



FRÜHJAHR 2026 **RATGEBER**
SACHBUCH

vibTIX

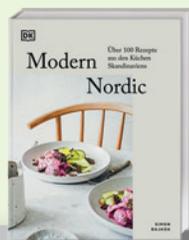


**KOCHEN &
GENIESSEN**

UNSER AKTIONSPAKET FÜR SIE GEMEINSAM SCHMECKT'S BESSER



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



33,00 € (D) / 34,00 € (A)
ISBN 978-3-8310-5254-7



35,00 € (D) / 36 € (A)
ISBN 978-3-8310-5231-8



28,00 € (D) | 28,80 € (A)
ISBN 978-38310-5361-2



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



33,00 € (D) / 34,00 € (A)
ISBN 978-3-8310-5270-7

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



Für einen
aufmerksamkeitsstarken POS:
Tischbanner Gemeinsam schmeckt's besser
Maße: 60 x 40 cm
Nr. 467/89202



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



35,00 € (D) / 36,00 € (A)
ISBN 978-3-8310-5295-0



27,00 € (D) / 27,80 € (A)
ISBN 978-3-8310-5166-3



© Sandra Eckhardt

Ali Güngörmüs ist Spitzen- und TV-Koch mit eigenen Restaurants in München. Im Fernsehen hat er sich mit Sendungen wie „Die Küchenschlacht“, „Kochs anders“, „Grill den Henssler“ und „Das ARD Familienkochduell“ einen Namen gemacht. Auf Instagram erreicht er über 105 Tsd. Follower*innen. Mit seinem 2005 eröffneten Restaurant *Le Canard Nouveau*, wurde er 2006 als erster türkischstämmiger Koch mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Mit dem *Pageou* in München besann er sich 2014 auf seine Wurzeln und widmet sich dort mediterran-orientalischen Genüssen, ebenso wie in seiner 2022 eröffneten Mezebar.



SPITZEN-TITEL

Ali Güngörmüs
Meze
Mediterrane Rezepte
zum Teilen

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

€25,00 (D) / €25,70 (A)
ET: Februar 2026
ISBN 978-3-8310-5180-9



- **Ali Güngörmüs entführt erneut in die Welt der Meze – volle Vielfalt mit Fisch & Meeresfrüchten, Fleisch & Gemüse**
- Ali Güngörmüs ist Meze-Profi: Neben seinem Fine-Dining-Restaurant betreibt er eine beliebte Meze-Bar in München
- Über 90 Rezepte für jeden Geschmack – von Nudelsalat mit Mozzarella und Zitrusvinaigrette über Geschmorten Fenchel in Orangensafran mit Maulbeer-Couscous bis zu Kürbistaschen mit Honig und Pistazienstreuseln – machen nicht nur Meze-Fans glücklich
- Persönliche Tisch- und Menüvorschläge von Ali: die perfekten Rezeptkombinationen für ein Sommer-Meze-Menü, einen Fisch- & Meeresfrüchte-Abend, ein Dinner-for-two, ...
- Die Meze-Vielfalt rund ums Mittelmeer – vom Bosphorus bis nach Ibiza – lässt keine Wünsche offen

Bestellen Sie gleich mit:



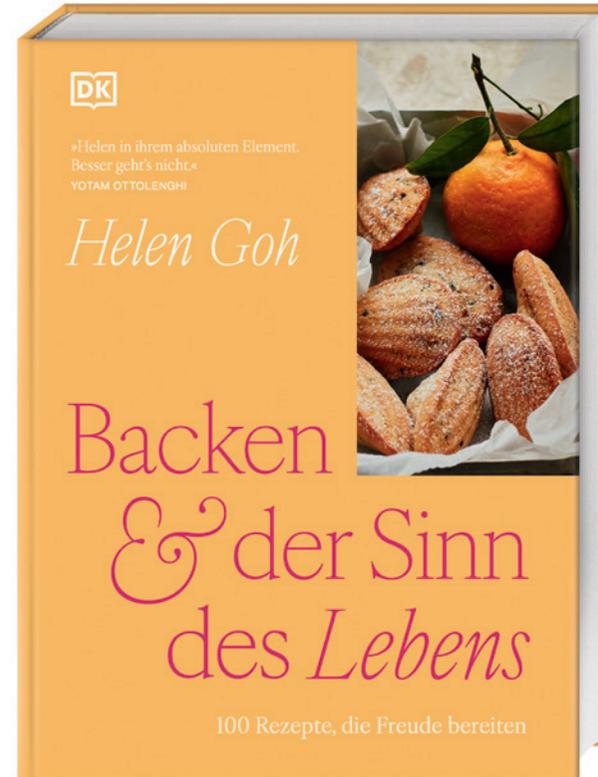
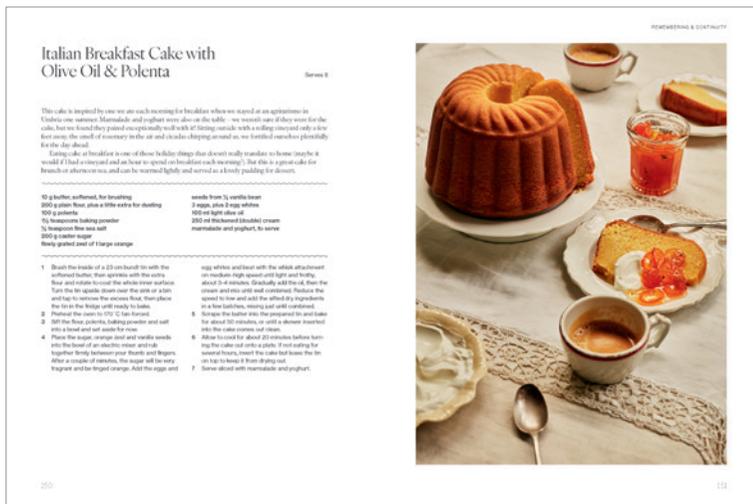
€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4357-6





© John Davies

Helen Goh ist eine gefeierte Kochbuchautorin, Kolumnistin und praktizierende Psychologin. Die gebürtige Malaysierin begann ihre Kochkarriere in Australien, wo sie in einer Reihe bekannter Restaurants in Melbourne arbeitete, bevor sie nach Großbritannien ging und dort als Chef-Rezeptentwicklerin für Ottolenghi arbeitete. Gemeinsam mit Yotam Ottolenghi verfasste sie die Bestseller *Sweet and Comfort*. Sie lebt mit ihrem Mann und ihren beiden Söhnen in London.



- **Backen macht glücklich: Konditorin und Psychologin Helen Goh teilt ihre Philosophie des Backens und zeigt, wie man sich und anderen mit selbstgebackenen Köstlichkeiten eine Freude bereitet**
- Helen Goh steht für unübertroffene Backkunst und köstliche Rezepte, die immer gelingen
- 100 raffinierte Backrezepte, die einfach glücklich machen: Schokoladen-Tahin-Kuchen, Pflaumen-Pistazien-Schnitten, Pandan-Kokos-Kuchen, Dutch Baby mit Mortadella und Rucola
- Viel mehr als ein Backbuch: Helens Einsichten über das Leben, die Suche nach Sinn und darüber, warum uns Backen so glücklich macht, liefern endlose Inspiration und Denkanstöße für den Alltag. Lesegenuss pur
- Mediale Aufmerksamkeit durch enge Verbindung zu Yotam Ottolenghi

Helen Goh
Backen & der Sinn des Lebens
 100 Rezepte, die Freude bereiten

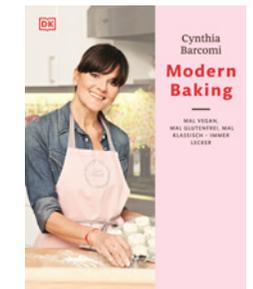
366 Seiten
 258 mm x 199 mm
 Hardcover
 Mit farbigen Fotos
 WG: 1457
 Backen

€33,00 (D) / €34,00 (A)
ET: Februar 2026
 ISBN 978-3-8310-5270-7



mit Lesebändchen,
 Cover mit Prägung

Bestellen Sie gleich mit:



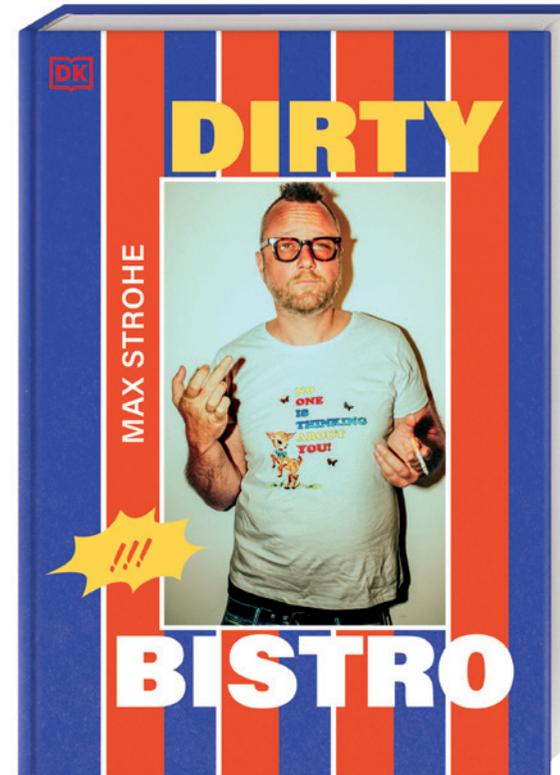
€19,95 (D) / €20,60 (A)
 ISBN 978-3-8310-3894-7





© Max Strohe

Max Strohe, geboren 1982 in Bonn, eröffnete 2015 in Berlin sein erstes Restaurant Tulus Lotrek, für das er seit 2018 einen Stern im Guide Michelin hält. 2020 bekam er das Bundesverdienstkreuz für seine Initiative »Kochen für Helden« verliehen. Wenn er nicht kocht, fotografiert er, schreibt die erfolgreiche SPIEGEL-Kolumne »Am Krisenherd - Neues aus der Sterne Küche« und ist immer wieder gern gesehener Gast im TV, u. a. bei »Kitchen Impossible« mit Tim Mälzer.



- In Max Strohes unkonventionellem Debüt-Kochbuch wird geschlemmt, dass sich die Bäuche biegen
- Butter Burger, Chicken Caesar, Gratinierte Auster, Bouillabaisse, Cordon Bleu, Hot Chocolate Marshmallow und Ile Flottante: das Beste aus Max Strohes Dirty Bistro für zu Hause - mal klassisch, mal revolutionär, mal anspruchsvoll, mal überraschend einfach, immer Max-Strohe-Style
- Wortgewandt & würzig: Max Strohes Ansichten über das Kochen machen das Buch zu mehr als nur einem Rezeptband
- Reichweitenstarker Autor mit großer Medienpräsenz: Erfolgreiche SPIEGEL-Kolumne, zwei Bücher und regelmäßige Auftritte im Fernsehen (The Taste, Kitchen Impossible etc.)
- Stark vernetzt: Max Strohe ist eng in der deutschen Food-Szene vernetzt

Max Strohe
Dirty Bistro

240 Seiten
280 mm x 205 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1455
Themenkochbücher

€35,00 (D) / €36,00 (A)
ET: März 2026
ISBN 978-3-8310-5295-0



Bestellen Sie gleich mit:



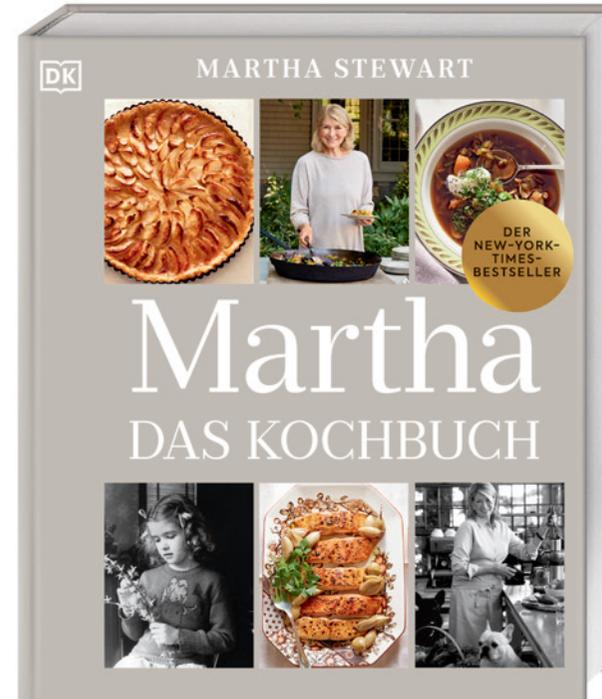
€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4852-6





© Dana Gallagher

Martha Stewart ist eine amerikanische Ikone der Küche und des Haushalts. Sie wird oft als "Amerikas beste Hausfrau" bezeichnet. Sie ist Fernsehmoderatorin, Fernsehköchin, Unternehmerin, Herausgeberin und Bestseller-Autorin. Mit ihrer schillernden Persönlichkeit war sie insbesondere in den 80er Jahren stilbildend in Amerika. **Martha, das Kochbuch** ist ihr 100stes Kochbuch. Martha Stewart hat eine reichweitenstarke Social-Media-Präsenz: Mit über 5,8 Mio. Follower*innen bei Instagram sowie rund 1,3 Mio. Abonnent*innen auf YouTube erreicht sie ein großes und aktives Publikum.



Martha Stewart
**Martha.
Das Kochbuch**

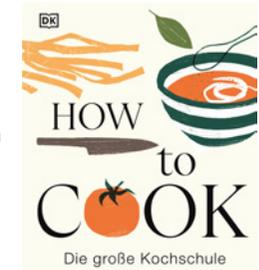
304 Seiten
263 mm x 224 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1453
Allgemeine Kochbücher,
Grundkochbücher

€35,00 (D) / €36,00 (A)
ET: März 2026
ISBN 978-3-8310-5231-8



- **Das 100. Kochbuch der amerikanischen Küchen- und Haushaltsikone und New York-Times-Bestseller-Autorin**
- 100 Lieblingsrezepte gepaart mit einer Sammlung an Erinnerungen und Geschichten, die sich hinter Marthas Rezepten verbergen - ein Must have für alle Fans
- Mit privaten Einblicken in das Fotoalbum und vielen Anekdoten aus Marthas schillerndem Leben
- Ein Stück amerikanische Lifestyle-Kultur, präsentiert von einer Ikone, die Perfektion in Küche und Heim verkörpert
- Familienrezepte wie Kartoffel-Piroggen von Marthas Mutter, Marthas berühmte Paella für Freunde, feine Häppchen und spritzige Cocktails für die opulente Gartenparty oder Apfelbrühe für den Sonntagskaffee - mit diesen Rezepten wird jede*r zum*r perfekten Gastgeber*in

Bestellen Sie gleich mit:



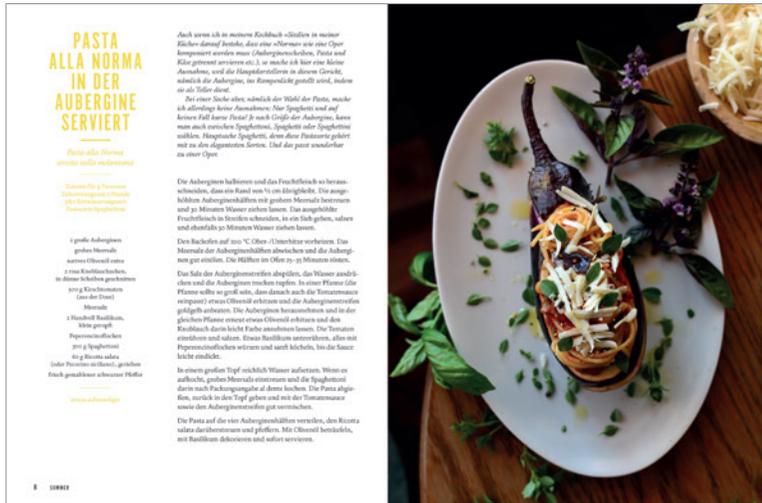
€34,95 (D) / €36,00 (A)
ISBN 978-3-8310-5133-5





© Joachim Kummerer

Cettina Vicenzino ist eine renommierte italienische Kochbuchautorin. Ihre Eltern betrieben ein italienisches Restaurant, in dem sie von klein auf mit in der Küche stand. Sie gilt als Expertin für die italienische Küche und ist bekannt dafür, Rezepte mit kulturhistorischen Zusammenhängen zu erklären. Ihre Kenntnisse hat sie auf zahlreichen Reisen durch alle Regionen Italiens angesammelt. Ihre Bücher sind mehrfach ausgezeichnet, unter anderem wurde ihr Buch „Toskana in meiner Küche“ beim Deutschen Kochbuchpreis in der Kategorie Italien mit GOLD ausgezeichnet.



Cettina Vicenzino
Pasta & Verdura
80 italienische Pasta- und Gemüserezepte

256 Seiten
254 mm x 198 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1455
Themenkochbücher

€27,00 (D) / €27,80 (A)
ET: März 2026
ISBN 978-3-8310-5166-3



- Drei starke Themen in einem Kochbuch: Hier treffen sich Pasta, Gemüsevielfalt und italienische Küche in Bestform
• Zeitgemäß saisonal kochen: Mit diesen Rezepten kommt reichlich Gemüse, egal zu welcher Jahreszeit, auf den Tisch
• Von traditionell bis modern: über 80 Rezepte mit selbstgemachter oder gekaufter Pasta - und sogar glutenfreie Pastagerichte
• Cettina Vicenzino liefert eine liebevoll illustrierte Sortenübersicht, eine Pastaschule mit Stepbildern und gewohnt atmosphärische Fotografien zur italienischen Pasta- und Gemüseküche
• Die ganze Pasta- und Gemüsevielfalt in einem Buch: von einfach und schnell für den Feierabend oder die Familienküche bis raffiniert und besonders für Gäste und Feste

Bestellen Sie gleich mit:



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





© Billy Law

Billy Law ist ein malaysisch-australischer Koch, Autor und Fotograf mit koreanischen Wurzeln und zudem einer der bekanntesten Food-Blogger Australiens und Masterchef-Finalist. Auf seinen ausgedehnten Reisen in aller Welt ist er immer auf der Suche nach den typischen Geschmäckern und den neuesten Küchen-Trends.



Billy Law
Cook Korea!
Kulturrezepte aus der
koreanischen Küche

240 Seiten
263 mm x 208 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1454
Länderküchen

€30,00 (D) / €30,90 (A)

ET: Mai 2026
ISBN 978-3-8310-5284-4



2 farbiger Farbschnitt

Bestellen Sie gleich mit:



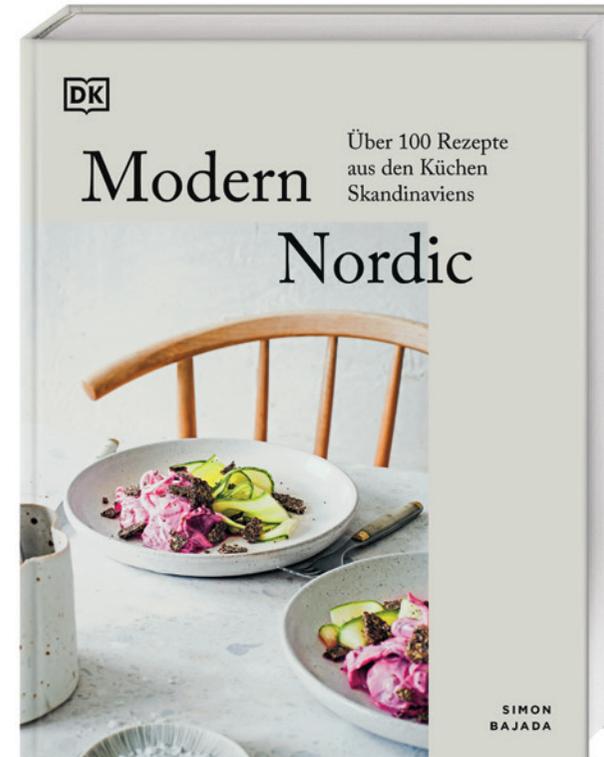
- **Die beliebtesten Gerichte aus der trendigen koreanischen Küche für zu Hause**
- Mehr als 70 original koreanische Rezepte: von nährlicher Alltagsküche über Streetfood bis hin zu überraschenden Geschmacksbomben
- Bibimbap, Kimchi, Korean Fried Chicken, Frühlingszwiebel-Pfannkuchen, Anju oder Banchan? Über 70 kultige Trendrezepte zum einfachen Nachkochen
- Poppig und bunt - das stylische Design und der zweifarbige Farbschnitt machen das Buch zum absoluten Hingucker
- Koreanische Lebenskultur ist stark im Trend: wachsende Zielgruppen und Umsätze bei K-Pop, K-Drama und allem, was aus Korea importiert wird

Aufmerksamkeitsstarker POS:
Tischbanner
Gemeinsam schmeckt's besser
Maße: 60 x 40 cm
Nr. 467/89202



© Simon Bajada

Simon Bajada ist Food- und Reisefotograf. Er lebt mit seiner Frau und zwei Kindern in Stockholm. Neun Jahre lang arbeitete er als ausgebildeter Koch, bevor er sich auf Rezeptentwicklung, Foodstyling und Fotografie fokussierte. Mittlerweile ist die Food- und Reisefotografie nicht mehr nur ein Hobby und er hat bereits an vielen Kochbüchern mitgearbeitet.



Simon Bajada
Modern Nordic
Über 100 Rezepte
aus den Küchen
Skandinaviens

304 Seiten
267 mm x 213 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1454
Länderküchen

€33,00 (D) / €34,00 (A)
ET: Mai 2026
ISBN 978-3-8310-5254-7



- Die neue skandinavische Küche: traditionelle Gerichte und Zutaten zeitgemäß und alltagstauglich interpretiert
- Einmal durch den hohen Norden schlemmen und von Mitternachtssonne, Fjorden und unberührter Natur träumen: kein Problem mit dieser kulinarischen Entdeckungsreise von Dänemark und Schweden über Norwegen und Finnland bis nach Island
- Mehr als 100 saisonale Rezepte für jeden Anlass: vom Rote-Beete-Getreide-Salat und Hering-Dill-Omelette-Sandwich über Lamm-Linseneintopf mit Cranberrys oder cremigen Kartoffelbrei mit Waldpilzen bis zum Kardamom-Karottenkuchen
- Räuchern, Einmachen, Pökeln – mit bewährten Techniken füllt sich die Vorratskammer fast wie von selbst
- Atemberaubende Naturaufnahmen, coole Foodfotos und luftiges Layout – ein Kochbuch mit Style

Bestellen Sie gleich mit:



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





© Joerg Lehmann

Harald Rüssel ist leidenschaftlicher Koch und passionierter Jäger. Sein unverwechselbarer Kochstil, regionale Produkte in einer neuen, betörenden Leichtigkeit und Feinheit schmeckbar zu machen, haben ihn zu einem Pionier in Sachen erstklassiger deutscher Landküche gemacht. Gelernt und gekocht hat er in diversen Spitzenrestaurants in Deutschland und Frankreich. Mit seinem *Rüssels Landhaus St. Urban* hält er seit 1993 einen Michelin-Stern.

