



**DK deep: Bereit für den Sprung in die Tiefe?**

## [ Wir wischen, scrollen, klicken. ]

Wir teilen, liken, vergessen. Nie war Wissen so schnell verfügbar, und selten so flüchtig. Inmitten dieses rasanten Informationsstroms steht der DK Verlag seit über 25 Jahren für Verlässlichkeit, Klarheit und ein Programm, das seinem Motto „**Bleib neugierig!**“ treu bleibt. Unse-

re Bücher begleiten Leserinnen und Leser durchs ganze Leben: detailreiche Überblickswerke, visuell opulente Sachbücher, Kochbücher, die kulturelle Brücken schlagen, und Kinderbücher, die schon die Jüngsten auf Entdeckungsreise durch die Welt des Wissens schicken.

## [ Doch wer die Weite erkundet, spürt unweigerlich auch den Sog der Tiefe. ]

Gerade in einer Zeit, in der Feeds immer schneller Meinungen und Schlagzeilen produzieren, wächst das Bedürfnis nach Einordnung und Substanz. Mit DK deep schlagen wir deshalb ein neues Kapitel auf und erweitern unser Verlagsprogramm um das erzählende Sachbuch.

## [ Ab Herbst 2026 laden wir Sie ein, mit uns abzutauchen. ]

**DK deep** veröffentlicht Bücher, die neue Perspektiven auf Themen aus Gesellschaft, Wissenschaft, Gesundheit und Psychologie eröffnen. Bücher, die Zusammenhänge sichtbar machen, Gewissheiten hinterfragen und dort hinschauen, wo der schnelle Blick oft vorübergeht.

Entdecken Sie mit uns unter anderem Ihre „Unbequemen Gefühle“: Der Berliner Psychiater Jan Kalbitzer räumt mit dem Diktat der Dauer-Gute-Laune auf und zeigt, warum Wut, Schuld und Scham entscheidend für unsere Integrität in einer überoptimierten Gesellschaft sind. Der spanische Star-Datenjournalist Kiko Llaneras entschlüsselt in

seinem internationalen Bestseller „Think Clearly“ unsere komplexe Welt und formuliert acht Regeln, um gefühlte Wahrheiten einzuordnen und Fake News zu durchschauen. Hannah Miller liefert mit ihrem „Hello Purpose“-Prinzip das mentale Rüstzeug für alle, die sich zwischen Überreizung und Alltagstrott nicht in der Rushhour des Lebens verlieren wollen. Und Paul Rosolie, der „Indiana Jones“ des Naturschutzes, nimmt uns mit „Into the Jungle“ an den Amazonas, wo er gegen illegale Goldgräber, internationale Konzerne und die fortschreitende Zerstörung des Regenwaldes ankämpft.

**Kurzum:** Entdecken Sie mit diesen und vielen weiteren Titeln den Reichtum der Welt im Sachbuch-Format.

## [ Sind Sie bereit für den Sprung in die Tiefe? ]



Seit Generationen prägt die unverwechselbare Bildsprache von DK, wie wir die Welt verstehen. Künftig erweitern wir diesen Anspruch konsequent, denn ab **Herbst 2026 wird DK auch hörbar**. Ob beim Pendeln, beim Sport oder als bewusste Auszeit im Sessel: Mit dem Einstieg ins Hörbuch machen wir Neugier mobil und begleiten unsere Leser\*innen dorthin, wo zwar Zeit für Information ist, aber keine Hand frei für ein Buch.

Freuen Sie sich mit uns auf **DK Audio**, das unsere hohen Ansprüche in ein packendes akustisches Erlebnis übersetzt: atmosphärisch inszeniert, hochkarätig vertont, aber gewohnt sorgfältig kuratiert. In Verbindung mit **DK-deep** für erzählendes Sachbuch sowie dem Ausbau unseres Kindersachbuchprogramms entstehen Formate, die Ihr Publikum überall erreichen, fesseln und staunen lassen. **DK goes audio** - begleiten Sie uns und entdecken Sie, wie klug Sachbuch klingen kann.

Alle DK deep-Titel erscheinen auch als **Hörbuch**.



**Ein gutes Sachbuch ist wie ein Kompass:** Es bietet Orientierung, schärft den Verstand und begleitet uns bei unseren persönlichen Herausforderungen. Damit dieses Wissen immer genau dort verfügbar ist, wo es gebraucht wird, bieten wir ausgewählte Titel unseres Programms **auch als E-Books** an. Leichtigkeit im Urlaubsgepäck, das Bedürfnis, die Schriftgröße mit einem Klick anzupassen, oder der Wunsch, gemütlich im Bett zu lesen, ohne jemanden zu stören - die Gründe, sich für ein E-Book zu entscheiden, sind vielfältig. Gemeinsam sorgen wir dafür, dass wertvolle Inhalte genau das Format finden, das zum Leben Ihrer Kund\*innen passt.

Alle DK deep-Titel erscheinen auch als **E-Book**.



Ab sofort nutzen wir die Plattform **NetGalley**, um Ihnen kostenfreie Leseexemplare zur Verfügung zu stellen.

Alle DK deep-Titel sind **6 Wochen vor Erscheinen auf NetGalley** verfügbar.



## Ein neues Zimmer im Haus des Wissens

Warum DK jetzt mit „DK deep“ auf das erzählende Sachbuch setzt



Franziska Beyer, Programmleiterin DK deep / Heike Faßbender, Verlegerin © Marko Petz / DK Verlag

**DK steht seit Jahrzehnten für visuelle Kompetenz und höchste Informationsqualität. Nun schlagen wir ein neues Kapitel auf und sind stolz, mit DK deep ein Imprint zu präsentieren, das die bewährte DK-Klarheit in die Welt des erzählenden Sachbuchs übersetzt. Verlegerin Heike Faßbender (HF) und Programmleiterin Franziska Beyer (FB) erläutern im Interview, wie DK deep die Lücke zwischen schneller Information und tiefgehender Einordnung schließt und warum dieses neue Segment eine wertvolle Ergänzung für jedes Sachbuchregal darstellt.**

**Was hat euch dazu bewegt, mit DK deep ein neues Sachbuch-Imprint im DK-Programm zu starten?**

*HF:* Wir beobachten seit einiger Zeit ein interessantes Paradox. Wissen war noch nie so leicht zugänglich wie heute, gleichzeitig fällt es vielen Menschen schwerer denn je, sich zu orientieren. Informationen rauschen in einer Geschwindigkeit durch unsere Feeds, die kaum noch Raum für Einordnung lässt. Genau hier sehen wir eine Chance für Bücher. Ein gutes Sachbuch kann Zusammenhänge sichtbar machen und

Gedanken wirklich zu Ende führen.

*FB:* Mich reizt besonders die Idee, mal wieder einen Schritt zurückzutreten. Viele Debatten im Alltag sind heute sehr hitzig und kurzlebig. Ein Buch erlaubt es, in Ruhe auf ein Thema zu schauen und es aus verschiedenen Perspektiven zu betrachten.

**Welche Perspektiven sucht ihr dabei für DK deep genau?**

*FB:* Wir suchen nach Stoffen, die uns helfen, das Wesentliche zu erkennen, jenseits von schnellen Schlagzeilen

und den immergleichen Thementrends. Bei DK deep geht es um den Moment, in dem man nicht nur informiert ist und vom Algorithmus dieselben Beiträge vorgeschlagen bekommt, sondern von der Welt auch mal wieder überrascht wird.

**DK ist bekannt für seine visuelle Kraft. Warum braucht es für diesen Tiefgang jetzt ein rein erzählendes Format?**

*HF:* Das ist für uns kein Widerspruch, sondern eine Ergänzung. DK stand schon immer für Klarheit und dafür, komplizierte Dinge einfach zu erklären. Bisher haben wir das oft mit Bildern und Grafiken gelöst. Bei DK deep entsteht diese Klarheit nun durch die Sprache. Es gibt Themen, die kann man nicht in einer Grafik zeigen. Sie brauchen die Tiefe einer Geschichte oder eine kluge Argumentation, der man in Ruhe folgen kann. In die man abtaucht.

**Wann habt ihr gemerkt, dass dafür ein eigenes Imprint nötig ist?**

*FB:* Wir haben bei DK ein wunderbares Haus mit vielen Räumen für Wissen. Aber für diese erzählenden Stoffe brauchten wir ein neues Zimmer. Ein Imprint hilft den Leserinnen und Lesern sofort, das Programm einzuordnen. Man weiß bei DK deep: Da steckt die gewohnte Qualität drin, aber die Reise geht diesmal über den Text in die Tiefe.

**Glaubt ihr, dass sich die Art verändert, wie Menschen Sachbücher lesen?**

*FB:* Absolut. Wir spüren eine Sehnsucht nach einer neuen Zugänglichkeit. Wir werden im Alltag so sehr von kurzen Texten, Headlines und Push-Nachrichten überflutet, dass das Buch zu einem echten Rückzugsort wird. Die Menschen

suchen nicht mehr nur nach nackten Fakten – die kann man überall schnell googeln.

*HF:* Und Leserinnen und Leser suchen heute nicht nur nach Einordnung, sondern nach einer vertrauenswürdigen Stimme. Wir sind umgeben von KI, und überall wächst das Bedürfnis, echten Menschen zuzuhören, von ihrem Wissen zu lernen und ihre Geschichten zu erfahren. Ein Sachbuch muss heute wie eine Einladung zu einem guten Gespräch sein, das einen überrascht und noch lange nach dem Abschied beschäftigt.

**Das Startprogramm umfasst Themen von Psychologie über Datenjournalismus bis Naturschutz. Nach welchen Kriterien wählt ihr Titel für DK deep aus?**

*HF:* Das wichtigste Kriterium ist die erzählerische Substanz. Wir bei DK wissen, wie man Fakten glasklar aufbereitet. Für DK deep suchen wir nun zusätzlich nach der „Stimme“ zum Thema. Wir wählen Titel, die uns durch ihre Sprache und ihre kluge Herleitung fesseln.

**Was ist euer größter Wunsch für die Leserinnen und Leser, wenn sie nach der Lektüre eines DK deep-Buches wieder „auftauchen“?**

*FB:* Ich wünsche mir dieses spezifische Gefühl von Klarheit. Wenn das Smartphone mal für Stunden vergessen wurde und man das Buch mit dem Gefühl zuschlägt, ein Stück reicher geworden zu sein. Ein Buch sollte wie eine gute Abenteuerreise sein: Man kehrt nicht als derselbe Mensch zurück, der man beim Aufbruch war.

# Unbequeme Gefühle

Um unbequeme Gefühle zu nutzen, braucht es keine große Magie – sondern ein strukturiertes Vorgehen. Auf der Grundlage seiner therapeutischen Arbeit zeigt Jan Kalbitzer eine einfache, hilfreiche Dreiteilung: Ist ein Gefühl funktional – passt es zur Situation? Ist es biografisch – ein Echo aus der eigenen Geschichte? Oder ist es introjiziert – eine fremde Stimme, die sich anfühlt wie die eigene?

## ANGST

**Angst ist ein lebensnotwendiges Warnsignal;** wir spüren sie dort, wo etwas auf dem Spiel steht. Direkt hinter der Angst beginnt die Zone unseres größten Wachstums. Aber Angst kann sich auch verselbständigen – als biografisches Echo, das uns in Situationen lähmt, die längst nicht mehr gefährlich sind. Dann gilt es, die alte Angst von der aktuellen zu unterscheiden.

## WUT

Unkontrolliert ist Wut zerstörerisch, als Hass wird sie gefährlich. Doch richtig kanalisiert wird sie zu dem, was Aristoteles den gerechten Zorn nannte: eine Kraft, die sich an das Richtige richtet, zum richtigen Zeitpunkt, im richtigen Maß. Nicht blinde Explosion, sondern klares Statement: Hier ist meine Grenze. Das ist nicht verhandelbar. **So wird Wut zur Energie für Veränderung.**

# WUT, ANGST, SCHAM, NEID, TRAUER

## SCHULD

Schuld und Schuldgefühl werden ständig verwechselt. Wo tatsächliche Schuld vorliegt, braucht es Verantwortung: **anerkennen, korrigieren, es besser machen.** Doch oft stehen Schuldgefühle in keinem Verhältnis zu einer realen Ursache. Sie kreisen und kreisen – und verdecken dabei, dass eigentlich Trauer ansteht: die Anerkennung, dass manches nicht zu ändern war.

## TRAUER

Trauer zwingt uns zum Innehalten. Sie ist die Antwort dort, wo kein aktives Handeln mehr möglich ist. Das macht sie so schwer auszuhalten – und so wichtig. **Trauer macht Bedeutung sichtbar und stabilisiert Bindungen,** indem sie würdigt, was wir verloren haben. Wer trauern kann, muss nicht endlos an Schuldgefühlen festhalten.

## EKEL

Ekel schützt uns vor Grenzüberschreitung – unmittelbar vor Verdorbenem und Infektionen, aber ebenso im sozialen Miteinander: Wir empfinden ihn bei Machtmissbrauch, bei Übergriffigkeit, bei Verletzungen unserer Würde. Ekel sagt uns, wo eine Grenze überschritten wurde, die nicht hätte überschritten werden dürfen.

## SCHAM

Funktional ist Scham ein wichtiges Signal: Sie markiert die Grenzen der Gemeinschaft und zeigt an, wo wir andere verletzt haben. Aber als Introjekt – eine verinnerlichte Stimme, die nicht sagt „Das war falsch“, sondern „Du bist falsch“ – wird sie fatal. Dann richtet sich Scham nicht mehr gegen ein Verhalten, sondern gegen die eigene Existenz.

Wer Angst zeigt, gilt als schwach, wer wütend wird, als unkontrolliert und wer Scham spürt, als nicht belastbar. **Doch gerade diese unbequemen Gefühle sind es, die Veränderung ermöglichen.** Angst hilft, Prioritäten zu setzen. Wut ruft nach Klärung. Scham mahnt, uns selbst und andere nicht zu verraten. All diese Gefühle sind schmerzhaft. Aber in dieser Reibung liegt eine große Kraft. Durch sie können wir uns neu orientieren, verändern und wachsen.

Dr. Jan Kalbitzer zeigt uns, dass **diese Gefühle keine Hindernisse, sondern Wegweiser sind**, die uns Zusammenhänge deutlich machen und unsere Persönlichkeit voranbringen. Statt Emotionen zu regulieren oder gar zu verdrängen, gilt es, sie ernst zu nehmen, sie auszuhalten und ihre Kraft zu nutzen.



Jan Kalbitzer  
**Unbequeme  
Gefühle**

Warum wir sie brauchen  
und wie wir an ihnen  
wachsen

256 Seiten  
215 mm x 135 mm  
Broschur  
WG: 1933  
Angewandte Psycho-  
logie

€22,00 (D) / €22,70 (A)

**ET: September 2026**

ISBN 978-3-69327-000-4



**Broschur mit Klappen**



**Dr. Jan Kalbitzer** ist Facharzt für Psychiatrie und Psychotherapie in eigener Praxis. Er studierte Medizin in Freiburg, Hannover und Haifa und forschte unter anderem an den Universitätskliniken in Kopenhagen und Oxford sowie an der Charité Berlin.

2024 gründete er in Braunschweig das Zentrum für seelische Gesundheit, das er als Chefarzt und Geschäftsführer leitet. Seine Arbeit verbindet klinische Psychiatrie, Psychotherapie und gesellschaftliche Fragestellungen. Als Essayist und Autor beschäftigt er sich mit psychodynamischen, kulturellen und ethischen Aspekten psychischer Gesundheit. Jan Kalbitzer lebt mit seiner Familie in Berlin.

- **Das Fühlen neu denken: Belastende Gefühle sind kein Störgefühl, sondern eine starke Ressource für die Persönlichkeitsentwicklung**
- Das erste Buch, das sich mit dem Nutzen und der Relevanz der negativen Gefühle auseinandersetzt
- Der Psychiater Dr. Jan Kalbitzer ist gern gesehener Interviewgast und schreibt Essays für *Der Spiegel*, *FAZ*, *Die Zeit*, *Süddeutsche Zeitung*



1

**REGEL 1 Akzeptieren Sie, wie komplex die Welt ist.**

Selten können wir uns 100% sicher sein. Anstatt zu sagen „das wird passieren“, sollten wir fragen: „Wie wahrscheinlich ist es, dass es passiert?“ Das beugt Enttäuschungen vor und verbessert die Planung.

2

**REGEL 2 Denken Sie in Zahlen.**

Verlassen Sie sich bei komplexen Entscheidungen nicht auf Ihre Intuition, sondern versuchen Sie so viele Informationen wie möglich auszuwerten.

3

**REGEL 3 Schützen Sie Ihre Statistik vor Verzerrungen.**

Unser Gehirn sucht automatisch nach Informationen, die unsere bestehende Meinung stützen. Sinnvoller wäre es, aktiv nach Informationen zu suchen, die unsere Annahme widerlegen könnten.

4

**REGEL 4 Akzeptieren Sie, dass es schwierig ist, den Grund von etwas zu erkennen.**

Eine Zahl allein sagt oft nichts aus. „Ist 100 viel?“ – Es kommt darauf an, ob es Euro sind oder Infektionszahlen pro 100.000 Einwohner. Vergleiche und Proportionen sind entscheidend.

5

**REGEL 5 Unterschätzen Sie nicht die Macht des Zufalls.**

Kleine Fallzahlen führen zu extremen, aber unzuverlässigen Ergebnissen. Warum haben zum Beispiel kleine Krankenhäuser oft die „besten“ oder „schlechtesten“ Statistiken? – Einfach, weil ein einziger Fall den Prozentsatz massiv verschiebt.

6

**REGEL 6 Prognostizieren Sie, ohne Unsicherheiten außer Acht zu lassen.**

Nur weil zwei Dinge gleichzeitig passieren, muss das eine nicht das andere verursachen. (Klassisches Beispiel: Der Verkauf von Eiscreme und Sonnenbränden steigt gleichzeitig an – aber das Eis verursacht nicht den Sonnenbrand, sondern die Sonne ist der Grund für beide Ereignisse.)

7

**REGEL 7 Akzeptieren Sie die Dilemmata und jonglieren Sie ein wenig.**

Bevor man ein Einzelereignis bewertet, sollte man schauen, wie oft es im Durchschnitt vorkommt. Wenn jemand ein seltenes Symptom hat, ist es wahrscheinlicher, dass er eine Krankheit hat, die häufiger vorkommt als eine extrem seltene, die genau dieses Symptom zeigt.

8

**REGEL 8 Vertrauen Sie nicht Ihrer Intuition.**

Die Welt ist komplexer, als wir denken können. Die Fähigkeit sagen zu können „Ich weiß es nicht“ oder „Ich habe mich geirrt“, ist laut Llaneras die wichtigste Eigenschaft eines klugen Denkers.

Welche Schule ist die richtige für mein Kind? Und wie konnte es zur Katastrophe von Tschernobyl kommen? **Ob private Weichenstellung oder globales Ereignis – hinter allem verbergen sich Daten, die uns die Welt erklären, sofern wir sie zu deuten wissen.** Der Datenexperte Kiko Llaneras hat acht goldene Regeln entwickelt, mit deren Hilfe jeder Statistiken verstehen, fundierte Urteile fällen und klügere Entscheidungen treffen kann.

Denn nicht Intuition oder Vorurteile führen zu echter Erkenntnis. Entscheidend ist das Verständnis für Wahrscheinlichkeiten, die unterschätzte Kraft des Zufalls und die Fähigkeit, stets einen kühlen Kopf zu bewahren. **Nur wer die Komplexität unserer modernen Welt entschlüsselt, durchschaut die wahren Zusammenhänge und gewinnt die Souveränität für sinnvollere Entscheidungen.**



Kiko Llaneras  
**Think Clearly**  
Acht einfache Regeln,  
mit Hilfe von Daten die  
Welt zu verstehen und  
Entscheidungen zu  
treffen

304 Seiten  
215 mm x 135 mm  
Broschur  
WG: 1970  
Politik, Gesellschaft,  
Wirtschaft

€22,00 (D) / €22,70 (A)  
**ET: Oktober 2026**  
ISBN 978-3-69327-004-2



**Broschur mit Klappen**



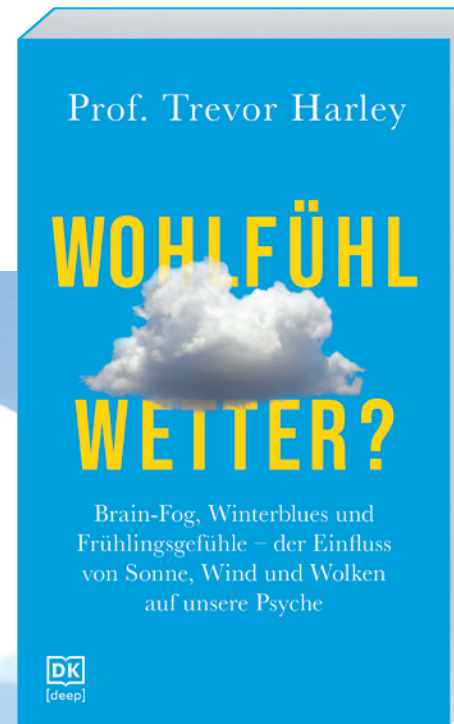
In der Welt der Zahlen und Daten ist **Kiko Llaneras** zu Hause: Der renommierte Datenjournalist hat als promovierter Ingenieur der Elektrotechnik 10 Jahre lang gelehrt und geforscht, bis er zum Schreiben wechselte. Heute arbeitet er bei der Tageszeitung *El País* in Madrid und gilt als einer der führenden Experten, komplexe gesellschaftliche, politische und wissenschaftliche Themen durch Daten und Grafiken verständlich zu machen. „Think Clearly“ ist sein erstes Buch und ein internationaler Bestseller.

- **Die Flut der Daten nutzen um Entscheidungen zu treffen und Zusammenhänge zu verstehen – ein Zahlen- und Statistikexperte entschlüsselt die Komplexität der Welt**
- Der internationale Bestseller – jetzt auch auf Deutsch
- Für Leser\*innen von Daniel Kahnemann und Richard H. Thaler
- „Kiko Llaneras ist einer der spannendsten Datenjournalisten innerhalb der letzten zehn Jahre.“ *John Burn-Murdoch, Financial Times*



© Kiko Llaneras

Warum macht uns Sonnenschein glücklich und Regen melancholisch? **Hitze, Kälte, Wind und Wolken beeinflussen unsere Gesundheit, unser Denken und sogar unser Kaufverhalten.** Depressive Verstimmungen in der dunklen Jahreszeit, gesteigerte kriminelle Energie in heißen Sommer Nächten und das nostalgische Glück weißer Weihnacht – der Psychologe und Wetter-Enthusiast Trevor Harley geht der Wetterföhligkeit auf den Grund. Dabei beleuchtet er nicht nur die tiefgreifende, oft unterschätzte Macht des Wetters auf unsere Psyche, sondern zeigt, wie wir uns vor negativen Einflüssen der Jahreszeiten und Elemente schützen und die positiven nutzen können.



Trevor Harley  
**Wohlföhlwetter?**  
Brain Fog, Winterblues und Fröhlingsgeföhle - der Einfluss von Sonne, Wind und Wolken auf unsere Psyche

352 Seiten  
215 mm x 135 mm  
Broschur  
WG: 1933  
Angewandte Psychologie

€22,00 (D) / €22,70 (A)  
**ET: Oktober 2026**  
ISBN 978-3-69327-001-1



**Broschur mit Klappen**



Schon als kleiner Junge hegte **Professor Trevor Harley** ein besonderes Interesse am Wetter, weshalb seine akademische Laufbahn 1979 mit dem Studium der Naturwissenschaften in Cambridge begann. Es folgte eine Promotion in Experimenteller Psychologie. Als Dozent in der Psychologie lehrte er an der University of Warwick und an der University of Dundee, wo er später Institutsleiter und anschließend Dekan wurde. Längst hat er seine beiden Leidenschaften Wetter und Psychologie miteinander kombiniert und gilt als ausgewiesener Experte für den Einfluss des Wetters auf die menschliche Psyche.



© Trevor Harley

- **Das erste Buch über den Einfluss des Wetters auf unser Wohlbefinden - und wie wir die positiven Affekte nutzen können**
- Einzigartige Autorenexpertise: Der Professor für Psychologie ist zugleich Wetterenthusiast
- Laut einer Umfrage des Deutschen Wetterdienstes geben 46 Prozent der Deutschen an, von Wetterföhligkeit betroffen zu sein
- Ob in den Nachrichten, beim Small-Talk oder einfach aus Interesse: Das Wetter ist eines unserer beliebtesten Themen

**Es ist ein ständiges inneres Zerrissensein:** Der Wunsch nach Ruhe und zugleich der Drang nach Ablenkung, penible Ordnung auf dem Schreibtisch und Chaos im restlichen Zimmer, das Bedürfnis, sich auf eine Sache zu konzentrieren und große innere Unruhe, die genau das unmöglich macht. **Für Menschen, bei denen zwei neurodivergente Zustände zusammentreffen – Autismus und ADHS –, kann das Leben enorm anstrengend sein.** Sie müssen ständig sich widersprechende, innere Impulse austarieren, was oftmals zu großer Erschöpfung und hoher Frustration führt.

*AuDHS - der stille Kampf im Kopf* bietet eine fundierte und anschauliche Beschreibung der Doppeldiagnose Autismus und ADHS. Es verbindet wissenschaftliche Erkenntnisse und persönliche Erfahrung. Ein wertvoller Wegweiser für Betroffene, deren Angehörige und Fachleute, um die Besonderheiten, Herausforderungen und Chancen von AuDHS zu verstehen und zu nutzen.



Khurram Sadiq  
**AuDHS - Der stille Kampf im Kopf**

Die Doppeldiagnose Autismus und ADHS verstehen und daran wachsen

256 Seiten  
215 mm x 135 mm  
Broschur  
WG: 1933  
Angewandte Psychologie

€22,00 (D) / €22,70 (A)  
**ET: November 2026**  
ISBN 978-3-69327-005-9



**Broschur mit Klappen**



**Dr. Khurram Sadiq** ist Facharzt für Psychiatrie mit dem Schwerpunkt auf Neuroentwicklung. Er ist medizinischer Leiter für den Bereich ADHS bei Erwachsenen in London. Er tritt als TEDx-Speaker auf und hat zum Thema Neurodiversität bereits vor der UN in Wien, der UNESCO, an internationalen Universitäten und in Unternehmen Vorträge gehalten.

Dr. Sadiq ist gern gesehener Gast und Interviewpartner in den Medien: Seine Stimme genießt sowohl im fachlichen als auch im öffentlichen Diskurs hohes Ansehen und er versteht es meisterhaft, wissenschaftliche Materie anschaulich und lebendig zu beschreiben, sodass seine Aufklärung viele Menschen erreicht.

- **Auf Social-Media ist AuDHS ein viel diskutiertes Thema - dieses Buch liefert die psychiatrische Expertise dazu**
- Neueste Erkenntnisse aus dem Neurodiversitätsspektrum: Autismus und ADHS können gleichzeitig auftreten
- Endlich konkrete Anregungen, um das Chaos im Kopf mit der Sehnsucht nach Ordnung in Einklang zu bringen
- Der Autor ist Psychiater, Autismus- und ADHS-Experte und selbst von AuDHS betroffen.



© Dr. Anwar Tufail Gandapur

Job, Familie, Alltagschaos: Wie soll man da herausfinden, was dem Leben wirklich Sinn gibt? Hannah Miller hat ihren „Sinn“ jahrelang gejagt, bis sie ihn dort fand, wo sie ihn nie vermutet hätte: in ihren täglichen Aufgaben, ihren Talenten und ihrer ganz eigenen Persönlichkeit. Heute weiß sie: **Dein Lebenssinn ist keine mystische Offenbarung, sondern steckt bereits in dir – in deinen Werten, Stärken und Leidenschaften.** In Ihrem Buch begleitet dich die preisgekrönte Rednerin und Coachin Schritt für Schritt bei deiner Persönlichkeitsentwicklung und hilft dir, diesen Schatz zu heben. Ihr leicht umsetzbarer 8-Stufen-Plan gibt dir die Klarheit und das Selbstvertrauen, um die notwendigen Veränderungen vorzunehmen. Das Ergebnis: mehr Orientierung, starkes Selbstbewusstsein und pure Lebensfreude im Hier und Jetzt.



Hannah Miller  
**Hello Purpose**

In 8 Schritten zu einem  
Leben voller Sinn und  
Erfüllung

288 Seiten  
215 mm x 135 mm  
Broschur  
WG: 1481  
Lebensführung, Persön-  
liche Entwicklung

€18,00 (D) / €18,50 (A)

**ET: Oktober 2026**

ISBN 978-3-69327-003-5



**Broschur mit Klappen**



Von der BWL-Absolventin und Lehrerin zur Expertin für die großen Lebensfragen: **Hannah Millers** eigene Sinnsuche wurde zum Fundament ihrer heutigen Mission. Als Coachin, Host des *The Purpose Pursuit*-Podcasts und Entwicklerin des gleichnamigen Transformationskurses begleitet sie heute sowohl Einzelpersonen als auch globale Organisationen auf dem Weg zu mehr Klarheit. Ihre Expertise ist gefragt – das zeigen auch Porträts in der *BBC* und in der *Marie Claire*. Einblicke in ihre tägliche Arbeit gibt Hannah auf Instagram unter [@hellohannahmiller](https://www.instagram.com/hellohannahmiller).

