



FRÜHJAHR 2016
VERLAGSPROGRAMM

FRÜHJAHR 2016

VERLAGSPROGRAMM

Neuerscheinungen

- Grillgut** – Die besten Rezepte, Tipps und Techniken für den Holzkohlegrill
- Vegan Smoothies, Ices, and Shakes** – Superfoods in ihrer leckersten Form
- Die 50 gesündesten 10-Minuten-Rezepte**
- 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
- Party- und Fingerfood** – Deftig vegetarisch
- In Love with Vegan** – Leicht, gesund, verführerisch lecker – Rezepte für jeden Tag
- Gote geht genießen** – NRW – Spezialitäten und Rezepte
- Menütheek Landpartie** – Ein perfekter Themenabend
- Wasser im Garten 2** – Das große Ideenbuch
- Gartenideen** – Akzente für kleine und große Gärten
- Vorher-nachher-Gärten** – Modernes Gartendesign richtig planen
- Die Gesundküche: neuester Stand** – LANS Med Concept – entwickelt von 70 Top-Medizinern und Spitzenköchen
- Vegan for Starters** – Die einfachsten und beliebtesten Rezepte aus vier Kochbüchern

Kochen

- 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
- Ran an den Speck** – Die leckerste Diät der Welt
- Das große Specktakel** – Das Kochbuch
- Die original rheinische Alpenküche**
- Die Kochbibel** – Göttlich kochen mit der Küchenmaschine
- Sterne-Snacks** – Kleine Zaubereien aus der Sterneküche
- Das erste Ma(h)l** – „Was essen Sie eigentlich zu Hause?“ – Spitzenköche im persönlichen Gespräch
- 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
- 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
- schöner kochen** – Vegetarisch
- schöner kochen** – Partys und Feste
- schöner kochen** – Warme Küche
- schöner kochen** – Kalte Küche
- schöner kochen** – Desserts
- schöner kochen** – Gratiniere
- schöner kochen** – Salat

Gesundheit und Fitness

- Business-Yoga** – Mit leichten Übungen zu Leistungssteigerung und Stressabbau

Porträts

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

Do it yourself

- Heimwerk** – Do it yourself und Upcycling: schöner wohnen mit stilvollen Accessoires – Das große Ideenbuch mit Step-by-Step-Anleitungen
- Häkel-Street-Style** – DIY – einfach selbst häkeln
- myboshi – 4 Seasons** – Jede Menge neue Mützen und andere coole Häkelideen für das ganze Jahr
- Der kleine Löwe Henri und seine gehäkelten Freunde** – myboshi

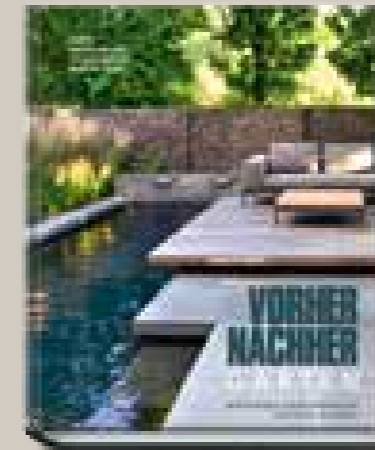
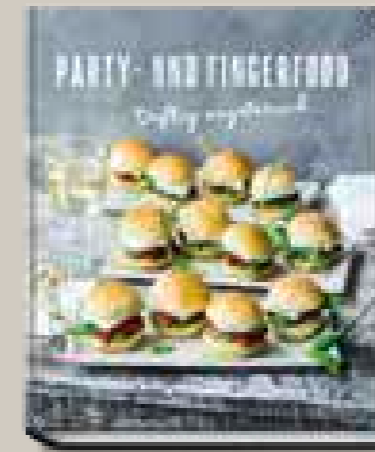
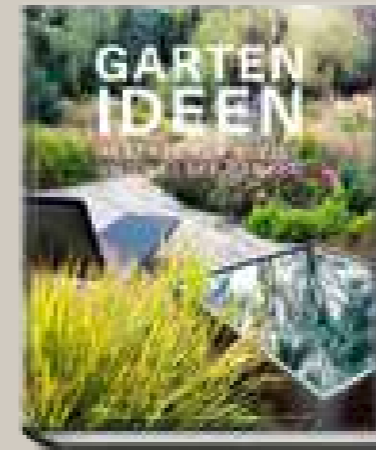
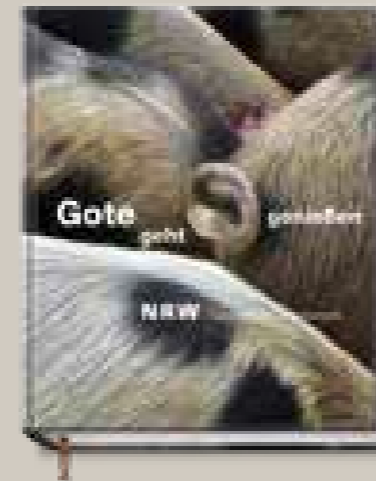
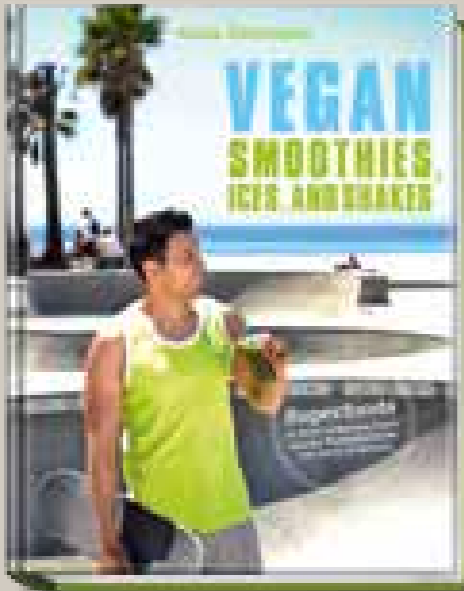
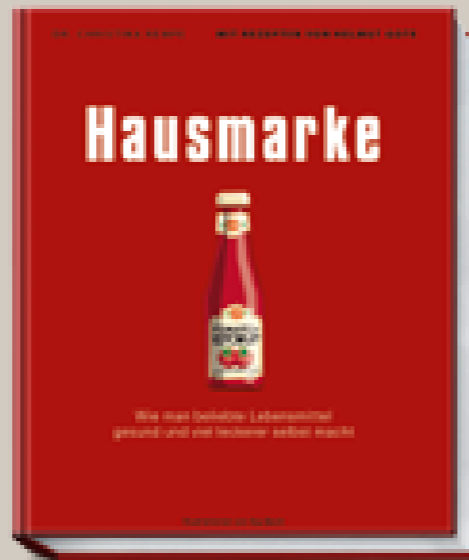
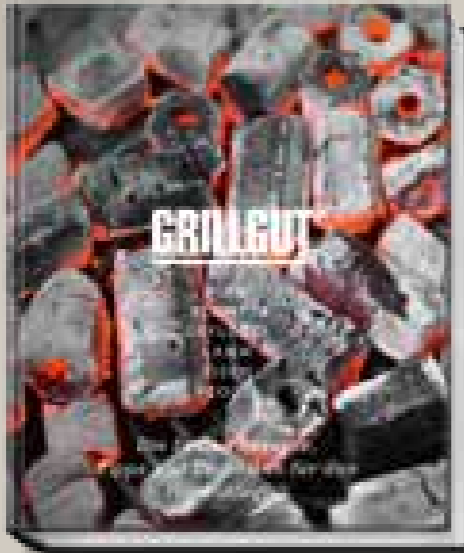
Kunst und Fotografie

- Sport**
- Arbeit**
- The Best of Jürgen Becker** – Garden Pictures
- Grenzgänger** – Faszinierende Naturfotografien der Tier- und Pflanzenwelt Europas
- Berlin Art Scene**

Garten

- 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
- Junges Gartendesign** – Kreativ, stylish, machbar
- Gartenhäuser, Wintergärten, Überdachungen** – Das große Ideenbuch
- Moderne Gartendesign** – Das große Ideenbuch
- Der Naturgarten** – Planen, gestalten, pflegen
- Design mit Pflanzen** – Moderne Architektur im Garten
- Nutzgärten** – Gestalten, pflanzen, pflegen
- 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

UNSERE
NOVIS



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

www.bjvlinks.de/1012

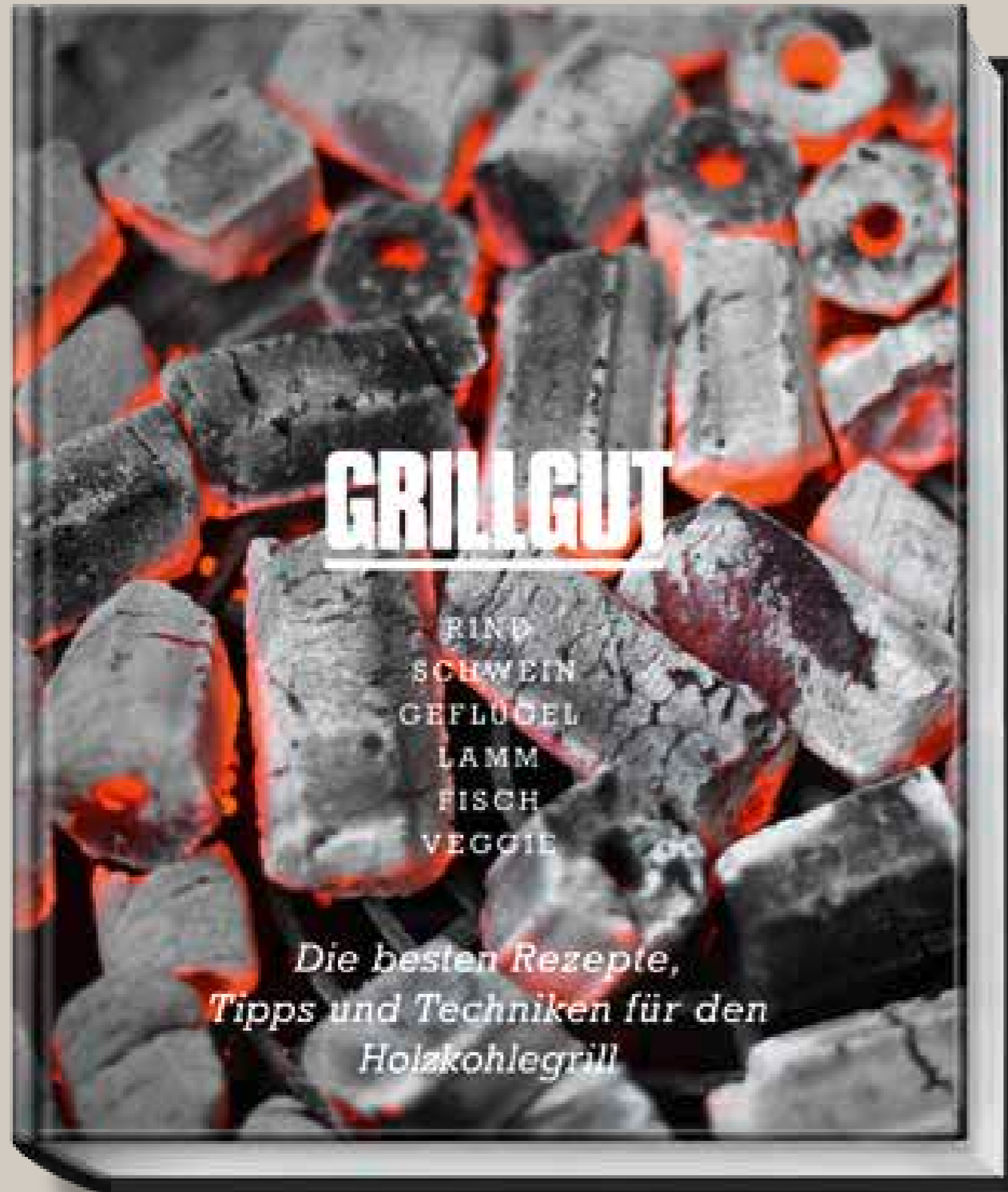
Alle Bücher zum Blättern finden Sie im Internet:

www.bjvlinks.de/1011



NOVIS

HELMUT GOTE AUF DEN SPUREN HEIMISCHER DELIKATESSEN IN NRW
(GOTE GEHT GENIESSEN, ©2016, SEITE 28)



„Seine Botschaft: Grillen ist mehr, als ein armes Würstchen über die Glut zu halten.“
Genussraum, Juli 2014

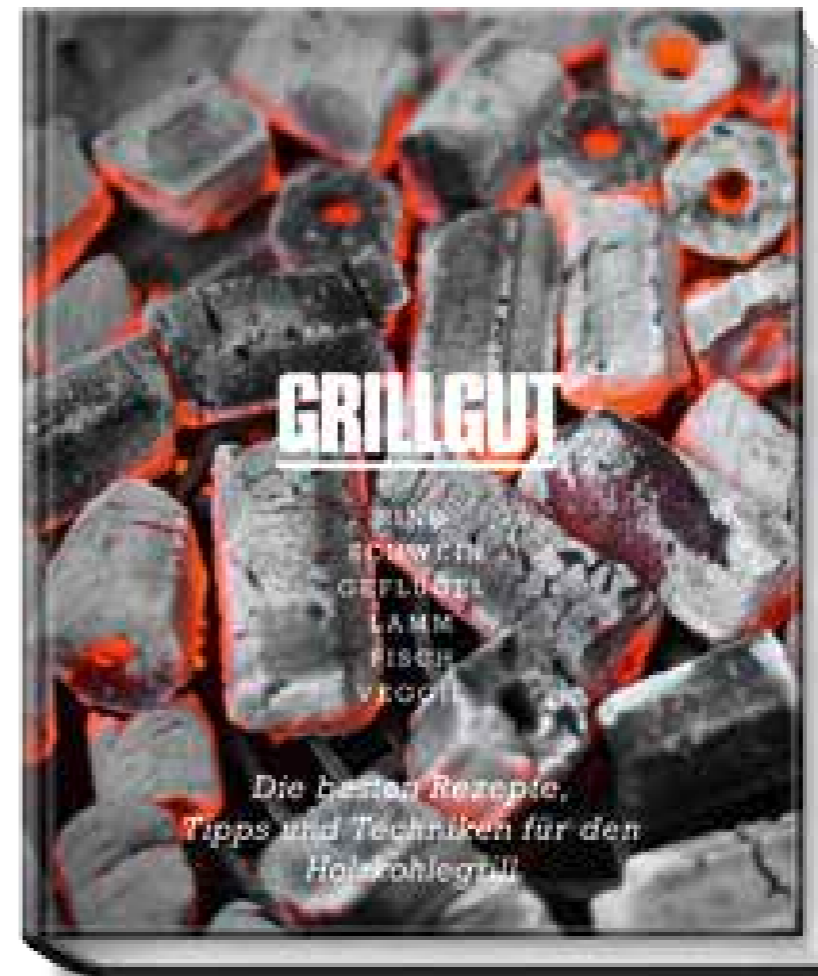


DAS GRILLBUCH

FÜR HOLZKOHLEFANS



Der Geschmack macht den Unterschied: die besten Grillrezepte mit Rind, Schwein, Lamm, Geflügel, Fisch und vegetarisch!



GRILLGUT
Die besten Rezepte, Tipps und Techniken für den Holzkohlegrill
Autor Angelo Menta
Fotografie Hubertus Schüler, Justyna Krzyzanowska
ca. 320 Seiten, ca. 230 Fotos,
Format 23,5 x 28 cm,
gebunden, mit SU

29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-074-8,
WG 1455
ET: März 2016



Ein Grillbuch, das Maßstäbe setzt!

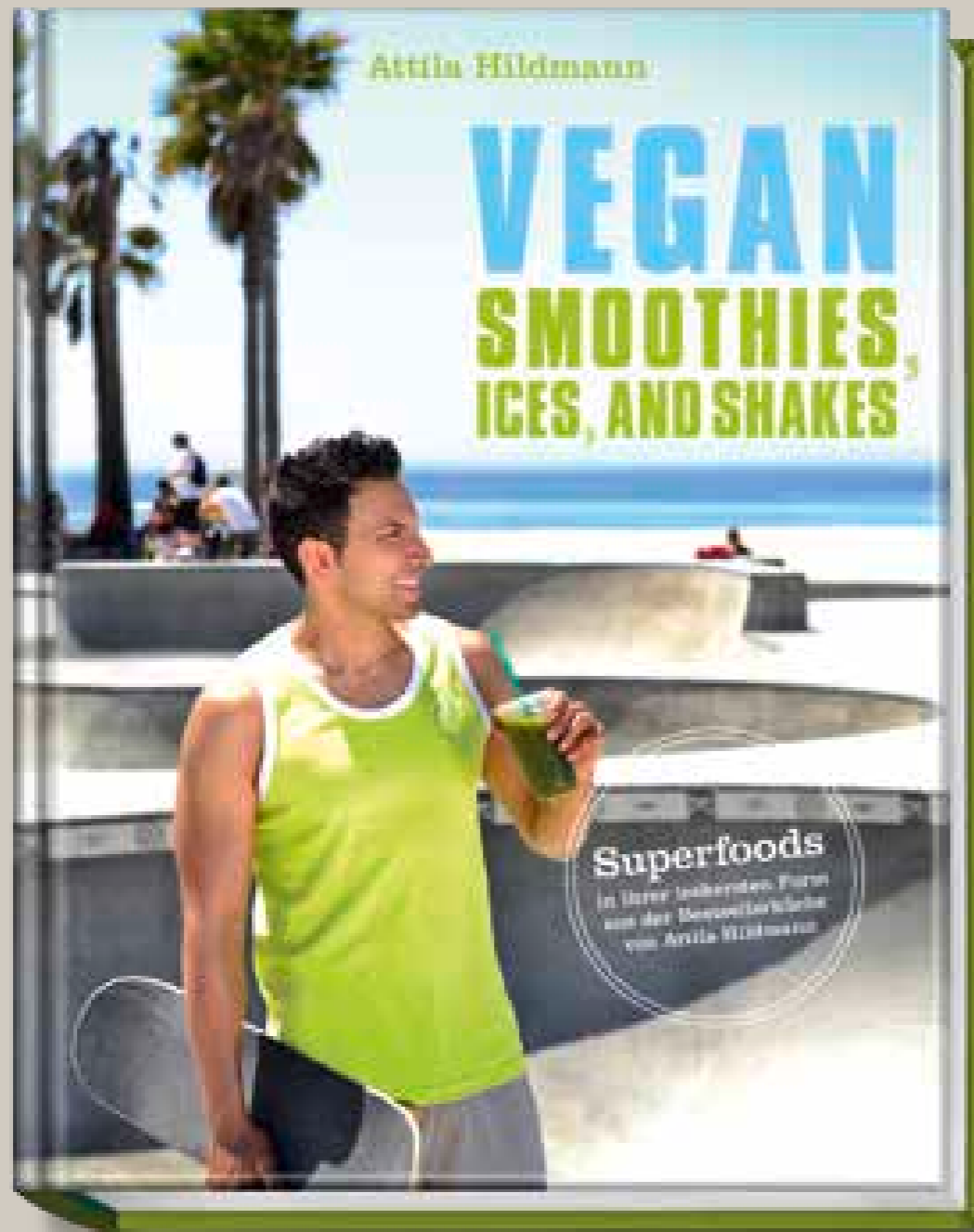
Für ein halbes Jahr haben wir unserem Autor und Grillprofi Angelo Menta ein Haus auf einem großen Künstlerhof gemietet, damit er dort vor Ort mit hungrigen Testessern in aller Ruhe Hunderte von Grillrezepten und Zutaten für sein neues Buch testen und immer wieder optimieren kann. Dabei herausgekommen ist ein großes Grillbuch mit einem konsequenten Konzept: Gegrillt wird ausschließlich auf Holzkohle, sämtliche Zutaten sind ohne Probleme überall im deutschen Handel erhältlich und auf die Einmischung eines Großherstellers wird komplett verzichtet! So ist ein typisches Angelo-Menta-Grillbuch entstanden, das auf handfestes, gut beschriebenes Grill-Know-how setzt und dem Leser nicht nur den Vorgang des guten Grillens erklärt, sondern auch das Prinzip. Alle Rezepte sind einfach und nachvollziehbar beschrieben, gespickt mit

interessanten Informationen zu den Produkten. Bei den ausgewählten Rezepten hat es sich gezeigt, dass es beim guten Grillen nicht auf ein Maximum an Aufwand, nicht auf die teuersten Zutaten und das Drumherum ankommt, sondern darauf, ganz einfach zum richtigen Zeitpunkt das Richtige zu tun, um mit Freunden und Gästen eine tolle Zeit mit leckerem Essen zu haben.

Das Grill-Standardwerk 2016 für den deutschen Markt

Handfeste Top-Rezepte für den echten Holzkohlegrill-Fan

Vom Grillprofi Angelo Menta („Heldentaten am Herd“ und „Rauchzeichen“)



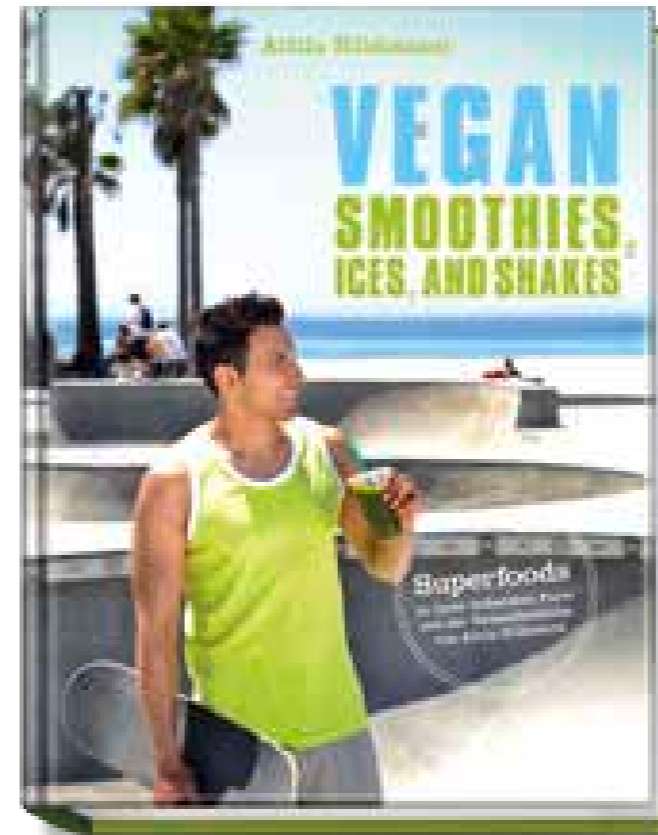
COOL, ERFRISCHEND UND GESUND

Das ultimative Smoothie-Buch von Deutschlands
bekanntestem Vegan-Koch Attila Hildmann





Der Jungbrunnen im Glas:
Smoothies und Sorbets, die dich fit machen



VEGAN SMOOTHIES, ICES, AND SHAKES
Superfoods in ihrer leckersten Form aus der Bestsellerküche von Attila Hildmann
Autor Attila Hildmann
Fotografie Simon Vollmeyer, Justyna Krzyzanowska
Foodstyling Johannes Schalk
ca. 192 Seiten, ca. 90 Fotos, Format 19 x 24 cm, gebunden
16,95 EUR (D), 17,50 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-121-9, WG 1458
ET: März 2016



Und mixen ... und fertig!

Sie wollen gesund leben, aber nicht kochen? Dann ist dieses Buch ein wahre Fundgrube extra schneller, gesunder, Superfood-reicher Drinks und Eissorten. Mit wenigen Handgriffen geviertelt und gemixt: Fertig ist der Smoothie oder das Fruit-Ice, das es mit jedem noch so gesunden Essen aufnimmt.

Attila Hildmann, bekanntester deutscher Vegankoch und erfolgreichster deutscher Kochbuchautor der letzten Jahre, kann sich selbst ein Leben ohne Mixer und Eismaschine nicht mehr vorstellen. Alle Rezepte des veganen Superstars, der den Superfoods in Deutschland zum Durchbruch verholfen hat, lassen sich in weniger als zehn Minuten, meist noch viel schneller, realisieren. Abgeschmeckt mit feinen Aromen und passenden Gewürznoten sind seine Smoothies gesundheitlich und geschmacklich eine Klasse für sich. Mit seinen schnellen

Ice- und Parfait-Kreationen hat er sogar ein Naschwerk geschaffen, das so gesund ist, dass Eltern sich endlich mit gutem Gewissen freuen dürfen, wenn der Nachwuchs noch ein Eis will. Und die Umwelt und die Tierwelt dürfen sich auch freuen, weil Attila Hildmann wieder komplett ohne Tierprodukte auskommt.

Vom erfolgreichsten Kochbuch-Autor in Deutschland der letzten drei Jahre

Die Megathemen Smoothies und Superfoods in einem Buch

Mit den besten gesunden Eissorten aus Früchten und Superfoods



**DIE 50 GESÜNDESTEN
10-MINUTEN-REZEPTE**
Autor Dr. med. Anne Fleck
Rezepte Su Vössing
ca. 180 Seiten, ca. 80 Fotos,
Format 23,5 x 28 cm,
gebunden, mit SU

24,95 EUR (D), 25,70 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-103-5,
WG 1456
ET: Mai 2016



Nicht nur das schnellste leckere
Essen, das Sie je gemacht haben,
sondern auch das gesündeste!

So fix und lecker geht gesunde Ernährung!

Dr. med. Anne Fleck, bekannte Ernährungsmedizinerin aus Hamburg, und Su Vössing, ehemals Deutschlands jüngste Sterneköchin sowie Autorin von „Kochen ist die beste Medizin“, haben gemeinsam 50 einzigartige Rezepte entwickelt, die nicht nur sensationell lecker sind, sondern auch besonders gut für die Gesundheit. Dass alle diese Gerichte tatsächlich mit nur 10 Minuten Aufwand zuzubereiten sind, ist für viele Menschen, die sich im Alltag gern unkompliziert und gesund ernähren wollen, ein wahrer Segen.

Dr. med. Anne Fleck hat für dieses Buch die Zutaten nach den neuesten Erkenntnissen der Ernährungsmedizin so ausgewählt, dass bereits eine gesunde Mahlzeit am Tag ausreicht, um den Körper mit allen Vitaminen, Spurenelementen, Fettsäuren und pflanzlichen Sekundärstoffen zu versorgen. Eine einfache Einteilung in 7 Farbkategorien sorgt dafür, dass mit der notwendigen

Abwechslung gekocht wird. Einfach jeden Tag ein Gericht aus einer anderen Farbkategorie aussuchen – mehr muss man nicht beachten, um den Körper mit allen wichtigen Nährstoffen zu versorgen. Viele Gerichte sind darüber hinaus auch für unterwegs oder fürs Büro geeignet. Kurze Texte informieren zudem über Lebensmittel und ihre besondere Wirkung.

**Dr. med. Anne Fleck, bekannt als „Doc Fleck“
aus der Fernsehserie „Die Ernährungs-Docs“**

**Rezepte von Su Vössing (Kochduell,
Kochen ist die beste Medizin)**

**Wirksam beworben in auflagenstarken
Beilagen und PR-Kampagne im Mai 2016**





**JUNG, FRECH,
ROCKIG:** DIE COOLE KÜCHE DES
JAN-PHILIPP CLEUSTERS

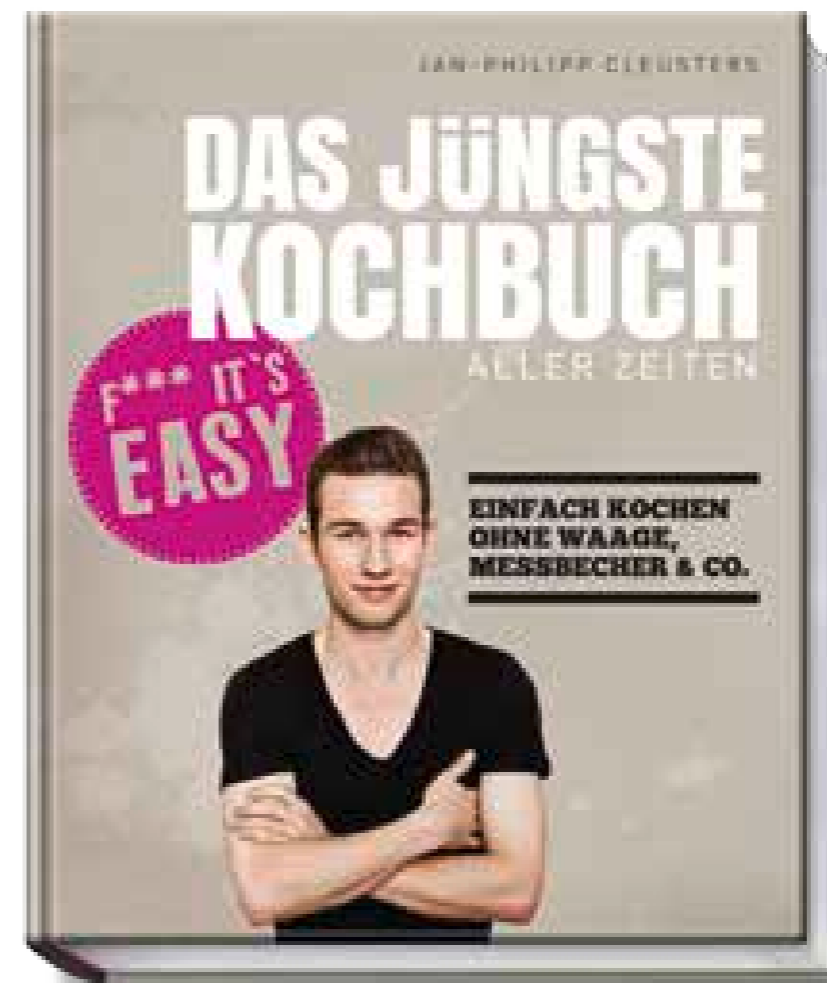


„Er ist erst 21 Jahre alt und gilt bereits als der neue Shootingstar der Kochszene: Jan-Philipp Cleusters.“
tz, Juli 2014





Junge Leute denken, kaufen, kochen und genießen anders.
Deswegen wollen sie dieses Kochbuch!



**DAS JÜNGSTE KOCHBUCH
ALLER ZEITEN**
Fuck, it's easy – Einfach kochen ohne Waage, Messbecher & Co.
Autor Jan-Philipp Cleusters
Fotografie Justyna Krzyzanowska
ca. 192 Seiten, ca. 90 Fotos,
Format 23,5 x 28 cm,
gebunden, mit SU

24,95 EUR (D), 25,70 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-097-7,
WG 1455
ET: März 2016



Von Anfang an gut kochen

Junge Küche ist anders. Sie verzichtet auf teure Gerätschaften, auf besonderes Equipment und arbeitet gern mit einer Basis einfachster Zutaten, die raffiniert mit kleinen Überraschungen kombiniert werden. Sie ist schnell und ohne viele Blicke ins Rezept. Sie setzt auf Teamwork beim Schnibbeln oder beim Abwasch. Sie kommt weitgehend ohne Waage und Messbecher aus, sie ist intuitiv und fördert das Verständnis fürs Wesentliche. Getränke als Begleitung sind wichtig, Kochen selbst wird zum Event, mit Freunden vor der Party, nach der Party oder wann immer es gerade passt.

Jan-Philipp Cleusters ist Koch und hat bei den besten Adressen gelernt. Schon heute reißen sich Veranstalter und Medien um das junge Talent. Sein Wunsch war es, mit diesem Buch zu zeigen, dass Kochen auch etwas für Leute seines Alters ist, die sonst vielleicht eher drei Tage hintereinander Nudeln kochen würden.