KALTER WILDSCHWEINBRATEN MIT GEPICKELTEM GEMÜSE & SAUCE REMOULADE

ZUTATEN 4 PERSONEN

Für die gepickelte Gemüse
 100g Gemüsemischung
 200ml Essig
 1 Esslöffel Salz
 1 TL weißer Pfeffer
 1 TL Knoblauch
 1 Esslöffel Öl
 1 TL Salz

Für die Wildschweinbraten
 300g Wildschweinbraten
 1 EL Olivenöl
 2 EL Salz
 1 TL Pfeffer
 1 TL Knoblauch
 1 TL Salz

Für die Remoulade
 2 Eier
 1 TL Senf
 1 TL Mayonnaise
 1 TL Essig
 1 TL Salz

ZUBEREITUNG

1. Das Gemüse für die gepickelte Gemüse die Brühe in einem Topf aufkochen und Essig und Öl zum Kochen bringen. Das Gemüse vorbereiten und mit dem Essig einweichen lassen. In ein Sieb geben und 1 Tag im Kühlschrank lagern.
2. Für den Braten den Braten auf 170°C (325°F) vorheizen. Den Wildschweinbraten trocken kochen, trocken salzen, grillen und in einer Pfanne an Öl braten. Auf ein Gitter mit einem Blech darüber setzen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten garen. In der Mitte auf eine Kammerglocke oder 30°C erreichen. Fleischtemperatur und abschließen lassen.
3. Für die Remoulade die Eigelber mit dem Saft in einem hohen Behälter verreiben, dann nach und nach das Öl in einem Strahl hinzugeben und alles gut emulgieren. Die Mayonnaise mit Senf, Essig und Knoblauch vorbereiten. Eier und Sauerkraut dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Servieren den Schnittlauch untermischen.
4. Zum Servieren den Braten in sehr dünne Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Das Gemüse darauf anrichten und alles mit der Remoulade garnieren. Dazu passen knusprige Bratkräuter.



ZANDER-SANDWICH MIT SPINATSALAT

ZUTATEN 4 PERSONEN

Für das Zander-Sandwich
 200g Zanderfilet
 1 TL Salz
 1 TL Pfeffer
 1 TL Knoblauch
 1 TL Senf
 1 TL Mayonnaise
 1 TL Essig
 1 TL Salz

Für den Spinatsalat
 1 TL Salz
 1 TL Pfeffer
 1 TL Knoblauch
 1 TL Senf
 1 TL Mayonnaise
 1 TL Essig
 1 TL Salz

ZUBEREITUNG

1. Für das Zander-Sandwich das Filetfilet waschen, trocken tupfen und fein hacken. Mit Schokolade, Gemüse und Kräutern vermengen - wie bei einem Salat - und mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zitronensaft, Knoblauch sowie Zitronensaft gut durch vermischen. Das Filet auf 8 Bräunungsstadien bringen, die Bräunungsstadien liegen und die Schwanz im Köcheln stehen lassen.
2. Für den Salat die Schokolade fein hacken und in einem Topf in wenig Öl anbraten. Mandelöl hinzugeben und mit Mandel abkühlen. Dann Bechamel hinzugeben, mit 1 Prise Zitronensaft und 1 TL Salz würzen. Alles ordentlich durchrühren und mit dem in wenig kaltem Wasser angerührten Stärke sorgfältig kochen. Öl abgießen und abkühlen lassen. Zusatz des hart gepackten Öl und Sauerkraut untermischen.
3. Zum Servieren das Sandwich in Dreiecke schneiden und in einer Pfanne an Öl gebraten anrichten, sodass das Filet in der Mitte nicht mit Öl, Senf und Kräuter vermischt werden und trocken liegen. In einer Scheibe schneiden und die Vinaigrette dazugeben, den Tomaten anrichten.



Harald Rüssel
Wilde Zeiten Küche
 70 saisonale & naturnahe Rezepte

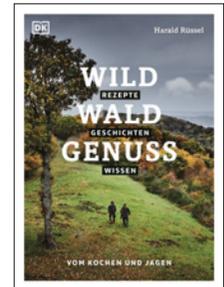
240 Seiten
 281 mm x 207 mm
 Hardcover
 Mit farbigen Fotos
 WG: 1455
 Themenkochbücher

€35,00 (D) / €36,00 (A)
ET: März 2026
 ISBN 978-3-8310-5189-2



- Ein natürlich regionales Kochbuch - mehr als 70 Rezepte und jede Menge Abenteuer direkt vor der Haustür
- In Harald Rüssels Rezepten sind regionale und saisonale Lebensmittel die Stars - spannend wird's durch das Spiel der Aromen, wie z.B. beim Ofen-Spitzkohl mit Mandel-Béchamel oder bei der Bachforelle mit Gersten-Wildkräuter-Risotto
- Lust zum Schmökern: Bildgewaltige Naturaufnahmen und spektakuläre Foodfotos inszenieren das regionale Thema aufs Schönste
- Gelebte Herausforderung: Die Next Generation als Chance im Familienbetrieb - der Jugend Wurzel und Flügel geben
- Von Sattmacher-Salaten und vegetarischen Köstlichkeiten über herrliche Fisch-Spezialitäten und saftige Wildgerichte bis hin zum süßen Finale - Hobbyköche schöpfen in diesem Buch aus dem Vollen, aufgebaut nach dem Lauf der Jahreszeiten

Bestellen Sie gleich mit:



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





© Vivi D'Angelo, 2025

Nils Jorra ist Koch mit langjähriger Erfahrung in der Sterne-gastronomie (3-Sterne-Restaurant *Vendôme*, *Restaurant Falco* und *Restaurant L'Orchidée*) anerkannter Grillexperte und 3-facher Familienvater. Als Co-Autor und Rezeptentwickler hat er sich auch mit Büchern wie „On Fire-Grillen für Gourmets“, „Burger Unser“ und „Fire and Food“ einen Namen gemacht. Als Culinary Director von *Big Green Egg*, AEG Stage Chef und Seminarleiter für Grill- und Kochevents teilt er sein umfangreiches Wissen und seine Leidenschaft. Nils ist zudem Mitglied beim *Deutschen Kochbuchpreis*.

Nils Jorra
Fire & Dine
 Draußen kochen. 130
 Rezepte zum Grillen,
 Kochen, Schmoren und
 Backen

304 Seiten
 278 mm x 203 mm
 Hardcover
 Mit farbigen Fotos
 WG: 1455
 Themenkochbücher

€35,00 (D) / €36,00 (A)
ET: Mai 2026
 ISBN 978-3-8310-5188-5



Mit Metallic-Folie

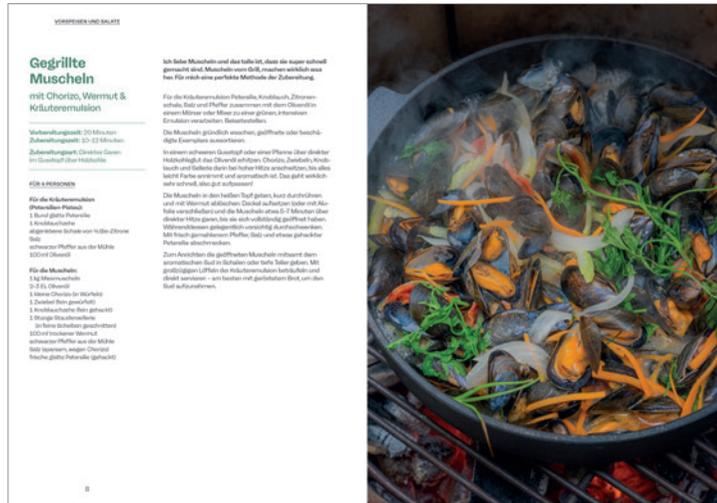


- **Mehr Genuss im Garten und auf der Terrasse: Der sympathische Profikoch Nils Jorra zeigt, wie unkompliziert aber unglaublich lecker man draußen mit dem Feuer kochen kann**
- Ob spontanes BBQ, schnelles Abendessen oder aufwändige Gartenparty - im Freien zu kochen ist ein Trend, den immer mehr Menschen ausleben, ob mit dem simplen Grill oder der perfekt ausgestatteten Outdoorküche
- Dieses Buch bietet eine unvergleichliche Vielfalt an Rezepten für jede Gelegenheit: über 130 Rezepte für Vorspeisen, Hauptgerichte, Beilagen, Süßes und mehr
- Zahlreiche stimmungsvolle Fotos machen Lust auf das Koch-Erlebnis unter freiem Himmel

Bestellen Sie gleich mit:



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





© David Loftus

Rukmini Iyer ist Food-Stylistin und Kochbuchautorin. Ihre Eltern stammen aus Indien, Rukmini selbst ist im britischen Cambridgeshire aufgewachsen. Rukminis Gerichte sind so vielseitig und international wie sie selbst. Sie ist bekannt für ihre alltagstauglichen One Pots und Ofengerichte. Ganz nach dem Motto »Maximaler Geschmack bei minimalem Aufwand« liefert sie zuverlässig schnelle, einfache und leckere Rezepte. Die Zeit veröffentlicht Rukminis Food-Kolumne aus The Guardian auf Deutsch.

ESCALONADA: SLOW ROASTED PEPPERS, AUBERGINES & TOMATOES WITH A BASIL & ALMOND DRESSING

This dish is the stuff of an outdoor table in Spain, and can make the most of summer produce and, if you're feeling fancy, you can make it even more impressive by roasting the vegetables to the table whole before slicing and dressing them.

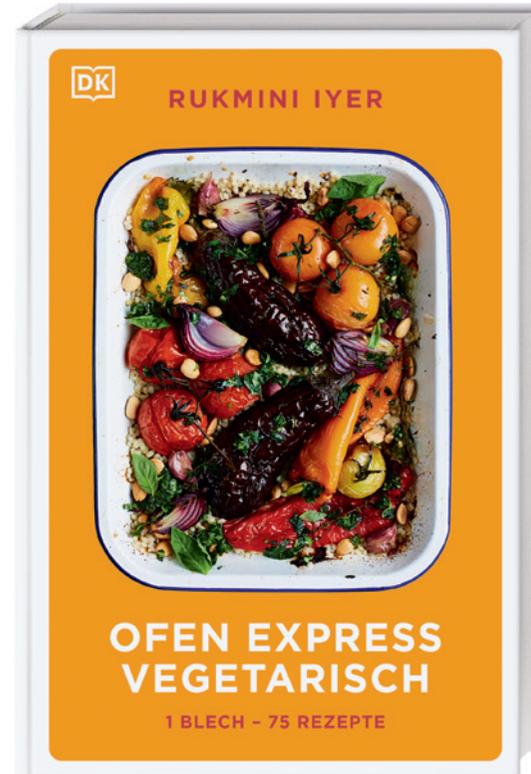
Serves: 2-3
Prep: 15 mins
Cook: 1 hour

- 1 whole aubergine, griddled all over with a fork
- 2 red and 2 yellow peppers
- 6 large ripe tomatoes
- 1 red onion, quartered
- A handful of fresh thyme sprigs
- 4 large cloves of garlic, crushed
- 1 tablespoon olive oil
- 2 teaspoons sea salt
- 50g whole almonds
- 1 tablespoon lemon juice
- 1 tablespoon extra virgin olive oil
- 25g fresh basil, roughly torn or chopped

TO SERVE
 Gently toss bread or pasta (see page 87)

1. Preheat the oven to 180°C (350°F). Toss the whole aubergine, red peppers, one tomato, onion, thyme, garlic, olive oil and 1 teaspoon of salt into a large roasting tin. Stir and your hands to coat everything really well in the oil and salt.
2. Transfer to the oven and roast for 1 hour, checking the almonds in the last 30 minutes to toast.
3. Remove the tin from the oven – the veg should be charred all over and very soft when prodded. Remove the garlic and toast the rest of the veg first while you whisk the dressing, with a large glass or the other teaspoon of oil and together with the crushed basil and roasted garlic. Using a knife and fork, remove the visible skin and stems, then roughly tear the softened vegetables apart.
4. Scatter over the bread and the dressing, then mix really well together. Serve warm with good crusty bread or pasta.

88 VEGAN | SUE



Rukmini Iyer
Ofen Express vegetarisch
 1 Blech - 75 Rezepte

240 Seiten
 253 mm x 175 mm
 Hardcover
 Mit farbigen Fotos
 WG: 1455
 Themenkochbücher

€20,00 (D) / €20,60 (A)
ET: Januar 2026
 ISBN 978-3-8310-5032-1



31 TARTS & GRATINS

DRESS

HERBS
 BASIL, DILL, THYME, ROSEMARY, OREGANO, PARSLEY

CHEESE
 GOAT'S CHEESE, FETA, MOZZARELLA, VEGETARIAN PARMESAN, BLUE CHEESE, CHEDDAR

OVEN

VEG. & VEGETABLES
 BROCCOLI, CAULIFLOWER, BRUSSELS SPROUTS, FENNEL, POTATO, MUSHROOM, RED PEPPER, COURGETTE, RED ONION, LEEK, BROWN ONION, GARLIC, SPRING ONION, CELERIAC, BUTTERNUT SQUASH, AUBERGINE, BEETROOT

LAYER
 SEA SALT, BLACK PEPPER, PASTRY, CRÈME FRAÎCHE, YOGURT, DOUBLE CREAM, VEGETABLE STOCK

- **Das ultimative vegetarische und vegane Kochbuch von der Königin der Ofengerichte jetzt auch auf Deutsch! Mit weltweit bereits über einer halben Million verkauften Büchern**
- Alles von einem Blech: Mit 75 easy Veggie-Ofengerichten wird jeder Feierabend zum Genuss
- Minimaler Aufwand, maximaler Genuss: Lauch-Pilz-Tarte, Ofen-Panzanella mit Paprika, Tomate und Artischocke, Blumenkohl mit Ras el Hanout, Chili mit dreierlei Bohnen, Ofen-Zucchini mit Feta u.v.m.
- Mit Baukastenprinzip ganz einfach eigene Ofengerichte kreieren

Bestellen Sie gleich mit:

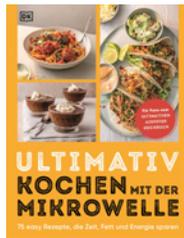


€19,95 (D) / €20,60 (A)
 ISBN 978-3-8310-4338-5

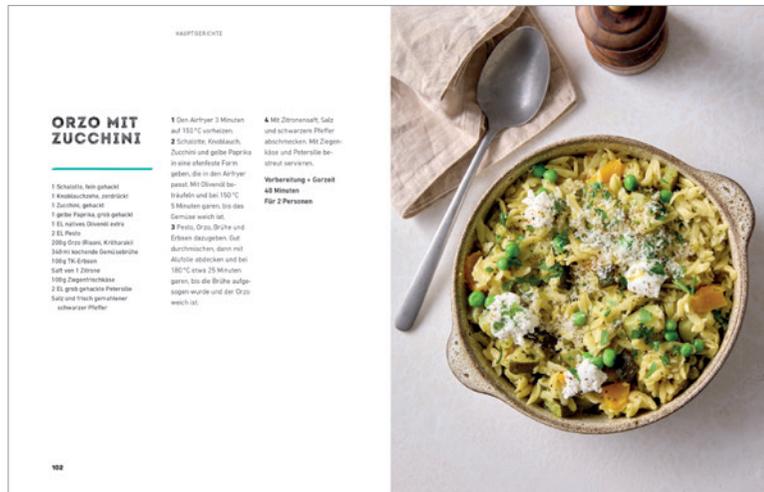
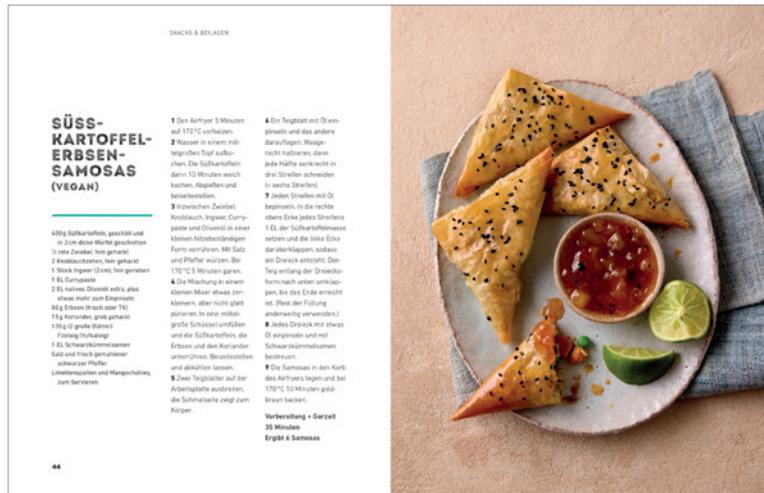




€16,00 (D) / €16,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4865-6



€14,95 (D) / €15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-5178-6



- **Happy Veggie-Cuisine: Gemüse & Co. ruckzuck auf dem Tisch - der Airfryer ist das perfekte Küchengerät für alle, die gesünder, nachhaltiger und entspannter genießen wollen**
- **So geht moderne Veggie-Küche: 75 vegetarische und vegane Rezepte für jeden Tag. Von Frühstück über Hauptgerichte bis hin zu Desserts - mal raffiniert und mal alltagstauglich**
- **Weniger Fett, voller Genuss: Mit dem Airfryer wird fettreduziertes Kochen kinderleicht**
- **Gut für den Geldbeutel: Der Airfryer verbraucht deutlich weniger Strom als der Backofen – und die Gerichte sind obendrein auch noch schneller fertig**
- **Ob in der Food-Community, auf Social Media oder in deutschen Küchen - das heißgeliebte Kochgerät liegt hierzulande nach wie vor mit steigenden Verkaufszahlen im Trend**

Ultimativ kochen Das ultimative Veggie Airfryer Kochbuch

75 vegetarische und vegane Rezepte, die Zeit, Fett & Energie sparen

176 Seiten
219 mm x 173 mm
Broschur
Mit farbigen Fotos
WG: 1455
Themenkochbücher

€16,00 (D) / €16,50 (A)

ET: Dezember 2025
ISBN 978-3-8310-5038-3





© Johannes Krahforst

Julia Klein, auf Social Media besser bekannt als **Jule Klein** (@juleklein) inspiriert ihre Follower*innen durch einfache, leckere und entzündungsfördernde Rezepte, die sich leicht in den Alltag integrieren lassen. Ihre eigene Rheuma-Diagnose brachte sie vor über zehn Jahren dazu, ihre Ernährung komplett umzustellen und somit frei von Medikamenten ihr Leben wieder selbst in die Hand zu nehmen. Was als persönliche Recherche begann, entwickelte sich über die Jahre zu fundiertem Wissen rund um entzündungsfördernde Ernährung, Darmgesundheit und bewusste Alltagsküche.



- **Der Energie-Booster in Buchform: mit leckeren Rezepten und Alltags-Hacks zu einem völlig neuen Lebensgefühl**
- Reichweitenstarke (über 800 Tsd. Follower*innen Instagram und TikTok) und gut vernetzte Autorin unterstützt mit Aktionen rund um den ET
- Medizinisch fundiert: Unterstützt von ihrem Expert*innenteam erklärt die Autorin die wichtigsten Zusammenhänge zwischen Ernährung und unserem Energielevel und gibt alltagstaugliche Tipps
- 60 größtenteils vegetarische oder vegane Rezepte, die dem Körper genau das liefern, was er gerade braucht: So lassen sich Einschlafschwierigkeiten, Verdauungsprobleme, Schläppheit und weitere Probleme erfolgreich und langfristig lindern
- Immer das passende Gericht: vom ballaststoffreichen Kürbis-Porridge zum Frühstück bis zum Hirseauflauf als Quelle für Magnesium, das Abends zur Entspannung beiträgt

Julia Klein
Neustart Ernährung
Meine Rezepte für mehr Energie. Wissenschaftlich fundiert - einfach umsetzbar

192 Seiten
253 mm x 197 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos und Illustrationen
WG: 1461
Ernährung

€25,00 (D) / €25,70 (A)
ET: Dezember 2025
ISBN 978-3-8310-5075-8



Bestellen Sie gleich mit:



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





© Melina Kutelas

Simon Mayer entdeckte nach seiner Ausbildung zum Koch seine Liebe zur vegetarischen Küche und arbeitete als Sous Chef in den beliebten *Tian Bistros* im Wiener Kunsthaus und am Spittelberg in Wien. Seine Faszination für ganzheitliche Ernährung führte ihn schließlich zum Ayurveda. Nach einer Fortbildung zum Ayurvedakoch beginnt Simon 2016 im *RoSana Ayurveda Kurzentrum* in Rosenheim, seit 2022 ist er dort Küchenchef. Mit seiner internationalen Küche begeistert er seit Jahren die Gäste für die ayurvedische Küche.

Mungpflännchen mit Apfelmus und Beerenkompott

So kann dein Tag nur gut werden! Mungbohnen sind besonders köstlich. Sie stärken Gewebe und Immunsystem, reinigen den Darm und verhelfen dir zu mehr Klarheit, Energie und Vitalität.

Für 4 Personen
Phanikuchen
 100 g Mungbohnenmehl
 1 TL Salz
 1 EL Öl (S. 227)

Füllung
 3-4 Äpfel (je nach Größe, erdbeer- und/oder Heidelbeeren in große Spalten geschnitten)
 1 EL Öl (S. 227)
 2 Zwerge
 200 g gemischte Beeren (Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren)
 1 TL Pfefferminzöl
 Saft von 1 Zitrone

Topping
 8 EL geschälte Haselnüsse (oder Cashewnüsse, Sonnenblumenkerne, Sesam)

Apfel Apfelsäure, Bienen, Pflanzliche, Zerkleinert
Beeren Kräuter, Mango, Pfirsiche, Trauben

FILLAGUNG Die Äpfel waschen, halbieren und entkernen. Die Hälfte in große Spalten schneiden. Apfeleis und Zitronensaft in einen Topf geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 5 Minuten weich köcheln lassen, wenn der Apfel ausreichende Saft nicht zum Garen der Äpfel nach 50 ml Wasser zufügen. Die Zitronensaftentfernen und die Äpfel im Mixer glatt pürieren.