- **Mit Hannah Millers Hilfe findet jede Suchende ihren Lebenssinn - auch zwischen Job, Kindern und dem üblichen Alltagschaos**
- Der 8-Stufen-Plan verschafft Klarheit und das Selbstvertrauen, die notwendigen Veränderungen im Leben vorzunehmen
- Für alle Leserinnen von Mel Robbins und Karin Kuschik





*„Im Namen der Wälder,  
die ich liebe,  
danke ich dir, Paul,  
für dieses Buch“*

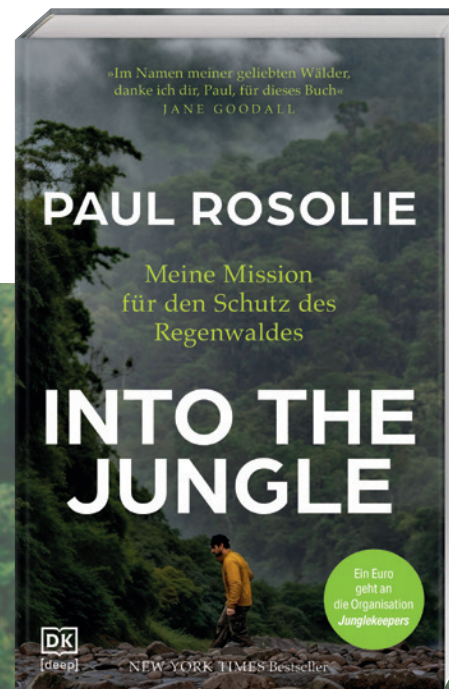
**Jane Goodall**

**Paul Rosolie,**  
leidenschaftlicher Forscher,  
Naturschützer und  
NGO-Gründer

Tief im **peruanischen Dschungel** gibt es sie noch: die unberührte Natur, wo riesige Anacondas leben und die Rufe der Brüllaffen farbenprächtige Aras durchs dichte Blätterdach jagen. Paul Rosolie berichtet von seinem abenteuerlichen Leben im Amazonas-Regenwald und von seiner Mission, dieses Ökosystem zu schützen. **Gemeinsam mit seinem Freund JJ und dem lokalen indigenen Stamm gehen sie gegen Brandrodung und Kettensägen vor.** 45.000 Hektar Wildnis konnten sie retten, doch der Kampf gegen die Zerstörung des Regenwalds wird niemals enden. Dennoch ist Rosolies Buch **ein kraftvolles Plädoyer der Hoffnung.**

Der *New York Times*-Bestseller erzählt von dem Mut, an Träumen festzuhalten, Stellung zu beziehen und für das einzustehen, was einem wirklich wichtig ist - selbst wenn der persönliche Preis dafür hoch ist.

Ein Euro  
geht in die  
Organisation  
*Junglekeepers*



Paul Rosolie  
**Into the Jungle**  
Meine Mission für den  
Schutz des Regenwaldes

352 Seiten  
215 mm x 135 mm  
Hardcover  
Mit farbigem Bildteil  
WG: 1982  
Naturwissenschaft

€25,00 (D) / €25,70 (A)  
**ET: September 2026**  
ISBN 978-3-69327-002-8



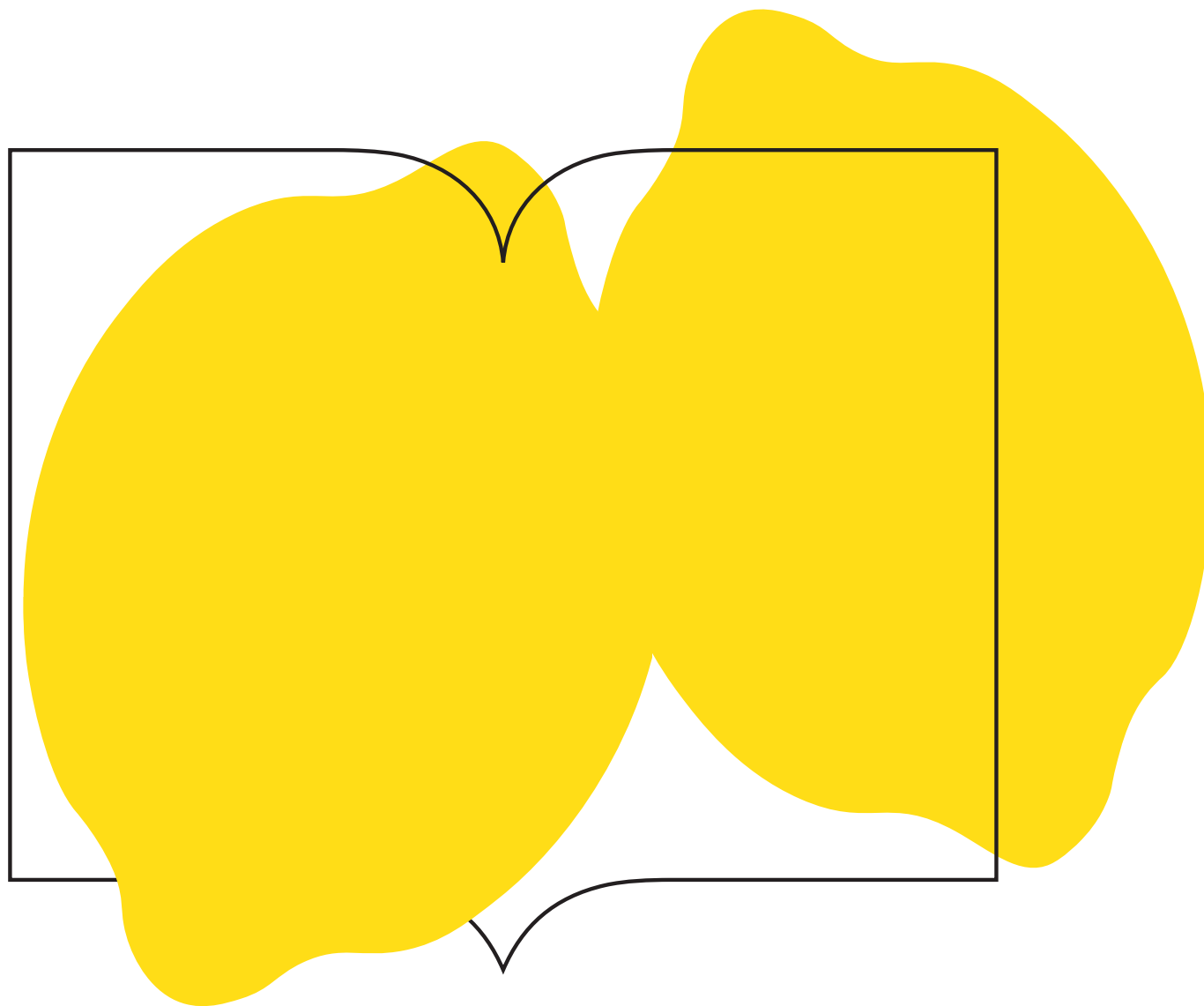
**Hardcover mit  
Schutzumschlag**



**Paul Rosolie** ist ein US-amerikanischer Naturschützer, Buchautor und Filmemacher, der sich leidenschaftlich für den Erhalt des Amazonas-Regenwaldes einsetzt. Bekannt wurde er vor allem durch seine unkonventionellen Methoden, mit denen er weltweite Aufmerksamkeit auf die Zerstörung von Ökosystemen lenkt, wenn er sich beispielsweise von einer Schlange verschlucken lässt. Als Mitbegründer der NGO „Junglekeepers“ schützt er heute riesige Waldflächen vor illegaler Abholzung. Rosolie gilt als eine der prägendsten Stimmen des modernen Artenschutzes und verbindet Abenteuer mit ökologischem Aktivismus.

- **Ein spannender und authentischer Abenteuerbericht über den unerbittlichen Kampf um die bedrohten Wälder des Amazonas**
- Ein Euro vom Verkaufspreis geht als Spende an die Organisation „Junglekeepers“
- Von seinen 1,9 Mio Follower\*innen auf Instagram sind mehr
- als 30.000 aus Deutschland
- 4-farbiger Bildteil mit beeindruckenden Fotos
- Für Leser\*innen von Marc Robert Lehmann und Jon Krakauer
- *New York Times*-Bestseller





**HERBST 2026** **RATGEBER**  
**SACHBUCH**



**KOCHEN &  
GENIESSEN**





© Jonathan Lovekin

**Yotam Ottolenghi** ist Gastronom, Chefkoch und Autor von elf mehrfach preisgekrönten Bestseller-Kochbüchern, die sich allein in Deutschland über 2 Millionen Mal verkauft haben. Seine acht Londoner Ottolenghi-Delis sowie die Restaurants NOPI, ROVI und Ottolenghi Geneva und Amsterdam zählen zu den Kult-Adressen Europas. Seit 2006 ist er wöchentlicher Kolumnist beim Saturday Guardian und schreibt regelmäßig für die New York Times. Sein Engagement für Gemüse und Zutaten, die früher als „exotisch“ galten, hat zu dem geführt, was manche den „Ottolenghi-Effekt“ nennen: Ein Synonym für einen Kochstil, der voller Farbe, Aromen, Fülle und Sonnenschein steckt. Yotam lebt mit seiner Familie in London.

**Verena Lochmuller** ist Rezept- und Produktentwicklerin und leitet die Ottolenghi Testkitchen in London. Sie ist in Deutschland geboren, wuchs in Schottland auf und studierte in New York City Patisserie. Sie ist Co-Autorin von Ottolenghi Comfort und den Büchern aus der Ottolenghi Testkitchen.



© Jonathan Lovekin



**SPITZEN-TITEL**

Yotam Ottolenghi,  
Verena Lochmuller  
**Ottolenghi  
Simple too**  
Das Kochbuch

304 Seiten  
280 mm x 206 mm  
Hardcover  
Über 150 farbige Fotos  
WG: 1453  
Allgemeine Kochbücher,  
Grundkochbücher

€40,00 (D) / €41,20 (A)  
**ET: September 2026**  
ISBN 978-3-8310-5335-3



**Mit Prägung und zwei  
Lesebändchen**

- **Der Nachfolger des Weltbestsellers SIMPLE von Yotam Ottolenghi**
- Selbst „simple“ Gerichte können beeindruckend sein: Yotam Ottolenghi präsentiert Rezepte für ganz viel Gemüse, aber auch mit Fisch und Fleisch, ganz im Ottolenghi-Style, die den Alltag bereichern
- Viel Geschmack und dennoch ganz simpel: 135 neue Rezepte, die in kurzer Zeit, mit wenig Kochutensilien oder gut im Voraus zubereitet sind
- Ein klares Layout, die hochwertige Food-Fotografie mit über 200 Bildern sowie 2 Lesebändchen runden das Buchvergnügen ab
- Große internationale Kampagne mit Yotam Ottolenghi und Tour durch Europa in Planung

**Bestellen Sie gleich mit:**



€38,00 (D) / €39,10 (A)  
ISBN 978-3-8310-3583-0





# ZITRONEN & ZEILEN - BUCHHANDLUNG



## ZITRONENSOMMER - BÜCHER FÜR SONNIGE TAGE -



FRISCHE  
LITERATUR  
WILLKOMMEN

FRISCHE  
LITERATUR

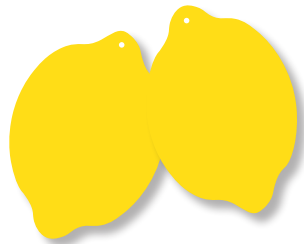


MON-SA  
9-18 UHR



# GROSSER SCHAUFENSTER-WETTBEWERB!

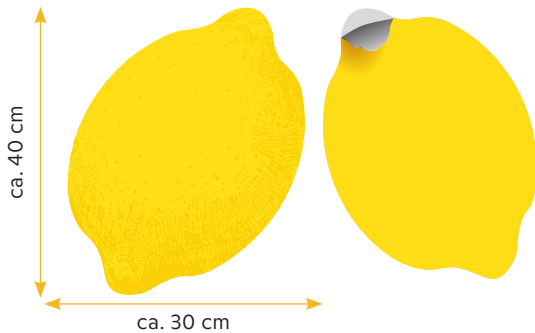
Machen Sie Ihr Schaufenster zur Bühne, inszenieren Sie **SIMPLE TOO** als Herzstück Ihres POS und nehmen Sie am Schaufenster-Wettbewerb teil. Posten Sie ein Foto davon auf Social Media und taggen Sie **@dkverlag**. Falls Sie kein Social Media nutzen, dann senden Sie Ihr Foto mit dem Betreff „Schaufensterwettbewerb“ an [gewinnspiel@dk.com](mailto:gewinnspiel@dk.com).  
**Einsendeschluss: 10. November 2026.**



## Zitronen-Aufhänger für Girlande

Schnur für Girlande nicht enthalten. Für eine 5 Meter-Girlande benötigt man 5 VEs. Aufhänger kann man aber auch einzelnen hängen.

Maße: ca. 25 × 35 cm  
467/89243 | 1 VE = 3 Stück



## Zitronen-Aufkleber fürs Schaufenster

statisch haftend

Maße: ca. 40 × 30 cm  
467/89242 | 1 VE = 5 Stück

**1. Preis** zwei Eintrittskarten für die OTTOLENGHI LIVE TOUR plus ein signiertes Buch



**2. Preis** eine OTTOLENGHI-BOX mit Gewürzen von Ottolenghi plus ein signiertes Buch



**3. Preis** SERVIERTELLER aus der Ottolenghi-Geschirrsreihe „Feast“ von Serax plus ein signiertes Buch



Die Gewinner werden per E-Mail benachrichtigt. Ein Anspruch auf Barauszahlung der Gewinne ist ausgeschlossen. Bitte beachten Sie: Der Hauptgewinn beinhaltet nur die beiden Tickets, keine Anreise und keine Hotelunterkunft.



## Tischbanner SIMPLE TOO

Maße: 60 × 40 cm  
467/89234



# Ottolenghi SIMPLE TOO

DAS KOCHBUCH



# 360° SIMPLE TOO-Kampagne







**Breitenwirksame Social-Media Kampagne**



## OTTOLENGHI LIVE TOUR

Yotam Ottolenghi live auf der Bühne!  
FANE-Tour begleitet von reichweitenstarkem Event-Marketing durch die Veranstalter.

**11.11. Circus Krone, München**

**15.11. Theater am Tanzbrunnen, Köln**



## Lesezeichen Ottolenghi Live Tour

Gestaltung vorläufig

Maße: ca. 5 × 18 cm

467/89769 | 1VE = 25 Stück



## Große Presse-Kampagne

Interviews, TV-Auftritte & mediale Begleitung ab Sommer 2026



## Anzeigen-Kampagne

„Mit Liebe“ - Deutschlands größtem Foodmagazin von EDEKA mit einer Reichweite von 3,72 Mio. Leser\*innen  
MOKA - Das Büchermagazin, Beilage im FLOW-Magazin (September-Ausgabe).



Deutschlandweit in **über 35.000 Gemüseboxen** Abonnements

## Gemüseboxen-Aktion

Direkte Inspiration am Point of Experience durch die Beilage eines Flyers: reichweitenstark und zielgruppenoptimiert.

# Fast Food à la Jamie Oliver

Maximal 20 Minuten,  
Maximal 10 Zutaten

Jamies 20 Minuten-Gerichte versprechen kurze Zubereitungszeiten, wenige Zutaten pro Rezept und das Erreichen von 70 % der täglichen Nährstoffziele.



Reichweitenstarke  
OOH-Kampagne  
Strategische Platzierung  
im öffentlichen  
Nahverkehr in  
ausgewählten Städten



Breitenwirksame  
Social-Media Kampagne

## Für Ihren POS:

Tischbanner-Plakat  
Jamie Oliver Fast Food  
Gestaltung vorläufig  
Maße: 60 x 40 cm  
Nr. 467/89233



Interviews, TV-Auftritte &  
mediale Begleitung

u.a. Gast bei der  
Rolling Pin.Convention in  
Düsseldorf 28.-29.9.26



Attraktives Verlosungspaket für  
Ihre Kunden

Momentan in Vorbereitung. Bei Interesse  
sprechen Sie uns gerne an.



© Rachel Louise Brown

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

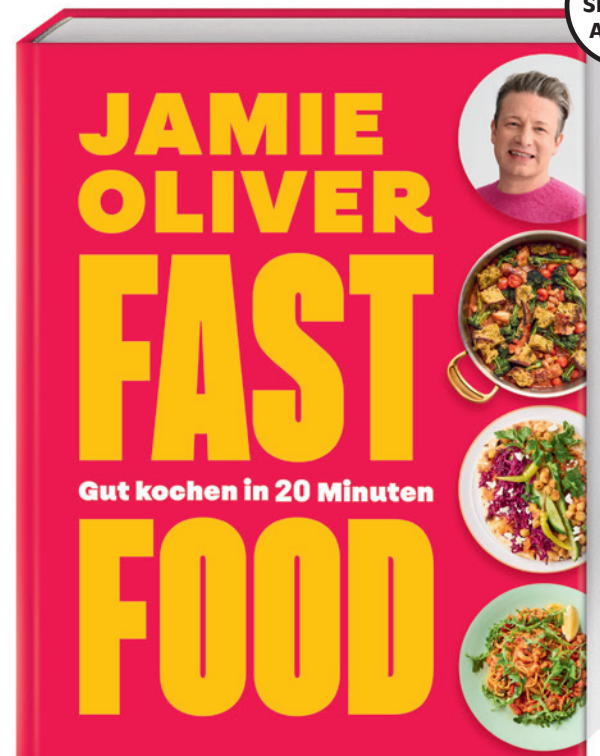


© David Loftus



Jamie Oliver  
**Fast Food**  
Gut kochen in 20 Minuten

**BEST-SELLER-AUTOR**



320 Seiten  
252 mm x 199 mm  
Hardcover  
Mit farbigen Fotos  
WG: 1453  
Allgemeine Kochbücher,  
Grundkochbücher

€28,00 (D) / €28,80 (A)

**ET: September 2026**

ISBN 978-3-8310-5453-4



- **Mit Jamies 20-Minuten-Gerichten ist „Fast Food“ einfach unschlagbar gut**
- Quick & easy: Über 120 Rezepte mit maximal 10 Zutaten aus dem Supermarkt
- Jamie approved: was nicht in 20 Minuten auf dem Tisch steht, schafft es auch nicht ins Buch
- Bei Jamies Fast-Food-Gerichten steckt Nährstoffdichte, Machbarkeit und kurze Zubereitungszeiten in jedem Rezept
- Jamie Hacks für mehr Geschmack, Zeitspar-Tricks sowie fleischlose Alternativen machen das Buch zu einem wertvollen Alltags-Begleiter

**Bestellen Sie gleich mit:**



€29,95 (D) / €30,80 (A)

ISBN 978-3-8310-5004-8



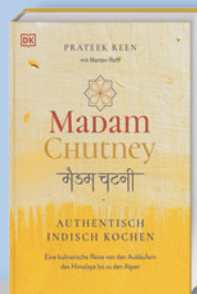
# UNSER BON APP!-AKTIONSPAKET KOCHBÜCHER, DIE BEGEISTERN!



30,00 € (D) / 30,90 € (A)  
ISBN 978-3-8310-5355-1



26,00 € (D) / 26,80 € (A)  
ISBN 978-3-8310-5389-6



35,00 € (D) / 36,00 € (A)  
ISBN 978-3-8310-5319-3



30,00 € (D) / 30,90 € (A)  
ISBN 978-3-8310-5311-7



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



25,00 € (D) / 25,70 € (A)  
ISBN 978-3-8310-5318-6

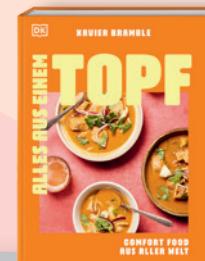


NATÜRLICH AUS  
DEM OFEN

Für einen  
aufmerksamkeitsstarken POS:  
Tischbanner Bon APP!  
Maße: 60 x 40 cm  
Nr. 467/89230



18,00 € (D) / 18,50 € (A)  
ISBN 978-3-8310-5385-8



28,00 € (D) / 28,80 € (A)  
ISBN 978-3-8310-5336-0



28,00 € (D) / 28,80 € (A)  
ISBN 978-3-8310-5305-6



18,00 € (D) / 18,50 € (A)  
ISBN 978-3-8310-5170-0

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

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





© Chris Bernabeo

**Alison Roman** ist US-amerikanische Kochbuch-Autorin, Köchin und Food-Bloggerin. Neben ihren Kolumnen für die New York Times Cooking oder bei Bon Appétit feiern ihre Rezepte, die sie durch ihren Newsletter oder ihren Youtube Account teilt, immer wieder große Erfolge. Ihre große Fangemeinde beläuft sich auf 800 Tsd. Follower\*Innen auf Instagram.



- Das neue Buch der 3-fachen New-York-Times Bestseller- autorin Alison Roman widmet sich den Vorräten und der Frage: Wie kann aus praktisch nichts etwas so Großartiges entstehen?
- Eine Hommage an die Vorratskammer: über 100 unkomplizierte und zeitlose Rezepte im typischen Alison-Style, egal ob für die schnelle Küche oder ganze Menüs für spontane Gäste
- Alison hat mit ihren Rezepten Kultstatus und wird für ihren Koch-Style von einer großen Fangemeinde gefeiert
- Aufregende Aromen ganz einfach: Alison Roman zeigt in ihrer lässigen Art und mit alltäglichen Zutaten, wie feine Gerichte wie gerösteter Kürbis mit braunen Butter-Datteln, Fenchel-Bolognese oder Olivenhähnchen gelingen
- Lässig, intuitiv, maximal lecker: Herzerwärmende Texte begleiten die Rezepte und versprühen den typischen Alison-Flair

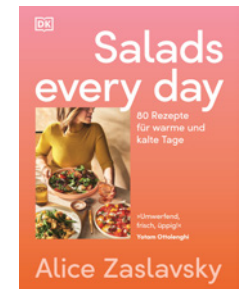
Alison Roman  
**Something from Nothing**  
Einfach großartig kochen. Der New-York-Times-Bestseller

304 Seiten  
260 mm x 209 mm  
Hardcover  
Mit farbigen Fotos und Illustrationen  
WG: 1453  
Allgemeine Kochbücher, Grundkochbücher

€30,00 (D) / €30,90 (A)  
**ET: Oktober 2026**  
ISBN 978-3-8310-5355-1



Bestellen Sie gleich mit:



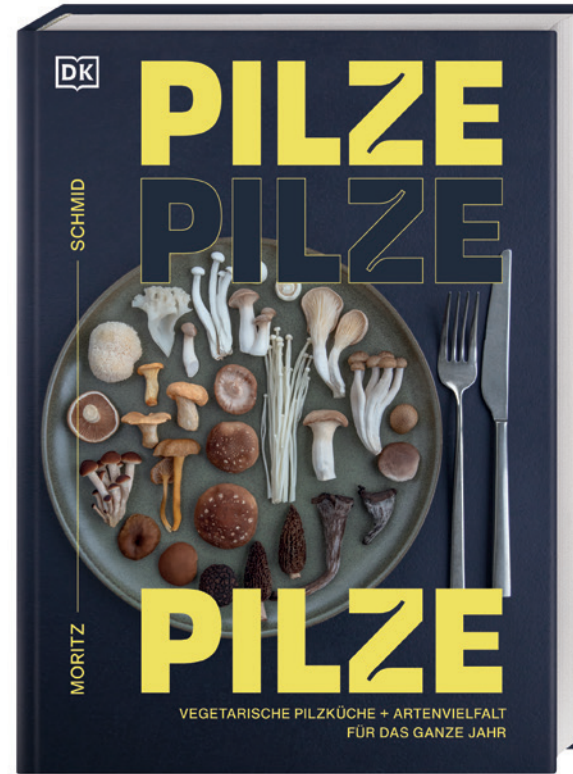
€24,95 (D) / €25,70 (A)  
ISBN 978-3-8310-5068-0





© Konrad Wolff

**Moritz Schmid** ist Pilzsachverständiger, Pilzcoach der deutschen Gesellschaft für Mykologie, Autor von zwei Pilzbüchern, leidenschaftlicher Hobbykoch, Gewinner vom Perfekten Dinner und gefragter Pilzexperte in den Medien. Moritz lebt das Thema Pilze, Natur und Kulinarik durch und durch und begeistert in den Sozialen Medien (@intothewoods\_mushrooms) eine stetig wachsende jüngere, urbane Fangemeinde mit seiner Faszination rund um die spannende Welt der Pilze.



- **Neue Pilzküche das ganze Jahr vom populären Pilzexperten Moritz Schmid**
- Pilzdöner, Fritto Misto von der Krausen Glucke oder violetter Lacktrichterling mit Rösti und Schmand - die über 80 Rezepte zeigen die ganze kulinarische Vielfalt mit Naturschätzen
- Unterhaltsames Pilzkochbuch: Der Pilzfluencer Moritz Schmid liefert nicht nur Rezepte sondern auch umfassende Grundlagen zu den wichtigsten Speisepilzen aus Wald und Zucht, hilfreiche Hard- und Sidefacts in Pilzporträts sowie Tipps zum Sammeln und zur Verwendung
- Stimmungsvolle Bilder, hilfreiche Porträts zu den zwölf wichtigsten Speisepilzen aus dem Wald sowie eine attraktive Rezeptfotografie machen Lust sich nicht nur im Herbst mit Pilzen in der Küche zu beschäftigen
- Große mediale Aufmerksamkeit: PR- & TV-Präsenz des Autors bisher bei 3nach9, Brisant, Geo, Stern, Bunte ...

Moritz Schmid  
**Pilze, Pilze, Pilze**  
Vegetarische Pilzküche  
& Artenvielfalt für das  
ganze Jahr

272 Seiten  
276 mm x 201 mm  
Hardcover  
Mit farbigen Fotos  
WG: 1455  
Themenkochbücher

€32,00 (D) / €32,90 (A)  
**ET: Juli 2026**  
ISBN 978-3-8310-5306-3



**Bestellen Sie gleich mit:**



Tischbanner Pilze  
Nr. 467/89235



€24,95 (D) / €25,70 (A)  
ISBN 978-3-8310-5172-4





© Vanessa Jansen

**Martin Kintrup** lebt auf einem urigen Bauernhof am grünen Stadtrand von Münster. Dort entstehen seine anregenden Rezepte, seine mit Leidenschaft entwickelten Bücher und Ideen für eine Küche, die Bodenhaftung hat und zugleich Raum für besondere kulinarische Erlebnisse schafft. Aufgewachsen im Münsterland, entdeckte er früh, dass gutes Essen Geschichten erzählt und Menschen verbindet. Nach mehreren Jahren in der Gastronomie und inzwischen über 60 veröffentlichten, vielfach preisgekrönten Kochbüchern verbindet er heute kulinarische Kreativität mit Alltagsnähe, Nachhaltigkeit und Sinn für festliche Genussmomente.



Martin Kintrup  
**Lieblingsgerichte aus der Heimat**

80 unvergessliche  
Rezepte

224 Seiten  
252 mm x 199 mm  
Hardcover  
Mit farbigen Fotos  
WG: 1454  
Länderküchen

€26,00 (D) / €26,80 (A)

**ET: Oktober 2026**

ISBN 978-3-8310-5389-6



- Eine Liebeserklärung an die Heimatküche: 80 Rezepte aus allen deutschen Regionen wecken die schönsten Erinnerungen - schmeckt wie bei Oma!
- Eine wunderbare Mischung aus absoluten Klassikern und wiederentdeckten Köstlichkeiten: Strammer Max, Hühnerbrühe mit Grießnockerln, Spreewälder Schmorgrurken, Rouladen, Dibbelabbes, Bratapfel und Stippmilch
- Falscher Hase, Mettigel und Toast Hawaii: Unterhaltsame Essays über die Herkunft kurioser Gerichte und Traditionen lassen kulinarische Geschichte aufleben
- Kulinarische Vielfalt für alle - von deftigen Fleischgerichten bis zu Gerichten, die schon immer vegetarisch waren
- Nostalgie trifft Zeitgeist: Gefühlvoll inszenierte Fotografien fangen den Zauber vergangener Tage ein, ohne verstaubt zu wirken

**Bestellen Sie gleich mit:**



€19,95 (D) / €20,60 (A)

ISBN 978-3-8310-4247-0







© Alan Benson

Die in Sydney lebende Französin **Isabelle Dunn** hat die Mission die französische Küche unterhaltsam und zugänglich zu machen, egal wo auf der Welt man sich befindet. Ihre Leidenschaft für die französische Küche teilt sie mit großem Erfolg auf @tastyfeeds-daily, sie wuchs in Paris auf und verbrachte die Sommer- und Schulferien im sonnenverwöhnten Süden Frankreichs. Sie bezeichnet sich selbst nicht als Puristin und liebt es, klassischen Rezepten ihre eigene Note zu verleihen.



- **Savoir vivre! Die französische Küche zugänglich für den Geschmack von heute**
- Über 100 Rezepte mit Klassikern aus Frankreich und neu interpretierten Gerichten von Isabelle Dunn
- Unkomplizierten Klassiker der französischen Küche im Fokus – perfekt für lockeres, geselliges Zusammensein
- Die französische Küche ganz easy: von Retro-Klassikern wie Steak Tartare oder Coq au Vin über Schnelles aus der Bistrotküche bis hin zu feinem Gemüse wie geschichtetem Ratatouille und zur zarten Erdbeer-Charlotte zum Dessert
- Mit QR-Codes zu Kochvideos der Autorin, zahlreichen Tipps sowie farbenfrohen Illustrationen macht das Buch Lust aufs locker-leichtes Kochen à la française

Isabelle Dunn  
**Bon App!**  
 100+ französische Klassiker, ganz easy

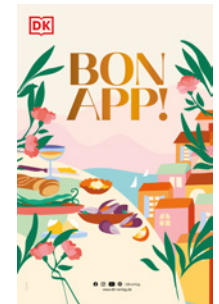
304 Seiten  
 260 mm x 207 mm  
 Hardcover  
 Über 100 farbige Fotos und Illustrationen  
 WG: 1454  
 Länderküchen

€30,00 (D) / €30,90 (A)  
**ET: Juli 2026**  
 ISBN 978-3-8310-5311-7



**Mit Kupferfolie**

**Bestellen Sie gleich mit:**



Tischbanner Bon App!  
 Nr. 467/89230



€79,90 (D) / €82,20 (A)  
 ISBN 978-3-9854-1083-5





© Dave Brown 2026

**Francesco Mattana** ist ein sardischer Koch mit einer Fangemeinde auf Instagram, TikTok, Facebook und YouTube (@our\_cooking-journey). Er wuchs in Sardinien inmitten seiner kochbegeisterten Familie auf, was ihn dazu inspirierte, seine eigene kulinarische Reise zu beginnen. Nach Stationen in der Gastronomie in Sardinien und Australien zog Francesco 2018 nach Großbritannien, um an einigen der besten Kochschulen Londons zu unterrichten. Schließlich wurde er Chefkoch und Lehrer an Jamie Olivers Kochschule. Francesco bietet Kochkurse und Events in England und auf Sardinien an, um Menschen die authentische sardische Küche näherzubringen.



**CASCA ALLA CARLOFORTINA**  
Couscous aus Carioforte

Dies ist ein schönes Rezept aus Carioforte, einer kleinen Stadt auf der Insel San Pietro vor der Südküste Sardiniens. Dieser Teil Sardiniens ist stark von der arabisierten Küche Tibets aus der Küste Tunesiens beeinflusst. Menschen aus Spanien im Nordwesten Italiens kamen hierher, um zu fischen, sondern saßen in Carioforte und brachten Couscous und die Gewürze ihrer Heimat mit. Dieses Gericht vereint unsere Traditionen neu und ist einzigartig in der sardischen Küche. Hier treffen sorgfältig gewaschenes Gemüse und Couscous auf saftigen Garnelen. Das Couscous schmeckt warm, aber auch kalt am nächsten Tag.

