



**BECKER
JOEST
VOLK
VERLAG**

FRÜHJAHR 2022

VERLAGSPROGRAMM

artfolio
In Qualität vernarrt.

Zurück zur Normalität

Liebe Buchhändler*innen,

nach langen Monaten der Krisen von Corona bis Hochwasser richten sich nun hoffentlich bald alle Blicke nach vorn, um uns wieder mit den Herausforderungen zu beschäftigen, die der Buchhandel schon von selbst mit sich bringt. Vielen von Ihnen ist es in beeindruckender Weise gelungen, nicht nur durchzukommen, sondern gestärkt aus den Phasen von extremer Belastung und Umstellungen hervorzugehen.

Auch für uns hieß es nachzudenken, wie wir uns anpassen und wie wir die Zeit für das Danach nutzen können. Kurzarbeit kam für uns von Anfang an nicht infrage, sonst wären Kürzungen im Programm unvermeidlich gewesen. Und wenn Sie gleich einen Blick in unser Programm werfen, werden Sie sehen, dass es nicht im Geringsten Spätfolgen einer Krise aufweist, sondern eines der stärksten Frühjahrsprogramme der vergangenen Jahre ist.

Und für den aktuellen Herbst haben wir noch eine Überraschung für Sie: Der neueste Band von Bianca Zapatka, der erfolgreichsten veganen Buchautorin im Markt, erscheint sogar noch dieses Jahr.

Wir wünschen Ihnen allen ein gesundes und umsatzstarkes Jahr 2022.

Herzliche Grüße



Ralf Joest, Verleger

FRÜHJAHR 2022

KOCHEN

ab Seite 60

NOVITÄTEN

ab Seite 2

LEBEN

ab Seite 70

AKTUELLES

ab Seite 28

DO IT YOURSELF

ab Seite 72

JUBELPREISE

ab Seite 40

GESUNDHEIT

ab Seite 74

TOPSELLER

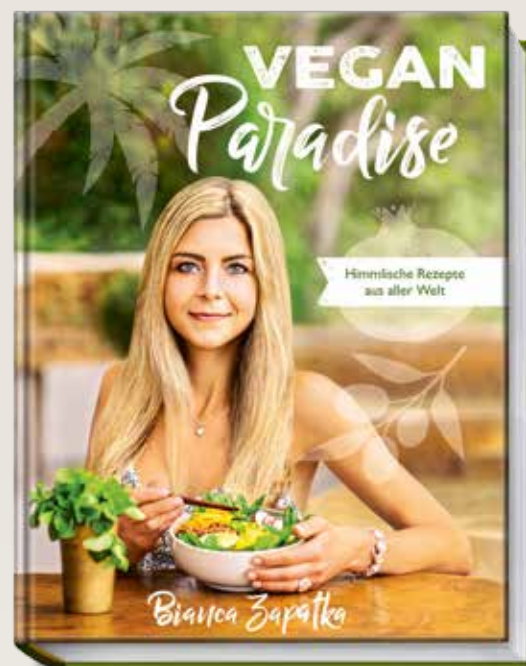
ab Seite 42

GARTEN

ab Seite 84

UNSERE NOVIS

i Risikofrei bestellen mit
12 Monaten Rückgaberecht



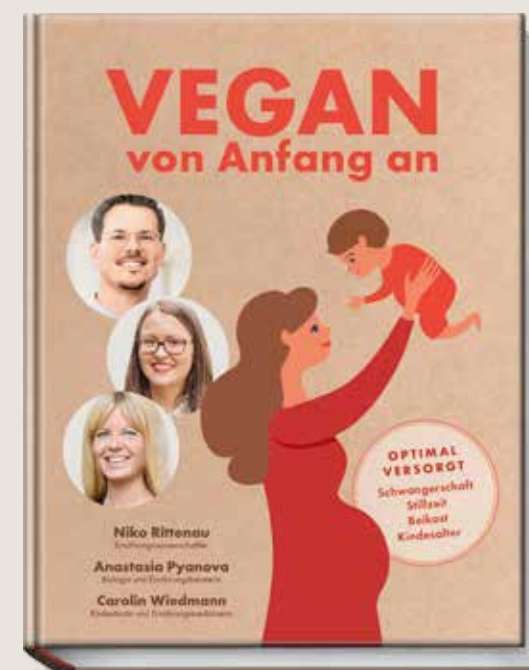
26,00 EUR (D), 26,80 EUR (A)



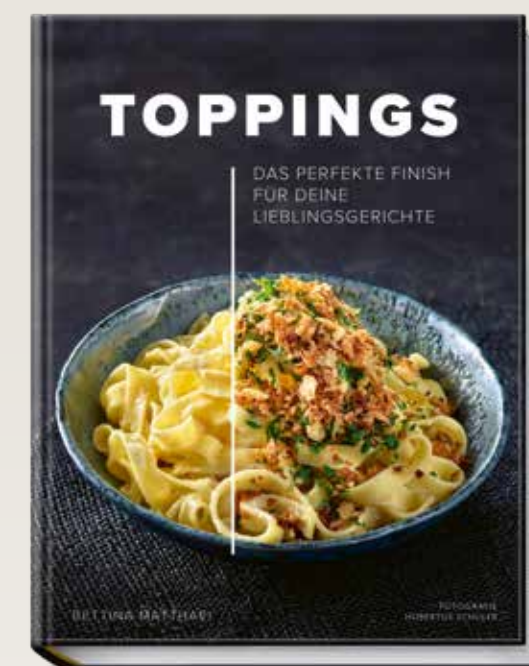
29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)



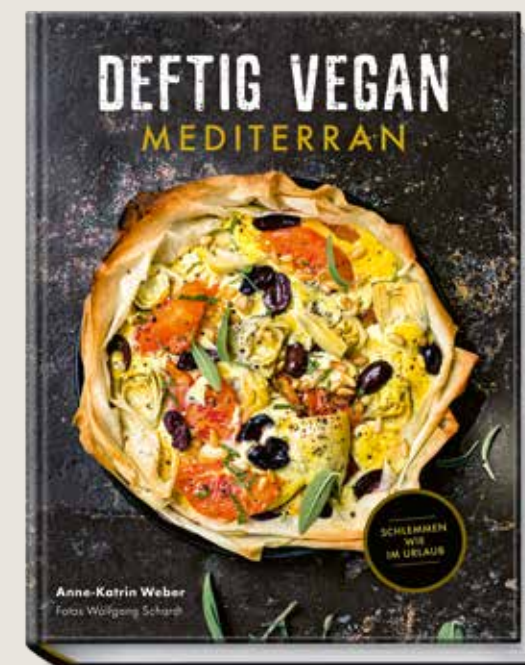
Subskriptionspreis: 23,95 EUR (D), 24,70 EUR (A)
Ab ET: 29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)



24,50 EUR (D), 25,70 EUR (A)



29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)



29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)