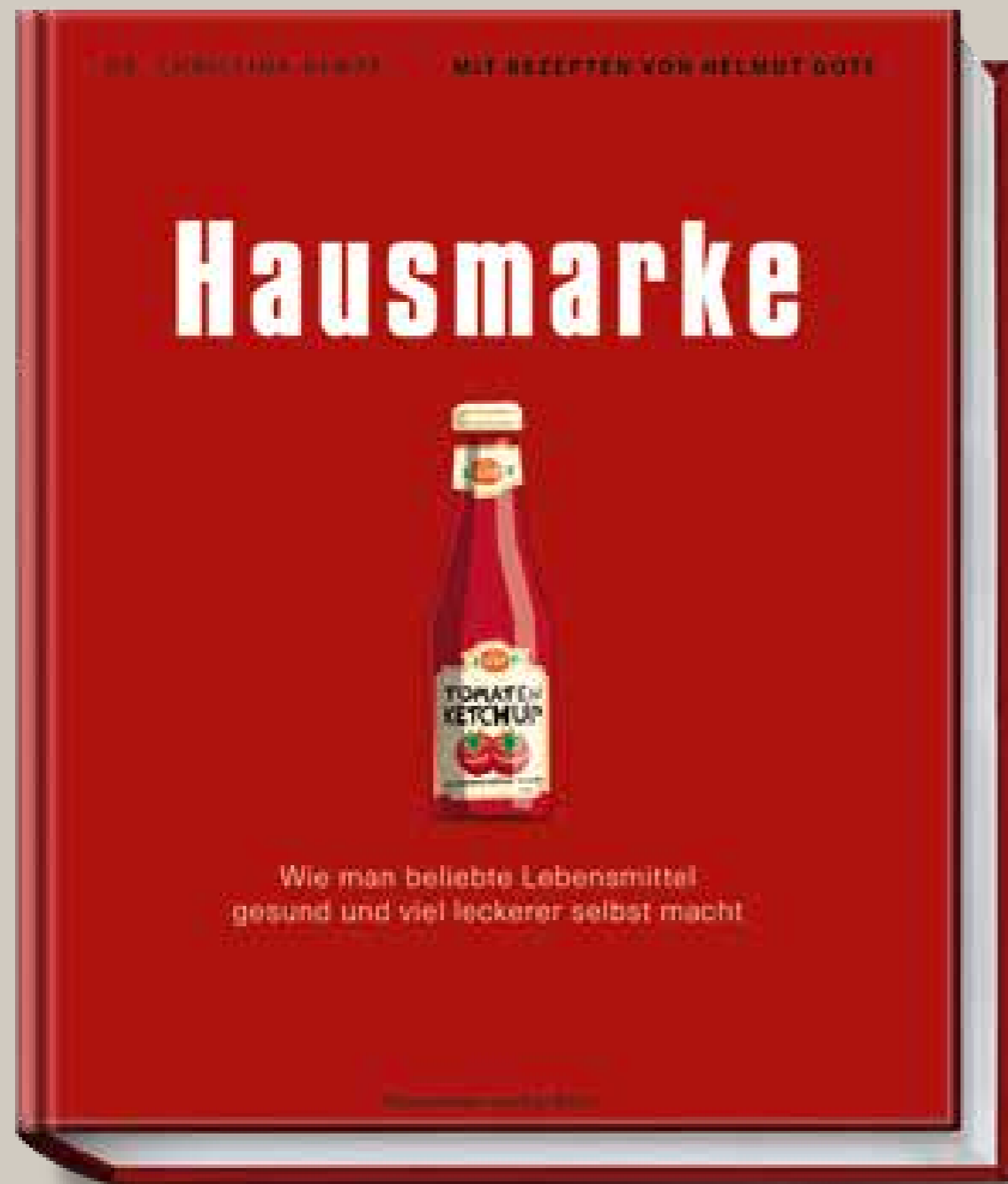
Mit seinen jungen Rezeptideen und seinem unkonventionellen Kochstil passt er perfekt zu jungen Menschen in WGs und Studentenbuden, aber auch so mancher andere Kochfan wird seine direkte Art zu kochen lieben, weil es immer richtig gut klingt und schmeckt, aber nie kompliziert wird.

Das erste Buch vom Senkrechtstarter unter den jungen deutschen Köchen: Jan-Philipp Cleusters

Mit 23 bereits angesagter Koch für große Galas und Werbepartner großer Küchenhersteller

Großes Medieninteresse an der Person, große Radio- und TV-Promotionreise in 2016





Lieblingsprodukte selbst machen!

Fertig-Lebensmittel auf dem Prüfstand der Lebensmittelchemikerin und -rechtlerin Dr. Christina Rempe – mit genial leckeren Selbstmach-Rezepten von Radio-Koch Helmut Gote



- Glycerin, Sorbit
- Mono- und Diglyceride
- Glukose-Fruktose-Sirup
- Farbstoff Carotin
- Natriumacetate



- Glukose-Fruktose-Sirup
- Hefeextrakt
- modifizierte Stärke
- Citronensäure



- viel Zucker
- Palmöl
- sojalecithin
- Süßmolkenpulver



- Raucharoma
- Natriumdiacetat
- Sojaproteinhydrolysat
- Mononatriumglutamat

Natriumascorbat
 Verdickungsmittel
 Citronensäureester
 Natriumnitrit
 Trinatriumcitrat



Dr. Christina Rempe

Helmut Gote

Informativ, spannend, inspirierend
 Lebensmittel selbst zu machen,
 ist mit Rezepten von Helmut Gote
 einfach sensationell.



HAUSMARKE
 Wie man beliebte Lebensmittel
 gesund und viel leckerer selbst macht
 Autor: Dr. Christina Rempe
 Rezepte: Helmut Gote
 Illustrationen: Kay Bach
 ca. 192 Seiten, ca. 86 Illustrationen,
 Format 23,5 x 28 cm, gebunden, mit SU

29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-096-0,
 WG 1455
 ET: März 2016



Viel Spaß und guter Geschmack statt industriellen Einheitsbreis

Von übertrieben lauten Warnungen und von Panikmache hält sie gar nichts. Aber es gibt zahlreiche Zutatenlisten, die uns dennoch wachsam halten sollten. Dr. Christina Rempe, Lebensmittelchemikerin und Fachautorin für Lebensmittelrecht, zeigt in diesem Buch ganz einfach, verständlich und plakativ aufbereitet, was alles in unseren täglich genutzten Produkten steckt, was wir besser meiden sollten und wie man uns auf Verpackungen an der Nase herumführt.

Die Alternative zu den industriell getunten Fertigprodukten, deren Rezeptur mit ihrem Vorbild nicht mehr viel gemein hat, serviert der bekannte Radiokoch Helmut Gote, der vor allem für seine Liebe zu den leckeren, aber natürlichen Geschmacksträgern wie Butter, Sahne und Speck bekannt ist. Mit ihm werden selbst Pommes mit Mayo und Ketchup, natürlich alles selbst

gemacht, zum wahren Hochgenuss. Aber auch Butterkekse, Mäusespeck, Smoothies, Salatsauce und vieles andere können richtig toll schmecken, wenn man sich vom Buch frisch motiviert aufs Selbermachen einlässt. Die Idee zu „Hausmarke“ stammt von dem Illustrator des Buches, Kay Bach aus Köln, der die Leckereien und die Hintergrundinfos hinreißend in Szene gesetzt hat.

Attraktiv aufbereitetes Lebensmittel- und Koch-Know-how mit großem Spaß- und Nutzfaktor

Mit Rezepten des bekannten Radiokochs und Buchautors Helmut Gote

Von Dr. Christina Rempe, Lebensmittelchemikerin und Fachautorin für Lebensmittelrecht





Ein unglaublich inspirierende
Hilfe für die nächste Party:
vegetarische Buffet-Highlights



PARTY- UND FINGERFOOD
Deftig vegetarisch
Autor Anne-Katrin Weber
Fotografie Wolfgang Schardt
ca. 192 Seiten, ca. 80 Fotos,
Format 23,5 x 28 cm,
gebunden, mit SU

29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-098-4,
WG 1455
ET: März 2016



Es gibt keine Party mehr ohne Vegetarier!

Dieses neue Buch der renommierten und mit vielen Preisen dekorierten Autorin Anne-Katrin Weber ist prall gefüllt mit den tollsten vegetarischen Rezepten für viele Gelegenheiten. Sie lassen Ihre Party zu einem kulinarischen Fest werden, mit den applausverdächtigen Snacks auch für „eingefleischte“ Fleischesser. Mit vielen praktischen Anregungen, Tipps und originellen Ideen. So macht Einladen Spaß.

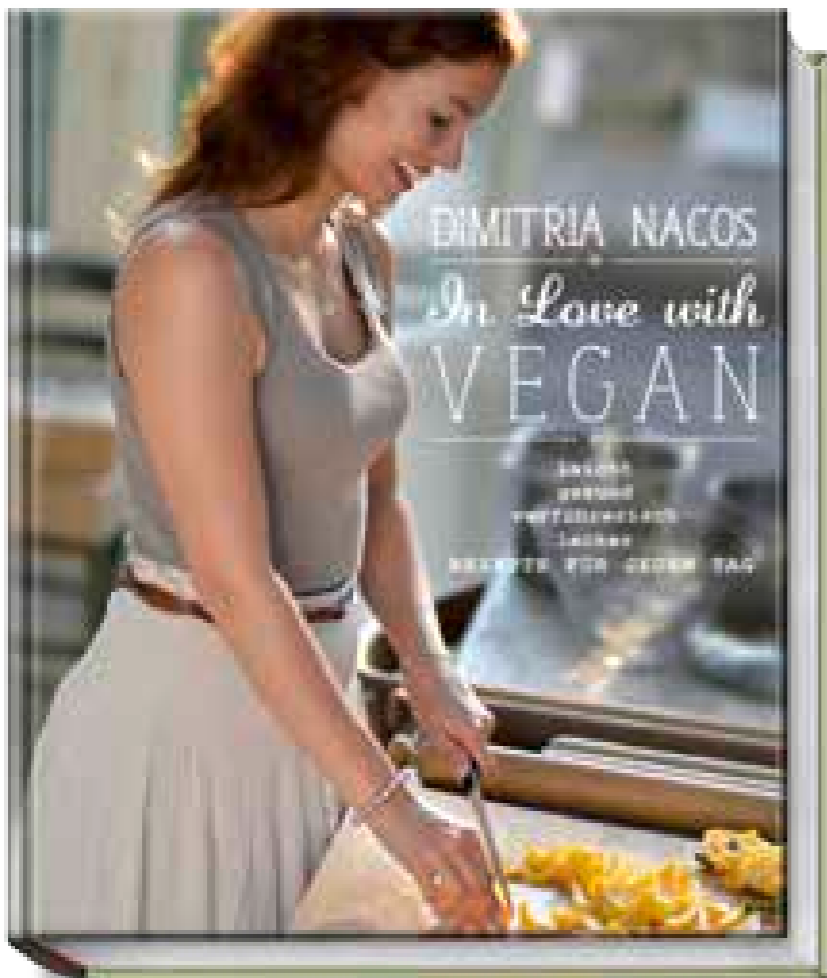
Ob Fingerfood, Salate, Suppen, Pizzen, Quiches – jedes Gericht, ob pikant oder süß, ist raffiniert, von köstlichem Geschmack, dazu ein wahrer Augenschmaus, den Wolfgang Schardt gekonnt ins Bild zu setzen weiß. Alles ist einfach zuzubereiten und auch leicht vorzubereiten – sowohl das für den großen Cocktailempfang als auch das für den legeren, zwanglosen Abend mit Freunden, Kollegen oder der Familie.

Die Partysnacks passen für viele Anlässe und können auch zu einem wunderbaren Buffet komponiert werden. Freuen Sie sich also auf Partyspaß ohne Partystress – mit vegetarischen Rezepten, die für alle Gäste unwiderstehlich sind.

Zwei starke Kochbuch-Themen in einem Buch: Partyfood und vegetarische Küche

Aus der vegetarischen Erfolgsreihe „Deftig vegetarisch“

In auflagenstarken Beilagen in den Themenmagazinen beworben!



IN LOVE WITH VEGAN
Leicht, gesund, verführerisch
lecker – Rezepte für jeden Tag
Autor: Dimitria Nacos
Fotografie: Klaus Arras
ca. 192 Seiten, ca. 85 Fotos,
Format 23,5 x 28 cm,
gebunden, mit SU

24,95 EUR (D), 25,70 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-099-1,
WG 1455
ET: März 2016



Vegane Küche nach Dimis Art
Überzeugende Alltagsküche, die
ganz nebenbei auch noch vegan ist

Einfach nur lecker

In Love with Vegan ist eine ambitionierte Liebeserklärung an die vegane Küche. Nicht erst seit dem Vegan-Hype, sondern bereits seit zwölf Jahren kocht Dimi Nacos vegane Leckereien und entwickelt professionelle Rezepte. Den Kochlöffel bekam sie von ihrem griechischen Vater, einem Profikoch, mit in die Wiege gelegt. Mit kleinen Anekdoten und einem Augenzwinkern führt sie heute durch ihre vegane Welt. Jahrelang kochte sie an der Seite von Attila Hildmann und hat ihren ganz eigenen Stil gefunden, der vor allem Frauen begeistert.

Die rund 80 Rezepte sind eine Komposition aus mediterraner und Crossover-Küche, mit neu aufgelegten veganen Klassikern und Neuentdeckungen. Neben einigen exotischen Zutaten finden vor allem auch Hülsenfrüchte und einheimische Gemüse ihren Niederschlag in raffiniert einfachen Rezepten. Der stressfreie

Genuss steht bei allen Rezepten im Vordergrund, so gibt es zum Beispiel schokoladig-sündige Mug Cakes und die Superfood-Bowl für gesundheitsbewusste Schlemmertage. Ob für die vegane Gartenparty, das romantische Candle-Light-Dinner oder das Easy-Breakfast für die Powerfrau, für jeden Anlass finden die Fans veganer Küche neue, inspirierende Rezepte.

Das Kochbuch einer der erfahrensten Vegan-Köchinnen Deutschlands

Leckere, moderne und stressfreie Vegan-Küche für junge Frauen

Mit medialer Unterstützung des Bestseller-Teams rund um Attila Hildmann





Die Küche des bevölkerungsreichsten Bundeslandes hat auch kulinarisch Erstaunliches zu bieten. Und die besten Geschichten sowieso ...



GOTE GEHT GENIESSEN
NRW – Spezialitäten und Rezepte
 Autor Helmut Gote
 Fotografie Klaus Arras,
 Justyna Krzyzanowska
 ca. 304 Seiten, ca. 200 Fotos,
 Format 23,5 x 28 cm, gebunden,
 mit SU und Lesebändchen

37,00 EUR (D), 38,10 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-100-4,
 WG 1455
 ET: März 2016



Gote geht genießen – NRW und seine Spezialitäten

Weinbergsschnecken aus Moers, herzhaftes Pumpernickel aus Lüdinghausen, fette Bunte Bentheimer Schweine aus Laer oder herb-süßes Rübenkraut aus Goch? Dazu gerne noch Möpkenbrot mit Doppelkorn, Walbecker Spargel zum Eifeler Kaninchen und eine Burger Brezel zum Zoppen in den Kaffee? Nordrhein-Westfalen hat eine ganze Reihe von Spezialitäten zu bieten, die leider nur selten genießerisch gewürdigt werden. Der Food-Journalist und Radiokoch Helmut Gote, landesweit bekannt als unverwechselbares Markenzeichen in Sachen Essen, Trinken und Genießen beim WDR, nimmt die Leser dahin mit, wo Nordrhein-Westfalen kulinarisch leuchtet. Dort findet der gebürtige Westfale mit rheinischem Wohnsitz auch die Menschen und Familien, die zum Teil schon seit Generationen für die handwerkliche Tradition stehen, die hinter all diesen landestypischen Spezialitäten steckt. Diese bodenständigen Nordrhein-Westfalen stellt Helmut Gote ebenfalls

mit ihren regionalen Eigenarten und ihren Geschichten vor, opulent ins Bild gesetzt von Justyna Krzyzanowska. Dazu zeigt er mit rund 50 Rezepten, wie raffiniert man diese Produkte auch in der eigenen Küche verwenden und zu außergewöhnlichen Gerichten verarbeiten kann. So lecker wurden Pumpernickel, Rübenkraut und Co. noch nie in Buchform präsentiert. Ein echter Schinken aus NRW, bei dem einem schon beim ersten Durchblättern das Wasser im Mund zusammenläuft.

Besonders hochwertiger Geschenk- und Prachtband für alle Freunde NRWs

Von Helmut Gote, dem erfolgreichen Buchautor und bekanntesten Radiokoch in NRW

Mit Rezepten und Geschichten über Spezialitäten und regionale Küche aus NRW





LANDPARTIE
Ein perfekter Themenabend
 Autorin Gabi Weiss
 Fotografie Harald Eisenberger
 ca. 96 Seiten, ca. 112 Fotos,
 Format 18 x 18 cm, gebunden

13,50 EUR (D), 13,90 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-090-8,
 WG 1455
 ET: März 2016



Die große Landpartie
 als Themenabend zu zweit
 oder mit Freunden

Weit mehr als nur ein Kochbuch

Die Natur ist ein guter Begleiter. Sie holt uns immer wieder auf den Boden und erdet uns, wenn unser Kopf in die Ferne schweift. Sie zeigt uns, wie wenig wir brauchen, wenn wir das haben, was uns entspricht. Und wie gut uns das tut, was die Natur zu bieten hat.

Der MenütheK-Band „Landpartie“ erzählt vom Leben auf dem Land, von den einfachen, guten Dingen, die wir schätzen, weil sie so gut munden und uns guttun. Wie ein Spaziergang mit Freunden an der frischen Luft und ein herzhaftes Essen danach: pur, einfach und voller Geschmack. Wer kann, stellt einen Tisch ins Freie und lädt ein paar Freunde ein. Holt sich die Natur ins Haus, die Kirschen vom Baum, die Blumen von der Wiese.

Die Landpartie-MenütheK versorgt Sie mit unzähligen Anregungen, wie dieser Abend perfekt gelingt. Mit Rezepten, die nach Natur schmecken und immer gelingen. Mit Dekotipps, die das Leben auf dem Land in die

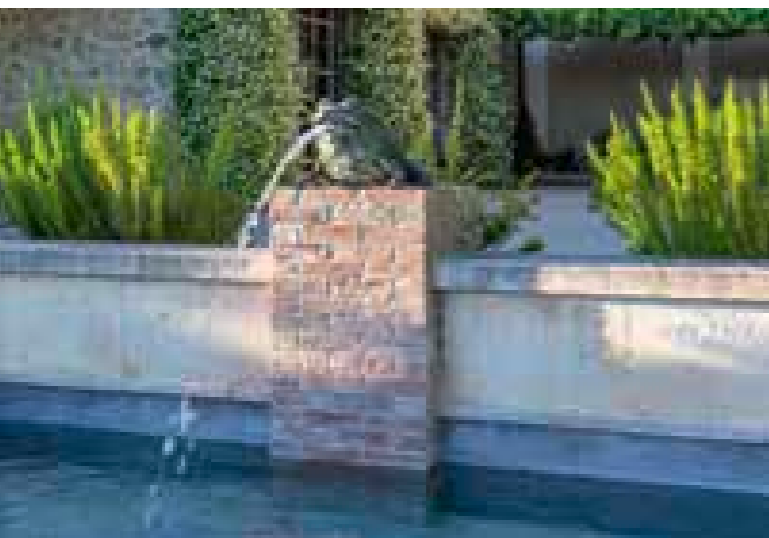
Stadt holen. Mit Gesprächsstoff über den Luxus des Einfachen und die Liebe zum Detail. Und vielen guten Ideen für die Gestaltung der Einladung, Gastgeschenke, Selbstgemachtes und dazu Bastelanleitungen, Vorschläge für die musikalische Begleitung und natürlich jede Menge guter Rezepte. Was man braucht, dass ein Abend voller Land-Lust gelingt, findet man in diesem Buch.

Eingeführte Reihe mit wachsender Fan-Schar; Nachfolger der MenütheK „Almhütte“

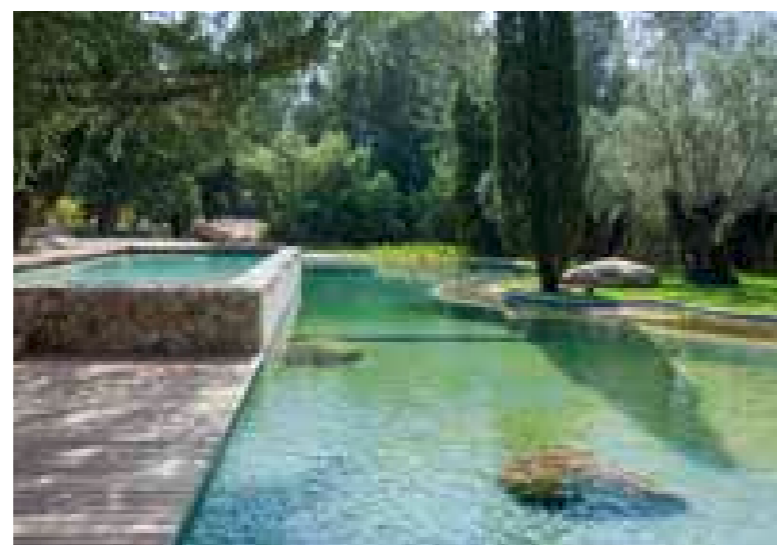
Hübsche Geschenkidee, ideal kombinierbar mit anderen kleinen Aufmerksamkeiten

Mit Musik-, Deko-, Film- und Spieltipps sowie Einladungsdesigns und vielem mehr





Nichts erhöht den
Erholungswert des eigenen
Gartens mehr als Wasser



WASSER IM GARTEN 2 – Das große Ideenbuch

Autor Jörg Baumhauer Fotografie Marianne Majerus, Jürgen Becker
216 Seiten, ca. 94 Fotos, Großformat 30 x 24 cm, gebunden, mit SU

49,95 EUR (D), 51,40 EUR (A), ISBN 978-3-95453-064-9,
WG 1421, ET: Februar 2016



Berauschend. Beruhigend. Begeisternd.

Es gibt keinen perfekten Garten ohne Wasser. Spielerisch, elegant, klassisch oder modern, architektonisch oder naturnah – kein anderes Gestaltungselement lässt sich so formen wie Wasser. Und doch hält es immer wieder Überraschungen für den Gestalter und Planer bereit. Wassergärten sind die hohe Kunst der Gartengestaltung. Seit der Antike wissen die Mächtigen und Kreativen um die Faszination des Wassers. Bis heute sind ihre Gärten Höhepunkte der Gartenkultur.

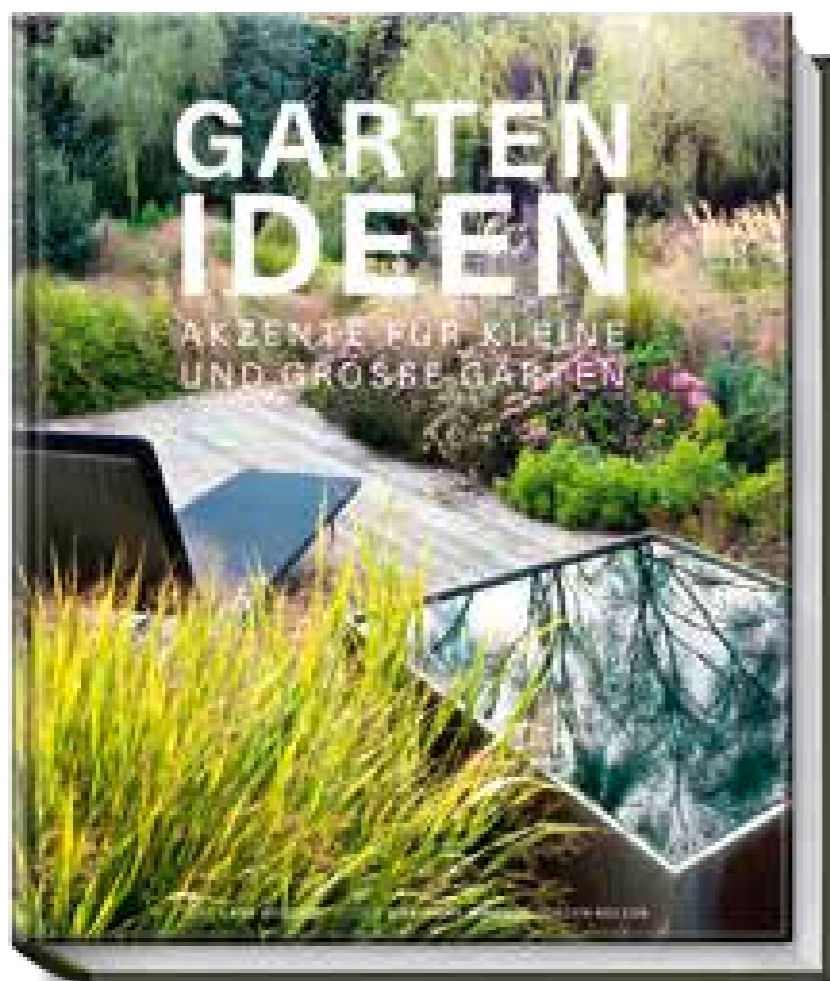
Dieses Buch gibt einen Überblick, wie Wassergärten heute interpretiert und gestaltet werden. Naturnahe Wassergärten mit üppigen Bepflanzungen, die klaren Linien in architektonischen Wassergärten, inspirierende Beispiele klassischer Wasserspiele und geheimnisvolle, exotische Gärten voller Wärme und Licht – die prachtvollen Fotos kunstvoll gestalteter Gärten machen Lust auf Wasser. Jedes Projekt begleitet von einem erläuternden Text, der den Blick auf das Wesentliche lenkt. Und dabei ein gelegentliches Augenzwinkern

nicht vergisst. Denn das Gestalten mit Wasser ist in erster Linie eins: die pure Lust am (Wasser-)Gärtnern. Mitreißend in jeder Beziehung: Die Beispiele in diesem Buch bieten einen Pool an Ideen für den eigenen Garten. Brunnen – Becken – Badeteiche, die Größe spielt dabei keine Rolle. Achtsamkeit, Geduld und die Freude am Experimentieren, um Großes zu schaffen. Auch im Kleinen. Eintauchen in die Welt der Wassergärten – dieses inspirierende Buch hilft Ihnen dabei.

**Band 2 des Erfolgstitels „Wasser im Garten“
(10.000-mal verkauft)**

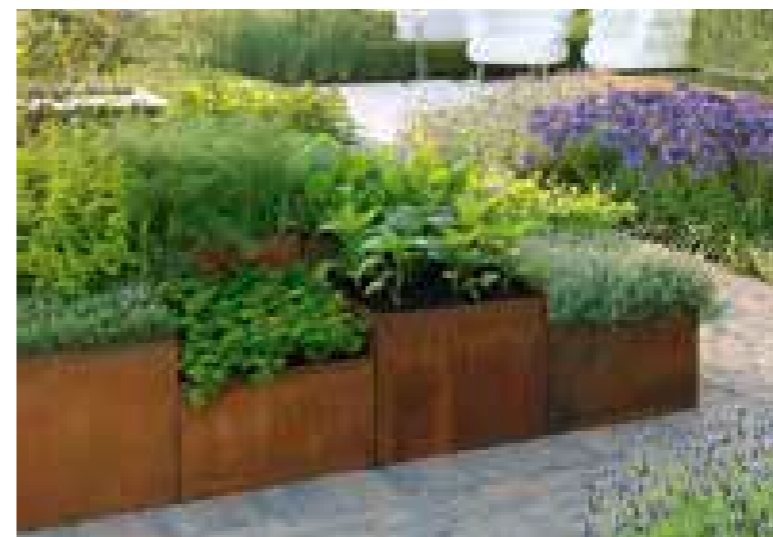
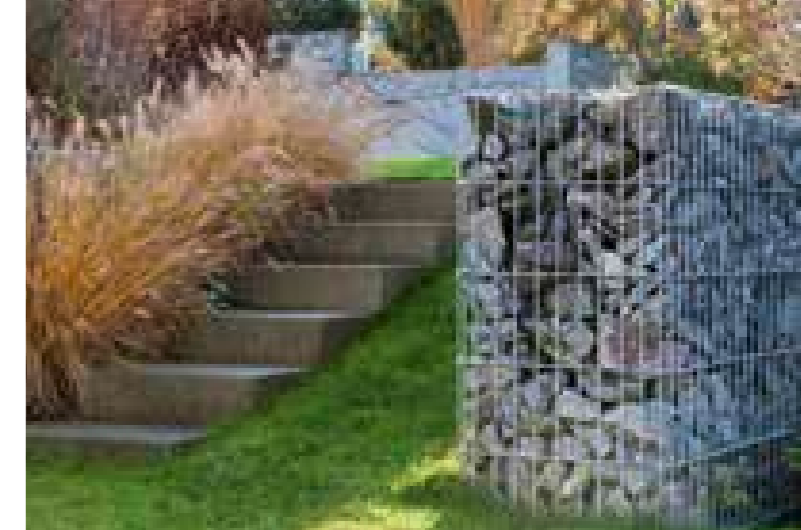
**Moderne und stilsichere Ideen für den
anspruchsvollen Geschmack**

**Von dem deutschen Wasser- und Teich-
spezialisten, dem Fachautor Jörg Baumhauer**



GARTENIDEEN
**Akzente für kleine
 und große Gärten**
Autor Lars Weigelt
Fotografie Marianne Majerus,
 Jürgen Becker
 240 Seiten, ca. 141 Fotos,
 Format 23,5 x 28 cm,
 gebunden, mit SU

29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-054-0,
 WG 1421
 ET: Februar 2016



Stück für Stück dem **perfekten
 Gartenglück** näher!

Raffinierte Details und kleine Lösungen

Es sind die einzelnen Bestandteile und Strukturen, die Gartenelemente, die Gärten definieren und als Einheit von Fläche und Raum das große Ganze formen. Mit Bedacht und Raffinesse konzipiert, sorgen die kleinen Dinge für das Mehr an Design, Funktion und Stimmung. Raffinierte Details und gelungene Arrangements bilden dafür die Basis, die in diesem Ideenbuch mit übergeordnetem Blick vorgestellt werden. Von repräsentativ-schön bis praktisch-nützlich finden sich hier überzeugende Antworten auf sämtliche Gartengestaltungsfragen. Manchmal verblüffend und überraschend, manchmal schlicht und elegant, bisweilen atemberaubend, immer aber einzigartig und in Design und Funktion herausragend.

Ob attraktive Pflanzkonzepte, cleverer Sichtschutz, funktionelle Beschattungen, aparte Wege, exklusive Outdoorliving-Styles, chic und trendy oder klassisch-geiegen: Jedes der hier vorgestellten Gartenelemente

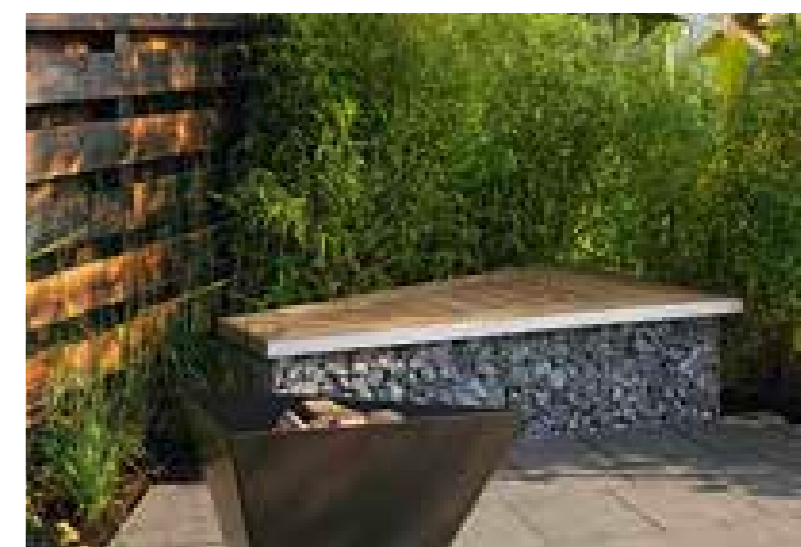
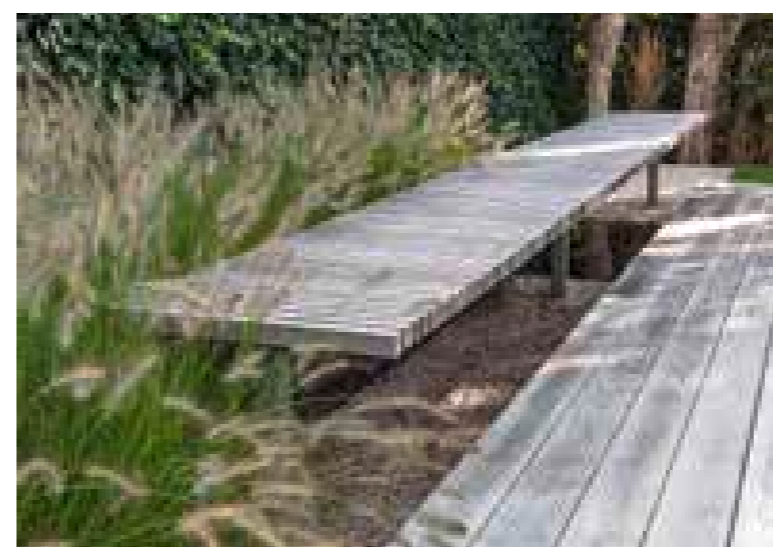
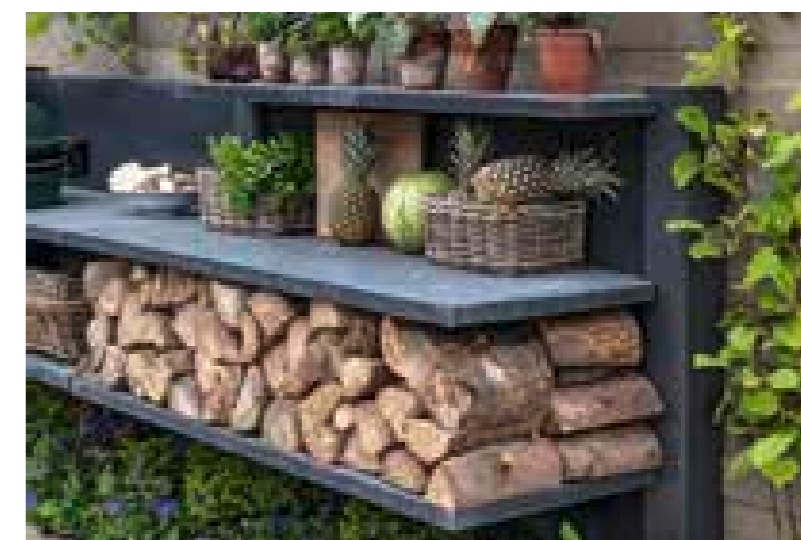
besitzt besondere Strahlkraft. Mit gestalterischem Witz und feinem Gespür für räumliche Bezüge konzipiert und handwerklichem Können realisiert, sind sie die Essenz großartigen Gartendesigns.

