FRÜHJAHR **2023**

VERLAGSPROGRAMM

artfolio
In Qualität vernarrt.

Liebe Buchhändler:innen,

folgt man nur den Nachrichten, könnte man geneigt sein zu verzweifeln: Es gibt einen furchtbaren Krieg, Corona und eine hohe Inflation. Und es gibt viele unschuldige Opfer und noch mehr indirekt Betroffene. Hier muss geholfen werden – mit aller Kraft und Zuversicht.

Aber sind wir mal ehrlich: Krisen betreffen selten alle Menschen gleich stark. Die meisten in unserer direkten Umgebung leben fast ganz normal. Wir konsumieren allerdings weniger, weil wir nervös sind. So bleibt es wichtig, dass die nicht oder weniger Betroffenen nicht überreagieren, denn Normalität und eine laufende Wirtschaft sind das, was alle zusammen am schnellsten wieder auf die Beine bringen kann.

Viele Krisen hatten am Ende sogar etwas Gutes, das lehrt die Geschichte. Und so sehe ich trotz aller Anspannung und Betroffenheit Bewegung in vielen Dingen, die uns langfristig guttun. Die NATO hat sich verfestigt, alternative Energien werden mit unvergleichlichem Tempo nach vorn getrieben, der Klimawandel rückt endlich weltweit in den Fokus. Viele von uns haben beispielsweise inzwischen freiwillig ihren Energieverbrauch angepasst. Das alles funktioniert dank dem Optimismus und der Tatkraft vieler.

Deshalb sollten wir alle nach vorn schauen und versuchen, die schwierigen Zeiten zu nutzen, um alles ein kleines bisschen besser zu machen. Das haben wir uns bei unserem Programm natürlich auch vorgenommen: Es ist das bisher umfangreichste Frühjahrsprogramm unseres Verlags.

Wir hoffen, dass es viele Leser:innen findet und Sie so in bester Weise unterstützt.

Ralf Joest, Verleger

Becker Joest Volk Verlag GmbH & Co. KG
Bahnhofsallee 5
40721 Hilden
Tel. +49 2103 90788-17
rj@bjvv.de

Titelfoto: Wolfgang Schardt aus dem Buch „Deftig vegan mediterran“

Zum Jahreswechsel ändern wir unsere Auslieferung. Ab dem 1. Januar richten Sie bitte alle Bestellungen an:
Brockhaus Commission
Martina Patzner
Tel. +49 7154 1327-9213
m.patzner@brocom.de

FRÜHJAHR 2023

KOCHEN
ab Seite 86

NOVITÄTEN
ab Seite 2

GESUNDHEIT
ab Seite 96

AKTUELLES
ab Seite 60

LEBEN
ab Seite 98

TOPSELLER
ab Seite 76

GARTEN
ab Seite 100

UNSERE NOVIS

Risikofrei bestellen mit
12 Monaten Rückgaberecht

32,00 EUR (D), 32,90 EUR (A)

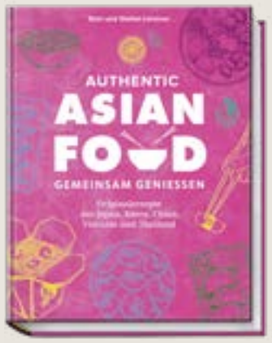
28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)

28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)

30,00 EUR (D), 30,90 EUR (A)

32,00 EUR (D), 32,90 EUR (A)

30,00 EUR (D), 30,90 EUR (A)



33,00 EUR (D), 34,00 EUR (A)

32,00 EUR (D), 32,90 EUR (A)

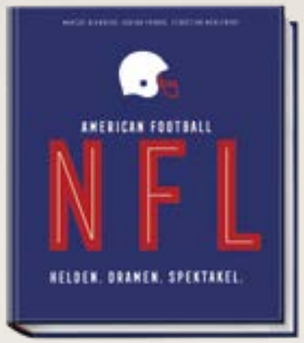
24,00 EUR (D), 24,70 EUR (A)

16,00 EUR (D), 16,50 EUR (A)

16,00 EUR (D), 16,50 EUR (A)

22,00 EUR (D), 22,70 EUR (A)

28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)



42,00 EUR (D), 43,20 EUR (A)

22,00 EUR (D), 22,70 EUR (A)

www.mengenrechner.de 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? Einfach und kostenlos mit Ihrer E-Mail-Adresse anmelden!

WWW.MENGENRECHNER.DE · kcal · UNSER KOSTENLOSER SERVICE FÜR SIE

Mango-Gurken-Salat

DER WEG ZUR GESUNDHEIT
FÜHRT DURCH DIE KÜCHE,
NICHT DURCH DIE APOTHEKE!

Dr. Franziska Rubin

MEINE GESÜNDESTEN 15-MINUTEN-REZEPTE
Heilen mit Lebensmitteln – Das Kochbuch
Text Dr. Franziska Rubin, Gudrun Strigin
Rezepte Bettina Matthaei
Food-Fotos Hubertus Schüler
ca. 224 Seiten, ca. 80 Fotos,
Format 19 × 24 cm, Hardcover

ca. 32,00 EUR (D), 32,90 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-242-1
WG 456
ET: Februar 2023

Wie Essen uns (wieder) gesund macht

Lebensmittel sind eine ganz besondere Medizin. Sie beliefern uns nicht nur mit Energie, sondern mit einer Unmenge wichtiger und schützender Stoffe. Was auf unserem Teller liegt, hat unmittelbaren Einfluss auf alle Prozesse im Körper – die Zellerneuerung, die Abfallentsorgung, die Produktion von Hormonen, die Immunabwehr und sogar darauf, wie Informationen im Gehirn verarbeitet werden.

Brandaktuelle Studien belegen, dass manche Lebensmittel echte Krankmacher sind und andere besonders wirkungsvoll die Gesundheit fördern. So schützt Kurkuma vor Entzündungen, Kakao vor Bluthochdruck und Salbei vor Demenz. Kürbiskerne lindern Depressionen, Kaffee hilft bei Gicht und Granatapfel ist unverzichtbar bei Gefäß- und Herzerkrankungen. Psychobiotika sind neu erforschte Lebensmittel, die Körper, Seele und Geist heilen helfen.

Bestsellerautorin Dr. Franziska Rubin beleuchtet für viele unterschiedliche Erkrankungen, welche Lebensmittel Sie besser meiden und welche Ihnen helfen, wieder gesund zu werden oder lange gesund zu bleiben. Diese sind die Basis für die vielen ausgesprochen gesunden, leckeren und schnell zuzubereitenden Rezepte im Buch.

Gesund, gut und schnell – das geht beim Kochen besser zusammen, als viele vermuten. Eine Erfahrung, die die dreifache Mutter immer wieder selbst gern macht. Die beste Nebenwirkung: Die essbare Medizin schmeckt wunderbar.

Das Kochbuch zu ihrem Bestseller „10 Lebensmittel gegen 100 Krankheiten“

Franziska Rubin zählt seit Jahren zu den auflagenstärksten Ratgeberautor*innen

Großes mediales Interesse am Thema „Gesund durch Essen“ und an der Autorin

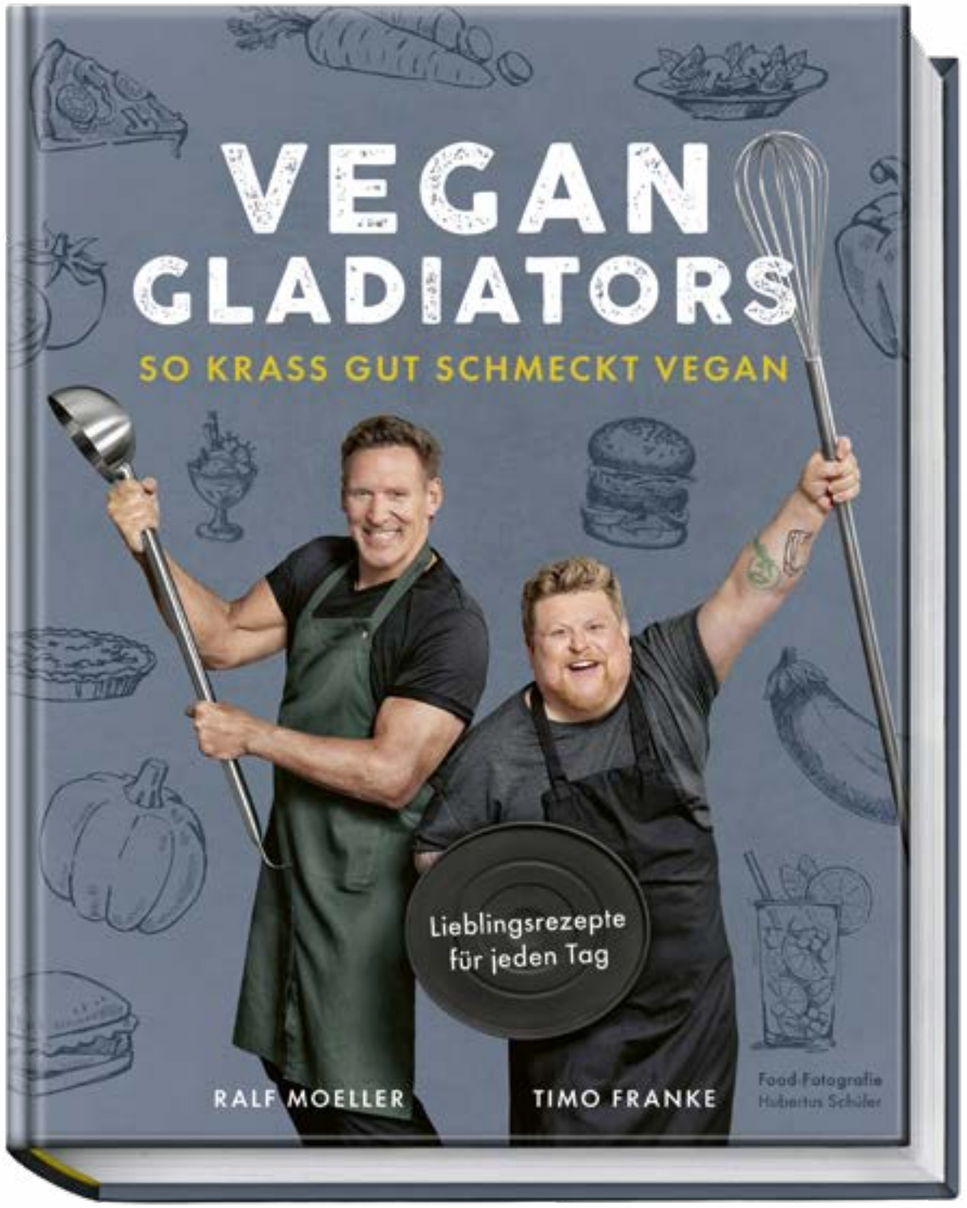
Himbeer-Mascarpone-Quark

Leckere Rezepte statt bittere Pillen!