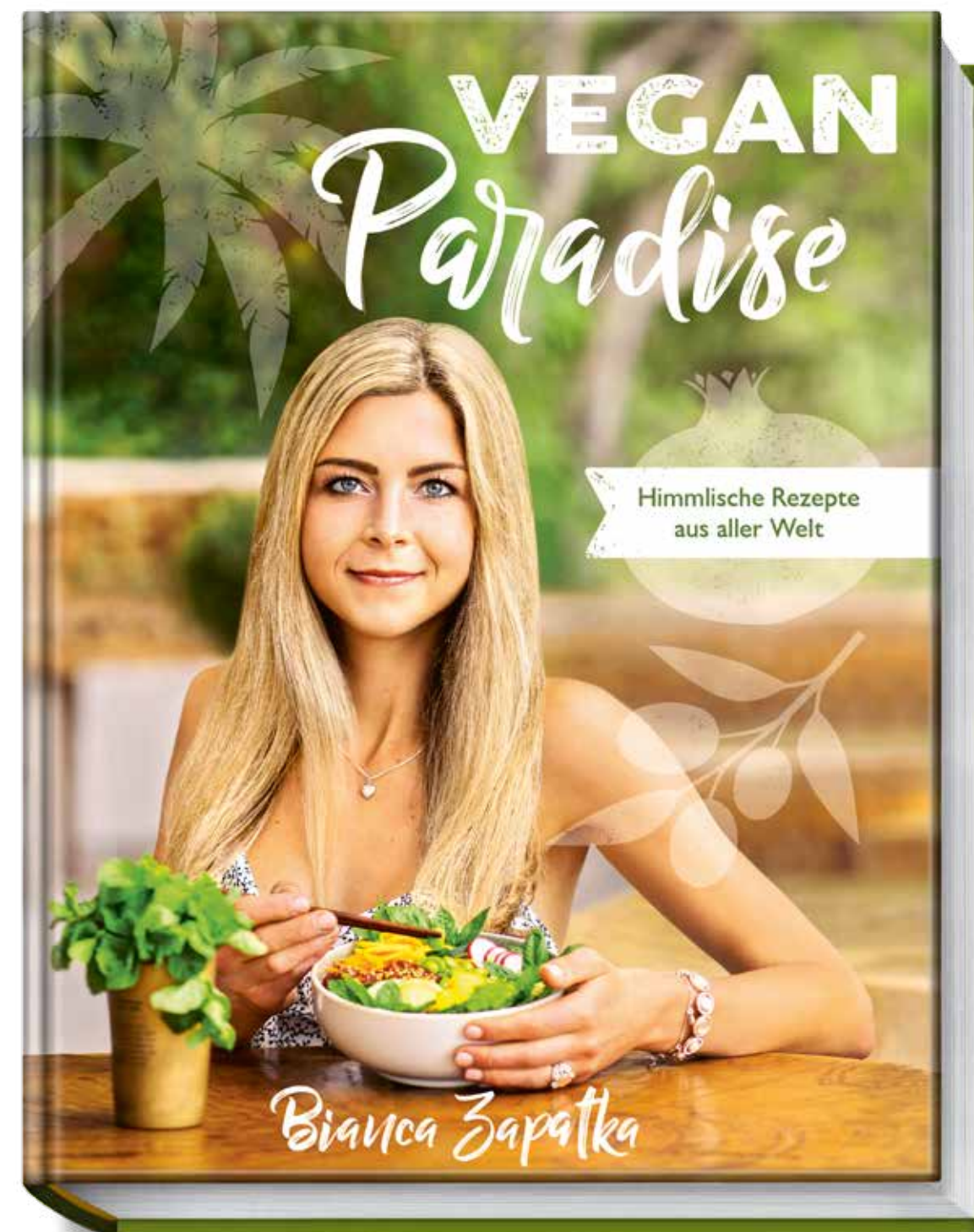
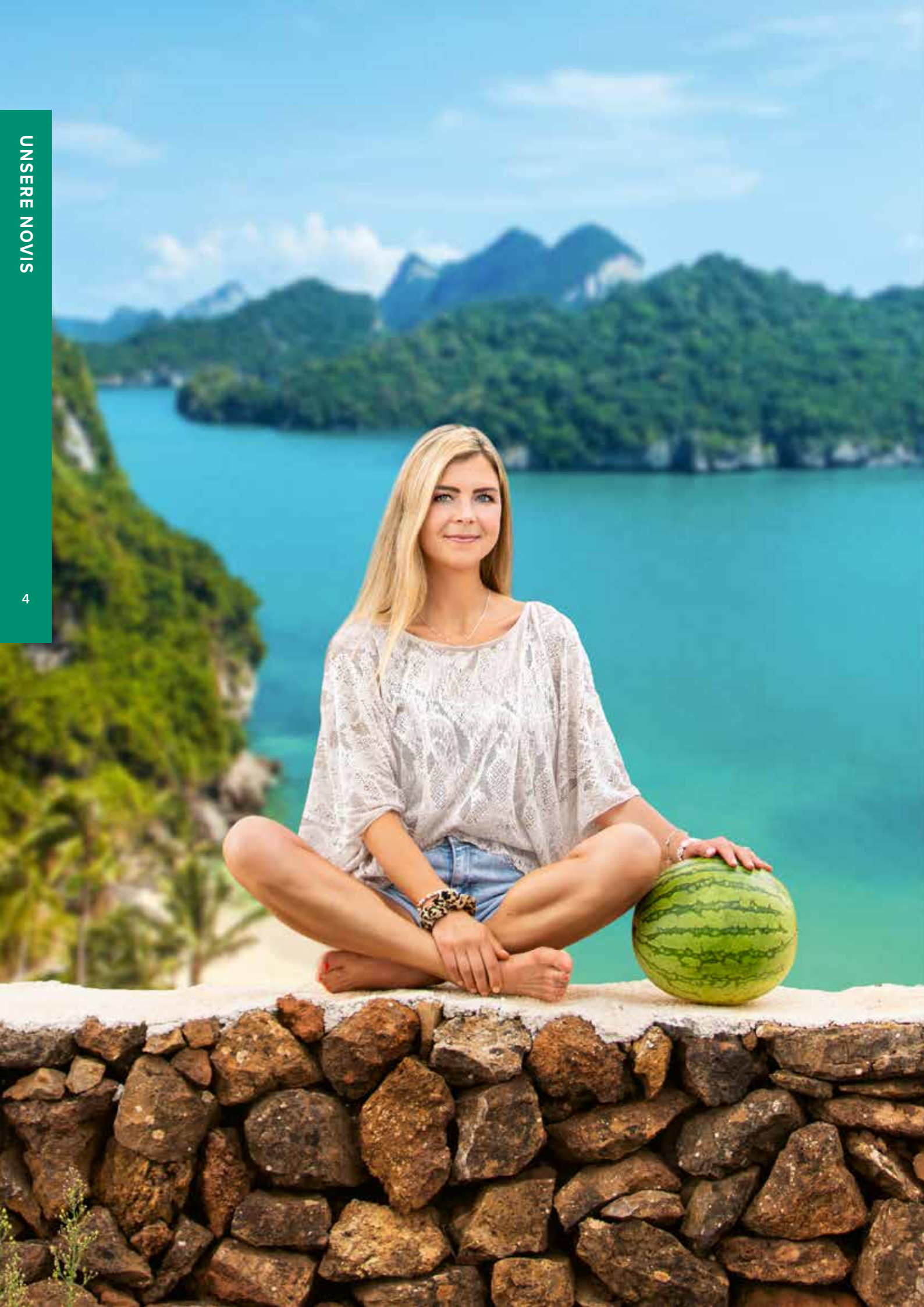
Über 1.000 Neuanmeldungen pro Monat! Spannender Mehrwert für unsere Leser*innen



Sie haben noch Lebensmittelvorräte und suchen ein passendes Rezept? Sie würden gern aus unseren Büchern Einkaufslisten fürs Smartphone generieren? Sie wünschen sich Nährwertangaben zu den Rezepten? Sie möchten wissenschaftlich korrekt Ihren persönlichen Energiebedarf oder die aufgenommenen Kohlenhydrate berechnen?

