder Hermann Scheer



über den Bildrand hinaus lenken. Der dampfende Zug, der scheinbar durch den Himmel rast, bringt Energie und Bewegung ins Bild und spiegelt die rauchenden Fabrikschornsteine am fernen Horizont wider. Die Frau mit dem roten Schirm setzt einen ruhigen Blickpunkt im Vordergrund. All das zeigt, warum jener Abschnitt der Seine für die damaligen Künstler so anziehend war. Wie Montmartre sollten die dortigen Städtchen schon bald zu Pariser Vororten werden, boten den Städtern aber jetzt noch Erholung am Wasser. Für die Künstler von damals standen sie für ein spannendes Wechselspiel von Arbeit und Freizeit, Industrie und Natur. Van Gogh griff damit einen bereits etablierten Trend auf. Bereits Monet hatte hier gearbeitet, und Seurat sein monumentales Werk *Ein Sonntagnachmittag auf der Insel La Grande Jatte* gemalt, das Vincent im Frühjahr zuvor in Courbevoie gesehen hatte. Auch seine Freunde Signac und Bernard waren mit der Gegend vertraut, da beide Häuser im nahegelegenen Asnières besaßen.

Ein seltenes Foto zeigt Van Gogh zusammen mit Bernard in Courbevoie (siehe rechts oben), und auch Signac erinnerte sich später an ihre gemeinsamen Ausflüge nach Asnières: »Wir malten am Flussufer, aßen in der *Guinguette* zu Mittag und liefen zu Fuß zurück nach Paris. Er trug eine blaue Zinkarbeiterjacke, deren Anmut mit Farbe bespritzt warm.« Modische Damen mit Sonnenschirmen, die seine Künstlerkollegen gerne in Asnières malten, waren jedoch letztlich nicht Vincents Thema – auch wenn ihn die Anklänge an die japanische Kunst zweifellos faszinierten. So wahrte der Einfluss von Seurat und Signac auf Vincents Motive nur kurz, dennoch hinterließ ihr pointillistischer Stil einen bleibenden Eindruck. Denn statt die Farben auf der Palette zu vermischen, setzten die jungen Wilden Tausende reine Farbpunkte nebeneinander, die das Auge täuschten und Schatten sowie Konturen entstehen ließen – wodurch das Bild zu flimmern schien.

»Mit seiner großen Leinwand der Größe 30 fuchtelnd [...] verteilte er nasse Farbe auf sich selbst und die Passanten«
PAUL SIGNAC AN GUSTAVE COQUIOT, 1923

Vincent van Gogh und Emile Bernard, 1886–1887
Dies ist einer der wenigen Fotografien von Van Gogh. Es zeigt ihn in Courbevoie an der Seine. Man sieht ihn von hinten im Gespräch mit Emile Bernard.

Seine-Brücke bei Asnières, 1890er-Jahre
Diese Aufnahme entstand rund zehn Jahre, nachdem Vincent und Bernard dieselbe Ansicht nahezu identisch in ihren Gemälden festgehalten hatten.

