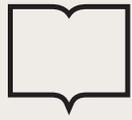




HERBST
2023
RATGEBER
SACHBUCH



KOCHEN & GENIESSEN



© Mia Oakley



© Lizzy Mayson



© Lizzy Mayson

Max La Manna, Jahrgang 1989, ist Food-Content-Creator, Autor und Moderator. Er hostet regelmäßig Food-Sendungen bei der BBC und seine Artikel und Rezepte sind bisher bei *Vice*, *Vogue*, *The Sunday Times*, *BuzzFeed* und *The Guardian Feast* erschienen. Bereits in jungen Jahren begann Max in den Restaurants seines Vaters zu kochen und hat später in unterschiedlichen Sternrestaurants gearbeitet. Mit seiner einfachen und köstlichen Low-Waste-Gemüse-Küche begeistert er seine Community Tag für Tag auf seinen Social-Media-Kanälen.

Max La Manna
You can cook this!
 Alles verwenden, nichts verschwenden: 135 Veggie-Rezepte für jeden Tag. Das Low Waste Kochbuch des Social-Media-Stars Max La Manna.

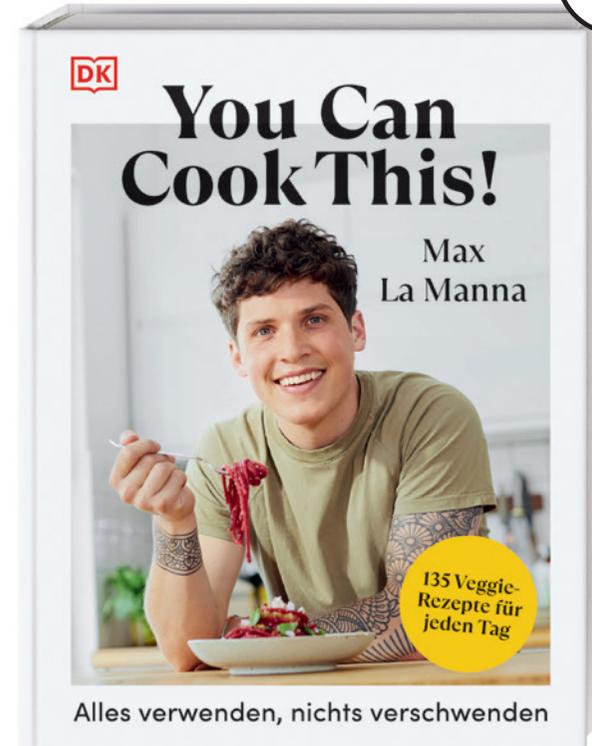


288 Seiten
 252 x 195 mm
 Hardcover
 Mit farbigen Fotos
 WG: 1455
 Themenkochbücher

€24,95 (D) / €25,70 (A)
 ET: Mai 2023
 ISBN 978-3-8310-4789-5

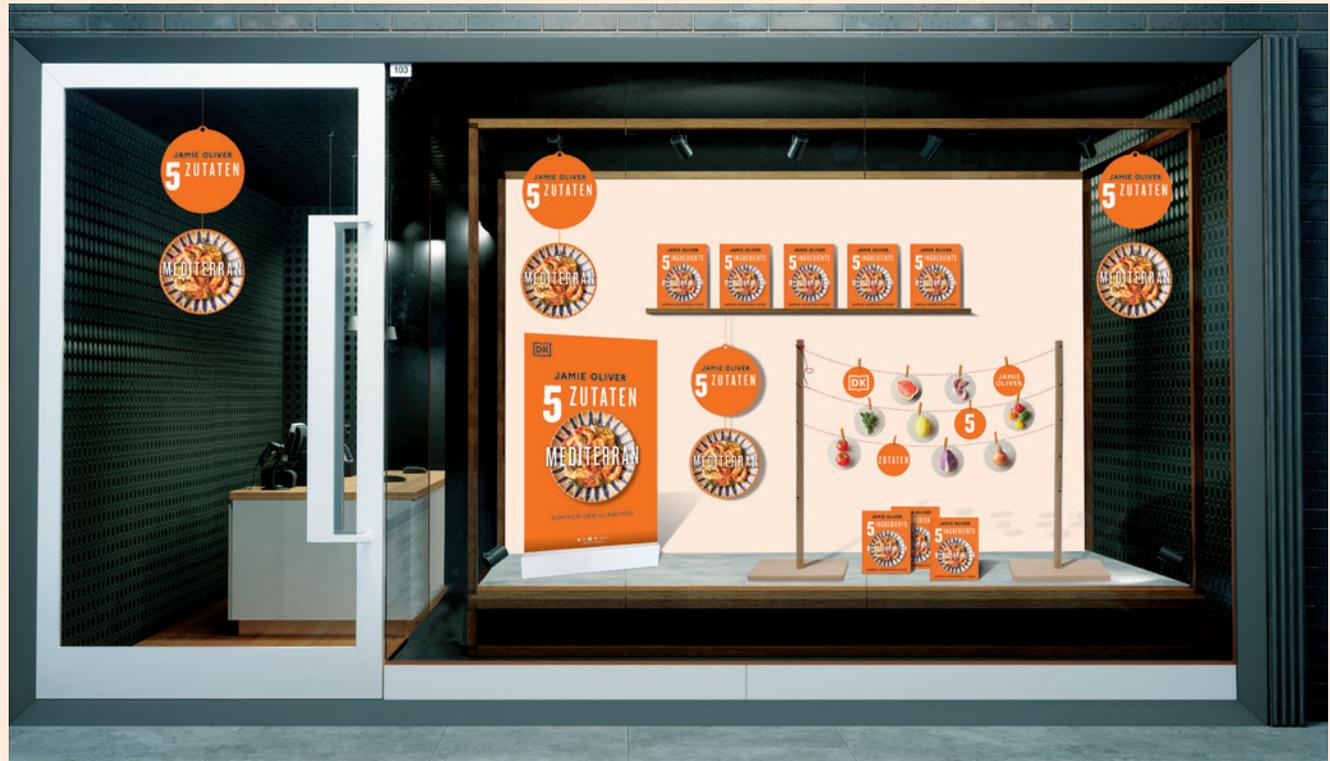


Reichweitenstarke
 Bloggerkampagne
 ab Juni 2023



- **Die Low-Waste-Revolution mit Social-Media-Star Max La Manna! 135 einfache, schnelle und günstige Veggie-Rezepte für ein nachhaltigeres Leben**
- Reichweitenstarker Autor mit 1 Mio. Followern auf Instagram, davon über 175 Tsd. im deutschsprachigen Raum
- Ein nachhaltiger Lifestyle ist absolut zeitgemäß: mit dem richtigen Einkauf und der korrekten Lagerung das Beste aus den Zutaten herausholen und nie mehr etwas verschwenden
- Einfach, schnell und mit wenigen Zutaten kochen: One-Pan-Lasagne, Kürbis und Aubergine aus dem Ofen mit Tahin-Joghurt und gerösteten Samen, Tofu Butter Chicken, Banoffee Moon Pies u. v. m.!
- Altes Brot, braune Bananen oder schrumpelige Möhren? Kein Problem! Geniale Rezepte mit 30 Zutaten, die oft im Kühlschrank vergessen werden

5 JAMIE OLIVER ZUTATEN MEDITERRAN



JAMIES BRANDNEUES 5-ZUTATEN-KOCHBUCH

Aus nur 5 Zutaten ein fantastisches mediterranes Gericht zaubern - Jamie Oliver macht es möglich!

Inspirieren Sie Ihre Kund*innen mit einer attraktiven POS-Deko, die Mittelmeer-Flair verbreitet und direkt an Jamies Kochbuch-Erfolg „Jamies 5-Zutaten-Küche“ anknüpft.



Große Online Kampagne
[d](#) [f](#) [@](#) [▶](#)
 Buchtrailer



Große Pressekampagne
 TV-Auftritte, Interviews,
 Berichterstattung in allen
 wichtigen Medien,
 Anzeigen in führenden
 Publikationen



Deckenhänger
 Jamie Oliver
 5 Zutaten Mediterran
 30 cm Durchmesser
 Nr. 467/89700



Tischbanner
 Jamie Oliver
 5 Zutaten Mediterran
 Nr. 467/89200



POS
 Deko-Design
 nicht final

Deko Fotoschnur mit Holzgestell
 Höhe ca. 60 cm
 Nr. 467/89154
 +
 Foto-Set 5 Zutaten Mediterran
 Nr. 467/89701



© Chris Terry

Jamie Oliver
Jamie Oliver
5 Zutaten mediterran
Einfach genial kochen

SPITZEN-
TITEL



320 Seiten
253 x 196 mm
Hardcover
Über 300 farbige Fotos
WG: 1454
Länderküchen

€29,95 (D) / €30,80 (A)
ET: September 2023
ISBN 978-3-8310-4795-6



- **5 Zutaten, ein geniales mediterranes Gericht: Jamies beliebtestes Kochbuch geht in die Fortsetzung**
- Über 125 fantastische, mediterran inspirierte Rezepte für jeden Tag, inklusive Showstopper-Gerichte fürs Wochenende und besondere Anlässe
- *Jamies 5 Zutaten-Küche*: das Erfolgskochbuch mit knapp 500.000 deutschsprachigen und 3,3 Mio. weltweit verkauften Exemplaren
- Reichweitenstarke Marketing-, Presse- und Social Media-Kampagne, die an den Erfolg des Vorgängertitels anknüpft
- Perfekt für Kochanfänger*innen, Familien, Foodies mit wenig Zeit und alle, die einfach auf der Suche nach neuen Inspirationen sind

Bestellen Sie gleich mit:



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



Feiern Sie mit uns 10 Jahre Jerusalem

Der internationale
Kochbuch-Bestseller



WERBEMATERIAL
FÜR IHREN POS!



Tischbanner
Jerusalem
Maße: 60 x 40 cm
Nr. 467/89198

Der internationale Kochbuch-Bestseller von Yotam Ottolenghi und Sami Tamimi: Jetzt als attraktives Geschenkset mit 3 feinen Gewürzen zum **Vorteilspreis** von **39,95 € (D)**!

Mehr als 500.000 verkaufte Exemplare der deutschsprachigen Ausgabe

Über 270 Wochen in den Bestsellerlisten

Seit 10 Jahren aus keinem Kochbuch-Regal mehr wegzudenken

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

Yotam Ottolenghi
**Jerusalem-Bundle
mit „Gewürze der
Welt“**

385 x 290 mm
WG: 1454
Länderküchen

€39,95 (D) / €41,10 (A)
ET: September 2023
ISBN 978-3-8310-4840-3



mit drei hochwertigen
Gewürzmischungen:
Zhoug, Zaatar, Sumach



- **Feiern Sie mit uns 10 Jahre Jerusalem! Der Kochbuch-Bestseller von Yotam Ottolenghi und Sami Tamimi, jetzt in der limitierten Jubiläumsedition**
- Attraktives Geschenkset zum Vorteilspreis: ein Exemplar des Buches und 3 hochwertige Gewürzmischungen in einer ansprechenden Geschenkverpackung mit Banderole
- Auspacken, sich freuen und loskochen! Zaatar, Sumach und Zhoug – 3 typische Gewürzmischungen, mit denen viele Gerichte im Buch verfeinert werden
- In Kooperation mit GEWÜRZE DER WELT, ein sympathisches Unternehmen aus Bayern, dessen Gewürze in Bio-Qualität kulinarisches Fernweh wecken
- Lässt das Herz von allen Ottolenghi-Fans und Freunden der levantinischen Küche höher schlagen

Bestellen Sie gleich mit:



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4086-5





kitchen stories



100 Rezepte, die immer gehen

Das Beste aus 10 Jahren Kitchen Stories

Jetzt bei **DK**

Das neue Kochbuch von einer der **erfolgreichsten** deutschen **Koch-Plattformen** mit über

22 Mio. App-Downloads

und

10.000 Kochevents jeden Tag

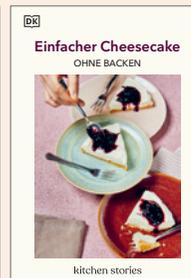
Reichweitenstarke Marketingkampagne



Große **Online** Kampagne



Buchtrailer



Für Ihren POS:

467/89199 Rezeptpostkarten-Set

Kitchen Stories

Format: A6

1 VE = 30

3 Motive



Zielgruppengerechte

Bewerbung

auf allen Kitchen Stories-Kanälen

(Website, App und Social Media Kanäle),

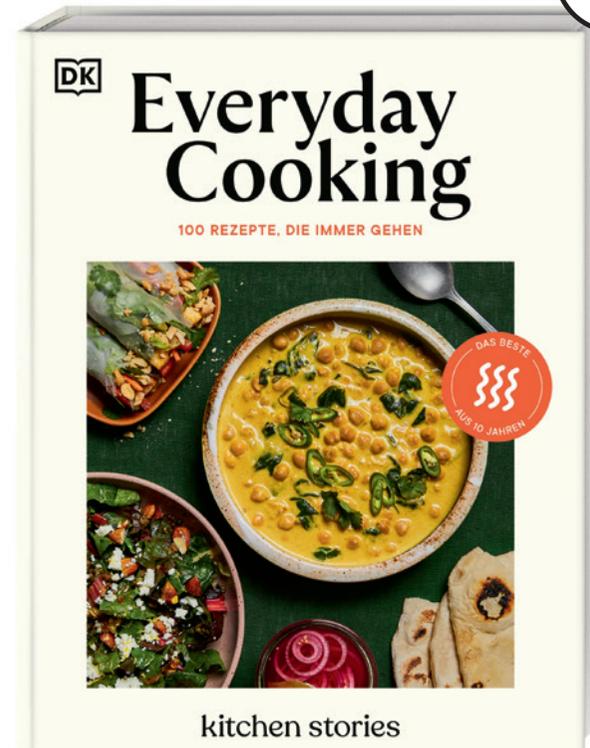
Einbindung in verschiedene Jubiläumsaktivitäten





© Kitchen Stories

Kitchen Stories füllt die heimischen Küchen dieser Welt mit selbstbewussten Köch*innen. Die Überzeugung: Anyone can cook! Genau hier setzt die Kitchen Stories-App an, um ein Leben voller wohltuender und genussvoller Momente zu erschaffen. Angehende und ambitionierte Hobbyköch*innen werden in ihrem alltäglichen Kochen inspiriert, befähigt und begeistert, sodass sie selbstbewusst, unkompliziert und mit Freude kochen können.



SPITZEN-TITEL

Kitchen Stories
Everyday Cooking
 100 Rezepte, die immer gehen. Mit den 100 besten Rezepten aus 10 Jahren. Die All-Time-Favorites und absoluten Community-Liebliche der beliebtesten Koch-Plattform Deutschlands

240 Seiten
 253 x 195 mm
 Hardcover
 Mit farbigen Fotos und Illustrationen
 WG: 1455
 Themenkochbücher

€26,95 (D) / €27,80 (A)
 ET: Oktober 2023
 ISBN 978-3-8310-4774-1



- **Die All-Time-Favorites und absoluten Community-Liebliche aus 10 Jahren Kitchen Stories, eine der größten deutschen Koch-Plattformen**
- Heiß geliebt und vielfach nachgekocht: die 100 besten Rezepte von Kitchen Stories, immer unkompliziert, immer köstlich
- One Pot, No bake, günstige Küche oder kochen unter 25 Minuten: 100 gelingsichere und alltagstaugliche Rezepte
- Perfekt für alle Kocheinsteiger*innen: Mit kurzen Beschreibungstexten, vielen Step-Bildern und QR-Codes zu Videos, in denen komplexere Zubereitungsschritte und Techniken erklärt werden
- Reichweitenstarke Marketing- und Social Media-Kampagne



© Cheryl Clegg

Nick DiGiovanni ist Koch, Autor und Weltrekordhalter für zahlreiche kulinarische Kunststücke. Bekannt wurde er als der jüngste Finalist der US-amerikanischen Kochshow *MasterChef* und gewann danach schnell ein treues, wissbegieriges Publikum für seine preisgekrönten Videoinhalte, die er auf YouTube und Instagram teilt. Sein Lebensziel ist es, die Welt durch Essen zu einem besseren Ort zu machen. Nick und sein Hund Pepper leben in Boston, Massachusetts.

BENEDICT BREAKFAST SANDWICH

Eggs Benedict is my favorite breakfast order, but I don't love that you need a fork and knife to eat it. Because it's an open-faced sandwich to begin with, I finished the job.

YIELD: 2 sandwiches
PREP TIME: 10 minutes
COOK TIME: 15 minutes

1 1/2 cup white vinegar
2 large eggs
2 English muffins, sliced
2 1/2 cup unsalted butter
Any slightly melted butter or cooked Canadian bacon
Chopped fresh chives, to garnish
Lemon, to serve

FOR THE HOLLANDAISE
1 egg yolk
2 1/2 cup freshly squeezed lemon juice
1 1/2 cup water
1 medium salt, to taste
1 pinch ground cayenne
1/2 cup (1/2) unsalted butter, softened

TIP: For a hollandaise sauce that is more traditional, you can use a small amount of cream to help emulsify the mixture. However, it makes the sauce richer and creamier.

If you prefer a less tangy egg, either use a hard-boiled egg or omit the lemon juice and add a pinch of salt.

80 BREAKFAST

CHICKEN BACON RANCH QUESADILLA

If you haven't tried the combination of chicken, bacon, and ranch, now's your chance. I first discovered it at a local pizza spot back in high school, and I've loved it ever since.

YIELD: 4 sandwiches
PREP TIME: 10 minutes
COOK TIME: 20-25 minutes

1 In a medium bowl, combine the chicken, bacon, scallions, and salt. Mix until well combined.

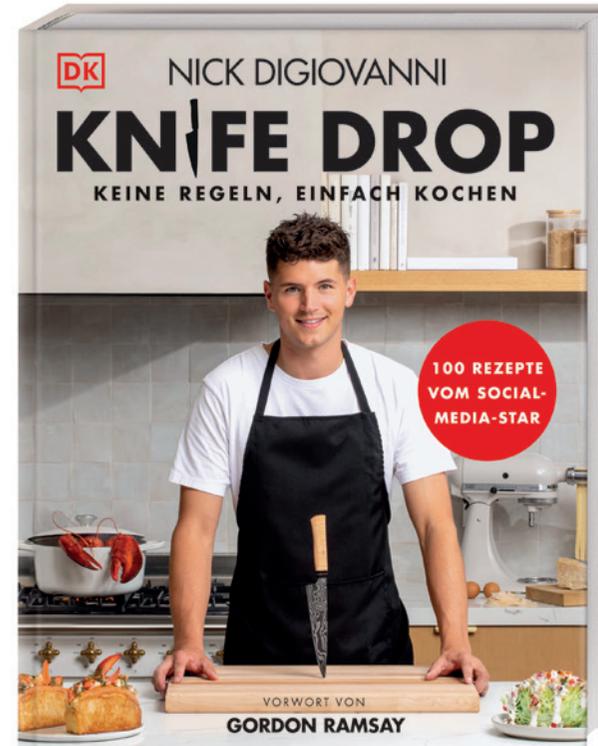
2 In a large nonstick skillet, melt 1/2 tablespoons of butter over medium heat. Add a tortilla and spread 1/2 of the filling mixture on one half of the tortilla. Sprinkle some ranch dressing on top and fold the tortilla in half. Cook for 3 to 4 minutes on each side or until the tortilla is melted and the tortilla becomes golden brown and crispy.