Zunächst Wasen in einer Schüssel geben, das Salz, die Zitronensäure hinzugeben und die ausgewaschenen Hähnen Hähnchen.

Die aromatische mit einem Teelöffel Salz und dem warm-dampfbildigen Öl mit Zitronensaft durchschütten und abtropfen. Die obersten 1 cm der Artischocke abschneiden und etwa 1 cm des Stiel entfernt lassen. Die jüngere äußere Schicht der Stiele mit einem Lebensmittel- oder einem kleinen scharfen Messer abschneiden. Die Artischocke halbieren und das Innere mit einem Teelöffel Olivenöl bestreichen. Die Hähnen erneut halbieren und die Krallen leicht in die Zitronensaft legen, damit sie nicht bräunen. Mit dem Öl begeben Artischocken anzuwickeln.

Das Couscous mit einem Prise Salz und einem Teelöffel Öl in einer Schüssel geben und mit einem Teelöffel Olivenöl bestreichen. Couscous mit dem Gemüse und dem Couscous in einer Schüssel geben und mit einem Teelöffel Olivenöl bestreichen. Couscous mit dem Gemüse und dem Couscous in einer Schüssel geben und mit einem Teelöffel Olivenöl bestreichen.

Nach 10 Minuten die Couscous mit Zitronensaft, Artischocken und Auberginen geben und so braten lassen. Mit dem Couscous in beiden Pflanzen gut und, aber noch etwas Salz geben.

Sobald die Gemüse gar sind, die Gewürzmischung auf die Pflanzen verteilen, salzen und Pfeffer und gut durchmischen. 1 weitere Minute braten, dann die Pflanzen vom Feuer nehmen. Das gewürzte Couscous in eine große Schüssel geben und mit einer Gabel auflockern. Mit dem Gemüse und 1 Teelöffel Olivenöl durchheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Serviert oder warm oder kalt.

Für 4-6 Personen  
1 kg Couscous, halbiert  
4 Artischocken  
200 g Couscous  
2 Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten  
1 kleine Aubergine, in ries große Würfel geschnitten  
1 Karotten, geschält und in 1 cm große Würfel geschnitten  
1 Blumenkohl, in Röschen gewaschen  
1 Zucchini, in dünne Scheiben geschnitten  
10 Minze, in kleine Stücke geschnitten  
100 g gewaschene Kichererbsen  
2 TL 1,5-Specköl Gewürzmischung (siehe Rezept), ohne einen natives Olivenöl extra  
Feines Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

**Tipp**  
Achten Sie sich die eigenen La-Sardina-Gewürzmischung (siehe Rezept) verwenden. Karotten, 1 Teelöffel Zitrus, 1 Teelöffel gemahlener Nigella, 1 Teelöffel Muskat, 1 Teelöffel gemahlener Kümmel und 1 Teelöffel Salz oder gemahlener Senf.



**FREGULA CON ARSELLE E BOTTARGA**  
Fregula mit Venusmuscheln und Bottarga

Dies ist ein Standardgericht der sardischen Küche, das die Geschmacksvielfalt der Insel widerspiegelt. Das Besondere ist die Kombination aus zarten Muscheln, der kräftigen Fregula, dem Aroma des Saftigen und dem Fregula. Die ganz rote kleine handgeformte Bottarga, eine salzige Delikatessenspezialität aus dem Nordosten Sardiniens, verleiht ihm eine tolle, herzhafte Note. Fregula sind die kleinsten sardischen Nudeln, die wie gelbe Couscous aussehen und aus dem Weizen hergestellt sind. Diese kleinen Nudeln sind perfekt für die Zubereitung von Fregula mit Arselle und Bottarga. Sie sind leicht zerkleinert und in aller Regel zu finden. Dank ihrer Form und ihrer saftigen Fregula sind sie perfekt für dieses Rezept, wo sie bei jeder Bewegung noch etwas Saft aufnehmen.

Eine große Pfanne bei mittlerer Hitze vorheizen lassen. 100 ml Olivenöl, eine Knoblauchzehe, die gehackte Chili, Petersiliengrün und ein Teelöffel Salz hinzugeben und 1 Minute erhitzen. Die Muscheln einlegen und das Salz, das kein Salz enthält. Einen Teelöffel schwarzen Pfeffer aufgeben und einige Minuten kochen. Sie sind die Muscheln öffnen. Regelmäßig umrühren und bereits gewaschene Muscheln hinzugeben und in einer Schüssel vorbereiten. Alle Teile der Schüssel mit den gewaschenen Muscheln anfüllen und den Saft durch ein Sieb in die Schüssel mit den Venusmuscheln-Muscheln ablassen.

Die Pfanne wieder auf mittlere Hitze aufheizen, mehr Olivenöl einfüllen und den übrigen Knoblauch in 1 Minute erhitzen, um das Öl zu aromatisieren. Tomaten, gewaschene Tomaten, Muscheln (ohne die Muscheln), eine halbe Knoblauchzehe und den Saft hinzugeben. Mit einer Prise Salz und einem Teelöffel Olivenöl bestreichen, dann die Pfanne nach Bedarf bestreuen und den Knoblauch hinzugeben.

In der Zwischenzeit die Hälfte der Muscheln aus ihrer Schale lösen. Die andere Hälfte nicht lösen.

Einen großen Becher erhitzen und die Fregula bei mittlerer Hitze einige Minuten kochen lassen, dann eine halbe Stunde hinzugeben und wie eine Nudel kochen. Sie sind abgenommen ist. Das kann die nächste Woche wieder sein. Wenn die Hälfte aufgebraucht ist, salzen die Fregula gut, aber noch heiß sein. Wenn sie noch zu heiß sind, etwas kochendes Wasser hinzugeben und weiter kochen.

Nun Tomatensoße, Muscheln, die gewaschenen Petersiliengrün und einen Teelöffel Zitronensaft einfüllen. Gut durchmischen, dann eine weitere Minute zugießen einige Minuten kochen lassen. Mit Salz abschmecken und dann servieren. Zugelassen einige Minuten stehen lassen. Mit Salz abschmecken und dann servieren. Das gewürzte Couscous (siehe Rezept) verwenden ebenfalls möglich ist. Auch die Muscheln können Sie gut sein, ebenso wie die große, wie kochendes Wasser hinzugeben. Nach Wunsch mit gemahlener Bottarga bestreuen und sofort servieren.

Für 4 Personen  
2 Knoblauchzehen, angehackt  
1 rote Chili  
200 g Arselle, Rösler und Öl  
100 g Fregula  
100 g kleine Venusmuscheln, 1 kg, in saftigen Kapseln gewaschen  
100 g kleine Muscheln oder Branzino, gewaschen und Saft ablassen  
200 g Kichererbsen, halbiert  
100 g gewaschene Tomaten  
1 kleine Knoblauchzehe  
1 großzügige Prise Salz  
200 g Fregula (alternativ Pasta oder Orzo oder Arborio Reis für eine andere Variante)  
natives Olivenöl extra  
Feines Meersalz  
gewaschene Bottarga zum Bestreuen (nach Wunsch)

**Tipp**  
Achten Sie sich die eigenen La-Sardina-Gewürzmischung (siehe Rezept) verwenden. Karotten, 1 Teelöffel Zitrus, 1 Teelöffel gemahlener Nigella, 1 Teelöffel Muskat, 1 Teelöffel gemahlener Kümmel und 1 Teelöffel Salz oder gemahlener Senf.



Francesco Mattana  
**Sardinien**  
Das Kochbuch

224 Seiten  
246 mm x 196 mm  
Hardcover  
Mit farbigen Fotos  
WG: 1454  
Länderküchen

€28,00 (D) / €28,80 (A)  
**ET: Juli 2026**  
ISBN 978-3-8310-5353-7



- Eine kulinarische Reise auf die ursprünglichsten der Mittelmeer-Inseln: über 90 Rezepte so vielseitig wie Sardinien selbst
- Genussreich, schwelgerisch, traditionell: von Bruschetta bis gefüllte Zucchini Blüten über Pizza & Pasta bis hin zu Tonno al Pomodoro, Bombas (Fleischbällchen) und Torta di Mele
- Als erfahrener Kochlehrer und Sarde weiß Francesco Mattana genau, wie man den Original-Geschmack auf den Teller bringt - alle Rezepte lassen sich zudem leicht nachkochen und sind gespickt mit Tipps und Tricks
- Mit einem strukturierten Überblick über die wichtigsten sardischen Zutaten und zahlreichen Tipps, z.B. zu Antipasti-Platten
- Fantastische Fotos von Land und Leuten lassen uns vom nächsten Urlaub träumen

Bestellen Sie gleich mit:



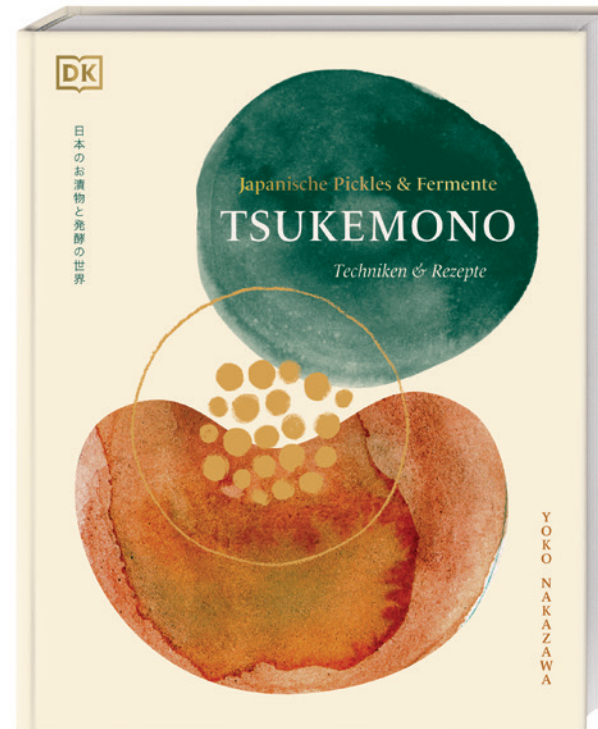
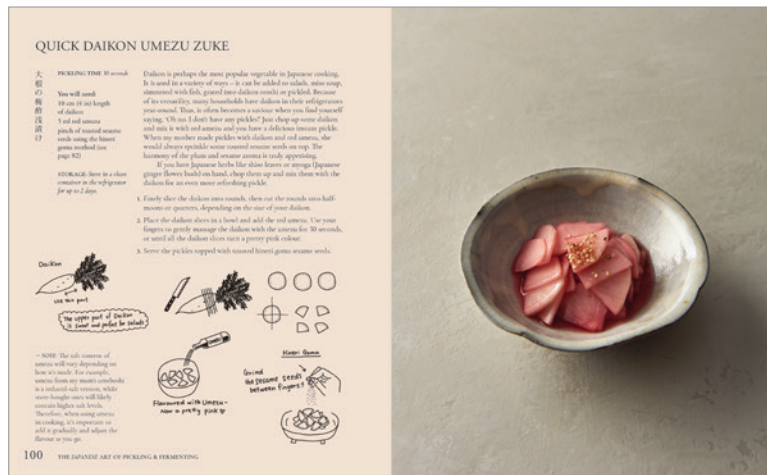
€29,95 (D) / €30,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-4941-7





© Oneill Photographics

**Yoko Nakazawa** ist Botschafterin der japanischen Lebenskunst. In Japan geboren und aufgewachsen, wurde ihr das Wissen um die traditionelle Herstellung von Fermenten und Pickles bereits in die Wiege gelegt. Heute teilt sie diese tiefe Verbundenheit zu ihrem Erbe in Koch- und Kulturworkshops sowie auf Bauernmärkten, wo sie die Faszination für authentische Misopaste und Tsukemono weckt. Doch ihre Expertise reicht weit über die Kulinarik hinaus: Mit feinem Gespür pflegt sie die Künste des Furoshiki, der Kalligraphie und des Kintsugi. Yoko Nakazawa lebt und arbeitet in Australien.



Yoko Nakazawa  
**Tsukemono**  
 Japanische Pickles &  
 Fermente - Techniken &  
 Rezepte

288 Seiten  
 260 mm x 212 mm  
 Hardcover  
 Mit farbigen Fotos und  
 Illustrationen  
 WG: 1456  
 Gesunde Küche, Schlan-  
 ke Küche

€30,00 (D) / €30,90 (A)  
**ET: Oktober 2026**  
 ISBN 978-3-8310-5344-5



Mit Folienprägung

- Ein echter Küchenschatz: jahrhundertalte Fermentier- und Pickle-Techniken aus Japan von Tsukemono-Expertin Yoko Nakazawa
- Fundiertes Wissen, einfach erklärte alte Techniken, liebevoll illustrierte Steps und die wichtigsten Basics
- Die Vielfalt der japanischen Einlege- und Fermentationskunst entdecken: von Klassikern wie Gari und Umeboshi bis hin zu Neuentdeckungen wie Yuzu-Daikon-Röllchen, Misozuke-Eigelb oder Tante Harukos Hakusaizuke
- Ein Muss für jeden Japan-Fan: Tsukemono sind nicht nur absolutes Basic in der japanischen Küche, das Buch ist zudem eine bibliophile Kostbarkeit
- Fermentieren & japanische Küche: zwei Trends kombiniert! Tsukemono sind gut fürs Mikrobiom und bereichern jedes Gericht

Bestellen Sie gleich mit:



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





© Jasper Ehrich

**Anna-Maria Bahr-Schmidt** und **Guido Schmidt** sind das Gründer-Duo hinter dem Hamburger Start-Up **That's Kimchi**. Guido hat koreanische Wurzeln und war sein ganzes Leben immer wieder in Korea. Anna-Maria wuchs zwischen Bio-Karotten und Demeter-Kohl in Süddeutschland auf hat fast vier Jahre in Südkorea gelebt, wo ihre Liebe für koreanisches Essen entfacht wurde. Zusammen stellen die beiden in Hamburg Kimchi nach original koreanischem Rezept her – ehrlich, vegan, köstlich. In ihrem ersten Buch teilen sie nun ihr wertvolles Wissen, um noch mehr Menschen für Kimchi zu begeistern.



Anna-Maria Bahr-Schmidt & Guido Schmidt  
**That's Kimchi**  
80 Rezepte, die süchtig machen

192 Seiten  
222 mm x 175 mm  
Hardcover  
Mit farbigen Fotos  
WG: 1454  
Länderküchen

€25,00 (D) / €25,70 (A)  
**ET: August 2026**  
ISBN 978-3-8310-5318-6



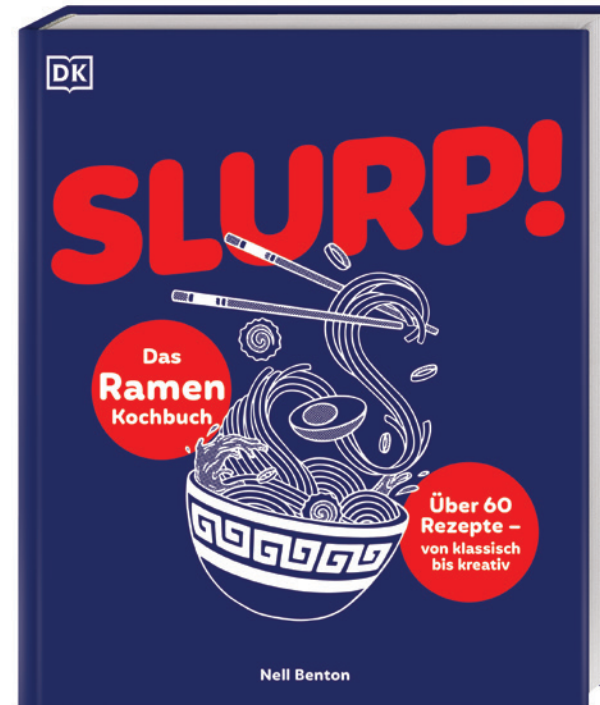
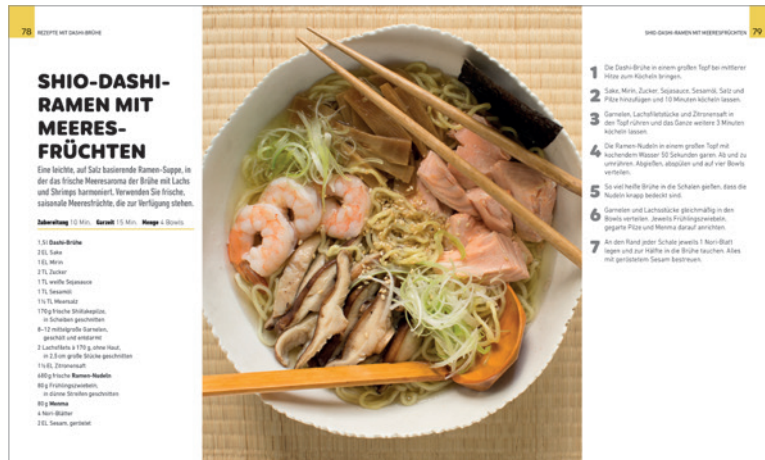
- **Kimchi-licious! 80 Rezepte für und mit der Flavour-Bombe Kimchi vom Hamburger Start-Up *That's Kimchi!***
- Ultimates Geschmacksupgrade: Von Kimchi Jjigae und Bibimbap bis zu Tacos, Pasta und Quiche – Kimchi hebt jedes Gericht auf ein neues Level und macht absolut süchtig
- Tradition trifft auf Moderne: Guido und Anna-Maria zeigen, wie schon Guidos südkoreanische Mutter Kimchi hergestellt hat, und liefern frische Ideen für kreative Rezepte
- Kimchi liegt im Trend: Das Interesse an koreanischer Küche und Fermentiertem ist in den letzten Jahren stetig gestiegen
- Gesund und lecker: Kimchi ist probiotisch und stärkt das Darm-Mikrobiom

Bestellen Sie gleich mit:



€30,00 (D) / €30,90 (A)  
ISBN 978-3-8310-5284-4





- **Ramen leicht gemacht: Mit diesem Buch schmeckt das Comfort Food zuhause wie im Lieblingsrestaurant**
- Alles über Ramen: Geschichte bis Küchenausstattung, Grundrezepte für selbstgemachte Basics und Beilagen sowie 60 Ramen-Rezepte
- Eine Ramen-Reise um die Welt: mit Fleisch oder Seafood oder vegetarisch: von klassischen Gerichten bis zu überraschenden Aromen und Fusion-Ideen wie Burger-Ramen, Ramen-Curry oder Ramen im BBQ-Style
- Japans Ramen-tradition entdecken: Tonkotsu Ramen mit Schweinebauch und marinierten Eiern, Shio-Dashi-Ramen mit Garnelen und Lachs oder Tofu-Dashi-Ramen mit Pilzen
- Der Erfolgstitel von 2017, mit neuem Layout und 16 zusätzlichen Seiten – für noch mehr Ramen-Genuss!

Nell Benton  
**Slurp!**  
 Das Ramen-Kochbuch:  
 Über 60 Rezepte - von  
 klassisch bis kreativ

176 Seiten  
 240 mm x 202 mm  
 Hardcover  
 Mit farbigen Fotos  
 WG: 1455  
 Themenkochbücher

€18,00 (D) / €18,50 (A)  
**ET: Juli 2026**  
 ISBN 978-3-8310-5385-8



Cover mit Prägung

Bestellen Sie gleich mit:



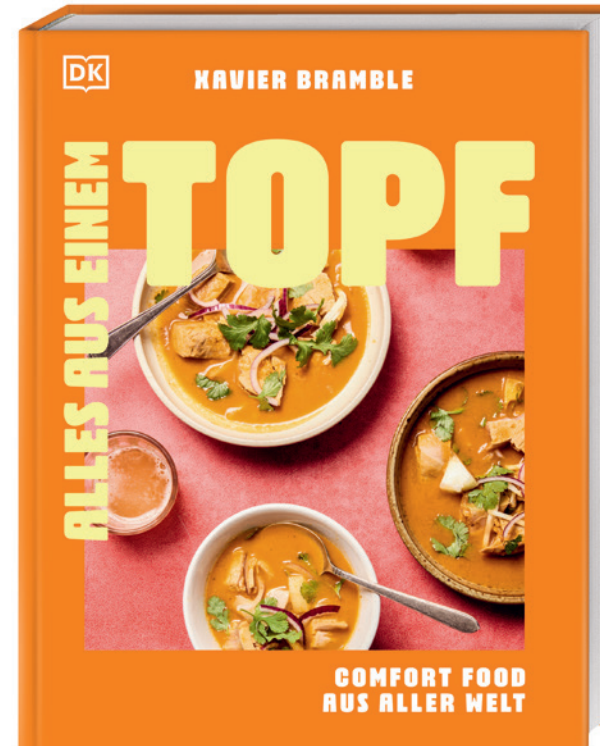
€19,95 (D) / €20,60 (A)  
 ISBN 978-3-8310-4931-8





© Samuel Yaw Adjaye

**Xavier Bramble** ist der beste Beweis dafür, dass Leidenschaft keine Grenzen kennt. Der Psychologie-Absolvent aus dem britischen Nottingham startete seine kulinarische Reise als Auto-didakt in einem Studentenwohnheim. Was als Lieferdienst für Kommilitonen begann, entwickelte sich schnell zu einem digitalen Phänomen. Mit seiner viralen Videoreihe „Stews from around the world“ eroberte er die sozialen Netzwerke im Sturm. Nach seinem Erfolg als Kandidat bei „Young MasterChef“ (BBC, 2023) ist Xavier heute ein gefragtes Gesicht und arbeitet mit großen Marken und BBC Food zusammen.



Xavier Bramble  
**Alles aus einem Topf**  
 Comfort Food aus aller Welt

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

€28,00 (D) / €28,80 (A)  
**ET: September 2026**  
 ISBN 978-3-8310-5336-0



- Eine Ode an Eintöpfe und Schmorgerichte: über 100 unwiderstehliche Rezepte aus aller Welt
- Eine kulinarische Weltreise: vom klassischen französischen Bœuf Bourguignon über Stifado aus Griechenland und Kichererbsen-Masala aus Indien bis zu Chipotle Chicken aus Mexiko
- Kocht sich wie von selbst: Gute Zutaten, grandiose Gewürz-Kombis, ein Topf und fertig!
- Die alltagstauglichen Gerichte funktionieren ganz ohne komplizierte Techniken und eignen sich perfekt für alle mit wenig Zeit
- Viele Gerichte liefern außerdem großartigen Geschmack für kleines Budget
- Mit übersichtlichen Zubereitungstexten und vielen Bildern auch perfekt für Kochanfänger\*innen geeignet

Bestellen Sie gleich mit:



€24,95 (D) / €25,70 (A)  
 ISBN 978-3-8310-5135-9





© Carolin Strothe

**Carolin Strothe** liebt es von klein auf, mit saisonalen Zutaten aus dem Garten zu backen und zu kochen und neue Rezepte zu entwickeln. Nach ihrer Ausbildung zur Fotografin und Kommunikationsdesignerin, hat sie ihre Leidenschaft, das kreative Gestalten rund ums Essen, zum Beruf gemacht – als Kochbuchautorin, Rezeptentwicklerin oder preisgekrönte Foodfotografin. Ihr Herz schlägt für seltene Obst- und Gemüsesorten, die sie selbst anbaut, sowie die Swing-Ära der 1930er- und 40er-Jahre. Die Mischung aus Nostalgie und Moderne spürt man in allem, was sie erschafft.



Carolin Strothe  
**Natürlich aus dem Ofen: Pizza, Quiche, Tarte & Pie**

Herzhaft & süß durchs ganze Jahr

208 Seiten  
252 mm x 199 mm  
Hardcover  
Mit farbigen Fotos  
WG: 1455  
Themenkochbücher

€28,00 (D) / €28,80 (A)

**ET: September 2026**  
ISBN 978-3-8310-5305-6



mit Lesebändchen,  
Cover mit Folienveredelung

Bestellen Sie gleich mit:



Aufmerksamkeitsstarker POS:  
Tischbanner  
Natürlich aus dem Ofen  
Maße: 60 x 40 cm  
Nr. 467/89230

- **Unsere liebsten Ofen-Leckereien so vielfältig wie noch nie: Pizza, Quiches, Tartes und Pies in über 100 herzhaften und süßen Rezepten**
- Bewusst und gesund: Saisonale Zutaten, bekömmlicher Teig aus Dinkel- und anderen Urgetreiden sowie primär fleischlose Rezepte für zeitgemäßen Genuss
- Erbsen-Spargel-Pie, Spreewälder Pizza mit Schmorgrurke und Salsiccia, süße Birnengalette oder Heidelbeerpizza mit Mandelstreusel: Für jede\*n was dabei!
- Bunt und vielfältig durchs Jahr: mit saisonalen Tauschoptionen, Tipps für glutenfreie oder vegane Versionen sowie Grundrezepte für Teige, Saucen und Co.
- Für Anfänger\*innen geeignet: mit Warenkunde, Infos zu Grundausrüstung und Backtechniken sowie Trouble Shooting bei häufigen Backfehlern



© Carolin Strothe

**Carolin Strothe** liebt es von klein auf, mit saisonalen Zutaten aus dem Garten zu backen und zu kochen und neue Rezepte zu entwickeln. Nach ihrer Ausbildung zur Fotografin und Kommunikationsdesignerin, hat sie ihre Leidenschaft, das kreative Gestalten rund ums Essen, zum Beruf gemacht – als Kochbuchautorin, Rezeptentwicklerin oder preisgekrönte Foodfotografin. Ihr Herz schlägt für seltene Obst- und Gemüsesorten, die sie selbst anbaut, sowie die Swing-Ära der 1930er- und 40er-Jahre. Die Mischung aus Nostalgie und Moderne spürt man in allem, was sie erschafft.



Carolin Strothe  
**Christmas Cookie Box**  
Plätzchen zum Verschenken und Genießen

128 Seiten  
225 mm x 180 mm  
Hardcover  
Mit farbigen Fotos  
WG: 1455  
Themenkochbücher

€20,00 (D) / €20,60 (A)  
**ET: September 2026**  
ISBN 978-3-8310-5308-7



mit Lesebändchen und  
Goldschnitt, Cover mit  
Goldfolie

Bestellen Sie gleich mit:



Aufmerksamkeitsstarker POS:  
Tischbanner  
Weihnachten Cookie Box  
Maße: 60 x 40 cm  
Nr. 467/89244

- **Wunderschönes und nostalgisches Plätzchenbuch mit edler Ausstattung: Das perfekte Geschenk für alle Backfeen und Weihnachtselben!**
- Über 50 Klassiker mit Twist und neue Lieblinge: Vanillekipferl in Brownie-Variante, Teebeutel-Kekse mit Chai- und Matcha-Aroma oder Schoko-Plätzchen im Sacher-Style lassen die Herzen höher schlagen
- Egal ob Backanfänger\*in oder Keks-Profi: Zwischen schnellen Last-Minute-Plätzchen und aufwendigeren Leckerbissen ist für jede\*n etwas dabei
- Bewusster Weihnachtsgenuss für jeden Geschmack: mit natürlicher Süße, Urgetreide sowie vielen glutenfreien und veganen Gebäckoptionen und weiteren Variationstipps
- Hilfreiche Tipps zum Backen, Lagern und Verschenken – für den besonderen Weihnachtsgruß aus der Küche



© Sam Harris

Der Back-Autodidakt **Matt Adlard** hat durch verschiedene Formate im britischen und US-amerikanischen Fernsehen und als Backfluencer (@mattadlard, 1,1 Mio. Follower\*innen) auf TikTok, Instagram und Facebook große Bekanntheit erlangt. Auf seinen Kanälen vermittelt er Backbasics ebenso wie fortgeschrittene Techniken und Profi-Wissen für besonders Ambitionierte. Zuletzt war er Juror einer britischen Kochshow.



Matt Adlard  
**Backen - (k)eine Wissenschaft**  
 Praktisches Know-how aus der Backstube und Hintergrundwissen aus dem Labor. Mit 50 Rezepten.

