



FRÜHJAHR
2024
RATGEBER | SACHBUCH



vibTIX



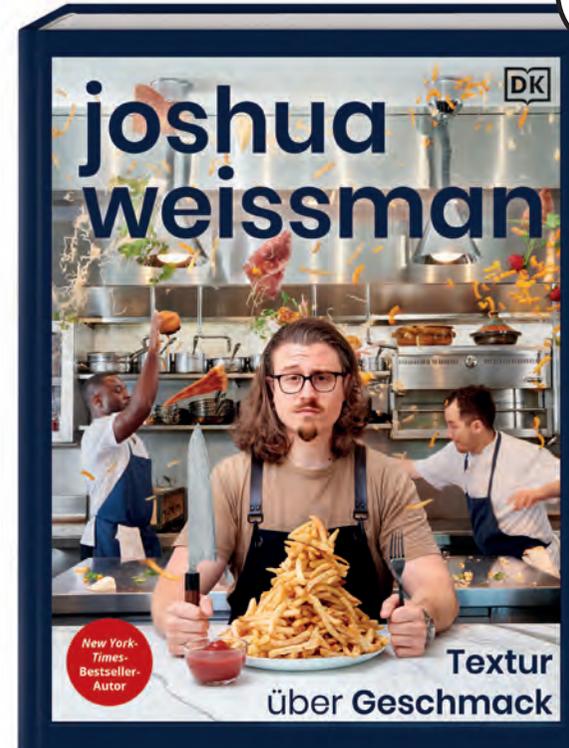
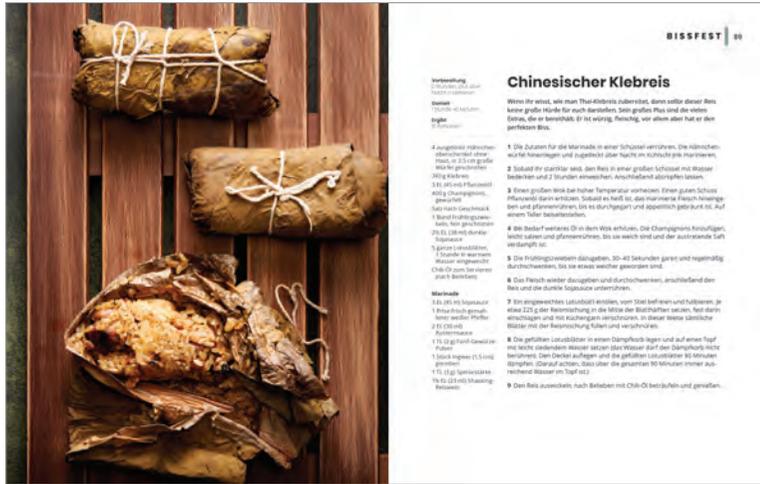
ESSEN & GENIESSEN





© 2023, Joshua Weissman

Joshua Weissman ist kein durchschnittlicher Kulinarik-Spezialist. Mit der großen Liebe zum Essen, der richtigen Technik und einem einzigartigen Sinn für Humor ist Weissman an der ständigen Weiterentwicklung seines umfangreichen Repertoires an Originalrezepten und dem Kochen von Grund auf interessiert. Gelernt hat der Koch in den Spitzenrestaurants im Süden der USA. Seit 2015 begeistert er auf seinem Youtube-Channel *Joshua Weissman* rund 7,9 Mio. Fans mit seiner einmaligen Art zu kochen.



SPITZEN-TITEL

Joshua Weissman
Joshua Weissman:
Textur über Geschmack
New-York-Times-Bestseller-Autor. Fluffig, cremig, knusprig – eine Reise durch die Welt der Texturen in 80 köstlichen Rezepten

264 Seiten
263 mm x 213 mm
Hardcover
Über 150 Fotos und Illustrationen
WG: 1455
Themenkochbücher

€26,95 (D) / €27,80 (A)
ET: Dezember 2023
ISBN 978-3-8310-4818-2



- **Mit Bestseller-Autor und Social Media Star Joshua Weissman dem Geheimnis von Texturen und perfektem Geschmack auf der Spur!**
- Joshua Weissmans gewohnt lockere Art und die superköstlichen Rezepte machen Kochen verständlich
- Mehr Texturen, mehr Geschmack anhand von mehr als 80 Rezepten
- Mit zeitgemäßen Lieblingsrezepten vom Bagel über Roast Beef oder Asiatischen Nudeln schmeckt's daheim noch besser als im Restaurant
- Kochhacks, Anleitungen und lockeres Storytelling laden ein in die Welt von Kochstar Joshua Weissman

Bestellen Sie gleich mit:



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4424-5



ALI GÜNGÖRMÜS

MEDITERRAN EXPRESS

Über
80
Rezepte

In nur
30
Minuten

Mit
5-7
frischen Zutaten





SONNIGE EXPRESS-KÜCHE VON ALI GÜNGÖRMÜS



Tischbanner
Mediterran Express
Maße 40 x 60 |
Nr. 467/89210



Reichweitenstarke **Online**
Kampagne
📱 📘 📷 📺

Breitenwirksame PR- und **Marketingkampagne**
mit TV-Auftritten, Interviews und Anzeigen in
relevanten Medien



Buchtrailer und
Social-Media-Clips





© Sandra Eckhardt

Ali Güngörmüs ist Spitzen- und TV-Koch mit eigenen Restaurants in München. Im Fernsehen hat er sich mit Sendungen wie *Die Küchenschlacht*, *Kochs anders*, *Grill den Henssler* und *Das ARD Familienkochduell* einen Namen gemacht. Mit seinem 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 Mezebar.



SPITZEN-TITEL

Ali Güngörmüs
Mediterran Express
Über 80 Rezepte -
In nur 30 Min - Mit 5 bis 7
frischen Zutaten

224 Seiten
255 mm x 200 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1454
Länderküchen

€24,95 (D) / €25,70 (A)
ET: März 2024
ISBN 978-3-8310-4845-8



- **Mit Starkoch Ali Güngörmüs landen mediterrane Gerichte in maximal 30 Minuten auf dem Tisch**
- Bestsellerautor und TV-Publikumsliebbling Ali präsentiert seine unkomplizierte aromatische Mittelmeerküche in über 80 Blitzrezepten
- Genussvolle Alltagsküche, aber express: Dank ausgefeilter Rezeptkreation und schlauer Vorratshaltung müssen nur noch wenige Zutaten frisch besorgt werden
- Originelle mediterrane Feierabendküche: Von Aubergine mit Pistazienpesto über Frittata mit Zucchini-Blüten und gefüllte Sardinen mit Tomatensalat bis zum geschmorten Pfirsich mit Karadamom-Buttermilch
- Inspirierende Rezeptbilder und sympathische Küchenszenen mit Ali machen Lust aufs Nachkochen!

Bestellen Sie gleich mit:



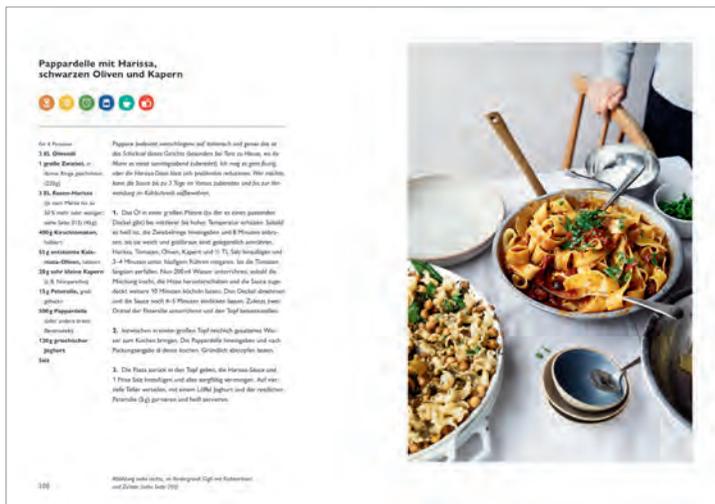
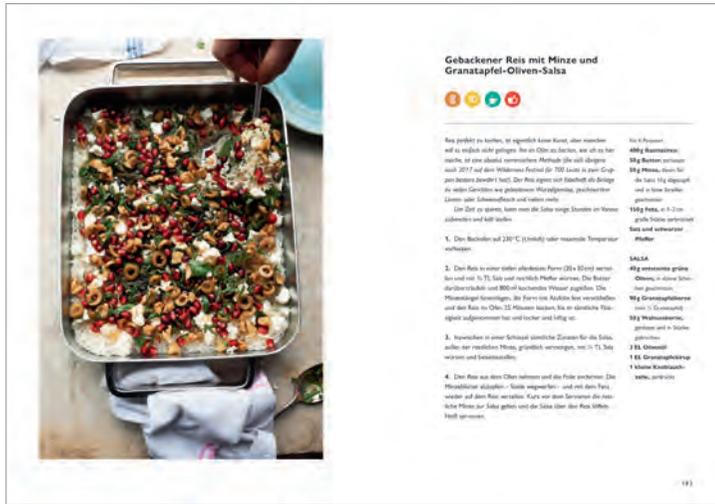
€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 9783831043576





© Jonathan Lovekin

Yotam Ottolenghi ist Kochbuchautor und Chefkoch des Restaurants NOPI. Er schreibt eine wöchentliche Kolumne im Magazin *The Guardian's FEAST* und hat acht Bestseller-Kochbücher veröffentlicht, die bereits millionenfach verkauft wurden. In seiner Wahlheimat London betreibt Yotam Ottolenghi mehrere Delis und Restaurants, die zu den Kultadressen der britischen Hauptstadt zählen.



Yotam Ottolenghi
Simple. Das Kochbuch

320 Seiten
280 mm x 206 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1453
Allgemeine Kochbücher,
Grundkochbücher

€34,95 (D) / €36,00 (A)
ET: Dezember 2023
ISBN 978-3-8310-4863-2



- **Das heißgeliebte Kochbuch, jetzt in der limitierten Sonderausgabe mit attraktivem Farbschnitt**
- Über eine halbe Million verkaufte Exemplare in Deutschland – das Buch ist Dauergast auf den Bestsellerlisten
- Erstaunlich einfach – immer besonders! „Simple“ ist ein zeitloser Küchenklassiker und begeistert Hobbyköch*innen weltweit
- 120 unkomplizierte, aromatische und besondere Rezepte von Starkoch Yotam Ottolenghi
- Die Marke Ottolenghi ist stärker denn je und genießt große Sichtbarkeit in den sozialen Medien

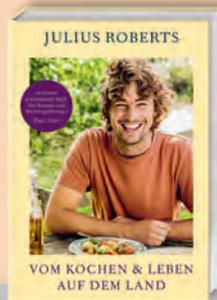
Bestellen Sie gleich mit:



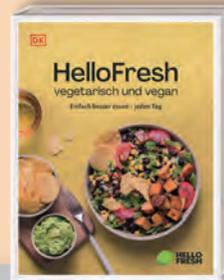
€34,95 (D) / €36,00 (A)
ISBN 978-3-8310-3583-0



UNSER AKTIONSPAKET FÜR SIE MACH'S DIR LEICHT!



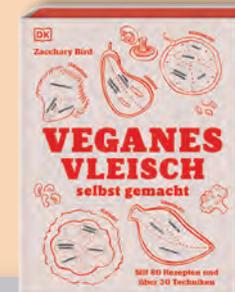
29,95 € (D) / 30,80 € (A)
ISBN 978-3-8310-4796-3



24,95 € (D) / 25,70 € (A)
ISBN 978-3-8310-4578-5



24,95 € (D) / 25,70 € (A)
ISBN 978-3-8310-4889-2



34,95 € (D) / 36,00 € (A)
ISBN 978-3-8310-4834-2



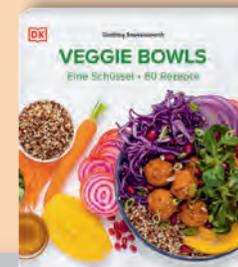
14,95 € (D) / 15,40 € (A)
ISBN 978-3-8310-4865-6

Unsere Empfehlungen für Sie
Wählen Sie selbst!
Inkl. Dekomaterial für Ihren POS

Ausführliche Infos erhalten Sie bei Ihrem/Ihrer
DK Gebietsmanager*in oder direkt beim Verlag



Für einen
aufmerksamkeitsstarken POS:
Tischbanner Mach's dir leicht!
Maße: 60 x 40 cm
Nr. 467/89208



16,95 € (D) / 17,50 € (A)
ISBN 978-3-8310-4850-2



19,95 € (D) / 20,60 € (A)
ISBN 978-3-8310-4836-6

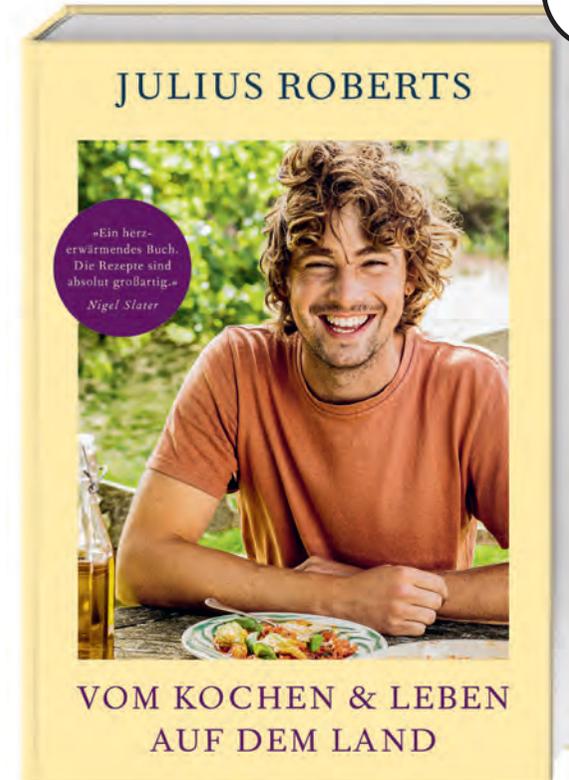






© Elena Heatherwick

Newcomer, Koch und Landwirt **Julius Roberts** begeistert auf Social Media über ein halbe Millionen Menschen mit seinen Geschichten und Rezepten vom Landleben. In seinem kleinen Familienbetrieb im englischen Dorset verfolgt er das Ziel, ein autarkes Leben zu führen, indem er die besten Zutaten anbaut und aus diesen köstliche Rezepte kreiert. Mit seiner TV-Sendung *Taste of the Country*, die aktuell bei RTL Living ausgestrahlt wird, ist er Teil einer Bewegung junger, ambitionierter Macher*innen, die Lust auf das Landleben wecken.



SPITZEN-TITEL

Julius Roberts
Vom Kochen und Leben auf dem Land
 Kochbuch mit über 100 leckeren, saisonalen und naturnahen Rezepten und Geschichten über das Landleben

320 Seiten
 260 mm x 181 mm
 Hardcover
 Über 150 Fotos und Illustrationen
 WG: 1455
 Themenkochbücher

€29,95 (D) / €30,80 (A)
 ET: Dezember 2023
 ISBN 978-3-8310-4796-3



- **Zu Gast bei Newcomer Julius Roberts!**
- Profikoch und Farmer Julius Roberts begeistert auf Instagram, TikTok und in seiner Sendung bei RTL living als junger, cooler Koch weltweit zum Thema neue Landlust
- Kochen und Leben im Rhythmus der Natur: über 100 bodenständige Rezepte und stimmungsvolle Essays über den Alltag auf einer Farm
- Mehr über das Selbstversorger-Leben auf dem Land erfahren: Julius Roberts erzählt eindrucksvoll von der Geburt der Lämmchen, über den Anbau von Gemüse und Obst, das Sammeln von Kräutern oder das Ernten im Spätsommer
- Eintauchen in die Freude am Kochen und die Produkte aus allen Jahreszeiten wertschätzen: Chicorée-Tarte mit Thymian und Käse, Kürbisblüten-Ravioli, Rhabarber-Tarteletts machen Lust auf Natur und Genuss

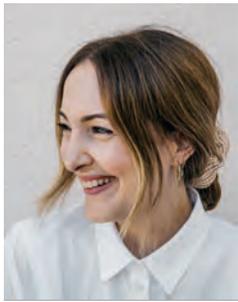
Bestellen Sie gleich mit:



€24,95 (D) / €25,70 (A)
 ISBN 978-3-8310-4384-2

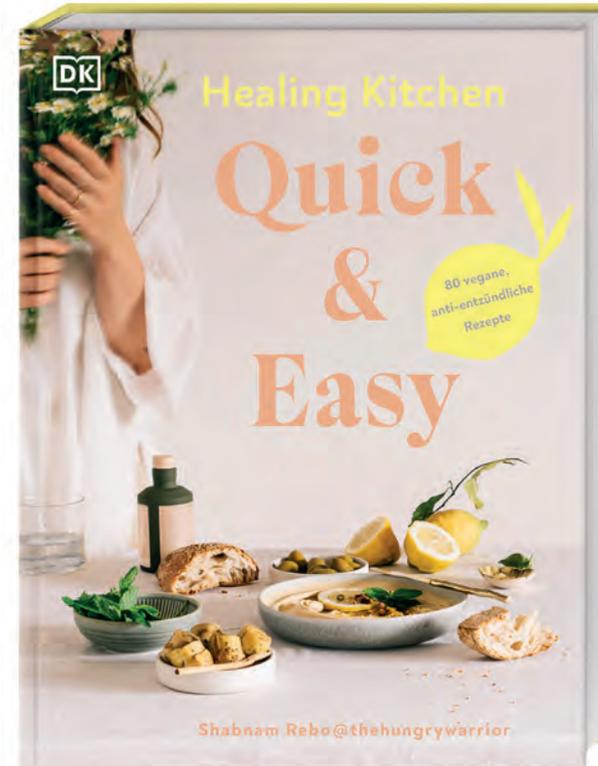






© Christian Rebo

Shabnam Rebo, die erfolgreiche Influencerin @thehungrywarrior (Instagram über 150 Tsd.) erkrankte vor Jahren an einer Darm-erkrankung, bei der das gesamte Immunsystem angegriffen wurde. Nach zahlreichen Krankenhausaufenthalten und künstlicher Ernährung stellte sie ihre gesamte Ernährung auf eine pflanzenbasierte Kost um – das war ihre Rettung. Heute präsentiert sie auf Social Media ihre beliebten, farbenfrohen und ansprechenden Rezepte und zeigt damit, wie genussreich ihre anti-entzündliche Ernährung sein kann.