FILLAGUNG Einige Beeren für die Garnitur beiseitelegen. Die restlichen Beeren in einen kleinen Topf geben und mit 1/4 Hühnerbrühe köcheln lassen. Die Stärke mit Zitronensaft glatt rühren. In die köchelnden Beeren rühren.

TOPPING Die Haselnüsse in einer Pfanne bei schwacher Hitze rösten.

FERTIGSTELLEN Eine beschichtete Pfanne erhitzen und leicht mit Öl beschichten. Je nach gewählter Größe der Phanikuchen Mehl oder größere Mengen in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten braten. Dann wenden und weitere 2 Minuten braten, bis beide Seiten leicht gebräunt sind. Fertige Phanikuchen aus der Pfanne nehmen. Mit dem restlichen Saft einschleimen.

Jeweils etwas Apfelmus und Beerenkompott auf eine Hälfte der Phanikuchen geben. Die andere Hälfte darüberkippen, mit den Haselnüssen bestreuen und servieren.



Kartoffelrösti mit grünem Spargel

Gewisse diese Rösti als Mittaggericht, nicht als Abendmahlzeit. Denn die Stärke der Kartoffeln kann bei schwachen Agni am Abend in Gärung und Blähungen führen.

Für 4 Personen
Rösti
 50 g Kartoffeln
 1 TL Sonnenblumenöl
 400 g feinkörnige Kartoffeln
 Salz
 1 Tasse Muskatnuss
 1 EL Öl (S. 227)

Spargel
 500 g grüner Spargel
 1 EL Öl (S. 227)
 Salz

Zum Servieren
 Basilikumblätter (S. 226)
 geschälte Basilikumblätter (S. 247)
 Unverfeinertes Basilikumöl

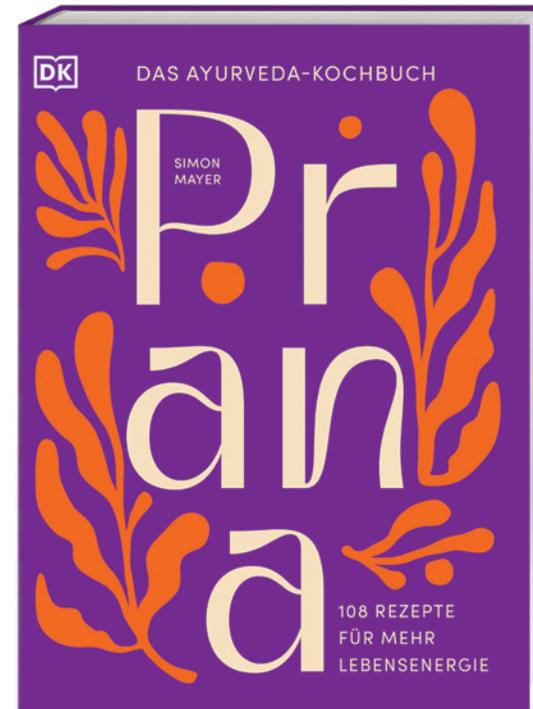
grüner Spargel Biskuit, Spinat, Zucchini

ROSTI Kartoffeln und Kimmelöl in einem Mixer zerkleinern. Die Kartoffeln schälen und mit der großen Küchenmaschine fein hacken. Das Röstöl erhitzen und in einem Geschloßtopf aufkochen, sodass etwas Wasser herausgepresst wird. Kartoffelmischung und Muskatnuss zu den Kartoffeln geben und alles gut vermischen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelmischung portionsweise in die Pfanne geben, zu kleinen Röstl-Formen und bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Die Hitze reduzieren und die Röstl weitere 10-15 Minuten braten, dabei gelegentlich wenden. Die Röstl werden auf ein Backblech legen und im Ofen in weiteren 10 Minuten fertig braten, bis die Kartoffeln durch sind.

SPARGEL Die Enden der Spargelstangen 1 cm breit abschneiden und eventuelle vorhandene wasserabweisende Stellen abschälen. Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Spargelstangen dabei je nach Dicke 3-4 Minuten anbraten, dabei wenden.

FERTIGSTELLEN Röstl und Spargel auf den Tellern anrichten. Etwas Basilikumblätter darüberlegen und geschälte Basilikumblätter darüberlegen. Mit Basilikum bestreuen und servieren.



- **Ayurveda für alle: Der easy Einstieg in die traditionelle indische Heilkunst von Ayurveda-Koch Simon Mayer**
- Perfekt für Anfänger*innen und Ayurveda-Fortgeschrittene: mit den wichtigsten Ayurveda-Grundlagen und allem, was es für eine erfolgreiche Umsetzung im Alltag braucht
- Mit 108 ayurvedischen Rezepten: vegetarisch, ausgewogen und alltagstauglich
- Rezepte aus aller Welt mit vielen regionalen Zutaten: Kürbis-Fenchel-Lasagne mit Radicchio-Chutney, Kartoffel-Rösti mit Spargel, Schwarzes Dal mit Aubergine und gebratenem Blumenkohl, Käferbohnen-Cassoulet, Kokos-Biskuit mit Mango und Apfel-Streusel-Tarte
- Ayurveda einfach in den Alltag integrieren: mit Tauschoptionen für viele Zutaten, Tipps zum Mittagessen im Ayurveda, Kochen für die Familie, Ideen für zeitsparende Gerichte u. v. m.

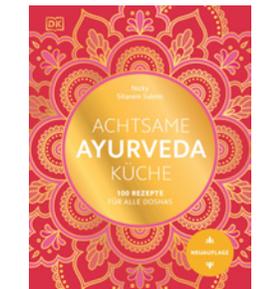
Simon Mayer
Prana
 Das Ayurveda-Kochbuch
 - 108 Rezepte für mehr
 Lebensenergie

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

€30,00 (D) / €30,90 (A)
ET: Juni 2026
 ISBN 978-3-8310-5300-1

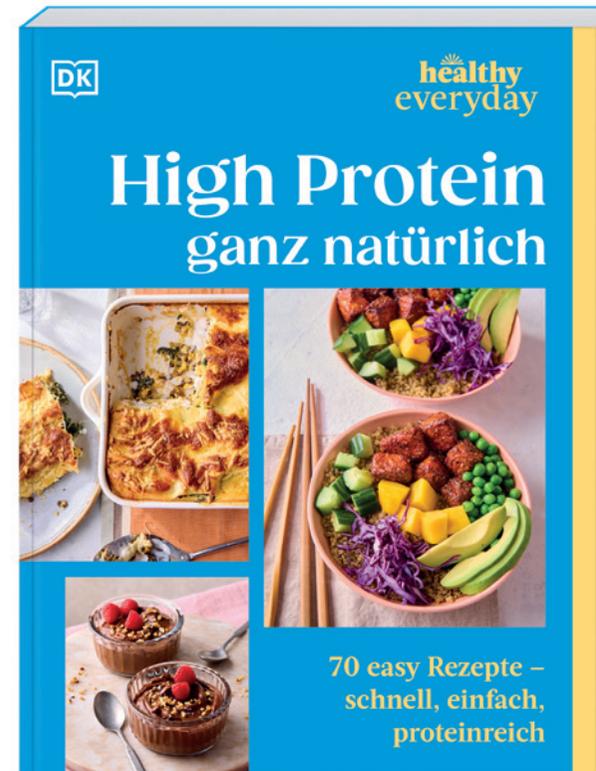
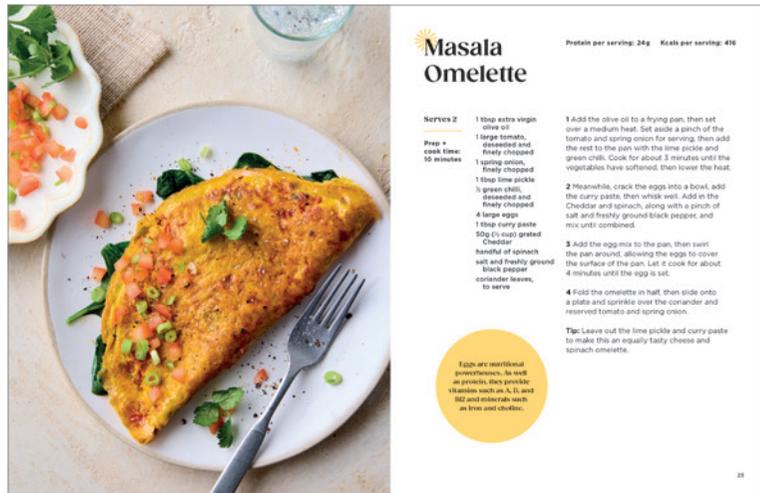


Bestellen Sie gleich mit:



€29,95 (D) / €30,80 (A)
 ISBN 978-3-8310-4961-5





- **High Protein voll im Trend: Proteinreiche Ernährung spielt eine zentrale Rolle für aktuelle Themen wie Fitness, Gesundheit und Muskelaufbau**
- Mehr als 100 unkomplizierte, durchdachte und leckere Rezepte für jeden Anlass: von bunten Frühstücks-Tacos über toskanischer Brotsuppe mit Bohnen und Kohl und Fischfrikadellen auf Vorrat bis zu Schokomousse
- **Fachlich fundiert: Die wissenschaftlichen Ratschläge im übersichtlichen Theorieteil und die Rezepte wurden in Zusammenarbeit mit einer Ernährungswissenschaftlerin entwickelt**
- Der Mix aus Gerichten mit tierischen und pflanzlichen Proteinquellen wie Tofu, Hülsenfrüchten und (Vollkorn-)Getreide ist ideal auch für Vegetarier*innen und Veganer*innen
- **Abwechslungsreich durch den Tag: Mit diesen vielfältigen Rezepten wird gesundes Essen nie langweilig**

Susanna Unsworth,
Laura Clark
**Healthy Everyday.
High Protein ganz
natürlich**
70 easy Rezepte –
schnell, einfach, protein-
reich

176 Seiten
217 mm x 170 mm
Brochure
Mit farbigen Fotos
WG: 1456
Gesunde Küche, Schlan-
ke Küche

€15,00 (D) / €15,50 (A)
ET: März 2026
ISBN 978-3-8310-5273-8

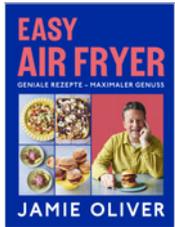


Bestellen Sie gleich mit:

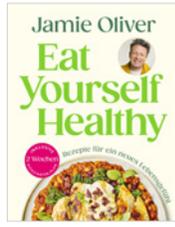


€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4593-8





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



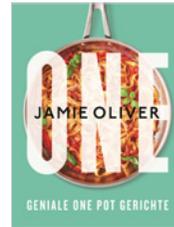
€32,00 (D) / €32,90 (A)
ISBN 978-3-8310-5230-1



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



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



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



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



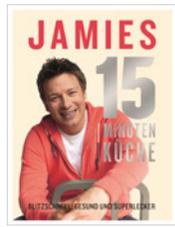
€10,00 (D) / €10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-3762-9



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



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



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



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



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



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



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



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



€29,95 (D) / €36,00 (A)
ISBN 978-3-8310-2691-3



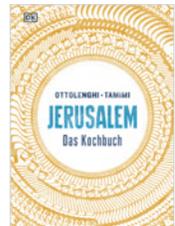
€29,95 (D) / €36,00 (A)
ISBN 978-3-8310-1843-7



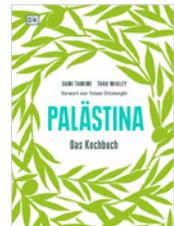
€34,95 (D) / €36,00 (A)
ISBN 978-3-8310-2894-8



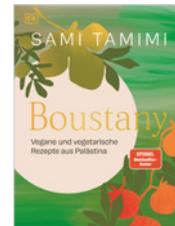
€29,95 (D) / €36,00 (A)
ISBN 978-3-8310-3301-0



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



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



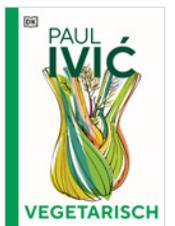
€34,95 (D) / €36,00 (A)
ISBN 978-3-8310-5083-3



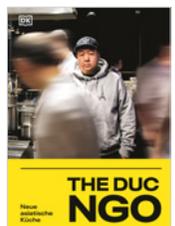
€15,00 (D) / €15,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4294-4



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



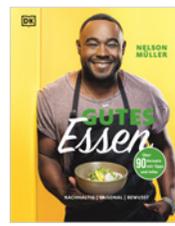
€39,95 (D) / €41,10 (A)
ISBN 978-3-8310-4651-5



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



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



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



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



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

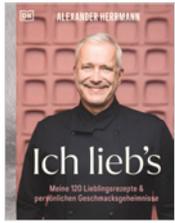


€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4357-6

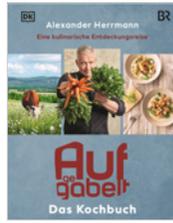


€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-3643-1

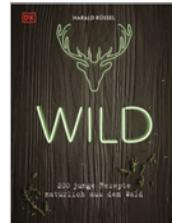




€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-5220-2



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



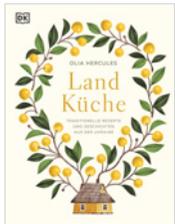
€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-3842-8



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



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



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



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



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



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



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



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



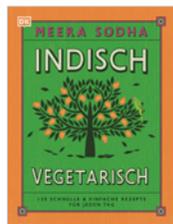
€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-5128-1



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



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



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



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



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



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



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

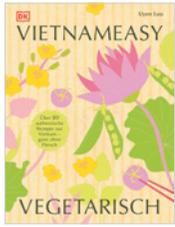


€44,95 (D) / €46,30 (A)
ISBN 978-3-8310-4975-2

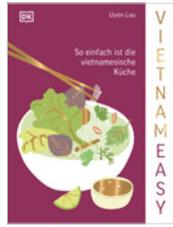


€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4942-4





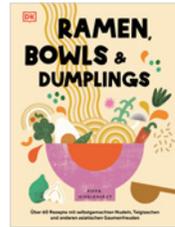
€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4839-7



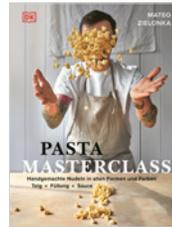
€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4318-7



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



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



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



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



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



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



€19,95 (D) / €22,70 (A)
ISBN 978-3-8310-2165-9



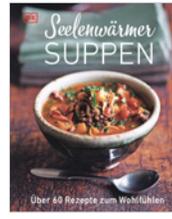
€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4247-0



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4304-0



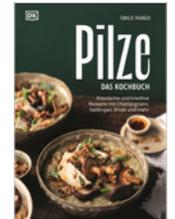
€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4578-5



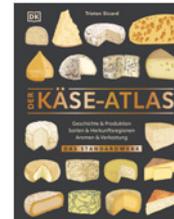
€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4538-9



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



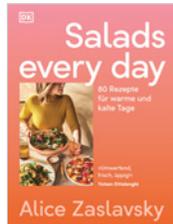
€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-5172-4



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



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



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



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



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



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



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



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



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



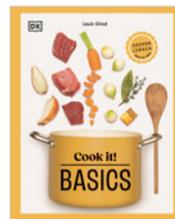
€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4593-8



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



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



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



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



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



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

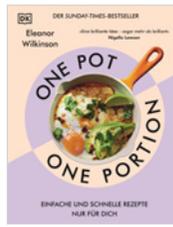


€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4963-9

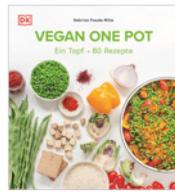




€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4802-1



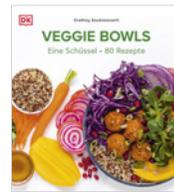
€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-5135-9



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



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



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



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



€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-2836-8



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



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



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



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



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



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



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



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



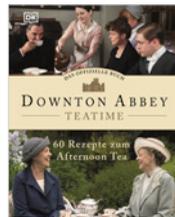
€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4627-0



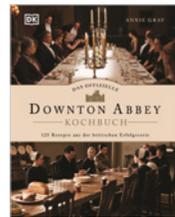
€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-5211-0



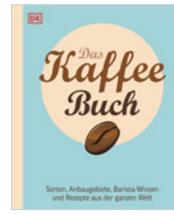
€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4965-3



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



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



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



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



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



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-5040-6



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



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



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



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



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



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



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





MATTHAES





© Jennifer Weyland

Christian Bau, born in Baden-Württemberg (Germany), was the best apprentice of his year and was inspired by a passion for culinary excellence. He honed his skills at the renowned *Schwarzwaldstube* restaurant and has been realising his vision of contemporary haute cuisine at *Victor's Fine Dining* by Christian Bau since 1998 as head chef and host. He lives by his motto, 'Do things with passion or not at all,' every day. Perhaps that is the secret to his success in maintaining three Michelin stars for 20 years.



Christian Bau
Paris -Tokyo
Sharing the culinary
DNA. Christian Bau's
Michelin-starred cuisine

336 Seiten
330 mm x 245 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos
WG: 1455
Themenkochbücher

€90,00 (D) / €92,60 (A)
ET: März 2026
ISBN 978-3-98541-088-0



**Mit zwei Lesebändchen
und Prägung**

- **The long-awaited masterpiece by Christian Bau, arguably Germany's best chef, who is known to every foodie and amateur cook and is a role model for every professional chef**
- From aperitifs to desserts – the entire spectrum of haute cuisine in over 60 complex dishes with several hundred individual recipes – the complete culinary DNA of Bau cuisine
- Christian Bau's signature dishes included: 'Croustade beef tartare with smoked eel cream and caviar' from 2001, 'Japanese Sea' from 2009 or 'Bau.Stein' from 2015
- Dishes that are almost too beautiful to eat, wonderfully staged by star photographer Pieter D'Hoop and excellently described by renowned food journalist Dr Christoph Wirtz
- The large-format coffee table book captivates with its wonderful cover material, the half-pages in the book and two ribbon bookmarks. This makes the theme of Paris-Tokyo immediately recognisable, both haptically and visually

Bestellen Sie gleich mit:



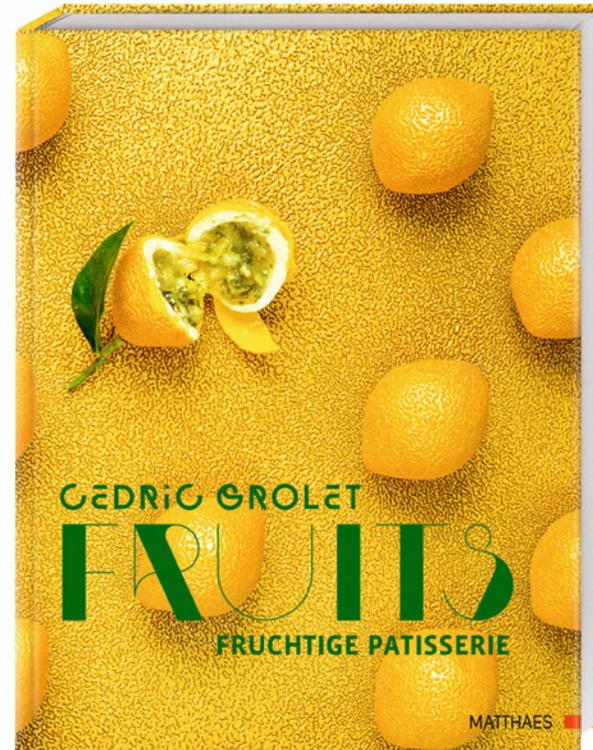
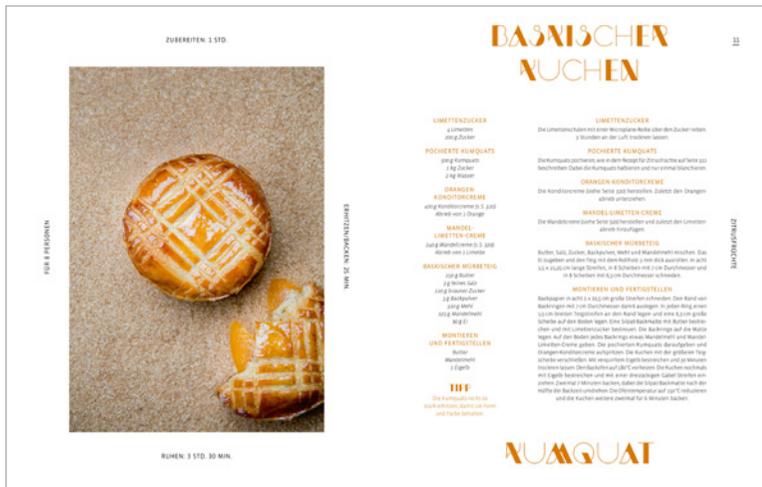
€99,90 (D) / €102,70 (A)
ISBN 978-3-98541-071-2





© Pierre Monetta

Cedric Grolet ist der Shootingstar unter den französischen Konditoren und Pâtissiers. Er betreibt einen Pastry Shop im legendären Luxushotel *Le Meurice* in Paris und eine Boulangerie-Pâtisserie in der Avenue de l'Opéra. Grolets Gebäcke konzentrieren sich auf die Neuinterpretation traditioneller französischer Desserts oder auf die Inszenierung von Blumen und Obst. Für seine raffinierten Kreationen ist er weltbekannt, 2018 wurde ihm der Titel „Bester Pâtissier der Welt“ verliehen. Auf Instagram hat er über 12,8 Mio. Follower*innen.



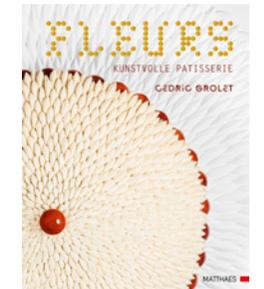
Cedric Grolet
Fruits
Fruchtige Patisserie

336 Seiten
298 mm x 236 mm
Hardcover
über 100 farbige Fotos
WG: 1457
Backen

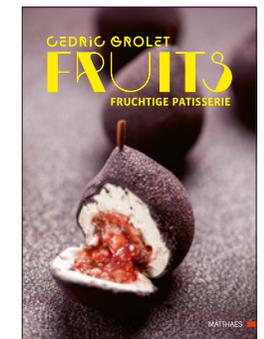
€50,00 (D) / €51,40 (A)
ET: März 2026
ISBN 978-3 98541-087-3



Bestellen Sie gleich mit:



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



Plakat Cedric Grolet
Nennen Sie uns Ihr Wunschformat!