3 Remove the quesadilla from the pan and repeat step 2 to prepare the remaining quesadillas.

4 Serve immediately with ranch dressing, guacamole, and salsa.

1/2 cup (1/2) shredded chicken meat
4 slices of Bacon & Lemon Bacon (page 79), chopped
1/2 cup (1/2) freshly grated sharp cheddar
1/2 cup (1/2) freshly grated cheddar cheese
1 to 1 1/2 cups (1 1/2) freshly grated Monterey Jack cheese
1 medium onion, chopped
1 to 1 1/2 tablespoons (1 1/2) kosher salt
1 to 2 cups (1 1/2) Fresh Tortillas (page 76)
1 to 2 cups (1 1/2) Ranch Dressing (page 48), plus more for dipping
guacamole, to serve
salsa, to serve

106 SANDWICHES



- **Einfach drauf loskochen, ganz ohne Regeln! Das erste Kochbuch von Social-Media-Star Nick DiGiovanni mit über 100 einfach leckeren Rezepten**
- Reichweitenstarker Autor mit 1,5 Mio. Followern auf Instagram (128 Tsd. im deutschsprachigen Raum, 77 Tsd. in Deutschland), 8 Mio. Subscriber*innen auf YouTube
- Hohe Aufmerksamkeit durch zeitgleiche globale Marketing-Kampagne und ein Vorwort seines Mentors Gordon Ramsay
- Orangen-Schoko-Pancakes, gegrilltes Brie-Sandwich mit Blaubeeren, Smash Burger, Ricotta-Ravioli mit Zitronensauce und Chocolate Chip Cookies eignen sich perfekt für Kochneulinge, begeistern aber auch erfahrene Foodies
- Extra: QR-Codes führen zu Videos zu Küchenbasics und Kochtipps von Nick

Nick DiGiovanni
Knife Drop
Keine Regeln, einfach kochen. 100 Rezepte vom Social-Media-Star. Influencer-Kochbuch von Nick DiGiovanni. Alltags-taugliche Rezepte für Anfänger*innen.

256 Seiten
262 x 211 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1455
Themenkochbücher

€26,95 (D) / €27,80 (A)
ET: Juli 2023
ISBN 978-3-8310-4785-7



Bestellen Sie gleich mit:



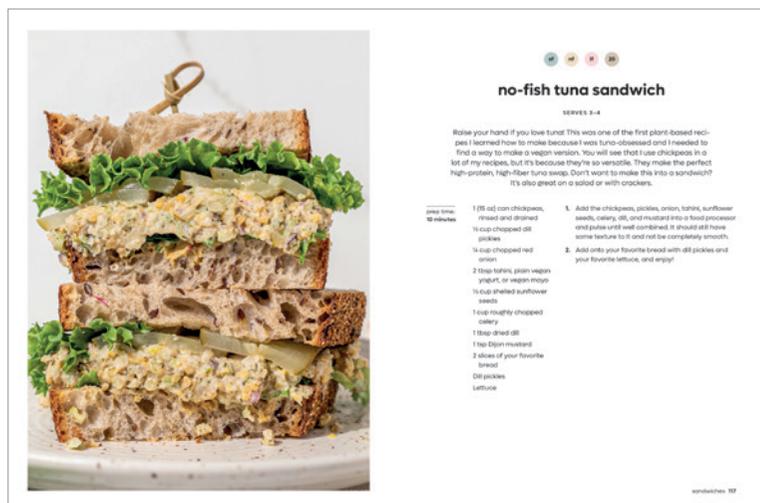
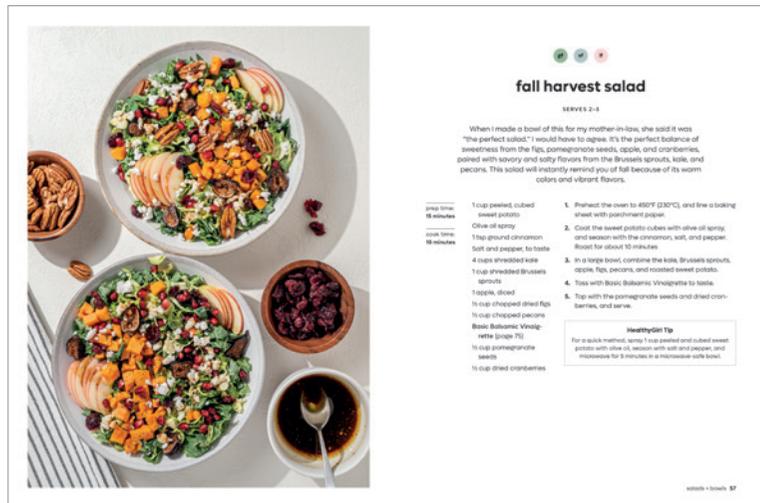
€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4424-5





© Amanda Julca

Danielle Brown kam während ihres ersten College-Semesters mit der veganen Ernährung in Berührung. Sie lebt inzwischen seit sieben Jahren vegan, ist zertifizierte Ernährungs-Coachin und teilt unter dem Namen *HealthyGirl Kitchen* ihre Leidenschaft fürs Kochen und Genießen auf Social Media (4,5 Mio. Follower) – natürlich in Form von gesunden und ausgewogenen Leckereien, die unglaublich schnell und einfach gekocht sind.



Danielle Brown
Healthygirl Kitchen
So easy, so lecker, so gesund! Über 100 vegane Rezepte für jeden Tag.

256 Seiten
252 x 195 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1456
Gesunde Küche, Schlanke Küche

€24,95 (D) / €25,70 (A)
ET: Juli 2023
ISBN 978-3-8310-4802-1



- **Das Kochbuch der beliebten Vegan-Influencerin Danielle Brown (@healthygirlkitchen) mit über 4,5 Mio. Followern**
- Mehr als 100 originelle, rein pflanzliche Rezepte ohne raffinierten Zucker und Mehl, einige sogar glutenfrei
- Wunderbar einfach gekochte Gerichte für mehr Gesundheit, Energie und Wohlbefinden für Veganer*innen und alle, die sich etwas Gutes tun wollen
- Kreative Rezeptideen, von den Followern gefeiert: von Salaten und Sandwiches über Suppen und Bowls bis zu Comfort Food und Desserts für stressige Tage
- Der Titel wird breit über die Social Media Kanäle der Autorin beworben (Ankündigung, Rezeptvideos und vieles mehr)

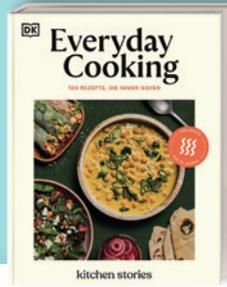
Bestellen Sie gleich mit:



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



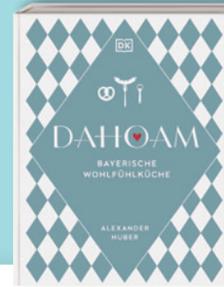
UNSER AKTIONSPAKET FÜR SIE GENUSS VERSCHENKEN



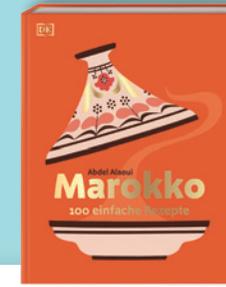
26,95 € (D) / 27,80 € (A)
ISBN 978-3-8310-4774-1



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



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



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



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



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



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



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



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

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

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



Für einen
aufmerksamkeitsstarken POS:
Tischbanner Genuss verschenken
Maße: 60 x 40 cm
Nr. 467/89197



© Joe Woodhouse

Olia Hercules, geboren und aufgewachsen in der Ukraine, studierte in London und ließ sich nach verschiedenen beruflichen Tätigkeiten an der *Leith's School of Food and Wine* ausbilden. Den Durchbruch in ihrer kulinarischen Karriere schaffte sie als Chef De Partie in Ottolenghis Islington Restaurant. Sie schreibt u.a. für *Sainsbury's*, *The Recipe Kit* und den *Guardian* und auch in den Sozialen Medien (148 Tsd. Follower) folgen Fans ihren Aktivitäten als Stimme für die Ukraine. *Meine Küche* ist Olias viertes Kochbuch.



- **100 köstliche Rezepte von Olia Hercules, die das wohlige Gefühl von Zuhause vermitteln!**
- Die renommierte Autorin Olia Hercules schlägt mit ihren Rezepten Brücken am Esstisch und begeistert mit traditionellen und zeitgemäßen Kreationen
- Die englische Ausgabe wurde von *The Times* zum besten Kochbuch 2022 gekürt!
- Verschiedene Esskulturen in einem Buch: Rezepte aus der Ukraine, aus Italien und aus Olia Hercules' heutiger Familienküche
- Wie schmeckt Heimat in der Küche? In ihrem bisher persönlichsten Buch brilliert Olia Hercules mit interessantem Storytelling und liefert mit QR-Codes Videos zu spezielleren Rezepten

Olia Hercules
Meine Küche
 100 köstliche Rezepte, die Heimat bedeuten. Die renommierte Autorin Olia Hercules begeistert ihre Fans mit traditionellen und zeitgemäßen Kreationen.

304 Seiten
 255 x 195 mm
 Hardcover
 WG: 1455
 Themenkochbücher

€26,95 (D) / €27,80 (A)
 ET: Juli 2023
 ISBN 978-3-8310-4637-9



Bestellen Sie gleich mit:



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





© Lukas Kirchgasser

Alexander Huber, geboren 1979, hatte eine glückliche Kindheit im elterlichen Wirtshaus im oberbayerischen Pleiskirchen. Nach seiner Ausbildung zum Koch arbeitete er in exzellenten Restaurants wie dem Tantris, dem Bareiss, dem Döllner und beim Restaurant Bründlhof. Seit 2006 ist er verantwortlicher Küchenchef im Huberwirt und seit 2017 Patron. Zusammen mit seiner Frau Sandra führt er das Wirtshaus, das seit 2013 einen Stern hat (*Guide Michelin*), in der 11. Generation.



Alexander Huber
Dahoam: Bayerische Wohlfühlküche

90 bayerische Lieblingsgerichte, nach Rezepten vom Profi. Wunderbar raffiniert und doch erstaunlich einfach erklärt von Sternekoch Alexander Huber

240 Seiten
278 x 217 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1454
Länderküchen

€29,95 (D) / €30,80 (A)
ET: Oktober 2023
ISBN 978-3-8310-4725-3



- **An guadn! Bayerische Lieblingsgerichte nach Rezepten vom Profi schlemmen - nicht nur zum Oktoberfest**
- Alexander Huber kocht in seinem beliebten Wirtshaus Huberwirt (Pleiskirchen) schon in 11. Generation
- Über 90 Rezepte mit dem gewissen Extra - von klassisch bis raffiniert: etwas Weißwein im Tafelspitzsüppchen, Malzbier im Obatzda, Zitronenschale in der Maultaschenfüllung
- Mit genialem Info-System, das Küchentechniken flott erklärt und Zusatzinformationen leicht lesbar vermittelt
- Viele vegetarische Hauptgerichte und Beilagen, die leicht als Hauptgerichte gegessen werden können, ergänzen die klassische Küche Bayerns aufs Beste

Bestellen Sie gleich mit:



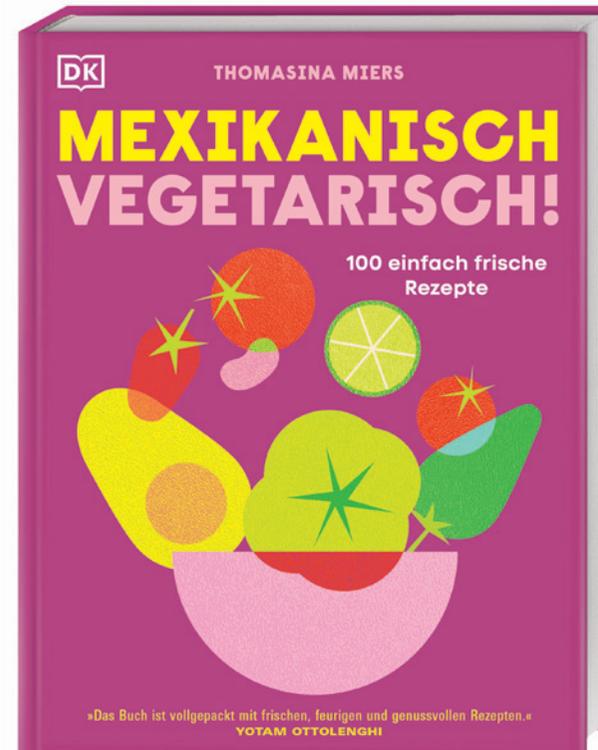
€49,90 (D) / €51,30 (A)
ISBN 978-3-98541-049-1





© Tara Fischer, 2022

Thomasina Miers kam mit 18 nach Mexiko und war von dem Land und seiner Küche begeistert. Sie führte eine Cocktailbar in der Hauptstadt und arbeitete mit einigen der besten einheimischen Köche. Zurück in Großbritannien, gewann sie 2005 bei der BBC2-Sendung *MasterChef*. Ihre mexikanische Cantina Wahaca in London gilt als bestes mexikanisches Restaurant in der britischen Hauptstadt. Thomasina ist Autorin mehrerer Kochbücher und lebt mit Ehemann und Tochter in London.



- **Über 100 fleischlose Rezepte aus der mexikanischen Küche!**
- Auch für Neuentdecker der mexikanischen Küche: Unkomplizierte Zubereitungen und frische Zutaten versprechen im Handumdrehen großartigen Genuss
- Fleischlos glücklich und voller Aromen: Rezepte von Blumenkohl-Taco über knusprige Mais-Nuggets bis hin zu Sommertomaten-Auberginen-Enchilada zeigen die einzigartige Vielfalt
- Hier ist für jeden etwas dabei: von Frühstück über Snacks, Familienessen oder Partyfood bis hin zu Desserts, Cocktailrezepten und den richtigen Dips und Saucen
- Von der Mexiko-Expertin Thomasina Miers: *Mexikanisch vegetarisch* ist ihr bereits 4. Buch

Thomasina Miers
Mexikanisch vegetarisch!
100 einfach frische Rezepte. Vegetarisch und vegan mexikanisch kochen, mit Grundlagen und Tipps für Neulinge.

256 Seiten
251 x 196 mm
Hardcover
Über 200 farbige Fotos
WG: 1454
Länderküchen

€24,95 (D) / €25,70 (A)
ET: Juli 2023
ISBN 978-3-8310-4731-4



Bestellen Sie gleich mit:



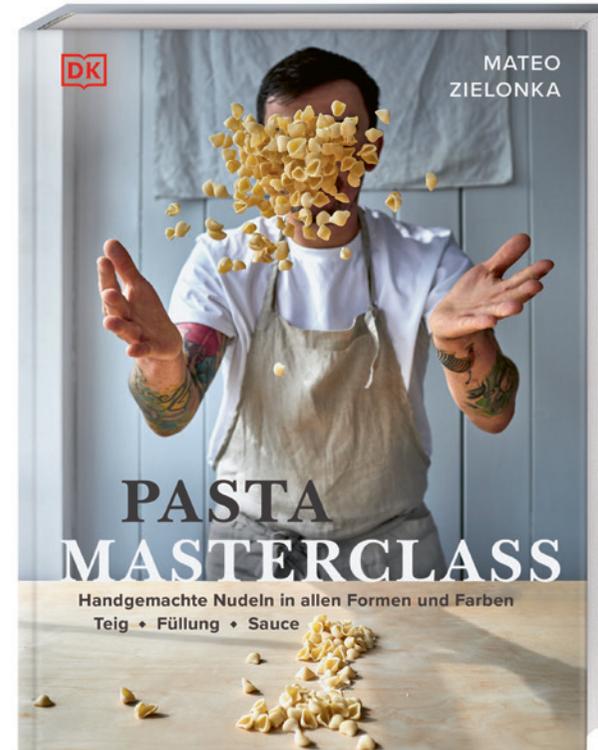
€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4449-8





© India Hobson

Mateo Zielonka, auch bekannt als „The Pasta Man“ (von seinen Instafans so genannt), ist Küchenchef im 180 House im Soho Home, London. Außerdem leitet er die Küche von The Store X mit seinem eigenen Pasta-Raum. Der gebürtige Pole gibt u.a. Pasta-Workshops und kocht auf Influencer-Events. Seine Pasta-Videos finden auf Instagram über 330.000 Follower und werden auf verschiedenen Plattformen gefeatured. Sein erstes Buch *The Pasta Man* war international ein sofortiger Verkaufsschlager.



Mateo Zielonka
Pasta Masterclass
Das Pasta-Kochbuch von „The Pasta Man“ Mateo Zielonka mit Anleitungen für 30 Nudelsorten und 40 leckeren Rezepten.

256 Seiten
255 x 194 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1455
Themenkochbücher

€29,95 (D) / €30,80 (A)
ET: August 2023
ISBN 978-3-8310-4790-1



Mit Lesebändchen

- **Die ultimative Pasta Masterclass mit spektakulären Nudelteigen, Formen, Füllungen und Saucen von Instagram-Kultkoch Mateo Zielonka aka The Pasta Man (@mateo.zielonka)**
- Für Pasta-Liebhaber: 30 Nudelsorten und 40 Rezepte für passende Füllungen & Saucen
- Rollen, Färben oder Füllen: mit den passenden Pasta-Skills Schritt für Schritt zu fertigen Nudeln wie Tagliatelle, Busiate oder gefüllten Anolini
- Ausführliches Kapitel zur Teigherstellung und Verarbeitung
- Egal ob vegetarisch, mit Fleisch oder Meeresfrüchten - hier finden Pasta-Fans garantiert ihr Glück

Bestellen Sie gleich mit:



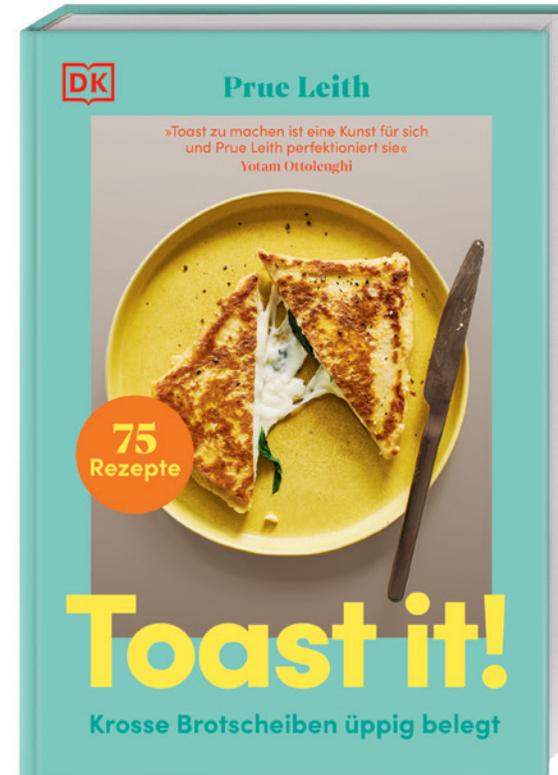
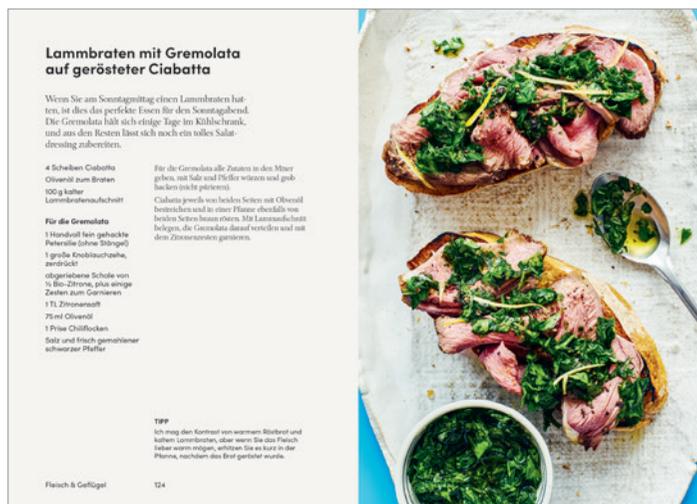
€22,95 (D) / €23,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4652-2





© Geoff Pugh

Prue Leith, geb. 1940, ist eine südafrikanische Gastronomin, renommierte Foodautorin und Grande Dame der britischen Foodszene. Sie ist als Moderatorin beim *Great British Bake Off* und anderen TV-Formaten in Großbritannien bekannt und beliebt. Prue Leith lebt in London und setzt sich in zahlreichen Projekten für eine bessere Ernährung ein.



