



HERBST
2022
RATGEBER
SACHBUCH



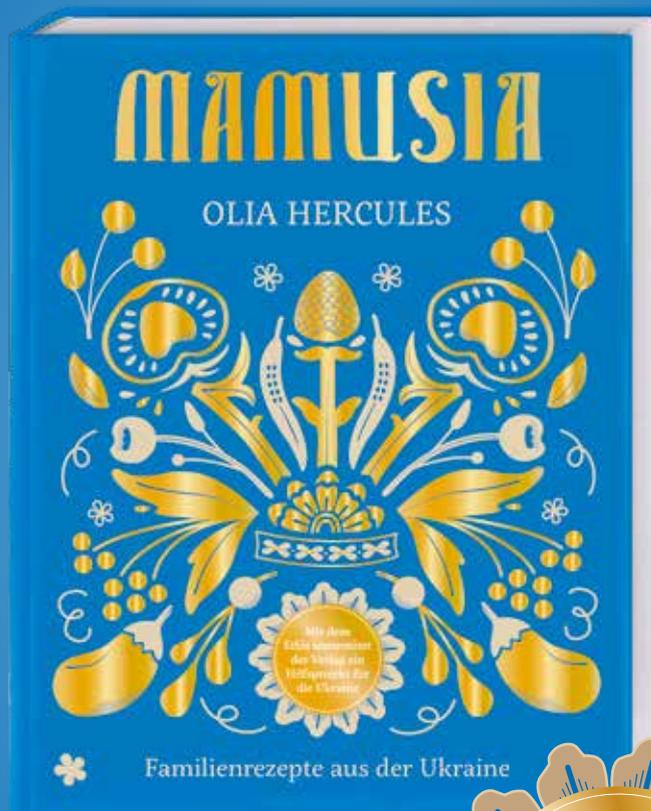


Bleiben Sie neugierig.



»Mamusia«

ist das ukrainische Wort für Mama



Das Kochbuch mit Familienrezepten aus der Ukraine von Olia Hercules, Köchin und Gründerin des Hashtags #cookforukraine, ist bald wieder erhältlich.



**KLIMANEUTRALER
DRUCK**

DE-2180-0420



/dkverlag

Folgen, vernetzen, teilen!

Abonnieren Sie uns auf Facebook, Instagram, Youtube und Pinterest. Entdecken Sie Buch-Trailer, Gewinnspiele, Inspirationen, spannende Insights und vieles mehr. Gerne können Sie unsere Social Media-Materialien auch auf Ihren Kanälen verwenden. Sprechen Sie uns an!

Liebe Kolleg*innen,

im Licht der aktuellen Ereignisse sind Bücher nicht das naheliegendste Thema. Für uns als Verlagsmenschen stellt sich dennoch die Frage – was können wir tun? In erster Linie mit Sach- und Geldspenden helfen, ohne Zweifel. Während der letzten Wochen hat das DK Team immer wieder erfahren, wie dankbar viele Organisationen für Bücherspenden sind, insbesondere für die Kleinsten. Das hat uns sehr berührt. Im weiteren Sinne geht es jedoch auch um unsere verlegerische Verantwortung. Denn durch die Vermittlung von Wissen und neuen Ideen leisten insbesondere Sachbücher ihren bescheidenen Beitrag zu einer gut informierten, weltoffenen und friedlichen Gesellschaft.

In diesem Herbst erwartet Sie eines der umfangreichsten Kochbuch-Programme unserer Verlagsgeschichte. Mit vielen neuen Gesichtern, aber auch guten alten Freund*innen. Eines davon ist **Olia Hercules**. Die in London lebende Ukrainerin ist Initiatorin des Hashtags #cookforukraine und Autorin zweier Kochbücher über die ukrainische Küche: **Mamusia** (Sie kennen es vielleicht schon unter dem Titel *Mamuschka*) und, ganz neu bei uns, **Landküche**. Stellen Sie sich eine intensive, frische und verblüffend südlich geprägte Küche vor, ein Füllhorn der Farben und Aromen an einem heißen Sommertag; ein Leben, das hoffentlich irgendwann wieder Realität sein wird.

Einmal mehr will **Jamie Oliver** unseren Küchenalltag leichter machen – mit genialen Gerichten, zubereitet in nur einem Topf, einer Pfanne oder einer Auflaufform. Ein tolles, leicht zu vermittelndes Thema, attraktiv vor allem für junge Zielgruppen. Wie ein gutes Essen großartig wird, erfahren Sie im fabelhaften zweiten Band der **Ottolenghi Testkitchen**. Der Verkauf aller deutschsprachigen Ottolenghi-Titel hat in diesem Frühjahr übrigens die magische Schwelle von zwei Millionen überschritten. Ein Erfolg, der ohne Sie nicht möglich geworden wäre! Um **gutes Essen** geht es auch im gleichnamigen Kochbuch unseres Covermodels **Nelson Müller**. Hier zeigt der beliebte TV-Chef auf Augenhöhe, dass eine nachhaltige, saisonale und bewusste Ernährung kein Buch mit sieben Siegeln ist.

Wahre Schätze gibt es bei unseren Bildbänden zu entdecken. Wir betrachten die **100 schönsten Kirchen und Kathedralen Europas**, erforschen durch die Prachtbände **Mikrokosmos** und **Bäume** die Wunderwelten der Natur und machen schließlich einen faszinierenden Ausflug in das **alte Ägypten**.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Erkunden unseres Herbstprogramms.

Herzlich,



Ihre Monika Schlitzer

Verlegerin und Geschäftsführerin

INHALT

ESSEN & GENIESSEN

4

MATTHAES

61

NACHSCHLAGEN, LERNEN & SCHENKEN

78

GARTEN, HOBBY & DIY

112

GESUNDHEIT, ACHTSAMKEIT & FAMILIE

132



© Svenja Hürter



ESSEN & GENIESSEN

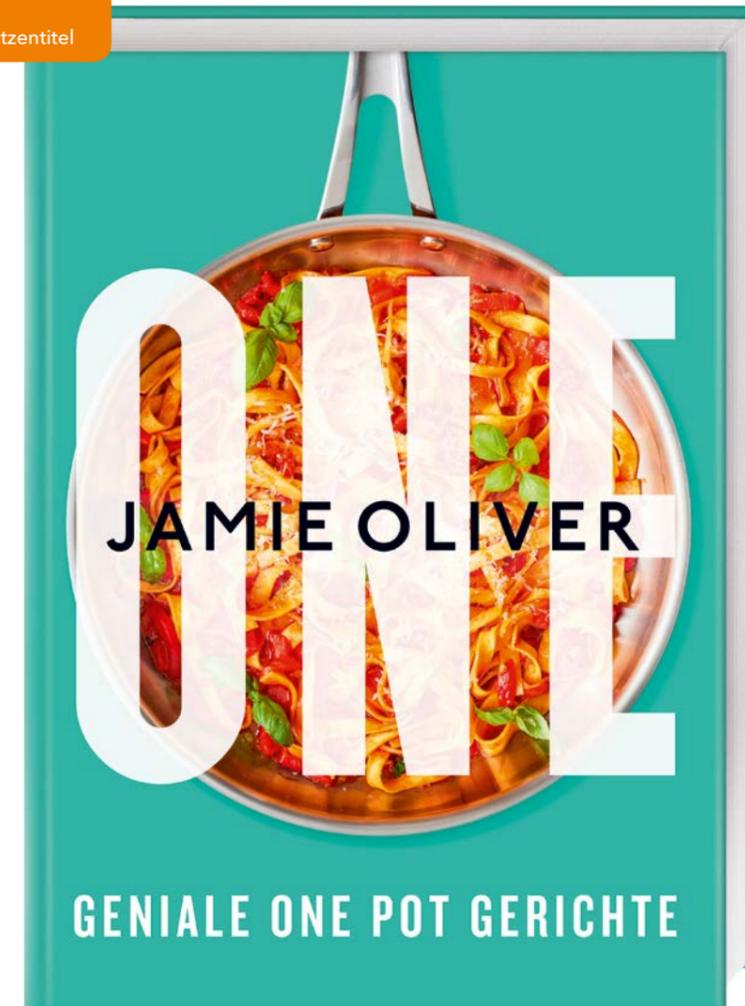


Jamie Oliver ist ein weltweit einzigartiges Food-Phänomen. Während seiner 20-jährigen TV- und Autorenkarriere hat er Millionen von Menschen dazu inspiriert, selbst zu kochen und dabei frische Lebensmittel zu verwenden. Mit seiner Organisation führt Jamie Oliver eine globale Ernährungsrevolution an, die Fettleibigkeit bei Kindern bekämpft sowie Gesundheit und Wohlbefinden aller Menschen durch gutes Essen verbessern will. Inzwischen hat er 26 Bestseller-Kochbücher veröffentlicht, jedes davon mit einer begleitenden TV-Show. Jamie lebt mit seiner Frau Jools und den gemeinsamen Kindern in Essex.



© Jamie Oliver Enterprises Limited (2022 One).
Photography: © Paul Stuart

ALLES IN EINEM TOPF JAMIES GENIALE ONE POT GERICHTE



Jamie Oliver
ONE
Geniale One Pot
Gerichte

312 Seiten
246 x 189 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG 455 Themenkoch-
bücher

€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)
ET: SEPTEMBER 2022

ISBN 978-3-8310-4579-2

Bestellen Sie gleich mit:



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



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

- + Jamie erleichtert unseren Küchenalltag mit über 120 einfachen und leckeren One Pot-Rezepten
- + Jedes Rezept besteht aus acht oder weniger Zutaten, das heißt minimale Vorbereitung, kaum Abwasch und maximaler Genuss!
- + Alles in einem Topf, einer Pfanne oder Auflaufform – ONE enthält viele Gerichte, die nicht nur den Geldbeutel schonen, sondern auch für jede Gelegenheit passen!
- + Vom köstlichen Homeoffice-Mittagessen bis zum schnellen Abendessen für die ganze Familie; von fleischfreien Alternativen bis hin zu Rezepten für Kochanfänger*innen!



JAMIE OLIVER ONE

Marketing-Kampagne mit 6 Mio. Kontakten



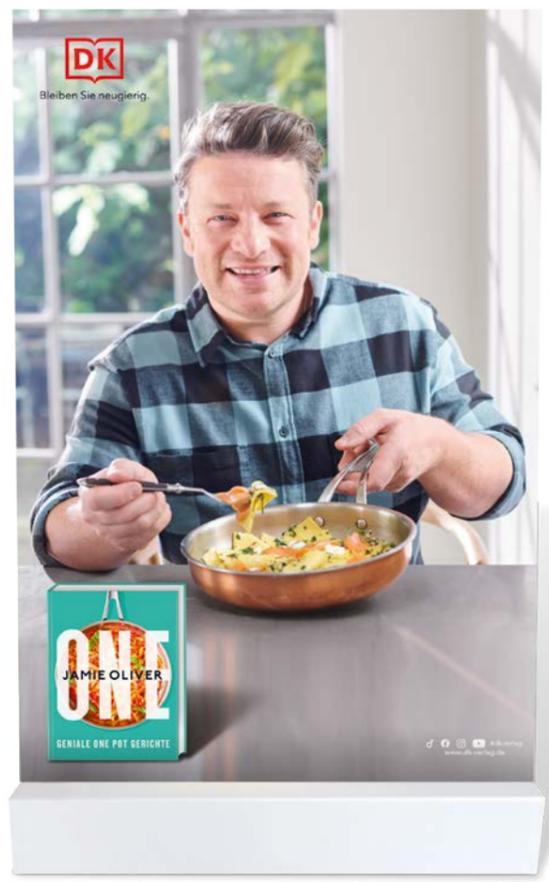
Große **Online** Kampagne
🎵 📺 📷 📺
Buchtrailer



Bundesweite
Kampagne an Hochschulen und
Universitäten für die
Zielgruppe Student*innen



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

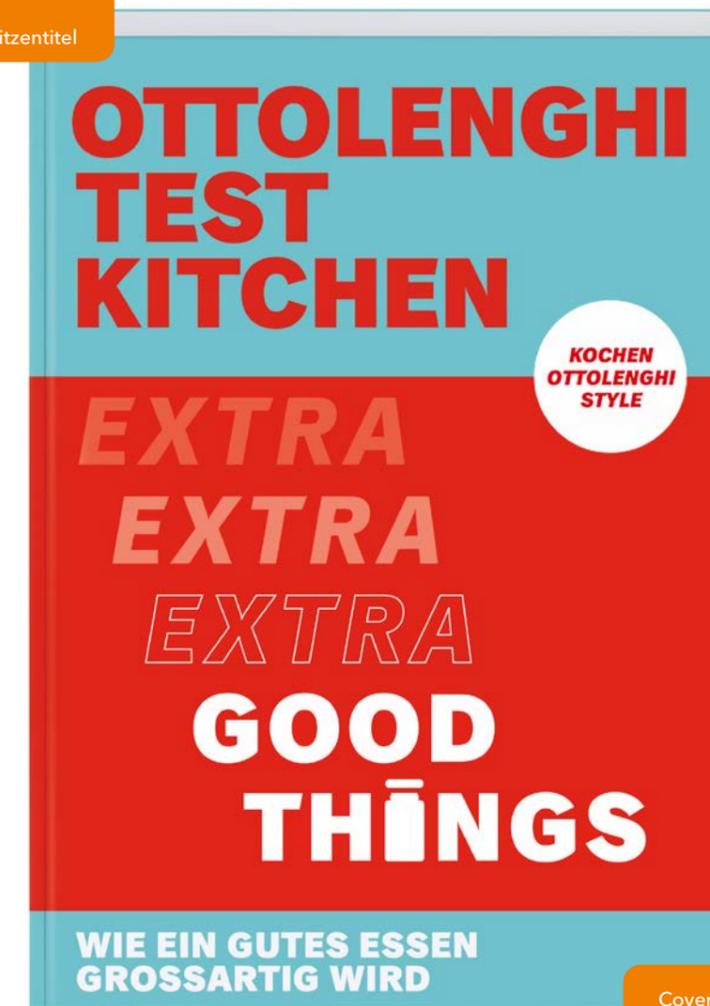


Tischbanner Jamie Oliver ONE
Maße 40 x 60 | Nr. 467/89163



© Elena Heatherwick

WIE EIN GUTES ESSEN GROSSARTIG WIRD



Cover nicht final

OTK

Yotam Ottolenghi
Ottolenghi Test Kitchen – Extra Good Things
Wie ein gutes Essen großartig wird

256 Seiten
240 x 170 mm
Flexibler Einband
WG 455 Themenkochbücher

€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)
ET: OKTOBER 2022

ISBN 978-3-8310-4596-9



Noor Murad und Yotam Ottolenghi leiten das Ottolenghi Test Kitchen-Team, zu dem Tara Wigley, Gitai Fisher, Verena Lochmuller, Chaya Maya und Jens Klotz gehören. Tagtäglich sind sie auf der Suche nach neuen Aromenkombinationen und neuen Gerichtskreationen, testen, kochen, probieren und notieren für das Ottolenghi-Universum.



- + Die Fortsetzung des Kochbucherfolgs OTK Shelf Love: Grandiose neue Rezepte aus der Ottolenghi Testkitchen, die jeweils ein köstliches Extra enthalten, das sich für andere Gerichte weiterverwenden lässt!
- + Blumenkohl mit Grünem Tahini oder Zimt-Mandeln für ein Hähnchengericht mit Extra-Crunch – Speisen im Handumdrehen einen aufregenden Twist verleihen
- + Zahlreiche Stepbilder vermitteln praxistaugliche Kniffe aus der Testküche, die das Kochen leichter (und spannender) machen
- + Exklusive Einblicke in die kreative Arbeit des Testkitchen-Teams

Bestellen Sie gleich mit:



€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

ISBN 978-3-8310-4294-4



Das Buch dürfte in jeder Küche,
in der gern mal etwas
Neues ausprobiert wird,
zum Renner werden.
NDR1 Niedersachsen

OTTOLENGHI TEST KITCHEN

© Elena Heatherwick



Tischbanner OTK Extra good things
Maße 40 x 60 | Nr. 467/89164



Große Online Kampagne
🎵 📺 📷 📺
Buchtrailer

Köstlichste Kreationen aus
einfachsten Zutaten - mit dem
gewissen Ottolenghi-Twist!
VivArt, Herbst 2021, Frankfurt



Cover nicht
final



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



UNSER AKTIONSPAKET FÜR SIE: GENUSS VERSCHENKEN



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.

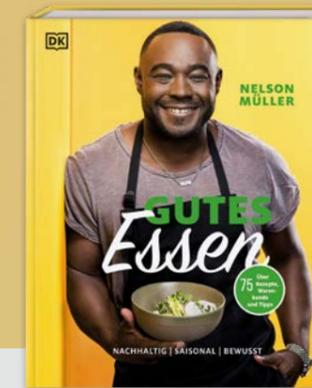


Für einen aufmerksamkeits-
starken POS:

Tischbanner
Genuss verschenken
Maße 60 x 40 cm
Nr. 467/89165



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



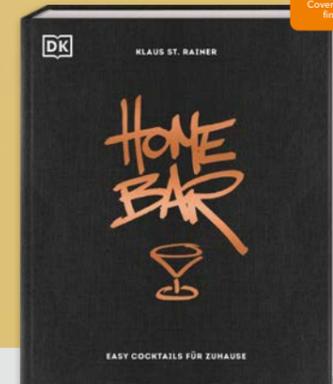
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4502-0



€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4500-6



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



Cover nicht final

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



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



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



€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4536-5





Nelson Müller hat schon in deutschen Restaurants von Nord bis Süd gekocht. Seine aktuelle Heimat hat der Sternekoch in Essen gefunden. Dort führt er zwei Restaurants, macht nebenbei Musik und tritt in TV-Sendungen auf. Aufgewachsen ist der charismatische Koch mit ghanaischen Wurzeln in Stuttgart und somit tief verwurzelt mit der schwäbischen Küche. Bodenständige, handwerklich gute Gerichte bietet er seinen Gästen im *Müllers*. Denn dafür steht Nelson Müller: Bodenständige und trotzdem überraschende Küche.

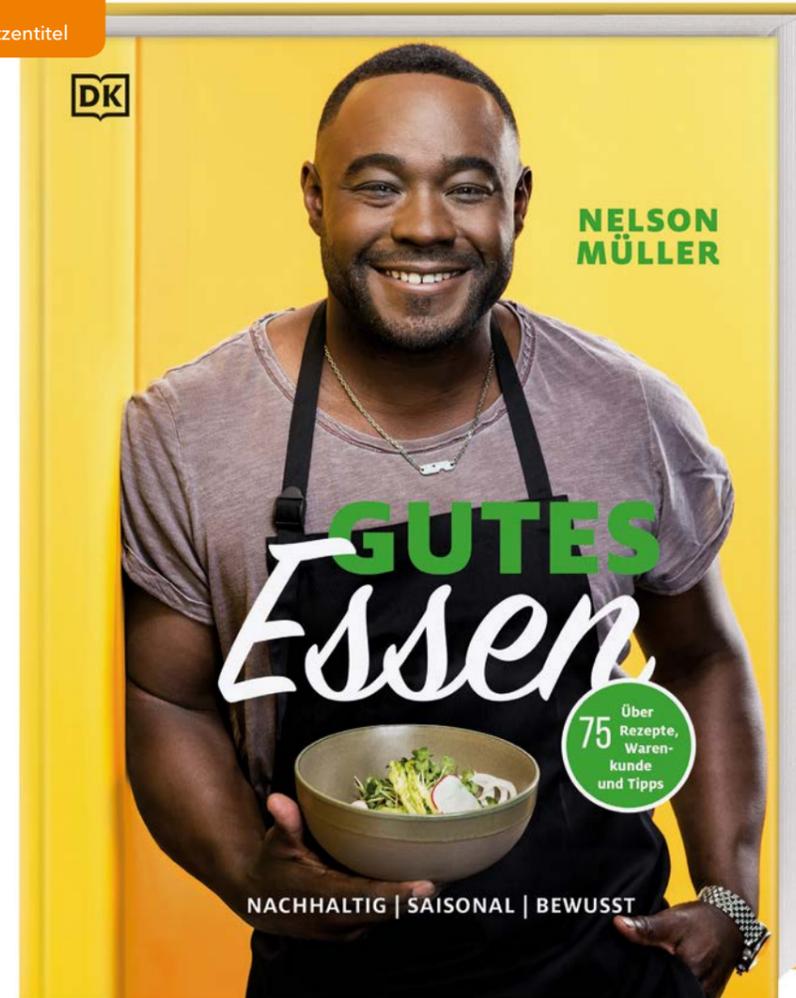


Food & people: © Mario Andreyra

GUT EINKAUFEN, GUT KOCHEN, GUT ESSEN MIT NELSON MÜLLER



Spitzentitel



Nelson Müller
Gutes Essen
nachhaltig, saisonal,
bewusst

224 Seiten
251 x 198 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG 455 Themenkoch-
bücher

€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)
ET: OKTOBER 2022

ISBN 978-3-8310-4502-0



AKTION GENUSS VERSCHENKEN

- + Das neue Buch von Nelson Müller – Sternekoch und Lebensmittelreporter (Dokureihe ZDF) – zeigt kompetent und glaubhaft, dass alle »Gutes Essen« zubereiten und genießen können
- + Über 75 alltagstaugliche Genuss-Rezepte vom Frühstück bis zum Dessert, ergänzt durch Tipps und profunde Informationen zum nachhaltigen Einkaufen und Kochen
- + Schlaue Tipps an den Rezepten sowie Hintergrundinformationen helfen, bewusster mit sich und der Umwelt umzugehen
- + Einfach gutes Essen! Grünkohlsalat mit Birne und Walnuss, Brennnesselsuppe und Marillen-Knödel wecken die Lust auf mehr

Bestellen Sie gleich mit:



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-4198-5





Nelson Müller hat schon in deutschen Restaurants von Nord bis Süd gekocht. Seine aktuelle Heimat hat der Sternekoch in Essen gefunden. Dort führt er zwei Restaurants, macht nebenbei Musik und tritt in TV-Sendungen auf. Aufgewachsen ist der charismatische Koch mit ghanaischen Wurzeln in Stuttgart und somit tief verwurzelt mit der schwäbischen Küche. Bodenständige, handwerklich gute Gerichte bietet er seinen Gästen im *Müllers*. Denn dafür steht Nelson Müller: Bodenständige und trotzdem überraschende Küche.



Food & people: © Mario Andreyra

HAUSMANNSKOST FRISCH INTERPRETIERT



Nelson Müller
Heimatliebe
Meine deutsche Küche

240 Seiten
270 x 210 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG 454 Länderküchen

€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ET: JUNI 2022

ISBN 978-3-8310-4556-3



- + Hausmannskost vom beliebten TV- und Sternekoch Nelson Müller
- + Ein erfolgreiches Kochbuch mit attraktivem Preis-Leistungsverhältnis
- + Herzentemen Heimatküche und Regionalität: quer durch alle deutschen Regionen in einem Buch
- + Markthallen-Wissen: Warenkunde zu vergessenen Zutaten, die jeder wieder nutzen sollte
- + Atmosphärische Fotos aus verschiedenen Regionen Deutschland



© Antoniewicz GmbH

Heiko Antoniewicz ist gelernter Koch, der nach jahrelanger Erfahrung im Catering-Bereich mittlerweile als selbstständiger Berater Unternehmen, Köch*innen und Hobbyköch*innen in den Bereichen Molekularküche, Catering und Produktentwicklung unterstützt. Der renommierte Kochbuchautor hat sich mit Grundlagenwerken wie »Sous Vide« oder »Fermentation« einen Namen gemacht. 2019 wurde er zum vierten Mal zum *Impulsgeber der gastronomischen Szene Deutschlands* gekürt.



© Vivi D'Angelo

HEIKO ANTONIEWICZS SCHATZKAMMER DER GEWÜRZE



Heiko Antoniewicz
**Gewürze –
Das Kochbuch**

240 Seiten
270 x 210 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG 455 Themenkoch-
bücher

€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)
ET: OKTOBER 2022

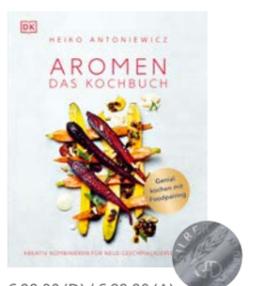
ISBN 978-3-8310-4500-6



AKTION GENUSS VERSCHENKEN

- + Gewürztipp für Hobbyköch*innen vom Aromenpapst und Impulsgeber der gastronomischen Szene Heiko Antoniewicz!
- + Das Küchenpraxisbuch mit mehr als 75 Rezepten vom Spitzenkoch
- + Zusätzliche Information zu den Gewürzen von der eigenen Herstellung bis zur Verwendung und den unterschiedlichen Kombinationsmöglichkeiten
- + Mit praktischen Tipps zu Einkauf, Qualitätsmerkmalen, dem individuellen Gewürzregal sowie den speziellen Eigenschaften und Besonderheiten vieler Gewürze

Bestellen Sie gleich mit:



€ 28,00 (D) / € 28,80 (A)

ISBN 978-3-8310-4009-4





Ali Güngörmüs ist Spitzen- und TV-Koch mit eigenen Restaurants in München. Im Fernsehen hat er sich mit Sendungen wie *Die Küchenschlacht*, *Kochs anders*, *Grill den Henssler* und *Das ARD Familienkochduell* einen Namen gemacht. Mit seinem 2005 eröffneten Restaurant *Le Canard Nouveau* wurde er 2006 als erster türkischstämmiger Koch mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Mit dem *Pageou* in München besann er sich 2014 auf seine Wurzeln und widmet sich dort mediterran-orientalischen Genüssen, ebenso wie in seiner 2022 eröffneten Mezebar.



Food & people: © Sandra Eckhardt

VEGETARISCHE MEZE-IDEEN VON ALI GÜNGÖRMÜS



Ali Güngörmüs
Meze vegetarisch
kombinieren, teilen,
genießen

224 Seiten
246 x 189 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG 454 Länderküchen

€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)
ET: AUGUST 2022

ISBN 978-3-8310-4357-6

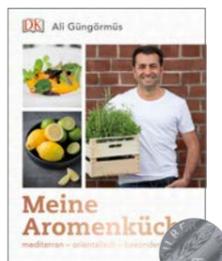


Bestellen Sie gleich mit:



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-4186-2



€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

ISBN 978-3-8310-3643-1



Gebackene Feige im Kataifi-Teig mit Haselnussparfait

ergibt 4 Desserts

Haselnussparfait

500 ml Sahne
1 Blatt Gelatine
80 g Nougat
100 g Eigelb
20 g brauner Zucker
20 ml Haselnussöl
2 El. geröstete ganze Haselnüsse

Sahne in eine hohe Schüssel geben und mit einem Handrührgerät steif schlagen. In den Kühlschrank stellen.

Gelatine in kaltem Wasser erweichen. Nougat im Wasserbad langsam schmelzen lassen. Eigelb und Zucker in einem separaten Wasserbad langsam aufschlagen. Der Zucker soll sich komplett auflösen, das Eigelb soll 50 °C warm sein.

Haselnussöl in einem kleinen Topf leicht erwärmen. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und im Likör auflösen. Ist die Gelatine aufgelöst, diese zusammen mit dem Nougat zum aufgeschlagenen Eigelb geben und gut verrühren. Die Sahne in 3 Etappen vorsichtig unterheben. Die gerösteten Nüsse zugeben und das Parfait in Silikon-Halbkuugeln oder in einer Terrinenform mindestens 8 Stunden gefrieren lassen.

Vor dem Anrichten das Parfait aus den Formen nehmen und 10 Minuten antauen lassen. In der Zwischenzeit die Feigen vorbereiten und warm dazu servieren.

Gebackene Feigen

1/1 Sonnenblumenöl zum Ausbacken
4 reife Feigen
1 El. Mehl
1 Ei
1/1 Packung Kataifi-Teig (Engelshaar; erhältlich in türkischen Läden)

Das Sonnenblumenöl in einen hohen Topf geben und auf 170 °C erhitzen.

Die Feigen waschen, abtrocknen und mit dem Mehl bestäuben. Das Ei in eine kleine Schüssel aufschlagen und etwas verquirlen. Die bestäubten Feigen durch das Ei ziehen und mit den Kataifi-Teigfäden locker umwickeln.

Ist das Frittierfett heiß, die Feigen darin 3-4 Minuten goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

TIPP:
Der restliche Kataifi-Teig kann problemlos eingefroren werden – das nächste Dessert lässt sich sicher nicht lange auf sich warten.

15
Süße Köstlichkeiten

AKTION GENUSS VERSCHENKEN

- + TV-Koch Ali Güngörmüs entführt in diesem Buch in eine eigene Genusswelt – in die Welt der vegetarischen Meze!
- + Ali Güngörmüs weiß, wovon er spricht – neben seinem Fine Dining-Restaurant betreibt er auch ein Meze-Lokal in München
- + Über 90 Rezepte: vom selbst gebackenen Fladenbrot über wunderbare Aufstriche, Dips, Cremes und frische Salate bis hin zu lecker gefüllten Täschchen, köstlichen Gemüsegerichten und sogar Desserts
- + Egal ob für ein, zwei, fünf oder zehn Personen – Sharingkonzepte und unkomplizierter Genuss liegen im Trend!



© Stuart Simpson

Ixta Belfrages einzigartiger Kochstil ist von drei Ländern inspiriert: Brasilien (wo ihre Mutter herkommt), Italien (wo sie ihre prägenden Kindheitsjahre verbrachte) und Mexiko (wo ein Teil ihrer Familie lebte). Sie begann ihre Karriere in Ottolenghis NOPI, bevor sie fünf Jahre lang in der Ottolenghi Test Kitchen arbeitete, wo sie einen unverkennbaren kulinarischen Handschrift entwickelte, die mehrere Küchen miteinander fusioniert. Im Jahr 2020 war sie Co-Autorin des NYT-Bestsellers »Flavour« mit Yotam Ottolenghi. Im Jahr 2021 wurde sie vom Code Hospitality zu einer der einflussreichsten Frauen der Foodszene ernannt.



MODERNE FUSION-KÜCHE VON IXTA BELFRAGE



Ixta Belfrage
MEZCLA
Rezepte, die begeistern

288 Seiten
246 x 189 mm
Hardcover mit Folienveredelung
Mit farbigen Fotos
WG 455 Themenkochbücher

€ 26,95 (D) / € 27,80 (A)
ET: AUGUST 2022

ISBN 978-3-8310-4445-0



Für 4 Personen

2 Auberginen, länglich (200 g)
2 EL Olivenöl, plus mehr zum Servieren
½ TL Salz

Salsa roja

2 EL Olivenöl
½ kg Butter
1 Zwiebel, geschält und fein gehackt (200 g)
2 Knoblauchzehen, fein gehackt (geröstet)
200 g gelbe, reife Kirschtomaten
1 getrocknete Ancho-Chilischote
1 getrocknete Habanero-Chilischote (oder 1 Prise habanero-Chilipulver, wenn das Gemüse milder werden soll)
1 TL Kreuzkümmelkörner
½ TL Korinthenkörner
1 TL Salz
2 TL Tomatenmark

Käsemischung

25 g Feta, zerhackt
25 g Gruyère, grob gerieben
100 g Mozzarella, gut abgetropft, dann in kleine Stücke gehackt
100 g Schmelzkäse

Lässt sich vorbereiten:
Die Salsa roja hält sich im Kühlschrank bis zu 2 Wochen.

Anmerkungen
Keine Angst vor der Habanero-Chili-Sauce – wenn sie gerad und unversiebt bleibt, sorgt sie nur für Fruchtigkeit, nicht für scharfe Schärfe. Für mehr als halbtägige Schärfe brüht die mit einem Löffelchen auf die Schale, bevor Sie sie herausnimmt. Wenn Ihre sehr häufige Schärfe mögt, köchelt Ihre die Chili in getrockneten Ancho-Chilipulver mit einem Viertel an, mit und getrocknet, bevor Sie mehr kochfertig.

FÜR JEDEN TAG | VEGANERLEICH 24



AKTION GENUSS VERSCHENKEN

- + Ixta Belfrage, Co-Autorin von »Flavour«, präsentiert ihr erstes eigenes Kochbuch!
- + So geht Fusion-Küche heute: Ixta Belfrage lässt mexikanische Zutaten in europäische Klassiker einfließen, kombiniert italienische Küche mit einem brasilianischen oder kubanischen Twist und kreiert so ganz neue, aufregende Gerichte
- + Ein Buch so bunt und außergewöhnlich wie die Rezepte selbst: jung, stylisch und farbenfroh
- + Mit ihren Kreationen begeistert die Autorin etwa 100.000 Follower in den sozialen Medien

Bestellen Sie gleich mit:



€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)

ISBN 978-3-8310-4086-5





Die Liebe zu gutem Essen und insbesondere zur persischen Küche begleitete Yasmin Khan, eine in London aufgewachsene Köchin und Autorin mit iranischen Wurzeln, bereits seit früher Kindheit. Aus dem Wunsch heraus, diese Leidenschaft auch für andere zugänglich zu machen, machte sie sich zusammen mit einem Fotografen auf eine kulinarische Reise durch den Iran, um dort die besten Rezepte und interessantesten Geschichten von Land und Leuten einzufangen.



Food & people: © Shahrzad Darafsheh & Matt Russell

EINE REISE IN DAS HERZ DER PERSISCHEN KÜCHE

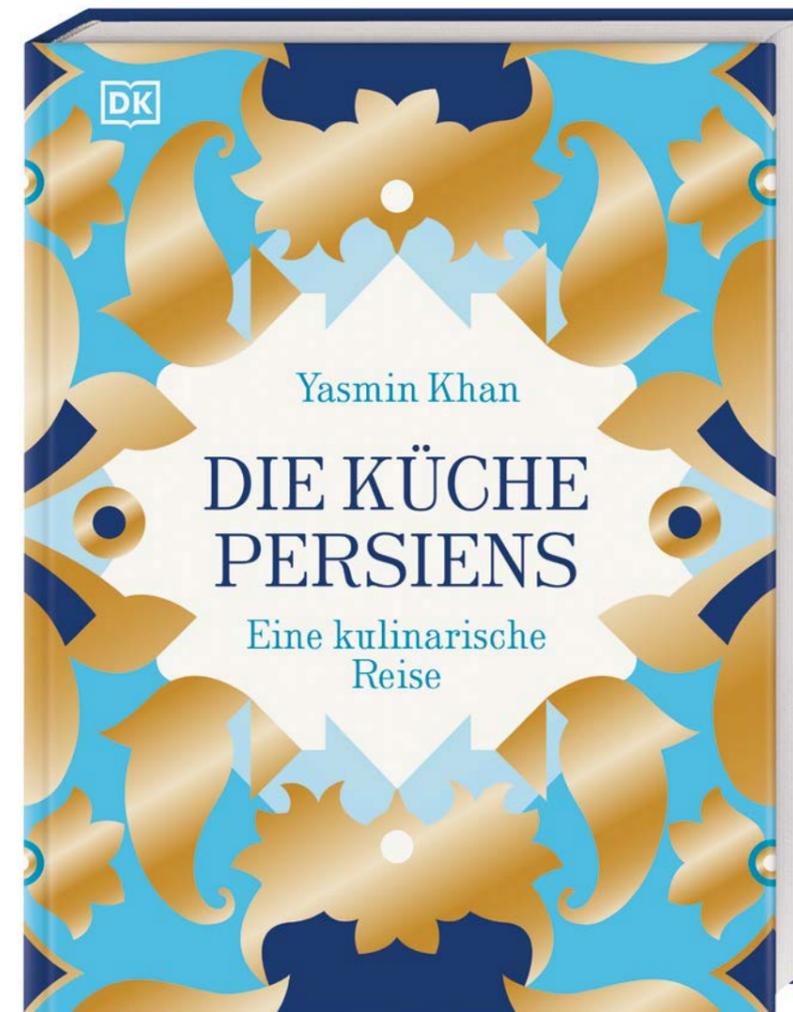
Yasmin Khan
Die Küche Persiens
 Eine kulinarische Reise

240 Seiten
 246 x 189 mm
 Hardcover mit Folienveredelung
 Mit über 200 Fotos
 WG 454 Länderküchen

€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

ET: AUGUST 2022

ISBN 978-3-8310-4587-7



Geschmorte Lammschulter mit Limetten und Erbsen Gheimeh

Dear klassische iranische khorosht ist ein ideales Essen für Weihnachten. Seine unersetzlichen Geschmack verleiht er den getrockneten Limetten, die für ein leicht bitteres, zitrusfrisches Aroma sorgen. Das Fleisch sollte am Knochen gegart werden, damit auch die aromatische Mark darin seinen Beitrag leistet. Bitten Sie Ihren Fleischer, es in mundgerechte Stücke zu zerlegen und das Fett vollständig zu entfernen. Und ja nicht die Garzeit ignorieren – die getrockneten Kastanien sind ein Muss für den richtigen Khorosht-Geschmack.

