

FRÜHJAHR 2017

VERLAGSPROGRAMM

BECKER
JOEST
VOLK
VERLAG

FRÜHJAHR 2017

VERLAGSPROGRAMM

4

Neuerscheinungen

- Vegan for Fit – Gipfelstürmer** – Die 7-Tage-Detox-Diät
- Happy Healthy Food** – Histaminfrei, glutenfrei, laktosefrei kochen
- Easy. Überraschend. Low Carb.** – Das große LCHF-Kochbuch
- Last Minute Vegetarisch** – Richtig lecker kochen in nur 10 bis 20 Minuten
- Strongfoods** – Wer Muskeln will, muss richtig essen.
- Einfacher geht's nicht – Smart Cooking** – Kochen ohne Einkaufsstress und ohne Küchenchaos
- Querfeldein** – Raffiniertes Foodpairing mit saisonalen Zutaten
- Designgärten für kleine Budgets**
- Sichtschutz und Raumteiler im Garten**
- Junges Gartendesign** – Terrassen und Sitzplätze

Kochen

- Staats' Geheimnisse** – Mediterrane Rezepte
- Workshop Würzen** – Gewürz-Know-how für Einsteiger und Profis
- Brot backen in Perfektion** – Vollendete Ergebnisse statt Experimente
- Einfach und köstlich** – Schnelle Genussküche mit Pfiff
- In Love with Vegan** – Leicht, gesund, verführerisch lecker – Rezepte für jeden Tag
- Vegan Smoothies, Shakes, and Ice Cream** – Green Smoothies und Superfoods in ihrer leckersten Form
- Die 50 gesündesten 10-Minuten-Rezepte**
- Grillgut** – Die besten Rezepte, Tipps und Techniken für den Holzkohlegrill
- Suppen, Eintöpfe und Schmorgerichte**
- Die Kochbibel** – Göttlich kochen mit der Küchenmaschine
- Die Gesundküche: neuester Stand** – LANS Med Concept
- Ran an den Speck** – Die leckerste Diät der Welt
- Das jüngste Kochbuch aller Zeiten** – Fuck, it's easy – Einfach kochen ohne Waage, Messbecher & Co.
- Hausmarke** – Wie man beliebte Lebensmittel gesund und viel leckerer selbst macht
- Gote geht genießen** – NRW und seine Spezialitäten
- Party- und Fingerfood** – Deftig vegetarisch
- Vegan for Starters** – Die einfachsten und beliebtesten Rezepte aus vier Kochbüchern
- Vegan Italian Style** – Moderne italienische Küche
- Vegan to Go** – Schnell, einfach, lecker
- Vegan for Youth** – Die 60 Tage Attila Hildmann Triät
- Vegan for Fit** – Die Attila Hildmann 30-Tage-Challenge
- Vegan for Fun** – Junge vegetarische Küche
- Street Food** – Deftig vegetarisch
- Deftig vegetarisch** – Schmoren, backen, braten, rösten, panieren, grillen
- Das große Specktakel** – Das Kochbuch
- Die original rheinische Alpenküche**
- Das erste Ma(h)l** – „Was essen Sie eigentlich zu Hause?“ – Spitzenköche im persönlichen Gespräch
- Sterne-Snacks** – Kleine Zaubereien aus der Sterneküche
- Rezepte für die Zukunft**
- Kochen ist die beste Medizin** – Rundum gesund mit leckeren Rezepten
- Menütheek Almhütte** – Ein perfekter Themenabend
- Menütheek Fußball** – Ein perfekter Themenabend
- Menütheek Österreich** – Ein perfekter Themenabend

34

- Rauchzeichen** – Das Spiel mit dem Feuer – Grillen, kochen, räuchern
- Die letzten Heldentaten am Herd** – Koche nichts, wozu es keine Story gibt!
- Le Grand Bordel**
- Maria Luisa kann nicht anders** – Von Platterbsen, weißen Trüffeln und einer Messerspitze Wahnsinn

Gesundheit und Fitness

- Gestern hast du „morgen“ gesagt** – Das 5-Stufen-Trainingsprogramm mit dem eigenen Körpergewicht
- Business-Yoga** – Mit leichten Übungen zu Leistungssteigerung und Stressabbau

Porträts

- Prominent mit Hund und einer Katze** – 25 emotionale Porträts

Do it yourself

- Heimwerk** – Do it yourself und Upcycling: schöner wohnen mit stilvollen Accessoires
- Häkel-Street-Style** – DIY – einfach selbst häkeln
- Der kleine Löwe Henri und seine gehäkelten Freunde** – myboshi

Fotografie

- Arbeit**
- The Best of Jürgen Becker** – Garden Pictures

Garten

- Wasser im Garten 2** – Das große Ideenbuch
- Gartenideen** – Akzente für kleine und große Gärten
- Vorher-nachher-Gärten** – Modernes Gartendesign richtig planen
- Moderne Gartenkonzepte** – Gartengestaltung passend zur Architektur
- Kleine Gärten vergrößern** – So optimieren Sie Raumwirkung und Nutzwert
- Grüne Inseln** – Kleine Gärten in der City
- Mediterranes Gartendesign** – Spektakuläre Privatgärten
- Gartenhäuser, Wintergärten, Überdachungen** – Das große Ideenbuch
- Modernes Gartendesign** – Das große Ideenbuch
- Der Naturgarten** – Planen, gestalten, pflegen
- Design mit Pflanzen** – Moderne Architektur im Garten
- Junges Gartendesign** – Kreativ, stylish, machbar
- Design für pflegeleichte Gärten** – Das große Ideenbuch
- Meine Vision wird Garten** – Ganzjährig attraktiv – mit nachhaltigen Pflanzkonzepten für jeden Standort
- Naturstein im Garten** – Das große Ideenbuch
- Terrassen und Sitzplätze** – Das große Ideenbuch
- Dachterrassen und Balkone** – Das große Ideenbuch
- Sichtschutz im Garten** – Das große Ideenbuch
- Kleine Gärten** – Das große Ideenbuch
- Moderne Gartenarchitektur** – Minimalistisch, formal, puristisch
- Exklusives Gartendesign** – Spektakuläre Privatgärten
- Pools** – Faszination Wasser
- Wasser im Garten** – Das große Ideenbuch
- Sichtschutz- und Gartendesign** – Das große Ideenbuch
- Garten und Terrasse** – Das große Ideenbuch