Toast it!
Krosse Bratscheiben üppig belegt. 75 Rezepte für köstlich belegte Brote mit Wow-Effekt

192 Seiten
217 x 155 mm
Hardcover
Über 100 farbige Fotos
WG: 1455
Themenkochbücher

€16,95 (D) / €17,50 (A)
ET: August 2023
ISBN 978-3-8310-4779-6



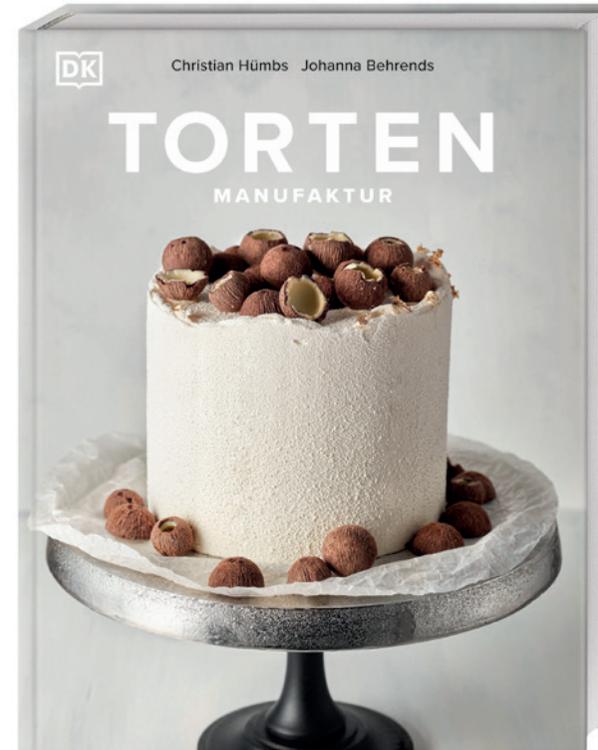
- **Langweilige Brotstulle war gestern: Mit diesen Rezepten werden einfache Brotkreationen kross, krass, köstlich**
- 75 Rezepte für jeden Geschmack: egal ob vegan und vegetarisch, schnell und einfach, luxuriös für den besonderen Anlass oder etwas Süßes für Zwischendurch
- Autorin Prue Leith, Grande Dame der englischen Food- und Kochshow-Szene, zeigt, wie man einfache Zutaten in etwas Geniales verwandelt
- Must-have für alle Brotbackfans: Mit Erbsen-Bohnen-Gemüse auf knusprigem Sauerteigbrot, getoastetem Ziegenkäse-Birnen-Baguette, Krabben-Fenchel-Toast oder Mangochicken-Ciabatta zeigt sich die Vielfalt der Brotverwendung
- Das schöne Design und die appetitliche Fotografie machen Lust auf Belegen, Rösten und Reinbeißen



© Jan Brettschneider

Christian Hümbts ist einer der besten Patissiers Deutschlands und wurde mehrmals als Patissier des Jahres ausgezeichnet. Dem breiten Publikum ist er vor allem als Juror der beliebten Sendung *Das große Backen* bekannt.

Johanna Behrends stammt aus einer Konditorenfamilie. Die Konditormeisterin eröffnete 2015 ihr erstes eigenes Café in Berlin, bevor sie 2023 im elterlichen Betrieb einstieg, den sie jetzt gemeinsam mit ihrem Bruder in der 6. Generation führt.



Christian Hümbts, Johanna Behrends
Tortenmanufaktur
 Wundervolle Torten für jeden Anlass. Über 40 Tortenideen und 150 Rezepte für Teige, Massen, Cremes und mehr vom "Das große Backen"-Juror.

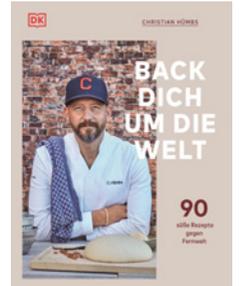
232 Seiten
 253 x 197 mm
 Hardcover
 Über 100 farbige Fotos
 WG: 1457
 Backen

€29,95 (D) / €30,80 (A)
 ET: Oktober 2023
 ISBN 978-3-8310-4632-4



- **Endlich! Erfolgsautor Christian Hümbts (*Das große Backen*) und Konditormeisterin Johanna Behrends widmen sich der schönsten Seite der süßen Kunst: den Torten**
- Über 40 kreative Tortenideen und mehr als 150 exzellente Rezepte für Teige, Massen, Cremes und mehr
- Das perfekte Team: Spitzenpatissier Christian Hümbts, dessen Markenzeichen feine Aromen und Kombinationen sind, und die junge Konditormeisterin Johanna Behrends, die immer die Machbarkeit im Blick hat, schaffen gemeinsam wunderbare Torten
- Geballtes Profiwissen mit zahlreichen Tipps und Tricks sorgen dafür, dass auch weniger Geübte Lust bekommen, den Schneebesen schwingen
- Vom Showstopper über geliebte Klassiker bis zu angesagten Tortencreation in allen Größen, Farben und Formen

Bestellen Sie gleich mit:



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





Kathrin Runge betreibt seit 2012 *Backen macht glücklich*, den größten deutschsprachigen Backblog (knapp 500.000 Follower auf Social Media). Dort teilt die zweifache Mutter jede Menge süße und herzhaft Backrezepte, die wirklich jeder und jedem gelingen. Sie möchte ihren Spaß am Backen teilen und auch für die unterschiedlichsten Ernährungsbedürfnisse und andere Anforderungen, die einer Familie im modernen Alltag begegnen können, schmackhafte Lösungen anbieten.

© Katrin Winner
(www.katrinwinner.de)

Kathrin Runge
Backen macht glücklich
Das Familienbackbuch.
Rezepte für die ganze Familie. 80 bewährte & leckere Rezepte zum Backen mit Kindern von süß bis herzhaft

192 Seiten
253 x 195 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1457
Backen

€24,95 (D) / €25,70 (A)
ET: August 2023
ISBN 978-3-8310-4627-0



Mürbeteig

Der klassische Teig für viele Plätzchen, Semis, Quiches und Kuchen. Herlich art buttrig, mild und knusprig. Er besteht aus Mehl, Butter und Zucker meist im Verhältnis 4:2:1 oder 3:2:1. Teils kommen etwas Ei gelb) oder Eiweiss/ Hefe. Aus dem Grundrezept können die kalte Varianten austreten.

Das Grundrezept für jeden Anlass		
Vorbereitung 10 Minuten	Backzeit je nach Rezept	Plätzchen mit 30 Minuten

Für 1 Springform (e ca. 24 cm) oder Tortenform
150g kalte Butter oder Margarine
300g Weizenmehl
75g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
1 EL Eiweiss (wenn nötig)

Die kalte Butter in kleinen Stückchen bzw. Plätzchen mit Mehl, Zucker, Ei und Salz in einer Schüssel geben. Mit der Küchenmaschine rasch zu einer Art Streusel verkneten. Mit den Händen kurz nacharbeiten, bis ein homogenes, glattes Teig entsteht. Sollte er zu trocken sein, das Eiweiss zugeben. Ist er zu weich, etwas mehr Mehl verwenden.

Den Mürbeteig zu einer Kugel formen, etwas glatt drücken und in Frischhaltefolie gewickelt oder einen Leinwandbeutel mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Teig nach dem Kühlen kurz Zimmertemperatur annehmen lassen, ausrollen und je nach Rezept verarbeiten.

Und so geht's weiter!
Aus dem ausgerollten Teig Plätzchen (z. B. 5. x 3 cm) ausstechen. Die Reste dabei immer wieder zusammenkneten, kühl stellen und neu ausrollen. Achtet darauf, dass die Teigportionen nicht zu warm werden oder beim Ausrollen zu viel Mehl in den Teig gerät.

Den Teig für Kuchen und Torten (z. B. 5. x 4. 125) zu einem 28-30 cm großen Kreis ausrollen, die Form damit auskleiden (z. B. über ein Nudelholz gelangt vorzüglich hinweggerollt) und je nach Rezept etwa 2-4 cm hohen Rand formen. Eventuell überstehenden Teig mit einem schmalen Messer abschneiden.

Für mürbe Teigtorten, die zum Beispiel mit Cremes oder Obst gefüllt werden, muss man ihn zunächst blindbacken (z. B. 5. 34). So weicht der Mürbeteig weniger durch und bleibt stabiler. Den ausgelegten Teig dafür mehrfach mit einer Gabel einstechen, damit er beim Backen keine Blasen bildet und sich wölbt. Auf den Teig zuerst Backpapier legen, dann zum Backen eine gewöhnliche Nudelrolle oder spezielle Backkugeln. Je nachdem, ob der Boden später nur belegt wird oder nochmal mit der Füllung zusammen in den Ofen kommt, dauert das Blindbacken etwa 10 Minuten. Danach Backpapier und Nudelrolle entfernen.

Die wichtigsten Basics

- Butter und Ei müssen kalt sein. Der Teig sollte zügig bearbeitet werden. Wenn man ihn zu lange knetet, verliert er seine Bindung. Er bricht bzw. bröckelt dann oder das Gebäck wird hart und zäh. Eine Ausnahme bildet die geräuherte Mürbeteig mit aromatisiertem Butter, dem sich z. B. für die Sortenbrotter verwenden. Gerade Anfänger kommen damit oft besser zurecht.
- Mürbeteig muss vor der weiteren Verarbeitung **gekühlt** werden. So verbinden sich die Zutaten besser und die Zuckerkristalle werden nicht so hart. Wenn er sich zu warm anfühlt, besser ausrollen und zerfallen beim Backen weniger.
- Gut verschluckt Mürbeteig bis zu 3 Tagen im Kühlschrank oder 3 Monate im Tiefkühler.
- Wenn der Mürbeteig aus dem Kühlschrank kommt, sollte er nochmal kurz Zimmertemperatur annehmen können. Danach kommt er in den Ofen.
- Beim Ausrollen darf nicht zu viel Mehl verwendet und der Teig auch nicht mehr zu lange bearbeitet werden. Am einfachsten ist es, ihn zwischen zwei Lagen Backpapier, Frischhaltefolie oder zwei aufgeschüttelten großen Gefrierbeuteln auszurollen.

28 Basics 29

Butterkekse

Vorbereitung 30 Minuten	Backzeit 25 Minuten	Kühlzeit 3 Stunden
----------------------------	------------------------	-----------------------

Dieser Butterkekse mit Beeren und Pudding ist perfekt für die große Runde – zum Beispiel zu einem nächsten Sommerfest! Durch die unterschiedlichen Schichten ist er auch ein echter Hingucker. Der Kuchen lässt sich gut vorbereiten und sollte vor dem Servieren gut durchkühlen.

Für 1 Blech
Für den Teig
250g weiche Butter
210g Zucker
4 Eier
300g Weizenmehl
2 TL Backpulver
ca. 4 EL Milch

Die Teilküchlein aufbacken lassen und dabei den Saft auffangen. Ein flaches Blech mit Backpapier auslegen, abwechselnd einen Butterkuchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen.

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Eier nacheinander und zerfallen beim Backen weniger. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch unter die feuchten Zutaten rühren. So viel Milch verwenden, bis der Teig schneidbar und nicht klebrig ist.

Den Rührteig gleichmäßig auf das Blech streichen, 20-25 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Füllung den aufgetauten Beeren mit Wasser auf 400 ml aufkochen. Etwas 350 ml davon auffangen. Das Puddingpulver mit dem Zucker und den übrigen 100 ml Flüssigkeit vermischen, dann unter die aufgekochte Flüssigkeit rühren, sodass ein recht fester Fruchtpudding entsteht.

Teile abkühlen lassen, dabei die Beeren unterheben. Wer die Füllung nicht so dick mag, kann sie kurz mit dem Stabmixer verrühren. Dann die Beerenmasse auf dem Kuchenboden verteilen.

Für die Creme die Sahne mit Sahnestoff und Vanillezucker steif schlagen und auf die Beerenmasse streichen. Der Kuchen geht abgekühlt einige Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen, am besten über Nacht. Je nachdem, ob die Butterkekse beim Servieren noch etwas knuspriger oder weich sein sollen, vor oder nach der Kühlzeit nebeneinander auf die Schichten legen.

Außereinander
1 kaltes Backblech (ca. 30 x 40 cm)

2 Pk. Vanillepuddingpulver (40g)
2 EL Zucker

Für die Creme
3 Becher Sahne (à 200g)
3 Päckchen Sahnestoff (à 1g)
2 Pk. Vanillezucker
ca. 25 Butterkekse

16 Kuchen für jeden Anlass

- **Erprobt und bewährt: Rezepte von *Backen macht glücklich*, dem größten deutschsprachigen Backblog (fast 500.000 Follower auf Social Media)**
- Mit über 80 einfachen Rezepten für jeden Anlass gerüstet – von Kindergeburtstag, Familienpicknick oder Halloweenparty bis zu blitzschnellen Lösungen für Überraschungsgäste
- Das Familienbackbuch, das sich die Follower wünschen: eine tolle Mischung aus den beliebtesten Rezepten vom Blog, alten Bekannten in neuem Gewand und exklusiven Leckereien
- Mit veganen oder glutenfreien Rezept(varianten), mal ohne raffinierten Zucker oder geeignet für Menschen mit Unverträglichkeiten
- Der perfekte Back-Einstieg: Mit Theorieteil, Grundrezepten, Infos zu Zutaten und Alternativen und jeder Menge Tipps

Bestellen Sie gleich mit:



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





© privat

Ophélie Neiman ist Wein-Journalistin aus Frankreich. Bekannt wurde sie mit ihrem Blog *Miss GlouGlou*, auf dem sie sich auf lockere und humorvolle Art und Weise dem Thema Wein widmet. Sie schreibt für die französische Tageszeitung *Le Monde* über ihr liebstes Thema und ist ein gern gesehener Gast im Radio. Ihr Buch ist eines der meistverkauften Bücher zur Weinkunde in Frankreich und wurde bereits in 11 Sprachen übersetzt.

RIESLING

FRUITS	apricot, citron vert, citron jaune, pomme, mandarine
FEUILLUS	abricotier, cerise, mandarine, citron
BONUS	pinot, chardonnay

SA SIHOUETTE
Un grand raisin gracieux en grappe d'été, il entasse en cascade ses grappes de baies qui lui donnent un aspect soyeux et la grappe plus que les arômes de fruits de la table. Il se prête à une multitude de préparations, de la grande vinification traditionnelle aux cépages mélangés, de la vinification traditionnelle aux cépages mélangés.

SA COTE D'AMOUR
C'est un vin qui se veut équilibré, avec une acidité qui se fait sentir dans la bouche. Il se prête à une multitude de préparations, de la grande vinification traditionnelle aux cépages mélangés, de la vinification traditionnelle aux cépages mélangés.

CLIMAT CHAUD OU FROID?
Froid. C'est le cépage qui se prête à la vinification traditionnelle, à la grande vinification traditionnelle, à la grande vinification traditionnelle.

OU CA?
Alsace, Allemagne, Luxembourg, Autriche, Nouvelle-Zélande, Canada.

MARSANNE

FRUITS	abricot, pêche, orange, pomme, mandarine, citron
FEUILLUS	abricotier, cerise, mandarine, citron
BONUS	pinot, chardonnay, saignée, vin de France

SA SIHOUETTE
Ce cépage se prête à la vinification traditionnelle, à la grande vinification traditionnelle, à la grande vinification traditionnelle.

SA COTE D'AMOUR
C'est un vin qui se veut équilibré, avec une acidité qui se fait sentir dans la bouche. Il se prête à une multitude de préparations, de la grande vinification traditionnelle aux cépages mélangés, de la vinification traditionnelle aux cépages mélangés.

CLIMAT CHAUD OU FROID?
Chaud. Avec des cultures à grande échelle.

OU CA?
En France - Vallée du Rhône, Languedoc et sud de la France, L'Alsace - Alsace, Canada.

COMMENT FAIRE DU CHAMPAGNE ?

Le vin de Champagne peut être fabriqué avec des cépages blancs (chardonnay) ET des cépages rouges (pinot noir et pinot meunier) ou avec l'un ou l'autre (voir p. 242 et 104). Pour des champagnes classiques, les trois cépages sont autorisés. Dans tous les cas, il s'agit d'un vin blanc. Le technique de fabrication est la même que pour un vin blanc, avec une différence majeure : la prise de mousse, qui donne naissance aux premières bulles. Cette méthode traditionnelle, dite méthode traditionnelle, est également utilisée pour les crémants.

Pressage
Après un croquant égrappage, le raisin rouge ET le raisin blanc sont égrappés séparément pour séparer le jus des rafles. Le jus est pressé, filtré, puis clarifié. Il est ensuite assemblé. Il sera plus ou moins fermenté en cuve, plus ou moins en bouteille.

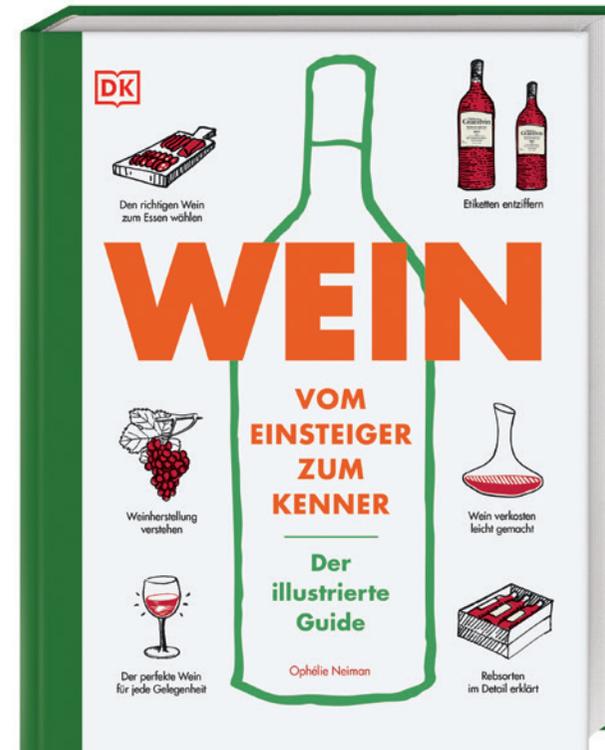
Fermentation alcoolique
Le jus est mis en cuve ou dans un fût et il est fermenté. Les levures transforment le sucre en alcool. Le vin est ensuite clarifié. Il sera plus ou moins fermenté en cuve, plus ou moins en bouteille.

Assemblage
Le vin ainsi obtenu est assemblé en cuve ou en bouteille, où il peut être clarifié. On assemble ensuite les différents vins. On peut le presser le plus tôt possible (dans les heures qui suivent la vendange), ou attendre quelques jours. L'assemblage est une étape importante. Le champagne conserve sa fraîcheur et sa vivacité pendant longtemps.

Le dégorgement
Le vin de la bouteille est prêt. En retirant le bouchon, on voit l'écume qui monte. Le bouchon est remplacé par un bouchon de liège.

Le dosage
Avant de servir le champagne, il est important de le dégorgement. Le champagne est dégorgé et dosé. Le dosage est une étape importante. Le champagne conserve sa fraîcheur et sa vivacité pendant longtemps.

Vendanges
Le vin de Champagne est produit à partir de raisins blancs, rouges, roses, noirs, blancs, roses.



Ophélie Neiman
Wein
Vom Einsteiger zum Kenner. Der illustrierte Guide. Verstehen, kaufen, verkosten und pairen: Der umfassende Wein-Grundkurs. Weinwissen einfach und humorvoll vermittelt.