Übrigens: Hier werden Sie am besten mit einer Spaltlöffel, keine Packung, die schon seit Jahrzehnten im Regal schimmelt. Alle Erbsen benötigen mindestens eine halbe Essigzeit, bis sie gar sind. Nicht selten musste ich das Fleisch aus dem Topf nehmen, da es bereits durchgegart war, die Erbsen aber noch so dick wie kleine Mäuler – lassen Sie das nächste Mal. Das Saft serviere ich Reis und grünen Salat.

| | | | | | | | | | | |
|---------------------|--------------------------------------|--|------------------------|---|------------------------|----------------------|-------------------|--|------------------------------|---------------------|
| 2 EL Sonnenblumenöl | 2 mittelgroße Zwiebeln, fein gehackt | 3 Knoblauchzehen, zerdrückt | 1 TL Kreuzkümmelkörner | 1 TL Koriandersamen | 1 TL gemahlene Kurkuma | 1 TL gemahlener Zimt | schwarzer Pfeffer | 1 1/2 kg Lammschulter am Knochen, in 5 cm große Stücke geschnitten | 3 EL Tomatenmark | 1/2 TL Safranfäden |
| 1 Prise Zucker | 6 getrocknete Limetten | 175 g gelbe Spalterbsen, abgespült und 8 Stunden oder über Nacht in Wasser eingeweicht | Meersalz | 1 EL Zitronensaft, nach Geschmack auch mehr | | | | 1/2 kg Garzeit | 1 große Karrotte (ca. 350 g) | Meersalz |
| | | | | | | | | | | 3 EL Sonnenblumenöl |

Das Öl in einem großen Topf mit Deckel erhitzen und die Zwiebeln darin bei schwacher Hitze 10 Minuten anschwitzen, bis sie weich werden. Den Knoblauch dazugeben und einige Minuten mit anschwitzen.

Die Kreuzkümmel- und Koriandersamen in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei schwacher Hitze 1-2 Minuten rösten, danach im Mörser oder in einer Gewürzmühle zermahlen. Mit Kurkuma, Zimt und 1/2 TL Pfeffer über Zwiebeln und Knoblauch in den Topf streuen.

Die Temperatur erhöhen und das Fleisch darin bei starker Hitze rundherum mehrmals anbraten. 400 ml Wasser und das Tomatenmark hinzugeben und alles zugedeckt bei schwacher Hitze 45 Minuten schmoren.

Die Safranfäden im Mörser mit 1 Prise Zucker zermahlen, in einer Tasse mit 2 EL kochendem heißem Wasser übergießen und ziehen lassen.

Nach 45 Minuten Garzeit die getrockneten Limetten mit einer Gabel rundherum mehrmals einstechen, mit dem Erbsen zum Fleisch geben und alles noch 40 Minuten garen. Dann Safranwasser, 1 1/2 TL Salz, Zitronensaft und 1 kräftige Prise Pfeffer unterrühren. Die Limetten aus dem Topf nehmen, sodass ihr Saft austritt, und alles noch 3-10 Minuten garen, bis das Fleisch zart und die Erbsen weich sind.

Sobald das Fleisch fast fertig ist, die Garnitur vorbereiten. Dafür die Karrotte schälen, in streichholzgroße Stücken schneiden oder hobeln und salzen. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Karrottebraten darin goldbraun und knusprig braten. Die Streichholzkarotten auf Küchenpapier abtropfen lassen und zum Servieren über das Lammschulter geben.

Für 4-6 Personen



- + **DAS Kochbuch der persischen Küche – Geschichte, Kultur und fantastische Rezepte zum Entdecken und Genießen**
- + Vom Auberginen-Walnuss-Dip über Safranhähnchen mit Berberitzen bis zum Orangenblütenpudding mit Dattelsirup
- + Mit der Autorin auf Entdeckungsreise: eindrucksvolle Fotos und spannende Porträts von Land und Leuten
- + Vorschläge für die Menü-Planung, zahlreiche Infos zu typischen Zutaten, Kräutern und Gewürzen sowie gesonderte Auflistung von gluten- und laktosefreien Rezepten zum schnellen Nachschlagen
- + Empfohlen von Yotam Ottolenghi und Nigella Lawson



Stéphane Renaud ist ein französischer Koch und Kochbuchautor. Renaud stammt aus einer Familie von Metzgern und Schweinezüchtern in der französischen Region Ardèche. Er lebt mit seiner Frau und drei Kindern in Paris. Sein 2005 erschienenes Buch »Pork and Sons« gewann 2005 den *Grand Prix de la Gastronomie Française*, das auch in Deutschland erschienen ist. Weitere Bücher von ihm, die in Deutschland erschienen sind, sind »Wild. Auf der Jagd nach den besten Rezepten«, »Terinnen und Pasteten« oder »Ein Topf und fertig!«.



Food & people: © Marie-Pierre Morel

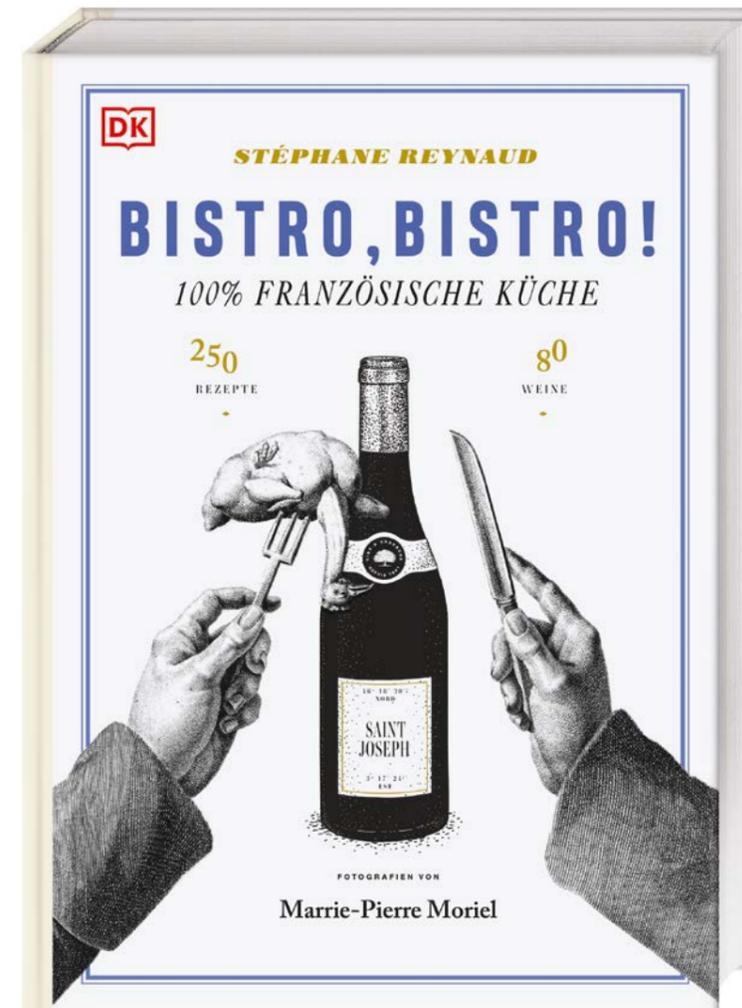
BIENVENUE AU BISTRO!

Stéphane Renaud
Bistro, Bistro!
80 Weine, 250 Rezepte,
100% Französische
Küche

480 Seiten
270 x 195 mm
Hardcover
WG 454 Länderküchen

€ 39,95 (D) / € 41,10 (A)
ET: OKTOBER 2022

ISBN 978-3-8310-4584-6



- + Die Bibel zur französischen Bistroküche!
- + Das Bistro, das Wohnzimmer der Gourmets: 250 Rezepte von der Fougasse bis zur Mousse au Chocolat für den Genuss zu Hause
- + Gerichte ganz wie aus dem Lieblingsbistro: kleine, feine Leckerbissen, deftig-sättigende Klassiker und heißgeliebte typisch französische Desserts inklusive der passenden Weinauswahl
- + Hohes Renommé des Autors Stéphane Renaud und große Strahlkraft der französischen Küche!
- + Liebevoll illustriert, lässt dieses Buch den charmanten Bistrotflair auf jeder Seite aufleben



Olia Hercules, geboren und aufgewachsen in der Ukraine, zog schließlich nach kurzem Zwischenstopp in Zypern nach London, wo sie Italienisch, Russisch und Englisch studierte. Es folgten verschiedene berufliche Tätigkeiten, bevor sie ihr Hobby zum Beruf machte und sich an *Leith's School of Food and Wine* ausbilden ließ. Den Durchbruch in ihrer kulinarischen Karriere schaffte sie als chef-de-partie in Ottolenghis Islington Restaurant. Nach der Geburt ihres Sohnes begann Olia für *Sainsbury's*, *The Recipe Kit* und den *Guardian* zu schreiben.



Food & people: © Kris Kirkham

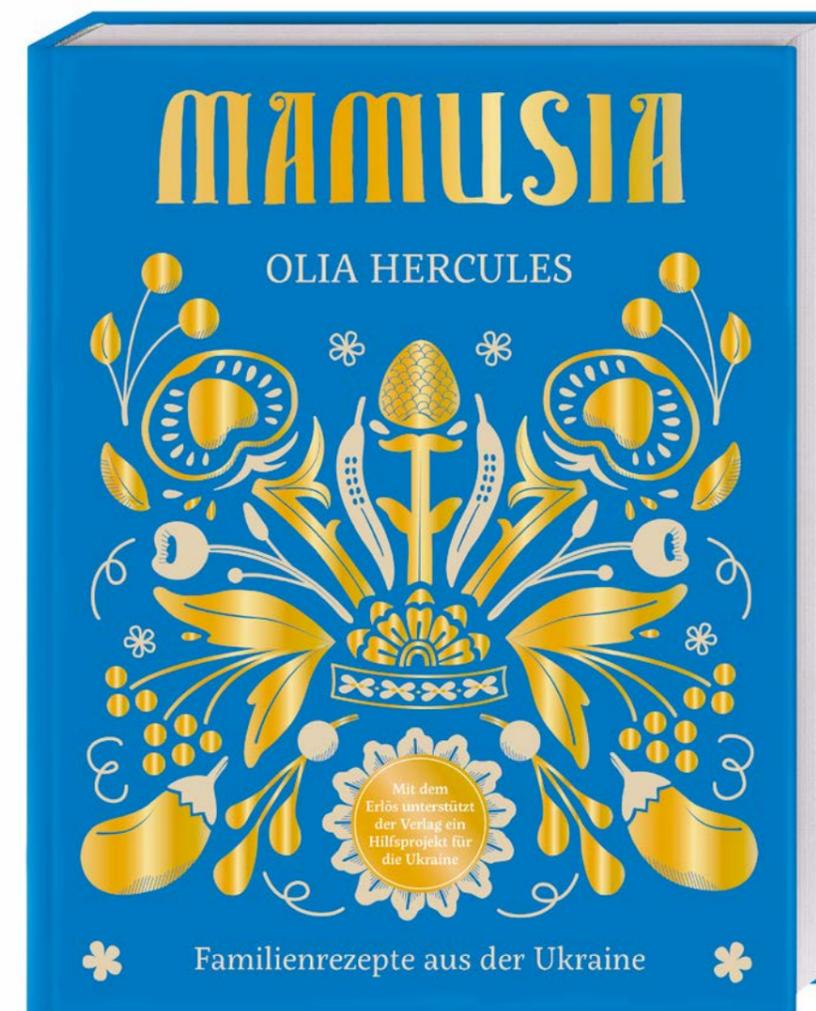
AUTHENTISCHE KOCHKUNST AUS DER UKRAINE UND OSTEUROPA

Olia Hercules
Mamusia
Familienrezepte
aus der Ukraine

240 Seiten
189 x 246 mm
Hardcover mit Folien-
veredelung
Mit 150 farbigen Fotos
WG 454 Länderküchen

€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)
ET: OKTOBER 2022

ISBN 978-3-8310-4612-6



- + In über 100 Rezepten quer durch die Ukraine und Osteuropa: eine kulinarische Entdeckungsreise von Eintöpfen und Salaten über Gebäck, Nudeln, Eingemachtes und Desserts bis zum passenden Getränk
- + Jetzt wieder verfügbar: Das Kochbuch von Olja Hercules mit einem modernen und sehr persönlichen Blick auf die traditionelle ukrainische und osteuropäische Küche
- + Schmackhafte, leicht nachzukochende Gerichte mit frischen Zutaten
- + Mit dem Erlös unterstützt der Verlag ein Hilfsprojekt für die Ukraine

Mein Onkel in Moskau wurde oft von seinen russischen Freunden gefragt: «Stimmt es, dass ihr Ukrainer dreimal am Tag Borschtsch esst?» Er antwortete: «Wenn ihr wüsstet, wie man einen richtigen ukrainischen Borschtsch zubereitet, würde er euch auch noch nachts aus dem Bett treiben.» Das Fleisch für die Brühe sollte gut marmoriert sein, sonst wird es nicht richtig zart. Wer ganz authentisch sein will, gibt zum Schluss noch сало, fetten Speck (siehe Seite 136), der mit Knoblauch gehackt wird, in die Suppe.

Борщ | Borschtsch
Ukrainischer Rote-Bete-Eintopf

Für 4 Personen

300 g Rote Beten, geschält und in streifenförmige Stücken geschnitten
200 g Kartoffeln, geschält und gewürfelt
2 EL Sonnenblumenöl
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Möhre, geschält und grob geraspelt
1 rote Paprikaschote, von Stielen und Samen befreit und gewürfelt
1 EL Tomatenmark
1 Fleischtomate, grob gerieben (Haut wegwerfen), oder 100 g eingelegte Tomaten (siehe Seite 137)
1/2 kleiner Weißkohl, in Streifen geschnitten
1 Dose (400 g) Kidneybohnen, abgespült und abgetropft
Meersalzkröcken und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Brühe
500 g Ochsenschwanz oder gut marmorierte Quersuppe, in Stücke geteilt
1 Zwiebel, geschält
1 Lorbeerblatt

Zum Servieren
100 g saure Sahne
1/2 Bund Dill, gehackt
pampushky (siehe Seite 42)

12 | цина Suppen & Eintöpfe

- 1 Für die Brühe Fleisch, Zwiebel und Lorbeerblatt in einen großen Topf geben und mit 2 l kaltem Wasser bedecken. Sparsam würzen und bei schwacher Hitze 1 Stunde kochen lassen. Ab und zu abschäumen.
- 2 Rote Beten und Kartoffeln hinzufügen, kräftig salzen und pfeffern und bei schwacher Hitze 30 Minuten mitgaren.
- 3 Inzwischen das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Möhre darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 5-7 Minuten anschwitzen, bis das Gemüse sehr weich ist und zu karamellisieren beginnt. Das ist die ukrainische Antwort auf den spanischen sofrito, omachempa oder zashcharko genannt.
- 4 Die Paprikaschote und das Tomatenmark zu Zwiebel und Möhre geben, weitere 2 Minuten anschwitzen und anschließend die frisch geriebene Tomate oder die eingelegte Tomaten unterrühren. Die Mischung leicht einkochen lassen und unter die Brühe rühren.
- 5 Zuletzt den Kohl und die Kidneybohnen untermengen und alles noch einmal etwa 7 Minuten erhitzen.
- 6 Den Borschtsch mit einem Klecks saurer Sahne, gehacktem Dill und pampushky servieren.





© Kris Kirkham

Olia Hercules, geboren und aufgewachsen in der Ukraine, zog schließlich nach kurzem Zwischenstopp in Zypern nach London, wo sie Italienisch, Russisch und Englisch studierte. Es folgten verschiedene berufliche Tätigkeiten, bevor sie ihr Hobby zum Beruf machte und sich an *Leith's School of Food and Wine* ausbilden ließ. Den Durchbruch in ihrer kulinarischen Karriere schaffte sie als chef-de-partie in Ottolenghis Islington Restaurant. Nach der Geburt ihres Sohnes begann Olia für *Sainsbury's*, *The Recipe Kit* und den *Guardian* zu schreiben.



© Elena Heatherwick, Joe Woodhouse

REZEPTE UND GESCHICHTEN AUS DER UKRAINE

Olia Hercules
Landküche
Traditionelle Rezepte
und Geschichten
aus der Ukraine

352 Seiten
246 x 189 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG 454 Länderküchen

€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)
ET: OKTOBER 2022

ISBN 978-3-8310-4629-4



AKTION GENUSS VERSCHENKEN

- + Ein authentischer Einblick in die traditionelle ukrainischen Küche
- + Die Autorin ist selbst tief mit der Ukraine verwurzelt und zeigt, wie eng Land, Menschen und Küchentraditionen verwoben sind
- + Ursprüngliche und saisonale Küche: Gemüseküche, Fermentieren, Einmachen und Backen mit Sauerteig sind hier kein Trend, sondern gelebter Alltag
- + Mit zahlreichen Hintergrundinfos zu Küchengheimnissen und Traditionen sowie hilfreichen Informationen zur ökologisch sinnvollen Verwertung, ganz im Sinne einer naturnahen und saisonalen Küche

Vorläufige Innenseite

**Sourdough
garlic buns**
SERVES 5
(MAKES 10 BUNS)

60g sourdough starter (page 154)
260ml whole milk
300g plain flour
3 eggs
60g caster sugar
200g strong white bread flour
10g fine sea salt
50g unsalted butter, softened
1 beaten egg to glaze

TO SERVE
2 garlic cloves, roughly chopped
10g dill, roughly chopped
Pinch of flaky sea salt
20ml rapeseed or unrefined sunflower oil

So many Eastern European dishes have similar names and variations, but these buns, called *pyrusky*, are undeniably Ukrainian; no other country ever claims them. They are doused in garlic oil as soon as they come out of the oven, and the smell of freshly baked, slightly sweet buns mingled with strong garlic makes my head spin. Traditionally served with *boesh* (page 132), they are also excellent with any broth or just eaten with a sliver of *salo* (cured pork fat) and a pickle.

The day before you want to bake the buns (or 2 days before, if you plan to prove the dough overnight), make your starter sponge. Whisk the starter into 60ml of the milk until it has dissolved, then add 100g of the plain flour and mix well. Cover with cling film and leave in the fridge overnight. (If you don't have a sourdough starter, you can make these buns with the yeasted dough on page 300.)

Next day, the starter sponge should be smoother and slightly bigger. Fit an electric mixer with the whisk attachment and, with the machine running, pinch off pieces of the sponge and drop into the mixer bowl. When all the sponge is in the bowl, whisk in the eggs, sugar and the remaining milk. Stir in the strong flour and the rest of the plain flour and briefly mix to a rough dough. Cover the bowl with cling film and leave for an hour or so to let the dough come together – the technical term for this is autolysis.

Grease a large bowl with butter. Add the salt and butter to the dough and mix for about 5 minutes, until it becomes very stretchy. Scoop the dough into the buttered bowl. Cover the bowl and leave it either somewhere warm for about 6 hours, or in the fridge overnight. When it's ready, the dough should have doubled in size. If you proved the dough in the fridge, transfer it to another bowl and leave it at room temperature for about an hour – it needs to wake up and lose the chill of the fridge.

Grease a rectangular pie tin about 20cm long and 6cm deep with a little butter or oil. Turn out the dough onto a floured surface and give it a quick knead until it stops sticking to your hands. With floured hands, divide the dough into ten 100g pieces and shape into smooth balls. Place the balls snugly in the tin, arranging them in two rows. Cover with cling film and leave somewhere warm for about 1-2 hours – they will merge and double in size as they prove.

Preheat the oven to 220°C/Fan 200°C/Gas Mark 7. Gently brush the buns with egg glaze and bake for 50 minutes – if they start to look too dark on top, cover with foil. Use a pestle and mortar to crush the garlic and dill to a paste with the salt, then whisk in the oil. Drizzle over the buns once they are out of the oven.

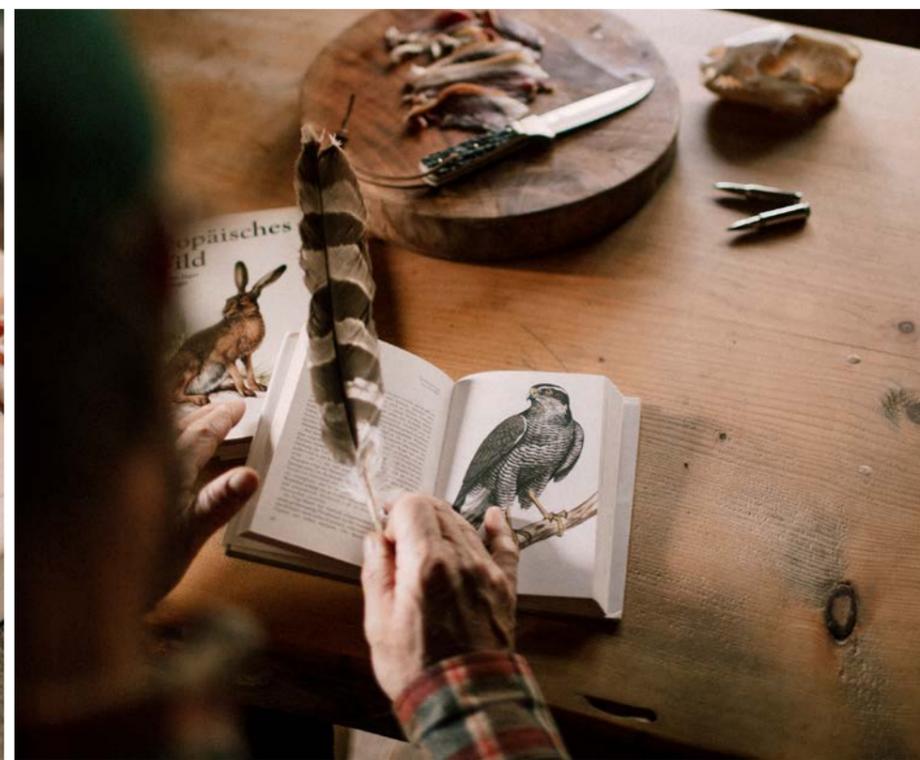


© MICHAEL VA KRIS/SHUTTER



© Studio Steve

Markus Sämmer ist ein Naturbursche durch und durch! Der Profikoch war lange in der Spitzengastronomie aktiv, bevor er durch Australien tourte und auf einer Yacht arbeitete. Seit 2004 betreibt er eine Catering-Firma. Der Outdoor-Experte ist als Kletterer, Mountainbiker und Bergsteiger unterwegs und Besitzer eines Jagdscheins. Sein Küchenwissen verbindet er seit Jahren in den Kochbüchern der »The Great Outdoors« Reihe mit seiner Leidenschaft für die Natur.



© Markus Sämmer

THE GREAT OUTDOORS DAS KOCHBUCH FÜR WILDFANS



Markus Sämmer
The Great Outdoors – Into the Wild
Das Kochbuch für Jäger und Wild-Liebhaber

240 Seiten
272 x 198 mm
Hardcover
Über 150 farbige Fotos und Illustrationen
WG 455 Themenkochbücher

€ 34,95 (D) / € 36,00 (A)
ET: AUGUST 2022

ISBN 978-3-8310-4466-5

Bestellen Sie gleich mit:



€ 34,00 (D) / € 35,00 (A)
ISBN 978-3-8310-4142-8



€ 34,00 (D) / € 35,00 (A)
ISBN 978-3-8310-3893-0



30 MINUTEN ZUBEREITUNG • 2 1/2-3 STUNDEN GARZEIT

Geschmorter HIRSCHBRATEN

PERSONEN

1 Bund Suppengemüse
2 Zwiebeln
1-1,5 kg Hirschbraten (z. B. aus der Nock)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
3 EL neutrales Pflanzenöl
2 EL Tomatenmark
200 ml Rotwein
2 Bio-Orangen
2 Lorbeerblätter
1 TL Wacholderbeeren
4 Pimentkörner
2 Zitronen
2 Zweige Rosmarin
500 ml Wildfond (s. S. 223)

1 Den Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Suppengemüse putzen, waschen bzw. schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebeln samt Schale waschen und vierteln. Den Hirschbraten rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Bräter erhitzen und das Fleisch darin in 2 EL Öl von allen Seiten braun anbraten. Herausnehmen und auf eine Platte setzen. Suppengemüse und Zwiebeln im Bräter im übrigen Öl dunkel anbraten.

2 Das Tomatenmark dazugeben und kurz mitbrösten. Den Rotwein dazugießen, den Bratensatz am Topfboden lösen und erneut einkochen und anbrösten lassen. Die Orangen heiß waschen, in Stücker schneiden und samt den Gewürzen, Kräutern und 2 TL Salz zum Gemüse geben. Das Hirschfleisch darauflegen und den Wildfond angießen. Alles aufkochen und zugedeckt im Ofen auf der mittleren Schiene 2-2 1/2 Stunden schmoren. Währenddessen das Fleisch zweimal wenden.

3 Den Hirschbraten aus der Sauce heben und abgedeckt warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren. Zum Binden die Sauce entweder einen Teil des Gemüses durch das Sieb streichen, die Sauce nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. (Alternativ die Sauce nach dem Abseihen aufkochen, 2-3 TL Speisestärke mit 3 EL kaltem Wasser verrühren, in die kochende Flüssigkeit rühren und damit sämig binden.)

4 Zum Servieren den Hirschbraten in Scheiben schneiden und mit der Sauce auf Teller verteilen. Dazu passen Apfelrotkohl (s. S. 174) und Kartoffelknödel.

WILD GESCHMORT
128

+ Outdoor-Experte Markus Sämmer widmet sich dem Trendthema Wild und nachhaltiger Fleischkonsum
+ Knapp 400.000 Menschen in Deutschland besitzen einen Jagdschein! Das Buch liefert Basiswissen, porträtiert den spannenden Alltag einer jungen Försterin und gibt Einblicke in die Wald- und Jagdarbeit
+ 75 moderne Rezepte aus der Wildküche – vom »Wilden Döner« über Rehsaté und Wildenten-Tikka-Masala bis hin zum Rehrücken und anderen heimischen Klassikern
+ Ganz im Stil der vorherigen »The Great Outdoors« Bücher: informativ, hemdsärmelig, lässig und unheimlich lecker



James Whetlor ist ein britischer Koch und preisgekrönter Unternehmer, der sich für ethisch korrekten Fleischkonsum einsetzt. Für sein Unternehmen *Cabrigo Goat Meat* erhielt er zahlreiche Nachhaltigkeitspreise, Bekanntheit und Anerkennung im Radio, in der Gastronomie und im TV.



Food & people: © Sam Folan

DAS GROSSE BIG GREEN EGG-KOCHBUCH

James Whetlor
Kochen mit dem
Big Green Egg
Grillen, Schmoren,
Räuchern, Braten
und Backen.
Über 70 Rezepte

208 Seiten
248 x 187 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG 455 Themenkoch-
bücher

€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)
ET: JUNI 2022

ISBN 978-3-8310-4536-5



AKTION GENUSS VERSCHENKEN

- + Das Kochbuch für alle Nutzer*innen und Fans des Highend-Grillgeräts
- + Über 70 Rezepte für jeden Geschmack: Vom Grillhuhn über Pizza bis hin zum Röstgemüseintopf
- + Backen, Kochen, Garen, Grillen: all das geht mit den Rezepten in diesem Buch und nur einem einzigen Kochgerät
- + Hilfreiche Illustrationen, Tipps und Wissen, sowie Symbole zur Schwierigkeitsstufe liefern fundierte Hilfestellung
- + Stimmungsvoll bebildert und hochwertig ausgestattet passt dieses Buch perfekt zum Lifestyle von The Big Green Egg





WINTERKÜRBISUPPE MIT STEINPILZEN & TRÜFFELÖL

Diese geschmackvolle Cremesuppe kommt in einem lebhaften Gelb daher. Die südländische Textur der Steinpilze passt wunderbar zu ihrer cremig-reichen Konsistenz. Verfeinert lässt sie sich mit Trüffelöl, das dieses Gericht zu etwas Besonderem macht – aber das ist ganz nach Ihrem Belieben.

100g Butter
 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
 1 kleiner Hokkaidokürbis, entkernt und fein geschält
 1 Butternusskürbis, geschält, entkernt und fein geschält
 1 EL Sonnenblumenöl, S. 91
 2 Steinpilze, in dünne Scheiben geschnitten
 200g Schlagsahne
 Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUM BARMACHEN
 Frisch gehackte Petersilie
 Trüffelöl
 Trüffel, zum Bestreuen nach Belieben

FÜR 4 PERSONEN



CHAMPIGNONCREMESUPPE MIT KNOBLAUCHCROUTONS

Eine gute Champignoncremesuppe ist mit ihrem erdigen Aroma und ihrer cremigen Konsistenz sehr wohlschmeckend. Mit Knoblauchcroustons und frisch gebratenen Champignons wird diese klassische Suppe auf einfache, aber effektive Weise noch aromatischer und erhält einen köstlich knusprigen Kick.

2 EL Sonnenblumenöl
 1 Zwiebel, gehackt
 1 Lauchstange, fein gehackt
 1 Thymianzweig, nur die Blätter
 100g weiße Champignons, Stängel entfernt und gehackt
 1 Kaffirminnenblatt, geschält und gewaschen
 1 Glaschen Madeira oder Amontillado-Sherry (100ml Madeira/S. 9, 1 EL)
 Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

KNOBLAUCHCROUTONS
 2 EL Öl
 1 Knoblauchzehen, geschält
 2 Scheiben Brot vom Vortag, ohne Rinde, fein gewürfelt

ZUM BARMACHEN
 1 EL Öl
 200g braune Champignons, in dünne Scheiben geschnitten
 Creme- frische Schnittlauch, frisch gehackt

FÜR 4 PERSONEN



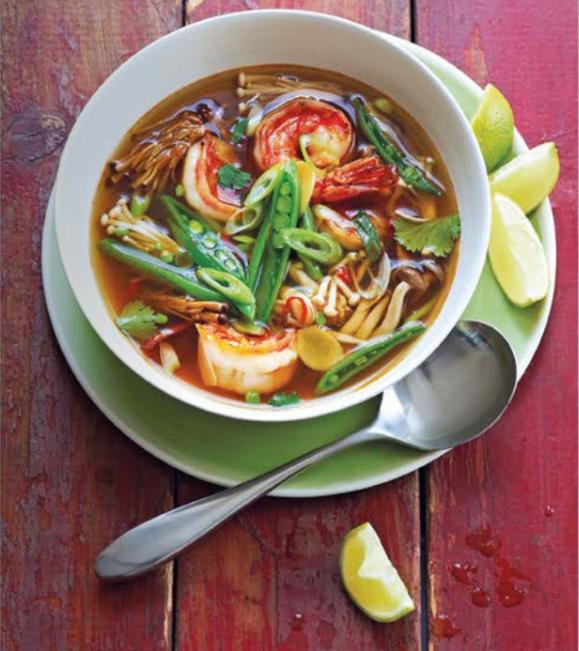
ZITRUSBRÜHE MIT RIESENGARNELEN, CHILI & INGWER

FÜR DIE BRÜHE
 21 Hühner- oder Fischfond (S. 8-9)
 6 Stängel Zitronengras, zerstoßen
 2 rote Chilis, längs halbiert (mit Samen)
 6 Kaffirminnenblätter
 1 EL in Scheiben geschnittener Ingwer
 8 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten

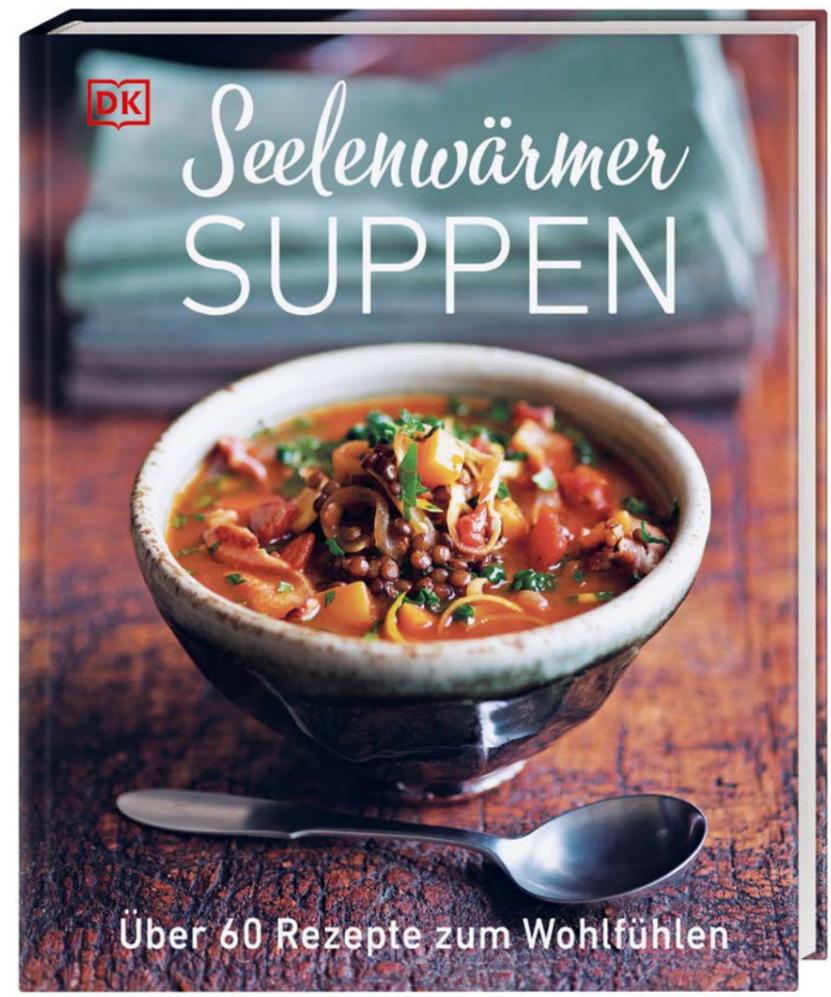
FÜR DIE SUPPE
 2-3 EL Nussöl
 500g rohe küchenfertige Riesengarnelen
 2 Knoblauchzehen, gehackt
 1 EL sehr fein gehackter Ingwer
 je 1 grüne und rote Chili, entkernt und fein gehackt
 250g Enoki-Pilze (oder gemischte Pilze)
 2 Kaffirminnenblätter
 10 Frühlingszwiebeln, Weiß und Grün getrennt und in feine Ringe geschnitten
 4-5 EL Fischsauce
 1-2 EL Sojasauce
 Saft von 1 Limette
 Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
 1 kleines Bündel Koriander, nur die Blätter
 200g Zuckerschoten, gepulvert

ZUM BARMACHEN
 Limettenspalten

FÜR 6 PERSONEN



SUPPEN UND EINTÖPFE, DIE GLÜCKLICH MACHEN



Seelenwärmer-suppen
 Über 60 Rezepte zum Wohlfühlen

144 Seiten
 217 x 170 mm
 Hardcover mit Farbschnitt und Prägung
 Mit farbigen Fotos
 WG 455 Themenkochbücher

€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ET: AUGUST 2022

ISBN 978-3-8310-4538-9



Über 60 Rezepte zum Wohlfühlen

- + Suppen machen glücklich: Der Liebling der Buchhändler*innen endlich wieder lieferbar
- + Über 60 neue Suppenrezepte aus aller Welt – für jeden Geschmack die richtige Suppe
- + Mit Grundrezepten für Brühen wie Fisch-, Gemüse- oder Rinderbrühe
- + Viele Austausch Tipps für Gemüse, Fleisch und Co., um die Suppen an die individuelle Ernährung anzupassen

Bestellen Sie gleich mit:



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



Sebastian Copien ist Koch und Autor von mehreren veganen Kochbüchern. In München betreibt er eine Kochschule und leitet von dort seine Onlineakademie *Vegan Masterclass*. Als Mitbegründer des *Plant Based Institute* hält er immer wieder Kurse und ist als Speaker auf Messen wie der *Biofach* unterwegs. Niko Rittenau ist studierter Ernährungsberater, Veganer aus Überzeugung und Social-Media-Star. Mit seinem ersten Erfolgsbuch »Vegan-Klischee ade!« hat er mit Vorurteilen aufgeräumt und bewiesen, dass vegane Ernährung ausgewogen, vollwertig und gesund ist.