54 SOMMER 1887 MALEN AM FLUSS 55



MILLIONENSCHWERES ERBE

SPÄTER RUHM

UNERKANNTE SCHÄTZE

DIE GRÖSSTEN VERKAUFSERFOLGE

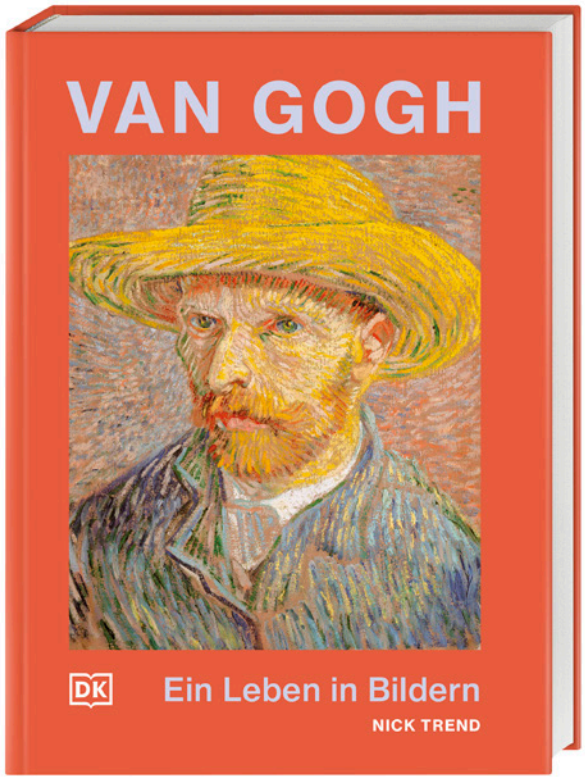
GESTOHLENE BILDER

ZERSTÖRTE BILDER

AUF DEN SPUREN VON VINCENT

VAN GOGH-SAMMLUNGEN

176 177



- **Große Kunst, intime Einblicke: Biografien ikonischer Künstler*innen anhand ihrer Werke und weiterer Zeitdokumente fesselnd erzählt**
- Chronologische Reise durch Van Goghs Lebensstationen, die biografische Meilensteine direkt mit der Analyse konkreter Schlüsselwerke verbindet
- Authentische Einblicke durch Originalquellen wie Fotografien und Van Goghs Briefwechsel aus über 820 erhaltenen Briefen. Vincents Gedanken über die Kunst, die Liebe und seinen eigenen seelischen Zustand aus erster Hand
- Umfangreiches Bonusmaterial und übersichtliche Extras wie z.B. ein Familienstammbaum, Auktionsrekorde seiner Bilder oder einen Wegweiser zu seinen Wohnorten oder Museen mit den weltweit größten Van-Gogh-Sammlungen
- In einem zugänglichen, erzählerischen Stil geschrieben

Nick Trend
Ein Leben in Bildern
Ein Leben in Bildern. Vincent van Gogh

184 Seiten
237 mm x 187 mm
Hardcover
Über 130 farbige Illustrationen und erhaltene Fotos
WG: 1952
Kunst: Allgemeines, Nachschlagewerke

€20,00 (D) / €20,60 (A)
ET: März 2027
ISBN 978-3-8310-5437-4



aus einer Laune heraus um die Scheidung gebeten, und es sei nach hinten losgegangen, als sie sofort ihr Einverständnis gab.

Die zwei Fridas (s. gegenüber), vollendet wenige Tage nach der Scheidung, kann als Darstellung ihrer Zerrissenheit nach dem Ende der Ehe interpretiert werden. Die Frida, die Diego liebte, ist die Tehuana-Frau auf der rechten Seite, die ihre Beine unter dem traditionellen Rock gespreizt hat. In der einen Hand hält sie ein Porträt ihres Mannes, in der anderen die Hand der zweiten Frida. Ihr Alter Ego sitzt sittsam neben ihr in weißer europäischer Kleidung und hat eine Pinzette in der

OKTOBER
1939

Die zwei Fridas, Museo de Arte Moderno, Mexiko-Stadt

Dieses schmucklose Bild, das viel greifbar ist als die meisten anderen ihrer Werke, wurde für die Öffentlichkeit gemalt. Es wurde erstmals 1940 auf der Internationalen Surrealismus-Ausstellung in der Galería de Arte Mexicano gezeigt und 1947 vom Instituto Nacional de Bellas Artes y Literatura in Mexiko-Stadt erworben.

1940

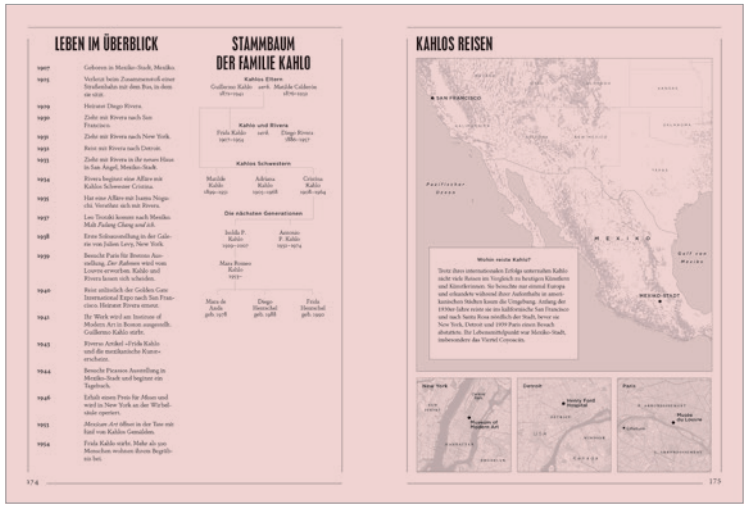
Selbstbildnis mit abgeschnittenem Haar, Museum of Modern Art, New York