224 Seiten  
 255 mm x 213 mm  
 Integralband  
 Mit farbigen Fotos und Illustrationen  
 WG: 1457  
 Backen

€28,00 (D) / €28,80 (A)  
**ET: September 2026**  
 ISBN 978-3-8310-5258-5



- **Theorie meets Praxis: Hier versteht jede\*r, welche Prozesse Brot, Kuchen und Co. zu einzigartigen Geschmackserlebnissen machen!**
- Wissenschaft trifft Backstube: Der erfolgreiche Backfluencer Matt Adlard und der backende Chemiker Dr. Josh Smalley erklären die komplexen Prozesse hinter unserem liebsten Gebäck
- Zutaten im Check: Was unterscheidet Weizen- von Reis- oder Hafermehl? Wie funktioniert Hefe, wann nimmt man lieber Sauerteig? Und wie backt man mit Haushaltszucker, Honig oder Dattelsirup?
- Über 50 ausführliche Rezepte mit Stepfotografien in direktem Bezug zur Theorie – für perfekte Croissants, saftige Kuchen, luftige Soufflés und sättigendes Brot wie vom Profi
- Spannende Fakten ansprechend verpackt: Ästhetische Fotografie, Grafiken und Illustrationen machen das Buch zum absoluten Hingucker

Bestellen Sie gleich mit:



€19,95 (D) / €20,60 (A)  
 ISBN 978-3-8310-5162-5





€16,00 (D) / €16,50 (A)  
ISBN 978-3-8310-5038-3



€16,00 (D) / €16,50 (A)  
ISBN 978-3-8310-4865-6



€24,95 (D) / €25,70 (A)  
ISBN 978-3-8310-5090-1



## Ultimativ kochen Das ultimative Air-fryer Backbuch

75 easy Rezepte, die Zeit, Fett & Energie sparen

176 Seiten  
218 mm x 171 mm  
Broschur  
Mit farbigen Fotos  
WG: 1455  
Themenkochbücher

€18,00 (D) / €18,50 (A)

**ET: August 2026**  
ISBN 978-3-8310-5170-0

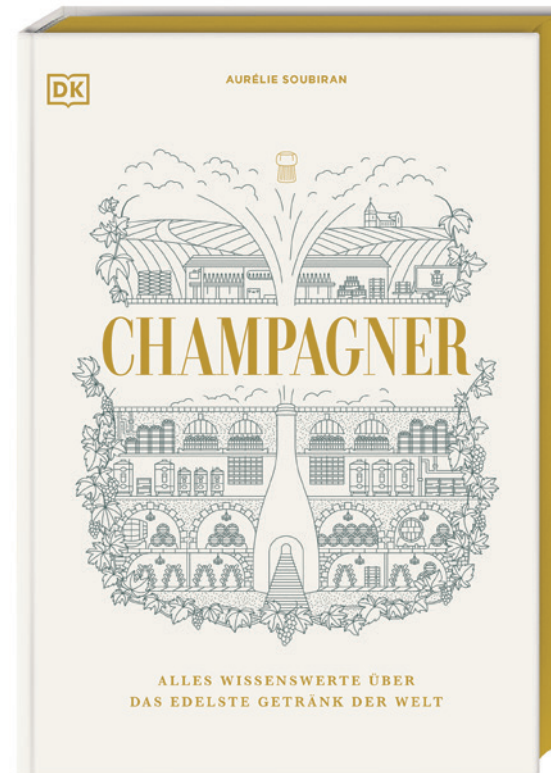
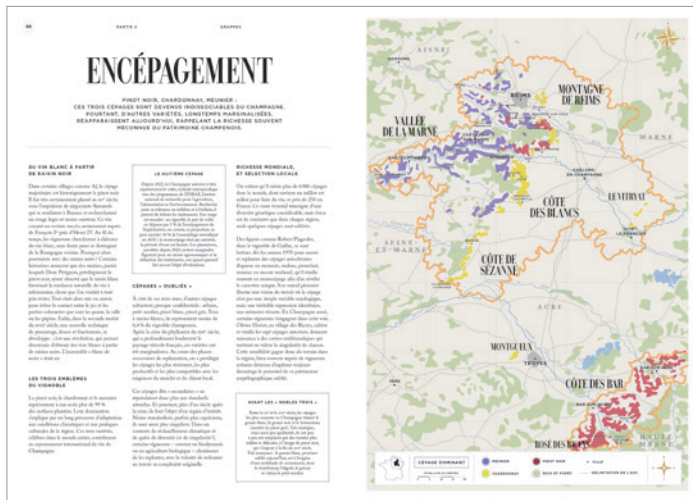


- **Blitzschnell fertig, fettreduziert und energiesparend in der Anwendung: Der Airfryer ist das perfekte Küchengerät für alle, die gesund, nachhaltig und energiesparend backen wollen**
- Ob fürs Frühstück oder den Snack zwischendurch, ob Cookies & Brownies, feine Kuchen oder Teigtaschen & Pasteten - bei den 75 easy Rezepten ist garantiert für jeden etwas dabei
- **Clever Backen: Wer auf stundenlange Backzeiten im Ofen verzichten will, ist mit diesen Rezepten bestens versorgt**
- **Gut für den Geldbeutel: Der Airfryer verbraucht deutlich weniger Strom als der Backofen und die Gerichte sind obendrein meist schneller fertig**
- **Die Erfolgsreihe mit über 75.000 verkauften Exemplaren geht in eine neue Runde: Der Airfryer ist nach wie vor stark im Trend**



© Camille Huguénot

**Aurélie Soubiran** bereist seit über zehn Jahren die französischen Weinbaugebiete, um Winzern, Sommeliers und allen anderen Akteuren in der Welt von Wein, Champagner und Co. eine Stimme zu geben. Egal ob als Autorin, Podcasterin oder Veranstalterin ihrer eigenen Messe möchte sie die Branche vernetzen und ihr Wissen mit allen Interessierten teilen.



Aurélie Soubiran  
**Champagner**  
Alles Wissenswerte über das edelste Getränk der Welt

192 Seiten  
287 mm x 200 mm  
Hardcover  
Mit farbigen Fotos und Illustrationen  
WG: 1458  
Getränke

€35,00 (D) / €36,00 (A)  
**ET: September 2026**  
ISBN 978-3-8310-5440-4



mit Goldschnitt,  
Cover mit Goldfolie

- **Das Buch für Champagner-Fans: perfekte Mischung aus Profi-Wissen, spannenden Fakten und Anekdoten und praktischen Tipps**
- Spritzig und unwiderstehlich: alles Wissenswerte rund um den Champagner anschaulich präsentiert
- Terroir, Rebsorte, Herstellungsverfahren: So entsteht der edelste Tropfen der Welt
- Etiketten entschlüsseln, Flaschen richtig öffnen, standesgemäß servieren und gekonnt verkosten – mit diesem praktischen Guide wird jeder Champagner zum Geschmackserlebnis!
- Wunderschön gestaltet mit Goldfolie und Farbschnitt: ein Buch genau so edel wie das Getränk selbst

Bestellen Sie gleich mit:



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





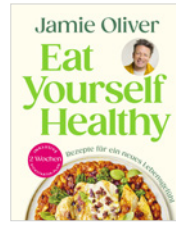
€24,95 (D) / €25,70 (A)  
ISBN 978-3-8310-5090-1



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



€38,00 (D) / €39,10 (A)  
ISBN 978-3-8310-4984-4



€32,00 (D) / €32,90 (A)  
ISBN 978-3-8310-5230-1



€16,00 (D) / €16,50 (A)  
ISBN 978-3-8310-4865-6



€39,95 (D) / €41,10 (A)  
ISBN 978-3-8310-4651-5



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



€34,95 (D) / €36,00 (A)  
ISBN 978-3-8310-2333-2



€34,95 (D) / €36,00 (A)  
ISBN 978-3-8310-5044-4



€29,95 (D) / €30,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-5004-8



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



€24,95 (D) / €25,70 (A)  
ISBN 978-3-8310-5034-5



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



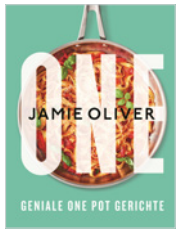
€29,95 (D) / €30,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-5078-9



€29,95 (D) / €30,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-4930-1



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



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



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



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



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



€29,95 (D) / €30,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-5150-2



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



€34,95 (D) / €36,00 (A)  
ISBN 978-3-8310-5083-3



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



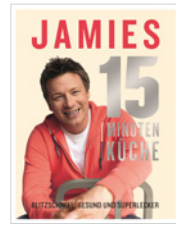
€24,95 (D) / €25,70 (A)  
ISBN 978-3-8310-2784-2



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



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



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



€29,95 (D) / €30,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-5220-2



€44,95 (D) / €46,30 (A)  
ISBN 978-3-8310-4975-2



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



€19,95 (D) / €20,60 (A)  
ISBN 978-3-8310-5211-0

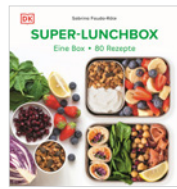




€15,00 (D) / €15,50 (A)  
ISBN 978-3-8310-4294-4



€29,95 (D) / €30,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-4857-1



€16,95 (D) / €17,50 (A)  
ISBN 978-3-8310-4921-9



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



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



€29,95 (D) / €30,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-5053-6



€22,00 (D) / €22,70 (A)  
ISBN 978-3-8310-4703-1



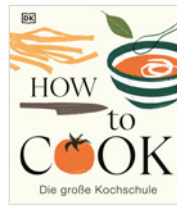
€24,95 (D) / €25,70 (A)  
ISBN 978-3-8310-3834-3



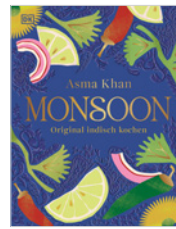
€26,95 (D) / €27,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-4788-8



€34,95 (D) / €36,00 (A)  
ISBN 978-3-8310-5081-9



€34,95 (D) / €36,00 (A)  
ISBN 978-3-8310-5133-5



€29,95 (D) / €30,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-5128-1



€29,95 (D) / €30,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-5039-0



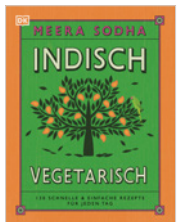
€35,00 (D) / €36,00 (A)  
ISBN 978-3-8310-3301-0



€34,95 (D) / €36,00 (A)  
ISBN 978-3-8310-3982-1



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



€26,95 (D) / €27,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-3237-2



€15,00 (D) / €15,50 (A)  
ISBN 978-3-8310-4596-9



€24,95 (D) / €25,70 (A)  
ISBN 978-3-8310-5068-0



€26,95 (D) / €27,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-5005-5



€29,95 (D) / €30,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-5179-3



€29,95 (D) / €30,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-4941-7



€22,00 (D) / €22,70 (A)  
ISBN 978-3-8310-4324-8



€24,95 (D) / €25,70 (A)  
ISBN 978-3-8310-4976-9



€26,95 (D) / €27,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-4942-4



€22,00 (D) / €22,70 (A)  
ISBN 978-3-8310-2165-9



€24,95 (D) / €25,70 (A)  
ISBN 978-3-8310-5135-9



€14,95 (D) / €15,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-5089-5



€28,00 (D) / €28,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-2108-6



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



€19,95 (D) / €20,60 (A)  
ISBN 978-3-8310-4931-8



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





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



€29,95 (D) / €30,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-5183-0



€24,95 (D) / €25,70 (A)  
ISBN 978-3-8310-5172-4



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



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



€26,95 (D) / €27,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-5058-1



€29,95 (D) / €30,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-4896-0



€29,95 (D) / €30,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-4965-3



€24,95 (D) / €25,70 (A)  
ISBN 978-3-8310-3989-0



€29,95 (D) / €30,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-4943-1



€19,95 (D) / €20,60 (A)  
ISBN 978-3-8310-5190-8



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



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



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



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



€34,95 (D) / €36,00 (A)  
ISBN 978-3-8310-5072-7



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



€14,95 (D) / €15,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-5088-8



€14,95 (D) / €15,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-5194-6



€24,95 (D) / €25,70 (A)  
ISBN 978-3-8310-4929-5



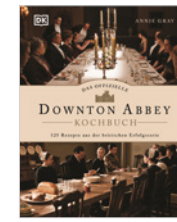
€14,95 (D) / €15,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-5195-3



€24,95 (D) / €25,70 (A)  
ISBN 978-3-8310-4010-0



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



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



€24,00 (D) / €24,70 (A)  
ISBN 978-3-8310-3988-3



€16,95 (D) / €17,50 (A)  
ISBN 978-3-8310-5151-9



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



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



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



€22,95 (D) / €23,60 (A)  
ISBN 978-3-8310-4765-9



€19,95 (D) / €20,60 (A)  
ISBN 978-3-8310-5162-5



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





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



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



€24,95 (D) / €25,70 (A)  
ISBN 978-3-8310-3852-7



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



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



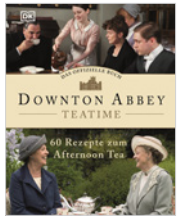
€26,95 (D) / €27,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-4091-9



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



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



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



€16,00 (D) / €16,50 (A)  
ISBN 978-3-8310-5038-3



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



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



€10,00 (D) / €10,30 (A)  
ISBN 978-3-8310-3762-9



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



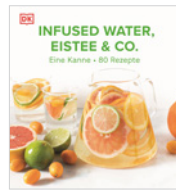
€19,95 (D) / €20,60 (A)  
ISBN 978-3-8310-4963-9



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



€19,95 (D) / €20,60 (A)  
ISBN 978-3-8310-4986-8



€16,95 (D) / €17,50 (A)  
ISBN 978-3-8310-4920-2



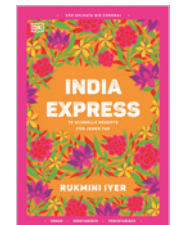
€24,95 (D) / €25,70 (A)  
ISBN 978-3-8310-3410-9



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



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



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



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



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



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



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



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



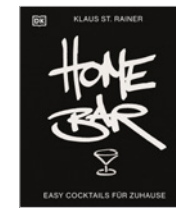
€26,95 (D) / €27,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-4706-2



€24,95 (D) / €25,70 (A)  
ISBN 978-3-8310-5177-9



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

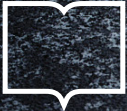


€19,95 (D) / €20,60 (A)  
ISBN 978-3-8310-4515-0



€25,00 (D) / €25,70 (A)  
ISBN 978-3-8310-5075-8





**MATTHAES**



© Pieter D'Hoop

**Jan Hartwig** gehört unbestritten zu den besten Köchen Deutschlands und kochte schon viele Jahre eine herausragende 3-Sterne-Küche. Der Erfolg kam nicht von ungefähr – Jan Hartwig hatte eine klare Vision und exzellente Stationen (z. B. bei Sven Elverfeld, Klaus Erfort und Christian Jürgens). Im Herbst 2022 hat er sein eigenes Restaurant „Jan“ eröffnet, das im April 2023 aus dem Stand mit 3 Sternen im Guide Michelin ausgezeichnet wurde. Damit knüpfte Hartwig nicht nur am alten Erfolg an, er übertrifft ihn mit einer eigenständigen, modernen Küche, die sich stets weiterentwickelt.



© Thomas van Aagh



Jan Hartwig

**JAN**

Bitte & Danke

320 Seiten

335 mm x 250 mm

Hardcover

Mit farbigen Fotos

WG: 1455

Themenkochbücher

€98,00 (D) / €100,80 (A)

**ET: November 2026**

ISBN 978-3-98541-085-9



mit 2 Lesebändchen

- **Die Erfolgsgeschichte von Jan Hartwig wird weitergeschrieben**
- Dieses Buch knüpft an sein erstes Buchs JAN: Labor der Liebe an und erläutert die Koch- und Denkwelt von Jan Hartwig, der laut Restauranttragnlisten der beste Koch Deutschlands ist
- Über 40 spannende, neue Kreationen von Jan Hartwig, dessen Restaurant JAN als einziges deutsches Restaurant in den The World's 50 Best Restaurants aufgeführt ist
- Kunst auf jeder Ebene – vom Autor, über den Star-Fotografen Thomas van Aagh und den Künstler Stefan Strumbel, der die Bildsprache des Buches mitprägt, bis hin zum Grafiker
- Informativ & kurzweilig: Texte von Journalist\*innen wie Lorraine Haist und Christoph Teuner vervollständigen dieses opulente Coffeetable-Buch

**Bestellen Sie gleich mit:**



€78,00 (D) / €79,20 (A)

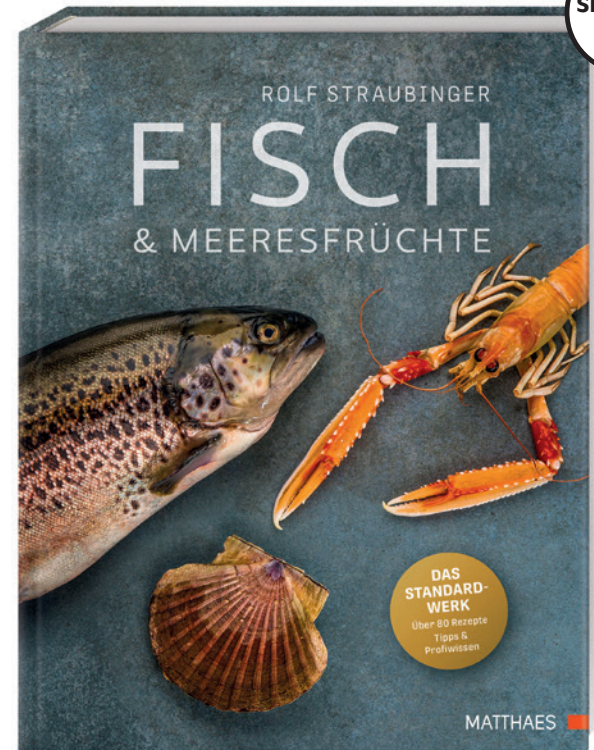
ISBN 978-3-98541-064-4





© Jean-Claude Winkler, Stuttgart

**Rolf Straubinger**, Patron der Burg Staufeneck nahe Stuttgart, wurde schon vor Jahren mit dem Sonderpreis „Bester Fischkoch“ beim Weltfinale des Bocuse d’Or ausgezeichnet. Dem Sternekoch ist es ein Anliegen, kreative Rezepte mit dem besonderen Extra möglichst einfach nachmachbar weiterzugeben. Rolf Straubinger liegt die Qualität der verwendeten Produkte am Herzen und er setzt sich für die nachhaltige Fischerei ein.



**SPITZEN-TITEL**

Rolf Straubinger  
**Fisch & Meeresfrüchte**

Das Standardwerk. Über 80 Rezepte, Tipps & Profiwissen

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

€50,00 (D) / €51,40 (A)

**ET: September 2026**

ISBN 978-3-98541-086-6



- **Rolf Straubinger, Sternekoch mit einer großen Liebe zur Fischküche, wurde beim Weltfinale zum Bocuse d’Or als „Bester Fischkoch der Welt“ ausgezeichnet**
- **Über 80 exzellente Rezepte zu Fisch- und Meeresfrüchte - von kalten Aufstrichen, Sushi und Salaten, über Bowls, Pasta- und Reisgerichte bis hin zu Spezialitäten vom Grill**
- **Kreative Rezepte: Fisch-Tajine mit Süßkartoffeln und Salzzitronen, Büsumer Krabben mit Orange und Quinoa, aber auch Klassiker wie Bachforelle im Kräuterflädle - immer mit einem speziellen Twist**
- **Eine umfangreiche Warenkunde mit Fokus auf Qualität und Nachhaltigkeit sowie präzise Schritt-für-Schritt-Anleitungen für Küchen- und Gartechneiken machen dieses Buch zu einem Standardwerk, das Kreativität, Wissen und Handwerk auf höchstem Niveau vereint**

**Bestellen Sie gleich mit:**



€69,90 (D) / €71,90 (A)

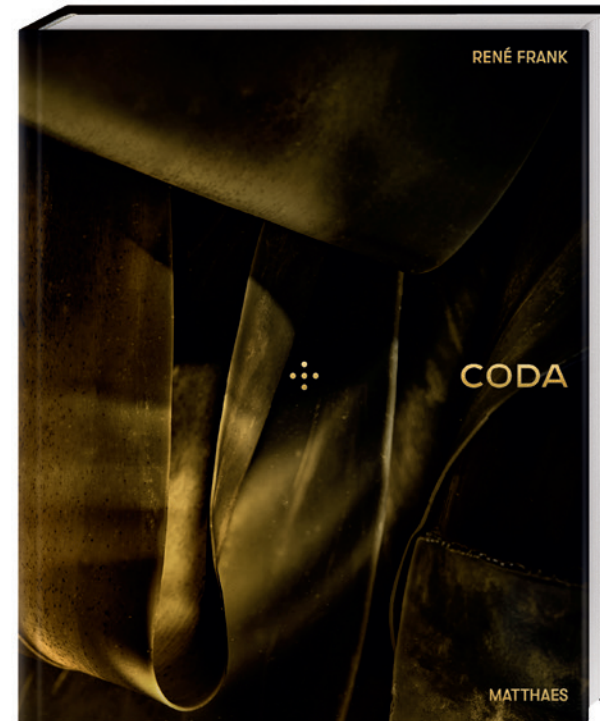
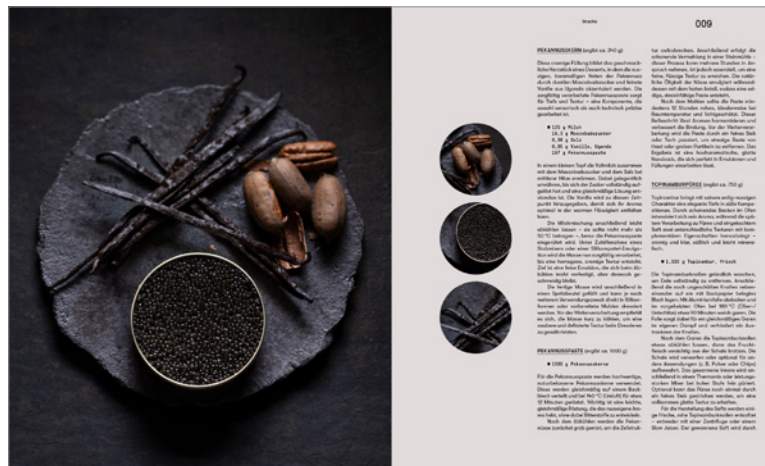
ISBN 978-3-98541-067-5





© Joerg Lehmann, Berlin

**René Frank** zählt weltweit zu den renommiertesten Pâtissiers. Bereits vier Mal wurde ihm der Titel „Pâtissier des Jahres“ verliehen und er wurde als „World’s Best Pastry Chef“ ausgezeichnet. Seit 2016 führt René Frank als Chef und Mitbegründer das CODA Restaurant in Berlin, das seit 2020 mit 2 Michelinsterne ausgezeichnet ist, und setzt hier neue Maßstäbe für die Pâtisserie der Zukunft.



René Frank  
**CODA. Progressive Desserts**  
Die Sterneküche von René Frank

240 Seiten  
295 mm x 248 mm  
Hardcover  
Mit farbigen Fotos  
WG: 1457  
Backen

€78,00 (D) / €80,20 (A)  
**ET: November 2026**  
ISBN 978-3-98541-072-9



mit Lesebändchen

- **Das lang erwartete Meisterwerk des 2-Sterne-Kochs und Pâtissiers René Frank, ausgezeichnet als The World’s Best Pastry Chef**
- Im CODA, dem weltweit einzigen dessertinspirierten Restaurant mit 2 Michelin-Sternen, eröffnet sich ein neues Verständnis von Spitzenküche
- Das Fine-Dining-Menü entsteht ausschließlich aus Techniken, Denkweisen und Produkten der Pâtisserie
- Ausgangspunkt ist stets das natürliche Produkt höchster Qualität – atmosphärisch inszeniert in den Fotografien von Jörg Lehmann
- Klassisches Handwerk neu und innovativ interpretiert – Desserts um zu zeigen, dass die Pâtisserie von heute weit über den letzten Gang des Menüs hinaus geht

Bestellen Sie gleich mit:



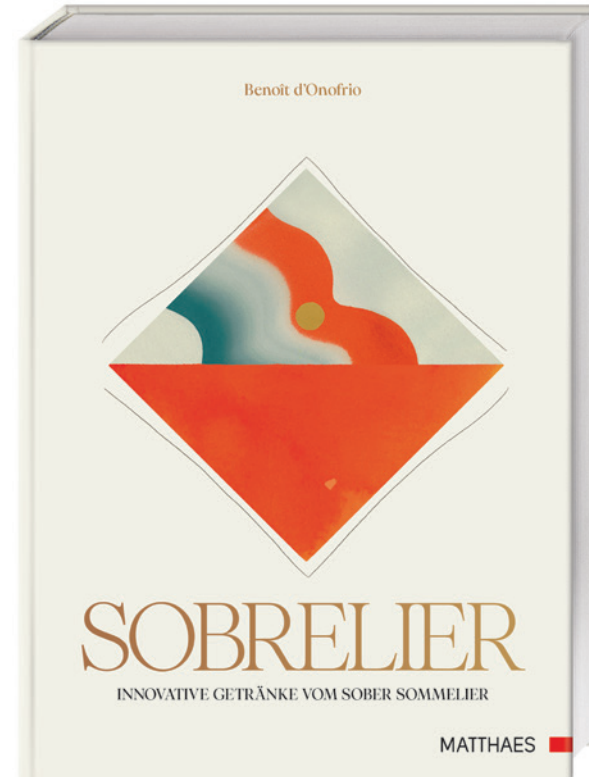
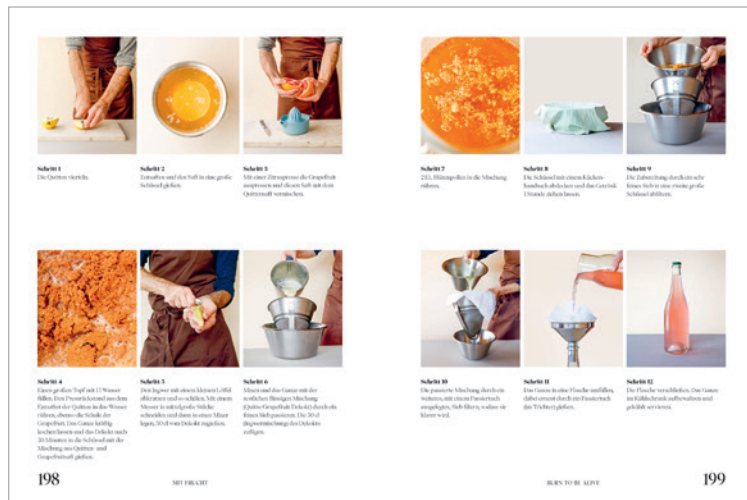
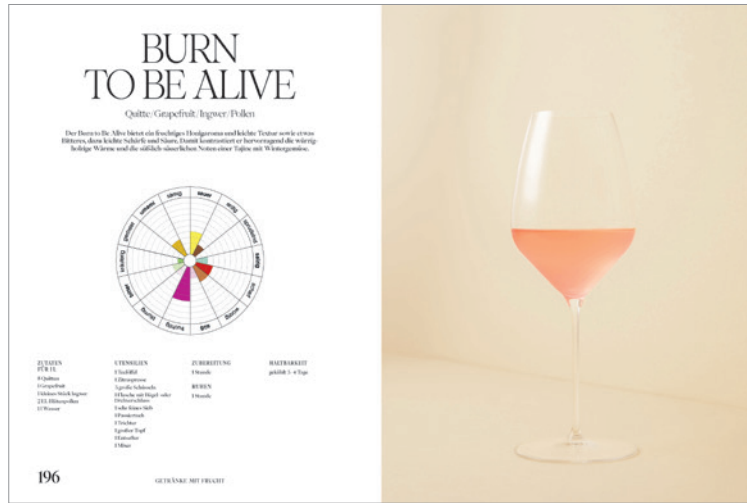
€50,00 (D) / €51,40 (A)  
ISBN 978-3-98541-087-3





© Jeanne Lozay

**Benoît d'Onofrio** ist klassisch ausgebildeter Sommelier. Inzwischen widmet er sich aber ausschließlich exklusiven, hochwertigen, alkoholfreien Getränken. Er hat den Begriff des „Sobrelieurs“ geschaffen - zusammengesetzt aus Sobre Sommelier. In seinem Restaurant „La Sobrellerie“ aber auch zum Beispiel im legendären „Le Meurice Alain Ducasse“ werden seine Getränke angeboten.



- **Benoit d'Onofrio ist Sobrelieur; ein Wort, das er selbst kreiert hat und schützen liebt**
- Es setzt sich zusammen aus Sobre (Sober) und Sommelier und beschreibt sein Streben nach mehr Vielfalt im Glas – ohne Alkohol
- Ein inspirierender Wissensschatz für die kreative alkoholfreie Getränkebegleitung: 45 hervorragende Sobrevages-Rezepte – Schritt für Schritt, basierend auf pflanzlichen Zutaten und innovativen Techniken
- Voll im Trend: Nicht Verzicht, sondern bewusster Genuss ohne Alkohol
- Eigene Kreationen leicht umsetzbar dank genauen Beschreibungen der Techniken, wie Infusion, Fermentation, Rösten und Mazeration

Benoit d'Onofrio  
**Sobrelieur**  
 Innovative Getränke vom  
 Sober Sommelier

400 Seiten  
 262 mm x 197 mm  
 Hardcover  
 Mit farbigen Fotos  
 WG: 1458  
 Getränke

€68,00 (D) / €70,00 (A)  
**ET: Oktober 2026**  
 ISBN 978-3-98541-096-5



mit Prägung

Bestellen Sie gleich mit:



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

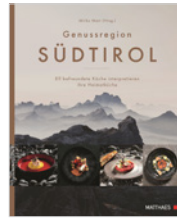




€78,00 (D) / €79,20 (A)  
ISBN 978-3-98541-064-4



€49,90 (D) / €51,30 (A)  
ISBN 978-3-98541-076-7



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



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



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



€99,90 (D) / €102,70 (A)  
ISBN 978-3-98541-071-2



€49,90 (D) / €51,30 (A)  
ISBN 978-3-98541-081-1



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



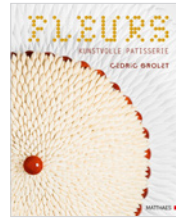
€49,90 (D) / €51,30 (A)  
ISBN 978-3-98541-063-7



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



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



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



€50,00 (D) / €51,40 (A)  
ISBN 978-3-98541-087-3



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



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



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



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



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



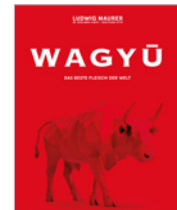
€69,90 (D) / €71,90 (A)  
ISBN 978-3-98541-069-9



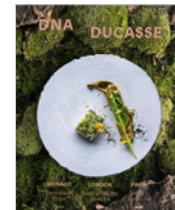
€69,90 (D) / €71,90 (A)  
ISBN 978-3-98541-070-5



€49,90 (D) / €51,30 (A)  
ISBN 978-3-98541-074-3



€79,90 (D) / €82,20 (A)  
ISBN 978-3-98541-079-8



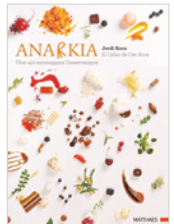
€79,90 (D) / €82,20 (A)  
ISBN 978-3-98541-083-5



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



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



€99,00 (D) / €101,80 (A)  
ISBN 978-3-98541-034-7



€39,90 (D) / €41,10 (A)  
ISBN 978-3-98541-043-9



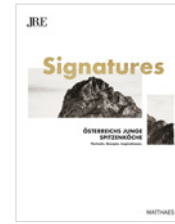
€78,00 (D) / €79,20 (A)  
ISBN 978-3-98541-073-6



€90,00 (D) / €92,60 (A)  
ISBN 978-3-98541-088-0



€49,90 (D) / €51,30 (A)  
ISBN 978-3-98541-076-7



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



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

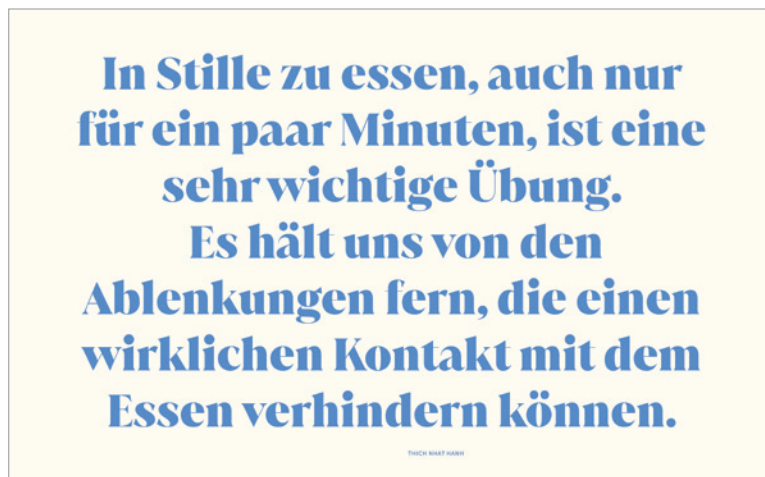




**GESUNDHEIT, WELLBEING,  
SPORT & FAMILIE**

**Dr. Janna Scharfenberg** ist Medizinerin, Ayurveda-Expertin, Unternehmerin und Autorin. Sie verbindet moderne Medizin mit trad. Heilkunst und integrativem Gesundheitswissen. Sie ist eine gefragte Speakerin, Mentorin und Expertin für gesunde High Performance, betreibt einen Podcast und bietet laufend Workshops und Weiterbildungen an.