„Gartenideen – Akzente für kleine und große Gärten“ bietet mit exzellenten Fotografien und kompetenten Texten, mit Anregungen und Inspiration Know-how und Detailwissen, um mit kleinen Lösungen ein großes Ganzes, einen stilvollen Designgarten zu formen.

Nachfolger von „Garten und Terrasse – Das große Ideenbuch“ (25.000-mal verkauft)

Gut umsetzbare Ideen für jede Gartengröße

Mit viel praktischem Hintergrundwissen zu den einzelnen Projekten



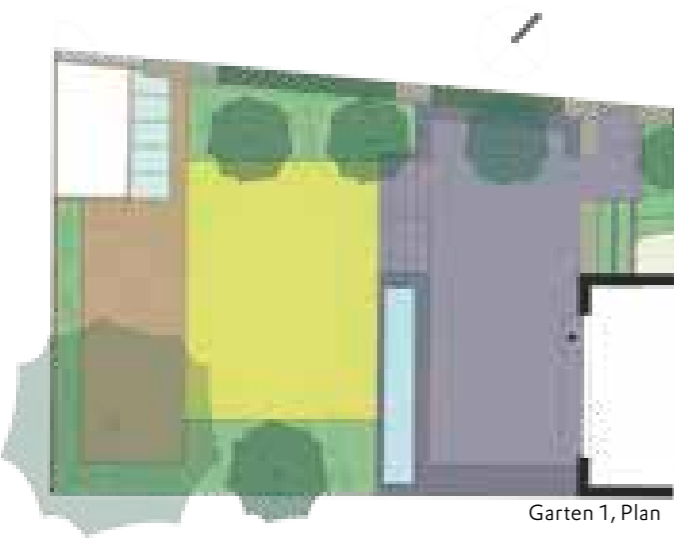


vorher



nachher

Mit nachvollziehbaren Planungsdetails und den dazugehörigen Bauplänen



Garten 1, Plan



vorher



nachher



vorher



nachher



VORHER-NACHHER-GÄRTEN
Modernes Gartendesign richtig planen
 Autor Manuel Sauer
 Fotografie Jürgen Becker,
 Volker Michael, Manuel Sauer
 ca. 192 Seiten, ca. 150 Fotos,
 Format 23,5 x 28 cm,
 gebunden, mit SU

39,95 EUR (D), 41,10 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-044-1,
 WG 1421
 ET: März 2016



Moderne Gärten perfekt planen

Die Lust auf schöne Gärten ist ungebrochen. Wer sich mit der Gestaltung seines Traumgartens befasst, erkennt jedoch schnell: Erst ein gut durchdachtes Konzept führt zu einem wirklich überzeugenden Design. Der renommierte Buchautor und Landschaftsarchitekt Manuel Sauer zeigt in diesem Buch, wie ganzheitliche Gartenarchitektur in der Praxis funktioniert. Anhand seiner eigenen, zum Teil international ausgezeichneten Projekte führt er seine Leser vom ersten Gartenbesuch bis zur Fertigstellung des perfekten Traumgartens durch den Designprozess.

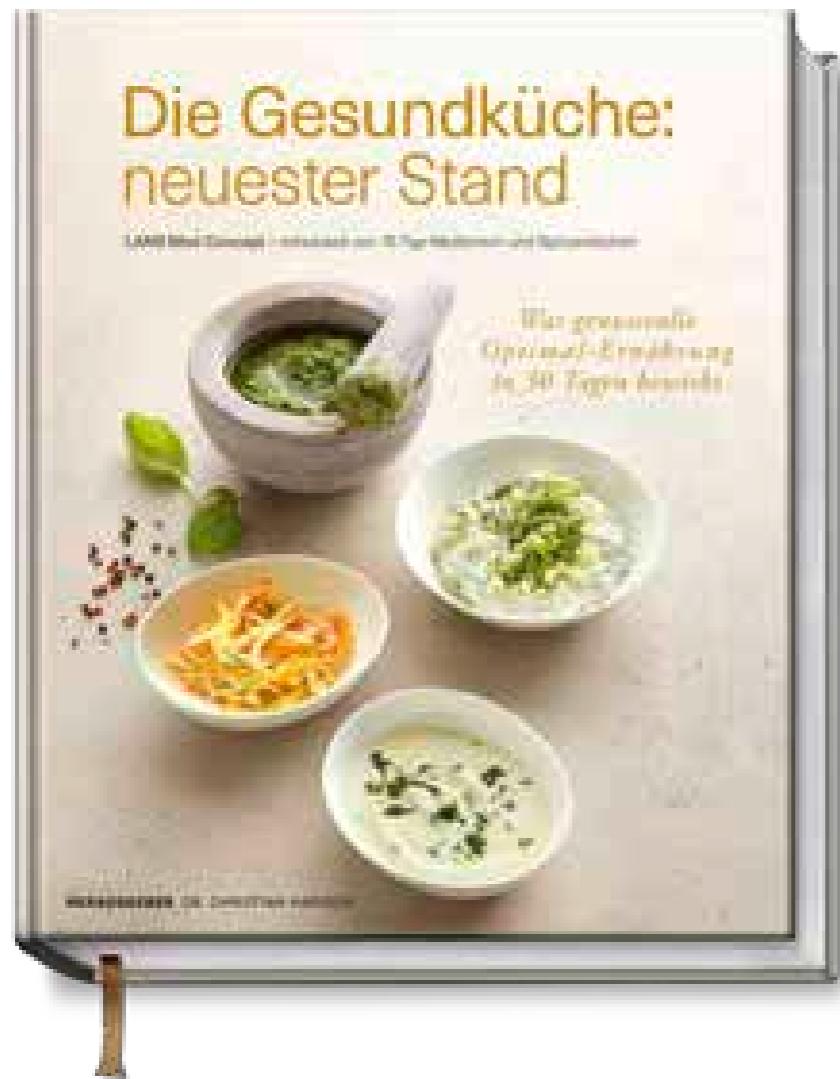
Vorher – nachher: Wie war die Ausgangssituation für den Gartenraum, was wünschten sich die Bauherren und warum entstand daraus speziell diese Gestaltung? Manuel Sauer präsentiert beeindruckend schöne Freizeigärten unterschiedlicher Stilrichtungen und Inhalte.

Der anerkannte Gartenarchitekt erklärt dabei seine Originalpläne und verrät praxisnah Details. Mit brillantem Bildmaterial setzen Deutschlands beste Gartenfotografen seine charaktervollen Gärten stimmungsvoll in Szene und unterstreichen gekonnt die hohe Designqualität der vorgestellten Projekte.

Großer praktischer Nutzen für alle, die einen Garten umplanen wollen

Sehr erfolgreicher Gartenbuchautor und vielfach prämierter Gartendesigner

Sehr großes Interesse bei professionellen Gartenplanern und Architekten



**DIE GESUNDKÜCHE:
NEUESTER STAND**
LANS Med Concept –
entwickelt von 70 Top-Medizinern
und Spitzenköchen
Herausgeber Dr. Christian Harisch
Autoren das Ärzteteam und die
Ernährungswissenschaftler des
„Lanserhof“, präsentiert von
Dr. med. Anne Fleck
Rezepte Claus Jenewein, Karsten Wolf
Fotografie Hubertus Schüler
264 Seiten, 134 Fotos,
Großformat 23,5 x 28 cm,
gebunden, mit SU und Lesebändchen

34,- EUR (D), 35,- EUR (A)
ISBN 978-3-95453-092-2,
WG 1456
ET: November 2015



**Stand der Forschung in Sachen Ernährung –
mit Rezepten, die den Körper optimal versorgen**

Dr. med. Anne Fleck, bekannt aus der TV-Sendung „Die Ernährungs-Docs“ des NDR, präsentiert in diesem Buch das renommierte LANS-Med-Ernährungskonzept. Statt verwirrender Esstrends steht hier die echte Gesundküche im Fokus, die den aktuellen Stand der Ernährungsforschung in allen Facetten widerspiegelt. Mit 75 Original-Rezepten wird das Ernährungskonzept, für das jedes Jahr viele Prominente, Politiker und Manager aus ganz Europa in die Resorts des Lanserhofs reisen, um neue Energie zu tanken, endlich auch für zu Hause zugänglich. Ein internationales Expertenteam aus Ärzten, Ernährungswissenschaftlern und Köchen lässt fortlaufend die neuesten medizinischen Erkenntnisse über eine ganzheitliche, gesunde Rundum-Ernährung in die Weiterentwicklung des Energy-Cuisine-Konzepts

einfließen. Es zeichnet sich durch viel Abwechslung, einfache Zubereitung und vor allem durch frische, regionale Lebensmittel aus und eignet sich hervorragend als 30-Tage-Kur, um Defizite und hohe Belastungen auszugleichen. Zudem lässt sich bei Bedarf wirksam und ohne Unterversorgung Übergewicht abbauen.

**Der aktuelle Stand einer Optimal-Ernährung
mit 75 Rezepten für zu Hause**

**Entwickelt von einem 70-köpfigen Ärzte-
und Experten-Team**

**Stark beworben in Gesundheits- und Ernährungs-
magazinen sowie Frauenzeitsungen**



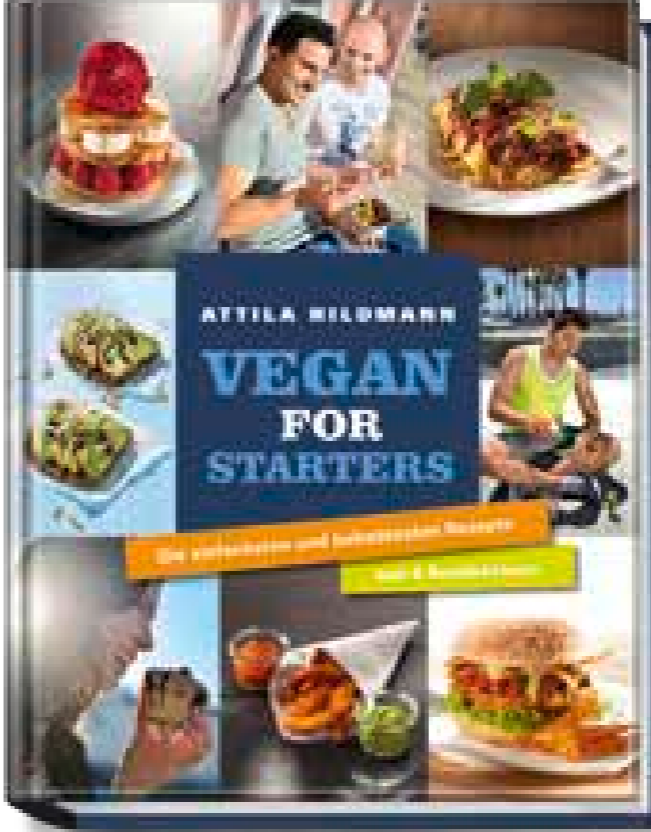
Dr. med. Anne Fleck, bekannt aus „Die Ernährungs-Docs“ im NDR

**Eines der bestabgesicherten
Ernährungsprogramme:** entwickelt
von einem 70-köpfigen Team aus
Top-Ärzten, Spitzenköchen und
Ernährungsexperten





Die **48 beliebtesten Rezepte** von Vegan-Starkoch Attila Hildmann



VEGAN FOR STARTERS
 Die einfachsten und beliebtesten
 Rezepte aus vier Kochbüchern
 Autor Attila Hildmann
 Fotografie Simon Vollmeyer,
 Justyna Krzyzanowska
 Foodstyling Johannes Schalk
 128 Seiten, 62 Fotos,
 Format 19 x 24 cm, gebunden
 9,95 EUR (D), 10,30 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-093-9,
 WG 1455
 ET: September 2015



Das perfekte Buch für Veganeinsteiger

Viele Rezepte von Attila Hildmann haben längst Kultcharakter. Mit einigen davon hat er bereits vor laufenden TV-Kameras gegen Sterneköche mit ihren Fleischvarianten gesiegt. Seine vegane Bolognesesauce, seine Zucchini spaghetti, die Burger, der Curry-Blumenkohl, die Kürbispommes, die Pralinen und Müsliriegel werden von Hunderttausenden begeistert nachgekocht – und das keineswegs nur von Veganern und für Veganer! Der Grund ist einfach: Attilas Gerichte schmecken großartig, sind dank vieler pflanzlicher Grundzutaten weitaus gesünder als vergleichbare Normalkost, dabei aber komplett ohne Cholesterin. Dieses Buch ist für alle, die einfach einmal ausprobieren wollen, wie gut vegane Kost schmecken kann, oder die den Freundeskreis auf den Geschmack bringen möchten.

Attila Hildmann erklärt wie immer ganz undogmatisch und auch für Anfänger leicht verständlich, warum es bei veganer Ernährung geht, welche Vorzüge sie hat und warum sich bereits eine vegane Mahlzeit pro Tag für die Gesundheit und die Umwelt lohnt.

Über 1 Million verkaufte Bücher bei den Vorgängertiteln

Mit 9,95 EUR einzigartig im Preis; mit den 48 beliebtesten Originalrezepten aus 4 Büchern

Das „Einsteigerbuch“ vom Bestsellerautor der veganen Küche

UNSERE BACKLIST



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

www.bjvlinks.de/1012

Alle Bücher zum Blättern finden Sie im Internet:

www.bjvlinks.de/1011



KOCHEN

DIE KOCHBIBEL



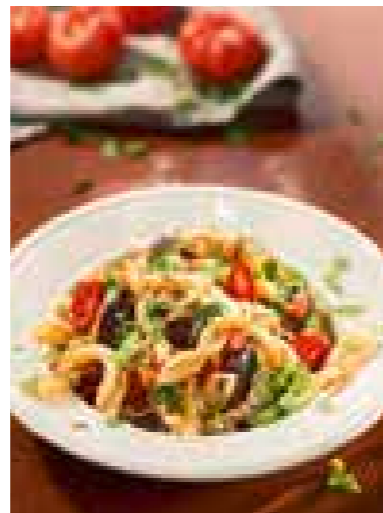
VEGAN ITALIAN STYLE
Moderne italienische Küche
 Autor Attila Hildmann
 Fotografie Simon Vollmeyer,
 Justyna Krzyzanowska
 Foodstyling Johannes Schalk
 240 Seiten, 141 Fotos,
 Großformat 23,5 x 28 cm,
 gebunden, mit SU

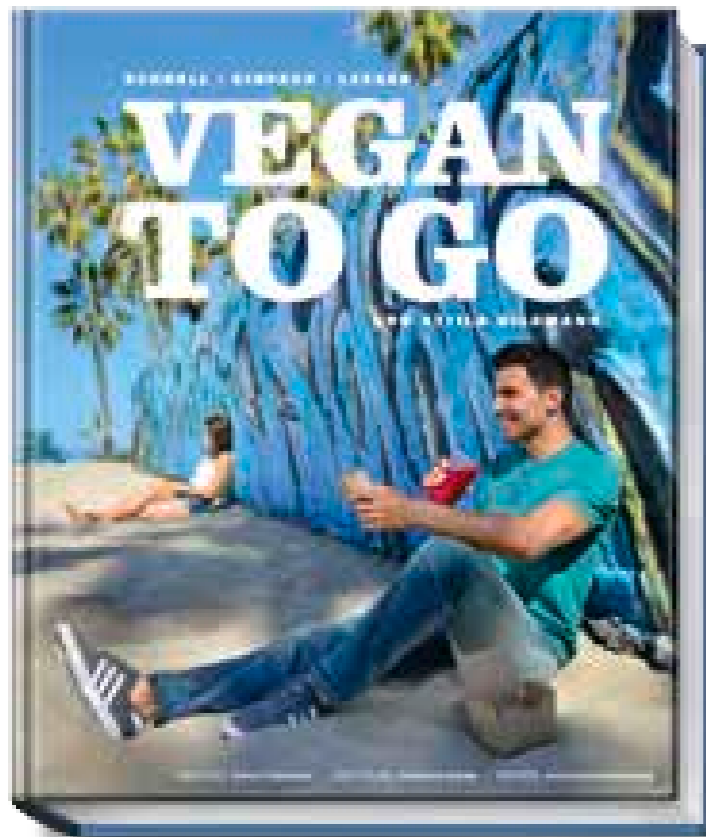
29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-111-0,
 WG 1455



97 mediterrane Rezepte und Klassiker

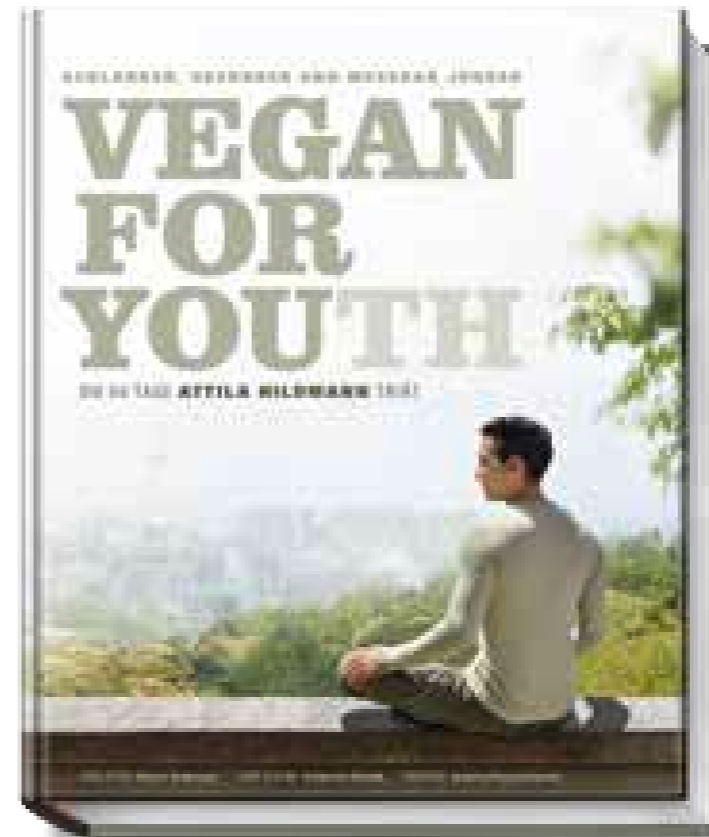
Dieses Mal hat sich Attila Hildmann die leckerste Küche der Welt vorgenommen und italienische Klassiker in seinen veganen Stil übersetzt. So kommen nicht nur zwei der gesündesten Ernährungsformen zusammen, sondern es entsteht darüber hinaus eine mediterrane Aromenvielfalt, die die vegane Küche bisher oft vermissen ließ. Und weil die italienische Küche schon immer das Frische und Gesunde mit einfach zuzubereitendem Drumherum vereint hat, erwartet die Fans eine grandiose Rezeptvielfalt. Attila Hildmann hat alle Gerichte für den gesunden Genuss tierfrei und raffiniert in seiner bekannten hohen Rezeptqualität zubereitet: Antipasti, Pizza, Focaccia, Carpaccio, Crostini, Risotto, Gnocchi, Tagliatelle, Lasagne, Spaghetti, Polenta, Frittata, Orecchiette und viele, viele andere mehr.





VEGAN TO GO
Schnell, einfach, lecker
 Autor Attila Hildmann
 Fotografie Simon Vollmeyer,
 Justyna Krzyzanowska
 Foodstyling Johannes Schalk
 264 Seiten, 130 Fotos,
 Großformat 23,5 x 28 cm,
 gebunden, mit SU

29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-101-1,
 WG 1455



VEGAN FOR YOUTH
Die 60 Tage
 Attila Hildmann Triät
 Autor Attila Hildmann
 Fotografie Simon Vollmeyer,
 Justyna Krzyzanowska
 Foodstyling Johannes Schalk
 288 Seiten plus Beiheft mit
 Erfahrungsberichten,
 Format 23,5 x 28 cm,
 153 Fotos, gebunden, mit SU

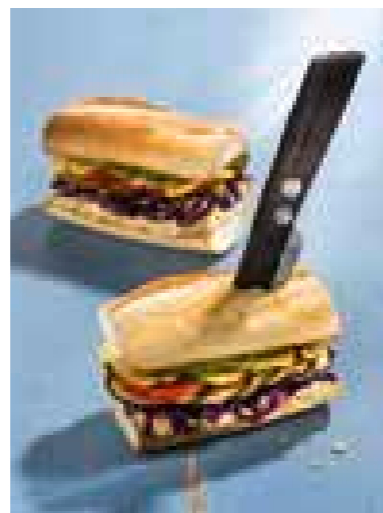
29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)
 ISBN 978-3-938100-91-2,
 WG 1455



Schnell gemacht und sensationell lecker

Auf unüberhörbaren Wunsch seiner inzwischen millionenstarken Fangemeinde hat Attila Hildmann einfache, schnelle Gerichte entwickelt, die sich vor allem auch fürs Büro und für unterwegs eignen. „Vegan to Go“ bietet über 100 neue, leckere Rezepte, die diesmal besonders einfach, schnell und sogar günstig herzustellen sind.

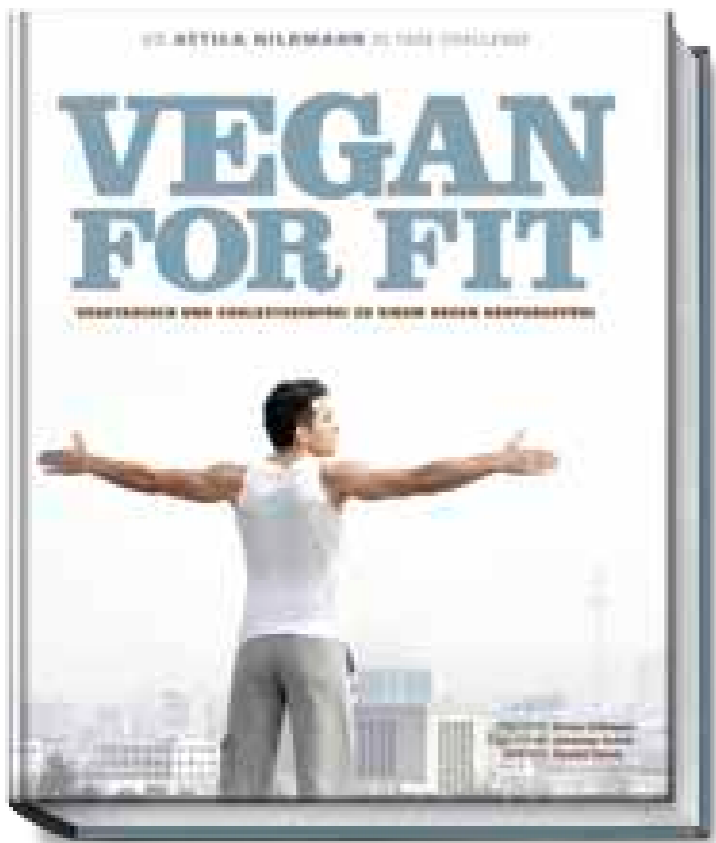
Das ist veganes Fast Food für jeden im besten Sinne, mit positiver Wirkung für die Gesundheit. Damit macht er die vegane Küche, die durch ihn nicht nur Kultcharakter bekommen hat, sondern längst auch bei Ärzten und generell im Gesundheitswesen angekommen ist, noch attraktiver und einfacher umsetzbar. Gleichzeitig ist das neue Buch der ideale Einstieg zum Testen ohne große Vorkenntnisse und Anschaffungen.



Jünger und schlanker mit der Triät

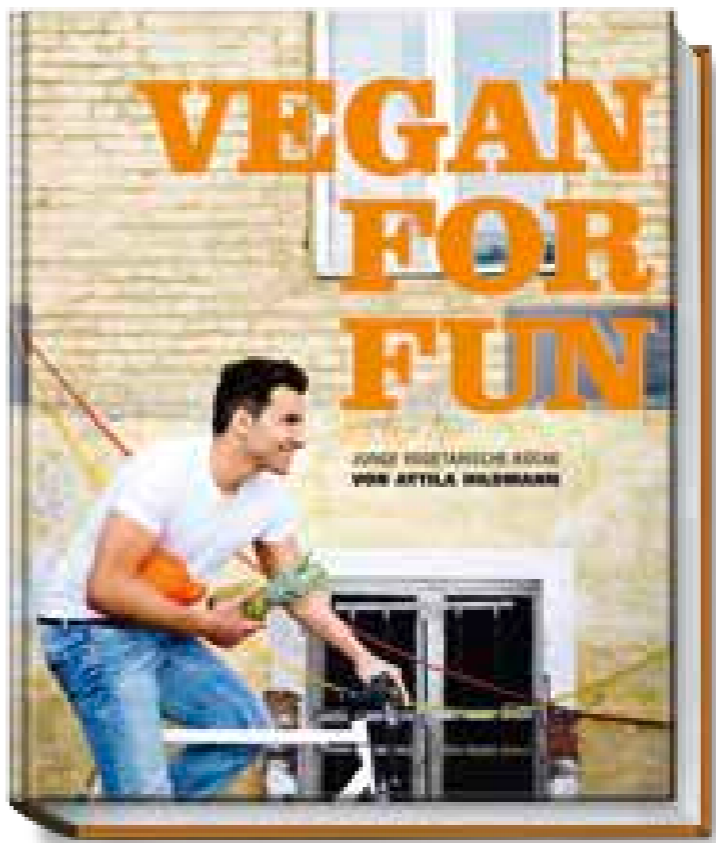
Hunderttausende haben am eigenen Körper erfahren, was eine vorübergehende vegane Ernährungsweise, frei von chemischen Zusätzen, bringt. Unzählige ernährungsbedingte chronische Krankheitsbilder heilten in nur 30 Tagen ab, die Pfunde purzelten. Für „Vegan for Youth“ ist Attila Hildmann dem Phänomen dieses Ernährungskonzeptes mit wissenschaftlichem Spürsinn auf den Grund gegangen. Bis nach Japan ist er u. a. gereist, um die Zusammenhänge zwischen Lebensmitteln und den Orten zu verstehen, an denen Menschen steinalt werden. Aus den gesammelten Erkenntnissen über die sogenannten „Superfoods“ hat er die weltweit einmalige „Triät“ entwickelt, die Alterungsprozesse regelrecht herunterdrehen kann. Ein schöner Nebeneffekt: Ohne Hunger lassen sich in dieser Zeit zehn Kilo Übergewicht verlieren.





VEGAN FOR FIT
Die Attila Hildmann
30-Tage-Challenge
 Text Attila Hildmann
 Fotografie Simon Vollmeyer,
 Sandra Czerny
 Foodstyling Johannes Schalk
 264 Seiten plus Beiheft mit
 Erfahrungsberichten,
 Großformat 23,5 x 28 cm,
 139 Fotos, gebunden, mit SU

29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)
 ISBN 978-3-938100-81-3,
 WG 1455



VEGAN FOR FUN
Junge vegetarische Küche
 Autor Attila Hildmann
 Fotografie Simon Vollmeyer,
 Sandra Czerny
 Foodstyling Johannes Schalk
 192 Seiten, 86 Fotos,
 Großformat 23,5 x 28 cm,
 gebunden, mit SU

24,95 EUR (D), 25,70 EUR (A)
 ISBN 978-3-938100-71-4,
 WG 1455

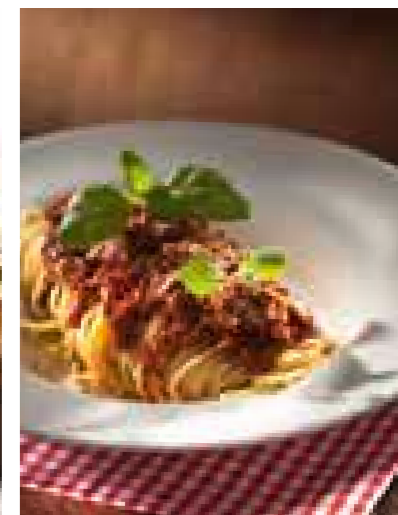
Diät und Wohlfühlprogramm?

Millionen Zuschauer erlebten bei Stefan Raab, Stern TV und Co., wie man mit Kürbispommes, Nudeln aus Zucchini und Eis ohne Sahne und Milch selbst passionierte Nicht-Vegetarier begeistert und dabei abspeckt. In Vegan for Fit zeigt er, was man mit einem Rundum-„Reset“ von Körper und Geist in 30 Tagen erreicht. Die verblüffenden Erfahrungen der Teilnehmer seiner „Facebook-Challenge 2012“ sprechen für sich. Viele der „Probanden“ kommen im Beileger des Buchs ausführlich zu Wort. Für die meisten Menschen entsteht bei Attilas Challenge zum ersten Mal im Leben ein Gefühl dafür, wie es sich anfühlt, sich konsequent richtig zu ernähren: ohne gehärtete Fette, ohne Cholesterin, ohne Hormone, ohne Trennmittel, ohne künstliche Farbstoffe, ohne Emulgatoren und ohne leere Kohlenhydrate.



Der Star fleischloser Kochkunst

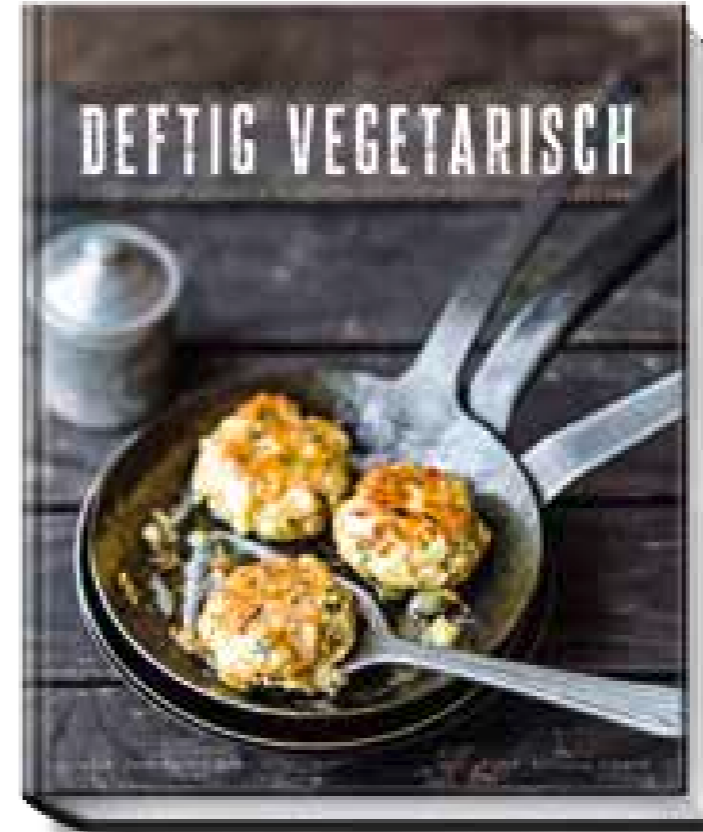
Attila Hildmann hat der veganen Küche mit seinen Rezepten revolutioniert. Sein Credo lautet: Vegane Ernährung schon an einem Tag pro Woche oder eine vegane Mahlzeit am Tag führt zu erheblichen Vorteilen für jeden. Während Fleischesser durch tierische Fette – und auch Vegetarier durch Käse – meist dauerhaft zu viel Cholesterin aufnehmen, ist die vegane Ernährung praktisch cholesterinfrei. Attila Hildmann, angehender Physiker und Deutschlands Vegan-Koch Nr. 1, ist ein wahrer Meister trickreicher Rezeptideen, die auch den verwöhntesten Gaumen begeistern. Selbst deftige Geschmacksrichtungen, wie man sie eigentlich nur von Fleisch kennt, zaubert er mühelos auf den Teller. Die Rezepte sind dabei verblüffend einfach und erfordern nur ein Umdenken beim Einkauf der Zutaten.