Süßkartoffel-Hähnchen-Pfanne

Lammfilet mit Bohnen und Kartoffelpüree

Linsen-Kohl-Eintopf



SO STARK WAR
VEGAN NOCH NIE!

Ralf Moeller

VEGAN GLADIATORS
So krass gut schmeckt vegan
Text Ralf Moeller
Rezepte Timo Franke
Fotografie Hubertus Schüler
192 Seiten, ca. 82 Fotos,
Format 19 × 24 cm, Hardcover

ca. 28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-283-4
WG 455
ET: 09.12.2022

Ralf Moeller isst vegan? Echt jetzt?
Ja, das tut er und fühlt sich damit besser denn je. So wie Millionen Menschen hierzulande. Eingefleischte Grillmaster wie Spitzensportler:innen – immer mehr kommen auf den Geschmack und ernähren sich ganz oder überwiegend vegan.

Auf Fleisch, Käse, Milch und Co. verzichten? Wirklich? Ralf Moeller hat sich mit Blick auf Gesundheit, Umwelt- und Tierschutz für diese Reise entschieden und weiß: Du fällst nicht vom Fleisch und kannst nur gewinnen. „Ich habe mich langsam herangetastet. Das Tolle ist: Man merkt schon nach wenigen Wochen einen Unterschied. Zum Beispiel wurde mein Cholesterinhaushalt besser.“ Statt massenweise tierisches Eiweiß kommen bei dem erfolgreichen Schauspieler und Genussmenschen Gerichte auf vorwiegend pflanzlicher Basis auf den Tisch: frisches Gemüse, Obst, Hülsenfrüchte, würziger Tofu, Soja, knackige Salate, Pflanzenöle und Nüsse mit hohem Anteil guter Fette, Sprossen, Samen, Kräuter und vollwertiges Getreide. Inspiration findet Mr. Universum bei Vegankoch Timo Franke: „Es muss halt auch schmecken und Timos vegane Rezepte sind einfach der Hammer.“

Auf dem Weg zu einer ausgewogenen pflanzenbasierten Ernährung könnte es keine stärkere Begleitung geben als Ralf Moellers undogmatisches Plädoyer für die vegane Küche und Timo Frankes krass-leckermachbar-bunt-gesunde Rezepte.

Gesunde, abwechslungsreiche vegane Kost, die glücklich und fit macht

Das vegane Dream-Team: der Hollywoodstar und der vegane Spitzenkoch

Große Reichweiten auf Social Media und großes mediales Interesse

Pasta mit Spinat-Erdnuss-Sauce

„Über 70 % der Fitness und Vitalität macht die richtige Ernährung aus!“
Ralf Moeller

Blaubeerwaffeln + Bananen-Nicecream

Portobello-Burger mit Linsen-Patty

ALLES GANZ EINFACH,
WENN MAN EINMAL WEISS, WIE ...

Yvonne Willicks

MEINE BESTEN KÜCHENTIPPS
Wie du das Beste aus deiner Küche herausholst
Geld, Zeit, Platz und Nerven sparen
Text Yvonne Willicks, Stefanie von Drathen
ca. 200 Seiten, mit Fotos,
Format 19 × 24 cm, Hardcover

ca. 30,00 EUR (D), 30,90 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-270-4
WG 410
ET: März 2023

In der Küche lässt sich weit mehr sparen als beim Heizen!

In der Küche einfach Geld, Zeit und Stress sparen

Das Fatale bei der Küchenorganisation ist, dass auch falsche Wege irgendwie zum Ziel führen. Geld und Zeit, die dabei verpuffen, fallen oft erst nicht auf. Schnell kommen im Jahr allerdings enorme vierstellige Summen zusammen, die man durch Energieeinsparung, richtigen Einkauf und Organisation sparen könnte.

Am Beispiel eines Kühlschranks wird das Potenzial klar: Ist er zu kalt, frisst er zu viel Energie, ist er zu warm, verderben Lebensmittel. Wie und wo lagere ich Lebensmittel, damit sie frisch bleiben? Warum ist Hygiene für die Haltbarkeit so wichtig? Wie oft sollte man die Dichtungen pflegen? Und vor allem: Was hält eigentlich wie lange?

In ihrem neuen Buch verrät Yvonne Willicks, wie sich dank einer sinnvollen Ordnung für Lebensmittel und Gewürze, der optimalen Lagerung und Zubereitung, dem verantwortungsvollen Einsatz von Putzmitteln und der richtigen Nutzung von Küchengeräten nicht nur Geld, sondern auch jede Menge Zeit, Stress und Energie sparen lässt. Nebenbei zeigt die beliebte Fernsehmoderatorin mit genialen Lifehacks, wie man Stauraum schaffen und die Aufteilung in Schränken optimieren kann, wie man die Küche nachhaltig sauber hält und wieso sie bei großen Menüs nicht in Stress gerät.

Yvonne Willicks ist Deutschlands bekannteste Haushaltsexpertin, Verbraucherjournalistin, staatlich geprüfte Hauswirtschaftsmeisterin und Moderatorin im WDR. Unterhaltsam erklärt sie im umfangreich illustrierten Buch, worauf es in der Küche wirklich ankommt.

Einsparpotenziale sind ein Topthema in den Medien, die Möglichkeiten in der Küche riesig

Yvonne Willicks hat eine große Fangemeinde durch ihre Sendungen im WDR

Mit „111 Haushaltstipps“ sowie „Und fertig!“ hat sie bereits 120.000 Bücher verkauft

Eintopf mit Huhn, Couscous und Süßkartoffeln

MIT INTUITIVEM ESSEN
WIEDER IN TOPFORM!

Franziska Knuppe

SCHLANK OHNE UMWEGE – DAS KNUPPE-PRINZIP
Intuitiv essen – wie Lebensfreude und Genuss auch dich zum Ziel führen
Text Franziska Knuppe
ca. 160 Seiten, ca. 80 Fotos
Format 19 × 24 cm, Hardcover

ca. 30,00 EUR (D), 30,90 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-289-6
WG 456
ET: April 2023

Die erstaunliche Wirkung kleinster Veränderungen

„Die isst bestimmt kaum was, so schlank, wie sie ist.“ Weit gefehlt! Niemals würde Franziska Knuppe – trotz ihrer Karriere als Topmodel – auf gutes Essen verzichten wollen. Schon gar nicht auf ihre eigenen leckeren Rezepte, die sie selbst als zeitgemäße Hausmannskost bezeichnet.

Die Tatsache, dass sie trotzdem beneidenswert schlank ist, verdankt sie einer einfachen Erkenntnis: Wenn man über längere Zeit nur minimal weniger isst, als man verbraucht, haben Fettpolster keine Chance. Niemand muss deswegen hungern. Wer in zehn Jahren zehn Kilo zugelegt hat, hat im Schnitt gerade mal 20 Kalorien pro Tag zu viel gegessen. Es gilt also, diese Entwicklung umzudrehen. Schon 100 Kalorien weniger am Tag schlagen in einem Jahr mit satten fünf Kilo weniger zu Buche. Das Gute: In nur sechs Wochen, so die Erfahrung des erfolgreichen Models, gewöhnt sich der Körper an Routinen, wie extremes Essen zu unterlassen und gezielt die notwendige Kalorienmenge ganz leicht zu unterschreiten. Ein paar kleine Tricks, intuitives Essen und leckere Rezepte helfen dabei, der Rest passiert von selbst. Wie man so auf kürzestem Weg zum Idealgewicht kommt, beschreibt sie in ihrem Kochbuch unterhaltsam, überzeugend und mit vielen leckeren Rezepten.

