



HERBST 2024

VERLAGSPROGRAMM

**BECKER
JOEST
VOLK
VERLAG**

artfolio
In Qualität vernarrt.



Chicken Fingers mit Asia-Spargel



DAS VOLLE VERWÖHNPROGRAMM
ZUM FEIERABEND



Rahmgeschnitzeltes mit geröstetem Knoblauchbrot



Hähnchenspieße mit Grillkäse und Parma-Sugp

Das Buch für den täglichen Wow-Moment am Abend!



Mac 'n' Cheese mit Orange und gerösteten Peanuts



Shakshuka mit Speck und Bergkäse

Christian Henze

FEIERABEND-BLITZREZEPTE – GÖNN DIR WAS!

Rezepte, die einfach glücklich machen
Text: Christian Henze
Food-Fotografie: Hubertus Schüller
ca. 192 Seiten, ca. 85 Fotos
Format 21 x 27 cm, Hardcover

ca. 28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-332-9
WG 455
ET: August 2024



Einfach nur genießen ...

Wie kein zweiter Koch versteht sich Christian Henze darauf, die Dinge so einfach wie möglich zu machen – und trotzdem ganz besonders. In seinem vierten Feierabend-Blitzrezepte-Buch legt er den Fokus auf maximalen Genuss. „Probleme und Krisen“, so sagt der erfolgreiche Allgäuer Spitzenkoch, „haben wir schließlich genug. Da möchte man doch wenigstens etwas essen, das einen rundum glücklich und zufrieden macht.“ Dass dabei dann auch mal eine sündhafte Avocado-Mayonnaise aufs heiße Sandwich, ein Parmesanspinat zum Schlemmerfilet oder reichlich Mandelkrokant auf den geflammten Kaiserschmarrn kommt, gehört ganz einfach zum Verwöhnprogramm.

Alle Gerichte stehen spätestens nach 30 Minuten Zubereitungszeit (manchmal plus Garzeit) auf dem Tisch, was man angesichts der köstlich klingenden Rezeptnamen nicht erwarten würde. Alles ist dabei auf den großen Genussmoment mit möglichst wenig Aufwand ausgerichtet.

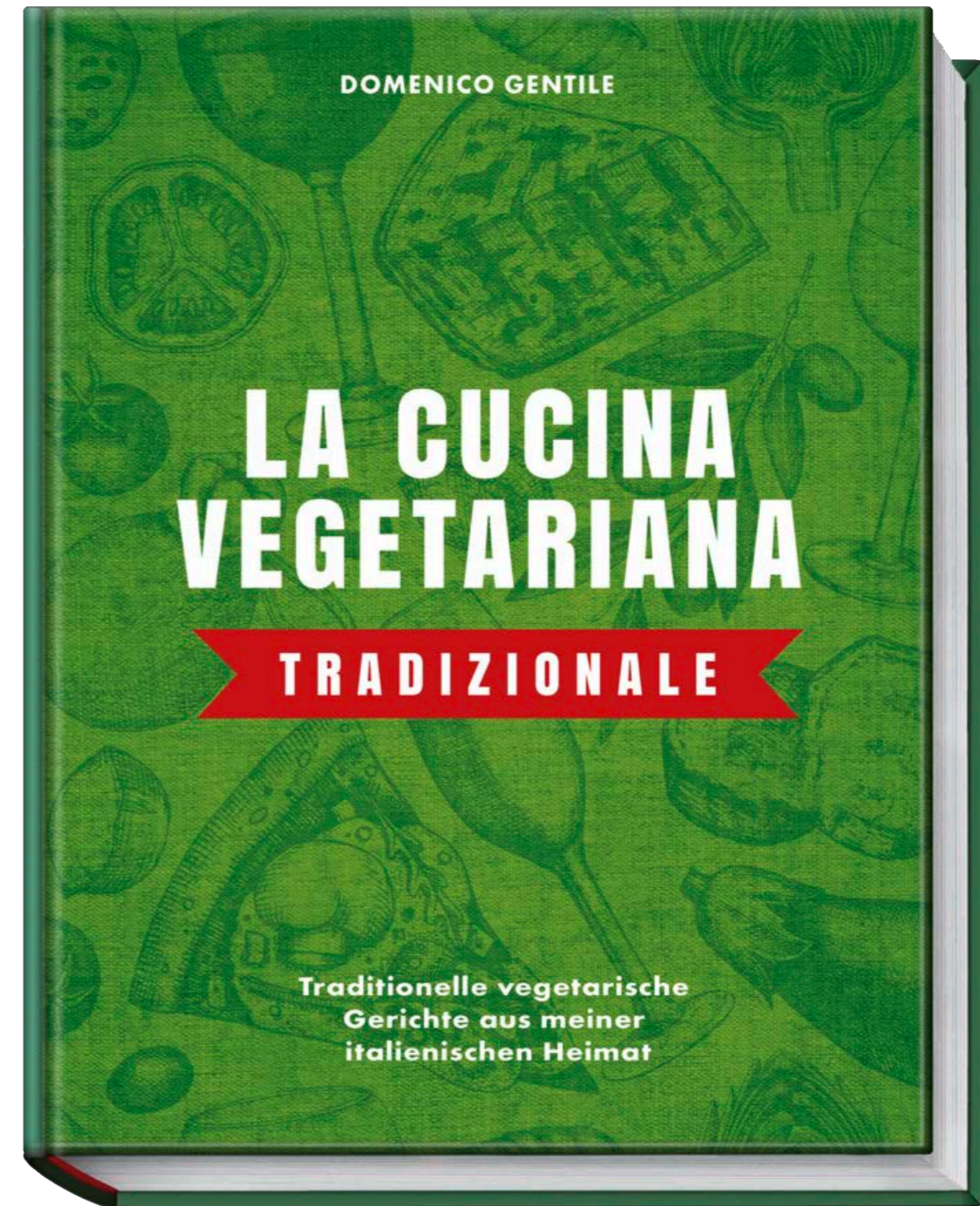
Die Feierabend-Blitzrezepte:
bisher **150.000-mal** verkauft

Jetzt mit dem Christian-Henze-gönn-dir-was-Faktor





Flor di carote e zucchini
Gemüsetarte mit Karotten und Zucchini



UR-ITALIENISCHE
VEGETARISCHE KÜCHE



Tiella di Gaeta



Pesto e Panzanella

„Die Wiege der vegetarischen Küche muss wohl in Italien gestanden haben ...“



Gnocchi in Salsa di Spinaci



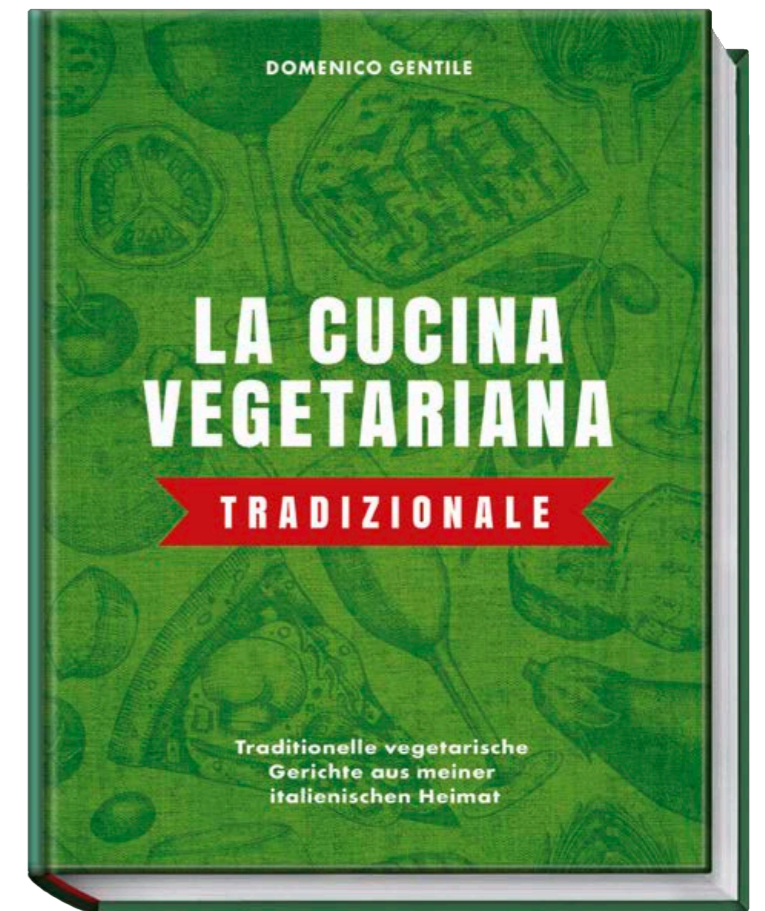
Pasta allo Scardafello

Domenico Gentile

LA CUCINA VEGETARIANA TRADIZIONALE

Traditionelle vegetarische Gerichte aus meiner italienischen Heimat
Text: Domenico Gentile
Food-Fotografie: Hubertus Schüler
ca. 192 Seiten, ca. 65 Fotos
Format 19 x 24 cm, Hardcover

ca. 28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-311-4
WG 454
ET: Juli 2024