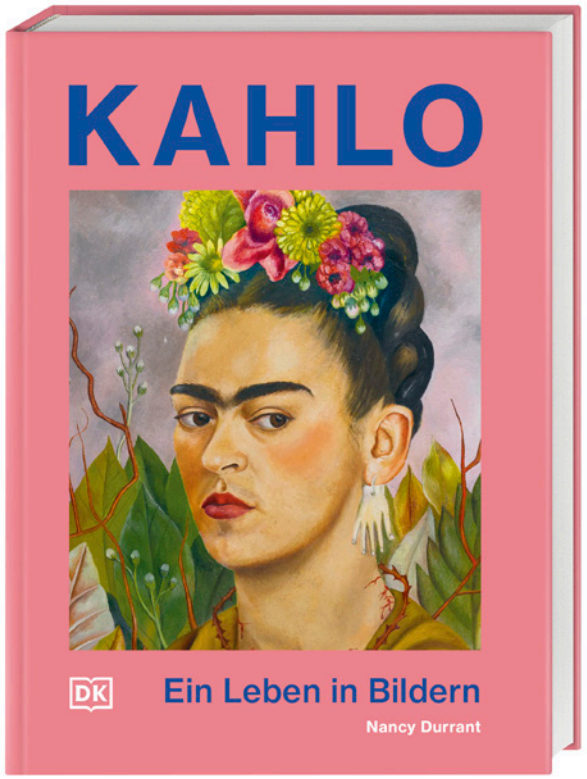
Frida nutzte ihr Erscheinungsbild als sichtbaren Akt des Widersands. Als Diego ihr das Herz brach, schnitt sie sich die langen Haare ab, die er so liebte. Obwohl das Bild Einsamkeit ausstrahlt, steckt doch auch bitterer Humor darin. Die Inschrift oben stammt aus einem bekannten Lied und lautet: »Seh, wenn ich Dich liebte, war es wegen Deiner Haare, jetzt, wo Du kahlgeschoren bist, liebe ich Dich nicht mehr.«

»Dass ich mich zweimal malte, ist meiner Meinung nach nichts anderes als Ausdruck meiner Einsamkeit.«

FRIDA KAHLO, 1939

108 1939 TRENNUNG 109





- **Große Kunst, intime Einblicke: Biografien ikonischer Künstler*innen anhand ihrer Werke und weiterer Zeitdokumente fesselnd erzählt**
- Chronologische Reise durch Frida Kahlos Lebensstationen, die biografische Meilensteine direkt mit der Analyse konkreter Schlüsselwerke verbindet
- Authentische Einblicke durch Originalquellen wie seltene historische Familienfotografien, Aufnahmen ihrer bemalten Gipskorsetts sowie ihrer maßgeschneiderten Beinprothese
- Umfangreiches Bonusmaterial wie z.B. ein Familienstammbaum oder Auszüge aus ihrem Tagebuch oder aus den Briefen an ihren Ehemann, ihre Familie, Liebhaber und Ärzte
- Eine moderne Kunstgeschichte mit einem Blick auf die Popkultur, die beschreibt, wie Kahlos traditioneller Stil bis heute Haute-Couture-Entwürfe beeinflussen