- **Healing Kitchen ganz fix! Für alle, die die anti-entzündlichen, kreativen Rezepte von @thehungrywarrior (Shabnam Rebo) lieben**
- Immer mehr Menschen leiden an Unverträglichkeiten: Mit dieser entzündungshemmenden Ernährung kann man viel Positives für den Körper tun
- 100% Genuss mit den gesunden, pflanzenbasierten Rezepten der erfolgreichen Influencerin - inspiriert aus aller Welt
- Mit Meal-Prep-Ideen, Tipps für die Vorratskammer und zeitsparender Resteverwertung für die Woche
- Gesunde, zeitgemäße Rezepte für den Feierabend bis hin zu unkomplizierten Genussrezepten für das Wochenende

Shabnam Rebo
Healing Kitchen - Quick & Easy
 80 vegane, anti-entzündliche Rezepte für jeden Tag

192 Seiten
 251 mm x 194 mm
 Hardcover
 Über 150 Fotos und Illustrationen
 WG: 1456
 Gesunde Küche, Schlanke Küche

€24,95 (D) / €25,70 (A)
 ET: März 2024
 ISBN 978-3-8310-4844-1



Bestellen Sie gleich mit:

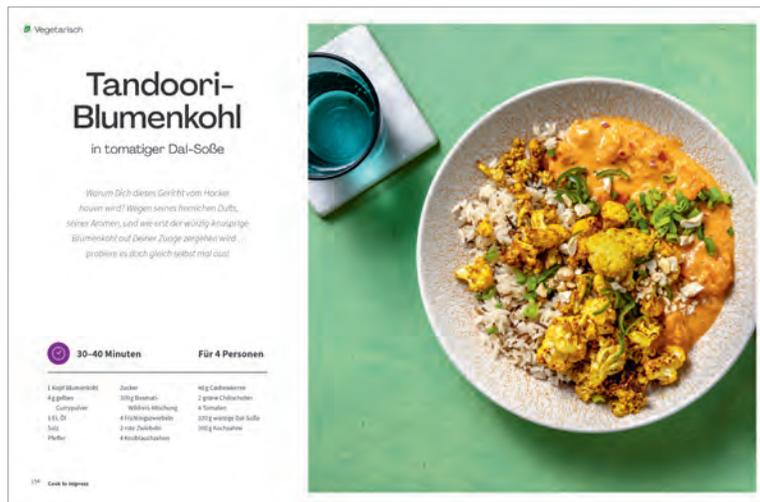
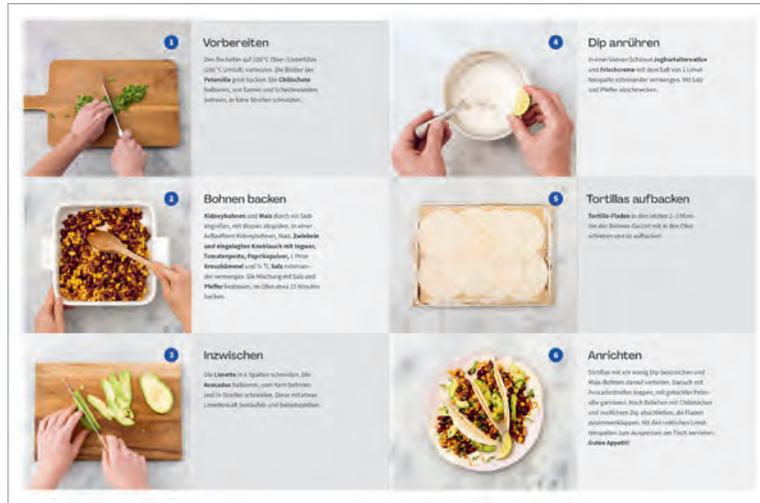


€19,95 (D) / €20,60 (A)
 ISBN 978-3-8310-4324-8





HelloFresh ist der bekannteste und beliebteste Kochboxen-Anbieter Deutschlands. Gegründet 2011 in Berlin ist HelloFresh inzwischen in 18 Ländern weltweit erfolgreich, mit mehr als 8 Millionen aktiven Kund*innen international (Quartal 2/2023). Neben Klassikern, Family- & Fitness-Gerichten entdecken die Kund*innen jede Woche neue vegane und vegetarische Rezepte im Menü. Ob für Einsteiger oder Erfahrene: HelloFresh ermöglicht es, die Welt der Rezepte ohne Fleisch oder tierische Produkte kennen und lieben zu lernen. Ganz einfach und besonders abwechslungsreich.



SPITZEN-TITEL



HelloFresh vegetarisch und vegan
Einfach besser essen - jeden Tag

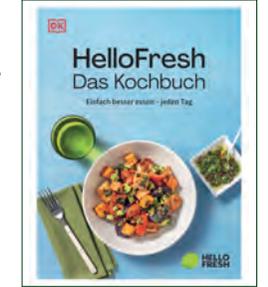
240 Seiten
254 mm x 198 mm
Hardcover
Über 350 farbige Fotos
WG: 1455
Themenkochbücher

€24,95 (D) / €25,70 (A)
ET: Januar 2024
ISBN 978-3-8310-4578-5



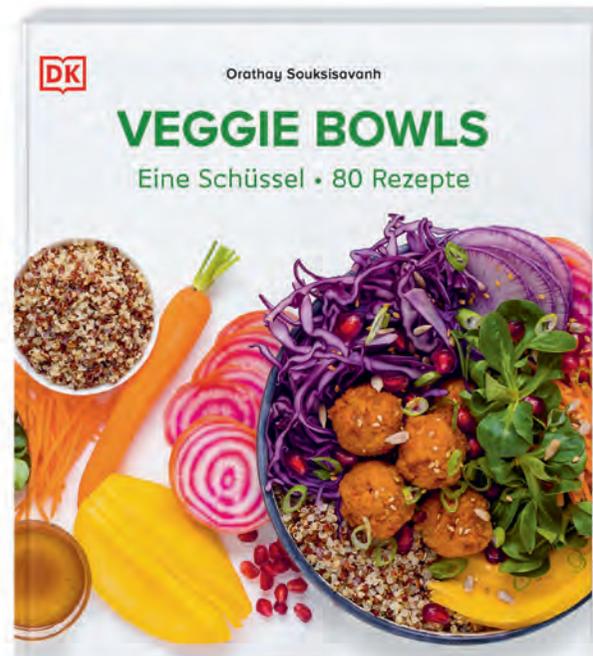
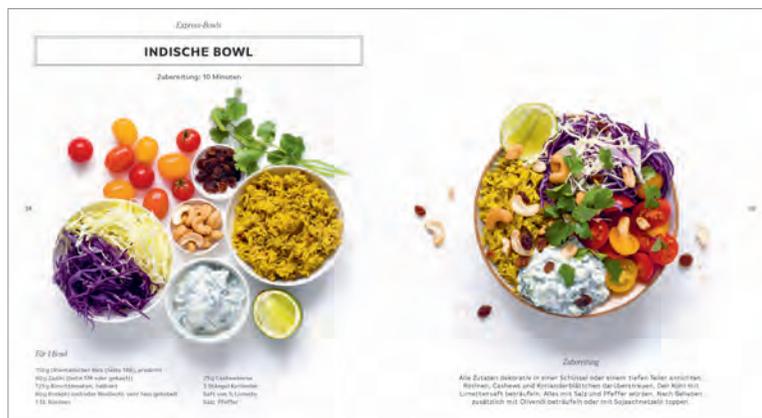
- **Frisch, lecker und vegetarisch kochen - mit HelloFresh, Deutschlands Kochboxen-Anbieter Nummer 1**
- Schnelle Inspirationen und praktische Anleitung in einem – alle Rezepte im typischen HelloFresh Stil ganz einfach Schritt-für-Schritt und Bild-für-Bild erklärt
- Über 50 vegetarische und vegane Rezepte für jeden Tag: unkompliziert, abwechslungsreich und unglaublich lecker
- Bekannter Kooperationspartner und bewährtes Konzept: HelloFresh unterstützt den Nachfolgetitel des erfolgreichen ersten Kochbuchs mit einer breiten Marketingkampagne
- Nützliche Einkaufs-Tipps zur cleveren Vorratshaltung und gegen Lebensmittelverschwendung

Bestellen Sie gleich mit:



€22,00 (D) / €22,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4304-0





Orathay Souksisavanh
Veggie Bowls
 Eine Schüssel - 80
 Rezepte. Vegetarische
 und vegane Rezepte für
 schnelle, gesunde und
 leckere Bowls

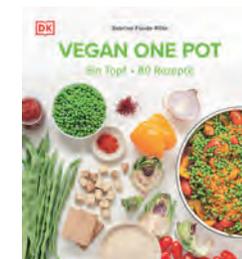
192 Seiten
 220 mm x 208 mm
 Broschur
 Mit über 160 Fotos
 WG: 1455
 Themenkochbücher

€16,95 (D) / €17,50 (A)
 ET: Dezember 2023
 ISBN 978-3-8310-4850-2



- **Unkompliziert wie der Vorgängertitel *Vegan One Pot*: So einfach kann kochen sein!**
- 80 vegetarische und vegane Rezepte für eine ausgewogene Ernährung: Frisches Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchten & Co. liefern alle Nährstoffe, die man braucht
- Gesund und schnell gemacht: Alle Rezepte sind absolut alltagstauglich und eignen sich perfekt zum Mitnehmen
- Mit vielen beliebten Trend-Bowls und neuen Rezeptinspirationen: Bibimbap, Burrito-Bowl, Dal, bunte Salat-Bowls, Ramen, Smoothie-Bowls und viel mehr!
- Kreativ werden mit selbst gemachten Dressings, Dips und Toppings

Bestellen Sie gleich mit:

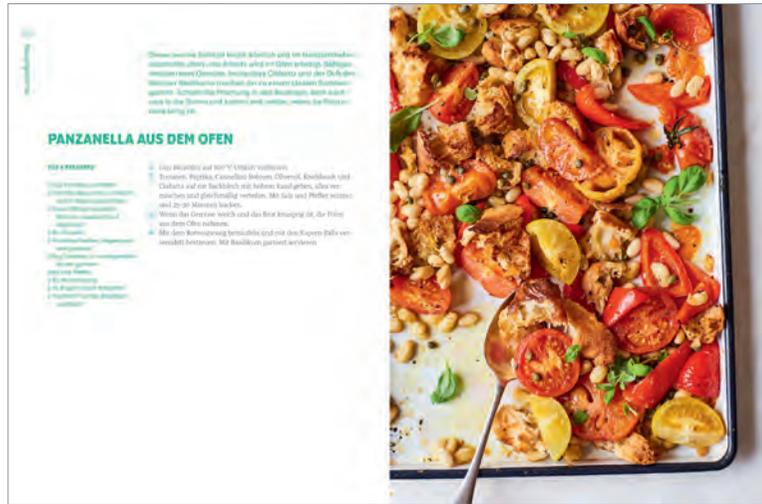


€19,95 (D) / €20,60 (A)
 ISBN 978-3-8310-4703-1





Veganuary ist eine weltweit agierende gemeinnützige Organisation, die jede*n Einzelne*n dazu motivieren möchte, sich vegan zu ernähren - versuchsweise im Januar, wenn möglich auch gleich den Rest des Jahres. Seit dem ersten »veganen Januar« 2014 haben über 2,5 Mio. Menschen mitgemacht. Veganuary schafft ein Bewusstsein für die vielen Vorteile eines veganen Lifestyles, kooperiert mit Unternehmen, um die Präsenz veganer Produkte zu steigern, und bietet als stetig wachsende, weltweite vegane Bewegung allen Menschen die Chance, Teil der Veränderung zu werden.



SPITZEN-TITEL

Veganuary
Veganuary
 Das offizielle Kochbuch.
 Mit über 100 kreativen
 veganen Rezepten für
 das ganze Jahr

240 Seiten
 252 mm x 195 mm
 Hardcover
 Mit farbigen Fotos
 WG: 1455
 Themenkochbücher

€24,95 (D) / €25,70 (A)
ET: Dezember 2023
 ISBN 978-3-8310-4889-2



- **Das offizielle Veganuary-Kochbuch: Die weltweit agierende Organisation für Veganismus macht Appetit auf die vegane Ernährung**
- Große weltweite Medienpräsenz: Die Veganuary-Bewegung hat inzwischen 2,5 Mio. Anhänger*innen, 2023 motivierte sie so viele Menschen wie noch nie
- 100 Rezepte DER veganen Bewegung: einfach und köstlich
- Das Kochbuch, mit dem jede*r einzelne die Welt ein bisschen besser machen kann: ökologisch, nachhaltig und tierfreundlich
- Perfekt für den veganen Einstieg: mit hilfreichen Top-Ten-Tipps, ausführlichen Infos zur veganen Vorratskammer, Inspirationen zur Resteverwertung sowie genialen Rezepten



CAJUN-STYLE

Der Airfryer ca. 5:10 Minuten auf 200°C vorheizen. 1 kg angepökelte Kumpel in 100g Specköl, 2 EL Öl, 1 TL gemahlene Kreuzkümmel, 1 TL gemahlene Kurkum, 1 TL Paprika, 1 TL gemahlene Origano, 1/2 TL gemahlene schwarze Pfeffer und 1 TL Cayennepfeffer in einer Schüssel vermischen. Die Wings darin schwenken. In den Kochsack Airfryers legen und 15-20 Minuten großräumig backen. Dabei einmal wenden. Mit Salz und frischem Origano bestreuen.

POMMES & WEDGES IM 6ER-PACK

CHILI-LIMETTEN-SPEZIAL

Der Airfryer ca. 5:10 Minuten auf 200°C vorheizen. 1 kg kleine Südkartoffeln in Spülbüchse waschen. Mit 2 EL Öl, Ölweizen vermengen. Im Korb des Airfryers 15-20 Minuten großräumig backen, einmal wenden. 2 TL, abgetriebene Weißlimettensaft, 2 EL, Meerrettich und 1 TL Chiliflocken in einer kratzbeständigen Schüssel mischen. 2 Minuten vor Ende der Garzeit in der Schüssel in den Airfryer geben, damit die Landfleischscheibe trocknet. Die Wings mit dem Chilikummin-Salz servieren.

KLASSISCH

1 kg geriebene mairgekochte Kartoffeln längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden, dann lang in 1 cm dicke Stäbe schneiden. In eine Schüssel mit kaltem Wasser legen. 30 Minuten stehen lassen, abschütten und mit Küchengeräte trocknen lassen. Mit 2 EL Öl, Ölweizen vermengen. Der Airfryer ca. 5:10 Minuten auf 200°C vorheizen. Die Pommes in den Korb des Airfryers 15-20 Minuten unter einmaligem Wenden großräumig backen. Mit Salz würzen.

RAUCHPAPRIKA-WEDGES

Der Airfryer ca. 5:10 Minuten auf 200°C vorheizen. 1 kg angepökelte mehligbackende Kartoffeln in Spülbüchse waschen. Mit 2 EL, feinem Ölweizen, 1/2 TL gemahlene Kurkum und 1 TL Rauchpaprika in eine große Schüssel geben. Salzen und gut durchschwenken. Im Korb des Airfryers 15-20 Minuten großräumig backen. Mit 1/2 TL geriebenem Parmesan bestreuen und mit Knoblauch-Mayonnaise servieren.

MIT ZITRONENPFEFFER

Klassische Pommes (siehe Seite 224) zubereiten, aber nicht salzen. 1 EL abgetriebene Zitronenschale und 1 TL, frisch gemahlene schwarze Pfeffer in einer Schüssel mischen. Die Pommes mit dem Zitronenpfeffer bestreuen und mit Zitronensauce servieren. **Variante:** Zitronenschale durch Limettenschale ersetzen, schwarze Pfeffer durch Knoblauchpulver. **Lecker:** zu paniertem gebratenem Fisch, Gemüse mit Frisch, Getreide oder Nudeln.

CHILI-KNOBI-STYLE

Klassische Pommes (siehe Seite 224) zubereiten, aber nicht salzen. 2 TL Ölweizen in einer Pfanne erhitzen. Ringe und 2 Langer röhren. Die Röhren in heißem Öl 2 Minuten braten. In die Schüssel geben und unter Rühren abkühlen, bis sie abkühlen. Die Pommes mit der Mischung bestreuen. **Lecker:** zu Burger, gebratenem oder gebackenem Steak, Lammfleisch.



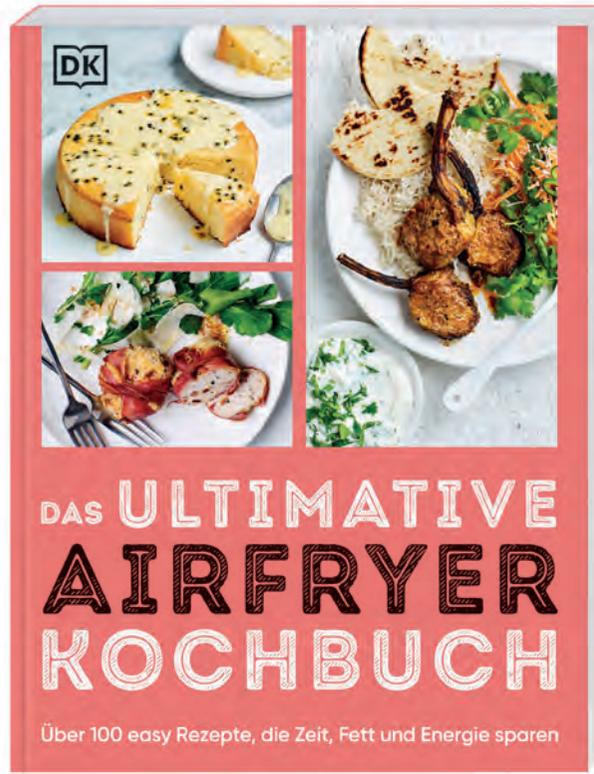
PIKANTES HARISSA-HÄHNCHEN MIT COUSCOUS & ORANGE

1 ganzes Hähnchen (1,5 kg)
2 Knoblauchzehen, zerhackt
3 EL Zitronensaft
2 TL Harissa-Paste
1 EL Harissa-Paste (Dose)
2 EL Couscous (Dose) extra Ölweizen zum Bestreuen
200 g Couscous
150 g frisch gekauften Koriander
500 g Drogen, geschält, quer in Scheiben geschnitten
Salz und Pfeffer
100 ml Olivenöl
100 ml Wasser
Nüsse zum Servieren

1 Das Hähnchen mit der Harissa-Paste nach unten auf ein Schneidebrett legen. Mit einer Geflügelgabel das Hähnchen durchstechen und wasserleiten. Das Hähnchen aufblasen, umdrehen und mit dem Harissa-Paste auf der Brustseite bestreuen, um es nach unten zu drücken.
2 Knoblauch, Zitronensaft, Paprika, Harissa-Paste und Öl in einer kleinen Schüssel vermengen. Das Hähnchen darin wenden und abgedeckt mindestens 2 Stunden oder über Nacht in dem Kühlschrank marinieren.
3 Das Airfryer ca. 7-8 Minuten auf 180°C vorheizen.
4 Den Kopf des Hähnchens mit Öl einfetten. Das Hähnchen mit der Haut nach unten in den Korb legen und locker mit Alufolie abdecken. 20 Minuten bei 180°C garen.
5 Die Folie entfernen und das Hähnchen weiter 20 Minuten garen, bis beim

Einstechen eines Spießes in die Mitte keine Flüssigkeit mehr austritt. Das Hähnchen mit einem scharfen Messer in 10-12 Stücke schneiden. Die Stücke in eine Schüssel geben und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen.
6 Couscous und Salz in einer kratzbeständigen Schüssel mit 200 ml kochendem Wasser übergießen. 5 Minuten zugedeckt quill lassen. Den Couscous mit einer Gabel auflockern. Die Koriander einrühren und abschmecken.
7 Das Hähnchen mit Couscous, Drogen und Joghurt anrichten und mit dem Zitronensaft bestreuen. Mit Meerrettich und Ölweizen servieren.

TIPP: Harissa kann je nach Hersteller sehr unterschiedlich scharf sein. Am besten vorher testen.
Vorbereitung + Garen:
1 Stunde
in Korb & Wasser
Für 4 Personen



Das ultimative Airfryer Kochbuch
Über 100 easy Rezepte, die Zeit, Fett und Energie sparen. Schnelle Alltagsgerichte aus der Heißluftfritteuse

224 Seiten
216 mm x 170 mm
Broschur
Mit farbigen Fotos
WG: 1455
Themenkochbücher

€14,95 (D) / €15,40 (A)
ET: Dezember 2023
ISBN 978-3-8310-4865-6



- **Blitzschnell fertig, fettreduziert und energiesparend in der Anwendung: Der Airfryer ist das perfekte Küchengerät für alle, die gesünder, nachhaltiger und entspannter genießen wollen**
- Snacks, Beilagen, Gemüse-Gerichte, Hauptmahlzeiten für die ganze Familie und sogar Gebäck - bei den über 100 einfachen Rezepten ist für jeden Anlass etwas dabei!
- Kinderleicht fettreduziert kochen: Wer anstelle von Fritteuse, Pfanne und Ofenrost auf den Airfryer zurückgreift, tut sich was Gutes!. Gut für den Geldbeutel: Der Airfryer verbraucht deutlich weniger Strom als der Backofen - und die Gerichte sind obendrein auch noch schneller fertig



© Marie Dingler (Neulich am Familientisch)

Marie Dingler ist seit 2015 in der Berliner Foodie- und Startup-Szene aktiv, arbeitete u.a. als Rezeptentwicklerin und gründete ihren ersten Foodblog. Fünf Jahre später, nach der Geburt ihres Sohnes, machte sich Marie mit ihrem Blog *Neulich am Familientisch* selbstständig. Hier teilt sie jede Menge leckere und alltags-taugliche Familiengerichte und zeigt durch viele Tipps, Hintergrundwissen und ganz viel Leichtigkeit, wie Kochen für die ganze Familie sorglos und ohne großen Aufwand gelingen kann.