**Isabelle Bietenholz-Lieger** ist Ayurveda-Expertin, Therapeutin und Gründerin von Jivita, dem Schweizer Zentrum für Integrative Medizin. Sie verfügt über jahrzehntelange Erfahrung in Ayurveda und integrativer Gesundheit und widmet sich insbesondere der Verbindung von Körper, Geist und Seele.



**SPITZEN-TITEL**

Janna Scharfenberg, Isabelle Bietenholz-Lieger **Living well now!** Gesund und leistungsfähig mit Ayurveda und moderner Medizin

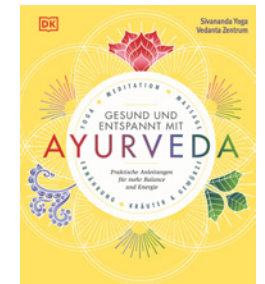
208 Seiten  
233 mm x 189 mm  
Hardcover  
Mit farbigen Grafiken und Illustrationen  
WG: 1485  
Praktische Anleitungen

€25,00 (D) / €25,70 (A)  
**ET: August 2026**  
ISBN 978-3-8310-5352-0



- **Innovative Toolbox für ein aktives, leistungsfähiges Leben auf der Basis von ganzheitlichen Prinzipien**
- Die traditionelle Weisheit des Ayurveda gepaart mit moderner integrativer Medizin - für nachhaltige Regeneration und starke Resilienz
- Wie will ich leben? Was bedeutet Gesundheit für mich? Was braucht es, um stark, ambitioniert und gleichzeitig erfüllt zu sein? Fragen wie diese werden hier beantwortet
- Mit diesem Ratgeber lässt sich Energie und hohe Leistungsfähigkeit auf gesunde Weise erreichen und bewahren
- Praktisch und gut zugänglich mit Fokus auf Ernährung, Selbstfürsorge, Wohlbefinden, Bewegung und Schlaf

**Bestellen Sie gleich mit:**



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





**Julie Pradines** ist zertifizierte Heilpraktikerin. Nachdem bei ihr selbst ein Reizdarmsyndrom diagnostiziert wurde, reiste sie nach Indien, um dort natürliche Behandlungsalternativen zu entdecken und auszuprobieren. Dort lernte sie die chinesische Medizin kennen und ließ sich ausbilden. Heute verbindet sie in ihrer Arbeit die traditionelle Medizin, moderne Wissenschaft und praktisches Ernährungswissen. Sie begleitet ihre Patienten in Sprechstunden, schreibt e-Books und hat sich mit ihrem Account @julie.pradines in den Sozialen Medien eine große Followerschaft aufgebaut (mehr als 111 Tsd.).

**WUNDERBARE PROBIOTIKA**

das Mikrobiom unterstützen. Die pikante Mischung aus Senf und Essigessig ist außerdem reich an Vitaminen (A, C, K) und Zink, die das Immunsystem stärken und die Verdauung ankurbeln.

**Die Vorteile**

- Vermengen an Probiotika für ein optimales Mikrobiom.
- Natürliche entzündungshemmende Wirkung aufgrund seiner kräftigen Gewürze.
- Würstige Aromen, die viele Gerichte und die Gesundheit aufpeppen.

(Ein gesunder Geschmack- und Verdauungssack)

**Unpasteurisierter Apfelsaft**

**Was ist das?**

In Südkorea ist Kimchi so beliebt, dass im sogar in nationaler Feiertag gewidmet wurde. Am 22. November wird die Zubereitung dieses traditionellen Gerichts gefeiert, da diesem Tag „Kimgjang“ gewidmet, werden in vielen Familien größere Mengen Kimchi für den Winter zubereitet.

Er ist ein natürlicher Verdaunder, der die Verdauung ankurbelt und das Mikrobiom verbessert. Im Gegensatz zu pasteurisierten Varianten ist er reich an lebenden Probiotika und Enzymen, die das Gleichgewicht der Darmflora unterstützen und die Nährstoffaufnahme erleichtern. Dieser rote Essig besitzt außerdem entzündende und

**WUNDERBARE PROBIOTIKA**

entzündungshemmende Eigenschaften besitzen. Er schmeckt gut in Kombination, man kann aber auch einen Salbats (maximal 2 Esslöffel) in einem Glas Wasser oder einem Becher Kräutertee trinken.

**Milchsauer vergorener Gemüsesaft**

**Die Vorteile**

- **Regulierung der Verdauung:** Kimchi fördert Ballaststoffe und regt die Produktion von Verdauungsenzymen an.
- **Gleichgewicht des Mikrobioms:** Dank seiner natürlichen Probiotika unterstützt Kimchi eine gesunde Darmflora.
- **Entzündungshemmend:** Kimchi regt die Ausschüttung von Glutathion an und unterstützt die Leberfunktion.

**Natürlich essen**

Unpasteurisierte Produkte sind lebendige Lebensmittel. Die Pasteurisierung ist eine Hitzebehandlung, bei der Bakterien – auch die gesundheitsfördernden – weitgehend zerstört werden.

Nicht pasteurisierte Produkte andererseits enthalten diese demnächstlichen Bakterien, die zur Unterstützung des Mikrobioms und die Verbesserung der Verdauung unerlässlich sind. Außerdem stärken sie das Immunsystem.

Milchsauer vergorener Gemüsesaft ist kein gewöhnlicher Saft. Er ist ein wahrer Zuckersack für das Mikrobiom. Er wird aus zuckerhaltigem Gemüse wie Kürbis, Karotten oder Kohlrabi hergestellt. Das Ergebnis ist ein aromatisches Getränk, das reich an Probiotika und B-Vitaminen ist. Im Gegensatz zu herkömmlichen Säften ist milchsauer vergorener Gemüsesaft Schick für Schick ein Fast für den Darm. Ein Glas am Morgen stiftet die Zellen und das Verdauungssystem zu aktivieren. Man kann ihn auch in Smoothies mischen oder als gesunden Aperitif genießen.

**VORSPESEN**

### Gefüllte Zucchini mit Sardinen

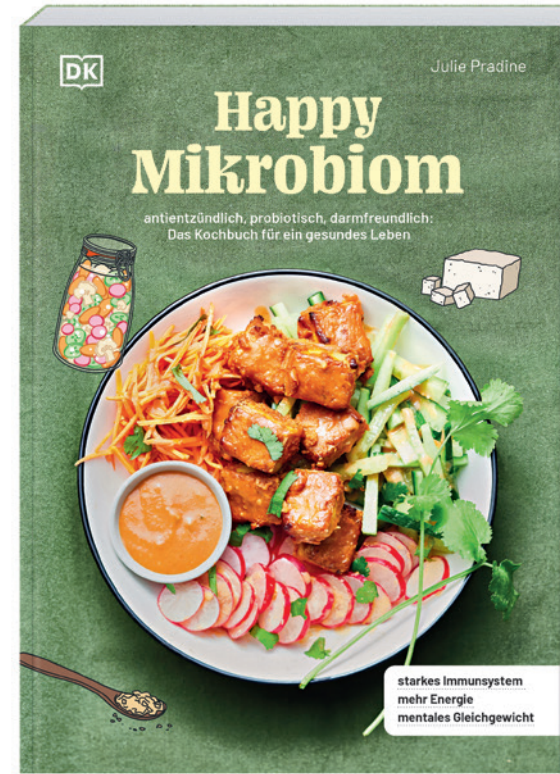
FÜR 4 PERSONEN    VORBEREITUNG: 15 MIN    GARZEIT: 25 MIN

2 Dosen Sardinen in Ölweid (ca. 200 g)  
1 kleine Schalotte  
1 EL frische Petersilie  
1 EL frisches Basilikum  
2 EL Kapern  
Pfeilwurz (nach Belieben)  
4 Zucchini  
1 EL Zitronensaft  
1 EL Ölweid  
Salz und Pfeffer  
1 Spitzer Öl

Die Sardinen abtropfen lassen, Schalotte und Kräuter fein hacken, Kapern abtropfen lassen und hacken. Pfeilwurz (falls verwendet) in einer kleinen Pfanne ohne Fett anbraten. Dabei regelmäßig umrühren, damit sie nicht anbrennen. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Zucchini längs halbieren und mit einem Löffel vorsichtig aushöhlen, sodass kleine Schälchen entstehen. Die Zucchini mit einer Gabel zerdrücken, Schalotten, Kapern, Kräuter, Zitronensaft und Öl hinzufügen. Alles gut vermischen, dann würzen. Die Zucchini mit der Sardinenmischung füllen. In eine vorbereitete Form legen und mit etwas Öl bestreuen. 25 Minuten backen, bis die Zucchini weich und goldbraun sind. Nach Backen vor dem Servieren mit gerösteten Pinienkernen bestreuen.

**Was hat es Gutes?**

Die Ballaststoffe der Zucchini ernähren die guten Bakterien im Darm, während das Omega-3-Fettsäure aus den Sardinen nützlich für die Gesundheit von Herz und Gehirn sind. Frische Kräuter und Kapern liefern entzündungshemmende Inhaltsstoffe bei. Das ist eine wertvolle und köstliche Mahlzeit, die ideal für das Mikrobiom ist.



- **Das Darmbooster-Kochbuch für alle**
- Über 70 einfache und abwechslungsreiche Rezepte mit großer Wirkung: für mehr Gesundheit, Energie und Wohlbefinden
- Ernährungswissen rund um das Mikrobiom und darmfreundliches Essen – übersichtlich und verständlich präsentiert
- Darm gut, alles gut: ein gesundes Mikrobiom ist entscheidend für ein starkes Immunsystem, mentale Gesundheit, guten Schlaf, Gewichtsregulieren und vieles mehr
- Knusprige Maronen-Chips, Buchweizen-Frühstücksbrot, Tagliatelle mit Zucchini und Garnelen oder selbstgemachte Kombucha – Gesundes kann so lecker sein!

Julie Pradines  
**Happy Mikrobiom**  
antientzündlich, probiotisch, darmfreundlich:  
Das Kochbuch für ein gesundes Leben

192 Seiten  
237 mm x 171 mm  
Integralband  
Mit farbigen Fotos und Illustrationen  
WG: 1461  
Ernährung

€25,00 (D) / €25,70 (A)  
**ET: Oktober 2026**  
ISBN 978-3-8310-5414-5



**Bestellen Sie gleich mit:**



€25,00 (D) / €25,70 (A)  
ISBN 978-3-8310-5075-8





© Elodie Colombel

**Elodie Colombel** ist Ernährungsexpertin und Sport Coachin mit großer Leidenschaft für gesunde Ernährung. Auf den Sozialen Medien (@win.a.diet) gibt sie Tipps, Rezepte und ihre Begeisterung für eine gesunde Ernährung ohne Abstriche bei Geschmack und Genuss an ihre Follower\*innen weiter.

**Séverine Augé** ist Foodstylistin und Autorin aus Paris. Nach ihrem Abschluss in „Culinary Arts“ an der renommierten Ferrandi-Schule in Paris hat sie als Köchin Erfahrungen in zahlreichen Gourmetrestaurants gesammelt.



- **Das Kochbuch für straffe Haut, gesunde Haare und starke Gelenke: langanhaltendes Wohlbefinden dank des Super-Proteins**
- Über 60 saisonale Rezepte für mehr Glow das ganze Jahr
- Der Kollagen-Trend erklärt: alles Wissenswerte über das wichtigste Protein in unserem Körper
- Natürliche Kur statt Pülverchen und Co: Hier bekommt jede\*r eine ausgewogene Ernährung mit kollagenreichen Lebensmitteln oder solchen, die die körpereigene Kollagenproduktion unterstützen
- Den ganzen Tag bestens versorgt: Mit seidiger Heidelbeer-Smoothie-Bowl, Süßkartoffel mit Hummus-Lamm-Füllung und cremigem Mango-Kokos-Flan gelingt kollagenreiche Ernährung ganz einfach

Elodie Colombel, Séverine Augé  
**Kollagen: gesund kochen mit dem Super-Protein**  
 Über 60 Rezepte für straffe Haut, gesundes Haar & starke Gelenke. Natürliche Kollagen-Kur ohne Nahrungsergänzung

160 Seiten  
 260 mm x 198 mm  
 Broschur  
 Mit farbigen Fotos  
 WG: 1461  
 Ernährung

€20,00 (D) / €20,60 (A)

**ET: September 2026**  
 ISBN 978-3-8310-5321-6



**Cover mit Goldfolie**

**Bestellen Sie gleich mit:**



€14,95 (D) / €15,40 (A)  
 ISBN 978-3-8310-5066-6





© Sofie Holtedahl

**Linn Stokstad** ist Ernährungsberaterin und hat in Norwegen zwei erfolgreiche Bücher zum Thema Energie veröffentlicht. Ihr Buch „Kickstart“ mit einem 10-Tage-Programm für mehr Energie wurde auch ins Englische übersetzt. Ihr besonderes Anliegen ist es, u.a. inspiriert durch die Diabetes-Erkrankung ihres Mannes, Menschen zu einer farbenfrohen und blutzuckersmartem Ernährung zu inspirieren.

**3. Ta desserten tilbake!**

Blodsukkeret er viktig for kroppen. Hvis du har diabetes, er det viktig å holde blodsukkeret under kontroll. Dette betyr å spise riktig mat og å ta insulin. Blodsukkeret er viktig for kroppen. Hvis du har diabetes, er det viktig å holde blodsukkeret under kontroll. Dette betyr å spise riktig mat og å ta insulin.

**kjøleskapsgrøt i tre varianter**

Det beste med kjøleskapsgrøt er at den kan serveres kaldt i sommer. Da smaker frokosten klar til å spises når du står opp! Toppingen kan varieres i det uendelige. Her får du tre av våre favoritter!

**vanilje og mango**

Blend alle ingrediensene til grøten i en beholder med miksblander. Lag mango- og vanilje- og sjokolade- og mango- toppinger. Smak grøten av med sukker og smeltet smør. Topp og server med mango og sjokolade.

**matcha**

Liker du matcha og vil ha i ekstra antioksidanter? Da vil du elske denne!

**sjokolade**

Denne smaker aldeles nydelig. Nesten som en sjokoladepudding til frokost!



Linn Stokstad  
**Das Blutzucker-Kochbuch**  
 Über 80 Familienrezepte.  
 Konstante Energie - klarer Kopf - gute Laune

224 Seiten  
 256 mm x 216 mm  
 Hardcover  
 Mit farbigen Fotos und Illustrationen  
 WG: 1461  
 Ernährung

€25,00 (D) / €25,70 (A)  
**ET: September 2026**  
 ISBN 978-3-8310-5313-1



- **Das Blutzucker Kochbuch für die ganze Familie: So kommen alle satt, energiegeladen und gut gelaunt durch den Tag**
- Nie wieder Blutzucker-Achterbahn dank leckerer Gerichte für langanhaltende Energie, ganz ohne Zucker-High, Foodkoma und Mittagstief
- Nährstoffbilanz, Energiebedarf und was sich sonst noch auf den Blutzuckerspiegel auswirkt: praktisches Wissen und hilfreiche Tipps anschaulich vermittelt
- Über 80 Rezepte, die Groß und Klein schmecken: von Frühstückswaffeln mit Kürbis über kunterbunt gefüllte Wraps und sättigenden Nudelauflauf bis zu Eis-Riegeln und No-Bake-Himbeerkuchen
- Frische Zutaten, ausgewogene Mahlzeiten, schnell und einfach gekocht: Gesunde Familienküche war noch nie so easy!

Bestellen Sie gleich mit:



€27,00 (D) / €27,80 (A)  
 ISBN 978-3-8310-5314-8

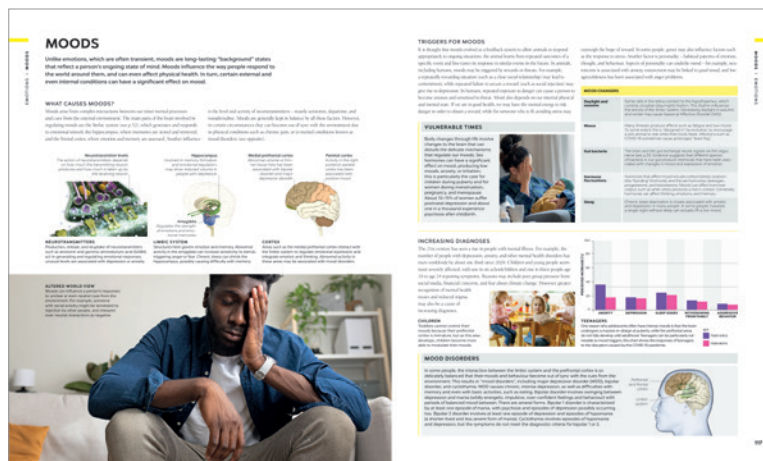
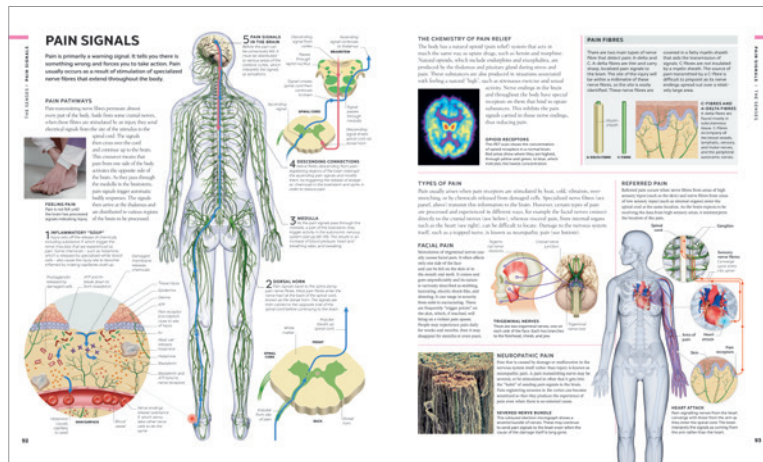






© Charlie Hopkinson

**Dr. Rita Carter** ist wissenschaftliche Fachautorin mit dem Schwerpunkt Medizin und Bewusstseinsforschung. Sie hat einige z. T. preisgekrönte Bücher zum Gehirn veröffentlicht.



Rita Carter  
**Das Gehirn**  
 Anatomie, Sinneswahrnehmung, Gedächtnis, Bewusstsein, Störungen.  
 Aktualisierte Neuauflage

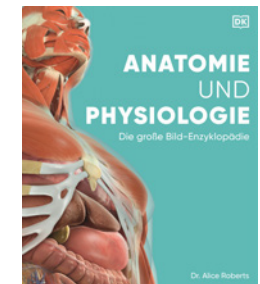
264 Seiten  
 310 mm x 260 mm  
 Hardcover  
 Über 1000 farbige Fotos, Computergrafiken und Illustrationen  
 WG: 1469  
 Sonstiges

€45,00 (D) / €46,30 (A)  
**ET: August 2026**  
 ISBN 978-3-8310-5390-2



- **Der Bestseller – aktualisiert und auf den neuesten Stand der Neurowissenschaft gebracht**
- **Umfassender topaktueller Bildatlas zum Thema Gehirn und Hirnforschung**
- **Unser komplexestes Organ in über 1000 digital erstellten bzw. bearbeiteten Fotos, Illustrationen und detaillierten MRT-Scans**
- **Zeigt alle Aspekte der Hirnforschung: Anatomie, Funktionen, Bewusstsein, Psyche**
- **Komplexe Inhalte verständlich und anschaulich präsentiert**

**Bestellen Sie gleich mit:**



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



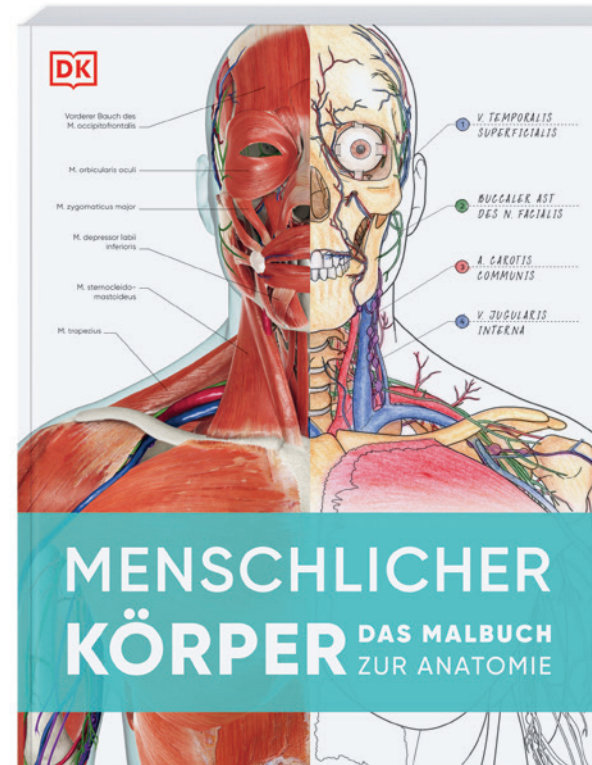
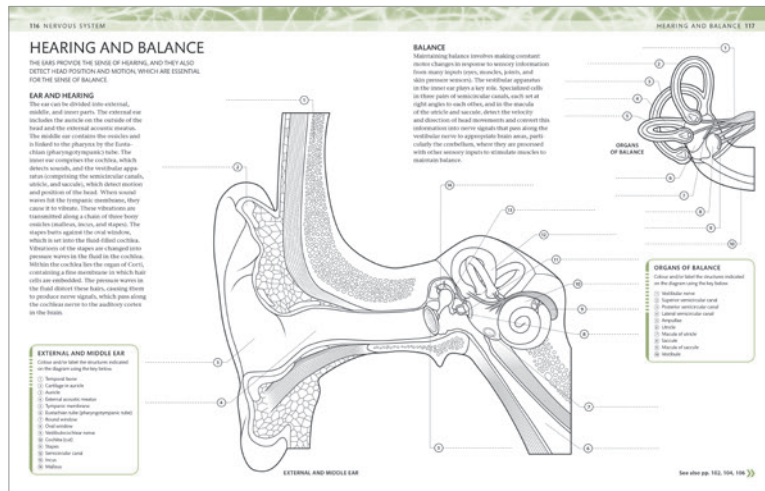
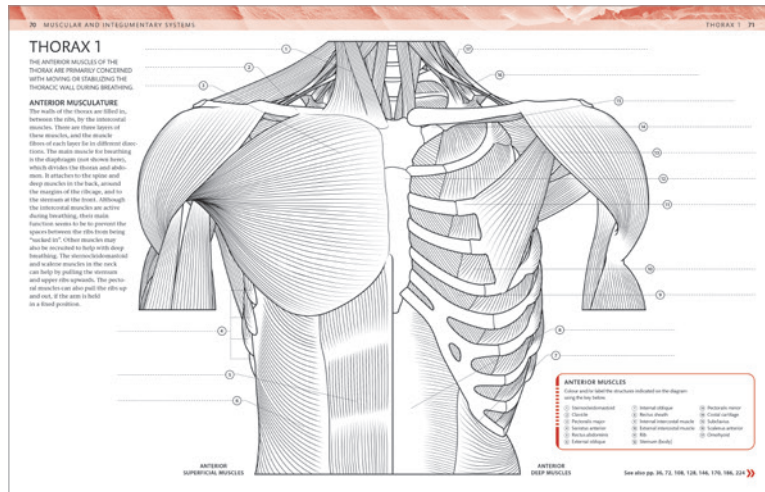
# Menschlicher Körper

Das Malbuch zur Anatomie

264 Seiten  
279 mm x 219 mm  
Broschur  
Mit farbigen Fotos und s/w Illustrationen zum Ausmalen  
WG: 1469  
Sonstiges

€20,00 (D) / €20,60 (A)

**ET: August 2026**  
ISBN 978-3-8310-5360-5



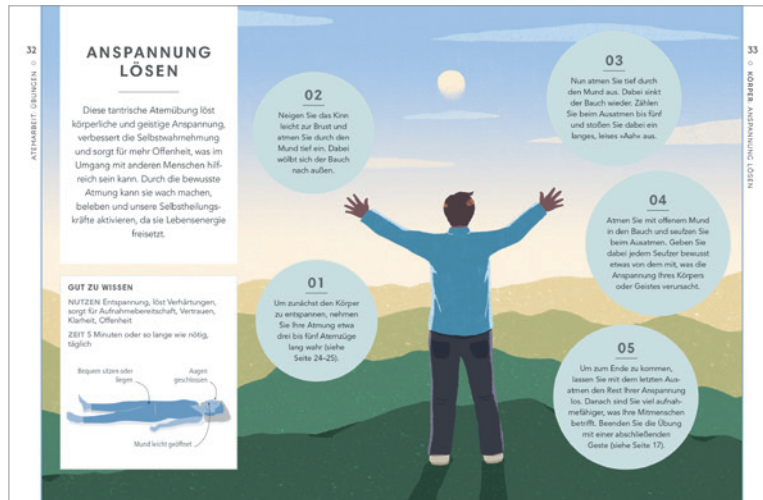
- **Anatomisches Wissen zum Ausmalen und Wiederholen - ideal als Ergänzung zum Lernen!**
- Mehr als 200 hochdetaillierte anatomische Zeichnungen zum Ausmalen und/oder Beschriften
- Umfassende Darstellung des menschlichen Körpers von der Zelle bis zum System
- Strukturiert nach Systemen (z.B. Nerven-, Atmungs- oder Immunsystem) mit Querverweisen zu den unterschiedlichen Körperregionen

Bestellen Sie gleich mit:



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





- **Mit bewussten Atmenübungen die Gesundheit und das Wohlbefinden fördern und verbessern**
- 50 Atemübungen – Schritt für Schritt erklärt – helfen nachweislich bei den verschiedenen Herausforderungen des Alltags
- Die Kraft des Atems überall und jederzeit ganz einfach nutzen und Energie, Ausdauer, sowie mentale Klarheit und emotionales Gleichgewicht fördern
- Schnelle Hilfe für akute Situationen: Gezielte Übungen helfen bei Stress, Anspannung, Schlafschwierigkeiten, Schwindelgefühl und Herzrasen
- Kein Vorwissen nötig – alles wird anschaulich und einfach erklärt

Nathalia Westmacott-Brown  
**Die sanfte Kraft des Atems**  
 Gezielte Atemtechniken zur Linderung von Stress, Angst und körperlichen Beschwerden

144 Seiten  
 200 mm x 155 mm  
 Hardcover  
 Mit farbigen Illustrationen  
 WG: 1485  
 Praktische Anleitungen

€15,00 (D) / €15,50 (A)  
**ET: Oktober 2026**  
 ISBN 978-3-8310-5397-1



**Bestellen Sie gleich mit:**



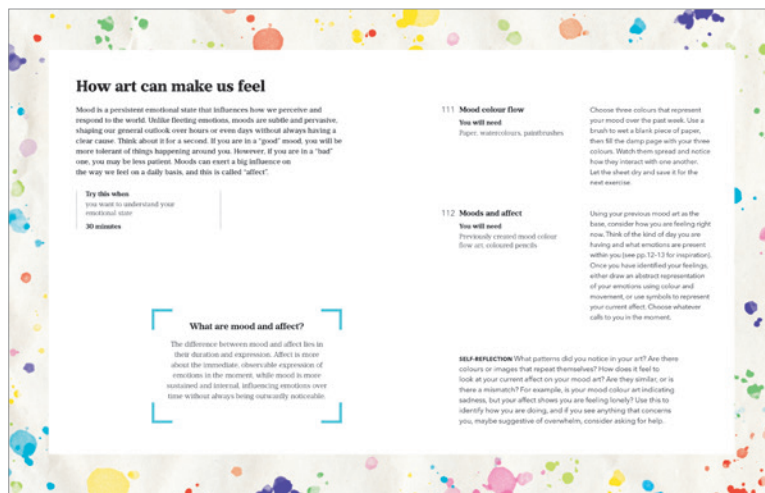
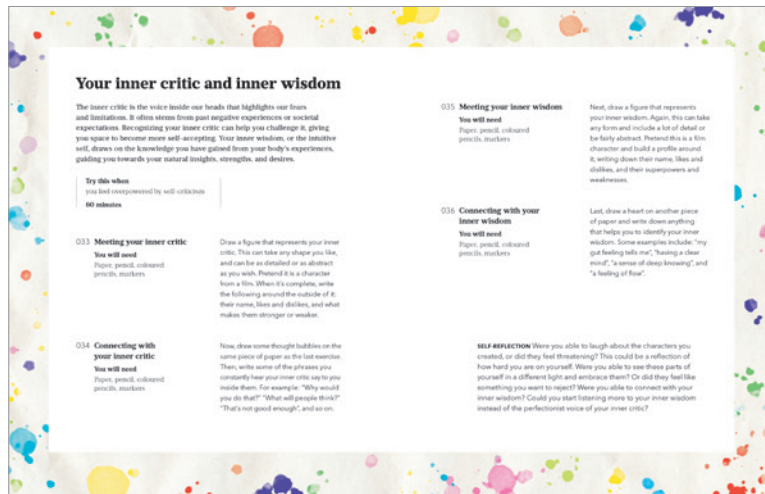
€15,00 (D) / €15,50 (A)  
 ISBN 978-3-8310-5345-2





© Jesus Vargas Taracena

**Nadia Fernanda Paredes Guapo**, ehemalige Präsidentin der American Art Therapy Association (2024–2025) – ist Kunsttherapeutin, Ehe- und Familientherapeutin und Intuition Painting®-Moderatorin und außerdem Kunsttherapie-Supervisorin und außerordentliche Professorin an der Loyola Marymount University, Los Angeles und am California Institute of Integral Studies, San Francisco. Sie moderiert einen Podcast in spanischer Sprache, in dem über den Einsatz von Kunst zur Unterstützung der psychischen Gesundheit für Laien aufgeklärt wird.