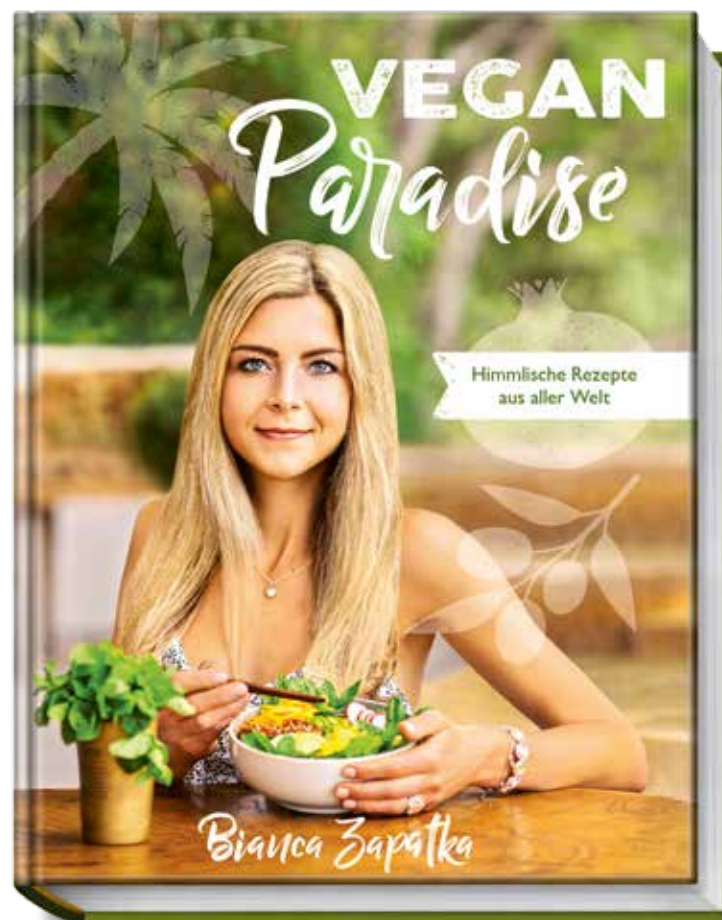
Kein Problem auf www.mengenrechner.de!

Einfach und kostenlos mit Ihrer E-Mail-Adresse anmelden!



Paradiesische Aussichten
auch für Buchhändler*innen!





Sehr erfolgreicher Insta-Kanal!

Bianca Zapatka

VEGAN PARADISE

Himmlische Rezepte aus aller Welt
Text und Fotografie Bianca Zapatka
240 Seiten, 90 Fotos, mit
vielen Step-by-Step-Fotos,
Format 21 x 27 cm, gebunden

26,00 EUR (D), 26,80 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-241-4
WG 1456
ET Dezember 2021



Rote-Bete-Burger



Poke Bowl mit Wassermelone-Thunfisch

Nach „Vegan Foodporn“
wird es mit Bianca Zapatka
jetzt paradiesisch!

Himmlische Rezepte aus aller Welt

Lust auf eine kulinarische Weltreise durch das vegane Paradies? In ihrem neuen Buch stellt die vegane Foodbloggerin, Foodstyling-Queen und Kochbuch-Bestsellerautorin Bianca Zapatka viele köstliche pflanzliche Rezepte aus ihren liebsten Paradiesen around the world vor – asiatische, amerikanische, mediterrane, orientalische, karibische und Heimatküchenklassiker. So ist für jeden etwas dabei, der sich das Paradies nach Hause holen möchte.

Wer braucht schon Fleisch, Fisch und Eier, wenn es so viele tolle pflanzliche Alternativen gibt? Dieses Buch beweist mal wieder, dass vegane Gerichte alles andere als langweilig sind. Mit hilfreichen Tipps, detaillierten Schritt-für-Schritt-Anleitungen und einfachen Zutaten können selbst Anfänger*innen Speisen

zaubern, die die ganze Familie und Freund*innen beeindrucken werden. Von Broten über Suppen, Currys, Pasta-, Reis-, Kartoffel- sowie Pfannengerichte, Fleischalternativen, Saucen, Dips, Desserts und Kuchen bis zu healthy Fast Food: Alles ist mit einfachen Mitteln schnell und unkompliziert zubereitet.

Erfolgreichste deutschsprachige vegane Kochbuchautorin (160.000 verkaufte Bücher)

Starkes Thema: köstliche internationale Rezepte in veganisierter Form

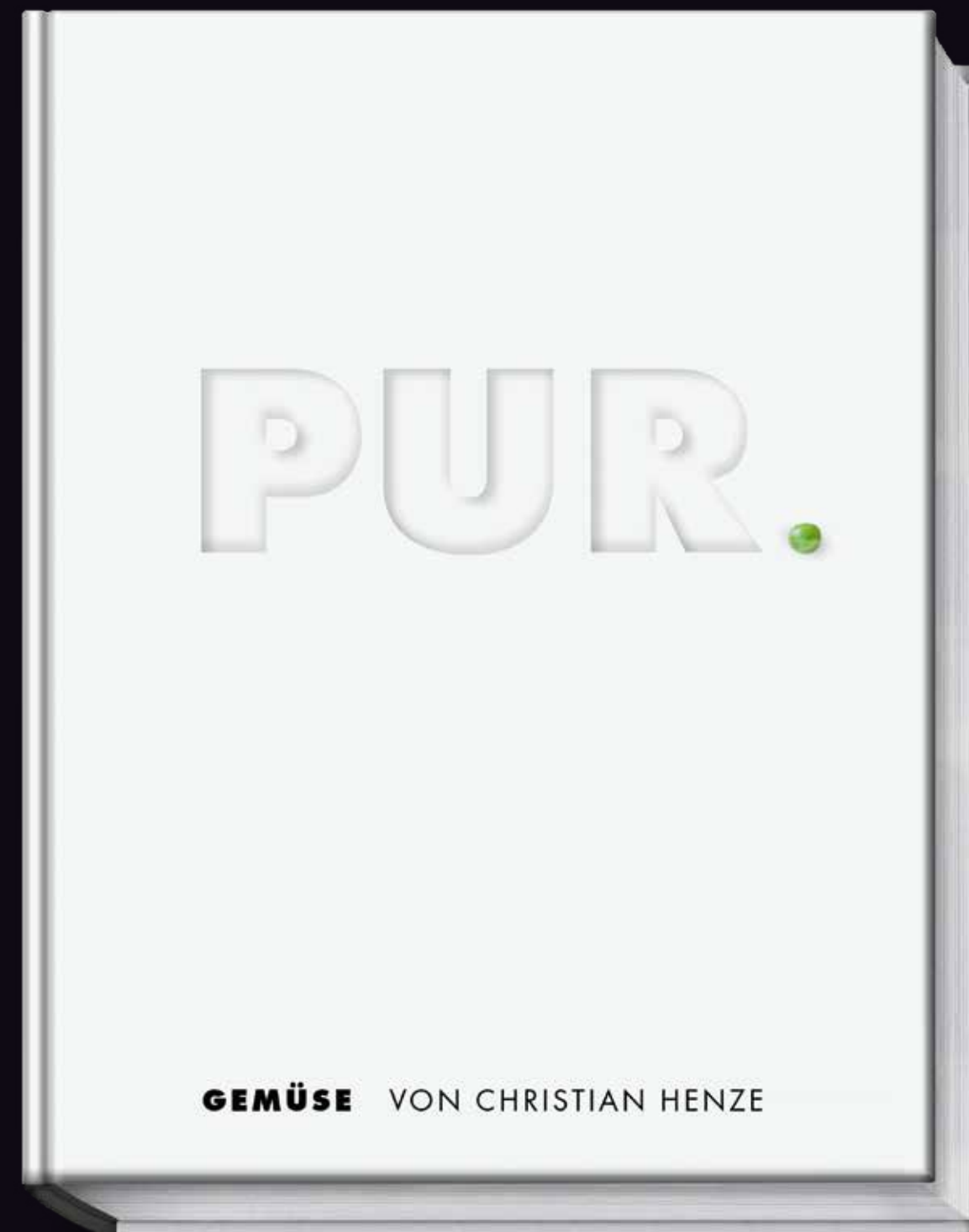
Geballte mediale Unterstützung in TV, Radio, Print und Social Media (> 730.000 Follower)