Vegetarische Highlights mit langer Tradition

Am besten ist vegetarische Küche immer dann, wenn sie sich nicht verbiegen muss und die Rezepte sowieso schon immer vegetarisch waren. Berühmte Gerichte wie Pasta al Pesto Genovese, Pasta alla Norma, la Parmigiana di Melanzane, Gnocchi alla Sorrentina oder Insalata Caprese sind nur ein paar der vegetarischen Highlights, die jeder kennt und liebt.

Domenico Gentile ist in seinem neuen Kochbuch der originalen und unverfälschten „Cucina Verde“ auf den Spuren. Dabei ist es ihm wie immer wichtig, die Rezepte aus vertrauten Quellen vor Ort zu erfahren und regionale Besonderheiten zu erhalten. So hat der Sohn eines kalabrischen Landwirts auch für dieses Buch wieder bei unzähligen Familien in Italien recherchiert, um deren Traditionsrezepte unverfälscht nachkochbar zu machen. Herausgekommen ist eine Art Standardwerk der authentischen vegetarischen Küche Italiens, die seit Jahrzehnten auch Millionen Touristen immer wieder begeistert.

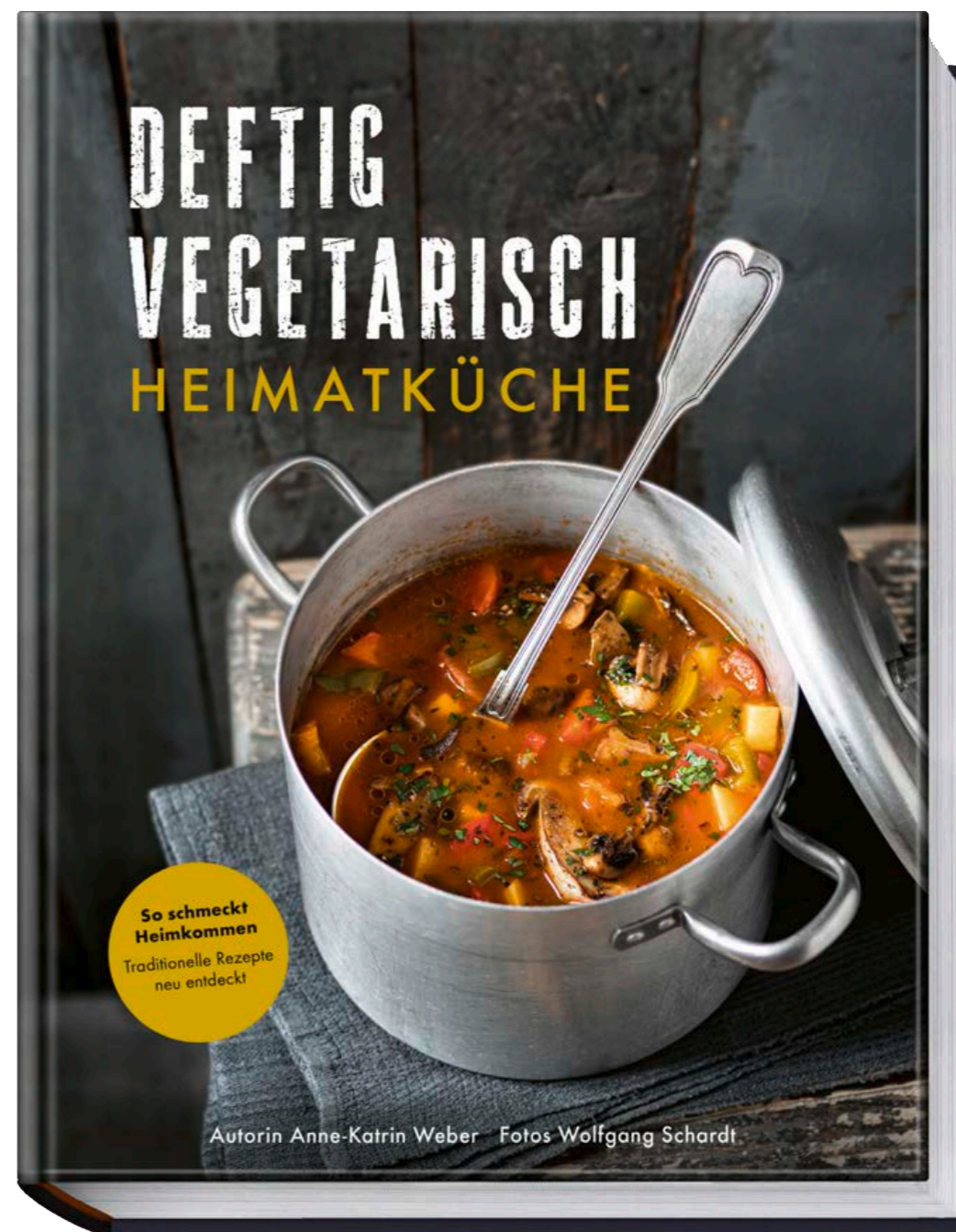
Authentische vegetarische Klassiker aus Italien, vor Ort recherchiert

Der Autor betreibt den größten deutschsprachigen Blog rund um die italienische Küche





Kartoffel-Pastinaken-Gratin



ESSEN FÜR DIE SEELE



Spinat-Käse-Spätzle mit gerösteten Zwiebeln



Himmel und Erde

Heimatküche tut einfach gut!



Brezelknödel mit Rahm-Lauch

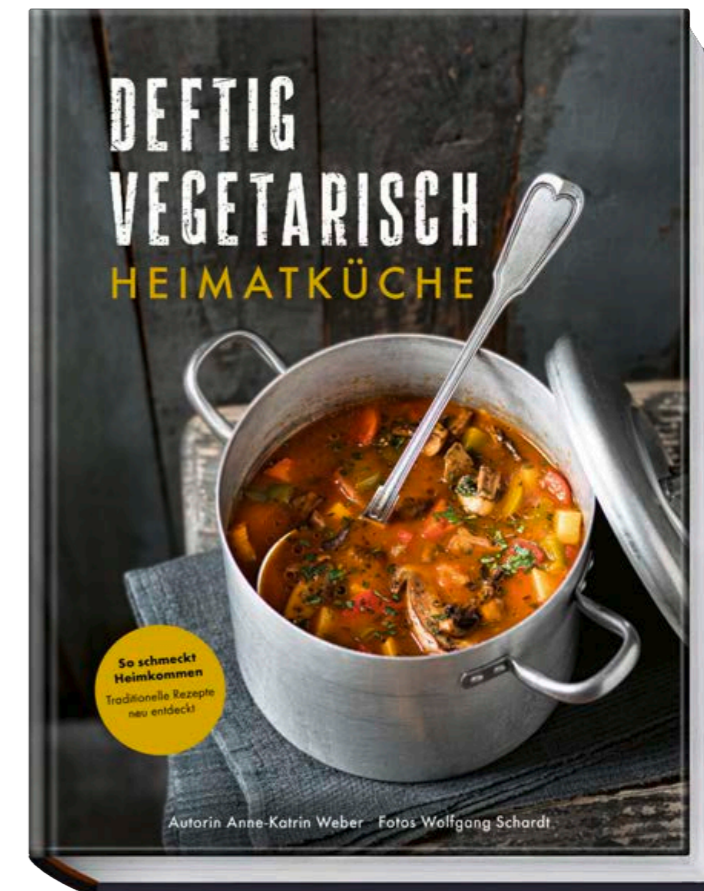


Quarkknödeln

Anne-Katrin Weber

DEFTIG VEGETARISCH – HEIMATKÜCHE
So schmeckt Heimkommen. Traditionelle
Rezepte neu entdeckt
Text: Anne-Katrin Weber
Food-Fotografie: Wolfgang Schardt
ca. 192 Seiten, ca. 85 Fotos
Format 21 x 27 cm, Hardcover

ca. 32,00 EUR (D), 32,90 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-326-8
WG 455
ET: September 2024



Ein köstliches Stück Heimat

Anne-Katrin Weber, renommierte Kochbuchautorin und Food-stylistin, leidenschaftliche Köchin, Ernährungswissenschaftlerin und Liebhaberin „von allem, was grün ist und gut schmeckt“, liebt seit vielen Jahren die vegetarische und vegane Küche. In ihrem neuen Band der mit zahlreichen Auszeichnungen versehenen Deftig-vegetarisch-Reihe widmet sie sich ganz der heimischen Wohlfühlküche und serviert Seelenfutter – natürlich vegetarisch!