STREET FOOD
Deftig vegetarisch
 Autorin Anne-Katrin Weber
 Fotografie Wolfgang Schardt
 216 Seiten, 100 Fotos,
 Großformat 23,5 x 28 cm,
 gebunden, mit SU

29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-069-4,
 WG 1455



DEFTIG VEGETARISCH
 schmoren • backen • braten
 rösten • panieren • grillen
 Autorin Anne-Katrin Weber
 Fotos Wolfgang Schardt
 220 Seiten, 91 Fotos,
 Format 23,5 x 28 cm,
 gebunden, mit SU

29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-017-5,
 WG 1455



Unwiderstehlich sogar für Fleischesser

Vieles, was wir besonders gern essen, hatte seinen Ursprung nicht am Tisch, sondern in den Straßen dieser Welt. Dort isst man es ein erstes Mal – verführt vom Duft und dem Moment – einfach aus der Hand oder von einem Pappteller. Für die meisten von uns bleiben diese duftenden „Snacks im Stehen“ ein Leben lang unwiderstehlich. Scharfes Tofu-Pilz-Schaschlik, Pizza, Döner, Mozzarella in carozza, Quesadillas mit Avocadodip, Cottage-Cheese-Möhren-Wraps, Kürbis-Maronen-Tajine, Thai-Auberginen-Curry, Briouats, Grüne Pistazienfalafel, Zucchini-Kofta, Walnuss-Baklava u. v. a.: unkompliziertes Street Food vom Feinsten, alles dabei deftig vegetarisch. Die renommierte Autorin Anne-Katrin Weber präsentiert 80 köstliche Gerichte, grandios in Szene gesetzt von dem Fotografen Wolfgang Schardt.



Die pure Lust an schmackhafter Küche

Sie lieben vollen Geschmack, Röstaromen und Würze satt? Über 70 einfach zuzubereitende, raffinierte Rezepte zeigen Ihnen, was vegetarische Küche leisten kann und wie man beim Braten, Schmoren, Gratинieren, Frittieren, Grillen, Rösten, Marinieren, Karamellisieren, Backen oder Panieren den vollen Geschmack auf den Teller bekommt. Ob Kaspresknödel oder Krautwickel, Caponata oder Ziegenkäsetarte, Quinoa-Bratlinge, Feta in Olivenkruste, Veggie-Burger vom Grill oder Grünkern-Wurzelgemüse-Salat, jedes Rezept minimiert konsequent tierische Fette und verwendet frisches, unbehandeltes Gemüse – mit Leidenschaft entwickelt von der renommierten Kochbuch-Autorin Anne-Katrin Weber und ins rechte Licht gerückt von Wolfgang Schardt.





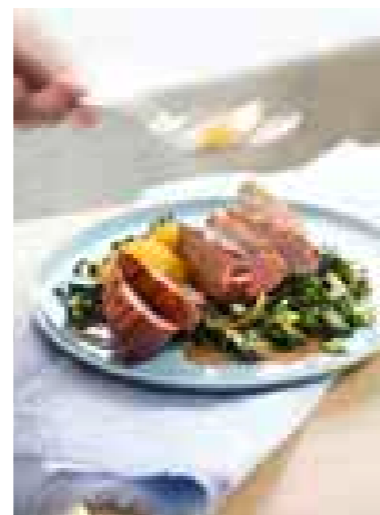
RAN AN DEN SPECK
Die leckerste Diät der Welt
 Autoren Helmut Gote
 und Prof. Dr. Ingo Froböse
 Fotografie Klaus Arras,
 Justyna Krzyzanowska
 Foodstyling Katja Briol
 256 Seiten, 96 Fotos,
 Großformat 23,5 x 28 cm,
 gebunden, mit SU

29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-082-3,
 WG 1455



LSD, die Lecker-Schlank-Diät

Kaum zu glauben, aber wahr: Bei einem richtig guten Essen gelingt es leichter, aufzuhören, wenn man satt ist. Und auch mehr Bewegung gelingt am besten, wenn man es nicht übertreibt und von Anfang an Spaß hat. Strenge Diät und stressige Sportprogramme sind deswegen eher kontraproduktiv, wenn es um langfristigen Erfolg geht. Mit dieser Erkenntnis schaffen der renommierte Sportprofessor und der prominente Radio-Koch althergebrachte Diätkonzepte sozusagen ab. Mit diesem Buch zeigen sie, dass man mit bewusstem Genuss und moderater Bewegung am besten zum Traumgewicht kommt. Mit tollen Rezepten des bekannten Radiokochs Helmut Gote und viel Hintergrundwissen von Prof. Ingo Froböse zu den Vorgängen im Körper bietet das Buch jedem einen völlig neuen Einstieg in das Thema „Abnehmen“.





DAS GROSSE SPECKTAKEL
Das Kochbuch
 Autoren Bettina Snowdon
 und Martin Lagoda
 Fotografie Wolfgang Schardt
 160 Seiten, 70 Fotos,
 Großformat 23,5 x 28 cm,
 gebunden, mit Banderole

29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-085-4,
 WG 1455



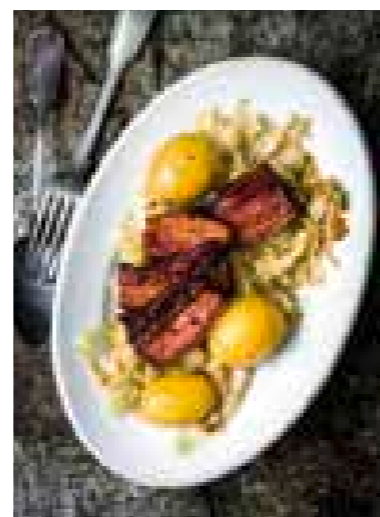
DIE ORIGINAL
RHEINISCHE ALPENKÜCHE
 Geschichten Konrad Beikircher
 Rezepte Anne Beikircher
 Fotos Klaus Arras
 Foodstyling Katja Briol
 144 Seiten, 45 Fotos,
 Format 19 x 24 cm,
 gebunden

19,95 EUR (D), 20,60 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-086-1,
 WG 1454



Speck, wir lieben dich!

Ohne Speck wären zahllose heiß geliebte Gerichte niemals das, was sie sind, wären allenfalls Fußnoten in den Almanachen unserer kulinarischen Kultur. Selbst wenn man keinen Speck auf dem Teller sieht oder ihn nicht unmittelbar durchschmeckt, ist er oft einer der Hauptakteure. Es gibt ihn in etlichen Varianten teils berühmter Provenienzen – geräuchert, raffiniert gewürzt oder einfach nur gesalzen –, die sich auf ebenso vielfältige Weise beim Kochen einsetzen lassen und manchem Gericht erst seinen besonderen Charakter verleihen. Speck ist in unserer Esskultur traditionell ein unverzichtbarer Bestandteil und behauptet sich auch in der modernen Küche, denn mit seinem Fett ist er der beste aller Geschmacksträger. Kochen und leidenschaftlich genießen ohne Speck – fast undenkbar!



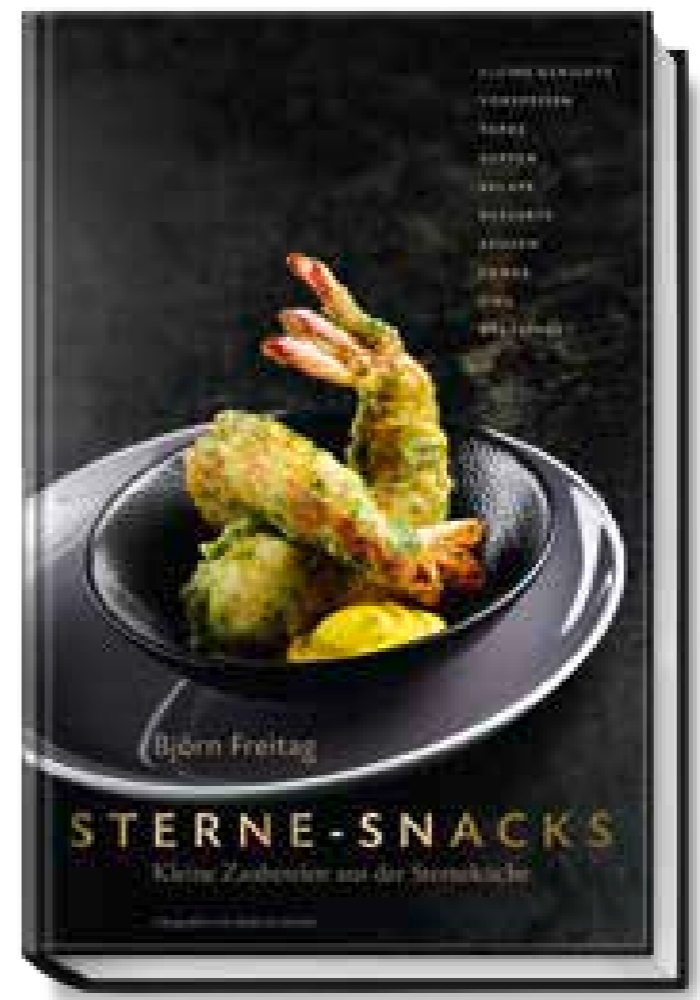
Was bitte ist denn die rheinische Alpenküche?

Konrad Beikircher ist als Kabarettist bei Millionen Rheinländern beliebt durch seine Fähigkeit, die Menschen rund um Köln mit größtem Scharfsinn zu beobachten und mit feinem Sinn für Humor bis ins Detail zu beschreiben. Aber er hat mit seiner feinen Beobachtungsgabe nicht nur die Kölner betrachtet, sondern auch die Küche der Region und die Küche seiner eigentlichen Herkunft Südtirol. So kommen Heimatgerichte und großartige Küchenklassiker aus zwei entfernt liegenden Regionen in einem Buch zusammen, gewürzt mit Anekdoten und feinem Humor. Eine Symbiose von Mittelmeer, Alpen und Rheinland, gewürzt mit Geschichten und Anmerkungen eines mediterran-rheinischen Kabarettisten. Also: guten Appetit! Und: Lachen hat beim Essen noch nie geschadet!





Die Kochbibel – Göttlich kochen mit der Küchenmaschine
 Rezepte Su Vössing
 Text Burkhard Vössing
 Fotografie Hubertus Schüler
 200 Seiten, ca. 83 Fotos,
 Großformat 24,5 x 31 cm,
 gebunden, mit SU
 29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-083-0,
 WG 1455
 ET: November 2015



STERNE-SNACKS
 Kleine Zaubereien aus der Sterneküche
 Rezepte Björn Freitag
 Fotografie Hubertus Schüler
 Co-Autor Michael Piater
 192 Seiten, 84 ganzseitige Fotos,
 Großformat 23 x 34,5 cm,
 gebunden, mit SU
 39,90 EUR (D), 41,10 EUR (A)
 ISBN 978-3-938100-26-4,
 WG 1455

Nie mehr „ohne“ kochen

Die Rezepte in diesem großformatigen Prachtband sind eine Hommage an einen völlig unterschätzten Helfer in der Küche: die Küchenmaschine. In unzähligen Küchen unseres Landes steht eine, aber kaum jemand ahnt, dass damit auch ohne großen Aufwand Beeindruckendes gelingt. Su Vössing, früher Deutschlands jüngste Sterneköchin, heute bekannte TV-Köchin und erfolgreiche Kochbuchautorin, hat beruflich jahrzehntelang in unzähligen bekannten und berühmten Restaurants mit Küchenmaschinen gearbeitet und sie lieben gelernt. In diesem Buch präsentiert sie Klassiker der großen Küche wie Tartes, Terrinen, Pasteten, Farcen, Würste, Teige, Pizzen, Burger, Gebäck und Küchlein, die selbst mit einer normalen Küchenmaschine verblüffend einfach von der Hand gehen.



Sterneküche für den kleinen Hunger

Björn Freitags Buch „Sterne-Snacks“ hat es schnell in den Olymp anspruchsvoller Kochkunst geschafft und gleich mehrere Auszeichnungen abgeräumt. Unzähligen Magazinen war es eine besondere Empfehlung wert. Der Tenor: großes Lob für die Qualität der Rezepte, die wunderbare Aufmachung und Anerkennung für die raffinierten Rezeptvarianten für Vegetarier und Allergiker. So lassen sich Lieblingsspeisen auch im Kreis lieber Gäste mit individuellen Ernährungsgewohnheiten ohne zusätzlichen Stress zubereiten. Die Einkaufslisten zu den Rezepten sind wieder auf der Verlags-Website im Internet auszudrucken – mit Rechner für die Personenzahl. Ein in jeder Hinsicht beeindruckendes Kochbuch, natürlich auch als Geschenk für alle, die gern ambitioniert kochen.





DAS ERSTE MA(H)L
 „Was essen Sie eigentlich zu Hause?“ – Spitzenköche im persönlichen Gespräch
 Autorin Stephanie Bräuer
 Fotos Michael Schinharl
 336 Seiten, 230 Fotos,
 Großformat 27 x 31 cm,
 gebunden, mit Halbleineneinband

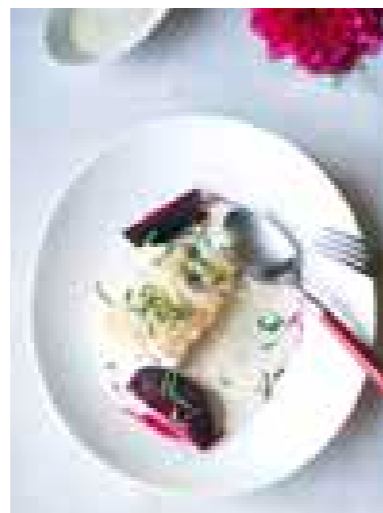
37,00 EUR (D), 38,10 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-084-7,
 WG 1455



Eckart Witzigmann

Spitzenköchen zu Hause auf die Teller geguckt – mit 50 privaten Rezepten

„Was kocht Ihr Mann eigentlich zu Hause? Oder hat er da gar keine Lust mehr?“ Und: „Waren Sie nicht schrecklich nervös, als Sie das erste Ma(h)l für ihn kochen mussten?“ Das sind die typischen Fragen, die der Autorin Stephanie Bräuer immer gestellt werden, wenn sie erzählt, dass sie ihren eigenen Spitzenkoch geheiratet hat. Also hat sie sich aufgemacht und bei 25 Spitzenköch(inn)en in Deutschland, Österreich und der Schweiz nachgefragt, wie das zu Hause wirklich ist: Kommen da nur Edelprodukte auf den Tisch? Wer kocht am heimischen Herd? Gibt es auch bei Spitzenköchen zu Hause kleine Sünden? Muss man selbst gut kochen können, um neben einem Meisterkoch zu bestehen? Dazu gibt es 50 ganz persönliche Feierabend-Rezepte der Meisterköche.



Frank Oehler



Stefan Marquard



REZEPTE FÜR DIE ZUKUNFT

Autorin Susanne Pretterebner
Fotografie Hubertus Schüler
 168 Seiten, 24 Illustrationen,
 Format 24 x 24 cm, plus Kalender
 mit 48 Rezept-Fotos, gebunden,
 mit SU, mit Veredelung, Banderole
 und Lesebändchen

37,00 EUR (D), 38,10 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-072-4,
 WG 1455



KOCHEN IST DIE BESTE MEDIZIN
Rundum gesund mit leckeren Rezepten

Autoren Su Vössing, Bettina Snowdon
Fotografie Hubertus Schüler,
 Justyna Krzyzanowska
 304 Seiten, 95 Fotos,
 Großformat 22 x 28 cm,
 gebunden, mit SU

29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-037-3,
 WG 1456



Mehrfach ausgezeichnet! Einzigartig design!

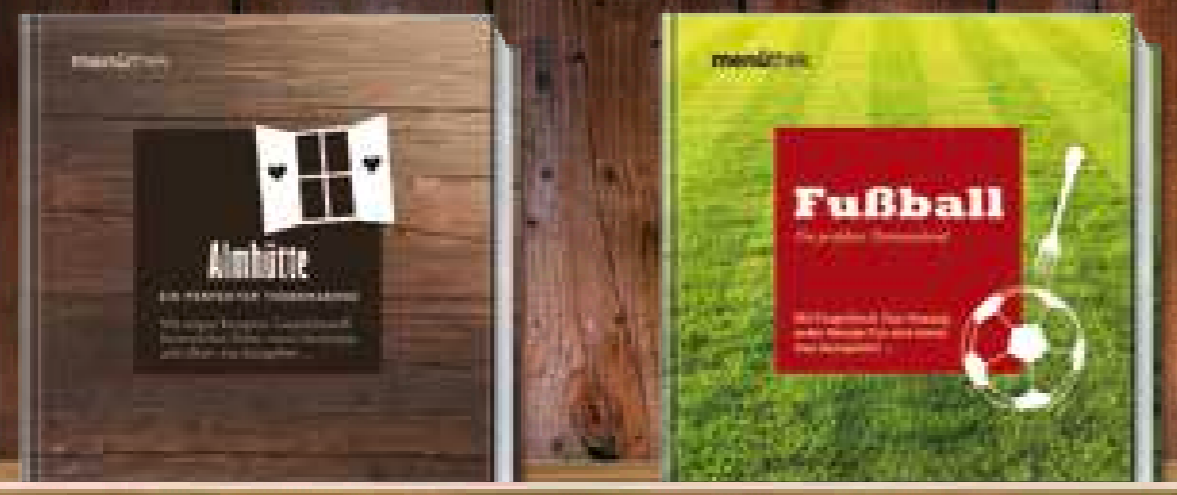
Dieses Buch ist definitiv die schönste Art, das eigene gesammelte Halbwissen über eine gesunde Ernährung in fundierte Erkenntnisse über die globalen Zusammenhänge in der Ernährung zu tauschen. Großartig gestaltete Infografiken vermitteln gleichermaßen unterhaltsam wie einprägsam die Zusammenhänge unserer Ernährung mit den Folgen für die Umwelt. 48 einfache, leckere Kochrezepte beweisen dann, dass eine gesundheitliche Orientierung und ein verantwortungsvoller Ernährungsstil nicht trotz, sondern gerade wegen der saisonalen und regionalen Ausrichtung zusammenpassen. Das Buch ist auch optisch ein wahrer Leckerbissen, der der Autorin und Designerin Susanne Pretterebner schon mehrere Designpreise eingebracht hat. Auch wegen der Rezepte wurde es bereits prämiert.



Vorbeugen, lindern, heilen

Von den klassischen Zivilisationskrankheiten sind Millionen Menschen in Deutschland betroffen. Einer der häufigsten Auslöser ist eine langjährige falsche Ernährung. Richtiges Essen kann aber auch wieder gesund und Medikamente überflüssig machen. So lassen sich Erschöpfung, Muskelkrämpfe, Reizdarm, Darmträgheit und Verstopfung, Sodbrennen, Wechseljahresbeschwerden, hoher Cholesterinspiegel, Bluthochdruck, Diabetes Typ 2, Gicht und Arthrose in vielen Fällen erfolgreich durch richtiges Essen lindern und behandeln. Die bekannte Spitzenköchin Su Vössing hat in diesem Buch mit der Ökotrophologin Bettina Snowdon ein Ernährungskonzept mit über 70 genial einfachen, leckeren und helfenden Gerichten entwickelt. Alle sind für den Alltag genauso wie für Gäste geeignet und helfen zu lindern oder zu heilen.





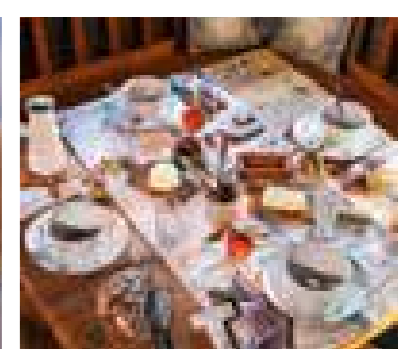
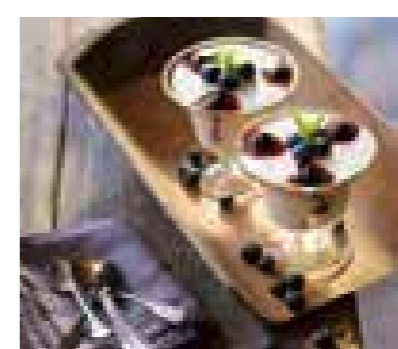
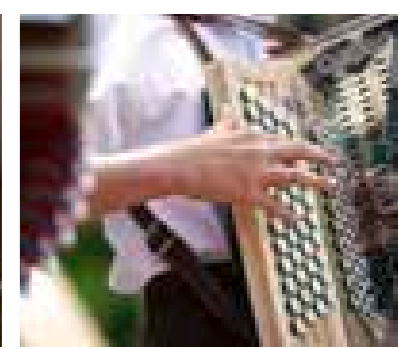
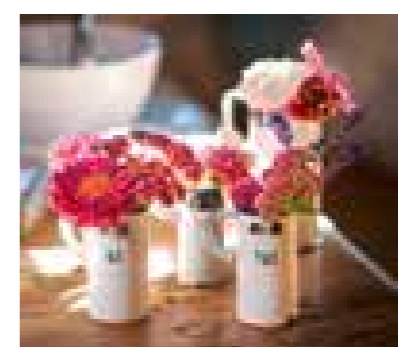
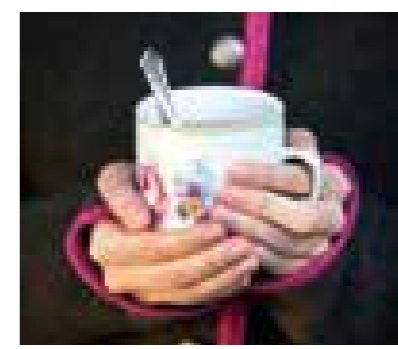
ALMHÜTTE – Ein perfekter Themenabend
Autorin Gabi Weiss Fotografie Harald Eisenberger
96 Seiten, 126 Fotos, Format 18 x 18 cm, gebunden

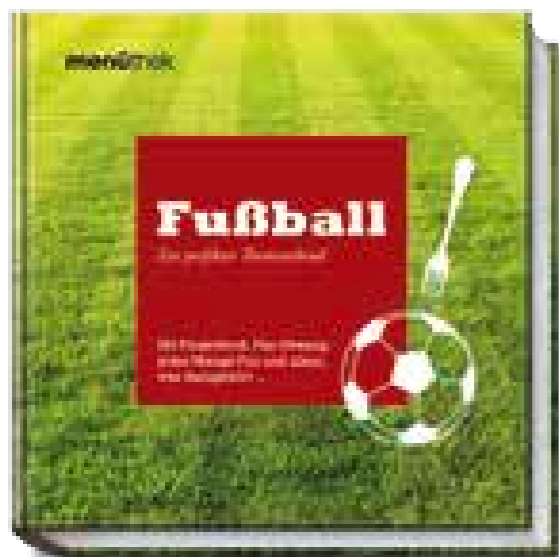
13,50 EUR (D), 13,90 EUR (A),
ISBN 978-3-95453-088-5, WG 1455



Das Almhütten-Feeling nach Hause holen!

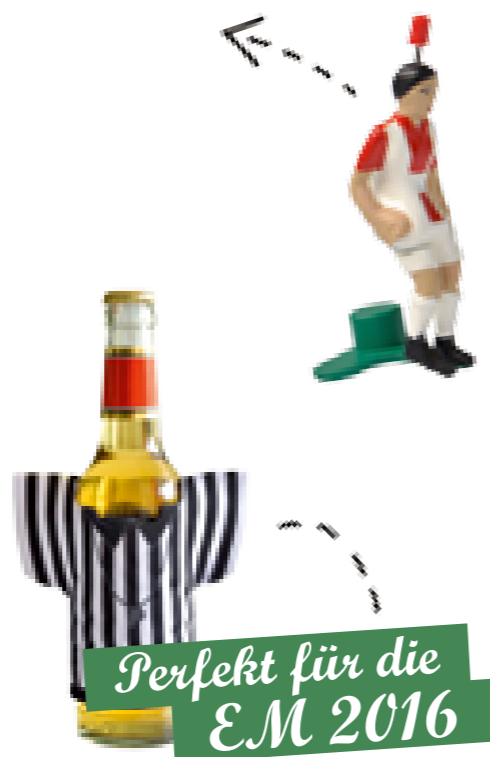
Die Alm ist ein Sehnsuchtsort. Dort will man hin, wenn man wissen möchte, wie wenig man eigentlich für ein gutes Leben braucht und wie einfach es ist, zufrieden zu sein. Die Almhütte duftet nach Holz und Stroh und natürlich nach Speisen: Wählen Sie aus sechs leckeren Hüttenklassiker-Rezepten, die einfach und sicher gelingen. Die Almhütten-Menütheke versorgt Sie darüber hinaus mit unzähligen Anregungen für den perfekten Hüttenabend mit Freunden: Deko-Tipps mit Bezugsadressen und Bastelanleitungen, Gestaltungsvorschläge für eine Einladung, Ideen für Gastgeschenke, Vorschläge für die musikalische Begleitung und natürlich jede Menge Gesprächsstoff. Und nach dem Essen den passenden Filmklassiker oder ein typisches Spiel? Alles, was man braucht, damit der Abend gelingt, finden Sie in diesem Buch.





FUSSBALL – Ein perfekter Themenabend
 Autorin Antje Rugullis Fotografie Hubertus Schüler
 112 Seiten, 135 Fotos, Format 18 x 18 cm, gebunden

13,50 EUR (D), 13,90 EUR (A),
 ISBN 978-3-95453-089-2, WG 1455



ÖSTERREICH – Ein perfekter Themenabend
 Autorin Gabi Weiss Fotografie Harald Eisenberger
 96 Seiten, 112 Fotos, Format 18 x 18 cm, gebunden

13,50 EUR (D), 13,90 EUR (A),
 ISBN 978-3-95453-091-5, WG 1455



Am besten jeden Samstag – Sommermärchen zu Hause

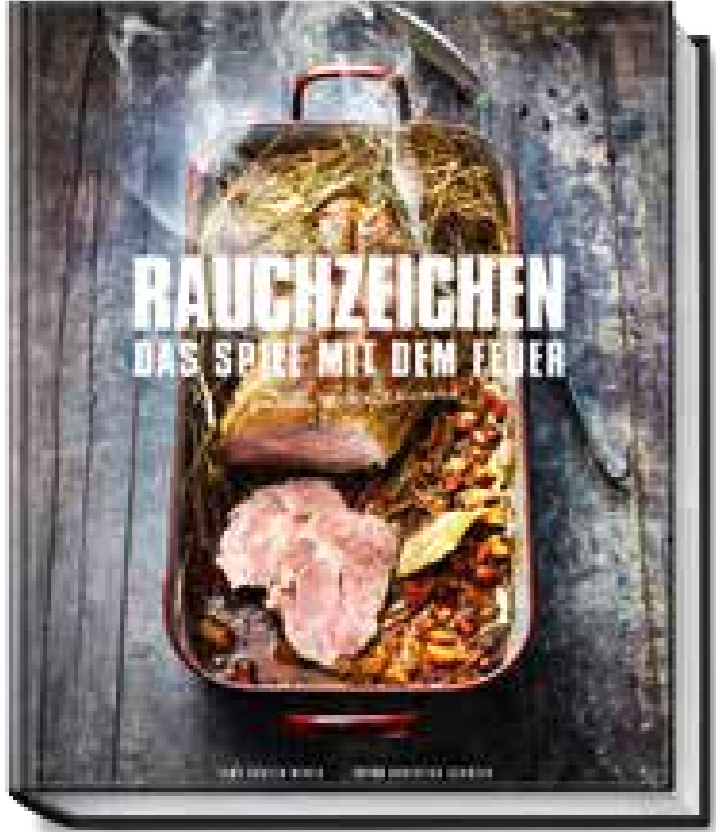
Die wichtigste Fußballparty-Regel für zu Hause: Ball flach halten und entspannt bleiben. In diesem Buch zeigen wir Ihnen, wie Sie Ihre Fußballgästepreffsicher mit traditionellen Fußball-Rezept-Vorschlägen und Drinks überraschen, Ihre vier Wände in eine stilechte Fan-Arena verwandeln und wie Sie dann pünktlich zum Anpfiff auf Ihrer Stammposition sind. Dazu gibt es Ideen für schicke Fan-Accessoires, Gesprächsstoff über Gott und die Fußballwelt, die besten Spielvorschläge, Fußball-Musikhits, die witzigsten Zitate und Fußballweisheiten der letzten Jahrzehnte, Filmtipps und jede Menge mehr rund um den Ball. Mit diesem Buch kann der nächste Samstag oder die nächste Europameisterschaft kommen!



Ein Abend mit Kaffeehauskultur, Wiener Schnitzel und Walzer

Selbstverständlich gibt es sie, die Klischees, wenn man an Österreich denkt. Und genau sie machen einen Österreich-Abend zu Hause mit Freunden zu einem spaßigen Déjà-vu-Erlebnis. Das ehemalige Kaiserreich lässt grüßen – mit festlich gedeckten Tischen und Speisen, zum Beispiel Tafelspitz, Frittatensuppe, Krautfleckerl, Marillenknoedel und Kaiserschmarren. Warum die Kellner in den Kaffeehäusern mit hoher Zuverlässigkeit grantig sind? Was ein Einspänner ist? Diese Menütheke liefert Ihnen Insiderwissen. Und Tipps wie Schnitzel, Kaiserschmarren und Co. gelingen. Dazu gibt es auch Musik- und Filmtipps, Spiele, Deko- und Bastelanleitungen mit Bezugsquellen und vieles mehr, was einen Österreich-Abend mit Freunden unvergessen macht.