Food & people: © Ingolf Hatz

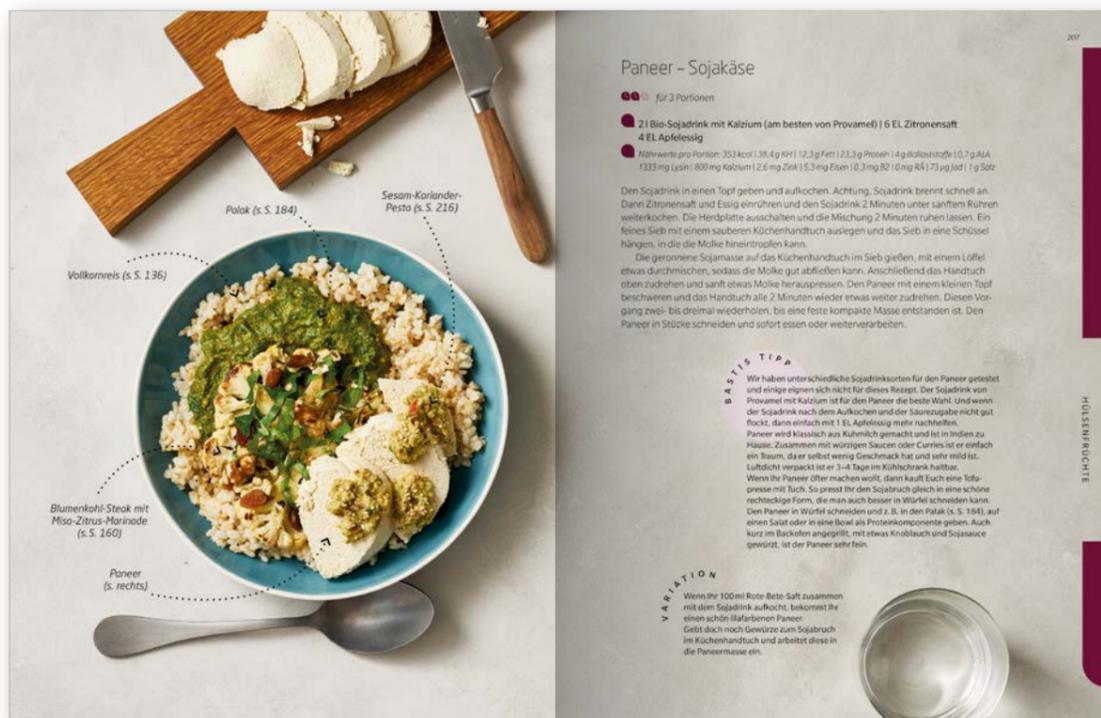
DER VEGAN-BESTSELLER – JETZT IN ERWEITERTER AUFLAGE!



Niko Rittenau,
Sebastian Copien
**Vegan-Klischee
ade!**
Das Kochbuch
Ernährungswissenschaft
trifft Kulinarik. Abwechs-
lungsreiche Ernährung
mit dem Baukasten-
system

288 Seiten
246 x 189 mm
Hardcover
Mit über 120 farbigen
Fotos und Illustrationen
WG 456 Gesunde
Küche, Schlanke Küche

€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ET: JUNI 2022



- + Das Bestseller-Kochbuch von Niko Rittenau und Vegan-Koch Sebastian Copien in überarbeiteter Form
- + Bau Dir Dein Gericht: Hunderte Rezeptvarianten durch das Baukastensystem – mit Beispielen für die besten Rezeptkombinationen
- + Rundum versorgt: Rezepte für Frühstück, Mittag- und Abendessen und Desserts – mehr als 20 neue Rezepte für jeden Tag!
- + Alles auf einen Blick: Alle wichtigen Infos zu Nährstoffen und Warenkunde kompakt und verständlich
- + Die Vegan-Bibel: Mit veganer Ernährung gesund, lecker und nachhaltig leben

Bestellen Sie gleich mit:



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-4325-5





Cynthia Barcomi ist Unternehmerin, Back-Expertin, Buchautorin, TV-Gesicht und Mutter von vier Kindern. Sie studierte Philosophie und Theaterwissenschaft in New York und arbeitete als Tänzerin, bevor sie in ihrer Wahlheimat Berlin ihre Leidenschaft zum Beruf machte und Mitte der 90er-Jahre die amerikanische Coffeeshop-Kultur nach Deutschland brachte. *Barcomi's Kaffeerösterei* im Berliner Stadtteil Kreuzberg und *Barcomi's Deli* in Berlin-Mitte sind heute Institutionen. Ihre Leidenschaft fürs Backen teilt sie auch regelmäßig mit den Zuschauern von *Volle Kanne* und *ARD-Buffer*.



Food & people: © Dorling Kindersley

SCHNELL UND CLEVER BACKEN MIT CYNTHIA BARCOMI

Cynthia Barcomi
Prep Baking:
gut vorbereitet,
schnell gebacken
Kuchen, Cookies,
Brot und mehr

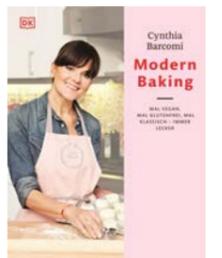
224 Seiten
246 x 189 mm
Hardcover
Über 100 farbige Fotos
WG 457 Backen

€ 22,00 (D) / € 22,70 (A)
ET: OKTOBER 2022

ISBN 978-3-8310-4559-4



Bestellen Sie gleich mit:



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-3894-7



€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

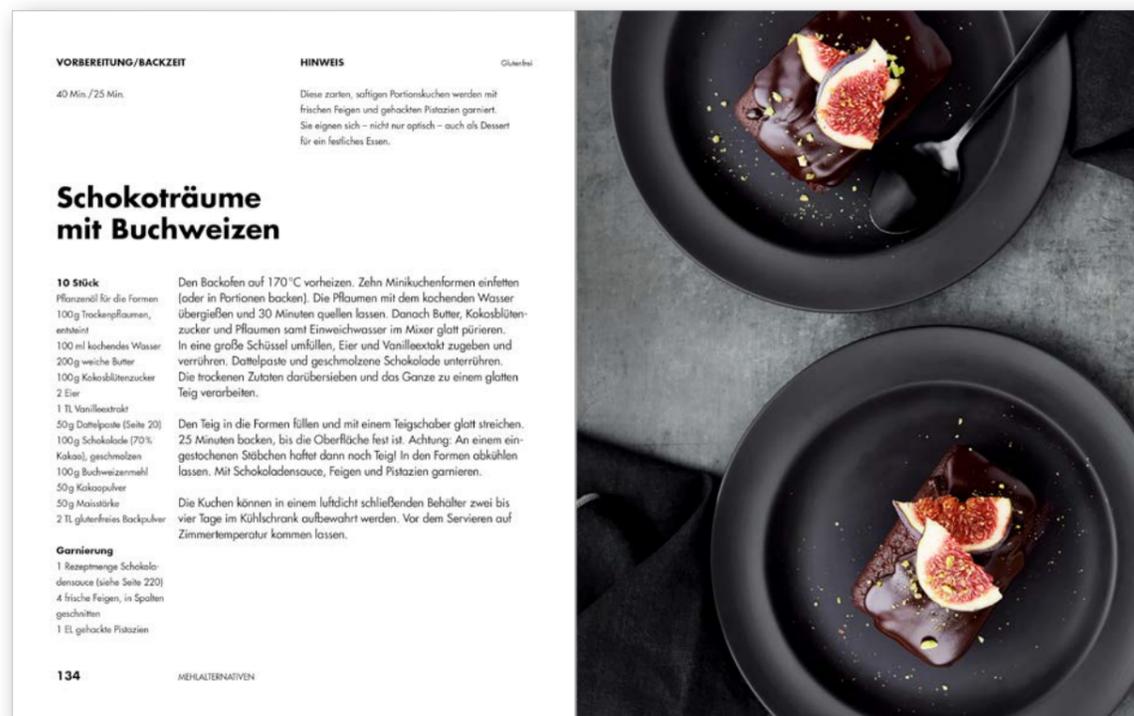
ISBN 978-3-8310-3306-5



AKTION GENUSS VERSCHENKEN

- + Backmischung? Nein danke! Cynthia Barcomi zeigt, wie sich im Handumdrehen frisches Gebäck aus dem Ofen zaubern lässt
- + Selbst backen in weniger als 20 Minuten – mit guter Vorbereitung und cleveren Rezepten
- + Aus dem Ofen auf den Tisch: über 70 köstliche Ideen für Cookies, Kleingebäck, Teige, Verzierungen und mehr
- + Stimmungsvolle und farbenfrohe Foodfotos setzen die Kreationen einladend in Szene
- + Cynthia Barcomi ist eine etablierte Backbuchautorin mit regelmäßiger Medienpräsenz

Geboren in Süditalien, wo sie ihre tiefe Leidenschaft für das Essen geerbt hat, hat es Giovanna Torricco als Konditorin und Betreiberin eines Catering-Services nach London verschlagen. Die Autorin hat bereits mehrere Bücher zu den Themen Backen, italienische Küche und Nachhaltigkeit veröffentlicht.



NATÜRLICHER BACKGENUSS



Giovanna Torricco
Clean Cakes
Natürlicher Backgenuss
ohne Ei, Zucker, Milch
oder Mehl

224 Seiten
240 x 190 mm
Broschur
WG 457 Backen

€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ET: JUNI 2022

ISBN 978-3-8310-4334-7


- + **Gesunde Ernährung und köstlicher Kuchengenuss: Mit »Clean Cakes« ohne Ei, Zucker, Milch und Mehl backen!**
- + Vegan, gluten- oder zuckerfrei backen? Umfangreich und ausführlich wie noch nie stellt dieses Buch die gesamte Bandbreite vor
- + Mit über 90 klassischen und trendigen Backrezepten
- + Hilfreiche Informationen zum richtigen Equipment und detaillierte Bild-für-Bild-Anleitungen sorgen für ein unkompliziertes Backvergnügen mit Wow-Effekt
- + Gutes Preis-Leistungsverhältnis: Mit umfangreichen Infos zu Produktalternativen und zahlreiche Tipps

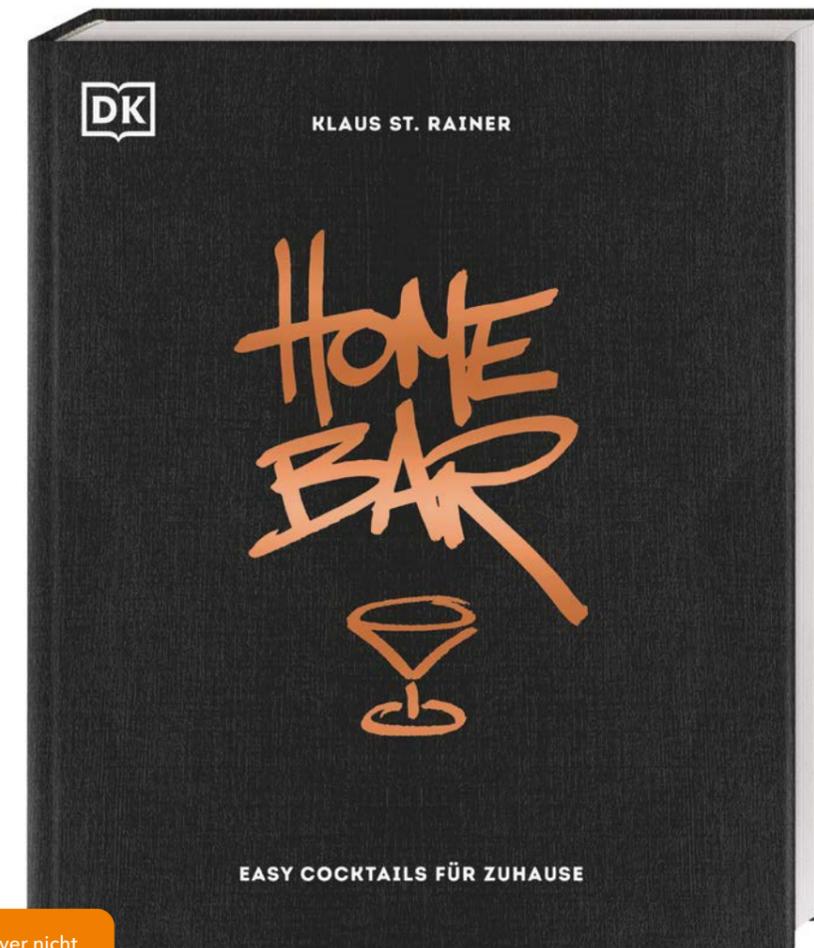


Klaus St. Rainer ist einer der bekanntesten und erfolgreichsten Bartender Deutschlands. Er ist seit 1986 in der Gastronomie tätig und eröffnete 2010 mit Leonie con Carnap die mehrfach ausgezeichnete *Goldene Bar* im Münchener *Haus der Kunst*. Er ist Juror bei vielen internationalen Wettbewerben, gibt weltweit Schulungen und vertreibt eigene Bitters und Tonic Water.



Food & people: © Armin Smalovic

DIE HOME BAR IST ERÖFFNET!



Cover nicht final

Klaus St. Rainer
Homebar
Easy Cocktails
für Zuhause

176 Seiten
225 x 190 mm
Hardcover mit strukturiertem Einband und Folienprägung
Mit farbigen Fotos
WG 458 Getränke

€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ET: OKTOBER 2022

ISBN 978-3-8310-4515-0



BONUSMATERIAL

BAR SNACKS

Besonders zu alkoholischen Drinks braucht man natürlich ein paar kleine Barsnacks, um alle Anwesenden bei Kräften zu halten und seine Gäste nicht nur von der Bar, sondern auch aus der Küche zu verzaubern.

Alle Snacks sind schnell zuzubereiten oder zu servieren und die Zutaten lassen sich ewig lagern. Wenn ihr ein paar dieser Basics zu Hause habt, könnt ihr auch bei spontanem Besuch als herausragende Gastgeber glänzen.

AYUMI STICKS

Ayumi ist eine meiner besten Freundinnen und lebt in Japan. Diese Leckerei serviert sie uns gerne, wenn ich mit ihr und ihrem Mann einen Whisky trinke. Eine Handvoll rohe Spaghetti in der Pfanne mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze behutsam in 2-3 Minuten goldbraun braten, dann auf ein Küchenkrepp zum Abtropfen geben und mit Meersalz bestreuen. Besonders gut schmecken die selbst gemachten »Salzstangen« noch warm.

SARDINEN IN DER DOSE

Ein Klassiker des Barfood. Ich habe immer ein paar Dosen Jahrgangssardinen, Sprotten oder ähnliches zu Hause: hundert Jahre haltbar und ein besonders guter Begleiter zu kräftigen Drinks. Am besten die geschlossene Dose im Wasserbad auf Körpertemperatur bringen. Dann öffnen, das Öl abgießen, ein bisschen natives Olivenöl guter Qualität darüber geben, mit einem Hauch grobem Salz und bestenfalls noch mit einem Schnitz Zitronen in der Dose servieren.

WÜRZIGE BROTSCHIPS

Statt altes Brot wegzuerwerfen kann man damit leckere Brotschips machen, egal ob Weißbrot oder Schwarzbrot. Das Brot hauchdünn

160

AKTION GENUSS VERSCHENKEN

- + Die Homebar ist eröffnet: Über 60 inspirierende Cocktailrezepte ohne Profiausstattung von Klaus St. Rainer (Goldene Bar, München)
- + Von Einsteiger-Cocktails über Klassiker bis hin zu ausgefallenen Kreationen mit und ohne Alkohol
- + Mit kleiner Warenkunde, Basics, Tipps & Tricks für Gastgeber*innen und Cocktail-Fun Facts
- + Tolle Ausstattung, cooles Layout, stimmungsvolle Fotografie – ein absoluter Hingucker

Bestellen Sie gleich mit:



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-2644-9



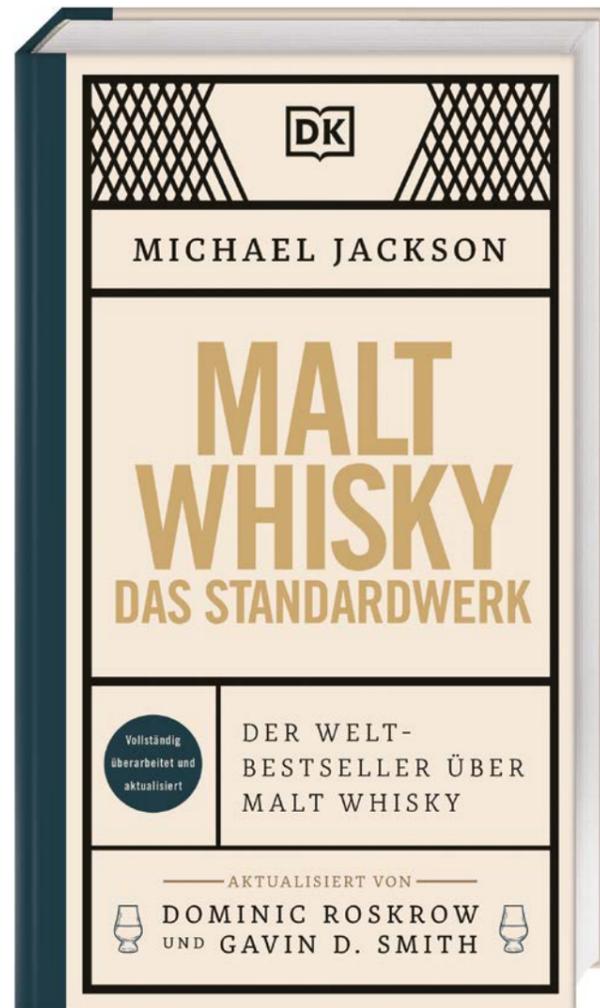
DAS STANDARDWERK UMFANGREICH AKTUALISIERT

Michael Jackson
Malt Whisky
Das Standardwerk

480 Seiten
217 x 125 mm
Hardcover
Über 300 farbige Fotos
WG 458 Getränke

€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)
ET: NOVEMBER 2022

ISBN 978-3-8310-4594-5



Bestellen Sie gleich mit:



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-3989-0



- + **DAS Standardwerk zu Malt Whisky von Michael Jackson, umfangreich aktualisiert und modernisiert**
- + Detaillierte Verkostungsnotizen zu über 1000 Single Malts
- + Alles Wissenswerte über Geschichte, Herstellung, Geschmack und regionale Unterschiede, inklusive ausführlicher Porträts der Destillieren
- + Die besten Blended Malts und internationalen Malts
- + Perfekt für Whisky-Liebhaber*innen – mit zahlreichen Fotos und praktischen Tipps zum Kaufen und Sammeln

KOCHEN, BACKEN UND MIXEN MIT TEE

JUST TEA
Kochen, Backen
und Mixen mit Tee

192 Seiten
254 x 203 mm
Hardcover
WG 458 Getränke

€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)
ET: NOVEMBER 2022

ISBN 978-3-8310-4597-6



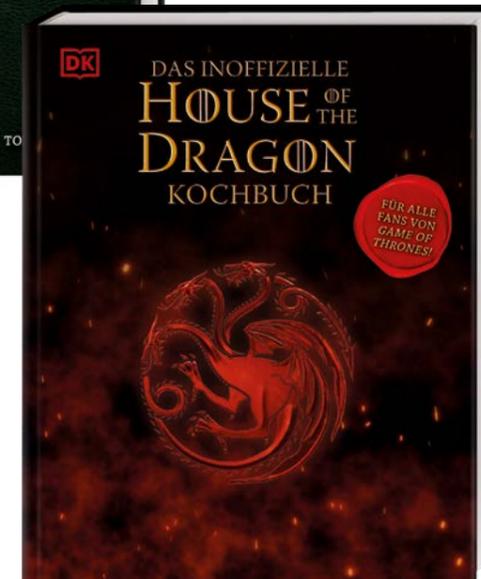
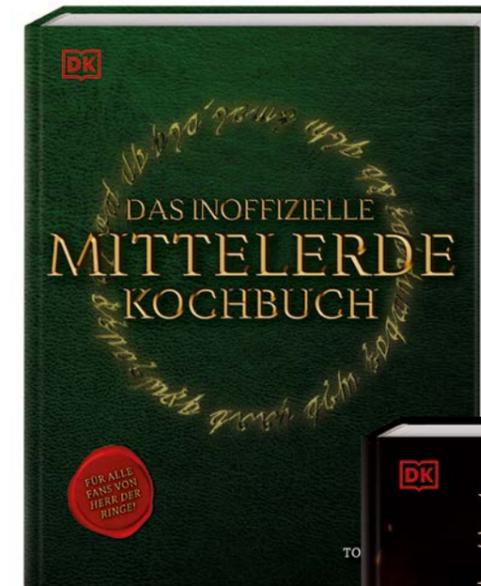
Cover nicht final

- + **Das erste Buch, das Tee als aromatische Zutat beim Kochen, Backen und Getränkemixen zelebriert**
- + Liefert Wissenswertes zu den unterschiedlichen Techniken der Aufbereitung von verschiedenen Teesorten
- + Besondere Menüs: Enthält über 70 Genussrezepte für Getränke, Snacks zur Tea Time, Hauptgerichte und Desserts
- + Abwandelbare Trendrezepte mit Fisch oder Fleisch, ganz vegetarisch oder vegan
- + Die gängigen Teesorten Schwarztee, Grüntee, Kräutertee, Rooibos oder Früchtetee werden raffiniert eingesetzt

Tom Grimm arbeitet seit den fernen Tagen seiner Buchhändlerlehre als Autor, Übersetzer, Lektor, Redakteur, Produzent und »Mann für alle Fälle« für die verschiedensten deutschsprachigen Unterhaltungsmedien. Neben der Literatur, dem Film, Freizeitparks, Pokerspielen, schlechten Witzen und guten Restaurants gilt seine größte Leidenschaft der Kulinarik in all ihren Varianten.



REISE ÜBER DEN TELLERRAND IN FANTASTISCHE WELTEN



Tom Grimm
**Das inoffizielle
Mitteleerde
Kochbuch**
Für alle Fans von
Herr der Ringe!



Tom Grimm
**Das inoffizielle
House of the
Dragon
Kochbuch**
Für alle Fans von
Game of Thrones!



jeweils 160 Seiten
225 x 180 mm
Hardcover mit Lese-
bändchen
Mit farbigen Fotos
WG 455 Themenkoch-
bücher

€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ET: AUGUST 2022



- + Die perfekten kulinarischen Wegbegleiter zu den Serienstarts von *Der Herr der Ringe* und *House of the Dragon* im Herbst 2022
- + Schlemmen wie Elben, Hobbits & Zwerge: Mit authentischen und stimmungsvollen Rezeptbildern
- + Festmahle und Gelage wie in den Sieben Königslanden: 60 Speisen und Getränke aus allen Regionen Westeros'
- + Tom Grimm ist in der Welt der Geeks für seine dekorativ in Szene gesetzten Kochbücher bekannt
- + Atmosphärische Kochbücher aus den Tolkien- und George R.R. Martin-Universen, die jeden Fan direkt in ihren Bann ziehen

FRÜHJAHR 22
ESSEN & GENIESSEN



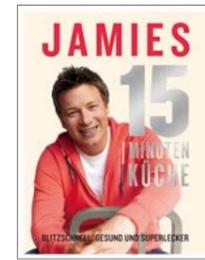
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4412-2



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



€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4240-1



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



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



€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-2893-1



€ 26,95 (D) / € 27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3159-7



€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-2485-8



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



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



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



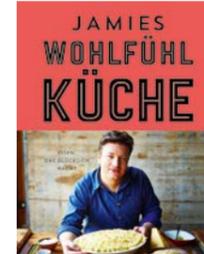
€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4338-5



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



€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-0729-5



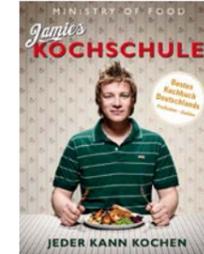
€ 26,95 (D) / € 27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-2716-3



€ 26,95 (D) / € 27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-1031-8



€ 24,90 (D) / € 25,60 (A)
ISBN 978-3-8310-0329-7



€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-1322-7



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



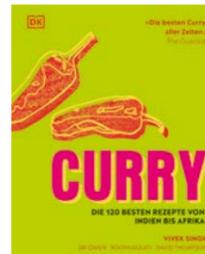
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4109-1



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



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



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



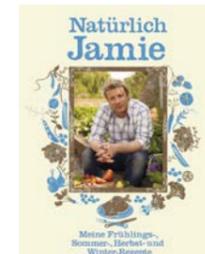
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-1556-6



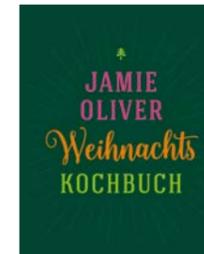
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-1845-1



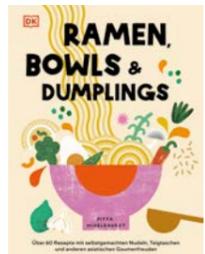
€ 24,90 (D) / € 25,60 (A)
ISBN 978-3-8310-0879-7



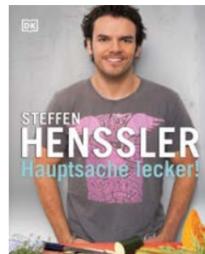
€ 26,95 (D) / € 27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-1102-5



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



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



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



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



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



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



€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4294-4



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



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



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



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



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



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



€ 20,00 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3762-9



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



€ 26,95 (D) / € 27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3421-5



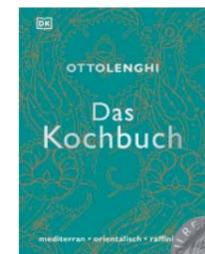
€ 34,95 (D) / € 36,00 (A)
ISBN 978-3-8310-2894-8



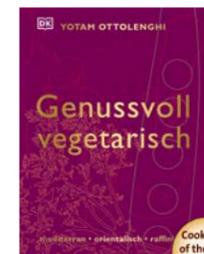
€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-2691-3



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



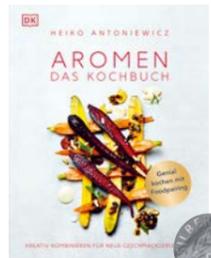
€ 26,95 (D) / € 27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-2108-6



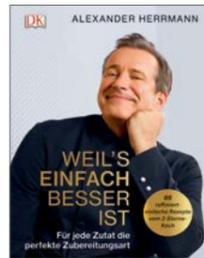
€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-1843-7



KOCH- STARS



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



€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

ISBN 978-3-8310-3832-9



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-3450-5



€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)

ISBN 978-3-8310-3151-1



€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

ISBN 978-3-8310-3952-4



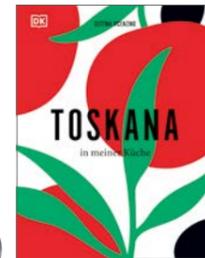
€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)

ISBN 978-3-8310-4273-9



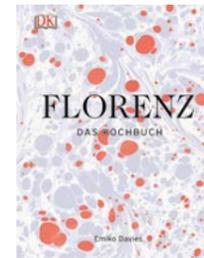
€ 28,00 (D) / € 28,80 (A)

ISBN 978-3-8310-3727-8



€ 28,00 (D) / € 28,80 (A)

ISBN 978-3-8310-4172-5



€ 26,95 (D) / € 27,80 (A)

ISBN 978-3-8310-3262-4



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-4198-5



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-4186-2



€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

ISBN 978-3-8310-3643-1



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-3875-6



€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)

ISBN 978-3-8310-3125-2



€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)

ISBN 978-3-8310-3587-8



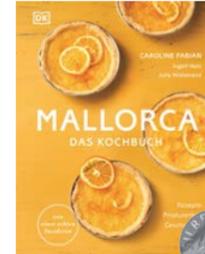
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

ISBN 978-3-8310-3644-8



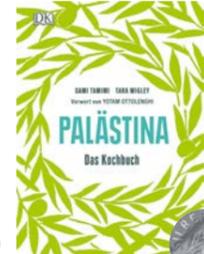
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

ISBN 978-3-8310-3842-8



€ 28,00 (D) / € 28,80 (A)

ISBN 978-3-8310-3985-2



€ 28,00 (D) / € 28,80 (A)

ISBN 978-3-8310-3982-1



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-3158-0



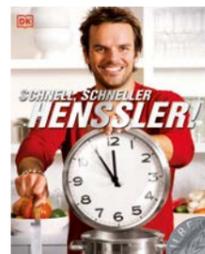
€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)

ISBN 978-3-8310-2939-6



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-2434-6



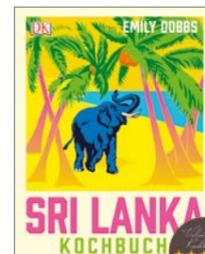
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-2110-9



€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

ISBN 978-3-8310-3586-1



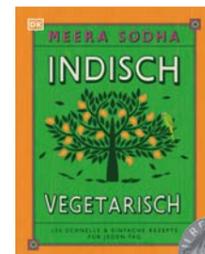
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

ISBN 978-3-8310-3535-9



€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

ISBN 978-3-8310-2784-2



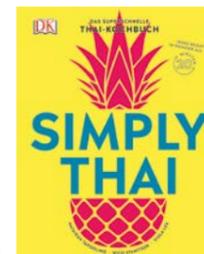
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

ISBN 978-3-8310-3237-2



€ 26,95 (D) / € 27,80 (A)

ISBN 978-3-8310-3884-8



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)

ISBN 978-3-8310-3641-7



€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

ISBN 978-3-8310-2838-2



€ 26,95 (D) / € 27,80 (A)

ISBN 978-3-8310-4281-4



€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

ISBN 978-3-8310-3045-3



€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

ISBN 978-3-8310-3585-4



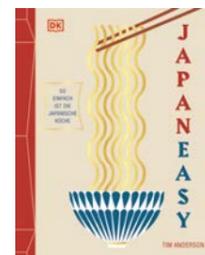
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

ISBN 978-3-8310-4318-7



€ 26,95 (D) / € 27,80 (A)

ISBN 978-3-8310-2332-5



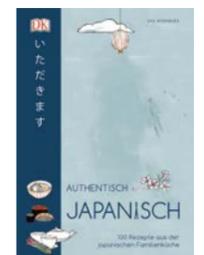
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

ISBN 978-3-8310-4253-1



€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

ISBN 978-3-8310-4078-0



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-3852-7

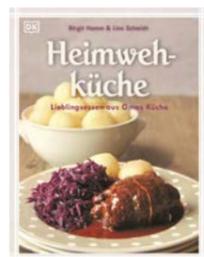


LÄNDER- KÜCHE



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-3876-3



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-3993-7



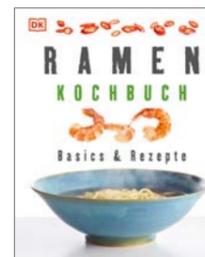
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-3120-7



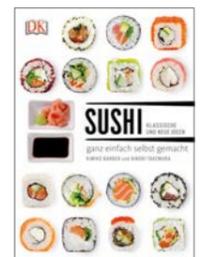
€ 26,95 (D) / € 27,80 (A)

ISBN 978-3-8310-2781-1



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)

ISBN 978-3-8310-3239-6



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-3283-9



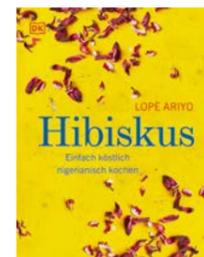
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-3986-9



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

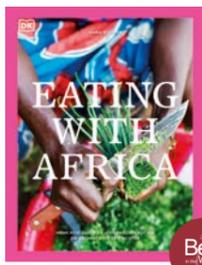
ISBN 978-3-8310-2660-9



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-4241-8



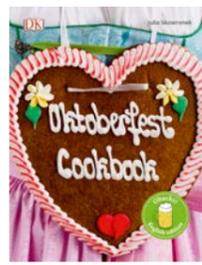


€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)

ISBN 978-3-8310-3886-2



AUF DEUTSCH UND ENGLISCH



€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)

ISBN 978-3-8310-2742-2



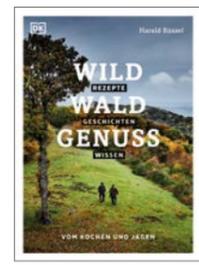
€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)

ISBN 978-3-8310-2579-4



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-2162-9



€ 34,95 (D) / € 36,00 (A)

ISBN 978-3-8310-4199-2



€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)

ISBN 978-3-8310-4280-7



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-3299-0



€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

ISBN 978-3-8310-3640-0



€ 34,00 (D) / € 35,00 (A)

ISBN 978-3-8310-4142-8



EINFACH & SCHNELL



€ 22,00 (D) / € 22,70 (A)

ISBN 978-3-8310-4304-0



€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)

ISBN 978-3-8310-3963-0



€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)

ISBN 978-3-8310-3967-8



€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)

ISBN 978-3-8310-3968-5



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)

ISBN 978-3-8310-3642-4



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)

ISBN 978-3-8310-4178-7



€ 34,00 (D) / € 35,00 (A)

ISBN 978-3-8310-3883-1



€ 34,00 (D) / € 35,00 (A)

ISBN 978-3-8310-3893-0



€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

ISBN 978-3-8310-4144-2



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)

ISBN 978-3-8310-3233-4



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)

ISBN 978-3-8310-3647-9



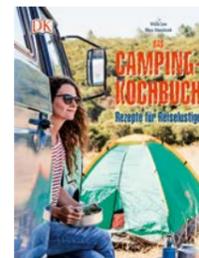
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-3358-4



€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

ISBN 978-3-8310-2734-7



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)

ISBN 978-3-8310-3449-9



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)

ISBN 978-3-8310-4231-9



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)

ISBN 978-3-8310-4295-1



€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

ISBN 978-3-8310-3360-7

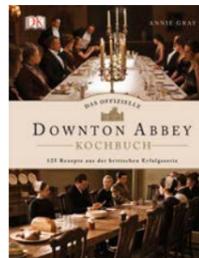


€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)

ISBN 978-3-8310-2949-5

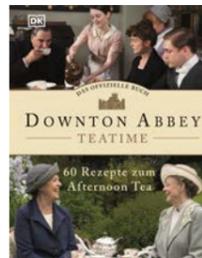


THEMEN-KOCH-BÜCHER



€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

ISBN 978-3-8310-3881-7



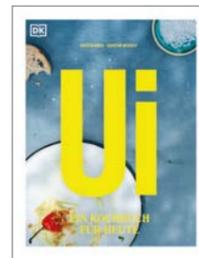
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-4079-7