78

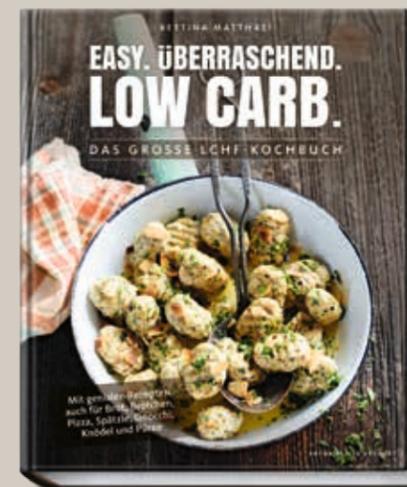
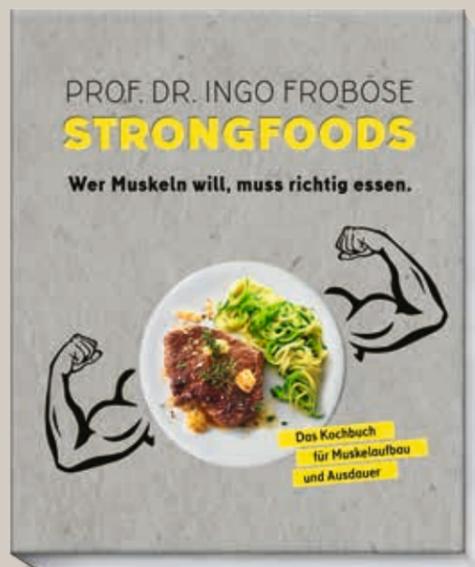
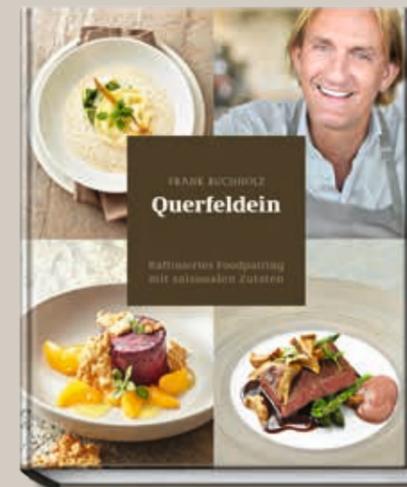
82

86

92

96

UNSERE
NOVIS



Für unsere Kochbücher gibt es jeweils einen Mengenrechner, mit dem sich auch Einkaufszettel anpassen, drucken und versenden lassen:

www.mengenrechner.de

Alle Bücher zum Blättern finden Sie im Internet:

www.bjvlinks.de/1011



NOVIS
VEGAN FOR FIT – GIPFELSTÜRMER



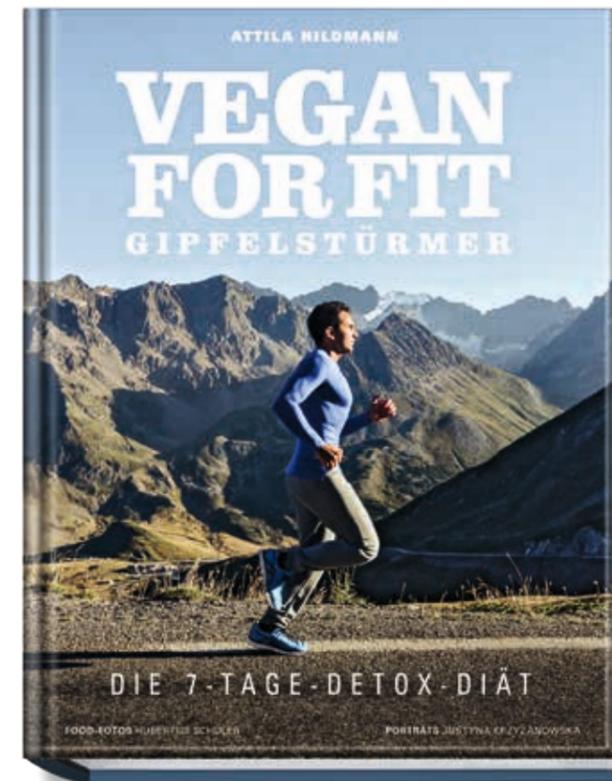
Individuell berechnet, höchste Abnehm-Effizienz, höchste Detox-Wirkung!

**Die effektivste
7-TAGE-DETOX-DIÄT
aller Zeiten!**





**Das geht nur mit dieser Diät:
In nur 7 Tagen bis zu 4 kg verlieren,
entgiften und vorhandene Nährstoff-
Defizite ausgleichen!**



**VEGAN FOR FIT
GIPFELSTÜRMER**
Die 7-Tage-Detox-Diät
Text Attila Hildmann
Fotografie Hubertus Schüler,
Justyna Krzyzanowska
160 Seiten, 104 Fotos,
Format 19 x 24 cm,
gebunden

19,95 EUR (D), 20,60 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-131-8,
WG 1456
ET: November 2016



**100 %
Erfolgsquote**
bei den Teilnehmern
im Vorab-Test



Mehr geht nicht in einer Woche

Schon mal gewundert, warum bei Diäten alle gleich viel zu essen bekommen, egal wie groß und schwer sie sind oder was sie beruflich und sportlich tun?

Drei Dinge machen Attila Hildmanns 7-Tage-Diät geradezu revolutionär: Sie verwendet erstmalig die individuellen Verbrauchsdaten jedes einzelnen Menschen (mit Hilfe der Website und eines kleinen wissenschaftlichen Rechenprogramms) und versorgt ihn genau so mit Nährstoffen und Kalorien, dass der Körper nicht auf Sparstoffwechsel umschalten kann. Sie berücksichtigt neueste Forschungsergebnisse über den richtigen Abstand der Mahlzeiten. Und sie sorgt dafür, dass die wirksame Fähigkeit des Körpers zum Detoxen nicht durch die Zufuhr neuer Giftstoffe aus dem Essen oder zu wenig Ballaststoffe gebremst wird. So können die Pfunde richtig purzeln, weil der Körper wie beim Ausdauersport die benötigten Mehrkalorien 1:1 aus den

Fettdepots deckt. Erstaunliche Gewichtsverluste und Effekte sind bereits nach 7 Tagen Realität. Chemische Rückstände im Körper sind weitgehend abgebaut, die Übersäuerung des Körpers ausgeglichen, der Darm saniert, der Cholesterinspiegel gesunken. Kritische Mikronährstoff- und Vitamindepots sind aufgefüllt. Ein begleitendes Bewegungsprogramm hilft, maximal abzunehmen und ein gutes Körpergefühl zu fördern.

Systematisch weiterentwickelt aus dem Bestseller „Vegan for Fit“

Die erste individuell angepasste, nährstoffoptimierte Diätform in einem Buch

Detoxen nach dem neuesten Stand der Forschung (Autophagie)



HISTAMINFREI
GLUTENFREI
LAKTOSEFREI



SCHLAF
STÖRUNGEN

JUCKREIZ
MIGRÄNE

HERZRASEN

KOPFSCHMERZEN SODBRENNEN

MENSTRUATIONS
BESCHWERDEN

HEISSHUNGER

ÜBELKEIT

BLUTDRUCKABFALL

BAUCH
SCHMERZEN

GLIEDERSCHMERZEN

SCHWİNDEL

HAUTRÖTUNGEN

ATEMBESCHWERDEN
HUSTENREIZ





20 % der Menschen könnte es schlagartig viel besser gehen mit diesem Essen, schätzen Ernährungsexperten.