Lemon Bars



Thai-Ananasreis im Ananasboot



GEMÜSE ZUM NIEDERKNIEEN.



Christian Henze

PUR – GEMÜSE

30 Gemüsesorten in jeweils 3 besonders köstlichen Zubereitungsarten

Text Christian Henze

Fotografie Hubertus Schüler
ca. 240 Seiten, ca. 90 Fotos,
Format 21 x 27 cm, gebunden

29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)

ISBN 978-3-95453-238-4

WG 1450

ET April 2022



Spicy Bohnensalat



Rote-Bete-Carpaccio

**„Zu wissen, was ich aus
schönem frischem Gemüse
zubereiten kann, macht mich
schon beim Einkauf happy.“**

Christian Henze

Jedes Rezept eine kleine Offenbarung

Die Zeiten, als Gemüse noch unter Beilagen lief, sind lange vorbei. Gemüse ist buchstäblich in aller Munde und findet immer mehr echte Fans. Aber während viele inzwischen in der Lage sind, ein nahezu perfektes Steak zu grillen, tun sich die meisten beim Gemüse noch schwer. Vor allem, wenn es darum geht, daraus eine rundum überzeugende Köstlichkeit zu kreieren.

Dass eine perfekt karamellierte oder geschmorte Möhre einem deftigen Fleischgericht mühelos Konkurrenz machen kann, weiß der eine oder andere bereits aus der gehobenen Gastronomie. Für die Zubereitung zu Hause fehlt es aber oft an den notwendigen Tricks und dem perfekten Know-how.

In seinem Buch „PUR“ zeigt Christian Henze, Starkoch und lange Privatkoch des Milliardärs Gunter Sachs, wie man Gemüse zu höchsten Ehren verhilft, ohne dabei mehr Zeit als nötig in der Küche zu

verbringen. Mit jeweils drei Zubereitungsarten, die unterschiedlicher nicht sein könnten, verwandelt er Gemüse zum hinreißenden Highlight auf jedem Teller, gern auch begleitet von raffinierten Kleinigkeiten aus der Fleisch- oder Käsetheke.

Das Buch bietet puren Genuss für alle, die sich selbst zu Hause öfter mit Gemüse verwöhnen möchten oder auch mal andere beeindrucken wollen.

Nachfolger vom Bestsellerautor von „Feierabend-Blitzrezepte“ und „Schlank geht auch anders“

30 gängige Gemüsesorten, immer dreimal ganz unterschiedlich und hinreißend lecker zubereitet

Das Kochbuch für alle, die gern einfach, aber raffiniert Gemüse genießen wollen



Auberginenröllchen mit Garnelen und Ratatouille



Gerösteter wilder Brokkoli mit Aprikosen-Sesam-Chutney



Das perfekte Buch für alle,
die gern raus in die Natur gehen.



Sehr
erfolgreicher
Youtube-
Kanal

Martina Merz

WILDKRÄUTER BESTIMMEN, SAMMELN, ZUBEREITEN

Rezepte für Pestos, Chutneys, Pizzen, Salate,
Pasta-Gerichte, Gebäcke, Smoothies ...

Text Martina Merz

Fotografie Sandra Eckhardt

ca. 300 Seiten, ca. 180 Fotos,

Format 21 x 27 cm, gebunden

Subskriptionspreis: 23,95 EUR (D), 24,70 EUR (A)

Ab ET: 29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)

ISBN 978-3-95453-233-9

WG 1455

ET Februar 2022



Katchapuri (gefüllte
georgische Wildkräuter-Brote)



Martina Merz

Es gibt immer etwas zu pflücken,
du kannst sofort loslegen!

Die Natur ist ein üppiger Garten ...

Wildkräuter und -pflanzen sind perfekt für die regionale, frische und gesunde Küche. Wir können sie nicht nur jederzeit kostenlos ernten, sie liefern auch aufregende neue Zutaten und Aromen für die Küche. Wenn man weiß, wie! Dieses Buch liefert praktische und köstliche Inspirationen, gespickt mit allem wichtigen Hintergrundwissen und vielen Tipps.

Martina Merz ist mit ihrem erfolgreichen Kanal „ESSBARE NATUR“ Aufsteigerin des Jahres beim „Youtube Trendreport 2021“. Im Buch zeigt sie, wie einfach man frische und gesunde Zutaten für die Küche sammelt und zubereitet. Ihr Credo: „Es gibt immer etwas, du kannst sofort beginnen, es schmeckt köstlich!“

In drei Teilen erklärt sie, wie man das Beste aus der Natur für die Küche herausholt: saisonal, achtsam und kreativ. Teil 1: Worauf muss beim Sammeln von essbaren Wildpflanzen geachtet werden, egal, ob auf dem Land oder in der Stadt? Teil 2: Rezepte – eine Fülle moderner vegetarischer Grundrezepte, von einfach

bis raffiniert und alpin bis asiatisch. Teil 3: Porträts der wichtigsten und lohnenden heimischen Wildkräuter und -pflanzen. Das Sammeln vor der Haustür ist für die Autorin auch ein wichtiger CO₂-neutraler Beitrag zur bewussten, umweltgerechteren Ernährung und für mehr Lebensmittelsouveränität.

Ein modernes Standardwerk mit wunderbaren Bildern, spannend für Neulinge und erfahrene Wildpflanzenfans sowie für alle, die gern in der Natur unterwegs sind und sich für Pflanzen interessieren.