- **Früchte – die Signaturekreationen von Cedric Grolet. Damit ist er zum Instastar mit 12,8 Mio. Follower*innen (und bis zu 170 Mio. Aufrufen pro Beitrag) geworden**
- Das wichtigste Buch von Cedric Grolet, der die aktuelle französische Spitzenpatisserie wie kein zweiter prägt
- Tartes, Tartelettes, Eclairs, Eis, Blätterteiggebäck oder gar Gugelhupf – über 90 Rezepte
- Zitrusfrüchte, Exotische Früchte, Steinfrüchte, Schalenfrüchte und sogar Wildfrüchte – das ganze Spektrum des Obstes und der Nüsse sind berücksichtigt



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



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



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



€78,00 (D) / €79,20 (A)
ISBN 978-3-98541-080-4



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



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



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



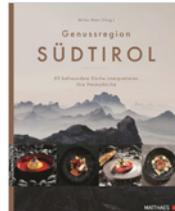
€49,90 (D) / €51,30 (A)
ISBN 978-3-98541-049-1



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



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



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



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



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



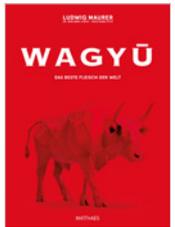
€49,90 (D) / €51,30 (A)
ISBN 978-3-98541-076-7



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



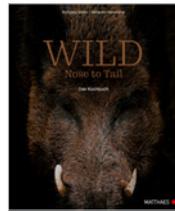
€39,90 (D) / €41,10 (A)
ISBN 978-3-98541-051-4



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



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



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



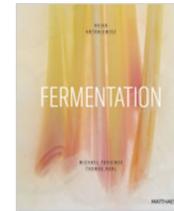
€49,90 (D) / €51,30 (A)
ISBN 978-3-98541-053-8



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



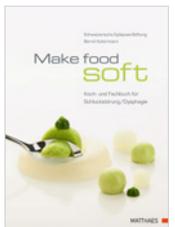
€69,90 (D) / €71,90 (A)
ISBN 978-3-98541-059-0



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



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



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



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



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



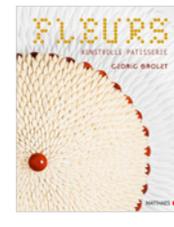
€69,90 (D) / €71,90 (A)
ISBN 978-3-98541-023-1



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



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

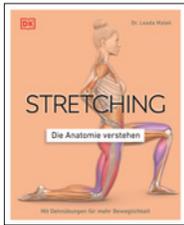


€49,90 (D) / €51,30 (A)
ISBN 978-3-98541-060-6





**GESUNDHEIT, WELLBEING,
SPORT & FAMILIE**



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



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



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



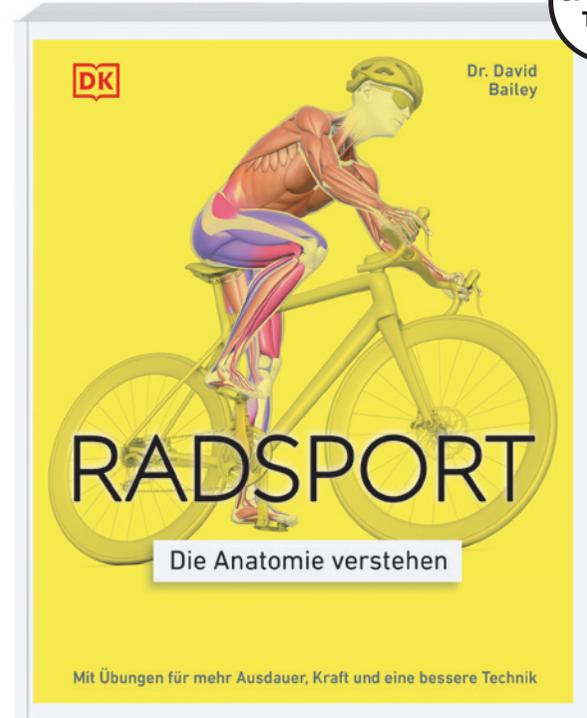
€22,95 (D) / €23,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4630-0



€22,95 (D) / €23,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4530-3



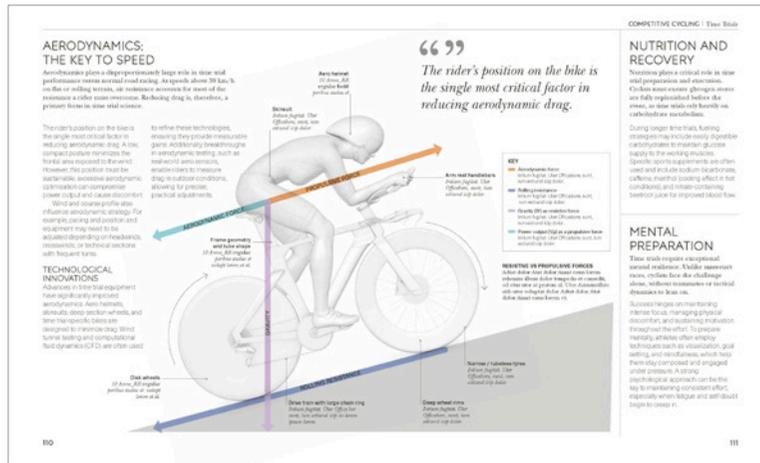
**SPITZEN-
TITEL**



David Bailey
Die Anatomie verstehen
RadSport – die Anatomie verstehen
Mit Übungen für mehr Ausdauer, Kraft und eine bessere Technik

224 Seiten
238 mm x 204 mm
Integralband
Mit farbigen Illustrationen
WG: 1464
Fitness, Aerobic, Bodybuilding, Gymnastik

€23,00 (D) / €23,70 (A)
ET: März 2026
ISBN 978-3-8310-5236-3



- **Brandneues Thema in der Erfolgsreihe „Anatomie verstehen“, die bereits über 160.000 Exemplare verkauft hat**
- Die beliebte Sportart Radsport aus dem anatomischen Blickwinkel in detailreichen Illustrationen erklärt
- Leicht verständliche Infografiken erklären, wie sich die eigene Technik verbessern und die Kraft und Ausdauer maximieren lassen
- Effektive Kraftübungen und verschiedene Workouts für Einsteiger*innen und Fortgeschrittene
- Mit Trainingsplänen für mehr Ausdauer und Kraft beim Radfahren

Bestellen Sie gleich mit:



Aufmerksamkeitsstarker POS:
Tischbanner
Anatomie verstehen
Maße: 60 x 40 cm
Nr. 467/89736

UNSER AKTIONSPAKET FÜR SIE VON ZYKLUS BIS ZUCKERFREI – HIER LIEST DU DICH GESUND!



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



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



30,00 € (D) / 30,90 € (A)
ISBN 978-3-8310-5300-1



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



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



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



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

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



**VON ZYKLUS
BIS ZUCKERFREI
HIER LIEST DU
DICH GESUND!**

Für einen
aufmerksamkeitsstarken POS:
Tischbanner Von Zyklus bis zuckerfrei
alle Maße: 60 × 40 cm
Nr. 467/89223



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



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



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



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



© Jacqueline Fluri

Lone Hunæus war Regisseurin in der Werbebranche und begann 1996 Yoga zu praktizieren. Mit Mitte 40 änderte sie ihr Leben und gab selbst Yogaunterricht. Mit 50 absolvierte sie eine Yogalehrer*innen Ausbildung für Hormonyoga in Brasilien. Seitdem hat sie Hormonyoga-Kurse und Workshops für zahlreiche Schüler*innen abgehalten. Lone wohnt in Dänemark.

Die sieben Hauptchakren und die entsprechenden hormonproduzierenden Drüsen

1. Wurmelchakra – Nebennieren	5. Halschakra – Schilddrüse
2. Sacralchakra – Geschlechtsorgane	6. Solarplexus – Hypophys
3. Solarplexuschakra – Brustspeicheldrüse	7. Kronenchakra – Epiphyse/Drüsenkörper
4. Herzchakra – Thyreoidea	

CHAKREN

Wenn wir über Energiefluss im Körper sprechen, sollten wir die Chakren nicht unerwähnt lassen, denn die Arbeit mit ihnen ist Teil einiger Übungen der Hormonyoga Sequenz.

Die Chakren kann man sich als wirbelnde Energiezentren vorstellen, die Lebensenergie (Prana) für alle Körperfunktionen liefern. Es gibt sieben Hauptchakren. Sie befinden sich in der Körpermitte zwischen Beckenboden bis zu einem Punkt über dem Scheitel. Jedes Chakra steht in Verbindung zu einer hormonproduzierenden Drüse, zu Organen, Gliedern und Muskeln. Die Chakren nehmen Energie von außen auf, und durch eine Art Kreislauf wird sie dann im Körper verteilt. Die Chakren stehen für verschiedene energetische Bereiche in unserem Körper. Dabei beziehen sich die unteren Chakren auf körperliche Aspekte, während die oberen eher spirituellen Aspekten zugeordnet sind.

Im Hormonyoga arbeiten wir mit den hormonproduzierenden Drüsen, und links kannst du sehen, welche Chakren mit welchen Drüsen verbunden sind. Beim Hormonyoga arbeiten wir mit dem 1., 2., 3., 5. und 6. Chakra.

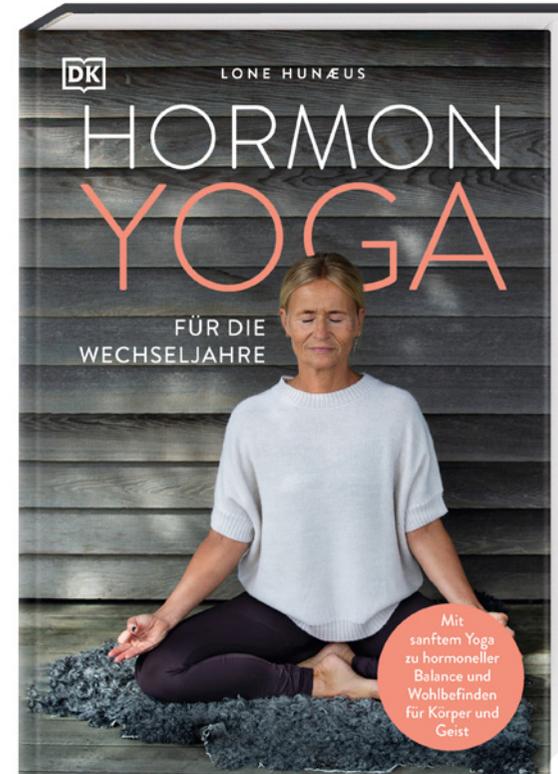
Wenn dir all das zu abstrakt ist, mach dir weiter keine Gedanken. Egal, ob du es verstehst oder nicht, die Energie fließt und die Übungen wirken. Findest du dagegen, dass das wirklich spannend klingt, und möchtest du gern mehr darüber erfahren, so kannst du dich in eine Unmenge an Literatur zu den Chakren vertiefen.

Übung 5 BEINDEHNUNG IM LIEGEN

Stärkt die hinteren und inneren Beinmuskeln und stimuliert die Nebennieren

1. In Rückenlage beginnen. Beide Beine so weit wie möglich anheben, sodass die Knie rechts und links auf Höhe des Bauchs sind. Mit Daumen und Zeigefinger die großen Zehen beider Füße greifen.

2. Den Körper nach links rollen lassen - dabei die Zehen nicht lockern - und das linke Bein auf dem Boden ausstrecken. Die Position halten, dabei dreimal langsam und ruhig durch die Nase ein- und ausatmen. Konzentriere dich darauf, die hinteren Muskeln im linken Bein zu entspannen. Das Bein soll so weit wie möglich gestreckt sein. Öffne in die Mitte zurückkommen und den Körper nach rechts rollen lassen, dabei das rechte Bein auf dem Boden ausstrecken. Die Position wieder drei langsame, ruhige Atemzüge lang halten. Die Übung dreimal ausführen.



- **Yoga: natürlich und effektiv gegen Wechseljahresbeschwerden und für mehr Lebensqualität**
- Schluss mit Hitzewallungen, Stimmungsschwankungen und schlechtem Schlaf! Hormonyoga ist eine einfache und natürliche Methode
- Yogahaltungen, die gezielt hormonproduzierenden Drüsen stimulieren und so das hormonelle Ungleichgewicht lindern
- Einfach umsetzbar: Die je 30-minütigen Yoga-Serien kommen ohne Vorkenntnisse aus
- Erfahrene Autorin: Lone Hunæus hilft Frauen mit Ihren Workshops und Seminaren, die Lebensmitte mit mehr Wohlbefinden und Lebensqualität zu erleben

Lone Hunæus
Hormonyoga für die Wechseljahre
 Mit sanftem Yoga zu hormoneller Balance und Wohlbefinden für Körper und Geist

160 Seiten
 247 mm x 178 mm
 Hardcover
 Mit farbigen Fotos
 WG: 1462
 Entspannung, Yoga, Meditation, Autogenes Training

€19,00 (D) / €19,60 (A)
ET: Dezember 2025
 ISBN 978-3-8310-5205-9



Bestellen Sie gleich mit:



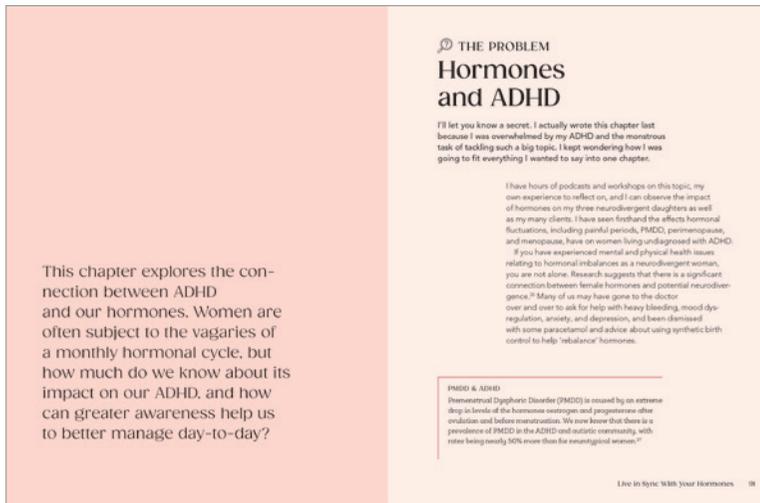
€22,95 (D) / €23,60 (A)
 ISBN 978-3-8310-5027-7





© Aisla Bee

Kate Moryoussef ist Wellness- und Lifestyle-Coach, Mutter von vier Kindern und Gastgeberin des Podcasts The ADHD Woman's Wellbeing Podcast, der seit seinem Start Anfang 2022 bereits 2,5 Millionen Mal heruntergeladen wurde. Kates Expertise ist auch auf ADDitudemag.com gefragt, einer angesehenen und führenden Website für expertengeprüfte medizinische Informationen zu Neurodiversität.



- **Umfassender Leitfaden mit wirksamen Tipps, der die tiefgreifenden Auswirkungen von Hormon- und Zyklus-schwankungen berücksichtigt**
- Praxisorientierte „Toolkits“ bieten wirksame Übungen und Strategien, von Atemtechniken und Schlafoptimierung bis hin zur japanischen Lebensphilosophie des Ikigai
- Einfache Navigation durch das Buch: mit intuitivem Icon-System für gezieltes Auffinden von Informationen, genau dann, wenn sie gebraucht werden
- Ganzseitige Zitate und fundierte Aussagen von Ärzten und Psychologen, u.a. von Dr. Ned, untermauern die fachlichen Beiträge
- Die Autorin teilt ihre Erfahrungen und spricht in leicht verständlichem und durchweg persönlichen Ton

**Kate Moryoussef
Stark mit ADHS
- ein Toolkit für
Frauen**

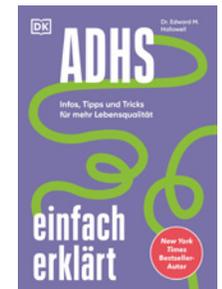
Entdecke dein wahres Ich und entfalte dein volles Potential

192 Seiten
198 mm x 153 mm
Integralband
Mit farbigen Illustrationen
WG: 1469
Sonstiges

€17,00 (D) / €17,50 (A)
ET: März 2026
ISBN 978-3-8310-5315-5



Bestellen Sie gleich mit:



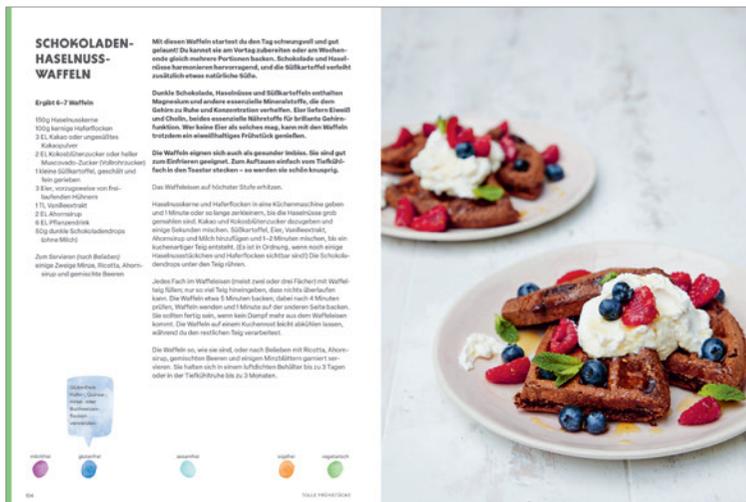
€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4858-8





© Ali Allen 2024

Lucinda Miller ist Heilpraktikerin und Ärztin für funktionelle Medizin mit mehr als 25 Jahren Erfahrung. Sie ist spezialisiert auf Kinderernährung und Neurodivergenz und Mentorin für Kinder mit ADHS und Autismus. Sie ist selbst neurodivergent, Mutter von drei Kindern und erfolgreiche Autorin mehrerer Bücher zum Thema nährstoffreiche Familienküche.



- **Gezielte Ernährung für mehr Fokus, Lernfreude und emotionale Balance: So können Eltern ihre (neuro-divergenten) Kinder effektiv unterstützen**
- Macht den Zusammenhang von Ernährung und kognitiver und emotionaler Entwicklung verständlich
- Praktisches Ernährungs-Toolkit zu wichtigen Nährstoffen, der Rolle hochverarbeiteter Lebensmittel, Darmgesundheit, chronischen Entzündungen und Neurotransmittern
- Mit 60 leckeren, nährstoffreichen Rezepten für die ganze Familie
- Die Autorin ist Expertin mit über 25 Jahren praktischer Erfahrung mit neuro-divergenten Kindern und integriert aktuelle wissenschaftliche Studien

Lucinda Miller
Nährstoff-Power fürs Gehirn
 Für neurodivergente Kinder mit ADHS, Autismus, Dyspraxie, Legasthenie und anderen Entwicklungsunterschieden

240 Seiten
 255 mm x 194 mm
 Hardcover
 Mit farbigen Fotos
 WG: 1461
 Ernährung

€27,00 (D) / €27,80 (A)
ET: März 2026
 ISBN 978-3-8310-5314-8



Bestellen Sie gleich mit:



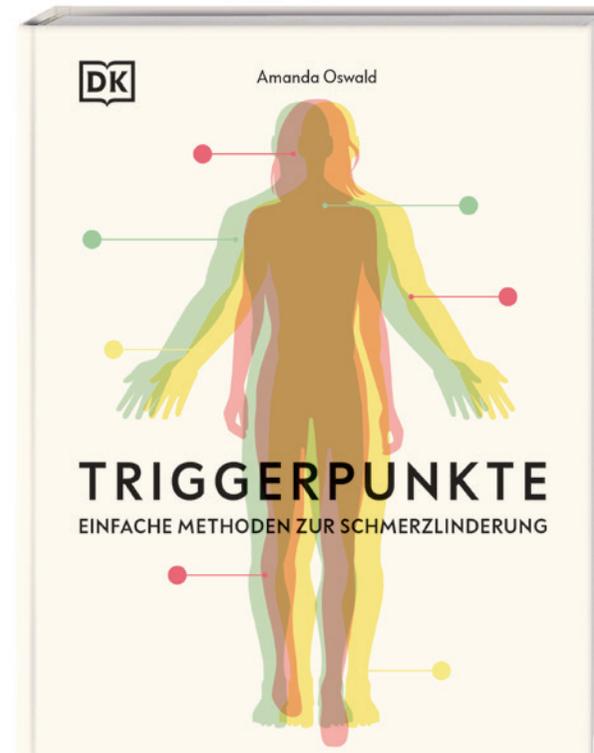
€14,95 (D) / €15,40 (A)
 ISBN 978-3-8310-5110-6



Amanda Oswald
Triggerpunkte
 Einfache Methoden zur
 Schmerzlinderung

144 Seiten
 199 mm x 155 mm
 Hardcover
 Mit farbigen Illustratio-
 nen
 WG: 1466
 Alternative Heilverfahren

€15,00 (D) / €15,50 (A)
ET: März 2026
 ISBN 978-3-8310-5345-2



- **Endlich schmerzfrei! Triggerpunkte selbst behandeln - der Guide für den Einstieg**
- 40 Schritt-für-Schritt-Anleitungen helfen, die Behandlung kompetent und richtig auszuführen
- Alle Triggerpunkte und mögliche Schmerz- und Beschwerdeorte werden vorgestellt, z.B. Nacken, Schultern, Rücken, Füße
- Hoher Bedarf: Triggerpunkte spielen eine wichtige Rolle bei weit verbreiteten Beschwerden wie Rücken-, Schulter- und Nackenschmerzen
- Für Anfänger*innen ohne Vorwissen geeignet
- ansprechend und anschaulich illustriert

Bestellen Sie gleich mit:



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





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



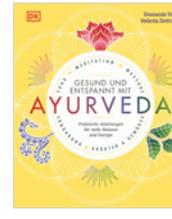
€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-5014-7



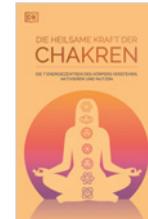
€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4974-5



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



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



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



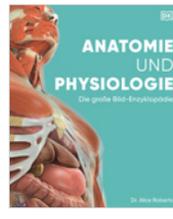
€9,95 (D) / €10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-4306-4



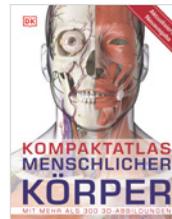
€22,95 (D) / €23,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4669-0