HAPPY HEALTHY FOOD
Histaminfrei, glutenfrei, laktosefrei kochen
 Text: Nathalie Gleitman
 Fotografie: Klaus Arras, Liya Geldman
 Foodstyling: Katja Briol
 256 Seiten, ca. 125 Fotos, Format 19 x 24 cm, gebunden

24,95 EUR (D), 25,70 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-126-4,
 WG 1456
 ET: März 2017




Unverträglichkeiten erkennen und heilen

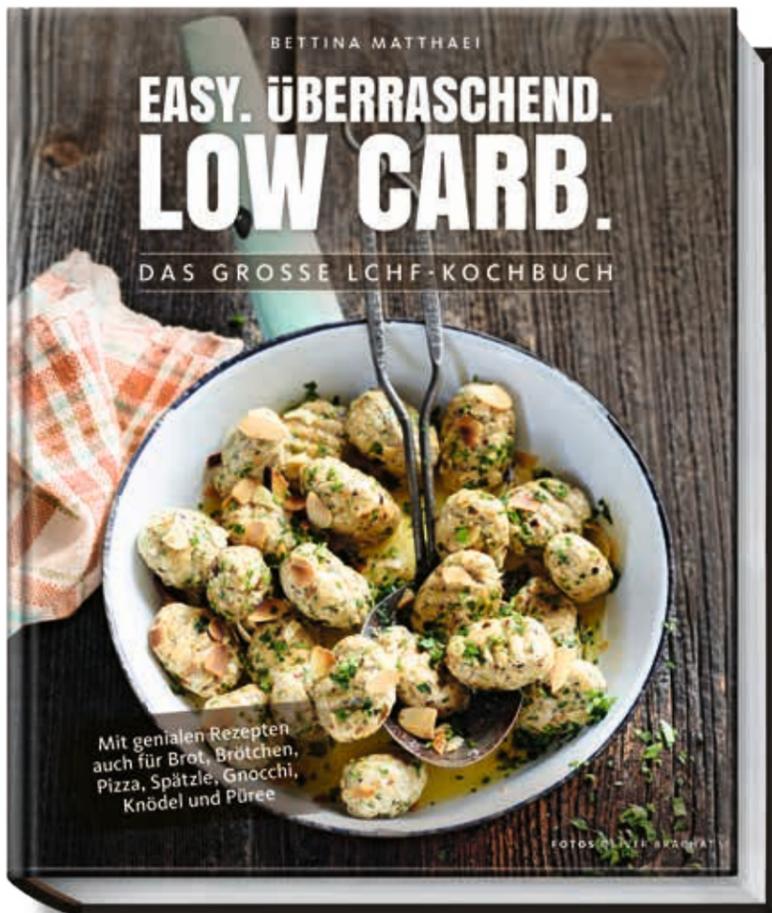
Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten spitzen sich oft im Laufe des Lebens zu, wenn man sie missachtet. Jeder 10. Betroffene erkrankt irgendwann in einer Weise, dass er seine Ernährung konsequent umstellen muss. So erging es auch Nathalie Gleitman, der jungen deutsch-israelischen Marketing-Studentin und lebensfrohen Globetrotterin mit wechselnden Wohnsitzen in München, London und Tel Aviv. Aber auf alles einfach zu verzichten, kam für sie nicht infrage. Also setzte sie sich daran, aus der Not eine Tugend zu machen und aus gut verträglichen Lebensmitteln leckere, abwechslungsreiche Rezepte zu entwickeln, die zu ihrem Lifestyle passen und im Alltag Spaß machen. „Ich habe diese Einschränkung gebraucht, um eine unglaubliche Vielfalt neu zu entdecken. Für mich war das ernährungstechnisch ein Glücksfall.“ Ihre schwerwiegenden Beschwerden waren bereits nach wenigen Tagen abgeklungen. Schnell verbreiteten sich diese Nachrichten in den sozialen Medien. Unzählige Menschen baten sie plötzlich

um ihre Hilfe und Rezepte. Den Betroffenen wieder Beschwerdefreiheit und vor allem Lebenslust zurückzugeben, war genau ihr Ding. Kurz entschlossen beendete sie ihr Studium mit dem Bachelor und sattelte konsequent um. Für ihr erstes Buch hat sie über 100 Rezepte entwickelt, die bei Histamin-, Gluten- oder Laktose-Intoleranz schnell helfen. Verschwinden die Beschwerden auch bei Ihnen bereits innerhalb weniger Tage, ist das ein deutlicher Hinweis auf eine mögliche Unverträglichkeit als Ursache ungeklärter Beschwerden.

Das Lifestyle-Kochbuch bei Histamin-, Gluten- oder Laktose-Unverträglichkeit

Die lebensfrohe Antwort auf die „Ich-bin-krank-Ratgeber“

Großes Medieninteresse am Thema und an der Story der Autorin



EASY. ÜBERRASCHEND. LOW CARB.
Das große LCHF-Kochbuch
Text Bettina Matthaei
Fotografie Oliver Brachat
192 Seiten, 77 Fotos,
Format 23,5 x 28 cm,
gebunden, mit SU

29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-112-7,
WG 1456
ET: November 2016



LC-Möhren-Mandel-Brot



Zwiebelsteaks mit Topinambur-„Bratkartoffeln“

Fantastische Low-Carb-Rezepte auch für Brote, Brötchen, Knödel, Gnocchi, Pizza, Spätzle, Püree und Bratkartoffeln

So gut hat Low Carb vorher nie geschmeckt

Es ist die wohl erfolgreichste Diät-Form unserer Zeit: Das Weglassen üppiger Kohlenhydrate sorgt schnell für Erfolge auf der Waage. Viel Fleisch, Fisch, Eier, sogar Speck, Salami und Käse sind erlaubt. Was nach Paradies klingt, wird aber in der Praxis schnell etwas eintönig, was vor allem daran liegt, dass gewohnte Beilagen fehlen und leckeres Brot.

Hier stellt das neue Buch der Low-Carb-Spezialistin Bettina Matthaei eine kleine Revolution dar. Mit großer Sorgfalt hat sie nicht nur hervorragend schmeckende Brote entwickelt, die diesen Namen auch verdienen, sondern auch beliebte Beilagen für diese Diätform tauglich gemacht. So ist es kein Problem mehr, wenn Sie Lust auf Knödel, Gnocchi oder Bratkartoffeln haben, denn all das und vieles andere mehr gibt es jetzt in einer richtig leckeren Low-Carb-Rezept-Abwandlung.