Vom sicheren Erkennen bis zum köstlichen Gericht, auch für Anfänger*innen geeignet

Wunderbare Rezepte: Pestos, Smoothies, Chutneys, Salate, Gebäck, Pizzen, Pasta, Sirups

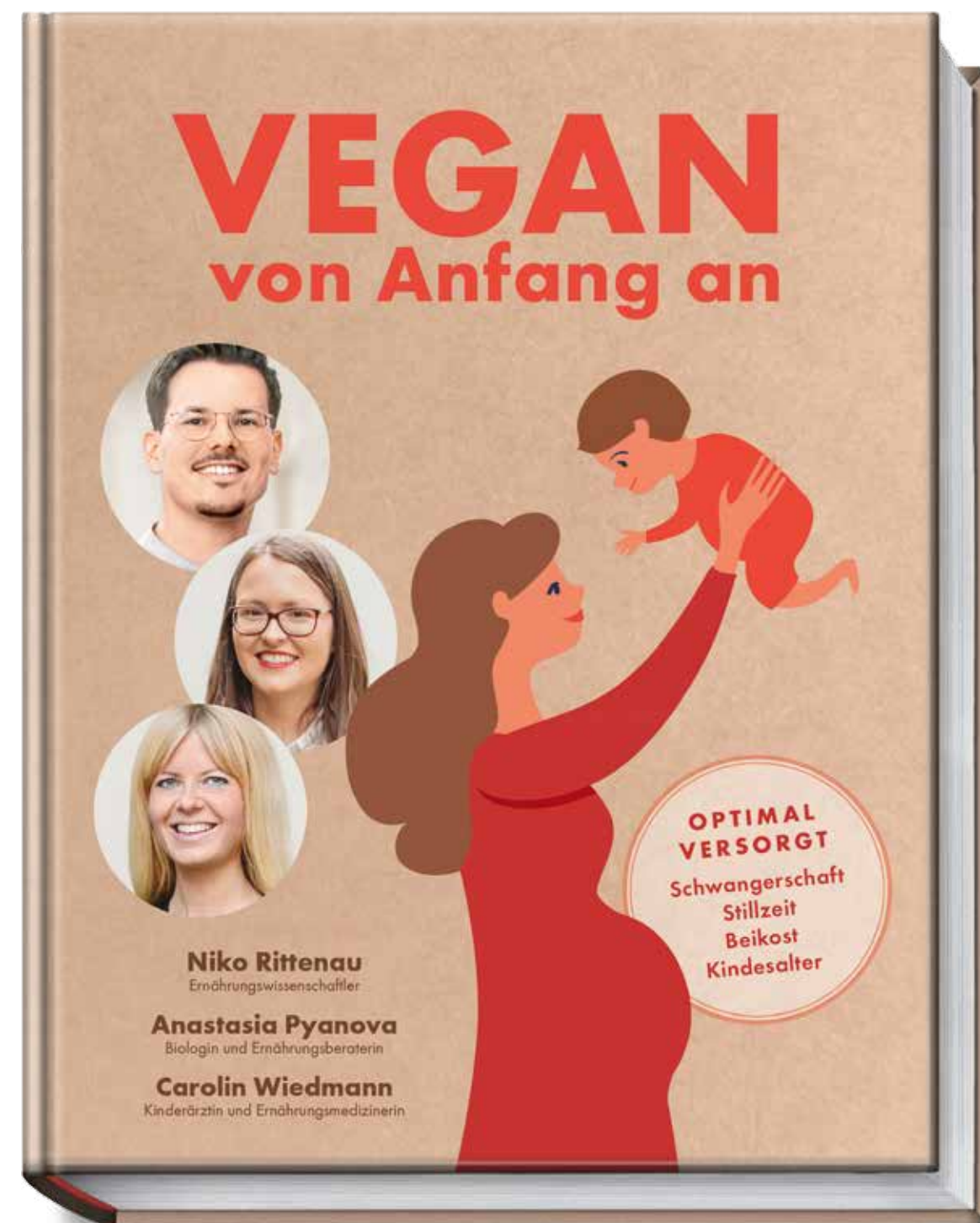
Reichweitenstarker Youtube-Kanal der Autorin; im Buch sind QR-Codes für Videohinweise



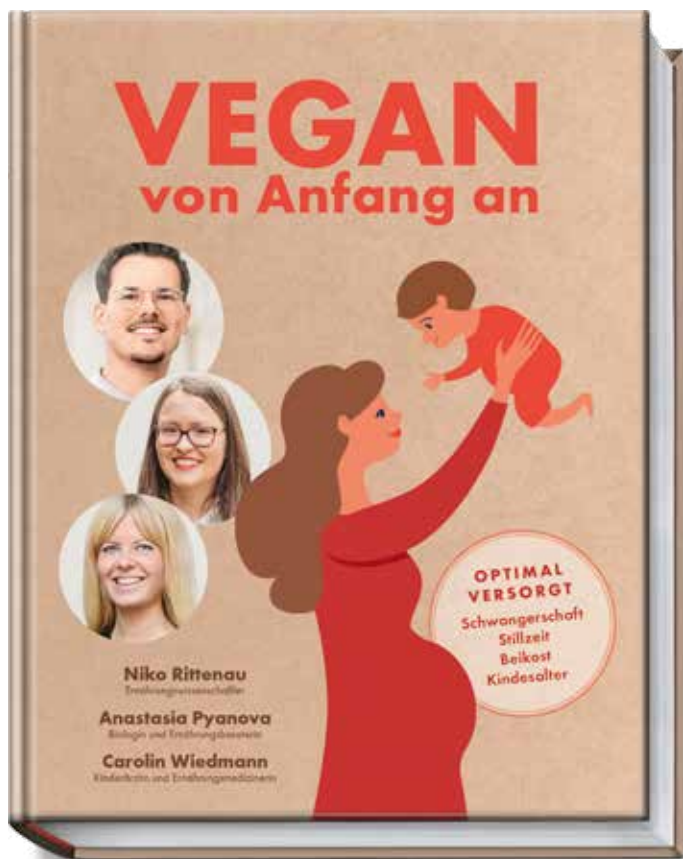
Wildpflanzenessig (schneller Bärlauchessig, Himbeeressig mit Fichtensprossen und Beifuß)



Wildkräuter-Tortilla



Auf das Wie kommt es an!



Niko Rittenau

VEGAN VON ANFANG AN
Optimal versorgt: Schwangerschaft, Stillzeit, Beikost, Kindesalter
Text: Niko Rittenau, Carolin Wiedmann, Dr. Anastasia Pyanova
ca. 350 Seiten,
Format 19 x 24 cm, gebunden

24,50 EUR (D), 25,70 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-237-7
WG 1467
ET Mai 2022



Vegan von Anfang an

Vegane Ernährung in den sensiblen Lebensphasen Schwangerschaft, Stillzeit und Kindesalter ist ein umstrittenes Thema, zumindest wenn man sich die Schlagzeilen in den populären Medien ansieht. Aber was sagt die Wissenschaft dazu? Die aktuelle Studienlage zeigt deutlich: Eine vegane Ernährung kann in jeder Lebensphase den Nährstoffbedarf decken und eine gesunde Entwicklung unterstützen – vorausgesetzt, sie ist gut geplant.

Was man bei der Planung beachten muss, wie man den Bedarf an allen kritischen Nährstoffen deckt und wie man eine gesunde pflanzliche Ernährung in diesen Lebensphasen im Alltag entspannt gestaltet, zeigen die Autor*innen in diesem Buch.

„Vegan von Anfang an“ beinhaltet eine umfassende Übersicht zu wissenschaftlichen Publikationen und Positionen der Fachgesellschaften zum Thema der veganen Ernährung sowie zahlreiche praktische Tipps und Erfahrungen von vegan lebenden Familien.

Damit stellt das Buch von Ernährungswissenschaftler Niko Rittenau, Kinderärztin und Ernährungsmedizinerin Carolin Wiedmann sowie Ernährungsberaterin und Biologin Dr. Anastasia Pyanova eine einzigartige und dringend benötigte, wissenschaftlich fundierte Übersicht aller relevanten Themen rund um die vegane Ernährung in Schwangerschaft, Stillzeit und Kindesalter dar. Ein Must-read für alle interessierten Familien!