288 Seiten
242 x 189 mm
Hardcover
Mit farbigen Illustrationen
WG: 1458
Getränke

€29,95 (D) / €30,80 (A)
ET: Juli 2023
ISBN 978-3-8310-4356-9



- **So locker war Weinwissen noch nie verpackt: der umfassende und vollständig illustrierte Einstieg für alle Wein-Fans, egal ob Anfänger*in oder Kenner*in**
- 100.000 verkaufte Exemplare weltweit: Der Bestseller aus Frankreich jetzt endlich auch auf Deutsch! Spannendes Expertinnen-Wissen locker verpackt
- Schritt für Schritt zum Wein-Profi mit vielfältigen Praxistipps: ausführliche Infos zu Weinkauf, Wahl des richtigen Glases, Verkostung und dem perfekten Wein für jede Gelegenheit
- Exklusiv an den deutschen Markt angepasst: beliebte Rebsorten und deutsche Weinanbaugebiete im Detail
- Von Weinherstellung, Terroirs, Verkostung, Pairing & Co.: Der Einstieg in die Welt des Weins leicht verständlich und unterhaltsam aufbereitet mit vielen Illustrationen

Bestellen Sie gleich mit:



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



HERBST 23 BACKLIST

KOCHBUCH



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



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



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



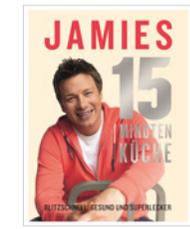
€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3828-2



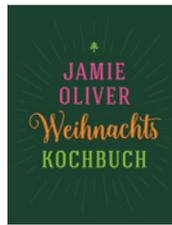
€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3584-7



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



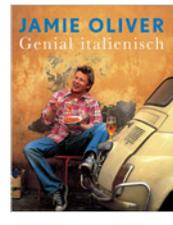
€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-2263-2



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3160-3



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



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



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3583-0



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4086-5



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



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



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



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



€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



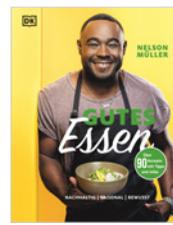
€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4357-6



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



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-2786-6



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



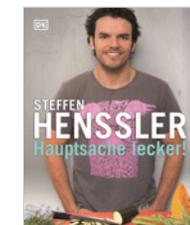
€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4556-3



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

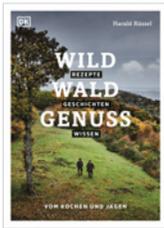


€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4412-2



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





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



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



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



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



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



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



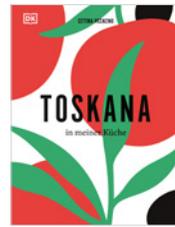
€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4612-6



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



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



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



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4247-0



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



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



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



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4449-8



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4577-8



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



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



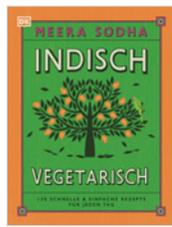
€22,95 (D) / €23,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4701-7



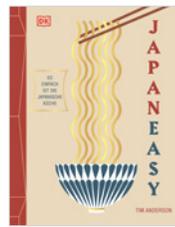
€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3884-8



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



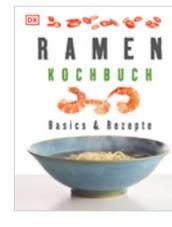
€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-3237-2



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



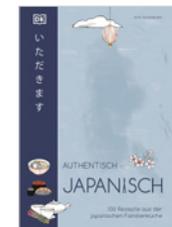
€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3986-9



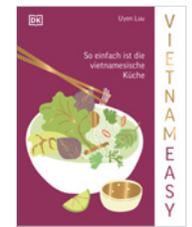
€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-3239-6



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



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



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

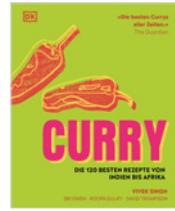




€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4587-7



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



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



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



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



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



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



€22,95 (D) / €23,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4613-3



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



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



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



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



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



€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4338-5



€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4178-7



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



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



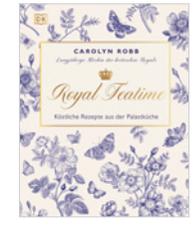
€14,95 (D) / €15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4666-9



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



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



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



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



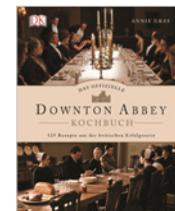
€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-3834-3



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



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4079-7



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-3881-7



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

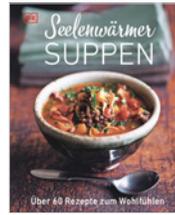


€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4291-3





€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4295-1



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



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



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3358-4



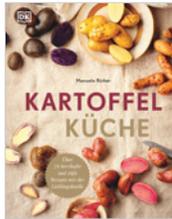
€34,95 (D) / €36,00 (A)
ISBN 978-3-8310-4466-5



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-3848-0



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



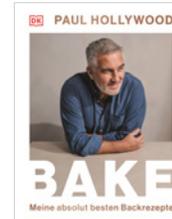
€22,00 (D) / €22,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4274-6



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



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4173-2



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



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



€20,00 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4707-9



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



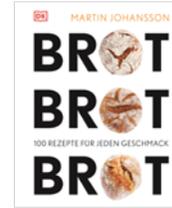
€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4432-0



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



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



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-2836-8



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



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



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



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



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



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



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



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-2384-4



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-3410-9



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



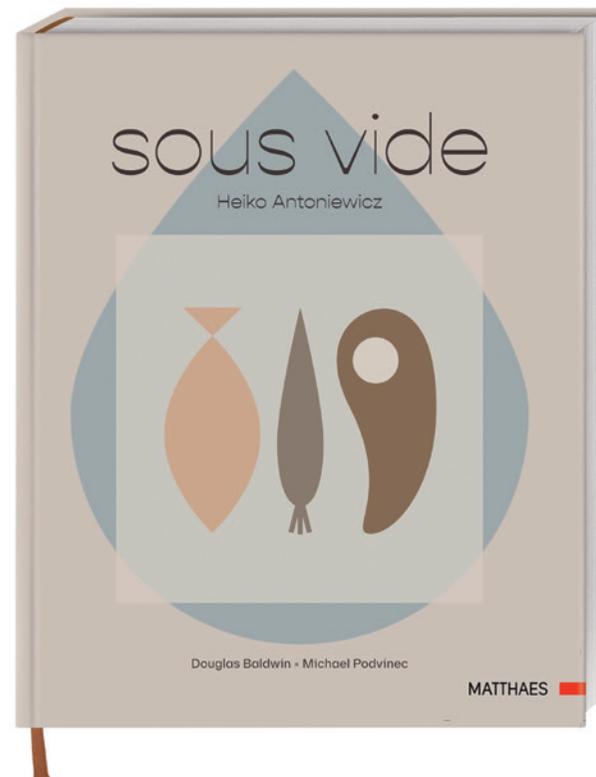
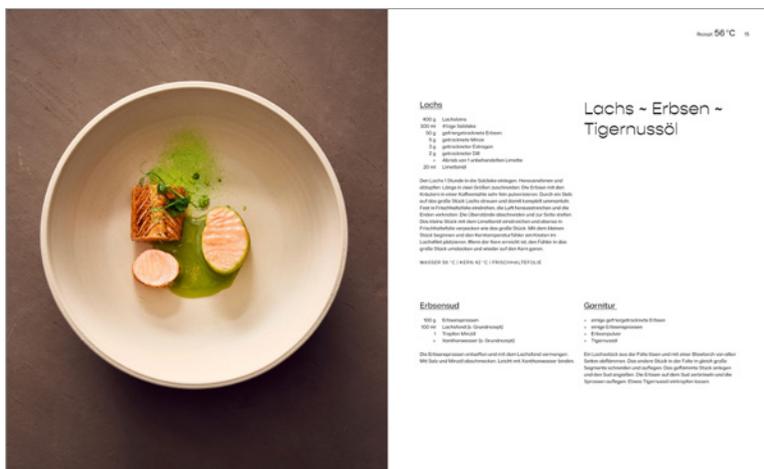


MATTHAES





Heiko Antoniewicz ist mit den Füßen auf dem Boden der Spitzengastronomie geerdet und von ganzem Herzen leidenschaftlicher Koch. Als Geschäftsführer und kreativer Kopf der Antoniewicz GmbH ist er seit 2008 ein national und international gefragter Berater, wenn es um innovative kulinarische Konzepte oder Produkte geht. Seine 20 bislang erschienenen Bücher - für Profis und Hobbyköche - gelten in der Branche als Grundlagenwerke und wurden vielfach ausgezeichnet.



Heiko Antoniewicz, Douglas Baldwin, Michael Podvinec
Sous vide
 Das umfassende Standardwerk. 50 komplexe Gerichte und umfassende Grundrezepte von Spitzenkoch Heiko Antoniewicz.

240 Seiten
 295 x 248 mm
 Hardcover
 Mit farbigen Fotos
 WG: 1455
 Themenkochbücher

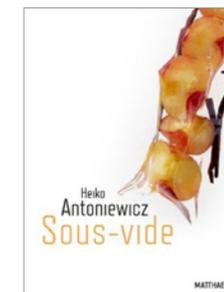
€69,90 (D) / €71,90 (A)
 ET: Oktober 2023
 ISBN 978-3-98541-067-5



Mit Lesebändchen

- **Das aktuellste und umfangreichste Buch zum Thema Sous vide für Profis und ambitionierte Hobbyköch*innen von Spitzen- und Innovationskoch Heiko Antoniewicz**
- Klassisches Sous-vide-Wissen erweitert durch neue spannende Ansätze
- Theoretische Grundlagen und wissenschaftliche Erläuterungen schaffen ein vertiefendes Verständnis dieser Gartechnik
- 50 komplexe Gerichte und mehr als 100 Grundrezepte zu Fisch, Fleisch, Gemüse, Cremes, Eismassen, und mehr
- Umfangreicher als jedes andere Sous-vide-Buch
- Brillante Fotos und das Design: nicht nur ein wichtiges Fach- sondern auch ein schönes Coffeetable-Buch

Bestellen Sie gleich mit:



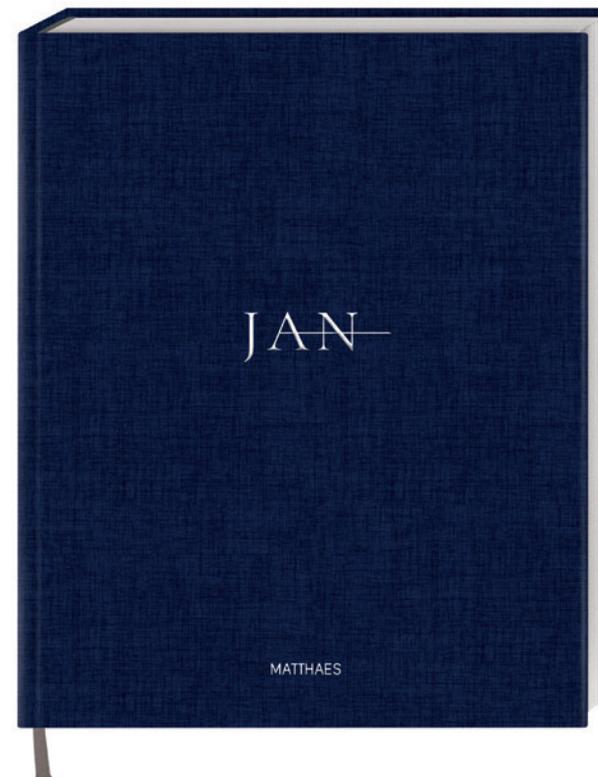
ISBN 978-3-98541-100-3





© Pieter D'Hoop

Jan Hartwig gehört unbestritten zu den besten Köchen Deutschlands. 2014 übernahm er die Küchenleitung des Atelier im Bayerischen Hof. 2016 erhielt das Restaurant den zweiten Stern, 2018 den dritten. Der Erfolg kam nicht von ungefähr – Jan Hartwig hatte eine klare Vision und exzellente Stationen (z. B. bei Sven Elverfeld, Klaus Erfort und Christian Jürgens). Im Herbst 2022 hat er sein eigenes Restaurant Jan eröffnet.



Jan Hartwig
Jan
 Labor der Liebe. Die
 Sterneküche von Jan
 Hartwig.

240 Seiten
 295 x 248 mm
 Hardcover
 Mit farbigen Fotos
 WG: 1455
 Themenkochbücher

€78,00 (D) / €79,20 (A)
ET: November 2023
 ISBN 978-3-98541-064-4



Mit Lesebändchen

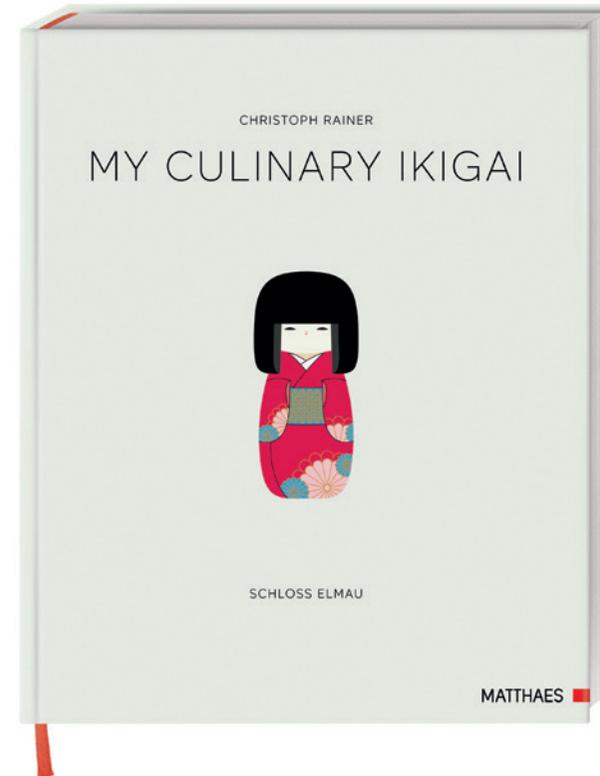
- **Das heiß ersehnte erste Kochbuch von 3-Sterne-Koch Jan Hartwig, dem Star der Münchener Gastro-Szene**
- In seinem Restaurant Jan kocht er feinste Haute Cuisine, geprägt von Regionalität und Nachhaltigkeit, ohne dogmatisch zu sein
- Soufflierte Wachtelbrust, Waldpilze, Lauch, Lebermousse und Vin Jaune oder Tellersülze Räucheraal, Forelle und Wurzelgemüse - die spannenden und abwechslungsreichen Gerichte überraschen und überzeugen
- Mit ergänzenden Texten von Jürgen Dollase, dem Genussjournalisten und Kritiker Nummer eins
- Die stimmungsvollen Bilder von Pieter D'Hoop und das exklusive Design von Babak Shahverdi geben den Gerichten von Jan Hartwig einen glänzenden Rahmen - das ideale Coffeetable-Buch



© Schloss Elmau

Christoph Rainer

Mit seinem kosmopolitischen und kreativen Küchenkonzept setzt Christoph Rainer kulinarische Akzente auf Schloss Elmau. Restaurantguides bewerten den Ausnahmekoch regelmäßig mit Höchstwertungen. Seit 2009 ehrt der *Guide Michelin* Rainers Kochkunst durchgehend mit 2 Sternen.



Christoph Rainer
My Culinary Ikigai
 Sterneküche auf Schloss Elmau. Fine Dining mit den Gourmetrezepten von Christoph Rainer.

240 Seiten
 298 x 247 mm
 Hardcover
 Mit farbigen Fotos
 WG: 1455
 Themenkochbücher

€69,90 (D) / €71,90 (A)
 ET: August 2023
 ISBN 978-3-98541-066-8



Mit Lesebändchen

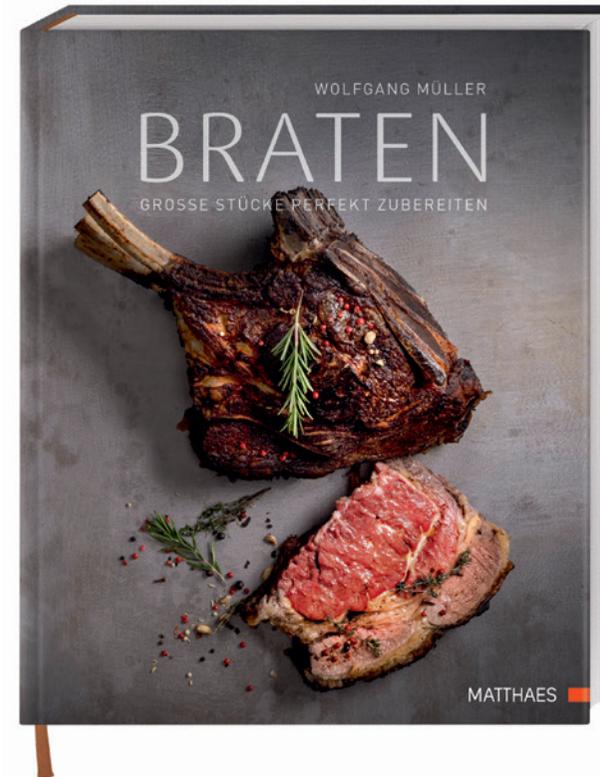
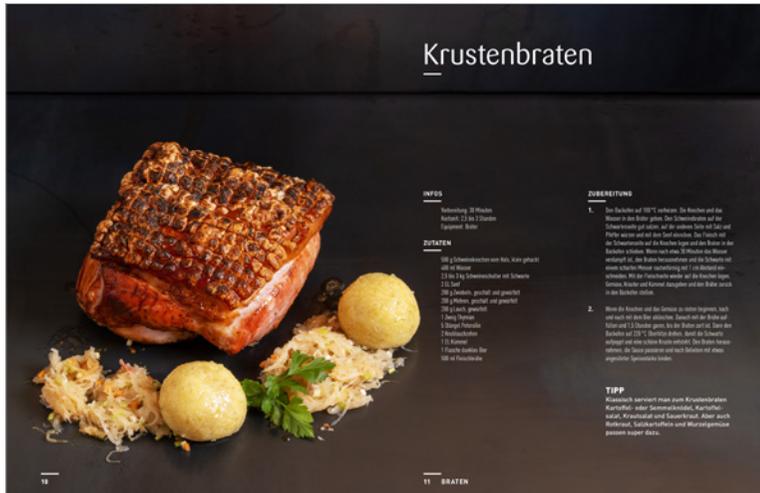
- **Willkommen auf Schloss Elmau! Eine genussvolle Einladung in die Sterneküche des Hauses und seine Ikigai-Philosophie**
- Christoph Rainers Kochkunst im Luce D'Oro, ausgezeichnet vom *Gault&Millau 2022* als bestes bayerisches Restaurant
- Das japanische Ikigai ist die Kunst, all das zu schätzen, wofür es sich zu leben lohnt - für Sternekoch Christoph Rainer ist die Kulinarik hierbei entscheidend
- Vier jahreszeitliche Menüs: vom feinen Jausenbrett als Amuse-Bouche über Ungestopfte Bio-Gänseleber mit Nashi-Birne, Daikon und Buchweizen Shoyo bis hin zu den Petits-Fours Sweet Buddha, Pate au Choux oder Japanischer Eiskaffee
- Spannende Einblicke hinter die Kulissen eines der renommiertesten Restaurants des Landes und der Arbeit des Küchenteams von Christoph Rainer.



© Florian Bolk

Wolfgang Müller

Nach Ausbildungen zum Metzger und zum Koch war Wolfgang Müller viele Jahre in der Sternegastronomie tätig - teilweise auch selbstständig. Sein umfassendes Wissen gibt Wolfgang Müller auf vielfältige Weise weiter: als Autor von Kochbüchern, als exklusiver Berater, als Eventkoch oder aber als Referent für Workshops und Seminare.



- **70 exzellente Bratenrezepte für Anfänger*innen und Profis**
- Sortiert nach den Gararten Braten, Schmoren, Grillen, Backen und Sieden widmet sich dieses Buch verschiedenen Stücken von Rind, Kalb, Schwein, Geflügel, Wild, Lamm und mehr
- Köstliche Braten-Kreationen wie Gefüllte Kalbsbrust mit Brezselfüllung, Filet Wellington, Im ganzen gegrilltes Hirschkarree, Spanferkel „Indonesisch“, Ente à l'Orange, Wolfsbarsch in der Meersalzkruste ...
- Mit zahlreichen Beilagen- und Grundrezepten sowie Infos zu Gewürzen, Equipment und zu besonderen Zubereitungsmehtoden wie z. B. dem Garen im Erdloch

Wolfgang Müller
Braten
 Große Stücke perfekt zubereiten. 70 köstliche Rezepte und kulinarisches Fachwissen von Sternekoch Wolfgang Müller.