Intuitiv essen: ein bahnbrechender Ansatz, um das Gewicht in den Griff zu bekommen

Mit leckeren Rezepten und ganz einfach erlernbaren Routinen zum Ziel

Großes mediales Interesse an dem bekannten Model und ihrem Konzept

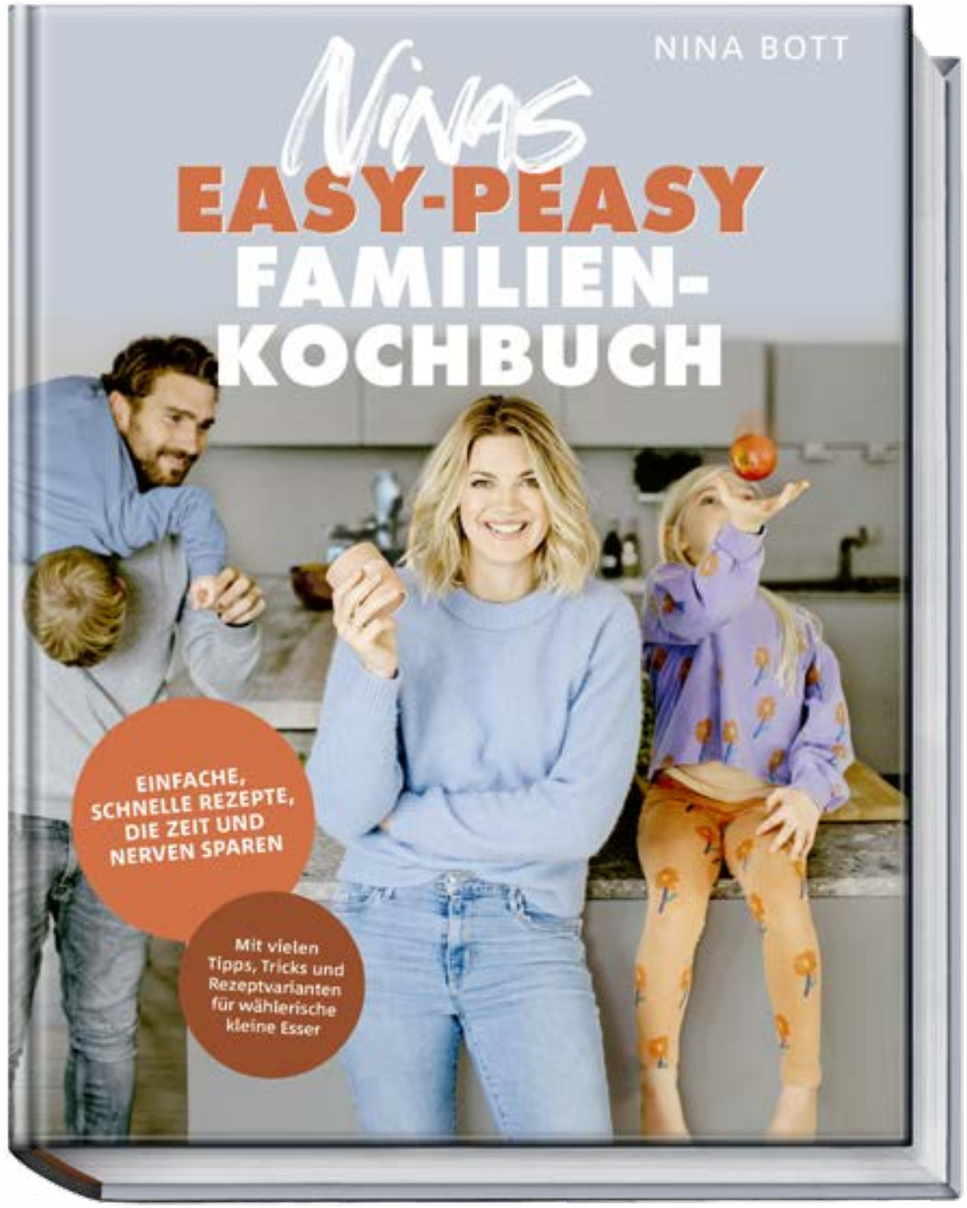
Mozzarella und Tomaten

Wer das Knuppe-Prinzip einmal verinnerlicht hat, wird sich nie wieder durch eine Diät quälen müssen.

Kürbispasta mit Feta und Walnüssen

Pasta mit Brokkoli, Oliven und eingelegten Zitronen

Spätzle mit Babyspinat und Röstzwiebeln



ESSEN KOMMEN!

Sehr erfolgreiche Familienbloggerin

Nina Bott

NINAS EASY-PEASY FAMILIENKOCHBUCH
Einfache, schnelle Rezepte, die Zeit und Nerven sparen
Text Nina Bott
ca. 160 Seiten, ca. 80 Fotos,
Format 19 × 24 cm, Hardcover

ca. 28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-288-9
WG 455
ET: April 2023

So klappt das! Kochen für Groß und Klein

Wie Nina Bott mit ihrem Mann einen Haushalt mit vier Kindern, die eigene erfolgreiche TV-Karriere, einen tollen Blog und die eigenen Ansprüche gerockt bekommt, ist beeindruckend. Nebenbei fand sie sogar noch Zeit, ihr zweites Kochbuch zu schreiben und so anderen Menschen dabei zu helfen, die Dinge einfacher zu machen. Im Fokus des Buches stehen dieses Mal kinderleichte Familienrezepte für den teils hektischen Alltag.

Denn das Thema „Ernährung in der Familie“ liegt ihr sehr am Herzen. Es soll wirklich allen schmecken, soll schnell von der Hand gehen, abwechslungsreich und möglichst gesund sein, ohne zu nerven. Ganz ohne Tricks geht das natürlich nicht. Schließlich hat auch bei Nina zu Hause jedes ihrer Kinder seine eigenen Vorlieben beim Essen. Oberstes Gebot ist dabei für Nina: alles kann, nichts muss. So sind ihre Rezepte für die ganze Familie sehr gut an individuelle Wünsche von Klein und Groß anpassbar, sodass jeder auf seine Kosten kommt, ohne dafür den ganzen Tag in der Küche zu stehen. Am wichtigsten ist ihr, den Rest der Familie mit ihrer eigenen Begeisterung bei der Zubereitung anzustecken – egal, ob beim Schnitzen von Obstgesichtern oder beim gemeinschaftlichen Grillen im Garten.

Einfache alltagstaugliche Rezepte mit Pfiff für kleine und große Familien mit Kindern

Der Nachfolgetitel des Longsellers „Babybeikost“

Große Reichweite der bekannten Schauspielerin in den sozialen Medien

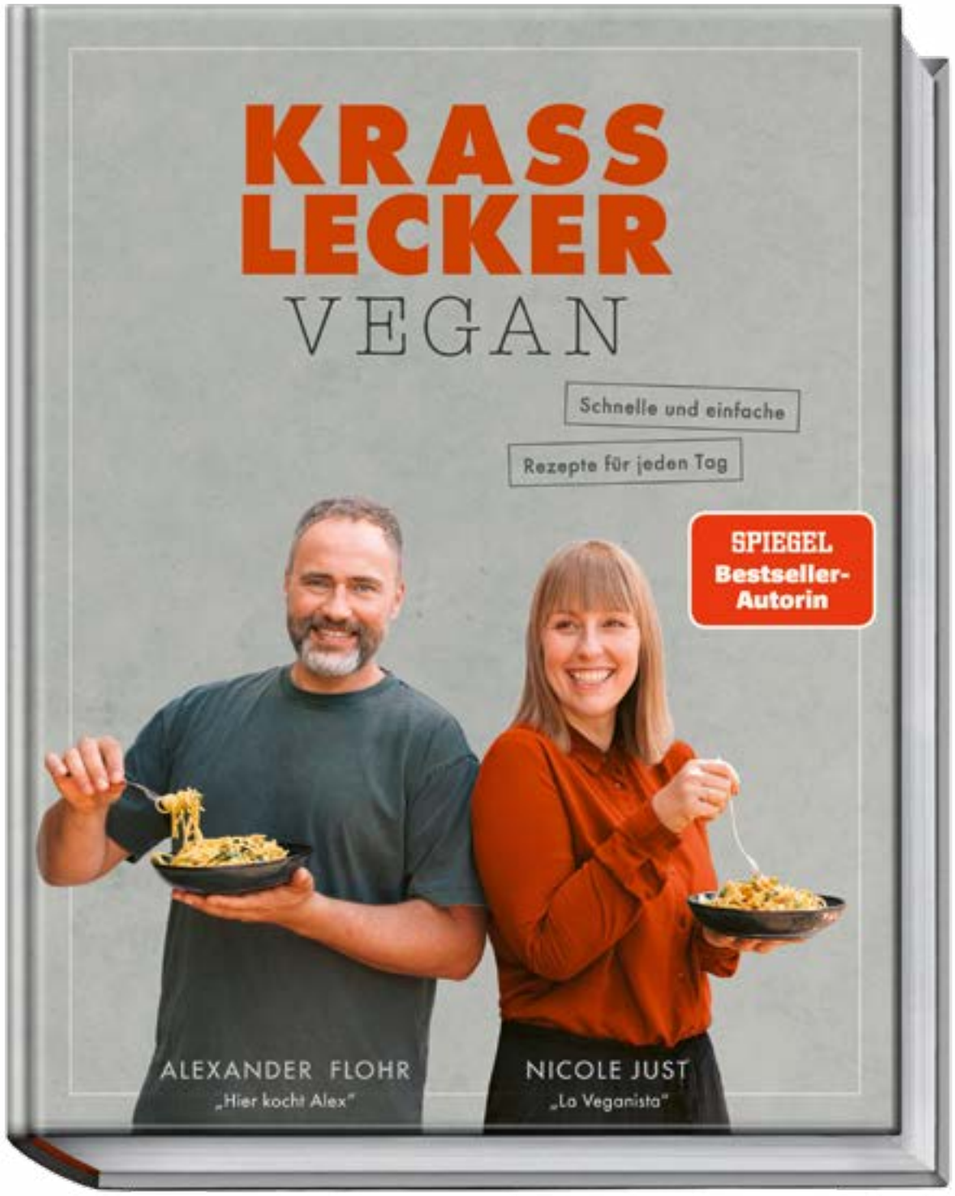
Puten-Gemüse-Geschnetzeltes für die Mutter und püriert fürs Kind

Das ganz normale Chaos: Jeder wünscht sich ein Extrawürstchen.