Die Autorin ist sich sicher: Heimat, die kann man essen! So sehr wir uns in den Küchen der Welt auskennen, so sehr sehnen wir uns nach dem Geschmack der Lieblingsgerichte von früher, nach vertrautem, ehrlichem Essen. Nach Buletten und Butterkuchen vom Blech, nach herzhaften Maultaschen und schokoladigem Marmorkuchen, nach Rotkohl und beeriger Roter Grütze, nach Königsberger Klopsen und einer ganz einfachen Karottensuppe.

Anne-Katrin Weber hat Gerichte unserer kulinarischen Tradition behutsam modernisiert, hat heiß geliebte Klassiker entstaubt, entfettet und in vegetarische Köstlichkeiten verwandelt. Aus heimischen Zutaten kreiert sie zeitgemäße Wohlfühlgerichte. Und das alles ohne Fisch und Fleisch, aber mit dem vertrauten Geschmack, der uns so lieb ist: So schmeckt Heimatküche!

Anne-Katrin Webers Bücher zählen zu den Lieblingen im Buchhandel

traditionsreichen Rezepte mit einem modernen Twist, der sie zeitlos macht

Die Deftig-vegetarisch- und Deftig-vegan-Reihe wurde bisher 100.000 Mal verkauft und insgesamt 7-mal ausgezeichnet!





GEWUSST WIE: BROT KANN
SO GESUND SEIN UND
BEIM ABNEHMEN UNTERSTÜTZEN!



Maisbrot



Baguettebrötchen

Zwischen 25 und 30 % unserer Kalorien decken wir heute mit Brot: Hier etwas zu verbessern, ist ein riesiger Hebel für die Gesundheit.



Genetztes



Dinkel-Laugenecken

Dr. med. Björn Hollensteiner

GESUND UND SCHLANK MIT BROT
Einer der größten Hebel für eine gesunde Ernährung: selbst gebackenes Brot aus hochwertigen Zutaten – 40 Backrezepte auch für Menschen mit Unverträglichkeiten
Text: Dr. Björn Hollensteiner
Food-Fotografie: Hubertus Schüler
ca. 192 Seiten, ca. 45 Fotos
Format 21 x 27 cm, Hardcover

ca. 30,00 EUR (D), 30,90 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-310-7
WG 457
ET: Oktober 2024



Selbst gebackenes Brot kann so viel gesünder sein

Brot macht dick und krank – so lautet heute eines der gängigsten Vorurteile, wenn es um gesunde Ernährung geht. Dabei ist Brot eines der gesündesten Lebensmittel, die es gibt. Getreidekörner liefern unzählige wichtige Nährstoffe, die den menschlichen Körper täglich versorgen und die Gesundheit erhalten.

Dennoch kann Brot auch krank machen. Unverträglichkeiten, Allergien und Intoleranzen nehmen nicht nur gefühlt in den letzten Jahren zu, Zuckerkrankheit und Übergewicht werden zu immer weiter verbreiteten Volkskrankheiten.

Hausarzt und Brot-Blogger Dr. Björn Hollensteiner klärt in seinem neuen Brotbackbuch auf, wie Sie auch bei Unverträglichkeiten, Zuckerkrankheiten und Übergewicht weiterhin köstliches Brot genießen können und wie es für jedermann einen wertvollen Beitrag zur Gesundheit leistet. Backen Sie Ihr Brot einfach selbst und nutzen Sie dabei eine Vielfalt an gesunden Zutaten, die es noch wertvoller machen!

Gesund und schlank mit Vollkorn und Co.: 40 neue, gesunde Brotrezepte vom Brotdoc. Legen Sie selbst den Hebel um!

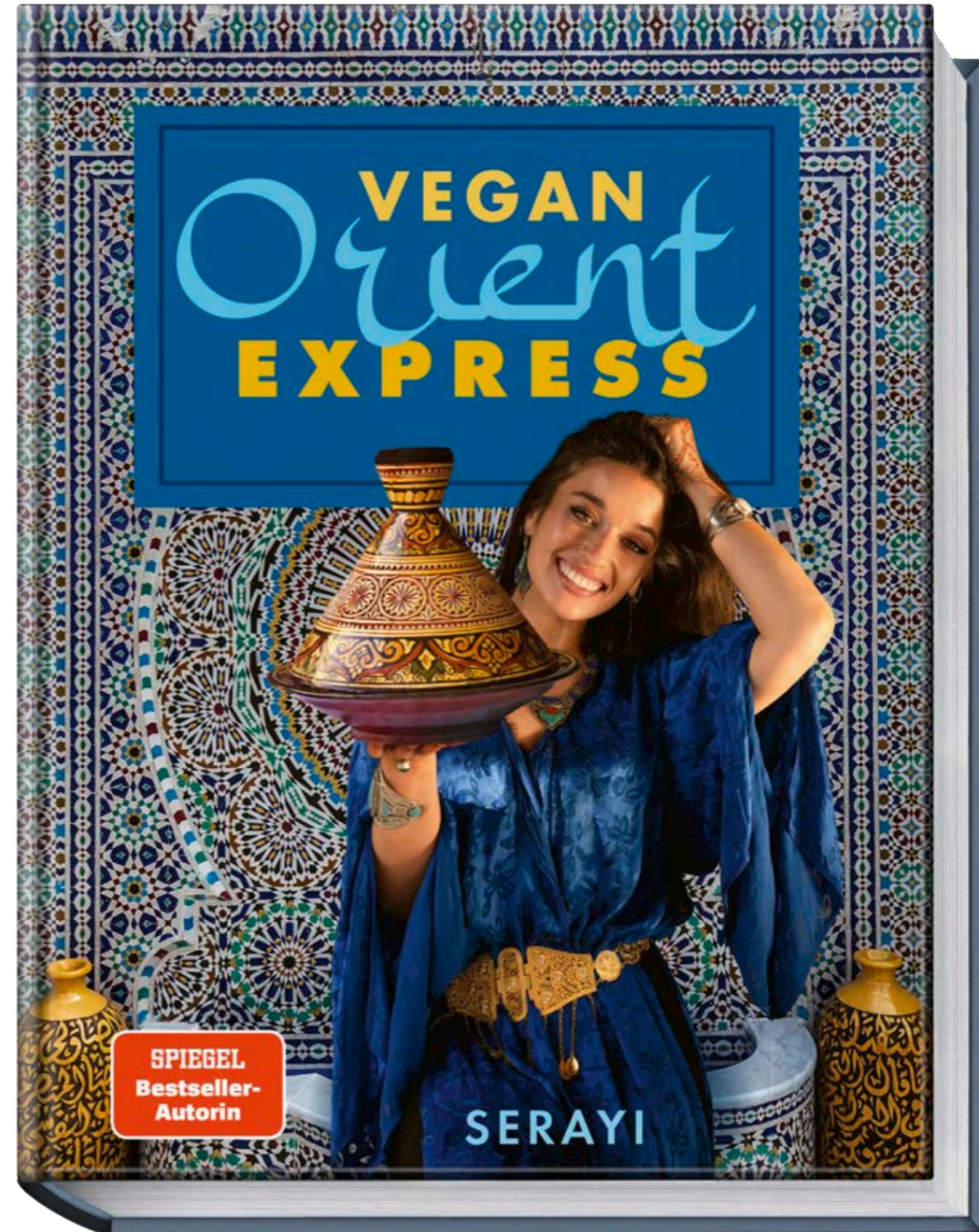
Dr. Björn Hollensteiner zählt zu den erfolgreichsten Brotbackbuch-Autoren und Brot-Influencern.