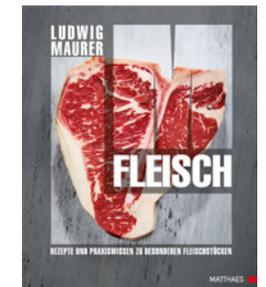
232 Seiten
 284 x 224 mm
 Hardcover
 Mit farbigen Fotos
 WG: 1455
 Themenkochbücher

€49,90 (D) / €51,30 (A)
 ET: August 2023
 ISBN 978-3-98541-063-7



Mit Lesebändchen

Bestellen Sie gleich mit:



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



HERBST 23 BACKLIST

MATTHAES



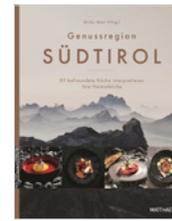
€69,90 (D) / €71,90 (A)
ISBN 978-3-98541-059-0



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



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



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



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



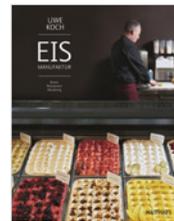
€49,90 (D) / €51,30 (A)
ISBN 978-3-98541-060-6



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



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



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



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



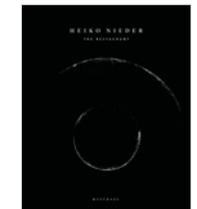
€59,90 (D) / €61,70 (A)
ISBN 978-3-98541-057-6



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



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



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

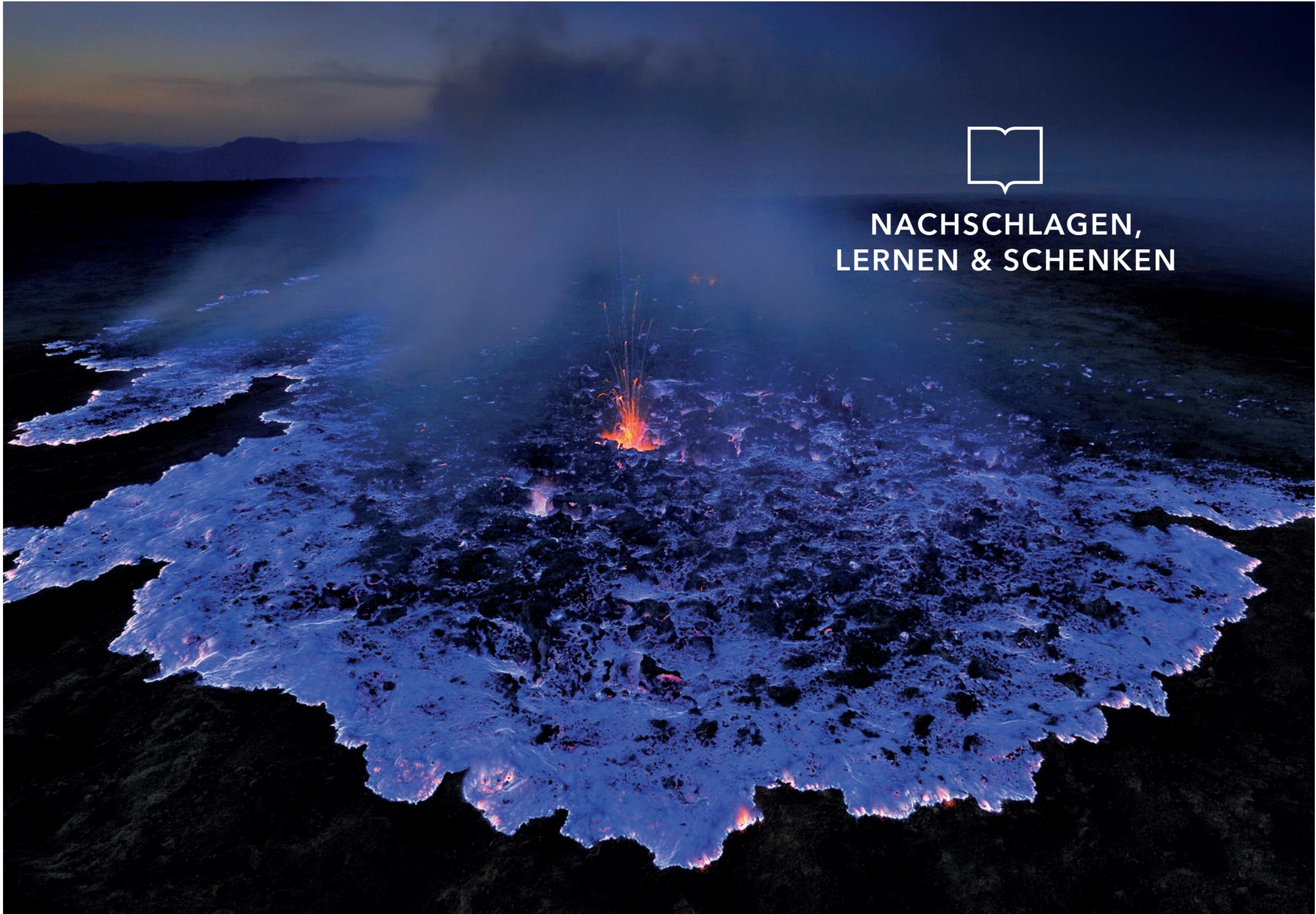


€49,90 (D) / €51,30 (A)
ISBN 978-3-98541-056-9

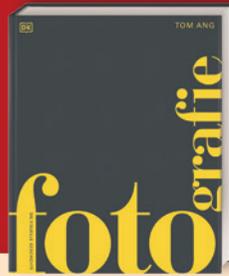




**NACHSCHLAGEN,
LERNEN & SCHENKEN**



UNSER AKTIONSPAKET FÜR SIE FROHES BÜCHERFEST!



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



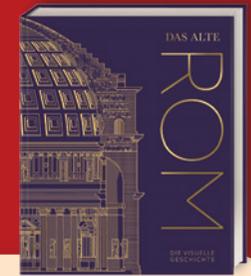
59,95 € (D) / 61,70 € (A)
ISBN 978-3-8310-4720-8



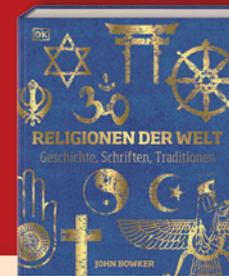
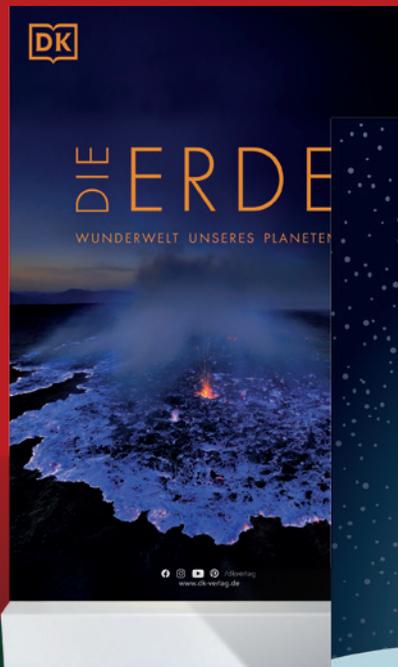
39,95 € (D) / 41,10 € (A)
ISBN 978-3-8310-4735-2



49,95 € (D) / 51,40 € (A)
ISBN 978-3-8310-4737-6



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



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



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



29,95 € (D) / 30,80 € (A)
ISBN 978-3-8310-4758-1

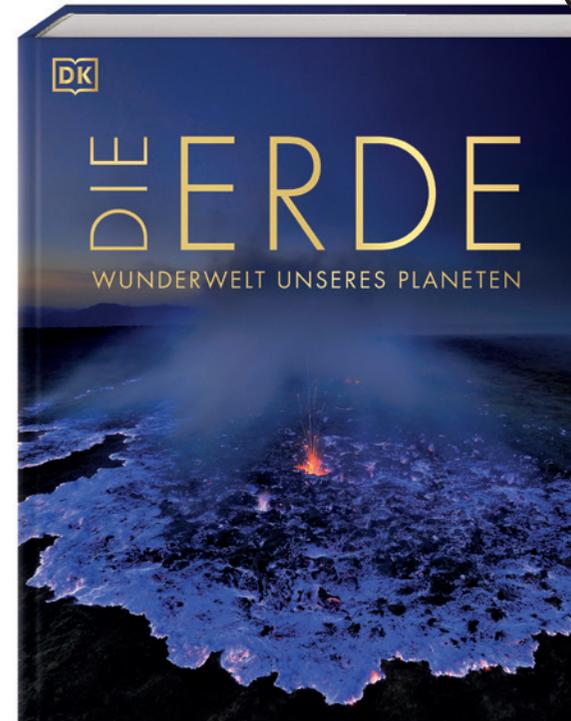
Unsere Empfehlungen für Sie
Wählen Sie selbst!

Inkl. Dekomaterial für Ihren POS

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

Für einen aufmerksamkeitsstarken POS:
Tischbanner Frohes Bücherfest!
Maße: 60 x 40 cm
Nr.: 467/89195





SPITZEN-TITEL

DK Wunderwelten
DK Wunderwelten. Die Erde
 Wunderwelt unseres Planeten. Bildgewaltige Dokumentation mit mehr als 1000 Abbildungen.

336 Seiten
 288 x 243 mm
 Hardcover
 Mit farbigen Fotos und Illustrationen
 WG: 1911
 Lexika, Enzyklopädien

€39,95 (D) / €41,10 (A)
ET: Oktober 2023
 ISBN 978-3-8310-4735-2



Cover mit Folienveredlung

- **Die einzigartigen Wunder und Reichtümer unseres Planeten in einer bildgewaltigen Dokumentation**
- Große Bandbreite und Themenvielfalt: von farbenfrohen Steinen und Mineralien über die Zeitalter der Erde bis zu Vulkanaktivitäten
- Mit mehr als 1000 Fotos und Illustrationen sehr anschaulich: atemberaubende Landschaftsfotos und detaillierte Bilder interessanter Fossilien und besonderer Gesteine
- Fundiertes Wissen über Ozeane, Wetterphänomene, Höhlen, Seen, Flussmündungen, Permafrost, Gletscher und vieles mehr
- Extra-Seiten über besondere Orte wie Himalaya und Mount Everest, Grand Canyon sowie Glacier Bay

Bestellen Sie gleich mit:



ISBN 978-3-8310-4107-7





DK Bibliothek
DK Bibliothek.
Ozeane
 Die große Bild-Enzyklopedie mit mehr als 2000 Fotografien und Illustrationen.

512 Seiten
 288 x 244 mm
 Hardcover
 Über 2000 farbige Fotos und Illustrationen
 WG: 1911
 Lexika, Enzyklopädien

€59,95 (D) / €61,70 (A)
 ET: August 2023
 ISBN 978-3-8310-4720-8



Cover mit Folienveredlung

- **Das erfolgreiche Standardwerk mit dem gesamten Wissen über unsere Weltmeere, jetzt komplett aktualisiert**
- Einzigartige Kombination aus fundiertem Wissen und spektakulärer Bilddokumentation
- Beeindruckende Informationsfülle: sowohl neueste Forschungserkenntnisse als auch spannende historische Fakten
- Ein Team international renommierter Wissenschaftler*innen und Berater*innen verschiedener Fachgebiete bürgt für fundierte Informationen auf dem neuesten Stand der Forschung
- Ein Geschenkbuch mit 500 Seiten und einem Vorwort von Fabien Cousteau

Bestellen Sie gleich mit:



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

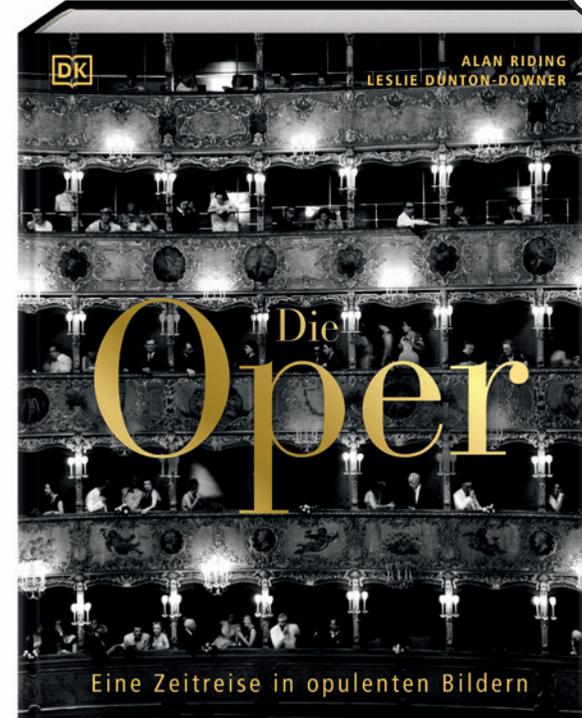


SPITZEN-TITEL

Alan Riding,
Leslie Dunton-Downer
Die Oper
Eine Zeitreise in opulenten Bildern. 400 Jahre Operngeschichte in einem Bildband, mit Fotografien und Portraits der Opernstars.

360 Seiten
287 x 243 mm
Hardcover
Über 300 farbige Fotos und Illustrationen
WG: 1963
Klassik, Oper, Operette, Musical

€49,95 (D) / €51,40 (A)
ET: August 2023
ISBN 978-3-8310-4737-6



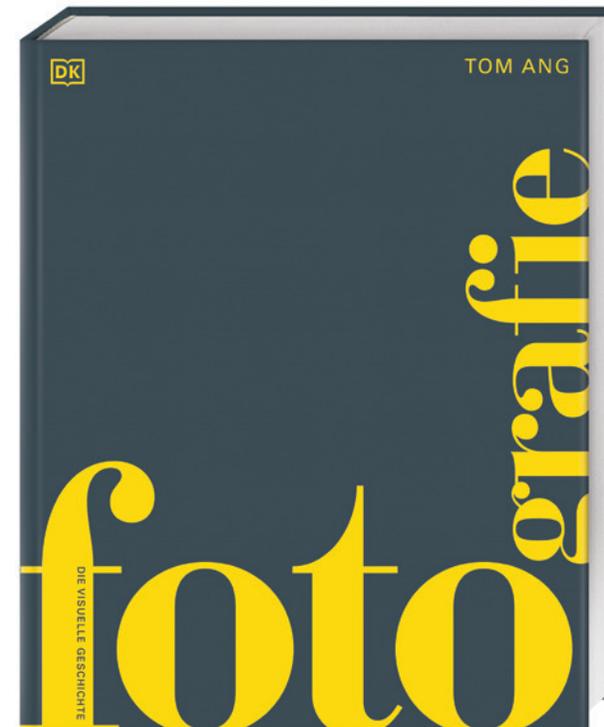
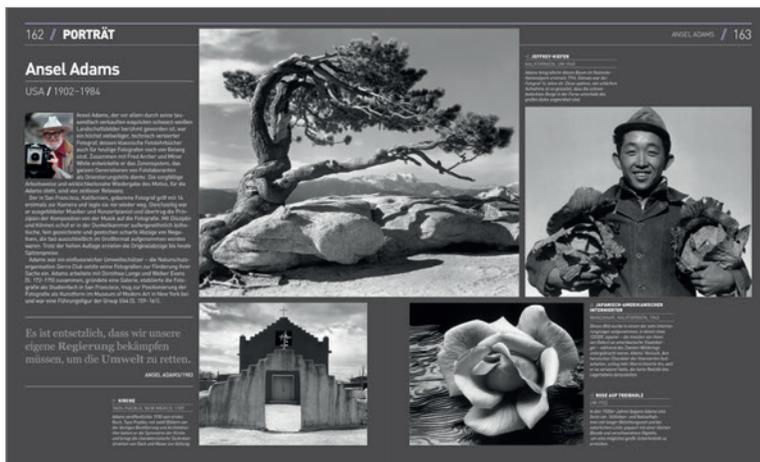
- **Konkurrenzlos: eine bewegende Zeitreise durch mehr als 400 Jahre Operngeschichte**
- Die bedeutendsten Komponist*innen, Opern, Sänger*innen und Konzerthäuser weltweit, von Experten vorgestellt
- Ausführlicher Blick hinter die Kulissen auf die wichtigsten Epochen der Musikgeschichte
- Mit über 300, teils großformatigen Bildern, viele davon bisher unveröffentlicht
- Weltweit gibt es mehr als 25.000 Operaufführungen pro Jahr - ein ideales Geschenk für alle Opernliebhaber*innen

Bestellen Sie gleich mit:



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





Tom Ang
DK Schöne Künste
DK Schöne Künste.
Fotografie - die visuelle Geschichte
Über 1500 weltberühmte Fotografien und die wichtigsten Fotograf*innen aus allen Epochen.

400 Seiten
308 x 263 mm
Hardcover
Über 1.500 farbige Fotos und Illustrationen
WG: 1415
Fotografieren, Filmen, Videofilmen

€49,95 (D) / €51,40 (A)
ET: August 2023
ISBN 978-3-8310-4639-3



- **Großartig bebilderte Geschichte der Fotografie von den ersten Schwarz-Weiß-Bildern bis hin zur Digitalfotografie**
- Geschrieben von Tom Ang, weltbekannter, preisgekrönter Fotograf mit internationalen Ausstellungen
- Über 1.500 eindrucksvolle und hochwertige Abbildungen
- Mit Expertenanalysen zu berühmten und preisgekrönten Fotografien - darunter viele von Pulitzer-Preisträgern
- Portraitiert mehr als 50 weltberühmte Fotograf*innen wie Ansel Adams, Dorothea Lange oder Sebastiao Salgado

Bestellen Sie gleich mit:



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

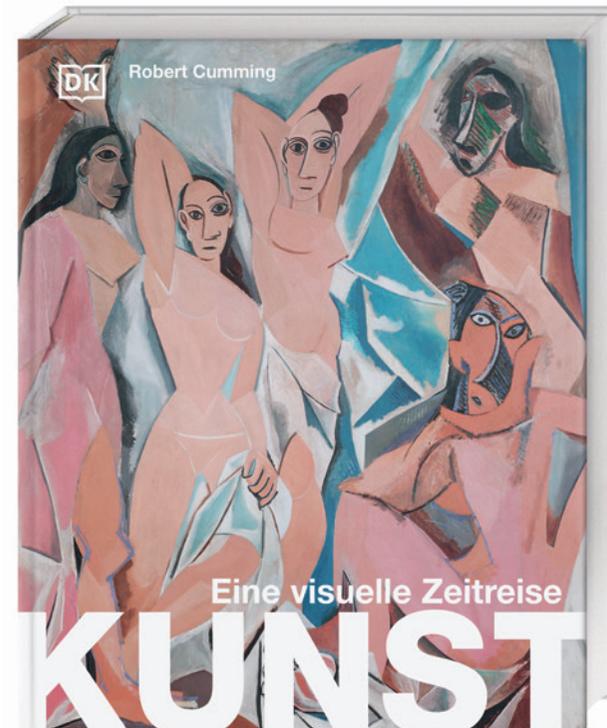


Robert Cumming Kunst - eine visuelle Zeitreise

Über 650 Künstler*innen, ihre ikonischen Werke und zentrale Themen aller Epochen der Kunstgeschichte umfassend erklärt – ein Muss für Kunstliebhaber*innen

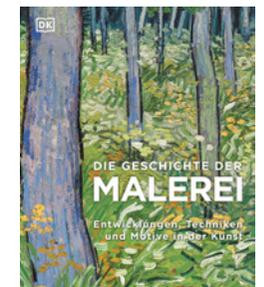
416 Seiten
240 x 202 mm
Hardcover
Über 800 farbige Fotos und Illustrationen
WG: 1952
Kunst: Allgemeines, Nachschlagewerke

€29,95 (D) / €30,80 (A)
ET: August 2023
ISBN 978-3-8310-4758-1



- **Reich illustrierte Zeitreise durch jede Epoche der Kunstgeschichte in kompaktem Format**
- Mehr als 650 der größten Künstler*innen der Welt und ihre Schlüsselwerke, ausführlich vorgestellt
- **Bebilderte Meisterwerkanalysen visualisieren charakteristische Verwendungen von Materialien, zeigen Details und bieten zusätzliche Informationen**
- **Zeittafeln und Chroniken bieten Zusatzinformationen über wichtige Bewegungen und Schulen**
- **Von Skulpturen wie der berühmten Laokoon-Gruppe bis zu Spitzenwerken der Malerei wie Botticellis *Der Frühling***

Bestellen Sie gleich mit:



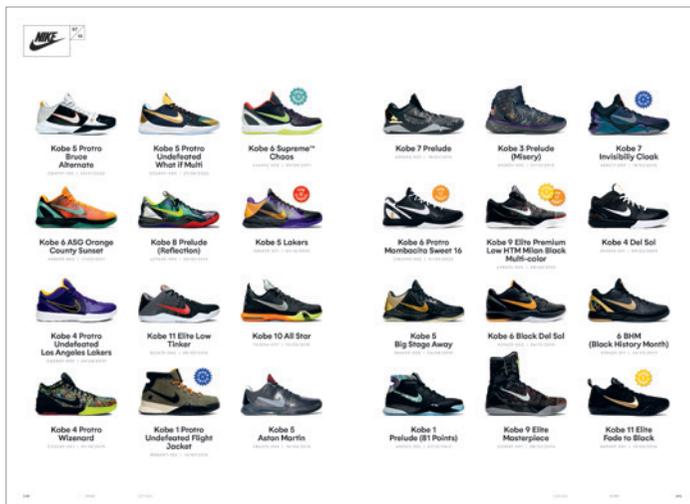
€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4245-6





© Charles Michalet

Larry Deadstock wuchs zwischen Villeneuve-Saint-Georges und Valenton, einem Vorort im Süden von Paris, auf. Schon als 10-Jähriger hat er sich mit dem Sneaker-Virus infiziert, als er die großen Jungs in seinem Viertel beobachtete, die Sneaker trugen. Auf sein erstes Paar Reebok Pump, einen SXT, war er so stolz, dass er damit sogar geschlafen hat. Er gehört heute zum Who's Who der Sneakerszene und hat einen der bekanntesten Sneaker-Shops der Welt. Ihm folgen auf TikTok 854 Tsd., auf Instagram 186 Tsd. Follower.