€ 26,95 (D) / € 27,80 (A)

ISBN 978-3-8310-4173-2



€ 26,95 (D) / € 27,80 (A)

ISBN 978-3-8310-4143-5



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-4291-3



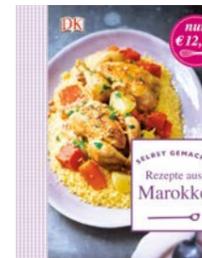
€ 12,95 (D) / € 12,95 (A)

ISBN 978-3-8310-2744-6



€ 12,95 (D) / € 12,95 (A)

ISBN 978-3-8310-2662-3



€ 12,95 (D) / € 12,95 (A)

ISBN 978-3-8310-2571-8



€ 12,95 (D) / € 12,95 (A)

ISBN 978-3-8310-2570-1



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-4247-0



€ 22,00 (D) / € 22,70 (A)

ISBN 978-3-8310-4274-6



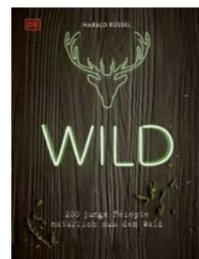
€ 22,00 (D) / € 22,70 (A)

ISBN 978-3-8310-4008-7



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-3867-1



€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)

ISBN 978-3-8310-3987-6



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)

ISBN 978-3-8310-3002-6



VEGETARISCH, VEGAN & GESUND



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-4325-5



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-4072-8



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-3754-4





€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-2780-4



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-2937-2



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-3150-4



€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)

ISBN 978-3-8310-2115-4



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-4108-4

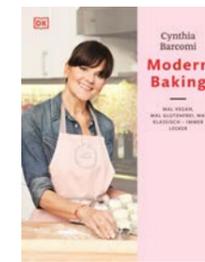


SÜSSES & BACKEN



€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)

ISBN 978-3-8310-4222-7



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-3894-7



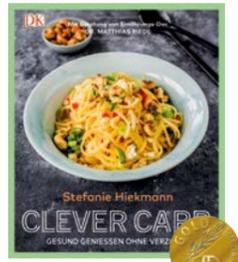
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

ISBN 978-3-8310-3306-5



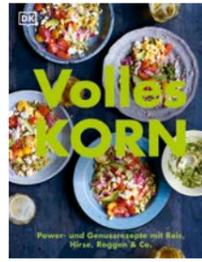
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-3863-3



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-3866-4



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)

ISBN 978-3-8310-4097-1



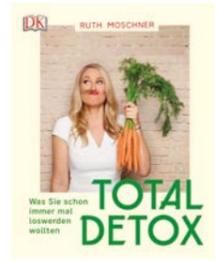
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-4174-9



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-4188-6



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)

ISBN 978-3-8310-3759-9



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-3437-6



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-3988-3



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)

ISBN 978-3-8310-3527-4



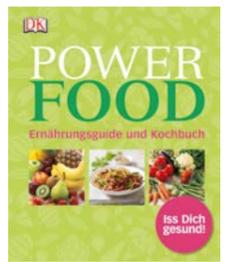
€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)

ISBN 978-3-8310-4251-7



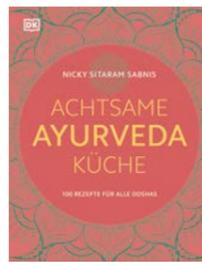
€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)

ISBN 978-3-8310-4145-9



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-2520-6



€ 26,95 (D) / € 27,80 (A)

ISBN 978-3-8310-3649-3



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)

ISBN 978-3-8310-4252-4



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)

ISBN 978-3-8310-3964-7



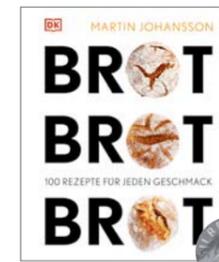
€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)

ISBN 978-3-8310-3251-5



€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

ISBN 978-3-8310-3764-3



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-2836-8



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)

ISBN 978-3-8310-4275-3



STANDARDWERKE



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-4073-5



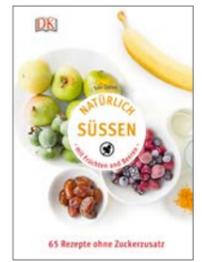
€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)

ISBN 978-3-8310-2736-1



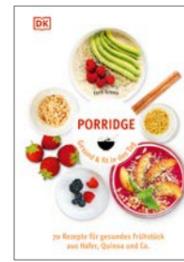
€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)

ISBN 978-3-8310-3965-4



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)

ISBN 978-3-8310-2943-3



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)

ISBN 978-3-8310-3733-9



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)

ISBN 978-3-8310-3064-4



€ 28,00 (D) / € 28,80 (A)

ISBN 978-3-8310-3454-3



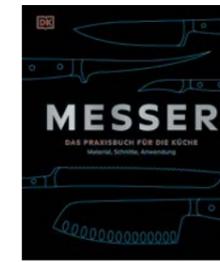
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

ISBN 978-3-8310-3834-3



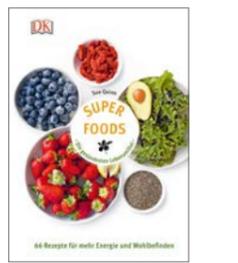
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

ISBN 978-3-8310-3848-0



€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

ISBN 978-3-8310-4194-7



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)

ISBN 978-3-8310-3063-7



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)

ISBN 978-3-8310-3012-5

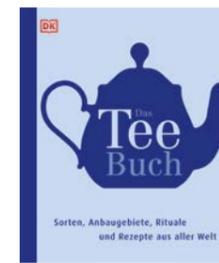


€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)

ISBN 978-3-8310-3092-0

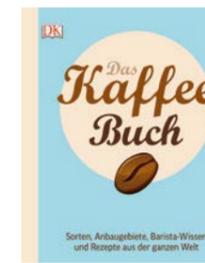


GETRÄNKE



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)

ISBN 978-3-8310-4292-0



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)

ISBN 978-3-8310-4010-0



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

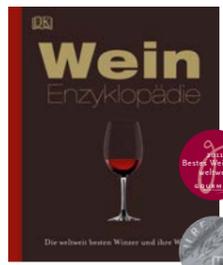
ISBN 978-3-8310-2644-9



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-4010-0





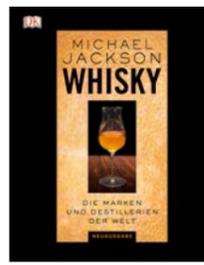
€ 59,95 (D) / € 61,70 (A)

ISBN 978-3-8310-1971-7



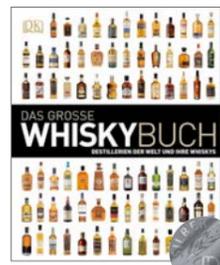
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-3989-0



€ 39,95 (D) / € 41,10 (A)

ISBN 978-3-8310-3528-1



€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)

ISBN 978-3-8310-2384-4



€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

ISBN 978-3-8310-3410-9



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)

ISBN 978-3-8310-3846-6



MATTHAES

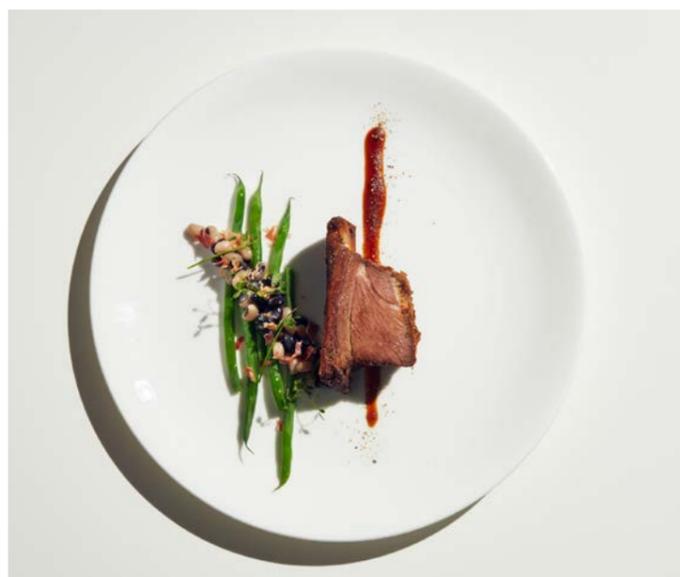
Kochbücher für Profis und ambitionierte Hobbyköche

MATTHAES



Ludwig Maurer hat das Kochen von der Pike auf gelernt. Als Sohn einer alteingesessenen Wirtsfamilie ist das auch nicht überraschend. Schon mit 15 Jahren startet er in Profiküchen durch und wird schließlich staatlich geprüfter Küchenmeister. Doch die Küche ist ihm nicht genug und so startet er 2007 als erster in Europa die Wagyu-Rinderzucht auf ökologischer Basis. Eine echte Erfolgsgeschichte.

Heiko Antoniewicz ist gelernter Koch, der nach jahrelanger Erfahrung im Catering-Bereich mittlerweile als selbstständiger Berater Unternehmen, Köche und Hobbyköche in den Bereichen Molekularküche, Catering und Produktentwicklung unterstützt. Der renommierte Kochbuchautor hat sich mit Grundlagenwerken wie »Sous Vide« oder »Fermentation« einen Namen gemacht. 2019 wurde er zum vierten Mal zum *Impulsgeber der gastronomischen Szene Deutschlands* gekürt.



Food & people: © Thorsten kleine Holthaus, Düsseldorf

MODERNE BARBECUE-KULTUR VON HEIKO ANTONIEWICZ UND LUCKI MAURER

Ludwig Maurer,
Heiko Antoniewicz
**Fine Dining
Grill & BBQ**
Glut, Rauch, Asche

240 Seiten
290 x 240 mm
Hardcover mit Lesebändchen
WG 455 Themenkochbücher

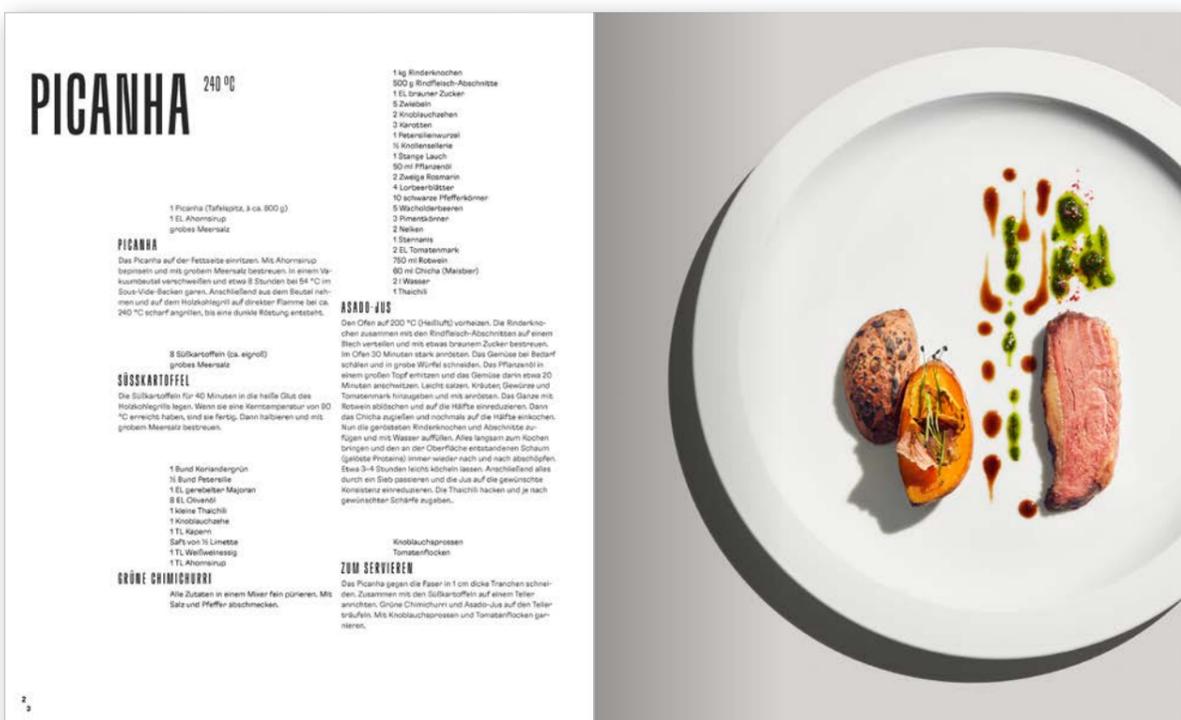
€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)
ET: AUGUST 2022

ISBN 978-3-98541-059-0



+ Fleischpapst Ludwig Maurer und Innovationskoch Heiko Antoniewicz bündeln ihre Kompetenz und schaffen eine nie dagewesene Barbecue-Kultur, die High-End-Kochtechniken einbezieht

- + 60 herausragende Gerichte, die das ganze Genussspektrum abdecken
- + Überraschende Kreationen, die auf der Zubereitung mit Feuer, Glut, Asche und Rauch basieren: Brisket mit Mais in Texturen, Rebhuhn auf Topinambur mit gegrillter Sonnenblume, Ahoerneis mit geräucherten Walnüssen u. v. m.
- + Mit wertvollen Zusatzinformationen unter anderem von Florian Knecht (Geschäftsführer Big Green Egg DACH) und Dr. Michael Podvinec (Wissenschaftler, Biozentrum Uni Basel).





© Volker Debus

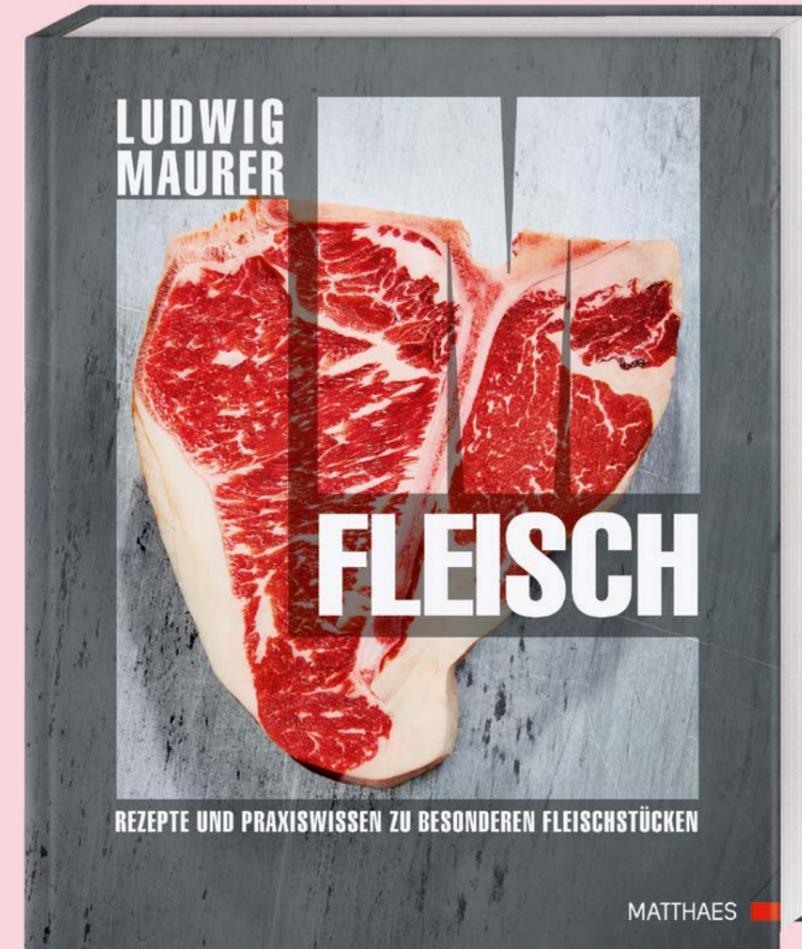
Ludwig Maurer hat das Kochen von der Pike auf gelernt. Als Sohn einer alteingesessenen Wirtsfamilie ist das auch nicht überraschend. Schon mit 15 Jahren startet er in Profiküchen durch und wird schließlich staatlich geprüfter Küchenmeister. Doch die Küche ist ihm nicht genug und so startet er 2007 als erster in Europa die Wagyu-Rinderzucht auf ökologischer Basis. Eine echte Erfolgsgeschichte.



© Florian Bolk Fotografie



LUCKI MAURERS STANDARDWERK JETZT AKTUALISIERT!



Ludwig Maurer
Fleisch
Rezepte und Praxiswissen zu besonderen Fleischstücken

264 Seiten
290 x 240 mm
Hardcover mit Lesebändchen
Mit farbigen Fotos
WG 455 Themenkochbücher

€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)
ET: AUGUST 2022

ISBN 978-3-98541-061-3



Bestellen Sie gleich mit:



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



- + Überarbeitete Neuauflage des ersten Buchs von Fleischpapst Ludwig (Lucki) Maurer – das Standardwerk für Fleischliebhaber*innen
- + 60 Rezepte mit außergewöhnlichen Fleischstücken: Vom gekochten Kalbskopf über panierte Schweinefüße bis hin zum Bayerischen Lamm-Häggis. Nose to Tail vom Feinsten.
- + Rind, Schwein, Wild, Lamm, Ziege und sogar Kaninchen – Rezepte und vielfältiges Fachwissen
- + Umfassende Informationen zu Tierhaltung, Fleischklassifizierung, Schlachtung und den »ungeliebten« Stücken
- + Das Buch für den zeitgemäßen, nachhaltigen Fleischgenuss



© Öschberghof

Nach dem Abitur und der Kochausbildung im *Der Öschberghof* in Donaueschingen machte Manuel Ulrich einen kurzen Abstecher im *Burg Hotel Oberlech* nach Österreich, um dann zum Öschberghof zurückzukehren. 2016 wechselte er zu Christoph Rüffer, ins Restaurant *Haerlin*. 2017 folgte die Meisterprüfung. 2018 hospitierte er bei Torsten Michel, *Schwarzwaldstube* im *Hotel Traube Tonbach*, Baiersbronn. Seit 2019 ist er Küchenchef im Restaurant *Ösch Noir* im Öschberghof in Donaueschingen. 2020 wurde das Restaurant mit einem Michelinstern ausgezeichnet, 2021 mit zwei Sternen.



© Lukas Kirchgasser Photography, Wien

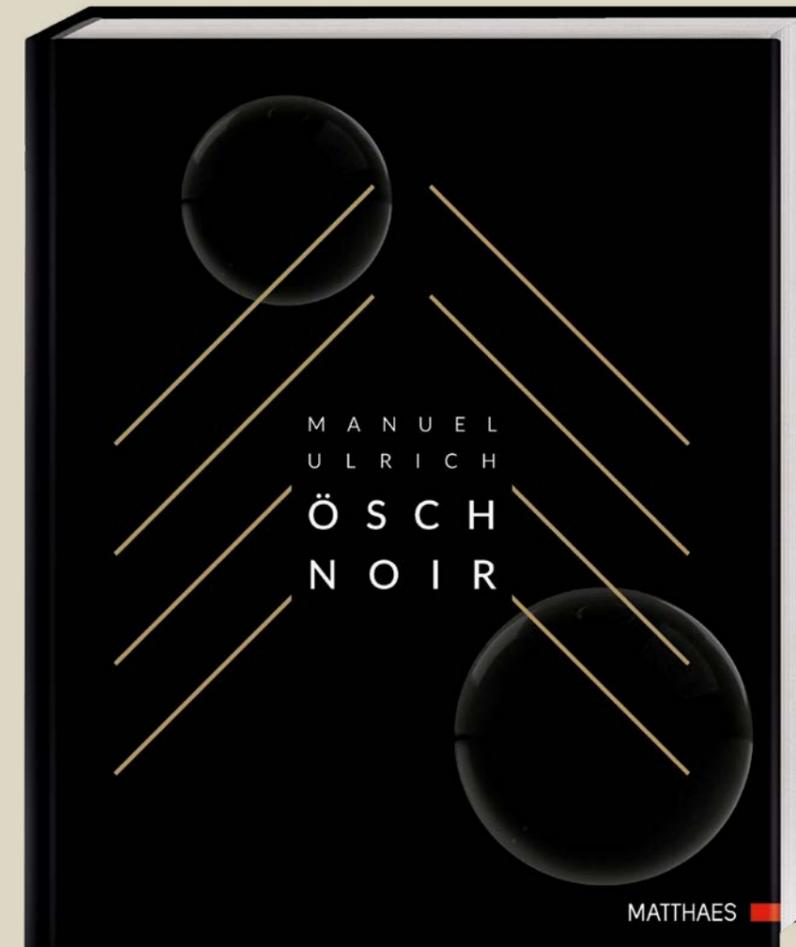
FINE DINING IM SCHWARZWALD

Manuel Ulrich
Ösch Noir
Die Sterneküche
des Öschberghofs

240 Seiten
290 x 240 mm
Hardcover mit Lese-
bändchen
Mit farbigen Fotos
WG 455 Themenkoch-
bücher

€ 49,90 (D) / € 51,30 (A)
ET: AUGUST 2022

ISBN 978-3-98541-055-2



- + Hier werden Leser*innen zum Gast: Ein edles Coffeetable-Buch für alle Genießer*innen und Freund*innen des legändären Öschberghofs
- + Mehr als 40 exklusive Gerichte mit über 200 Einzelrezepturen, aufgebaut nach den Jahreszeiten, aus dem 2-Sterne-Restaurant *Ösch Noir*
- + Genuss pur: Aufwendig inszenierte Bilder und stimmungsvolle Texte machen die Kreationen lebendig
- + Authentische und exklusive Einblicke in die Küche und Philosophie des Spitzenrestaurants



FRIEDLING 124

LAMMRÜCKEN

200 g Lammrücken mit Fettschmelze
10 g Pfeffer
30 g Butter
1 Knoblauchzehen
2 Zweige Rosmarin
Salz, Pfeffer, Fleur de sel

Lammrücken so parieren, dass der Fettschmelze mit einer Stärke von 1 mm am Rücken bestehen bleibt. Den Fettschmelze vorsichtig einreiben, das Fleisch darf dabei nicht verletzt werden. Den Lammrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Frischhaltefolie einwickeln. Bei 62 °C zu einer Kerntemperatur von 52 °C dämpfen. Den Lammrücken für 30 Minuten ruhen lassen und vor dem Servieren in Pflanzenöl zuerst auf der Fettschmelze, danach auf der anderen Seite anbraten. Butter, Knoblauch und einen Zweig Rosmarin zugeben und den Rücken mit der Butter mehrmals übergeben. Den anderen Zweig Rosmarin fein schneiden. Den Lammrücken in 4 Portionen teilen und mit dem geschneiten Rosmarin und Fleur de sel bestreuen.

LAMMJUS

30 g Pflanzenöl
200 g Lammkarotten
400 g Lammfund (Grundfleisch)
20 g Schalotten
1 g Butter
10 g Karotten in Würfel
10 g Sellerie in Würfel
3 g Knoblauch in Scheiben
20 g roter Portwein
10 g Tomaten in Würfel
4 Nadeln Rosmarin
Salz, schwarzer Pfeffer, Pfefferkörnerstärke

Lammkarotten in Pflanzenöl kräftig anbraten. Schalotten, Karotten, Sellerie, Knoblauch und Butter zugeben und mit roten Tomaten zugeben, mit Portwein ablöschen und so lange kochen, bis keine Flüssigkeit mehr sichtbar ist. Mit Lammfund aufgießen, Rosmarin zugeben und 1,5 Stunden köcheln lassen. Die Jus durch ein Sieb passieren und nochmals auf 100 g einkochen. Gegebenenfalls mit etwas Pfefferkörnerstärke abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

018 / **ÄBLER LAMM**
Spargel / roterweiner Knoblauch / Tomate / Pecorino



Cedric Grolet ist der Shootingstar unter den französischen Konditoren und Pâtisiers. Er betreibt einen Pastry Shop im legendären Luxushotel *Le Meurice* in Paris und eine Boulangerie-Pâtisserie in der Avenue de l'Opéra. Grolets Gebäcke konzentrieren sich auf die Neuinterpretation traditioneller französischer Desserts oder auf die Inszenierung von Blumen und Obst. Für seine raffinierten Kreationen ist er weltbekannt, 2018 wurde ihm der Titel *Bester Pâtissier der Welt* verliehen. Auf Instagram hat er 2,1 Millionen Follower.



Food & people: © Calvin Courjon

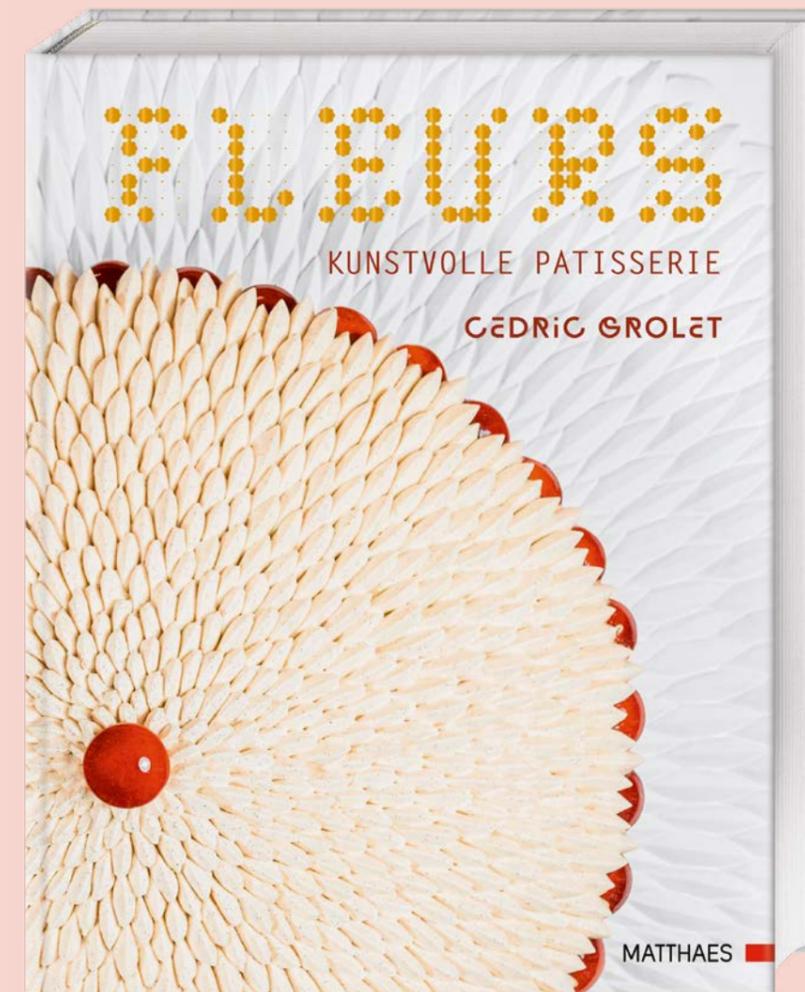
FLORALE PATISSERIEKUNST VON SPITZENPATISSIER CEDRIC GROLET

Cedric Grolet
Flours
Kunstvolle Patisserie

354 Seiten
290 x 230 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG 457 Backen

€ 49,90 (D) / € 51,30 (A)
ET: OKTOBER 2022

ISBN 978-3-98541-060-6



- + Zart, elegant und schön: Über 80 florale Gebäckkreationen vom französischen Spitzenpâtissier Cedric Grolet
- + Cedric Grolet wurde als *Bester Pâtissier der Welt* ausgezeichnet und begeistert mit seinem Instagram-Kanal über 2,1 Millionen Follower, darunter viele Fans im deutschsprachigen Raum
- + Bezaubernde Inspiration und fundiertes Profiwissen über traditionelle und moderne Pâtisseries-Techniken
- + Ein einzigartiges Buch für alle Liebhaber*innen der süßen Kunst – von der ambitionierten Hobbybäcker*in bis zum Profi





Stephan Hinz, vielfach ausgezeichnete Barmanager, unter anderem als *Innovativster Bartender des Jahres 2020/2021* (falstaff), gilt als Visionär der deutschen Gastronomie. Nach einer Ausbildung als Restaurantfachmann erarbeitete sich Hinz schon mit Anfang Zwanzig die wichtigsten Preise der Barbranche (Mixologe des Jahres, Deutscher Cocktailmeister, Weltmeister G'Vine Connoisseur). Hinz veröffentlichte mehrere preisgekrönte Fachbücher und eröffnete in Köln seine Bar Little Link, die bereits im ersten Jahr des Bestehens als *Innovativste Bar* ausgezeichnet wurde.



Food & people: © Alexandra Lubin, Daniel Kolavecz



DIE GROSSE BARKUNDE FÜR PROFIS UND HOBBYMIXER

Stephan Hinz
Cocktailkunst
Die Zukunft der Bar

360 Seiten
275 x 215 mm
Hardcover mit Lesebändchen
Mit farbigen Fotos
WG 458 Getränke

€ 49,90 (D) / € 51,30 (A)
ET: OKTOBER 2022



- + **Barutensilien und Werkzeuge, Harmonielehre, Warenkunde, innovative Techniken und exzellente Rezepte – das Standardwerk**
- + Über 30 moderne Avantgarderezepte mit überraschenden und ausgefallenen Zutaten – die Herstellung im Detail beschrieben und jeder Drink abgebildet, aber auch 300 klassische Cocktailrezepte zum Nachschlagen
- + Stephan Hinz ist ein vielfach ausgezeichnete Barmanager. Unter anderem erhielt er den Titel *Innovativster Bartender des Jahres 2020/2021* (falstaff)
- + Dieses Buch erleichtert Einsteiger*innen die professionelle Arbeit an der Bar, bietet aber auch erfahrenen Bartendern und Hobbymixer*innen viele Inspirationen sowie fundiertes Fachwissen

ALLE ZUTATEN UND TECHNIKEN DER PFLANZLICHEN KÜCHE IN EINEM BUCH

Matthias Biehler
**Praxiswissen
vegetarische und
vegane Küche**
Zutaten, Techniken
und Gerichte

800 Seiten
260 x 210 mm
Hardcover mit Lese-
bändchen
WG 453 Allgemeine
Kochbücher, Grundkoch-
bücher

€ 59,90 (D) / € 61,70 (A)
ET: OKTOBER 2022

ISBN 978-3-98541-057-6




- + Das umfangreiche Handbuch über alle Zubereitungs- und Kochtechniken der vegetarischen und veganen Küche.
- + Ausführliche Warenkunde zu Sorten, Inhaltsstoffen und Haltbarkeit der pflanzlichen Lebensmittel mit Einkaufstipps, Saisonkalender und mehr
- + Über 70 Techniken der Vorbereitung und des Garens werden grundsätzlich erläutert und im Detail beschrieben
- + Ein baukastenartiger Aufbau mit cleveren Verlinkungen und Registern ermöglicht ein schnelles Filtern der gewünschten Informationen

DIE FASZINIERENDE WELT DER GERÜCHE

Harold McGee
Duftreich
Ein Wegweiser zur
Welt der Gerüche

656 Seiten
239 x 185 mm
Hardcover mit Lese-
bändchen
WG 451 Allgemeines,
Lexika, Tabellen

€ 49,90 (D) / € 51,10 (A)
ET: AUGUST 2022

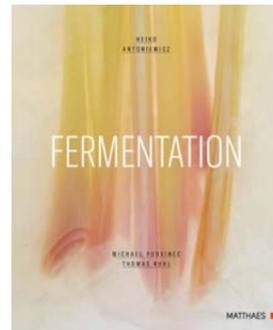
ISBN 978-3-98541-056-9



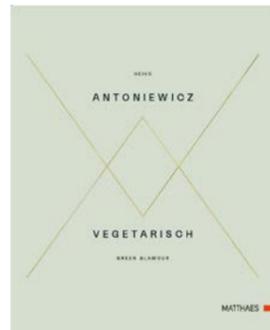

- + Endlich auf Deutsch: Das neue, umfassende Standardwerk über die Gerüche der Welt – von Harold McGee, dem Autor des gefeierten kulinarischen Führers »On Food and Cooking«
- + Ein spannendes naturwissenschaftliches Lesebuch, das allen Leser*innen Geruch in nie dagewesener Weise umfassend näherbringt
- + Ein sensorisches Abenteuer von den Ursprüngen der Moleküle über die Gerüche der Ozeane, Wälder und Städte, bis hin zu den Düften der Weine und des Essens
- + Übersichtliche Geruchstabellen geben einen schnellen Überblick zu den Geruchskomponenten, die beteiligten Moleküle und die Chemie dahinter

BACKLIST

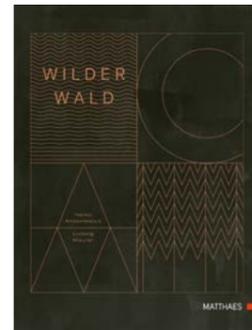
HEIKO ANTONIEWICZ



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



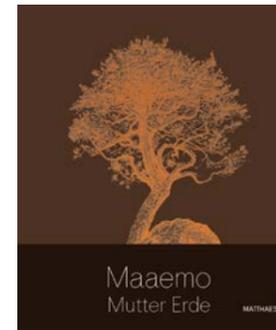
€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)
ISBN 978-3-98541-036-1



€ 79,90 (D) / € 82,20 (A)
ISBN 978-3-98541-046-0



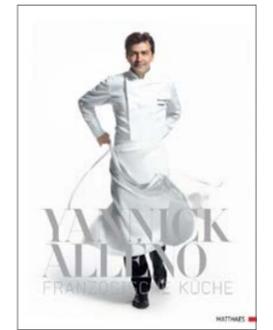
€ 79,90 (D) / € 82,20 (A)
ISBN 978-3-98541-041-5



€ 99,00 (D) / € 101,80 (A)
ISBN 978-3-98541-035-4



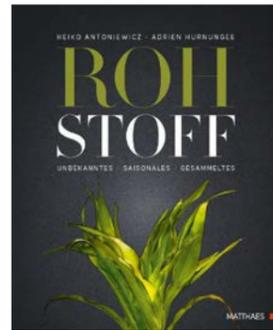
€ 74,90 (D) / € 77,10 (A)
ISBN 978-3-98541-031-6



€ 99,00 (D) / € 101,80 (A)
ISBN 978-3-98541-012-5



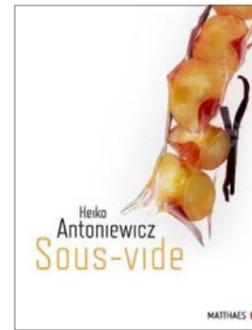
€ 79,90 (D) / € 82,20 (A)
ISBN 978-3-98541-008-8



€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)
ISBN 978-3-98541-028-6



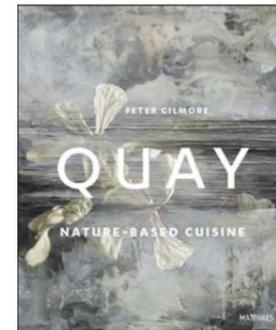
€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)
ISBN 978-3-98541-033-0



€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)
ISBN 978-3-98541-003-3



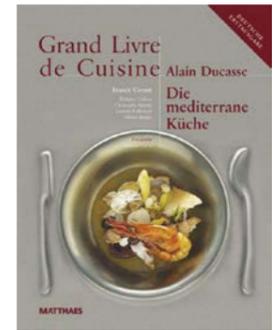
€ 74,90 (D) / € 77,10 (A)
ISBN 978-3-98541-009-5