Sein erstes Buch als Brotdoc war bereits ein Bestseller

Der niedergelassene Mediziner hat bereits fast 20 Kilo abgenommen: mit einer Ernährungsumstellung und gesundem Brot aus seinem neuen Buch



Gefösteter Couscoussalat



SINNLICHE GENÜSSE:
DIE VERLOCKUNGEN DER ORIENTALISCHEN
VEGANEN KÜCHE



Shakshuka



Pide Schiffchen

Wer echte Abwechslung in der veganen Küche sucht, wird begeistert sein!



Köfte mit Gemüse

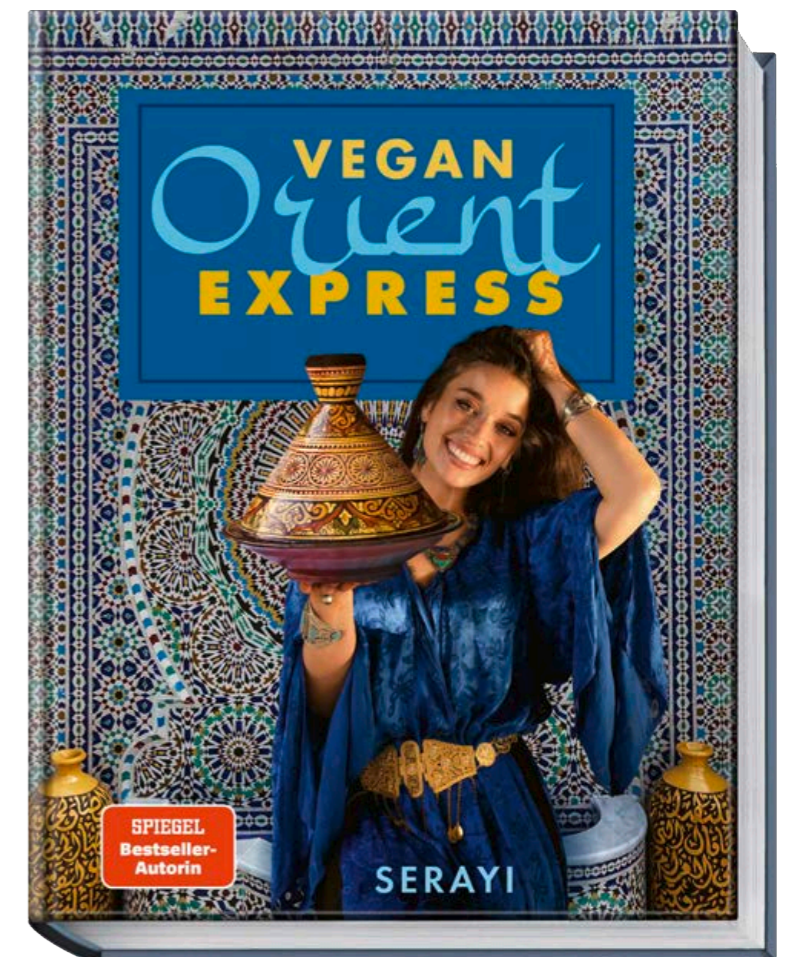


Karamell-Milchkuchen

Serayi

VEGAN ORIENT – EXPRESS
Vegane Köstlichkeiten in maximal 30 Minuten! Authentisch, einfach, traditionell und voller Leidenschaft!
Text: Serayi
Food-Fotografie: Hubertus Schüler
ca. 192 Seiten, ca. 85 Fotos
Format 20 × 26,5 cm, Hardcover

ca. 28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-325-1
WG 455
ET: September 2024



Orientalische Bestseller-Küche

Serayis Name bedeutet im Persischen so viel wie „das Strahlen und Leuchten von etwas Wertvollem“. Und genau das spürt man, wenn man ihre verführerischen veganen Gerichte zum ersten Mal probiert. Die Bestsellerautorin, Influencerin und Bloggerin zeigt in diesem Buch, wie unkompliziert die orientalische Küche sein und wie schnell und einfach man vegane Gerichte auf den Tisch zaubern kann.

Serayi ist eine vegane Visionärin und schafft es dabei, uns mit köstlichen traditionellen orientalischen Klassikern zu verwöhnen. Mal sind es Tepsi Kebabi, das sind saftige Köfte mit geschmortem Gemüse, mal Küçük Pide – lockerer Blätterteig mit verschiedenen Füllungen – und mal Tatli Sigara Börek – karamellisierte Äpfel, gerollt in Yufkateig-Blätter –, die unsere Fantasie in den Orient entführen.

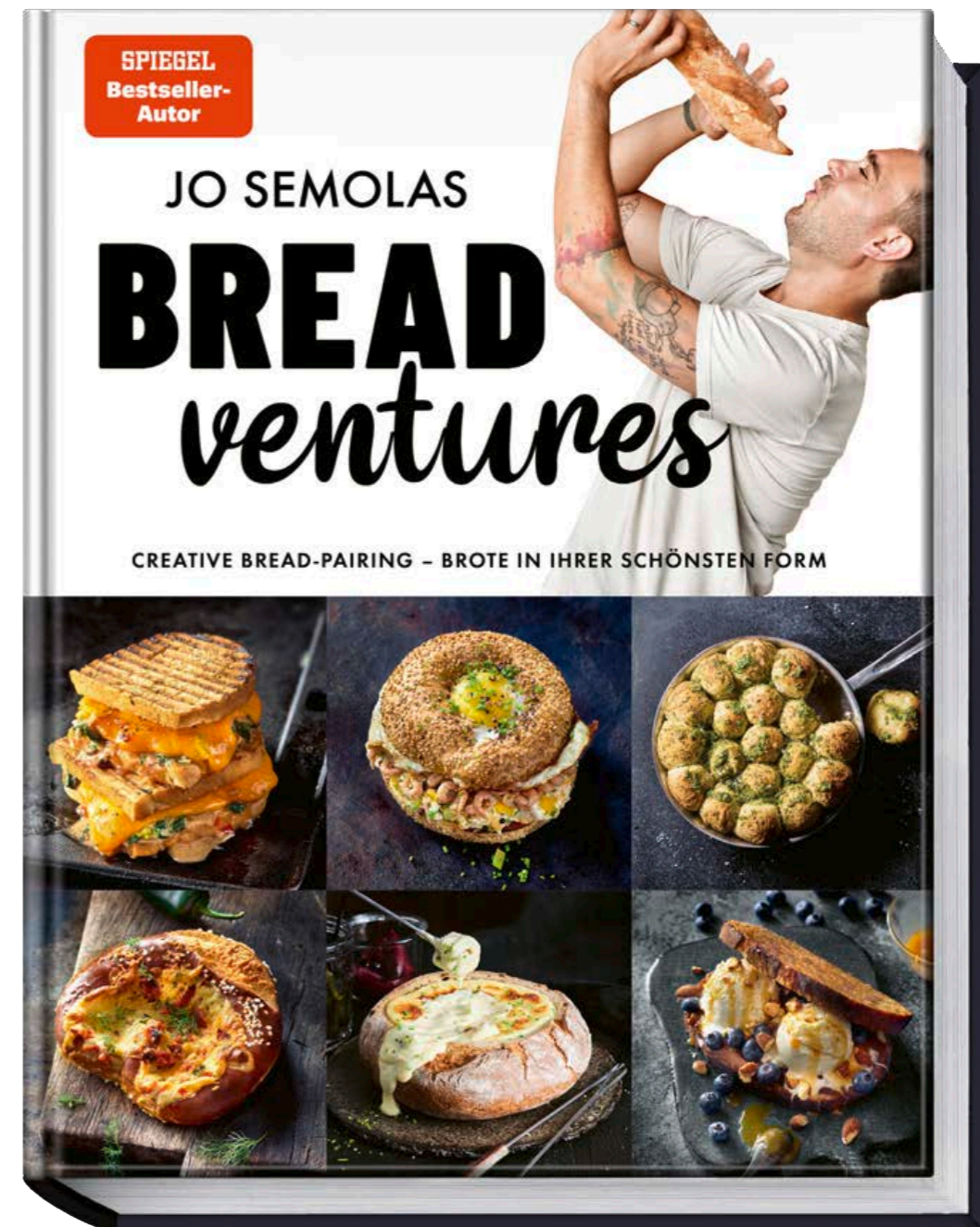
„Vegan Orient – Express“ ist das Kochbuch für alle, die orientalische Küche lieben, gern (öfter) auf Fleisch und Tierprodukte verzichten wollen und sich über echte Abwechslung und alltagstaugliche Rezepte freuen. Ohne viel Schnickschnack, sondern pur, authentisch und mit ganz viel Leidenschaft – das alles in maximal 30 Minuten zubereitet. Hol dir mit aromatischen Kräutern und verführerischen Aromen ein Stück Orient in deine Küche!

