



FRÜHJAHR 2017
VERLAGSPROGRAMM

BECKER
JOEST
VOLK
VERLAG

FRÜHJAHR 2017

VERLAGSPROGRAMM

4

Neuerscheinungen

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

Kochen

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

34

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

Gesundheit und Fitness

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

Porträts

- Prominent mit Hund und einer Katze – 25 emotionale Porträts

Do it yourself

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

Fotografie

- Arbeit
- The Best of Jürgen Becker – Garden Pictures

Garten

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

78

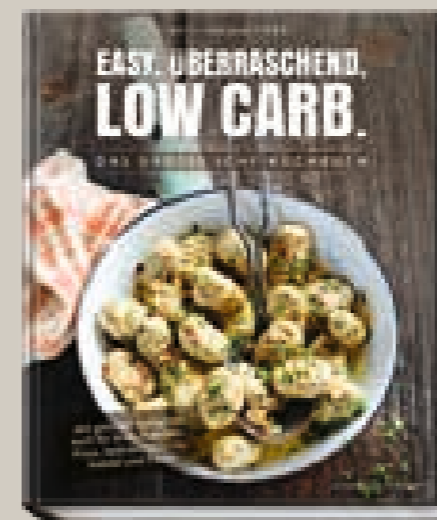
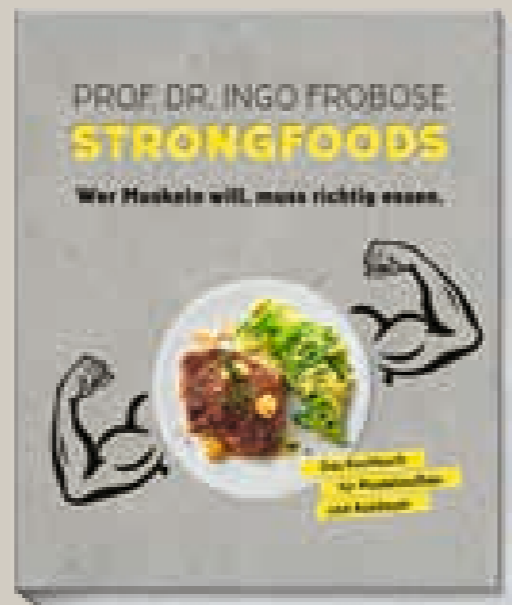
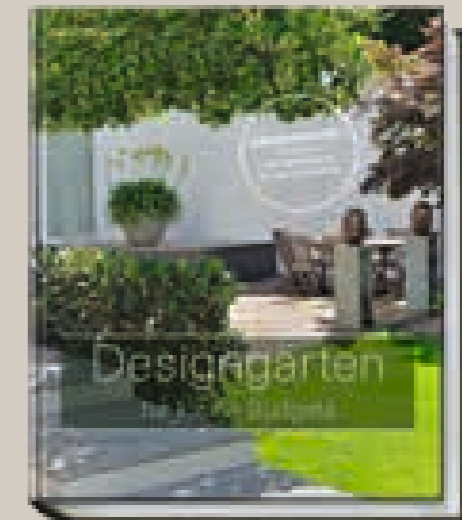
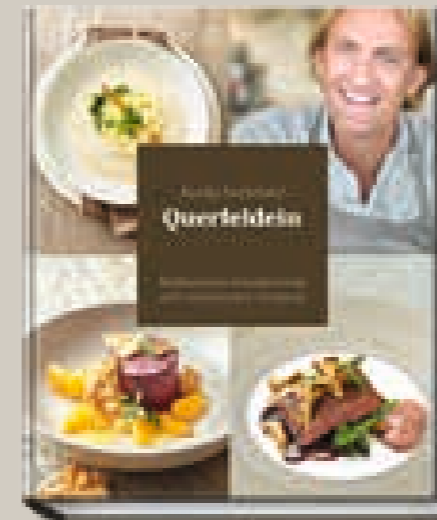
82

86

92

96

UNSERE
NOVIS



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

www.mengenrechner.de

Alle Bücher zum Blättern finden Sie im Internet:

www.bjvlinks.de/1011



NOVIS
VEGAN FOR FIT – GIPFELSTÜRMER



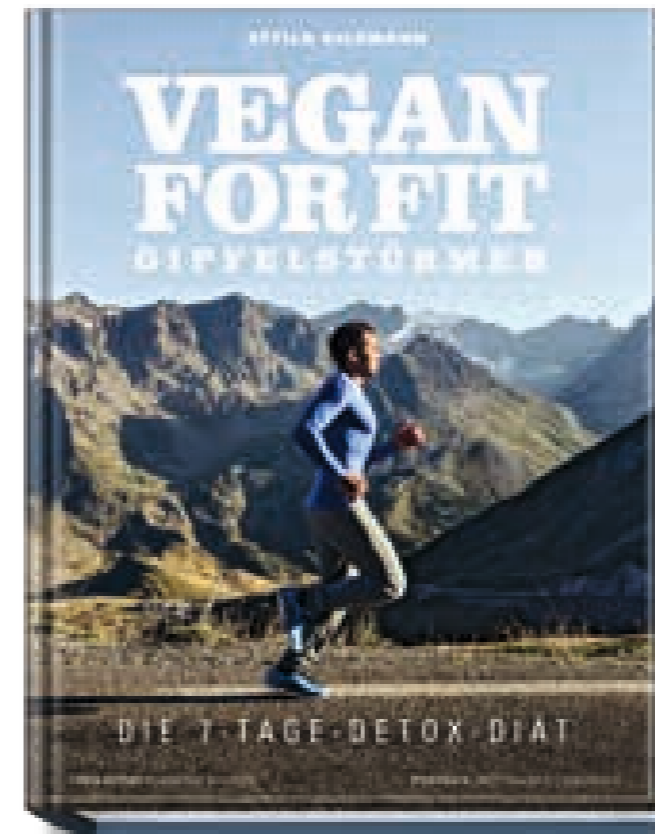
Individuell berechnet, höchste Abnehm-Effizienz, höchste Detox-Wirkung!

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





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



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

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



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



Mehr geht nicht in einer Woche

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

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

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

Systematisch weiterentwickelt aus dem Bestseller „Vegan for Fit“

Die erste individuell angepasste, nährstoffoptimierte Diätform in einem Buch

Detoxen nach dem neuesten Stand der Forschung (Autophagie)



HISTAMINFREI
GLUTENFREI
LAKTOSEFREI





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



HAPPY HEALTHY FOOD
Histaminfrei, glutenfrei,
laktosefrei kochen
Text: Nathalie Gleitman
Fotografie: Klaus Arras,
Liya Geldman
Foodstyling: Katja Briol
256 Seiten, ca. 125 Fotos,
Format 19 x 24 cm, gebunden
24,95 EUR (D), 25,70 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-126-4,
WG 1456
ET: März 2017



Unverträglichkeiten erkennen und heilen

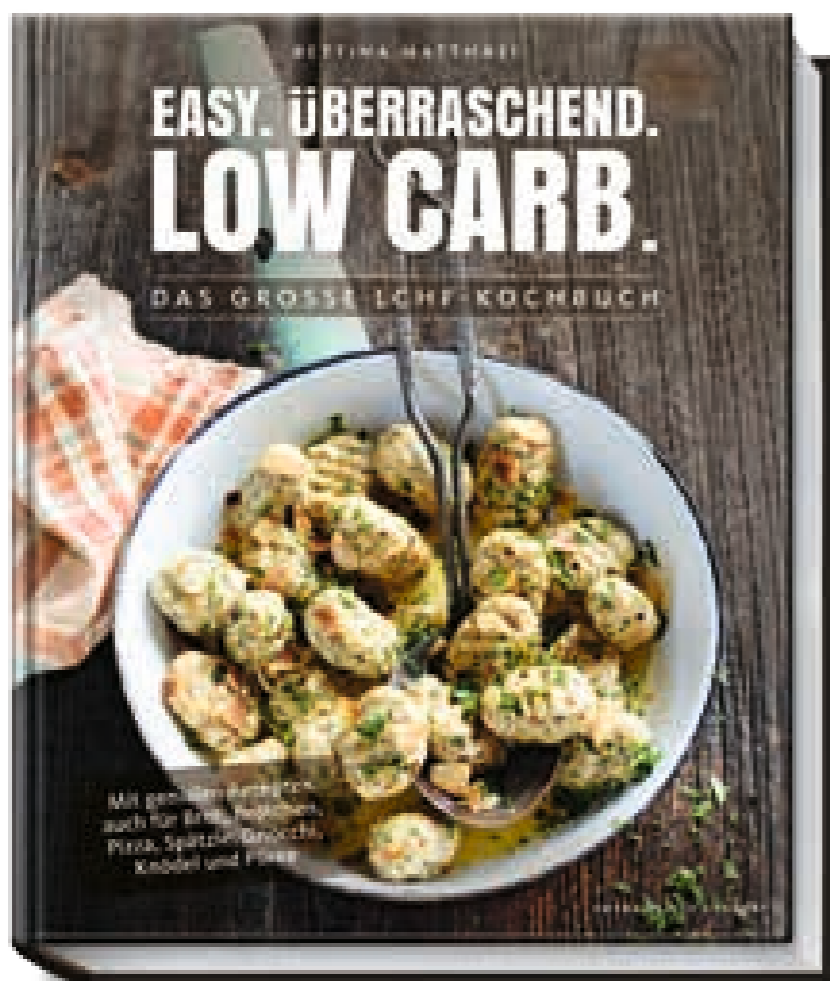
Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten spitzen sich oft im Laufe des Lebens zu, wenn man sie missachtet. Jeder 10. Betroffene erkrankt irgendwann in einer Weise, dass er seine Ernährung konsequent umstellen muss. So erging es auch Nathalie Gleitman, der jungen deutsch-israelischen Marketing-Studentin und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

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

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

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

Großes Medieninteresse am Thema und an der Story der Autorin



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

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



So gut hat Low Carb vorher nie geschmeckt

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

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

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

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

Von der Low-Carb-Spezialistin und Buchautorin Bettina Matthaei

Beworben in Beilagen in den auflagenstarken Magazinen



LC-Möhren-Mandel-Brot



Zwiebelsteaks mit Topinambur-„Bratkartoffeln“

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



Spicy Trinkschokolade



Sellerie in Mandelkruste



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



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

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



Schnell, schneller, veggie!

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

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

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

**Nachfolgetitel der Erfolgsreihe
„Deftig Vegetarisch“**

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

**Langfristig beworben in
auflagenstarken Magazinen**

PROF. DR. INGO FROBÖSE
STRONGFOODS

Wer Muskeln will, muss richtig essen.



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

ZIELGERICHTETE ERNÄHRUNG



mehr Muskelwachstum

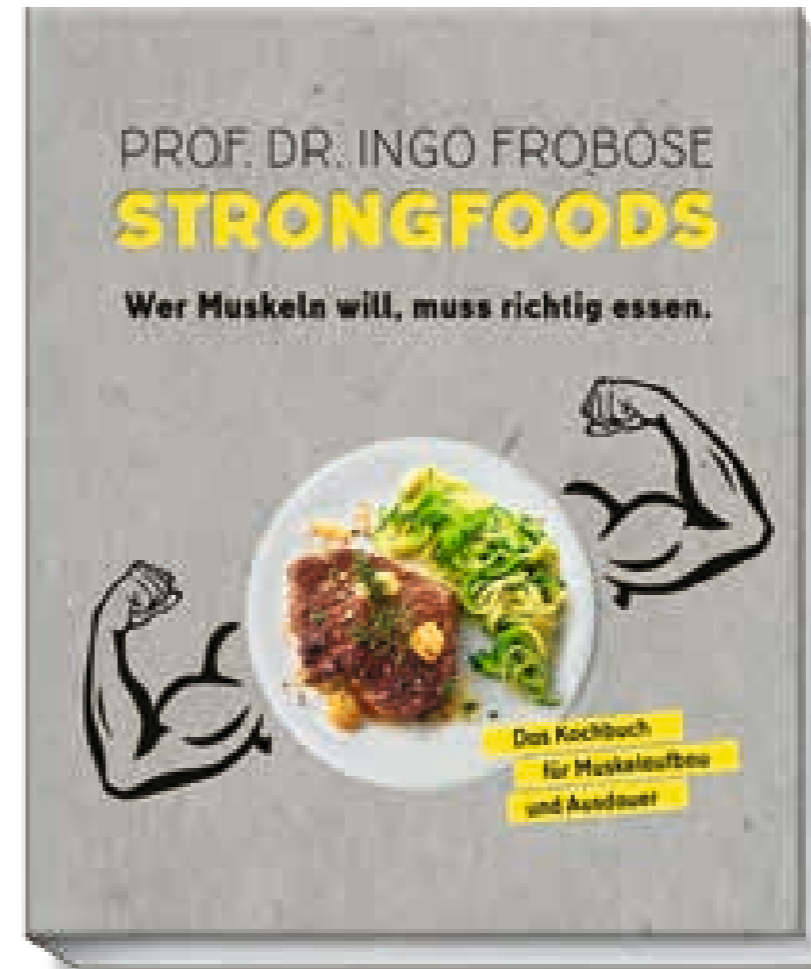
höhere Leistungsfähigkeit

mehr Ausdauer

schnellere Regeneration



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



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

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



Keine Muskeln, keine Ausdauer ohne Strongfoods

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

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

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

Millionen trainieren für mehr Muskeln, ernähren sich aber unpassend

Das Kochbuch zum Megatrend „Fit ohne Geräte“

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



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

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



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

Einfacher geht es wirklich nicht mehr

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

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

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

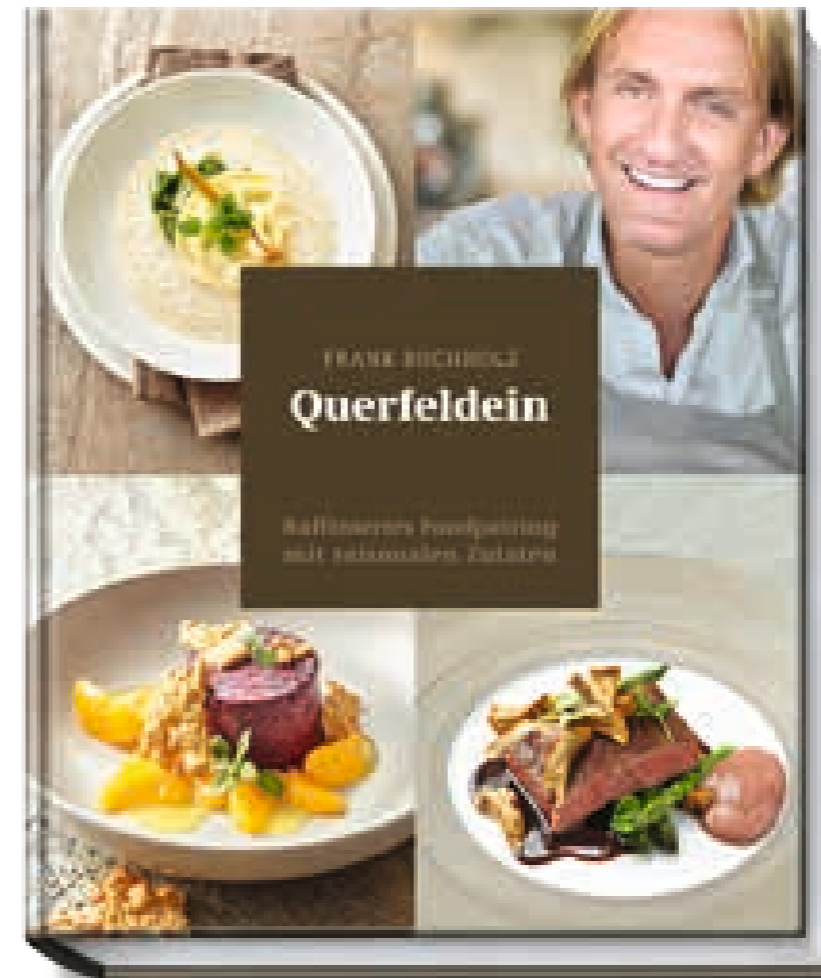
**Das Kochbuch gegen Zeitfresser in der Küche:
einkaufen, aufwendig kochen, aufräumen**

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





Saisonale Küche mit sensationellem Foodpairing!



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

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



Meisterschaft im Foodpairing

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

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

Hoher Bekanntheitsgrad des Autors und regelmäßige TV-Präsenz

Beworben in den bekannten Foodmagazinen

Saisonale Kreativküche, ideal für ambitionierte Hobbyköche und Kochschulen



DESIGNGÄRTEN FÜR KLEINE BUDGETS

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

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



Es geht auch ohne großes Vermögen

Ja, ein Designgarten ist kein Garten nach Schema F und keiner, der standardisierten Formeln folgt. Designgärten sind immer die Summe aus persönlichen Vorlieben, örtlichen Voraussetzungen, Zeit, Hingabe und glücklichem Zufall. Nein, Designgärten müssen weder ein Vermögen kosten, noch per se dem Zeitgeist entsprechen. Die perfekte Steilvorlage für dieses Buch!