€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)
ISBN 978-3-98541-005-7

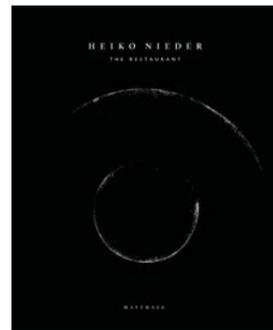


€ 59,90 (D) / € 61,70 (A)
ISBN 978-3-98541-004-0



€ 39,90 (D) / € 41,10 (A)
ISBN 978-3-98541-001-9

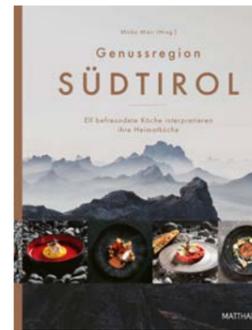
FINE DINING



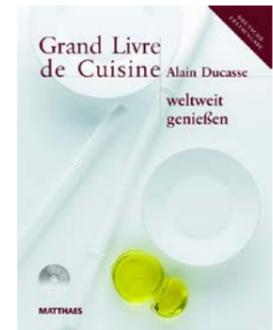
€ 89,90 (D) / € 92,50 (A)
ISBN 978-3-98541-047-7



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



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

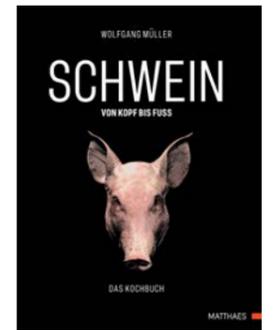


€ 39,90 (D) / € 41,10 (A)
ISBN 978-3-98541-002-6



€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)
ISBN 978-3-98541-039-2

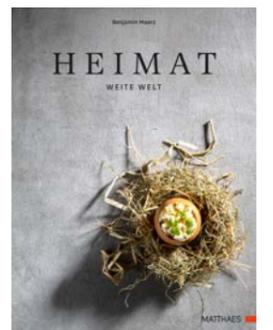
THEMEN-KOCH-BÜCHER



€ 79,90 (D) / € 82,20 (A)
ISBN 978-3-98541-032-8



€ 49,90 (D) / € 51,30 (A)
ISBN 978-3-98541-044-6



€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)
ISBN 978-3-98541-043-3



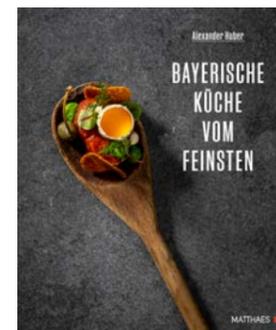
€ 79,90 (D) / € 82,20 (A)
ISBN 978-3-98541-042-2



€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)
ISBN 978-3-98541-007-1



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



€ 49,90 (D) / € 51,30 (A)
ISBN 978-3-98541-026-1



€ 19,90 (D) / € 20,50 (A)
ISBN 978-3-98541-026-2



€ 64,90 (D) / € 66,80 (A)
ISBN 978-3-98541-032-3



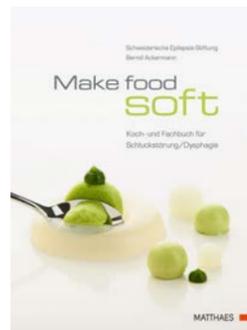
€ 79,90 (D) / € 82,20 (A)

ISBN 978-3-98541-038-5



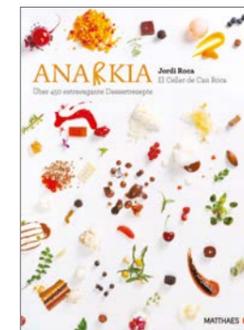
€ 39,90 (D) / € 41,10 (A)

ISBN 978-3-98541-043-9



€ 39,90 (D) / € 41,10 (A)

ISBN 978-3-98541-048-4



€ 99,00 (D) / € 101,80 (A)

ISBN 978-3-98541-034-7

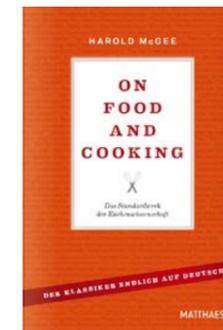


GASTRONOMIE- WISSEN



€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)

ISBN 978-3-98541-030-9

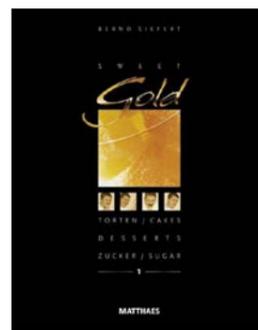


€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)

ISBN 978-3-98541-010-1



PÂTISSERIE & CONFISERIE



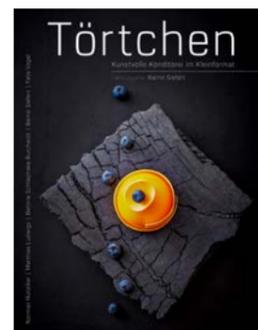
€ 84,90 (D) / € 87,30 (A)

ISBN 978-3-98541-013-2



€ 84,90 (D) / € 87,30 (A)

ISBN 978-3-98541-014-9



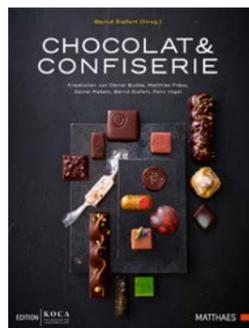
€ 79,90 (D) / € 82,20 (A)

ISBN 978-3-98541-024-8



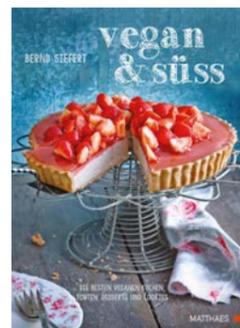
€ 49,90 (D) / € 51,30 (A)

ISBN 978-3-98541-006-4



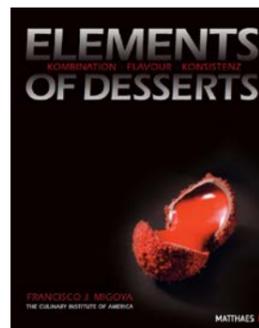
€ 79,90 (D) / € 82,20 (A)

ISBN 978-3-98541-025-5



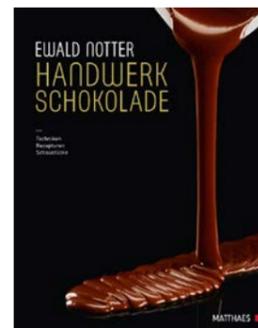
€ 14,90 (D) / € 15,40 (A)

ISBN 978-3-98541-027-9



€ 84,90 (D) / € 87,30 (A)

ISBN 978-3-98541-020-0



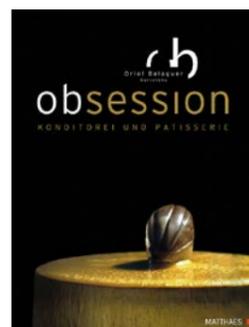
€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)

ISBN 978-3-98541-019-4



€ 89,90 (D) / € 92,50 (A)

ISBN 978-3-98541-021-7



€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)

ISBN 978-3-98541-022-4



€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)

ISBN 978-3-98541-023-1



€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)

ISBN 978-3-98541-018-7



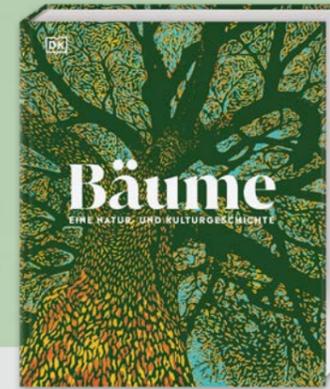


**NACHSCHLAGEN,
LERNEN & SCHENKEN**

UNSER AKTIONSPAKET FÜR SIE: FASZINATION VERSCHENKEN



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



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



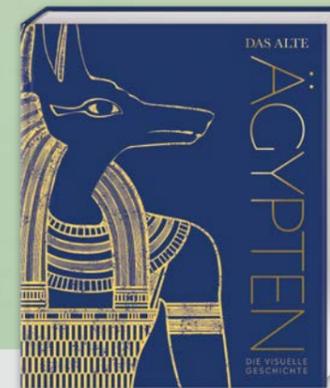
€ 49,95 (D) / € 51,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4535-8

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.



€ 49,95 (D) / € 51,30 (A)
ISBN 978-3-8310-4522-8



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



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

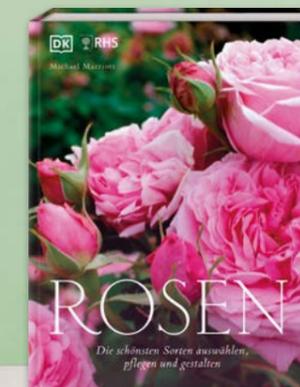


Für einen aufmerksamkeits-
starken POS:

- 467/89154 Dekosystem Fotoschnur mit Holzgestell
- 467/89155 Dekosystem Fotoschnur ohne Holzgestell
- 467/89167 Faszination verschenken

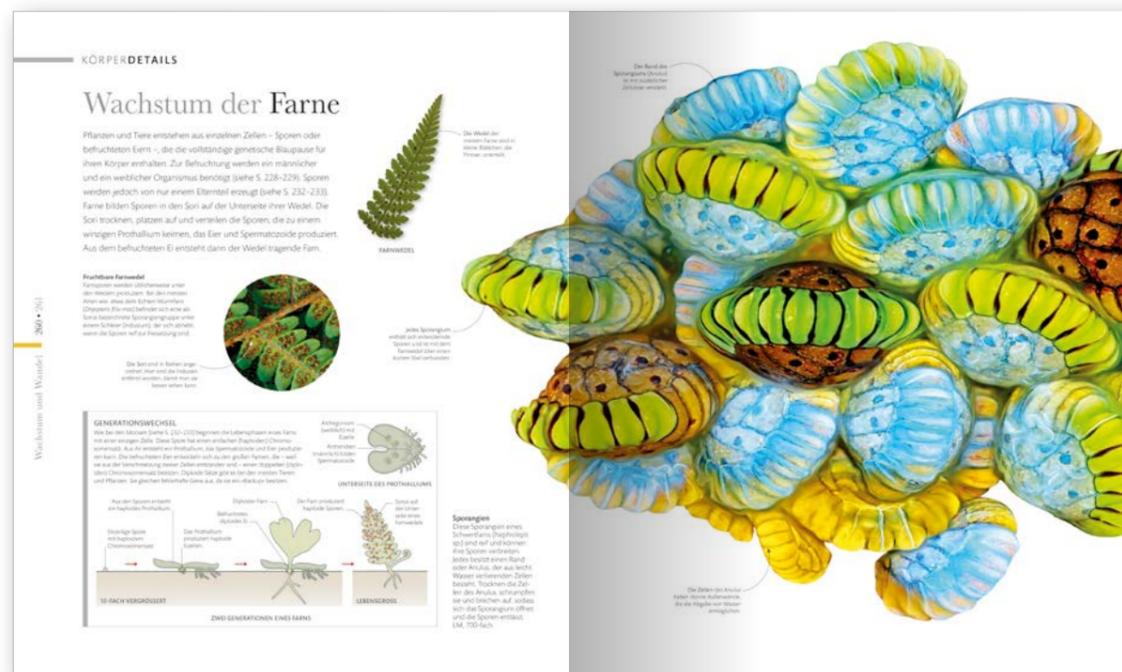
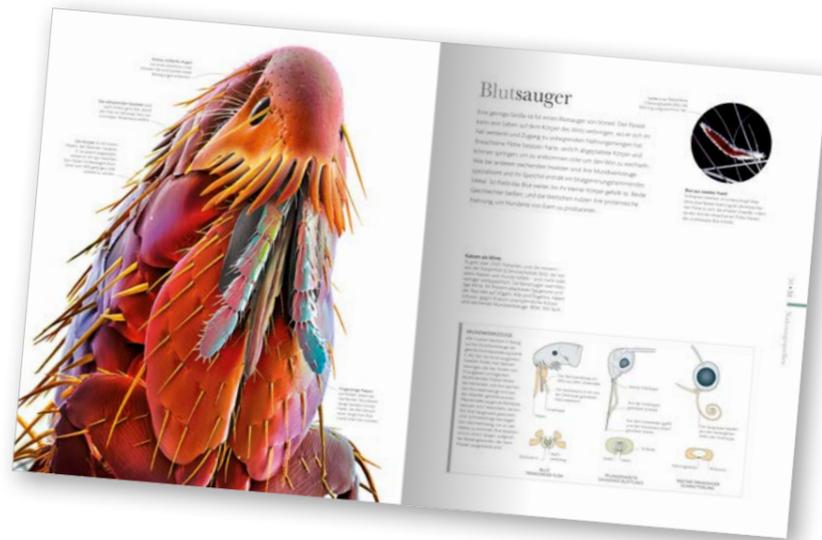


€ 49,95 (D) / € 51,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4519-8

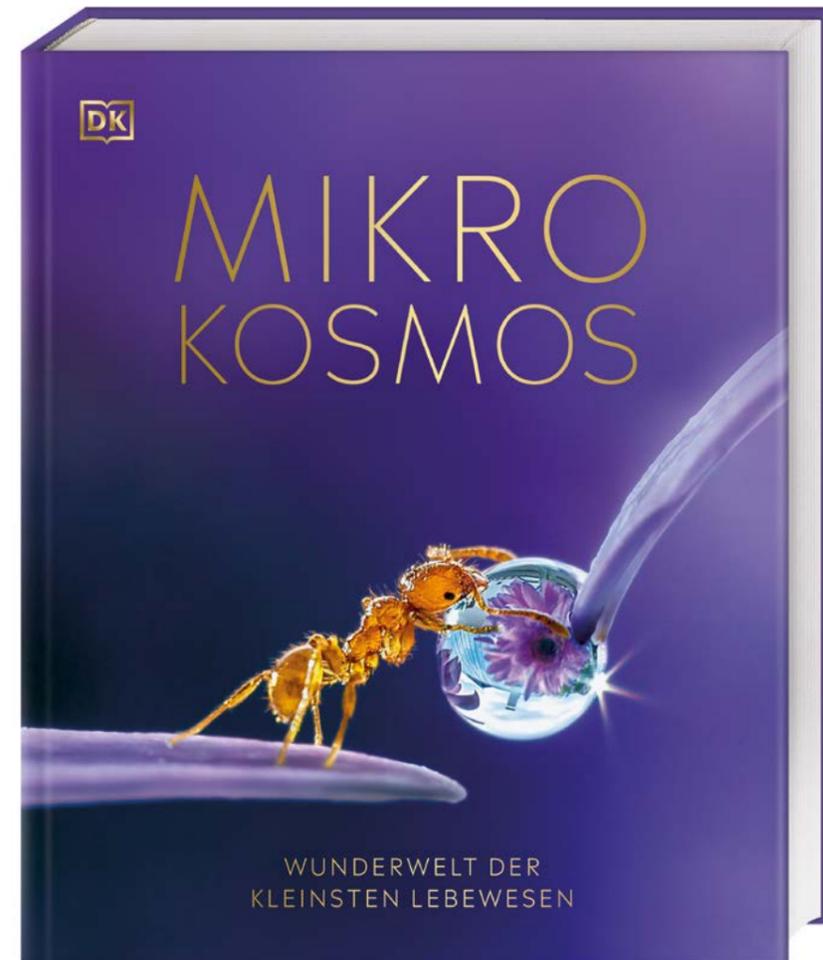


€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4525-9





DIE WELT UNTER DEM MIKROSKOP



Derek Harvey,
Dr. Elizabeth Wood,
Michael Scott,
Tom Jackson,
Dr. Bea Perks
**Mikrokosmos –
Wunderwelt der
kleinsten Lebewesen**

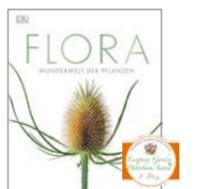
336 Seiten
301 x 252 mm
Hardcover mit Prägung
und Folienveredlung
Über 600 farbige Fotos
und Illustrationen
WG 984 Natur:
Allgemeines, Nach-
schlagewerke

€ 39,95 (D) / € 41,10 (A)
ET: OKTOBER 2022

ISBN 978-3-8310-4456-6



Bestellen Sie gleich mit:



€ 39,95 (D) / € 41,10 (A)

ISBN 978-3-8310-3783-4



€ 39,95 (D) / € 41,10 (A)

ISBN 978-3-8310-4027-8



AKTION FASZINATION VERSCHENKEN

- + **Einzigtiger Bildband mit spektakulären Aufnahmen und kompaktem Wissen zum verborgenen Leben im Mikrokosmos**
- + **Beeindruckend große Bandbreite: von Insekten und Spinnen bis hin zu Bakterien und Viren**
- + **Überzeugende Darstellung, wie das Leben teils winzig kleiner Organismen funktioniert und sie überleben**
- + **Mit zahlreichen atemberaubenden Makrofotografien und hochmodernen Mikroskopbildern**
- + **Perfekte Ergänzung zu den Titeln »Flora« und »Fauna« im gleichen Stil**

VON DER WURZEL BIS ZUR KRONE: DIE WELT DER BÄUME ENTDECKEN

Michael Scott,
Dr. Ross Bayton,
Andrew Mikolajski,
Keith Rushforth
**Bäume –
Eine Natur- und
Kulturgeschichte**

320 Seiten
281 x 235 mm
Hardcover mit Folien-
veredlung
Über 900 farbige Fotos
und Illustrationen
WG 984 Natur:
Allgemeines, Nach-
schlagewerke

€ 34,95 (D) / € 36,00 (A)
ET: AUGUST 2022

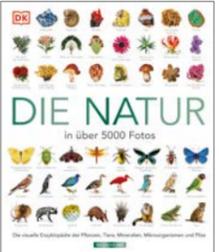
ISBN 978-3-8310-4541-9




AKTION FASZINATION VERSCHENKEN

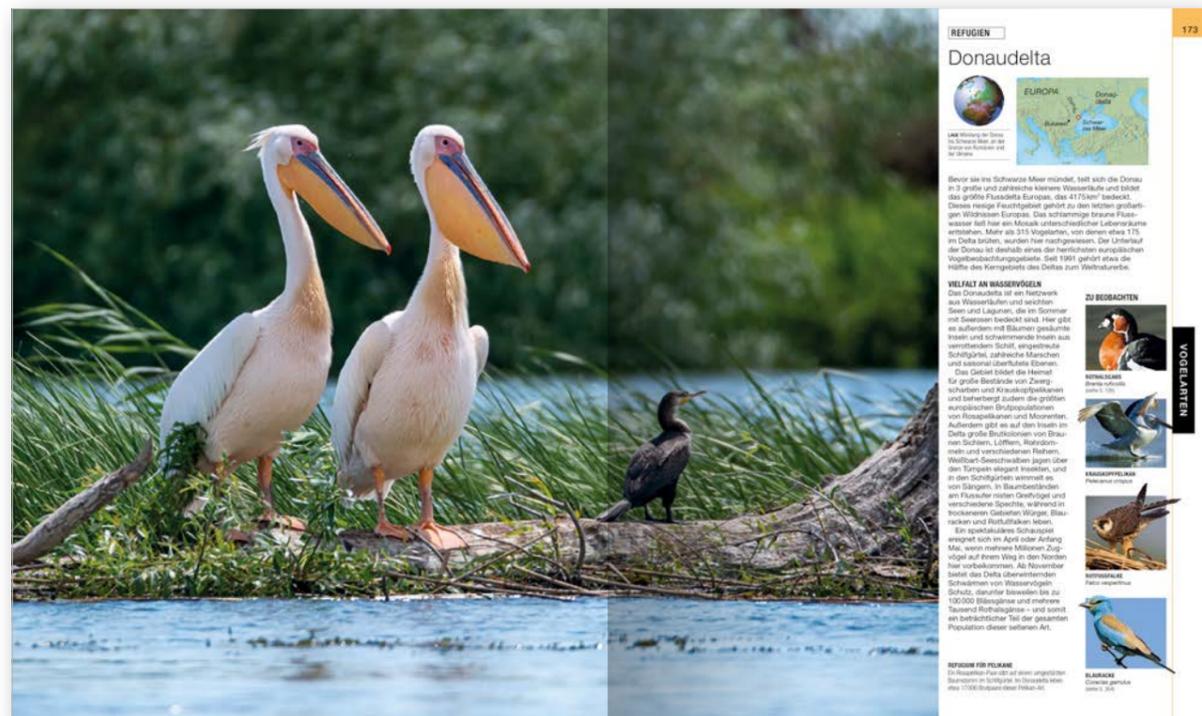
- + **Umfassende, großartig bebilderte Natur- und Kulturgeschichte der Bäume**
- + Vom Ahorn über die Rotbuche bis zur Zypresse: 80 Bäume in detaillierten Porträts
- + Überblick über Bäume aus der ganzen Welt mit atemberaubenden Fotos und Abbildungen bedeutender Kunstwerke
- + Mit Legenden, Sagen und kulturgeschichtlichem Wissen: von der Libanon-Zeder bis zum Neuseeländischen Kauri-Baum
- + Bäume und ihre Lebensräume sind ein wichtiges Thema im Zusammenhang mit dem Klimawandel

Bestellen Sie gleich mit:



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



FASZINATION VÖGEL: VON ADLER- BUSSARD BIS ZUM ZWERGTAUCHER

Vögel
Die große Bild-Enzy-
klopädie mit über
1200 Arten und
5000 Abbildungen

512 Seiten
301 x 252 mm
Hardcover mit Folien-
veredlung
Mit 5000 farbigen Fotos
und Illustrationen
WG 984 Natur:
Allgemeines, Nach-
schlagewerke

€ 49,95 (D) / € 51,40 (A)
ET: AUGUST 2022

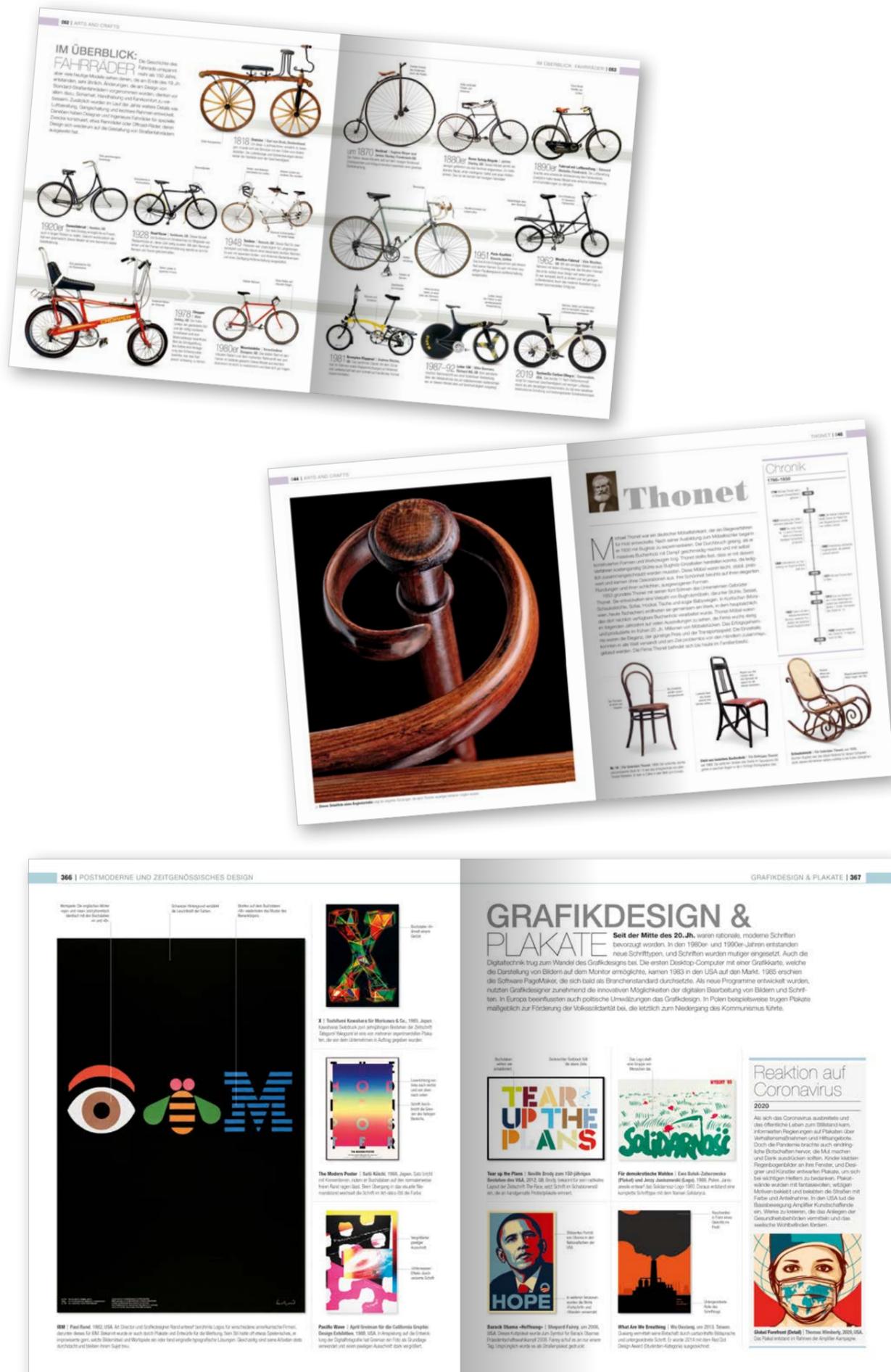
ISBN 978-3-8310-4535-8




AKTION FASZINATION VERSCHENKEN

- + **Einzigtartige Bilddokumentation über die Vogelarten der Welt in mehr als 5000 Abbildungen**
- + Herausragende Kombination aus aktuellem Nachschlagewerk und faszinierendem Bildband
- + Vom Adlerbussard über den Weißstorch bis zum Zwergtaucher: detailliertes Wissen über mehr als 1200 Vogelarten
- + Außerordentliche Informationsbreite und -tiefe
- + Wissenschaftlich fundiert und auf dem neuesten Stand der Vogelbiologie und -klassifizierung

DIE WELT DER SCHÖNEN DINGE

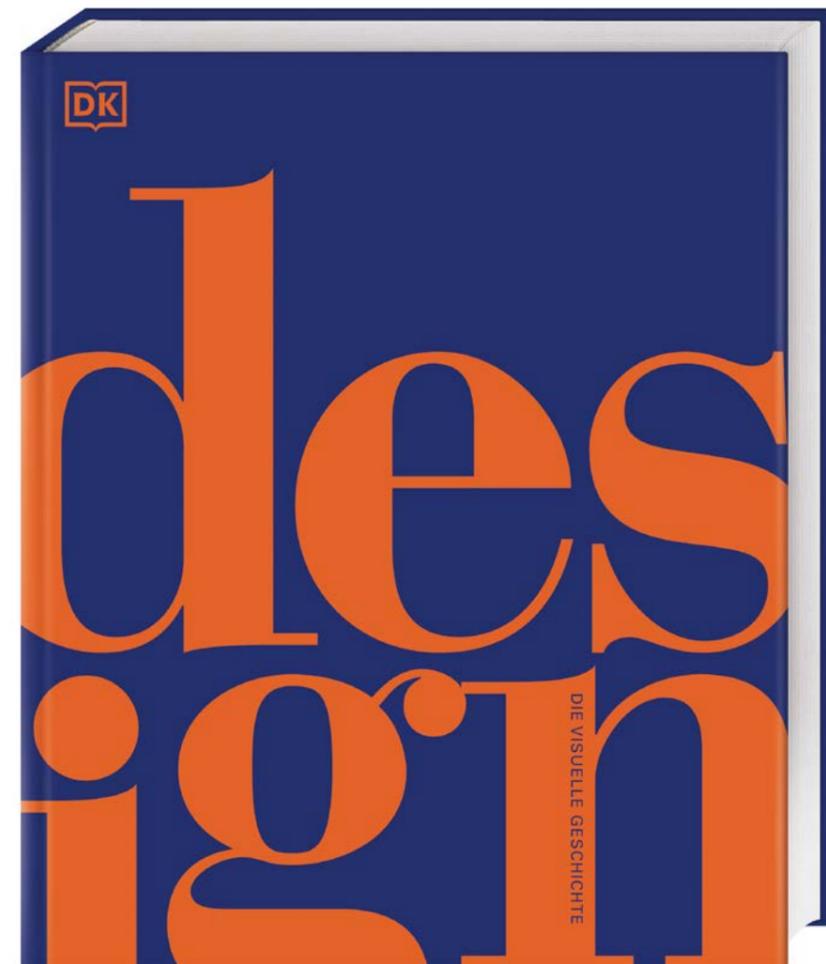


Design
Die visuelle Geschichte

400 Seiten
301 x 252 mm
Hardcover
Über 1200 farbige Fotos
und Illustrationen
WG 952 Kunst:
Allgemeines, Nach-
schlagewerke

€ 49,95 (D) / € 51,30 (A)
ET: AUGUST 2022

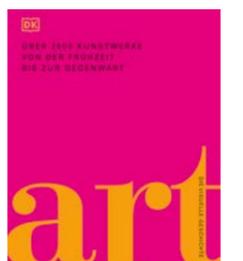
ISBN 978-3-8310-4522-8



Bestellen Sie gleich mit:



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

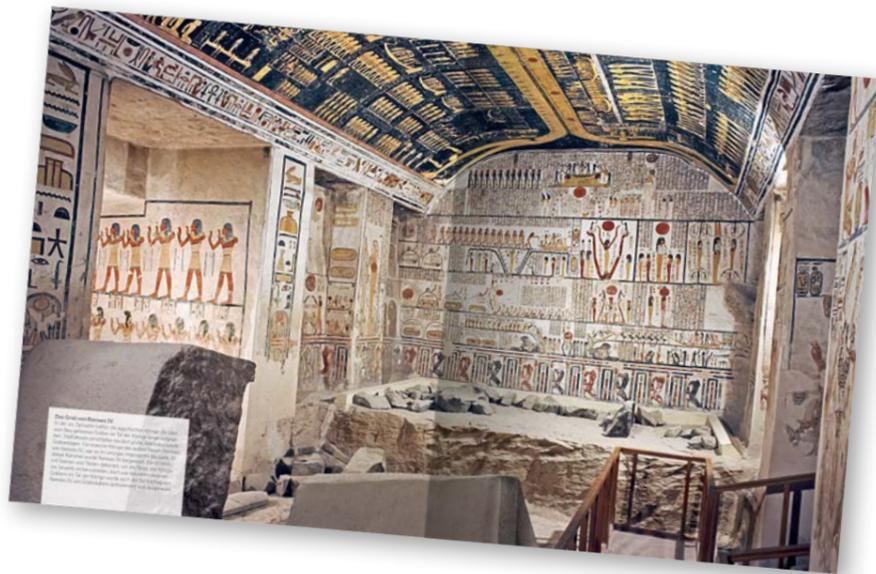


€ 49,95 (D) / € 51,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3790-2



AKTION FASZINATION VERSCHENKEN

- + **Einzigartige visuelle Reise durch 170 Jahre Designgeschichte, jetzt aktualisiert**
- + **Große Bandbreite: Design aus Haushalt, Handwerk, Mobilität oder Elektronik in über 1200 Abbildungen**
- + **Vom Thonet-Stuhl Nr. 14 bis zur Apple Watch: Exemplarische Objekte aus allen wichtigen Epochen und Bewegungen seit 1850**
- + **Hintergrundinfos zu den Ursprüngen des Designens, verschiedenen Epochen sowie zu der Bedeutung von Farbe, Form und Muster**
- + **Mit Porträts prägender Designer*innen und Hersteller*innen wie Antoni Gaudi, WMF, Philippe Starck, Jonathan Ive oder IKEA**



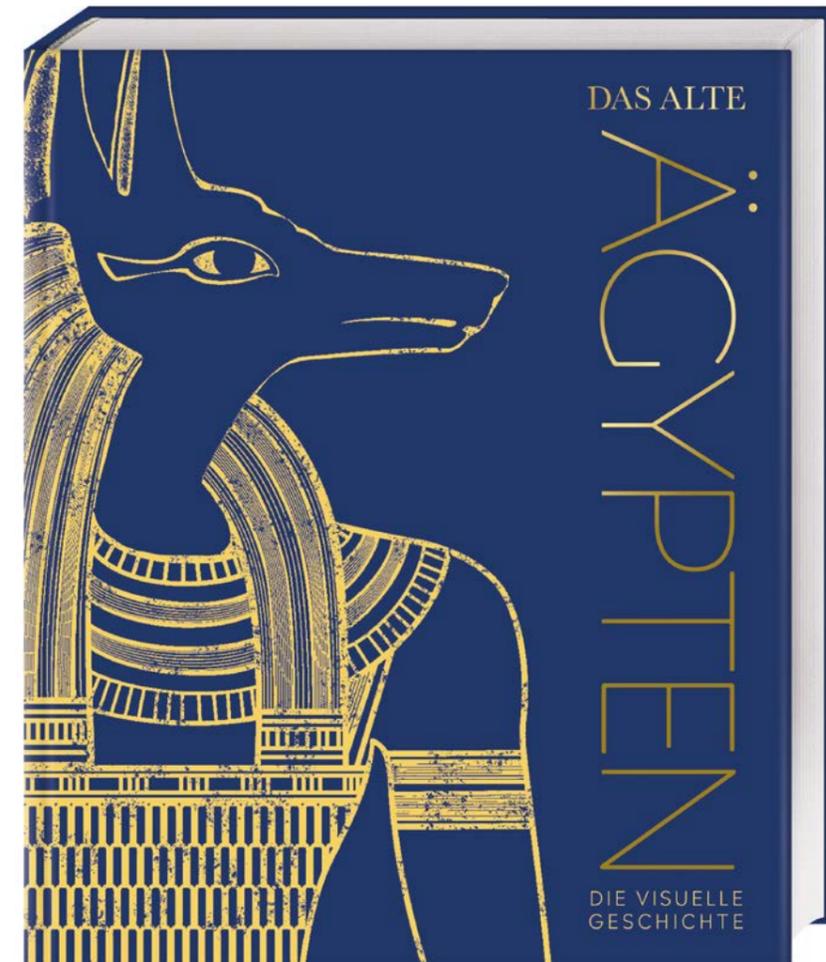
DER PRACHTBAND ZUR GESCHICHTE DES ALTEN ÄGYPTENS

Steven Snape
Das alte Ägypten
Die visuelle Geschichte

320 Seiten
281 x 235 mm
Hardcover
Über 850 farbige Fotos
und Illustrationen
WG 944 Vor- und
Frühgeschichte, Antike

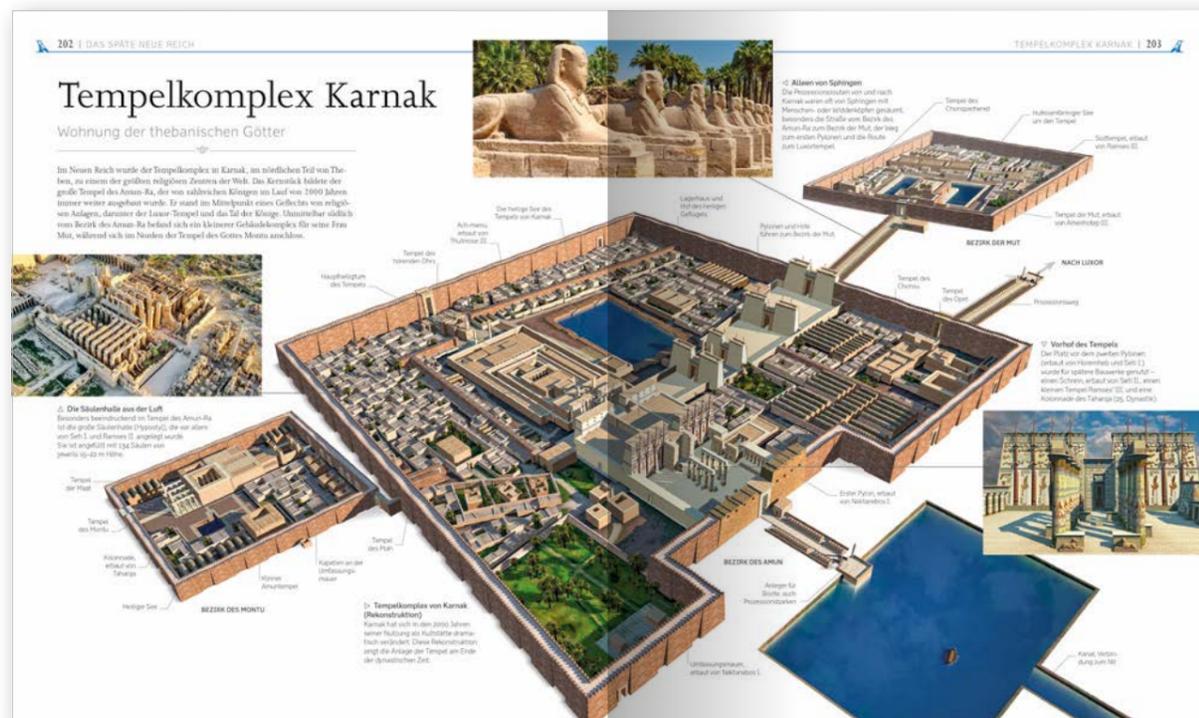
€ 39,95 (D) / € 41,10 (A)
ET: AUGUST 2022