Marie Dingler
Einmal kochen, alle happy!
 Das Familienkochbuch mit über 100 Rezepten

240 Seiten
 253 mm x 197 mm
 Hardcover
 Mit farbigen Fotos und Illustrationen
 WG: 1455
 Themenkochbücher

€24,95 (D) / €25,70 (A)
 ET: März 2024
 ISBN 978-3-8310-4821-2



Brotzeit ist auch eine Lösung

Klar, eine frisch zubereitete, warme Mahlzeit ist etwas Feines. In diesem Buch liefern wir euch auch jede Menge allmahlzeitgerechter Rezepte dafür. Allerdings muss es nicht immer ein warmer Abendessen sein. In vielen Familien ist stattdessen auch die Brotzeit ein Abend ein richtiges Braut. Häufig essen die Kinder in der Kita oder Schule eine warme Stärkung und manchmal ist die Zeit am Abend so knapp zum Kochen. Eine Brotzeit ist da natürlich eine ganz einfache Variante, wie die Familie schnell und unkompliziert am Familientisch Platz nehmen kann.

ALLE KANN, NICHTS MUSS
 Grundsätzlich braucht es für eine Brotzeit nicht mehr als ausreichend Brot oder Brötchen, ein oder zwei zu belegen und ein wenig Beleg. Aber wenn ihr die Brotzeit etwas mehr auslebensvoll und sehr verschiedene Lebensmittel einbezieht, ist auch ein einzelnes Gericht, zum Beispiel für die Kinder, eine tolle Brotzeit. In der Regel findet man viele Sachen, die sie gerne mögen und diese können sie dann mit den neuen Lebensmittelkombinationen.

LECKERE BELEGKOMBINATIONEN FÜR EINFACHE BROTTAGE

Die Basis:

- Brot (z. B. Dinkel-Ingwerbrot S. 34)
- Brötchen (z. B. Sonntagsbrötchen S. 36)
- Baiser
- Knausbrötchen

Oben drauf:

- Aufschnitt (z. B. Erdäpfelaufschnitt S. 60)
- Aufschnitt (Käse, Wurst, vegane und vegetarische Alternativen)
- Frischkäse
- Gemüsestreifen (Kürbis, Tomate)

Spezial:

- Eier (z. B. Rühreiern, Gebratene Eier S. 82)
- Gemüsestücke
- Gewürzkeim
- Käsewürfel
- Anrösti
- Cracker und Kneppcracker (z. B. S. 201)
- Kleine Salate

FOODIE-TASTING FÜR DEN FAMILIENTISCH
 Eine spannende Form der Rezeptentwicklung. Statt einmal alle Reste aus dem Kühlschrank auf den Tisch stellen und hoffen, dass alle am Tisch alles schmecken können, kann es helfen, jede*r darf nach eigener Leidenschaft herausfinden und eine ganz eigene Beleg-Kombi aus mindestens drei Zutaten anschaffen. Wenn eine Kombination besonders lecker ist, dürfen alle anderen daran auch ausprobieren. Viel Spaß bei euren kleinen Tasting!

LEBENSRECHTE

Wir haben sehr schön damit begonnen zur Brotzeit immer einen kleinen Belegkarton anzubereiten. Dieser besteht aus ganz einfachen Zutaten und leichtem Dressing. Lasser haben sehr lecker und lässt sich oft als erstes darauf.



COVER NICHT FINAL

Ein Teller voll Cremigkeit
Blumenkohl-Mandel-Suppe
 40 MIN. | FÜR 2 GROSSE UND 2 KLEINE PORTIONEN

ZUTATEN

- 800g Blumenkohl
- 2 Kartoffeln, mehligkochend
- 1 kleine Zwiebel
- 70g Mandeln (ohne Schale)
- 2 EL Rapuzi
- 600ml Mandelmilch
- 300ml Gemüsebrühe
- Muskatnuss
- frisch geriebene etwas Zitronenschale
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Für die **BRÜHRE** den Ofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Kartoffeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Das Olivenöl mit Honig, Salz und Pfeffer verreiben und auf die Kartoffeln streichen. Auf die Bratplatte einen Rosmarinzweig legen. Die Bratplatte für 15-20 Minuten im Ofen backen.

Für die Suppe den Blumenkohl waschen und in kleine Röschen schneiden. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten, kurz abkühlen lassen und anschließend grob hacken.

Das Rapuzi in einem Topf leicht anhitzen und die Zwiebelwürfel für 2 Minuten anrösten. Dann die Kartoffelwürfel, Blumenkohlwürfel und die Mandeln dazugeben und kurz verschmoren.

Das Gemüse mit Mandelmilch und Brühe abblanchen und zugedeckt bei mittlerer Hitze für 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln und der Blumenkohl gar sind.

Darauf die Suppe mit einem Pürierstab je nach Geschmack sehr fein oder noch etwas Stückig pürieren und mit frisch geriebener Muskatnuss, Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Bratplättchen als kräutrig-krause **BRÜHRE** servieren.

Außerdem für den Teller:

- 6 EL Olivenöl
- 2 TL Honig
- Salz und Pfeffer
- 4 Zweige Rosmarin

- **Sorglos kochen dank Expertinnen-Wissen: Das Team aus Rezeptentwicklerin, Ernährungscoachin, Hebamme und Pädagogin liefert die wichtigsten Infos zu Beikost, Nährstoffen und Co. und die passenden Familienrezepte gleich mit dazu!**
- Pfliffige Beikost-Varianten für die Kleinsten oder coole Rezept-Upgrades entstehen quasi ohne Mehraufwand beim Kochen
- Diese über 80 Familienrezepte sind ganz easy gekocht und schmecken einfach allen: Kleinkindern, Grundschul*innen, Teens und auch den Eltern
- Frühstück und Brotbox, Suppen und Salate, Hauptgerichte und süßes Gebäck: Für jeden Anlass perfekt vorbereitet mit den einfachen, häufig vegetarischen oder veganen Rezepten

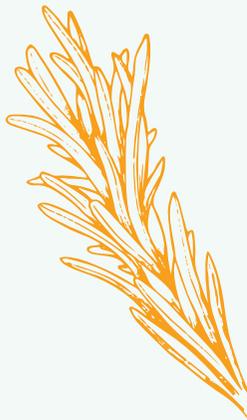
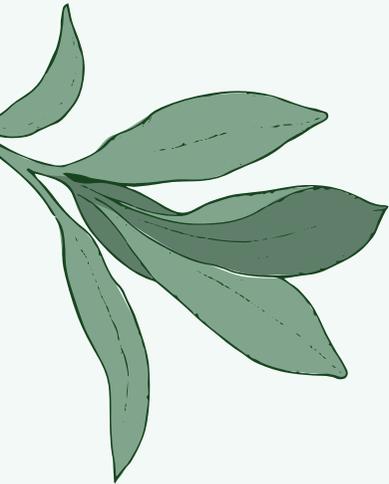
Bestellen Sie gleich mit:



ISBN 978-3-8310-4231-9



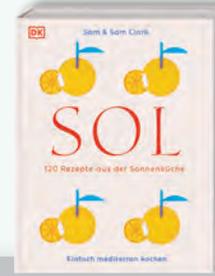
UNSER AKTIONSPAKET FÜR SIE KOCHBUCHLIEBE



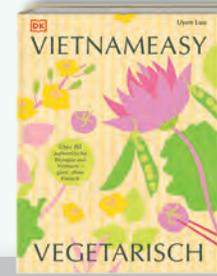
24,95 € (D) / 25,70 € (A)
ISBN 978-3-8310-4845-8



29,95 € (D) / 30,80 € (A)
ISBN 978-3-8310-4852-6



29,95 € (D) / 30,80 € (A)
ISBN 978-3-8310-4712-3



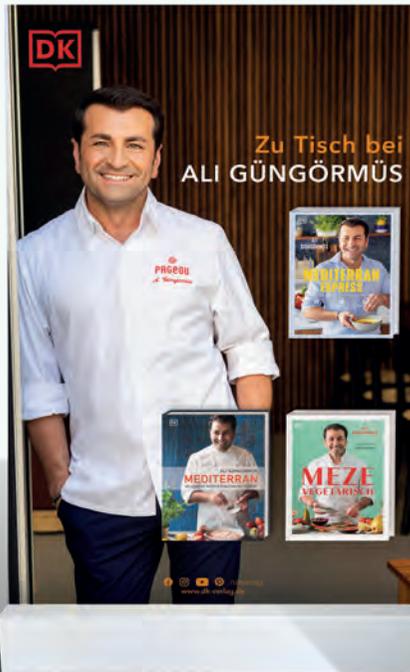
26,95 € (D) / 27,80 € (A)
ISBN 978-3-8310-4839-7



26,95 € (D) / 27,80 € (A)
ISBN 978-3-8310-4788-8

Unsere Empfehlungen für Sie
Wählen Sie selbst!
Inkl. Dekomaterial für Ihren POS

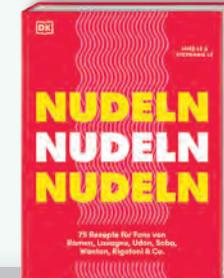
Ausführliche Infos erhalten Sie bei Ihrem/Ihrer
DK Gebietsmanager*in oder direkt beim Verlag



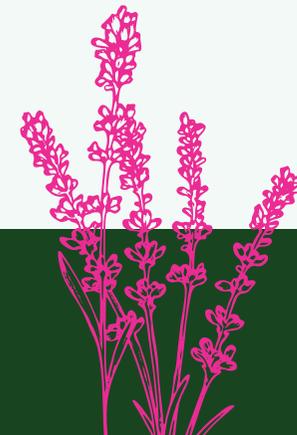
Für einen
aufmerksamkeitsstarken POS:
Tischbanner Mediterran Express
Maße: 60 x 40 cm
Nr. 467/89210



24,95 € (D) / 25,70 € (A)
ISBN 978-3-8310-4697-3



24,95 € (D) / 25,70 € (A)
ISBN 978-3-8310-4697-3





© Susan Bell

Sam und Sam Clark betreiben gemeinsam das beliebte Kult-Restaurant Moro in London. Nachdem sie in ihren Flitterwochen die Aromen Spaniens und Marokkos kennen- und lieben lernten, öffneten sie 1997 das Moro mit einem Fokus auf maurischer und mediterraner Küche. Es folgte das Morito, wo in intimer Atmosphäre Tapas serviert werden. Die Clarks leben in Nordlondon und haben drei Kinder.

Menemen – türkische Eier mit Spinat, Tomaten, Feta und Dill

Dieses Gericht steht in unserem Monats Nahrung-Road auf der Frühstückskarte. Für eine vegetarische Version können Sie die türkische Wurst suşuk einfach weglassen. **für 4 Personen**

- 4 Ei-Chwendi
- 4 Frühstückseier, fein gehackt
- 10 grüne Paprikaschoten, halbiert, von Samen und Schidewänden befreit, fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 TL groß gemahlene Kreuzkümmelkörner
- 2 geh. TL groß gemahlene Koriandersamen
- 1 TL Paprikapulver geräuchert
- 400g reife Strauchtomaten, gehackt
- 250g Babyspinat, in einer Pfanne ohne weitere Fettzugabe abgewaschen und abzuschütteln Wasser ausgepresst
- 4 EL gehackter Dill + einige Sprossen
- 8 Bio- oder Freiland Eier (Größe L), leicht mit Salz und Pfeffer würzen
- 800g Feta, zerbröckelt
- 100g suşuk, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten und getrainet (auch Salami)
- 1 TL Pul biber stark, Chiliflocken, s. S. 304f
- Toast oder Fladenbrot, zum Servieren
- Salz, Pfeffer

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Frühlingzwiebeln, Paprikaschoten, Knoblauch, Gewürze und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze 5 Minuten braten, bis das Gemüse karamellisiert und süßlich ist. Die Tomaten 6–8 Minuten mitkochen, bis alles zu einer Sauce eingedickt ist.

Den Spinat und drei Viertel des Dills unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zu diesem Schritt kann das Gericht im Voraus zubereitet werden.

Kurz vor dem Servieren alles erneut erhitzen. Die Eier bei starker Hitze sorgfältig anschauen und 2 Minuten mitgaren. Feta und suşuk verwenden, wenn suşuk kare einbringen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit dem restlichen Dill und Pul biber bestreuen und mit den Dillspitzen garnieren. Mit Toast oder Fladenbrot servieren.

48 Eier und Milchprodukte



Labneh, Tomate, Gurke und Za'atar

Dieses Frühstücksei an Essen sind oft vom warmen Markt geprägt. Sie bleiben uns im Gedächtnis, und es ist schön, dass wir, ähnlich wie bei Musik, durch das Essen sofort ein gutes Moment und Ort zurückverfolgen können. Bei einem Besuch einer Bäckerin in Beirut nicht nur der charmerante Bäcker wie warmes Fladenbrot gefüllt mit Labneh, Gurke, Tomate, Oliven, Minze und Za'atar. Simple Zutaten, doch es bastelt mich, wie frische Minze und Za'atar das Ganze zu einem komplexen und einzigartigen Erlebnis machen. **für 4 Personen**

- 150g Hähnchen
- 500g griechischer Joghurt, abgeseiht
- 1 Salatgurke, gewaschen und in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
- 12 Kirschtomaten, gewaschen
- 1 Handvoll Kalmaria Oliven, entsteint
- 2 EL fein gehackte Minzeblätter
- Salt von 1/2 Zitrone
- 2 EL Za'atar
- 4 EL roter Olivensaft extra
- 2–4 Paprikaschoten, abgewaschen
- Salz, Pfeffer

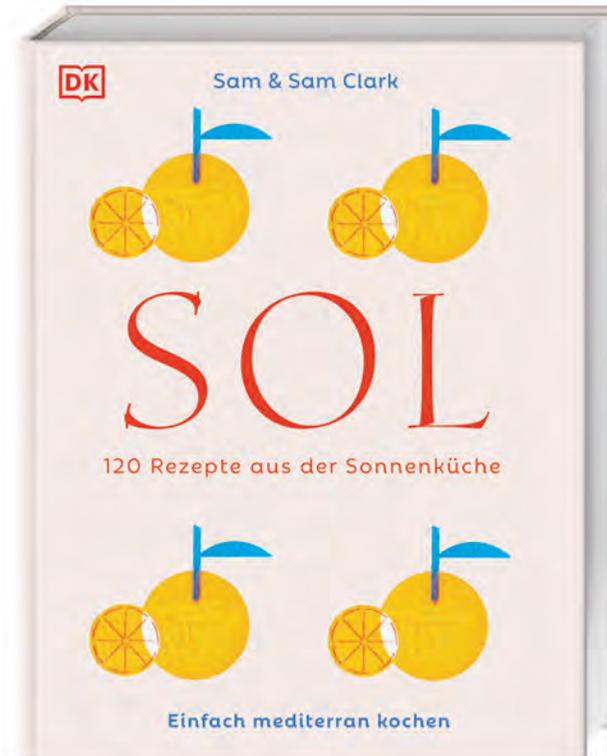
Für den Labneh Flüssigkeit und Joghurt verühren, mit Salz abschmecken und auf einem großen Teller verteilen.

Gurke, Tomaten, Oliven, Minze, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vorsichtig vermischen. Auf dem Labneh verteilen.

Za'atar und Öl verühren, über Gemüse und Labneh träufeln.

Mit warmem Fladenbrot servieren.

48 Eier und Milchprodukte



- **Mediterrane Rezepte aus Südspanien, Nordafrika und der Levante: unkompliziert, aromatisch und immer lecker!**
- Maximaler Geschmack bei minimalem Aufwand: 120 mediterrane Rezepte inspiriert von den Aromen Südspaniens und Nordafrikas werden Mittelmeer-Fans begeistern
- Erstaunlich einfach, immer besonders: Shakshuka mit grüner Chili-Koriander-Salsa, Hähnchen mit Labneh und Salzzitronen, Geröstete Auberginen und Tahin, Kaffee-Walnuss-Kardamom-Muffins u. v. m.!
- Wenige Zutaten, schnelle Zubereitung, voller Geschmack
- Rezepte aus dem Londoner Kult-Restaurant

Sam & Sam Clark
Sol
120 Rezepte aus der Sonnenküche. Einfach mediterran kochen. Köstlichkeiten aus Südspanien, Nordafrika und der Levante – einfach und schnell zubereitet

320 Seiten
246 mm x 189 mm
Hardcover
Mit 200 farbigen Fotos
WG: 1454
Länderküchen

€29,95 (D) / €30,80 (A)
ET: Januar 2024
ISBN 978-3-8310-4712-3



Bestellen Sie gleich mit:



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4273-9





© Ingo Pertramer

Sepp Schellhorn ist Koch, Unternehmer und Kunstliebhaber. Echt, direkt und weltoffen. Geboren in Goldegg am See, wollte Sepp zuerst Skistar werden. Dann entdeckte er aber die Liebe zur Kulinarik. 1991 erhielt er die Auszeichnungen von Gault Millau; 1996 übernahm er den elterlichen Betrieb Der Seehof in Österreich. Jetzt kulinarisch ebendort, und zudem im M32 in Salzburg, im Angertal1180 und seit 2021 auch im Gasthaus zum Bierführer. Mit *Sepp was machst du?* erreicht das Multitalent zahlreiche Menschen auf Instagram, YouTube und TikTok und begeistert sie fürs Kochen.



Sepp Schellhorn
Sepp, was machst du?

Ein richtig gutes Kochbuch. Profikoch und Social Media Phänomen @pepssch präsentiert seine besten 90 ReSEPpte

224 Seiten
254 mm x 203 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos und Illustrationen
WG: 1455
Themenkochbücher

€29,95 (D) / €30,80 (A)
ET: März 2024
ISBN 978-3-8310-4852-6

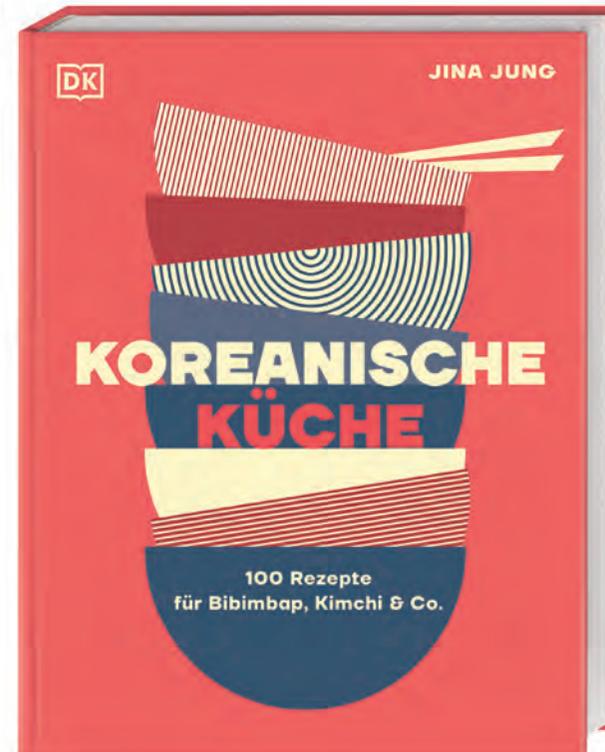


- **Profi-Koch, Gastronom und Social-Media-Phänomen Sepp Schellhorn von *Sepp, was machst du?* zeigt, wie man jeden Tag was Gutes kocht!**
- Enormer Zuwachs der Marke *Sepp, was machst du?*: Seine Follower lieben die unkonventionelle Art, mit der er seine Küche präsentiert
- Endlich! 90 von Sepps Rezepten, bekannt aus seinen viralen Kochvideos, erstmals mit klaren Mengenangaben und ausführlichen Rezepttexten
- Beliebte österreichische Klassiker, vegane und vegetarische Kreationen, Fleisch und Fisch mit einem Hauch bella italia sowie typische Mehlspeisen gelingen dank Sepp Schellhorns Profi-Kniffen garantiert
- Reichweitenstarke Social-Media- und Pressekampagne



© Akiko Ida

Jina Jung bloggt auf Instagram und YouTube unter **JAY's K-FOOD** über die koreanische Küche. Inspiriert von den Rezepten ihrer Kindheit in Seoul und den Eindrücken ihrer Reisen durch die verschiedenen Regionen Koreas, teilt sie traditionelle und moderne Rezepte und kulinarisches Wissen mit der Welt. Seit 2010 lebt und kocht Jina in Frankreich.