Warum immer dem Credo „möglichst hochpreisig und exklusiv“ folgen, wenn Praxis und Realität doch zumeist sparen, sparen und noch einmal sparen erfordern? Budget – und Ressourcen, bitte schön! Keine leichte Aufgabe, der sich im Zusammenarbeit mit der Rheinischen Post mit viel Engagement und Passion jedoch 12 Familien annahmen, die hier ihren Weg zum Traumgarten zeigen. Persönlich. Kreativ. Authentisch. Dieser Weg war nie geradlinig und erforderte neben viel Zeit und Hingabe auch die Bereitschaft zur Improvisation. Und Mut, andere – Sie! – daran teilhaben zu lassen. Umso

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

12 Gartenreportagen mit Vorher-nachher-Fotos und konkreten Plänen

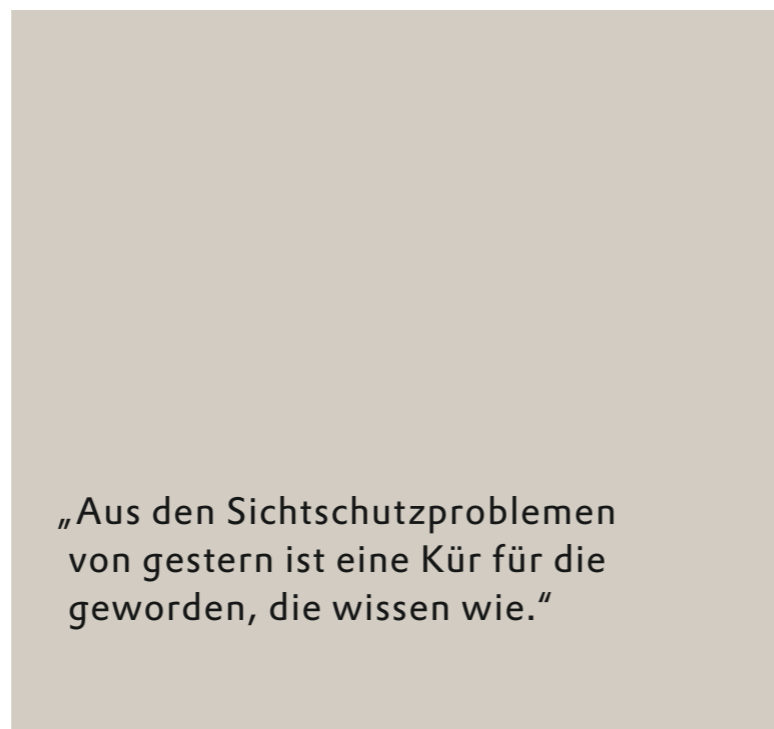
Beworben in den High-Interest-Gartenmagazinen

Gute Umsetzbarkeit durch viel Praxis-Know-how

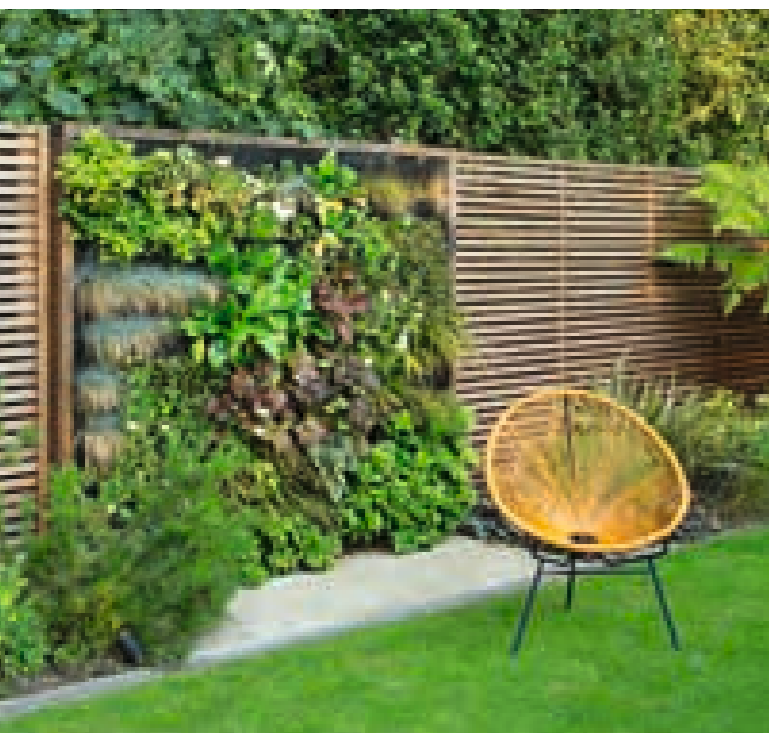


Der Weg zur **eigenen Gartenoase**,
ohne ein Vermögen auszugeben





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



SICHTSCHUTZ UND RAUMTEILER IM GARTEN

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

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



Blicke gekonnt lenken und einfangen

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

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

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

Topthema Sichtschutz – mit über 40.000 verkauften Vorgängere exemplaren

Beworben in den einschlägigen Gartengestaltungs-Magazinen



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

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



Frische Ideen für moderne Wohlfühloasen

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

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

Fortsetzung der erfolgreich eingeführten Reihe „Junges Gartendesign“

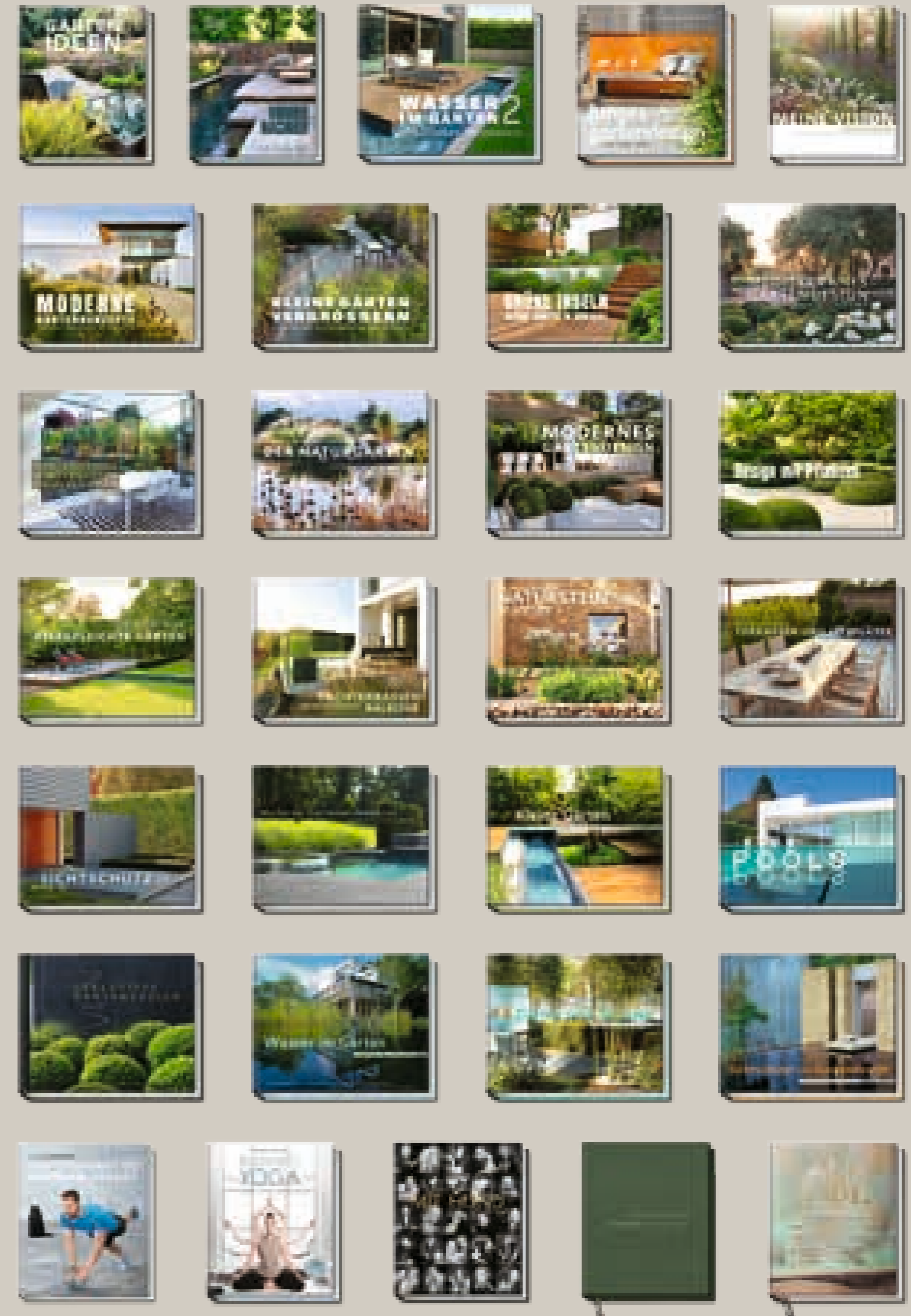
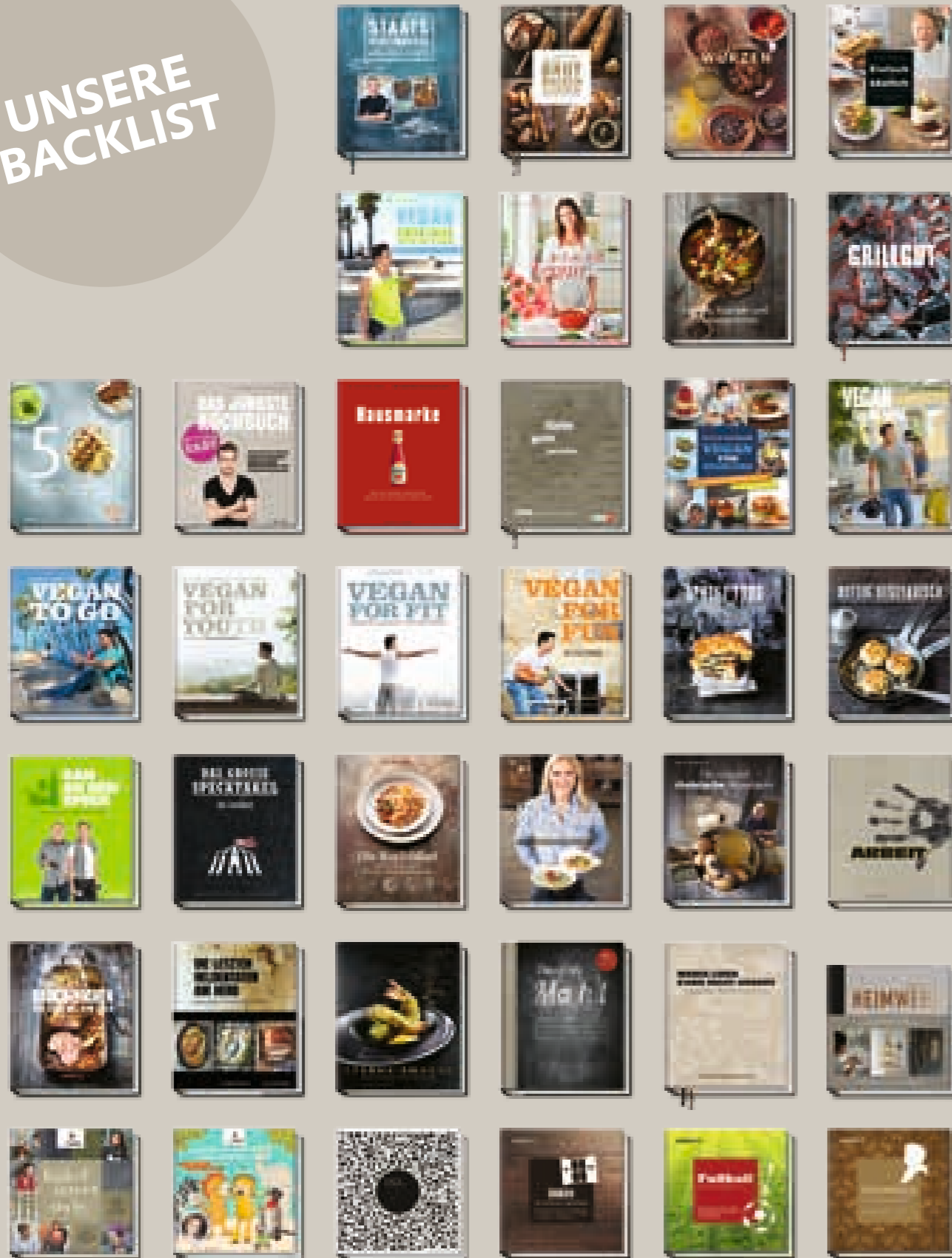
Hoher Praxisnutzen durch Gartenpläne und Beschreibungen

Dauerhaft beworben in den Gartengestaltungs-Magazinen



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

UNSERE BACKLIST



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

www.mengenrechner.de

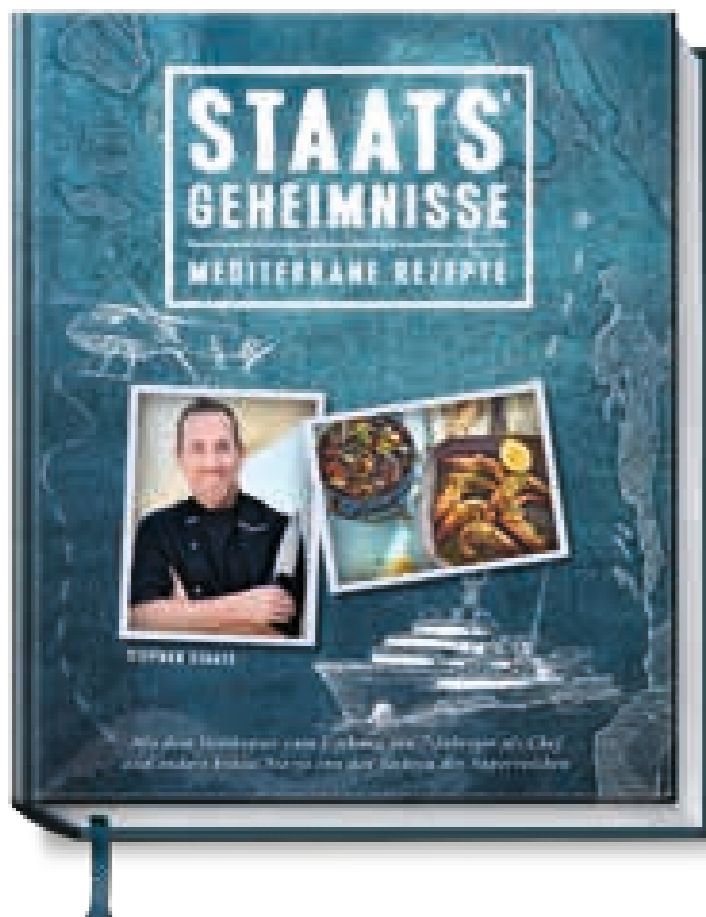
Alle Bücher zum Blättern finden Sie im Internet:

www.bjvlinks.de/1011



KOCHEN

WORKSHOP WÜRZEN



STAATS' GEHEIMNISSE

Mediterrane Rezepte

Rezepte Stephan Staats
Storys Stephan Staats
 mit Martin Lagoda
Fotografie Hubertus Schüler,
 Justyna Krzyzanowska
 288 Seiten, 130 Fotos
 und 56 Illustrationen,
 Format 23,5 x 28 cm,
 gebunden, Hardcover mit
 Veredelung und Lesebändchen

34,00 EUR (D), 35,00 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-106-6,
 WG 1454



WORKSHOP WÜRZEN

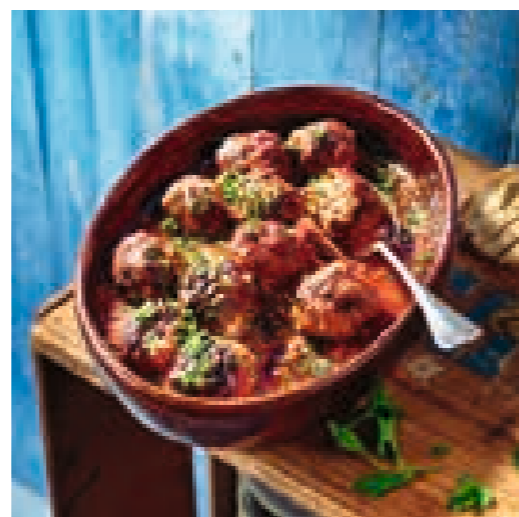
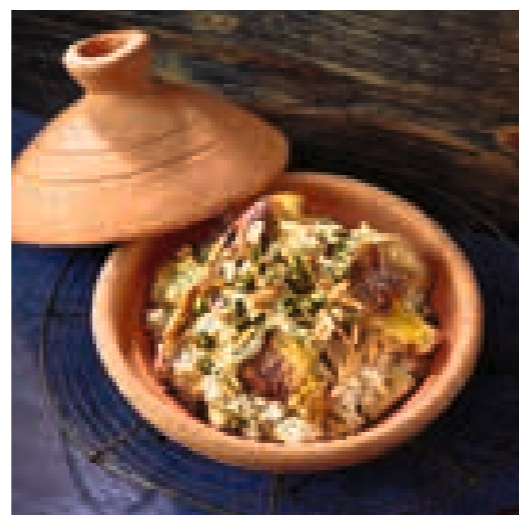
**Gewürz-Know-how für Einsteiger
 und Profis mit über 200 raffiniert
 einfachen Rezepten**
Text Bettina Matthaei
Fotografie Hubertus Schüler
 240 Seiten, 106 Fotos,
 Format 23,5 x 28 cm,
 gebunden, Spezialeinband
 mit SU

49,90 EUR (D), 51,30 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-107-3,
 WG 1453



Der pure Geschmack des Abenteurers

Eine Menge Menschen dürften Stephan Staats um seinen exklusiven Job beneiden: Er fährt seit vielen Jahren auf den luxuriösen Hochseejachten der reichsten Menschen dieser Erde über die Weltmeere und bekocht seine Dienstherrn mit allem, wonach ihnen gelüftet. Doch die Arbeit als Chefkoch an Bord – oft monatelang ohne Auszeit und das meist bei einem 20-Stunden-Tag – ist nicht nur anspruchsvoll und anstrengend. Sie ist abenteuerlich, bisweilen bizarr und manchmal sogar lebensbedrohlich. Und während einem bei den Rezepten das Wasser im Munde zusammenläuft, bleibt einem beim Lesen der wahren Erlebnisse oft genug die Spucke weg. Zum ersten Mal erzählt der im Bergischen Land geborene und in Neuseeland lebende Koch in der Öffentlichkeit von seinen Erlebnissen und wie es wirklich auf diesen Schiffen zugeht. Dazu verrät er seine Rezepte aus den Ländern rund ums Mittelmeer, so wie er sie für Ölscheichs, russische Oligarchen, Musiker, Hollywood-Regisseure und -Schauspieler sowie Wirtschaftsmagnaten gekocht hat – landestypisch, aber immer mit dem besonderen Kick.



Workshop ist, wenn man hinterher weiß, wie's geht

Kann man Gewürze überhaupt in Bildern und Texten beschreiben? Oder den perfekten Umgang damit? Eindeutig ja, man kann, jedenfalls wenn man wie Bettina Matthaei jahrzehntelange Erfahrung mit Gewürzen und Workshops hat und dann noch eine Gewürzmanufaktur sein Eigen nennt. Der Workshop Würzen ist ausdrücklich für die Küchenpraktiker gemacht, die sich gern entführen lassen in ein Reich gekonnt kombinierter Genüsse und verführerischer Düfte. Aus den etwa 50 bekannten Grundgewürzen lassen sich unzählige Tipps und spannende Kombinationen ableiten. Wer möchte schon immer nur Vanille an den Pudding und Muskatnuss an Blattspinat geben? Selbst wenn man sicher nichts falsch macht – es geht auch anders: Vanille macht ein Steinpilz-Risotto unwiderstehlich und ein süß-scharfer Dattel-Walnuss-Senf wird durch Muskatnuss erst richtig spannend. Genau dieses Praxis-Know-how, von basic bis raffiniert, zeichnet dieses Buch aus. Es bietet neben den wunderbaren Rezepten eine Vielzahl kleiner Dips, Saucen und würziger Knabereien, mit denen man die Geschmacksassoziationen gleich in der Praxis anwenden kann und so ein Gefühl für die Würze bekommt.





Kipf



Zwiebelbrot



Dreikornbrot



**Das neue Lutz-Geißler-Prinzip.
Perfektes Brot statt Experimente!**
Für ein Maximum bei Krume
und Kruste, bei einem Minimum
an Hefe und Equipment.



Handsemel und Co.