ISBN 978-3-8310-4517-4



AKTION FASZINATION VERSCHENKEN

- + **Umfassender Prachtband über das alte Ägypten – pünktlich zum 100. Jahrestag der Entdeckung des Grabes von Tutanchamun**
- + Digitale 3D-Aufrissmodelle stellen die beeindruckendsten Gräber, Tempel und Pyramiden plastisch dar
- + Spektakuläre Kunstschatze aus 3000 Jahren in Museen weltweit
- + 850 Fotos, Illustrationen, Karten sowie zahlreiche Zeitleisten verschaffen einen detaillierten Überblick
- + 2022 steht Ägypten im Fokus der Medien – aufsehenerregende Museumseröffnung des **Grand Egyptian Museum (GEM)**, dem derzeit weltweit größten Museumsbauprojekt in Giseh



MEISTERWERKE DER SAKRALEN BAUKUNST



Simon Jenkins
Die 100 schönsten Kirchen und Kathedralen Europas

360 Seiten
 246 x 189 mm
 Hardcover
 Über 200 farbige Fotos und Illustrationen
 WG 955 Architektur

€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)
ET: OKTOBER 2022

ISBN 978-3-8310-4431-3



AKTION FASZINATION VERSCHENKEN

- + Das umfassendste, reich bebilderte Sachbuch zu den schönsten Kirchen und Kathedralen Europas
- + Mit 15 Kirchen und Kathedralen aus dem deutschsprachigen Raum: Aachen, Bamberg, Köln, Dresden, Freiburg i. Br., Magdeburg u. v. m.
- + Sachkundig, fundiert und unterhaltsam erzählt
- + Vermittelt leicht verständlich, warum diese jahrhundertealten, monumentalen Sakralbauten für die europäische Kunst- und Geistesgeschichte damals wie heute prägend sind
- + Europas Kathedralen ziehen jährlich Tausende Besucher*innen an

Bestellen Sie gleich mit:



€ 26,95 (D) / € 27,80 (A)

ISBN 978-3-8310-4349-1





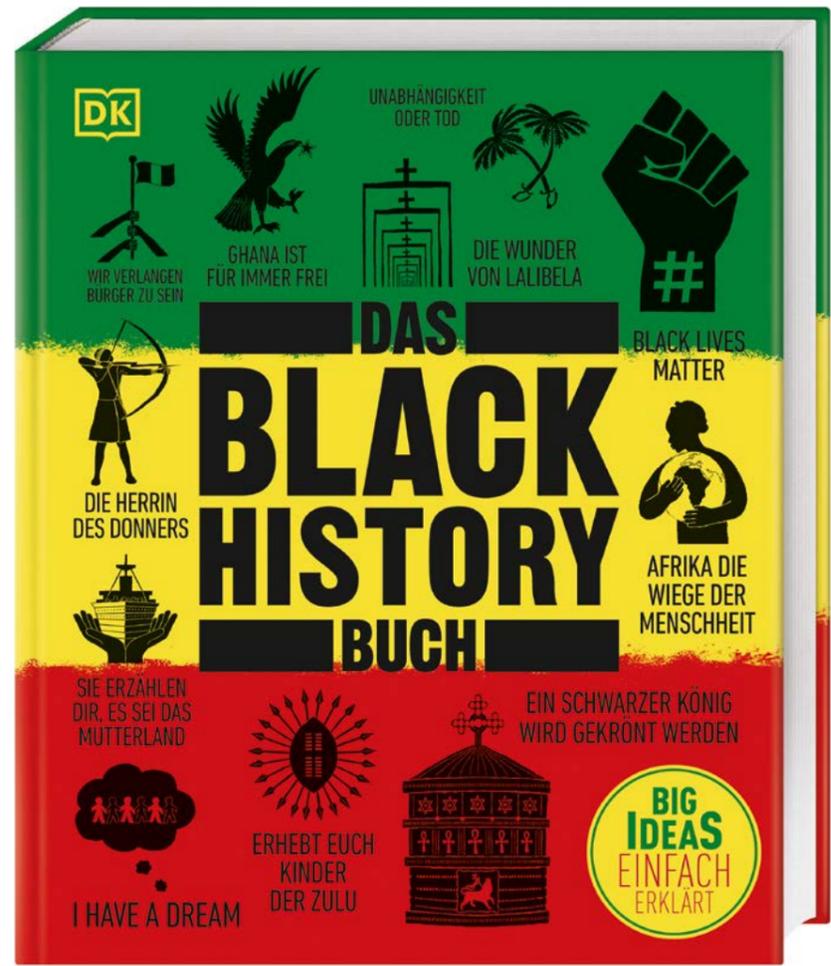
BLACK HISTORY IN DER ERFOLGSREIHE »BIG IDEAS«

Big Ideas
Das Black-History-Buch
Big Ideas – einfach erklärt

344 Seiten
233 x 195 mm
Hardcover
Über 300 farbige Fotos und Illustrationen
WG 942 Allgemeines, Nachschlagewerke

€ 26,95 (D) / € 27,80 (A)
ET: OKTOBER 2022

ISBN 978-3-8310-4548-8



- + Black History – ein einzigartiges Buch zur aktuellen Gesellschafts-Debatte, jetzt in der DK Erfolgsreihe
- + Umfassendes globales Nachschlagewerk zu den wichtigsten Meilensteinen der Geschichte der Schwarzen innerhalb und außerhalb Afrikas
- + Von der Wiege der Menschheit über den transatlantischen Sklavenhandel; von der Harlem-Renaissance und der Dekolonialisierung bis zur Black-Lives-Matter-Bewegung
- + Expertenteam von Autor*innen aus verschiedenen Wissensgebieten – von Geschichte über Anthropologie bis Arabistik u. v. m.

BIOLOGIE IN DER ERFOLGSREIHE »BIG IDEAS«

Big Ideas
Das Biologie-
Buch
Big Ideas – einfach erklärt

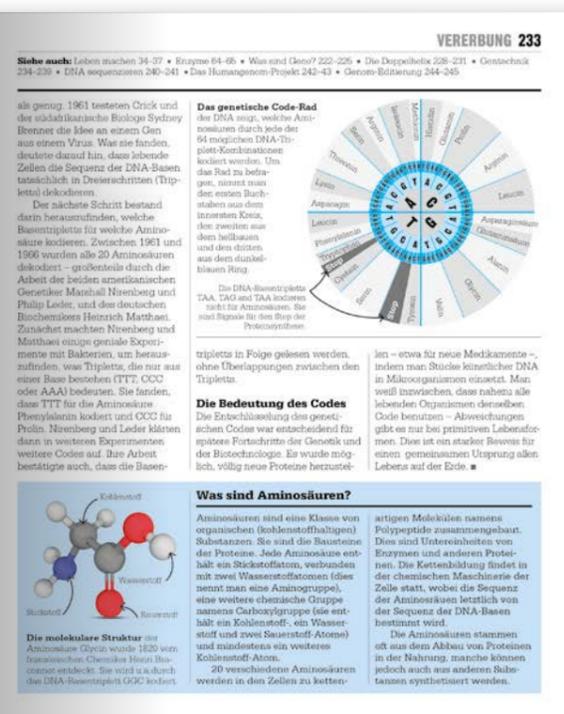
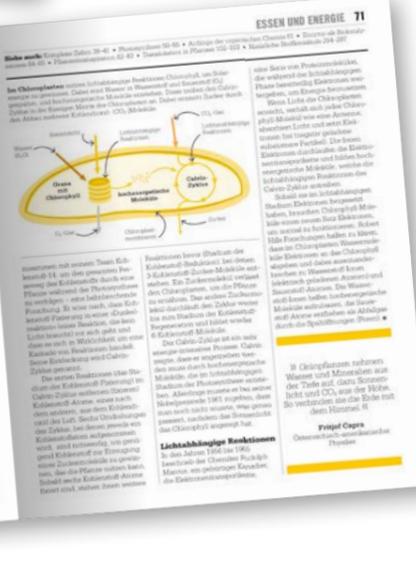
336 Seiten
233 x 195 mm
Hardcover
Über 250 farbige Fotos
und Illustrationen
WG 982 Naturwissen-
schaft

€ 26,95 (D) / € 27,80 (A)
ET: AUGUST 2022

ISBN 978-3-8310-4518-1



- + Biologie einfach erklärt – ein weiteres Thema in der DK-Erfolgsreihe mit gut 1,5 Mio. verk. Ex.
- + Für Abiturient*innen, Student*innen und alle, die sich für Biologie begeistern
- + Wissenswertes aus den Fachrichtungen Anatomie, Biochemie, Botanik, Biotechnologie, Evolution, Genetik, Mikrobiologie, Ökologie, Physiologie und Zoologie
- + Mit zahlreichen Porträts herausragender Persönlichkeiten aus Biologie und Wissenschaft



12+

Big Ideas
Das DC Buch
Das Comic-Universum
der Superhelden

224 Seiten
227 x 190 mm
Hardcover
Mit farbigen Illustrationen
WG 296 Abenteuer,
Spielgeschichten, Unter-
haltung

€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)
ET: AUGUST 2022

ISBN 978-3-8310-4447-4



SO HABEN SIE DAS DC UNIVERSUM NOCH NIE ERLEBT



- + Eine faszinierende Reise durch das fantastische DC Comic-Universum
- + Comic-Expert*innen geben tiefe Einblicke in das ereignisreiche Leben der Held*innen, ihre technologischen und magischen Wunder und die ungewöhnlichen Schauplätze aus fernen Welten
- + Mit spektakulären Original-Comicillustrationen
- + Alles über Zeitreisen, wissenschaftliche Wunder und die komplexen Zusammenhänge im DC Multiversum

ALLES ÜBER DEN FILM AKTUALISIERTE NEUAUSGABE

Big Ideas
Das Film-Buch
Big Ideas – einfach erklärt

352 Seiten
233 x 195 mm
Hardcover
Über 300 farbige Fotos
und Illustrationen
WG 966 Film: Allgemeines,
Nachschlagewerke

€ 26,95 (D) / € 27,80 (A)
ET: OKTOBER 2022

ISBN 978-3-8310-4583-9



- + Großes Kino in der Erfolgsreihe »Big Ideas« jetzt wieder lieferbar
- + Über 100 Meilensteine aus 120 Jahren Filmgeschichte
- + Von Charlie Chaplin über Casablanca und Das Boot bis Parasite – Entstehung, Handlung und Bedeutung der bemerkenswertesten Kinofilme quer durch alle Genres
- + Mit Kurzbiografien wichtiger Schauspieler*innen und Regisseur*innen wie Alfred Abel, Ingmar Bergman, Rainer W. Fassbinder, Wim Wenders u. v. m.

DIE ILLUSTRIERTE WELTGESCHICHTE DER WISSENSCHAFTEN

Adam Hart-Davis
Wissenschaft & Technik
 Mit einem Vorwort von Prof. Dr. Wolfgang M. Heckl. Aktualisierte Neuauflage

520 Seiten
 301 x 252 mm
 Hardcover mit Folienveredlung
 Über 2000 farbige Fotos und Illustrationen
 WG 986 Technik:
 Allgemeines, Nachschlagewerke

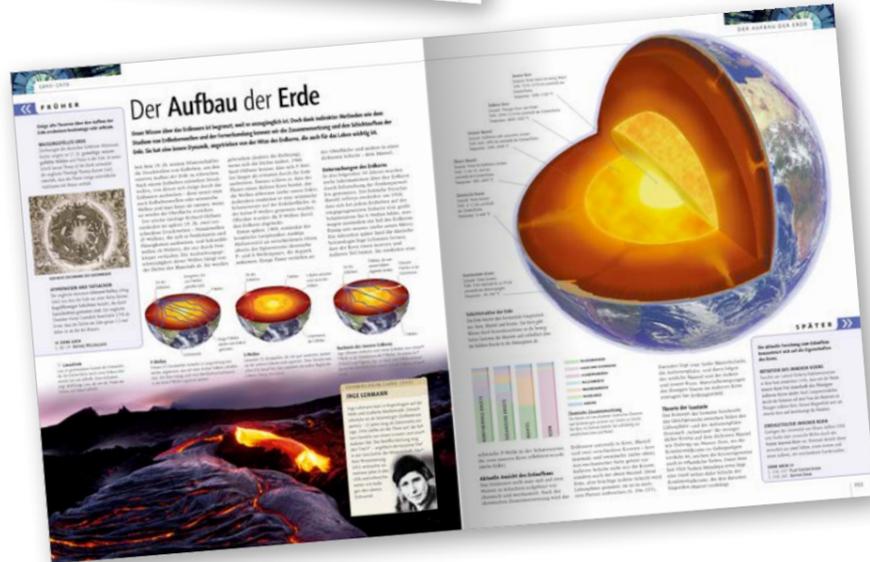
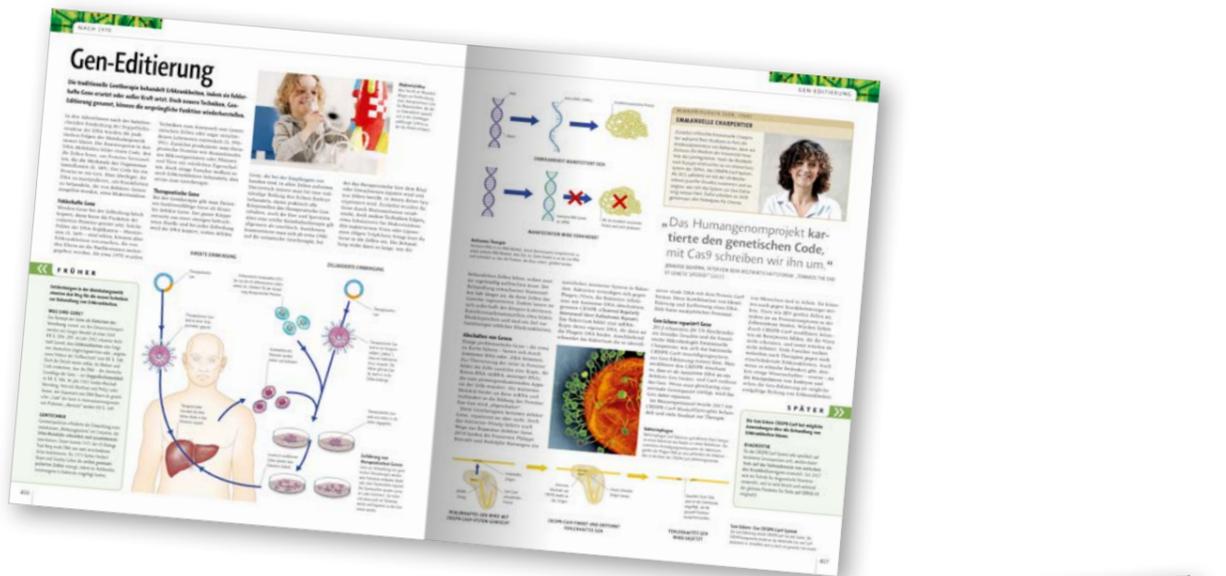
€ 49,95 (D) / € 51,40 (A)
ET: AUGUST 2022

ISBN 978-3-8310-4519-8




AKTION FASZINATION VERSCHENKEN

- + Reich bebilderte Gesamtdarstellung der Geschichte und Entwicklung der Wissenschaften – aktualisiert und erweitert
- + Meilensteine der Physik, Chemie, Mathematik, Biologie, Astronomie, Geowissenschaft und Medizin
- + Optimale Verbindung von wissenschaftlich fundiertem Nachschlagewerk und Bilddokumentation
- + Besonders anschaulich: über 2000 Fotografien, Illustrationen, Grafiken und Zeittafeln
- + Mit einem Vorwort von Prof. Dr. Wolfgang M. Heckl, Generaldirektor des Deutschen Museums, München





DIE WELT DER LUFTFAHRT MIT ÜBER 800 FLUGZEUGEN ENTDECKEN

Das Flugzeug-Buch
Die visuelle Chronik der Luftfahrt.
Über 800 Modelle aus aller Welt

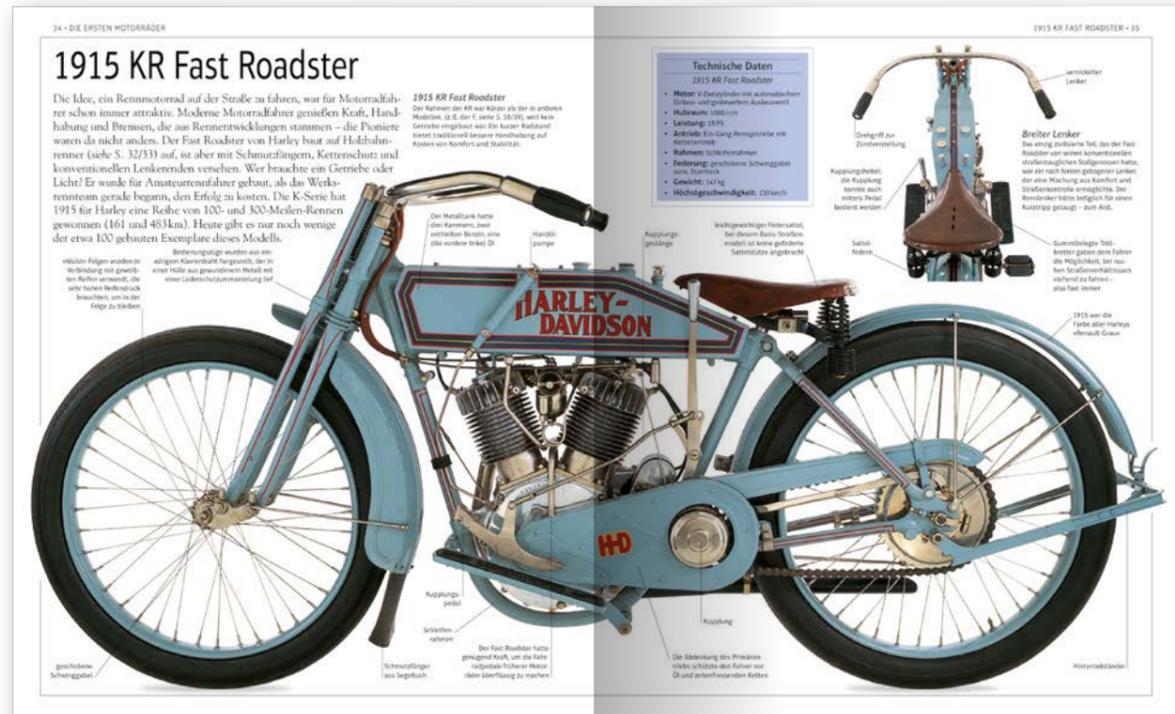
320 Seiten
281 x 235 mm
Hardcover mit Prägung und Folienveredelung
Über 1300 farbige Fotos
WG 437 Flugzeuge, Raumfahrt

€ 34,95 (D) / € 36,00 (A)
ET: OKTOBER 2022

ISBN 978-3-8310-4521-1



- + Umfangreichster Bildband über die Luftfahrt mit mehr als 800 der größten Flugzeuge, die je gebaut wurden
- + Prächtige, hochwertig ausgestattete visuelle Geschichte der Flugzeuge: Vom Heißluftballon bis zum Überschallflugzeug
- + Sonderseiten zeigen besondere Modelle wie die Concorde in ganzseitigen Abbildungen und mit vielen Details
- + Sowohl Militär- als auch Verkehrsflugzeuge werden vorgestellt
- + Mit Porträts bedeutender Hersteller wie Cessna, Boeing oder Airbus



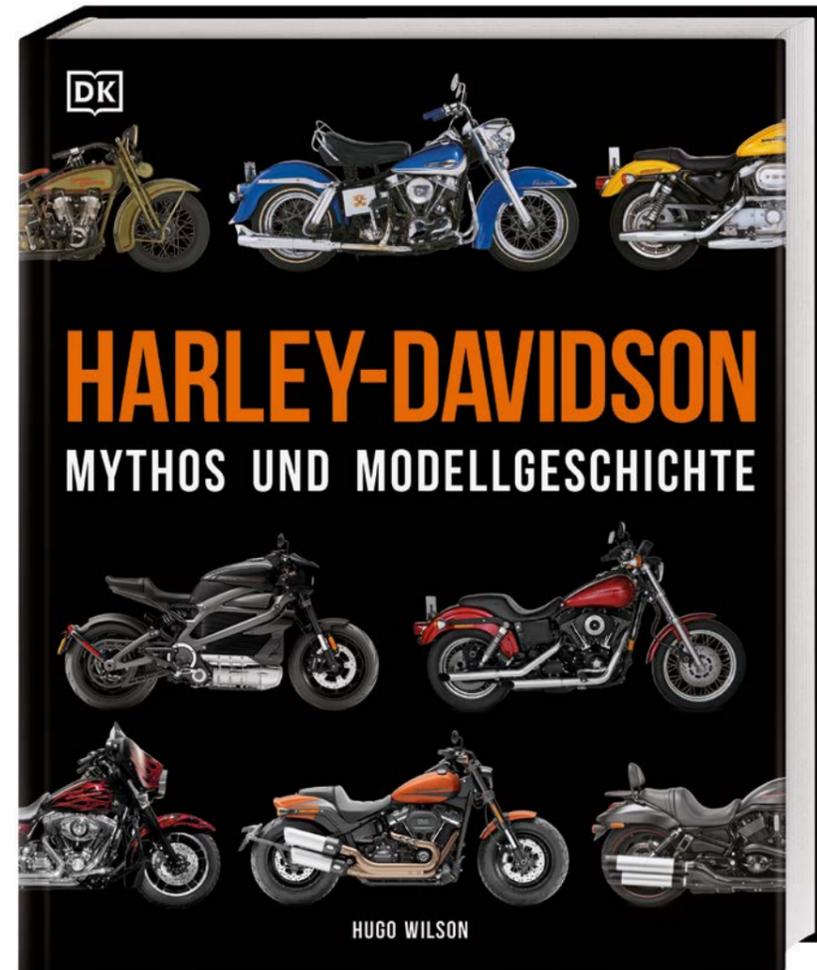
MYTHOS HARLEY-DAVIDSON

Hugo Wilson
Harley-Davidson
Mythos und Modell-
geschichte

216 Seiten
280 x 229 mm
Hardcover
Über 1000 farbige Fotos
WG 442 Autosport,
Motorradspport,
Radsport, Flugsport

€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)
ET: AUGUST 2022

ISBN 978-3-8310-4520-4



- + Fast 120 Jahre Motorradgeschichte der legendären Kultmarke
- + Von der ersten Maschine bis zur brandneuen Pan Amerika 1250 – über 70 Modelle werden vorgestellt
- + Doppelseitige Modell-Fotos mit vielen Details, technischen Steckbriefen und wichtigen Innovationen bieten alles, was das Fan-Herz begehrt
- + Mit Infos zur Firmengeschichte und einem vollständigen Katalog der jährlich erscheinenden Hauptmodelle von 1903–2021
- + Tolles Geschenkbuch für aktuell fast 270.000 Harley-Fahrer*innen in Deutschland

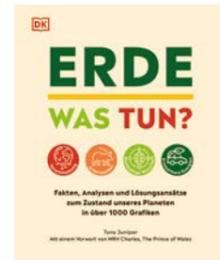
FRÜHJAHR 22 NACHSCHLAGEN, LERNEN & SCHENKEN



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



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



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4442-9



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4149-7



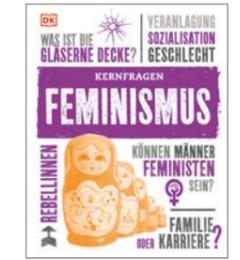
€ 26,95 (D) / € 27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-2386-8



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



REIHE »KERN-FRAGEN«



€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4115-2



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



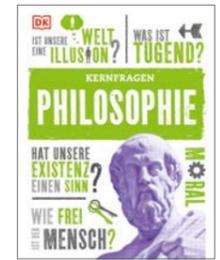
€ 26,95 (D) / € 27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3440-6



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



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



€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3802-2



€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3803-9



€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4116-9



€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3712-4



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



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



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



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



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



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



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4141-1



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4140-4



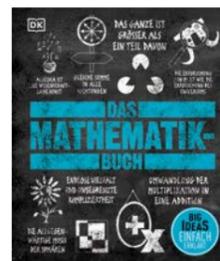
€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3879-4



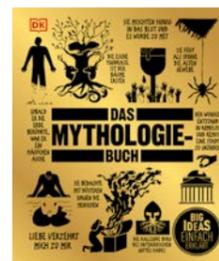
€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4023-0



€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-3781-0



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



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



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



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



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3880-0



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3855-8



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4011-7



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3856-5



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3853-4





€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3854-1



#DKINFO- GRAFIK



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



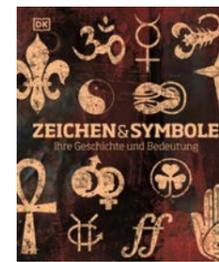
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3539-7



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



€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4025-4



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4019-3



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4021-6



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



€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4296-8



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



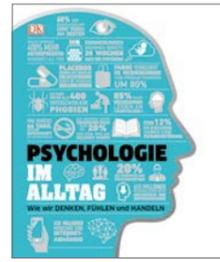
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3269-3



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



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



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



KUNST, KULTUR & REISEN



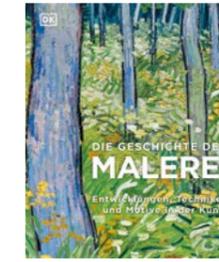
€ 49,95 (D) / € 51,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3790-2



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



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



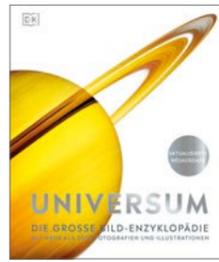
€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4245-6



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3304-1



WISSEN- SCHAFT & TECHNIK



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



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



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3289-1



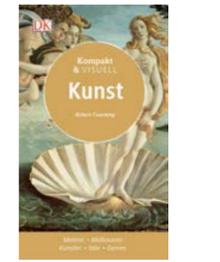
REIHE »KOMPAKT & VISUELL«



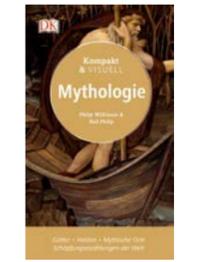
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3134-4



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3135-1



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3137-5



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3138-2



€ 34,95 (D) / € 36,00 (A)
ISBN 978-3-8310-4219-7



€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4111-4



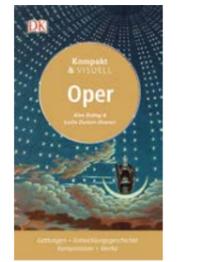
GESCHICHTE & GESELL- SCHAFT



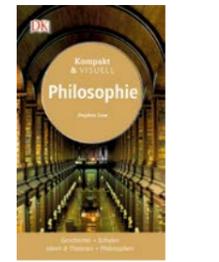
€ 49,95 (D) / € 51,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3540-3



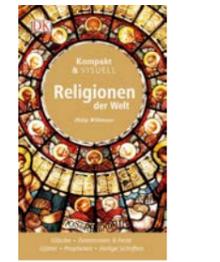
€ 39,95 (D) / € 41,10 (A)
ISBN 978-3-8310-3787-2



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3139-9



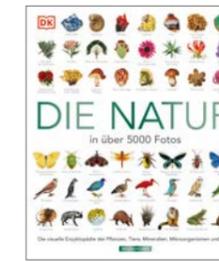
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3140-5



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3141-2



NATUR & TIERE



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



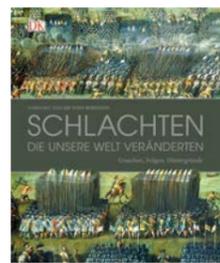
€ 39,95 (D) / € 41,10 (A)
ISBN 978-3-8310-3542-7



€ 34,95 (D) / € 36,00 (A)
ISBN 978-3-8310-3757-5



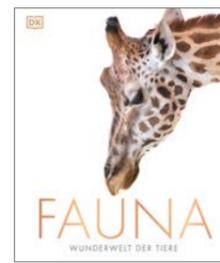
€ 39,95 (D) / € 41,10 (A)
ISBN 978-3-8310-4024-7



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



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



€ 39,95 (D) / € 41,10 (A)
ISBN 978-3-8310-4027-8



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



€ 49,95 (D) / € 51,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3870-1

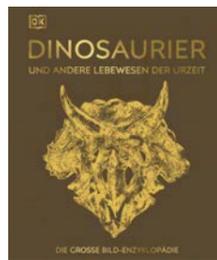


€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3229-7



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



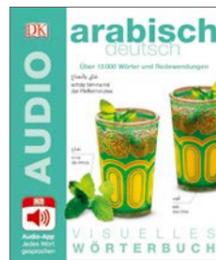


€ 49,95 (D) / € 51,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4030-8

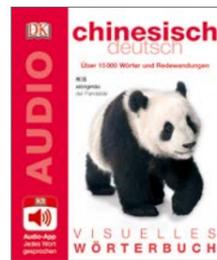


VISUELLE WÖRTER-BÜCHER

Mit Audio-App



€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-2962-4



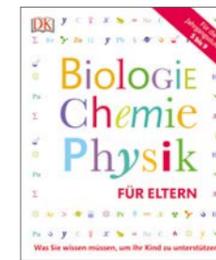
€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-2964-8



€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-2965-5



LERN-HILFEN FÜR ELTERN



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



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



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-3053-8



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



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



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



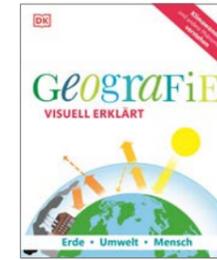
€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-2968-6



€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-2969-3



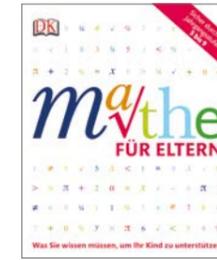
€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-2971-6



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



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



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



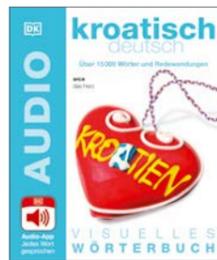
»VISUELLES WISSEN«



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



€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-2972-3



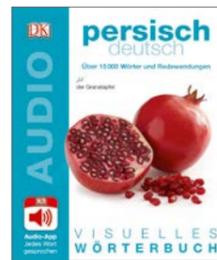
€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-2973-0



€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-2974-4



€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-2976-1



€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-3189-4



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



MUSIK



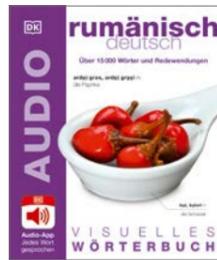
€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-3167-2



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



€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-2977-8



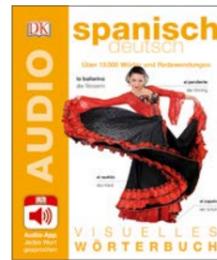
€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-2979-2



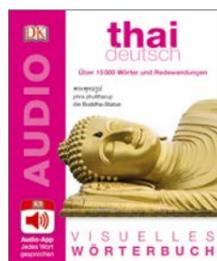
€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-2980-8



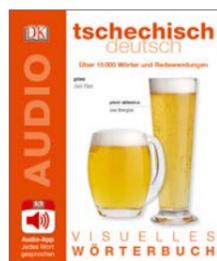
€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-2981-5



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



€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-2983-9



€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-2984-6



€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-2985-3



€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-2986-0



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-3051-4





GARTEN, HOBBY &
DIY

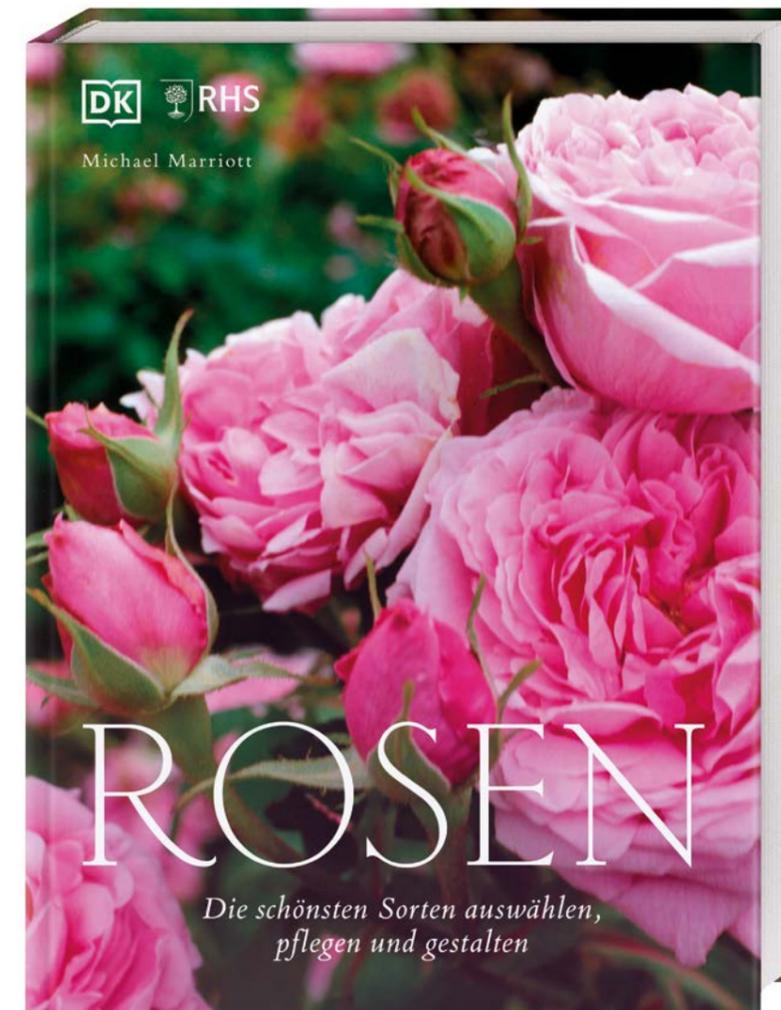
DAS GROSSE PRAXISBUCH ÜBER DIE KÖNIGIN DER BLUMEN

Michael Marriott
Rosen
Die schönsten Sorten
auswählen, pflegen
und gestalten

240 Seiten
246 x 189 mm
Hardcover
Über 280 farbige Fotos
und Illustrationen
WG 421 Garten

€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)
ET: OKTOBER 2022

ISBN 978-3-8310-4525-9



AKTION FASZINATION VERSCHENKEN

- + Wunderschönes, reich bebildertes Handbuch mit über 200 Rosenarten von der *Royal Horticultural Society (RHS)*
- + Gut aufbereitetes, wichtiges Praxiswissen zur Standortauswahl, Bodenvorbereitung, Pflanzung und Pflege
- + Von Rosen für gemischte Rabatten bis zu den besten Rosen für warme, sonnige Wände – praxistaugliche Einteilung der Rosenarten nach Verwendungszweck
- + Alles über Rosen und ihre Pflanzpartner für die schönsten Kombinationen und Gartengestaltungen
- + Mit stimmungsvollen Fotos von Rosengärten aus aller Welt