Larry Deadstock
1000 Sneakers
Die Kult-Modelle der begehrtesten Marken. Die Sneaker-Bibel von Larry Deadstock für alle Sneakerheads.

544 Seiten
287 x 201 mm
Hardcover
Über 2000 farbige Fotos und Illustrationen
WG: 1959
Sonstiges

€69,95 (D) / €71,90 (A)
ET: Oktober 2023
ISBN 978-3-8310-4807-6



Cover mit Prägung und Folienveredelung

- **Die Bibel für „Sneakerheads“: vollständige Sammlung der seltensten Sneaker-Modelle und spannender Einblick in die Geschichte und Geheimnisse der Sneaker-Kultur**
- 1000 begehrte Sneakers, dargestellt in zahlreichen hochwertigen Abbildungen und Detailaufnahmen
- 5 Kapitel stellen Kult-Modelle der Marken Nike, New Balance (NB), Adidas, Asics, Diadora, Reebok, Puma, Vans und Air Jordan vor
- Dossiers vermitteln Insiderwissen und illustrierte Porträts von Designern, prominenten Fans oder Sammler*innen bringen die Menschen aus der Szene näher
- Larry Deadstock hat in Paris einen der bekanntesten Sneaker-Shops der Welt und eine große Reichweite in den sozialen Medien (Instagram 186.000, TikTok 854.000 Follower)



DK Bibliothek
DK Bibliothek.
Geschichte
 Von den Ursprüngen der Menschheit bis heute. Die große Enzyklopädie der Weltgeschichte mit mehr als 3000 Fotografien und Illustrationen.

620 Seiten
 288 x 243 mm
 Hardcover
 Über 3000 farbige Fotos und Illustrationen
 WG: 1942
 Allgemeines, Nachschlagewerk

€59,95 (D) / €61,70 (A)
 ET: Oktober 2023
 ISBN 978-3-8310-4768-0

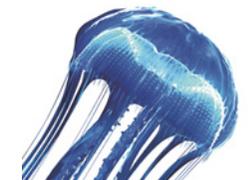


Cover mit Folienveredelung

- **Bildgewaltiges Standardwerk zur gesamten Menschheitsgeschichte - jetzt komplett aktualisiert**
- Mehr als 3000 Illustrationen, Fotografien und Karten lassen über 4 Mio. Jahre Menschheitsgeschichte lebendig werden
- Wissenschaftlich fundierte Sicht auf die Weltgeschichte und die wechselseitigen Einflüsse der Zivilisationen, von 50 Expert*innen verfasst, jetzt komplett aktualisiert und auf dem neuesten Forschungsstand
- Stellt zentrale politische Ereignisse sowie auch bedeutende Persönlichkeiten, technische Entwicklungen und kulturelle Errungenschaften vor
- Historische Chroniken geben auf über 100 Seiten einen Überblick über die Geschichte jeder Nation unserer Welt

Bestellen Sie gleich mit:

DK
OZEANE
 DIE GROSSE BILD-ENZYKLOPÄDIE
 MIT MEHR ALS 3000 FOTOGRAFIEEN UND ILLUSTRATIONEN



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



John Bowker
Religionen der Welt
 Geschichte, Schriften,
 Traditionen. Hochwertige
 Ausstattung mit Goldfolie
 und über 600
 Abbildungen.

352 Seiten
 234 x 197 mm
 Hardcover
 Über 600 farbige Fotos
 und Illustrationen
 WG: 1925
 Religion: Allgemeines,
 Nachschlagewerke

€24,95 (D) / €25,70 (A)
 ET: August 2023
 ISBN 978-3-8310-4759-8

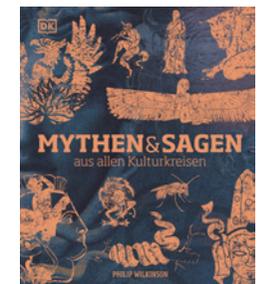


Cover mit Folienveredelung



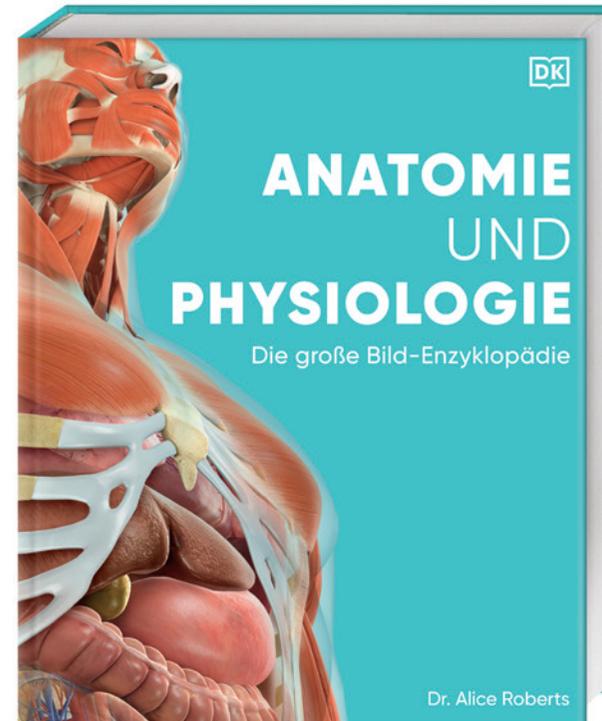
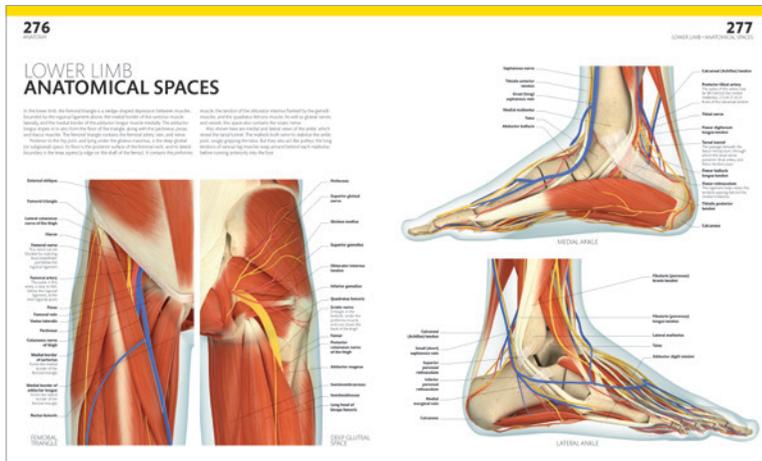
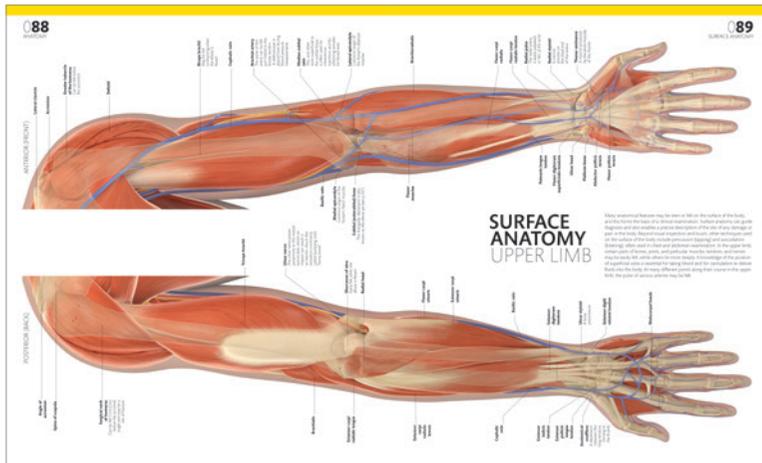
- **Einzigartige Einführung in die wichtigsten Religionen der Welt**
- Umfassender Überblick: vom Christentum, Judentum und Islam über fernöstliche Religionen bis hin zu den Riten der Naturvölker
- Wie heißt die Muttergöttin im Hinduismus? Welche Religionen gibt es in China? Was sind die 5 Säulen des Islam?
- Erklärt die Geschichte und Grundzüge der Glaubensrichtungen und informiert über die wichtigsten Schriften, Traditionen und Rituale
- Über 600 farbige Abbildungen zeigen wichtige Exponate zu jeder vorgestellten Religion

Bestellen Sie gleich mit:



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





Anatomie und Physiologie
Die große Bild-Enzyklopädie. Über 2000 spektakuläre Abbildungen

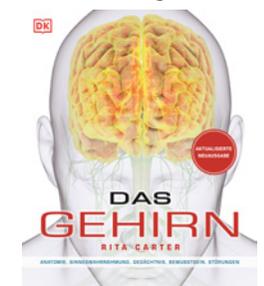
536 Seiten
308 x 259 mm
Hardcover
Über 2000 farbige Fotos und Illustrationen
WG: 1911
Lexika, Enzyklopädien

€69,95 (D) / €71,90 (A)
ET: Oktober 2023
ISBN 978-3-8310-4777-2



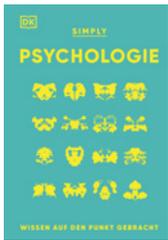
- **Erweiterte Neuauflage der umfassenden Bild-Enzyklopädie über den menschlichen Körper**
- Faszinierender Einblick in die Anatomie des Menschen durch detailreiche, teilweise lebensgroße Illustrationen und Scans
- Besonders anschaulich mit über 2000 spektakulären Abbildungen
- Anatomie, Physiologie, der Lebenszyklus des Menschen sowie 200 Krankheiten umfassend und verständlich erklärt
- Kompetenz durch ein Team renommierter Wissenschaftler*innen unter Leitung von Prof. Dr. Alice Roberts

Bestellen Sie gleich mit:

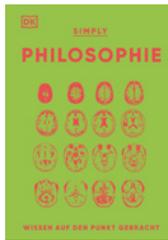


€39,95 (D) / €41,10 (A)
ISBN 978-3-8310-3668-4





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



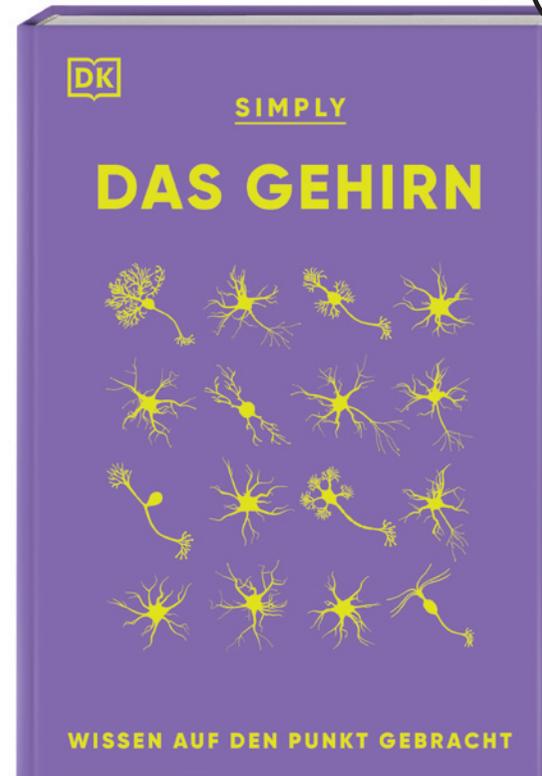
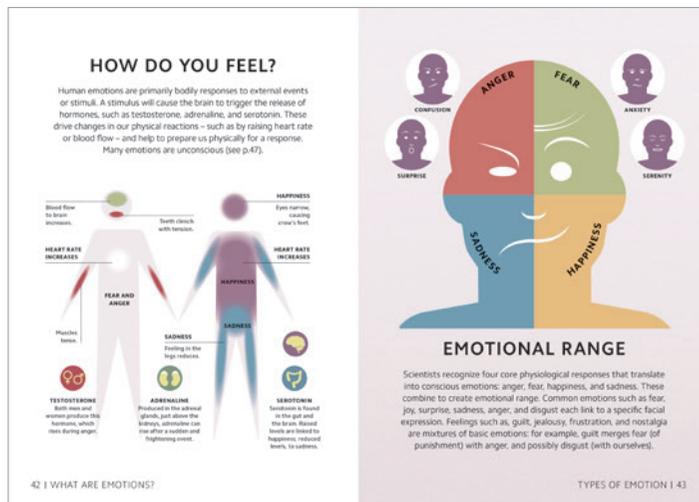
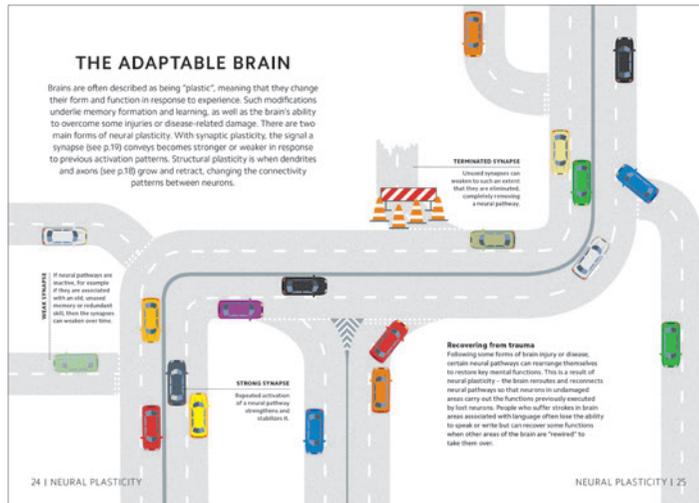
€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4605-8



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



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



SPITZEN-TITEL

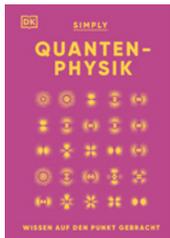
Simply **SIMPLY. Das Gehirn** Wissen auf den Punkt gebracht. Über 90 Schlüsselbegriffe und Aspekte der Neurobiologie verständlich erklärt.

160 Seiten
218 x 155 mm
Hardcover
Über 130 farbige Illustrationen
WG: 1469
Sonstiges

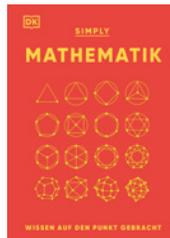
€12,95 (D) / €13,40 (A)
ET: August 2023
ISBN 978-3-8310-4611-9



- **Visueller kann Wissen nicht sein - neues Thema Gehirn in der Einsteiger-Sachbuchreihe SIMPLY auf originelle Art anschaulich und damit verständlich gemacht**
- Was sind Spiegelneuronen? Wie verarbeiten wir Gerüche? Über 90 Aspekte und Schlüsselbegriffe rund um das Denken, Fühlen und Wahrnehmen werden vorgestellt
- Auf den Punkt: komplexe Inhalte überraschend leicht verständlich durch komprimierte Texte
- Reduziert und ästhetisch: Jede Seite begeistert mit einer individuellen Text-Bild-Komposition
- Simply für alle und überall: Hochwertiger leichter Einband, 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 978-3-8310-4607-2



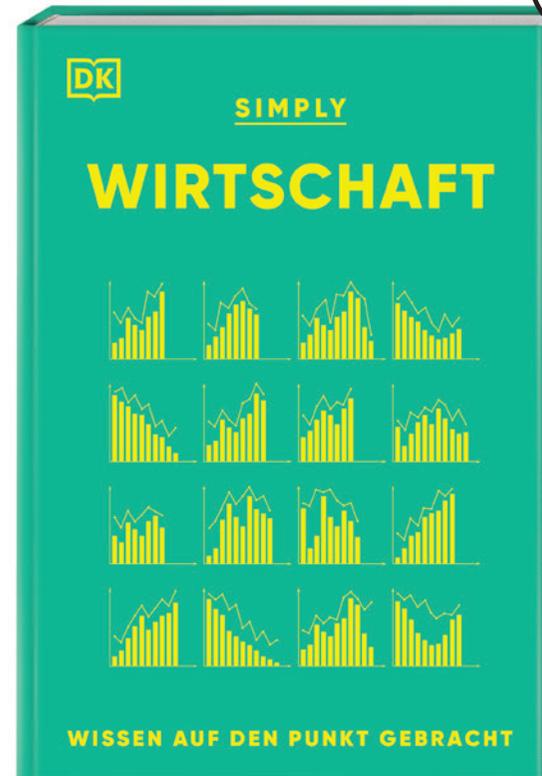
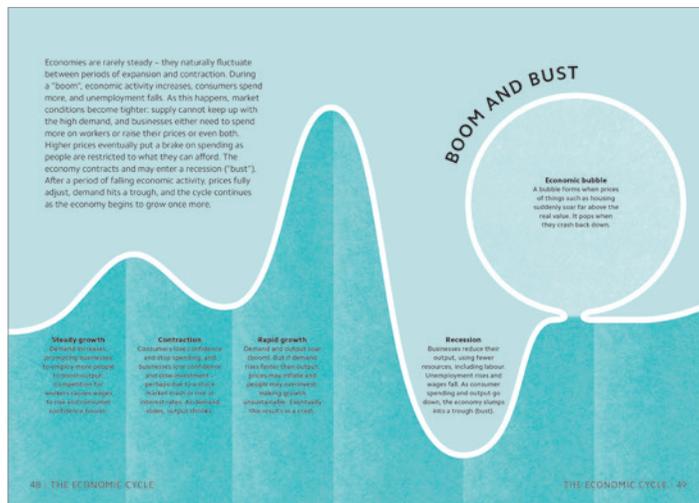
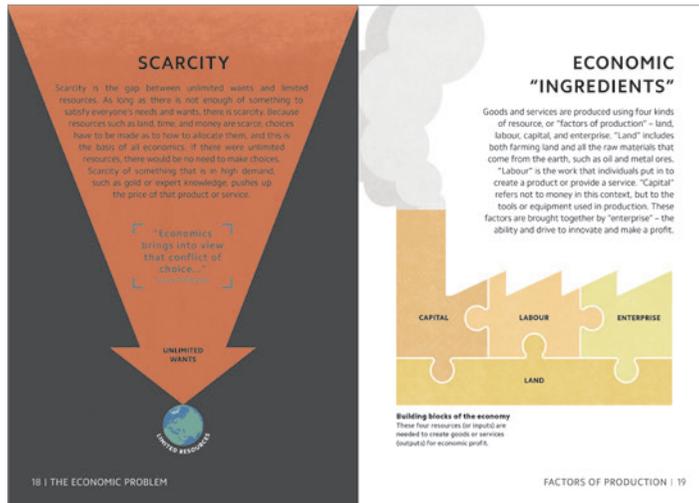
€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4609-6



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



€14,95 (D) / €15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3713-1



SPITZEN-
TITEL

Simply **SIMPLY. Wirtschaft**
Wissen auf den Punkt
gebracht. Visuelles
Nachschlagewerk zu
120 wichtigen Schlüssel-
begriffen und Ideen der
Ökonomie.