Butterhörnchen



BROT BACKEN IN PERFEKTION
**Vollendete Ergebnisse
 statt Experimente**
 Text Lutz Geißler
 Fotografie Hubertus Schüler
 192 Seiten, 200 Fotos,
 Format 23,5 x 28 cm,
 gebunden, mit SU
 und 2 Lesebändchen

29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-104-2,
 WG 1457



Und genau so bekommen Sie es selbst hin!

Die Lust am Brotbacken steht und fällt mit den eigenen Erfolgen. Diese hängen jedoch nicht vom Schwierigkeitsgrad der Rezepte ab, sondern vor allem von der Genauigkeit der Beschreibung der Handgriffe. Bei diesem Buch war es das erklärte Ziel, perfekt aussehendes, schmackhaftes Brot mit einfachsten Mitteln herzustellen.

Lutz Geißler, erfolgreichster deutschsprachiger Brotback-Autor, hat die Rezepte präzise für die einfachen Bedingungen zu Hause angepasst. Die Ergebnisse können nicht nur optisch mühelos mit Broten aus der Bäckerei mithalten, sondern sind frei von jeglichen Zusätzen und geschmacklich unübertroffen. Die beiden Grundteige, die auch ohne Knetmaschine funktionieren, reifen einfach bei Raumtemperatur mit winzigen Hefemengen in etwa 24 Stunden. Gebacken wird in einem Topf oder auf Blechen im Ofen. So lassen sich zu Hause Weizen und Dinkel, auch mit Zusatz eines Roggenanteils, unerwartet perfekt verarbeiten. Mit den präzisen Schritt-für-Schritt-Anleitungen gelingen die schönsten Krusten und die grobporige Krume wie von selbst.





EINFACH UND KÖSTLICH
Schnelle Genussküche mit Pfiff
 Rezepte Björn Freitag
 Text Anja Tanas
 Fotografie Hubertus Schüler
 160 Seiten, 70 Fotos,
 Format 23,5 x 28 cm,
 gebunden, mit SU

28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-109-7,
 WG 1455



Einfach und köstlich – das Kochbuch zur Sendung

Björn Freitag, der Sterne- und WDR-Fernsehkoch, zeigt in seinem neuesten Kochbuch, wie einfach gute Küche gelingen kann. Seine Rezepte nehmen dabei aktuelle Trends auf, wie z. B. Klassiker reloaded, vergessene Speisen oder Heimatküche neu entdeckt.

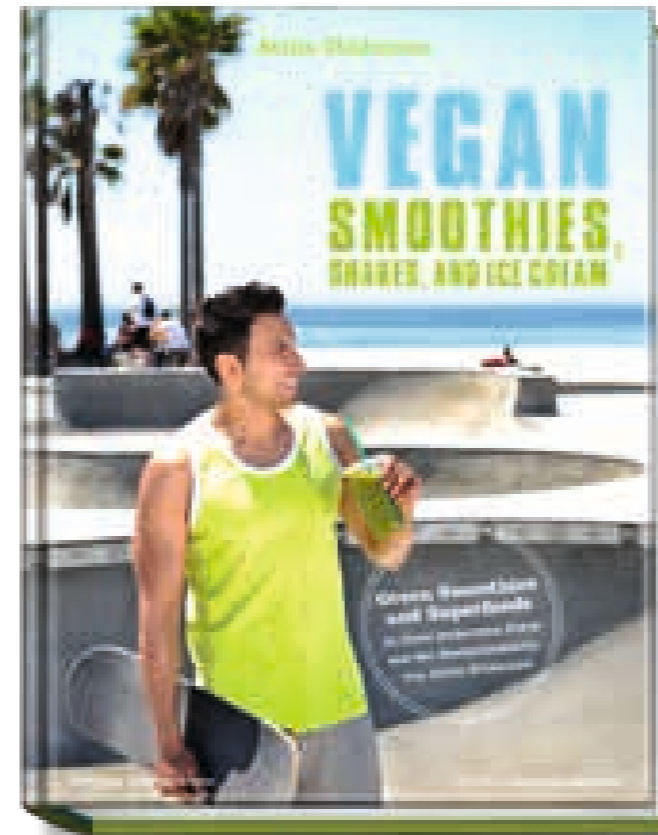
Seit über zwei Jahren läuft im WDR die Sendung „Einfach und köstlich“ mit Björn Freitag sehr erfolgreich, sodass eine große Fanschar schon lange auf das Buch zur Sendung wartet. Mit vielen praktischen Zubereitungstipps und spannenden Ernährungsratschlägen der Ökotrophologin Anja Tanas erfährt der Leser, wie sich aus der Fülle der frischen Produkte im Handumdrehen köstliche, schnelle und gesunde Gerichte zaubern lassen. Dabei ist Björn Freitags Küche nicht nur besonders ideenreich, sondern oft sogar verblüffend günstig. Es muss also nicht immer Exotisches und Extravagantes aus den entferntesten Ländern der Welt auf den Tisch, denn die Zutaten z. B. aus der Region sind noch längst nicht ausgereizt. Das Buch wird so nicht nur für die Fans der Sendung, sondern für alle Kochbegeisterten eine perfekte Inspirationsquelle für schnelle und raffinierte Rezepte.





IN LOVE WITH VEGAN
 Leicht, gesund, verführerisch
 lecker – Rezepte für jeden Tag
 Text Dimitria Nacos
 Fotografie Klaus Arras,
 Justyna Krzyzanowska
 192 Seiten, 100 Fotos,
 Format 23,5 x 28 cm,
 gebunden, mit SU

19,95 EUR (D), 20,60 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-099-1,
 WG 1455



**VEGAN SMOOTHIES,
 SHAKES, AND ICE CREAM**
 Green Smoothies und Superfoods
 in ihrer leckersten Form aus der
 Bestsellerküche von Attila Hildmann
 Text Attila Hildmann
 Fotografie Hubertus Schüler,
 Justyna Krzyzanowska
 144 Seiten, 100 Fotos,
 Format 19 x 24 cm, gebunden

16,95 EUR (D), 17,50 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-121-9,
 WG 1458



Einfach nur lecker

In Love with Vegan ist eine ambitionierte Liebeserklärung an die vegane Küche. Nicht erst seit dem Vegan-Hype, sondern bereits seit 13 Jahren kocht Dimitria 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 mittlerweile 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 Neuentwicklungen, in denen sich neben exotischen Zutaten vor allem Hülsenfrüchte und einheimische Gemüse finden. Der stressfreie Genuss steht bei allen Gerichten 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 inspirierende Rezepte.



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 die Fruit Ice Cream, die 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.





09m:12s



09m:16s



DIE 50 GESÜNDESTEN 10-MINUTEN-REZEPTE
 Herausgeber Dr. Christian Harisch
 Text Dr. med. Anne Fleck
 Rezepte Su Vössing
 Fotografie Hubertus Schüler
 192 Seiten, 90 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




09m:58s

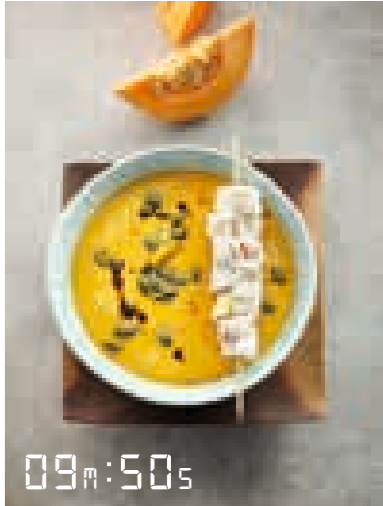


09m:59s

So fix und lecker geht gesunde Ernährung!
 Dr. med. Anne Fleck, bekannte Ernährungsmedizinerin aus dem LANS Medicum in 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.



09m:48s

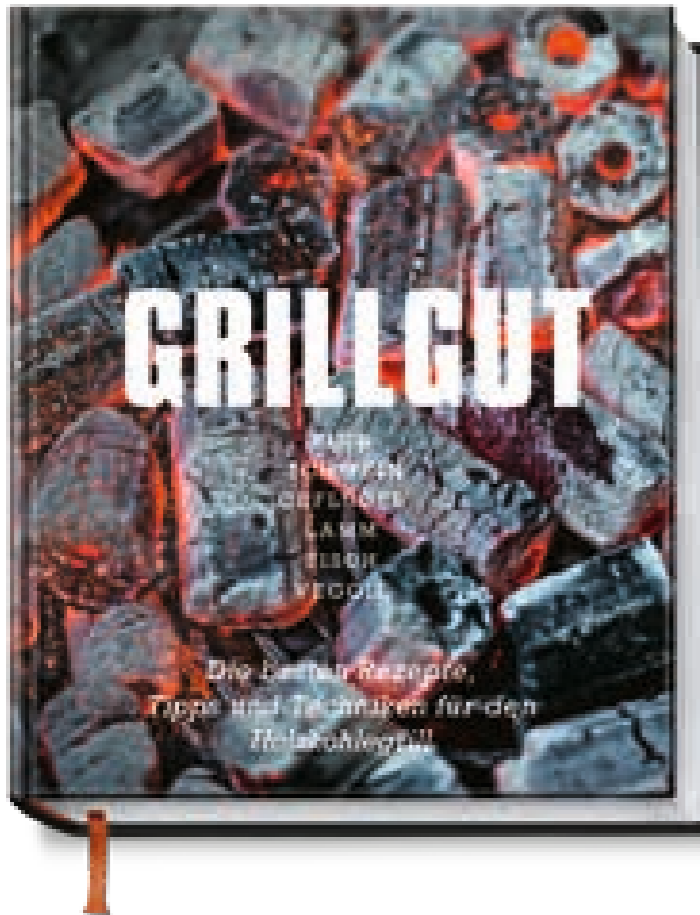


09m:50s



09m:59s





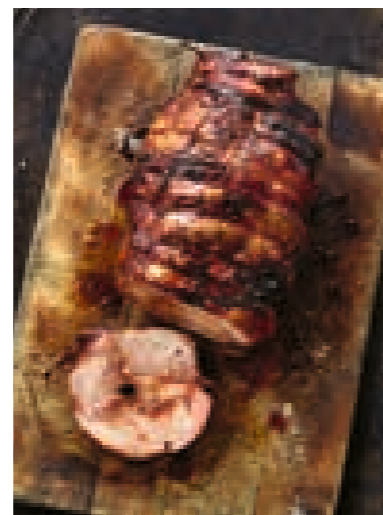
GRILLGUT
Die besten Rezepte, Tipps und Techniken für den Holzkohlegrill
 Text Angelo Menta
 Fotografie Hubertus Schüler,
 Justyna Krzyzanowska
 344 Seiten, 280 Fotos,
 Format 23,5 x 28 cm, gebunden,
 mit SU und Lesebändchen

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



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. 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 dahinter. Bei den ausgewählten Rezepten hat es sich gezeigt, dass es beim 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. Für Grillfans ist das Buch ein einzigartige Inspirationsquelle.





SUPPEN, EINTÖPFE UND SCHMORGERICHTE
 Text Su Vössing
 Fotografie Burkhard Vössing
 180 Seiten, 85 Fotos,
 Format 24,5 x 31 cm,
 gebunden, mit SU

34,00 EUR (D), 35,00 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-110-3,
 WG 1455



DIE KOCHBIBEL
 Göttlich kochen mit
 der Küchenmaschine
 Rezepte Su Vössing
 Text Burkhard Vössing
 Fotografie Hubertus Schüler
 200 Seiten, 83 Fotos,
 Großformat 24,5 x 31 cm,
 gebunden, mit SU

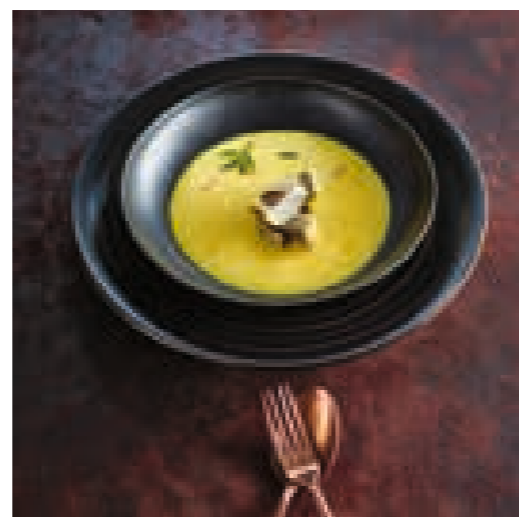
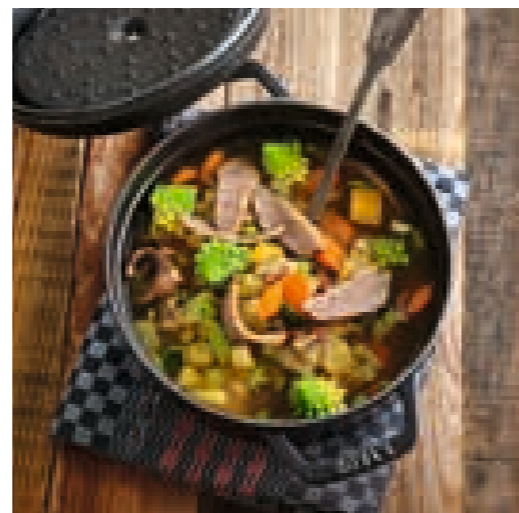
29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-083-0,
 WG 1455



Die ganze Welt aus einem Topf!

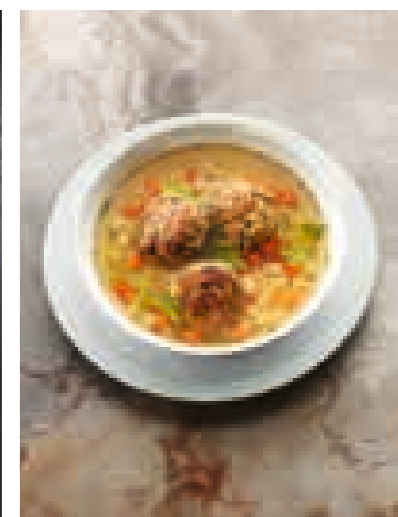
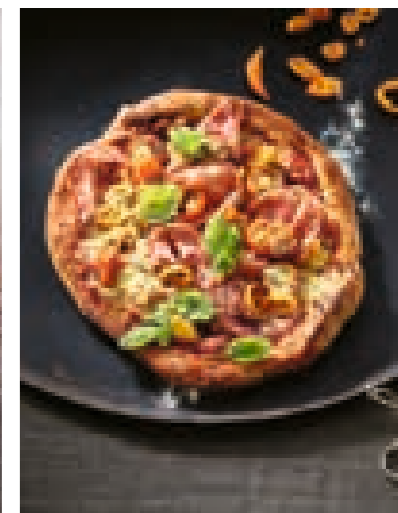
Suppen und Eintöpfe wirken angesichts von Dampfgeräucher, Sou vide und Molekularküche schon fast ein bisschen altmodisch, aber sie sind angesagter denn je. Und eine Suppe kochen, das kann jeder, sagt Su Vössing und zeigt wieder einmal, wie Sorgfalt und die Liebe zu kleinen Details wahre Wunder wirken können.

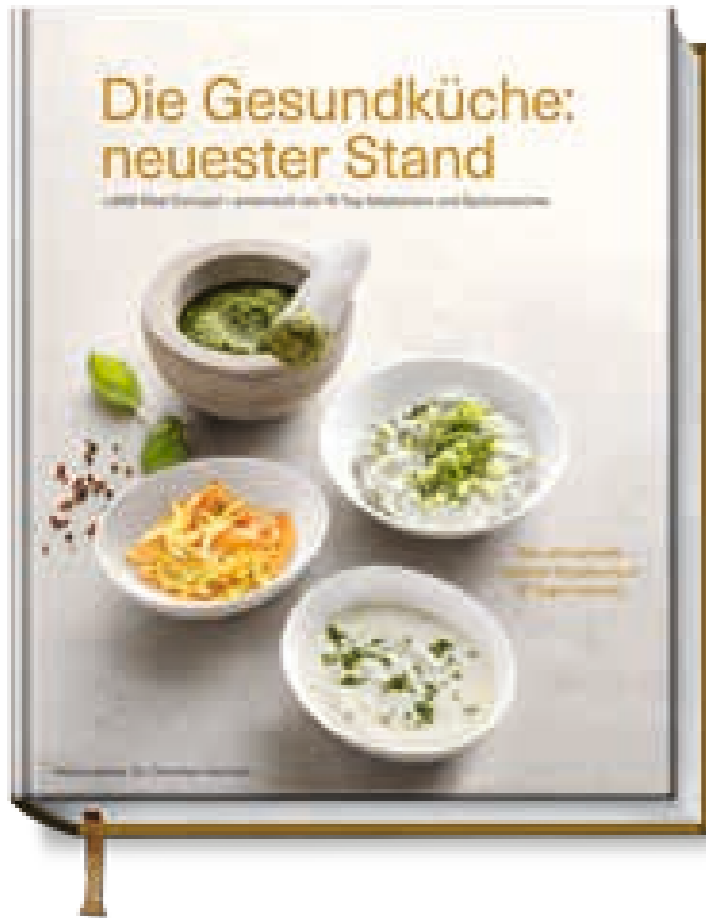
Tatsächlich sind Suppen, Eintöpfe und Schmorgerichte wunderbare Gerichte auch für Anfänger und sogar für minimalistisch eingerichtete Junggesellen-Küchen geeignet. Sie lassen sich zudem noch leicht vorbereiten, bevorraten, warm halten, wieder aufwärmen und reduzieren am Ende sogar den Abwasch. Nicht umsonst finden sich seit Ewigkeiten „Eintöpfe“ in allen Kulturen und Küchen dieser Welt. Dass sie aber trotzdem hinreißende kulinarische Highlights sein können, zeigt Su Vössing in ihren Rezepten mit der Kombination aus perfektem Handwerk und der notwendigen Raffinesse. Bis hin zu überraschenden feinen Beilagen bietet das Buch Klassiker und auch moderne Abwandlungen, die wirklich jeden zum Eintopf-Fan werden lassen.



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.