Bestellen Sie gleich mit:



€ 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 978-3-8310-4394-1



KNOW-HOW FÜR GARTENNEULINGE IN DER REIHE »GRÜNES GARTENWISSEN«

Tamsin Westhorpe
Grünes Gartenwissen
Die schönsten
Zimmerpflanzen

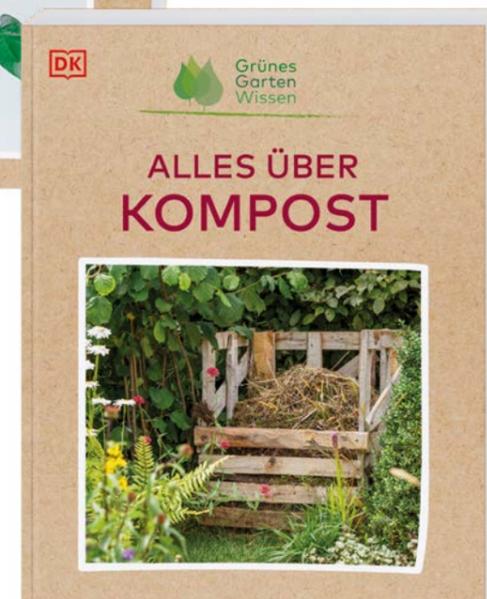
ISBN 978-3-8310-4524-2

Zia Allaway
Grünes Gartenwissen
Alles über
Kompost

ISBN 978-3-8310-4523-5

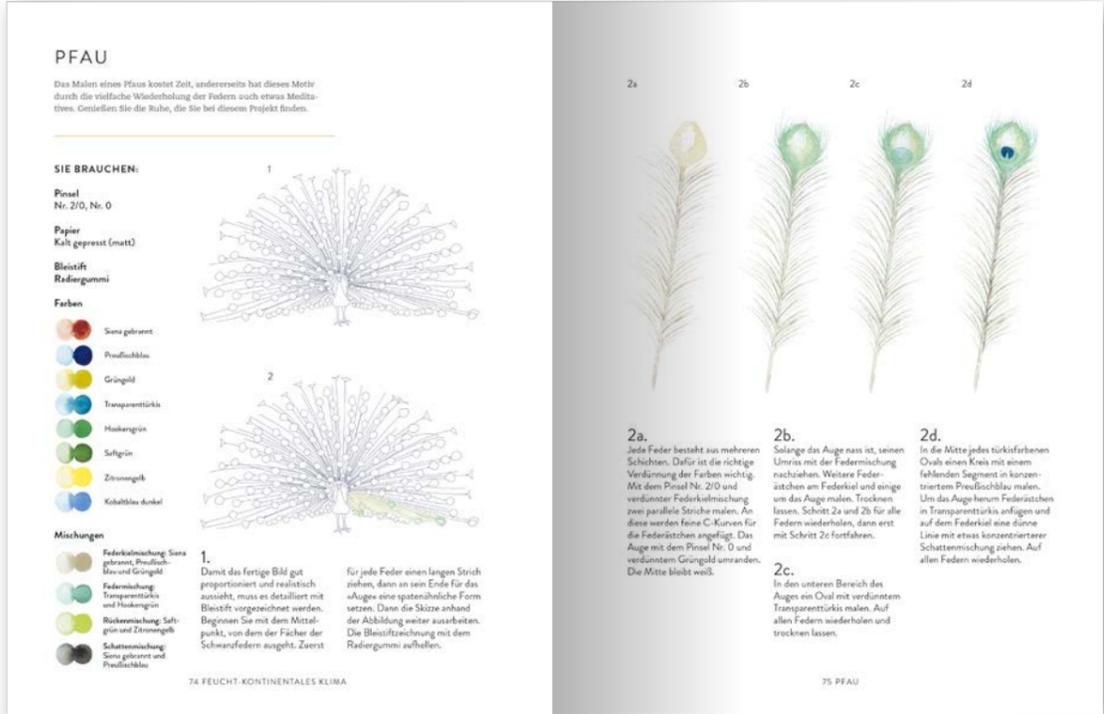
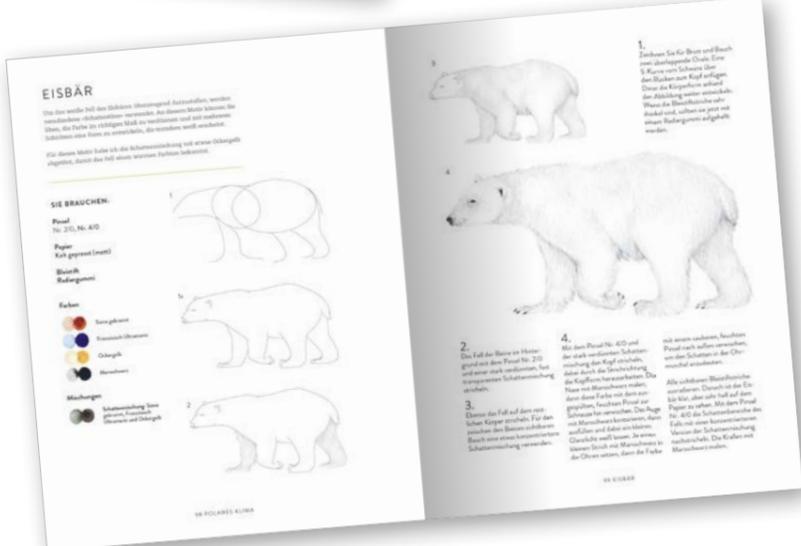
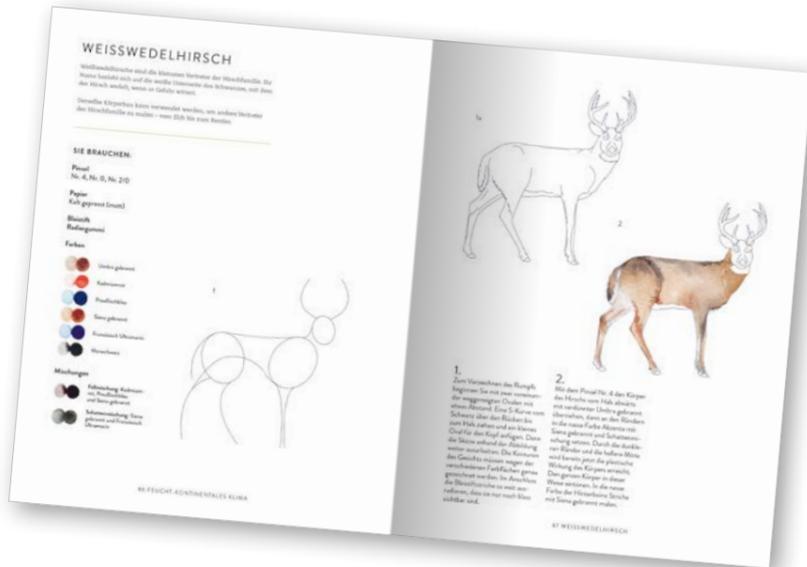
Jeweils 144 Seiten
227 x 183 mm
Broschur
Über 300 farbige Fotos
und Illustrationen
WG 421 Garten

€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ET: AUGUST 2022



- + Neue Titel in der Reihe »Grünes Gartenwissen« für Garteneinsteiger *innen mit den attraktiven Themen Kompost und Zimmerpflanzen
- + Vom Rosenbeet bis zur Zimmerpflanze: In 15 Projekten werden die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten von Kompost erklärt
- + Von Adiantum Raddianum (Frauenhaarfarn) bis Zamioculcas zamiifolia (Glücksfeder): 90 übersichtliche Pflanzenporträts und die wichtigsten Fakten auf einen Blick
- + Mit visuellen Schritt-für-Schritt-Anleitungen und kompakten Erklärungen

WATERCOLOR MIT TIEREN UND PFLANZEN



Harriet de Winton
Tiere und Pflanzen malen mit Watercolor
Schritt für Schritt zu Hummel, Pinguin und Co. in Aquarell

128 Seiten
246 x 189 mm
Broschur mit Klappen
Mit 250 Illustrationen
WG 413 Malen, Zeichnen, Farbe

€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)
ET: AUGUST 2022

ISBN 978-3-8310-4531-0

- + Zwei Trends in einem Buch vereint: Watercolor und Motive aus der Tier- und Pflanzenwelt in einem frischen und zeitgemäßen Stil
- + Über 30 Schritt-für-Schritt-Anleitungen zeigen, wie einfach sich Olivenzweige, Käfer, Hirsch und u. v. m. gestalten lassen
- + Leicht verständliche Anleitungen: Alles wird didaktisch gut erklärt und lässt sich im Handumdrehen nacharbeiten
- + Erweiterung des Motiv-Repertoires durch Fauna und Flora aus aller Welt

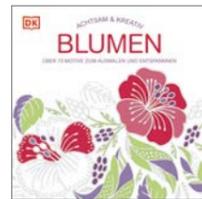
Bestellen Sie gleich mit:



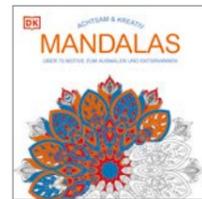
€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-4463-4



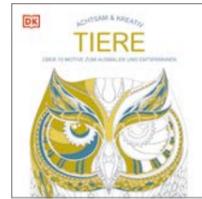
€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-4464-1



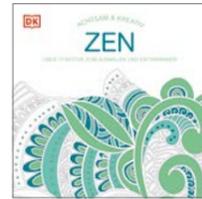
€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-4309-5



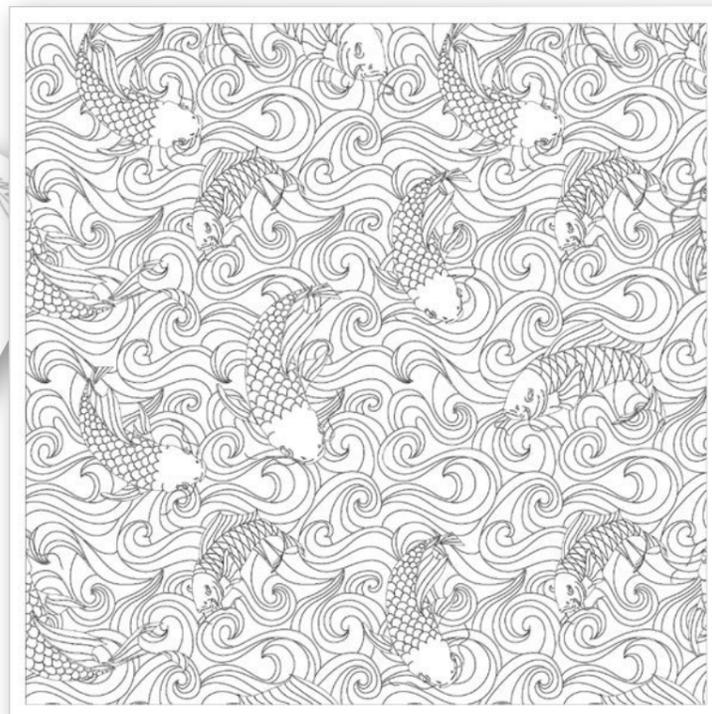
€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-4310-1



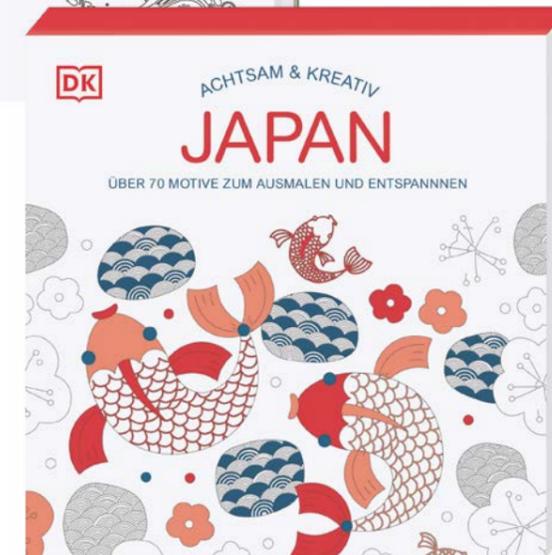
€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-4308-8



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



STRICH FÜR STRICH ENTSPANNEN



Achtsam & Kreativ
Weihnachten
Über 70 Motive
zum Ausmalen
und Entspannen

ISBN 978-3-8310-4569-3



Achtsam & Kreativ
Japan
Über 70 Motive
zum Ausmalen
und Entspannen

ISBN 978-3-8310-4570-9

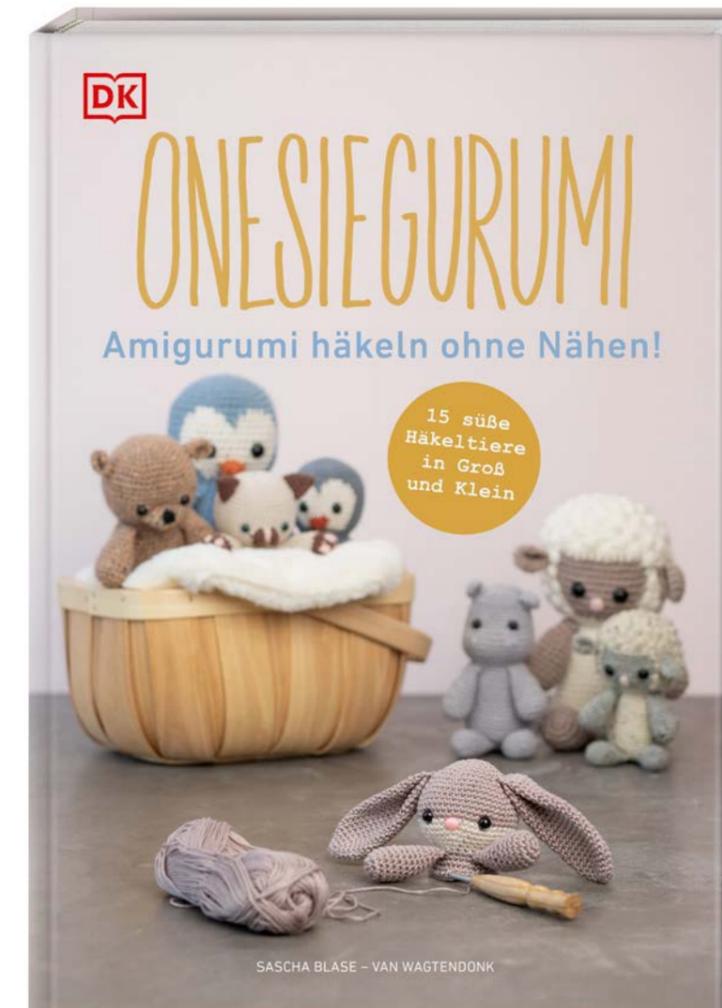


Jeweils 72 Seiten
173 x 172 mm
Broschur
Über 70 Illustrationen
WG 413 Malen,
Zeichnen, Farbe

€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ET: AUGUST 2022

- + **Quadratisch, praktisch, schön: hochwertiger Ausmalblock mit einzeln heraustrennbaren Seiten**
- + Trendthema Ausmalen für Erwachsene (Adult Coloring) in der Reihe »Achtsam & Kreativ« (über 290.000 verk. Ex. der Vorgänger-Reihe »Kreativ Meditativ«)
- + Entspannung, Kreativität und Achtsamkeit in einem: Die fertig colorierten Werke lassen sich problemlos heraustrennen und natürlich auch rahmen
- + Je 71 inspirierende und ästhetische Ausmalbilder

ONESIEGURUMI: AN EINEM STÜCK HÄKELN



Sascha Blase-van
Wagtendonk
Onesiegurumi
Amigurumi häkeln
ohne Nähen!
15 süße Häkeltiere
in Groß und Klein

128 Seiten
240 x 170 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG 412 Handarbeit,
Textiles

€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)
ET: AUGUST 2022

ISBN 978-3-8310-4582-2

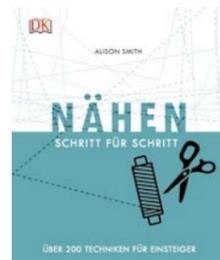
- + Das ultimative Häkel-Buch für trendige Amigurumis ganz ohne Zusammennähen!
- + Masche für Masche werden Amigurumis und ihre Körperteile passgenau und am Stück gehäkelt
- + 15 süße Projekte: Pinguin, Ente, Wal & Co. in Mini- und Mega-Version
- + Ausführliche Schritt-für-Schritt-Anleitungen führen Runde um Runde zur fertigen Häkelfigur
- + Auch für Häkelanfänger*innen geeignet: die wichtigsten Grundlagen werden anschaulich erklärt

Bestellen Sie gleich mit:



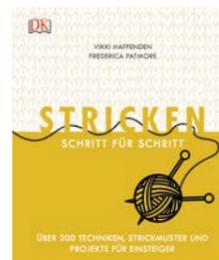
€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)

ISBN 978-3-8310-4169-5



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)

ISBN 978-3-8310-3955-5



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)

ISBN 978-3-8310-3954-8



DER PERFEKTE LEITFADEN FÜRS QUILTEN

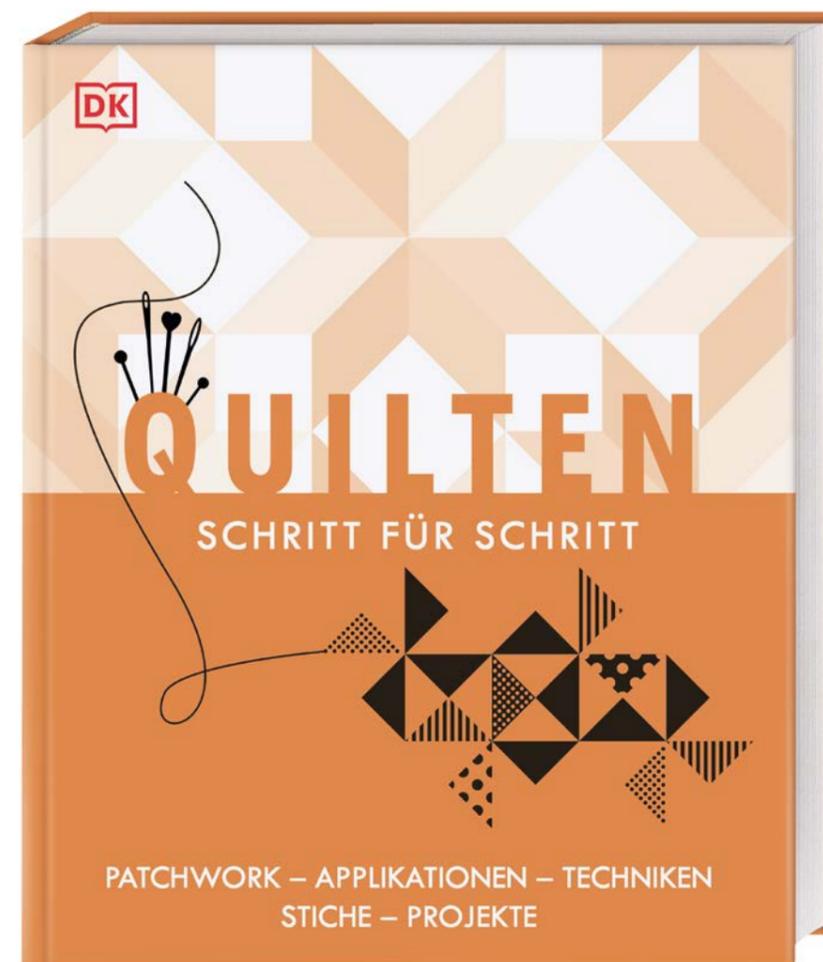
Quilten
Schritt für Schritt
Patchwork, Applikationen,
Techniken, Stiche
und Projekte

224 Seiten
233 x 195 mm
Hardcover
Über 200 farbige Fotos
WG 412 Handarbeit,
Textiles

€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)

ET: JUNI 2022

ISBN 978-3-8310-4527-3



- + Umfassendes Grundlagenbuch zum Thema Quilten zum kleinen Preis
- + Alle grundlegenden Quilt- und Patchwork-Techniken Schritt für Schritt und Bild für Bild erklärt
- + Alles über Werkzeuge, Materialien und verschiedene Stoffarten
- + Anleitungen für 15 inspirierende Projekte, u. a. für Kissen und Decken
- + Einführung für Anfänger*innen und Nachschlagewerk für Geübte zugleich

FRÜHJAHR 22
GARTEN,
HOBBY
& DIY



€ 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



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3508-3



€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3624-0



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



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-3331-7



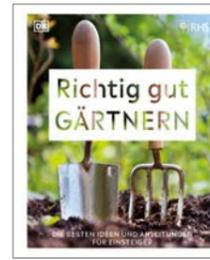
€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4250-0



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



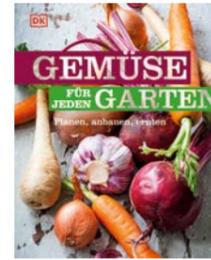
€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4441-2



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



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



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



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



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



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3040-8



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4246-3



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-2550-3



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



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4389-7



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



€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4410-8



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



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



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



KREATIV &
BASTELN



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-3636-3



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-2549-7



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



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



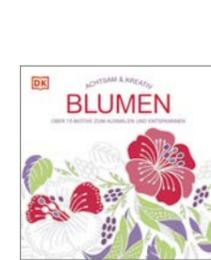
€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-4464-1



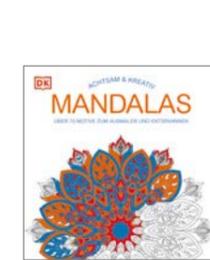
€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4337-8



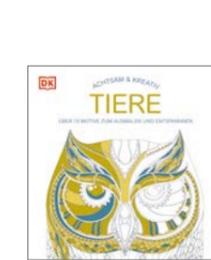
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4425-2



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



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



€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-4308-8



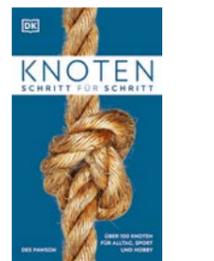
€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-4307-1



€ 7,95 (D) / € 7,95 (A)*
ISBN 978-3-8310-3434-5



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



€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4426-9



DIY
HAND-
ARBEITEN



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3835-0



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-2790-3



€ 7,95 (D) / € 7,95 (A)*
ISBN 978-3-8310-3432-1



€ 6,95 (D) / € 7,20 (A)
ISBN 978-3-8310-3056-9



MALEN &
ZEICHNEN



€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-3871-8

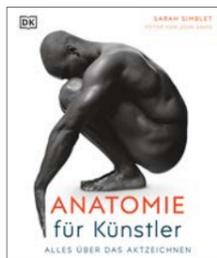


€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4033-9





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



€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4229-6



€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4265-4



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



€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4266-1



GARTEN-PRAXIS



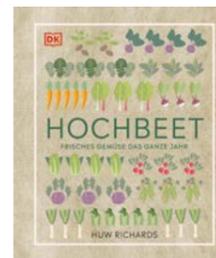
€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4311-8



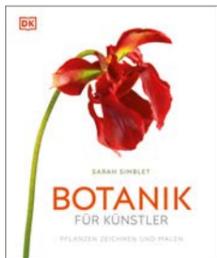
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3724-7



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3722-3



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-3900-5



€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4151-0



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-1956-4



€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3859-6



HOBBY



€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-2721-7



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



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



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-3729-2



€ 26,95 (D) / € 27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4100-8



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



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3966-1



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



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4012-4



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4218-0



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3911-1



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



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-3721-6



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4157-2



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



€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-2537-4



€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3518-2



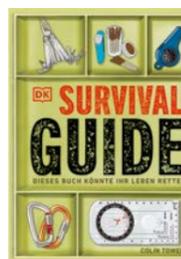
€ 39,95 (D) / € 41,10 (A)
ISBN 978-3-8310-4007-0



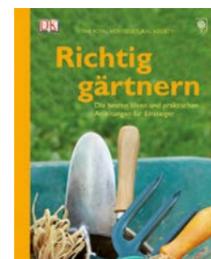
€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4170-1



€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-3997-5



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



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-2075-1



€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3230-3



€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-0986-2



€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-1352-4



€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-1782-9



ORDNUNG IM HAUSHALT



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4005-6



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3447-5



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-1019-6



€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-2341-7



GARTEN-DESIGN



€ 34,95 (D) / € 36,00 (A)
ISBN 978-3-8310-3898-5



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



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4154-1



BALKON & KLEINGARTEN



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



INDOOR-GÄRTNERN



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4269-2



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



DK NATURE-LOVE



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3784-1



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3903-6



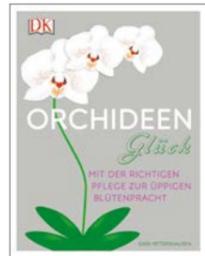
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4159-6



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3904-3



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



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3786-5



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4026-1



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3635-6



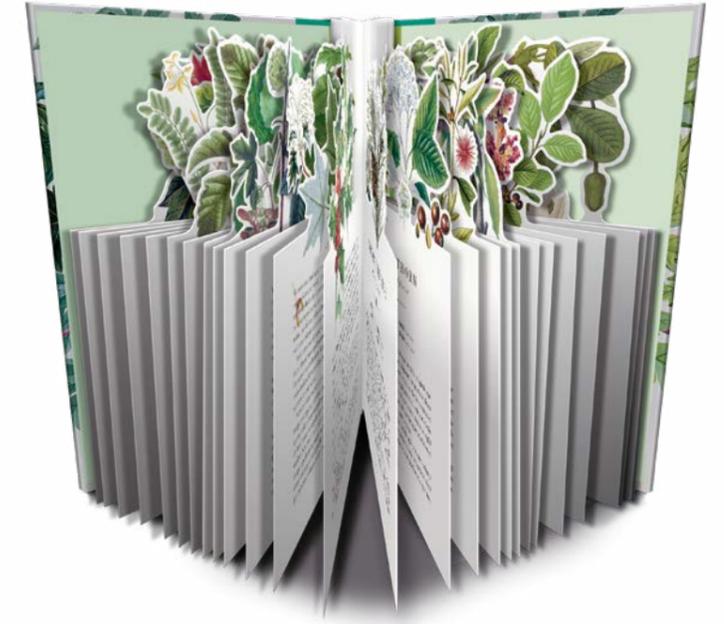
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4014-8



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4029-2



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4028-5



NATUR & TIERE



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4158-9



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



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



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



€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-2085-0



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



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-1468-2



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-2649-4





**GESUNDHEIT,
ACHTSAMKEIT &
FAMILIE**

Bestellen Sie gleich mit:



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-3798-8



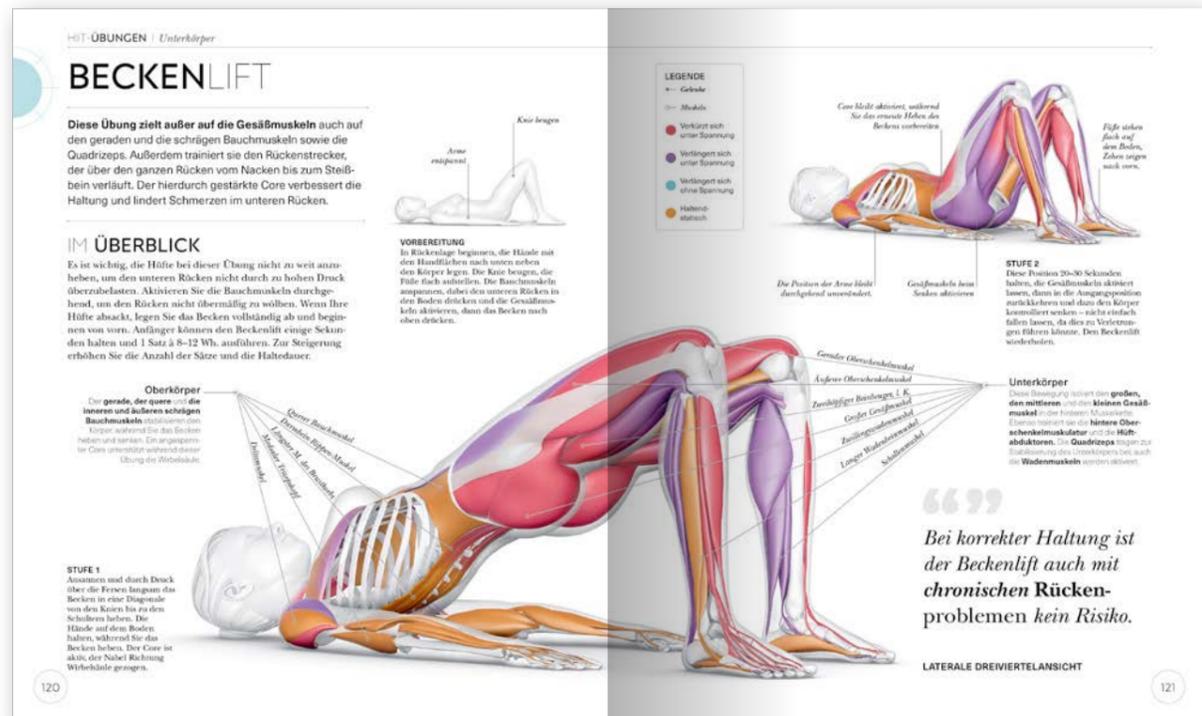
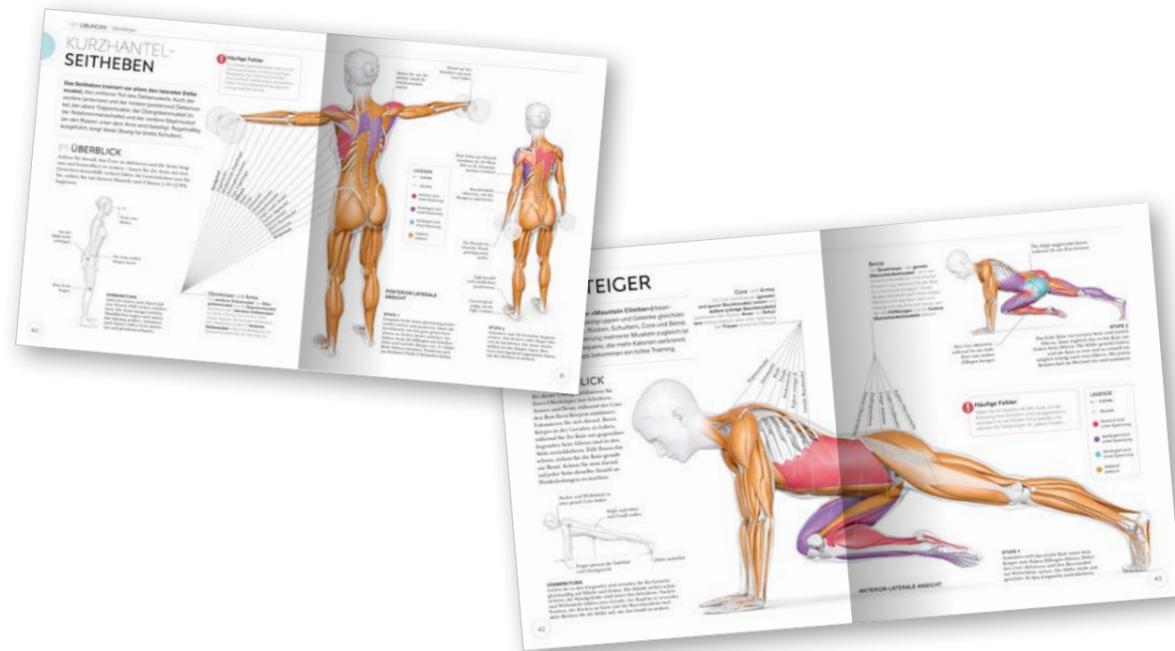
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-4276-0



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-4015-5



DIE ANATOMIE HINTER DEM FITNESSTREND



Ingrid S. Clay
HIIT – Die Anatomie verstehen
Mit Übungen für ein hochintensives Intervalltraining

224 Seiten
233 x 195 mm
Flexibler Einband
Mit farbigen Illustrationen
WG 464 Fitness, Aerobic, Bodybuilding, Gymnastik

€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

ET: AUGUST 2022

ISBN 978-3-8310-4530-3



- + Das einzige Buch zu HIIT mit anatomischen Illustrationen
- + Der Trend hält an: HIIT ist seit 2014 auf Platz 1 der weltweiten Top 5 der Fitnesstrends
- + Grafiken zeigen detailliert alle an den Übungen beteiligten Muskeln, Knochen, Gelenke und Bänder sowie den Stoffwechsel
- + Mit 42 HIIT-Trainingsprogrammen für Einsteiger*innen und Fortgeschrittene
- + Für jedes Niveau geeignet und auch zu Hause effizient und sicher: Viele Übungen können auch ohne Fitnessstudio durchgeführt werden

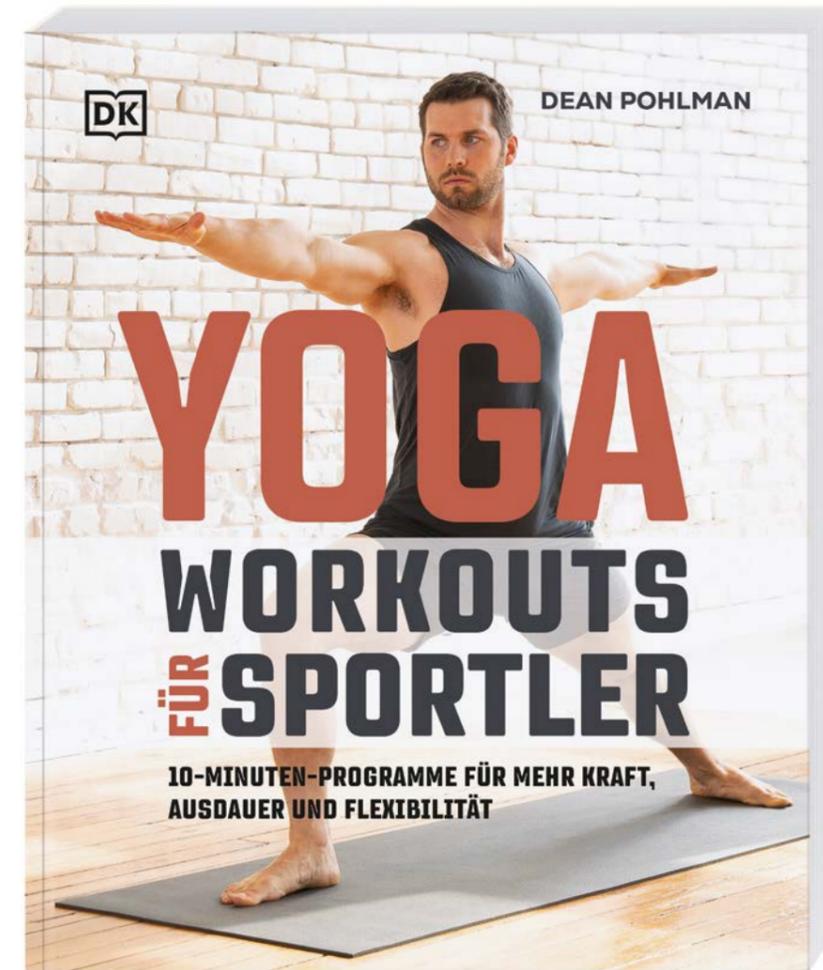
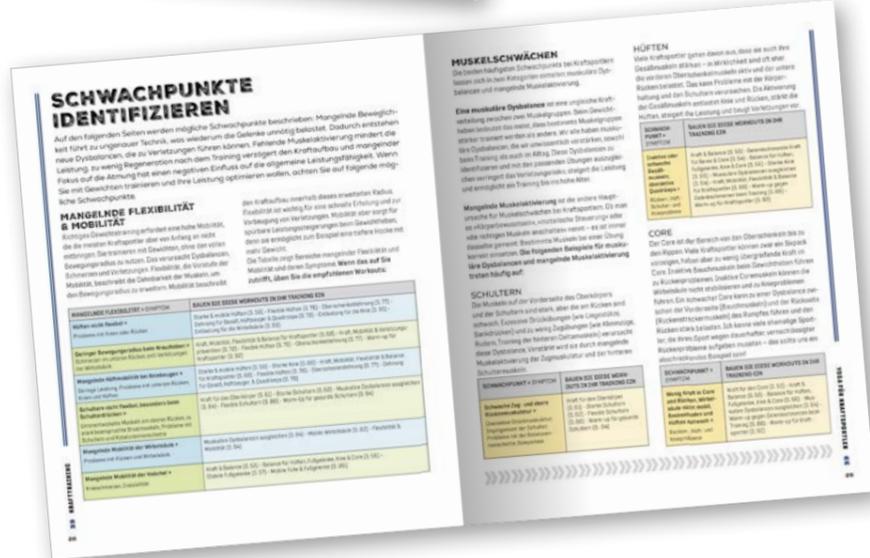
YOGA FÜR ATHLET*INNEN