Keine Angst mehr vor veganer Ernährung in Schwangerschaft, Stillzeit und Babyalter

Wichtiges Grundlagenwerk und Ratgeber für alle vegan lebenden Familien

Das neue Werk mit Ernährungswissenschaftler und Bestsellerautor Niko Rittenau, Dr. Anastasia Pyanova und Kinderärztin Carolin Wiedmann

„Eine klug umgesetzte vegane Ernährung bietet dem Nachwuchs einen weit besseren Start ins Leben als die durchschnittliche unbedarfte Mischkost.“

Niko Rittenau

„Als Kinderärztin und Ernährungsmedizinerin ist es mir ein Anliegen zu zeigen, dass entgegen der weit verbreiteten Vorurteile eine vegane Ernährung auch in sensiblen Lebensphasen wie dem Säuglings-, Kindes- und Jugendalter sowie in Schwangerschaft und Stillzeit möglich ist.“

Carolin Wiedmann

„Die wissenschaftliche Datenlage zum Thema der veganen Schwangerschaft zeigt, dass diese bei guter Planung sogar potenziell einigen Komplikationen vorbeugen und unter Berücksichtigung einiger Besonderheiten den erhöhten Nährstoffbedarf gut abdecken kann.“

Anastasia Pyanova

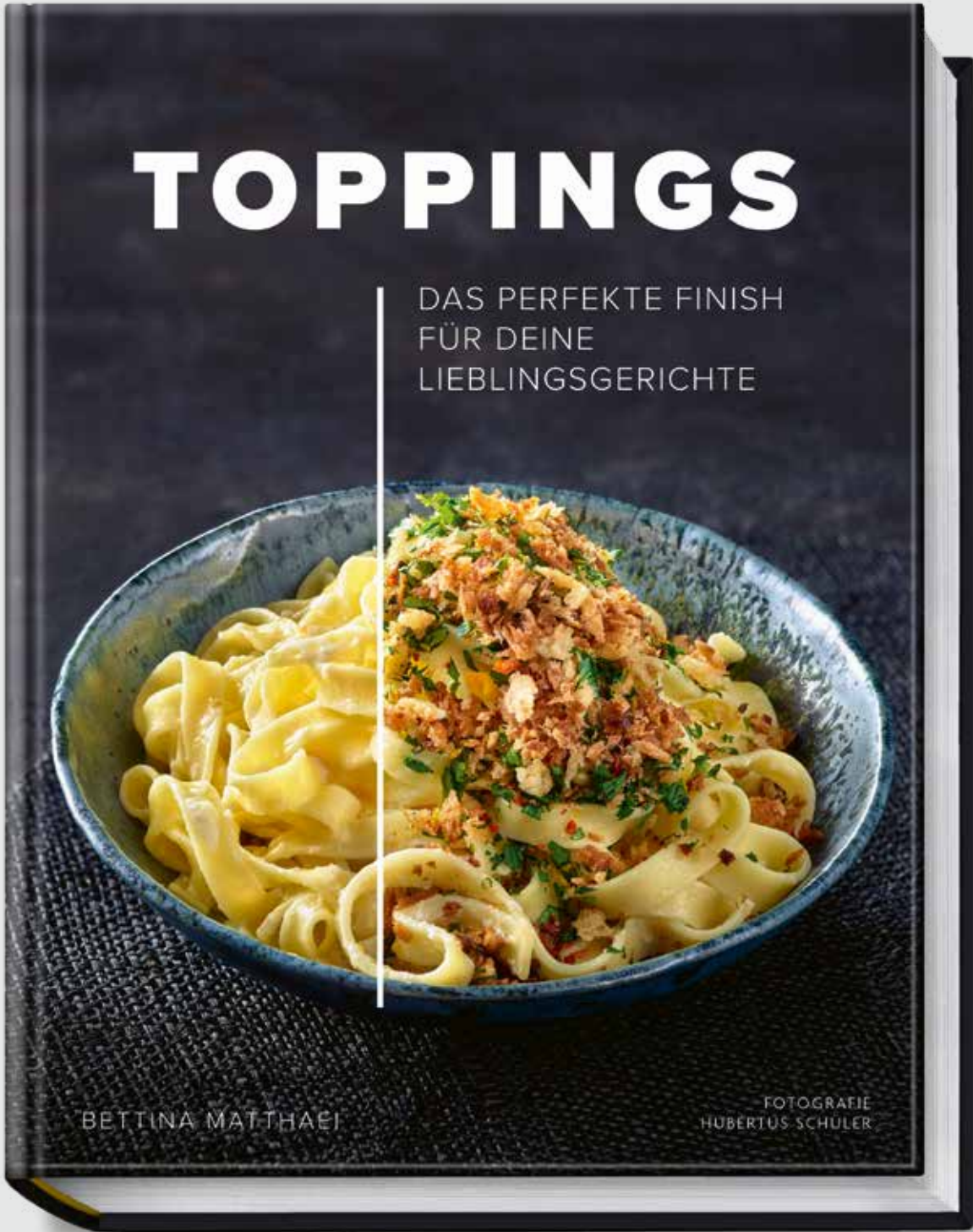




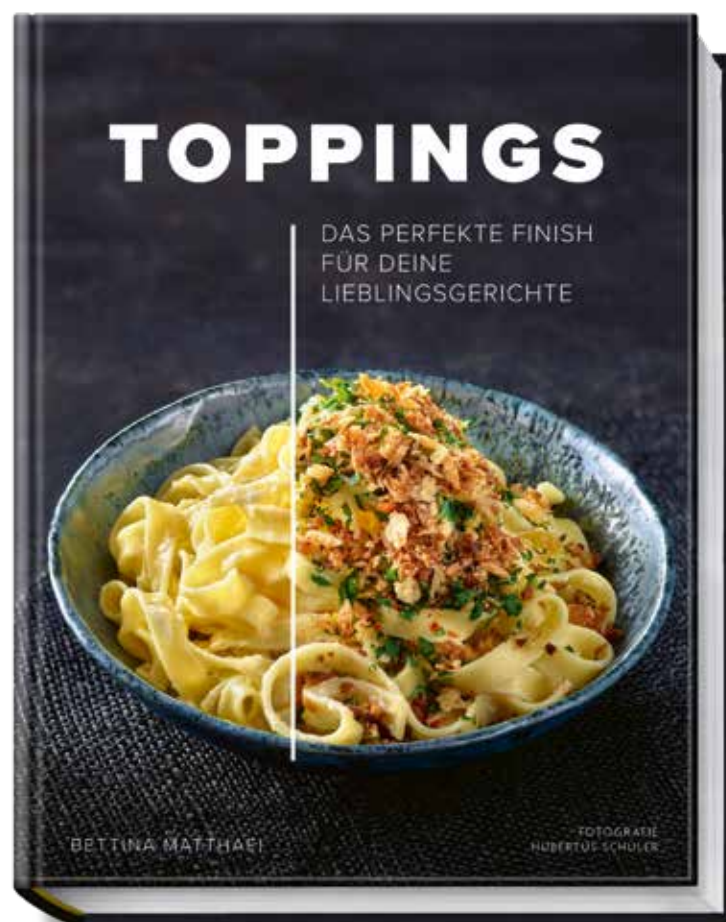
SIMPLY WOW!

Hinreißende Toppings,
die dein Essen zum
Hochgenuss machen!

Thymian-Pistazien-Sprinkle
auf Schweinefilet, grünem Spargel und Fingermöhren



PIMP MY DISH!