RAUCHZEICHEN
 Das Spiel mit dem Feuer
 – Grillen, kochen, räuchern
 Text Angelo Menta
 Fotos Hubertus Schüler,
 192 Seiten, 158 Fotos,
 Format 23,5 x 28 cm,
 gebunden, mit SU

29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-018-2,
 WG 1455



**DIE LETZTEN
 HELDENTATEN AM HERD**
 Koche nichts, wozu es
 keine Story gibt!
 Autor Angelo Menta
 Fotografie Klaus Arras
 192 Seiten, 122 Fotos,
 Großformat 23,5 x 28 cm,
 gebunden, mit SU

28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)
 ISBN 978-3-938100-80-6,
 WG 1455

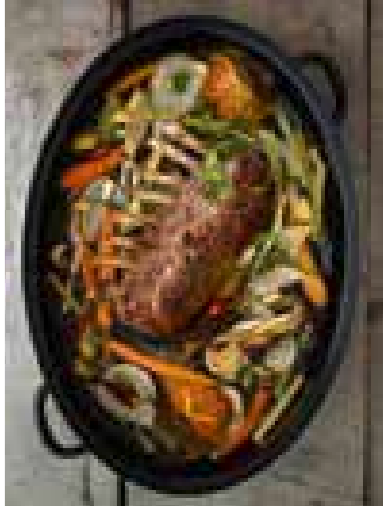
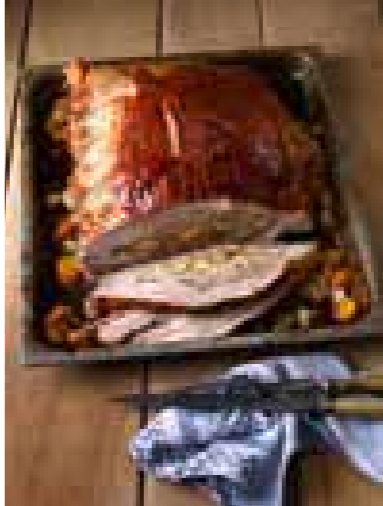
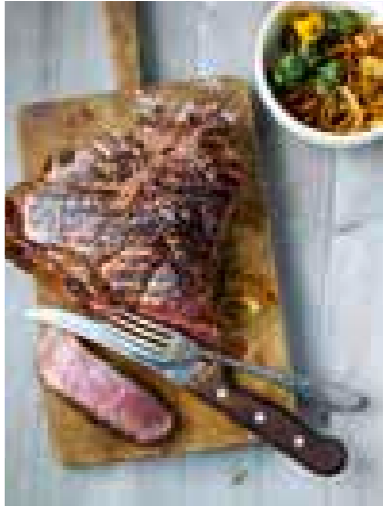
Für den ultimativen Spaß an glühenden Kohlen

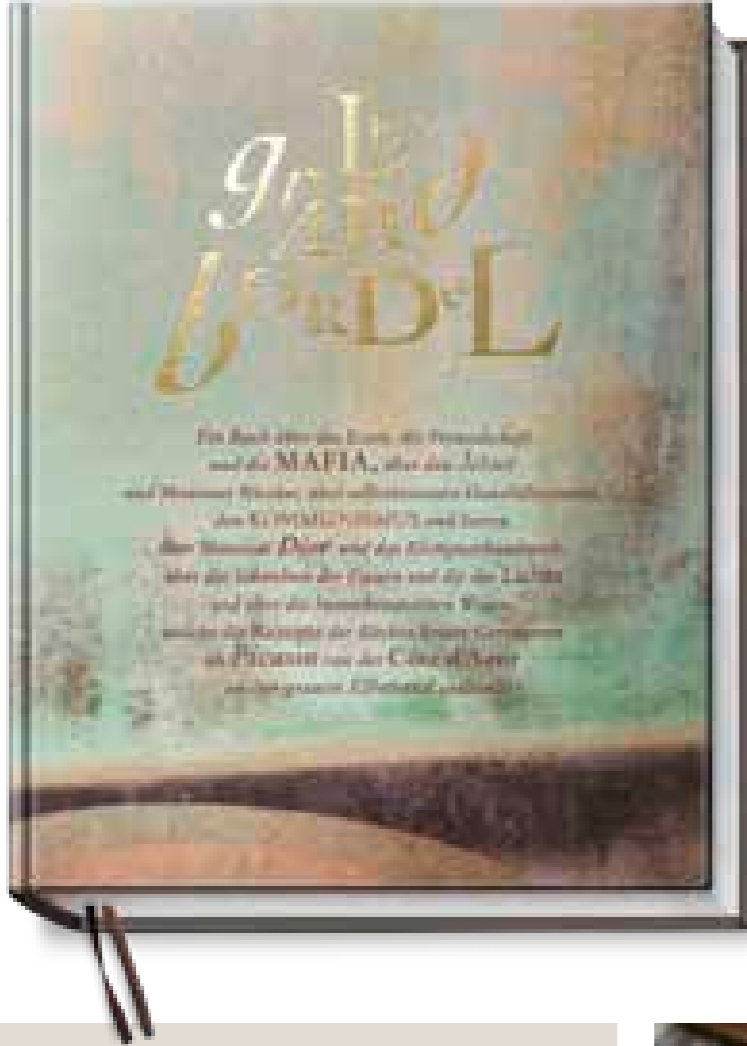
„Rauchzeichen“ dreht sich um die Lust am Kochen und Grillen unter freiem Himmel. Dabei gibt es spannende Alternativen zum einfachen Grillrost: über offenem Feuer, im Dutch Oven oder im Potjie. In der Erde oder an Stock und Spieß. Braten und Rösten in eisernen Pfannen, Töpfen oder Feuerschalen. Geniale Techniken und Rezepte für ein Kochen mit Spaß, Feuer und Rauch. Auf ungewöhnliche Art holst du das Beste aus jedem Gericht. Früchte flambieren über offener Flamme, Wraps brutzeln auf der Grillplatte, Pommes und Pfannenpizza direkt im Lagerfeuer! Und während sich die Lammhaxe über leuchtender Glut dreht, backt das Brot duftend im gusseisernen Topf. „Rauchzeichen“ ist das Buch für alle, die am liebsten draußen sind und ein bisschen mehr wollen als nur grillen.



Koche nichts, über das man nichts erzählen kann!

Wie grillt man eigentlich ein ganzes Schwein auf Punkt? Und wie macht man eine geniale Currywurst selbst? Wie kann man Gyros auf der nächsten Gartenparty selbst grillen? Oder einen Fisch räuchern in der Blechkiste? Herausforderungen finden sich überall in der Küche reichlich. Wer seine Gäste gerne kochend unterhält, kommt mit diesem Buch voll auf seine Kosten. Ein Buch für ganze Männer/innen und experimentierfreudige Action-Köche. Dabei steht immer die praktische Durchführbarkeit der Gerichte im Vordergrund. Butterweiche Kalbsbäckchen, Bohnen in der Flasche gegart, geniale, leckere Pasta, die man so nicht kaufen kann. Ran an den Teig! Ran an das Brot! Ran an die Buletten! Wer auf gut unterhaltene Gäste und den Mund voll Geschmack steht, wird dieses Buch lieben!





LE GRAND BORDEL
 Text Judith Stoletzky
 Fotografie Gerd George
 Rezepte Stephan Hippe,
 Boris Krivec
 Styling Elke Rüss
 Artdirektion Ursula Ritter
 248 Seiten, 102 Fotos,
 Großformat 24,5 x 31 cm,
 gebunden, Leineneinband
 und Lesebändchen

37,00 EUR (D), 38,10 EUR (A)
 ISBN 978-3-938100-84-4,
 WG 1455



MARIA LUISA KANN NICHT ANDERS – Von Platterbsen, weißen Trüffeln und einer Messerspitze Wahnsinn
 Text Judith Stoletzky
 Rezepte Maria Luisa Scolastra
 Fotografie Justyna Krzyzanowska
 420 Seiten, 260 Fotos,
 Format 19 x 24 cm, gebunden,
 Struktureinband und Lesebändchen

34,00 EUR (D), 35,00 EUR (A)
 ISBN 978-3-938100-67-7,
 WG 1455



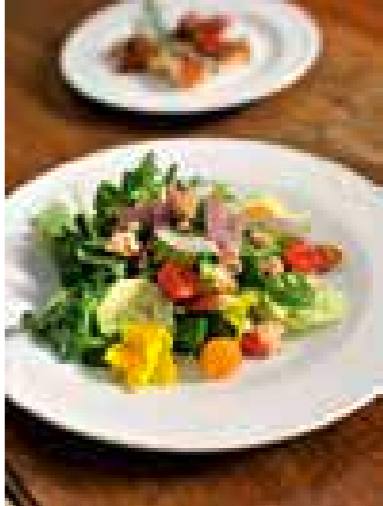
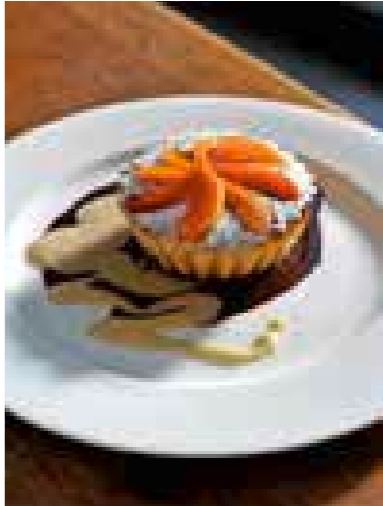
Eine Augenweide. Ein Lesebuch. Ein Kochbuch.

Kochrezepte, die Geschichte schrieben – gewürzt mit unerhörten Anekdoten über Dior, Picasso und die Windsors. Quel bordel – was für ein herrliches Durcheinander! Für dieses opulente Buch haben ein provenzalischer Koch, der Neffe von Picassos Köchin, und seine norddeutschen frankophilen Freunde, die Betreiber der Brasserie La Provence, ihre schönsten Rezepte sowie ein gutes Pfund köstlicher Erinnerungen aus ihren Vorratskammern geholt. Daraus wurde mit sehr viel Liebe und großer Fantasie ein unvergleichliches Bankett zubereitet – eine Reise durch Stile und Jahrzehnte. Es werden Ihnen nicht nur traditionelle südfranzösische Lieblingsgerichte serviert, es kommen unglaubliche Geschichten und Anekdoten über die Familie und sehr berühmte Leute auf den Tisch.



So kocht eine Radikale

Maria Luisa Scolastra meint es wirklich ernst mit Qualität und sie kocht für ihr Leben gern, sprichwörtlich. In ihrem Restaurant in Foligno bei Perugia kocht sie nach alten umbrischen Rezepten, die seit drei Generationen hungrige Esser und große Genießer beglücken. Mit viel Gemüse und feinen Hülsenfrüchten und Fleisch und Fisch in der Rolle, die Fleisch und Fisch in Umbriens traditioneller Cucina povera gebührt: wenig, aber vom Feinsten. All das ist wunderbar altmodisch. Und genau darum ist es moderner denn je. Nehmen Sie sich also Zeit für dieses Buch. Am besten gleich ein Jahr. Dann können Sie nicht nur Maria Luisa und ihre Villa Roncalli, sondern auch Umbrien, Maria Luisas Familie und Maria Luisas Gäste kennenlernen. Auch wenn Sie nicht ganz so radikal sind wie Maria Luisa.





SCHÖNER KOCHEN
vegetarisch
Autor Achim Schwekendiek
Fotografie Hubertus Schüler
 192 Seiten, 231 Fotos,
 Format 24,5 x 24,5 cm,
 gebunden, mit SU

29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-035-9,
 WG 1455



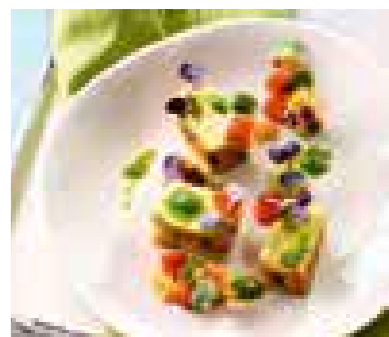
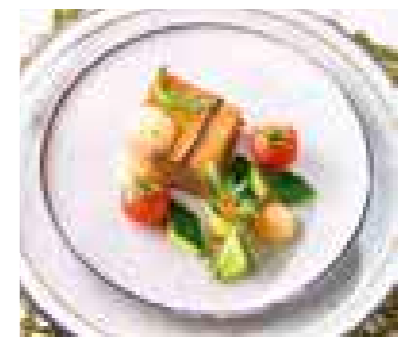
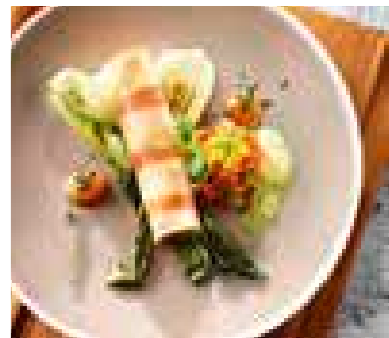
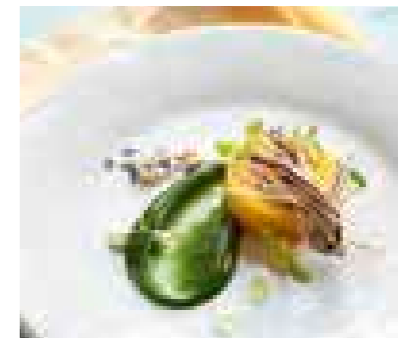
schöner kochen

DIE KUNST DER
 PERFEKTEN ZUBEREITUNG



Und das ist alles vegetarisch?

Wer bisher bei vegetarisch an eingeschränkte Möglichkeiten oder Verzicht dachte, wird schon auf den ersten Seiten seinen Augen nicht trauen. Raffinierte, leckere Küche mit Eyecatcher-Qualitäten bietet Verwöhnaromen und Abwechslung, volle Würze und Geschmack. In einfachen Steps erfährt der Leser, wie er seine Lieblingsrezepte nicht nur punktgenau zubereitet, sondern auch genial auf dem Teller anrichtet. Kreative Gemüseküche-Gerichte mit Rezeptnamen wie Tortillacrumble mit Avocado, Karotten-Ingwer-Canneloni mit Chiligemüse, Morchelroyale mit Bärlauch und Sellerie, Kartoffelsamosas mit Tandoori, Falafel mit Avocado und Limonencreme oder Ziegenkäseschaum mit Paprika-Himbeer-Granité lassen das Vergnügen ahnen, mit dem hier gekocht, angerichtet und gegessen wird.





SCHÖNER KOCHEN
Perfekte Zubereitung
Rezepte und Tipps
für Partys und Feste
Autor Rafael Pranschke
Fotografie Hubertus Schüler
Text Doreen Köstler
 192 Seiten, 226 Fotos,
 Format 24,5 x 24,5 cm,
 gebunden, mit SU

29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)
 ISBN 978-3-938100-69-1,
 WG 1455



SCHÖNER KOCHEN
Perfekte Zubereitung
Rezepte und Tipps für
die warme Küche
Autor Rafael Pranschke
Fotografie Hubertus Schüler
Text Doreen Köstler
 188 Seiten, 203 Fotos,
 Format 24,5 x 24,5 cm,
 gebunden, mit SU

29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)
 ISBN 978-3-938100-59-2,
 WG 1455



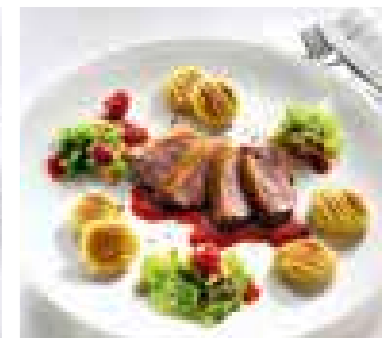
Let's party – mit raffinierten Ideen

Möchten Sie Ihre Partyklassiker mit wenigen Handgriffen in wahre Eyecatcher verwandeln? In diesem Buch gibt Ihnen Rafael Pranschke – Koch und Foodstylist – Anregungen für originelle Speisen und Dekorationen, die ohne großen Aufwand herzustellen sind, aber jede Menge hermachen: von Fingerfood über Tartes, Quiches, Spießchen und Stäbchen bis zu eingewickelten Köstlichkeiten und Kreationen im Glas, von pikant bis süß, von mediterran bis asiatisch. Selbst einfachste Zutaten erhalten durch seine trickreichen Zubereitungstechniken den Touch des Spektakulären. Das Buch ist ein Garant für begeisterte Gäste und entspannte Gastgeber. Mit den unzähligen Deko-Ideen, Tipps, Tricks, Kniffen und Rezepten wird Ihr Buffet genauso umwerfend aussehen wie auf den fantastischen Fotos von Hubertus Schüler.



Ganz großes Kino auf dem Teller

Sie wundern sich, warum das Essen im guten Restaurant oder in Ihren Kochbüchern immer prächtiger auf dem Teller wirkt als bei Ihnen zu Hause? Der Grund dafür liegt in der Kunst des richtigen Anrichtens. Es geht hier um die kleinen Handgriffe für das entscheidende Finish auf dem Teller. In großen, klaren Step-by-Step-Fotos erklärt Rafael Pranschke, erfolgreicher Foodstylist und Koch, was perfektes Handwerk in diesem entscheidenden Moment auszeichnet. An einfachen Beispielen zeigt er, wie man ideenreich drapiert oder kunstvoll stapelt. Wie man aus einfachen Kartoffeln kunstvolle Beilagen zaubert. Vermeintliche Kleinigkeiten, die aber die perfekte Küche erst ausmachen. Die unzähligen Kniffe, Deko-Ideen und Tricks werden Ihren kreativen Spielraum erweitern.





SCHÖNER KOCHEN
Perfekte Zubereitung
Rezepte und Tipps
für die kalte Küche
Autor Rafael Pranschke
Fotografie Hubertus Schüler
Text Doreen Köstler
 200 Seiten, 254 Fotos,
 Format 24,5 x 24,5 cm,
 gebunden, mit SU

29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)
 ISBN 978-3-938100-58-5,
 WG 1455



SCHÖNER KOCHEN
Perfekte Zubereitung
Rezepte und Tipps für Desserts
Autor Rafael Pranschke
Fotografie Hubertus Schüler
Text Doreen Köstler
 192 Seiten, 247 Fotos,
 Format 24,5 x 24,5 cm,
 gebunden, mit SU

29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)
 ISBN 978-3-938100-68-4,
 WG 1455



Effektvoll auf den Teller

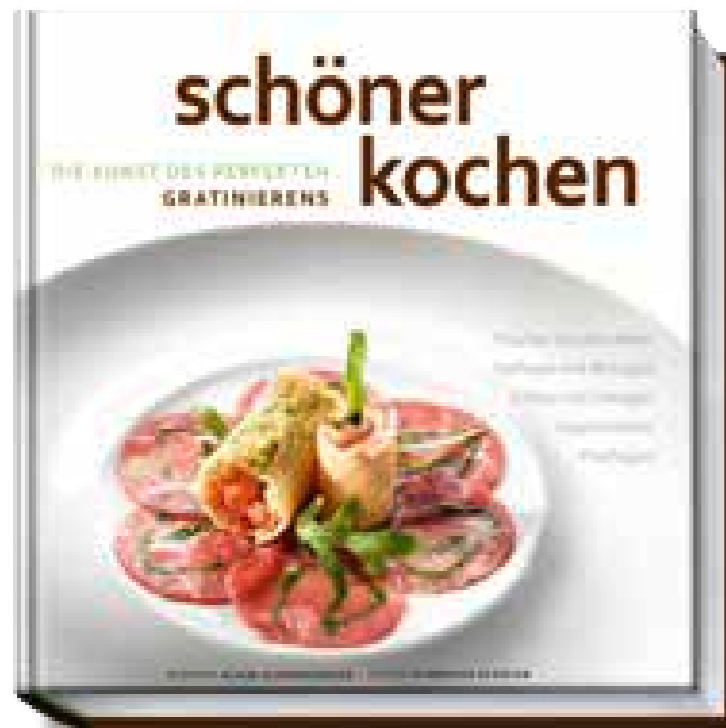
Warum sieht das, was man zu Hause kocht, nie so appetitlich aus wie im Kochbuch? Wie gelingt denn ein perfektes Salatbouquet? Und wie eine zweifarbige, kalte Suppenkreation im Glas? Und womit macht man aus Häppchen Hingucker? Rafael Pranschke, Koch und Foodstylist, beantwortet in „schöner kochen“ all diese Fragen. Denn dieses Kochbuch macht dort weiter, wo andere aufhören: bei der kunstvollen Inszenierung von Amuse Gueules, Fingerfood, Salaten, Suppen, Terrinen und raffinierten Desserts auf dem Teller. Auf 200 Seiten erklärt Rafael Pranschke Schritt für Schritt, wie aus einfachen, aber interessanten Gerichten glamouröse Kreationen entstehen – alles garniert mit überraschenden Tricks, Tipps und Kniffen, mit denen die Zubereitung garantiert gelingt.



Süße Kreationen perfekt in Schale

Ob lockere Mousses, verführerische Parfaits und Sorbets oder liebevoll dekorierte Cupcakes: Rafael Pranschke lädt Sie ein, mit Aromen und Texturen zu spielen. Hier zeigt Ihnen der erfolgreiche Foodstylist und Koch alle Facetten seiner süßen Koch- und Dekokunst: Er erklärt, wie Sie aus Grundrezepten durch Abwandlungen und unterschiedliche Anrichteweisen Spitzendesserts kreieren, und verrät seine Berufsgeheimnisse, die auch Sie zum Dessertkünstler erheben. Das Sahnehäubchen: mehr als 30 kreative Deko-Ideen aus Zucker, Früchten und Schokolade mit viel Aha-Effekt, die wirklich auch zu Hause gelingen. Hubertus Schüler hat die süßen Kompositionen wieder eindrucksvoll in Szene gesetzt. Praktische Step-by-Step-Fotos zeigen die Tricks, mit denen Rafael Pranschke seine Gäste verblüfft.





SCHÖNER KOCHEN
Die Kunst des perfekten Gratinierens
Autor Achim Schwekendiek
Fotografie Hubertus Schüler
 192 Seiten, 223 Fotos,
 Format 24,5 x 24,5 cm,
 gebunden, mit SU

29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)
 ISBN 978-3-938100-92-9,
 WG 1455



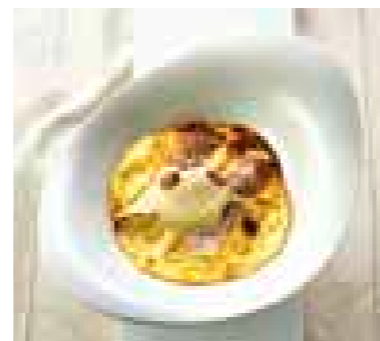
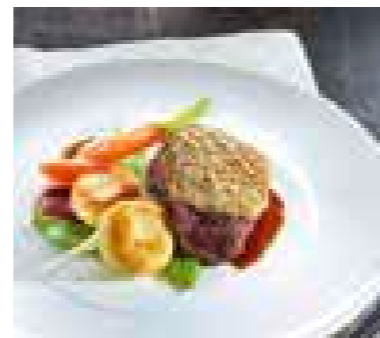
SCHÖNER KOCHEN
Die Kunst der perfekten Salat-Zubereitung
Autor Tobias Rauschenberger
Fotografie Hubertus Schüler
Text Doreen Köstler
 192 Seiten, 185 Fotos,
 Format 24,5 x 24,5 cm,
 gebunden, mit SU

29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)
 ISBN 978-3-938100-82-0,
 WG 1455



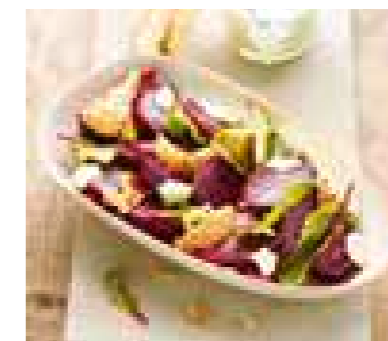
Das Tüpfelchen auf dem i

Das Überbacken oder Gratinieren kann aus einfachen Zutaten edle Genüsse machen. Entdecken Sie also neue, hinreißend leckere Rezepte für Heimisches und Exotisches, Leichtes und Schmackhaft-Deftiges. Überbacken oder gratinieren Sie, soufflieren und karamellisieren Sie, der Erfolg ist Ihnen sicher. In Schritt-für-Schritt-Fotos erfahren Sie alle Kniffe und Tricks. So gelingen Ihnen nicht nur sensationelle Krusten, sondern auch das spektakuläre Anrichten auf dem Teller. Sternekoch Achim Schwekendiek kocht seit nunmehr zehn Jahren im geschichtsträchtigen Schlosshotel Münchhausen in der Nähe von Hameln, heute eine Top-Destination für Genussreisende. In diesem Buch zeigt er, dass sich wirklich gute Küche oftmals gerade in einfachen, scheinbar unauffälligen Rezepten beweist.



Vorhang auf für neue Salat-Kreationen!

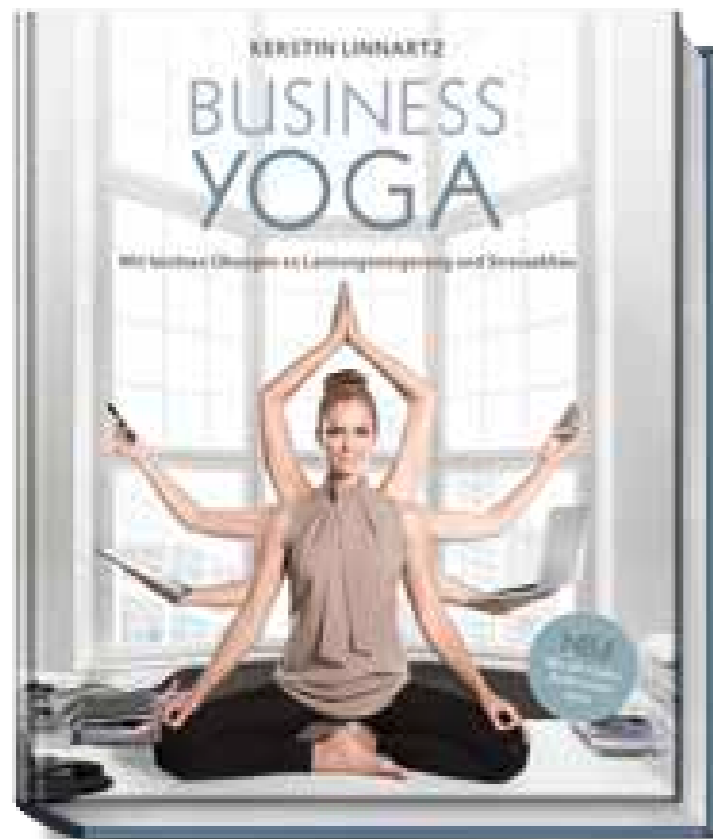
Top-Foodstylist Tobias Rauschenberger präsentiert hinreißende Salat-Ideen – mal ganz fein mit Jakobsmuscheln und Garnelen, mal pikant mit Linsen und Ziegenkäse oder ungewöhnlich mit Wildkräutern und Parmaschinkenknusper. Seine Philosophie dabei heißt: Bodenständiges veredeln, Traditionelles neu interpretieren und mit außergewöhnlichen Zutaten dekorativ inszenieren. Wer also seinen traditionellen Salat in Bestform bringen will, findet auf den 192 Seiten Ideen zu pffiffigen Abwandlungen, Dressings, Cremes, Kombiner-, Servier- und Anrichtetricks für eine verführerische Präsentation auf dem Teller! Anhand von Step-Fotos und Kurzbeschreibungen lassen sich die wunderbar von Hubertus Schüler fotografierten Gerichte recht einfach auf den eigenen Teller zaubern.





GESUNDHEIT UND FITNESS

BUSINESS-YOGA



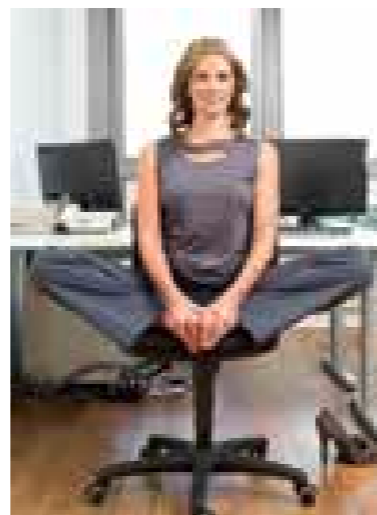
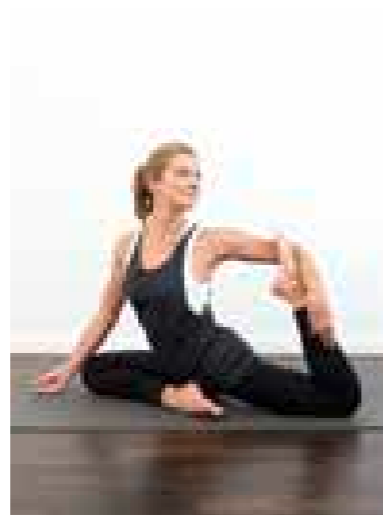
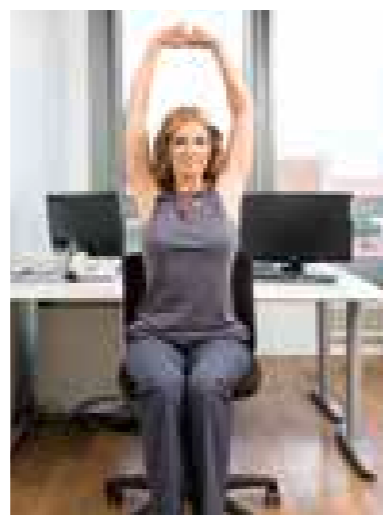
BUSINESS-YOGA
Mit leichten Übungen zu Leistungssteigerung und Stressabbau
 Autorin Kerstin Linnartz
 Fotografie Moritz Schmid
 272 Seiten, 187 Fotos,
 Großformat 23,5 x 28 cm,
 gebunden, mit SU

29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-067-0,
 WG 1462



Viel einfacher, als man denkt

Yoga kann die persönliche Wahrnehmung völlig ändern. Dem gestressten Menschen bietet es nicht nur körperlichen Ausgleich, sondern auch Entspannung für Geist und Seele. Es macht uns leistungsfähiger und hilft, im Alltag relaxed zu bleiben. Business-Yoga ist weit mehr als nur Übungsbuch: Es enthält detaillierte Anleitungen zu einfachen Übungen gegen übliche Bürobeschwerden, Techniken für Stressabbau, Leistungssteigerung und vieles mehr. Dazu Tipps, die auch bei vollem Kalender leicht in den Alltag zu integrieren sind, und eine geniale 21-Tage-Formel, mit der sich schlechte Gewohnheiten in bessere umwandeln lassen. Erfolgs-Yoga-Autorin und TV-Moderatorin Kerstin Linnartz bietet in ihrem typischen unterhaltsamen Stil den perfekten Einstieg in einen entspannten, erfolgreichen Büroalltag.





PORTRÄTS

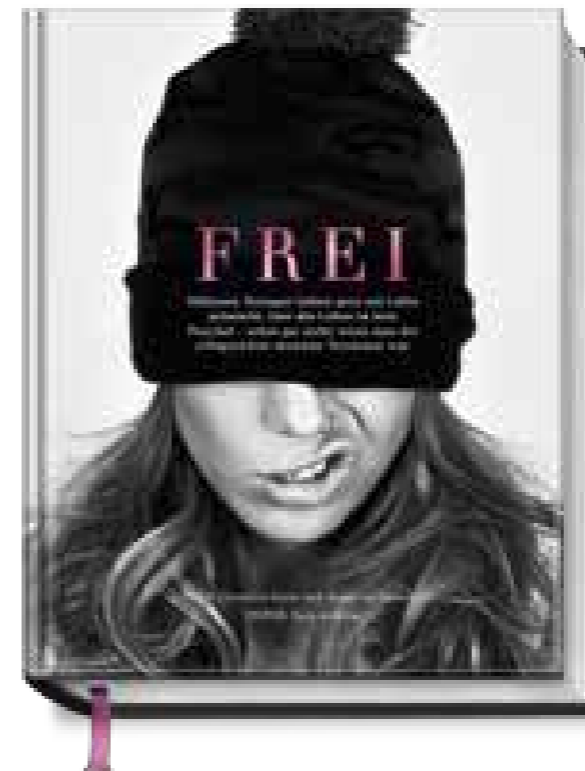
PROMINENT MIT HUND UND EINER KATZE

Peter Maffay



**PROMINENT MIT HUND
UND EINER KATZE**
25 emotionale Porträts
Autorin Bettina Bergwelt
Fotografie Nikolaj Georgiew
260 Seiten, 224 Fotos,
Großformat 24,5 x 31 cm,
gebunden, mit SU

29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-036-6,
WG 1961



FREI
Autorinnen Christina Klein,
Anne van Straelen
Fotografie Roxy Jenkins
256 Seiten, 54 Fotos,
Format 19 x 24 cm, gebunden,
Hardcover mit Veredelung und
Lesebändchen

19,95 EUR (D), 20,60 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-066-3,
WG 1961

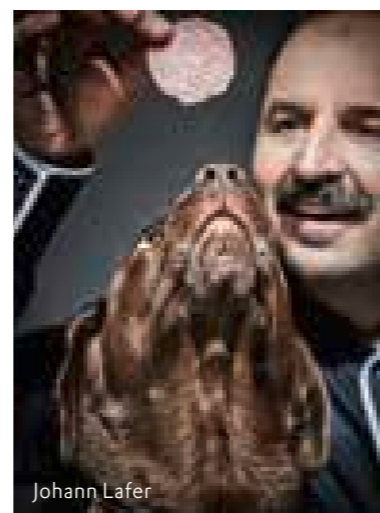


Prominente und ihre tierische Leidenschaft

Von Prominenten macht sich jeder sein eigenes Bild. Dann trifft man sie. Mit ihrem Hund. Und ist überrascht. Wie sehr sich diese Menschen öffnen und Einblicke erlauben in ihre ganz private Welt. 25 emotionale Porträts in eindrucksvollen Bildern. Ganz nah und sehr persönlich. 25 prominente Menschen mit Hunde-Beziehung präsentieren sich von ihrer unbekannteren Seite. Bettina Bergwelt ist Fernsehproduzentin und Autorin. „Prominent mit Hund“ ihre Herzensangelegenheit. Weil das Buch zeigt, wie Menschen und Tiere miteinander leben, voneinander profitieren und wissen, was sie aneinander haben. Nikolaj Georgiew ist Fotograf und Kameramann. Einer der besten in Deutschland. Er sucht immer das besondere Bild, den einzigartigen Look.