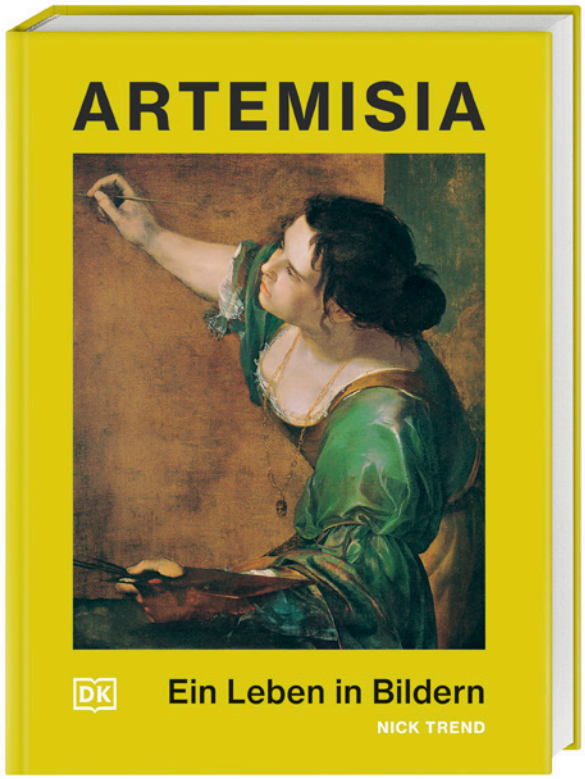
Nancy Durrant
Ein Leben in Bildern
Ein Leben in Bildern. Frida Kahlo

184 Seiten
237 mm x 187 mm
Hardcover
Über 120 farbige Illustrationen und erhaltene Fotos
WG: 1952
Kunst: Allgemeines, Nachschlagewerke

€20,00 (D) / €20,60 (A)
ET: März 2027
ISBN 978-3-8310-5436-7







- **Große Kunst, intime Einblicke: Biografien ikonischer Künstler*innen anhand ihrer Werke und weiterer Zeitdokumente fesselnd erzählt**
- Eine der faszinierendsten Persönlichkeiten der Kunstgeschichte erfährt endlich ihre verdiente Würdigung
- Authentische Einblicke durch Originalquellen wie Briefe und die erst 2024 entdecktenSonette unter Einbeziehung neuester Forschungsergebnisse
- Umfangreiches Bonusmaterial und übersichtliche Extras wie z.B. einen Wegweiser zu Museen, die ihre Werke im Original ausstellen, Einblicke in Meilensteine der Forschung oder die filmische und theatrale Adaptionen ihres Lebens
- In einem zugänglichen, erzählerischen Stil geschrieben

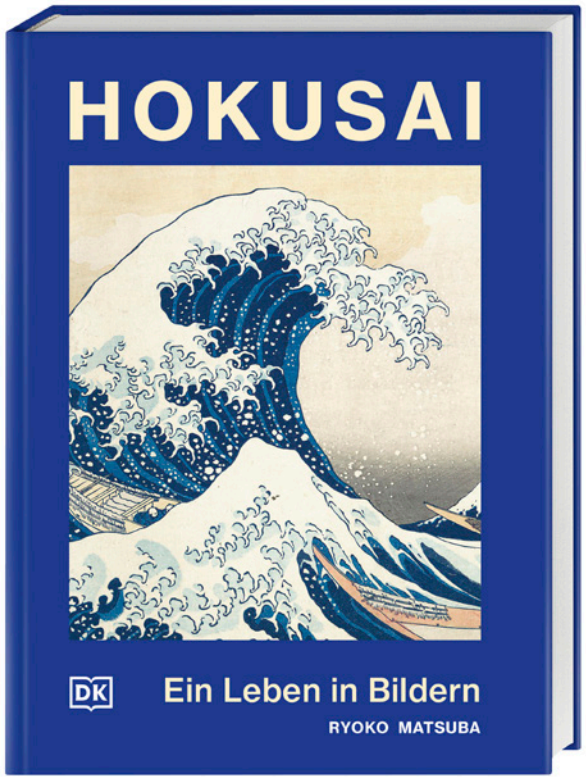
Nick Trend
Ein Leben in Bildern
Ein Leben in Bildern. Artemisia Gentileschi

184 Seiten
237 mm x 177 mm
Hardcover
Über 130 farbige Illustrationen und Fotos
WG: 1952
Kunst: Allgemeines, Nachschlagewerke