Die Rezept-Teile für Hauptgerichte und Beilagen sind von der Autorin praktischerweise getrennt voneinander geschrieben, wodurch sie sich ganz leicht immer wieder anders kombinieren lassen. In Sachen Vielfalt und Geschmack leitet dieses Buch eine neue Low-Carb-Küche ein, die ihre Diät-Wirkung natürlich behält, aber umwerfend besser schmeckt.

Das große Low-Carb-Kochbuch mit raffinierten Tricks für Brot und Beilagen

Von der Low-Carb-Spezialistin und Buchautorin Bettina Matthaei

Beworben in Beilagen in den auflagenstarken Magazinen



Spicy Trinkschokolade



Sellerie in Mandelkruste



Öfter mal vegetarisch geht
jetzt auch in 10 bis 20 Minuten!



LAST MINUTE VEGETARISCH
Richtig lecker kochen
in nur 10 bis 20 Minuten
Text Anne-Katrin Weber
Fotografie Wolfgang Schardt
192 Seiten, ca. 90 Fotos,
Format 23,5 x 28 cm,
gebunden, mit SU

29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-129-5,
WG 1455
ET: März 2017



Schnell, schneller, veggie!

Sie möchten sich bewusst, frisch und gesund ernähren, aber nicht den halben Abend in der Küche verbringen? Anne-Katrin Weber, bekannte Autorin erfolgreicher Kochbücher, zeigt Ihnen in diesem Buch, wie Sie dies auch mit vegetarischer Küche wunderbar hinbekommen. Über 90 leckere vegetarische Quick-and-easy-Rezepte hat sie entwickelt und damit einen Fundus an rundum köstlichen und gesunden Gerichten für die Momente geschaffen, wenn es mal wieder ganz schnell gehen muss.

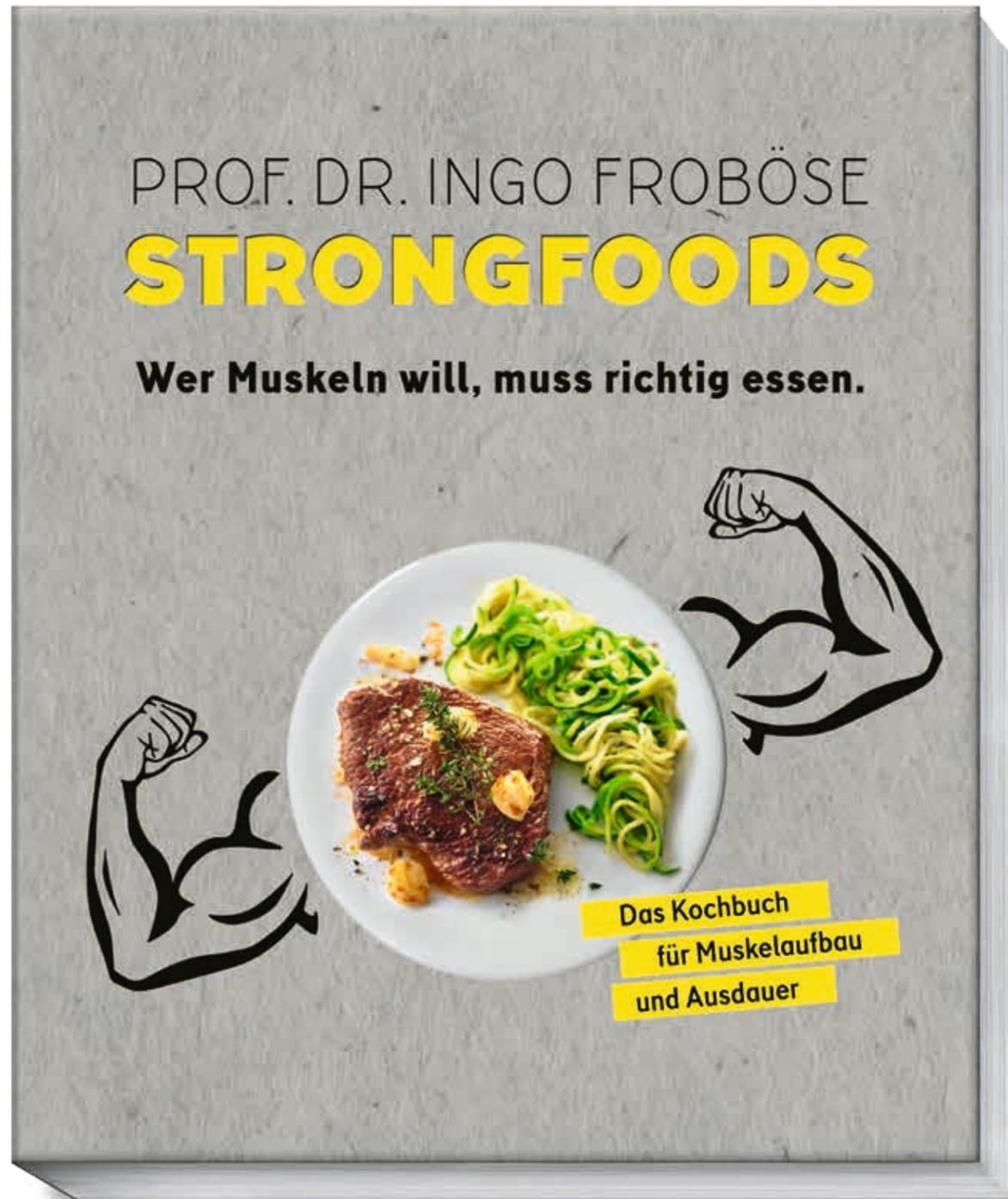
Anne-Katrin Weber sorgt mit ihren herrlich unkomplizierten Rezepten dafür, dass auch bei den „schnellen Tellern“ keine Langeweile aufkommt. Eine kleine Kostprobe gefällig? Pasta mit Avocado-Pesto, Quinoa-Salat mit bunter Bete und Apfel, Möhren-Melonen-Suppe, Knuspriger Ofen-Kürbis mit Zitronenmayonnaise, Haselnusspolenta mit Wurzelgemüse, Weiße Pizza mit Ziegenkäse, Zwetschgente ...

So schmeckt zeitgemäße, schnelle Veggie-Küche heute. Für jeden Geschmack gibt es eine große Auswahl vegetarischer Leckereien: knackige Salate, die satt machen, wärmende Suppen, leichte Gerichte, Herzhaftes und auch Süßes kommt nicht zu kurz! Damit das Essen in Zukunft noch schneller auf dem Tisch steht, hält die Autorin darüber hinaus handfeste, erprobte Zeitsparer-Tipps für Sie bereit, die Ihnen im Küchenalltag sehr nützlich sind.