**DIE GESUNDKÜCHE:
NEUESTER STAND**
LANS Med Concept –
entwickelt von 70 Top-Medizinern
und Spitzenköchen
Herausgeber Dr. Christian Harisch
Text 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,
Format 23,5 x 28 cm, gebunden,
mit SU und Lesebändchen

34,00 EUR (D), 35,00 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-092-2,
WG 1456



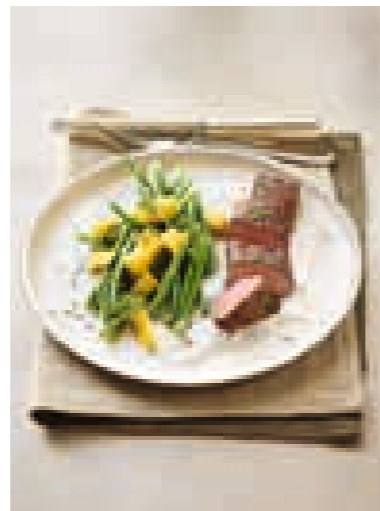
RAN AN DEN SPECK
Die leckerste Diät der Welt
Text Helmut Gote
und Prof. Dr. Ingo Froböse
Fotografie Klaus Arras,
Justyna Krzyzanowska
Foodstyling Katja Briol
256 Seiten, 96 Fotos,
Format 23,5 x 28 cm,
gebunden, mit SU

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



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

Dr. Anne Fleck, bekannt aus „Die Ernährungs-Docs“ des NDR, präsentiert das renommierte LANS-Med-Ernährungskonzept. Statt verwirrender Esstrends steht hier die Gesundküche im Fokus, die den aktuellen Stand der Ernährungsforschung widerspiegelt. Mit 88 Rezepten wird das Ernährungskonzept, für das jedes Jahr Prominente, Politiker und Manager in den Lanserhof reisen, um neue Energie zu tanken, endlich auch für zu Hause zugänglich. Ein Expertenteam aus Ärzten, Ernährungswissenschaftlern und Köchen lässt fortlaufend neue medizinischen Erkenntnisse in das Energy-Cuisine-Konzept einfließen. Es zeichnet sich durch einfache Zubereitung und frische, regionale Lebensmittel aus und eignet sich zudem als 30-Tage-Kur. Bei Bedarf lässt sich ohne Unterversorgung Übergewicht abbauen.

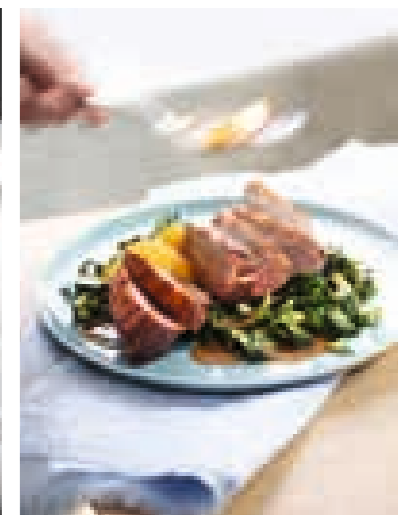
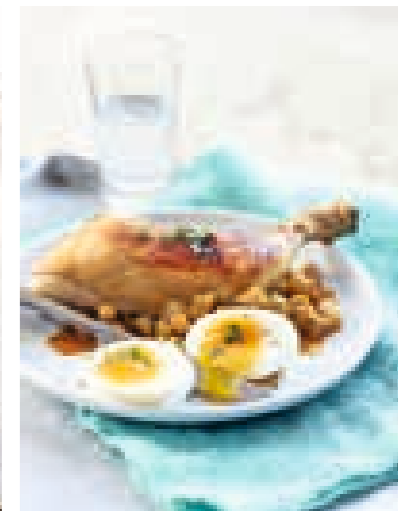


Dr. med. Anne Fleck, bekannt aus „Die Ernährungs-Docs“ im NDR



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 JÜNGSTE KOCHBUCH
ALLER ZEITEN**
Fuck, it's easy – Einfach kochen ohne Waage, Messbecher & Co.
Text Jan-Philipp Cleusters
Fotografie Justyna Krzyzanowska
192 Seiten, 126 Fotos,
Format 23,5 x 28 cm, gebunden,
Hardcover mit Veredelung

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



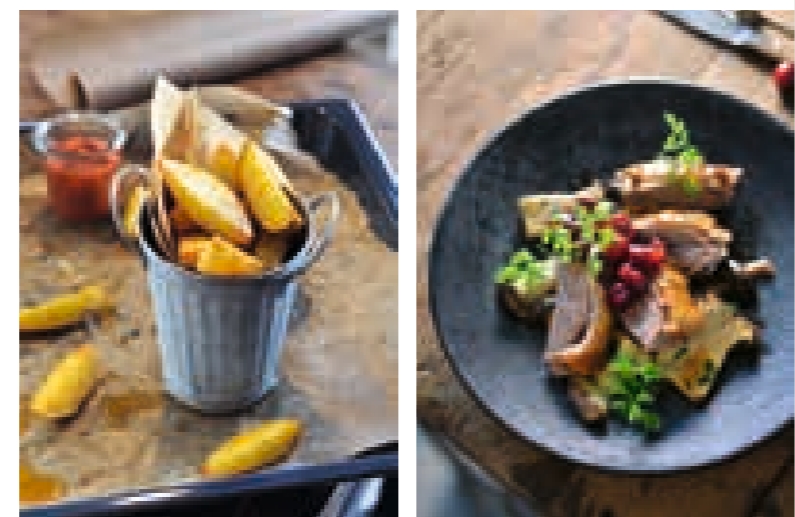
HAUSMARKE
Wie man beliebte Lebensmittel gesund und viel leckerer selbst macht
Text Dr. Christina Rempe
Rezepte Helmut Gote
Illustrationen Kay Bach
184 Seiten, 257 Illustrationen,
Format 23,5 x 28 cm, gebunden,
Hardcover mit Veredelung

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



Von Anfang an gut kochen

Junge Küche ist anders. Sie verzichtet auf teure Gerätschaften 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 wird zum Event, mit Freunden vor der Party, nach der Party. 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 so auch etwas für Leute seines Alters ist, die sonst vielleicht eher drei Tage hintereinander Nudeln kochen würden.



Geschmack statt industriellen Einheitsbreis

Von übertriebenen Warnungen und Panikmache hält sie gar nichts. Aber es gibt Zutatenlisten, die uns wachsam halten sollten. Dr. Christina Rempe, Lebensmittelchemikerin und Fachautorin für Lebensmittelrecht, zeigt in diesem Buch, was alles in unseren täglich genutzten Produkten steckt, was wir besser meiden sollten. Die Alternative zu den industriell getunten Fertigprodukten serviert der bekannte Radiokoch Helmut Gote, der vor allem für seine Liebe zu den leckeren, aber natürlichen Geschmacksträgern bekannt ist. Mit ihm werden selbst Götterspeise, Mäusespeck, Smoothies, Salatsauce, Pommes u. v. m. zum echten Geschmackserlebnis, wenn man sich vom Buch frisch motiviert aufs Selbermachen einlässt. Die Idee zu „Hausmarke“ stammt von dem Illustrator des Buches, Kay Bach aus Köln.





GOTE GEHT GENIEßEN
NRW und seine Spezialitäten
 Text Helmut Gote
 Fotografie Klaus Arras,
 Justyna Krzyzanowska
 304 Seiten, 231 Fotos,
 Format 23,5 x 28 cm,
 gebunden, mit Veredelung,
 SU und Lesebändchen

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



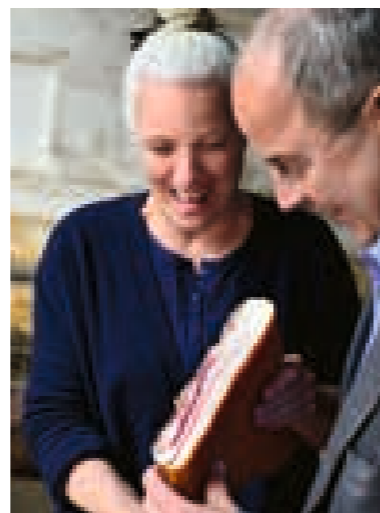
PARTY- UND FINGERFOOD
Deftig vegetarisch
 Text Anne-Katrin Weber
 Fotografie Wolfgang Schardt
 192 Seiten, 90 Fotos,
 Format 23,5 x 28 cm,
 gebunden, mit SU

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



NRW und seine Spezialitäten

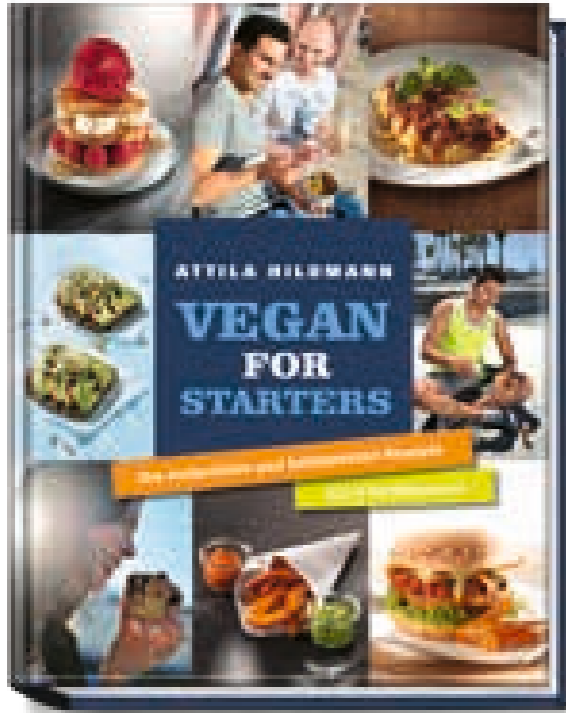
Herzhaftes Pumpnickel aus Lüdinghausen, fette Bunte Bentheimer Schweine aus Laer oder herb-süßes Rübenkraut aus Goch? Dazu gerne noch Möpkenbrot mit Doppelkorn, Walbecker Spargel und eine Burger Brezel zum Zoppen in den Kaffee? Nordrhein-Westfalen hat eine ganze Reihe von Spezialitäten zu bieten. Der Food-Journalist und Radiokoch bei WDR 2 Helmut Gote 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 Geschichten dahinter sind von Justyna Krzyzanowska opulent ins Bild gesetzt. 50 Rezepte von Helmut Gote mit Foodfotos von Klaus Arras zeigen, wie raffiniert man diese Produkte auch in der eigenen Küche verwenden kann.



Es gibt keine Party mehr ohne Vegetarier!

Dieses neue Buch der mit vielen Preisen dekorierten Autorin Anne-Katrin Weber ist prall gefüllt mit den tollsten vegetarischen Rezepten für viele Gelegenheiten. 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.





VEGAN FOR STARTERS
**Die einfachsten und beliebtesten
 Rezepte aus vier Kochbüchern**
 Text Attila Hildmann
 Fotografie Simon Vollmeyer,
 Justyna Krzyzanowska
 Foodstyling Johannes Schalk
 128 Seiten, 62 Fotos,
 Format 19 x 24 cm, gebunden

12,95 EUR (D), 13,40 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-093-9,
 WG 1455



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

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



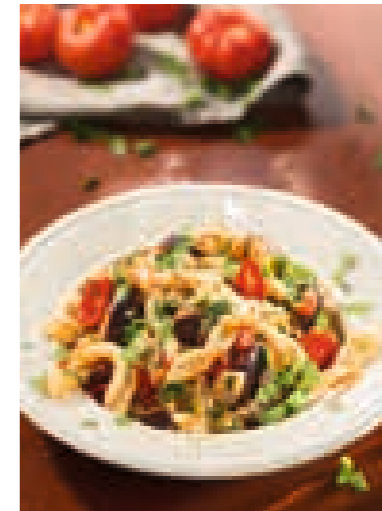
Das perfekte Buch für Vegan-Einsteiger

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! Attilas Gerichte schmecken großartig, sind dank vieler pflanzlicher Grundzutaten weitaus gesünder als vergleichbare Normalkost, dabei komplett ohne Cholesterin. Attila Hildmann erklärt 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.



97 mediterrane Rezepte und Klassiker

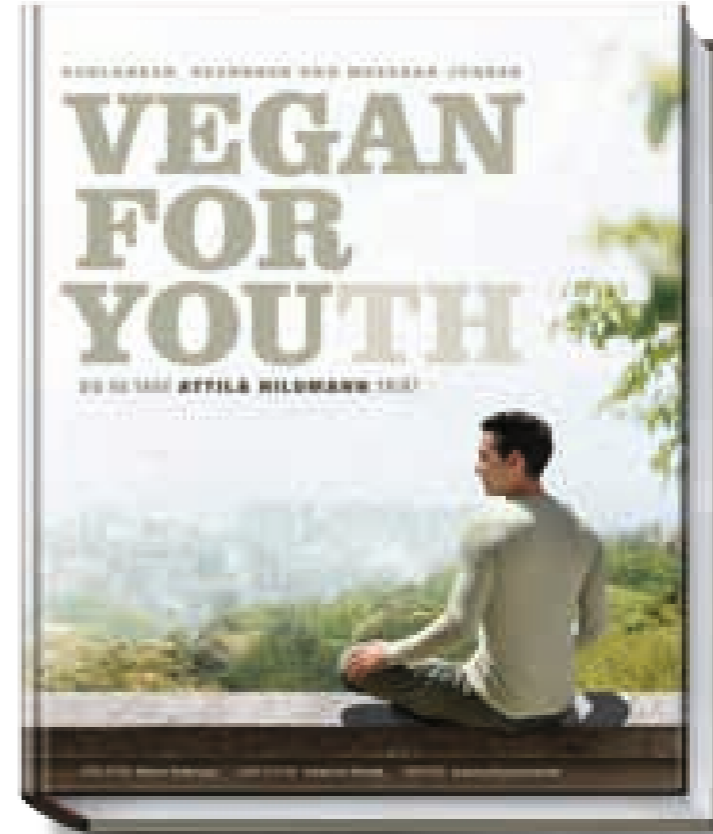
Dieses Mal hat sich Attila Hildmann die leckerste Küche der Welt vorgenommen und italienische Klassiker in seinen veganen Stil übersetzt. So kommen nicht nur zwei der gesündesten Ernährungsformen zusammen, sondern es entsteht darüber hinaus eine mediterrane Aromenvielfalt, die die vegane Küche bisher 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
 Text Attila Hildmann
 Fotografie Simon Vollmeyer,
 Justyna Krzyzanowska
 Foodstyling Johannes Schalk
 264 Seiten, 130 Fotos,
 Format 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
 Text 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

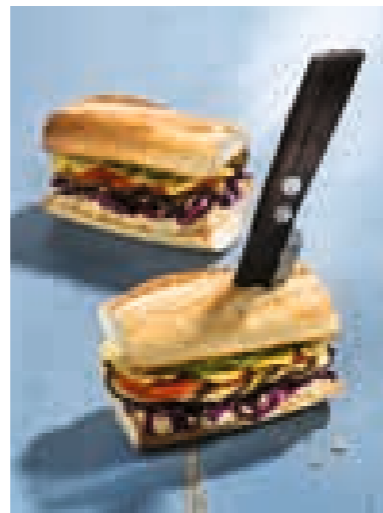
29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)
 ISBN 978-3-938100-91-2,
 WG 1455



Schnell gemacht und sensationell lecker

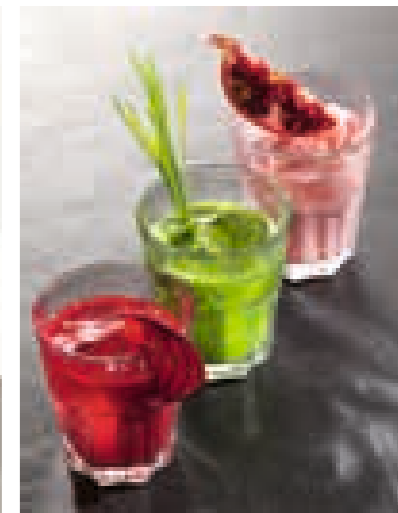
Auf unüberhörbaren Wunsch seiner inzwischen millionenstarken Fangemeinde hat Attila Hildmann einfache, schnelle Gerichte entwickelt, die sich vor allem auch fürs Büro und für unterwegs eignen. „Vegan to Go“ bietet über 100 neue, leckere Rezepte, die diesmal besonders einfach, schnell und sogar günstig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

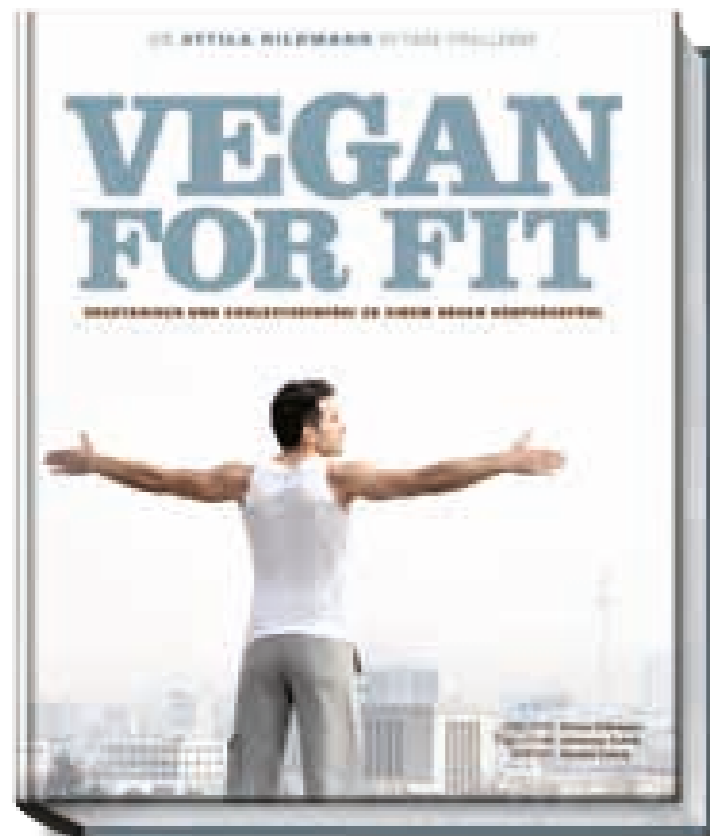
Das ist veganes Fast Food für jeden im besten Sinne, mit positiver Wirkung für die Gesundheit. Damit macht er die vegane Küche, die durch ihn nicht nur Kultcharakter bekommen hat, sondern längst auch bei Ärzten und generell im Gesundheitswesen angekommen ist, noch attraktiver und einfacher umsetzbar.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



Jünger und schlanker mit der Triät

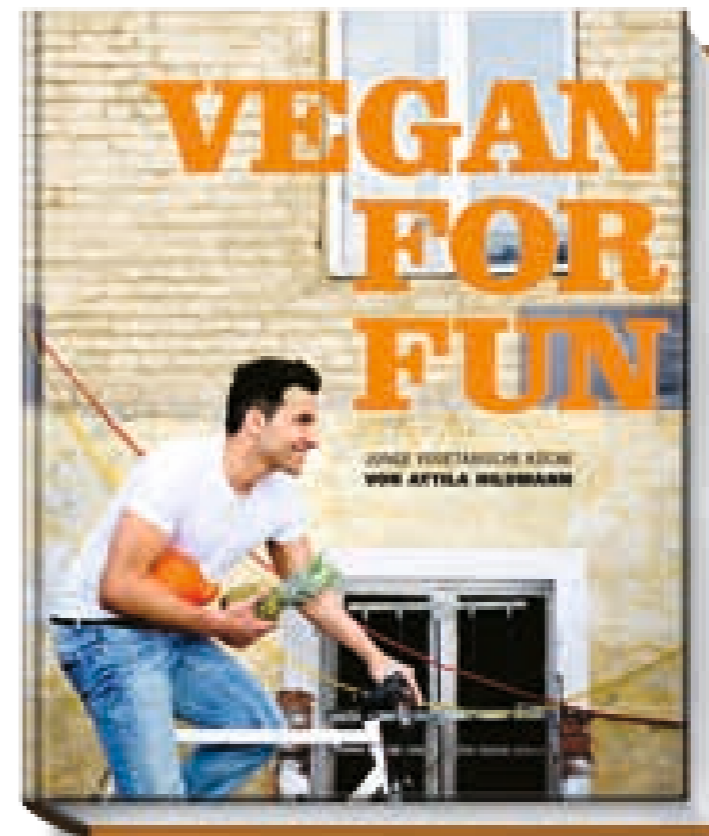
Hunderttausende haben am eigenen Körper erfahren, was eine vorübergehende vegane Ernährungsweise, frei von chemischen Zusätzen, bringt. Unzählige ernährungsbedingte chronische Krankheitsbilder heilten in nur 30 Tagen ab, die Pfunde purzelten. Für „Vegan for Youth“ ist Attila Hildmann dem Phänomen dieses 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,
 Format 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
 Text Attila Hildmann
 Fotografie Simon Vollmeyer,
 Sandra Czerny
 Foodstyling Johannes Schalk
 192 Seiten, 86 Fotos,
 Format 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 die vegane 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
 Text Anne-Katrin Weber
 Fotografie Wolfgang Schardt
 216 Seiten, 100 Fotos,
 Format 23,5 x 28 cm,
 gebunden, mit SU

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



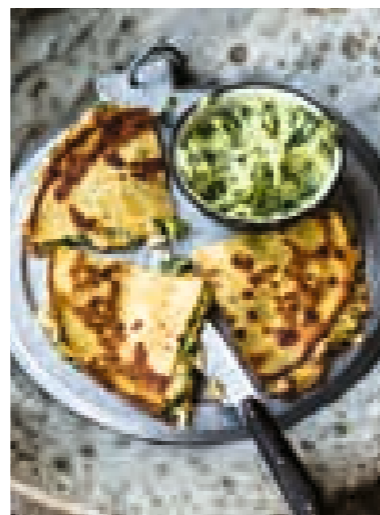
DEFTIG VEGETARISCH
 schmoren • backen • braten
 rösten • panieren • grillen
 Text Anne-Katrin Weber
 Fotografie Wolfgang Schardt
 220 Seiten, 91 Fotos,
 Format 23,5 x 28 cm,
 gebunden, mit SU

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.