€20,00 (D) / €20,60 (A)
ET: März 2027
ISBN 978-3-8310-5435-0





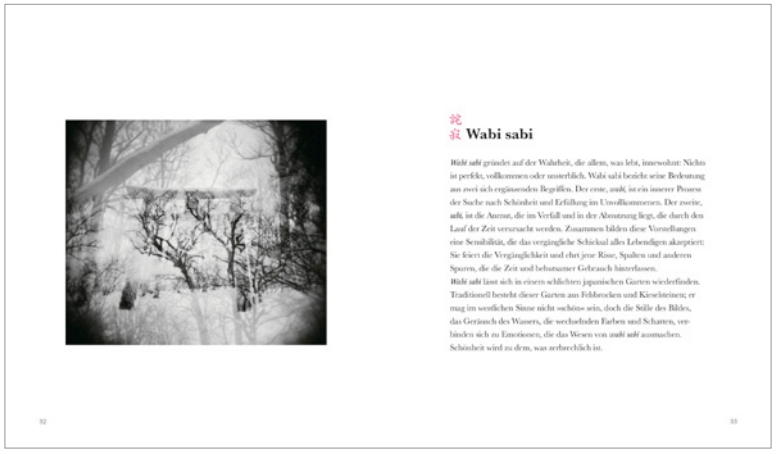


- **Große Kunst, intime Einblicke: Biografien ikonischer Künstler*innen anhand ihrer Werke und weiterer Zeitdokumente fesselnd erzählt**
- Einzigartige Strukturierung anhand Hokusais verschiedenen Künstlernamen, die je für eine Phase der radikalen kreativen Neuerfindung stehen
- Einblicke in weniger bekannte Facetten wie seine geheimen Arbeiten im westlichen Stil oder die enge künstlerische Partnerschaft mit seiner hochbegabten Tochter Ōi
- Einbeziehung neuester Forschung und seltenen Einblick in die Werkstattgeheimnisse des Meisters
- Herausragende Expertise der Autorin und umfangreiches Bonusmaterial

Ryoko Matsuba
Ein Leben in Bildern
Ein Leben in Bildern. Katsushika Hokusai

184 Seiten
237 mm x 187 mm
Hardcover
Über 140 farbige Illustrationen
WG: 1952
Kunst: Allgemeines, Nachschlagewerke

€20,00 (D) / €20,60 (A)
ET: März 2027
ISBN 978-3-8310-5434-3


侘寂
Wabi sabi

Wabi sabi gründet auf der Wahrheit, die allem, was lebt, innewohnt: Nichts ist perfekt, vollkommen oder unsterblich. Wabi sabi bezieht seine Bedeutung aus zwei sich ergänzenden Begriffen. Der erste, *wabi*, ist ein innerer Prozess der Suche nach Schönheit und Erfüllung im Unvollkommenen. Der zweite, *sabi*, ist die Anmut, die im Verfall und in der Abnutzung liegt, die durch den Lauf der Zeit verursacht werden. Zusammen bilden diese Vorstellungen eine Sensibilität, die das vergängliche Schicksal alles Lebendigen akzeptiert: Sie feiert die Vergänglichkeit und ehrt jene Risse, Spalten und anderen Spuren, die die Zeit und bedutsamer Gebrauch hinterlassen.
Wabi sabi lässt sich in einem schlichten japanischen Garten wiederfinden. Traditionell besteht dieser Garten aus Felsbrocken und Kieselsteinen; er mag im westlichen Sinne nicht »schön« sein, doch die Stille des Bildes, das Geräusch des Wassers, die wechselnden Farben und Schatten, verbinden sich zu Emotionen, die das Wesen von *wabi sabi* ausmachen. Schönheit wird zu dem, was zerbrechlich ist.

32

33


森林浴
Shinrinyoku

Shinrinyoku ist das therapeutische Erlebnis, in der Atmosphäre eines Waldes zu baden: durch den Wald zu spazieren und die Natur auf sich wirken zu lassen, bis in die Poren hinein. Der Begriff selbst ist eine relativ neue Wortschöpfung, die in den 1980er-Jahren von Beamten der japanischen Forstbehörde geprägt wurde, um den Kontakt zur Natur zu fördern. Zwar gibt es mittlerweile verschiedene Ansätze, in denen man *shinrinyoku* praktizieren kann, doch lassen sich seine Ursprünge auf den Asakasa-Wald in der Präfektur Nagano zurückführen, wo über 300 Jahre alte Zypressen von einer besonderen Ehrfurcht vor der Natur zeugen. Besucher werden dazu ermutigt, zwischen diesen uralten Bäumen umherzuwandern und Entspannung für Körper und Geist zu finden.
Shinrinyoku wird praktiziert, um Stress abzubauen, das Immunsystem zu stärken und aufgrund seiner unzähligen medizinisch nachgewiesenen gesundheitlichen Vorteile. Doch es ist auch eine zutiefst spirituelle Erfahrung. Alles in der Natur besitzt eine Seele; in den Wald zu gehen ist, als würde man einen geheimen Ort Ehrerbietung erweisen.