Nachfolgetitel der Erfolgsreihe
„Deftig Vegetarisch“

Schnell, einfach und für jeden, der
öfter mal fleischfrei essen möchte

Langfristig beworben in
auflagenstarken Magazinen



Wer täglich Höchstleistungen abrufen will, braucht viel mehr als nur Eiweißpräparate.

ZIELGERICHTETE ERNÄHRUNG



mehr Muskelwachstum

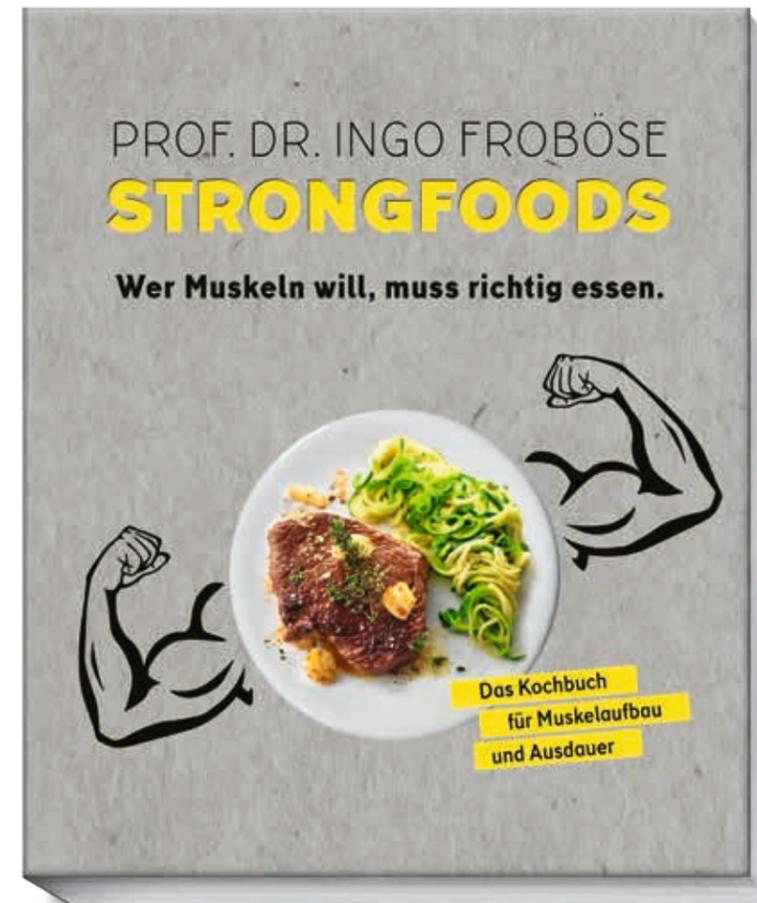
höhere Leistungsfähigkeit

mehr Ausdauer

schnellere Regeneration



Muskeltraining allein genügt nicht. **Die Nahrung muss zum Trainingsziel passen.** Dieses Buch zeigt, wie es geht.



STRONGFOODS
Wer Muskeln will, muss richtig essen.
 Text Prof. Dr. Ingo Froböse
 ca. 168 Seiten, ca. 70 Fotos,
 Format 21,5 x 27,5 cm,
 Klappenbroschur

24,95 EUR (D), 25,70 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-127-1,
 WG 1455
 ET: April 2017



Keine Muskeln, keine Ausdauer ohne Strongfoods

Überlassen Sie es nicht dem Zufall, dass Muskeln wachsen, Nervenbahnen vitale und dynamische Transportbahnen bleiben oder Ihr Körper zur rechten Zeit leistungs- und regenerationsfähig ist! Steuerbar ist all dies mit Hilfe einer fokussierten Ernährung, die beispielsweise dafür sorgt, Muskulatur zum Wachstum anzuregen und dem Körper notwendige Baustoffe für eine lang anhaltende und zielführende Regeneration bereitzustellen. Denn nur, wenn wir unserem Organismus eben jenes Baumaterial zur Verfügung stellen, verhelfen wir ihm zu mehr Dynamik, Vitalität, Leistungsfähigkeit und nicht zuletzt Lebensqualität auf allen Ebenen – Langzeitwirkung inklusive.

Essen nimmt deswegen eine einzigartig bedeutsame Rolle ein, wenn es beim Sport um Muskelaufbau,

Leistungsfähigkeit und Regeneration geht. Denn was viel zu oft in Vergessenheit gerät, ist die Tatsache, dass jede Nahrungsaufnahme eine Kette an Reaktionen in unserem Körper auslöst. Das Buch zeigt anhand vieler Kochrezepte für den Alltag, wie man sich zielgerichtet und effizient ernährt.

Millionen trainieren für mehr Muskeln, ernähren sich aber unpassend

Das Kochbuch zum Megatrend „Fit ohne Geräte“

Starke Medienpräsenz des Autors Prof. Dr. Ingo Froböse im TV mit seinen Themen



**EINFACHER GEHT'S NICHT
– SMART COOKING**
Kochen ohne Einkaufsstress
und ohne Küchenchaos
Text Björn Freitag
Fotografie Hubertus Schüler
ca. 168 Seiten, ca. 70 Fotos,
Format 23,5 x 28 cm,
gebunden, mit SU

28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-128-8,
WG 1455
ET: April 2017



Der Gesamtaufwand zählt:
Smart Cooking: oft schneller
auf dem Tisch als ein Fertiggericht –
ohne die Küche zu verwüsten!

Einfacher geht es wirklich nicht mehr

„Nicht viel mehr Aufwand als belegte Brote“, das war die Zielsetzung von Björn Freitag für sein Smart Cooking. Das geht auch nach einem harten Tag, so sein Credo. Auch ein Sternekoch mag nach einem 10-Stunden-TV-Dreh für ein neues Kochbuch nicht mehr ausschweifend einkaufen und den Rest des Abends in der Küche verbringen. Aber Fastfood ist eben auch keine Option, wenn man Qualität des Essen sozusagen mit der Muttermilch aufgesogen hat. Über die vielen Jahre seiner TV-Präsenz hat Björn Freitag eine eigene Art entwickelt, sein Abendessen ohne viel Aufwand, aber trotzdem mit Raffinesse zuzubereiten. Dabei liebt er es leicht, frisch, möglichst gesund, aber vor allem richtig lecker. Küche verwüsten kommt dabei für ihn nicht in Frage. Und das Einkaufen sollte auch in 3 Minuten erledigt sein: nur 2 oder 3 Teile Frisches, basta. Grundlage seiner Rezepte ist eine Liste mit gängigen

Nahrungsmitteln und Gewürzen, die man sowieso praktisch in jedem Haushalt findet, natürlich in guter Qualität. Dazu werden 1 oder 2 hochwertige, frische Zutaten unterwegs eingekauft, dann alles möglichst in nur einem Topf, einer Pfanne oder auf einem Backblech in ein paar Minuten zubereitet! Seine 70 besten Smart-Cooking-Rezepte verrät Björn Freitag in diesem einzigartigen Kochbuch.