**DAS GROSSE SPECKTAKEL
Das Kochbuch**

Text Bettina Snowdon
und Martin Lagoda
Fotografie Wolfgang Schardt
160 Seiten, 70 Fotos,
Format 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**

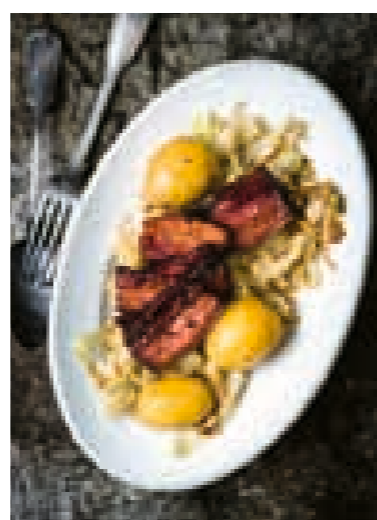
Text Konrad Beikircher
Rezepte Anne Beikircher
Fotografie Klaus Arras
Foodstyling Katja Briol
144 Seiten, 45 Fotos,
Format 19 x 24 cm,
gebunden

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?

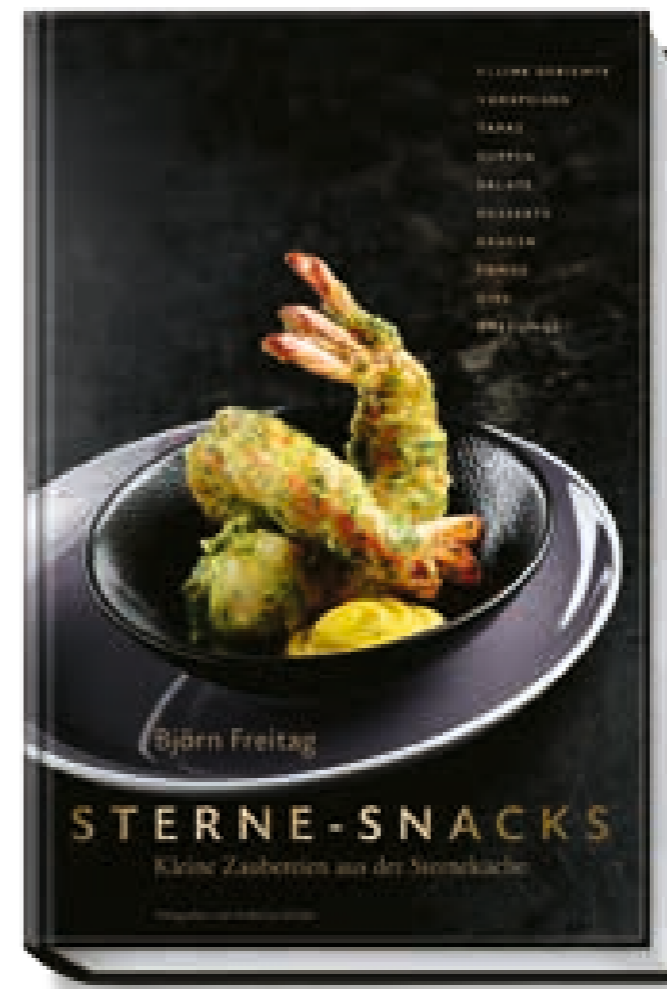
Konrad Beikircher ist als Kabarettist bei Millionen Rheinländern beliebt durch seine Fähigkeit, die Menschen rund um Köln mit größtem Scharfsinn zu beobachten und mit feinem Sinn für Humor bis ins Detail zu beschreiben. Aber er hat mit seiner feinen Beobachtungsgabe nicht nur die Kölner betrachtet, sondern 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!





DAS ERSTE MA(H)L
 „Was essen Sie eigentlich zu Hause?“ – Spitzenköche im persönlichen Gespräch
 Text Stephanie Bräuer
 Fotografie 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



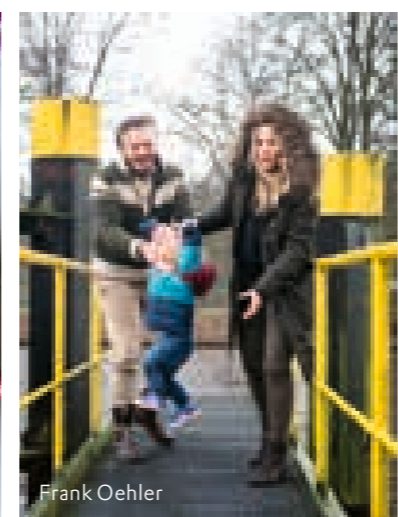
STERNE-SNACKS
 Kleine Zaubereien aus der Sterneküche
 Rezepte Björn Freitag
 Co-Autor Michael Piater
 Fotografie Hubertus Schüler
 192 Seiten, 84 ganzseitige Fotos,
 Großformat 23 x 34,5 cm,
 gebunden, mit SU

39,90 EUR (D), 41,10 EUR (A)
 ISBN 978-3-938100-26-4,
 WG 1455



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

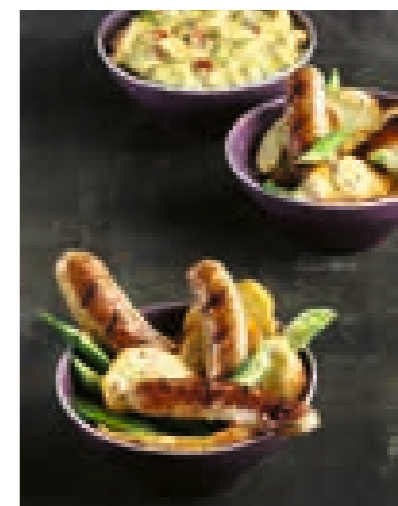
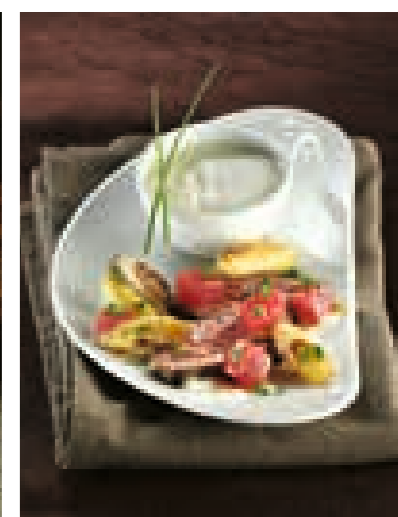
„Was kocht Ihr Mann eigentlich zu Hause? Oder hat er da gar keine Lust mehr?“ Und: „Waren Sie nicht schrecklich nervös, als Sie das erste Ma(h)l für ihn kochen mussten?“ Das sind die typischen Fragen, die der Autorin Stephanie Bräuer immer gestellt werden, wenn sie erzählt, dass sie ihren eigenen Spitzenkoch 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.



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.





REZEPTE FÜR DIE ZUKUNFT
 Text 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
 Gesund werden mit leckeren Kochrezepten

Text 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
 Text Gabi Weiss Fotografie Harald Eisenberger
 96 Seiten, 126 Fotos, Format 18 x 18 cm, gebunden

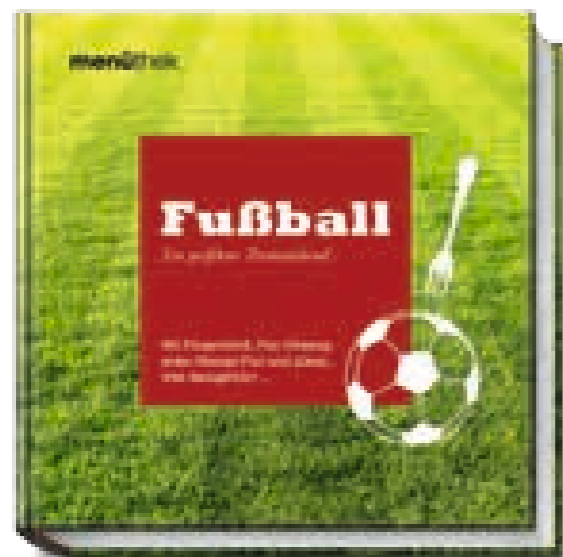
13,50 EUR (D), 13,90 EUR (A),
 ISBN 978-3-95453-088-5, WG 1455




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
 Text 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
 Text 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 Fußballgästepreffischer 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
 Fotografie 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!
 Text Angelo Menta
 Fotografie Klaus Arras
 192 Seiten, 122 Fotos,
 Format 23,5 x 28 cm,
 gebunden, mit Banderole

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

Für den ultimativen Spaß an glühenden Kohlen

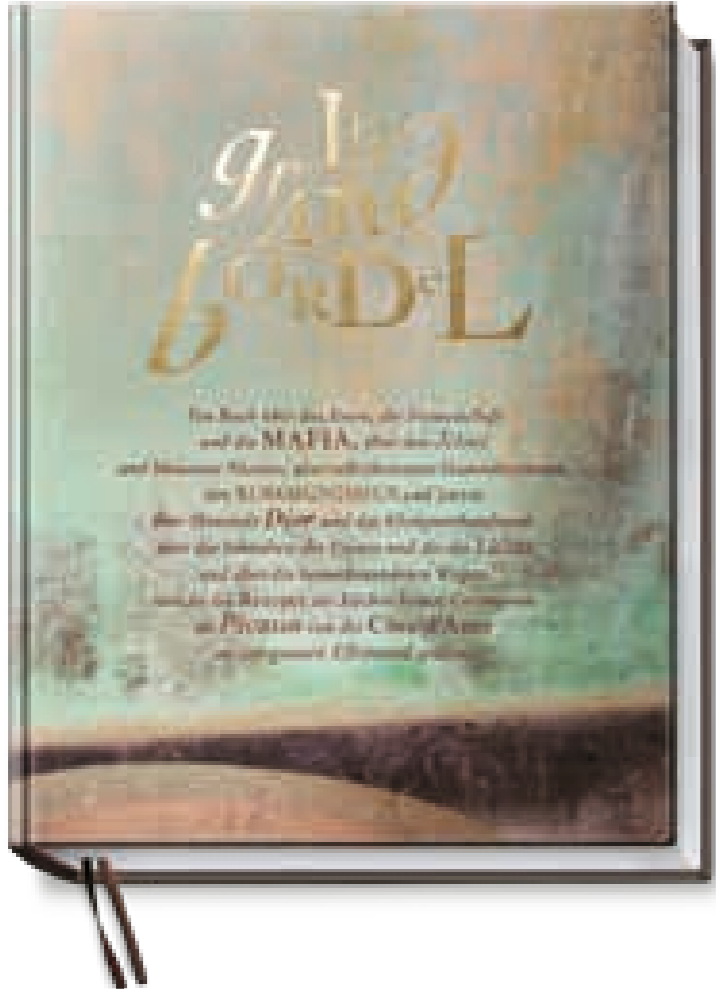
„Rauchzeichen“ dreht sich um die Lust am Kochen und Grillen unter freiem Himmel. Dabei gibt es spannende Alternativen zum einfachen Grillrost: über offenem Feuer, im Dutch Oven oder im Potjie. In der Erde oder an Stock und Spieß. Braten und Rösten in eisernen Pfannen, Töpfen oder Feuerschalen. Geniale 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



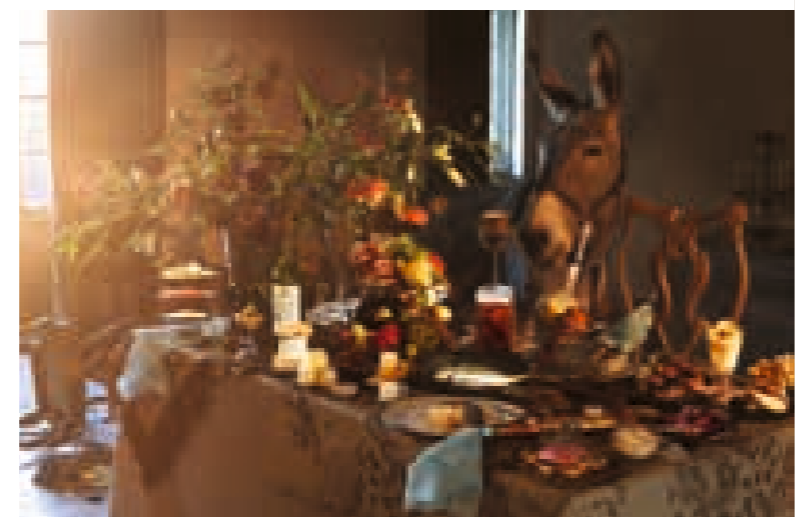
MARIA LUISA KANN NICHT ANDERS – Von Platterbsen, weißen Trüffeln und einer Messerspitze Wahnsinn
 Text Judith Stoletzky
 Rezepte Maria Luisa Scolastra
 Fotografie Justyna Krzyzanowska
 420 Seiten, 260 Fotos,
 Format 19 x 24 cm, gebunden,
 Struktureinband und Lesebändchen

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



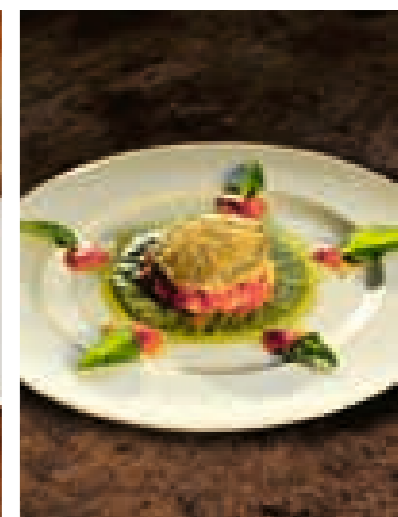
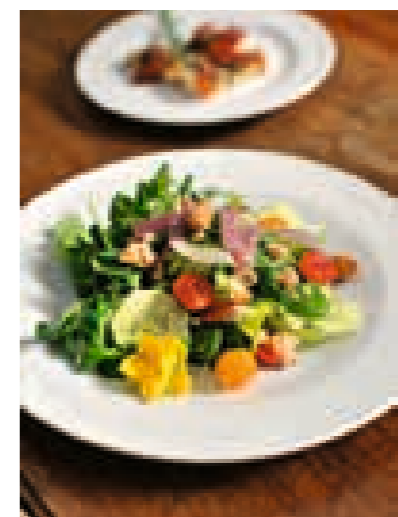
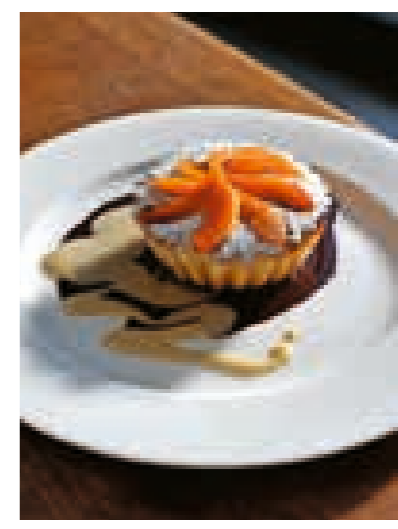
Eine Augenweide. Ein Lesebuch. Ein Kochbuch.

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.





GESUNDHEIT UND FITNESS

GESTERN HAST DU „MORGEN“ GESAGT



Gewinner
**DR. MICHÈL
GLEICH**



GESTERN HAST DU „MORGEN“ GESAGT
Das 5-Stufen-Trainingsprogramm mit dem eigenen Körpergewicht
Text Dr. Michèl Gleich
Fotografie Justyna Krzyzanowska
264 Seiten, 200 Fotos,
Format 21,5 x 27,5 cm,
Klappenbroschur

24,00 EUR (D), 24,70 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-108-0,
WG 1464



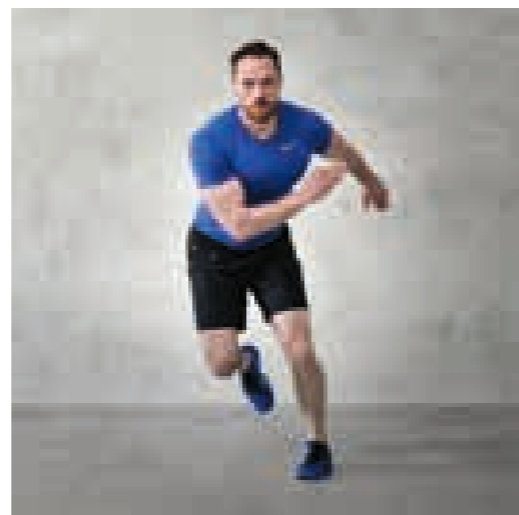
BUSINESS-YOGA
Mit leichten Übungen zu Leistungssteigerung und Stressabbau
Text Kerstin Linnartz
Fotografie Moritz Schmid
272 Seiten, 187 Fotos,
Großformat 23,5 x 28 cm,
gebunden, mit SU

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



Aufgeben ist für dich keine Option mehr!