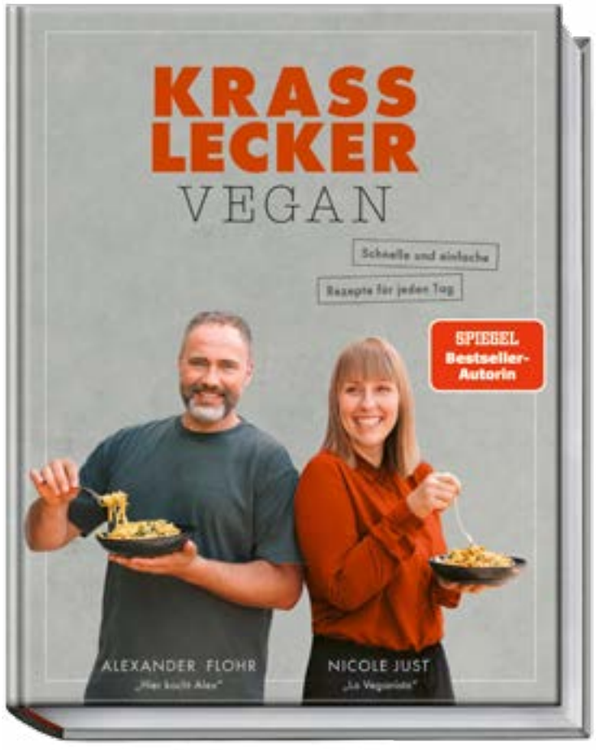
Hähnchen-Gemüse-Suppe mit Zitrone

Wildlachs mit Mais-Paprika-Salsa

Kürbis-Kohlrabi-Röstiburger



„LA VEGANISTA" UND „HIER KOCHT ALEX" IN EINEM HERZENSPROJEKT



Sehr erfolgreiche Insta- und Youtube-Kanäle

Nicole Just und Alexander Flohr

KRASS LECKER – VEGAN
Schnelle und einfache Rezepte für jeden Tag
Text Nicole Just, Alexander Flohr
Fotografie Matthias Hoffmann
ca. 192 Seiten, ca. 80 Fotos,
Format 19 × 24 cm, Hardcover

ca. 32,00 EUR (D), 32,90 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-275-9
WG 455
ET: Februar 2023

Krass lecker: in 10, 15 oder 30 Minuten glücklich satt!
Er ist Straßenbaumeister, sie Metzgerenkelin. Nicole Just (aka „La Veganista") und Alex Flohr, bekannter Youtuber („Hier kocht Alex"), kochen sich seit Jahren vegan durchs Leben und stehen für alltagstaugliche, bodenständige Pflanzenküche. Zweifachmama Nicole und Dreifachpapa Alex wissen: Die größten Kritiker sitzen zu Hause am Tisch und wenn die Hunger haben, geht's besser schnell und ist zum Fingerablecken gut! Darum haben die beiden ihre besten und schnellsten veganen Rezepte aufgeschrieben. Und die schmecken selbstverständlich nicht nur Familien: Hier gibt es vegane Küche für alle!

Der Clou: Die Rezepte sind nach der verfügbaren Zeit kategorisiert. Los geht's mit 5-Minuten-Basics wie Saucen, Dressings, Toppings und Co. Für den schnellen Hunger haben Alex und Nicole ihre besten 10-Minuten-Snacks parat, zum Beispiel Nicoles Lieblings-Baked-Beans-Toast oder Alex' Brandenburger Clubsandwich. Wer 15 Minuten Zeit hat, gönnt sich Alex' Auberginenpfanne „1001 Nacht" oder Nicoles cremigen Nudel-One-Pot mit Frühlingsgemüse. Nach 30 Minuten stehen Spicy Shakshuka mit Fladenbrot, Loaded Fries mit Mangold-Karotten-Slaw und Chilibohnen oder Blumenkohlsteak au four mit knackigem Salat auf dem Tisch. Blitzdesserts runden das kulinarische Vergnügen ab. Für jedes Rezept gilt: einfache, günstige Zutaten, schnelle Umsetzung und maximale Aromen!

Köstliche alltagstaugliche Expressrezepte, die auch Nichtveganer:innen lieben

Ein Familienkochbuch von zwei Top-Vegan-Autor:innen

Beide bringen eine breite Fanschar mit und versorgen seit Jahren ihre Familien vegan

Pfeffrige Schmorgurke

Vegan kochen und vegan für eine ganze Familie kochen sind zwei Paar Schuhe!

Linsen-Filo-Samosas mit Kirsch-Zucchini-Chutney und Salat

Fruchtiges Fenchelgemüse mit fluffigen Blinis

Pipi chini — gefüllte Paprika aus Kalabrien

TRADITIONELLE ITALIENISCHE
FAMILIENKÜCHE AUS ERSTER HAND

Sehr erfolgreicher Blog zur italienischen Küche

Domenico Gentile

LA CUCINA DELLA MIA NONNA
Traditionelle Familienrezepte aus meiner italienischen Heimat
Text Domenico Gentile
ca. 192 Seiten, ca. 90 Fotos,
Format 19 × 24 cm, Hardcover

ca. 28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-290-2
WG 454
ET: Mai 2023

Autentico!

Der Ruf der italienischen Küche ist legendär. Und so weiß jede:r, worauf man sich beim Besuch beim Italiener freuen kann. Längst haben sich allerdings die Speisekarten in den Restaurants diesen Erwartungen angepasst. Für authentische italienische Küche bleibt da oft nur noch wenig Platz.

„In Restaurants – selbst in Italien – findest du immer mehr Gerichte, die alle für typisch halten, aber in dieser Form in Italien gar nicht verbreitet waren“, sagt Domenico Gentile.

Seine Großmutter aus Kalabrien, die ein Leben lang am Kochtopf gestanden hat, wäre irritiert zu sehen, was und wie heute serviert wird. Eine Pizza oder Pasta als Hauptspeise? Nein, so etwas gibt es zu Hause in der Familie eigentlich gar nicht. Und wo sind die vielen schönen Gerichte, die mit viel Liebe aus ganz frischen Zutaten zubereitet werden und oft seit Generationen überliefert sind? Diesen Spuren der echten italienischen Küche ist Domenico Gentile für sein Buch in seine Heimat Süditalien gefolgt, um diese vor Ort im Familienkreis nachzukochen. Der erfolgreiche Kochbuchautor, Sohn eines kalabrischen Landwirts, ist heute als Foodscout und Botschafter italienischer Unternehmen zwischen beiden Ländern unterwegs. Außerdem betreibt er den größten italienischen Foodblog in deutscher Sprache.

Einfach, aber unglaublich aromatisch: die traditionelle italienische Familienküche

Der Nachfolger von den beiden Erfolgstiteln „Casalinga“ und „La Tradizione“

Großes mediales Interesse am Autor und an seinen Rezepten; starker Blog des Autors

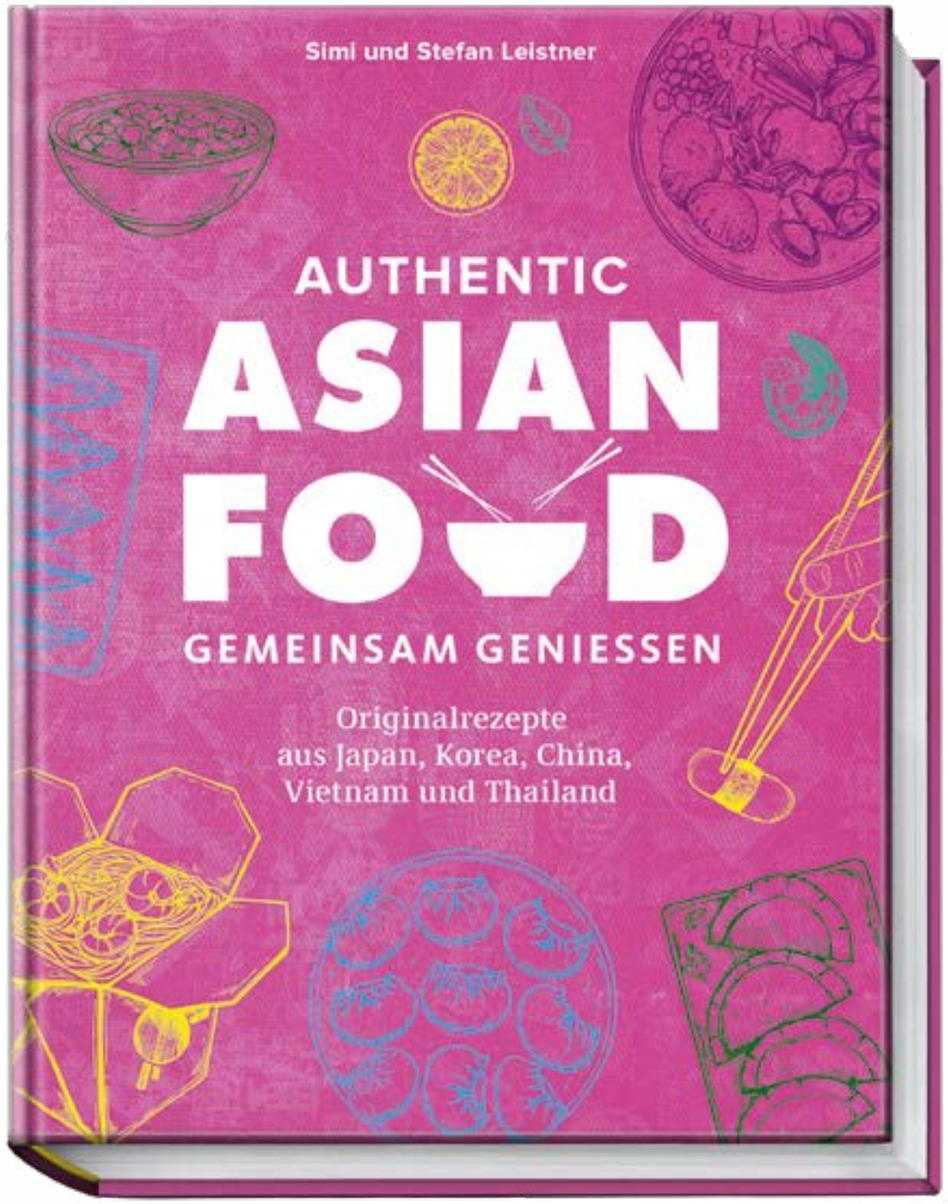
Pasta e fagioli calabrese — Pasta mit Bohnen aus Kalabrien

„Der Stellenwert des Essens in einer italienischen Familie ist hier schwer vermittelbar — es dreht sich einfach alles ums Essen.“
Domenico Gentile