**Smart Cooking ist mehr als ein Trend:
frisch, gesund, und schnell fertig!**

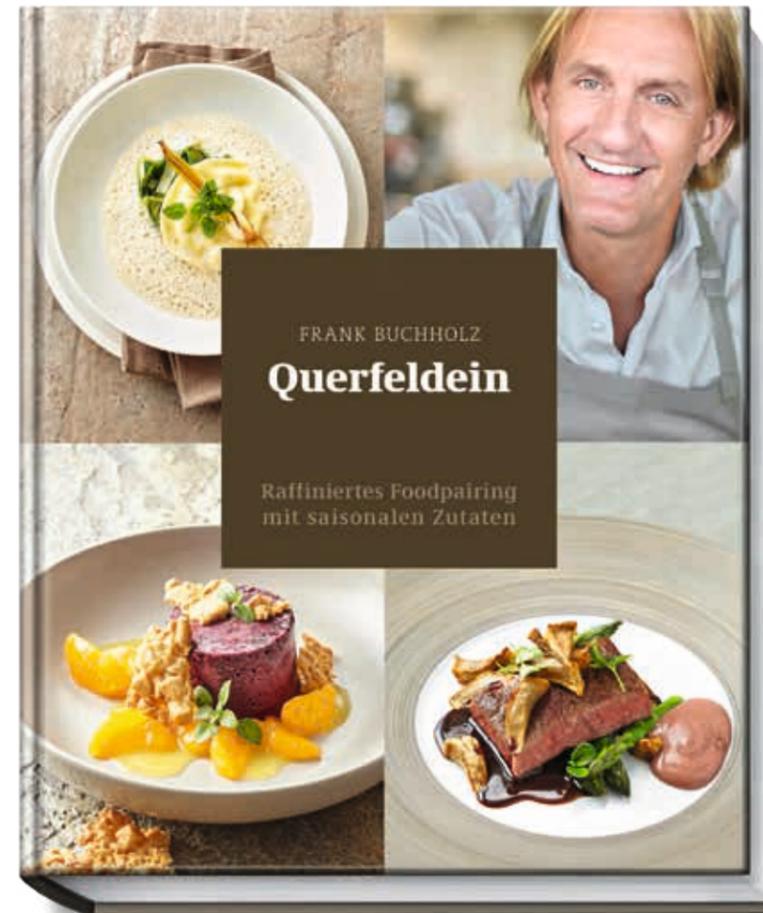
**Das Kochbuch gegen Zeitfresser in der Küche:
einkaufen, aufwendig kochen, aufräumen**

**Von Björn Freitag, bekannt aus dem TV:
„Einfach & Köstlich“, „Der Vorkoster“ etc.**





Saisonale Küche mit sensationellem Foodpairing!



QUERFELDEIN
Raffiniertes Foodpairing mit saisonalen Zutaten
 Text Frank Buchholz
 Fotografie Jan C. Brettschneider, Justyna Krzyzanowska
 272 Seiten, 160 Fotos,
 Format 23,5 x 28 cm,
 gebunden, mit SU

39,95 EUR (D), 41,10 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-105-9,
 WG 1455
 ET: Oktober 2016



Meisterschaft im Foodpairing

So kennt man Frank Buchholz aus den Medien: mit einem Augenzwinkern, ein kleines bisschen frech und trotzdem – oder deswegen – auf seine Weise sehr charmant. Er wirkt spontan und gern dem eigenen Kopf folgend. Das macht ihn interessant. Sich selbst bezeichnet er als Familienvater, Koch, Buchautor und TV-Koch – oder auch, wieder mit versteckter Ironie, als den „lieben Frank“. Das täuscht leicht darüber hinweg, dass er in der Hauptsache als gewissenhafter Köhner, kulinarisch denkender Kopf und Gastronom viel Zeit am Herd verbringt. Sein Schwerpunktthema: die bodenständige Küche. Aber ohne Gespreiztheiten oder Trittbrettfahrten an der Seite des Zeitgeistes. In seinem neuen Buch, das eine wahre Fundgrube neuer, kreativer Rezeptideen für Kochbegeisterte und Profis ist, erzählt er auch viel über Menschen aus seinem Umfeld. Er stellt Produzenten vor, die ihn mit Fleisch, Fisch, Gemüse und

weiteren Lebensmitteln beliefern, in einer Qualität, wie er sie für unverzichtbar hält. Durch sie vermittelt er, worauf es bei der Auswahl der Lebensmittel ankommt. Gleichzeitig führt er mit mitreißenden Rezeptideen durchs Jahr und kombiniert immer 4 Hauptzutaten miteinander. Das ist kompetentes Foodpairing für Feinschmecker, aber mit überschaubarem Aufwand.

Hoher Bekanntheitsgrad des Autors und regelmäßige TV-Präsenz

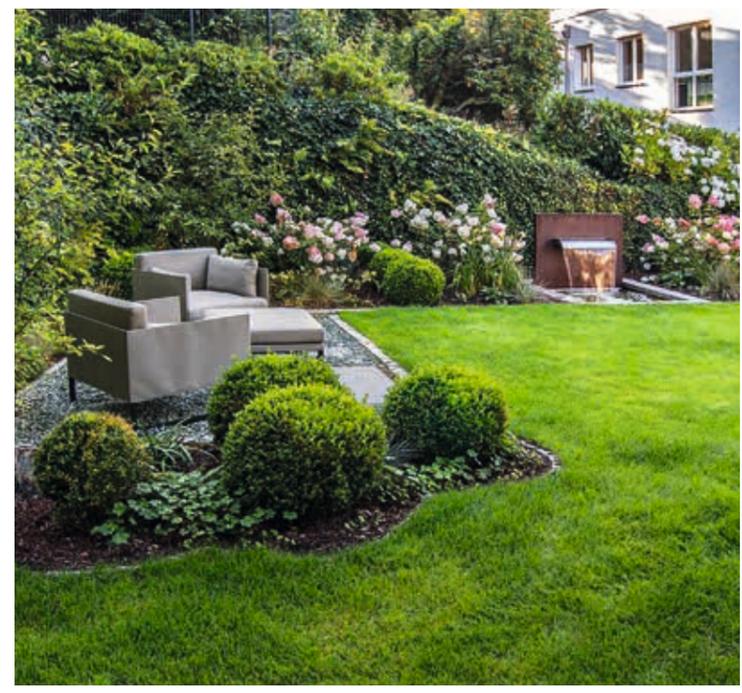
Beworben in den bekannten Foodmagazinen

Saisonale Kreativküche, ideal für ambitionierte Hobbyköche und Kochschulen



DESIGNGÄRTEN FÜR KLEINE BUDGETS
Text Lars Weigelt
Fotografie Justyna Krzyzanowska, Jürgen Becker
216 Seiten, ca. 143 Fotos,
Format 23,5 x 28 cm,
gebunden, mit SU