Marcel Schmelzer



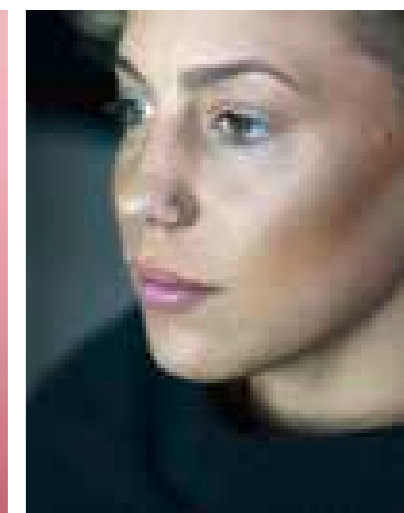
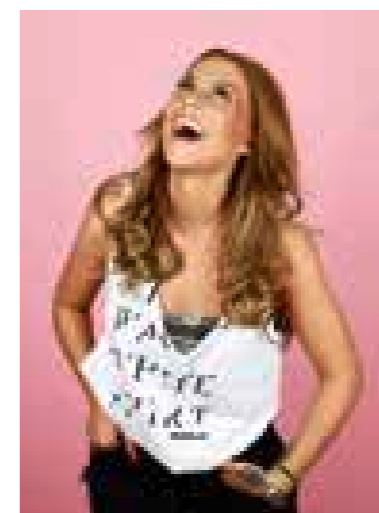
Johann Lafer



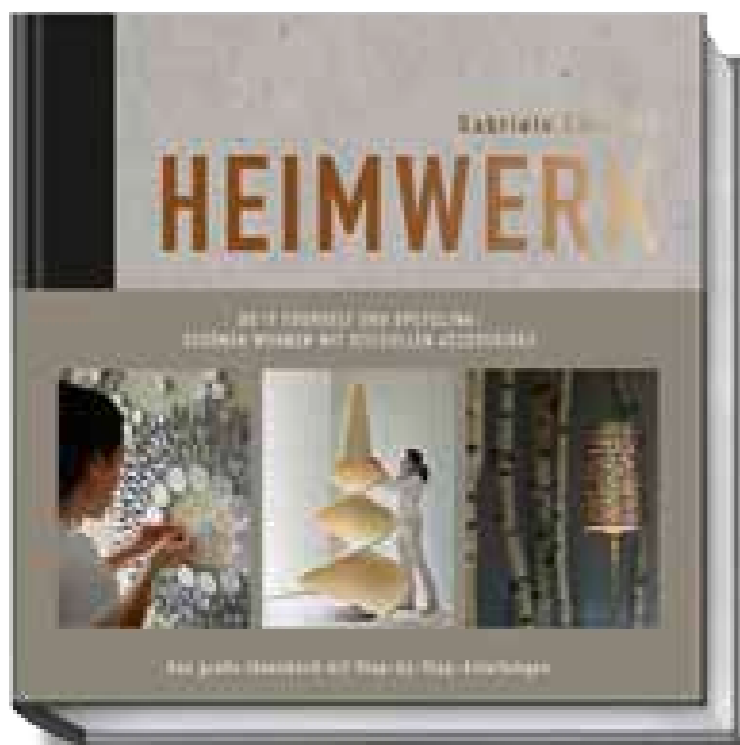
Guido Maria Kretschmer

Ein tiefer Einblick ins „Musik-Business“

Für die Öffentlichkeit ist sie LaFee: erfolgreichster deutscher Teenie-Star mit 15, mit über einer Million verkauften CDs. Ein Leben im Tourbus, auf der Überholspur, auf der Bühne statt in der Schule. Der Mensch dahinter: Christina Klein, ein ganz normales Mädchen, das in dieser extremen Situation seinen eigenen Weg finden musste. Wie hält ein so junger Mensch diesen plötzlichen Erfolg aus? „Ich habe mit Christina eine wunderbare Zeit verbracht und viel über die beeindruckende Kraft erfahren, die ihr Leben seither prägt. Über ihre Liebe zur Musik und auch darüber, wie man schon als junger Mensch aus Niederlagen und Enttäuschungen gut gelaunt und gestärkt hervorgehen kann. Die Zeit mit Christina hat mich berührt und verändert“, sagt die Autorin Anne van Straelen.



**DO IT
YOURSELF**
HEIMWERK



HEIMWERK
Do it yourself und Upcycling:
 schöner wohnen mit stilvollen
 Accessoires – Das große Ideenbuch
 mit Step-by-Step-Anleitungen
 Autorin Gabriele Chomrak
 Fotografie Justyna Krzyzanowska
 240 Seiten, 345 Fotos,
 Format 24,5 x 24,5 cm,
 gebunden, mit Banderole

24,95 EUR (D), 25,70 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-087-8,
 WG 1418



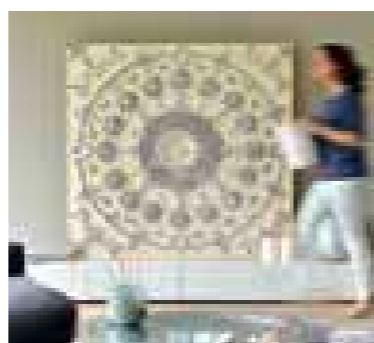
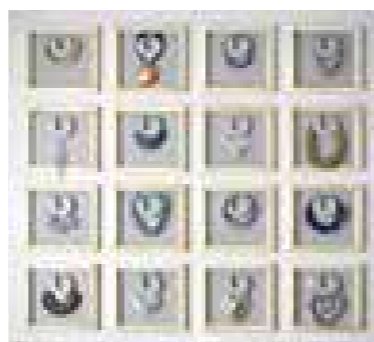
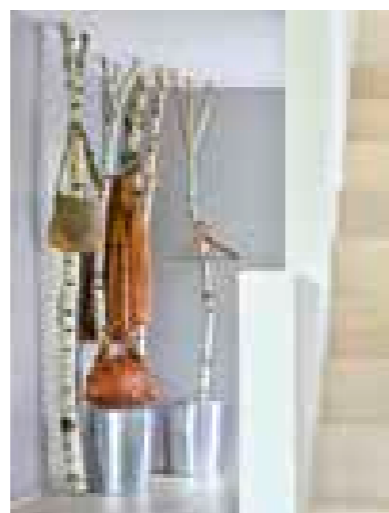
HÄKEL-STREET-STYLE
DIY – einfach selbst häkeln
 Autoren Thomas Jaenisch
 und Felix Rohland
 Fotografie Justyna Krzyzanowska
 184 Seiten, 235 Fotos,
 Format 24,5 x 24,5 cm,
 gebunden

14,95 EUR (D), 15,40 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-034-2,
 WG 1412



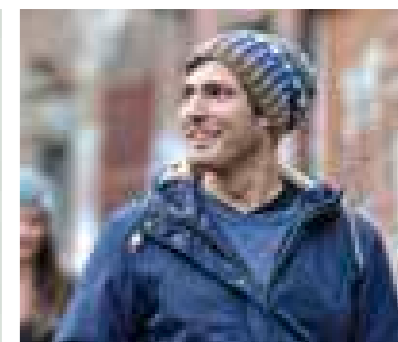
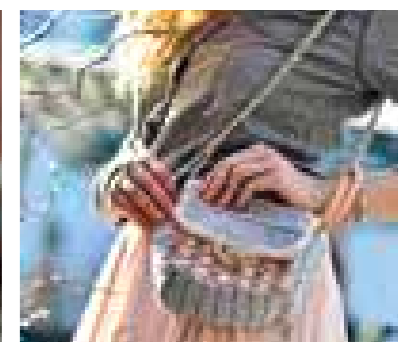
Wo hast du nur immer diese genialen Ideen her?

„Heimwerk“ ist das Inspirationsbuch für alle Design-Fans, die sich für das Basteln ausgefallener Wohnobjekte und Accessoires mit nachhaltigem Anspruch begeistern. Der Spaß, kreativ zu sein und selbst Hand anzulegen, steht an erster Stelle. Die über 45 vorgestellten DIY-Ideen sind echte Design-Statements. Außergewöhnliche Materialien, verblüffende Werkstoffkombinationen und eine unaufgeregte Farbgebung verleihen den Objekten ihren Charakter. Ein besonderes Augenmerk wird auf das Up- und Recycling von Materialien gelegt. So bekommen Puzzles, Teelichthüllen, Laminierfolien und Kartreifen eine ganz neue Ästhetik und Funktion verpasst. Mit Detailbildern, Step-by-Step-Anleitungen, ausführlichen Materiallisten und vielen Tipps erhält auch der Bastelanfänger einen leichten Einstieg.



Voll auf die Mütze

„Häkeln ist das neue Yoga.“ So lautet der Leitsatz von Thomas Jaenisch und Felix Rohland. Ihr Credo: nicht immer nur online sein oder fernsehen, sondern einfach mal was für sich selbst tun, was am Ende tiefe Zufriedenheit und ein sichtbares Ergebnis bringt. Und was für eines! Also beim nächsten Chat oder Tatort-Gucken die Häkelnadeln raus! Macht eure Couch zum Tatort! Und das gilt für Jungs und Mädels gleichermaßen. Denn Häkeln mit myboshi ist super-einfach und schnell zu lernen. Das ist junger, lässiger und authentischer Street-Style in modischen Trendfarben, der sich fantastisch mit tragbarer Mode kombinieren lässt. Jede Menge neue Mützendesigns, Schals, Loops, Taschen und andere modische Accessoires zeigen, wo es beim Häkeln langgeht und wie man kultige, tragbare Mode selbst kreieren kann.





MYBOSHI – 4 SEASONS
Jede Menge neue Mützen und andere coole Häkelideen für das ganze Jahr
 Autoren Thomas Jaenisch und Felix Rohland
 Fotografie Hubertus Schüler
 200 Seiten, 26 Fotos und 35 Illustrationen,
 Format 24,5 x 24,5 cm, gebunden, mit SU

19,95 EUR (D), 20,60 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-024-3,
 WG 1412



DER KLEINE LÖWE HENRI UND SEINE GEHÄKELTEN FREUNDE
 myboshi
 Autorin Tanja Mairhofer
 Illustration Johanna Fritz
 144 Seiten, 137 Fotos, 12 Illustrationen, Format 24,5 x 24,5 cm, gebunden

14,95 EUR (D), 15,40 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-068-7,
 WG 1412



12 Kuscheltiere zum Nachhäkeln
 + Anleitung für die Mutmachmütze



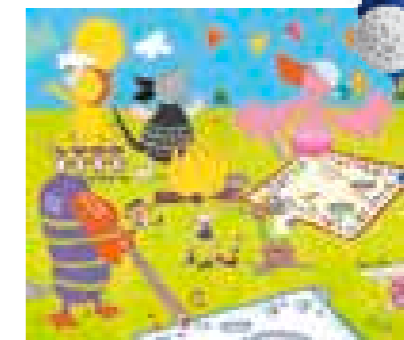
Individuelle Mode mit Kultcharakter

Die einzige echte Kultmarke zum Selbermachen – das ist myboshi. myboshi macht süchtig, häkelsüchtig! Längst häkeln überall in Europa junge Menschen nach den Häkelideen der beiden Bestsellerautoren. Die dem Buch beiliegenden myboshi-Labels machen jede myboshi-DIY-Idee zum Original. Do-it-yourself-Produkte von myboshi zählen zu den beliebtesten Mitbringseln bei Geburtstagen und anderen Anlässen, nurecht aus der originalen myboshi-Wolle. Gehäkelt und gestrickt wird inzwischen überall: Im Zug, im Flugzeug, vor dem TV entstehen Mützen, Schals, Stulpen, Tücher und diverse Kultaccessoires. „myboshi 4 Seasons“ enthält neue Ideen, neue Designs und deutlich verbesserte Häkelanleitungen mit interaktiver Verknüpfung. Nun wird in allen vier Jahreszeiten gestrickt und gehäkelt.



Eine großartige neue Idee – eine Geschichte zum Vorlesen und Nachhäkeln

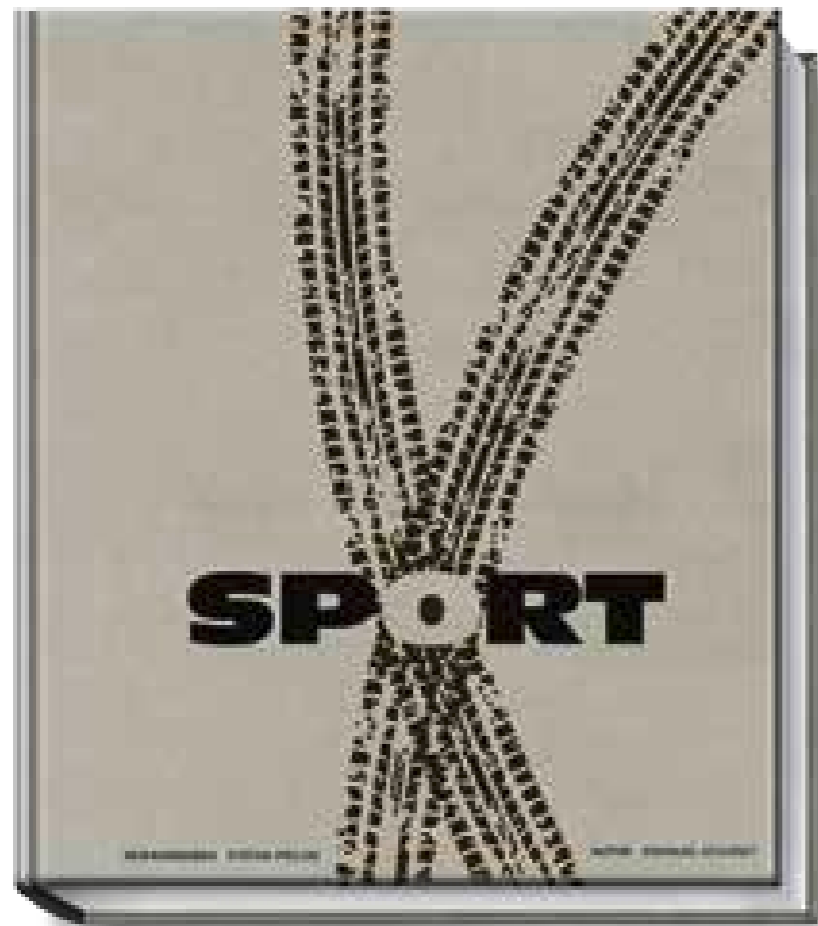
Das Buch zeigt eine liebevolle Kindergeschichte mit supersüßen Tiercharakteren zum Vorlesen und direkt zum Nachhäkeln, geschrieben von der Moderatorin Tanja Mairhofer, bekannt aus KiKA und WDR. So können Mama, Papa, Oma oder der Babysitter das Tier aus der Geschichte am Abend vorher bereits – in stattlicher Knuddelgröße – vorhäkeln und präsentieren. Das verspricht glückliche Kinderaugen, guten Schlaf und riesige Vorfreude auf das nächste Kapitel. Von den Kult-Häklern Thomas und Felix und ihrer tierr verrückten Designerin Sarah stammen die Vorlagen für die liebevollen entwickelten Charaktere aus dem Zoo, die sich übrigens an einem Abend, oder von einem Anfänger an zwei oder drei Abenden, fertigstellen lassen.



KUNST UND FOTOGRAFIE

SPORT





SPORT

Autor Emanuel Eckardt
Bildredaktion, Herausgeber Stefan Pielow
240 Seiten, 133 Fotos,
Großformat 27 x 31 cm,
gebunden, Leineneinband

49,95 EUR (D),
51,40 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-038-0,
WG 1440



ARBEIT

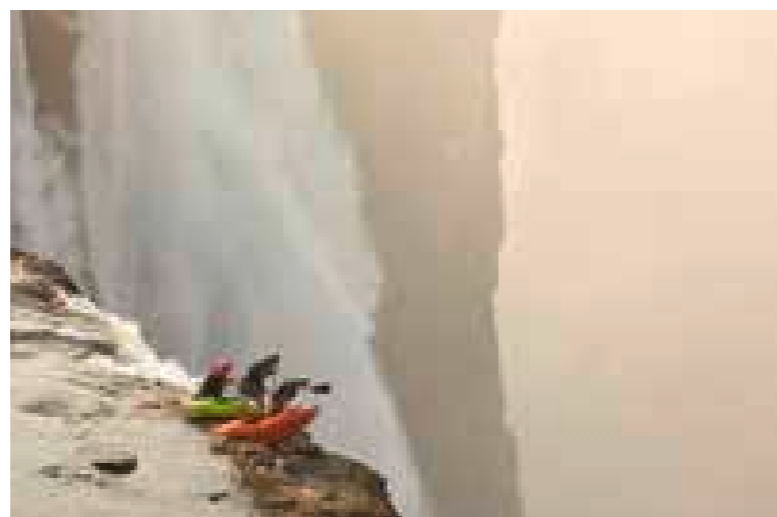
Autor Emanuel Eckardt
Bildredaktion, Herausgeber Stefan Pielow
240 Seiten, 136 Fotos,
Großformat 27 x 31 cm,
gebunden, Leineneinband

49,95 EUR (D),
51,40 EUR (A)
ISBN 978-3-938100-94-3,
WG 1350



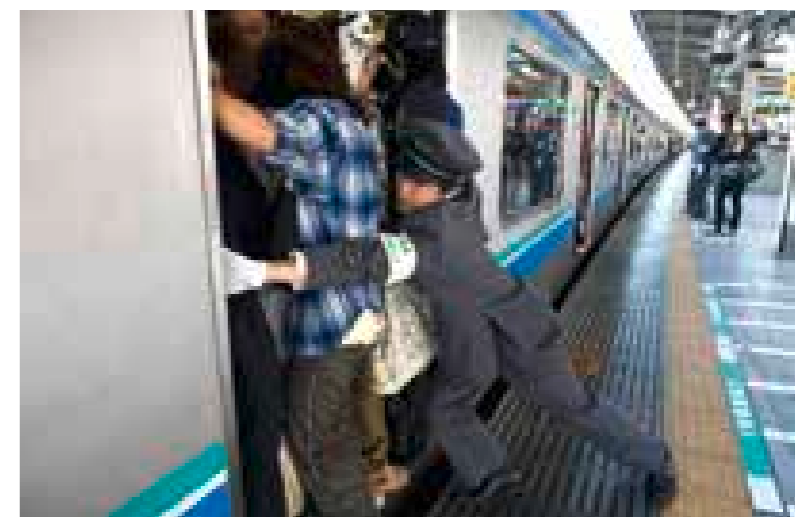
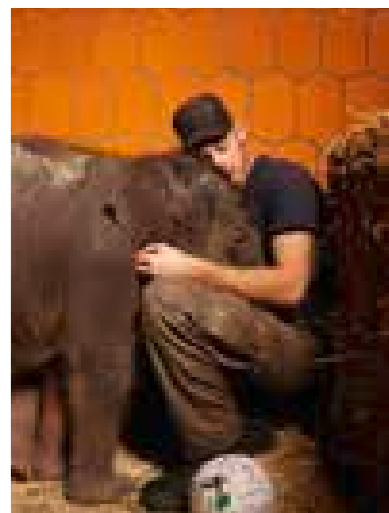
Was Menschen bewegt

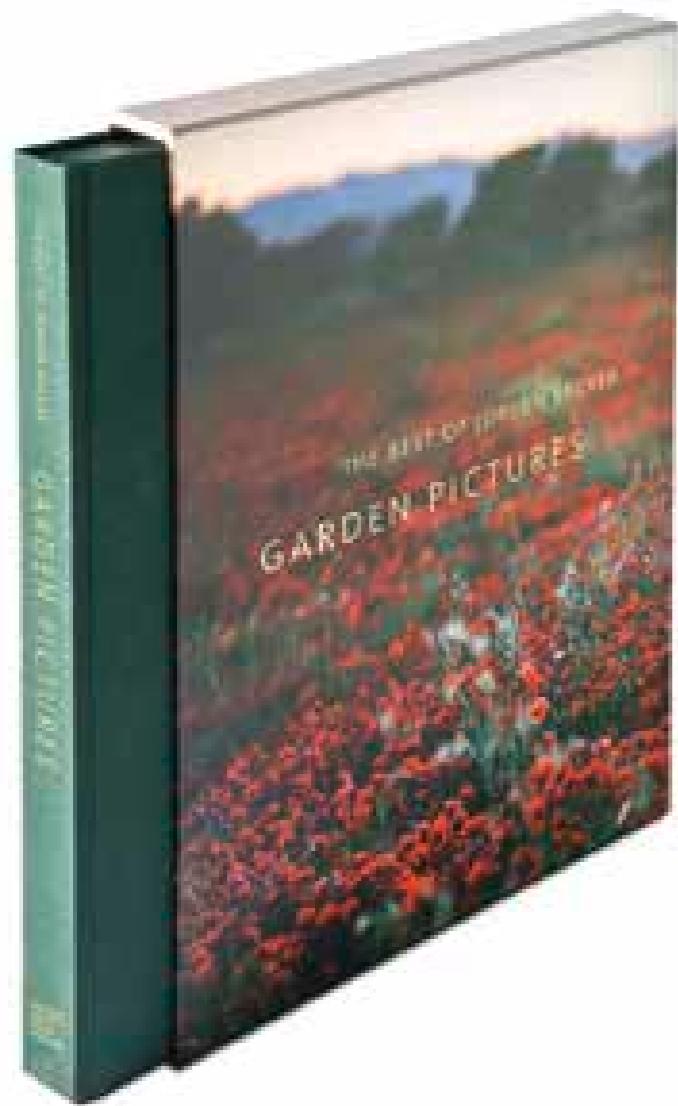
Die Bilder in diesem Buch, liebevoll zusammengetragen von dem Fotografen Stefan Pielow, zeigen Emotion, erzählen vom Kampf gegen die Uhr oder gegen die Natur, gegen die Schwerkraft, gegen den Wind, gegen Hitze und Erschöpfung. Oder gegen ein Pfeifkonzert vieler Tausend Zuschauer. Sie erzählen von Menschen, die schier unüberwindbare Grenzen überwinden, Grenzen der Schwerkraft, Leistungsgrenzen, innere Blockaden, äußere Widerstände. Die Bilder zeigen Hochgefühl und Siegestaumel, Momente des Glücks und tiefer Verzweiflung, Tränen, Schweiß und Dreck. Aber auch die Schönheit und Eleganz der Bewegung, glanzvolles Muskelspiel und entfesselte Kraft. Die Bilder offenbaren, was Menschen bewegt, und gehen unter die Haut. Die Texte stammen von dem Journalisten Emanuel Eckardt.



Bilder des wahren Lebens

Arbeit verändert die Welt. Arbeit hat die Erde urbar gemacht, Zivilisationen und Hochkulturen entwickelt. Arbeit schafft Werte, sichert menschliche Existenz und verändert Ökosysteme, Naturlandschaften und das Weltklima. Arbeit ist Leben. Dieses Buch zeigt in faszinierenden Bildern internationaler Top-Fotografen Menschen bei der Arbeit, in tropischer Hitze, in eisigen Stürmen, in Operationssälen oder in der keimfreien Welt der Zukunftslabors. Es zeigt archaisch anmutende Fronarbeit, Knochenjobs, die Menschen unter elenden Bedingungen am Leben erhalten, Arbeit, die ohne Mut, ohne Geduld, und ohne Leidenschaft für die Sache nicht zu machen ist. Die herausragenden Texte stammen von dem Journalisten Emanuel Eckardt, die atemberaubenden Fotografien wurden von Stefan Pielow weltweit recherchiert.





**THE BEST OF JÜRGEN BECKER
GARDEN PICTURES**

Fotos Jürgen Becker
Text Alexandra Rigos
272 Seiten, 135 Fotos,
Großformat 27,5 x 36,5 cm,
gebunden, Echt-Leineneinband
mit Goldfolienprägung und
Schuber, High-End-Sonderdruck-
verfahren, limitierte Auflage
von 3.333 Exemplaren weltweit

246,00 EUR (D),
252,90 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-010-6,
WG 1421



GRENZGÄNGER
Faszinierende Natur-
fotografien der Tier- und
Pflanzenwelt Europas

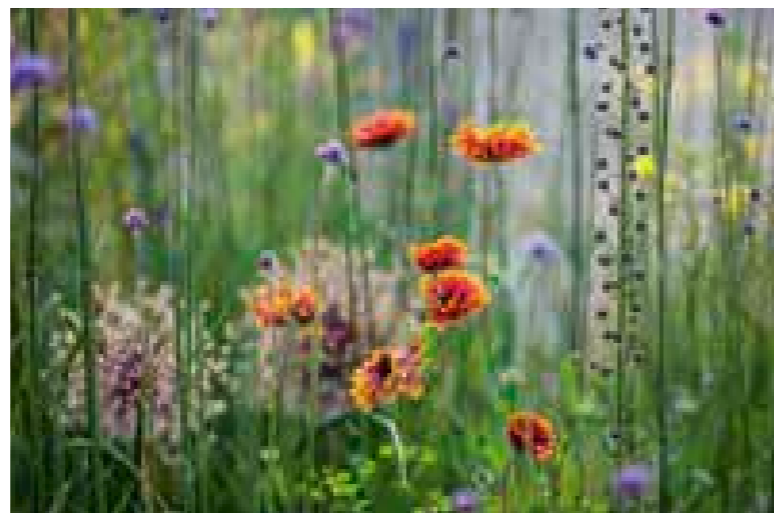
Autor Christian Arns
Fotografie Klaus Tamm
220 Seiten, 113 Fotos,
Großformat 27 x 31 cm,
gebunden, mit SU

39,90 EUR (D),
41,10 EUR (A)
ISBN 978-3-938100-93-6,
WG 1420



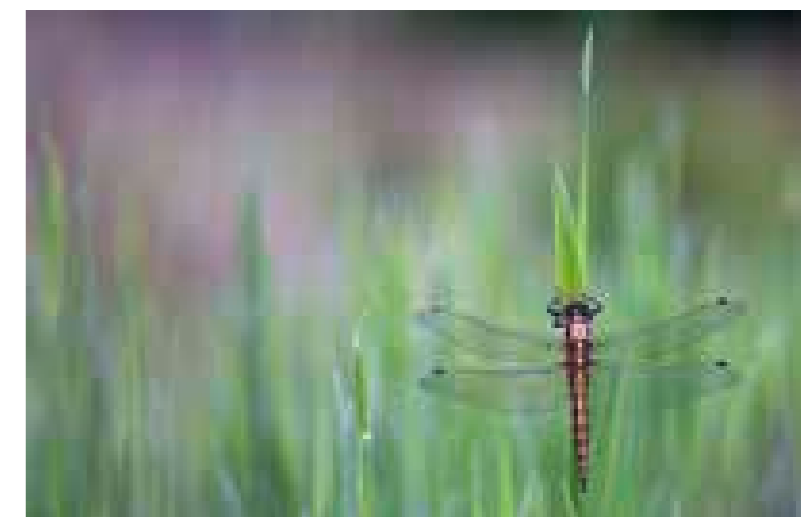
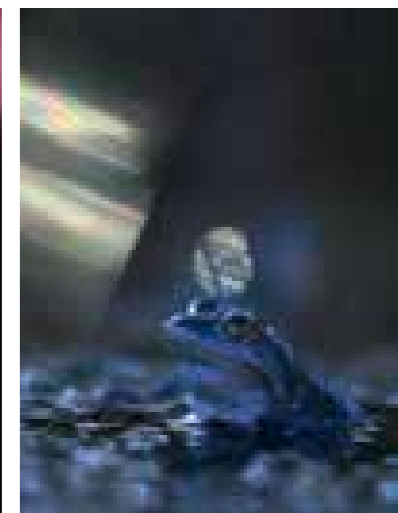
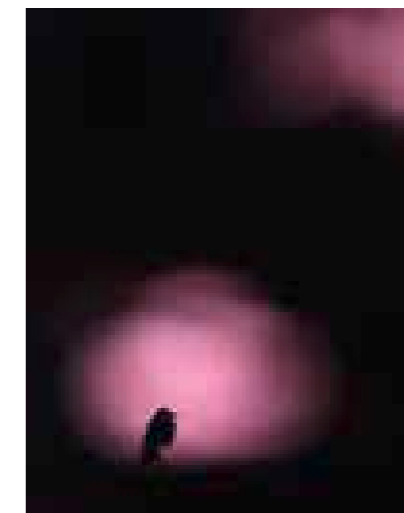
Ein Liebhaber-Objekt der besonderen Art

Jürgen Becker gelingt es, seinen Motiven über deren eigene Schönheit hinaus einen unerwarteten Zauber zu verleihen. In diesem opulenten Bildband für Sammler herausragender Bücher präsentiert der international ausgezeichnete Gartenfotograf Werke, die Pflanzenfreunde und Liebhaber der Fotografie gleichermaßen hinreißen werden. Beckers Bilder sind perfekt komponiert, sie sind Dokumente wunderbarer Gärten. Nicht nur das extreme Groß-Format, auch die einzigartige Drucktechnik und die buchbinderische Verarbeitung, allesamt von den Besten ihres Fachs realisiert, verleihen diesem Werk etwas ganz Besonderes. Jedes einzelne Exemplar dieser limitierten Ausgabe ist nummeriert. Autorin der Texte im Buch ist die renommierte Journalistin Alexandra Rigos.



„Es gibt viele Naturfotos, aber das ist Magie ...“

Naturfotografie lebt von den Grenzen, an die der Fotograf gehen muss. Die Grenze zwischen hell und dunkel, zwischen Wald und Lichtung, aber heute auch zwischen Natur, Landwirtschaft und Straße. Großflächige Rückzugsgebiete und weitläufige Tierwanderwege sind rar geworden. Deswegen ist dieses Buch einem europaweiten Projekt gewidmet, dem „Grünen Band“, entstanden aus dem Erhalt des Grünstreifens der ehemaligen DDR-Grenze. Wie einzigartig und schützenswert die Natur Europas ist, zeigt das Buch von Klaus Tamm, eines vielfach ausgezeichneten Fotogenies und Naturbegeisterten. Er gibt sich nie mit dem ersten Blick zufrieden. Er geht „ganz nah ran“, liefert vielfach das Detail und zeigt in seinen Bildern den subjektiven Moment, eingebettet in malerische Unschärfe und betörende Stimmungen.





BERLIN ART SCENE
 Autor Christoph Tannert
 Fotografie Stefan Pielow
 Interviews Mark Gisbourne
 340 Seiten, 229 Fotos,
 Großformat 27 x 31 cm,
 gebunden

59,90 EUR (D), 61,60 EUR (A)
 ISBN 978-3-938100-99-8,
 WG 1950



Börse | Peschken/Pisarsky | 2010
 9-part pixel image | Oil painting on a plaited canvas | 180 cm x 300 cm



Hong Kong Waters | Andreas Müller-Pohle
 2009–2011 | Digital pigment prints | 130 cm x 90 cm

Buch-Kunst und Kunst-Buch

Seit dem Mauerfall hat sich Berlin zu einem Mekka für Ausnahmerecheinungen mit innovativen Ansätzen entwickelt. Wer in der Kunstwelt etwas auf sich hält, hat eine Berliner Adresse. Wer sind die Ausnahmerecheinungen, die als Maler, Zeichner, Bildhauer, Konzeptkünstler und Fotografen in Berlin tätig sind und das kreative Klima prägen? Der Fotograf Stefan Pielow, bekannt für seine inszenierten Porträts, hat für dieses Buch alle Künstler aufwendig in Szene gesetzt. Christoph Tannert, Kurator des bekannten Künstlerhauses Bethanien, stellt maßgebliche Künstler zweier Generationen in einer subjektiven Auswahl vor. Mark Gisbourne präsentiert die Künstler in sehr persönlichen Interviews. Sie alle haben die Kunst Berlins geprägt und sind Teil des Wandels der Stadt.