Bettina Matthaei

TOPPINGS

Das perfekte Finish für deine Lieblingsgerichte

Text: Bettina Matthaei

Fotografie: Hubertus Schüler

ca. 192 Seiten, ca. 70 Fotos,
Format 21 x 27 cm, gebunden

29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)

ISBN 978-3-95453-239-1

WG 1450

ET März 2022



Das Topping macht den Unterschied ...

Unlängst widmete der „Spiegel“ der neuen Lust am Topping eine ganze Seite. Dabei ist das Prinzip fast so alt wie die Küche selbst. Denn der Parmesan auf der Pasta oder die Röstzwiebeln auf dem Hotdog sind auch Toppings – nur inzwischen zu selbstverständlich, um sie noch als Topping zu empfinden.

Im Fokus dieses Buches stehen kleine raffinierte Toppings, die mit Geschmack, Optik und Textur brillieren. Und weil Platzverschwendung so gar nicht zur Hamburgerin und Bestseller-Kochbuchautorin Bettina Matthaei und zu ihren fein ausgewogenen Rezepten passt, serviert sie Toppings immer auf spannenden Unterlagen, die für sich genommen schon eines Kochbuchs würdig sind.

Die Stars im Buch: von puristisch-simpel wie gecrushte Wasabinüsse über komplex wie würzige Crumbles, Granola, Gremolata, knusprige Chips, Pestos und Chutneys bis zu hinreißenden Schäumchen, Balsamico-Perlen oder aromatisierten Geleewürfeln.

All diese i-Tüpfelchen auf dem Essen lassen sich mit unzähligen, oft auch einfachen Alltagsrezepten kombinieren. Die raffinierten Hingucker und aromatischen Texturen sind dabei oft leichter herzustellen als erwartet und in wenigen Minuten fertig.

Ein Buch für Geschmacksabenteurer*innen, die Lust auf Abwechslung auf dem Teller haben oder denen schon immer bei einer Parmesan-Kräuter-Kruste das Wasser im Mund zusammengelaufen ist.

Geballte Raffinesse von der mehrfachen Bestseller-Kochbuchautorin Bettina Matthaei

Ein einzigartiges Kochbuch, das hilft, mehr aus jedem einfachen Gericht zu machen

Von einfach bis ausgefallen: die 50 besten Toppings, serviert auf moderner kleiner Küche



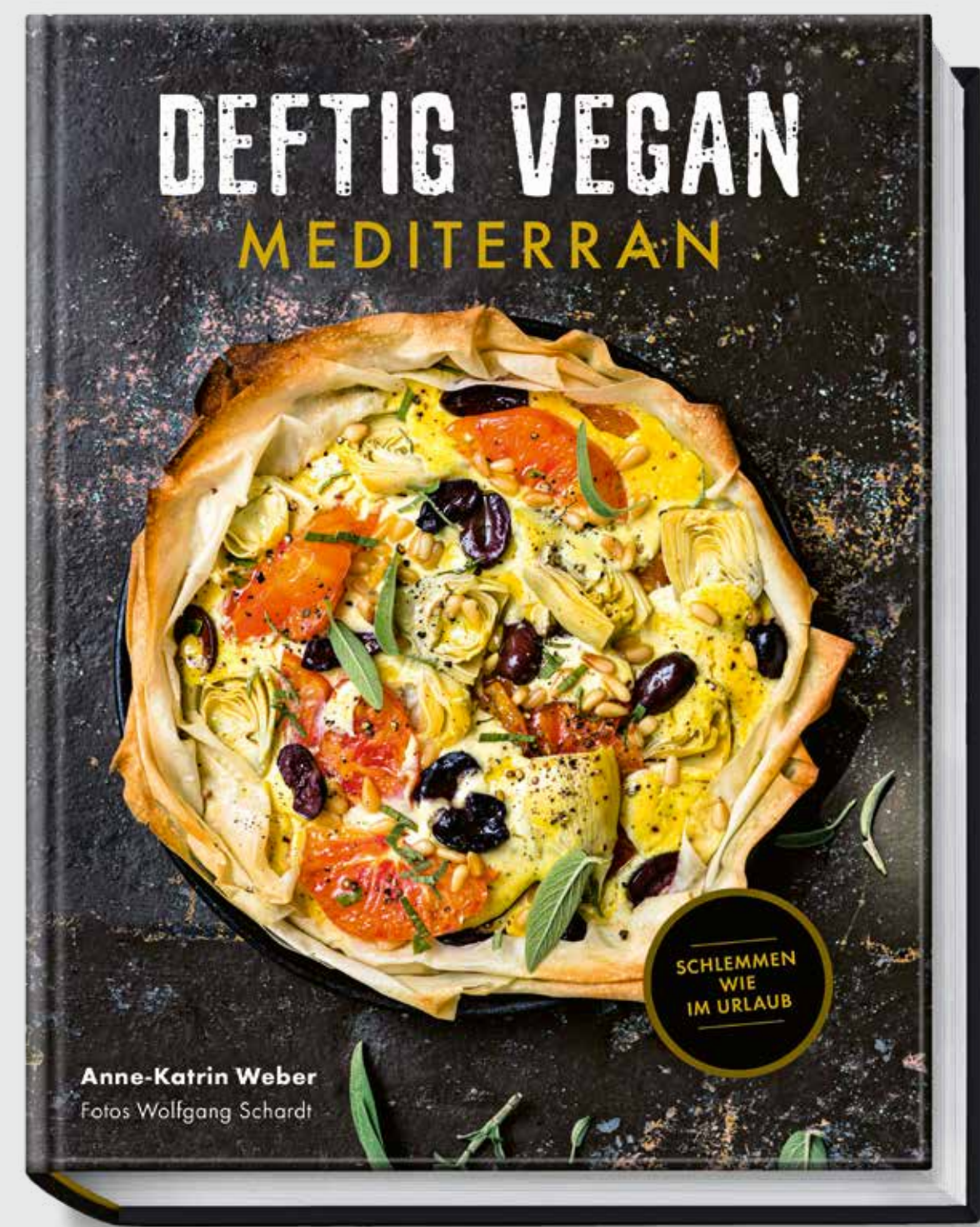
Pernod-Geleewürfeln
auf Blattsalat mit Apfelvinaigrette



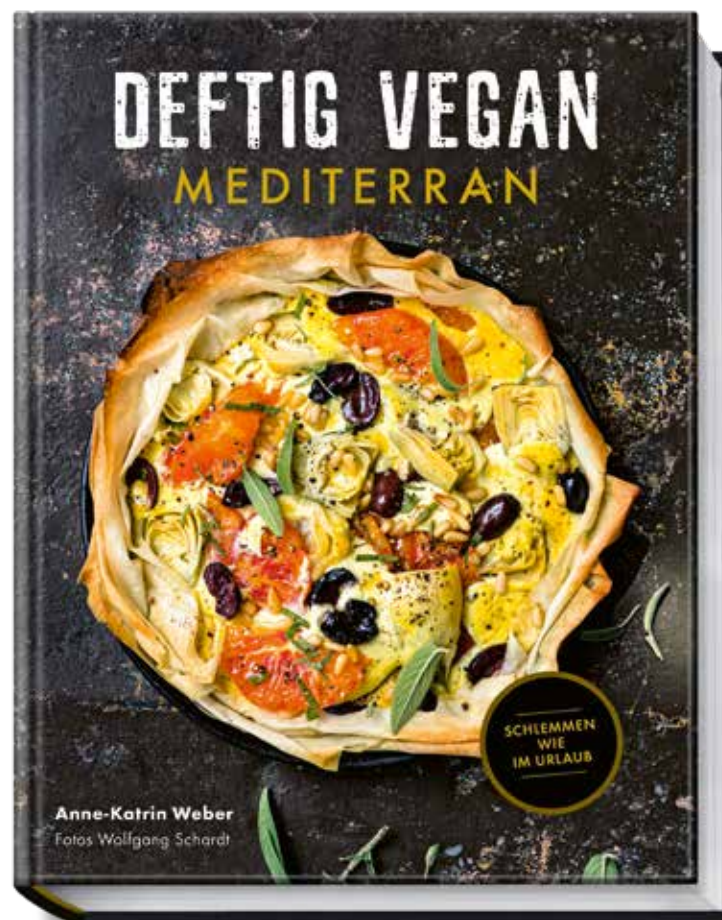
Berberitzen-Pistazien-Gremolata
auf Büffelmozzarella-Avocado-Caprese