Jina Jung
Koreanische Küche
100 Rezepte für Bibimbap, Kimchi & Co.

220 Seiten
267 mm x 211 mm
Hardcover
Über 140 Fotos
WG: 1454
Länderküchen

€26,95 (D) / €27,80 (A)
ET: Januar 2024
ISBN 978-3-8310-4788-8



- **Der perfekte Einstieg in die koreanische Küche - authentisch, einfach, köstlich!**
- Absolut alltagstauglich: Alle Rezepte in diesem Buch lassen sich mit wenigen Basics aus Supermarkt oder Asialaden ganz leicht nachkochen
- Bibimbap, Bulgogi und mehr: 100 authentische Rezepte der Koreanerin Jina Jung
- Mit Grundtechniken und Schritt-für-Schritt-Anleitungen für die Grundtechniken: So gelingen Kimchi, Gimbap & Co. zu Hause
- Wissenswertes über Produkte wie Algen, Gochujang, Doenjang, Tofu und mehr!

Bestellen Sie gleich mit:



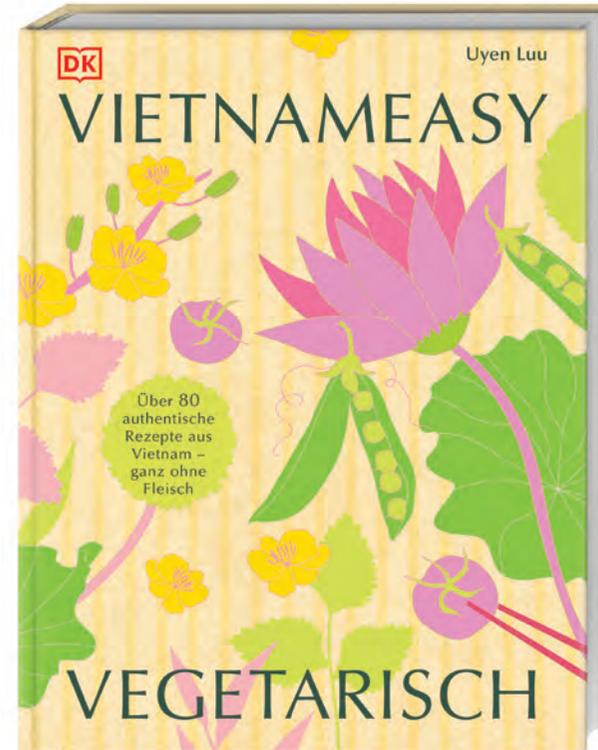
€22,95 (D) / €23,70 (A)
ISBN 978-3-8310-3852-7





© Laurie Noble

Uyen Luu ist Food-Fotografin und Food-Stylistin. Seit 2009 leitet sie einen vietnamesischen Dinner-Club und gibt auch Kochkurse. Uyen wuchs in London auf, nachdem ihre Familie in den 1980er aus Vietnam geflohen ist.



- **Endlich auch Vegetarisch - vietnamesische Küche für jeden Tag in über 80 authentischen Rezepten**
- Fleischlos glücklich: Die vietnamesische Küche bietet ein großes Repertoire an vegetarischen Gerichten
- Wie frisch aus der vietnamesischen Garküche - vegetarische Nudelsuppen, Reisgerichte, Salate und Süßspeisen
- Vietnam-Urlaub für Zuhause: Grüner Papayasalat, Sommerrollen, Pilz- und Tofu-Pho, Omlette-Bahn-mi und viele weitere schmackhafte Leckereien
- Alle Zutaten sind in örtlichen Supermärkten erhältlich oder können entsprechend ersetzt werden

Uyen Luu
Vietnameseasy vegetarisch

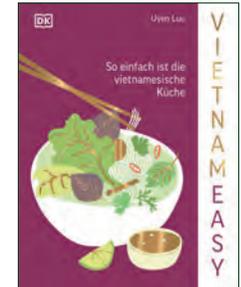
Über 80 authentische Rezepte aus Vietnam – ganz ohne Fleisch. Mit simplen Zutaten die herrlichen Aromen der vietnamesischen Küche genießen

224 Seiten
248 mm x 190 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos und Illustrationen
WG: 1456
Gesunde Küche, Schlanke Küche

€26,95 (D) / €27,80 (A)
ET: Januar 2024
ISBN 978-3-8310-4839-7



Bestellen Sie gleich mit:



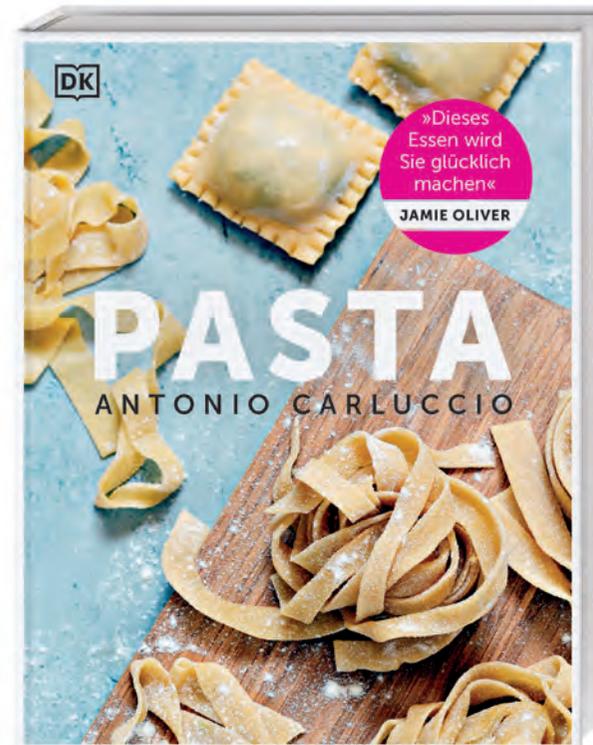
€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4318-7





© Laura Edwards

Antonio Carluccio (1937-2017) wurde in Süditalien geboren, wuchs im Piemont in Norditalien auf, studierte in Wien und arbeitete als Weinhändler in Hamburg, bevor er in Großbritannien als Gastronom und Profikoch durchstartete und mit seinen rund 90 Restaurants sowie insgesamt 20 Kochbüchern einer DER Vertreter der italienischen Küche wurde. Seine besondere Liebe galt der Pasta, der „italienischsten aller Speisen“.



Antonio Carluccio
Pasta
Das große Pasta-Kochbuch mit 100 traditionellen italienischen Rezepten von Kochlegende Antonio Carluccio – eine kulinarische Reise durch das Sehnsuchtsland Italien

224 Seiten
260 mm x 208 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1455
Themenkochbücher

€24,95 (D) / €25,70 (A)
ET: Januar 2024
ISBN 978-3-8310-4697-3



- **Der Pasta-Klassiker: 100 typisch italienische Nudelgerichte von Kochlegende Antonio Carluccio**
- Schnell und einfach oder aufwendig und beeindruckend, von leichten Brühen über wärmende Aufläufe bis hin zur süßen Pasta-Überraschung: Hier werden alle fündig
- Von Tagliatelle bis Farfalle, von Penne bis Ravioli: Alles Wissenswerte rund um Pasta fresca und secca – Sorten, Herstellung und die ideale Kombination aus Pasta und Sauce
- Einfach selbstgemacht: 14 Doppelseiten mit Rezepten für Grundteige sowie ausführlich bebilderten Step-by-Step Anleitungen zum Kneten, Ausrollen und Formen ausgewählter Lieblings-Pastasorten

Bestellen Sie gleich mit:



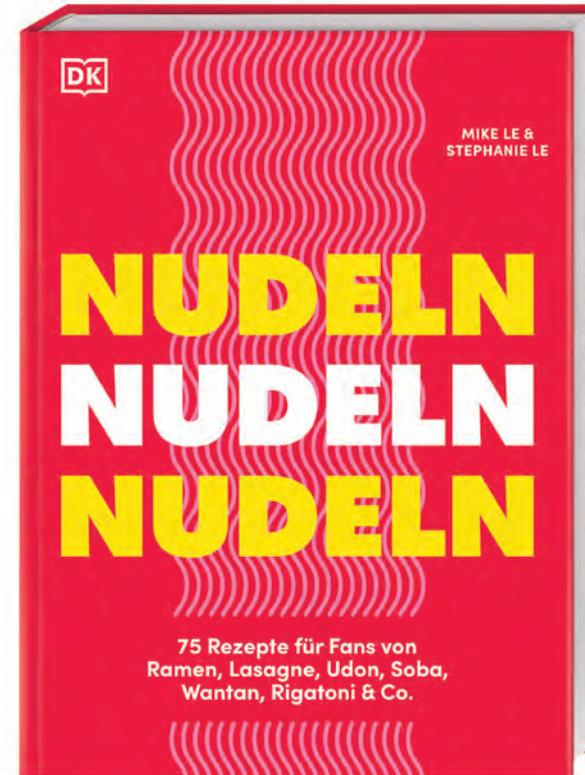
€22,95 (D) / €23,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4652-2





© Mike Le

Mike & Stephanie Le sind Autoren, Fotografen, Rezeptentwickler und Nudel-Enthusiasten. Zehn Jahre lang haben sie die ganze Welt bereist, immer auf der Suche nach den besten Nudelrezepten. Gemeinsam schreibt das Ehepaar den preisgekrönten Blog *i am a foodblog*, in dem es um alles geht, was mit gutem Essen zu tun hat.



Mike Le & Stephanie Le
Nudeln Nudeln Nudeln
75 Rezepte für Fans von Ramen, Lasagne, Udon, Soba, Wantan, Rigatoni & Co. Kreative, schnelle und einfache Gerichte aus der ganzen Welt

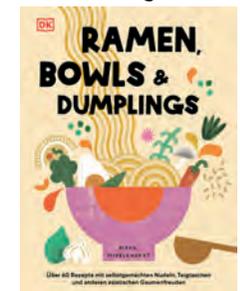
272 Seiten
260 mm x 197 mm
Hardcover
Mit über 130 Fotos
WG: 1455
Themenkochbücher

€26,95 (D) / €27,80 (A)
ET: März 2024
ISBN 978-3-8310-4706-2



- **Endless pasta-bilities! 75 internationale Nudel-Liebliche von klassisch bis trendig, cremig bis schlürfig, mild bis scharf**
- Kreative Nudelrezepte für jeden Geschmack und jede Lebenslage: von Wohlfühlgerichten wie Auberginen-Lasagne oder Philly-Cheesesteak-Mezemen bis zu easy Lieblingen für jeden Tag wie Thunfisch-Chitarra und veganem Laksa
- Ratzfatz zum Nudel-Profi mit Rezepten und Tipps für selbstgemachte Pasta und Wantans, kunterbunte Bun-Bowls, gepimpte Instant-Ramen oder die perfekt gebrateten Woknudeln
- Nudel-Fun for everyone: mit Infos zu 20 Nudel-Lieblichen, einer Anleitung für die ultimative Lasagne-Blindverkostung u. v. m.!

Bestellen Sie gleich mit:



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4351-4





© Alicia Lucia Photography

Maurizio Leo ist der Gründer des preisgekrönten Blogs *The Perfect Loaf*. Auf YouTube und Social Media begeistert er mit seiner Backexpertise und macht das Backen und sein Wissen rund um Sauerteig durch seine eingängige, verständliche Didaktik und einprägsamen Tutorials für Hobbybäcker zugänglich. Sein Buch *The Perfect Loaf* wurde mit dem *James Beard Award* ausgezeichnet und ist New York Times Bestseller.



Maurizio Leo
Das große Buch vom Sauerteig
Über 100 Rezepte und Anleitungen für Brote, Gebäck und Süßes. Mit Video-Tutorials zu Teigen und Techniken. Der New-York-Times-Bestseller von Maurizio Leo

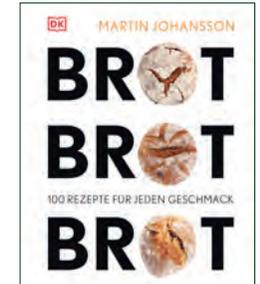
432 Seiten
266 mm x 236 mm
Hardcover
Über 250 Fotos, Tabellen und Illustrationen
WG: 1457
Backen

€42,95 (D) / €44,20 (A)
ET: März 2024
ISBN 978-3-8310-4860-1



- **Der New-York-Times-Bestseller ist die neue Bibel rund um den Sauerteig!**
- Mit Videotutorials und bewährter Didaktik der Community-Plattform Food52 (3,6 Mio Follower) ist dieses Buch ein unverzichtbarer Begleiter für alle Backfans
- Endlich alle Antworten für alle Sauterteig-Backfans: Autor Maurizio Leo nimmt Backfans jeden Levels gekonnt an die Hand, zeigt detaillierte Techniken, Grundlagen und Rezepte
- Backen mit Sauterteig, beliebt wie nie: Von Pfannenbroten, über Pizza, Baguette, Donuts, Brotsorten bis hin zu feinem Süßgebäck zeigt das Buch die gesamte Vielfalt
- Sauerteig fundiert verstehen: Das Buch liefert alles, um die eigenen Back-Skills auf ein Profi-Level zu heben

Bestellen Sie gleich mit:



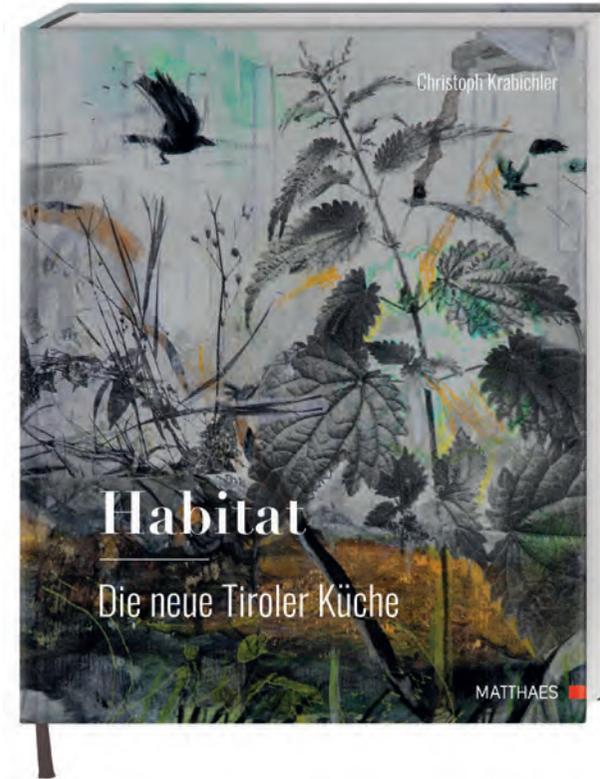
€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-2836-8





© Birgit Pichler

Christoph Krabichler ist 32 Jahre jung und zählt zu den talentiertesten Köch*innen Tirols. Seit 2021 unterrichtet er sein Handwerk an renommierten Tourismusschulen des Landes und organisiert Fine-Dining-Events auf selbstständiger Basis. "Die Tiroler Genusszone hat unglaubliches Potenzial, das genutzt werden will. Meine persönlichen Ansprüche gelten der Qualität und Kreativität meiner Arbeit", erklärt Krabichler. Und weiter: "Es ist an der Zeit, die regionale Kulinarik weiterzudenken. Heimische Produkte und ein moderner Ansatz sind die Schlüssel dazu."



Christoph Krabichler
Habitat: Die neue Tiroler Küche
 Das große Genuss- und Lesebuch zur modernen Tiroler Küche von Haubenkoch Christoph Krabichler

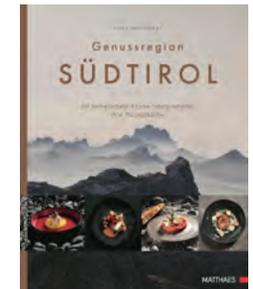
240 Seiten
 298 mm x 247 mm
 Hardcover
 Mit farbigen Fotos
 WG: 1454
 Länderküchen

€49,90 (D) / €51,30 (A)
ET: November 2023
 ISBN 978-3-98541-068-2



- **Das Koch- und Lesebuch zur feinen Tiroler Landküche**
- Über 50 Rezepte und Porträts von 11 regionalen Produzent*innen machen Region und Küche erlebbar
- Modern und kreativ interpretierte Gerichte, die sich stets auf ihre Wurzeln in der Tiroler Kulinarik besinnen
- Gerstenrisotto mit Bergkäse, Lammtatar mit Frühlingkräutern, gegrillter Kopfsalat mit Forellenrogen und Roggenbrot: eine fantastische Inspirationsquelle, die zum Nachkochen anregt
- Vom naturverbundenen Jäger bis zum alteingesessenen Müller: Spannende Portraits von engagierten Produzent*innen eröffnen neue Perspektiven

Bestellen Sie gleich mit:



€49,90 (D) / €51,30 (A)
 ISBN 978-3-98541-054-5

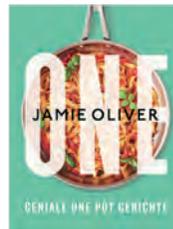


FRÜHJAHR 24 BESTSELLER- RANKING

KOCHBUCH



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4795-6



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4579-2



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3421-5



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3584-7



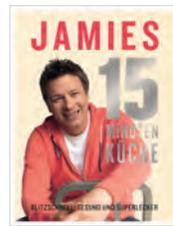
€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3828-2



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4331-6



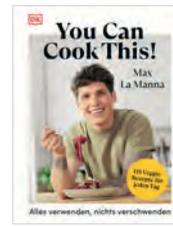
€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4091-9



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-2263-2



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4785-7



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4789-5



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4356-9



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4802-1



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4627-0



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4705-5



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4731-4



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4790-1



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4725-3



€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4779-6



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4637-9



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4786-4



€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4867-0



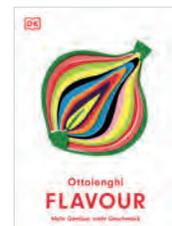
€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4632-4



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4774-1



€34,95 (D) / €36,00 (A)
ISBN 978-3-8310-3583-0



€34,95 (D) / €36,00 (A)
ISBN 978-3-8310-4086-5



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-2333-2



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-1843-7



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4596-9





€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4294-4



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-2691-3



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-2108-6



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3301-0



€34,95 (D) / €36,00 (A)
ISBN 978-3-8310-2894-8



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4357-6



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4636-2



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4703-1



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3884-8



€32,95 (D) / €33,90 (A)
ISBN 978-3-8310-4634-8



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-2784-2



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4688-1



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4635-5



€22,95 (D) / €23,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4701-7



€39,95 (D) / €41,10 (A)
ISBN 978-3-8310-4584-6



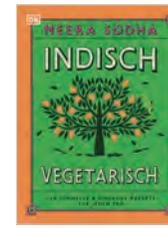
€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4685-0



€22,95 (D) / €23,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4652-2



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-3834-3



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-3237-2



€28,00 (D) / €28,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3982-1



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4273-9



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4324-8



€22,00 (D) / €22,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4304-0



€34,95 (D) / €36,00 (A)
ISBN 978-3-8310-4500-6



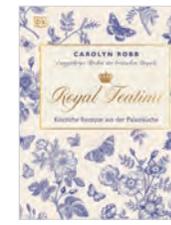
€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4325-5



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4109-1



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4348-4



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4689-8





€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-2836-8



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4404-7



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4445-0



€22,95 (D) / €23,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4640-9



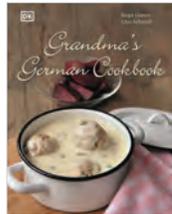
€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4338-5



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4222-7



€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-3845-9



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-2165-9



€28,00 (D) / €28,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4009-4



€22,95 (D) / €23,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3989-0



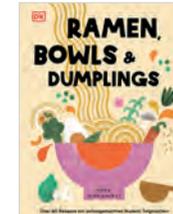
€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3885-5



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4186-2



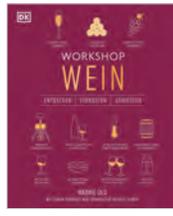
€22,95 (D) / €23,70 (A)
ISBN 978-3-8310-3852-7