Mehr als 100.000 Follower auf Instagram

Nach ihrem Bestseller: Serayi begeistert jetzt mit ihrer schnellen orientalisches-veganen Küche



Laugen-Butter-Salz-Brezel mit Herzhafter Füllung



MEHR BROTTGENUSS
GEHT NICHT!



Grilled Cheese Sandwich, nicht klassisch, aber besser!



Focaccia mit knusper-Garnelen Caesar-Salad-Style

Was haben gute Tortillas, Clubsandwiches, Focaccia, Pizza, Croissants, Pita, Bagels und Laugenbrezeln mit Käse gemeinsam? Den Brotteig als Basis!



Schinken Käse Zupfbrot



Herzhaftes Kräuter-Zupfbrot

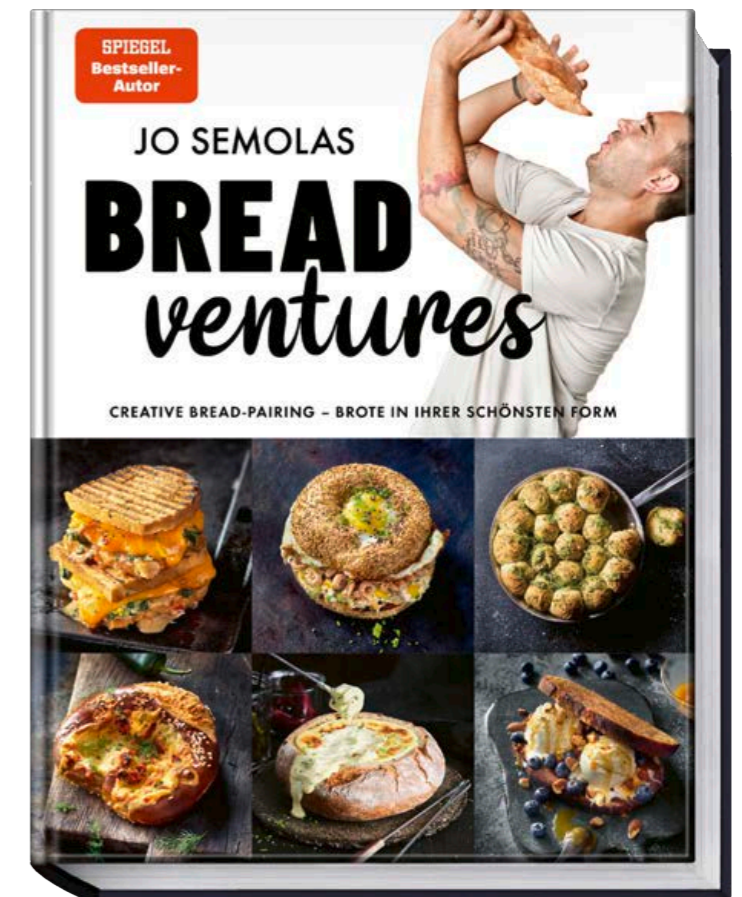
Jo Semola

BREADVENTURES

Creative Bread-Pairing – Brote in ihrer schönsten Form

Text: Jo Semola, Stefan Mungenast
Food-Fotografie: Hubertus Schüler
ca. 168 Seiten, ca. 75 Fotos
Format 21 x 27 cm, Hardcover

ca. 28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-333-6
WG 457
ET: September 2024



Viel mehr als Brot

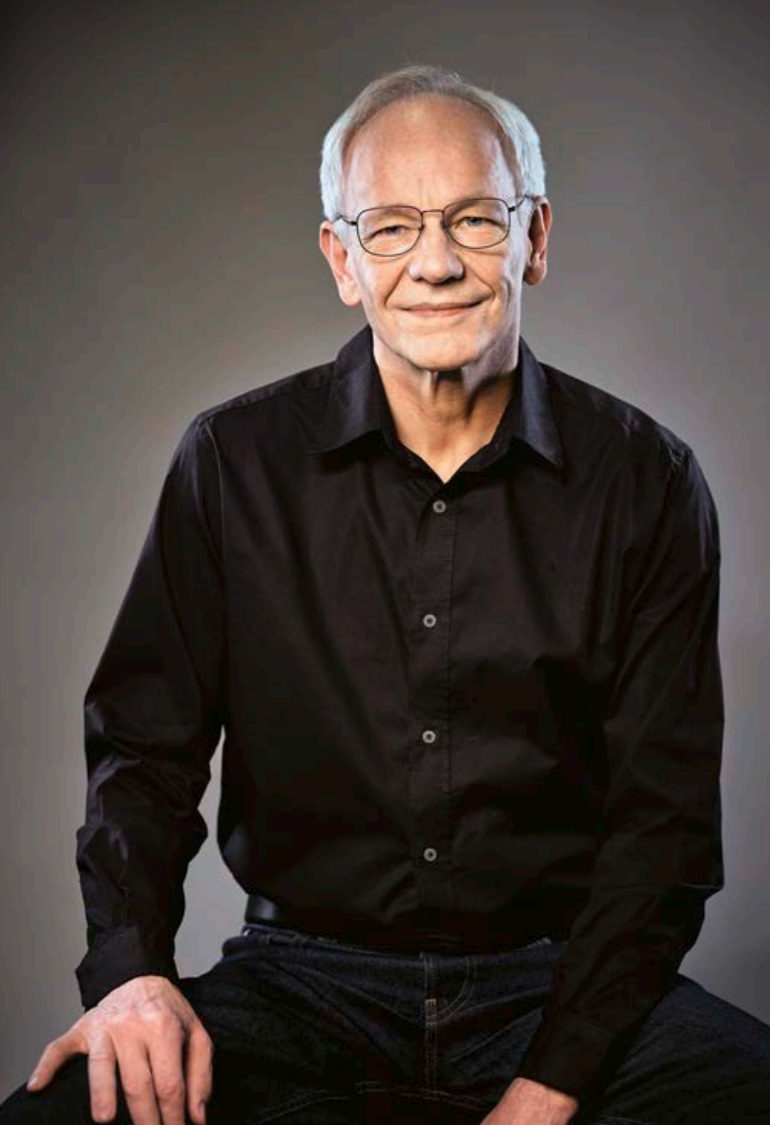
Brot-Influencer Jo Semola will uns mit seinem neuen Brotbackbuch nicht nur weitere abwechslungsreiche und unkomplizierte Brotvariationen nahebringen, sondern dieses Mal mit seinen Kreationen einen entscheidenden Schritt weitergehen: Aus dem Ofen kommen dann junge, unwiderstehlich köstliche Snacks, mal überbacken, mal gefüllt und mal fantastisch belegt. Dazu hat er sich den Food-Profi Stefan Mungenast an die Seite geholt.

Gemeinsam mit ihm sind raffinierte Spezialitäten zum Selberbacken entstanden, angefangen bei legendären Kult- und Clubsandwiches über Crostini, Panini, Bruschettas, Streetfood-Variationen und Open-Sandwiches bis hin zu unwiderstehlichen Partysnack-Fingerfoods. Immer mit von der Partie ist selbst gemachter Brotteig in Vollendung. Herausgekommen sind 70 Rezepte mit dem Gespür für ein luxuriöses Geschmackserlebnis. Alle sind trotzdem – wie stets bei Jo Semola – alltagstauglich und ohne großen Aufwand zuzubereiten. So bleibt zum Schluss nur die schwierige Entscheidung: Was backe ich zuerst ...?