Tofu-Kebap



**AB IN DEN
SÜDEN!**



Anne-Katrin Weber

DEFTIG VEGAN MEDITERRAN

Schlemmen wie im Urlaub

Text Anne-Katrin Weber

Fotografie Wolfgang Schardt

ca. 192 Seiten, ca. 70 Fotos,

Format 21 x 27 cm, gebunden, mit SU

29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)

ISBN 978-3-95453-231-5

WG 1455

ET April 2022



Kichererbsensalat



Pizza Marinara

„Wer die pflanzliche Küche liebt,
wird ‚Deftig vegan‘ feiern.“

„Brigitte“ (02/2021) zum Vorgängertitel

Herrlich deftig: gesunde vegane Mittelmeerküche

Nach dem Erfolg von „Deftig vegan“ widmet sich die renommierte Kochbuchautorin Anne-Katrin Weber in ihrem neuen Buch ganz der pflanzlichen mediterranen Küche.

Gesund schlemmen: Das ist nirgendwo leichter als in den Urlaubsländern am Mittelmeer. In diesem Kochbuch nimmt die Köchin und Ökotrophologin Sie mit auf eine Reise in den sonnigen Süden und verwöhnt Sie mit über 70 veganen Gerichten. Darunter finden sich viele beliebte Klassiker aus Italien, Spanien, Frankreich, Griechenland und der Türkei, aber auch moderne Interpretationen der südländischen Küche.

Alle Rezepte kommen ohne tierische Zutaten aus, strotzen dennoch vor Aroma und lassen weder Fisch, Fleisch noch Käse vermissen. Neben den Hauptzutaten sind aromatische Kräuter und Knoblauch, gesundes Olivenöl und Nüsse sowie Linsen oder Kichererbsen für den vollen, herzhaften Geschmack

verantwortlich – und natürlich eine Prise südländische Leichtigkeit.

Los geht's mit köstlichen geselligen Tapas und Antipasti. Es folgen üppige Salate, herzhaftes Suppen und geschmorte oder ofengebackene Gemüsegerichte. Pasta, Polenta und Pizza fehlen ebenso wenig wie süße Dolci und Kuchen zum Espresso. Ein Kochbuch für alle, die südländische Rezepte lieben und sich gut, gesund und genussvoll ernähren möchten.

Über 80.000 verkaufte Exemplare der Reihen
„Deftig vegan“ und „Deftig vegetarisch“

Für die Fans vegan-vegetarischer Kochbücher
von Anne-Katrin Weber und Wolfgang Schardt

Köstlich-Deftiges aus der veganen Mittelmeerküche für alle, die öfter pflanzlich kochen wollen



Tomatenquiches



Gemüsegratin

ADRESSEN

AUSLIEFERUNGEN

Auslieferung Deutschland

LKG Leipziger Kommissions- und
Großbuchhandelsgesellschaft mbH

Kathrin Obarski

An der Südspitze 1–12

04571 Rötha

Tel. +49 34206 65-106

Fax +49 34206 65-110

kathrin.obarski@lkg.eu

Auslieferung Österreich

MOHR MORAWA

Buchvertrieb GmbH

Sulzengasse 2

1230 Wien, Österreich

Tel. +43 1 68014-0

Fax +43 1 68871-30

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

VERTRIEB KEY ACCOUNTS

Deutschland, Österreich, Schweiz

SEYFARTH VERTRIEBSBÜRO

Cornelia Holberg

Neumarkter Straße 23

81673 München

Tel. +49 89 5008088-12

Fax +49 89 5008088-18

c.holberg@seyfarth-vertriebsbuero.de

LIZENZAGENTIN WELTWEIT

LIZENZAGENTIN BUCH

UND MERCHANDISING

Anette Riedel

Rothenburg 14–16

48143 Münster

Tel. +49 251 4844995

Mobil +49 172 8635675

contact@anetteriedel.com

www.anetteriedel.com

VERLAGSVERTRETUNGEN

NRW, Hessen, Rheinland-Pfalz,

Saarland und Luxemburg

BÜRO FÜR BÜCHER

Benedikt Geulen

Meertal 122

41464 Neuss

Tel. +49 2131 1255990

Fax +49 2131 1257944

b.geulen@buerofuerbuecher.de

Ulrike Hölzemann

Dornseifer Straße 67

57223 Kreuztal

Tel. +49 2732 558344

Fax +49 2732 558345

u.hoelzemann@buerofuerbuecher.de

Niedersachsen, Hamburg, Bremen,

Schleswig-Holstein

HANDELSAGENTUR

Sven Gembrys & Axel Kostrzewa

Jochim-Sahling-Weg 31

22549 Hamburg

Tel. +49 40 40187803

Fax +49 40 41912811

s.gembrys@gmx.de

Baden-Württemberg

VERLAGSAGENTUR

Arne Bohle GmbH

Alexandra Ortner

Röntgenstraße 27

77694 Kehl

Tel. +49 7851 482166

Fax +49 7851 482268

vv-bohle@t-online.de

Bayern

VERLAGSVERTRETUNG

Barbara-Sophia Voglmaier

c/o CoLibris

Büro: Heindl/Wislsperger

Leonrodstraße 19

80634 München

Tel. +49 89 76729-289

Fax +49 89 76729-394

voglmaier@sinolog.de

Österreich und Südtirol

VERLAGSAGENTUR E. NEUHOLD OG

Erich Neuhold & Wilhelm Platzer

An der Kanzel 52

8046 Graz, Österreich

Tel. +43 664 9165392

Fax +43 810 9554 464886

buero@va-neuhold.at

www.verlagsagentur-neuhold.at

Schweiz

Scheidegger & Co. AG

Obere Bahnhofstrasse 10a

8910 Affoltern am Albis, Schweiz

Tel. +41 44 7624242

Fax +41 44 7624249

Angela Kindlimann

Tel. +41 44 7624246

a.kindlimann@scheidegger-buecher.ch

Stephanie Brunner

Tel. +41 44 7624247

s.brunner@scheidegger-buecher.ch

Urs Wetli

Tel. +41 44 7624241

u.wetli@scheidegger-buecher.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

Copress

Kneipp Wien

Löwenzahn

LV.Buch

Stiebner

artfolio
In Qualität vernarrt.

Seyfarth Vertriebsbüro

Neumarkter Str. 23

81673 München

T. +49 89 5008088-0

vertrieb@seyfarth-vertriebsbuero.de

www.artfolio-vertriebskooperation.de

UNSERE SPIEGEL-BESTSELLER

Man wird doch mal ein kleines bisschen angeben dürfen!