Mit seiner Lebensgeschichte verleiht er allem, was er tut, eine kraftvolle Authentizität und Leidenschaft, die ansteckend ist. Als Offizier bildete er unzählige Soldaten aus. Später tauschte er die Uniform gegen Hemd und Krawatte, um angehende Manager eines Weltkonzerns zu unterrichten – ein Traumjob. Doch dann kündigte er, von heute auf morgen, um sich ganz dem Sport als Trainer zu widmen. 2015 wurde er mit den renommierten NEOS-Award als bester Personal Trainer und Newcomer Deutschlands von einer hochkarätigen Jury ausgezeichnet. „Nicht morgen. Nein, heute und jetzt. Athletischer und muskulöser Körperbau gewünscht? Gut, du hast ein Ziel. Dann nimm dein Herz in beide Hände und leg los. Ab sofort gibt es keine Ausreden mehr, die eigenen Ziele aufzuschieben. Mit einer einzigartigen Mischung aus hoch effektivem Training mit dem eigenen Körpergewicht sowie gesunder, perfekt abgestimmter Ernährung schaffst du dir eine Basis für deinen Erfolg. Dauerhaft. Unabhängig vom Fitness-Level kannst du jederzeit einsteigen. Überall. Jederzeit. Ohne Geräte und Hanteln. Kein Stress. Aber vor allem mit viel Energie, Spaß, Leidenschaft und Motivation.“



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 unterhaltensamen Stil den perfekten Einstieg in einen entspannten, erfolgreichen Büroalltag.





PORTRÄTS

PROMINENT MIT HUND UND EINER KATZE



PROMINENT MIT HUND UND EINER KATZE

25 emotionale Porträts
 Text Bettina Bergwelt
 Fotografie Nikolaj Georgiew
 260 Seiten, 224 Fotos,
 Großformat 24,5 x 31 cm,
 gebunden, mit Veredelung
 und SU

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



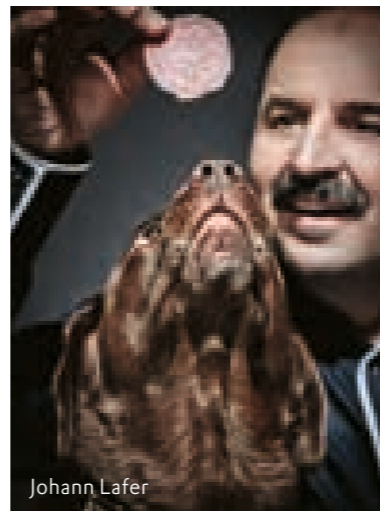
Rudolf Schenker

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



Jürgen Drews

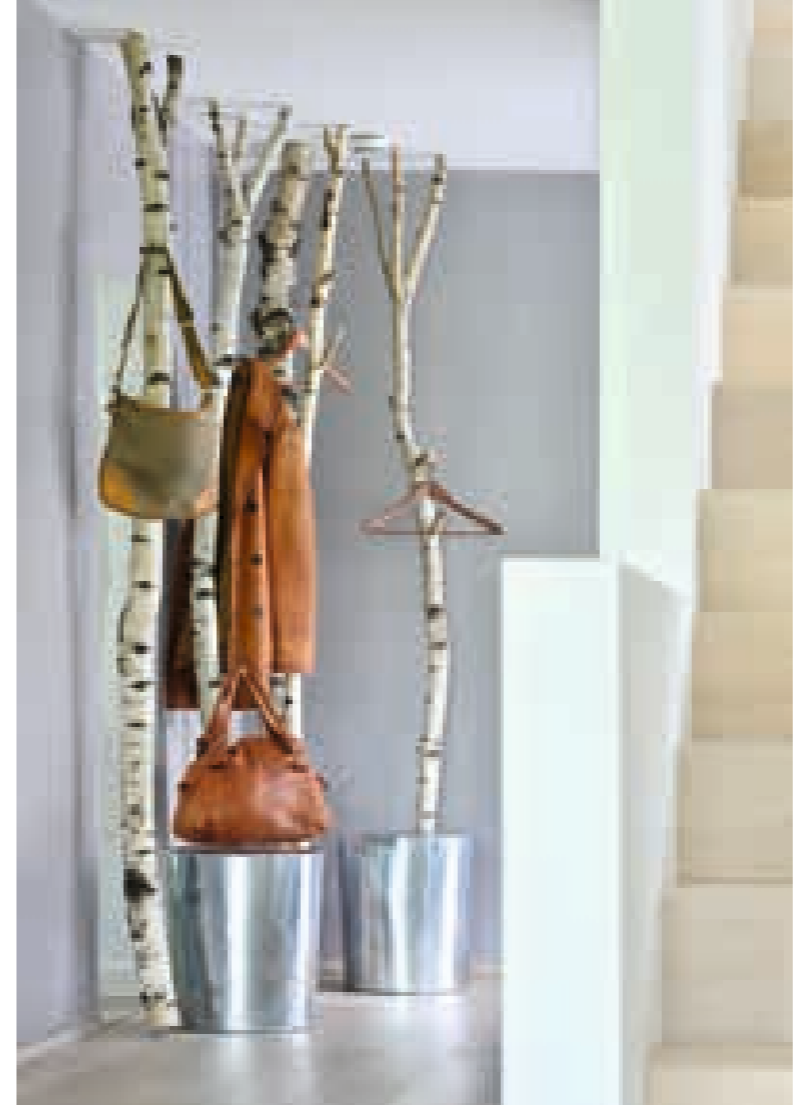


**DO IT
YOURSELF**
HÄKEL-STREET-STYLE



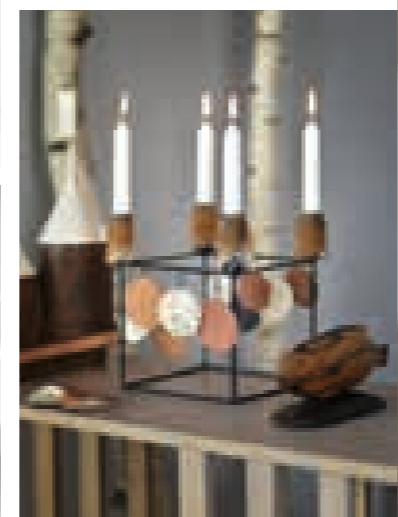
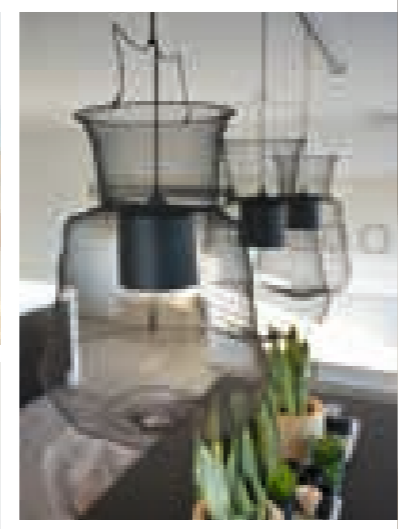
HEIMWERK
 Do it yourself und Upcycling:
 schöner wohnen mit stilvollen
 Accessoires – Das große Ideenbuch
 mit Step-by-Step-Anleitungen
 Text Gabriele Chomrak
 Fotografie Justyna Krzyzanowska
 240 Seiten, 345 Fotos,
 Format 24,5 x 24,5 cm,
 gebunden, Spezialeinband
 mit Banderole

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



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.





HÄKEL-STREET-STYLE
 DIY – einfach selbst häkeln
 Text 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



DER KLEINE LÖWE HENRI UND SEINE GEHÄKELTEN FREUNDE
 myboshi
 Text Tanja Mairhofer
 Illustrationen 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

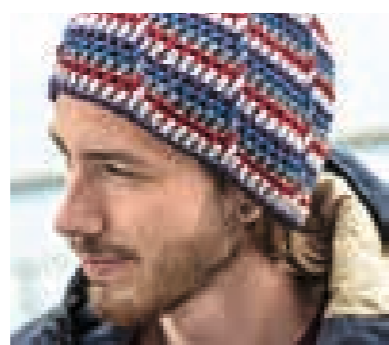
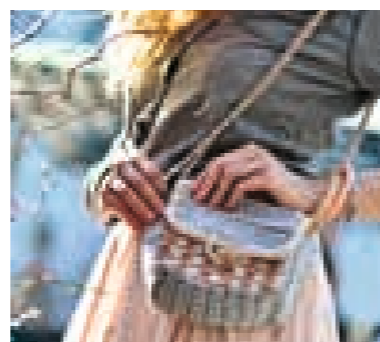


12 Kuscheltiere zum Nachhäkeln
 + Anleitung für die Mutmachmütze



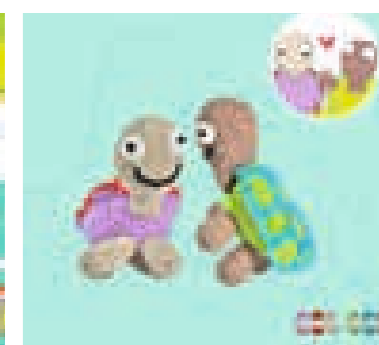
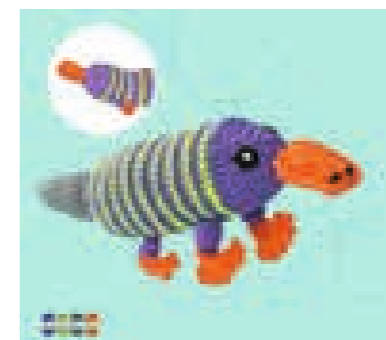
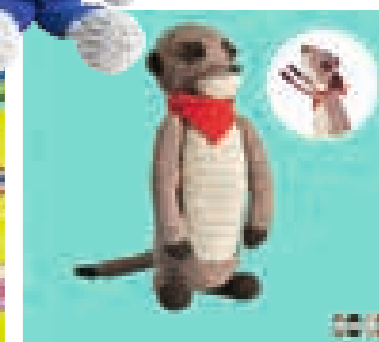
Voll auf die Mütze

„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.



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.





FOTOGRAFIE

ARBEIT

**ARBEIT**

Text 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

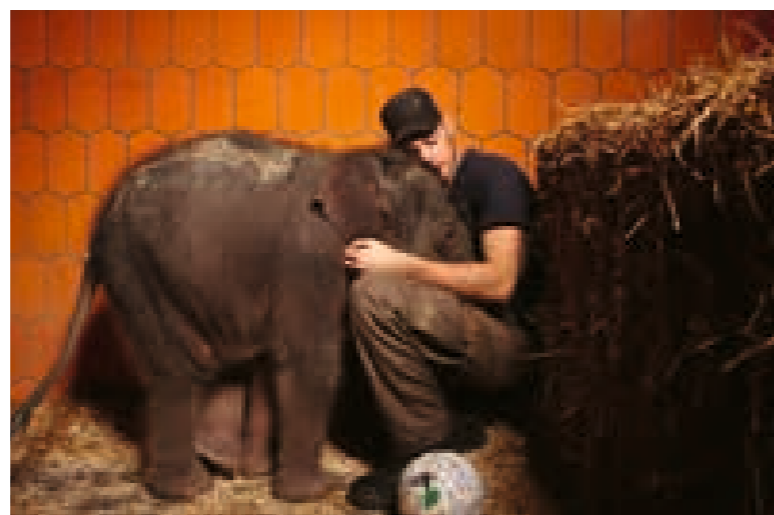
**THE BEST OF JÜRGEN BECKER
GARDEN PICTURES**

Fotografie 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

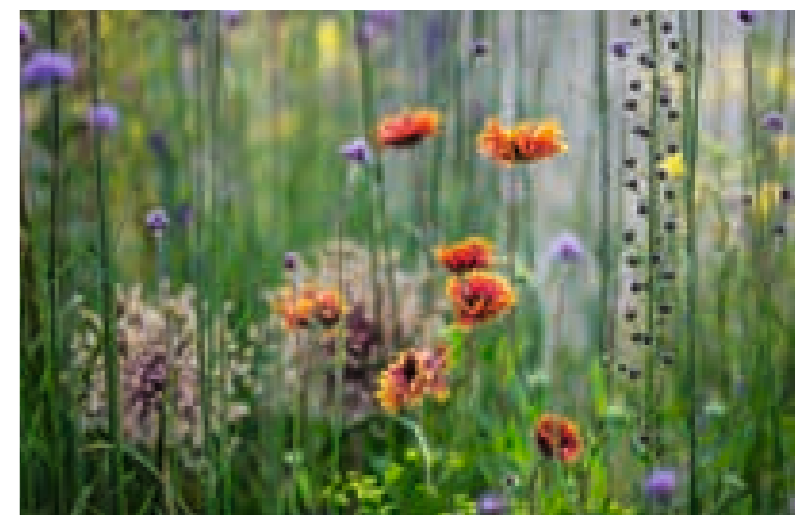
246,00 EUR (D), 252,90 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-010-6,
WG 1421

**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.

**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 Großformat, 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.





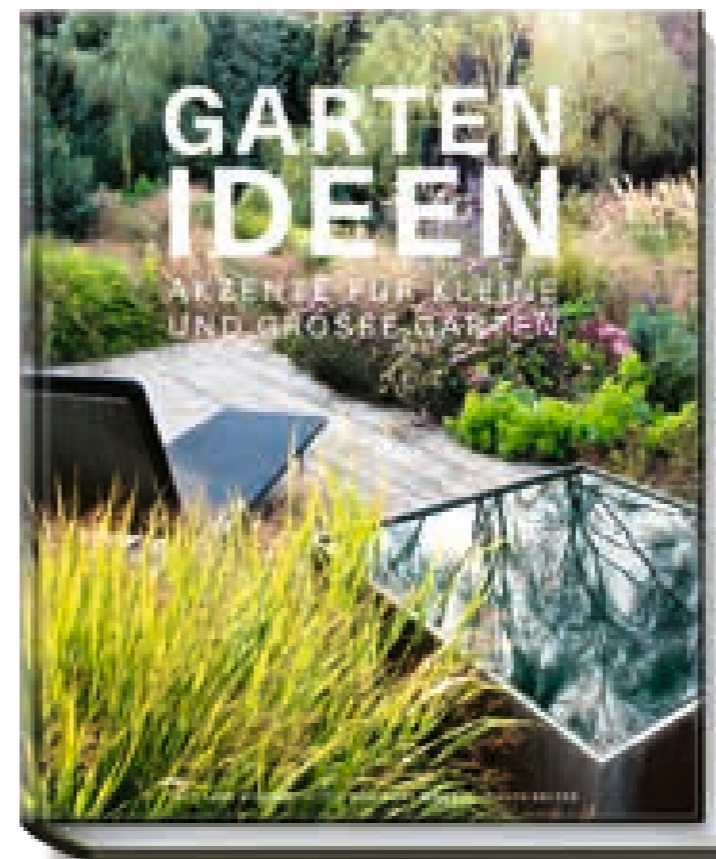
GARTEN

MODERNE GARTENKONZEPTE



WASSER IM GARTEN 2 – Das große Ideenbuch
 Text Jörg Baumhauer Fotografie Marianne Majerus, Jürgen Becker
 216 Seiten, 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



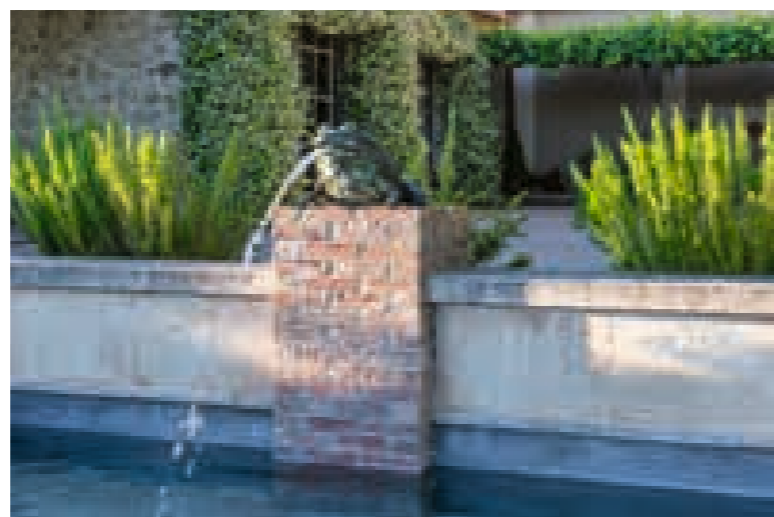
GARTENIDEEN
 Akzente für kleine
 und große Gärten
 Text Lars Weigelt
 Fotografie Marianne Majerus,
 Jürgen Becker
 240 Seiten, 144 Fotos,
 Format 23,5 x 28 cm,
 gebunden, mit SU

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



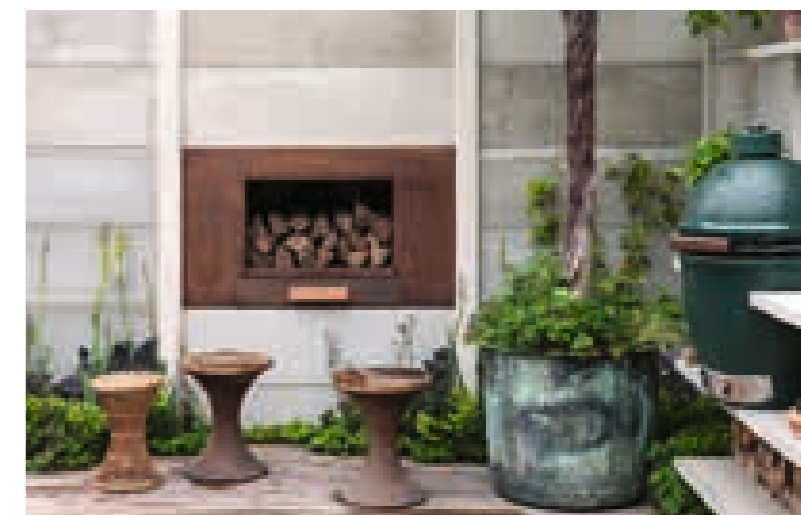
„State of the Art“ in Sachen Wasser

Dieses Buch gibt einen perfekten 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 wird begleitet von einem erläuternden Text, der den Blick auf das Wesentliche lenkt. Die Beispiele in diesem Buch bieten einen Pool an Ideen für den eigenen Garten. Brunnen – Becken – Badeteiche, die Größe spielt dabei keine Rolle. Wann immer Sie Wasser im Garten planen, wird dieses Buch Ihnen helfen, alles Wesentliche zu bedenken und Ihren Stil zu finden.