Nach zwei Brot-Bestsellern in Folge nun der dritte Streich!

Viel mehr als nur gutes Brot: köstliche, genussfertige Snacks auf Brotbasis, die jeden umhauen





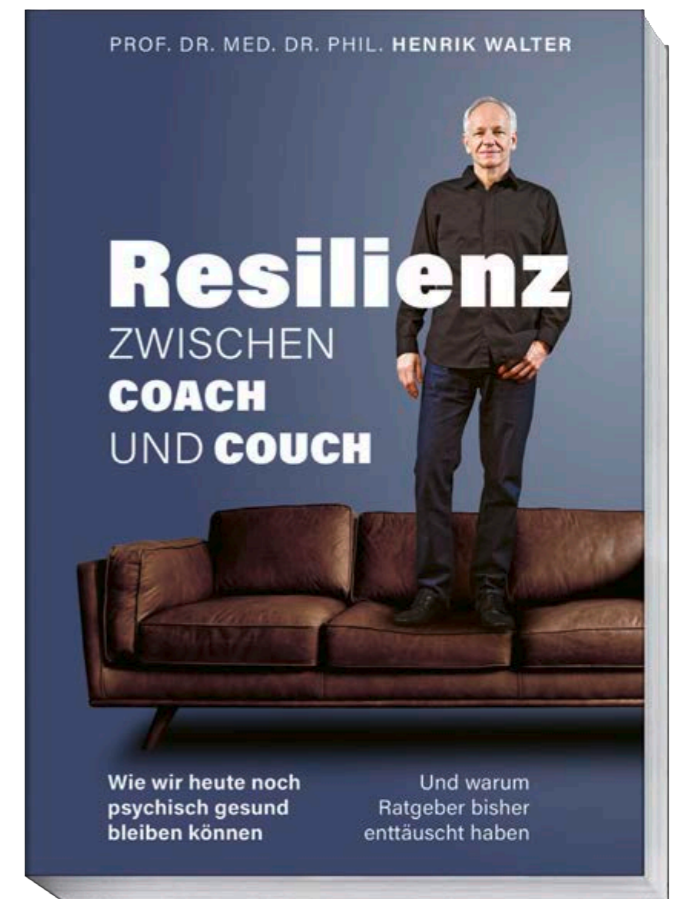
„Dieses Buch ist kein Ratgeber im klassischen Sinne, sondern ein Wegweiser zu psychischer Resilienz aus Sicht der wissenschaftlichen Psychiatrie und Philosophie des Geistes, der einen anderen, unkonventionelleren Blick auf die Dinge wirft.“

PROF. DR. MED. DR. PHIL. HENRIK WALTER

Prof. Henrik Walter

**RESILIENZ
ZWISCHEN COACH UND COUCH**
Wie wir heute noch psychisch gesund bleiben können. Und warum Ratgeber bisher enttäuscht haben.
Text: Prof. Dr. med. Dr. phil. Henrik Walter
ca. 325 Seiten, Format 15,5 × 22 cm, Klappenbroschur

ca. 28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-319-0
WG 933
ET: November 2024



Psychische Gesundheit und Krankheit zwischen Coach und Couch

Psychische Krankheit und psychische Gesundheit sind nicht zwei Enden eines Kontinuums, sondern zwei Dimensionen, die voneinander unabhängig sind (s. g. Dual-Continuum Modell). Anders ausgedrückt: Psychische Gesundheit ist nicht einfach die Abwesenheit von psychischer Erkrankung. Man kann psychisch nicht krank sein und trotzdem schlecht drauf, unzufrieden und unglücklich. In der Wissenschaft nennt man das Languishing, was sich schwer übersetzen lässt, aber am ehesten ausgelaugt, ermattet, vor sich hindümpelnd meint, ohne Vitalität und in stiller Verzweiflung. Und man kann, obwohl psychisch krank auch Anteil psychischer Gesundheit in sich haben (positive Emotionen erleben, genussfähig sein, Sinn und Tiefe erfahren u.v.m.). Das erklärt auch, warum die antipsychiatrische These, dass vieles, was wir als psychische Krankheit ansehen, eigentlich Lebensprobleme sind und warum so viele Dinge, die wir als normal ansehen (Burn-out, Trauer, Liebeskummer, Heimweh, Verschwörungstheorien) Krankheiten sehr ähnlich sind. Es erklärt, warum Psychotherapeuten auch Gesunden helfen können und warum die zupackende und lösungsorientierte Art von Coaches auch Patienten manchmal besser helfen kann als die Schulmedizin.

Dieser Sachverhalt wird anhand der wissenschaftlichen Literatur zur dualen Kontinuumstheorie von psychischer Gesundheit und Krankheit dargestellt. Es wird der Unterschied und die Gemeinsamkeiten von Coaching und Therapie dargestellt. Außerdem werden die Themen Burn-out, Trauer, Liebeskummer und Verschwörungstheorien aus psychiatrischer Sicht diskutiert. Gemeinsamer Bezugspunkt sind neurokognitive Mechanismen, die in Krankheit und Gesundheit ähnlich funktionieren oder dysfunktional sind.

Ergebnis dieser Sichtung ist, dass viele Ansätze aus Coaching, Glücksforschung und empirischer Sinnsforschung auch für Patienten geeignet und hilfreich sein können und dass Ansätze auf Psychiatrie und Psychotherapie auch für Gesunde Wege aufzeigen, gesund zu bleiben.

Erkenntnisse aus der klinischen Erfahrung

- Psychische Gesundheit ist mehr als die Abwesenheit von Krankheit.
- Man kann psychisch gesund sein, sich jedoch ausgelaugt und vor sich hindümpelnd fühlen.
- Alltägliche Probleme vs. psychische Krankheit: Manches, was wir als Krankheit betrachten, sind oft normale Lebensprobleme.
- Therapeuten können auch Gesunden helfen, gesund zu bleiben.
- Gehirn und Psyche im Gleichgewicht: Die Psyche geht über das Gehirn hinaus.
- Resilienz durch Stressbewältigung: Die Fähigkeit, mit Stress umzugehen, schützt vor psychischen Herausforderungen. Stress trainiert also die Resilienz.
- Wissen, Gelassenheit und Zuversicht: Verstehen, was geändert werden kann, ist entscheidend für die psychische Gesundheit.
- Üblicherweise werden diese populären Faktoren für die Psyche für wichtig erachtet: Essen, Bewegung, Schlaf, Achtsamkeit, Zuversicht, Arbeit und Liebe. Völlig unterschätzte Trigger aber sind Genetik, körperliche Nähe, Spaß, Passung der Persönlichkeit, mentale Fitness, Regelbrüche und der Umgang mit Sinn und Existenz.

Psychische Widerstandsfähigkeit ist machbar

Prof. Dr. med. Dr. phil. Henrik Walter leitet den Forschungsbereich „Mind and Brain“ und die Psychiatrische Universitätsklinik als stellvertretender ärztlicher Direktor am Lehrstuhl für Psychiatrie und Neurophilosophie an der Charité in Berlin. „An Rezepten und Geheimtipps, wie man psychisch robust und gesund bleibt, mangelt es nicht“, sagt Walter. Warum Glücksratgeber meist mehr versprechen, als sie halten können, erklärt er eindrucksvoll und verständlich im Buch. Mit 30 Jahren klinischer Erfahrung vermittelt er wenig bekannte, aber wissenschaftlich belegte Wege zur Resilienz. Der Bedarf ist groß: Innerhalb eines Jahres erkrankt jeder dritte Europäer an einer psychischen Störung. Dabei fällt es gar nicht immer leicht, psychische Störungen von „normalen“ Lebensproblemen abzugrenzen.

Spannend und erhellend erläutert der renommierte Wissenschaftler und Resilienzforscher Hintergründe, Fakten und Erkenntnisse rund um unsere Psyche und unser Gehirn und vermittelt überraschende Sichtweisen. So ist Stress nicht immer schädlich – denn wie eine Impfung stärkt er unser psychisches Immunsystem. Seine 10 „Take-Home-Messages“ fallen dann auch deutlich anders aus als das, was man aus Hunderten Wellness- und Resilienz-Ratgebern kennt.