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



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



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



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



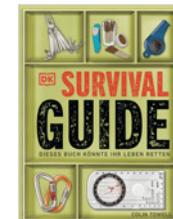
€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-3232-7



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



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



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



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



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



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



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



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



€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-5017-8



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



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



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-5105-2



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



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



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



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



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

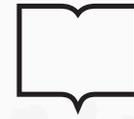


€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4528-0



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





**HOBBY, DIY,
SPIRITUALITÄT &
GARTEN**

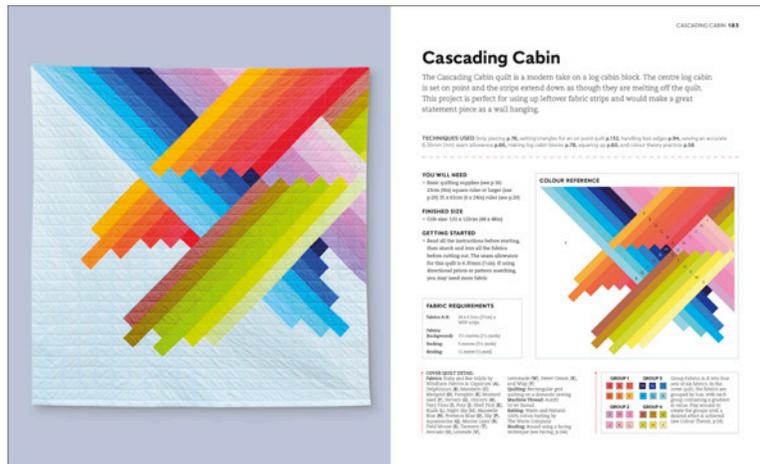




€34,95 (D) / €36,00 (A)
ISBN 978-3-8310-5102-1



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



Christina West, Kacey Crutchfield
Quilten – die große Schule
Schritt für Schritt vom ersten Schnitt bis zur letzten Naht. Techniken, Stiche, Projekte

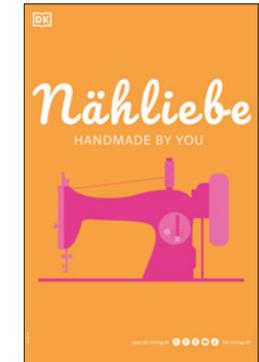
304 Seiten
284 mm x 238 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos und Illustrationen
WG: 1412
Handarbeit, Textiles

€35,00 (D) / €36,00 (A)

ET: Januar 2026
ISBN 978-3-8310-5103-8



Bestellen Sie gleich mit:



Aufmerksamkeitsstarker POS:
Tischbanner
Nähliebe
Maße: 60 x 40 cm
Nr. 467/89762

- **Die umfassendste Einführung und Nachschlagewerk zum Quilten, Patchwerken und Applizieren**
- **Über 150 Techniken Schritt für Schritt und Bild für Bild erklärt: vom ersten Stich bis zur letzten Naht**
- **Alles über Werkzeuge, Materialien und verschiedene Stoffarten, sowie deren Verwendung**
- **12 frische und trendige Projekte direkt zum Nacharbeiten für jede Könnensstufe**
- **Inspiration: Galerie mit Blockmustern für die eigenen Kreationen**



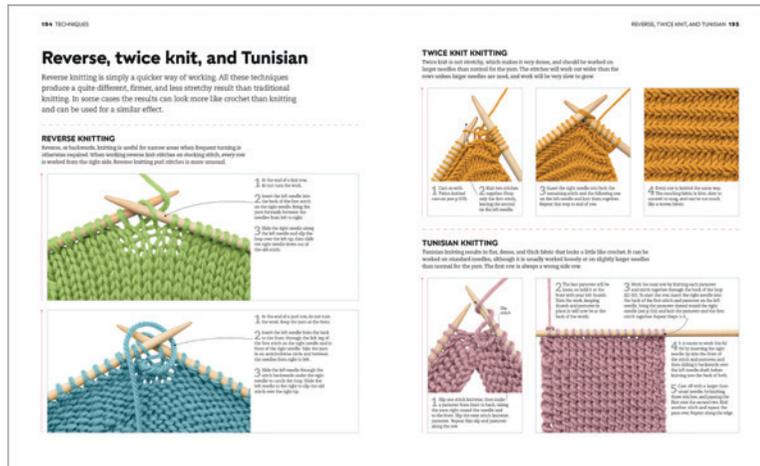
€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-5092-5



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



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



Frederica Patmore,
Vikki Haffenden
Die große Strickschule
Der ultimative Strickkurs – Schritt für Schritt.
Techniken, Strickmuster, Projekte

336 Seiten
284 mm x 238 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos und Illustrationen
WG: 1412
Handarbeit, Textiles

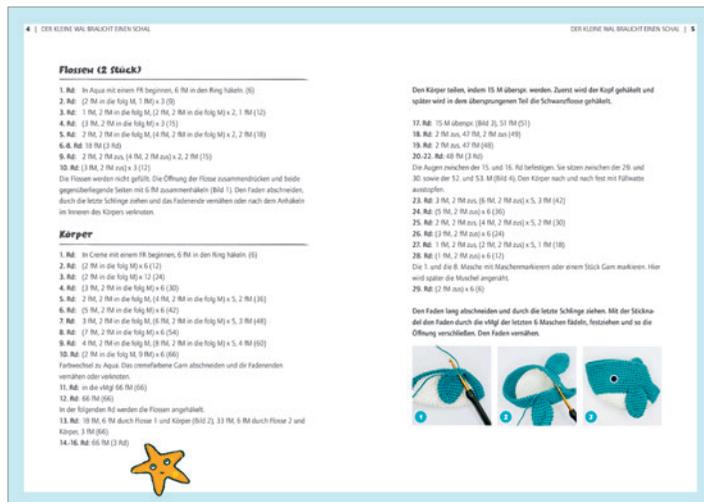
€35,00 (D) / €36,00 (A)

ET: Juni 2026
ISBN 978-3-8310-5257-8



- **Die erfolgreiche Strickschule ist wieder da – komplett aktualisiert, mit frischem Layout und Projekten**
- Unschlagbar und perfekt für den Einstieg: Verständlich und anschaulich erklärt – in Schritt-für-Schritt-Anleitungen mit mehr als 1000 Farbfotos
- Über 250 Stricktechniken – vom Maschenanschlag über Brioche bis zum Abketten an schrägen Kanten
- Ausführliche Materialkunde, sowie verschiedene Garnsorten mit ihren Eigenschaften
- Mit praktischen Projekten zum Nachstricken und Festigen der Techniken

Die kleine Eule – mit oder ohne Beule – ist eine beliebte Kinderbuch-Figur, insbesondere in der Reihe „Die kleine Eule und ihre Freunde“. „Das offizielle Häkelbuch“ ist das einzige Häkelbuch, das exklusive Anleitungen bietet, um die originalen Charaktere der kleinen Eule und ihrer Freunde detailgetreu nachzuhäkeln. Nichts ist so schön, wie eigene kuscheligen Begleiter aus der bekannten Kinderbuchwelt zu erschaffen. Wolle und Häkelnadel ge-zückt – schon kann es losgehen!



Sabine Raab
Die kleine Eule & ihre Freunde.
Das offizielle Häkelbuch
Bezaubernde Amigurumis aus der Welt der beliebten Kinderbuchfigur

128 Seiten
248 mm x 180 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos und Illustrationen
WG: 1412
Handarbeit, Textiles

€20,00 (D) / €20,60 (A)
ET: März 2026
ISBN 978-3-8310-5292-9



- **Das einzige Häkelbuch zur erfolgreichen Kinderbuch-Figur „die kleine Eule“**
- Mehr als 10 süße Projekte: die kleine Eule und ihre Freunde, sowie niedliche Kleintiere und Blumen aus der zauberhaften Welt
- Ausführliche Schritt-für-Schritt-Anleitungen führen Runde um Runde zur fertigen Häkelfigur
- Masche für Masche werden die Häkeltierchen wie Amigurumis passgenau und am Stück gehäkelt
- Auch für Häkelanfänger*innen geeignet: Die wichtigsten Grundlagen werden anschaulich erklärt

Bestellen Sie gleich mit:

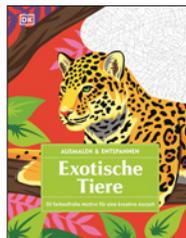


€14,95 (D) / €15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4875-5

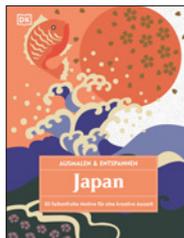




€14,95 (D) / €15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4409-2



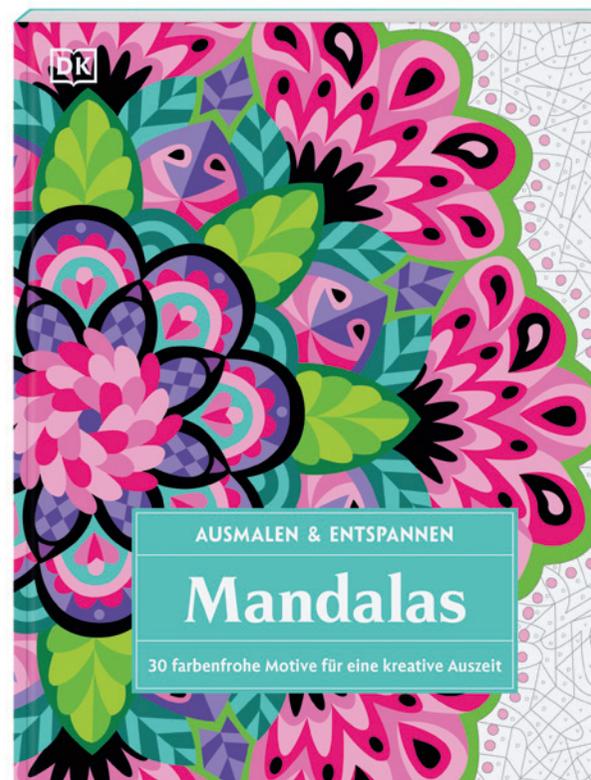
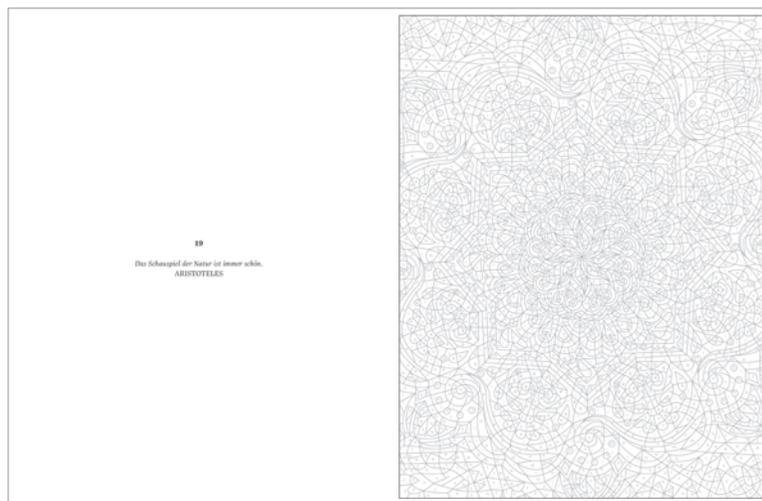
€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-5094-9



€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-5093-2



€13,00 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-5317-9



Ausmalen & Entspannen
Ausmalen & Entspannen. Mandalas
30 farbenfrohe Motive für eine kreative Auszeit

72 Seiten
280 mm x 216 mm
Broschur
Mit Illustrationen
WG: 1413
Malen, Zeichnen, Farbe

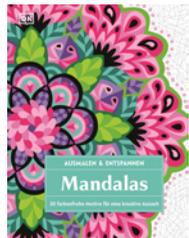
€13,00 (D) / €13,40 (A)
ET: Februar 2026
ISBN 978-3-8310-5316-2



- **Malen nach Buchstaben für Erwachsene im Großformat!**
- Achtsamkeit und Entschleunigung in einem – gepaart mit Mandalas zum Ausmalen
- Florale Mandalas zum Ausmalen: 30 detailreiche Illustrationen als große und kleine Mandalas mit floralen Elementen, wie Rosen, Lotusblüten oder bunten Blüten
- Malen nach Buchstaben mit vorgegebenen Farbcodes – so gelingt das Mandala-Motiv garantiert!
- Feld für Feld ausmalen – Entspannung und Kreativität fördern



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



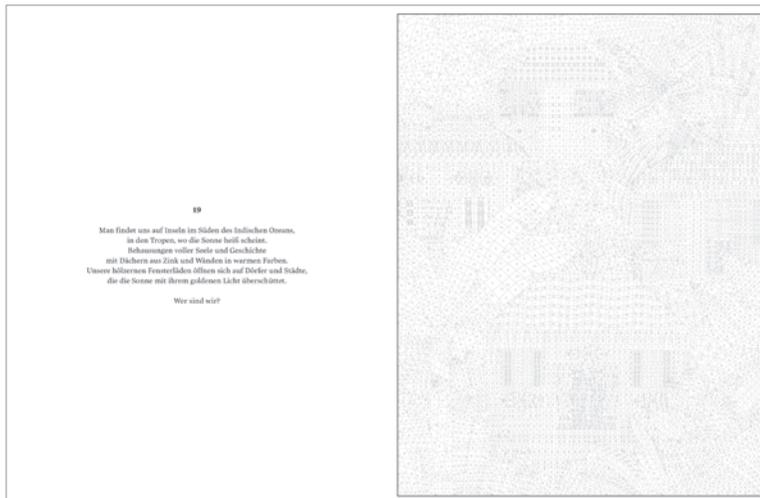
€13,00 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-5316-2



€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-5093-2



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



Ausmalen & Entspannen **Ausmalen & Entspannen. In den Tropen.**

30 farbenfrohe Motive
für eine kreative Auszeit

72 Seiten
280 mm x 216 mm
Broschur
Mit Illustrationen
WG: 1413
Malen, Zeichnen, Farbe

€13,00 (D) / €13,40 (A)

ET: Februar 2026
ISBN 978-3-8310-5317-9



- **Malen nach Buchstaben für Erwachsene im Großformat!**
- Achtsamkeit und Entschleunigung in einem – gepaart mit tropischen Motiven zum Ausmalen
- Tropische Szenen zum Ausmalen: 30 detailreiche Illustrationen, u.a. pittoreske Häuschen, Unterwasserwelten, sowie farbenfrohe Vögel und Blumen
- Malen nach Buchstaben mit vorgegebenen Farbcodes – so gelingt das Tropen-Motiv garantiert!
- Feld für Feld ausmalen und rätseln – Entspannung und Kreativität fördern



© DR



© DR

Kévin Bordi ist ein ehemaliger professioneller Schachspieler. Er ist der Gründer des YouTube- und Twitch-Kanals BlitzStream und Creator der französischen Inhalte für die Website Chess.com. Der YouTube-Kanal des beliebten Schachstreamers zählt 291.000 Abonnent*innen.

Samy Robin ist FIDE-Meister (Internationaler Schachbund: Fédération internationale des échecs), Schachtrainer und Chefredakteur von Chess.com France.

Kévin Bordi, Samy Robin
Genial Schach spielen
Mit 25 legendären Partien das eigene Spiel verbessern

208 Seiten
241 mm x 181 mm
Broschur
Mit farbigen Illustrationen
WG: 1449
Sonstige Sportarten

€20,00 (D) / €20,60 (A)
ET: März 2026
ISBN 978-3-8310-5246-2



Ein Schlag gegen die Menschheit
Deep Blue – G. Kasparow
New York, 1997

Kam ein Computer eines der brillantesten menschlichen Geister übertrumpfen? Garry Kasparow glaubte das nicht. Zumindest nicht im Schach und zumindest nicht so. Das selbst ein Bakuw war ein Überwältiger Dominator am Brett, wo seine Rivalen ihm oft mit Argwohn im Bauch begegneten, aber gegenüber einer kalten Maschine hatte er keinen psychologischen Vorteil. Dennoch kam er im Mai 1997 zurecht zu seinem Duell mit Deep Blue, dem Wunderwerk der IBM-Ingenieure. Im Jahr zuvor hatte der Weltmeister die erste Version der Maschine mit drei Siegen bei zwei Remisen und einer Niederlage deutlich

In die Schranken gewiesen. Die verdoppelte Rechenleistung zwang Kasparow in diesem Rückkampf vor neue Probleme, doch es war eher der emotionale Faktor, der dem Weltmeistertitel schmerzhaft fehlte. In der ersten Partie, die zugunsten des Menschen endete, machte der Computer einen Zug, den Kasparow nicht verstehen konnte. Später stellte sich heraus, dass es sich um einen Bug handelte, der das Programm dazu veranlasste, standardmäßig eine Zufallsauswahl zu treffen. Kasparow war verwirrt und dachte nicht mehr daran, um Sieg zu spielen, sondern verbrauchte seine ganze Energie

damit, die »Intelligenz« der Maschine zu testen. Er war nervlich erschöpft, nachdem er in der zweiten Partie aufgegeben hatte, obwohl er ein Remis hätte retten können und in der dritten, vierten und fünften Partie gute Chancen ausgelassen hatte, und so sabotierte sich Kasparow zu Beginn der entscheidenden sechsten Partie selbst.

1. ♖e4 ♗c6
Kasparow hatte im dritten unorthodoxen System angesetzt, weil er glaubte, dass der Computer, wenn er nur ein strategisches Verständnis des Menschen nach klar vorgegebenen Regeln in einer Partie erreichen sollte, sich dann aber dem nicht-klaren menschlichen Caro-Kann-Verfallung:

2. ♗d4 ♗d5
3. ♗c3 ♗e4
4. ♗f4 ♗e4

Teufel überbrückte die Hauptvariante, ohne irgendwelche Fragen zu stellen. Typisch für eine Maschine, nicht wahr?

4. ♗f7
Kasparow wählte den damals noch besten Zug, für ihn war es allerdings eine Premiere. Nach für eine wichtige Partie auf New York zu begeben, war eine riskante Entscheidung, die auf eine manuelle Zurechtfindung der Champs-Élysées hinausging.

4. ♗f7
Kasparow wählte den damals noch besten Zug, für ihn war es allerdings eine Premiere. Nach für eine wichtige Partie auf New York zu begeben, war eine riskante Entscheidung, die auf eine manuelle Zurechtfindung der Champs-Élysées hinausging.

4. ♗f7
Kasparow wählte den damals noch besten Zug, für ihn war es allerdings eine Premiere. Nach für eine wichtige Partie auf New York zu begeben, war eine riskante Entscheidung, die auf eine manuelle Zurechtfindung der Champs-Élysées hinausging.

20. ♖d2 ♗f6
Viel besteht darauf, diese Qualität heraus zu sehen, und darauf einige Mäuser die geringe Veranbarung.

21. ♖c3 ♗f6
Nun stehen alle schwarzen Figuren bereit, aber die weißen Mäuser heranzuführen.

22. ♗e2
Eine sehr menschliche Reaktion von Mäuser, der die Dame oder stattdessen die Springer zu sehen weiß, um die Stellung zu erläutern.

23. ♗e2
Ein Gegenangriff mit 22. ♗e2 ist die Wahl der Computer, nur dass 22. ♗e2 ist zu spielen und die menschliche Diagnose des schwarzen Längers zu schließen.

22. ♗e2
Viel besteht auch natürlich darauf, die Dame auf dem Schachbrett zu behalten.

23. ♗e2
Nun stehen alle schwarzen Figuren bereit, aber die weißen Mäuser heranzuführen.

24. ♗e2
Eine sehr menschliche Reaktion von Mäuser, der die Dame oder stattdessen die Springer zu sehen weiß, um die Stellung zu erläutern.

25. ♗e2
Ein Gegenangriff mit 22. ♗e2 ist die Wahl der Computer, nur dass 22. ♗e2 ist zu spielen und die menschliche Diagnose des schwarzen Längers zu schließen.

22. ♗e2
Viel besteht auch natürlich darauf, die Dame auf dem Schachbrett zu behalten.

23. ♗e2
Nun stehen alle schwarzen Figuren bereit, aber die weißen Mäuser heranzuführen.

24. ♗e2
Eine sehr menschliche Reaktion von Mäuser, der die Dame oder stattdessen die Springer zu sehen weiß, um die Stellung zu erläutern.

25. ♗e2
Ein Gegenangriff mit 22. ♗e2 ist die Wahl der Computer, nur dass 22. ♗e2 ist zu spielen und die menschliche Diagnose des schwarzen Längers zu schließen.

22. ♗e2
Viel besteht auch natürlich darauf, die Dame auf dem Schachbrett zu behalten.

23. ♗e2
Nun stehen alle schwarzen Figuren bereit, aber die weißen Mäuser heranzuführen.

24. ♗e2
Eine sehr menschliche Reaktion von Mäuser, der die Dame oder stattdessen die Springer zu sehen weiß, um die Stellung zu erläutern.

25. ♗e2
Ein Gegenangriff mit 22. ♗e2 ist die Wahl der Computer, nur dass 22. ♗e2 ist zu spielen und die menschliche Diagnose des schwarzen Längers zu schließen.

22. ♗e2
Viel besteht auch natürlich darauf, die Dame auf dem Schachbrett zu behalten.

23. ♗e2
Nun stehen alle schwarzen Figuren bereit, aber die weißen Mäuser heranzuführen.

24. ♗e2
Eine sehr menschliche Reaktion von Mäuser, der die Dame oder stattdessen die Springer zu sehen weiß, um die Stellung zu erläutern.

25. ♗e2
Ein Gegenangriff mit 22. ♗e2 ist die Wahl der Computer, nur dass 22. ♗e2 ist zu spielen und die menschliche Diagnose des schwarzen Längers zu schließen.

22. ♗e2
Viel besteht auch natürlich darauf, die Dame auf dem Schachbrett zu behalten.

23. ♗e2
Nun stehen alle schwarzen Figuren bereit, aber die weißen Mäuser heranzuführen.

24. ♗e2
Eine sehr menschliche Reaktion von Mäuser, der die Dame oder stattdessen die Springer zu sehen weiß, um die Stellung zu erläutern.

25. ♗e2
Ein Gegenangriff mit 22. ♗e2 ist die Wahl der Computer, nur dass 22. ♗e2 ist zu spielen und die menschliche Diagnose des schwarzen Längers zu schließen.

22. ♗e2
Viel besteht auch natürlich darauf, die Dame auf dem Schachbrett zu behalten.