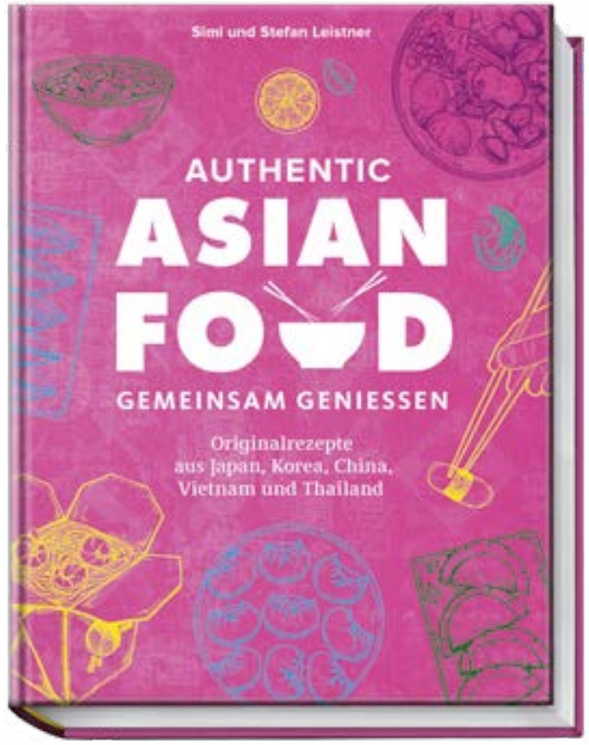
In Olivenöl eingelegte Auberginen

Auberginenauflauf alla parmigiana

Koreanischer Barbecue-Hot-Pot



ZU GAST IN ASIEN



Sehr erfolgreicher Blog zur asiatischen Küche

Simi und Stefan Leistner

AUTHENTIC ASIAN FOOD –
GEMEINSAM GENIESSEN
Originalrezepte aus Japan, Korea, China, Vietnam und Thailand
Text und Bilder Simi und Stefan Leistner
ca. 192 Seiten, ca. 80 Fotos,
Format 21 × 27 cm, Hardcover

ca. 33,00 EUR (D), 34,00 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-279-7
WG 454
ET: März 2023

Authentisch asiatisch essen mit Freunden und Familie

Asien ist die zweite Heimat der Foodblogger und Kochbuchautoren Simi und Stefan Leistner. Ihr Blog www.asiastreetfood.com ist Deutschlands erfolgreichste Website für asiatische Küche und ihre Kochbücher sind Bestseller. Die beiden haben ihr Arbeitsleben bisher zwischen Deutschland und Asien verbracht. Jedes Jahr führt sie ihre Liebe zu asiatischem Essen kreuz und quer durch Asien.

Die Länder, die Leute, aber insbesondere die Tradition des gemeinsamen Essens haben es den beiden angetan. Mit ihrem Buch bringen sie uns nicht nur 70 köstliche Rezepte, sondern auch die Esskultur näher: Tapas und Ramen in Japan, Barbecue in Korea, Hot Pot in China, Currys und Salate in Thailand, die besten Rezepte für Essen mit Familie und Freunden. Und schließlich dürfen die Leser:innen den vietnamesischen Mönchen in einem buddhistischen Kloster bei ihrem veganen Lunch über die Schulter schauen. Alle Rezepte sind auch bei uns einfach nachzukochen.

„Authentic Asian Food“ ist mehr als ein Kochbuch. Die Fotos von den Gerichten, aber auch von Land und Leuten erzählen Geschichten und geben spannende Einblicke in die unterschiedlichen Küchen der Länder und deren Kulturen. Hintergrundinformationen über die Esskultur der ausgewählten Länder und über spezielle Zutaten runden das Buch ab.

Insights auf die Originalrezepte und die Esskultur Chinas, Japans, Koreas, Thailands, Vietnams

Von den Asia-Experten Simi und Stefan Leistner (Bestseller „Asia Street Food“)

Unterstützt durch viel Pressearbeit und die besucherstärkste Website für asiatische Küche

Thailand-Salat mit Kumquat

Man muss schon überwiegend in Asien leben, um so tiefe Einblicke sammeln zu können.

Yakitori-Spieße

Aubergine mit Jackfruit

WUNDERBARE MEXIKANISCHE KÜCHE:
DAS OFFIZIELLE
FRIDA-KAHLO-KOCHBUCH

Gabriela Castellanos

ZU GAST BEI FRIDA KAHLO
Authentische mexikanische Gerichte inspiriert von der Ikone Frida Kahlo
Text Gabriela Castellanos
Fotografie Hubertus Schüler
ca. 192 Seiten, ca. 70 Fotos,
Format 19 × 24 cm, Hardcover

ca. 32,00 EUR (D), 32,90 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-286-5
WG 454
ET: März 2023

Die echte mexikanische Küche der Frida Kahlo

Frida Kahlo ist die bekannteste Malerin Lateinamerikas und zählt zu den meistveröffentlichten Künstlerinnen weltweit. Mit ihrem Wirken hat sie Generationen von Frauen beeinflusst und bewegt. Stets ignorierte sie klassische Schönheitsideale und stellte sich mit ihrer einzigartigen und zeitlosen Art über fast alle gesellschaftlichen Zwänge.

Etwas weniger bekannt als ihre farbgewaltigen Bilder und Selbstporträts war Fridas Liebe zur mexikanischen Küche, vor allem der aus Oaxaca, dem Geburtsort ihrer Mutter. Sie liebte Gerichte wie Mole, Tamales und Enchiladas sowie lange Ausflüge auf dem Markt von Coyoacán. Die Zubereitung selbst überließ sie dabei stets ihrer Köchin, während sie sich mehr für das Arrangieren und Kombinieren der Gerichte interessierte. Ihr berühmtes „Mole Poblano“-Rezept, eine Schokoladen-Chili-Sauce, die aus der mexikanischen Küche nicht wegzudenken ist, hängt heute im Frida-Kahlo-Museum in Mexico City.

Die renommierte mexikanische Köchin Gabriela Castellanos, geboren und aufgewachsen in Oaxaca, heute Besitzerin und Küchenchefin ihres mexikanischen Restaurants in Genf in der Schweiz, hat sich auf die Spuren Frida Kahlos echter mexikanischer Küche gemacht und in diesem Buch die besten Rezepte zum Nachkochen veröffentlicht. Untermalt wird das Ganze von den großartigen Originalgrafiken der Frida Kahlo.

Frida Kahlo ist weltweit beliebt und wird bewundert

Unzählige Produkte mit ihren Selbstporträts und Grafiken haben Kultstatus

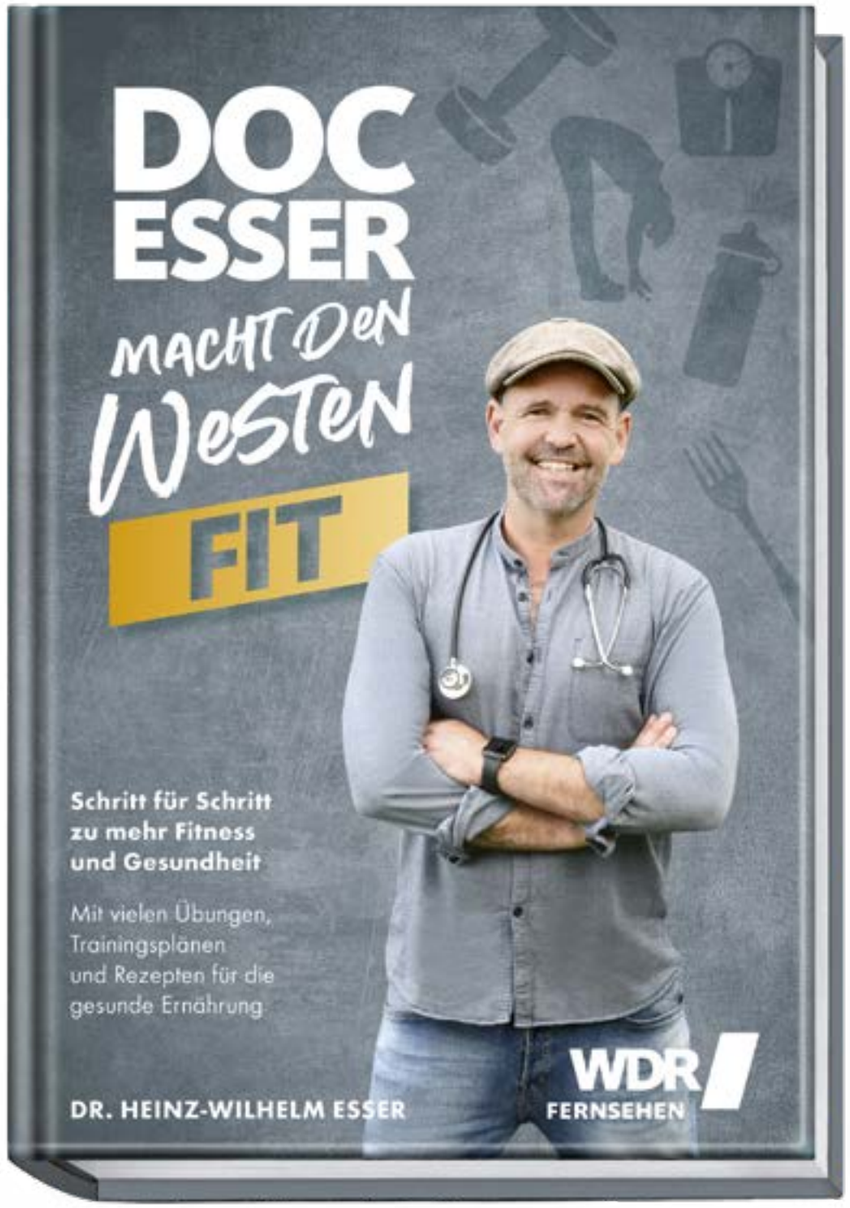
Das Buch ist die einzige offizielle Kochbuchlizenz der Frida-Kahlo-Stiftung

Tacos Dorados de Camote

Frida Kahlo:
Malerin, Revolutionärin, Ikone des Feminismus und begeisterte Gastgeberin in einer Person

Hummer-Ceviche mit Koriander und Limette

Empanadas mit scharfer Chilisauce



FITTER WERDEN IN
6 WOCHEN!