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4351-4



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4594-5



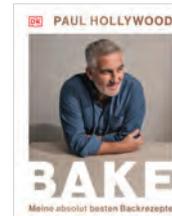
€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4010-0



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4502-0



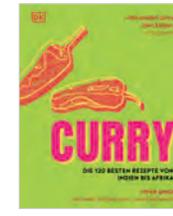
€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4593-8



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4710-9



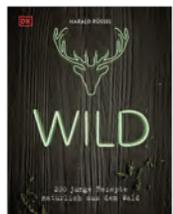
€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4341-5



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4385-9



€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-3642-4



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3987-6



€22,95 (D) / €23,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4649-2



€22,95 (D) / €23,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4501-3



€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3964-7

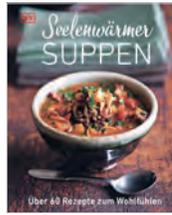


€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4612-6

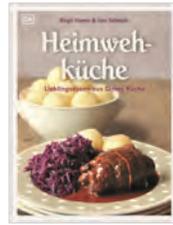


€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4253-1

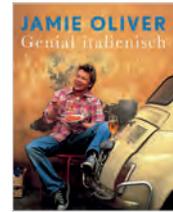




€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4538-9



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3993-7



€24,90 (D) / €25,60 (A)
ISBN 978-3-8310-0879-7



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-1834-5



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4515-0



€22,00 (D) / €22,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4559-4



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4629-4



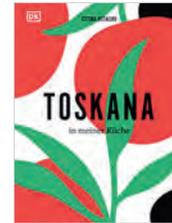
€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3988-3



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4556-3



€14,95 (D) / €15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4666-9



€28,00 (D) / €28,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4172-5



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4198-5



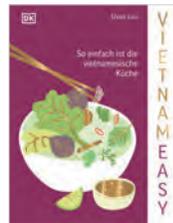
€34,95 (D) / €36,00 (A)
ISBN 978-3-8310-4466-5



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4677-5



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-2781-1



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4318-7



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4073-5



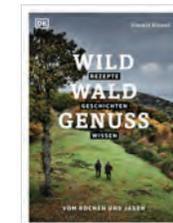
€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3283-9



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4280-7



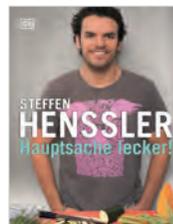
€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4251-7



€34,95 (D) / €36,00 (A)
ISBN 978-3-8310-4199-2



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4432-0



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4460-3



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-3643-1



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4450-4



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-3832-9



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3151-1



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4412-2



FRÜHJAHR 24 BESTSELLER- RANKING

MATTHAES



€49,90 (D) / €51,30 (A)
ISBN 978-3-98541-049-1



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



€49,90 (D) / €51,30 (A)
ISBN 978-3-98541-058-3



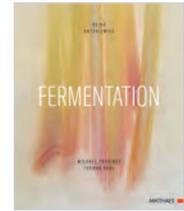
€49,90 (D) / €51,30 (A)
ISBN 978-3-98541-053-8



€49,90 (D) / €51,30 (A)
ISBN 978-3-98541-056-9



€69,90 (D) / €71,90 (A)
ISBN 978-3-98541-018-7



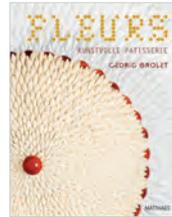
€69,90 (D) / €71,90 (A)
ISBN 978-3-98541-050-7



€69,90 (D) / €71,90 (A)
ISBN 978-3-98541-059-0



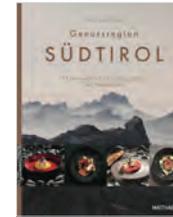
€69,90 (D) / €71,90 (A)
ISBN 978-3-98541-061-3



€49,90 (D) / €51,30 (A)
ISBN 978-3-98541-060-6



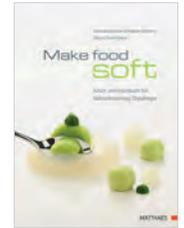
€58,00 (D) / €59,70 (A)
ISBN 978-3-98541-062-0



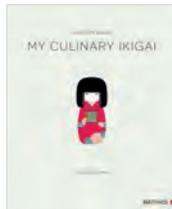
€49,90 (D) / €51,30 (A)
ISBN 978-3-98541-054-5



€78,00 (D) / €79,20 (A)
ISBN 978-3-98541-064-4



€39,90 (D) / €41,10 (A)
ISBN 978-3-98541-048-4



€69,90 (D) / €71,90 (A)
ISBN 978-3-98541-066-8



€49,90 (D) / €51,30 (A)
ISBN 978-3-98541-055-2



€59,90 (D) / €61,70 (A)
ISBN 978-3-98541-057-6



€69,90 (D) / €71,90 (A)
ISBN 978-3-98541-067-5



€89,90 (D) / €92,50 (A)
ISBN 978-3-98541-047-7



€39,90 (D) / €41,10 (A)
ISBN 978-3-98541-051-4



€74,90 (D) / €77,10 (A)
ISBN 978-3-98541-031-6





GARTEN, HOBBY &
DIY



UNSER AKTIONSPAKET FÜR SIE LASS ES BLÜHEN!



29,95 € (D) / 30,80 € (A)
ISBN 978-3-8310-4871-7



22,95 € (D) / 23,60 € (A)
ISBN 978-3-8310-4835-9



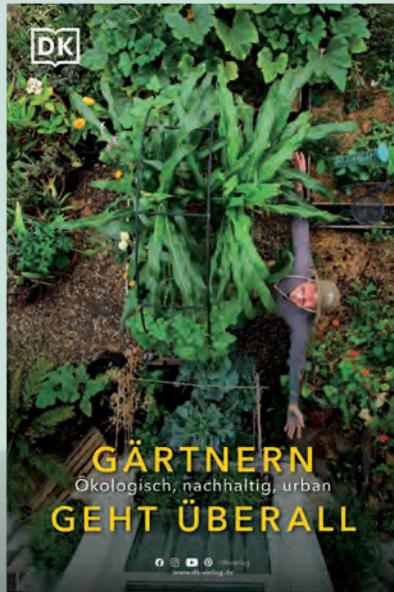
19,95 € (D) / 20,60 € (A)
ISBN 978-3-8310-4826-7



14,95 € (D) / 15,40 € (A)
ISBN 978-3-8310-4811-3



14,95 € (D) / 15,40 € (A)
ISBN 978-3-8310-4812-0



Unsere Empfehlungen für Sie
Wählen Sie selbst!

Inkl. Dekomaterial für Ihren POS

Ausführliche Infos erhalten Sie bei Ihrem/Ihrer
DK Gebietsmanager*in oder direkt beim Verlag



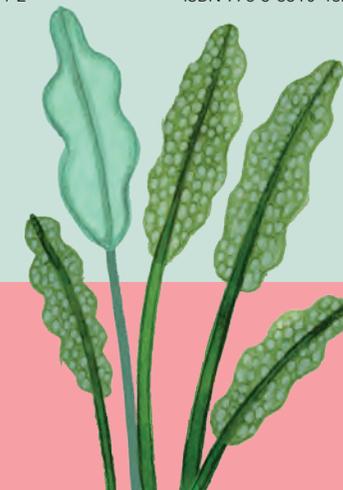
Für einen
aufmerksamkeitsstarken POS:
Tischbanner Lass es blühen!
Maße: 60 x 40 cm
Nr. 467/89207



26,95 € (D); 27,80 € (A)
ISBN 978-3-8310-4751-2



12,95 € (D); 13,40 € (A)
ISBN 978-3-8310-4827-4





© Marsha Arnold

Monty Don ist Englands bekanntester Gartenautor und Moderator von Fernsehsendungen zum Thema Garten, wie z.B. *Big Dreams, Small Spaces*. Er selbst bezeichnet sich als Amateur, aber seine Leidenschaft fürs Gärtnern, die seit 50 Jahren ungebrochen ist, brachte ihm eine enorme praktische Erfahrung, die die Fans seiner Bücher und Sendungen seit Jahrzehnten zu schätzen wissen. Auf Instagram (1,2 Mio. Follower) pflegt er intensiven Kontakt mit seiner Community.

PERENNIALS

Perennials are defined by having no woody growth or permanent structure. Their roots are fibrous. Unlike annuals, perennials do not die back completely at the end of the season, and regrow each year from their foliage.

Perennials are divided by the way they grow and although all their growth above ground dies back completely in autumn, the most robust perennials have a healthy fibrous root system.

Perennial plants are divided into two main groups: herbaceous perennials and woody perennials. Herbaceous perennials die back to the ground each year, but their roots survive in the soil. They are usually the most popular group for gardeners because they are easy to grow and they are available in a wide range of colors and heights. They are also the most versatile group because they can be used in a wide range of garden styles.

Woody perennials, such as shrubs, trees and hedges, have a woody stem that grows from the ground and remains above ground throughout the year. They are usually the most expensive group because they take longer to establish and they are often more difficult to grow.

Perennials are divided into two main groups: herbaceous perennials and woody perennials. Herbaceous perennials die back to the ground each year, but their roots survive in the soil. They are usually the most popular group for gardeners because they are easy to grow and they are available in a wide range of colors and heights. They are also the most versatile group because they can be used in a wide range of garden styles.



RADISH

Radishes are probably the most popular of all vegetables to grow. They are easy to grow and they are available in a wide range of colors and shapes. They are also very quick to grow and they are a great crop for the garden.

Radishes are divided into two main groups: winter radishes and summer radishes. Winter radishes are usually grown in the garden and they are usually eaten raw. Summer radishes are usually grown in the garden and they are usually eaten cooked.

Radishes are divided into two main groups: winter radishes and summer radishes. Winter radishes are usually grown in the garden and they are usually eaten raw. Summer radishes are usually grown in the garden and they are usually eaten cooked.

Radishes are divided into two main groups: winter radishes and summer radishes. Winter radishes are usually grown in the garden and they are usually eaten raw. Summer radishes are usually grown in the garden and they are usually eaten cooked.



SPITZEN-TITEL

Monty Don
Das Gartenbuch
Umfassendes Expertenwissen von Bestsellerautor Monty Don für einen wunderschönen Zier- und Nutzgarten mit saisonalem Obst und Gemüse

352 Seiten
278 mm x 196 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1421
Garten

€29,95 (D) / €30,80 (A)
ET: Januar 2024
ISBN 978-3-8310-4871-7



- **Der neue praktische Gartenratgeber des Bestsellerautors Monty Don**
- Englands bekanntester Gärtner begeistert mit seinen brillanten Inspirationen
- Umfassendes Expertenwissen für einen wunderschönen Zier- und Nutzgarten mit saisonalem Obst und Gemüse
- Mit Tipps zur optimalen Gestaltung der sechs Bereiche bzw. Funktionen eines Gartens: vom Raum zur Entspannung über Platz für Spiel und Spaß bis zur tierfreundlichen Oase
- Toll bebildert und mit vielen praktischen Anleitungen – das neue umfangreiche Standardwerk für alle erfahrenen und weniger erfahrenen Hobbygärtner*innen

Bestellen Sie gleich mit:



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4311-8





© Alessandro Vitale

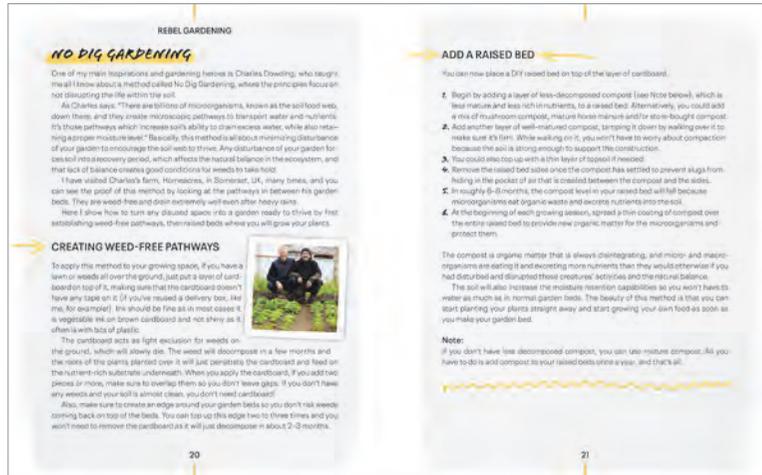
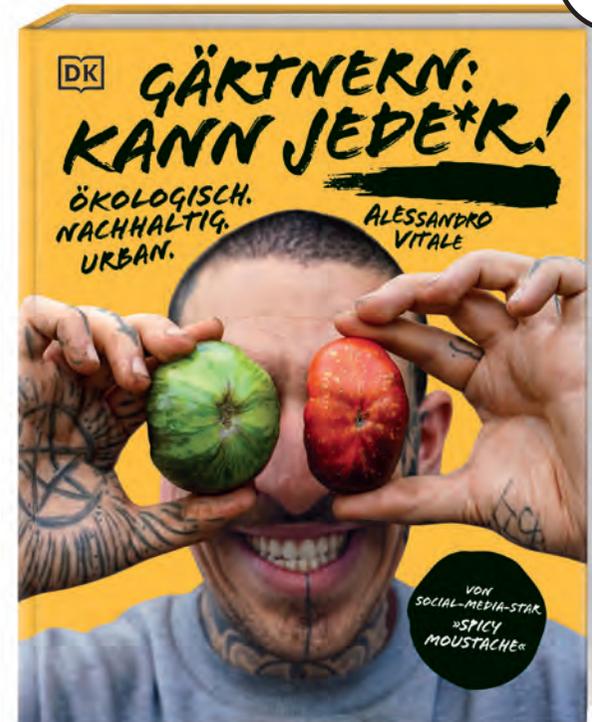
Alessandro Vitale hat in Italien das Gärtnern von seinem Großvater gelernt. Inzwischen wohnt er in London und erzielt dort in seinem kleinen Garten große Ernten. Er ist als Spicy Moustache bekannt und sehr aktiv bei Social Media (Instagram 1,6 Mio. Follower, YouTube 946.000 Abos und TikTok). Er ist Experte für Urban Gardening sowie für ökologisches und nachhaltiges Gärtnern.

Alessandro Vitale
Gärtnern: kann jede*r!
 Ökologisch. Nachhaltig. Urban. Von Social-Media-Star „Spicy Moustache“. Urban Gardening - cool, inspirierend und unkonventionell

SPITZEN-TITEL

272 Seiten
 241 mm x 198 mm
 Hardcover
 Mit farbigen Fotos und Illustrationen
 WG: 1421
 Garten

€22,95 (D) / €23,60 (A)
 ET: Januar 2024
 ISBN 978-3-8310-4835-9



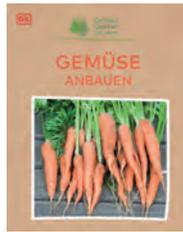
- **Urban gardening - cool, inspirierend und unkonventionell**
- Social Media-Star Alessandro Vitale begeistert 1,6 Mio. Follower mit seinen Tipps und Ideen zum Gärtnern auf jeder Fläche
- Informiert fundiert über aktuelle Themen: No dig, Hochbeete, Permakultur, Samen selbst gewinnen, Kompost, insektenfreundliches Gärtnern, Konservieren der Ernte
- Komplettes Know-how für Leute mit wenig Platz und Zeit und dem Wunsch nach Natur, Bio und Nachhaltigkeit in der Stadt
- Mit Tipps zum preiswerten Gärtnern und ausführlichen Anleitungen zum nachhaltigen Anbau von 50 Top-Pflanzen



€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4392-7



€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4393-4



€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4394-1



€14,95 (D) / €15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4812-0



Zia Allaway
Grünes Gartenwissen
Grünes Gartenwissen. Gärtnern mit wenig Aufwand
Bepflanzungsideen mit pflegeleichten Nutz- und Zierpflanzen an allen Standorten – vom schattigen Plätzchen bis zum Hochbeet

144 Seiten
228 mm x 184 mm
Broschur
Mit farbigen Fotos
WG: 1421
Garten

€14,95 (D) / €15,40 (A)
ET: Januar 2024
ISBN 978-3-8310-4811-3



- **Clever gärtnern: mit wenig Aufwand zur optimalen Gartengestaltung**
- Neu in der Reihe *Grünes Gartenwissen*: Den Garten ohne viel Arbeit in Topforn halten – für alle mit (und ohne) grünen Daumen
- Die Gestaltung ganz easy auf die eigenen Bedürfnisse abstimmen und dadurch viel Zeit bei der Gartenarbeit sparen
- Pflegeleichte Bepflanzungsideen für Nutz- und Zierpflanzen an allen Standorten, vom schattigen Plätzchen bis zum Hochbeet
- Viele Tipps und Tricks, z.B. zur Minimierung des Gießens, zur Nutzung des vertikalen Raums oder zum Umgang mit unerwünschten Pflanzen



€14,95 (D) / €15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4811-3



€14,95 (D) / €15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4811-3



€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4391-0



€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4392-7



€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4391-0



Zia Allaway
Grünes Gartenwissen
Grünes Gartenwissen. Kleine Gärten optimal gestaltet
Inspirationen und Pflanzvorschläge: So nutzen Hobby-Gärtner*innen ihren Platz effektiv auf Balkon, Terrasse, im Stadtgarten und Schrebergarten

144 Seiten
223 mm x 185 mm
Broschur
Mit farbigen Fotos und Illustrationen
WG: 1421
Garten

€14,95 (D) / €15,40 (A)
ET: Januar 2024
ISBN 978-3-8310-4812-0



- **Klein, aber oho! So nutzen Hobby-Gärtner*innen ihren Platz effektiv**
- Neu in der Reihe *Grünes Gartenwissen*: Optimale Gestaltungs-ideen für kleine Gärten und Balkone
- Wie gestalte ich eine kleine Fläche so geschickt, dass sie größer wirkt? Wie nutze ich Mauern und Zäune und schaffe eine vertikale Dimension?
- Übersichtliche Pflanzenporträts präsentieren die besten Nutz- und Zierpflanzen für jede noch so winzige Fläche
- Mit wertvollen Infos zur richtigen Beleuchtung, kreativen Ideen für Sitzelemente u.v.m.



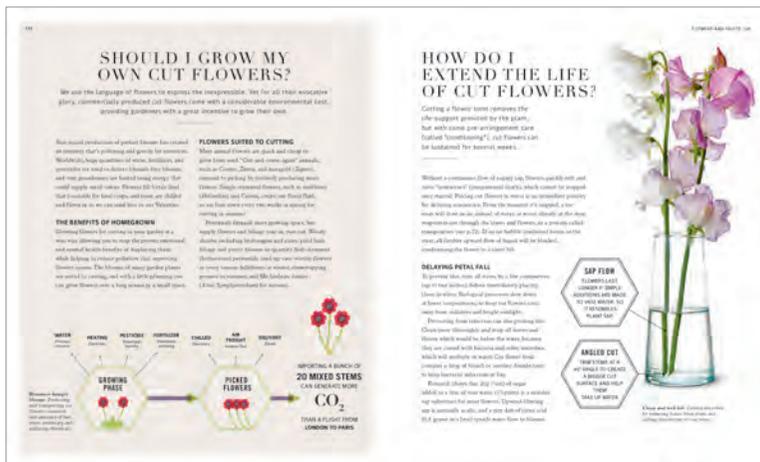
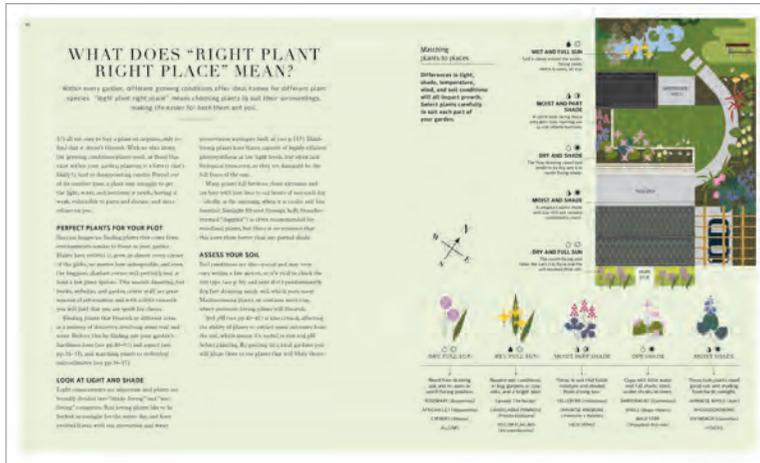
© Brands2Life

Dr. Stuart Farrimond ist Doktor der Medizin, Lehrer und Autor, u.a. von *Kochen in Perfektion*, *Gewürze* und *200 gute Gründe, deine Gewohnheiten zu überdenken*. Er ist begeisterter Hobbygärtner und tritt regelmäßig im Fernsehen, Radio und bei öffentlichen Veranstaltungen auf. Er schreibt über naturwissenschaftliche Themen und Garten für Zeitungen und Zeitschriften. Als begeisterter Blogger ist er auch Gründer und Herausgeber des Online-Lifestyle-Wissenschaftsmagazins *Guru*.