30 Jahre klinische Erfahrung und Forschung: ein Wegweiser zu psychischer Resilienz

10 Take-Home-Messages und Wege zur psychischen Resilienz

7 Gründe, warum Glücksratgeber aus wissenschaftlicher Sicht zu viel versprechen



Zitronenpasta mit Garnelen



KEINE DIÄT IST
LEICHTER DURCHZUHALTEN!



Hähnchenbrust mit Bratkartoffeln und Bohnen



Asiatisch gewürzter Reis

Die erste Diät, bei der man mehr essen darf als vorher!



Kartoffel-Tomatensalat



Kichererbsen-Tomaten-Curry

Daniela Kielkowski

**ABNEHMEN MIT KOHLENHYDRATEN
DAS PRAXISBUCH ZUR
STOFFWECHSEL-REVOLUTION**
Mit über 70 leckeren Rezepten für jeden Tag

Text: Daniela Kielkowski, Bettina Matthaei
Food-Fotografie: Hubertus Schüler
ca. 256 Seiten, ca. 80 Fotos
Format 19 x 24 cm, Hardcover

ca. 28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-334-3
WG 456
ET: Dezember 2024



Das Praxishandbuch zur Stoffwechsel-Revolution

Bis vor Kurzem wurden Kohlenhydrate verteufelt und bestenfalls in geringen Mengen empfohlen. Daniela Kielkowski hat mit ihren Studien und Tausenden Messungen an Patienten beobachtet, dass diese Ernährungsregeln überdacht werden müssen. Die Wissenschaft weiß heute: Das Gehirn benötigt täglich ausreichend Kohlenhydrate und verbiegt ansonsten den Stoffwechsel, wenn diese ausbleiben – mit möglicherweise fatalen Folgen für den Einzelnen: Übergewicht, Erkrankungen, Jo-Jo-Effekt und verlangsamte Reparaturprozesse können die Spätfolgen sein.

Systematisch hilft das Buch dabei, herauszufinden, wie sich der eigene Stoffwechsel bereits durch Diäten, Fasten oder falsch angepasste Gewohnheiten verändert hat und wie diese Veränderungen korrigiert werden können. Dazu gibt es Tipps für einen entspannten Alltag in Balance und Erläuterungen, wie der Stoffwechsel mit Kohlenhydraten beim Gewicht halten und Abnehmen reguliert werden kann.

Die 70 köstlichen, alltagstauglichen Rezepte im zweiten Teil des Buches ermöglichen es, wieder mehr zu essen und dabei entspannt das Gewicht zu halten oder Gewicht zu verlieren, ohne sich selbst kasteien zu müssen.

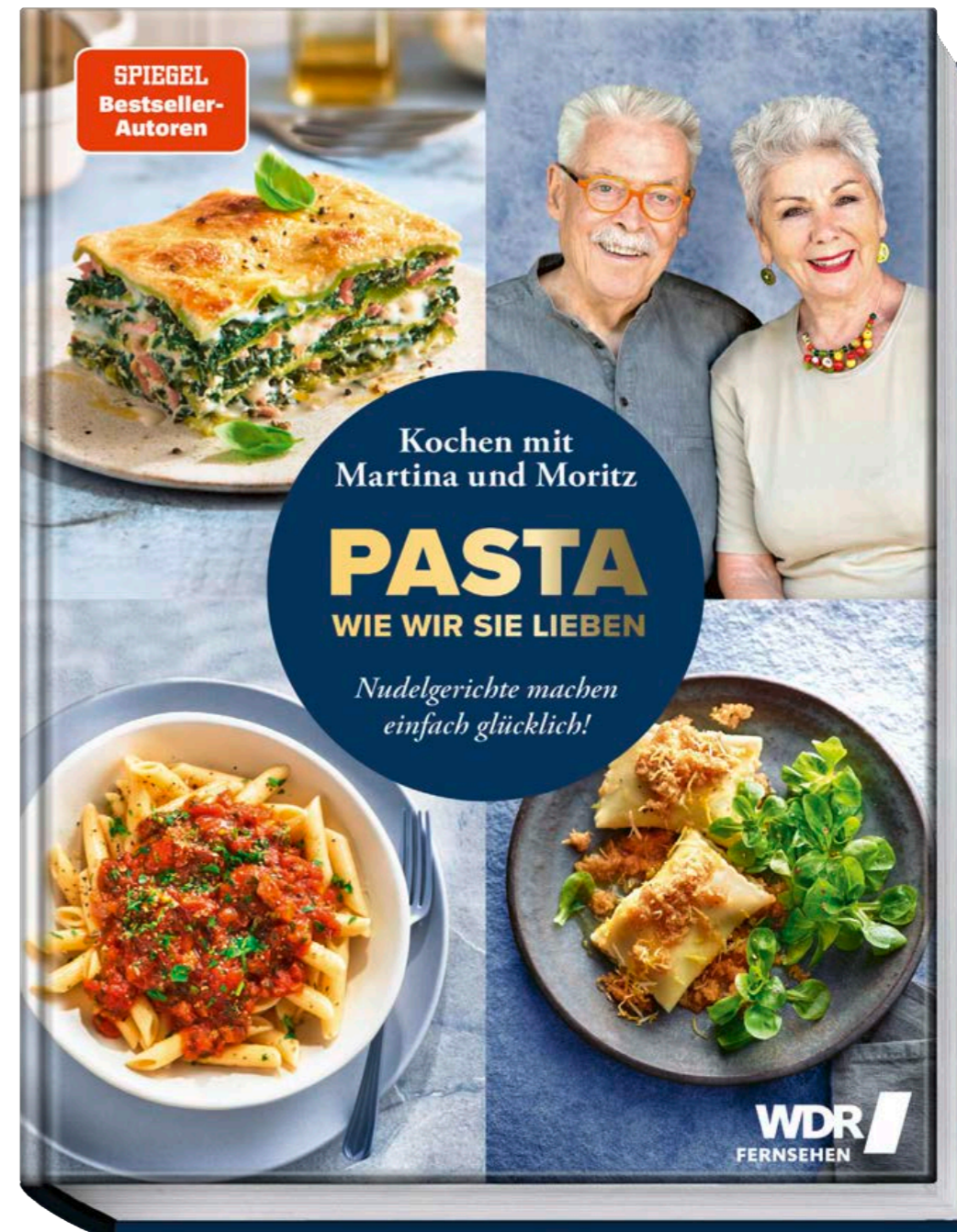
Genießen und trotzdem abnehmen: ausgerechnet mit Kohlenhydraten!

Höchstes Interesse der Medien an der Stoffwechsel-Revolution





Spaghetti alla Carbonara



EINE LIEBESERKLÄRUNG
AN DIE NUDEL!



Cannelloni



Bandnudeln mit Hackfleischsauce

Was lässt sich schneller, einfacher und vielfältiger dem eigenen Geschmack anpassen als Nudeln ...?!