Nadia Paredes  
**365 kreative Impulse, die dein Leben verändern**  
 Übungen und Techniken der Therapeutischen Kunst für innere Balance

240 Seiten  
 217 mm x 170 mm  
 Broschur  
 Mit farbigen Illustrationen  
 WG: 1485  
 Praktische Anleitungen

€20,00 (D) / €20,60 (A)  
**ET: Oktober 2026**  
 ISBN 978-3-8310-5394-0



- **365 Tage kreative Selbstfürsorge: Tools, um Gefühle zu verarbeiten, Resilienz zu stärken und persönliches Wachstum zu fördern**
- Der tägliche Begleiter für mehr Achtsamkeit und seelische Gesundheit.
- Basiert auf der Kunsttherapie: erprobte, kreative Methoden zur Steigerung von Resilienz, Selbstakzeptanz und innerer Balance
- Ohne Vorkenntnisse und vor allem ohne Perfektion: Die eigene Kreativität steht im Mittelpunkt – von Scribbeln, Doodeln bis zu ganzen Bildern
- Bewährte Wirksamkeit: Zahlreiche Studien zeigen, dass Kunsttherapie und Therapeutische Kunst Symptome von Angstzuständen, Depressionen, Traumata, PTBS und chronischen Schmerzen lindert sowie die sozialen Fähigkeiten und das Selbstwertgefühl stärkt

Bestellen Sie gleich mit:



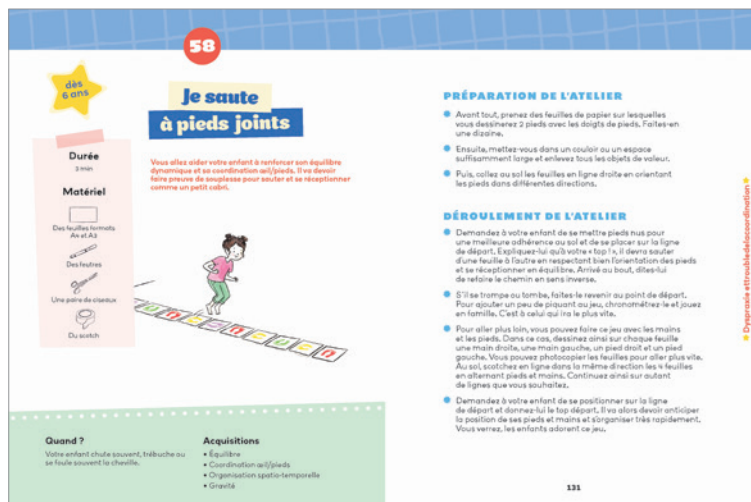
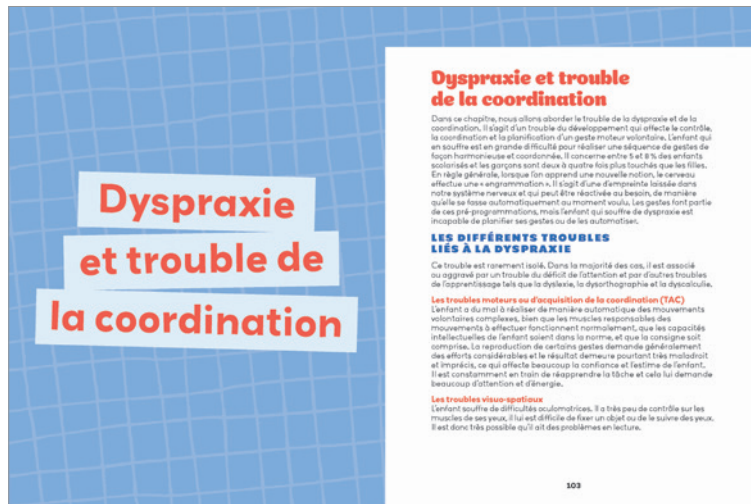
€16,95 (D) / €17,50 (A)  
 ISBN 978-3-8310-4259-3





**Anne de Saint Vulry** und **Florence Giorgio** gründeten die „Lernwerkstatt“. Sie sind auf Neuro-Integration und archaische Reflexe spezialisiert und bieten in ihren Praxen innovative, nicht-medikamentöse Methoden an.

© Anne de Saint Vulry, Florence Giorgio



- **100 einfache und progressive Spiele für Kinder zwischen 5 und 12 Jahren, die direkt auf neuronale Verbindungen wirken - für sichtbare Ergebnisse**
- Jede spezifische Neurodivergenz als eigenes Kapitel - mit Spielideen, die die Konzentration steigern, die Rechtschreibung verbessern oder helfen, geometrische Formen zu verinnerlichen
- Gibt Eltern und Kindern Strategien an die Hand, die dem Lerndruck entgegen wirken und bietet Hilfe zur Selbsthilfe
- Keine Zeiträuber und kostengünstig
- Alle Spiele nutzen alltägliche Materialien aus dem Haushalt, wie Karton, Stifte oder Säckchen und sind überall anwendbar.
- Geschrieben von Expertinnen für Lernschwächen, die einen medikamentenfreien Ansatz zur Besserung verfolgen

Anne de Saint Vulry,  
Florence Giorgio  
**100 einfache Lernspiele**

So verhilfst du deinem Kind zu mehr Selbstvertrauen und vermeidest Lernblockaden

224 Seiten  
234 mm x 176 mm  
Integralband  
Mit farbigen Illustrationen  
WG: 1484  
Familie

€20,00 (D) / €20,60 (A)  
**ET: September 2026**  
ISBN 978-3-8310-5415-2



Mit Klappen

Bestellen Sie gleich mit:

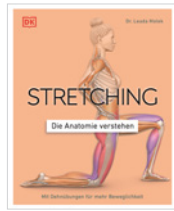


€14,95 (D) / €15,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-3909-8





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



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



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



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



€22,95 (D) / €23,60 (A)  
ISBN 978-3-8310-4015-5



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



€22,95 (D) / €23,60 (A)  
ISBN 978-3-8310-5015-4



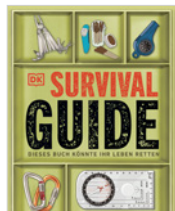
€26,00 (D) / €26,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-4425-2



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



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



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



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



€12,95 (D) / €13,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-5000-0



€12,95 (D) / €13,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-5014-7



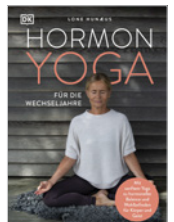
€12,95 (D) / €13,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-4974-5



€19,95 (D) / €20,60 (A)  
ISBN 978-3-8310-5101-4



€23,00 (D) / €23,70 (A)  
ISBN 978-3-8310-5104-5



€19,00 (D) / €19,60 (A)  
ISBN 978-3-8310-5205-9



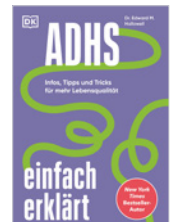
€30,00 (D) / €30,90 (A)  
ISBN 978-3-8310-5073-4



€24,95 (D) / €25,70 (A)  
ISBN 978-3-8310-5186-1



€16,95 (D) / €17,50 (A)  
ISBN 978-3-8310-5191-5



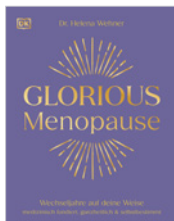
€19,95 (D) / €20,60 (A)  
ISBN 978-3-8310-4858-8



€17,00 (D) / €17,50 (A)  
ISBN 978-3-8310-5315-5



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



€20,00 (D) / €20,60 (A)  
ISBN 978-3-8310-5171-7



€19,95 (D) / €20,60 (A)  
ISBN 978-3-8310-5160-1



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



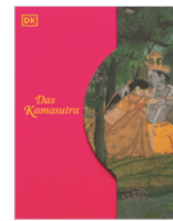
€29,95 (D) / €30,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-4909-7



€16,95 (D) / €17,50 (A)  
ISBN 978-3-8310-5165-6



€14,95 (D) / €15,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-5124-3



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



€14,95 (D) / €15,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-4711-6





**GARTEN, HOBBY &  
DIY**



**Helena Lyth** ist eine schwedische Bloggerin, Autorin und Kreative, bekannt für ihre Expertise in den Bereichen Interieur, DIY und Rezepten. Als regelmäßiger Bastelprofi in einer schwedischen TV-Sendung und durch ihre erfolgreiche Website helenalyth.se inspiriert sie zu nachhaltigem Gestalten, Backen und Kochen. Helena hat sich als eine feste Größe in der schwedischen DIY- und Lifestyle-Szene etabliert, die für ihre „hands-on“-Herangehensweise geschätzt wird. Sie lebt mit ihrer Familie in der Nähe von Stockholm.

Helena Lyth  
**Novent & Julprassel.**  
**Weihnachten in Schweden**

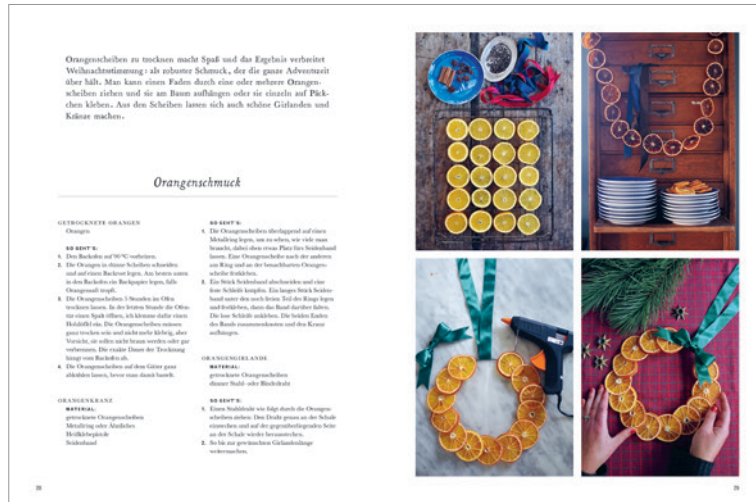
Ein nordisches Weihnachtsfest für alle Sinne. Mit Inspirationen, Dekoideen und Rezepten

224 Seiten  
 256 mm x 196 mm  
 Hardcover  
 Mit farbigen Fotos  
 WG: 1411  
 Kreatives Gestalten

€25,00 (D) / €25,70 (A)  
**ET: August 2026**  
 ISBN 978-3-8310-5431-2

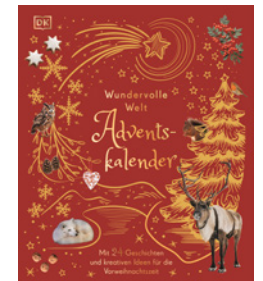


**mit Farbschnitt und Tiefprägung**



- **Mit schwedischer Weihnacht verwandelt sich die Vorweihnachtszeit in eine magische Ära**
- Über 150 authentische Anleitungen: Eine Fundgrube an bewährten Back-, Koch- und Bastelprojekten, von Glögg bis Julgodis
- Die festliche Jahreszeit mit traditionellen Rezepten und sinnlichen DIY-Ideen erleben und das eigene Zuhause in ein schwedisches Weihnachtsparadies verwandeln
- Die gesamte Weihnachtszeit stressfrei „mit allen Sinnen“ erleben – nach schwedischem Vorbild bereits schon ab November
- Stimmungsvolle Fotos und Gestaltung bringen schwedische Weihnachten direkt nach Hause

**Bestellen Sie gleich mit:**



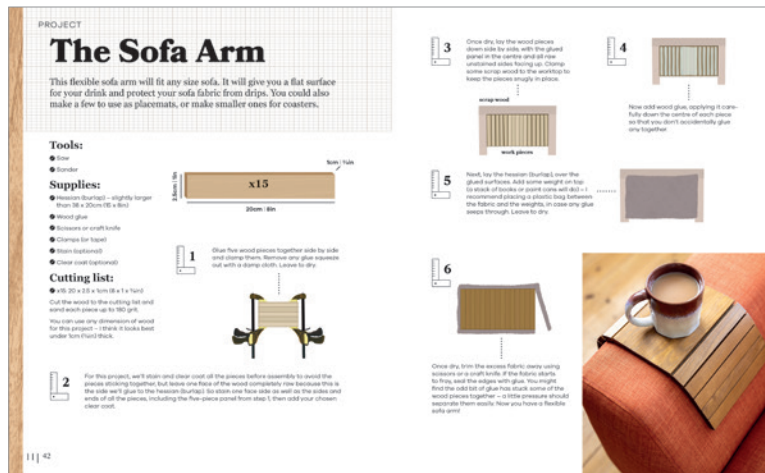
€16,95 (D) / €17,50 (A)  
 ISBN 978-3-8310-5140-3





© David & Charles, Ltd

**Annabelle June Buckland** ist eine autodidaktische Holzhandwerkerin. Sie hat sich eine riesige Online-Fangemeinde (@annabellejune\_) aufgebaut. Ihr Ansatz bei der Holzbearbeitung konzentriert sich weniger auf die Verfeinerung traditioneller oder komplexer Fertigkeiten, sondern vielmehr darauf, ihre Vision auf möglichst einfache Weise zum Leben zu erwecken. Ihr Fokus liegt auf der Freude an der Holzbearbeitung, der Schönheit, etwas mit den eigenen Händen zu schaffen, und die Ablehnung des Perfektionismus.



Annabelle June Buckland  
**Sachen machen.  
 Aus Holz.**  
 Einfache Techniken und  
 Designs für den Sofort-  
 Einstieg.

160 Seiten  
 241 mm x 200 mm  
 Hardcover  
 Mit farbigen Fotos  
 WG: 1418  
 Heimwerken, Do it  
 yourself

€22,00 (D) / €22,70 (A)

**ET: Oktober 2026**  
 ISBN 978-3-8310-5458-9



- **Der ideale Guide für den mühelosen Start ins Holzwerken**
- Einfache Holzbearbeitungstechniken und Designs für moderne Bastler\*innen, ganz ohne Fachjargon
- Die Grundlagen beherrschen: Der Fokus liegt auf den drei einfachen Schritten von Holz schneiden, schleifen und verbinden
- 20 Projekte, die Spaß machen und klar und verständlich sind: von kleinen Dekorationsstücken bis hin zu funktionalen Möbeln
- Das Buch ermutigt dazu, sich auf die Freude am Selbermachen zu konzentrieren, statt nach Perfektion zu streben

**Bestellen Sie gleich mit:**



€29,95 (D) / €30,80 (A)

ISBN 978-3-8310-3995-1





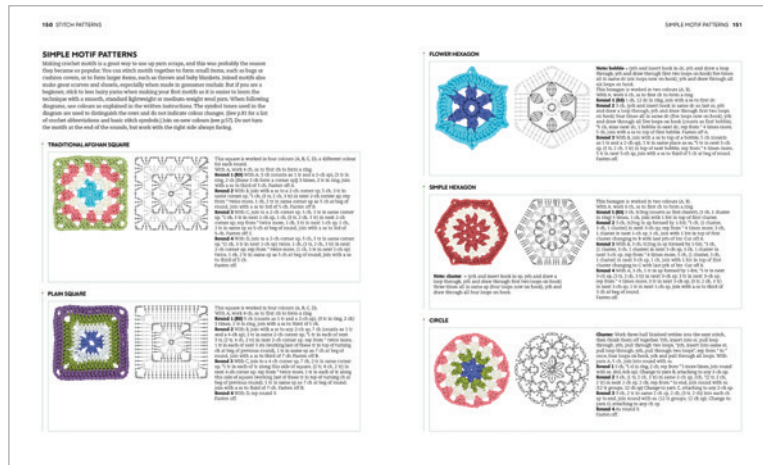
€35,00 (D) / €36,00 (A)  
ISBN 978-3-8310-5103-8



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



€35,00 (D) / €36,00 (A)  
ISBN 978-3-8310-5257-8



## Claire Montgomerie Häkeln – die große Schule

Schritt für Schritt von der ersten bis zur letzten Masche. Techniken, Häkelmuster, Projekte

272 Seiten  
284 mm x 238 mm  
Hardcover  
Mit farbigen Fotos  
WG: 1412  
Handarbeit, Textiles

€35,00 (D) / €36,00 (A)  
**ET: Oktober 2026**  
ISBN 978-3-8310-5393-3



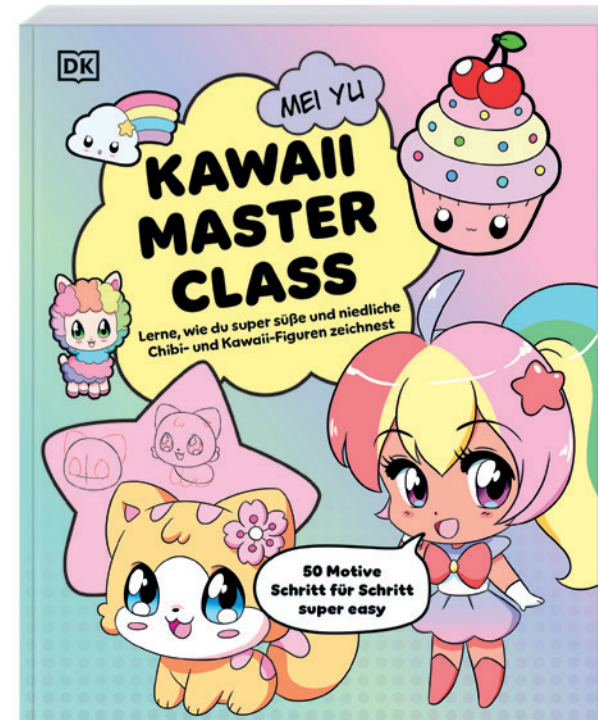
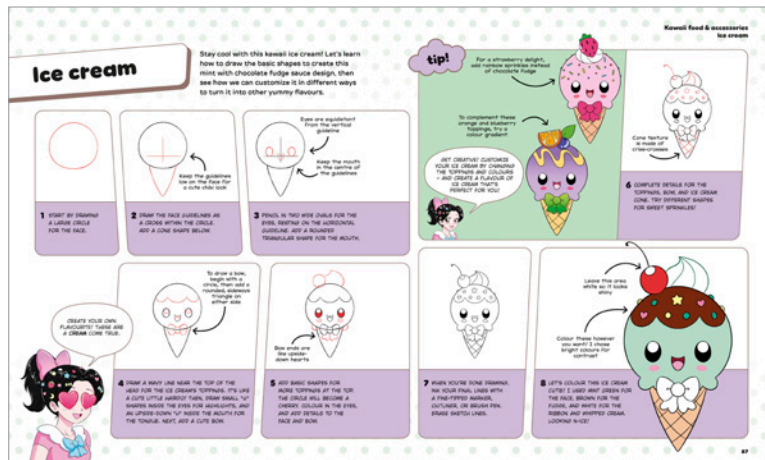
- Die erfolgreiche Häkelschule ist wieder da – komplett aktualisiert, mit frischem Layout und neuen Projekten
- Unschlagbar und perfekt für Häkel-Neulinge und Fortgeschrittene: verständlich und anschaulich erklärt – in Schritt-für-Schritt-Anleitungen
- Über 200 Techniken und 150 Muster: von Luftmaschen anschlagen über Stäbchen und Tunesisch häkeln bis hin zu Granny Squares
- Mit 25 praktischen Projekten zum Nachhäkeln und Festigen der Techniken
- Ausführliche Materialkunde, sowie verschiedene Garnsorten mit ihren Eigenschaften





© Mei Yu

**Mei Yu** ist eine erfolgreiche Manga-Zeichnerin, Lehrerin und Autorin. Ihr YouTube-Kanal hat über 1,8 Mio. Follower und 470 Mio. Gesamtaufrufe, während ihre Facebook-Seite fast 250.000 Follower hat. Mei Yu hat 20 Jahre Erfahrung als Kunstlehrerin, die sich auf Manga- und Comic-Kunst spezialisiert hat. Sie hat in ganz Nordamerika Kurse für Erwachsene, Jugendliche und Kinder gegeben und ist außerdem Autorin von über 100 Zeichen- und Malbüchern und E-Books. Zur Zeit lebt sie in Vancouver, Kanada.



- **Es ist Manga – aber noch niedlicher! YouTube-Sensation und Manga-Expertin Mei Yu lehrt, wie man Kawaii-Charaktere selbst zeichnen kann**
- Über 50 Schritt-für-Schritt-Lektionen, um eigene wirklich niedlichen Manga-Charaktere zu erstellen
- Vielfältige Palette an Themen, wie alltägliche Chibis (Schulmädchen, Popstar), magische Fantasy-Chibis (Hexe, Meerjungfrau), Kawaii-Essen & -Objekte sowie „Kawaii Horror Chibis“ (Goth, Teufel)
- Kawaii ist mehr als nur niedlich – Ziel ist es, Freude zu verbreiten und das Leben ein wenig bunter zu gestalten
- Richtet sich vor allem an Erwachsene, da neben den Lektionen auch Meisterkurse und Galerien das Wissen und Können vertiefen sollen

Mei Yu  
**Kawaii Master-class**

Lerne, wie du super süße und niedliche Chibi- und Kawaii-Figuren zeichnest. 50 Motive – Schritt für Schritt – super easy

192 Seiten  
255 mm x 213 mm  
Broschur  
Mit farbigen Illustrationen  
WG: 1413  
Malen, Zeichnen, Farbe

€18,00 (D) / €18,50 (A)  
**ET: Oktober 2026**  
ISBN 978-3-8310-5395-7

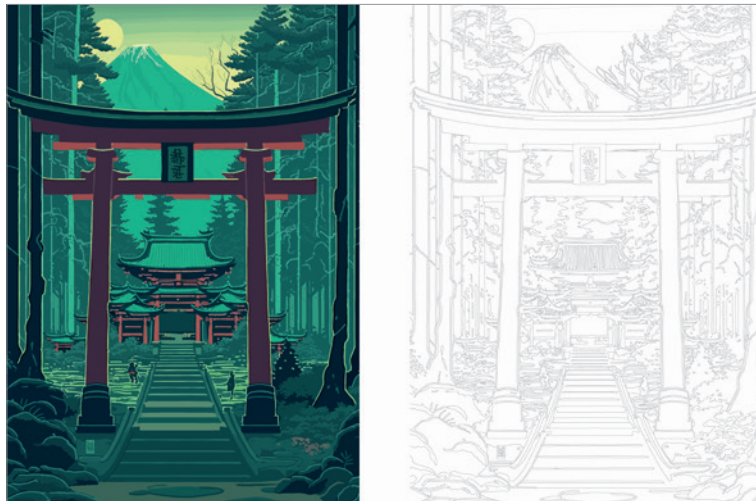
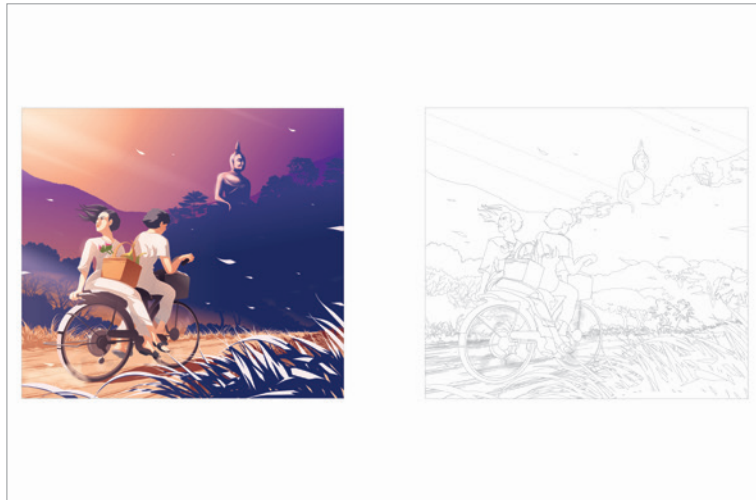


Bestellen Sie gleich mit:



€22,95 (D) / €23,60 (A)  
ISBN 978-3-8310-4968-4





## Wundervolles Asien zum Ausmalen

Über 30 farbenfrohe  
Motive für eine kreative  
Auszeit

72 Seiten  
297 mm x 225 mm  
Broschur  
Mit farbigen und s/w  
Illustrationen  
WG: 1413  
Malen, Zeichnen, Farbe

€15,00 (D) / €15,00 (A)

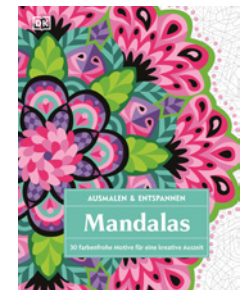
**ET: August 2026**

ISBN 978-3-8310-5459-6



- **Asien zum Ausmalen – im Großformat und mit einzeln heraustrennbaren Seiten!**
- Beruhigende und meditative Asien-Motive in über 30 detailreichen Illustrationen, zwischen Tempeln, Kirschbäumen und märchenhaften Tälern
- Entspannung, Kreativität und Achtsamkeit in einem: Die fertig ausgemalten Reiseposter lassen sich problemlos heraustrennen und ggf. rahmen
- Feld für Feld ausmalen und Entspannung und Kreativität fördern

**Bestellen Sie gleich mit:**



€13,00 (D) / €13,40 (A)

ISBN 978-3-8310-5316-2





## Traumhafte Orte zum Ausmalen

Über 30 farbenfrohe Motive für eine kreative Auszeit

72 Seiten  
297 mm x 225 mm  
Broschur  
Mit farbigen und s/w Illustrationen  
WG: 1413  
Malen, Zeichnen, Farbe

€15,00 (D) / €15,00 (A)

**ET: August 2026**

ISBN 978-3-8310-5460-2



- **Eine Reise zum Ausmalen – im Großformat und mit einzeln heraustrennbaren Seiten!**
- Ikonische Reiseziele in über 30 detailreiche Illustrationen, von griechischen Inseln über die Ruinen von Petra bis zum Kilimandscharo
- Entspannung, Kreativität und Achtsamkeit in einem: Die fertig ausgemalten Reiseposter lassen sich problemlos heraustrennen und ggf. rahmen
- Feld für Feld ausmalen und Entspannung und Kreativität fördern

**Bestellen Sie gleich mit:**



€12,95 (D) / €13,40 (A)

ISBN 978-3-8310-5093-2



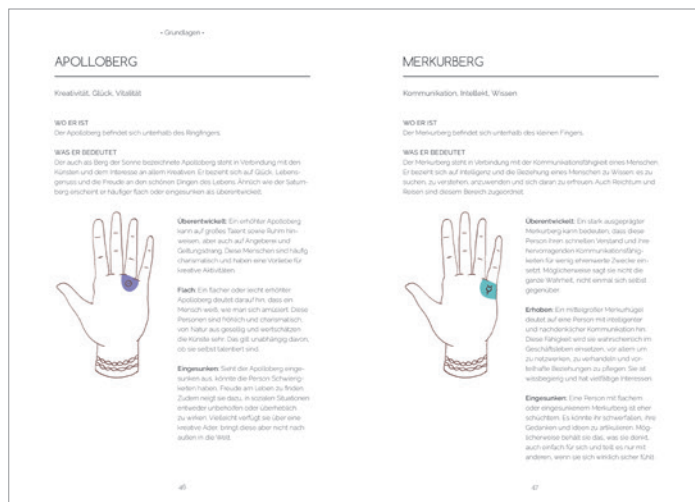
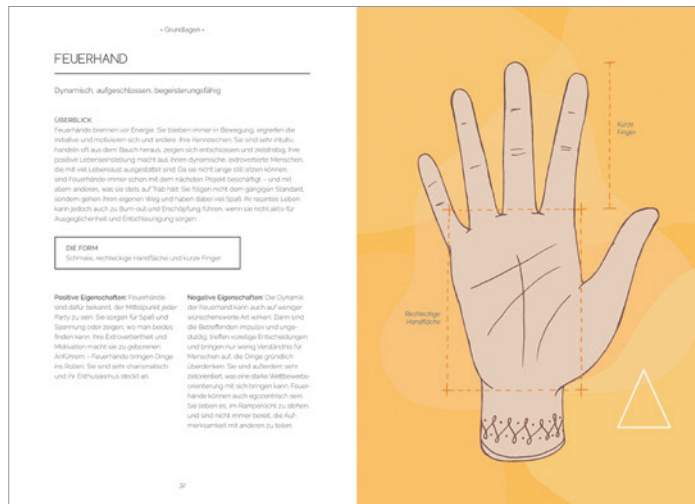
Lisa Butterworth  
**Die Sprache der Hände – ein moderner Guide zur Selbsterkenntnis**  
 Eine Einführung in die Kunst des Handlesens

160 Seiten  
 216 mm x 153 mm  
 Broschur  
 Mit farbigen Fotos und Illustrationen  
 WG: 1474  
 Lebensdeutung

€13,00 (D) / €13,40 (A)  
**ET: September 2026**  
 ISBN 978-3-8310-5320-9



**mit Klappen und Metallfolie**



- **Die Handlesekunst als Schlüssel zur wahren Identität**
- Der ultimative Handlese-Guide: umfassende Einführung in moderne Handlesekunst – von Handformen über Linien bis zu Markierungen
- Einführungsleitfaden, um die moderne Praxis dieser alten Kunst näherzubringen und zu zeigen, wie sich diese zur Erforschung des Selbst nutzen lässt
- Praktisches Nachschlagewerk mit klaren Anleitungen zur präzisen Handabdruckerstellung und detaillierten Übersichten zu Linien und Markierungen
- Die Kunst der Handanalyse als modernes Instrument zur Selbstreflexion und bewussten Lebensgestaltung nutzen

**Bestellen Sie gleich mit:**



€15,00 (D) / €15,50 (A)  
 ISBN 978-3-8310-5345-2





© Jason Ingram

**Sarah Gerrard-Jones**, „The Plant Rescuer“, ist Autodidaktin mit einer Leidenschaft für die Rettung kranker Zimmerpflanzen und einem besonderen Interesse an Kakteen und Sukkulenten. Als *@theplantrescuer* hat sie auf Instagram Tausenden von Menschen vermittelt, was zu tun ist, wenn eine Pflanze nicht gedeiht (550T Follower). Sie ist Moderatorin des ITV-Senders „Alan Titchmarsh’s Gardening Club“ und war bereits in der „BBC Gardeners’ World“ zu sehen. Sie schreibt für das „BBC Gardeners’ World Magazine“, „The Sunday Times“ und „Gardens Illustrated“ und gewann eine Goldmedaille bei der RHS Chelsea Flower Show.

38 How to Grow

## Light

The most important factor in caring for cacti and other succulent plants is undoubtedly light. Healthy growth for all plants relies upon adequate sunlight for photosynthesis. There are few – if any – that can grow properly in a permanently shady spot. In these conditions, most will etiolate, growing weak and their stems thinning, or drop off their leaves, before dying a slow, hungry death.

Humans can survive for a limited period without food. It's no different for light-starved plants, but for a few months or maybe years. Ultimately, however, there is no happy ending for a plant denied access to enough light for photosynthesis. It won't ever thrive and is more likely to develop ailments and become susceptible to pests. There is little point in buying a cactus or succulent if you plan to put it without considering its most basic light intensity needs.

I have to stop myself from shouting at the TV when I watch interior designers or home-improvement programmes putting cacti on a bookshelf or the opposite end of the room to the window, or succulents on a desk nowhere near sunlight. These plants may look nice temporarily, but unless there is a grow light above them (see page 42), they will not survive long here. No one has a plant to experience the joy of watching it die, so give it the best chance of a long life and healthy growth by providing the right light levels.

A position near a window is best for cacti and succulents, to maximize light availability.