Doc Esser

DOC ESSER MACHT DEN WESTEN FIT
Schritt für Schritt zu mehr Fitness und Gesundheit mit vielen Übungen, Trainingsplänen und Rezepten für die gesunde Ernährung
Text Dr. Heinz-Wilhelm Esser
Fotografie Hubertus Schüler
192 Seiten, ca. 100 Fotos,
Format 15,5 × 22 cm, Klappenbroschur

ca. 22,00 EUR (D), 22,70 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-285-8
WG 464
ET: 16.12.2022

Das Fitnessbuch zum Mitmachen

Gesundheit fängt mit einem gesunden Körper und gesunden Geist an, die beide gefordert werden wollen. Als Kardiologe, Pneumologe und Intensivmediziner weiß Doc Esser, was dem Menschen guttut: Ein gesunder Lebensstil stärkt nicht nur unseren Körper, sondern auch die Resilienz. Und macht Spaß!

Seit vielen Jahren versorgt der beliebte Arzt die Menschen in NRW im WDR mit umfassenden Gesundheitstipps. Sein Credo, gestützt auf wissenschaftliche Erkenntnisse und Lebenserfahrung: Bewegung und Vorbeugen ist alles – egal, ob dick oder dünn, gesund oder krank. Ein gesunder Korpulenter, der sich viel bewegt, macht den Doc weniger nervös als ein unsportlicher Normalgewichtiger. „Wir alle müssen unsere Komfortzone zwei- bis dreimal pro Woche verlassen und wieder mehr an unsere Grenzen gehen, so wie es Kinder jeden Tag tun. So bleiben wir jung und beweglich und profitieren von unserem natürlichen Bewegungsdrang.“ Es ist nie zu spät, um mit ausreichender Bewegung und gesunder Ernährung sein eigenes Wohlbefinden zu steigern.

Mithilfe dieses Buches zeigt er, wie man den inneren Schweinehund auch nach unzähligen Fehlversuchen besiegt und ganz gezielt Defizite ausgleicht. Dafür sorgen Selbsttests, Trainingspläne, Dehnungs- und Kräftigungsübungen sowie das Wissen zum Stand der Wissenschaft in Sachen Sport, Bewegung und Vorbeugung.

Ein Buch zum Mitmachen, Selbsttesten, Motivieren und Reinschreiben

Mit vielen Übungen, Trainingsplänen und Rezepten für die gesunde Ernährung

Vom Mediziner und Buchautor Doc Esser, bekannt aus TV, Radio und Social Media

HiFi-Frikadellen mit Buttergemüse

IN 2 TOPAKTUELLEN BÄNDEN:
DIE SCHÖNSTEN RADTOUREN IN NRW

DIE NRW-RADTOUREN
BAND 1: NORD–WEST
Die 24 schönsten Tagesrouten der NRWRadtour entlang an Seen, Flüssen und Sehenswürdigkeiten

Text Doreen Köstler
ca. 168 Seiten, ca. 158 Fotos, Format 14,2 × 19,5 cm, Klappenbroschur

ca. 16,00 EUR (D), 16,50 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-277-3
WG 1321, ET: März 2023

DIE NRW-RADTOUREN
BAND 2: SÜD–OST
Die 24 schönsten Tagesrouten der NRWRadtour entlang an Seen, Flüssen und Sehenswürdigkeiten

Text Doreen Köstler
ca. 168 Seiten, ca. 158 Fotos, Format 14,2 × 19,5 cm, Klappenbroschur

ca. 16,00 EUR (D), 16,50 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-280-3
WG 1321, ET: März 2023

Mit dem Rad die Schönheit NRWs entdecken!

Nordrhein-Westfalen ist voller Gegensätze: Idyllische, wildromantische Landschaften gehen fast nahtlos in eine großstädtisch und industriell geprägte Szenerie über, kulturelle und kulinarische Besonderheiten prägen Land und Leute. Und überall auf den insgesamt knapp 34.000 Quadratkilometern gibt es Geschichte hautnah zu erleben – von den alten Römern bis in die Gegenwart. Viele dieser architektonischen Kleinode am Wegesrand, Hunderte Denkmäler, Landschaften und Gebäude sind in den vergangenen Jahren durch Förderung der NRW-Stiftung in neuem Glanz erstrahlt.

Diese Vielfalt erlebt man auf dem Fahrrad am intensivsten – allein, mit Freunden oder der Familie. Aber immer mit viel Zeit und Muße im mentalen Gepäck und vielleicht noch einem kleinen Picknick in der Satteltasche. Jede der 48 Routen, die Abschnitte der beliebten „NRWRadtour“ aufgreifen, sorgt mit neuen Perspektiven auf Bekanntes oder mit bisher Unentdecktem für überraschende Eindrücke. In beiden Büchern stellt WDR-4-Moderator Bastian Bender jeweils eine seiner Lieblingsradtouren vor. Die Entscheidung für die eine oder andere Tour erleichtern Basisinformationen zu Streckenverlauf und -länge, Höhenprofil und Familientauglichkeit. Zum Träumen und Planen laden ausführliche Beschreibungen zu Sehenswertem sowie zahlreiche Geheimtipps für einzigartige Ausblicke, erholsame Pausen und kleine Genussmomente ein. Als praktisches Extra vereinfachen QR-Codes mit den hinterlegten GPS-Daten das Nachradeln. Dann heißt es nur noch: Ab aufs Rad – genießen Sie einen unvergesslichen Ausflug auf den schönsten Routen in NRW!

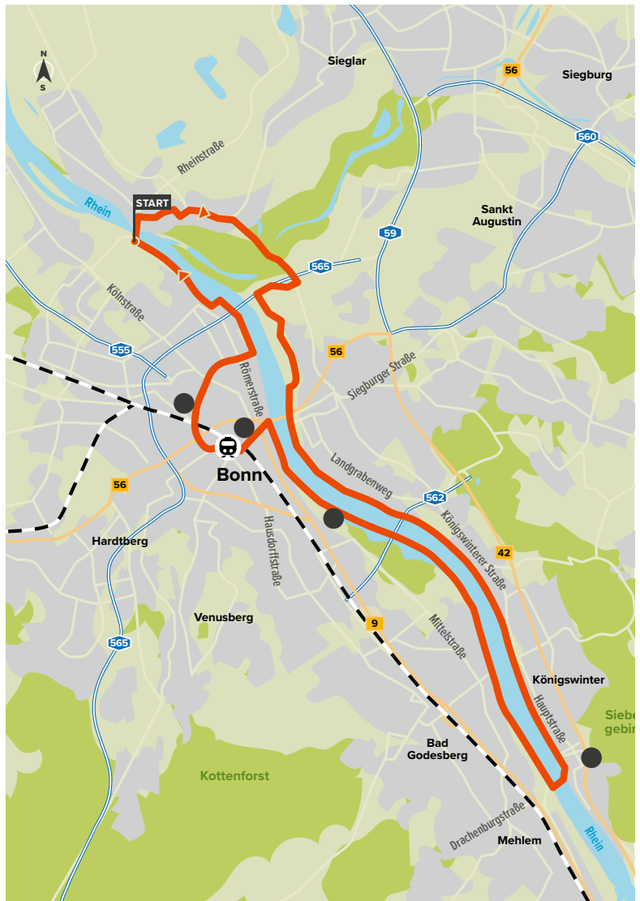
In Kooperation mit WDR 4, WestLotto und der NRW-Stiftung

Umfangreiche Details von tourerfahrenen Profis mit GPS-Daten zum Download

Begleitbuch zur „NRWRadtour“: gut geplante, aktuell geprüfte Touren

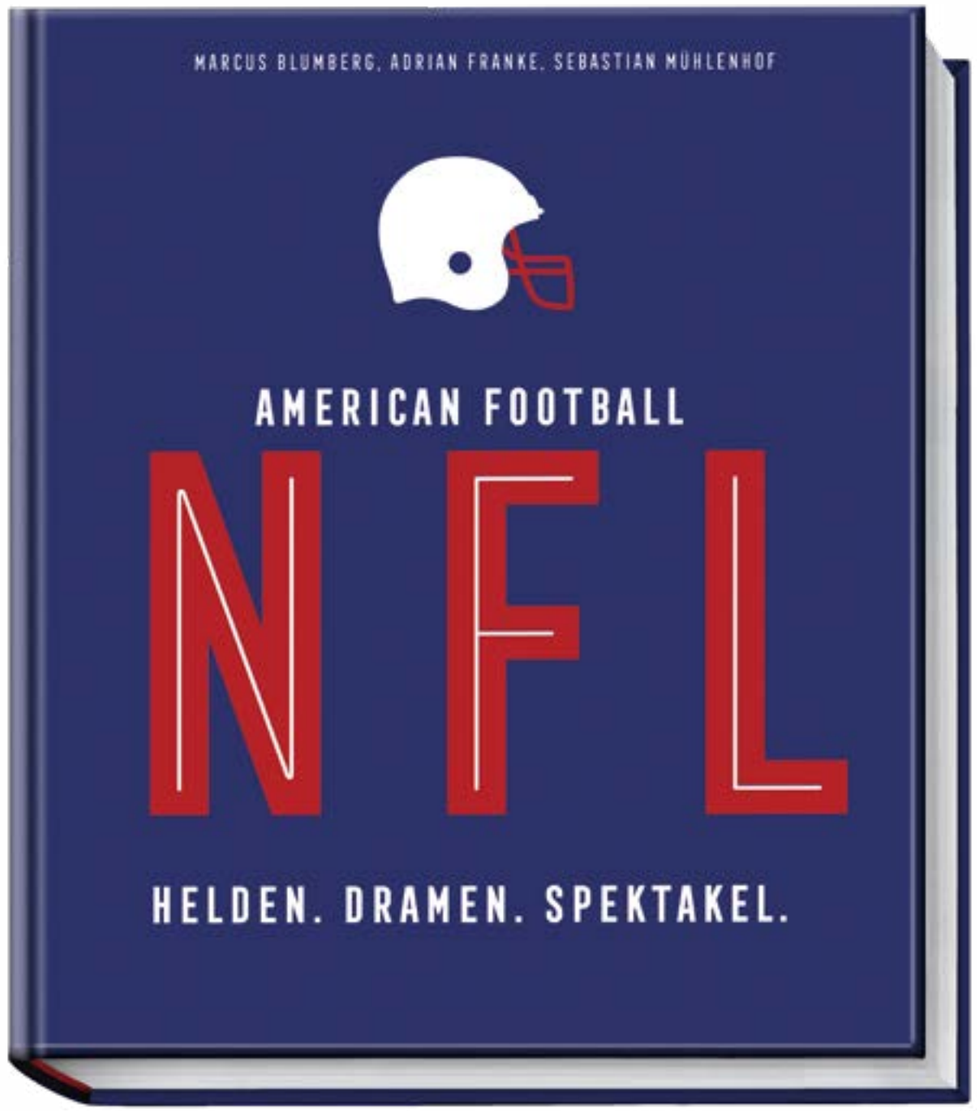
Blick auf den Terrassengarten von Kloster Kamp