So Far, So Good | Hadassah Emmerich | 2006
 Acrylic, ink and spraypaint on wall | 4 walls measuring 10 m x 6 m each



Auf dem Rücken der Tiere | Christiane Möbus | 1990/1994
 Kunstverein Hannover, 1997 | Collection: Museum Wiesbaden, 2008



Headfonds | bankleer | 2011
 Installation view: Frankfurter Kunstverein



The Flag of the Mad Mother | Martin Skauen
 2008 | 170 cm x 120 cm | Pencil on paper




GARTEN

WASSER IM GARTEN 2




MODERNE GARTENKONZEPTE – Gartengestaltung passend zur Architektur
 Autorin Petra Reidel Herausgeber Peter Berg Fotografie Marianne Majerus, Jürgen Becker
 256 Seiten, 180 Fotos, Großformat 30 x 24 cm, gebunden, mit SU

49,90 EUR (D), 51,30 EUR (A), ISBN 978-3-95453-070-0, WG 1421 

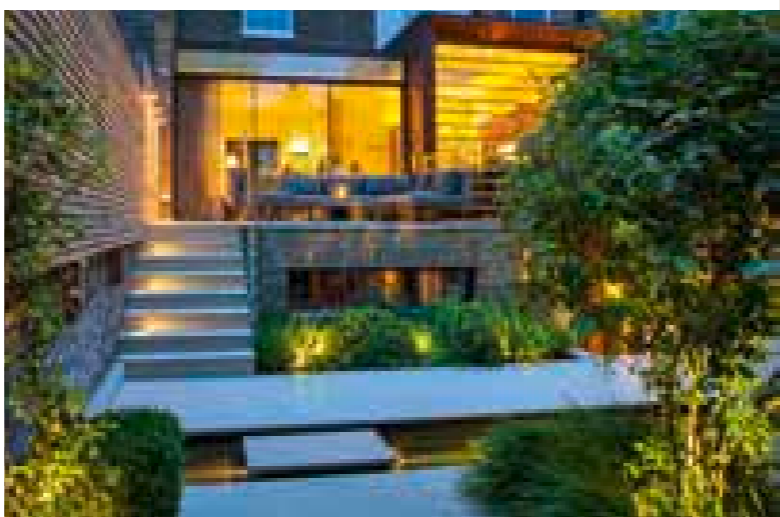


KLEINE GÄRTEN VERGRÖßERN – So optimieren Sie Raumwirkung und Nutzwert
 Autorin Tanja Minardo Fotografie Marianne Majerus, Jürgen Becker
 176 Seiten, 80 Fotos, Großformat 30 x 24 cm, gebunden, mit SU

39,90 EUR (D), 41,10 EUR (A), ISBN 978-3-95453-071-7, WG 1421 

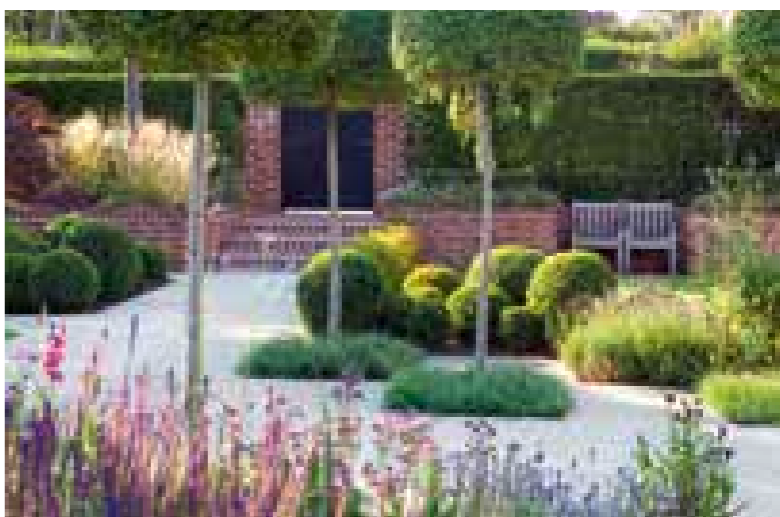
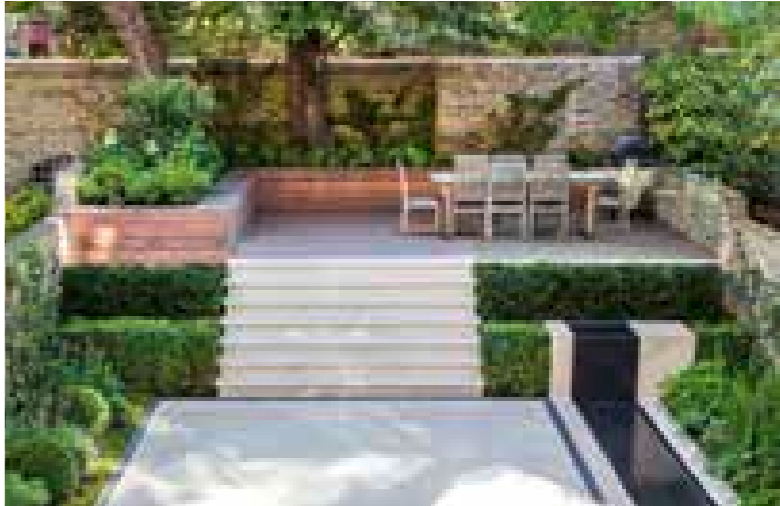
Wenn das Ganze mehr ist als die Summe seiner Teile

Wie es gelingt, dass sich Haus und Garten in ihrer Gesamtwirkung nicht nur ergänzen, sondern in ihrer Qualität und Spannung erhöhen, beschreibt dieser bildgewaltige Gartendesign-Band, meisterhaft fotografiert von weltweit renommierten Gartenfotografen. Interviews mit den bekannten Architekten Alexander Brenner und Stefan Maria Lang, dem schwedischen Landschaftsarchitekten Ulf Nordfjell und dem Gartendesigner und Herausgeber Peter Berg machen verständlich, worauf es ankommt. Anhand herausragender Beispiele erklärt das Buch, wie man mit Harmonie oder eben Bruch und Kontrast bei der Auswahl von Form, Farben und Materialien zum Ziel kommt. Dabei schafft es Petra Reidel, das Wesentliche auf den Punkt zu bringen und die einzigartige Atmosphäre eines jeden Gartens ausdrucksvoll zu erklären.




„Hohe Absätze“ für Ihren kleinen Garten

Viele Gartenbesitzer hadern mit der geringen Größe ihres Gartens. Dabei hat ein kleines Gartengrundstück, gerade in Bezug auf Pflege und Kosten, ganz unbestrittene Vorteile. Die Faszination, die ein Garten auf uns ausübt, hängt aber in erster Linie nicht von seiner flächenmäßigen Ausdehnung ab, sondern viel mehr von der Kunst, ihn mit einigen effektiven und überraschenden Kniffen und Gestaltungsmitteln, wie z. B. raffinierten Spiegelungen oder Höhenstufungen, räumlich und perspektivisch zu strukturieren. Die Autorin Tanja Minardo, selbst langjährige Garten- und Landschaftsarchitektin, zeigt in diesem Buch anhand von vielen konkreten Beispielen, wie man durch unterschiedlichste gestalterische Mittel Größe in einen kleinen Garten zaubert und ihm dadurch mehr Faszination und Spannung verleiht.






GRÜNE INSELN – Kleine Gärten in der City
 Autorin Marion Lagoda *Fotografie* Marianne Majerus, Helen Fickling
 216 Seiten, Großformat 30 x 24 cm, 148 Fotos und 25 Gartenpläne, gebunden, mit SU

49,90 EUR (D), 51,30 EUR (A), ISBN 978-3-95453-033-5, WG 1421 

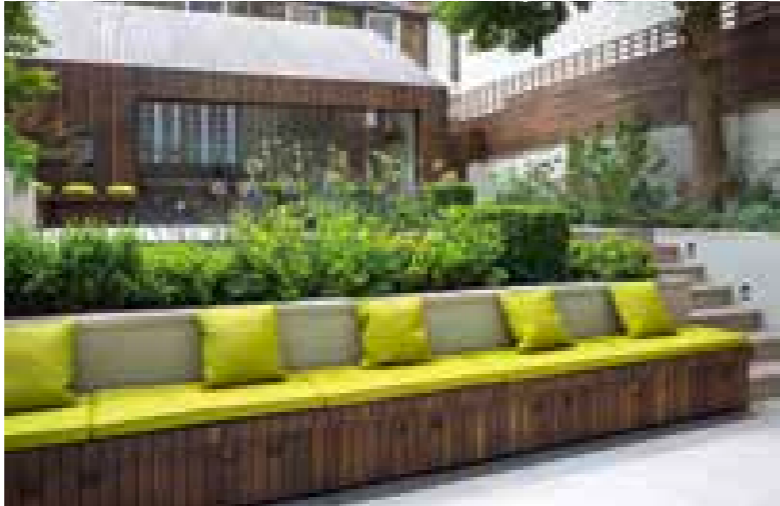


MEDITERRANES GARTENDESIGN – Spektakuläre Privatgärten
 Autoren Sabine Wesemann, Ulrich Timm *Fotografie* Clive Nichols, Jürgen Becker
 224 Seiten, 158 Fotos, Großformat 30 x 24 cm, gebunden, mit SU

49,90 EUR (D), 51,30 EUR (A), ISBN 978-3-95453-032-8, WG 1421 

Grüner Daumen für die Stadt

Das Gärtnern in der Stadt bedeutet in der Regel Gärtnern auf knapp bemessenem Raum. Dass dies kein Hindernis sein muss auf dem Weg zu einem fantastischen Garten, zeigt dieses Buch. Es präsentiert zum Teil winzige Refugien, die von international renommierten Gartendesignern zu exklusiven Außenräumen gestaltet wurden. Die großformatigen Bilder der Topfotografen Marianne Majerus und Helen Fickling demonstrieren im Zusammenhang mit fachlich fundierten Texten, worauf es bei der Anlage solch ästhetisch anspruchsvoller Gärten inmitten hoher Mauern ankommt, und bieten eine Fülle anregender Ideen für die eigene kleine Oase in der City. Die Autorin Marion Lagoda schreibt seit vielen Jahren als freie Gartenjournalistin für Magazine und Buchverlage.



Urlaubsparadies Garten

Gärten im Süden verbinden wir mit Sehnsucht und Ferienglück! Dieser großartige Bildband mit exklusiven Projekten führt Sie in Gartenparadiese der Côte d'Azur, der Provence, des spanischen Festlands, aber auch nach Mallorca und Teneriffa. Exotisches werden Sie in Marokko bewundern und hinreißende Refugien im kalifornischen Hügelland entdecken. Es sind fantastische Anlagen, die von prominenten Gartendesignern und Landschaftsarchitekten geplant und realisiert wurden, eingefangen von international renommierten Gartenfotografen, anregend und fachlich kompetent beschrieben von den Erfolgsautoren Sabine Wesemann und Ulrich Timm. Für alle, die ihrem Garten mediterranes Flair einhauchen wollen, ist dieses Werk ein unverzichtbarer Ideengeber mit erstklassigem Hintergrundwissen.





JUNGES GARTENDESIGN

Kreativ, stylish, machbar

Text Manuel Sauer

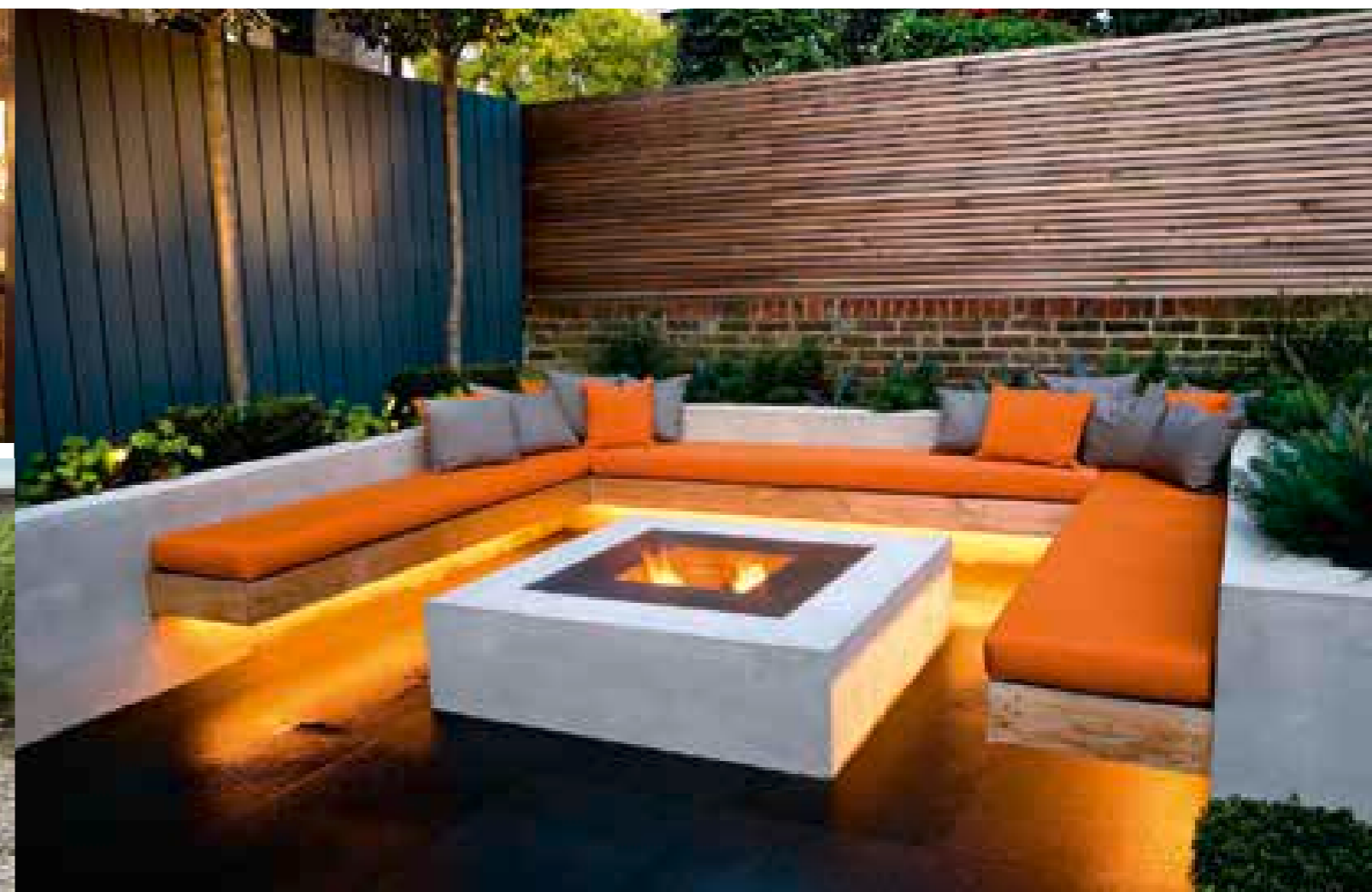
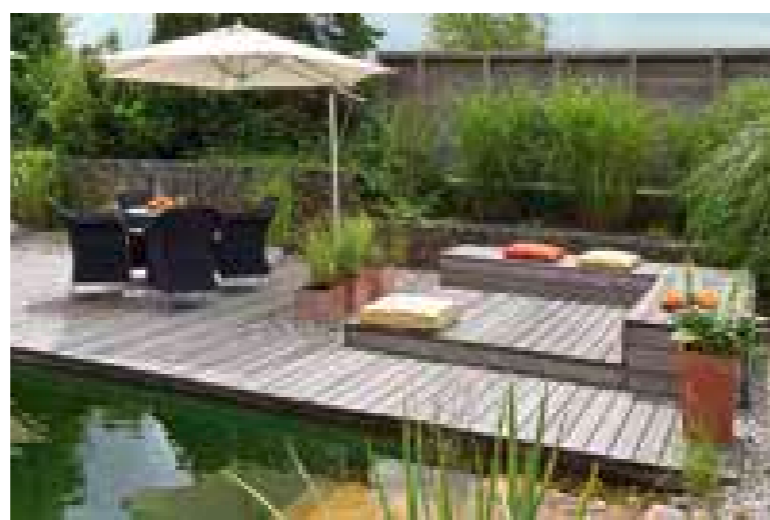
Fotos Marianne Majerus,
Modeste Herwig, Miquel Tres
208 Seiten, 111 Fotos
und 43 Skizzen,
Format 24,5 x 24,5 cm,
gebunden, mit SU

24,95 EUR (D), 25,70 EUR (A),
ISBN 978-3-95453-020-5,
WG 1421



Frische Ideen und unkonventionelle Konzepte

Die moderne Gartengestaltung bietet heute eine Materialvielfalt, die es jedem Gartenbesitzer ermöglicht, eigene Stile zu verwirklichen. Gerade die junge Gartengeneration verlangt nach überzeugenden Designlösungen für die kreative Verwendung von Pflanzen, Glas, Stahl oder Kunststoff im Kontext zur Lebensumgebung. Der Erfolgsautor und prämierte Landschaftsarchitekt Manuel Sauer gewährt hier einen spannenden Einblick in die besten Strategien einer stilsicheren Gartenplanung. Anhand wichtiger Schlüsselbegriffe wie Raumbildung, Topografie, Farbe und Ausstattung zeigt er auf, wie junges und unkonventionelles Design gelingt, ohne beliebig zu wirken. Dabei bedient er sich vorbildlicher Gartenprojekte der besten Designer aus Europa und zeigt so die Bandbreite heutiger Gestaltungsansätze auf.





GARTENHÄUSER, WINTERGÄRTEN, ÜBERDACHUNGEN – Das große Ideenbuch
 Text Lars Weigelt Fotos Jürgen Becker, Marianne Majerus, Miquel Tres
 216 Seiten, Großformat 30 x 24 cm, 131 Fotos, gebunden, mit SU

49,90 EUR (D), 51,30 EUR (A), ISBN 978-3-95453-019-9, WG 1421



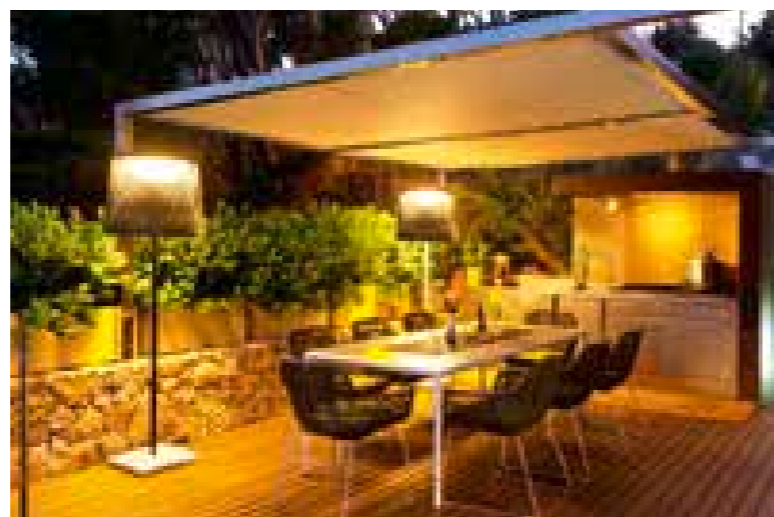
MODERNES GARTENDESIGN – Das große Ideenbuch
 Text Ulrich Timm Fotos Clive Nichols, Marianne Majerus, Jerry Harpur
 192 Seiten, Großformat 30 x 24 cm, 119 ganzseitige Fotos, gebunden, mit SU

39,90 EUR (D), 41,10 EUR (A), ISBN 978-3-938100-85-1, WG 1421



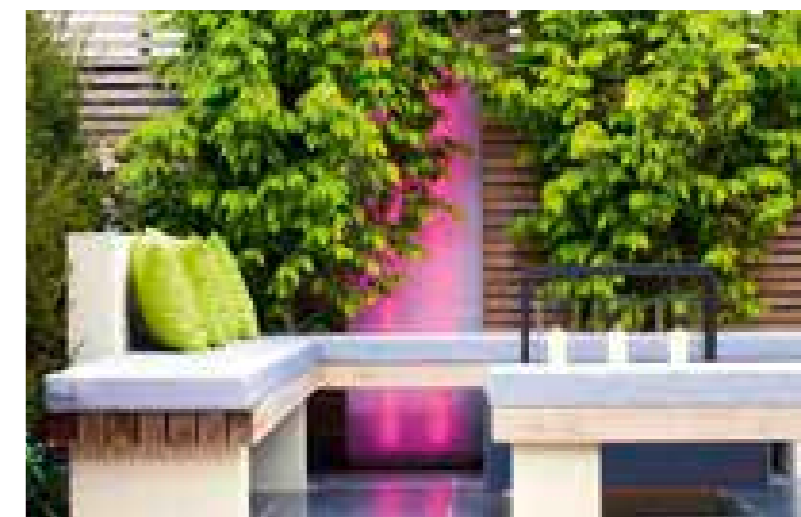
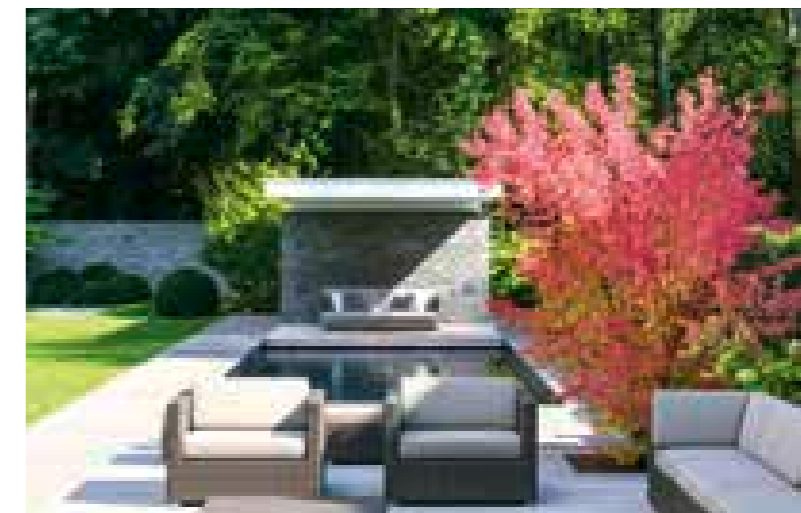
Exklusive Ideen für gebaute Räume im Garten

Wintergärten, Pergolen und Pavillons, die für das Besondere, für einzigartiges Flair und einnehmenden Charme, für die stilvolle Verbindung von innen und außen sorgen, sind eine der Königsdisziplinen für Gartengestalter. Und sie sind weit mehr als praktischer Sonnen- und Wetterschutz oder transparentes Winterquartier für klimasensible Pflanzen. Sie sind Ausgangspunkte, Blickpunkte, Fixpunkte, sie bündeln Funktionen, Blicke – und die Sehnsucht nach dem besonderen, ganzjährigen Lieblingsplatz im Garten. Dieses Buch widmet sich – unabhängig von der gestalterischen Intention, vom gewählten Stil und der räumlichen Dimension – gebauten, umbauten und überbauten Frei-Räumen. In Gänze und im Detail, aktuell und umfassend, beschreibend und erklärend.



State of the Art

Das Buch präsentiert spektakulär die neuen und angesagten Trends der internationalen Gartenszene. Auf der Suche nach den besten und auch gelungensten Ideen, nach genial einfachen und raffinierten Gartenlösungen wurde Autor und Landschaftsarchitekt Ulrich Timm in aller Welt fündig. Zusammen mit den vielfach preisgekrönten Fotografen Jürgen Becker, Jerry Harpur, Marianne Majerus, Clive Nichols und Gary Rogers schafft er stimmungsvolle Einblicke in brillante Gartenprojekte in ganz Europa und sogar Übersee. „Modernes Gartendesign“ begeistert sowohl den professionellen Gartenplaner und -gestalter als auch den passionierten Gartenbesitzer. Die neuen Konzepte, Pflanzen, Materialien und Farben beflügeln die Fantasie und animieren, selbst kreativ zu werden.





DER NATURGARTEN – Planen | Gestalten | Pflegen

Text Alexandra Rigos Fotos Jürgen Becker, Marianne Majerus
180 Seiten, Großformat 30 x 24 cm, 87 Fotos, gebunden, mit SU

39,90 EUR (D), 41,10 EUR (A), ISBN 978-3-938100-95-0, WG 1421



DESIGN MIT PFLANZEN – Moderne Architektur im Garten

Text Peter Janke Fotos Jürgen Becker
216 Seiten, Großformat 30 x 24 cm, 102 meist ganzseitige Fotos, gebunden, mit SU

49,90 EUR (D), 51,30 EUR (A), ISBN 978-3-938100-87-5, WG 1421



Mehr Natur im eigenen Garten macht glücklich

Wenige Worte wecken so viel Sehnsucht wie der Begriff „Natur“. Viele Zeitgenossen denken bei diesem Wort eher an Brennnessel, Folienteiche und stinkende Komposthaufen. Welch ein Irrtum! Natürlich können diese Klischees ihren Platz in einem naturnahen Garten haben – müssen es aber nicht. Denn die Natur bietet weitaus mehr und vielfältigere Inspirationen, wie sich kleine und große Grünflächen gestalten lassen. Dieses Buch räumt mit Mythen und Halbwahrheiten über naturnahe Gartengestaltung auf – etwa, dass nur einheimische Wildpflanzen erlaubt sind. Stattdessen bietet es Anregungen, wie man Gärten ökologisch sinnvoll und zugleich auf hohem ästhetischen Niveau anlegen kann. Als Leitbilder stellt es natürliche Lebensbereiche wie Wiese und Wald, Steppe und Sumpf vor.



Gepflanzte Architektur

Das Buch zeigt einen umfassenden aktuellen Querschnitt beeindruckend gepflanzter Entwürfe renommierter Gartendesigner in Europa. Niemand kann die Ideen und Grundlagen dahinter besser erklären als Autor Peter Janke. Er versteht es, mit künstlerischem Auge und fachmännischem Wissen innovative Gestaltungsideen mit einer selten gewordenen Pflanzenbegeisterung zu verknüpfen, und legt damit den Grundstein für ein völlig neues Gartenverständnis. Sein konsequenter Umgang mit Stauden, Gräsern und Gehölzen unter Berücksichtigung ihrer individuellen Standortansprüche macht es ihm möglich, atemberaubende Gartenbilder zu erschaffen. In diesem Buch gibt Peter Janke unzählige Tipps zum fachgerechten Einsatz der Pflanzen im gestalteten Gartenraum.





NUTZGÄRTEN – Gestalten – Pflanzen – Pflegen

Autor Renate Tegtmeier Fotografie Jürgen Becker, Marianne Majerus
204 Seiten, Großformat 30 x 24 cm, 124 Fotos, gebunden, mit SU

39,90 EUR (D), 41,10 EUR (A), ISBN 978-3-938100-79-0, WG 1421



DESIGN FÜR PFLEGELEICHTE GÄRTEN – Das große Ideenbuch

Autor Tanja Minardo Fotografie Jürgen Becker, Marianne Majerus
312 Seiten + 48 Seiten Praxisteil, Großformat 30 x 24 cm, 129 Fotos, gebunden, mit SU

49,90 EUR (D), 51,30 EUR (A), ISBN 978-3-938100-78-3, WG 1421



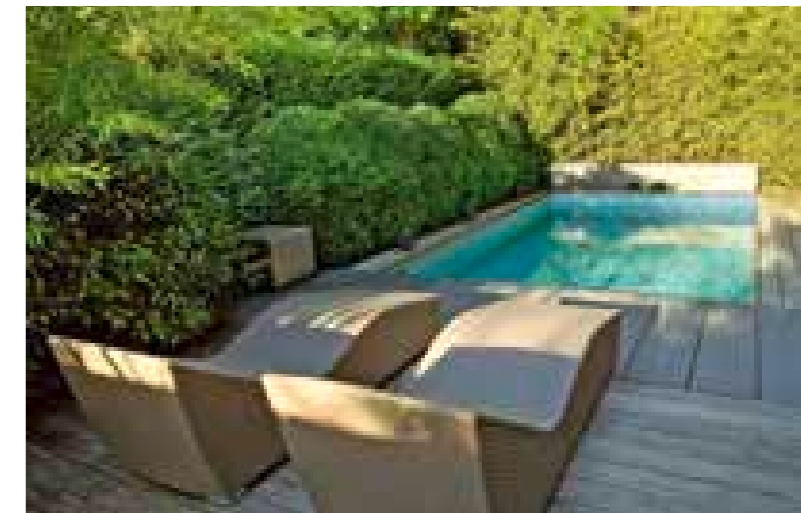
Ist Gemüse schön? Sind Blumen nützlich?

Früher war es oft die Entscheidung für das eine oder das andere – heute wollen Gartenbesitzer beides: den Garten, der schön und nützlich ist. Längst ist der eigene Garten zur geschätzten Freizeitoase und zum Frischeparadies geworden: als Lieferant für intensiven Geschmack und faszinierende Aromen, die man in dieser Qualität und Frische für Geld nicht kaufen kann. Wer herausbekommen möchte, wie man mit Rotkohl, Zwiebeln, Dill und Co. den letzten Schliff in die Beete zaubert, wird auf diesem Weg vom Buch bestens begleitet und beraten. Renate Tegtmeier, erfolgreiche Autorin, schafft es, schon in den Texten die Lust auf Garten richtig sprießen zu lassen. Das Pflanzenfachwissen kommt von Frau Dr. Christa Huchzermeyer, die auch den „Landlust“-Lesern die richtigen Tipps vermittelt.



Gartengestaltung ohne „Reue“

Dieses Buch zeigt in wunderbaren Beispielen, dass gelungene Gartengestaltung und geringer Pflegeaufwand Hand in Hand gehen können. Die erste wichtige Erkenntnis heißt jedoch: Aus einer Ansammlung pflegeleichter Pflanzen und Materialien entsteht noch lange kein attraktiver Garten, oft noch nicht einmal ein pflegeleichter Garten. Großartiges ist aber auch „in pflegeleicht“ möglich – das beweist Tanja Minardo. Die Autorin zeigt systematisch, wie man als Gartenliebhaber oder professioneller Gartengestalter Abwechslung und Spannung mit pflegeleichten Elementen inszeniert. Dabei gibt sie umfassende Tipps für alle gängigen Gartenstile und Situationen. Gut verständlich erklärt wird der Weg, wie man den Zeitaufwand für die Gartenpflege durch gezielte Eingriffe begrenzt.





**MEINE VISION
WIRD GARTEN**
Ganzjährig attraktiv
– mit nachhaltigen
Pflanzkonzepten für
jeden Standort

Autor Peter Janke
Fotografie Jürgen Becker
264 Seiten, 209 Fotos,
Großformat 23,5 x 28 cm,
gebunden, mit SU

39,90 EUR (D), 41,10 EUR (A)
ISBN 978-3-938100-72-1,
WG 1421



NATURSTEIN IM GARTEN – Das große Ideenbuch

Autoren Peter Berg, Petra Reidel *Fotografie* Jürgen Becker, Marianne Majerus
192 Seiten, Großformat 30 x 24 cm, 117 Fotos, gebunden, mit SU

39,90 EUR (D), 41,10 EUR (A), ISBN 978-3-938100-73-8, WG 1421



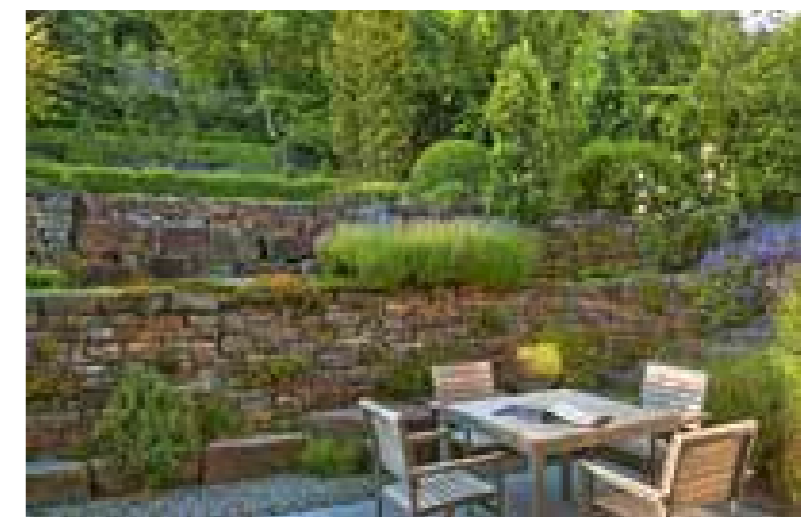
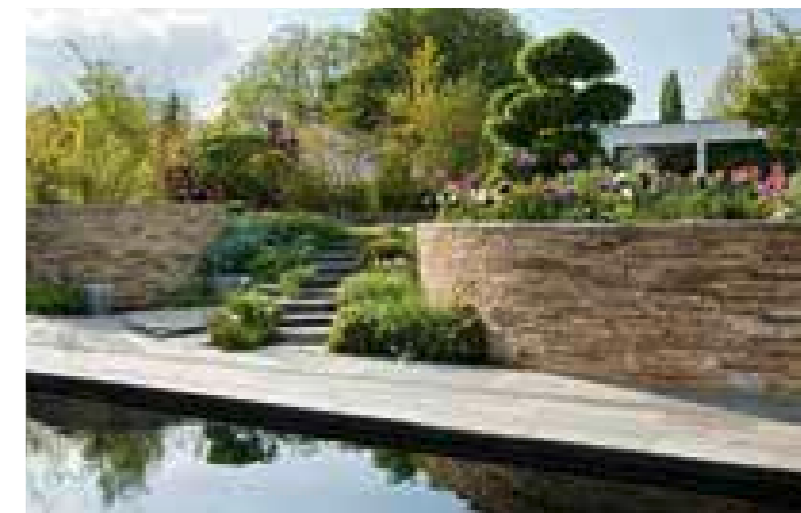
Gärten ohne Pause

Peter Jankes Garten offenbart auf faszinierende Weise die gestalterische Leidenschaft des Gartenkünstlers und ist zudem ein praktisches Lehrbuch für eine neue, poetische und ökologisch sinnvolle Gartenästhetik, die den Betrachter ein ganzes Jahr über begeistert. Seine Pflanzkompositionen sind dabei auf jeden Garten, gleich welcher Größe, übertragbar. Einen Garten so anzulegen, dass er zwölf Monate im Jahr durch seine Schönheit und Atmosphäre überzeugen kann, ist Jankes wichtigster Gestaltungsansatz. Eine standortgerechte, über viele Jahre funktionierende Pflanzenauswahl liegt dem innovativen Gartenplaner und Staudengärtner dabei am Herzen. Der international ausgezeichnete Gartenfotograf Jürgen Becker begleitete fünf Jahre lang die Entwicklung des Gartenprojekts vom Entstehen bis heute.