39



**Natural light**

Our homes, even those with large glass sliding doors or skylights, are by their very nature darker than a greenhouse or the outside world, owing to the simple fact that they have a roof. Nevertheless, although it can pose challenges, you can still grow a thriving collection of plants indoors. I live in a 1930s semi-detached suburban house in the south-east of England, which is about as far removed as you can get from the natural habitat of cacti and succulents, and yet despite this, each year I have many cacti and succulents flowering indoors.

A common misconception is that all cacti and succulents are full sun when in their many other grow beneath other plants in sunny shade, which makes them ideal houseplants. However, it is worth remembering that semi-shade outdoors is much brighter than semi-shade indoors. All cacti except those from forests, semi-page 38), need to be in the lightest windowed or in a conservatory or greenhouse (see overall) to thrive, whereas

Growing under glass gets the most and maintains all the light they need, and the protection often for a dense collection.

34 How to Grow

## Potting

As with any other plant, cacti and succulents need to be repotted into a larger container so their growth isn't inhibited and they don't become pot-bound. A common misconception is that because some of these plants have a shallow root system, they shouldn't need repotting, but if a plant is growing, assume that its root system is also growing.

When plant roots outgrow their pot, the substrate can no longer supply what's needed for great growth. There might be no overt signs of distress, but all such plants will benefit from being transferred to a larger container.

A larger pot, however, should not be facing for the roots. Placing water into a large pot of soil, when the roots take up only a small proportion of that water, increases the risk of the soil staying wet for a prolonged period, leading to root rot so it's best to go up one size or two pot sizes.

**Signs that your plant needs repotting**

Look out for the following telltale signs that your plant has outgrown its pot:

- A brown, greening out of the drainage holes.
- There hasn't been any visible growth for a long time.
- The plant looks like it's growing out of the pot or a few times to loosen it, then pull the plant gently. You should be able to see if the roots need more room to grow.

It's also a good opportunity to check the health of the roots and to separate the plant for any signs of pests such as root mealybugs (see page 46). If the potting mix falls away but the roots don't need a larger pot, the plant can go back into the same pot with fresh substrate. If the roots are circling around the pot, the plant should be repotted into a larger one.

How to repot

Cacti and other succulent plants can be tricky to repot because of signs of spreading growth habits. This method avoids injury or soil getting onto the plant.

- 1 Find a clean pot one or two sizes larger than the current one. If the plant has spines, wear gardening gloves and gently remove it from its pot. If the root ball is a solid mass, gently free some of the outer roots with your fingers.
- 2 Add some potting mix to the larger pot. Place the plant in the pot, one side and push down gently.
- 3 Fill the gap between the plant and potting mix. Gently tapping the sides as you go. Then remove the inner pot to leave a pot-and-hole hole in the new pot.
- 4 Push up the plant gently with cardboard around the pot and push it carefully into the hole in the new pot.
- 5 Add more potting mix, necessary and gently press down to ensure the plant stands upright.
- 6 Add decorative grit to the surface of the soil.

It's tempting to water the plant straight after repotting, but it should be left for at least a week before doing so, to give any roots that might have been damaged a chance to heal.

Plants that are repotted when they outgrow their container can reach impressive sizes.




Sarah Gerrard-Jones  
**Kakteen und Sukkulentent**

Spitzen-Tipps für deine Pflanzen

256 Seiten  
253 mm x 196 mm  
Hardcover  
Mit farbigen Fotos und Illustrationen  
WG: 1421  
Garten

€25,00 (D) / €25,70 (A)  
**ET: September 2026**  
ISBN 978-3-8310-5250-9



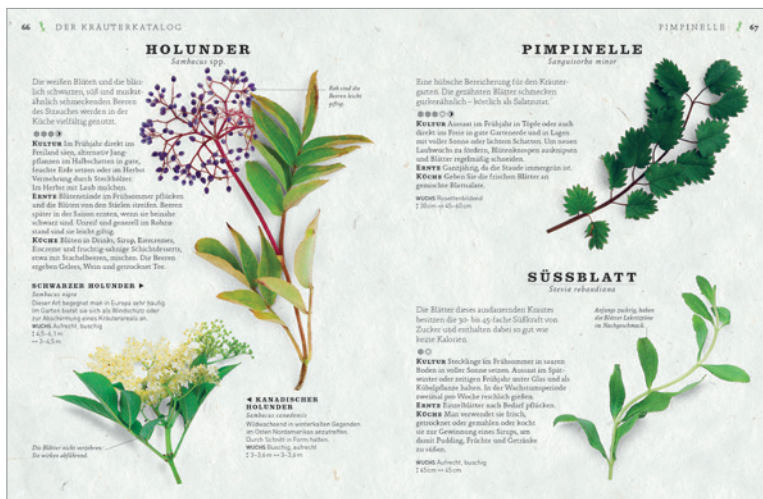
- **Umfassender, ultimativer Guide für die Pflege von Kakteen und anderen Sukkulentent mit praktischen Anleitungen und kreativen Gestaltungsideen**
- Vielfalt entdecken: ausführliche Porträts von 60 besonderen Pflanzen mit spezifischen Hinweisen für Pflege und Schaffung optimaler Bedingungen
- Praxisorientierte und fundierte Anleitungen und Schritt-für-Schritt-Sequenzen, z.B. für das Umtopfen und die Vermehrung
- Erklärt die unterschiedlichen Lebensräume, von Wüsten bis hin zu Wäldern
- Ob Schädlinge oder der falsche Standort – passende Problemlösungen für gesunde Pflanzen

Bestellen Sie gleich mit:



€24,95 (D) / €25,70 (A)  
ISBN 978-3-8310-4926-4





Jeff Cox, Marie-Pierre Moine  
**Küchenkräuter anbauen und genießen**

Mit mehr als 60 Rezepten

192 Seiten  
 200 mm x 156 mm  
 Hardcover  
 Über 400 farbige Fotos  
 WG: 1421  
 Garten

€15,00 (D) / €15,50 (A)

**ET: Juli 2026**

ISBN 978-3-8310-5384-1



- **Kräuterratgeber mit passenden Rezepten - kompakt, attraktiv, aromatisch!**
- Von Anis bis Zitronenmelisse - 120 Kräuter mit Angaben zu Kultur, Ernte und Verwendung
- Praktische Schritt-für-Schritt-Anleitungen zur Pflege, Vermehrung und Vermeidung von Krankheiten und Schädlingen
- Mit über 60 Rezepten für Öle, Salsas, Marinaden, Salate, Saucen, Suppen oder Tees und vielen Tipps zur Verarbeitung
- Im Garten, auf dem Balkon oder der Fensterbank: auch auf kleinstem Raum umsetzbar

**Bestellen Sie gleich mit:**



€15,00 (D) / €15,50 (A)

ISBN 978-3-8310-5203-5





€18,00 (D) / €18,50 (A)  
ISBN 978-3-8310-4169-5



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



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



€16,95 (D) / €17,50 (A)  
ISBN 978-3-8310-5092-5



€28,00 (D) / €28,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-4752-9



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



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



€16,95 (D) / €17,50 (A)  
ISBN 978-3-8310-4837-3



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



€16,95 (D) / €17,50 (A)  
ISBN 978-3-8310-4838-0



€22,95 (D) / €23,60 (A)  
ISBN 978-3-8310-4968-4



€16,95 (D) / €17,50 (A)  
ISBN 978-3-8310-5037-6



€19,95 (D) / €20,60 (A)  
ISBN 978-3-8310-5016-1



€26,95 (D) / €27,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-4954-7



€12,95 (D) / €13,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-5094-9



€14,95 (D) / €15,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-4960-8



€14,95 (D) / €15,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-4875-5



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

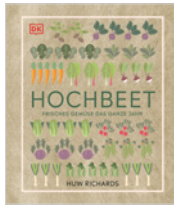


€9,95 (D) / €10,30 (A)  
ISBN 978-3-8310-4463-4



€7,95 (D) / €8,10 (A)  
ISBN 978-3-8310-3432-1





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



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



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



€22,95 (D) / €23,60 (A)  
ISBN 978-3-8310-4995-0



€24,95 (D) / €25,70 (A)  
ISBN 978-3-8310-4926-4



€22,95 (D) / €23,60 (A)  
ISBN 978-3-8310-4998-1



€29,95 (D) / €30,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-3896-1



€34,95 (D) / €36,00 (A)  
ISBN 978-3-8310-5143-4



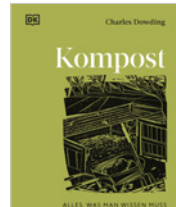
€16,95 (D) / €17,50 (A)  
ISBN 978-3-8310-5003-1



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



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



€14,95 (D) / €15,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-5062-8



€39,95 (D) / €41,10 (A)  
ISBN 978-3-8310-4948-6



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



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



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



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



€12,95 (D) / €13,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-5084-0



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

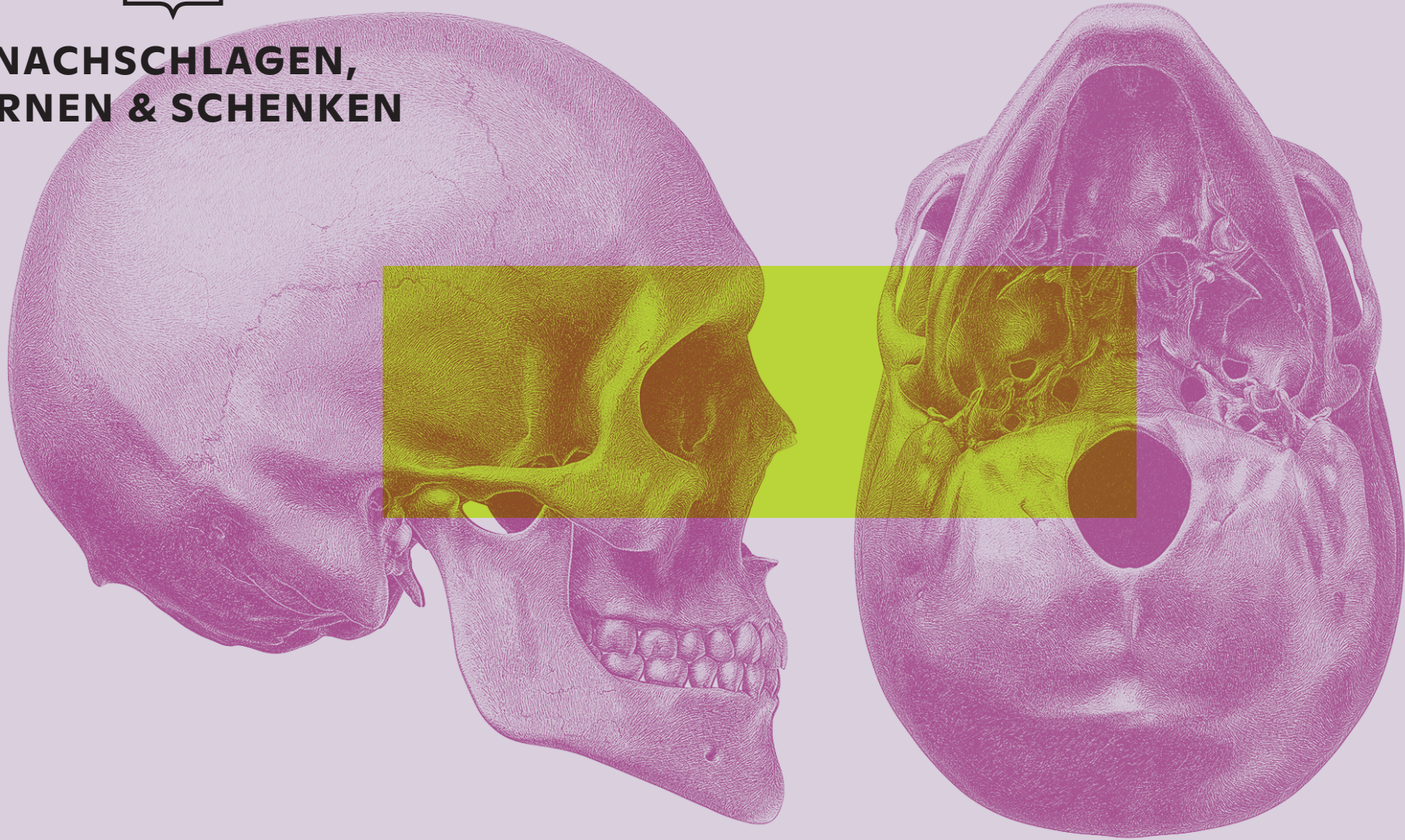


€16,95 (D) / €17,50 (A)  
ISBN 978-3-8310-4158-9





# NACHSCHLAGEN, LERNEN & SCHENKEN



# UNSER AKTIONSPAKET FÜR SIE BLEIB NEUGIERIG!



35,00 € (D) / 36,00 € (A)  
ISBN 978-3-8310-5440-4



35,00 € (D) / 36,00 € (A)  
ISBN 978-3-8310-5430-5



38,00 € (D) / 39,10 € (A)  
ISBN 978-3-8310-5260-8



50,00 € (D) / 51,40 € (A)  
ISBN 978-3-8310-5227-1



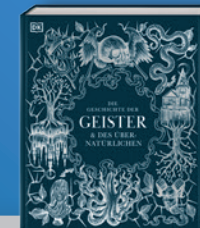
27,00 € (D) / 27,80 € (A)  
ISBN 978-3-8310-5228-8



40,00 € (D) / 41,20 € (A)  
ISBN 978-3-8310-5280-6



42,00 € (D) / 43,20 € (A)  
ISBN 978-3-8310-4242-5



30,00 € (D) / 30,90 € (A)  
ISBN 978-3-8310-5259-2

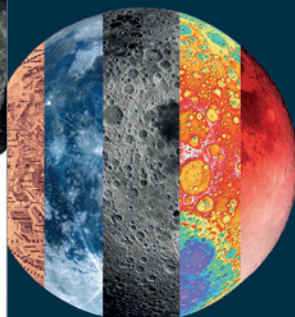


## Bleib neugierig!



**Bleib neugierig!**

www.dk-verlag.de



www.dk-verlag.de

Für einen  
aufmerksamkeitsstarken POS:  
Tischbanner Bleib neugierig!  
Maße: 60 x 40 cm  
Nr. 467/89232

Bestellen Sie  
gleich mit:  
Passende Titel von  
White Star  
**WS**



35,00 € (D) / 36,00 € (A)  
ISBN 978-88-6312-824-6



45,00 € (D) / 46,30 € (A)  
ISBN 978-88-6312-825-3



35,00 € (D) / 36,00 € (A)  
ISBN 978-88-6312-829-1



50,00 € (D) / 51,40 € (A)  
ISBN 978-88-6312-830-7

Unsere Empfehlungen für Sie  
**Wählen Sie selbst!**

Inkl. Dekomaterial für Ihren POS

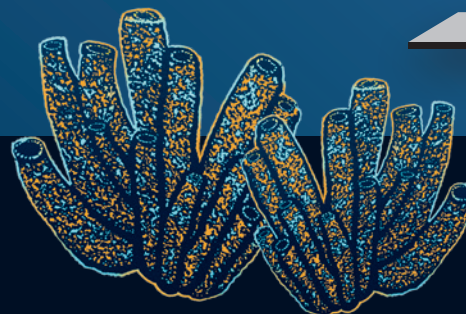
Ausführliche Infos erhalten Sie bei Ihrem/Ihrer  
DK Gebietsmanager\*in oder direkt beim Verlag



50,00 € (D) / 51,40 € (A)  
ISBN 978-3-8310-5354-4



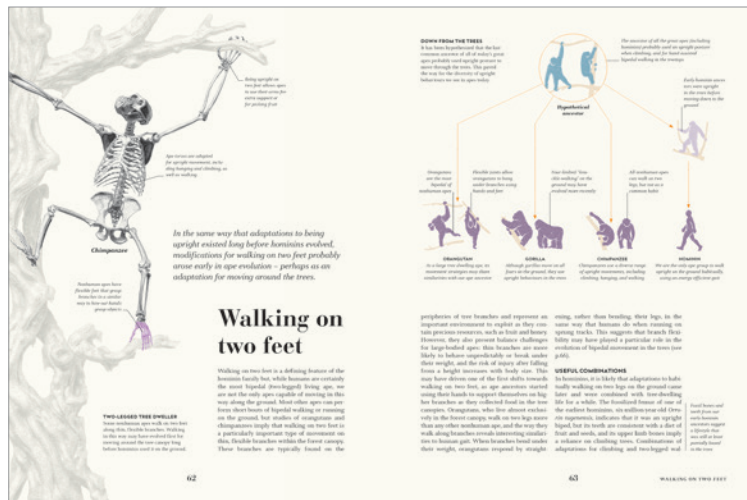
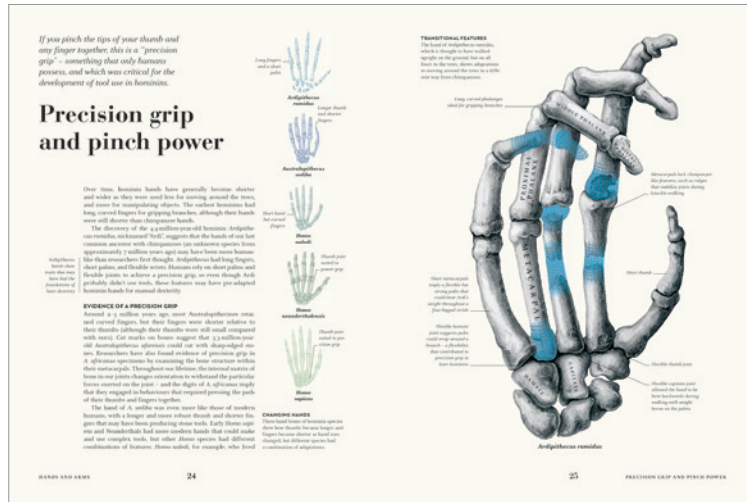
40,00 € (D) / 41,20 € (A)  
ISBN 978-3-8310-5218-9





© David Levenson, Getty Images

**Die Herausgeberin Prof. Dr. Alice Roberts** ist Ärztin, Paläoanthropologin und Anthropologin. Sie unterrichtete klinische Anatomie, Embryologie und biologische Anthropologie an der Universität Bristol und ist Professorin an der Universität Birmingham. Für die BBC hat sie mehrere Wissenschaftsdokumentationen produziert. Bei DK erschien von ihr 2012 „Die Anfänge der Menschheit“.



**SPITZEN-TITEL**

Emily Tarrega-Saunders, Mark Maslin, Sally Reynolds, Erika Matthews, Lucy Timbrell, Derek Harvey, Emily Jeffries, Duncan Stibbard-Hawkes, Michael C. Westaway, Morten H. Christiansen, Katja Heuer, Sally Street, Mauricio González-Forero, Michael Marshall  
**Der Mensch**  
 Die Evolution einer Spezies

320 Seiten  
 268 mm x 202 mm  
 Hardcover  
 Über 600 farbige Grafiken und Illustrationen  
 WG: 1911  
 Lexika, Enzyklopädien

€35,00 (D) / €36,00 (A)  
**ET: Oktober 2026**  
 ISBN 978-3-8310-5430-5



- **Innovativ erzählte Geschichte der Menschheit: Die Evolution des Menschen aus der Perspektive des Körpers**
- Anhand körperlicher Merkmale wie unserer Arme, Hände, Beine, der Wirbelsäule, der Lunge, der Haut, des Verdauungssystems und unseres Gehirns wird die Entwicklung unserer Spezies verständlich gemacht
- Was macht den Menschen so erfolgreich? Wie ist es uns gelungen, nahezu jeden Winkel der Erde zu besiedeln? Neueste Forschungserkenntnisse beleuchten Fragen wie diese und widerlegen alte Mythen
- Einzigartige visuelle Gestaltung mit wunderschönen anatomischen Illustrationen und spannenden Grafiken, die Zusammenhänge und Entwicklungen aufzeigen

Aufmerksamkeitsstarker POS:



Tischbanner, 60 x 40 cm  
 Humans - Der Mensch  
 Nr. 467/89237



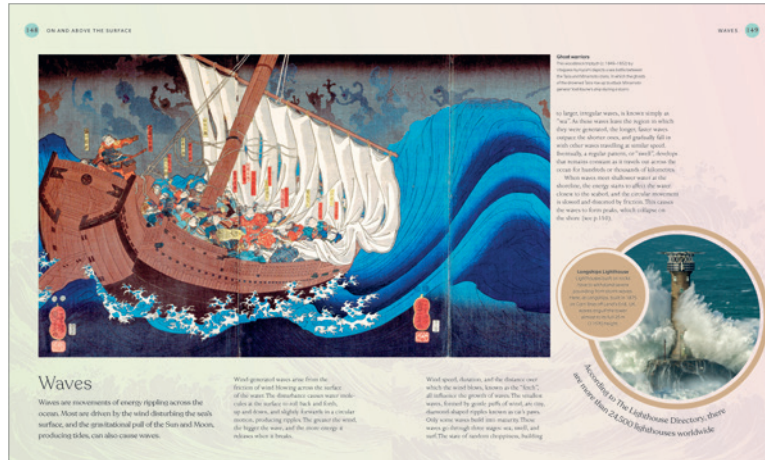
€34,95 (D) / €36,00 (A)  
ISBN 978-3-8310-4847-2



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



€34,95 (D) / €36,00 (A)  
ISBN 978-3-8310-5087-1



Jason Hall-Spencer,  
Dorrick Stow, Melissa  
Hobson, Anna Claybourne,  
Bess Manley, Marianne Taylor  
DK Faszinierende Welt  
**Ozeane**  
Eine Natur- und Kultur-  
geschichte

320 Seiten  
287 mm x 242 mm  
Hardcover  
Über 600 farbige Fotos  
und Illustrationen  
WG: 1984  
Natur: Allgemeines,  
Nachschlagewerke

€38,00 (D) / €39,10 (A)  
**ET: Juli 2026**  
ISBN 978-3-8310-5260-8



**Cover mit Folienver-  
edlung**

- **Umfassende, großartig bebilderte Natur- und Kulturgeschichte über die Ozeane**
- Spannende Texte, beeindruckende Fotografien und Illustrationen präsentieren marine Lebewesen, geografische Merkmale, Mythen und Geschichten
- Zeigt die Bedeutung der Ozeane für das globale Klima und die Notwendigkeit, die Ozeane für die Zukunft unseres Planeten zu erhalten
- Breites Themenspektrum, von Küsten bis zu Tiefseezonen, Pflanzen- und Tierwelt zu allen Weltmeeren
- Faszinierender neuer Titel nach Bäume, Heilpflanzen und Vögel



- **Einzigartige und beeindruckende Fotoreportage und spannendes Nachschlagewerk in einem**
- Enthält zahlreiche Geschichten, die zeigen, wie sich Tiere in der freien Wildbahn zurechtfinden
- Eindrucksvolle Fotografien von Szenen aus dem Leben wilder Tiere: u.a. von Frans Lanting und Thomas Marent
- Kaleidoskop dargestellter Arten systematisch nach Verhaltensweisen aufbereitet: erleichtert gezieltes Nachschlagen
- Thematische Abschnitte decken jeden Aspekt des Tierverhaltens ab, von Jagd und Ernährung bis hin zu Intelligenz, Balz und Kommunikation

Richard Beatty, Dr. Kim Dennis-Bryan, Tim Halliday, George C. McGavin, Dr. Douglas Palmer, Dr. Charlotte Uhlenbroek, Frances Dipper, Christopher Mattison, Andy Wakefield, Marianne Taylor  
 DK Bibliothek  
**Tiere und ihr Verhalten**  
 Wie sie leben und kommunizieren

480 Seiten  
 306 mm x 258 mm  
 Hardcover  
 Über 1.500 farbige Fotos und Illustrationen  
 WG: 1911  
 Lexika, Enzyklopädien

€50,00 (D) / €51,40 (A)  
**ET: September 2026**  
 ISBN 978-3-8310-5227-1



**Bestellen Sie gleich mit:**



€59,95 (D) / €61,70 (A)  
 ISBN 978-3-8310-4848-9

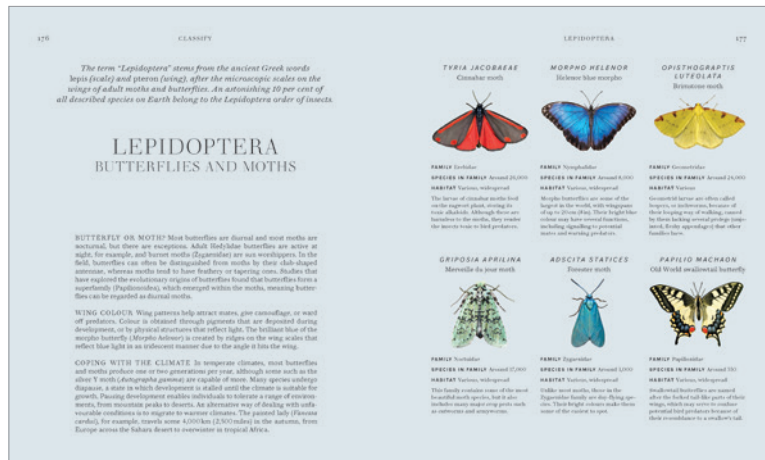
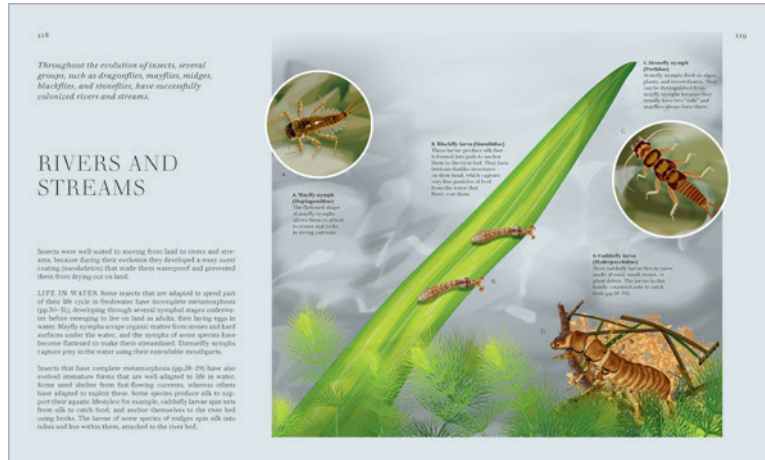




€27,00 (D) / €27,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-5197-7



€26,95 (D) / €27,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-4972-1



Faszination Natur  
**Insekten**  
Unverzichtbare Helden  
der Ökosysteme

256 Seiten  
241 mm x 202 mm  
Hardcover  
Mit farbigen Illustrationen  
WG: 1984  
Natur: Allgemeines,  
Nachschlagewerke

€27,00 (D) / €27,80 (A)  
**ET: August 2026**  
ISBN 978-3-8310-5228-8



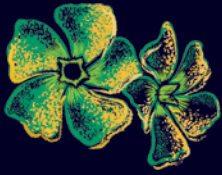
Mit Tiefprägung

- **Informatives und wunderschön illustriertes Sachbuch über Insekten**
- **Beindruckende Darstellung der Insekten und ihre Bedeutung für unsere Welt**
- **56 Arten werden in informativen Steckbriefen und detaillierten Illustrationen vorgestellt**
- **Spannende Texte vermitteln Erkenntnisse über ihre Merkmale und Lebensräume sowie darüber, wie Insekten mit ihrer Umwelt interagieren**
- **Faszinierendes neues Thema nach „Pilze“ und „Wildpflanzen“**



# JEDES BUCH EIN GESCHENK!

MONUMENTALE OPTIK. EDLE DETAILS. UMFASSENDES WISSEN.