Traumhaft schöne Radtouren durch das Bundesland.

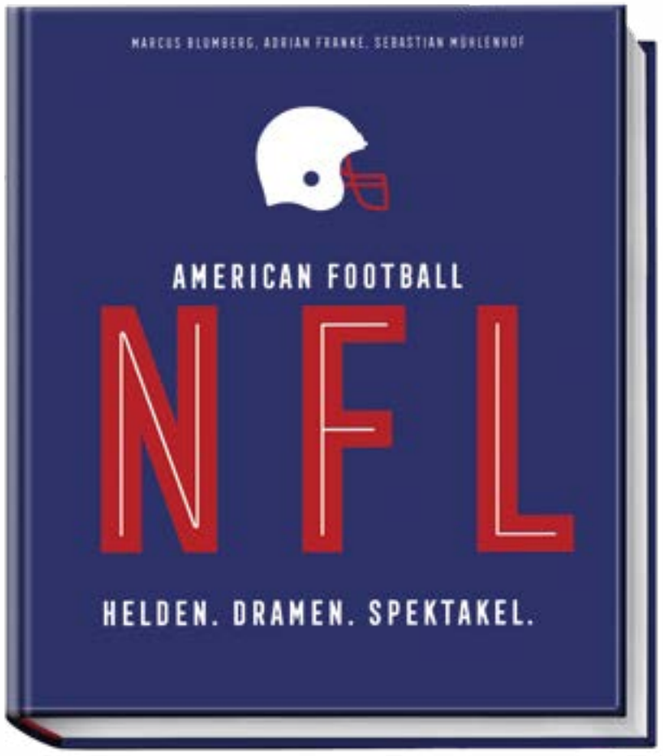


Zeche Rheinpreußen in Moers

Lange waren die Buccaneers ein Liga-Kellerkind. Das änderte sich schlagartig mit der Ankunft von Tom Brady.



WOFÜR 2 MILLIONEN MENSCHEN NACHTS AUFSTEHEN ...



NFL AMERICAN FOOTBALL
Helden. Dramen. Spektakel.
Herausgeber Marc Strittmatter
Text Adrian Franke, Markus Blumberg, Sebastian Mühlenhof
240 Seiten, ca. 110 Fotos,
Format 27 × 31 cm, Hardcover

ca. 42,00 EUR (D), 43,20 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-281-0
WG 445
ET: 09.12.2022

Antonio Brown, Wide Receiver der Tampa Bay Buccaneers, erzielt einen Touchdown im Super Bowl LV

Quarterback Nick Foles (links) und Head Coach Doug Pederson (rechts) besprechen den ikonischen Spielzug „Philly Special“.

„Football isn’t a contact sport, it’s a collision sport. Dancing is a contact sport.“

Duffy Daugherty

Kein Sport begeistert weltweit so viele Menschen

Die National Football League ist mittlerweile die wohl größte und profitabelste professionelle Sportliga auf der Welt, mit jährlichen Einnahmen im zweistelligen Milliardenbereich. American Football hat in den USA schon vor Jahren Baseball als beliebteste Sportart abgelöst. Bereits seit ein paar Jahren setzt er seinen Siegeszug in vielen Ländern fort, auch in Deutschland, wo diese Sportart boomt und nach TV-Reichweiten alles außer Fußball überholt hat.

In „NFL American Football“ erzählen drei begeisterte Sportjournalisten des führenden Football-Magazins „CrunchTime“ von den epischen Momenten, den legendären Spielern, Trainern und Teams, die die Liga so unvergleichlich machen. Von der Schnelligkeit, Präzision, Kraft und Härte, der Leistung des einzelnen Spielers wie auch vom Zusammenspiel des gesamten Teams bis hin zum taktischen Schlagabtausch der Coaches. All das macht American Football unvergleichlich und faszinierend. Mit eindrucksvollen Bildern und spannendem Insiderwissen werden Football-Fans und Interessierte gleichermaßen von der bedeutendsten Liga des American Footballs in den Bann gezogen.

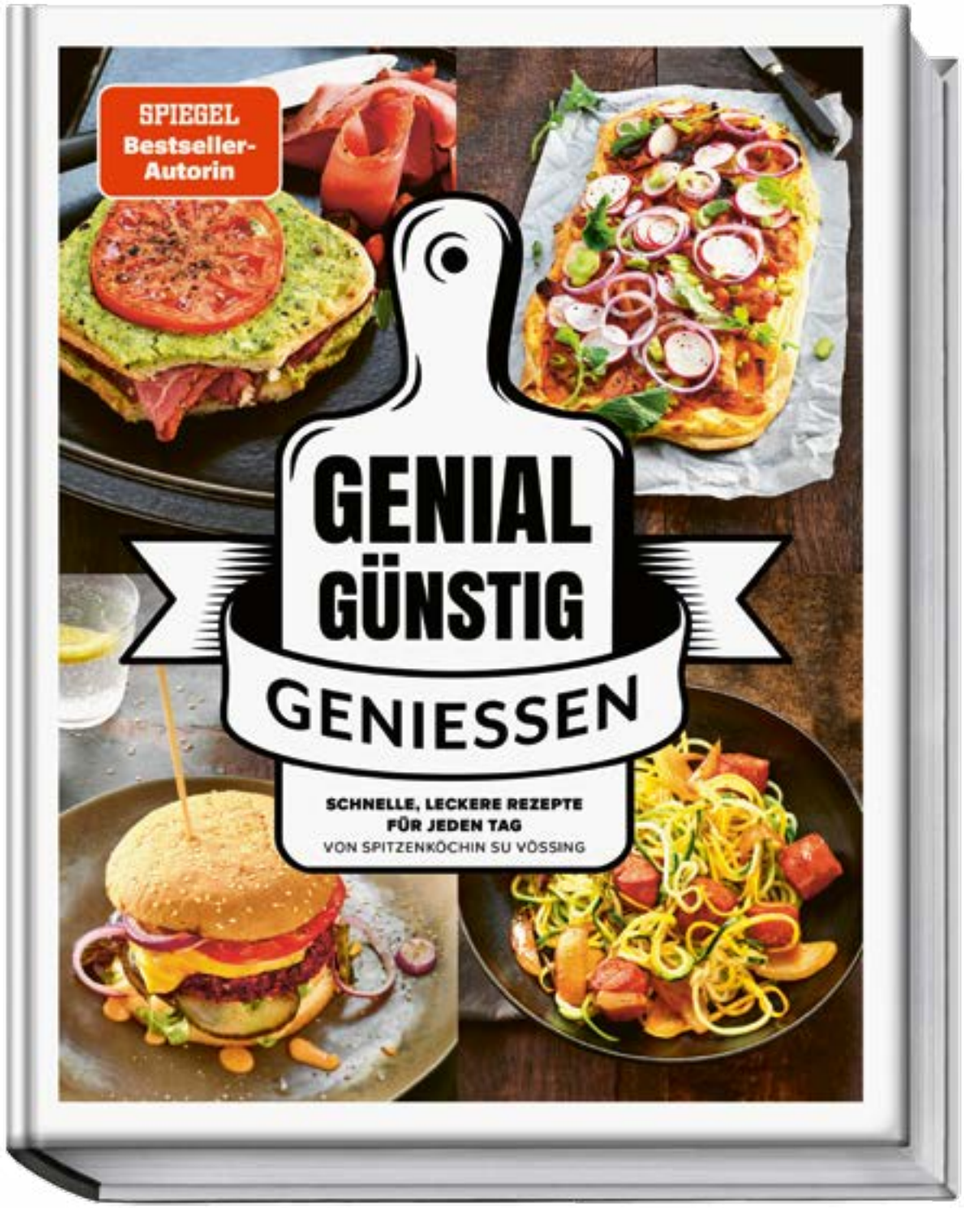
Das perfekte Geschenk für jeden Fan!

Ein faszinierender Blick hinter die Kulissen der American Football League

Ein Überblick zu Teams, Spielern, Trainern und unvergesslichen Momenten

Erzählt von drei Topautoren des Football-Magazins „CrunchTime“

Ziegenkäse im Zucchinimantel
mit Tomatendressing



SCHLEMMEN UND GENIESSEN FÜR
WENIGER ALS 5 EURO PRO PERSON

Su Vössing

GENIAL GÜNSTIG GENIESSEN
Einfache, schnelle Rezepte für jeden Tag von Spitzenköchin Su Vössing
Text Su Vössing
Fotografie Bui Vössing
192 Seiten, 75 Fotos,
Format 19 × 24 cm, Hardcover

ca. 22,00 EUR (D), 22,70 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-282-7
WG 450
ET: 28.10.2022

Großer Genuss für kleines Geld

Zwei oder drei günstige Lieblingsgerichte zaubert fast jeder aus dem Hut und seien es nur Variationen von Spaghetti mit Sauce. Will man aber ernsthaft und dauerhaft das eigene Budget entlasten, braucht man schon eine größere Rezeptauswahl.