Faszination Naturstein

Seit Jahrtausenden prägt Naturstein unser Landschaftsbild, unsere Architektur und unsere Sehweisen. Die stimmige Verwendung oder auch der gezielte moderne „Bruch“ verlangen daher vom Gestalter im Garten tiefes Verständnis für das Wesen, die Herkunft und die Verlegung dieses einzigartigen Materials. Der Faszination des Natursteins sind die fachkundigen Autoren Peter Berg und Petra Reidel nicht nur in Deutschland, sondern bis nach Spanien, England und sogar in die USA gefolgt. Sie präsentieren Steinarbeiten in Gärten auf höchstem Niveau. Das Buch gewährt den Einblick in unterschiedlichste Stile und in die richtige Verwendung dieses wertigen und nachhaltigen Materials für Mauern, Wege, Treppen, Steinsetzungen, Pavillons, Terrassen, Sitzplätze sowie Accessoires.





TERRASSEN UND SITZPLÄTZE – Das große Ideenbuch

Text Horst Schümmelfeder Fotos Jürgen Becker
192 Seiten, Großformat 30 x 24 cm, 96 ganzseitige Fotos, gebunden, mit SU

39,90 EUR (D), 41,10 EUR (A), ISBN 978-3-938100-64-6, WG 1421



DACHTERRASSEN UND BALKONE – Das große Ideenbuch

Autor Manuel Sauer Fotografie Helmut Reinelt, Jürgen Becker
216 Seiten, Großformat 30 x 24 cm, 174 Fotos, gebunden, mit SU

39,90 EUR (D), 41,10 EUR (A), ISBN 978-3-938100-74-5, WG 1421

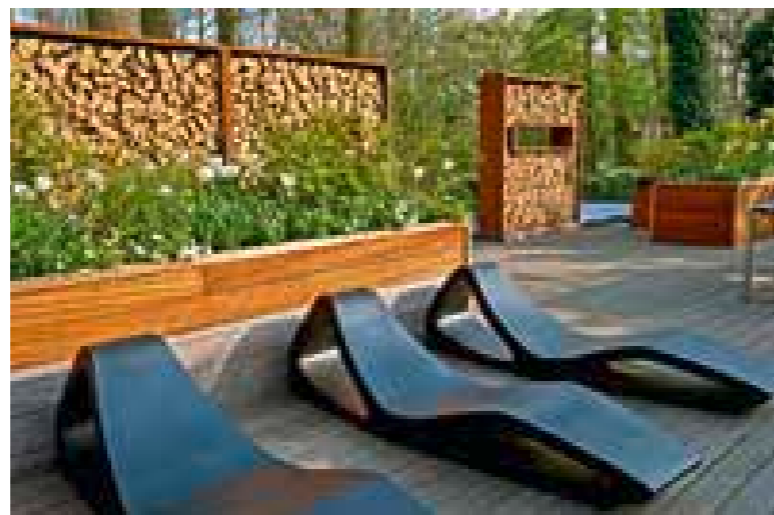
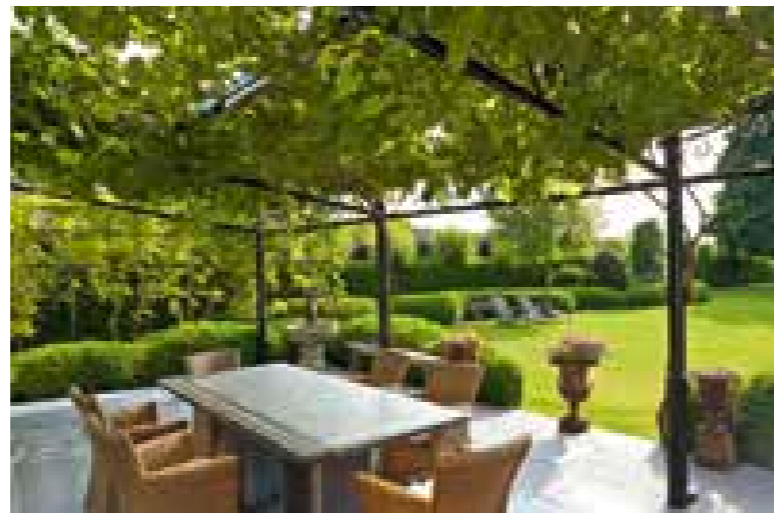


„One who plants a garden, plants happiness“

Bildgewaltig und geradezu unwiderstehlich präsentiert dieses Buch mit großformatigen Fotos die schönsten Terrassen und Sitzplätze. Auf fast 200 Seiten bietet es traumhafte Inspirationen für die eigene Planung und Gartengestaltung.

„Terrassen und Sitzplätze“ ist konzipiert für den passionierten Gartenbesitzer wie für das professionelle Planungsbüro. Von der Auswahl der Materialien bis hin zur richtigen Präsentation stilbildender Elemente werden alle wesentlichen Aspekte guter Planung direkt am Bild besprochen und so auch dem planungsunerfahrenen Gartenfan zugänglich.

Der Landschaftsarchitekt und Fachbuchautor Horst Schümmelfeder gehört seit vielen Jahren bei der Planung von Gärten und privaten Parks zur ersten Riege seiner Branche.



Ideenpool für Balkone und Dachterrassen

Die Autoren widmen sich in ihrem Buch modernen Dachterrassen und Balkonen und bewegen sich dabei auf wahrhaft internationalem Niveau. Mit Charme, ideenreicher Gestaltung und spannenden architektonischen Umsetzungen heben sich diese aufwendig recherchierten Gestaltungsbeispiele auch und besonders bei den Lösungen auf kleinster Fläche ab. Das Buch bietet mit diesem Spezialthema eine bisher einzigartige Inspirationsquelle für Balkon- und Dachterrassenbesitzer sowie für professionelle Gestalter und Einrichter.

Der Erfolgsautor Manuel Sauer vermittelt hier elementares Hintergrundwissen über die Anforderungen und Vorzüge der vorgestellten Gestaltungsbeispiele und beschreibt die generellen Grundlagen für die Planung von Balkonen und Dachterrassen.





SICHTSCHUTZ IM GARTEN – Das große Ideenbuch

Text Manuel Sauer Fotos verschiedene Fotografen
168 Seiten, Großformat 30 x 24 cm, 78 ganzseitige Fotos, gebunden, mit SU

39,90 EUR (D), 41,10 EUR (A), ISBN 978-3-938100-65-3, WG 1421



KLEINE GÄRTEN – Das große Ideenbuch

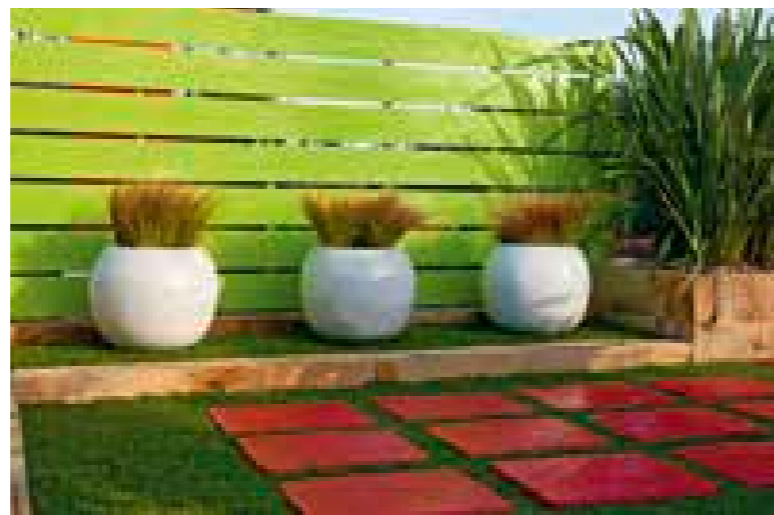
Text Peter Janke Fotos Jürgen Becker, Marianne Majerus, Clive Nichols
160 Seiten, Großformat 30 x 24 cm, 74 ganzseitige Fotos, gebunden, mit SU

39,90 EUR (D), 41,10 EUR (A), ISBN 978-3-938100-29-5, WG 1421



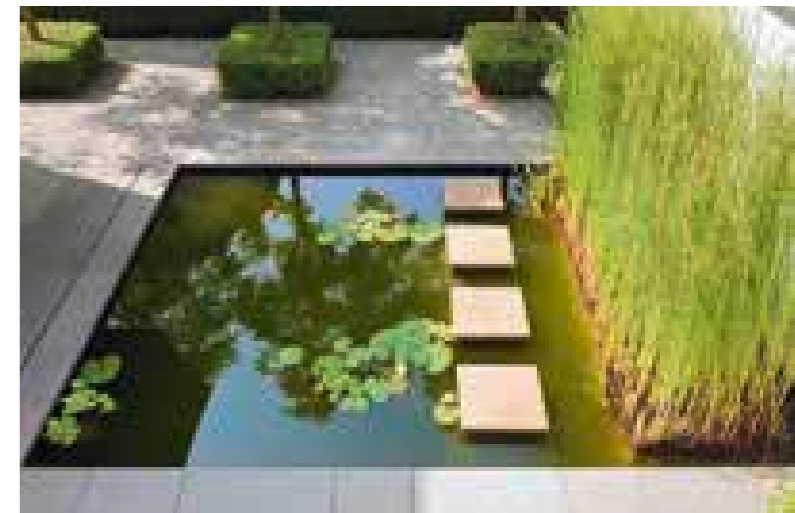
Neue Sichtschutz-Ideen

Das Thema Sichtschutz hat sich rasant zur neuen Paradedisziplin in der Gartengestaltung entwickelt. Wo gestern noch einfache Heckenreihen oder Lamellenzäune den Blick zum Nachbarn versperrten, planen Gartendesigner heute elegante Blickfänge aus Glas, Stahl, Stein und Formschnittgehölzen. Die vorgestellten Ideen verblüffen durch ihre Vielfalt, ihre Originalität und immer öfter auch durch Multifunktionalität. Nach dem großen Erfolg des Buches „Sichtschutz- und Gartendesign“ bei Gartengestaltern und -besitzern hat der mehrfach prämierte Gartendesigner Manuel Sauer diese Erfolgsgeschichte jetzt mit „Sichtschutz im Garten“ fortgeschrieben. Mit neuen, herausragenden Bildbeispielen präsentiert er gepflanzte und gebaute Lösungen aller Stilrichtungen von klassisch bis modern.



Peter Jankes brillante Ideen für kleine Gärten

Als erfolgreicher Gartenbuchautor und Kolumnist ist Peter Janke ganz nah am Puls der gegenwärtigen Gartenkultur. Seine Gartenplanungen beweisen sein fachkundiges Gespür für eine neue, nachhaltige Gartenkultur und seine unverkennbare gestalterische Handschrift. In seinen Arbeiten spielt die individuelle, standortgerechte Verwendung von Pflanzen eine herausragende Rolle. Welche verblüffenden Mechanismen und welche erfolgreichen Grundlagen sich hinter der gekonnten Gestaltung selbst kleinster Gartenräume verbergen, eröffnet Peter Janke in diesem Ideenbuch auf mannigfaltige Weise. Dazu stellte er unterschiedlichste Privat- und Schaugartenbeispiele europäischer Gartendesigner zusammen, die dem Leser neue Gedankenansätze und Möglichkeiten zur Gestaltung eröffnen.





MODERNE GARTENARCHITEKTUR

minimalistisch • formal • puristisch

Herausgeber Peter Berg Fotos Helmut Reinelt,
176 Seiten, Großformat 30 x 24 cm, 78 ganzseitige Fotos, gebunden, mit SU

49,90 EUR (D), 51,30 EUR (A), ISBN 978-3-938100-28-8, WG 1421



EXKLUSIVES GARTENDESIGN – Spektakuläre Privatgärten

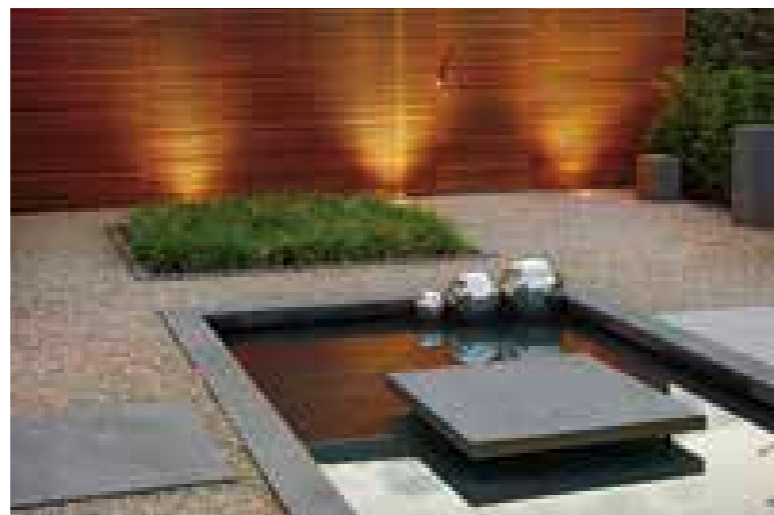
Text Ulrich Timm Fotos Jürgen Becker, Ferdinand Graf Luckner, Philippe Perdereau
224 Seiten, Großformat 30 x 24 cm, 199 Fotos, gebunden, mit SU

49,90 EUR (D), 51,30 EUR (A), ISBN 978-3-938100-27-1, WG 1421



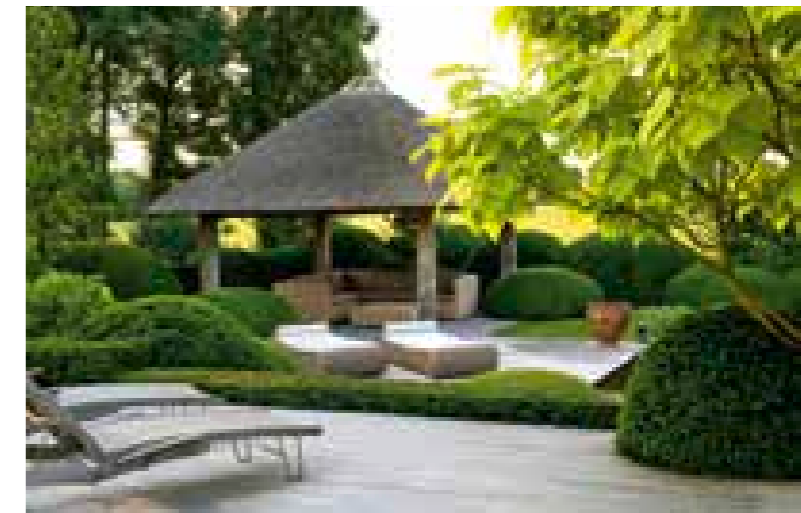
„In der Einfachheit zeigt sich das Talent ...

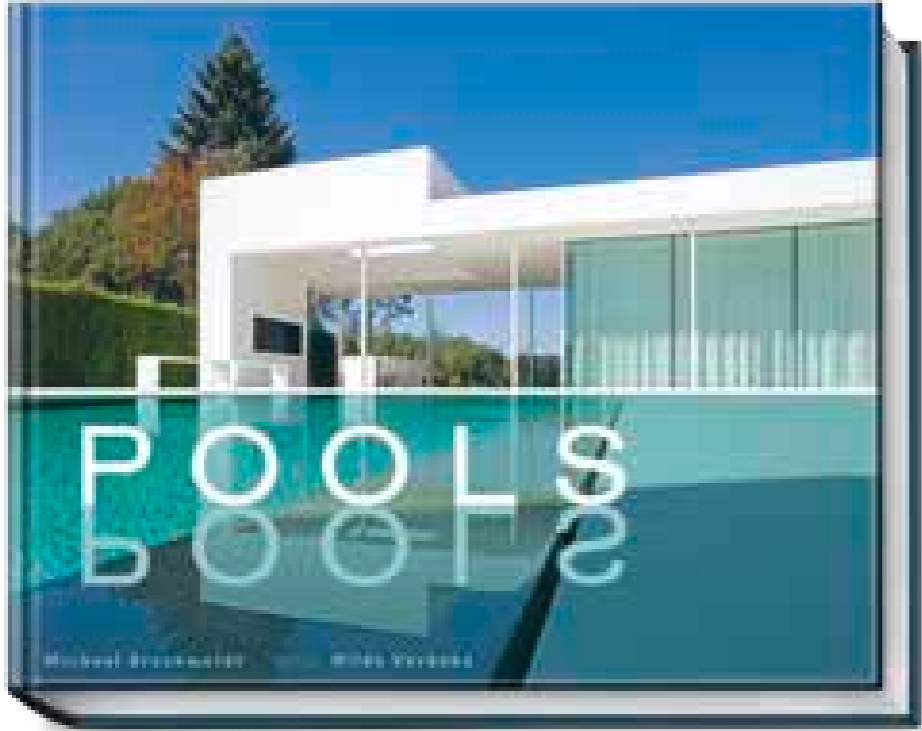
... in der Ausführung die Kunst.“ Dieses außergewöhnliche Buch präsentiert Gärten, die nach dem Prinzip der Einfachheit, Reinheit und Konzentration realisiert wurden. Im Mittelpunkt steht die minimalistische, puristische Gartenarchitektur, die einen lebendigen Nährboden für Rückbesinnung bietet. Spektakuläre Fotos in diesem Buch erschließen die formalen Qualitäten der Gärten durch modellierte Flächen und „begehbare Skulpturen“. Das Buch bietet Inspiration, praktische Tipps und ist ideal für alle, die Architektur und Design im Garten vereinen und den Pflegeaufwand für ihren Garten in Grenzen halten wollen. Peter Berg, Gartendesigner und Spezialist für gebaute Architektur im Garten, hat das Thema facettenreich aufbereitet und als Herausgeber großartige Texte und Gedanken zum Thema gesammelt.



Spektakuläre Privatgärten in einem Prachtband

Diese sehenswerten privaten Gärten repräsentieren die aktuelle Gartenarchitektur – eine Interpretation auf höchstem Niveau. Der Dialog zwischen der Architektur des Wohnhauses und dem maßgeschneiderten Garten erfährt eine neue Dimension. Die Entwürfe international renommierter Gartendesigner und Landschaftsarchitekten werden ausführlich in atemberaubenden, großformatigen Fotos und fachlich fundierten Texten vorgestellt. Das Buch bietet exklusives Gartendesign und emotionale Erfahrungen der Auftraggeber und Gartenbesitzer. Autor Ulrich Timm ist bekannter Kenner der Gartenszene. Der ehemalige Leiter des Gartenressorts der SCHÖNER WOHNEN, Buchautor und Landschaftsarchitekt BDLA stellt die angesagten, expressiven Gartentrends vor.





POOLS – Faszination Wasser
 Text Michael Breckwoldt Fotos Hilde Verbeke
 208 Seiten, Großformat 30 x 24 cm, 93 ganzseitige Fotos, gebunden, mit SU
 49,90 EUR (D), 51,30 EUR (A), ISBN 978-3-938100-61-5, WG 1421

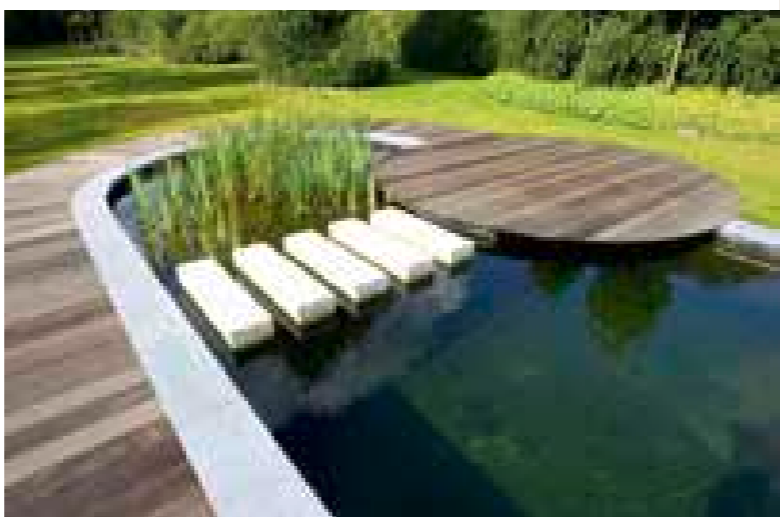
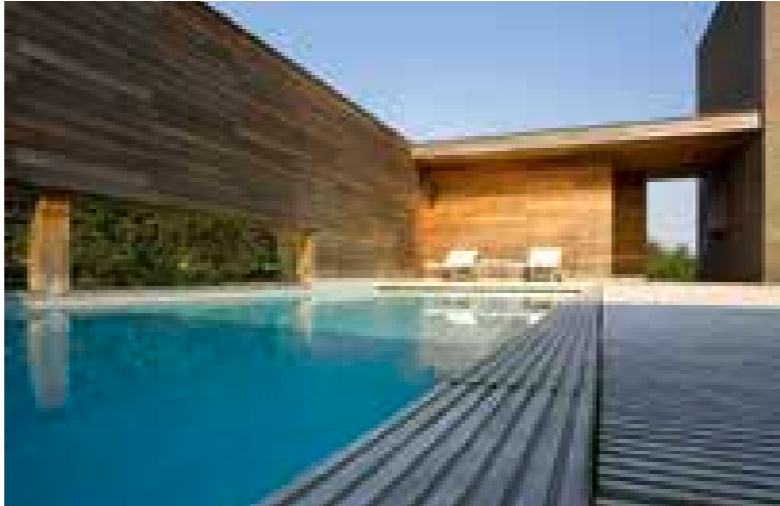


WASSER IM GARTEN – Das große Ideenbuch
 Text Jörg Baumhauer Fotos Nik Barlo jr., Jürgen Becker, Modeste Herwig,
 Ferdinand Graf Luckner, Volker Michael, Gary Rogers, 272 Seiten + 32 Seiten Praxisteil,
 Großformat 30 x 24 cm, 129 ganzseitige Fotos, gebunden, mit SU
 49,90 EUR (D), 51,30 EUR (A), ISBN 978-3-938100-45-5, WG 1421



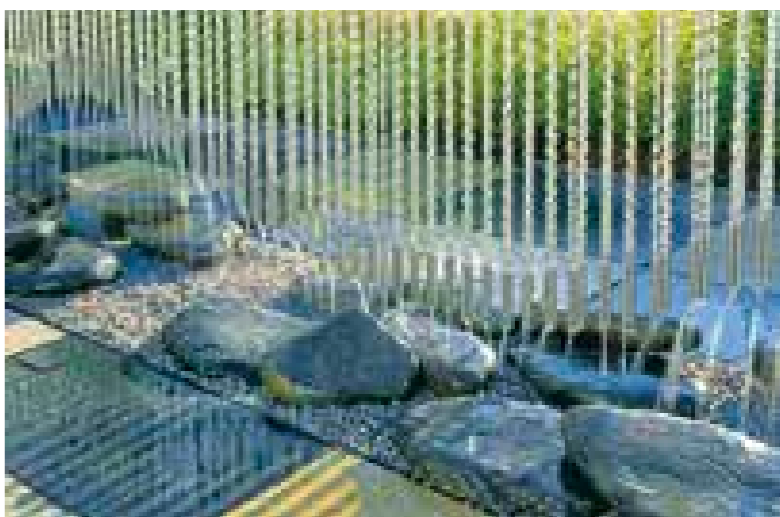
Einzigartige Sammlung exquisiter Pools

Das Buch bietet einen exzellenten Überblick, was heute technisch möglich und optisch erstrebenswert ist. Hier präsentieren sich wahrlich traumhafte Schwimmbäder, Pools, aber auch beschwimmbare Teiche, die kaum einen Wunsch offen lassen. Diese sichtbaren Zeichen hoher Ingenieurskunst stehen im besten Sinn für ein unumwundenes Bekenntnis zum Luxus. Denn sie zeigen eine Perfektion, die auf überflüssige Schnörkel und Protzerei verzichtet. 24 Anlagen sind in diesem Buch versammelt: Pools, die harmonisch in einen beneidenswert schönen Garten eingebettet sind oder für eine gelungene Symbiose zwischen dem Gebäude und dem Außenraum sorgen. Die präsentierte Vielfalt ist überraschend. Sie bekennt sich zu einer schönen neuen Badewelt, die ein Fest ist für die Sinne.



Kompetenz aus erster Hand

Die stilssichere Integration attraktiver Wasserflächen ist für den Designer oder Gartenplaner nach wie vor eine der Königsdisziplinen in der Gartengestaltung. Anhand einer einzigartigen Auswahl herausragender Ideen gewährt dieses Buch Einblicke in die perfekte Gestaltung und Planung von Wasserflächen im eigenen Garten. Inspirierende Beispiele für Wassergärten in allen Größen und für alle Vorlieben machen Wasser in diesem Buch schon in der Planung erlebbar und vermitteln entscheidende Hinweise für die rundum gelungene Umsetzung im eigenen Garten. Das Buch behandelt unter anderem Teiche, Schwimmteiche, Pools, Bachläufe, Brunnen und Wasserspiele in allen Facetten und Stilrichtungen, von groß bis klein, von einfach bis aufwendig und von modern bis klassisch.





SICHTSCHUTZ- UND GARTENDESIGN – Das große Ideenbuch

Text und Fotos Modeste Herwig
160 Seiten, Großformat 30 x 24 cm, 126 Fotos, gebunden, mit SU

39,90 EUR (D), 41,10 EUR (A), ISBN 978-3-938100-15-8, WG 1421



GARTEN UND TERRASSE – Das große Ideenbuch

Text Gisela Keil Fotografie Jürgen Becker, Modeste Herwig
256 Seiten, Großformat 30 x 24 cm, 125 Fotos, gebunden, mit SU

39,90 EUR (D), 41,10 EUR (A), ISBN 978-3-938100-41-7, WG 1421



Geniale Ideen für Sichtschutz-Probleme

„Sichtschutz- und Gartendesign“ bietet in einer einzigartigen Bandbreite neue und attraktive Beispiele für Hecken, Mauern, Gabionen und Pergolen. Die abwechslungsreiche und ausgefallene Mischung aus klassischen und modernen Elementen, lebenden und festen Materialien gibt einen Überblick über die Vielfalt der Gestaltungsmöglichkeiten und lädt zu neuen Kombinationen ein.

Modeste Herwig, erfolgreiche Fotografin und Buchautorin, ist es gelungen, herausragende Motive aus den schönsten Gärten Europas zusammenzutragen und meisterhaft ins rechte Licht zu rücken. Dazu gibt es eine Vielzahl an fundierten Tipps für die praktische Umsetzung. So findet jeder Gartengestalter neue, spannende Anregungen zur Lösung seiner persönlichen Sichtschutz-Problematik.



Das „Rezeptbuch“ für schöne Gärten

Eine schöne Gartengestaltung braucht vor allem tolle Ideen, ein gutes Konzept und etwas Geduld. Aber welche Ideen lassen sich wo am besten und wie einsetzen? Was passt in kleine, was in moderne, was in klassische Gärten? Was mache ich in Schattenbereichen und wie Sorge ich für Sichtschutz? Welche Pflasterung und welcher Brunnen entspricht meinen persönlichen Vorstellungen und Vorlieben?

Nichts macht da eine Entscheidung leichter als die Präsentation einer umfassenden Auswahl an bezaubernden Gärten und Terrassen, kombiniert mit allen relevanten Tipps für die praktische Umsetzung im eigenen Garten. Wie kaum ein anderes Gartenbuch bietet dieser 256 Seiten starke und großformatige Band überzeugende Ideen für den engagierten Gärtner und den professionellen Gartenplaner.



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
 Großbuchhandelsgesellschaft mbH
 Kathrin Obarski
 An der Südspitze 1–12
 04571 Rötha
 Tel. +49 34206 65-106
 Fax +49 34206 65-1741
 kobarski@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 NEUHOLD
 Erich Neuhold & Wilhelm Platzer
 An der Kanzel 52
 8046 Graz, Österreich
 Tel. +43 316 672206
 Fax 43 810 9554464886
 buero@va-neuhold.at

Schweiz

BARBARA OUANELLA
 VERLAGSVERTRETERIN
 c/o Buchzentrum AG (BZ)
 Industriestraße Ost 10
 4614 Hägendorf, Schweiz
 Tel. +41 62 20925-25
 Fax +41 62 20926-27
 ouanella@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

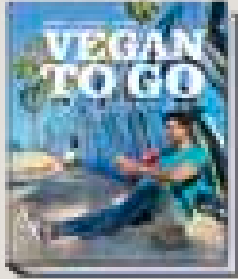
artfolio

ars vivendi
 Becker Joest Volk
 Brandstätter
 Matthaes
 Thorbecke
 Umschau

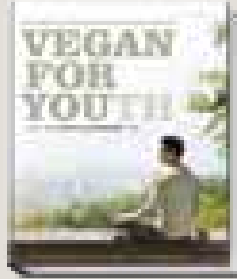
Vertriebsbüro Juliane Seyfarth
 Eversbuschstraße 40a
 80999 München

T. +49 89 500 80 88 0
 F. +49 89 500 80 88 18

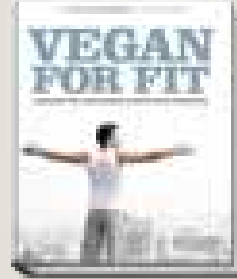
office@juliane-seyfarth.de
 www.juliane-seyfarth.de



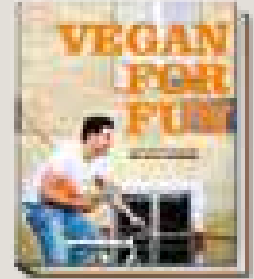
Vegan to Go
Schnell, einfach, lecker
ISBN 978-3-95453-101-1



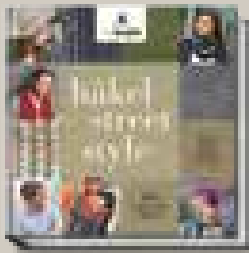
Vegan for Youth
Die 60 Tage Attila Hildmann Triät
ISBN 978-3-938100-91-2



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



Vegan for Fun
Junge vegetarische Küche
ISBN 978-3-938100-71-4



myboshi - Häkel-Street-Style
DIY - einfach selbst häkeln
ISBN 978-3-95453-034-2



myboshi - 4 Seasons
Jede Menge neue Mützen und andere coole Häkelideen für das ganze Jahr
ISBN 978-3-95453-024-3



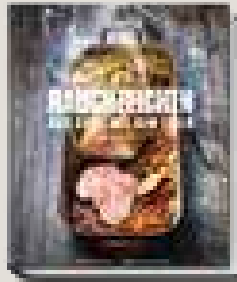
Street Food
Deftig vegetarisch
ISBN 978-3-95453-069-4



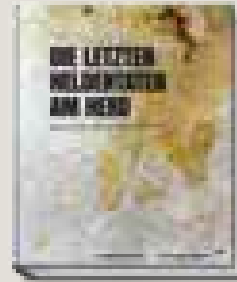
Deftig vegetarisch
schmoren • backen • braten • rösten • panieren • grillen
ISBN 978-3-95453-017-5



Le Grand Bordel
ISBN 978-3-938100-84-4



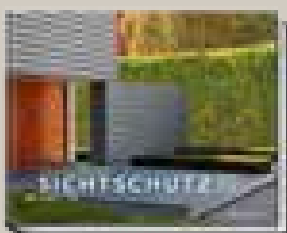
Rauchzeichen
Das Spiel mit dem Feuer Grillen, kochen, räuchern
ISBN 978-3-95453-018-2



Die letzten Heldentaten am Herd
Koche nichts, wozu es keine Story gibt!
ISBN 978-3-938100-80-6



Maria Luisa kann nicht anders
Von Platterbsen, weißen Trüffeln und einer Messerspitze Wahnsinn
ISBN 978-3-938100-67-7



Sichtschutz im Garten
Das große Ideenbuch
ISBN 978-3-938100-65-3



Design für pflegeleichte Gärten
Das große Ideenbuch
ISBN 978-3-938100-78-3



Terrassen und Sitzplätze
Das große Ideenbuch
ISBN 978-3-938100-64-6



Modernes Gartendesign
Das große Ideenbuch
ISBN 978-3-938100-85-1