160 Seiten
217 x 155 mm
Hardcover
Über 130 farbige Illus-
trationen
WG: 1974
Wirtschaft: Allgemeines,
Nachschlagewerke

€12,95 (D) / €13,40 (A)
ET: August 2023
ISBN 978-3-8310-4610-2



- **Visueller kann Wissen nicht sein - neues Thema Wirtschaft in der Einsteiger-Sachbuchreihe SIMPLY auf originelle Art anschaulich und damit verständlich gemacht**
- Was ist der GINI-Koeffizient? Wie ermittelt man einen Grenznutzen? Über 120 wichtige Begriffe und wegweisende Ideen berühmter Ökonomen von Adam Smith über John Maynard Keynes bis Milton Friedman werden vorgestellt
- Auf den Punkt: komplexe Inhalte überraschend leicht verständlich durch komprimierte Texte
- Reduziert und ästhetisch: Jede Seite begeistert mit einer individuellen Text-Bild-Komposition
- Simply für alle und überall: Hochwertiger leichter Einband, handlich in Format und Umfang - passt in jede Tasche!

HERBST 23 BACKLIST

NACHSCHLAGEN



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



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4354-5



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



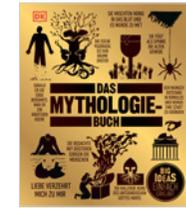
€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-1969-4



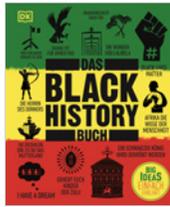
€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3270-9



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



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



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



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



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



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



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



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



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4016-2



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



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



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



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



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



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



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



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



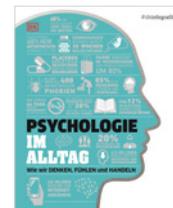
€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3665-3



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



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



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



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



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





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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



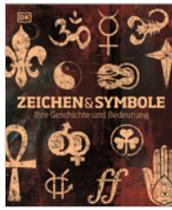
€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4289-0



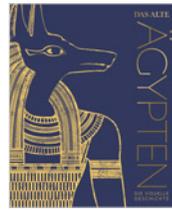
€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4290-6



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



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



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



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



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



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



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



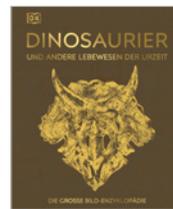
€49,95 (D) / €51,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4519-8



€34,95 (D) / €36,00 (A)
ISBN 978-3-8310-4321-7



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



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



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



€39,95 (D) / €41,10 (A)
ISBN 978-3-8310-4024-7

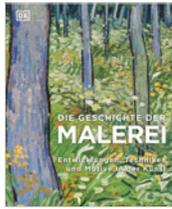


€34,95 (D) / €36,00 (A)
ISBN 978-3-8310-3792-6



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4347-7





€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 978-3-8310-4522-8



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



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



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



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



€34,95 (D) / €36,00 (A)
ISBN 978-3-8310-4521-1



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4520-4



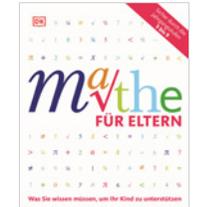
€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4249-4



€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-3167-2



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4022-3



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



€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-3918-0



€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4031-5



€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



€9,95 (D) / €10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-4664-5



€9,95 (D) / €10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-2966-2



€9,95 (D) / €10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-2967-9



€9,95 (D) / €10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-2980-8



€9,95 (D) / €10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-2982-2



€9,95 (D) / €10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-2971-6



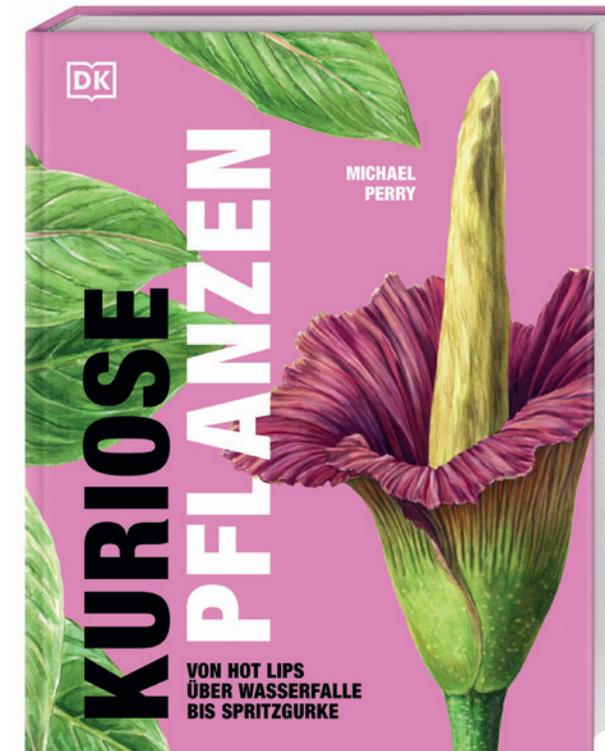
€9,95 (D) / €10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-2968-6





GARTEN, HOBBY &
DIY





Michael Perry
Kuriose Pflanzen
 Von Hot Lips über Wasserfalle bis Spritzgurke.
 40 besondere Pflanzen und Pilze aus der ganzen Welt präsentiert von „Mr. Plant Geek“ Michael Perry.

192 Seiten
 224 x 177 mm
 Hardcover
 Mit farbigen Illustrationen
 WG: 1421
 Garten

€16,95 (D) / €17,50 (A)
 ET: August 2023
 ISBN 978-3-8310-4740-6

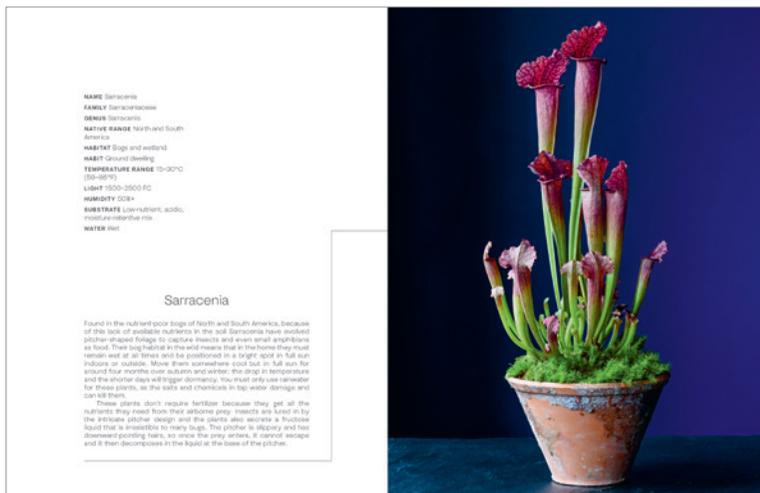


- **Witzige, wunderbar verrückt aufbereitete „Freakshow“ der skurrilsten Pflanzen und Pilze**
- Ob klein oder groß, wohlriechend oder stinkend, schön oder hässlich: 40 besondere Arten aus der ganzen Welt
- Von der Wasserfalle, die ihre Beute innerhalb von 10-20 Millisekunden schnappt, über die Enten-Orchidee bis zum gruseligen Krakenpilz
- Gelungene Kombination von fundiertem Wissen, überraschenden Fakten und witzigen Reiseerlebnissen des Autors
- Lesespaß und kurzweilige Unterhaltung: unser Geschenk Tipp



© DK

Tony Le-Britton ist autodidaktischer Züchter und erfolgreicher Zimmerpflanzensammler einiger der seltensten Pflanzen der Welt. Dieses Buch fasst 30 Jahre Anbauerfahrung und Pflanzenwissen zusammen. Sein Instagram-Account @NotAnotherJungle hat seit seiner Einrichtung im Jahr 2020 über 227.000 Follower aufgebaut - viele fragen nach Ratschlägen zur Pflanzenpflege. Er schreibt für verschiedene Zeitungen und ist im Radio zu hören. Not Another Jungle heißt auch der Pflanzenshop des Autors in Northampton (Großbritannien).



- **Das etwas andere Zimmerpflanzenbuch über die Pflege exotischer, außergewöhnlicher Pflanzen**
- Kompaktes Know-how über Licht, Wasser, Feuchtigkeit, Dünger, Vermehrung sowie Krankheiten und Schädlinge
- Von Alocasia bis Sarracenia - große Vielfalt an außergewöhnlichen Pflanzen
- Top Tipps zum nachhaltigen Zimmerpflanzengärtnern
- Erfolgreicher Autor mit 170.000 Followern bei Instagram

Tony Le-Britton
Urban Jungle Style

So überleben extravagante Zimmerpflanzen garantiert. Zimmerpflanzenbuch über die Pflege exotischer, außergewöhnlicher Pflanzen

192 Seiten
224 x 177 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1421
Garten

€18,95 (D) / €19,60 (A)
ET: Oktober 2023
ISBN 978-3-8310-4781-9



Cover mit Folienveredlung

Bestellen Sie gleich mit:



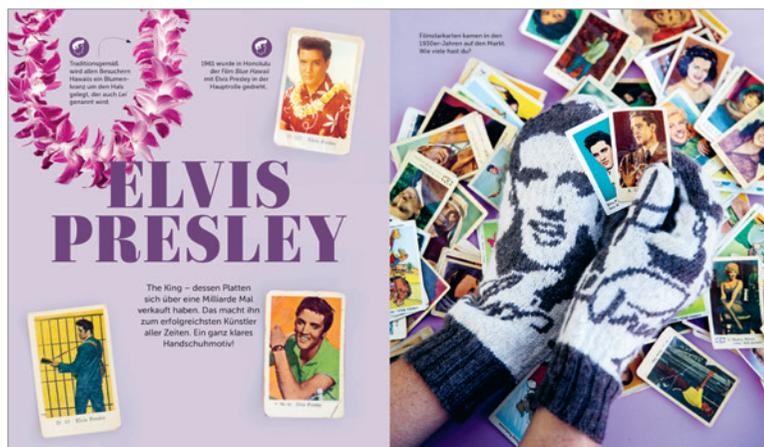
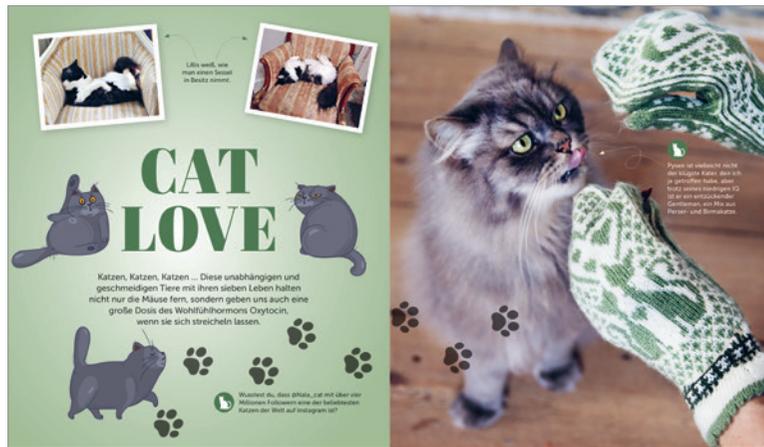
€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3500-7





© Jessica Segerberg

Lotta Lundin, besser bekannt als *Knitting Lotta*, ist eine schwedische „Knitfluencerin“. Obwohl ihre Mutter und Schwester schon seit jeher stricken, begann Lotta aufgrund eines Burn-outs und Panikattacken eigentlich eher zufällig wieder mit dem Stricken. Handschuhe hatten es ihr angetan, weil es schnell und einfach ging. Als ausgebildete Designerin wollte sie schließlich auch eigene Motive kreieren und so entstanden unzählige ausgefallene Muster, die sie mit einer stetig wachsenden Followerschaft auf Instagram und Raverly teilt.



- **Ausgefallene Designs für wärmende Lieblinge - nie wieder kalte Hände mit selbst gestrickten Handschuhen**
- 18 einzigartige Motive für flippige Handschuhe: ob Kiss, Beatles, Buddha, Eichhörnchen, Katzen oder Schneeflocken - hier ist für jeden etwas dabei
- Fäustlinge selber stricken leicht gemacht: mit Varianten für unterschiedliche Bündchen und Daumen
- Ausgefallen, aber trotzdem simpel: Zählmuster machen das Nachstricken superleicht
- Man kann nie genug Handschuhe haben: perfekt zum Selbertragen oder Verschenken

Lotta Lundin - Knitting
Lotta

Cooler Handschuhe für kalte Tage

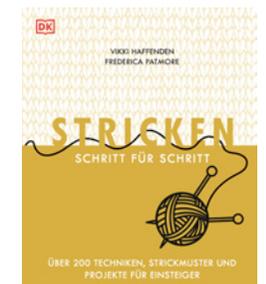
18 ausgefallene Motive für individuelle Fäustlinge. Handschuhe stricken mit Knitting Lotta - für sich selbst oder als Geschenk für Freund*innen.

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

€14,95 (D) / €15,40 (A)
ET: Juli 2023
ISBN 978-3-8310-4704-8



Bestellen Sie gleich mit:



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





- **Umfassende Einführung in das Malen mit Aquarell-, Acryl- & Ölmalen**
- Der Trend hält an: Malen ist das neue Meditieren
- Über 80 Techniken Schritt für Schritt erklärt: Workshops, in denen praktizierende Künstler*innen das Nachmalen ausgewählter Kunstwerke erläutern
- Leicht verständliche Anleitungen: Alles wird didaktisch gut erklärt und lässt sich im Handumdrehen nacharbeiten
- Für Einsteiger*innen und Fortgeschrittene: einfache, fortgeschrittene und anspruchsvolle Techniken

Meisterschule Malen
Mit Aquarell-, Acryl- & Ölmalen den eigenen Stil finden. Mit über 80 Techniken Schritt für Schritt erklärt.

304 Seiten
261 x 221 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1413
Malen, Zeichnen, Farbe

€26,95 (D) / €27,80 (A)
ET: Oktober 2023
ISBN 978-3-8310-4752-9



Bestellen Sie gleich mit:

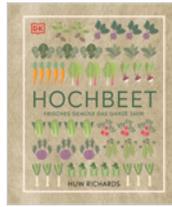


€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4168-8



HERBST 23 BACKLIST

GARTEN NATUR



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



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



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



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



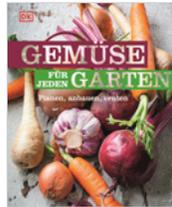
€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3896-1



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



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



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



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



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



€14,95 (D) / €15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4388-0



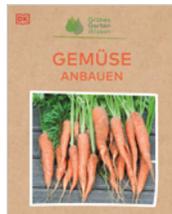
€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3723-0



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



€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4524-2



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



€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 978-3-8310-4393-4



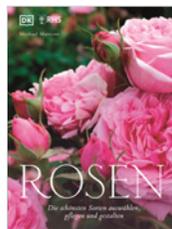
€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4626-3



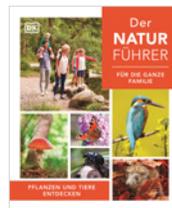
€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4523-5



€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4625-6



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



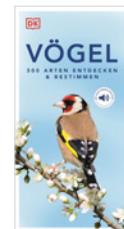
€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4592-1



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



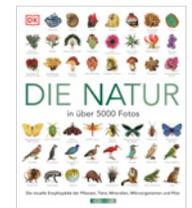
€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3613-4



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



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



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

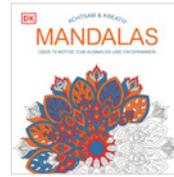


HERBST 23 BACKLIST

HOBBY



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



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



€9,95 (D) / €10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-4570-9



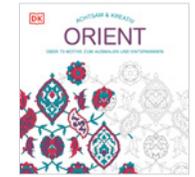
€9,95 (D) / €10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-4686-7



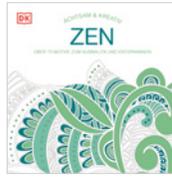
€9,95 (D) / €10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-4463-4



€9,95 (D) / €10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-4309-5



€9,95 (D) / €10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-4687-4



€9,95 (D) / €10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-4307-1



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4339-2



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



€14,95 (D) / €15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4409-2



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



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



€14,95 (D) / €15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4531-0



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



€14,95 (D) / €15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4645-4



€14,95 (D) / €15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4510-5



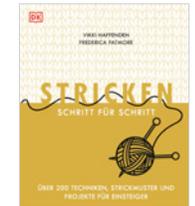
€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3860-2



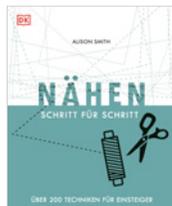
€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3996-8



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



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



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



€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4170-1



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



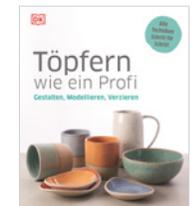
€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4337-8