Raffinierte Details und kleine Lösungen

Überzeugende Antworten auf Gartengestaltungsfragen, vor allem auch nach raffinierten Details und gelungenen kleinen Arrangements, liefert das Buch in attraktiver und inspirierender Form, manchmal verblüffend, manchmal schlicht und elegant, 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-gediegen: Jedes der hier vorgestellten Gartenelemente besitzt besondere Strahlkraft. Das Buch bietet darüber hinaus exzellente Fotografien und kompetente Texte, mit Anregungen und Inspiration, Know-how und Detailwissen, um mit kleinen Lösungen ein großes Ganzes, einen stilvollen Garten zu formen.





VORHER-NACHHER-GÄRTEN
Modernes Gartendesign richtig planen
 Text Manuel Sauer
 Fotografie Jürgen Becker,
 Volker Michael, Manuel Sauer
 192 Seiten, 190 Fotos,
 Format 23,5 x 28 cm,
 gebunden, mit SU

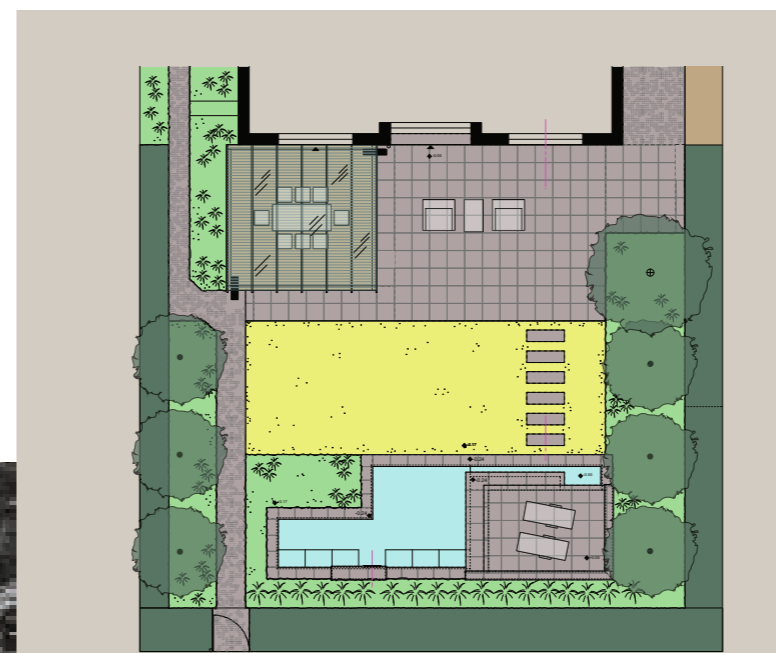
39,95 EUR (D), 41,10 EUR (A)
 ISBN 978-3-95453-044-1,
 WG 1421



vorher



nachher



Entwurfsplan zum Garten oben

Mit nachvollziehbaren
 Planungsdetails und den
 dazugehörigen Bauplänen

Das Buch zur gelungenen Gartenplanung

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 Freizeitgärten unterschiedlicher Stilrichtungen und Inhalte. Wer immer sich gerade mit Gartenplanung beschäftigt, wird von diesem Buch in vielfältiger Weise profitieren.



vorher



nachher




vorher



nachher




MODERNE GARTENKONZEPTE – Gartengestaltung passend zur Architektur
 Text 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 

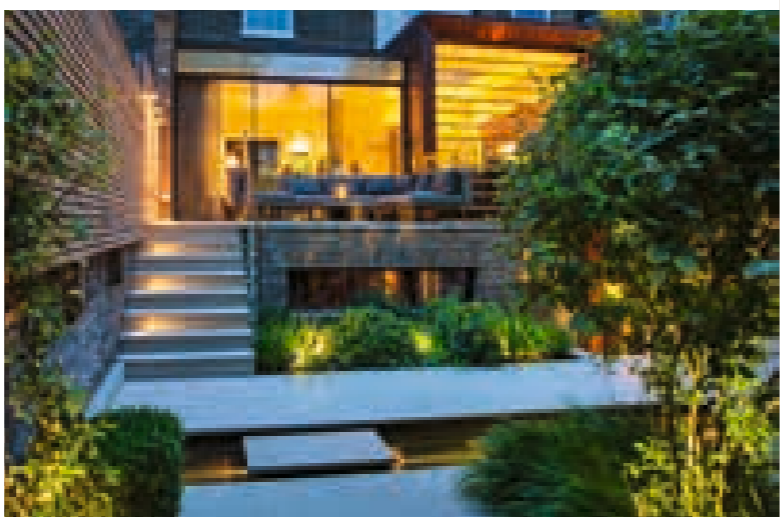


KLEINE GÄRTEN VERGRÖßERN – So optimieren Sie Raumwirkung und Nutzwert
 Text Tanja Minardo Fotografie Marianne Majerus, Jürgen Becker
 176 Seiten, 80 Fotos, Großformat 30 x 24 cm, gebunden, mit SU

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

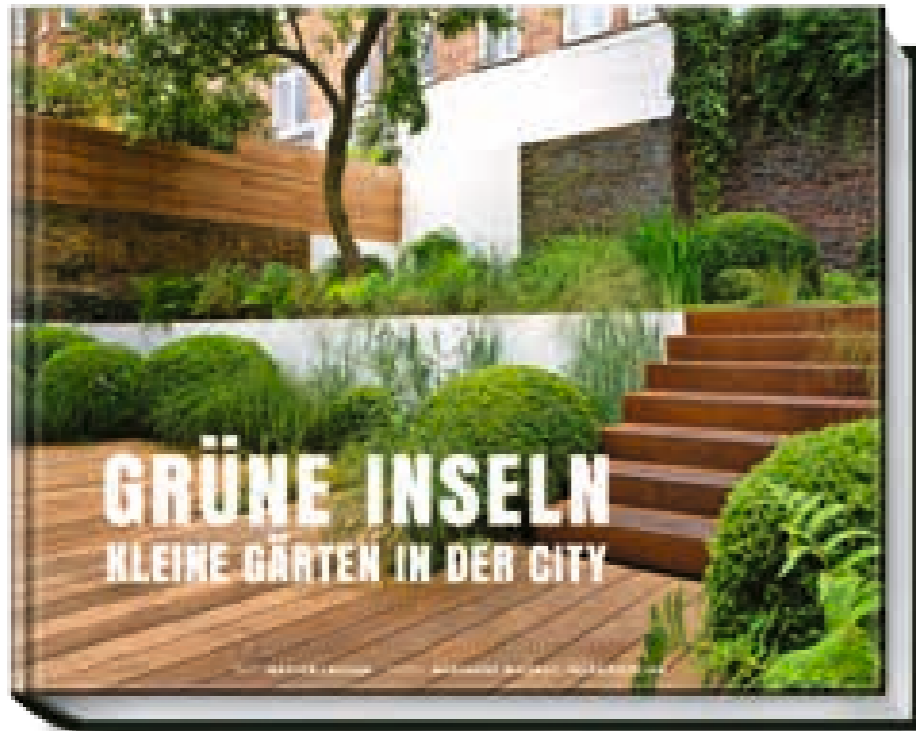
Wie es gelingt, dass sich Haus und Garten in ihrer Gesamtwirkung nicht nur ergänzen, sondern in ihrer Qualität und Spannung erhöhen, beschreibt dieser bildgewaltige Gartendesign-Band, meisterhaft fotografiert von weltweit renommierten Gartenfotografen. Interviews mit den bekannten Architekten Alexander 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

Text 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

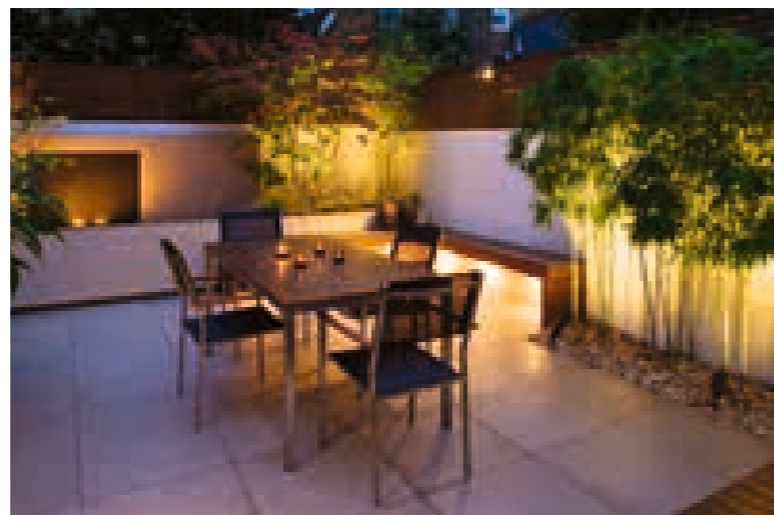
Text Sabine Wesemann, Ulrich Timm Fotografie Clive Nichols, Jürgen Becker
224 Seiten, 158 Fotos, Großformat 30 x 24 cm, gebunden, mit SU

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



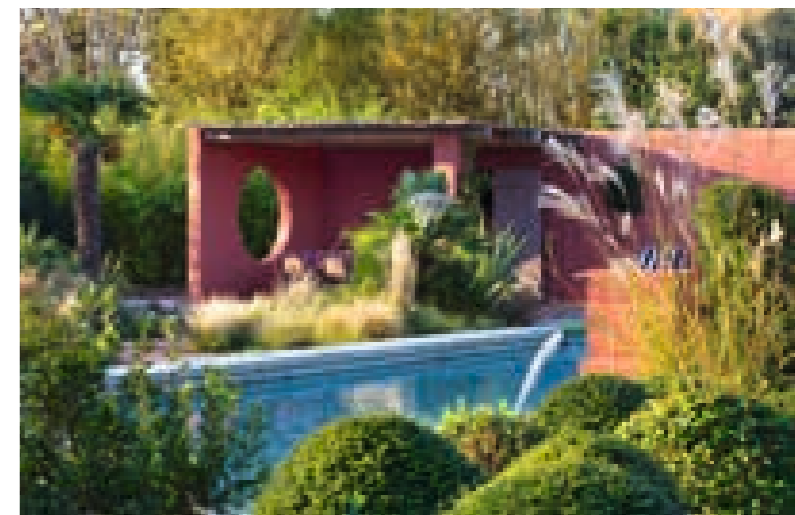
Grüner Daumen für die Stadt

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.





GARTENHÄUSER, WINTERGÄRTEN, ÜBERDACHUNGEN – Das große Ideenbuch
 Text Lars Weigelt *Fotografie* 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 *Fotografie* 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



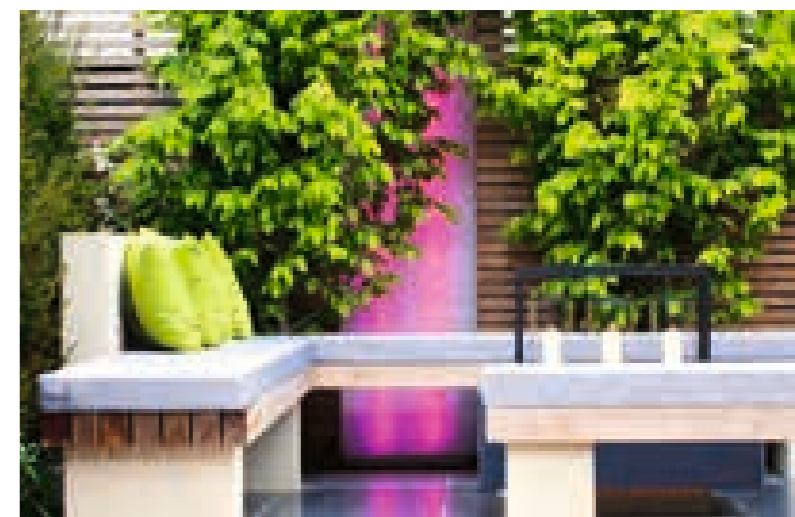
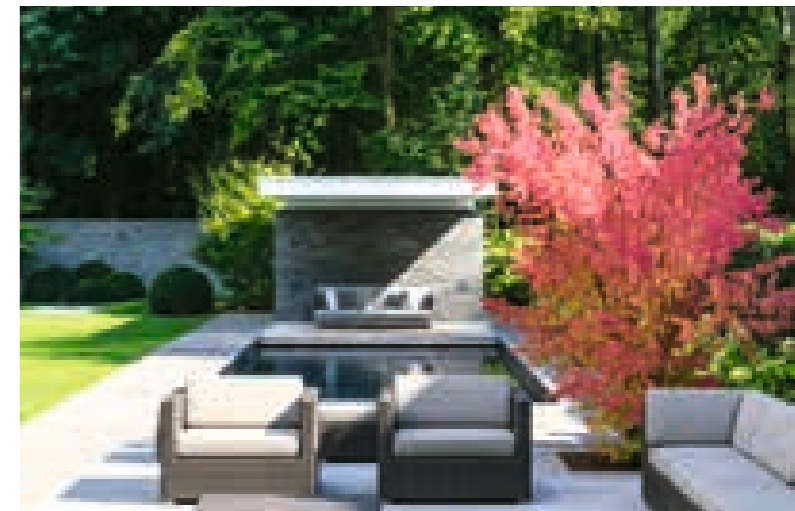
Exklusive Ideen für gebaute Räume im Garten

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 Fotografie 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 Fotografie 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



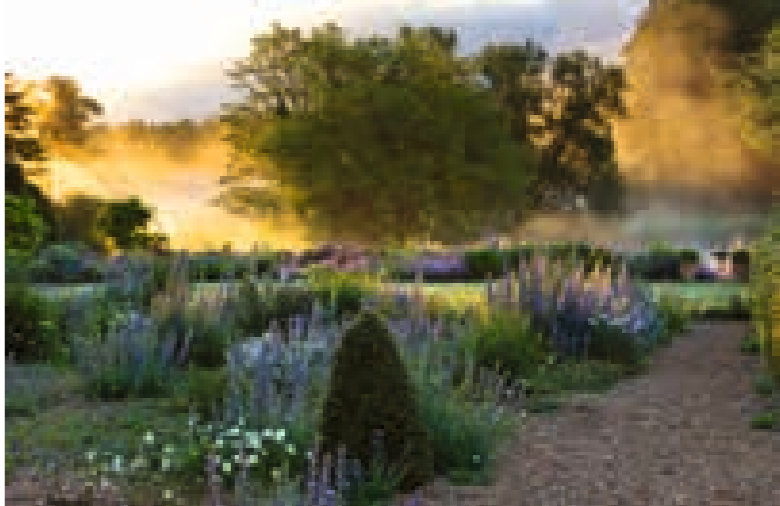
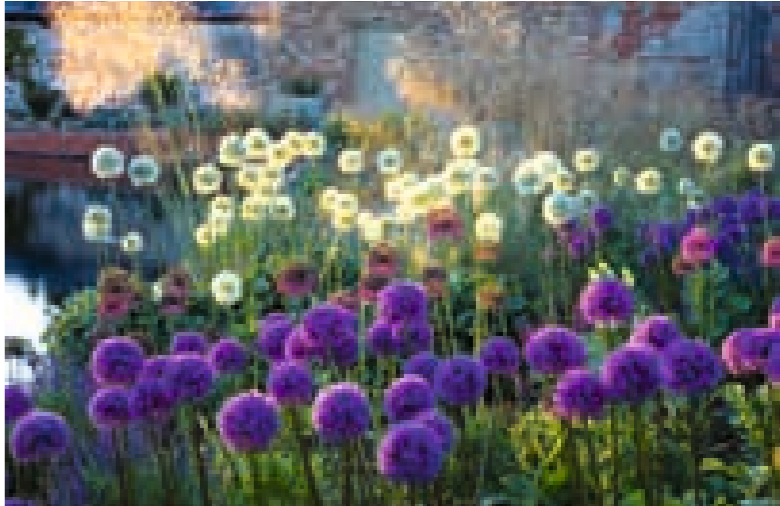
Mehr Natur im eigenen Garten macht glücklich

Wenige Worte wecken so viel Sehnsucht wie der Begriff „Natur“. Viele Zeitgenossen denken bei diesem Wort eher an Brennesseln, 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.





JUNGES GARTENDESIGN

Kreativ, stylish, machbar

Text Manuel Sauer
Fotografie 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



DESIGN FÜR PFLEGELEICHTE GÄRTEN – Das große Ideenbuch

Text 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



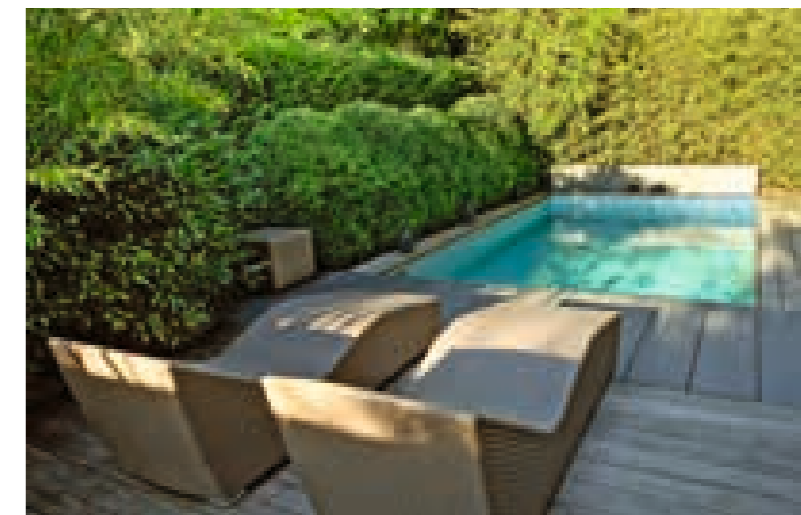
Frische Ideen und unkonventionelle Konzepte

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.