NATUR- UND KULTURGESCHICHTE



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



38,00 € (D) / 39,10 € (A)  
ISBN 978-3-8310-5260-8

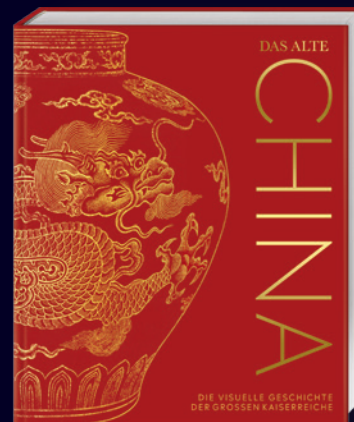


34,95 € (D) / 36,00 € (A)  
ISBN 978-3-8310-5087-1



34,95 € (D) / 36,00 € (A)  
ISBN 978-3-8310-4847-2

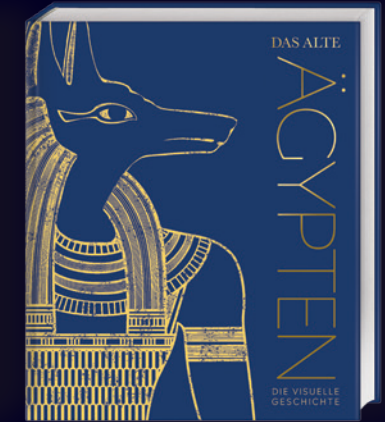
VISUELLE GESCHICHTE



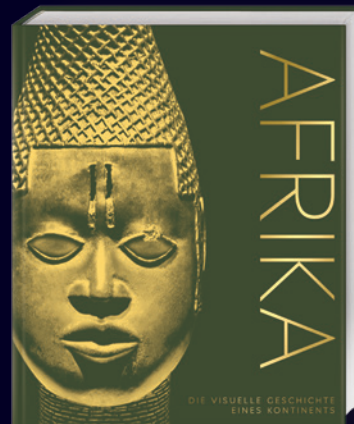
42,00 € (D) / 43,20 € (A)  
ISBN 978-3-8310-4242-5



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



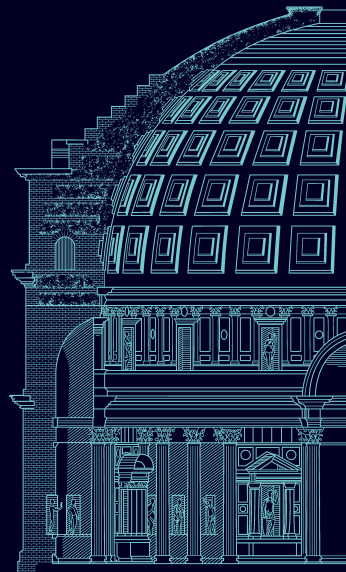
39,95 € (D) / 41,10 € (A)  
ISBN 978-3-8310-4517-4



39,95 € (D) / 41,10 € (A)  
ISBN 978-3-8310-5031-4

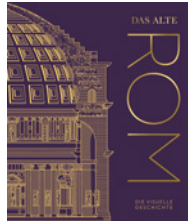


45,00 € (D) / 46,30 € (A)  
978-3-8310-5210-3

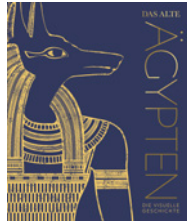




€45,00 (D) / €46,30 (A)  
ISBN 978-3-8310-5210-3



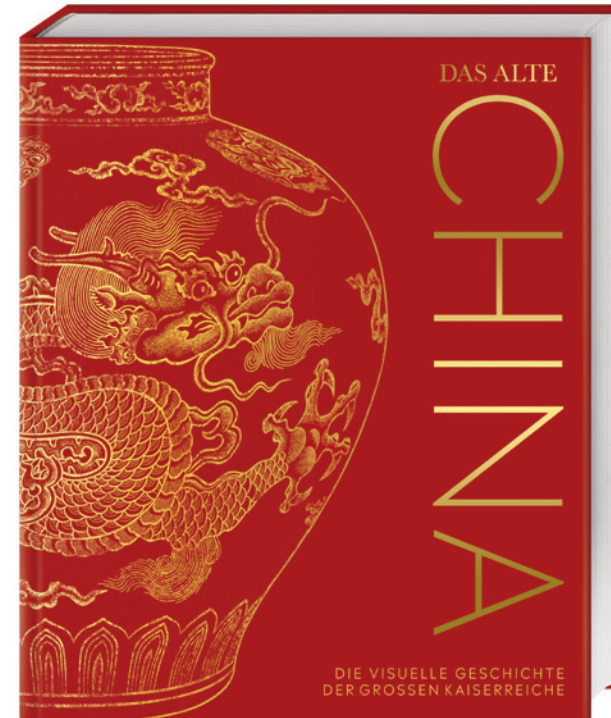
€39,95 (D) / €41,10 (A)  
ISBN 978-3-8310-4750-5



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



€39,95 (D) / €41,10 (A)  
ISBN 978-3-8310-5031-4



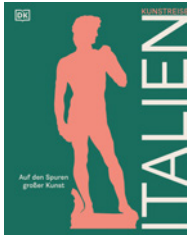
Tony Allan, Kay Czeltel,  
Jacob Field, Reg G.  
Grant, Philip Parker, Sally  
Regan  
DK Kulturgeschichte  
**Das alte China**  
Die visuelle Geschichte  
der großen Kaiserreiche

320 Seiten  
290 mm x 245 mm  
Hardcover  
Über 850 farbige Fotos,  
Illustrationen und Karten  
WG: 1944  
Vor- und Frühgeschichte,  
Antike

€42,00 (D) / €43,20 (A)  
**ET: August 2026**  
ISBN 978-3-8310-4242-5



- Eine illustrierte Schatzkiste voller Geschichte, Kunst und Kultur der chinesischen Kaiserreiche
- Geschichte der chinesischen Kaiserreiche von den Anfängen 2000 v. Chr. bis zum Ende des letzten Kaiserreichs 1912
- Zeigt viele Gegenstände aus Kunst und Kultur: von der Terrakotta-Armee über Goldschmuck bis zu Tischporzellan
- Mit mehr als 450 Bildern chinesischer Kunstwerke, die vorher noch nie außerhalb Chinas gezeigt wurden
- Folgt auf die erfolgreichen Titel „Das alte Rom“ und „Das alte Ägypten“



€49,95 (D) / €51,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-5144-1



Versailles and Marie Antoinette

Château de Versailles 47  
La Petit Trianon 50

Paris: Marriage and Fame

Musée du Louvre 55  
Rue Saint-Hippolyte 59  
Hôtel Le Brun 59

Louvreclennes and Madame du Barry

Château de Madame du Barry 63

Vigée Le Brun



The couple attracted a steady stream of wealthy and influential patrons to their studio in the Rue de Clugny, a contemporary review summed up the social whirl around Vigée Le Brun: "She is a young and pretty woman, full of wit and grace, quite amiable, among the best society of Paris and Versailles, going through a succession of artists, authors, people of quality."  
Eloquently Vigée Le Brun was Marie Antoinette's favorite artist, working in the park at Marly. Her first portrait of the young queen in 1779 led to a further twenty-five, many of which were copied multiple times. Her popularity as an artist stemmed from her ability to portray royalty, courtiers, artists and musicians alike as relaxed and comfortable in their own skin. She could induce formal portraits with grace and dignity but her more informal paintings, especially those of the ladies of the court, often verge on the fistulous with an underlying note of anticlericalism. Her action and musicians seem to emerge from the canvas, and their glances of children sometimes tip over to the wrong side of sentimentalism, she was nonetheless reflecting the taste of her times.  
Part of Vigée Le Brun's gift for making her sitters appear relaxed and at ease was her skill for sartorial portraiture. This often meant parading her subjects to what was a more informal style of dress, bonnets and shoes less ostentatious than those of the highest quality, and she showed great skill at capturing the appearance and nature of expensive silks in the thinnest of color.  
There in 1789 came the Revolution. Although forced to flee to Italy, Vigée Le Brun's career continued. She traveled throughout Europe and continued to be received and find work in the highest circles, working entirely on her own terms. She spent three years in Italy where she painted Lord Nelson's mistress Emma Hamilton in Naples, then another three years in Vienna.  
From 1796 to 1801 she had a highly successful period in Russia, copying many of the nobility – and receiving portrait commissions. The Grand Empress had the empress not died before she could set for her portrait. Later in London Vigée Le Brun would paint Lord Byron and the Duke of Devonshire.  
Vigée Le Brun returned to France in 1802 and – despite the suspicion of Napoleon – managed to rebuild her life. First in Paris and then in Luxembourg, near Brussels. She continued to work for another Paris years when she died. She was one of the last surviving witnesses of life behind the scenes of the Ancien Régime. She had outlived the Revolution, witnessed the Restoration, and her portraits are some of the most fascinating insights into the lives of the aristocracy of the Ancien Régime. Despite the destruction of the 1790s, the stage set of that lost world still remains. In Paris and Versailles at Marly and Luxembourg, it is still possible to trace the life of this remarkable artist through the rooms where she worked, the gardens where she walked and the many, many portraits that she painted.



Auf den Spuren großer Kunst

- **Kunst trifft Reise - inspirierendes und hochwertiges, großformatiges Geschenkbuch**
- Darstellung der Stationen der wichtigsten Künstler\*innen Frankreichs, z.B. Vigée Le Brun, Cézanne oder Suzanne Valadon in jeweils eigenen Kapiteln
- Reise zu den Orten von Gauguin, Matisse oder Delacroix, die sie mit ihrer Kunst geprägt haben und bis heute prägen, z.B. Versailles, Arles oder Paris
- Ansprechend illustrierte Karte mit den markanten Stationen zu Beginn und Vorstellung der Wirkungsstätten innerhalb der Orte, z.B. der Louvre (Paris)
- Perfekte Reiseinspiration für alle, die Frankreich durch die Augen der großen Meister erleben möchten, aber auch ein ideales Geschenk für Kunstliebhaber\*innen

Nick Trend  
Kunstreise  
**Kunstreise Frankreich**  
Auf den Spuren großer Kunst

352 Seiten  
314 mm x 247 mm  
Hardcover  
Über 300 farbige Fotos und Illustrationen  
WG: 1943  
Regional- und Ländergeschichte

€50,00 (D) / €51,40 (A)  
**ET: Oktober 2026**  
ISBN 978-3-8310-5354-4



**Philip Eales** studierte Physik, planetare Geologie und Fernerkundung, schreibt über Astronomie, Geowissenschaften, Klima und leitet ein Unternehmen für Computergrafik, das sich auf die Visualisierung astronomischer sowie geografischer Daten und Phänomene für Kunden wie die Europäische Weltraumorganisation spezialisiert hat.

**Carolyn Kennett** ist Astronomin und Autorin. Sie ist Vorsitzende der Society

for the History of Astronomy und Mitglied der Royal Astronomical Society.

**Hilary Lamb** ist eine preisgekrönte Wissenschafts- und Technologiejournalistin, Redakteurin und Autorin.

**Giles Sparrow** studierte Astronomie und Wissenschaftskommunikation am Imperial College in London. Er schrieb viele Bestseller über Naturwissenschaft und Astronomie, u. a. Abenteuer Raumfahrt.

Adrian West, Carolin Crawford, Philip Eales, Carolyn Kennett, Hilary Lamb, Giles Sparrow, Andrew Szudek

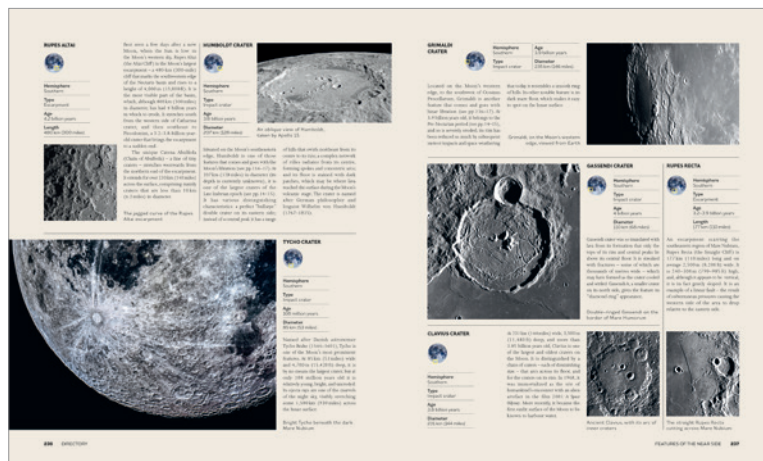
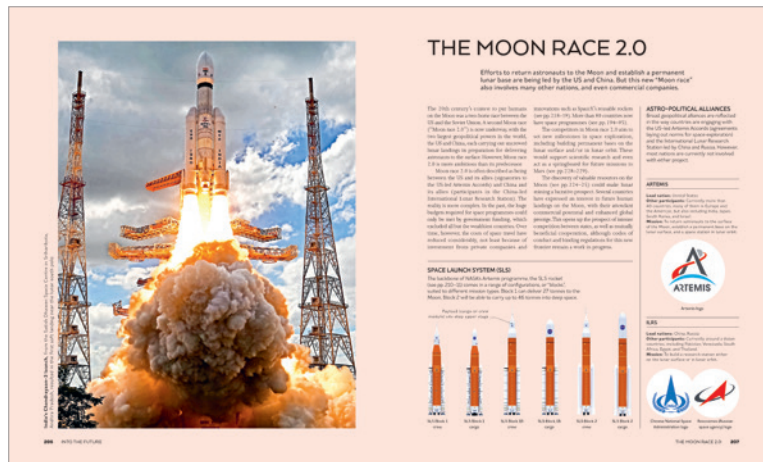
**Der Mond**

Vom Ursprung bis zur Artemis-Ära

256 Seiten  
287 mm x 242 mm  
Hardcover  
Über 350 farbige Fotos, Illustrationen und Karten  
WG: 1983  
Astronomie: Allgemeines, Nachschlagewerke

€40,00 (D) / €41,20 (A)

**ET: Oktober 2026**  
ISBN 978-3-8310-5218-9



- **Der Mond in all seinen Facetten – verbindet Wissenschaft, Kultur und Geschichte auf einzigartig umfassende und tiefgehende Weise**
- Astronomie trifft auf Geschichte und Kultur und bietet eine 360°-Sicht auf den Mond
- Stellt mit tollen Fotos alle aktuellen Mondmissionen vor, von Amerikas Artemis-Programm bis zu Indiens Chandrayaan Landungen
- Mit ausführlichen Berichten über die Artemis-Mondlandungen
- Erscheinungstermin zum Start, der derzeit für 2026 geplant ist
- Überprüft und beglaubigt durch ein Team von Fachberater\*innen und in Zusammenarbeit mit der Smithsonian Institution

**Bestellen Sie gleich mit:**



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





Ben Gazur, Ted Hand,  
Sam Hirst, Ceri Houl-  
brook, Cailin Murray,  
Helen Nde, Andrew Hock  
Soon Ng, Philip Parker,  
Francis Young  
Mystische Bibliothek  
**Die Geschichte  
der Geister & des  
Übernatürlichen**

320 Seiten  
262 mm x 220 mm  
Hardcover  
Über 490 farbige Fotos  
und Illustrationen  
WG: 1475  
Altes Wissen, Alte Kul-  
turen

€30,00 (D) / €30,90 (A)

**ET: August 2026**  
ISBN 978-3-8310-5259-2



**Cover mit Folienver-  
edelung**

- Eine visuelle Reise durch die Geschichte der Geister und des Übernatürlichen
- Sachlicher und seriöser Überblick zu übernatürlichen Phänomenen weltweit: von prähistorischen Ritualen bis zu Geistern in der gegenwärtigen Popkultur
- Schaurige Fotos, gruselige Illustrationen und unheimliche historische Artefakte
- Zeigt, wie die Geisterwelt in Mythen und Religionen, Folklore, Kunst und Literatur dargestellt wurde
- Alles über Geister: von der neolithischen Ahnenverehrung und antiker Geisterbeschwörung bis hin zur modernen Geisterjagd und "creepypasta"-Geschichten

Bestellen Sie gleich mit:



€30,00 (D) / €30,90 (A)

ISBN 978-3-8310-5161-8



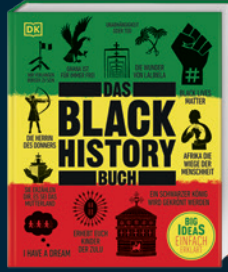
# BIG IDEAS - EINFACH ERKLÄRT



27,00 € (D) / 27,80 € (A)  
ISBN 978-3-8310-5221-9



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



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



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



26,95 € (D) / 27,80 € (A)  
ISBN 978-3-8310-5028-4



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



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



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



26,95 € (D) / 27,80 € (A)  
ISBN 978-3-8310-4819-9



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



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



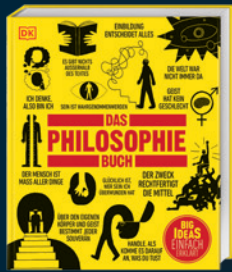
26,95 € (D) / 27,80 € (A)  
ISBN 978-3-8310-4243-2



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



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



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



26,95 € (D) / 27,80 € (A)  
ISBN 978-3-8310-5127-4



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



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 978-3-8310-5126-7



27,00 € (D) / 27,80 € (A)  
ISBN 978-3-8310-5229-5



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



26,95 € (D) / 27,80 € (A)  
ISBN 978-3-8310-4990-5

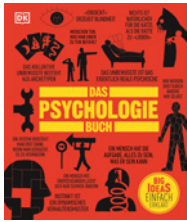


27,00 € (D) / 27,80 € (A)  
ISBN 978-3-8310-5283-7



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

ÜBER  
700.000 VERK.  
EXEMPLARE



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



€26,95 (D) / €27,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-4990-5



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



€26,95 (D) / €27,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-5127-4



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

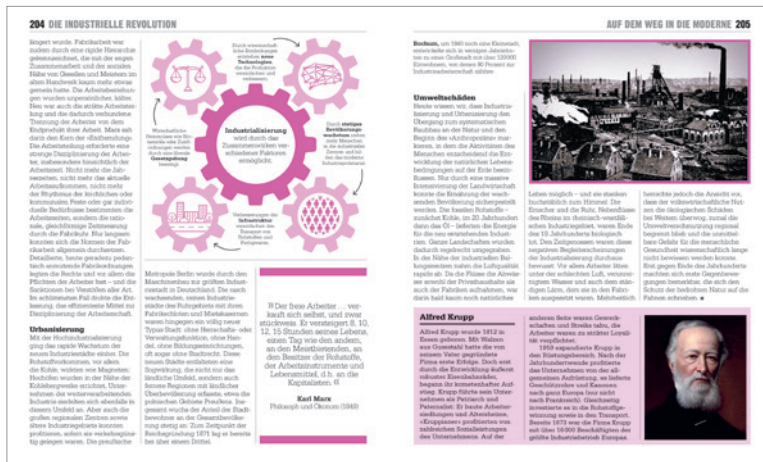
SPITZEN-TITEL



Patrick Oelze, Steffen Raßloff, Oliver Domzal-ski, Roland Steinacher, Daniel Mollenhauer  
James Graham  
Big Ideas  
**Big Ideas. Die deutsche Ge-schichte**  
Big Ideas – einfach er-klärt

336 Seiten  
243 mm x 204 mm  
Hardcover  
Über 280 farbige Fotos und Illustrationen  
WG: 1943  
Regional- und Länder-geschichte

€27,00 (D) / €27,80 (A)  
**ET: September 2026**  
ISBN 978-3-8310-5200-4



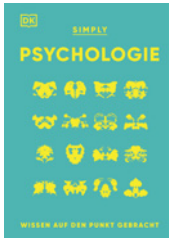
- **Die Deutsche Geschichte in der beliebten Reihe Big Ideas**
- Gesamtdarstellung der deutschen Geschichte: von ihren Ursprüngen in der Spätantike bis heute
- Erläuterung historischer Ereignisse aus Politik, Gesellschaft und Kultur
- Visualisierung der wichtigsten Fakten durch Diagramme, Piktogramme und Fotos
- Mit Kurzporträts wichtiger Persönlichkeiten wie Kaiser Wilhelm II. oder Konrad Adenauer
- 5 renommierte deutsche Historiker als Autoren garantieren fundierte Information auf dem neuesten Stand der Forschung

Aufmerksamkeitsstarker POS:

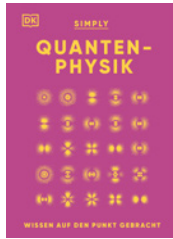


Tischbanner, 60 x 40 cm  
Big Ideas – Einfach erklärt  
Nr. 467/89236





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



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



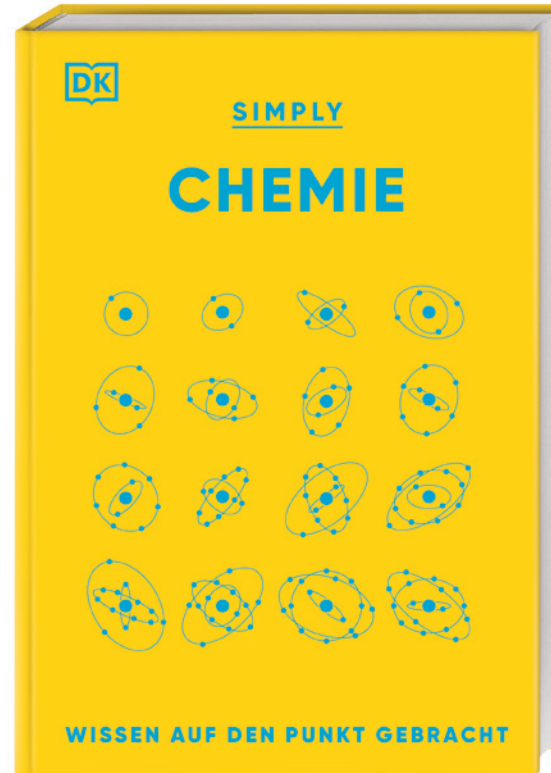
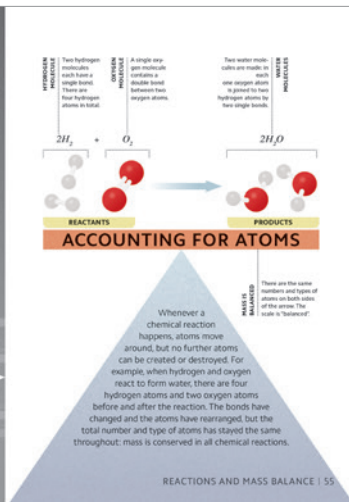
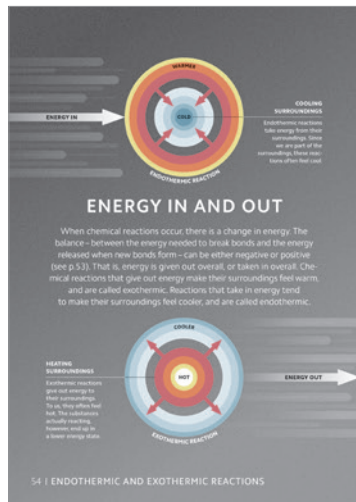
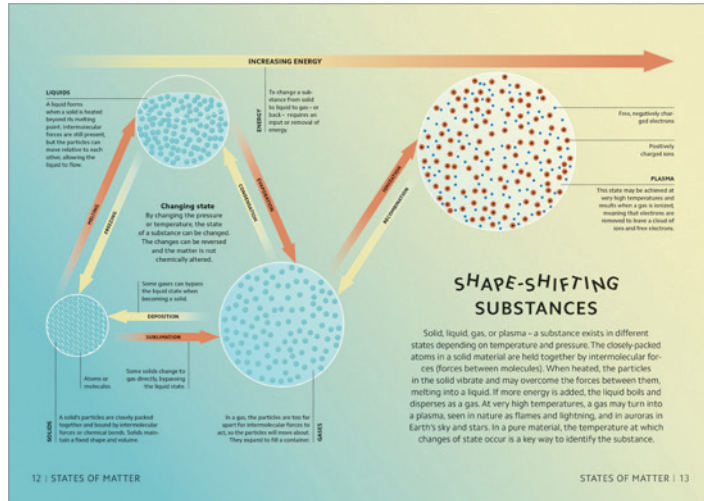
€12,95 (D) / €13,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-4846-5



€12,95 (D) / €13,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-5052-9



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



Andy Extance, Victoria Atkinson, Kat Day, Rebecca Mileham  
Simply  
**Simply Chemie**  
Wissen auf den Punkt gebracht

160 Seiten  
216 mm x 154 mm  
Hardcover  
Mit farbigen Illustrationen  
WG: 1982  
Naturwissenschaft

€14,00 (D) / €14,40 (A)  
**ET: August 2026**  
ISBN 978-3-8310-5372-8



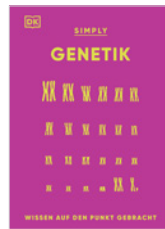
- **Die Basics der Chemie - neu in der beliebten visuellen Sachbuchreihe SIMPLY**
- Von Atom bis Zellgift - zentrale Themen, Vorgänge und Konzepte frisch und zugänglich präsentiert
- Auf den Punkt: komplexe Inhalte in prägnanten Texten
- Abwechslungsreiche und ausdrucksstarke Text-Bild-Kompositionen
- Simply für alle und überall: Wissen to go – passt in jede Tasche!



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



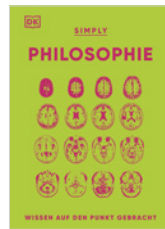
€14,00 (D) / €14,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-4611-9



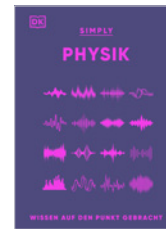
€14,00 (D) / €14,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-5240-0



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



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



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



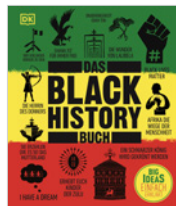
€14,00 (D) / €14,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-4610-2



€12,95 (D) / €13,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-4988-2



€27,00 (D) / €27,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-5221-9



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



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



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



€26,95 (D) / €27,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-4819-9



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



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



€27,00 (D) / €27,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-5229-5



€26,95 (D) / €27,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-4990-5



€49,95 (D) / €51,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-4899-1



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



€39,95 (D) / €41,10 (A)  
ISBN 978-3-8310-3757-5



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



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



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



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



€19,95 (D) / €20,60 (A)  
ISBN 978-3-8310-5182-3



€27,00 (D) / €27,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-5272-1



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



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



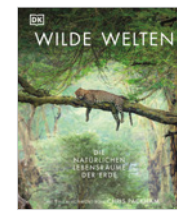
€24,95 (D) / €25,70 (A)  
ISBN 978-3-8310-3799-5



€12,95 (D) / €13,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-4916-5



€49,95 (D) / €51,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-5085-7



€49,95 (D) / €51,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-4900-4





€49,95 (D) / €51,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-5064-2



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



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



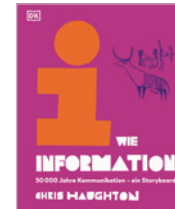
€49,95 (D) / €51,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-4535-8



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



€27,00 (D) / €27,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-5063-5



€22,95 (D) / €23,60 (A)  
ISBN 978-3-8310-5074-1



€49,95 (D) / €51,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-4993-6



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



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



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



€17,00 (D) / €17,50 (A)  
ISBN 978-3-8310-5255-4



€49,95 (D) / €51,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-4823-6



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



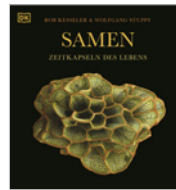
€29,95 (D) / €30,80 (A)  
ISBN 978-3-8310-4431-3



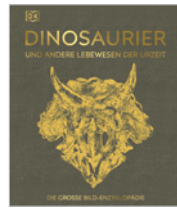
€39,95 (D) / €41,10 (A)  
ISBN 978-3-8310-4017-9



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



€49,95 (D) / €51,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-4997-4



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



€39,95 (D) / €41,10 (A)  
ISBN 978-3-8310-4925-7



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



€36,00 (D) / €37,10 (A)  
ISBN 978-3-8310-4521-1



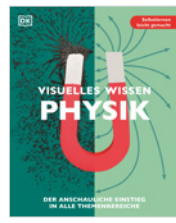
€34,95 (D) / €36,00 (A)  
ISBN 978-3-8310-4877-9



€12,95 (D) / €13,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-5077-2



€13,00 (D) / €13,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-5263-9



€18,00 (D) / €18,50 (A)  
ISBN 978-3-8310-4429-0



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



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



€18,00 (D) / €18,50 (A)  
ISBN 978-3-8310-4290-6



€16,95 (D) / €17,50 (A)  
ISBN 978-3-8310-5030-7



€19,95 (D) / €20,60 (A)  
ISBN 978-3-8310-4898-4



€19,95 (D) / €20,60 (A)  
ISBN 978-3-8310-2327-1





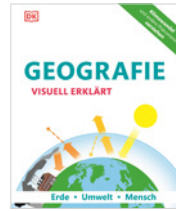
€19,95 (D) / €20,60 (A)  
ISBN 978-3-8310-5201-1



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



€19,95 (D) / €20,60 (A)  
ISBN 978-3-8310-4947-9



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



€20,00 (D) / €20,60 (A)  
ISBN 978-3-8310-3167-2



€30,00 (D) / €30,90 (A)  
ISBN 978-3-8310-5224-0



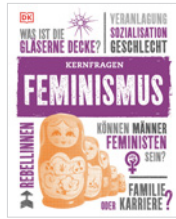
€14,95 (D) / €15,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-3712-4



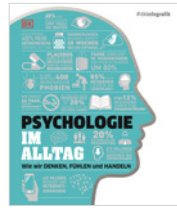
€14,95 (D) / €15,40 (A)  
ISBN 978-3-8310-3802-2



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



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



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



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



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



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



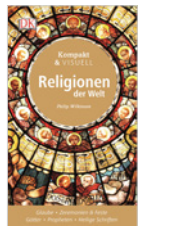
€19,95 (D) / €20,60 (A)  
ISBN 978-3-8310-4638-6



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



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



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



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



# Verkaufsförderung am POS

## Tischbannersystem für Ihre aktuellen DK Tischbanner

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

Tischbanner  
Entdecke. Geniesse. Lebe  
Nr. 467/89756



Tischbanner  
Aromen aus aller Welt  
Nr. 467/89183



Tischbanner  
Gaumenfreude / Vegetarisch  
Nr. 467/89710



Tischbanner  
Ali Güngörmüs  
Nr. 467/89210



Tischbanner  
Gemeinsam schmeckt's  
besser Nr. 467/89202



Tischbanner  
Länderküche  
Nr. 467/89118



Tischbanner  
Genuss verschenken  
Nr. 467/89197



Tischbanner  
Nähliebe  
467/89762



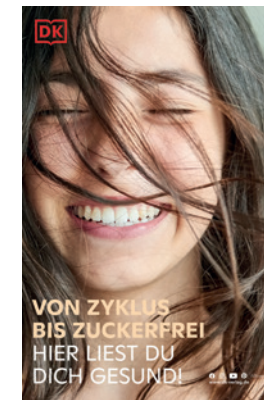
Tischbanner  
Finde deine Magie  
Nr. 467/89222



Tischbanner  
Anatomie verstehen  
Nr. 467/89736



Tischbanner  
Von Zyklus bis zuckerfrei  
Nr. 467/89223



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

# IHRE ANSPRECHPARTNER\*INNEN IM VERLAG

## VERTRIEBS- UND MARKETINGLEITUNG



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

## VERTRIEB ONLINE



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



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

## VERKAUFSLEITUNG NORD



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

## VERKAUFSLEITUNG SÜD



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

## VERTRIEB ÖSTERREICH / SCHWEIZ



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

## BARSORTIMENTE/EINKAUFSGEMEINSCHAFTEN



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

## LEITUNG VERTRIEB INNENDIENST / LOGISTIK / MESSEN



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

## KUNDENSERVICE



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

## KUNDENSERVICE / EXPORT



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

## KUNDENSERVICE / METADATEN



**Tamara Düsel**  
+49(0)89 / 44 23 26-220  
tamara.duesel@dk.com

## HÄNDLERPORTAL



haendlerportal@dk.com

## VERKAUFSLEITUNG FACHHANDEL



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

## LEITUNG PRESSE UND VERANSTALTUNGEN



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

## LEITUNG WERBUNG



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

## B2B & KOOPERATIONEN



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



Dorling Kindersley Verlag GmbH | Arnulfstraße 124 | D-80636 München |  
Verkehrs Nr. 15897

Telefon: +49(0)89 / 44 23 26-0 Fax: +49(0)89 / 44 23 26-410

E-Mail: kundenservice@dk.com

www.dk-verlag.de | #dkverlag

# HOTLINE FÜR IHRE BESTELLUNGEN

## AUSLIEFERUNG DEUTSCHLAND

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

## KUNDENBETREUUNG VERLEGERDIENST

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

## AUSLIEFERUNG ÖSTERREICH

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

## AUSLIEFERUNG SCHWEIZ

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

# GEBIETSMANAGER DEUTSCHLAND



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

**Annette Jung**  
Pestalozziweg 9 | D-53797 Lohmar  
Telefon: +49(0)2206/910971  
Mobil: +49(0)173 / 394 34 49  
Fax: +49(0)2206 / 910 972  
annette.jung@dk.com



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

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



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

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



**PLZ-Gebiete**  
80-88, 90-96

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



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

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



# VERTRIEB ÖSTERREICH



Fachhandel  
Österreich

**Team - Fachmarkt Mohr Morawa**  
fachmarkt@mohrmorawa.at



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

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



Buchhandel  
Gebiete Wien,  
NÖ, Bgld.

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

# VERTRIEB SCHWEIZ



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