29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-123-3,
WG 1421
ET: Februar 2017



Der Weg zur **eigenen Gartenoase**,
ohne ein Vermögen auszugeben

Es geht auch ohne großes Vermögen

Ja, ein Designgarten ist kein Garten nach Schema F und keiner, der standardisierten Formeln folgt. Designgärten sind immer die Summe aus persönlichen Vorlieben, örtlichen Voraussetzungen, Zeit, Hingabe und glücklichem Zufall. Nein, Designgärten müssen weder ein Vermögen kosten, noch per se dem Zeitgeist entsprechen. Die perfekte Steilvorlage für dieses Buch! Warum immer dem Credo „möglichst hochpreisig und exklusiv“ folgen, wenn Praxis und Realität doch zumeist sparen, sparen und noch einmal sparen erfordern? Budget – und Ressourcen, bitte schön! Keine leichte Aufgabe, der sich im Zusammenarbeit mit der Rheinischen Post mit viel Engagement und Passion jedoch 12 Familien annahmen, die hier ihren Weg zum Traumgarten zeigen. Persönlich. Kreativ. Authentisch. Dieser Weg war nie geradlinig und erforderte neben viel Zeit und Hingabe auch die Bereitschaft zur Improvisation. Und Mut, andere – Sie! – daran teilhaben zu lassen. Umso

spannender ist es, das Stück-für-Stück-Werden der Gärten zu verfolgen. Aus der persönlichen Perspektive, dem Blick fürs große Ganze und dem realistischen Verhältnis von Anspruch und Machbarkeit. Jeweils auf die Gartenreportagen zugeschnittene Gartenideen erweitern die stilistische und funktionale Vielfalt der Gestaltungsmöglichkeiten und zeigen, dass der Weg zum Traumgarten eben keiner nach Schema F ist. Fühlen Sie sich inspiriert und motiviert, Ihren zu finden.

12 Gartenreportagen mit Vorher-nachher-Fotos und konkreten Plänen

Beworben in den High-Interest-Gartenmagazinen

Gute Umsetzbarkeit durch viel Praxis-Know-how





„Aus den Sichtschutzproblemen von gestern ist eine Kür für die geworden, die wissen wie.“



SICHTSCHUTZ UND RAUMTEILER IM GARTEN
 Text Marion Lagoda
 Fotografie Jürgen Becker, Marianne Majerus, Marion Brenner
 168 Seiten, 73 Fotos,
 Format 23,5 x 28 cm,
 gebunden, mit SU

39,95 EUR (D), 41,10 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-124-0,
 WG 1421
 ET: Februar 2017



Blicke gekonnt lenken und einfangen

Sichtschutz wird im Garten immer wichtiger. In Zeiten des verdichteten Raums will man sich auch im grünen Bereich ein Stück Privatheit schaffen. Doch erfüllt Sichtschutz im modernen Gartendesign längst nicht mehr ausschließlich den Zweck, die Privatsphäre vor fremden Blicken zu bewahren.

Hecken, Zäune und Mauern schaffen Räume, gliedern den Garten, geben ihm Struktur und sind oft genug grandiose Blickfänge. Dieses Buch bietet einen Überblick, wie genial moderne Gartenarchitekten mit Sichtschutzelementen und Raumteilern gestalten und wie Materialien wie Glas, Kunststoff oder Beton das Gartendesign bereichern. Die Beispiele aus aller Welt, von den besten Gartenfotografen unserer Zeit eingefangen, sollen inspirieren, auch im eigenen Grün

kreativ mit Sichtschutz und Raumteilern umzugehen. Die renommierte Autorin Marion Lagoda zeigt in dem Buch eindrucksvoll auf, wie Probleme mit kreativer Leichtigkeit zum Highlight im Garten umgewandelt werden können. Wer immer ein Problem mit störenden Blicken hat, wird in diesem Buch eine Lösung finden, die auch anspruchsvolle Erwartungen erfüllt. Für andere bietet es einen Fundus an Ideen für die Raumbildung im grünen Bereich.

Topthema Sichtschutz – mit über 40.000 verkauften Vorgängere exemplaren

Beworben in den einschlägigen Gartengestaltungs-Magazinen



JUNGES GARTENDESIGN
Terrassen und Sitzplätze
 Text Manuel Sauer
 Fotografie Marianne Majerus,
 Jürgen Becker
 192 Seiten, ca. 112 Fotos,
 Format 24,5 x 24,5 cm,
 gebunden, mit SU

24,95 EUR (D), 25,70 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-125-7,
 WG 1421
 ET: Februar 2017




Das Gartendesign-Buch für die **junge Generation** von Gartenbesitzern

Frische Ideen für moderne Wohlfühloasen

Gärten entwickeln sich immer mehr zum verlängerten Wohnraum unter freiem Himmel. Entspanntes Zusammensein, ein Platz zum Feiern oder auch nur zum Träumen sind die Wünsche von jungen und jung gebliebenen Gartennutzern. Im Mittelpunkt einer Gartenplanung stehen deshalb Sitzplätze und Terrassen. Starre Stilgesetze überzeugen hier schon lange nicht mehr, kluge Gestaltungsregeln schon. Der renommierte Landschaftsarchitekt und Bestsellerautor Manuel Sauer zeigt, wie es geht. Unkonventionelle Konzepte kombiniert er mit Informationen zur Machbarkeit und liefert auch in seinem zweiten Buch der Erfolgsreihe „Junges Gartendesign“ Inspiration pur für Laien und Profis. Dazu verrät der erfahrene Gartenarchitekt umfangreiches Planungswissen und Pflanzentipps. Von klassisch über naturnah bis retro und Free Style zeigt er die wichtigsten Designaspekte auf und ordnet sie ganz pragmatisch nach der Nutzung ein: Mit den Kapiteln „Sitzen am Haus“ und „Sitzen

im Garten“ sowie einem Inspirationsteil für Sitzmöbel bringt Manuel Sauer kreative Designideen praxisnah auf den Punkt. Besonders hilfreich sind die zahlreichen Übersichtspläne und Illustrationen des Autors, die sogar Gartenanfänger sofort zum Einstieg in die Welt der individuellen Gartengestaltung ermutigen. Die brillanten Bilder setzen die Projekte wunderschön in Szene und verdichten den Designratgeber zum atmosphärischen Highlight.