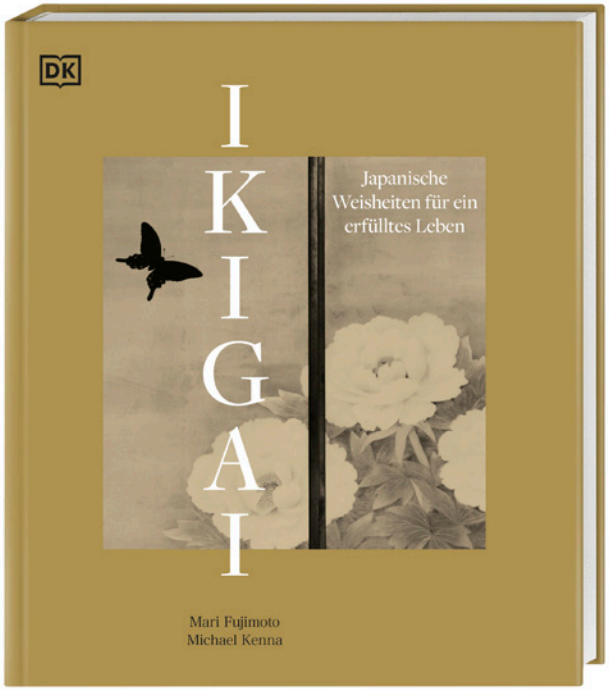
86

87

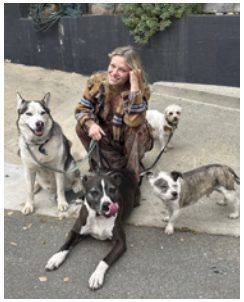
Mari Fujimoto
Michael Kenna
Ikigai
Japanische Weisheiten
für ein erfülltes Leben

112 Seiten
198 mm x 170 mm
Hardcover
Mit s/w-Fotografien
WG: 1476
Östliche Weisheit

€15,00 (D) / €15,50 (A)
ET: März 2027
ISBN 978-3-8310-5558-6



- **Die Essenz japanischer Lebenskunst**
- Von Ikigai über Kaizen bis zu Wabi Sabi
- Eine visuelle Meditation: Die Fotografien des international gefeierten Landschaftsfotografen Michael Kenna laden zum Innehalten ein
- Die hochwertige und ästhetische Gestaltung des Buches spiegelt die Stille und Harmonie der japanischen Kultur perfekt wider
- Das ideale Geschenk und Wohlfühlbuch für alle, die sich nach mehr Achtsamkeit, innerer Ruhe und Entschleunigung sehnen