23. ♗e2
Nun stehen alle schwarzen Figuren bereit, aber die weißen Mäuser heranzuführen.

24. ♗e2
Eine sehr menschliche Reaktion von Mäuser, der die Dame oder stattdessen die Springer zu sehen weiß, um die Stellung zu erläutern.

25. ♗e2
Ein Gegenangriff mit 22. ♗e2 ist die Wahl der Computer, nur dass 22. ♗e2 ist zu spielen und die menschliche Diagnose des schwarzen Längers zu schließen.

- Mit 25 legendären Schachpartien der Großmeister*innen zum Schach-Profi
- Für jede Partie übersichtliche, farbige Schaubilder
- Erklärt von Kévin Bordi, einem ehemaligen Profi-Schachspieler mit einer Reichweite von 291.000 Abonnenten*innen auf YouTube
- Für Einsteiger*innen und Fortgeschrittene zur Weiterentwicklung des Spiels: Schaubilder zeigen Schritt für Schritt die einzelnen Strategien und ihre Züge
- Fortsetzung des erfolgreichen Titels „Im Schach gewinnen“ aus dem Jahr 2023

Bestellen Sie gleich mit:



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



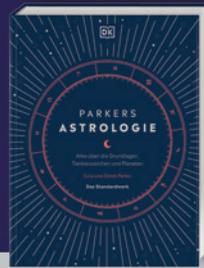
UNSER AKTIONSPAKET FÜR SIE ENTDECKE DEINE MAGIE!



26,00 € (D) / 26,80 € (A)
ISBN 978-3-8310-5253-0



20,00 € (D) / 20,60 € (A)
ISBN 978-3-8310-5312-4



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



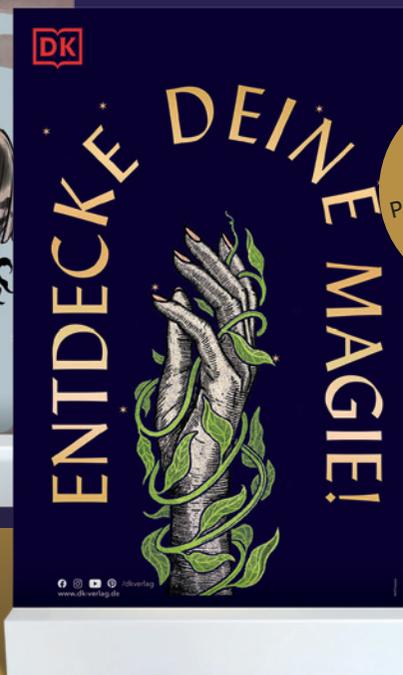
30,00 € (D) / 30,90 € (A)
ISBN 978-3-8310-5161-8



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



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

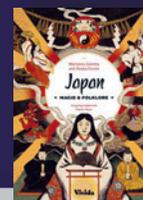


Für einen
aufmerksamkeitsstarken POS:
Tischbanner Finde deine Magie
Maße: 60 x 40 cm
Nr. 467/89222

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

Bestellen Sie
gleich mit:
Passende Titel von
White Star
WS



14,95 € (D) / 15,40 € (A)
ISBN 978-8-8631-2771-3



16,95 € (D) / 17,50 € (A)
ISBN 978-8-8631-2789-8



16,95 € (D) / 17,50 € (A)
ISBN 978-8-8631-2790-4



€14,95 € (D) / 15,40 € (A)
ISBN 978-8-8631-2796-6



16,95 € (D) / 17,50 € (A)
ISBN 978-8-8631-2701-0



19,95 € (D) / 20,60 € (A)
ISBN 978-8-8631-2683-9



14,95 € (D) / 15,40 € (A)
ISBN 978-8-8631-2772-0

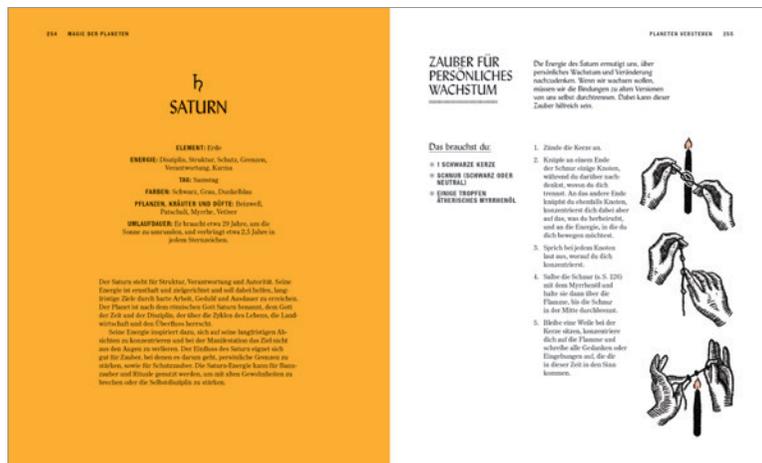


14,95 € (D) / 15,40 € (A)
ISBN 978-8-8631-2773-7



© Semra Haksever

Semra Haksever ist eine eklektische Hexe, Unternehmerin, ehemalige Modestylistin und Autorin von fünf Büchern über Hexerei, darunter der Bestseller Everyday Magic. Sie ist die Gründerin von Mama Moon Candles, einem Online-Shop, der Kerzen, Tränke, Zaubersets und Werkzeuge für die Ausübung von Magie verkauft. Semra praktiziert seit über 20 Jahren Reiki, Kristalltherapie und Mondrituale und hatte schon immer den Wunsch, rituelle Praktiken und Werkzeuge zu entwickeln, die für alle zugänglich sind.



Semra Haksever
Die Magie der Hexenkunst
Dein Buch für wirksame Zauber, Rituale & intuitive Kraft für jeden Tag

304 Seiten
240 mm x 204 mm
Hardcover
Mit farbigen Illustrationen
WG: 1475
Altes Wissen, Alte Kulturen

€27,00 (D) / €27,80 (A)
ET: Februar 2026
ISBN 978-3-8310-5272-1



Mit Metallicfolie, Farbschnitt und Lesebändchen

- **Ein umfassender Leitfaden zur modernen Hexenkunst: Praktisch und zugänglich für Fans des Social-Media-Trends**
- Vielfältige Traditionen und Techniken: Von Kräuter- und Kristallmagie über Kerzen- und Knotenmagie bis hin zu Tarot und Astrologie
- Für Baby-Hexen und Praktizierende: Von den Grundlagen über Zaubersprüche und Rituale bis hin zur Nutzung persönlicher Energie und ethischen Praktiken
- Praktische Anwendung für jede Lebenslage und für die eigenen Bedürfnisse: Zaubersprüche, Orakel, Kräuter und Co. für Schutz, Liebe, Wohlstand und persönlicher Wachstum
- Fokus auf Selbstermächtigung und Intuition – die innere Kraft durch Magie aktivieren und nutzen

Bestellen Sie gleich mit:



€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4238-8



Thomas Cussans, John Farndon, Ann Kay, Philip Parker

Die Geschichte von Magie, Hexerei & Okkultem

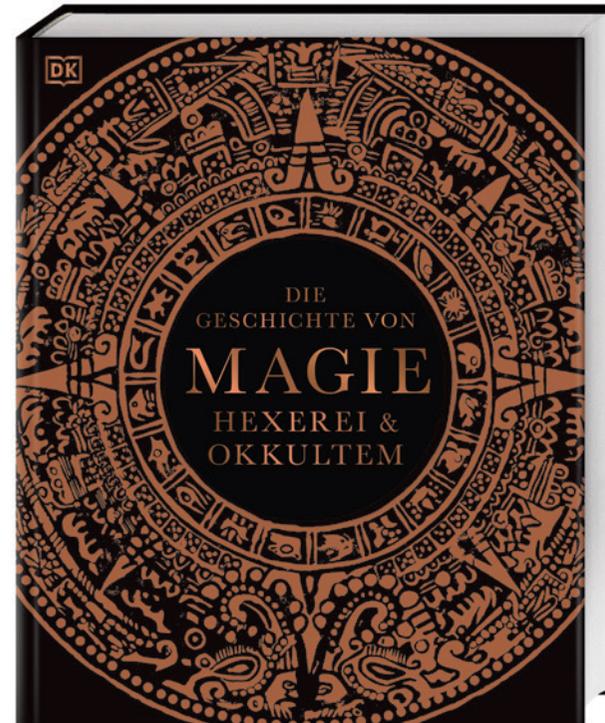
Ein visueller historischer Überblick über die Entwicklung der Magie von der Antike bis heute

320 Seiten
263 mm x 220 mm
Hardcover
Über 500 farbige Fotos und Illustrationen
WG: 1475
Altes Wissen, Alte Kulturen

€30,00 (D) / €30,90 (A)
ET: Februar 2026
ISBN 978-3-8310-5161-8



Cover mit Folienveredelung



- Eine visuelle Reise durch die Entwicklung der Magie von der Antike bis heute
- Sachlicher und seriöser historischer Überblick über Magie, Hexerei und Okkultes weltweit
- Features beleuchten spezielle Themen sehr detailliert: z. B. Orakelknochen aus dem alten China, die Tempelritter und Magie im Kino
- Umfassende Einführung in alle Bereiche der Magie: u. a. Formen der Wahrsagerei, mystische Pflanzen und Tränke sowie Hexerei in der Literatur
- Das Buch hat sich weltweit über 130 000 Mal verkauft

Bestellen Sie gleich mit:



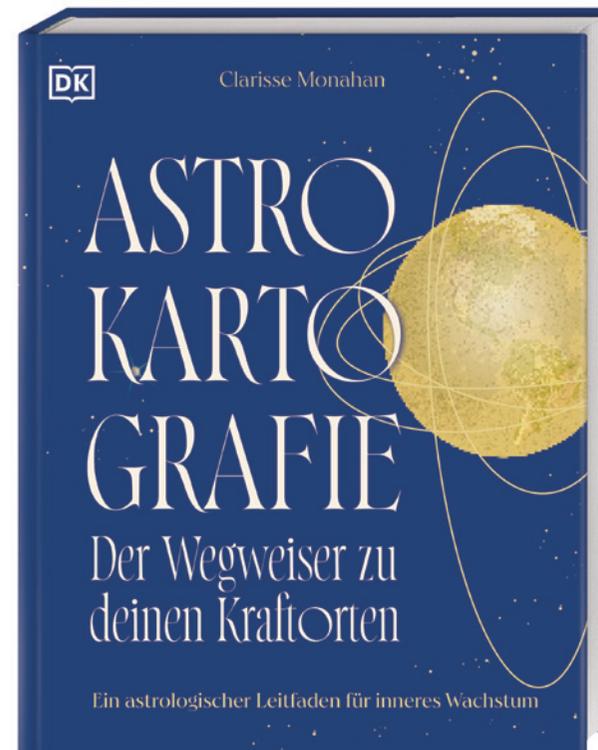
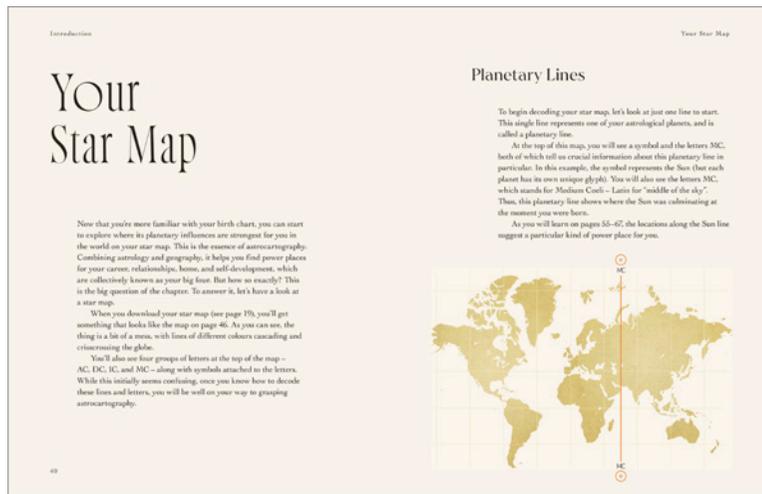
€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4870-0





© Kieran Behan

Clarisse Monahan ist die Gründerin von Venus in Retrograde, einem Unternehmen, das astrologische Dienstleistungen anbietet, von Einzelberatungen bis hin zu Teambuilding und Markenaktivierungen. Sie hat zahlreiche Artikel über die Verbindungen zwischen Astrologie, Politik und Kultur für verschiedene Publikationen verfasst und ist die Hausastrologin des Soho House, wo sie Vorträge zu allgemeinen und spezifischen astrologischen Themen hält.



Clarisse Monahan
**AstroKartografie –
der Wegweiser zu
deinen Kraftorten**

Ein astrologischer
Leitfaden für inneres
Wachstum

224 Seiten
223 mm x 178 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos und
Illustrationen
WG: 1473
Astrologie, Kosmos

€20,00 (D) / €20,60 (A)

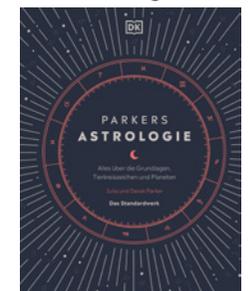
ET: Januar 2026
ISBN 978-3-8310-5235-6



mit Goldfolie

- **AstroKartografie: dein Wegweiser zu persönlichem Wachstum!**
- Die einzigartigen Energien des Geburtshoroskops und der Sternenkarte nutzen und die transformative Kraft in verschiedenen Lebensbereichen wirken lassen
- Praktische Anleitung für ein erfülltes Leben: Mit AstroKartografie das eigene Potenzial ausschöpfen und Selbstreflexion fördern
- Die Macht des astrologischen Tinder nutzen und die persönlichen Kraftorte finden
- Moderne Lebenshilfe aus der Astrologie zu den Themen Selbstverständnis, Identitätssuche, Veränderungen und Herausforderungen, Beziehungen und Beruf

Bestellen Sie gleich mit:



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



UNSER AKTIONSPAKET FÜR SIE HIER WÄCHST WAS!



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

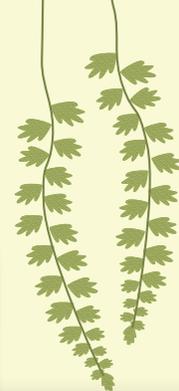


30,00 € (D) / 30,90 € (A)
ISBN 978-3-8310-5212-7

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

24,00 € (D) / 24,70 € (A)
ISBN 978-3-8310-5204-2

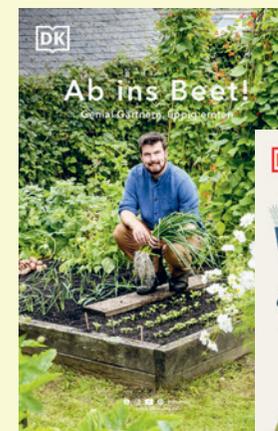
15,00 € (D) / 15,50 € (A)
ISBN 978-3-8310-5203-5



Für einen
aufmerksamkeitsstarken POS:
Tischbanner Gärtnern macht glücklich
alle Maße: 60 x 40 cm
Nr. 467/ 89737



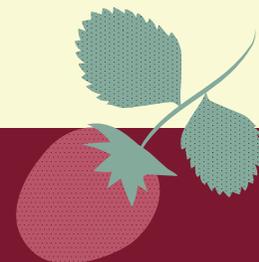
Tischbanner
Nr. 467/89146



Tischbanner
Nr. 467/89180



Tischbanner
Nr. 467/89207





© Jason Ingram

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



Huw Richards
Permakultur
Nachhaltig gärtnern für
eine ganzjährige Ernte

288 Seiten
263 mm x 221 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos und
Illustrationen
WG: 1421
Garten

€30,00 (D) / €30,90 (A)
ET: Januar 2026
ISBN 978-3-8310-5212-7



- **Das ultimative Buch über den Anbau von Nutzpflanzen nach den Prinzipien der Permakultur von Bestseller-Autor Huw Richards**
- Vielfältige Pflanzenauswahl: kompakte Porträts von mehr als 130 Pflanzen
- Auf natürliche Weise gärtnern, die Natur schonen, die Tierwelt fördern und Wasser sparen
- Ökologisch und nachhaltig: verschiedene Kompostiermethoden, Mulchen, Gründüngung, Hochbeete, Pflanzen selbst vermehren u.v.m.
- Mit ergänzenden Anleitungen zum Anbau von Zierpflanzen wie Rosen

Bestellen Sie gleich mit:



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





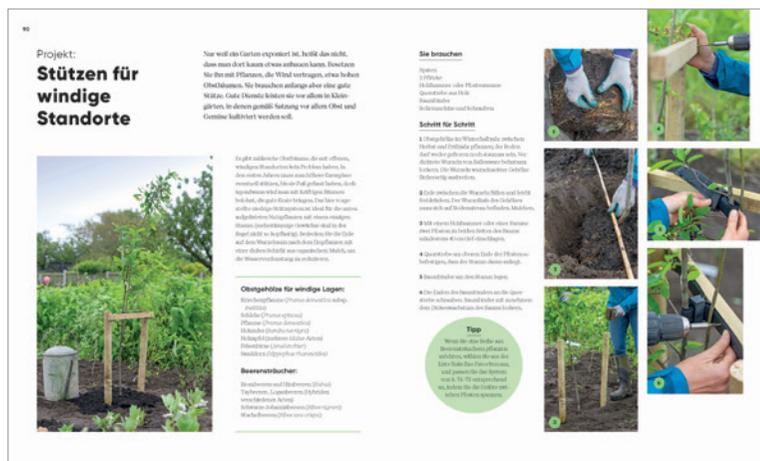
Lucy Chamberlain arbeitete nach dem Studium der Gartenbauwissenschaften zunächst als Beraterin für die Royal Horticultural Society (RHS), dann als Redakteurin für das Gartenmagazin »Grow Your Own«. Sie arbeitete als Chefgärtnerin eines großen Küchengartens in der Grafschaft Essex. Sie ist Autorin des Bestsellers »Kleiner Garten – Große Ernte«. Inzwischen arbeitet sie als freiberufliche Autorin, Gärtnerin, Podcasterin und Radiomoderatorin.

Lucy Chamberlain
Hier wächst was!
 Obst, Gemüse und
 Kräuter für jeden
 Standort

224 Seiten
 240 mm x 202 mm
 Hardcover
 Mit farbigen Fotos
 WG: 1421
 Garten

€24,00 (D) / €24,70 (A)

ET: Januar 2026
 ISBN 978-3-8310-5198-4



- Die richtigen Pflanzen für jeden Standort – der unverzichtbare Ratgeber
- Individuelle und perfekte Pflege für alle Pflanzen durch die Einteilung in 8 Zonen
- Der beste Platz für Nutzpflanzen für drinnen und draußen: Tomaten mögen es sonnig und geschützt, Stachelbeeren dagegen schattig und trocken
- Obst, Gemüse, Kräuter, essbare Blumen – große Vielfalt mit mehr als 150 Pflanzen
- Kompakte Angaben zum Pflanzen, Aussäen, Pflegen und Ernten sowie Sortenempfehlungen

Bestellen Sie gleich mit:

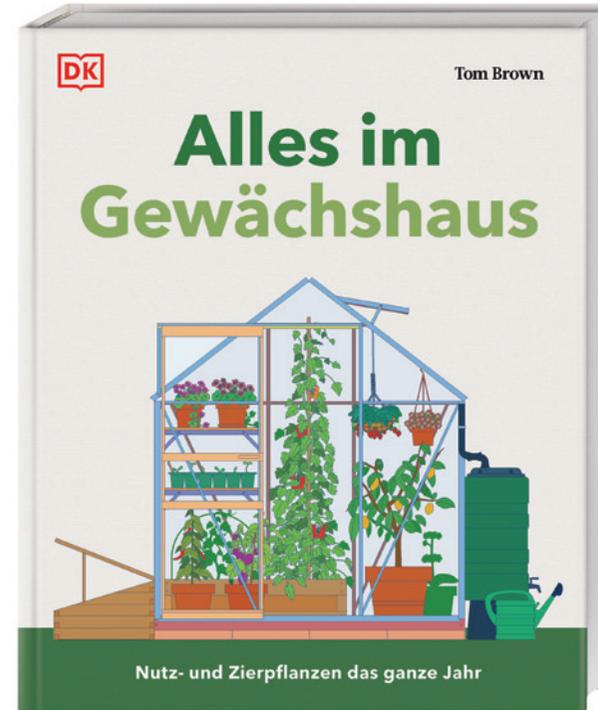
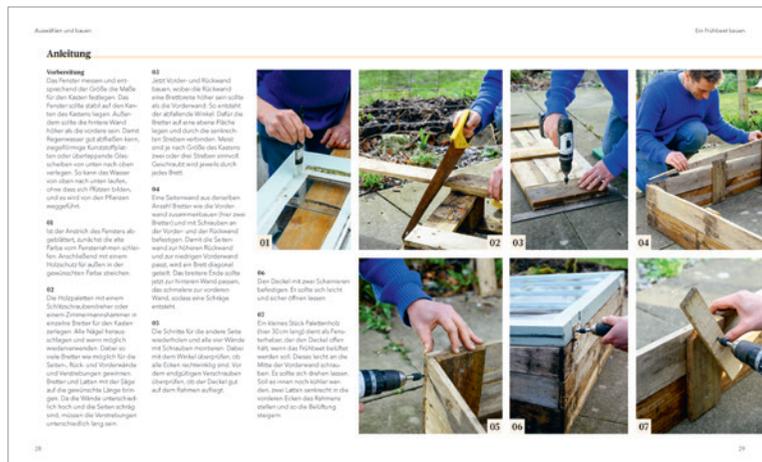


€22,95 (D) / €23,60 (A)
 ISBN 978-3-8310-4835-9





Tom Brown ist Chefgärtner der „West Dean Gardens“ in Sussex, einer Anlage mit einem Arboretum, formalen Gärten und 13 großen viktorianischen Gewächshäusern. Er schreibt für die Gartenbeilage des „Daily Telegraph“ und mehrere Zeitschriften. Er hat zwei Auszeichnungen von der Garden Media Guild erhalten: 2021 den „Journalist of the Year Award“ und 2019 den „Alan Titchmarsh New Talent Award“.