Meeresfrüchte in Tomatensauce in der Pergamenthülle



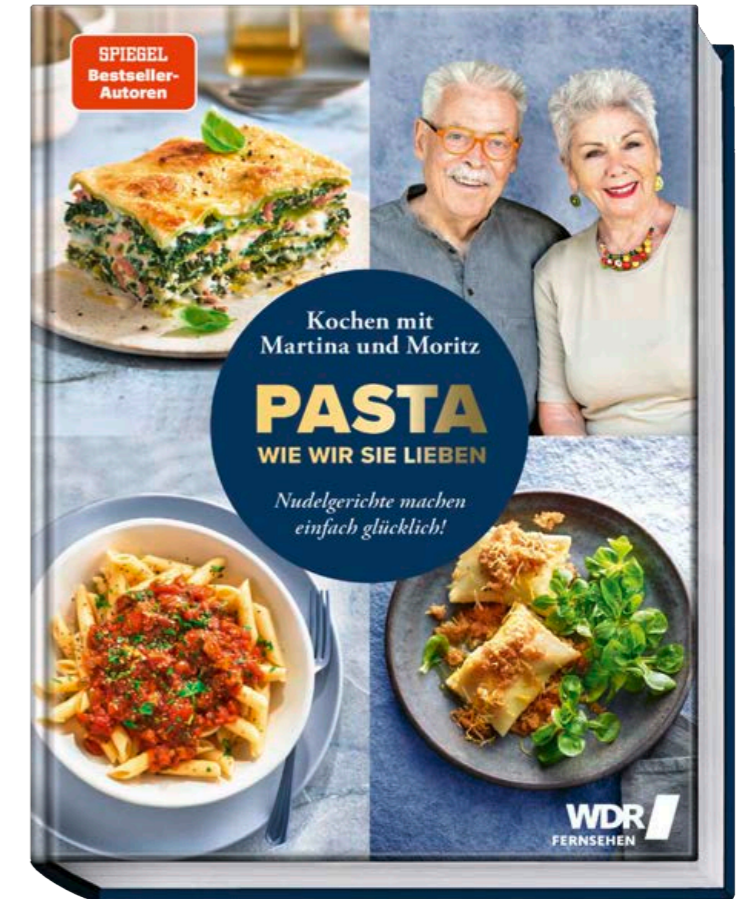
Maccheroni mit Wirsing

Martina und Moritz

PASTA – WIE WIR SIE LIEBEN

Nudelgerichte machen einfach glücklich!
 Text: Martina Meuth, Bernd Neuner-Duttenhofer
 Food-Fotografie: Hubertus Schüler
 ca. 192 Seiten, ca. 85 Fotos
 Format 21 × 27 cm, Hardcover

ca. 30,00 EUR (D), 30,90 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-327-5
 WG 455
 ET: August 2024



So mögen wir Pasta am liebsten

Alle lieben Pasta! Man könnte sie täglich essen, ohne sich das ganze Jahr über auch nur einziges Mal zu wiederholen ... Etwas Vielseitigeres als die harmoniesüchtigen Nudeln gibt es nicht. Sie passen sich jedem Aroma, jedem Rezept, jeder Zutat, jeder Zubereitung an und schmecken jedes Mal anders und neu.

Martina und Moritz verraten in diesem Kochbuch ihre Lieblingsrezepte für die klassische Pasta secca oder asciutta, die zarten Reis- oder Glasnudeln oder die hippen Ramen aus Asien. Sie zeigen, wie einfach man Nudeln selbst machen kann, weil sie frisch einfach noch besser schmecken: in Form von Lasagne, Cannelloni, Ravioli, der vielfältigen Teigtschen des Ostens und aus den Küchen Asiens – oder als schwäbische Maultaschen.

Ihre Nudelgerichte sind selbstverständlich auch mit fertiger Pasta aus dem Regal köstlich und die Nudelsaucen blitzschnell zubereitet. Mal herzhaft, mal elegant, immer besonders, oft mit Gemüse, gern mit Fisch und Meeresfrüchten, manchmal mit Fleisch, stets mit überraschendem Akzent. Und natürlich fehlen auch die Klassiker nicht, die man aus dem Urlaub kennt und immer schon mal zu Hause zubereiten wollte – die ultimative Bolo(gnese), Suppen und Eintöpfe, Aufläufe, Salate, sogar süße Gerichte und Desserts.

Der nächste Bestseller von Martina und Moritz, bekannt aus über 30 Jahren TV

In Kooperation mit dem WDR



**Harald Schmidt
Stefan Raab
Kurt Krömer
Olaf Schubert
Stromberg**

**Wenn Sie diese Namen
kennen, kennen
Sie auch Texte von
Tankred Lerch.**



**„Von der E-Mail bis zum Drehbuch:
Das A und O des gewinnenden
Schreibens ist es, aus Buchstaben
Emotionen zu erzeugen.“**

Tankred Lerch, Autor und Texter

Tankred Lerch

ES MUSS WIE EIN UNFALL AUSSEHEN

Du darfst alles beim Schreiben,
nur nicht langweilen.

Text: Tankred Lerch
224 Seiten, Format 15,5 x 22 cm,
Klappenbroschur

24,00 EUR (D), 24,70 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-292-6
WG 481
ET: Mai 2024



Heute ist ein guter Tag zum Schreiben

Tankred Lerch ist ein Profi-Schreiber. Zwei seiner Bücher wurden Bestseller, Serien wie „Stromberg“ oder „Morden im Norden“, für die er Drehbücher verfasst, sind preisgekrönte Quotenerfolge. So unterhaltsam wie gekonnt gibt er in diesem Buch wertvolle Tipps und Hilfestellung für alle, die mehr wollen, als nur Inhalte zu Papier zu bringen.

„Es muss wie ein Unfall aussehen“ ist dabei alles andere als ein wissenschaftliches Lehrbuch. Vergnüglich erzählt es aus dem Alltag eines Profitexters und von seiner täglichen Arbeit mit Prominenten wie Harald Schmidt, Stefan Raab, Kurt Krömer, Olaf Schubert und anderen. Fast nebenbei vermittelt der erfolgreiche Autor und Hochschullehrer in kleinen Übungen das Handwerkszeug für jede noch so kleine oder große Textaufgabe zum kreativen Schreiben lernen.

Tankred Lerch behauptet nicht, so aus jeder schreibbegeisterten Person einen Thomas Mann oder Dalton Trumbo zu machen. Aber er ist sich sicher, dass er jeden Menschen dazu bringen kann, mit mehr Spaß und der richtigen Herangehensweise lebendige Texte zu verfassen, die andere Menschen begeistern, und sei es auch nur bei den täglichen E-Mails, bei der nächsten Bewerbung oder beim ersten eigenen Buch.

Ein Lern- und Lesebuch für alle, die Lust auf Schreiben haben!

**Tankred Lerch zählt zu den
erfolgreichsten TV-Autoren –
von Serien bis Comedy**

**Endlich mehr Spaß beim
Schreiben von E-Mails,
WhatsApp, Blogbeiträgen,
Reden u. v. a. m.**

**Mit unglaublichen Geschichten
aus der alltäglichen Arbeit für
und mit TV-Stars**



UNSERE NOVIS AUF EINEN BLICK

Risikofrei bestellen mit 12 Monaten Rückgaberecht

MAI



JULI



AUGUST



AUGUST



SEPTEMBER



SEPTEMBER



SEPTEMBER



OKTOBER



NOVEMBER



DEZEMBER



SNEAK- PREVIEW



Vorläufiges Cover

Baking Passion

Sven Teichmann hat mit seinem ersten Buch „Pizza Passion“ gezeigt, wie jedem zu Hause die beste Pizza seines Lebens gelingen kann. Die erste Auflage war bereits vor Erscheinen vergriffen, die Auflagen 2 und 3 wenige Tage später.

Dem Konzept, auch Anfängern Erfolgserlebnisse auf höchstem Niveau zu ermöglichen, ist der sympathische Instagram- und TikTok-Star auch bei seinem zweiten Buch treu geblieben: Er zeigt, was noch alles mit seinen perfekten Grundteigen möglich ist. Die Liste der daraus entwickelten Rezepte ist klangvoll und verblüffend.

Fluffige Subs, Brioche Burger Buns, Ciabattas, Focaccias, Fladenbrote, Baguettes, Wraps, Flammkuchen und Muffins sowie Pidesi, Naan, Simit, Ekmek, Cinnamon Rolls oder Bagels sind in feinsten Profi-Qualität mit einem fast gleichen Ausgangsteig auch zu Hause möglich.

Sven Teichmanns Fans lieben diese Abwechslung: Die Klickzahlen sind bei seinen Back-Variationen noch mal höher als bei seinen sehr erfolgreichen Pizza-Kreationen.

Sven Teichmann

BAKING PASSION

1 Mehl = 1.000 Möglichkeiten
Text: Sven Teichmann
ca. 168 Seiten, ca. 95 Fotos
Format 21 × 27 cm, Hardcover

ca. 28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-339-8
WG 457
ET: 11. Oktober 2024



Die Aufrufe zu seinen neuen Rezeptideen bewegen sich konstant im Millionenbereich

Nach der besten Pizza deines Lebens jetzt die besten Gebäckvarianten deines Lebens!



Der Nachfolger des Platz-1-Bestsellers „Pizza Passion“