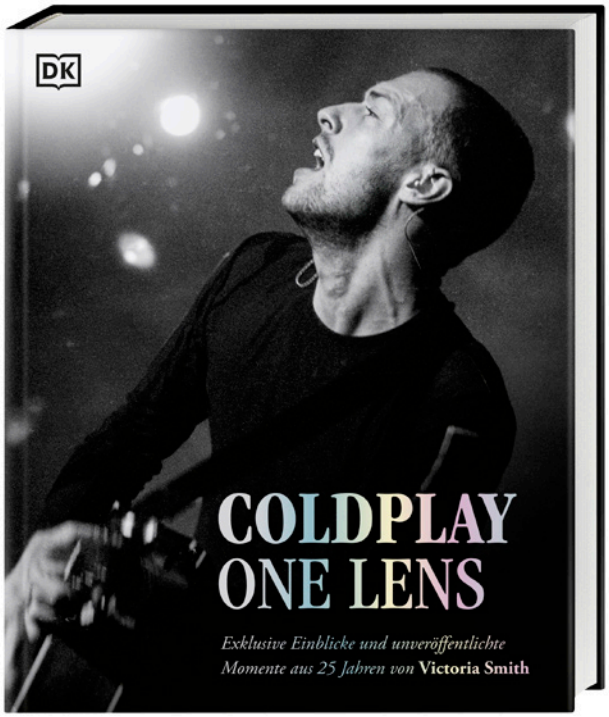


© Begum Buel

Victoria Smith hat als Musikfotografin ein breites Spektrum an Talenten vor die Linse geholt, von Drake bis Dave Grohl, von Neil Young bis Grace Jones, von den Arctic Monkeys bis Jack White. Dank ihrer dynamischen Bildkompositionen und einzigartigen Perspektiven wurden ihre Arbeiten in bedeutenden Publikationen wie Rolling Stone, Q und Billboard veröffentlicht. Victorias Arbeit findet bei Fans und Musikern gleichermaßen Anklang und macht sie zu einer prominenten und gefeierten Persönlichkeit in der Welt der Musikfotografie.







- **Der exklusivste Backstage-Pass der Welt!25 Jahre Coldplay in ungesehenen Bildern, brillant eingefangen von Victoria Smith**
- Ein opulenter Bildband mit atemberaubenden Fotos, das Coldplays epische Live-Shows und ihren Weg zum weltweiten Superstar-Status dokumentiert
- 25 Jahre Bandgeschichte hautnah, von den ersten, nervösen US-Clubkonzerten im Jahr 2001 bis zum absoluten Superstar-Olymp
- Intime Nähe durch enge Freundschaft von Band und Fotografin: Ungefilterte Backstage-Momente und private Einblicke, die weit über normale Konzertfotos hinausgehen
- Das perfekte Must-have für jeden Fan und alle, die die Band und die Live-Shows lieben

Victoria Smith

Coldplay One Lens

Exklusive Einblicke und unveröffentlichte Momente aus 25 Jahren

240 Seiten
310 mm x 260 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1961
Biographien, Autobiographien

€35,00 (D) / €36,00 (A)
ET: Februar 2027
ISBN 978-3-8310-5506-7

mit Metallicfolie

IHRE ANSPRECHPARTNER*INNEN IM VERLAG

VERTRIEBS- UND MARKETINGLEITUNG



Björn Oeppert
+49(0)89 / 44 23 26 - 223
bjoern.oeppert@dk.com

VERTRIEB ONLINE



Ina Kaese
+49(0)89 / 44 23 26-249
ina.kaese@dk.com



Fernanda Loutfe Orozco
+49(0)89/ 44 23 26-214
fernanda.loutfeorozco@dk.com

VERKAUFSLEITUNG NORD



Kathrin Janke
+49(0)89 / 44 23 26-219
kathrin.janke@dk.com

VERKAUFSLEITUNG SÜD



Renate Menchini
+49(0)89 / 44 23 26-216
renate.menchini@dk.com

VERTRIEB ÖSTERREICH / SCHWEIZ



Kerstin Patz-Alberti
+49(0)89 / 44 23 26-215
kerstin.patz@dk.com

BARSORTIMENTE/EINKAUFSGEMEINSCHAFTEN



Katharina Köppen
+49(0)89 / 442326-212
katharina.koeppen@dk.com

LEITUNG VERTRIEB INNENDIENST / LOGISTIK / MESSEN



Kathrin Dettmann
+49(0)89 / 44 23 26-213
kathrin.dettmann@dk.com

KUNDENSERVICE



Lea Alber
+49(0)89 / 44 23 26-218
lea.alber@dk.com

KUNDENSERVICE / EXPORT



Tanin Fischer
+49(0)89/ 44 23 26-227
tanin.fischer@dk.com

KUNDENSERVICE / METADATEN



Emma Maske
+49/(0)89 / 44 23 26-233
emma.maske@dk.com

HÄNDLERPORTAL



haendlerportal@dk.com

VERKAUFSLEITUNG FACHHANDEL



Monika Kroiß
+49(0)89 / 44 23 26-217
monika.kroiss@dk.com

LEITUNG PRESSE UND VERANSTALTUNGEN



Jenifer Witte
+49(0)89 / 44 23 26-241
jenifer.witte@dk.com

LEITUNG WERBUNG



Anne Nitzer
+49(0)89 / 44 23 26-231
anne.nitzer@dk.com

B2B & KOOPERATIONEN



Sina Klein
+49(0)89 / 44 23 26-228
sina.klein@dk.com

Dorling Kindersley Verlag GmbH | Arnulfstraße 124 | D-80636 München | Verkehrs Nr. 15897
Telefon: +49(0)89 / 44 23 26-0 **Fax:** +49(0)89 / 44 23 26-410
E-Mail: kundenservice@dk.com
www.dk-verlag.de | **#dkverlag**