Tom Brown
Alles im Gewächshaus
Nutz- und Zierpflanzen das ganze Jahr

240 Seiten
238 mm x 203 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos und Illustrationen
WG: 1421
Garten

€24,00 (D) / €24,70 (A)
ET: Januar 2026
ISBN 978-3-8310-5204-2



- **Umfassendes Know-how und praktische Tipps für die bestmögliche Nutzung des Gewächshauses**
- Auch für Hobbygärtner*innen mit wenig Platz: Pflanzglocken und Anlehngewächshäuser für den kleinen Garten und Balkon
- Von Auberginen bis zu Zitrusfrüchten – der Anbau aller beliebten Pflanzen wird erklärt
- Vielfältiges Wissen: von der Überwinterung exotischer Pflanzen bis hin zur Abhärtung von Setzlingen und dem Schutz vor Schädlingen und Krankheiten
- Mit übersichtlichem Jahresplaner

Bestellen Sie gleich mit:



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





© Simon Akeroyd

Simon Akeroyd schreibt regelmäßig Artikel für zahlreiche Gartenmagazine und war als Garden Manager für die RHS tätig. Für die BBC arbeitete er als Produzent und Gartenexperte. Er hat einen eigenen Garten und ist begeisterter Hobbyimker. Er ist Autor der DK-Bücher „Selbstversorgung für Einsteiger“ (2020) und „Die kleine Gartenschule“ (2017). Bei Instagram und TikTok hat er mehr als 1,5 Millionen Follower*innen.

38 So geht's

01 Den Stumpf von der Pflanze trennen.

02 Stumpf in eine Schale oder Schüssel mit 1-2 cm Wasser legen.

03 Schüssel 1-2 Wochen lang an ein sonniges Fenster stellen.

04 Jüngewurzeln wachsen aus dem Stumpf frische Triebe. Ob bilden sich auch im unteren Teil, also im Wasser, neue Wurzeln.

05 Den Stumpf nun in einen Topf mit torfloser Erde pflanzen, wo er weiter frische Triebe bilden wird. Stangen ernten, sobald sie 10-15 cm hoch sind. Erntet man sie regelmäßig, sollte der Stumpf den Sommer hindurch immer neue Triebe bilden. Pflanze regelmäßig alle paar Tage wässern.

06 Der Stumpf kann auch draußen ins Freiland oder in ein Hochbeet gepflanzt werden. Kommen mehrere nebeneinander, lässt man 30 cm Abstand dazwischen.

Sellerie bleichen
Wenn ihr die Stangen so hell haben wollt, wie ihr sie im Laden bekommt, müsst ihr sie bleichen. Dazu harkt ihr Erde an die Stangen heran - man nennt das »Anharkeln«. So bekommen sie kein Sonnenlicht mehr und werden bleich.

Hack Nr. 13

Minze aus Stecklingen

Die traditionelle Pfefferminze (*Mentha x piperita*) steht wegen ihrer Blätter mit erfrischendem Geschmack hoch im Kurs. Sie lässt sich leicht aus Zweiglein ziehen, die man im Supermarkt bekommt. Kauft die frischesten Exemplare, die ihr bekommen könnt - erkennbar am fernsten Abkühldatum. Neben der allgegenwärtigen Pfefferminze gibt es noch viele weitere Minzen. Ich züchte in meinem Garten Ingwer-, Erdbeer-, Schoko- und sogar Bananenminze.

Ich habe eine gute und eine schlechte Nachricht. Die gute: Minze ist sehr leicht zu ziehen. Die nicht so gute: Minze ist fast zu leicht zu ziehen. Wenn man nicht aufpasst, kann sie den ganzen Garten in Beschlag nehmen, denn sie breitet sich über unterschiedliche Stämme aus - das sind wachstumsartige Sprossachsen, die oberflächlich wachsen. Wegen ihrer Tendenz zum Wuchern ziehe ich Minze immer im Pflanzgefäß und pflanze sie nie ins Freiland. Im Gegensatz zu vielen Küchenkräutern, die es eher trocken mögen, bevorzugt Minze leicht feuchte Böden. Vergesst also nicht, sie im Sommer regelmäßig zu wässern.

Ihr braucht

- frische Minzstängel
- scharfes Messer
- Glas oder Schale
- 9 cm Pflanztöpfe
- torflos
- Universalerde
- Töpfe zunehmender Größe

Auch andere Minzarten wie die Gürtel-Minze oder die Aftalmintze lassen sich auf diese Weise vermehren.



Simon Akeroyd
Regrow
40 Hacks für Pflanzen aus Obst-, Gemüse- und Kräuterresten

192 Seiten
200 mm x 156 mm
Hardcover
Mit farbigen Fotos und Illustrationen
WG: 1421
Garten

€15,00 (D) / €15,50 (A)
ET: Januar 2026
ISBN 978-3-8310-5203-5



- **Regrow leicht gemacht: neue Pflanzen aus Resten von Obst, Gemüse und Kräutern**
- Gärtnern ohne Garten: nachhaltiger und günstiger Pflanzenanbau auf Balkon, Terrasse oder Fensterbrett
- Vom Apfelbaum über Sellerie bis Zitronengras – mit wenig Aufwand und viel Spaß unterschiedliche neue Pflanzen ziehen
- Große Vielfalt: 40 Anleitungen für verschiedene Arten
- Besonders anschaulich durch zahlreiche Schritt-für-Schritt-Fotos

Bestellen Sie gleich mit:

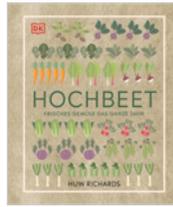


€34,95 (D) / €36,00 (A)
ISBN 978-3-8310-5143-4





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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



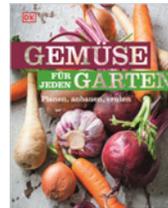
€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4100-8



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



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



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



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



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



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



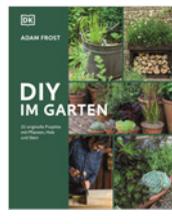
€18,95 (D) / €19,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4781-9



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



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



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



€24,95 (D) / €25,70 (A)
ISBN 978-3-8310-3229-7



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



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



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



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





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



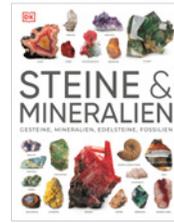
€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4542-6



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



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



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



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



€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4527-3



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



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



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



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



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



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



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



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



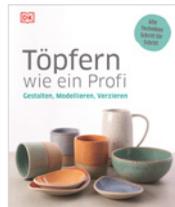
€14,95 (D) / €15,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4960-8



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



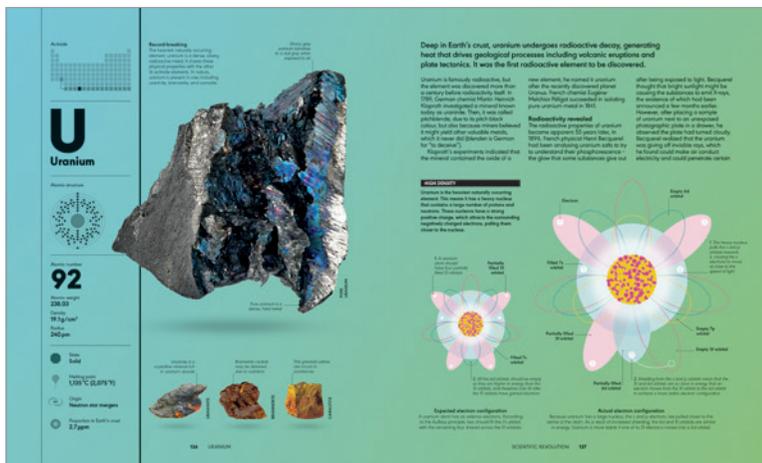
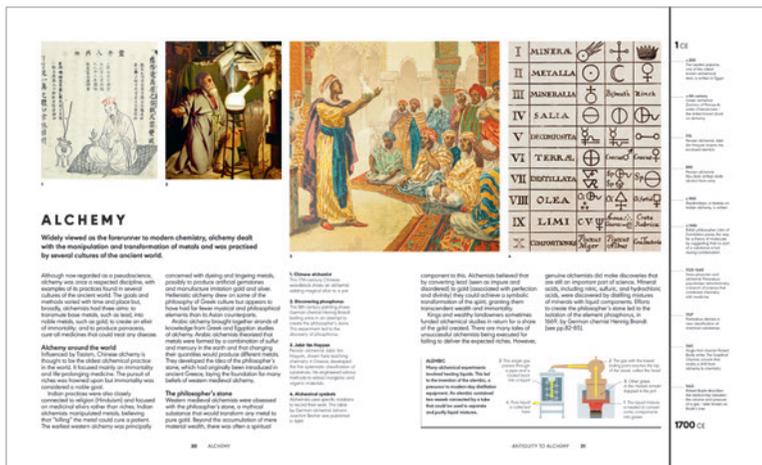
€9,95 (D) / €10,30 (A)
ISBN 978-3-8310-4570-9





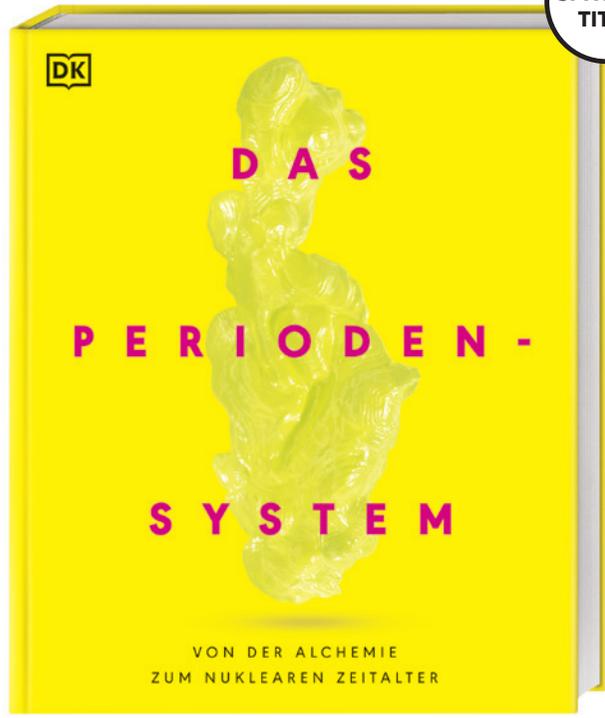
**NACHSCHLAGEN,
LERNEN & SCHENKEN**





Victoria Atkinson, Rebecca Mileham, Paul Board
Das Perioden-system
Von der Alchemie zum nuklearen Zeitalter

SPITZEN-TITEL



288 Seiten
262 mm x 220 mm
Hardcover
850 farbige Fotos und Illustrationen
WG: 1982
Naturwissenschaft

€30,00 (D) / €30,90 (A)
ET: April 2026
ISBN 978-3-8310-5224-0



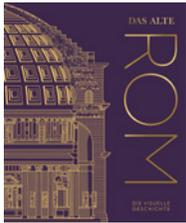
- **Alle 118 chemischen Elemente, aus denen das Universum besteht, verständlich erklärt - von der Alchemie bis zum nuklearen Zeitalter**
- Deckt alle Grundlagen der Chemie ab
- Erzählt die einzigartige Geschichte jedes Elements, von seinem Ursprung in Sternen oder Supernovas bis zu seiner Entdeckung und Verwendung durch den Menschen
- Eine große Infografik zeigt, wo ein Element auf der Erde oder im menschlichen Körper vorkommt
- Schöne, klare Illustrationen veranschaulichen die Atome der Elemente und erklären deren Charakteristiken - wie bei einem Steckbrief

Bestellen Sie gleich mit:



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

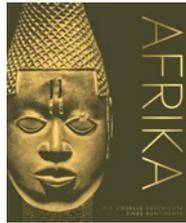




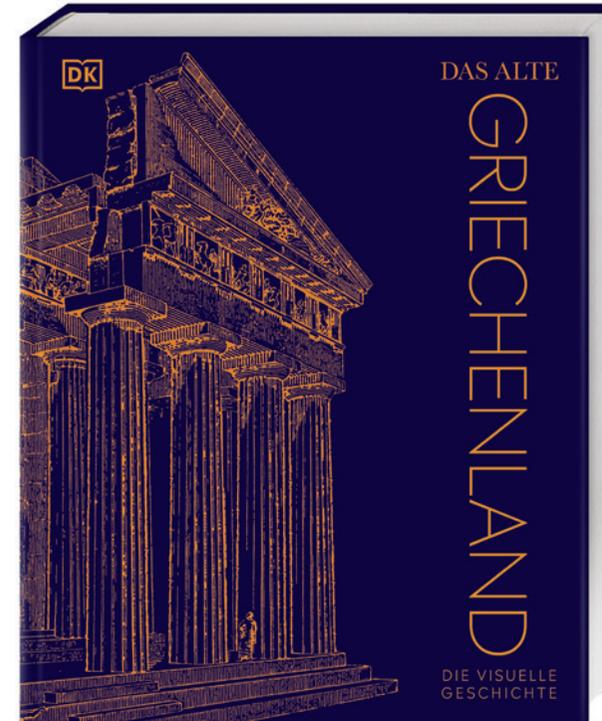
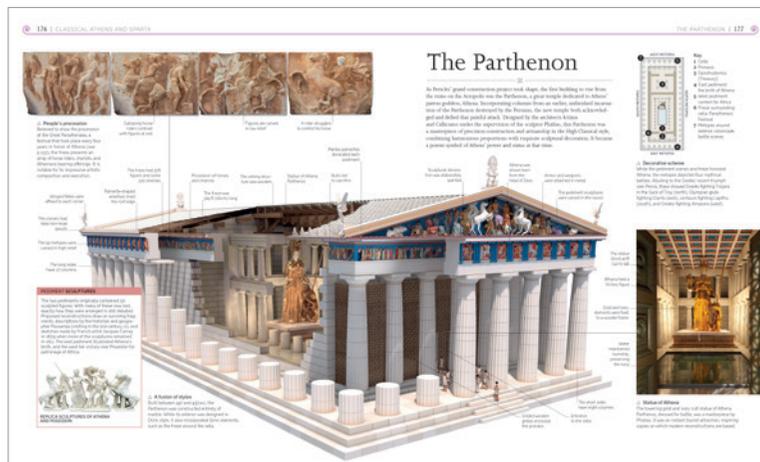
€39,95 (D) / €41,10 (A)
ISBN 978-3-8310-4750-5



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



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



Tony Allan, Michael Kerrigan, Philip Parker, Marcus Weeks, Dr. Abigail Baker, Dr. Kay Celtelt, Professor Susan Deacy, Dr. Anna Reeve, Dr. David Smith
DK Kulturgeschichte
Das alte Griechenland
Die visuelle Geschichte

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

€45,00 (D) / €46,30 (A)
ET: Februar 2026
ISBN 978-3-8310-5210-3



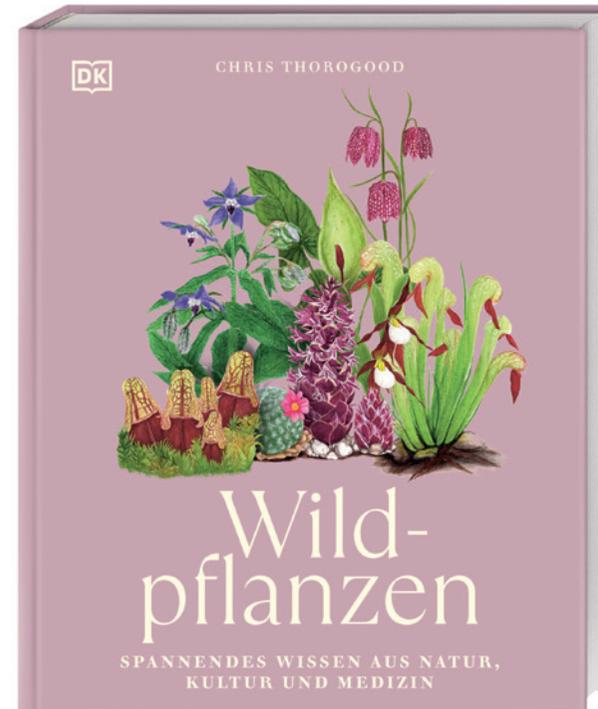
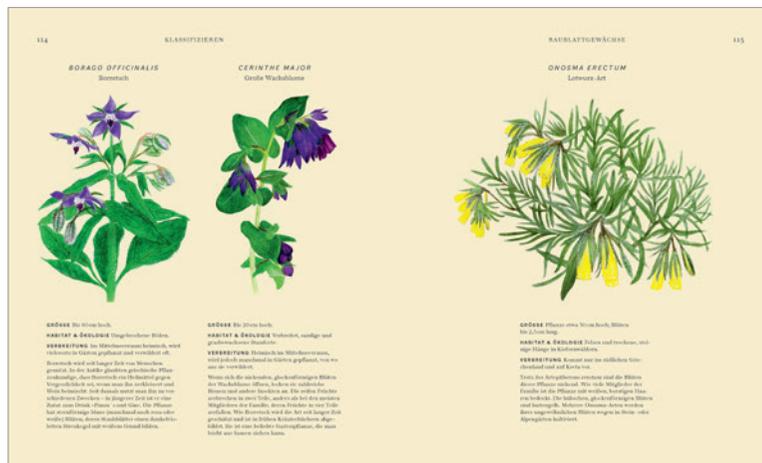
- **Prachtband über das alte Griechenland - mit mehr als 850 Fotos, Illustrationen und Karten**
- Alle Lebensbereiche des antiken Griechenlands werden dargestellt - von Denkschulen, Mythen und Medizin bis hin zu Politik und religiösen Überzeugungen
- Digitale 3-D-Aufrissmodelle ermöglichen unglaublich detailreiche Einblicke in das Innere der bedeutendsten Gebäude.
- Zeitlinien und Karten veranschaulichen die historische Entwicklung und geografische Ausdehnung der griechischen Welt
- Mit durchgängig bebilderten Übersichtsseiten zu Themen wie Dichter & Denker, Götter, Mythen oder den griechischen Inseln



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



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



Chris Thorogood
Wildpflanzen
Spannendes Wissen
aus Natur, Kultur und
Medizin

288 Seiten
241 mm x 202 mm
Hardcover
Mit farbigen Illustratio-
nen
WG: 1421
Garten

€27,00 (D) / €27,80 (A)
ET: Februar 2026
ISBN 978-3-8310-5197-7



- **Nicht nur informativ, sondern auch wunderschön illustriert - das Sachbuch für Pflanzenliebhaber**
- Vom Affen-Knabenkraut bis zur Venusfliegenfalle: mehr als 300 Arten aus aller Welt
- Ob Große Klette als Inspiration für den Klettverschluss oder Schwammgurke zum Anfertigen von Schwämmen - spannende Texte aus Medizin, Technik, Natur und Kultur
- Die Welt der Wildpflanzen zum Staunen, Schmöckern und Verschenken
- 68 Pflanzen im Porträt – mit detaillierten Abbildungen und kompakten Texten



- 100 heimische Vögel in Originalgröße in doppelseitigen Porträts
- Ausführliche Artbeschreibungen mit detaillierten Fakten: Größe, Gewicht, Lautäußerungen, Lebensraum
- Der ultimative Leitfaden für das Entdecken und Bestimmen von 100 Vögeln
- Mit zusätzlichen Informationen zu Verbreitungsgebieten und praktischen Tipps zur Vogelbeobachtung
- Übersichtliche Steckbriefe mit allen wichtigen Fakten und wunderschönen Fotos

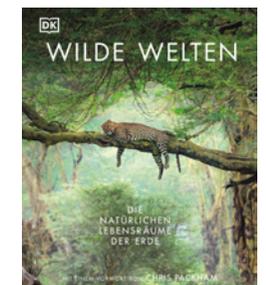
Nancy J. Hajeski
Heimische Vögel lebensgroß
 Porträts von 100 Arten

224 Seiten
 287 mm x 223 mm
 Hardcover
 Mit farbigen Fotos
 WG: 1421
 Garten

€27,00 (D) / €27,80 (A)
ET: April 2026
 ISBN 978-3-8310-5063-5



Bestellen Sie gleich mit:



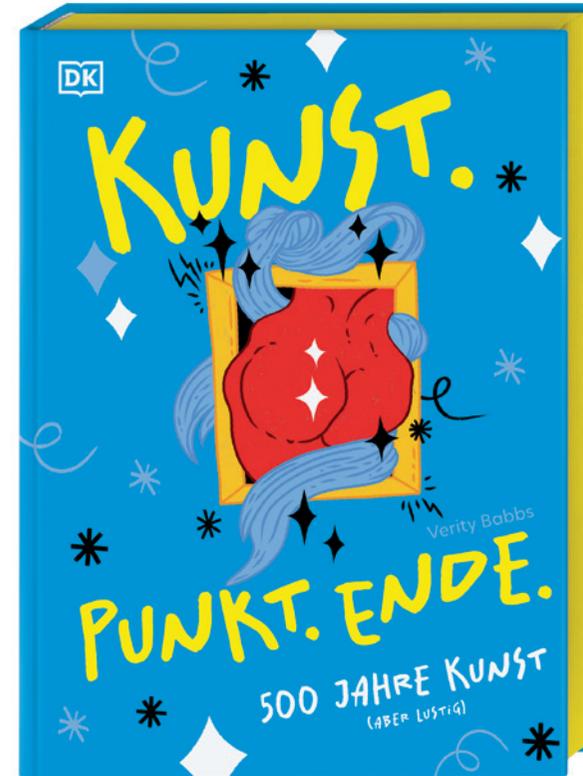
€49,95 (D) / €51,40 (A)
 ISBN 978-3-8310-4900-4





© B. Clarence

Verity Babbs ist Kunstkritikerin und Komikerin. Sie hat u.a. an Projekten mit der National Gallery, dem Soho House und den Royal Museums Greenwich mitgearbeitet. Ihre Arbeit konzentriert sich darauf, die Kunstwelt zugänglicher zu machen und das Lachen in kulturelle Räume zu bringen. Sie ist Gründerin von Art Laughs, einer Live-Comedy-Veranstaltung zum Thema Kunst.



Verity Babbs
Alexandra Ramirez
Kunst. Punkt. Ende
500 Jahre Kunst (aber lustig)

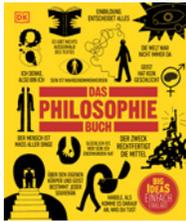
272 Seiten
190 mm x 140 mm
Hardcover
Über 150 farbige Illustrationen
WG: 1952
Kunst: Allgemeines, Nachschlagewerke

€17,00 (D) / €17,50 (A)
ET: März 2026
ISBN 978-3-8310-5255-4



Farbschnitt

- **Kurzweiliger und farbenfroh illustrierter Kunstführer im Taschenformat von Kunstcomedianne Verity Babbs**
- Von der Renaissance bis hin zur Neuen Leipziger Schule: prägnante Erläuterungen zu Schlüsselkünstler*innen und den jeweils wichtigsten Werken
- Stellt Kunstkonzepte im Frage & Antwort-Stil vor und berücksichtigt soziale, politische und historische Kontexte
- Mit überraschenden Geschichten z.B. über Michelangelos Rache in der Sixtinischen Kapelle, Caravaggios Mord oder den Arsengehalt in Morris' Tapeten
- Unterhaltsamer und informeller Ton ohne akademische Distanz – auch für Leser*innen, die keine Vorkenntnisse in Kunstgeschichte haben.