€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4340-8

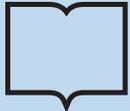
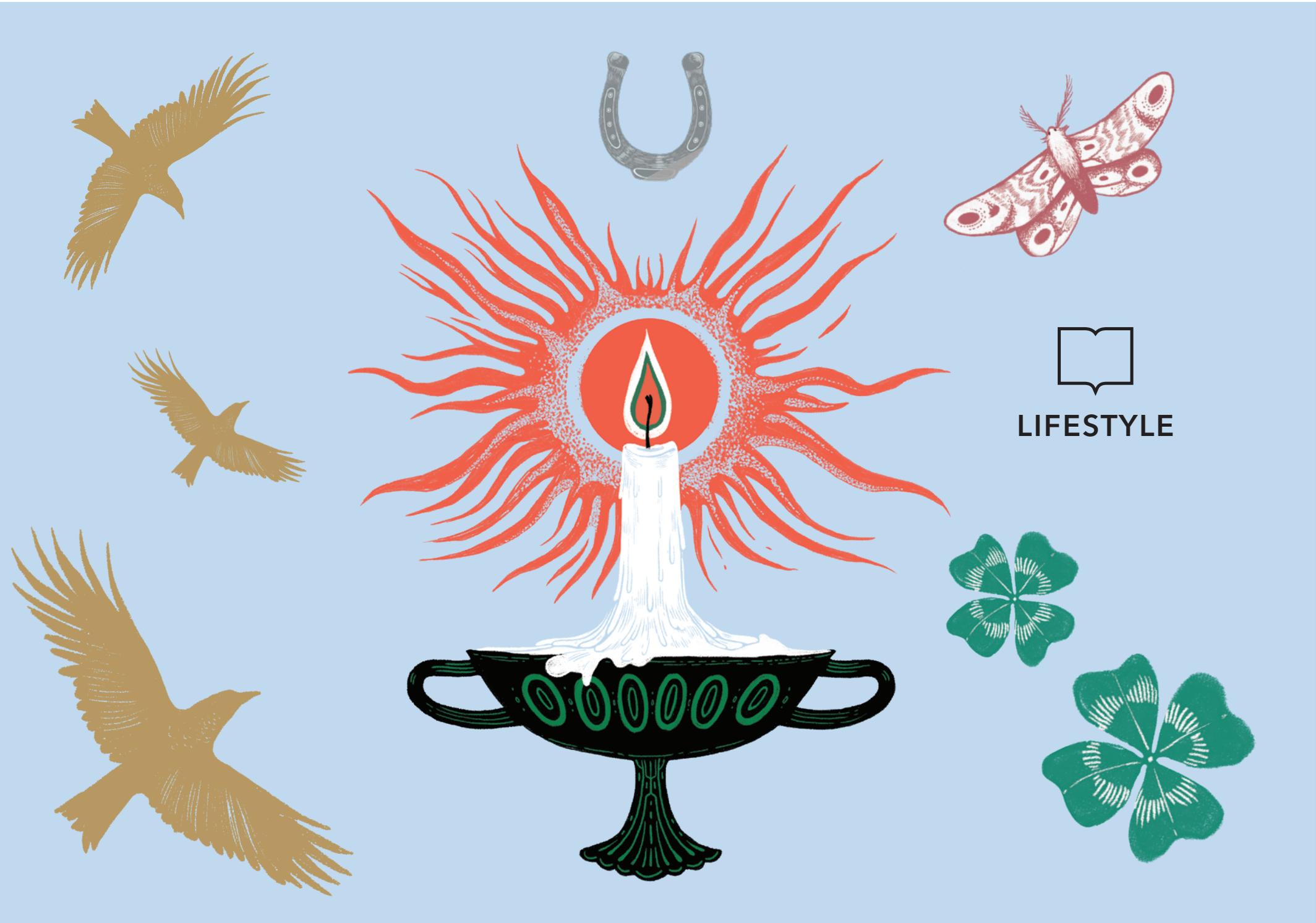


€14,95 (D) / €15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4167-1

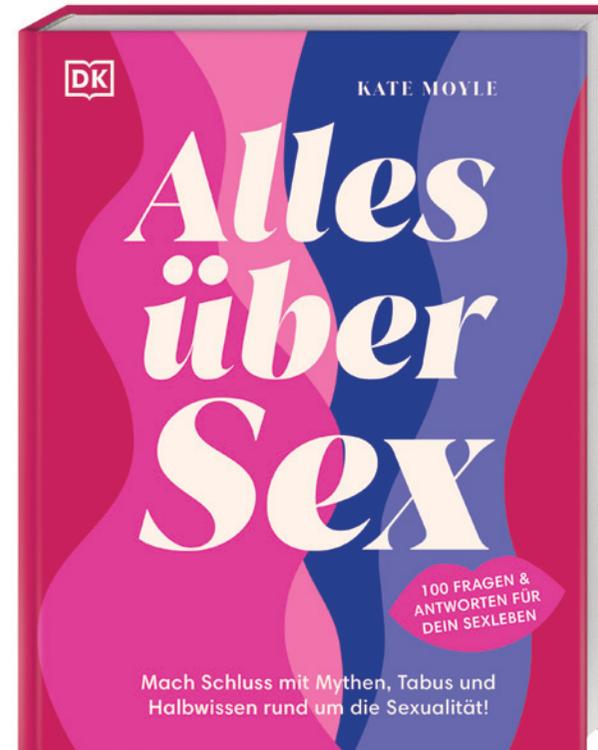


€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3995-1





LIFESTYLE



Kate Moyle
Alles über Sex
Mach Schluss mit Mythen, Tabus und Halbwissen rund um die Sexualität! 100 Fragen und Antworten für dein Sexleben

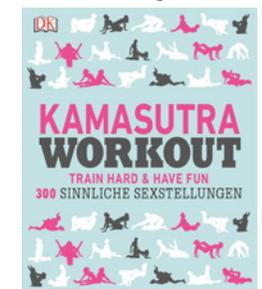
256 Seiten
225 x 180 mm
Hardcover
Mit farbigen Illustrationen
WG: 1483
Partnerschaft, Sexualität

€19,95 (D) / €20,60 (A)
ET: Oktober 2023
ISBN 978-3-8310-4727-7



- **Praktischer Ratgeber, der alle Bereiche der Sexualität abdeckt, von der Anatomie über Hormone bis zu Vorlieben**
- Das einzige Buch, das Einblicke in die Wissenschaft der Sexualität gewährt, mit Mythen aufräumt und passende Ratschläge bietet
- Alle Fragen rund um das Thema Sexualität werden wissenschaftlich beleuchtet, von Körperlichkeiten über Verhaltensmuster bis zu den verschiedenen Lebensphasen
- Informativ, ehrlich und auf dem neuesten Stand: Kate Moyle ist Beziehungstherapeutin & Sexologin
- Ansprechende und lehrreiche Illustrationen verdeutlichen die Themen anschaulich

Bestellen Sie gleich mit:



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





Ella Harrison
Magie für den Alltag
 150 magische Wege zur Erfüllung persönlicher Wünsche. Zaubersprüche, Rituale und Praktiken für jede Lebenslage

192 Seiten
 240 x 201 mm
 Hardcover
 Mit farbigen Illustrationen
 WG: 1481
 Lebensführung, Persönliche Entwicklung

€19,95 (D) / €20,60 (A)
 ET: Oktober 2023
 ISBN 978-3-8310-4728-4



Mit Goldfolie

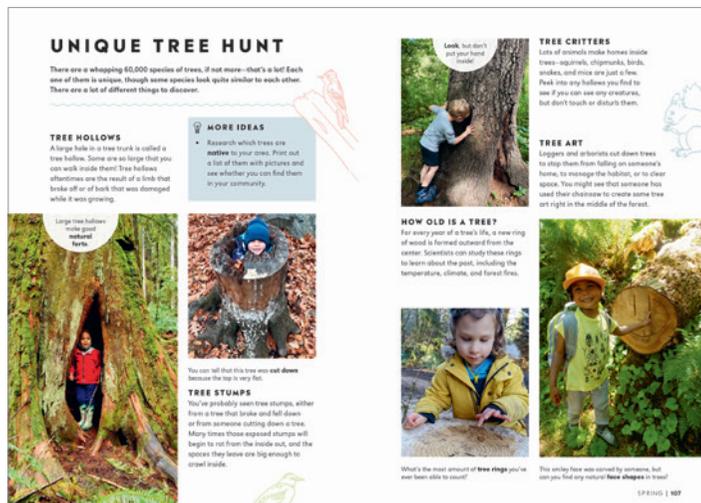
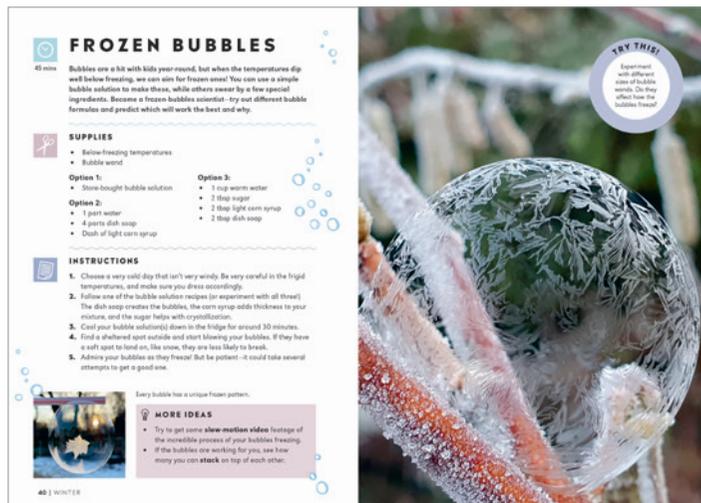
- **Das eigene Leben mit positiven Veränderungen füllen durch Alltagsmagie: 150 verschiedene Zaubersprüche, Rezepte und Praktiken für jede Lebenslage**
- Hexenkunst, Witchcraft und Manifestieren sind die Top-Trends auf Social Media
- Gegliedert nach Bedürfnissen, um die beste magische Lösung für jede Situation oder jedes Problem der modernen Welt zu finden
- Magie der Ahnen und moderne Hexerei: Rituale, Runen, Schutz- und Bannzauber, aber auch Meditationen und Glücksbringer helfen beim Manifestieren der eigenen Wünsche
- Stimmungsvolle Illustrationen runden das magische Lesevergnügen ab und vermitteln die passende Stimmung

Bestellen Sie gleich mit:



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





Ginny Yurich
**1000 Stunden
 draußen**

Kreative Beschäftigungen im Freien für die ganze Familie. Spielideen, Bastelanleitungen und Mikroabenteuer für jede Jahreszeit

288 Seiten
 216 x 154 mm
 Integralband
 Mit farbigen Fotos
 WG: 1484
 Familie

€19,95 (D) / €20,60 (A)
 ET: Oktober 2023
 ISBN 978-3-8310-4733-8



- **Tausche Bildschirm gegen Natur: Spiel, Spaß und Abenteuer an der frischen Luft für jede Jahreszeit!**
- Hundert Ideen für den Aufenthalt im Freien, darunter Spiele, Bastelarbeiten und je nach Wetterlage sortierte Aktivitäten für Zeit in der Natur
- Spielen im Freien fördert Kinder in jeder Entwicklungsphase - dieses Buch bietet Anregungen für 1000 aktive Stunden an der frischen Luft
- Für jedes Zeitbudget: Egal ob nur 15 Minuten, 2 Stunden oder ein ganzer Tag - hier findet jede Familie die passende Aktivität
- Tipps und Tricks helfen, lustlose Kinder und auch Erwachsene zu motivieren

Bestellen Sie gleich mit:



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



Michael Schöttler
Papa-Checklisten
 Gut vorbereitet durch
 Schwangerschaft,
 Geburt und Babys erstes
 Jahr. Ein umfassender
 Ratgeber für alle
 werdenden Väter.

192 Seiten
 200 x 157 mm
 Hardcover
 Mit farbigen Fotos und
 Illustrationen
 WG: 1484
 Familie

€14,95 (D) / €15,40 (A)
 ET: August 2023
 ISBN 978-3-8310-4780-2



- **Der Vater-Blick auf Schwangerschaft, Geburt und Babyzeit als praktischer Ratgeber**
- Informativ, kompakt und kurzweilig: alle wichtigen Infos für werdende Väter zu den Themen Gesundheit, Ernährung, Ausstattung, Geburt, Babypflege, Finanzen und Rechtliches
- Vom Beantragen des Elterngeldes über Wickeln und das Gute-Nacht-Ritual bis zur Eingewöhnung in die Kita - nützlicher Begleiter für alles, was in der ersten Zeit als Familie anfällt
- Mit übersichtlichen Checklisten zu allen Themenbereichen
- Der Autor Michael Schöttler betreibt die erfolgreichste Väter-Website Deutschlands papa.de, mit über 1 Mio. Besucher*innen pro Monat

Bestellen Sie gleich mit:



€12,95 (D) / €13,40 (A)
 ISBN 978-3-8310-3615-8



54
Elternzeit als Papa
55

Elternzeit als Papa

Ich hatte ja bereits erwähnt, dass ich beim ersten Kind Elternzeit genommen hatte. Zukünftig die bezahlte Variante: Den 1. und 13. Monat, dann unbezahlt von einenehalb bis dreieinhalb Jahren. Bei der zweiten Schwangerschaft war ich selbstständig und konnte viel zu Hause arbeiten. Daher brauchte ich dort keine Elternzeit nehmen. Ich möchte gerne versuchen, auch die Elternzeit bzw. die Zeit mit eurem Kind schmuckhaft zu machen.

Für den anderen da sein

In den ersten Wochen und Monaten seid ihr Papas ja vor allem eine Hilfe, Lind zwar für die Mutter, damit sie nicht den Verstand verliert. Denn so süß die Kleinen auch sind, sie sind wahre Monster -> Jemand, der noch nie aktiv einen Säugling betreut hat, kann sich, glaube ich, nicht vorstellen, wie anstrengend das sein kann. Nicht umsonst wird allen werdenden Eltern geraten, vorher noch ganz viel zu schlafen.

Dennoch möchte ich die Zeit zu Hause bei meinen Kindern nicht missen. Vor allem auch die unbezahlte zwölfjährige Elternzeit war wunderschön. Den Kleinen morgens fertig zu machen und zur Kita zu bringen und ihn dann wieder abzuholen, mit ihm gemeinsam den frühen Nachmittag zu genießen und auf Mama zu warten, Einkäufen gehen, gemeinsam kochen. Es war eine tolle Zeit, wo ich auch eine Verbindung zu meinem Sohn aufbauen konnte.

Viele Mütter bleiben im ersten Jahr zu Hause und haben danach ein trügerisches Verhältnis zum Kind. Oft kommt der Vater erst spät nach Hause und hat kaum noch was vom kleinen Wunder der Natur. Natürlich ist es nicht immer finanziell machbar, wenn ihr aber in der Lage seid, Geld gegen Zeit mit eurem Kind einzutauschen, kann ich euch nur raten, es zu tun. Ich habe diese Entscheidung niemals bereut.

Karriereknick?

Elternzeit kann der Karriere schaden. Oftmals wird man als Mann komisch angeschaut, wenn man mehr als zwei Monate Elternzeit nehmen möchte. Gerade, wenn man auf eine Position hingearbeitet hatte, kann dies ein Karriereknick sein. Ich hatte mich dennoch bewusst für einen beruflichen Neuanfang mit mehr Zeit für die Familie entschieden.

Die Zeit mit unseren Kindern ist so kostbar und kann so schnell wieder vorbei sein. Wir sollten jeden Moment genießen und uns nicht davon abhalten lassen. Auch wenn es gesellschaftlich noch nicht gängige Praxis ist, dass sich Väter für eine längere Zeit um die Kinder kümmern. Von Jahr zu Jahr werden wir Väter, die Elternzeit nehmen, aber mehr. Wenn ihr also damit befragt: Macht es! Erlebt bewusst die Zeit mit eurem Kind!

106
Die Bindung zum Kind stärken
107

Mit dem Baby leben

Wickeln, baden, rausgehen usw.

Sei ein aktiver Part im Leben deines Kindes und zeige ihm, dass du für es da bist. Wenn dein Kind herfällt, tröste es. Wenn die Windeln voll sind, zieh ihm saubere an. Wenn es raus will, geh spazieren. Zeige deinem Kind einfach, dass es toll ist, wenn der Papa da ist. Weil dann immer schöne Sachen gemacht werden und wenn doch mal was passiert, ist Papa zur Stelle und tröstet.

Sprich viel mit deinem Kind und achte dabei auf deine Stimme und deine Sprechweise. Kinder müssen auch ein Akzent kennen. Aber von beiden Eltern! Das sollte weder Mama noch Papa alleine machen.

Geschenke bauen übrigens keine Bindung auf. Dein Kind versteht noch nicht, was ein Geschenk ist und wird daher auch nicht dankbar dafür sein. Auch versteht es noch nichts von Besitzansprüchen und weiß nicht, was Geld ist. Ein Kindel Wolle ist zu Beginn spannender als so manche gekaufte Rasel.

Checkliste:

Tipps für eine gelungene Vater-Kind-Beziehung

- Bindung entsteht durch Zeit und Zuwendung.
- Spielen, kuscheln, aber auch alltägliche Dinge wie die Körperpflege des Babys stärken die Bindung.
- Rede viel mit deinem Kind, auch wenn es vieles noch nicht versteht.
- Hilf beim Füttern: zunächst Fläschchen geben und später das Füttern mit dem Löffel.
- Wenn du der Part bist, der weniger Zeit mit dem Baby verbringen kann: Suche dir wenigstens die Zeit, die du mit eurem Kind verbringst, zu besonders schönen Momenten zu machen.
- Überlege dir etwas, das nur du mit deinem Kind machst.
- Geschenke bauen keine Bindung auf.
- Jede Familienaktion, jeder Papa und jedes Kind sind anders.
- Nimmte hier diese Ideen für eine gelungene Papa-Kind-Beziehung.

HERBST 23 BACKLIST

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



€14,95 (D) / €15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3999-9



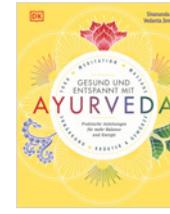
€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4303-3



€14,95 (D) / €15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4529-7



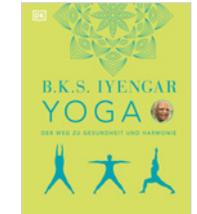
€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3953-1



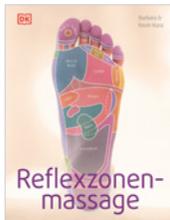
€22,95 (D) / €23,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3618-9



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



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



€9,95 (D) / €10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-3131-3



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



€14,95 (D) / €15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4383-5



€22,95 (D) / €23,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4516-7



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



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



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



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



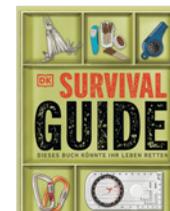
€18,95 (D) / €19,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4643-0



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



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



€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4114-5



€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4403-0



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



Verkaufsförderung am POS

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

Tischbanner
Jeweils 60 x 40 cm

Tischbannersystem

für Ihre aktuellen DK Tischbanner

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

Hier findet Ihr
aktuelles DK Plakat
seinen Platz!



Tischbanner
Jamie Oliver 5 Zutaten
Mediterran Nr. 467/89200



Tischbanner
Jerusalem
Nr. 467/89198



Tischbanner
Genuss verschenken
Nr. 467/89197



Tischbanner
Frohes Bücherfest
Nr. 467/89195



Deko Fotoschnur mit
Holzgestell
Höhe ca. 60 cm
Nr. 467/89154
+
Foto-Set
5 Zutaten Mediterran
Nr. 467/89701



Deckenhänger
Jamie Oliver 5 Zutaten
Mediterran Nr. 467/89700



Rezeptpostkarte
Kitchen Stories
Nr. 467/89168 (1 VE = 30)

Ausführliche Informationen erhalten Sie
bei Ihrem/Ihrer DK Vertreter*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



Elisabeth Feige
+49(0)89 / 44 23 26-218
+49 (0)173 380 4197
elisabeth.feige@dk.com

VERKAUFSLEITUNG SÜD



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

VERTRIEB ÖSTERREICH / SCHWEIZ



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

BARSORTIMENTE/EINKAUFSGEMEINSCHAFTEN



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

LEITUNG VERTRIEB INNENDIENST/ LOGISTIK/MESSEN



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

KUNDENSERVICE / 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



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

VERKAUFSLEITUNG FACHHANDEL / VERTRIEB SPIELWARENHANDEL



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

FACHHANDEL / VERSANDHANDEL



Petra Frohnauer
+49(0)89 / 44 23 26-226
petra.frohnauer@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



Melanie Mach
Telefon: +49 (0)89 442326 228
melanie.mach@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 Mauerer
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

AUSSENDIENST DEUTSCHLAND



PLZ-Gebiete
317, 32, 33-37, 40-42,
44-48, 50-54, 56-59,
66, 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
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

Karin Schott
Stubenrauchstraße 35 | D-15732 Eichwalde
Telefon: +49(0)30 / 936 616 26
Mobil: +49(0)1520 / 880 63 65
Fax: +49(0)30 / 930 211 94
karin.schott@dk.com



PLZ-Gebiete
80-88, 90-96

Barbara Swoboda
Reutterstr. 66a | D-80689 München
Telefon: +49(0)89 / 589 87 670
Mobil: +49(0)173 / 376 93 90
Fax: +49(0)89 / 589 87 671
barbara.swoboda@dk.com



PLZ-Gebiete
55, 60-65, 67-69,
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



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-44203 Grellingen
Telefon: +41(0)61 / 851 35 26
Mobil: +41(0)79 / 916 71 23
katrin.poldervaart@buchzentrum.ch