Ihre Ansprechpartner*innen im Außendienst

HOTLINE FÜR IHRE BESTELLUNGEN

AUSLIEFERUNG DEUTSCHLAND

Verlegerdienst München GmbH
Gutenbergstr. 1 | D-82205 Gilching
dorlingkindersley@verlegerdienst.de

KUNDENBETREUUNG VERLEGERDIENST

Marion Keidel,
Michaela Dietrich
Telefon: +49(0)8105 / 388-317
Fax: +49(0)8105 / 388-259
dorlingkindersley@verlegerdienst.de

AUSLIEFERUNG ÖSTERREICH

Mohr Morawa Buchvertrieb GmbH
Sulzengasse 2 | A-1230 Wien
Telefon: +43(0)1 / 680 14-0
bestellung@mohrmorawa.at

AUSLIEFERUNG SCHWEIZ

Buchzentrum AG
Industriestr. Ost 10 | CH-4614 Hägendorf
Telefon: +41(0)62 / 209 26 26
Fax: +41(0)62 / 209 26 27
kundendienst@buchzentrum.ch

GEBIETSMANAGER DEUTSCHLAND



PLZ-Gebiete
317, 32, 33-37, 40-42, 44-48, 50-54, 56-59, 99974/99817 und Luxemburg

Annette Jung
Pestalozziweg 9 | D-53797 Lohmar
Mobil: +49(0)173 / 394 34 49
Fax: +49(0)2206 / 910 972
annette.jung@dk.com



PLZ-Gebiete
17-19, 20-29, 30-31, 381-386, 49

Bernhard Schulz
Schusterkamp 22 | D-24640 Schmalfeld
Mobil: +49(0)173 / 380 44 39
Fax: +49(0)4191 / 95 27 78
bernhard.schulz@dk.com



PLZ-Gebiete
01-09, 10, 12-16, 172-174, 388, 391-396

Susanne Dieckmann
Denkmalsblick 14 | D-04277 Leipzig
Mobil: +49(0)173 253 6513
Fax: +49(0)89 / 44 23 26-405
susanne.dieckmann@dk.com



PLZ-Gebiete
55, 60-69, 70-79, 89, 97-99

Christopher Hufschmidt
Jakobstr. 15 | D-89520 Heidenheim
Telefon: +49(0)7321 / 96 03 13
Mobil: +49(0)173 / 380 44 37
Fax: +49(0)7321 / 96 03 12
christopher.hufschmidt@dk.com



PLZ-Gebiete
80-88, 90-96

Petra Frohnauer
DK Verlag Arnulfstraße 124 |
80337 München
Telefon: +49(0)89 / 44 23 26-226
Mobil: +49(0)173 / 376 93 90
Fax: +49(0)89 / 44 23 26-405
petra.frohnauer@dk.com

VERTRIEB ÖSTERREICH



Fachhandel Österreich

Team - Fachmarkt Mohr Morawa
fachmarkt@mohrmorawa.at



Buchhandel Gebiete OÖ, K, St., T, V, Sbg.

Manfred Fischer-Reingruber
Am Pesenbach 18 | A-4101 Feldkirchen
Mobil: +43(0)664 / 811 97 94
manfred.fischer@mohrmorawa.at



Buchhandel Gebiete Wien, NÖ, Bgld.

Nina Monschein
Bischoffgasse 5/22
1120 Wien
Tel.: +43 664 413 21 26
Mail: nina.monschein@mohrmorawa.at

VERTRIEB SCHWEIZ



Philippe Jauch
Luzernerstrasse 7 | CH-6045 Meggen
Telefon: +41(0)62 / 209 26 26
Mobil: +41(0)79 671 97 56
philippe.jauch@buchzentrum.ch

467/89240