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



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



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



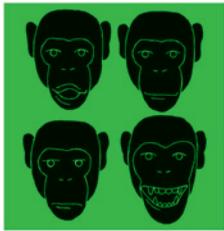
€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-5127-4



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



122
WHEN YOU MEET CHIMPS YOU MEET INDIVIDUAL PERSONALITIES
CHIMPANZEE BEHAVIOURS



IN CONTEXT
KEY FACTS Jane Goodall, in the *Garden of Eden*, 1971
FIELD Biological anthropology
DISCOVERY 1925 US primatologist Robert Hooton observed the social behaviour of chimpanzees in a laboratory setting.
CONSEQUENCE 1931 US comparative psychologist Harry Harlow conducted a controversial study of chimpanzees.
AFTER 1966 Following 15 years of fieldwork in Gombe National Park, Jane Goodall found the chimp Chimpanzee Family House, conducting a comprehensive study of chimpanzees.
2013 Five magazine names chimpanzee Daniel Chipmunk one of the 25 most influential animals that ever lived.

British primatologist Jane Goodall is renowned for her research into wild chimpanzees in Gombe National Park, Tanzania. During years of extensive fieldwork, Goodall observed that chimpanzees exhibited a number of behaviours that had been thought to be unique to humans. This led to a body of data suggesting that chimpanzees should be considered as a shared ancestor with humans.

Family connections Before the 1950s, little was known about the behaviour of wild apes or their social structures. This

POST-WAR ANTHROPOLOGY 123
See also: The theory of evolution 14-20 • Origins of humanity 94-95
• The impact of the renaissance 102



See also: The theory of evolution 14-20 • Origins of humanity 94-95
• The impact of the renaissance 102

Other key words
1966 Through a Window 1952 The Book of Apes

Other key words
1966 Through a Window 1952 The Book of Apes

Other key words
1966 Through a Window 1952 The Book of Apes

222 MUSEUM ANTHROPOLOGY

IN CONTEXT
KEY FACTS Michael Annis, Camille Field and Glass Boxes, 1932
FIELD Sociocultural anthropology
DISCOVERY 1913 Anthropologist Frank Hamilton was the first to establish the Field Museum in Chicago, US.
1912 The Field Museum's Anthropology Wing opens at the Metropolitan Museum of Art in New York, displaying the first of the museum's displays as 'primitive art'.
2006 In an act of reconciliation, the Swedish government returns a stolen paleo-Indian skull to the Swedish Nation in Canada.
2012 Cynthia Chavez Lunel becomes the first Indigenous American woman to head a Smithsonian museum.



Museums are a kind of cultural memory that tells a story about the past. They are also a place where people can learn about the world around them. Museums are a way to preserve and share our collective heritage. They are a place where we can learn about the lives of people who lived long ago. They are a place where we can see the things that they used. They are a place where we can learn about the world that they lived in. They are a place where we can learn about the world that we live in.

Curiosity to control By their nature, museums are places that collect and display the objects of other cultures. While the practice of collecting art or objects of interest dates back to antiquity, from the 18th century it was European explorers who brought back to their home countries a collection of rare or exotic objects displayed in public museums or royal courts. In the 19th century, the practice of collecting objects of interest was taken to a new level. Museums were established to display the objects of other cultures. This was a way to show the world that they had discovered new things. It was a way to show the world that they had discovered new things.

Modern anthropology 223
Representing objects
In October 2012, the Smithsonian National Museum of African Art in Washington, DC, US, showcased a collection of objects from the 19th century. These objects, known as the 'African Art Collection', were the first objects of their kind to be displayed in a museum. The collection was the result of a long and complex process. It was the result of a long and complex process. It was the result of a long and complex process.



Big Ideas
Big Ideas. Das Anthropologie-Buch
Big Ideas - einfach erklärt

336 Seiten
240 mm x 203 mm
Hardcover
Über 250 farbige Fotos und Illustrationen
WG: 1934
Anthroposophie

€27,00 (D) / €27,80 (A)
ET: April 2026
ISBN 978-3-8310-5221-9



Bestellen Sie gleich mit:



Aufmerksamkeitsstarker POS:
Tischbanner
Big Ideas - Große Ideen einfach erklärt
Maße: 60 x 40 cm
Nr. 467/89216

- **Alles über Anthropologie einfach erklärt - neu in der DK-Erfolgsreihe mit über 700.000 verk. Ex. im deutschsprachigen Raum**
- Reihentypische Kombination aus verständlichen Texten, klaren Grafiken und inspirierenden Zitaten
- Erforscht die Ursprünge des menschlichen Lebens und wie sich Gesellschaften, Traditionen, Gesetze und Sprachen entwickelten
- Natur- und geisteswissenschaftlicher Ansatz: erklärt Schlüsselkonzepte z.B. aus der Kulturanthropologie, der biologischen Anthropologie oder Medizin
- Stellt renommierte Anthropologen vor wie z.B. Claude Lévi-Strauss und beruft sich auf die Arbeit von Forschern aus einer Reihe von Fachgebieten



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



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



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



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



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



John Farndon, Dan Green, Derek Harvey, Penny Johnson, Douglas Palmer, Steve Parker, Giles Sparrow

Big Ideas
Big Ideas. Das Wissenschafts-Buch

Big Ideas – einfach erklärt

360 Seiten
239 mm x 201 mm
Hardcover
Über 320 farbige Fotos und Illustrationen
WG: 1982
Naturwissenschaft

€27,00 (D) / €27,80 (A)

ET: April 2026
ISBN 978-3-8310-5229-5



Bestellen Sie gleich mit:



Aufmerksamkeitsstarker POS:
Tischbanner
Big Ideas – Große Ideen einfach erklärt
Maße: 60 x 40 cm
Nr. 467/89216

38 NICOLAUS COPERNICUS

How was he revolutionized? The changes in the structure of the evidence for the heliocentric model were not immediate. Copernicus's theory was not widely accepted until a century after his death. It was the work of other astronomers and the Protestant Reformation that paved the way for Copernicus's theory to be accepted. In the context of the Protestant Reformation, a Polish Catholic astronomer, Nicolaus Copernicus, proposed that the Earth revolved around the Sun. This was a radical idea at the time, as the geocentric model was the dominant view. Copernicus's theory was not widely accepted until a century after his death. It was the work of other astronomers and the Protestant Reformation that paved the way for Copernicus's theory to be accepted.

SCIENTIFIC REVOLUTION 39

As though seated on a globe, the heliocentric model of the universe was proposed by Nicolaus Copernicus in 1543. It was a radical idea at the time, as the geocentric model was the dominant view. Copernicus's theory was not widely accepted until a century after his death. It was the work of other astronomers and the Protestant Reformation that paved the way for Copernicus's theory to be accepted.

Key words: 1543, Heliocentric model, Copernicus, Protestant Reformation, geocentric model, heliocentric model, Copernicus, Protestant Reformation, geocentric model, heliocentric model.

66 DISCOVERING NEW PLANETS

WILLIAM HERSCHEL (1738–1822)
CAROLINE HERSCHEL (1750–1848)

IN CONTEXT
SEARCH Astronomy
1781 The first new planet to be discovered since antiquity was Uranus, discovered by William Herschel in 1781. It was the first planet discovered since antiquity.

Key words: 1781, Uranus, William Herschel, Caroline Herschel, discovery of Uranus, discovery of Neptune, discovery of Pluto.

- **Das Wissenschafts-Buch als aktualisierte und erweiterte Neuausgabe in der beliebten Reihe Big Ideas mit über 700.000 verk. Ex. im deutschsprachigen Raum**
- **Über 100 der wichtigsten Theorien aus Physik, Chemie, Biologie und Geowissenschaft**
- **Spannender, moderner und anschaulicher Überblick über die Geschichte der Naturwissenschaften**
- **Mit Kurzbiografien wichtiger Persönlichkeiten wie Nikolaus Kopernikus, Friedrich Wilhelm und Caroline Herschel, Albert Einstein oder James Lovelock**
- **Vollständig überarbeitet, aktualisiert und um die neuesten Entwicklungen auf diesem Gebiet erweitert**



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



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



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



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

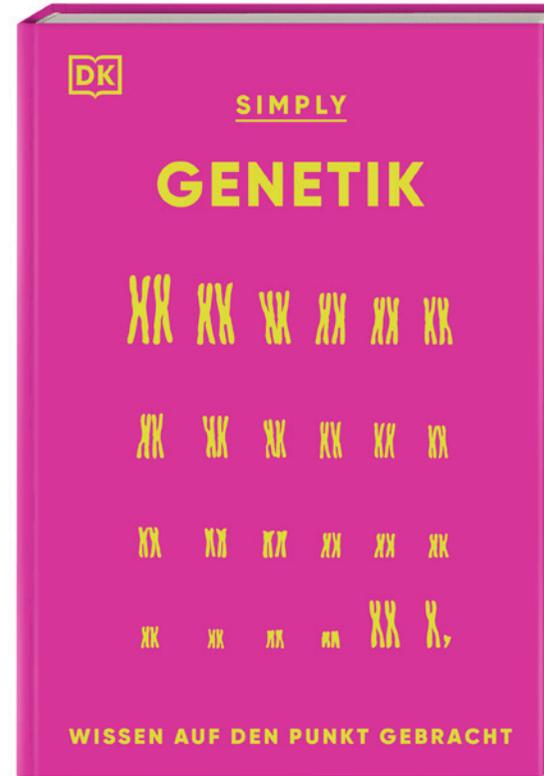
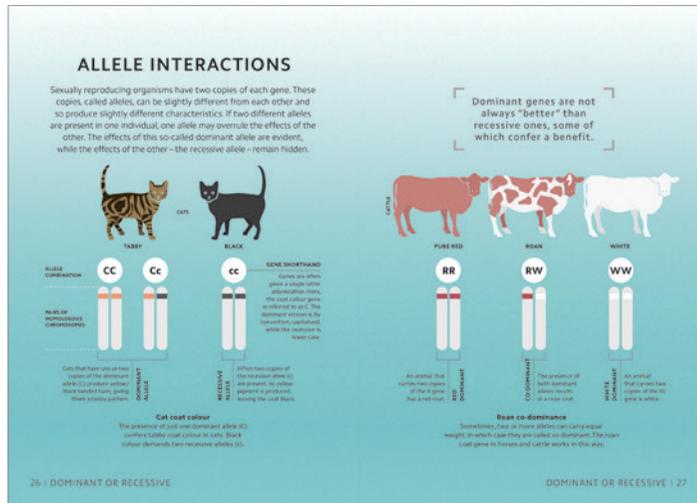
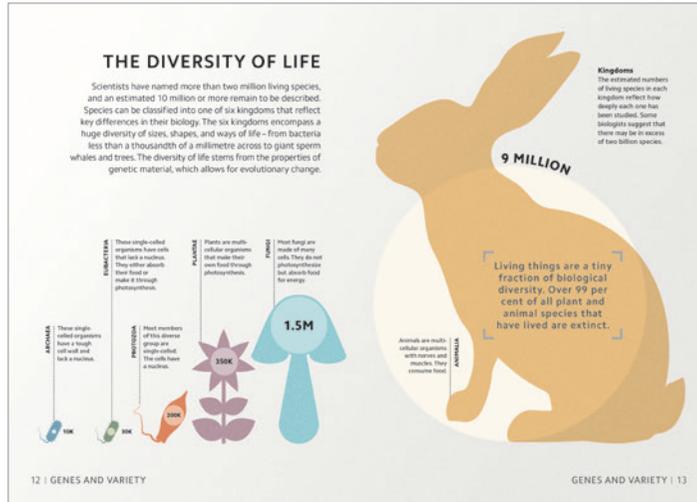


Simply
SIMPLY. Genetik
Wissen auf den Punkt gebracht

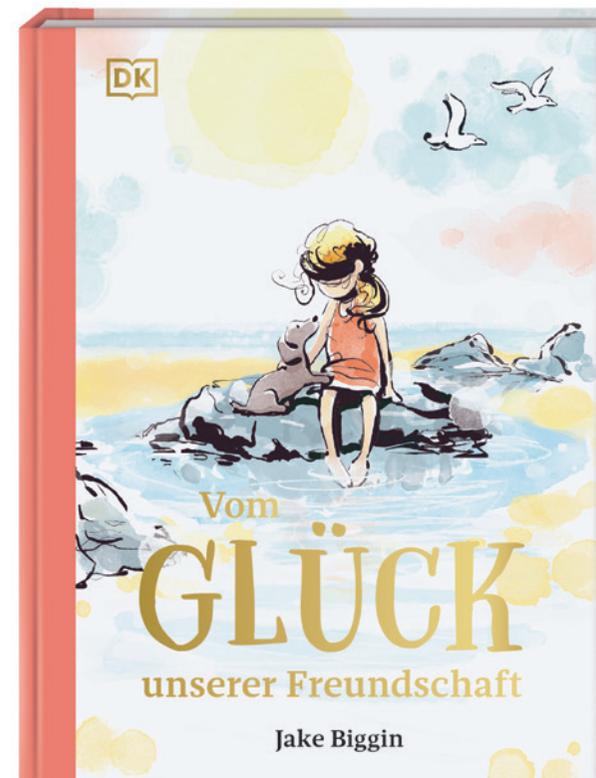
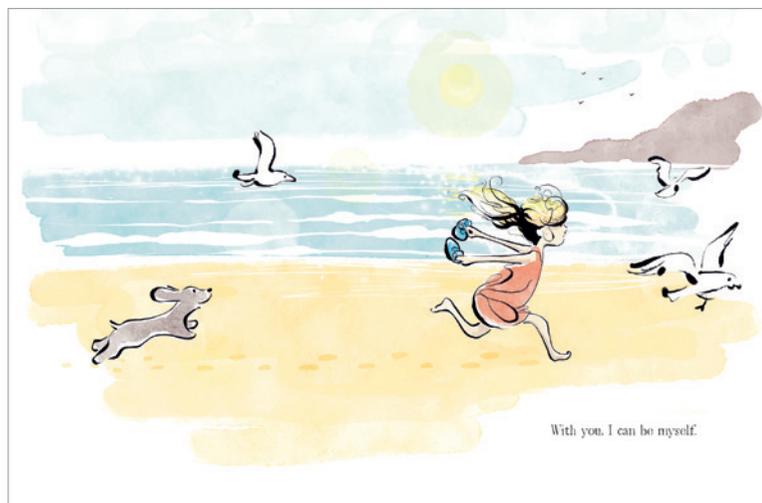
160 Seiten
217 mm x 155 mm
Hardcover
Über 140 farbige Illustrationen
WG: 1982
Naturwissenschaft

€14,00 (D) / €14,40 (A)

ET: Februar 2026
ISBN 978-3-8310-5240-0



- **Die Grundlagen der Genetik in der beliebten visuellen Sachbuchreihe SIMPLY**
- Auf den Punkt: komplexe Inhalte leicht verständlich durch komprimierte Texte
- Voller faszinierender Informationen: z. B., dass die Gentechnik eigentlich schon vor über 10 000 Jahren begann
- Sehr anschaulich und abwechslungsreich: Jede Seite zeigt eine individuelle Text-Bild-Komposition.
- Simply für alle und überall: Wissen to go – passt in jede Tasche!



- **Nachfolger des erfolgreichen Titels *Vom kleinen Glück*: Bestärkendes Geschenkbuch über Freundschaft und das Leben - voller Wärme und Herzlichkeit**
- Ein Buch wie ein Freund: Poetisches Bilderbuch über ein Mädchen und ihren Dackel, die gemeinsam kleine Gedanken zu den großen Fragen des Lebens austauschen
- Glaub an dich - wunderschön fließende Bilder und Affirmationen, die Mut spenden
- Bezaubernde Illustrationen mit dem Charme von *Der Junge, der Maulwurf, der Fuchs und das Pferd* lassen einem das Herz aufgehen
- Geschenkbuch für Kinder und Erwachsene: Besondere Ausstattung mit Struktureinband und Goldfolie sorgen für eine zauberhafte Optik

Ab 4 Jahren
 Jake Biggin
Vom Glück unserer Freundschaft
 Poetisches Bilderbuch über Freundschaft und das Leben. Mit inspirierenden Texten für Erwachsene und Kinder

64 Seiten
 221 mm x 172 mm
 Hardcover
 Mit farbigen Illustrationen
 WG: 1191
 Geschenkbücher

€13,00 (D) / €13,40 (A)

ET: Januar 2026
 ISBN 978-3-8310-5263-9



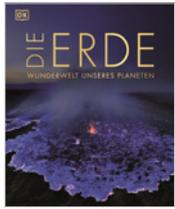
mit strukturiertem Einband, Cover mit Folienveredelung

Bestellen Sie gleich mit:

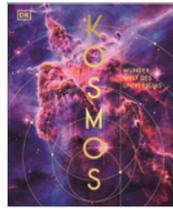


€12,95 (D) / €13,40 (A)
 ISBN 978-3-8310-5077-2





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



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



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



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



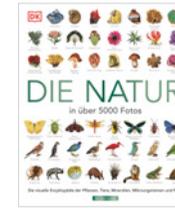
€59,95 (D) / €61,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4720-8



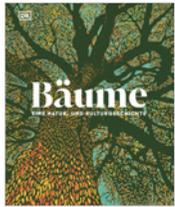
€59,95 (D) / €61,70 (A)
ISBN 978-3-8310-4848-9



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



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



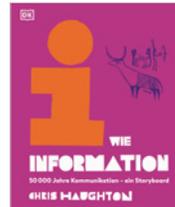
€34,95 (D) / €36,00 (A)
ISBN 978-3-8310-4541-9



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



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



€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 978-3-8310-4522-8



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



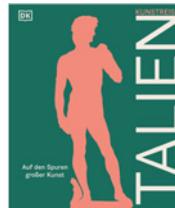
€49,95 (D) / €51,40 (A)
ISBN 978-3-8310-3790-2



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



€49,95 (D) / €51,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4823-6



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



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



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



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



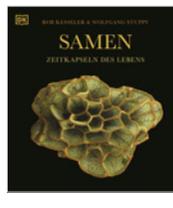
€29,95 (D) / €30,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4431-3



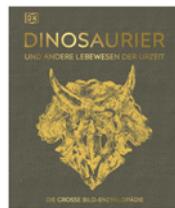
€39,95 (D) / €41,10 (A)
ISBN 978-3-8310-4017-9



€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



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



€39,95 (D) / €41,10 (A)
ISBN 978-3-8310-4925-7



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



€34,95 (D) / €36,00 (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 978-3-8310-4609-6



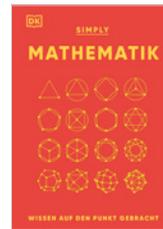
€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4851-9



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



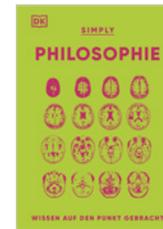
€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4846-5



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



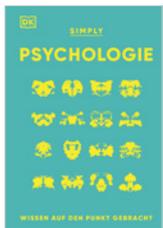
€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-5052-9



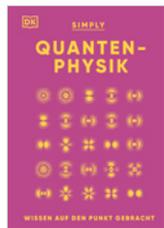
€12,95 (D) / €13,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4605-8



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



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



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



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



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



€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



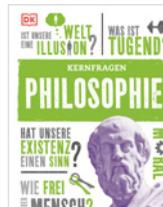
€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-3666-0



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



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



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



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



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



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



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



€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



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



€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

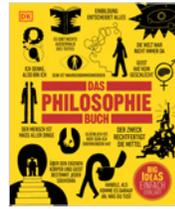


€26,95 (D) / €27,80 (A)
ISBN 978-3-8310-4243-2





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



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



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



€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



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



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



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



€39,95 (D) / €41,10 (A)
ISBN 978-3-8310-4992-9



€49,95 (D) / €51,40 (A)
ISBN 978-3-8310-4799-4



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



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



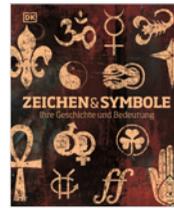
€39,95 (D) / €41,10 (A)
ISBN 978-3-8310-3757-5



€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



€16,95 (D) / €18,50 (A)
ISBN 978-3-8310-4290-6



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



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



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



€16,95 (D) / €17,50 (A)
ISBN 978-3-8310-5030-7



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-5201-1



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4947-9



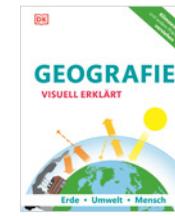
€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-4898-4



€19,95 (D) / €20,60 (A)
ISBN 978-3-8310-2327-1



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



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



Verkaufsförderung am POS

Tischbannersystem für Ihre aktuellen DK Tischbanner

Mit unserem nachhaltigen Tischbannersystem sind Sie optisch und ökologisch gut aufgestellt. Die Acryltafeln bringen 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
Jamie Oliver Airfryer
Nr. 467/89735



Tischbanner
Länderküche
Nr. 467/89118

Hier findet Ihr
aktuelles DK Plakat
seinen Platz!



Tischbanner
Genuss verschenken
Nr. 467/89197



Tischbanner
Nähliebe
467/89762



Tischbanner
Ozeane
Nr. 467/89716



Tischbanner
Anatomie verstehen
Nr. 467/89736



Tischbanner
Big Ideas - Große Ideen
Nr. 467/89216



Tischbanner
Pride
Nr. 467/89172



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 Louffe Orozco
+49(0)89/ 44 23 26-214
fernanda.louffeorozco@dk.com

VERKAUFSLEITUNG NORD



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

VERKAUFSLEITUNG SÜD



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

VERTRIEB ÖSTERREICH/SCHWEIZ



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

BARSORTIMENTE/EINKAUFSGEMEINSCHAFTEN



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

LEITUNG VERTRIEB INNENDIENST / LOGISTIK / MESSEN



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

KUNDENSERVICE



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

KUNDENSERVICE / 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@mohr-morawa.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@mohr-morawa.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@mohr-morawa.at



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

Nina Monschein
Bischoffgasse 5/22
1120 Wien
Tel.: +43 664 506 54 34
Mail: nina.monschein@mohr-morawa.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