Dr. Stuart Farrimond
100 Fragen und Antworten zum Gärtnern
Garten-Hintergrundwissen und Zusammenhänge einfach erklärt. Mit vielen informativen Grafiken

224 Seiten
261 mm x 220 mm
Hardcover
Mit farbigen Illustrationen
WG: 1421
Garten

€26,95 (D) / €27,80 (A)
ET: Januar 2024
ISBN 978-3-8310-4751-2



- **Fragen rund um den Garten einfach und visuell beantwortet**
- Sind Pflanzen intelligent? Wie oft muss gegossen werden? – Hintergrundwissen und Zusammenhänge einfach und visuell ansprechend erklärt
- Übersichtliche Frage-Antwort-Darstellung: eine Frage pro Seite oder Doppelseite
- Von den Auswirkungen des Klimawandels bis zur Förderung der Gesundheit durch das Gärtnern - alle Aspekte, die wichtig sind
- Unterhaltsame Wissensvermittlung, um die Gartenarbeit zu optimieren und Fehler zu vermeiden



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



€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4169-5



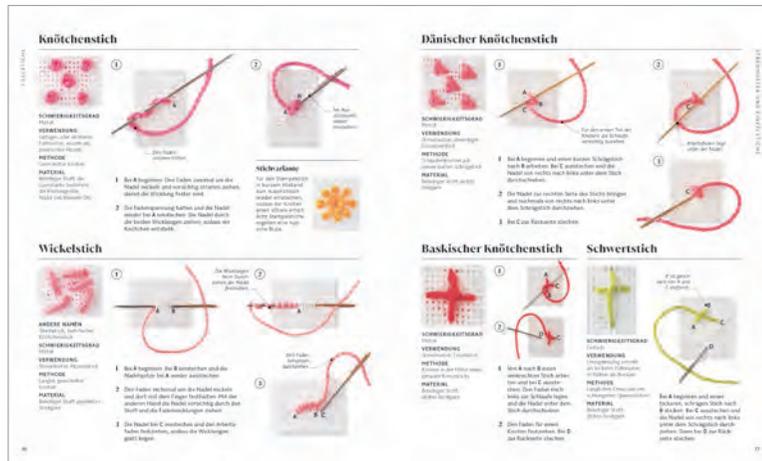
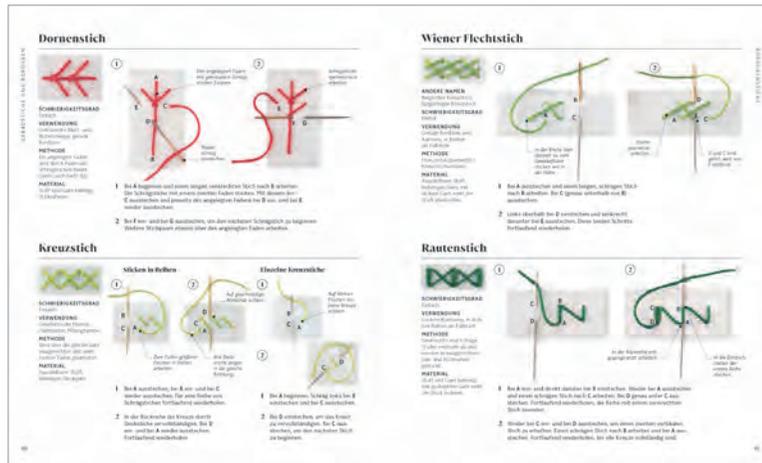
€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-3955-5



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3860-2



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3996-8



Lucinda Ganderton
Sticken
Alle Techniken und über 200 Muster. Das große Stickbuch mit illustrierten Anleitungen und Material-Tipps.

160 Seiten
240 mm x 203 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1412
Handarbeit, Textiles

€16,95 (D) / €17,50 (A)
ET: Januar 2024
ISBN 978-3-8310-4722-2



- **Der inspirierende und praktische Leitfaden jetzt mit frischem Layout und leicht aktualisiert**
- Das umfassendste Stickmusterbuch zum günstigen Preis
- Vielfältig: über 200 unterschiedliche Stick- und Handarbeitsstiche
- Übersichtlich: Schritt-für-Schritt-Anleitungen und -Bilder zu jedem Stich
- Ausführlich: Zusätzliche Informationen helfen bei der Auswahl geeigneter Stoffe, Nadeln und Garne

FRÜHJAHR 24 BESTSELLER- RANKING

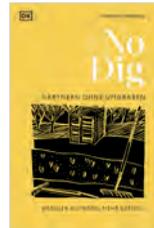
GARTEN
NATUR
HOBBY



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3900-5



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4620-1



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4624-9



€22,95 (D) / €23,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4622-5



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4100-8



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3896-1



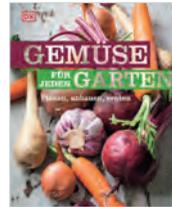
€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-3901-2



€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3902-9



€22,00 (D) / €22,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4153-4



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4396-5



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4156-5



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4390-3



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3724-7



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4311-8



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3899-2



€39,95 (D) / €41,10 (A)
ISBN 978-3-8310-3898-5



€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4264-7



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4525-9



€14,95 (D) / €15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4623-2



€14,95 (D) / €15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4387-3



€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4523-5



€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4626-3



€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4394-1



€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4392-7



€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4391-0



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3723-0



€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3500-7



€18,95 (D) / €19,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4781-9





€18,95 (D) / €19,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4740-6



€9,95 (D) / €10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-4580-8



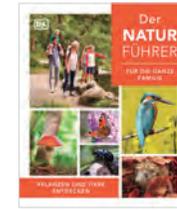
€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3905-0



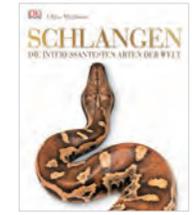
€7,95 (D) / €8,20 (A)
ISBN 978-3-8310-2754-5



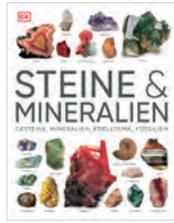
€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3229-7



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4592-1



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3145-0



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4806-9



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4425-2



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4542-6



€14,95 (D) / €15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4185-5



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4395-8



€22,95 (D) / €23,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4621-8



€39,95 (D) / €41,10 (A)
ISBN 978-3-8310-4007-0



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3995-1



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



€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4169-5



€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-3955-5



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3860-2



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4250-0



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4168-8



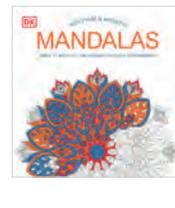
€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4752-9



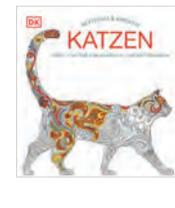
€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4696-6



€14,95 (D) / €15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4682-9



€9,95 (D) / €10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-4310-1



€9,95 (D) / €10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-4686-7

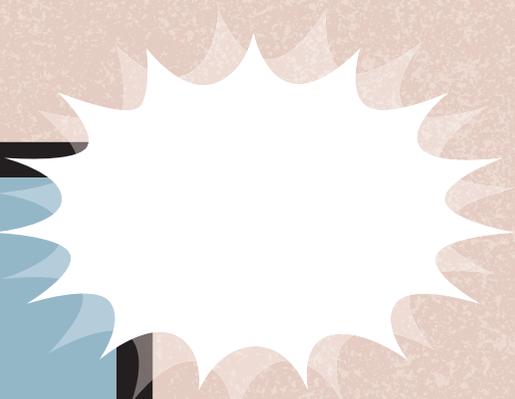
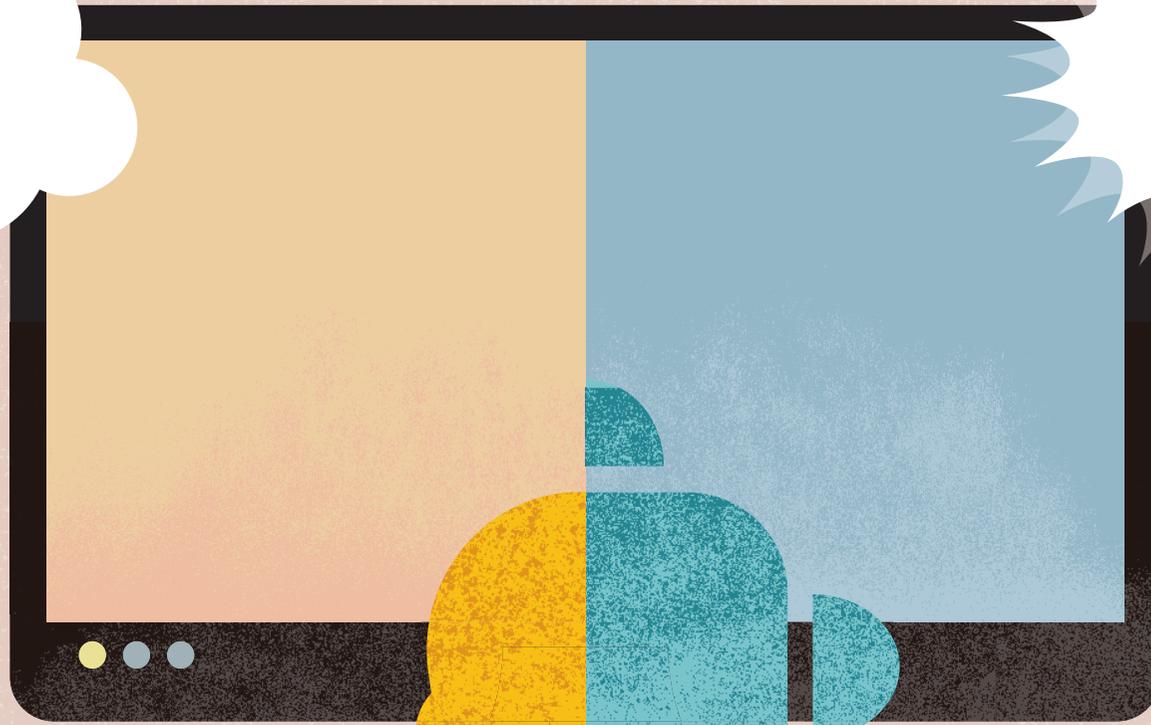


€9,95 (D) / €10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-4464-1



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3622-6





**NACHSCHLAGEN,
LERNEN & SCHENKEN**





€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4611-9



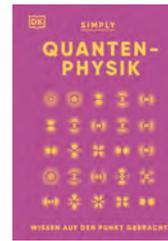
€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4604-1



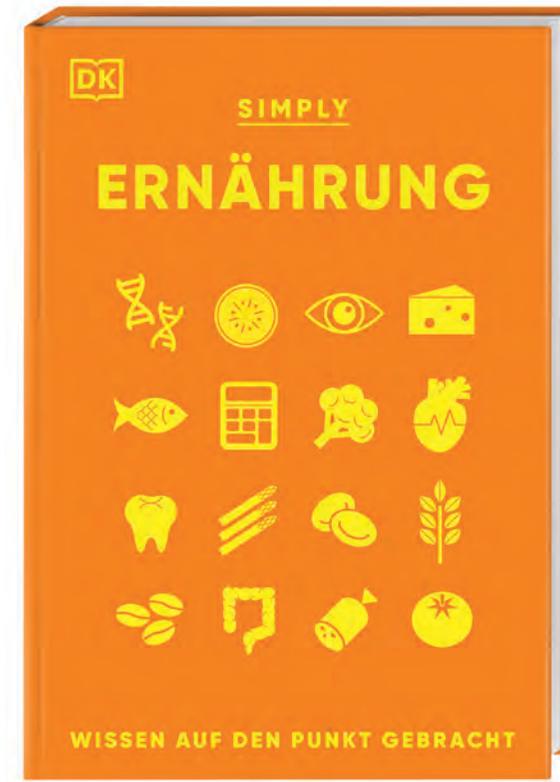
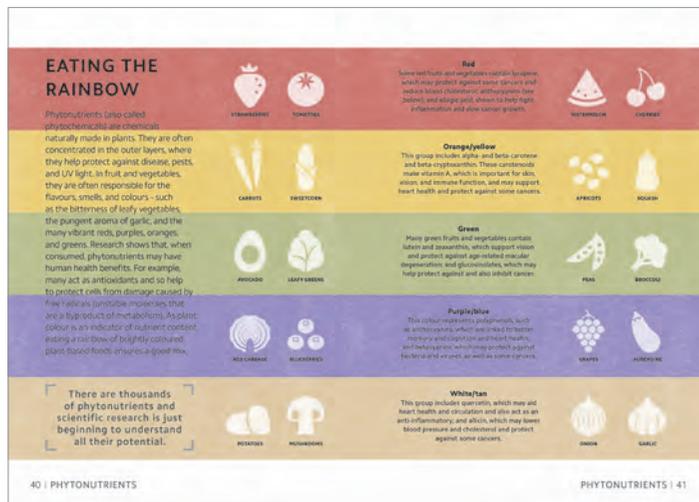
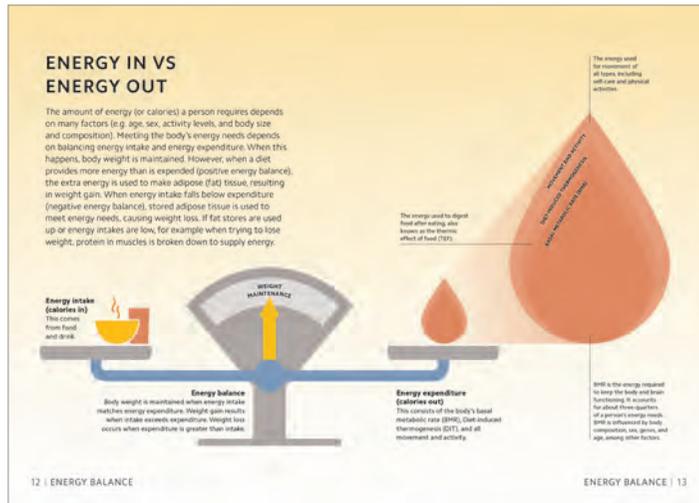
€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4608-9



€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4605-8



€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4606-5



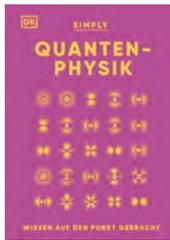
Simply **SIMPLY. Ernährung**
Wissen auf den Punkt gebracht. Visuelles Nachschlagewerk zu den wichtigsten Aspekten der Ernährung und des menschlichen Essverhaltens

160 Seiten
216 mm x 154 mm
Hardcover
Über 150 farbige Illustrationen
WG: 1982
Naturwissenschaft

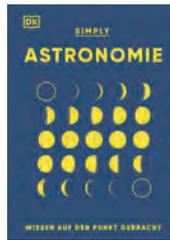
€12,95 (D) / €13,40 (A)
ET: Februar 2024
ISBN 978-3-8310-4851-9



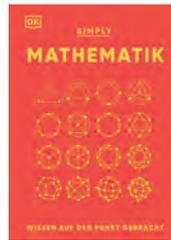
- **Visueller kann Wissen nicht sein - Ernährung in der erfolgreichen Einsteiger-Sachbuchreihe SIMPLY**
- Auf den Punkt: komplexe Inhalte überraschend leicht verständlich durch komprimierte Texte
- Was macht eine gesunde und ausgewogene Ernährung aus? Wie verändert sich unser Nährstoffbedarf in den verschiedenen Lebensphasen? Die wichtigsten Aspekte der Ernährung in 7 knappen Kapiteln
- Sehr anschaulich und abwechslungsreich: jede Seite zeigt eine individuelle Text-Bild-Komposition
- Simply für alle und überall: Handlich in Format und Umfang - passt in jede Tasche!



€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4606-5



€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4609-6



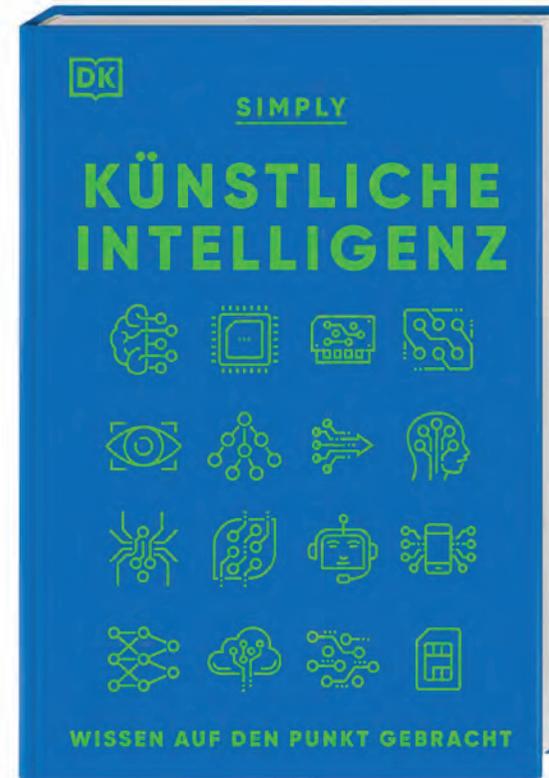
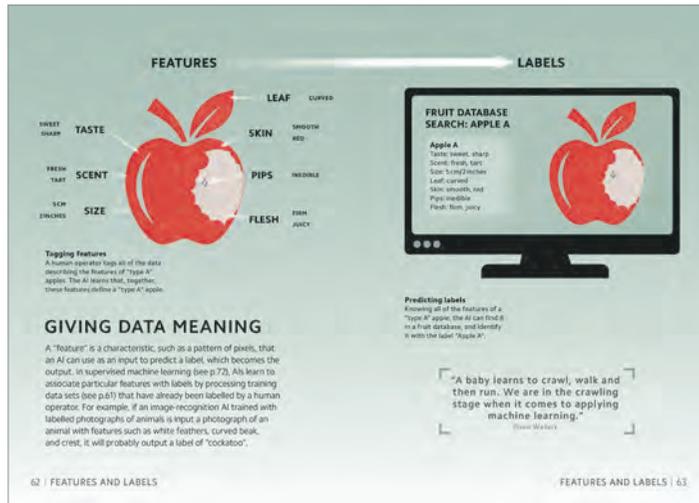
€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4607-2



€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4610-2



€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4611-9

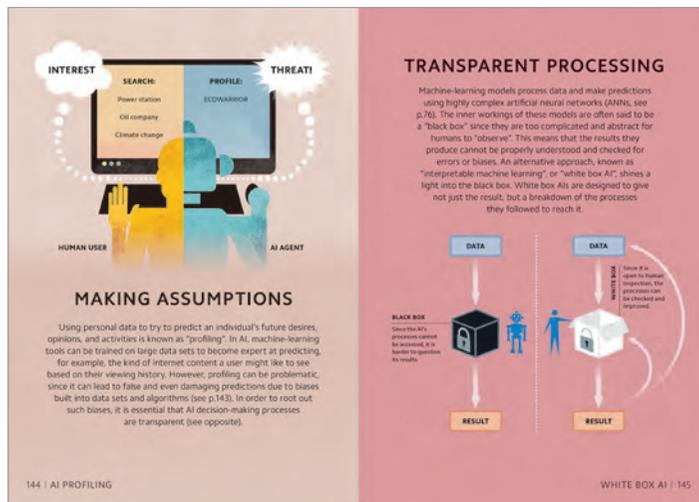


Simply **SIMPLY. Künstliche Intelligenz**

Wissen auf den Punkt gebracht. Visuelles Nachschlagewerk mit 120 wichtigen Konzepten, Anwendungsfeldern und Funktionsweisen von KI.