Fortsetzung der erfolgreich eingeführten Reihe „Junges Gartendesign“

Hoher Praxisnutzen durch Gartenpläne und Beschreibungen

Dauerhaft beworben in den Gartengestaltungs-Magazinen



VERTRIEB

Deutschland, Österreich, Schweiz

JULIANE SEYFARTH
 VERTRIEBSBÜRO
 Eversbuschstraße 40a
 80999 München
 Tel. +49 89 5008088-0
 Fax +49 89 5008088-18
 office@juliane-seyfarth.de

AUSLIEFERUNGEN

Auslieferung Deutschland

LKG Leipziger Kommissions- und
 Großbuchhandels-gesellschaft mbH
 Kathrin Obarski
 An der Südspitze 1-12
 04571 Rötha
 Tel. +49 34206 65-106
 Fax +49 34206 65-1741
 kathrin.obarski@lkg-service.de

Auslieferung Österreich

MOHR MORAWA
 Buchvertrieb GmbH
 Sulzengasse 2
 1230 Wien, Österreich
 Tel. +43 1 68014-0
 Fax +43 1 689680-0
 bestellung@mohrmorawa.at

Auslieferung Schweiz

Buchzentrum AG (BZ)
 Industriestraße Ost 10
 4614 Hägendorf, Schweiz
 Tel. +41 62 20926-26
 Fax +41 62 20926-27
 kundendienst@buchzentrum.ch

VERLAGSVERTRETUNGEN

NRW und Sondersortimente

GEORG KROEMER BUCHVERTRIEB
 UND VERLAGSVERTRETUNG
 Hirschbergstraße 30
 50939 Köln
 Tel. +49 221 44 82-30
 Fax +49 221 4436-80
 gk@kroemer-online.de

Bayern

VERLAGSVERTRETUNG
 BERNHARD DAUMÜLLER
 Eichendorffstraße 51
 88450 Berkheim
 Tel. +49 8395 72-25
 Fax +49 8395 75-44
 bdaumueller@t-online.de

Österreich und Südtirol

VERLAGSAGENTUR E. NEUHOLD OG
 Erich Neuhold & Wilhelm Platzer
 An der Kanzel 52
 8046 Graz, Österreich
 Tel. +43 316 672206
 Fax +43 810 9554 464886
 buero@va-neuhold.at

Schweiz

DETLEF TSCHITTER
 VERLAGSVERTRETER
 c/o Buchzentrum AG (BZ)
 Industriestraße Ost 10
 4614 Hägendorf, Schweiz
 Tel. +41 62 20925-25
 Fax +41 62 20926-27
 Mobil +41 762784643
 tschitter@buchzentrum.ch

**BECKER
 JOEST
 VOLK
 VERLAG**

BECKER JOEST VOLK VERLAG GMBH & CO. KG
 Bahnhofsallee 5
 40721 Hilden
 www.bjvv.de • info@bjvv.de

Tel. +49 2103 90788-0
 Fax +49 2103 90788-28

ars vivendi
 AT
 Becker Joest Volk
 Brandstätter
 Thorbecke
 Umschau

artfolio
 In Qualität vernarrt.

Vertriebsbüro Juliane Seyfarth
 Eversbuschstraße 40a
 80999 München
 T. +49 89 500 80 88 0
 F. +49 89 500 80 88 18
 office@juliane-seyfarth.de
 www.juliane-seyfarth.de

BECKER
JOEST
VOLK
VERLAG



**Die Gesundküche:
neuester Stand**
ISBN 978-3-95453-092-2



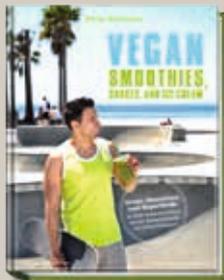
**Die 50 gesündesten
10-Minuten-Rezepte**
ISBN 978-3-95453-103-5



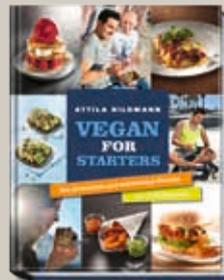
Brot backen in Perfektion
*Vollendete Ergebnisse
statt Experimente*
ISBN 978-3-95453-104-2



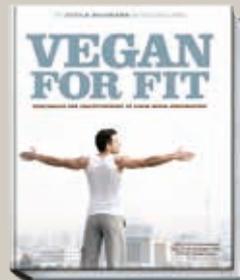
Ran an den Speck
Die leckerste Diät der Welt
ISBN 978-3-95453-082-3



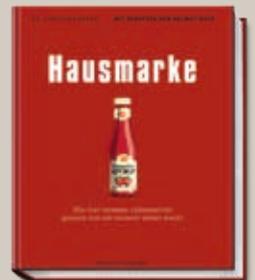
**Vegan Smoothies,
Shakes, and Ice Cream**
ISBN 978-3-95453-121-9



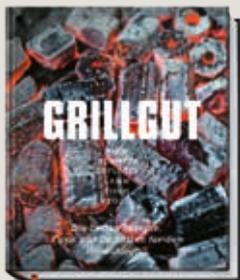
Vegan for Starters
*Die einfachsten und beliebtesten
Rezepte aus vier Kochbüchern*
ISBN 978-3-95453-093-9



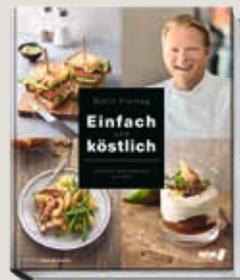
Vegan for Fit
*Die Attila Hildmann
30-Tage-Challenge*
ISBN 978-3-938100-81-3



Hausmarke
*Wie man beliebte Lebensmittel
gesund und viel leckerer selbst macht*
ISBN 978-3-95453-096-0



Grillgut
*Die besten Rezepte, Tipps und
Techniken für den Holzkohlegrill*
ISBN 978-3-95453-074-8



Einfach und köstlich
Schnelle Genussküche mit Pfiff
ISBN 978-3-95453-109-7



Querfeldein
*Raffiniertes Foodpairing
mit saisonalen Zutaten*
ISBN 978-3-95453-105-9



Party- und Fingerfood
Deftig vegetarisch
ISBN 978-3-95453-098-4



Die Kochbibel
*Göttlich kochen mit der
Küchenmaschine*
ISBN 978-3-95453-083-0



Kochen ist die beste Medizin
*Gesund werden mit leckeren
Kochrezepten*
ISBN 978-3-95453-037-3



Gartenideen
Akzente für kleine und große Gärten
ISBN 978-3-95453-054-0



Vorher-nachher-Gärten
*Modernes Gartendesign
richtig planen*
ISBN 978-3-95453-044-1