Dean Pohlman
Yoga-Workouts
für Sportler
10-Minuten-Programme
für mehr Kraft, Ausdauer
und Flexibilität

176 Seiten
233 x 195 mm
Broschur
Mit farbigen Fotos
WG 462 Entspannung,
Yoga, Meditation,
Autogenes Training

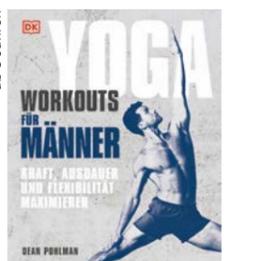
€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ET: AUGUST 2022

ISBN 978-3-8310-4526-6



+ Das optimale Yoga-Handbuch ergänzend zum Kraft- und Ausdauertraining
+ Ausführliche Einführung in Yoga-Workouts speziell für Sportler*innen – mit bebilderten Schritt-für-Schritt-Anleitungen
+ Mit Yoga die Leistung steigern: Egal ob fürs Laufen, Krafttraining, Crossfit, Triathlon, Radfahren oder Fitness
+ 10 Minuten sind genug: Yoga-Workouts für mehr Beweglichkeit, Kraft und Balance
+ Über 30 Übungen, um das sportliche Potenzial zu steigern, Verletzungen und Muskelschwäche vorzubeugen

Bestellen Sie gleich mit:



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-3670-7

ENTLASTUNG FÜR DEN RÜCKEN

- Die Kombination aus Kraft- und Dehnübungen wirkt gegen Rückenschmerzen
- Zielt auf die Ursachen von Rückenschmerzen ab
- Kräftigt und dehnt die Muskeln an Hüften, Core und Rücken

Gesamtzeit: 10 Minuten
Halten Sie jede Position so lange wie beschrieben
Keine Hilfsmittel erforderlich
Als eigenständiges Workout oder zur Regeneration



ENTLASTUNG FÜR DIE WIRBELSÄULE

- Dehnt die mit der Wirbelsäule verbundenen Muskeln (jeder Körper reagiert anders – wählen Sie die Haltungen, die sich gut anfühlen, und vermeiden Sie die unangenehmen)
- Dehnt die Muskulatur an Hüften, Rücken, Schultern und Nacken
- Steigert die Flexibilität von Hüften und Rücken

Gesamtzeit: 8 Minuten
Halten Sie jede Position so lange wie beschrieben
Keine Hilfsmittel erforderlich
Als eigenständiges Workout, zur Regeneration oder nach dem Training



Bestellen Sie gleich mit:



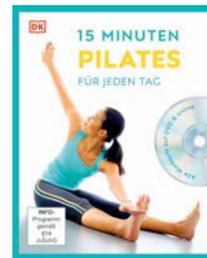
€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)

ISBN 978-3-8310-4303-3



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)

ISBN 978-3-8310-3999-9



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)

ISBN 978-3-8310-3953-1



MEHR FLEXIBILITÄT IN NUR 15 MINUTEN AM TAG

15 Minuten
Stretching
für jeden Tag
Alle Workouts auf
DVD & online

112 Seiten
227 x 183 mm
Broschur
Über 200 farbige Fotos
WG 464 Fitness,
Aerobic, Bodybuilding,
Gymnastik

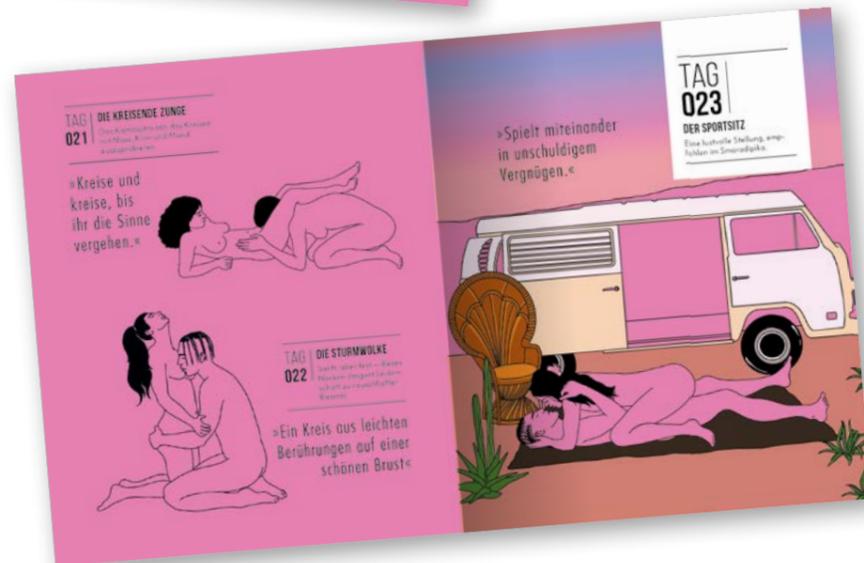
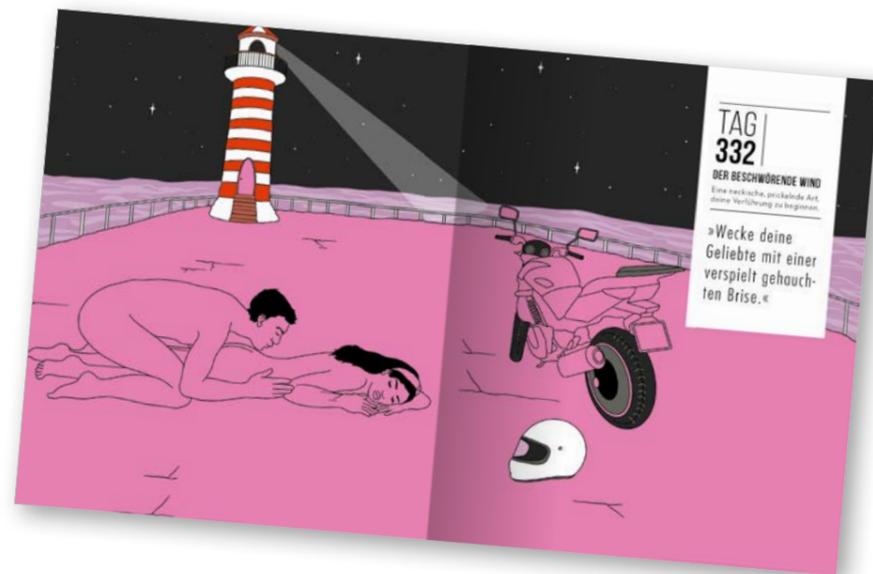
€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)

ET: AUGUST 2022

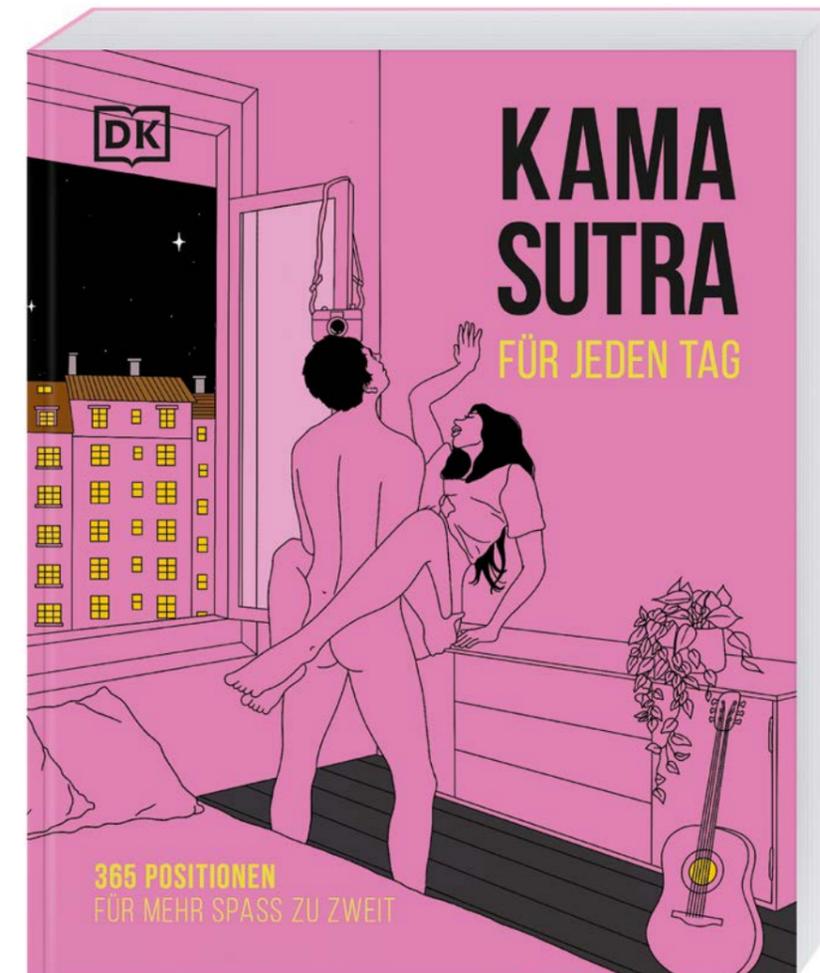
ISBN 978-3-8310-4529-7



- + 15 Minuten am Tag hat jeder: kurze und effektive Dehnungsprogramme für mehr Bewegung und Flexibilität!
- + Detaillierte und bebilderte Schritt-für-Schritt-Anleitungen zeigen, worauf es bei den einzelnen Übungen ankommt
- + Jede Übungssequenz wird zusätzlich auf einer Doppelseite im Überblick dargestellt – für eine schnelle Übersicht zum Nachmachen
- + DVD & online: 60 Minuten Laufzeit – alle Übungen und Workouts zusätzlich in Bild und Ton
- + Auch für Einsteiger*innen: mit vielen Tipps zum richtigen Training für jedes Niveau



365 MÖGLICHKEITEN FÜR EINEN STELLUNGSWECHSEL



Kamasutra für jeden Tag
 365 Positionen für mehr Spaß zu zweit

384 Seiten
 165 x 137 mm
 Broschur
 Über 350 farbige Illustrationen
 WG 483 Partnerschaft, Sexualität

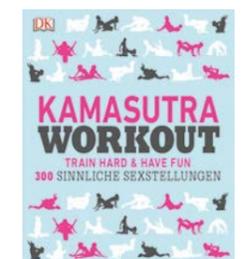
€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)

ET: AUGUST 2022

ISBN 978-3-8310-4528-0



Bestellen Sie gleich mit:



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)

ISBN 978-3-8310-3626-4



- + Das einzige Buch im Illustrationsstil zum Thema Kamasutra mit Positionen für jeden Tag
- + 51 % der Deutschen sind mit ihrem Sexleben nicht zufrieden – dieses Buch macht Schluss damit!
- + Jeden Tag ein mögliches sexuelles Abenteuer: 365 Positionen für mehr Intimität und Sinnlichkeit
- + Mit hohem Anteil gleichgeschlechtlicher Paare
- + Erotische Tipps und Tricks für jede Stellung sorgen für maximales Vergnügen



DER PERFEKTE BEGLEITER FÜR ALLE OMAS UND OPAS

Silke Geercken
Wir werden Großeltern
Das Handbuch für eine ganz besondere Beziehung.
In Kooperation mit großeltern.de

176 Seiten
217 x 170 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos und Illustrationen
WG 484 Familie

€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ET: AUGUST 2022

ISBN 978-3-8310-4353-8



- + **Besonderer Ratgeber für den Einstieg ins Großeltern-Dasein in Kooperation mit großeltern.de**
- + Gelungene Mischung aus fundiertem Ratgeber und charmant erzählten Erfahrungsberichten
- + Liefert alle relevanten Infos für einen guten Einstieg ins Großelternsein: Pflege, Ernährung, Förderung des Enkels und Umgang mit potentiellen Konflikten
- + Mediale Begleitung und Einbindung durch die erfolgreiche Internetplattform großeltern.de

BEIKOST FÜR BABYS – GANZ EINFACH SELBSTGEMACHT



Fiona Wilcock
Babynahrung selbst gemacht
 Nur das Beste für mein Kind.
 Mehr als 200 Rezepte

224 Seiten
 233 x 195 mm
 Hardcover
 Mit farbigen Fotos und Illustrationen
 WG 467 Schwangerschaft, Geburt, Säuglinge

€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ET: AUGUST 2022

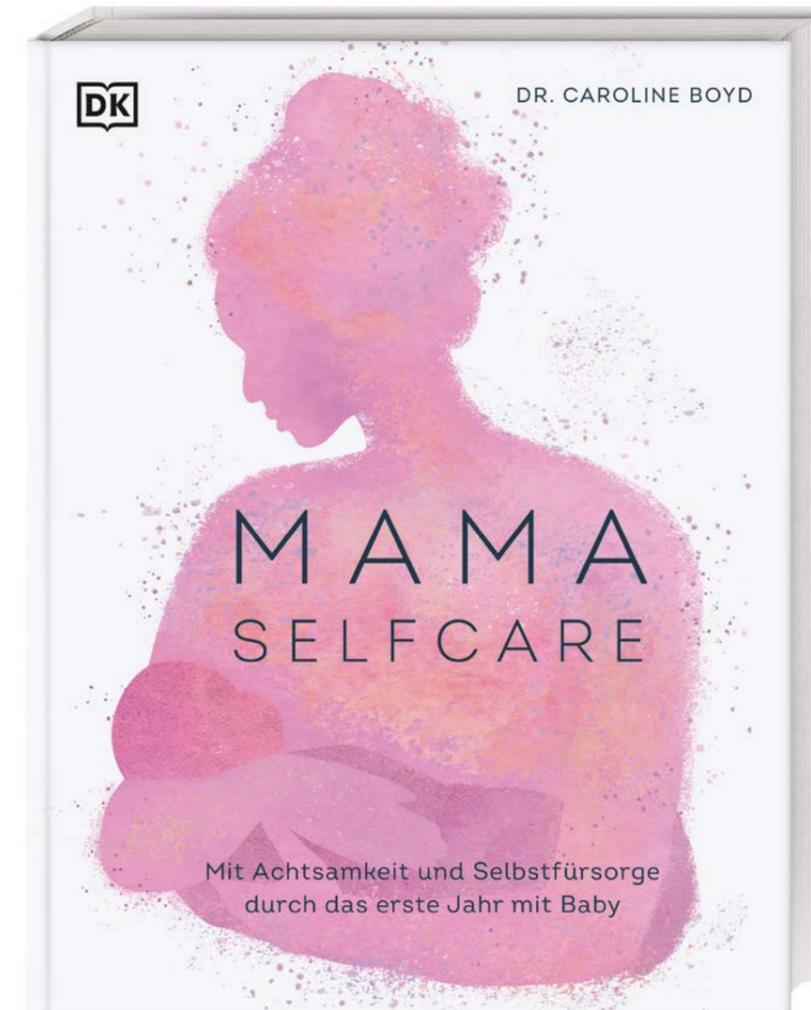
ISBN 978-3-8310-4550-1



- + **Beliebter Titel zur Beikost-Einführung, komplett aktualisiert und auf dem neuesten Stand**
- + Hoher Informationsbedarf bei Eltern: die gesunde Ernährung als zentrales Thema im ersten Lebensjahr
- + Vielfältig und im Alltag mit Baby leicht umsetzbar: 200 sorgfältig getestete Rezepte, kombiniert mit praktischen Wochenplänen
- + Viel praktisches Wissen (z. B. zu Nährstoffen) und alltagsnahe Tipps (z. B. zu Hunger, Sättigung, Essatmosphäre)
- + Unsere Ausgabe wurde gemäß der Empfehlungen der DGE (Deutschen Gesellschaft für Ernährung) entwickelt



SELBSTFÜRSORGE FÜR MÜTTER



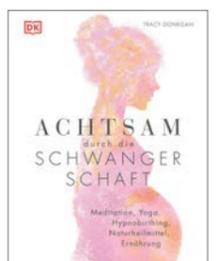
Dr. Caroline Boyd
MAMA SELFCARE
 Mit Achtsamkeit und Selbstfürsorge durch das erste Jahr mit Baby

224 Seiten
 217 x 170 mm
 Hardcover
 Mit farbigen Fotos und Illustrationen
 WG 467 Schwangerschaft, Geburt, Säuglinge

€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ET: AUGUST 2022

ISBN 978-3-8310-4551-8

Bestellen Sie gleich mit:



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)

ISBN 978-3-8310-4034-6



- + **Achtsamkeit für Mütter im ersten Jahr: Mit gezielter Selbstfürsorge gegen den Super-Mama-Mythos wappnen**
- + Hoher Bedarf: Statistische Zahlen belegen, dass sehr viele Mütter in den ersten Monaten nach der Geburt unter Schlafmangel, Stress, (Versagens-)Ängsten und Erschöpfung leiden
- + Achtsamkeits-Impulse aus den Bereichen Meditation, Yoga, Atemtechniken, Naturheilkunde, Aromatherapie u. v. m.
- + Konkret und praktisch umsetzbar: Das Buch folgt im Aufbau dem Verlauf des ersten Jahres nach der Geburt
- + Ideal als Geschenk für Schwangere oder zur Geburt geeignet



HEILSTEINE FÜR DEN ALLTAG

Sadie Kadlec
Die Kraft der Kristalle
 200 Heilsteine,
 ihre Wirkung
 und Anwendung

256 Seiten
 233 x 195 mm
 Hardcover
 Mit farbigen Fotos
 WG 466 Alternative
 Heilverfahren

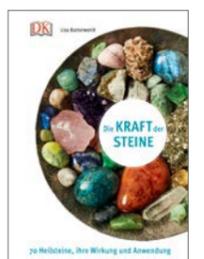
€ 22,95 (D) / € 23,60 (A)

ET: AUGUST 2022

ISBN 978-3-8310-4516-7



Bestellen Sie gleich mit:



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)

ISBN 978-3-8310-3736-0



- + Heilsteine von A bis Z: modern, praktisch, wirkungsvoll
- + Ein erfolgreiches und bewährtes Thema in zeitgemäßer und frischer Anmutung
- + 200 Heilsteine mit Eigenschaften, Nutzen, Wirkung und Anwendung für Körper, Geist und Seele – so findet jeder den passenden Stein
- + Ob Yoga oder Meditation, hier erfährt man, wie Heilsteine verschiedene Praktiken und Anwendungen unterstützen und verbessern können

DER KLASSIKER ZUR ERSTEN HILFE AUF DEM NEUESTEN STAND

Malteser
Erste-Hilfe-
Handbuch
Wissen, Ratschläge,
Selbsthilfe. Aktualisierte
Neuauflage

296 Seiten
210 x 148 mm
Flexibler Einband
Über 600 farbige Fotos
und Illustrationen
WG 469 Sonstiges

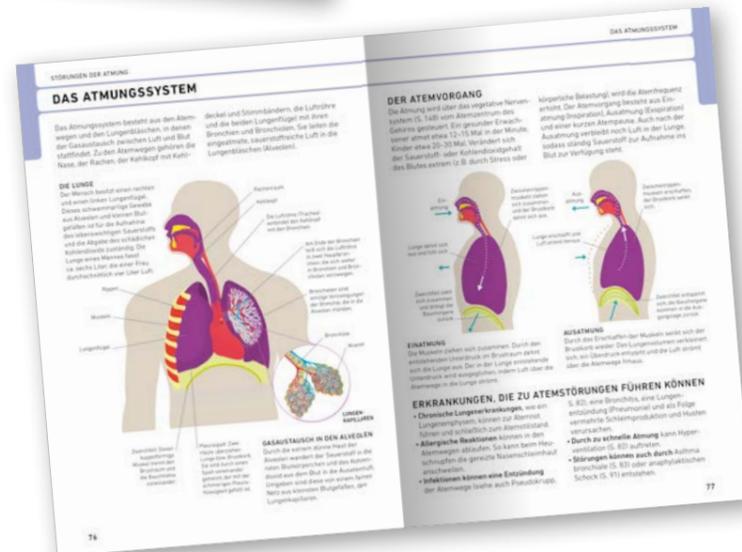
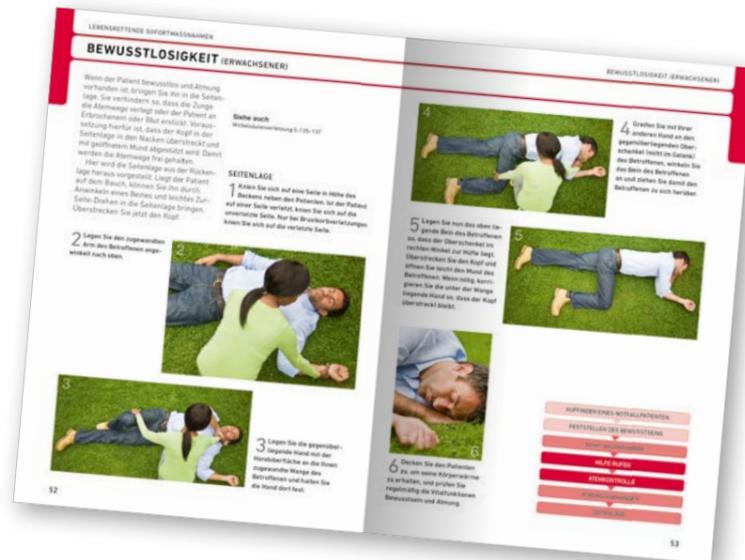
€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)

ET: JUNI 2022

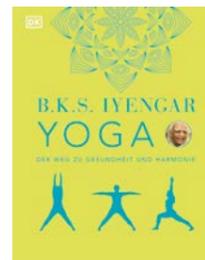
ISBN 978-3-8310-4543-3



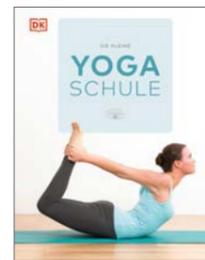
- + Das erfolgreiche Standardwerk mit dem Malteser Hilfsdienst, jetzt vollständig aktualisiert und in neuem Layout
- + Nach den Richtlinien vom *European Resuscitation Council*
- + Mit fundierten kompakten Texten für die wichtigsten Maßnahmen in Notfällen, Gefahrensituationen und psychischen Krisen
- + Über 400 Fotografien erläutern jede Erste-Hilfe-Maßnahme Schritt für Schritt: vom Anlegen eines Verbands über die stabile Seitenlage bis zur Herz-Lungen-Wiederbelebung
- + Das bisher knapp 100.000 Mal verkaufte Buch wird vom *Malteser Hilfsdienst* auch in der Ausbildung von Ersthelfer*innen eingesetzt



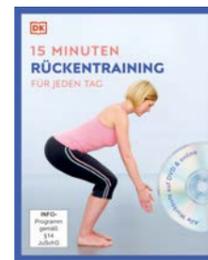
FRÜHJAHR 22
GESUNDHEIT,
ACHTSAMKEIT
& FAMILIE



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



€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4332-3



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



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4063-6

KINDER
& FAMILIE



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-2541-1



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-2542-8



€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-3280-8



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



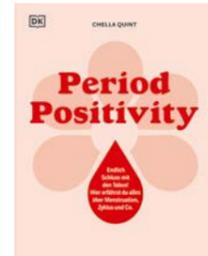
€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4335-4



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



€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4352-1



€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4336-1



€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-1367-8



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4161-9



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



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-3716-2



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



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4405-4



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4427-6



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4427-1



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-2544-2



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3719-3



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



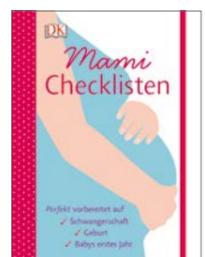
€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4167-1



€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3502-1



€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3505-2



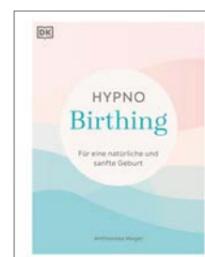
€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3615-8



€ 26,95 (D) / € 27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3959-3



€ 26,95 (D) / € 27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3715-5



€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4256-2



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4034-6



€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3503-8

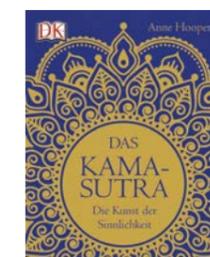
HOCHZEIT,
LIEBE &
EROTIK



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4004-9



€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4164-0



€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-3147-4

REIHE
ELTERN
RATGEBER



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4184-8



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4288-3



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4287-6



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4062-9



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



€ 8,95 (D) / € 9,20 (A)
ISBN 978-3-8310-2212-0

YOGA &
ACHTSAMKEIT



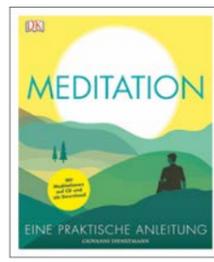
€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-3645-5



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3882-4



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4000-1



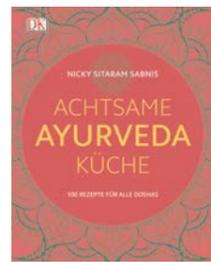
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3671-4



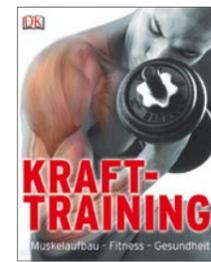
€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-4306-4



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3889-3



€ 26,95 (D) / € 27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-3649-3



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-1816-1

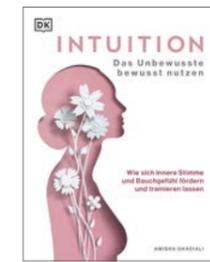


€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4015-5

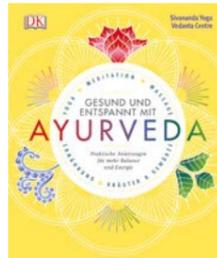
PSYCHOLOGIE & LEBENS-FÜHRUNG



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4162-6



€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4230-2



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3618-9



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3736-0



€ 39,95 (D) / € 41,10 (A)
ISBN 978-3-8310-4221-0



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-3849-7



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3999-9



€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4175-6



€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-2446-9



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3728-5



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



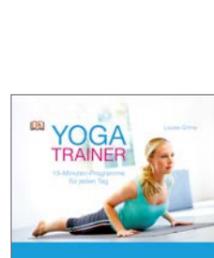
€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-3836-7



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



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3669-1

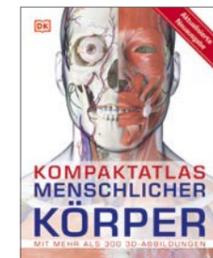


€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-2101-7

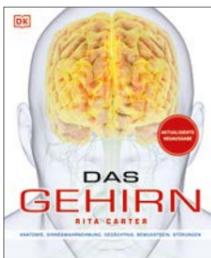


€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3796-4

GESUNDHEIT



€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-3308-1



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



€ 49,95 (D) / € 51,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3132-0



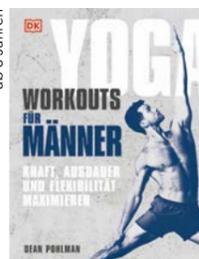
€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4171-8



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4163-3



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3994-4



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-3670-7



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3826-8



€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4160-2



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4259-3



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



€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3800-8

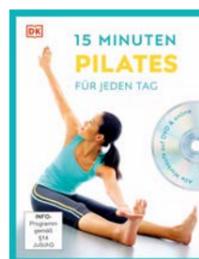


€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-3232-7

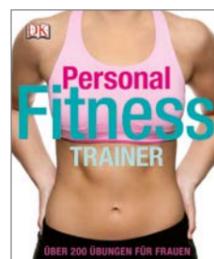
FITNESS & SPORT



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3756-8



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



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-2325-7



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



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3892-3



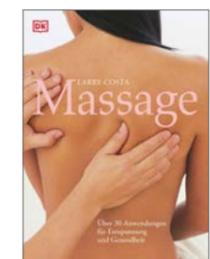
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3322-5



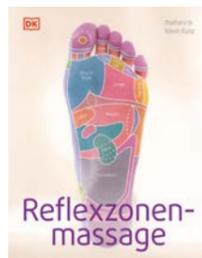
€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4255-5



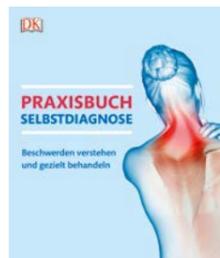
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4001-8



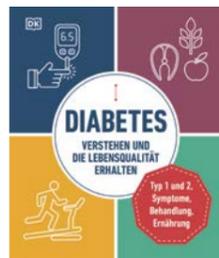
€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-0575-8



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

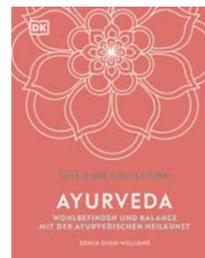


€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-3617-2

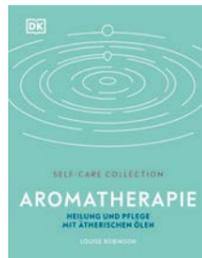


€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4270-8

SELF-CARE COLLECTION



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4165-7



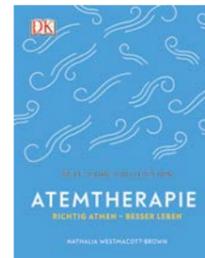
€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4166-4



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4002-5



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4003-2

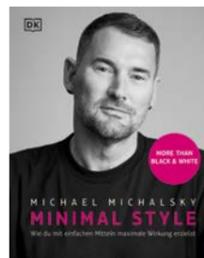


€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3890-9

BEAUTY & LIFESTYLE



€ 18,00* (D) / € 18,00 (A)
ISBN 978-3-8310-4330-9



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4220-3



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4074-2



€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4179-4



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-3895-4



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3758-2



€ 12,95 (D) / € 13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4305-7



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-3192-4



€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3739-1



€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-3627-1



€ 24,95 (D) / € 25,70
ISBN 978-3-8310-1738-6

Verkaufsförderung am POS

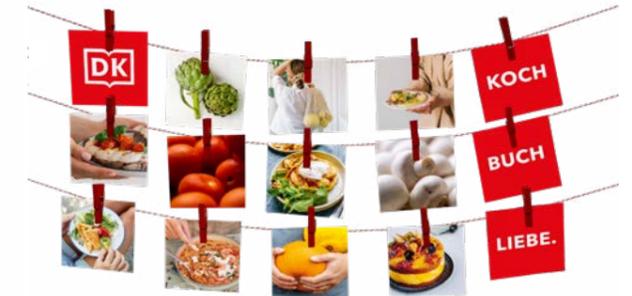
Dekosystem Fotoschnur

Inspiration für Ihren POS - platzsparend und wiederverwendbar

Mit unserer Fotoschnur inspirieren Sie Ihre Kund*innen mit stimmungsvollen Einblicken in unsere Bücher. Einfach loslegen: Die Schnur aufspannen und das ausgewählte Fotoset mithilfe der Klammern anpinnen, fertig. Ob mit oder ohne Holzgestell, ob für Tisch, Ladenecke oder Schaufenster - wählen Sie selbst!



467/89154 Dekosystem Fotoschnur mit Holzgestell (Höhe: ca. 60 cm) inkl. Klammern und Aufbauanleitung (ohne Fotoset)



467/89155 Dekosystem Fotoschnur (Länge: ca. 14 m) inkl. Klammern (ohne Holzgestell und Fotoset)



467/89167 Fotoset Faszination verschenken. (15-teilig)



467/89156 Fotoset Kochbuchliebe (15-teilig)

Neutrale Displays

Unsere aufmerksamkeitsstarken Displays bestücken wir gerne individuell für Sie.



THEKENDISPLAY DK
3-stufig
Maße: ca. 50 x 30 x 61 cm
Display: Nr. 467/89040
Topper: Nr. 467/89042



BODENDISPLAY DK
Maße: 160 x 60 x 40 cm
Stufentiefe: 8,5 cm
Display: Nr. 467/89638
Topper: Nr. 467/89641

Tischbanner am POS



Tischbanner
OTK Extra good things
Nr. 467/89166



Tischbanner
Jamie Oliver ONE
Nr. 467/89163



Tischbanner
Genuss verschenken
Nr. 467/89165



Tischbanner
DK Pride 2022
Nr. 467/89172



Tischbanner
I feel good
Nr. 467/89147



Tischbanner
Richtig gut gärtnern
Nr. 467/89146



Tischbanner
OTK Shelf Love
Nr. 467/89101



Tischbanner
Jamie Oliver Together
Nr. 467/89100



Tischbanner
Nigella Lawson
Nr. 467/89117



Tischbanner
DK Länderküche
Nr. 467/89118



Tischbanner
Einfach natürlich kochen
Nr. 467/89126



Tischbanner
#DKinfografik
Nr. 467/89113

Hier findet Ihr
aktuelles
DK Plakat
seinen Platz!



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.

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

Tischbanner:
Jeweils 60 x 40 cm

IHRE ANSPRECHPARTNER*INNEN IM VERLAG

VERTRIEBS- UND MARKETINGLEITUNG



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

VERTRIEB ONLINE



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



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

VERKAUFSLEITUNG NORD



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

VERKAUFSLEITUNG SÜD



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

VERTRIEB ÖSTERREICH / SCHWEIZ



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

LEITUNG VERTRIEB INNENDIENST/ LOGISTIK / MESSEN



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

KUNDENSERVICE



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



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



Martin Schrankenmüller
+49(0)89 / 44 23 26-225
martin.schrankenmueller@dk-germany.de

VERKAUFSLEITUNG FACHHANDEL / VERTRIEB SPIELWARENHANDEL



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

FACHHANDEL / VERSANDHANDEL



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

LEITUNG PRESSE UND VERANSTALTUNGEN



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

LEITUNG WERBUNG



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

B2B & KOOPERATIONEN



Melanie Mach
Telefon: +49 (0)89 442326 228
melanie.mach@dk-germany.de



HOTLINE FÜR IHRE BESTELLUNGEN

AUSLIEFERUNG DEUTSCHLAND

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

KUNDENBETREUUNG VERLEGERDIENST

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

AUSLIEFERUNG ÖSTERREICH

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

AUSLIEFERUNG SCHWEIZ

Buchzentrum AG
Industriest. 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-germany.de



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-germany.de



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-germany.de



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-germany.de



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-germany.de

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



Katrin Poldervaart

Neuhaus 30 | CH-4445 Häfelfingen
Telefon: +41(0)61 / 851 35 26
Mobil: +41(0)79 / 916 71 23
katrin.poldervaart@buchzentrum.ch

SCHWEIZ