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

€12,95 (D) / €13,40 (A)
ET: Februar 2024
ISBN 978-3-8310-4846-5



- **Visueller kann Wissen nicht sein - Künstliche Intelligenz in der erfolgreichen Einsteiger-Sachbuchreihe SIMPLY**
- Auf den Punkt: komplexe Inhalte überraschend leicht verständlich durch komprimierte Texte
- Was ist das Mooresche Gesetz? Wie verarbeitet KI visuelle Daten? Über 120 Konzepte und Funktionsweisen der Künstlichen Intelligenz werden in 7 knappen Kapiteln vorgestellt
- Sehr anschaulich und abwechslungsreich: Jede Seite zeigt eine individuelle Text-Bild-Komposition
- Simply für alle und überall: Handlich in Format und Umfang - passt in jede Tasche!



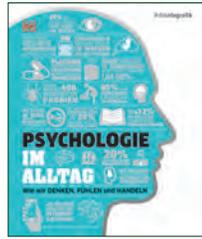
€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4018-6



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3269-3



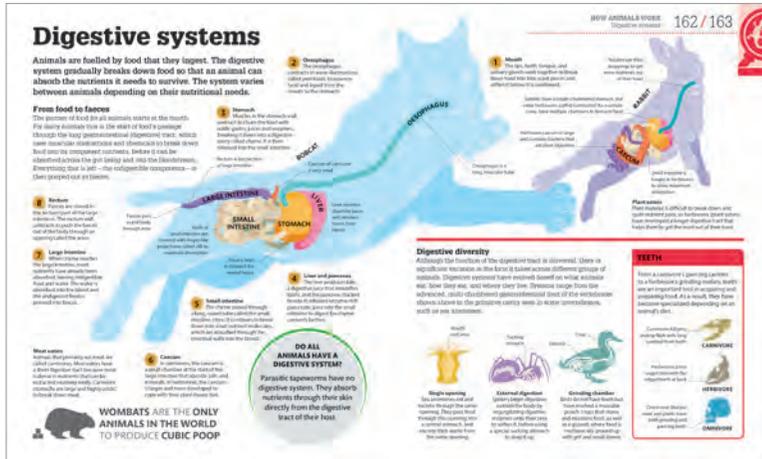
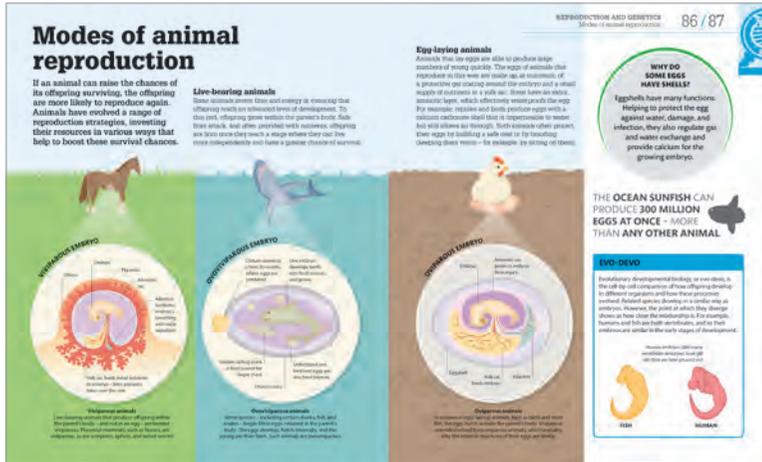
€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4518-1



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



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



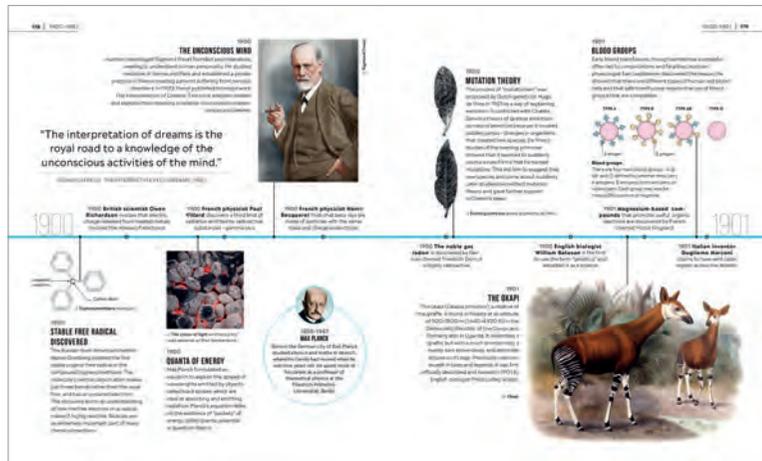
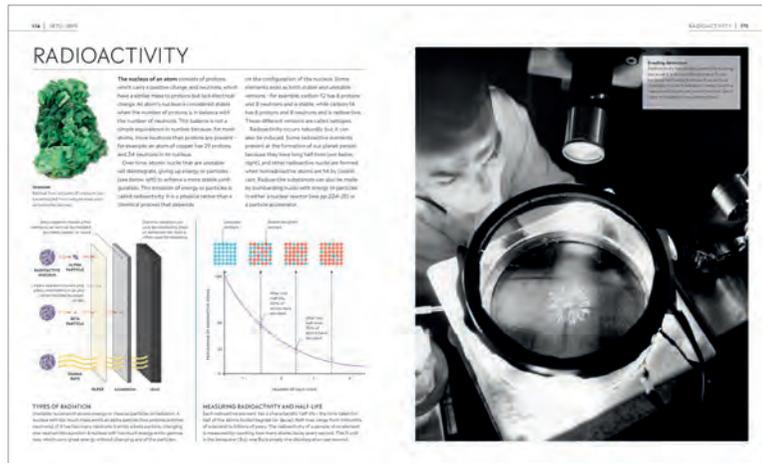
#dkinfografik
#dkinfografik. Bio-
logie einfach erklärt
Genetik, Evolution,
Ökologie. Leicht ver-
ständliche und visu-
ell aufbereitete Einfö-
hrung
in die Biologie

224 Seiten
240 mm x 200 mm
Hardcover
Über 800 farbige Illus-
trationen
WG: 1984
Natur: Allgemeines,
Nachschlagewerke

€19,95 (D) / €20,60 (A)
ET: März 2024
ISBN 978-3-8310-4820-5



- Visuelle und kompakte Einführung in die Biologie in der #dkinfografik-Reihe
- Die Basics der Biologie leicht verständlich: Prozesse in Zellen und DNA, Funktionsweise von Pflanzen und Tieren, Ökologie und Biotechnologie. Ausgewogene Mischung aus Grundlagenwissen und spannenden Phänomenen
- Antworten auf grundlegende Fragen: Wie definiert man Leben? Wie funktioniert Photosynthese? Können wir unsere eigenen Gene verändern?
- Neueste Entwicklungen aus Medizintechnik und Biotechnologie: z. B. Gentherapie, Stammzellenforschung und Impfstoffentwicklung



Meilensteine der Wissenschaft
 Reise durch die Geschichte der Wissenschaft entlang einer informativen Zeitleiste mit über 500 Illustrationen, Fotografien und Karten

320 Seiten
 261 mm x 220 mm
 Hardcover
 Mit über 500 farbigen Fotos und Illustrationen
 WG: 1982
 Naturwissenschaft

€29,95 (D) / €30,80 (A)
 ET: Februar 2024
 ISBN 978-3-8310-4859-5



- **Wissenschaft im Zeitraffer - die wichtigsten Meilensteine entlang eines Zeitstrahls bis heute**
- Mit über 500 Zeichnungen, Gemälden, Fotografien und Karten
- Wann wurde das Penicilin entdeckt? Wer baute das erste Elektronenmikroskop? Wie setzt sich das Periodensystem der Elemente zusammen? Große thematische Bandbreite aller bedeutenden Entdeckungen und Theorien
- Ausführliche Beschreibungen von Schlüsselthemen, z.B. Evolution, Radioaktivität, Bewegungslehre oder DNA
- Kurzprofile heben wichtige Wissenschaftler*innen hervor, z.B. Nikolaus Kopernikus, Albert Einstein, Charles Darwin oder Marie Curie

Bestellen Sie gleich mit:



€49,95 (D) / €51,40 (A)
 ISBN 978-3-8310-4519-8





€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3270-9



€39,95 (D) / €41,10 (A)
ISBN 978-3-8310-4874-8



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-1969-4



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4333-0



Big Ideas
Big Ideas. Der Erste Weltkrieg
Konzentriertes Wissen über die Ereignisse und Hintergründe des Ersten Weltkrieges

336 Seiten
240 mm x 202 mm
Hardcover
Über 300 farbige Fotos und Illustrationen
WG: 1946
Neuzeit bis 1918

€26,95 (D) / €27,80 (A)
ET: Mai 2024
ISBN 978-3-8310-4883-0



- **Die Geschichte des Ersten Weltkrieges in der Erfolgsreihe Big Ideas - zum 110-jährigen Gedenken an den Kriegsbeginn**
- Alle wichtigen Ereignisse, Wendepunkte und Hintergründe
- Entscheidende Schlachten, Kriegstaktiken und Technologien des 1. Weltkrieges in globaler Betrachtung
- Zeigt, wie politische und wirtschaftliche Kräfte sowie technische Fortschritte den Krieg und die darauffolgenden Jahrzehnte prägten
- Mit Kurzbiografien bedeutender Persönlichkeiten





Der Erste Weltkrieg
Die visuelle Geschichte.
Gesamtdarstellung des
1. Weltkrieges mit über
700 Fotos, Karten und
Illustrationen

372 Seiten
309 mm x 260 mm
Hardcover
Über 700 farbige Fotos
und Illustrationen
WG: 1946
Neuzeit bis 1918

€39,95 (D) / €41,10 (A)
ET: Mai 2024
ISBN 978-3-8310-4874-8



- **Die visuelle Geschichte des Ersten Weltkrieges - zum 110-jährigen Gedenken an den Kriegsbeginn**
- Gesamtdarstellung des Kriegsgeschehens und seiner Hintergründe aus einer umfassenden Perspektive, bei der alle Kriegsschauplätze berücksichtigt werden
- 7 Kapitel zu Vorgeschichte, Verlauf, allen wichtigen Ereignissen, Kriegsalltag sowie politischen und sozialen Folgen des 1. Weltkrieges
- Hohe Anschaulichkeit durch Zeittafeln, Zeitzugeberichte, historische Dokumente und über 700 Fotografien, Illustrationen und detaillierte Karten
- Behandelt alle kriegsrelevanten Aspekte der Jahre 1870-1923

Bestellen Sie gleich mit:



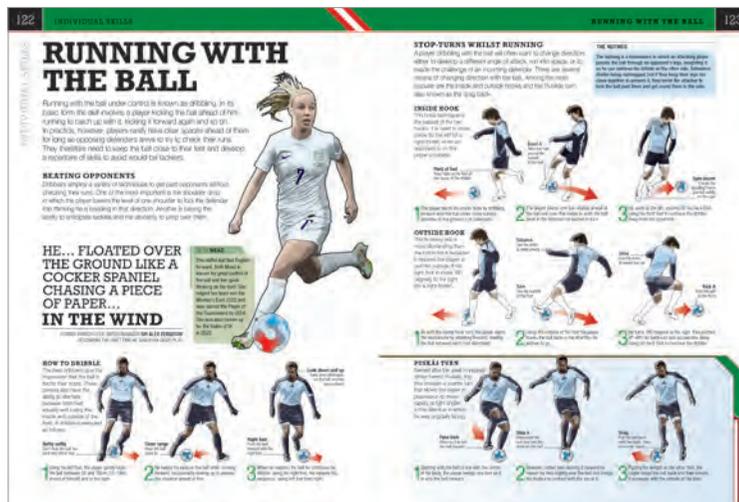
€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4883-0



Das Fußball-Buch
Regeln, Taktik, Ligen,
Turniere. Alles, was man
über Fußball wissen
muss, in einem umfang-
reichen Fußballbuch!

408 Seiten
261 mm x 198 mm
Hardcover
Über 700 farbige Illus-
trationen
WG: 1445
Ballsport

€29,95 (D) / €30,80 (A)
ET: März 2024
ISBN 978-3-8310-4876-2



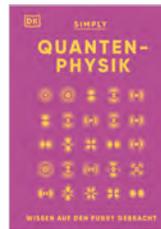
- **Alles, was man über Fußball wissen muss - das umfassende handliche Nachschlagewerk**
- Regeln, Technik, Taktik und Hintergründe zur Sportart Nr. 1 einfach und anschaulich erklärt
- Über 700 Illustrationen sowie topaktuelle Infos und Statistiken, pünktlich zur EM in Deutschland im Juni/Juli 2024
- International ausgerichtet: die wichtigsten Wettbewerbe, Vereine und Top-Spieler*innen weltweit
- Mit Porträts von 67 Fußball-Nationen: die Nationalmannschaft, die besten Klubs und bekanntesten Spieler*innen, die wichtigsten Titelgewinne

FRÜHJAHR 24 BESTSELLER- RANKING

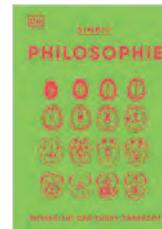
NACHSCHLAGEN



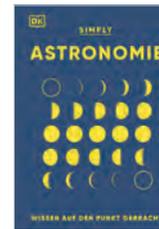
€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4604-1



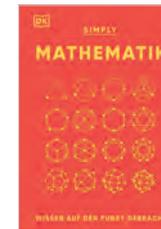
€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4606-5



€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4605-8



€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4609-6



€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4607-2



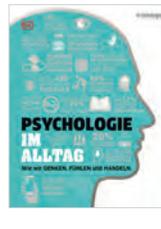
€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4608-9



€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4611-9



€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4610-2



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



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



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



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4408-5



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



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4344-6



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3990-6



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3539-7



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



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3915-9



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-2209-0



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-1969-4



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4333-0



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3270-9



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4633-1



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4243-2



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



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4518-1



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4016-2



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4548-8





€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-2641-8



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4583-9



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3537-3



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3288-4



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-2386-8



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3006-4



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3788-9



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3440-6



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-2826-9



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-3912-8



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-2718-7



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4244-9



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-3913-5



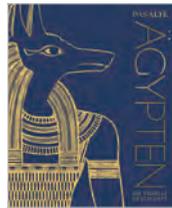
€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4738-3



€59,95 (D) / €61,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4768-0



€39,95 (D) / €41,10 (A)
ISBN 978-3-8310-3787-2



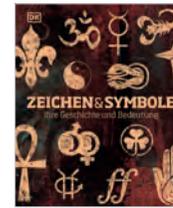
€39,95 (D) / €41,10 (A)
ISBN 978-3-8310-4517-4



€39,95 (D) / €41,10 (A)
ISBN 978-3-8310-4750-5



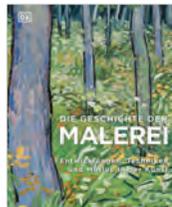
€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4021-6



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4019-3



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4759-8



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4245-6



€49,95 (D) / €51,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4293-7



€49,95 (D) / €51,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3790-2



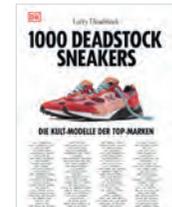
€49,95 (D) / €51,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4639-3



€49,95 (D) / €51,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4522-8

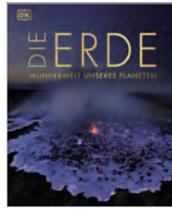


€59,95 (D) / €61,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4020-9

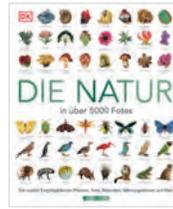


€69,95 (D) / €71,90 (A)
ISBN 978-3-8310-4807-6

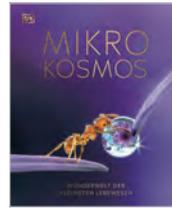




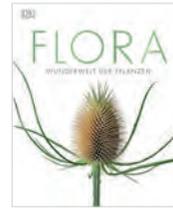
€39,95 (D) / €41,10 (A)
ISBN 978-3-8310-4735-2



€49,95 (D) / €51,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4277-7



€39,95 (D) / €41,10 (A)
ISBN 978-3-8310-4456-6



€39,95 (D) / €41,10 (A)
ISBN 978-3-8310-3783-4



€34,95 (D) / €36,00 (A)
ISBN 978-3-8310-4541-9



€49,95 (D) / €51,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3793-3



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4248-7



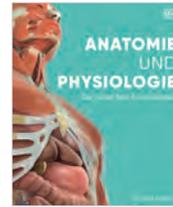
€44,95 (D) / €46,30 (A)
ISBN 978-3-8310-4221-0



€49,95 (D) / €51,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4519-8



€40,00 (D) / €41,20 (A)
ISBN 978-3-8310-4107-7



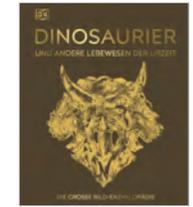
€69,95 (D) / €71,90 (A)
ISBN 978-3-8310-4777-2



€49,95 (D) / €51,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4535-8



€59,95 (D) / €61,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4720-8



€49,95 (D) / €51,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4030-8



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4349-1



€39,95 (D) / €41,10 (A)
ISBN 978-3-8310-4017-9



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4431-3



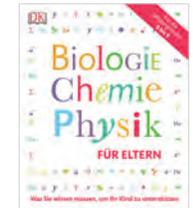
€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3918-0