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

Text 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

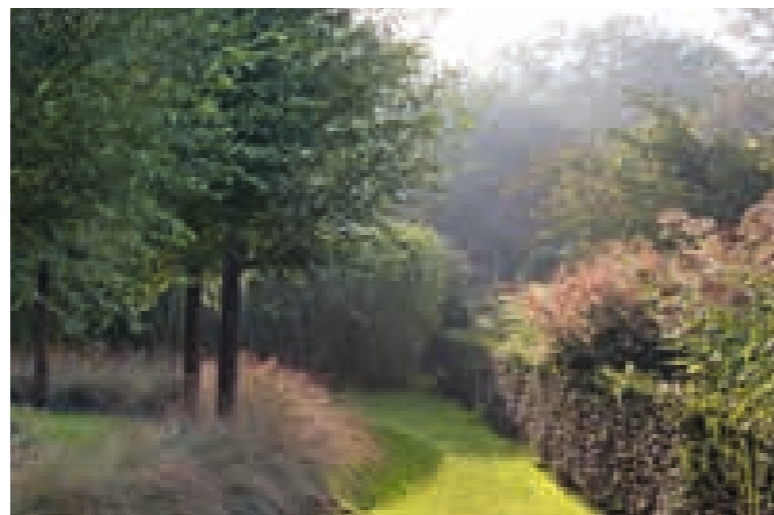
Text Peter Berg, Petra Reidel Fotografie Jürgen Becker, Marianne Majerus
192 Seiten, Großformat 30 x 24 cm, 117 Fotos, gebunden, mit SU

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



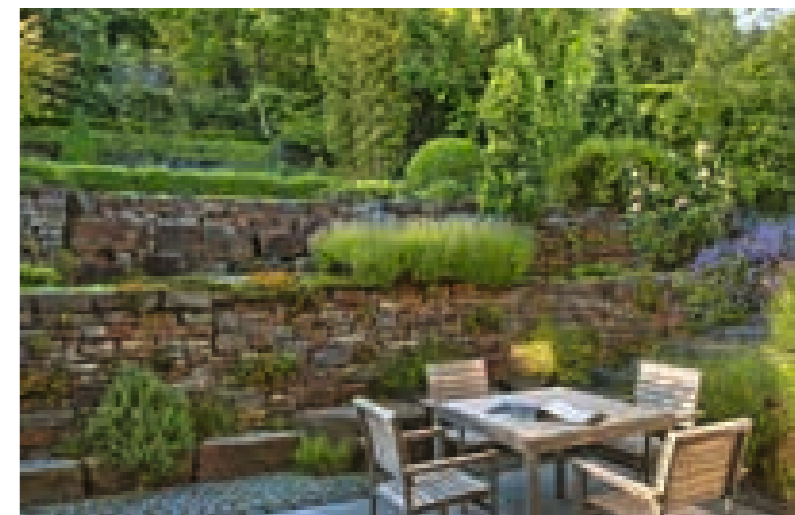
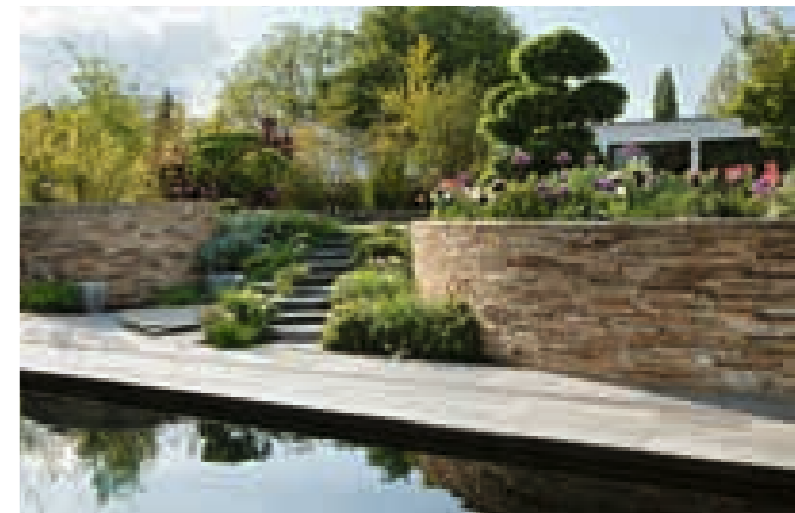
Gärten ohne Pause

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 Fotografie 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
 Text 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.

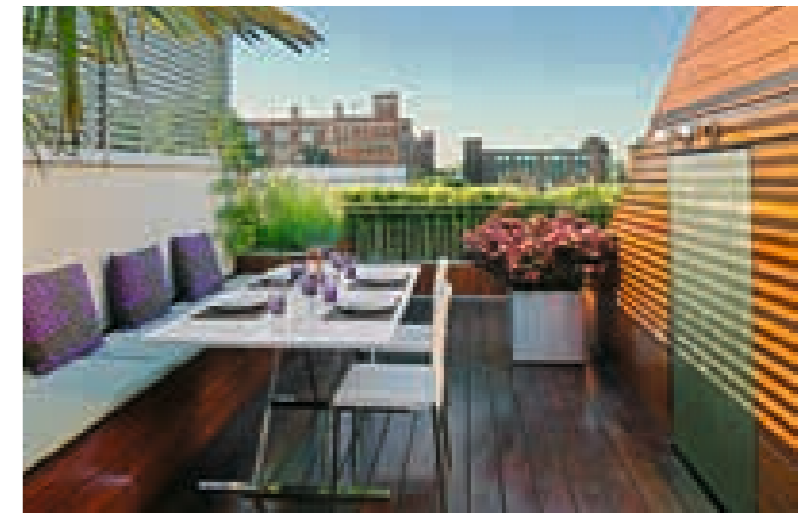
Der Landschaftsarchitekt und Fachbuchautor Horst Schümmelfeder gehört seit vielen Jahren bei der Planung von Gärten und privaten Parks zur ersten Riege seiner Branche.



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 Fotografie 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 

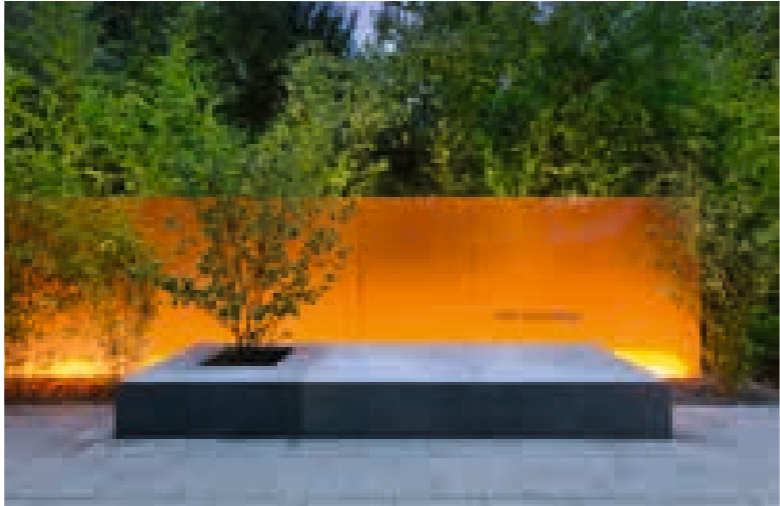


KLEINE GÄRTEN – Das große Ideenbuch
 Text Peter Janke Fotografie Jürgen Becker, Marianne Majerus, Clive Nichols
 160 Seiten, Großformat 30 x 24 cm, 74 ganzseitige Fotos, gebunden, mit SU

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

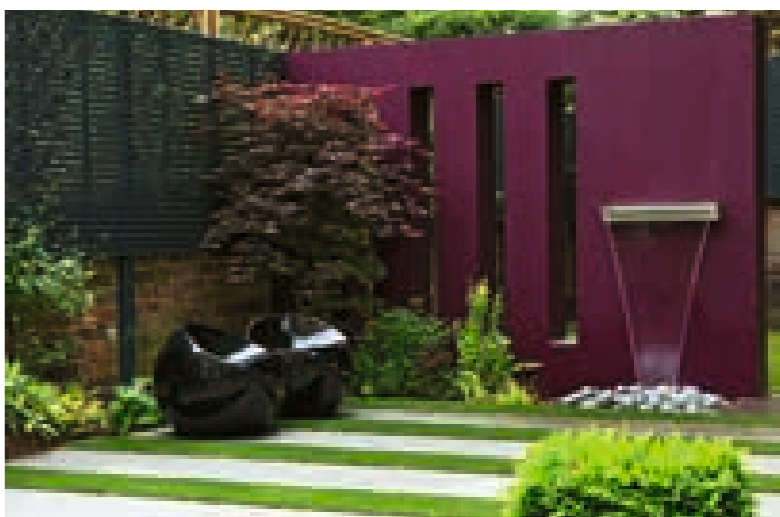
Neue Sichtschutz-Ideen

Das Thema Sichtschutz hat sich rasant zur neuen Paradedisziplin in der Gartengestaltung entwickelt. Wo gestern noch einfache Heckenreihen oder Lamellenzäune den Blick zum Nachbarn versperren, 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 Fotografie 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

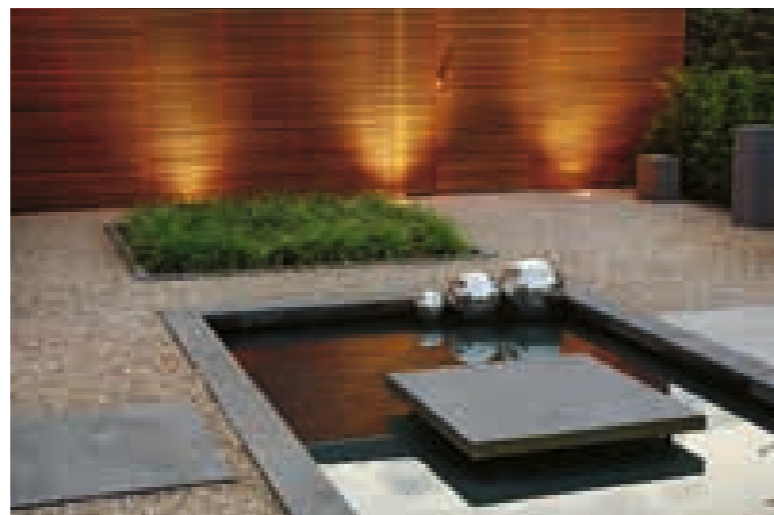
Text Ulrich Timm Fotografie Jürgen Becker, Ferdinand Graf Luckner, Philippe Perdereau
224 Seiten, Großformat 30 x 24 cm, 199 Fotos, gebunden, mit SU

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 Fotografie 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

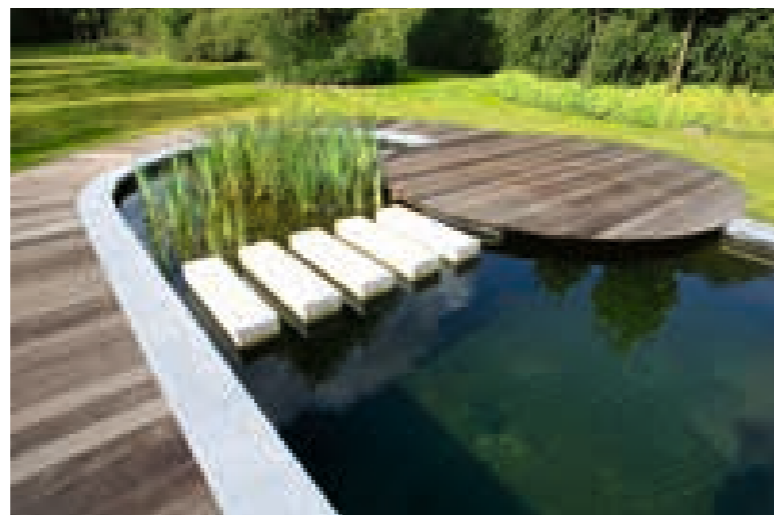
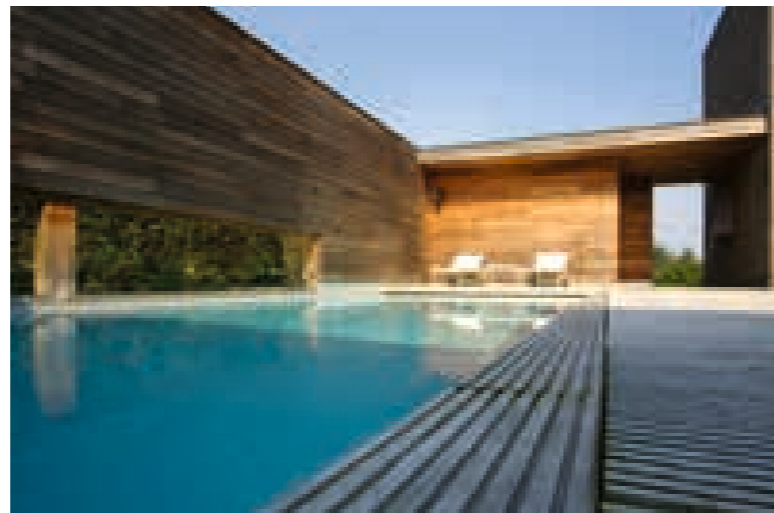
Text Jörg Baumhauer Fotografie Nik Barlo jr., Jürgen Becker, Modeste Herwig,
Ferdinand Graf Luckner, Volker Michael, Gary Rogers, 272 Seiten + 32 Seiten Praxisteil,
Großformat 30 x 24 cm, 129 ganzseitige Fotos, gebunden, mit SU

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 Fotografie 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

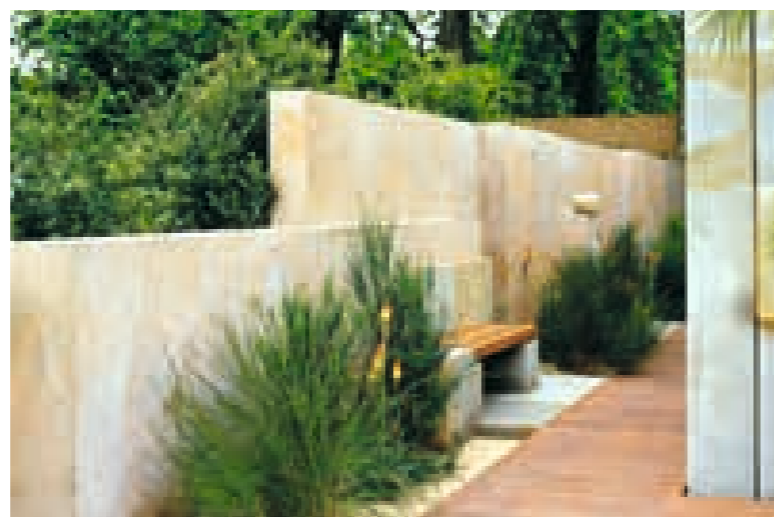
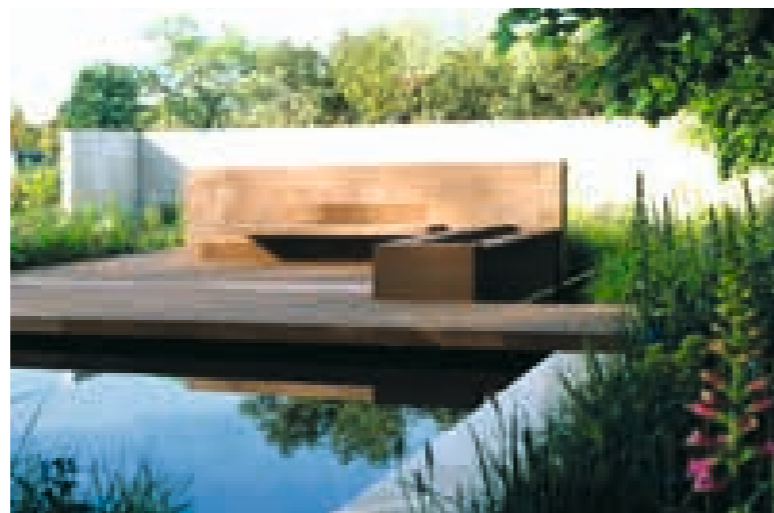
39,90 EUR (D), 41,10 EUR (A), ISBN 978-3-938100-41-7, WG 1421



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

Auslieferung Österreich

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

Auslieferung Schweiz

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

VERLAGSVERTRETUNGEN

NRW und Sondersortimente

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

Bayern

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

Österreich und Südtirol

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

Schweiz

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

**BECKER
 JOEST
 VOLK
 VERLAG**

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

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

ars vivendi
 AT
 Becker Joest Volk
 Brandstätter
 Thorbecke
 Umschau

artfolio
 In Qualität vernarrt.

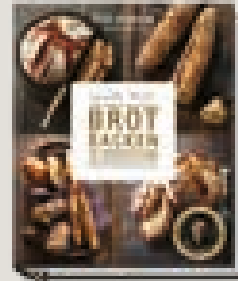
Vertriebsbüro Juliane Seyfarth
 Eversbuschstraße 40a
 80999 München
 T. +49 89 500 80 88 0
 F. +49 89 500 80 88 18
 office@juliane-seyfarth.de
 www.juliane-seyfarth.de



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



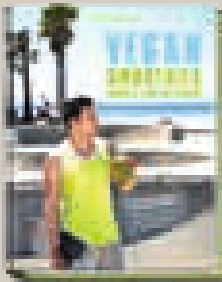
**Die 50 gesündesten
10-Minuten-Rezepte**
ISBN 978-3-95453-103-5



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



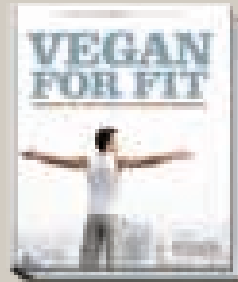
Ran an den Speck
Die leckerste Diät der Welt
ISBN 978-3-95453-082-3



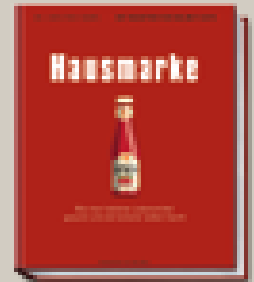
**Vegan Smoothies,
Shakes, and Ice Cream**
ISBN 978-3-95453-121-9



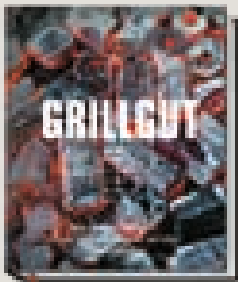
Vegan for Starters
*Die einfachsten und beliebtesten
Rezepte aus vier Kochbüchern*
ISBN 978-3-95453-093-9



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



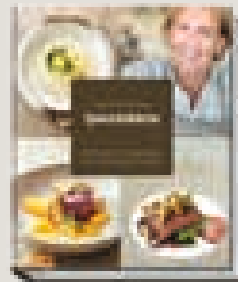
Hausmarke
*Wie man beliebte Lebensmittel
gesund und viel leckerer selbst macht*
ISBN 978-3-95453-096-0



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



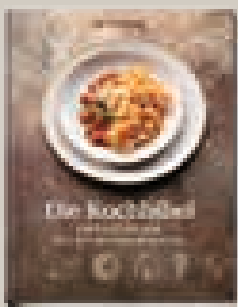
Einfach und köstlich
Schnelle Genussküche mit Pfiff
ISBN 978-3-95453-109-7



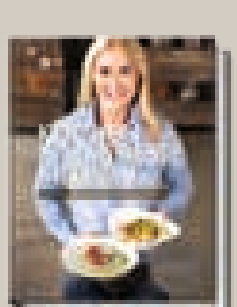
Querfeldein
*Raffiniertes Foodpairing
mit saisonalen Zutaten*
ISBN 978-3-95453-105-9



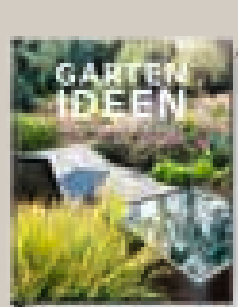
Party- und Fingerfood
Deftig vegetarisch
ISBN 978-3-95453-098-4



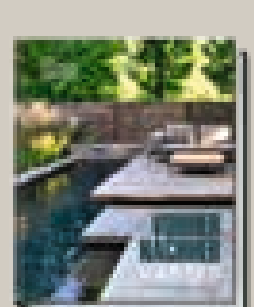
Die Kochbibel
*Göttlich kochen mit der
Küchenmaschine*
ISBN 978-3-95453-083-0



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



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



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