€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-2327-1



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3053-8



€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-3258-7



€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-3804-6



€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-3714-8



€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4319-4



€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4430-6



€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4429-0



€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4289-0

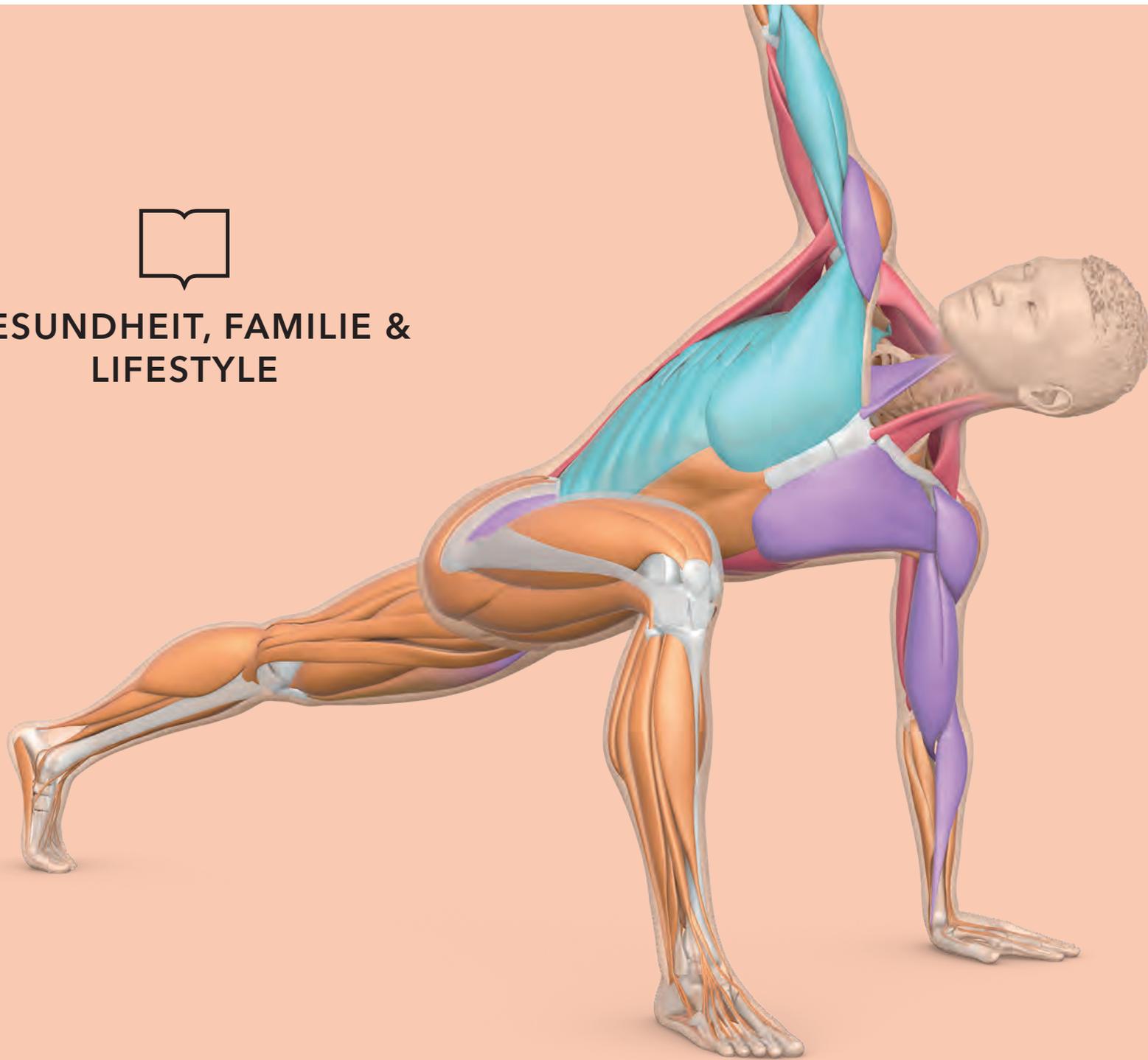


€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4290-6





**GESUNDHEIT, FAMILIE &
LIFESTYLE**





€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4630-0



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4015-5



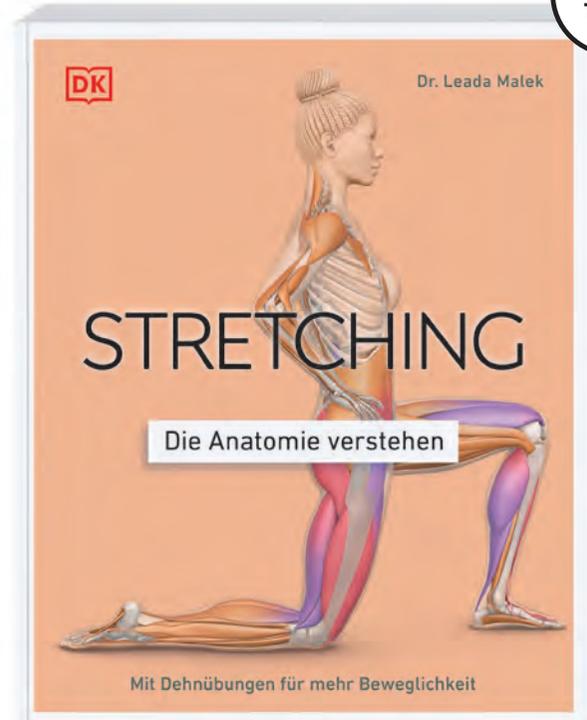
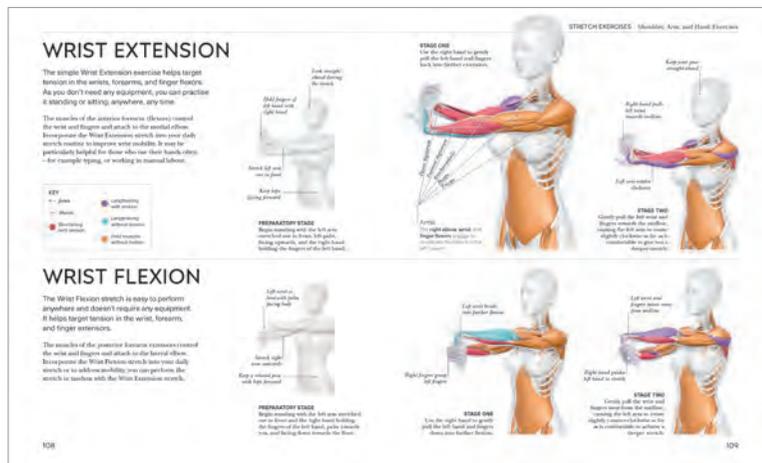
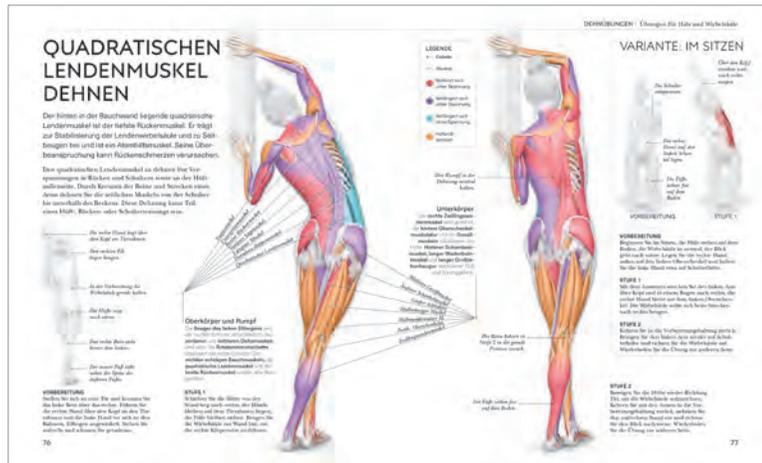
€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4530-3



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4276-0



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3798-8



SPITZEN-TITEL

Leada Malek
Die Anatomie verstehen
Stretching - Die Anatomie verstehen

Mit Dehnübungen für mehr Beweglichkeit. Grafiken geben Einblicke in die Muskel- und Gelenkarbeit

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

€19,95 (D) / €20,60 (A)
ET: Dezember 2023
ISBN 978-3-8310-4836-6

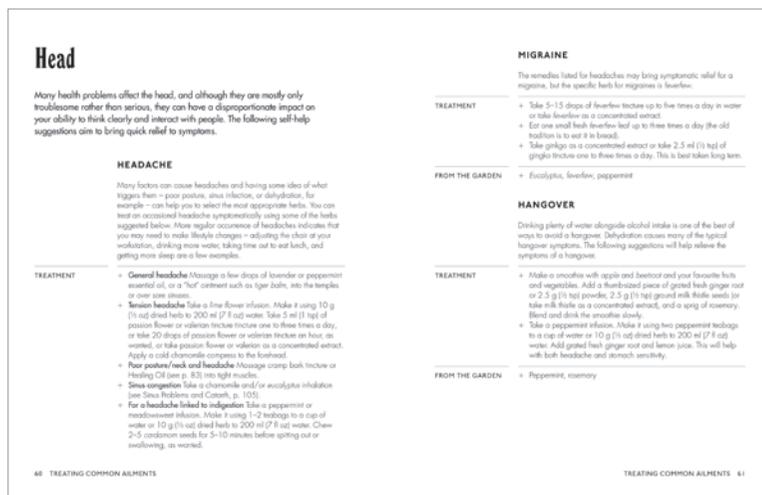


- Nach dem Konzept der Erfolgsreihe **Anatomie verstehen: Stretching** aus dem anatomischen Blickwinkel in detailreichen Illustrationen
- Egal ob sportlich aktiv oder nicht: Stretching verbessert die Beweglichkeit, beugt muskulären Problemen vor und verhindert Verletzungen
- Leicht verständliche Infografiken erklären, warum Dehnungstraining so effektiv ist und wie es sich positiv auf den Körper auswirkt
- Mehr als 100 Übungen und über 30 Workouts für Einsteiger*innen und Fortgeschrittene
- Für jedes Niveau geeignet und auch zu Hause effizient und sicher: Die Übungen können ohne Fitnessstudio und mit wenig Equipment durchgeführt werden



© Maria Uribe

Andrew Chevallier, ehemaliger Präsident des *National Institute of Medical Herbalists* mit Praxen in London und Norfolk, rief den ersten Studiengang zur Pflanzenheilkunde an der Universität von Middlesex ins Leben, wo er zuletzt als Professor ehrenhalber tätig war. Chevallier ist Autor zahlreicher Bücher zum Thema, die international Anerkennung finden. Bei DK erschien u.a. »Das große Lexikon der Heilpflanzen«.



Andrew Chevallier
Die pflanzliche Hausapotheke
 Natürliche Heilmittel für Körper, Geist & Seele.
 Die große Hausapotheke mit 100 pflanzlichen Heilmitteln zum Selbermachen

256 Seiten
 218 mm x 178 mm
 Hardcover
 Mit farbigen Illustrationen
 WG: 1466
 Alternative Heilverfahren

€19,95 (D) / €20,60 (A)
 ET: März 2024
 ISBN 978-3-8310-4856-4



- **Kräutermedizin zum Selbermachen für Zuhause!**
- Für Anfänger*innen und erfahrene Kräuterkundige: Schritt-für-Schritt-Anleitungen und Techniken zur Herstellung von Heilmitteln im eigenen Zuhause
- Fokus auf der intuitiven Anwendung: nach alltäglichen Bedürfnissen und Beschwerden sortiert
- Erklärt die Ursache von Krankheiten, um den eigenen Körper besser zu verstehen und positive Veränderungen herbeiführen zu können
- Von Zahn- und Kopfschmerzen bis zu niedrigem Blutdruck und starkem Schwitzen: mehr als 100 Heilmittel zur Unterstützung von Körper und Geist

Bestellen Sie gleich mit:



€24,95 (D) / €25,70 (A)
 ISBN 978-3-8310-3232-7





© Graeme Blench

Dr. Margot Sunderland ist eine renommierte britische Kinderpsychologin und Hirnforscherin mit über dreißig Jahren Erfahrung in der Arbeit mit Kindern und Familien. Dr. Sunderland ist Autorin von über zwanzig Büchern und Direktorin für Bildung und Ausbildung am Centre for Child Mental Health in London.



Margot Sunderland **Was alle Eltern wissen wollen** Kinder richtig verstehen und liebevoll begleiten. Der erfolgreiche Erziehungsratgeber der renommierten Kinderpsychologin Margot Sunderland - komplett aktualisiert

320 Seiten
224 mm x 176 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos und Illustrationen
WG: 1484
Familie

€24,95 (D) / €25,70 (A)
ET: Februar 2024
ISBN 978-3-8310-4869-4



- **Jetzt auf dem neuesten Stand: Der Erfolgstitel der renommierten Kinderpsychologin Margot Sunderland**
- Fundiert, verständlich und einfühlsam beschreibt die Autorin das kindliche Gehirn und die wesentlichen Merkmale einer bindungsorientierten Elternschaft
- Anwendung auf reale Situationen, mit denen alle Eltern konfrontiert sind
- Fallstudien übertragen Strategien in die Praxis, Fragen und Antworten geben Orientierung
- Mit einem neuen Kapitel über die psychische Gesundheit von Kindern - ein zunehmend beachtetes und immer wichtiger werdendes Thema
- Bindungsexpertin Prof. Dr. Becker-Stoll und Familien-Autorin Nora Imlau empfehlen dieses Buch

Bestellen Sie gleich mit:



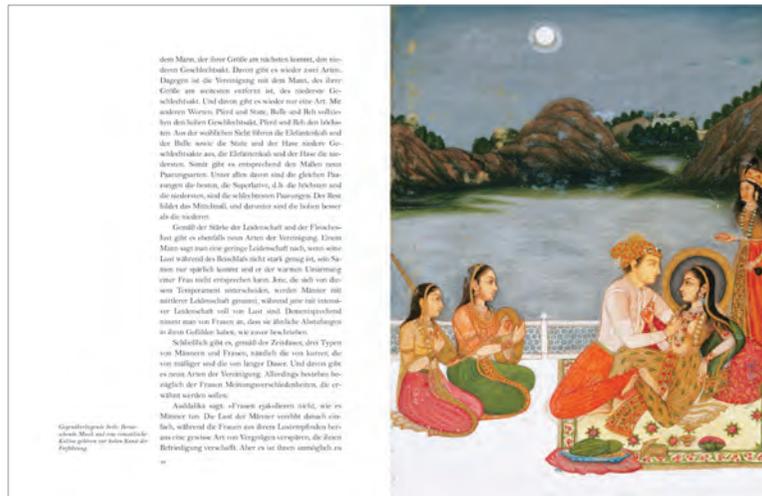
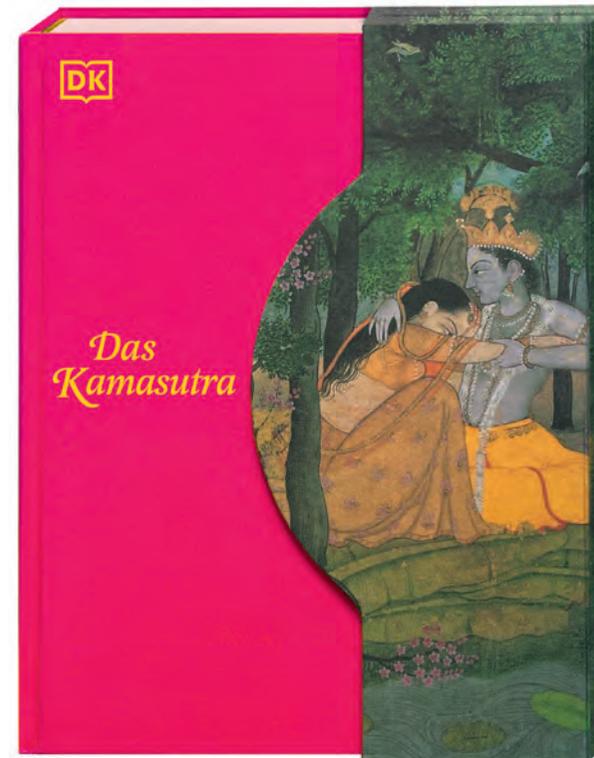
€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-3795-7



Das Kamasutra
Die Kunst der erotischen
Liebe. Das Kamasutra-
Buch als edles Geschenk
mit indischen Original-Il-
lustrationen und Seiden-
einband

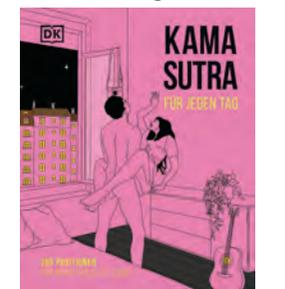
208 Seiten
245 mm x 190 mm
Hardcover
Mit farbigen Illustratio-
nen
WG: 1483
Partnerschaft, Sexualität

€24,95 (D) / €25,70 (A)
ET: Februar 2024
ISBN 978-3-8310-4890-8



- **Endlich wieder erhältlich: Das heiß geliebte Kamasutra-Buch mit indischen Originalillustrationen**
- Das beliebteste Erotik-Thema als edles Geschenkbuch mit Seideneinband und Magnetverschluss
- Mehr als nur Sex: Die Geschichte des Kamasutra in seiner ursprünglichen Form und den damit verbundenen Wertevorstellungen als poetische Lektüre
- Über 400 kunstvolle altindische Originalzeichnungen nehmen die Leser*innen mit auf eine anregende Entdeckungsreise
- Die Geschichte des Kamasutra bietet Einblicke in die altindische Lebensweise und die Kunst der Liebe und Verführung

Bestellen Sie gleich mit:



€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4528-0



FRÜHJAHR 24 BESTSELLER- RANKING

YOGA
GESUNDHEIT
FAMILIE
LIFESTYLE



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4276-0



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3798-8



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4630-0



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4530-3



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4015-5



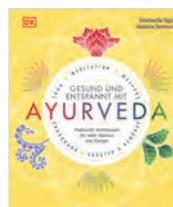
€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3908-1



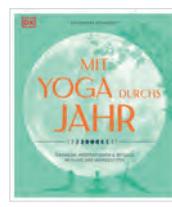
€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-3232-7



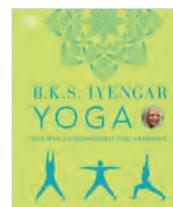
€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-3839-8



€22,95 (D) / €23,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3618-9



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4675-1



€34,95 (D) / €36,00 (A)
ISBN 978-3-8310-4386-6



€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4332-3



€22,95 (D) / €23,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4669-0



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4001-8



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4674-4



€14,95 (D) / €15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4780-2



€14,95 (D) / €15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3718-6



€14,95 (D) / €15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3909-8



€18,95 (D) / €19,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4643-0



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4733-8



€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4528-0



€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3626-4



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4727-7



€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4543-3



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4728-4



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3799-5



€14,95 (D) / €15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4648-5



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4699-7



Verkaufsförderung am POS

Tischbannersystem

für Ihre aktuellen DK Tischbanner

Mit unserem nachhaltigen Tischbannersystem sind Sie optisch und ökologisch gut aufgestellt. Die Acryltaische bringt die doppelseitigen Motive zur Geltung und der kompakte Holzsockel spart Platz am POS.

Tischbannersystem
Nr. 467/89524
Holzsockel: 40 x 9 x 4 cm

Tischbanner
Jeweils 60 x 40 cm

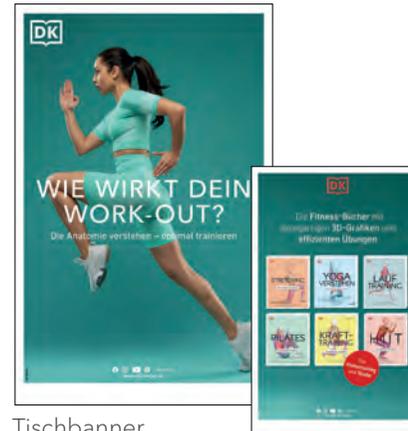
Hier findet Ihr
aktuelles DK Plakat
seinen Platz!



Tischbanner
Lass es blühen!
Nr. 467/89207



Tischbanner
Machs dir leicht!
Nr. 467/89208



Tischbanner
Anatomie verstehen
Nr. 467/89209



Tischbanner
Mediterran Express
Nr. 467/89210



Tischbanner
Big Ideas Grosse Ideen
Nr. 467/89216



Tischbanner
Jamie Oliver 5 Zutaten
Mediterran Nr. 467/89200



Ausführliche Informationen erhalten Sie bei Ihrem/Ihrer DK Gebietsmanager*in oder direkt beim Verlag.

IHRE ANSPRECHPARTNER*INNEN IM VERLAG

VERTRIEBS- UND MARKETINGLEITUNG



Barbara Thieme
+49(0)89 / 44 23 26 - 223
barbara.thieme@dk.com

VERTRIEB ONLINE



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



Sonja Sedlmeier
+49(0)89/ 44 23 26 - 222
sonja.sedlmeier@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.koepfen@dk.com

LEITUNG VERTRIEB INNENDIENST/ LOGISTIK / MESSEN



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

KUNDENSERVICE / HÄNDLERPORTAL



Vanessa Bessel
+49 (0)89 / 442326 227
vanessa.bessel@dk.com

KUNDENSERVICE



Melanie Ilgmann
+49(0)89/ 44 23 26 - 224
melanie.ilgmann@dk.com

VERKAUFSLEITUNG FACHHANDEL



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

LEITUNG PRESSE UND VERANSTALTUNGEN



Ira Zeitzen
+49(0)89 / 44 23 26-241
ira.zeitzen@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

HOTLINE FÜR IHRE BESTELLUNGEN

AUSLIEFERUNG DEUTSCHLAND

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

KUNDENBETREUUNG VERLEGERDIENST

Marion Keidel,
Marina Maurer
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
Telefon: +49(0)2206/910971
Mobil: +49(0)173 / 394 34 49
Fax: +49(0)2206 / 910 972
annette.jung@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
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
Telefon: +49(0)341 / 200 164 69
Mobil: +49(0)173 / 253 64 69
Fax: +49(0)89 / 44 23 26-405
susanne.dieckmann@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
Telefon, Fax: +43(0)7233 / 200 50
Mobil: +43(0)664 / 811 97 94
manfred.fischer@mohrmorawa.at



**Buchhandel
Gebiete Wien,
NÖ, Bgld.**

Jürgen Sieberer
Arnikaweg 79/4 | A-1220 Wien
Telefon, Fax: +43(0)1 / 285 45 22
Mobil: +43(0)664 / 391 28 34
juergen.sieberer@mohrmorawa.at

VERTRIEB SCHWEIZ



Katrin Poldervaart
Oberer Moosweg 27 | CH-4203 Grellingen
Telefon: +41(0)61 / 851 35 26
Mobil: +41(0)79 / 916 71 23
katrin.poldervaart@buchzentrum.ch