Wie günstig, raffiniert, gesund und abwechslungsreich das möglich ist, zeigt Spitzenköchin Su Vössing in diesem Buch. Sie sagt: „Gutes Essen hat für mich erst mal nichts mit Geld zu tun, sondern vor allem mit guten Rezepten, frischen Zutaten und der Lust, mal etwas Neues auszuprobieren."

So macht Sus Lauchkuchen mit Schinken eine ganze Familie satt und happy. Gleiches gelingt mit ihrer wunderbaren Spinattarte, den Pfannkuchen mit Pak Choi, der gefüllten Pizzarolle oder ihren Kräuterspätzle. Oder wie wäre es mit Kichererbsen-Karotten-Puffern mit Kräuterlachs, panierten Karotten mit Hummus und Melone oder dem Süßkartoffelragout mit Hackbällchen? Das schmeckt richtig lecker, ist einfach und schnell zubereitet, in jedem Supermarkt oder Discounter eingekauft und mit weniger als 5 Euro pro Person auf dem Tisch.

Mit diesem Buch und den 70 unschlagbar leckeren und günstigen Rezepten können Sie sich nicht nur durch jede Krise kochen, sondern Ihre Familie, Ihre Gäste und sich selbst nach Strich und Faden verwöhnen. Guten Appetit!

Von Spitzenköchin Su Vössing, bekannt z. B. aus den „Schlank!"-Rezepten mit Anne Fleck

Moderne, machbare Alltagsküche mit vielen frischen regionalen Zutaten

Köstliche Rezepte von 2,50 Euro bis 5 Euro pro Person

Zudeln und Chorizo

Kichererbsen-Karotten-Puffer

Unglaublich, was Su Vössing da aus ganz wenig Geld zaubert!

Vollkornspaghetti

Lauchkuchen

Sandwichbrot und Fladenbrot

IST DAS WIRKLICH
NOCH LOW CARB?

Bettina Matthaei

LOW CARB
Die 77 besten 15-Minuten-Rezepte
Text Bettina Matthaei
168 Seiten, ca. 70 Fotos,
Format 21 × 27 cm, Hardcover

ca. 24,00 EUR (D), 24,70 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-284-1
WG 456
ET: 09.12.2022

Low Carb für den Feierabend

Köstliche kohlenhydratarme Rezepte: Das ist Bettina Matthaeis Passion. Nicht zuletzt, weil sie sich selbst bereits viele Jahre Low Carb ernährt. Die Bestsellerautorin ist seit Langem eine der erfolgreichsten Rezeptentwicklerinnen des Landes.

Möglichst schnell und einfach sollen die Rezepte sein, denn Zeitverschwendung mag die Hamburgerin nicht. „Deshalb war ein 15-Minuten-Low-Carb-Kochbuch seit Langem eine Herzensangelegenheit und persönliche Challenge für mich.“ Alle Rezepte sind dabei zucker- und glutenfrei, auch die Bonus-Brotrezepte. Mit maximal 15 g Kohlenhydraten pro Portion, mehr als die Hälfte der Rezepte sogar mit noch weniger, ist ein Tageshöchstwert von 25 g Kohlenhydraten ohne Probleme machbar.

Low Carb ist viel mehr als eine hochwirksame Diät. Viele führende Ernährungswissenschaftler:innen empfehlen inzwischen lebenslang eine Kohlenhydratreduktion, denn keine andere Ernährung kann mit so vielen Vorteilen aufwarten: Low Carb sorgt für eine gute Sättigung, das Ausbleiben von Heißhungerattacken, einen stabilen Blutzucker sowie eine gute Versorgung mit Eiweiß, Ballaststoffen und Vitaminen. Wohlstandserkrankungen und Übergewicht haben da kaum eine Chance.

Bettina Matthaei meint, jede:r sollte versuchen, mindestens zwei Mahlzeiten am Tag kohlenhydratarm zu halten. Dass dabei der Genuss trotzdem immer im Vordergrund stehen kann, zeigt das Buch überzeugend.

77 Low-Carb-Rezepte für den entspannten Feierabend oder Mittag

Von der dreifachen Bestsellerautorin und Top-Rezeptentwicklerin Bettina Matthaei

Alle Rezepte unter 15 g Kohlenhydraten pro Portion/Person und unter 15 Minuten

Zucchini-Omelett

Rotbarsch mit Kokostopping und Chia-Gurken-Salat

Stell dir vor, du kochst Low Carb und keiner merkt es!

Karottennudeln mit Putenstreifen

Morning Bowl mit Quark, Himbeeren und Mandeln;
Morning Bowl mit Blaubeeren und crunchy Hanfsamen

GERADE ERSCHIENEN

Aktuelle Bestseller

32,00 EUR (D), 32,90 EUR (A)

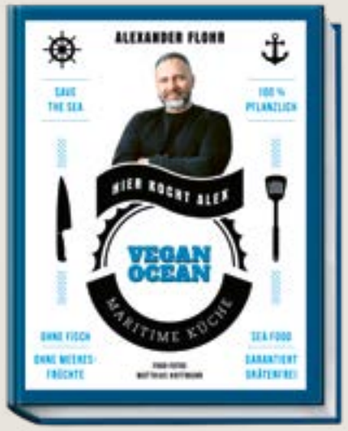
33,00 EUR (D), 34,00 EUR (A)

30,00 EUR (D), 30,90 EUR (A)

32,00 EUR (D), 32,90 EUR (A)

33,00 EUR (D), 34,00 EUR (A)

32,00 EUR (D), 32,90 EUR (A)



30,00 EUR (D), 30,90 EUR (A)

Alle Bücher zum Blättern finden Sie auf unserer Website: **www.bjvv.de**

Christian Henze

FEIERABEND-BLITZREZEPTE VEGGIE
Meine besten vegetarischen Rezepte, schnell und easy zubereitet
Text Christian Henze
Fotografie Hubertus Schüler
168 Seiten, 75 Fotos,
Format 21 × 27 cm, Hardcover, mit SU

32,00 EUR (D), 32,90 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-264-3
WG 1455

Vegetarische Gerichte mit nur 5 Zutaten

Wie man Genussküche schnell und easy zu Hause – auch ganz ohne Fisch und Fleisch – umsetzen kann, zeigt der Food-Trendsetter und Starkoch Christian Henze in diesem Kochbuch aus seiner Bestsellerreihe „Feierabend-Blitzrezepte“. Mit seinen vegetarischen 5-Zutaten-Rezepten gelingen die unkomplizierten Gerichte nach Feierabend wirklich jedem und vereinen dabei schnelle Küche mit gesunden Rezepten. Alle Zutaten für die größtenteils Gemüserezepte sind einfach zu besorgen, rasch zu verarbeiten und entlasten in der Summe sogar das Budget. Getreu Christians Motto: minimaler Aufwand, maximaler Genuss! Zusätzlich sorgen frische regionale und saisonale Zutaten und vor allem Gemüsesorten dafür, dass die Schlemmereien reich an Vitaminen und Ballaststoffen sind.

Genussvolles Kochen ohne großen Aufwand war schon immer eine Spezialdisziplin von Christian Henze, der selbst nach langen Arbeitstagen zu Hause fast täglich frisch kocht. Vor etwa drei Jahren hat der sport- und fitnessaffine Koch dabei für sich die Vorzüge der vegetarischen Ernährung entdeckt. Seine liebsten Veggie-Blitzrezepte hat er in diesem Buch zusammengefasst.

Weit über 100.000 Mal verkauft: „Feierabend-Blitzrezepte“ und „Feierabend-Blitzrezepte Express“

Christian Henzes Kochbücher erreichen Spitzenwerte bei der Präsenz in den Medien

Schnelle, frische vegetarische Küche mit TV-Unterstützung

Gebratene Avocado mit Burrata und karamellisierten Tomaten

One-Pot-Pasta mit Brokkoli und Taleggio

Alle Rezepte sind schnell und mit maximal 5 Zutaten zubereitet!

Gebackener Bergkäse mit Feigensenf

Spaghetti-Salat mit Kirschtomaten Balsam-Style

Dr. med. Anne Fleck

GESÜNDER GEHT'S KAUM
Köstliche vegane Basisrezepte mit optionalen Miniportionen Fleisch und Fisch zur idealen Nährstoffversorgung
Text Dr. med. Anne Fleck
Rezepte Bettina Matthaei
Fotografie Hubertus Schüler
192 Seiten, 77 Fotos,
Format 21 × 27 cm, Hardcover

33,00 EUR (D), 34,00 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-236-0
WG 1456

Echter Genuss statt Verzicht

Gesunde Ernährung muss lässig sein, Spaß machen und einfach richtig gut schmecken. Das ist das Credo von Dr. med. Anne Fleck, Deutschlands renommierter Präventiv- und Ernährungsmedizinerin – bekannt durch ihre Bestseller und TV-Sendungen. Bei ihr dreht sich alles um das Heilen, Lindern und Vorbeugen durch die richtige Ernährung. Aus langjähriger Erfahrung weiß sie, dass eine frische, ausgewogene und pflanzenbasierte Ernährung viele gesundheitliche Vorteile vereint. Der Grund: Durch frische regionale, saisonale und naturbelassene Lebensmittel kann der Körper wesentlich besser mit Vitaminen, sekundären Pflanzen- und Ballaststoffen versorgt werden.

Mit den veganen Grundrezepten in diesem Buch und kleinen Zusatzoptionen in Form von Fisch, Fleisch, Eiern und Milch gelingt es, auch kritische Nährstoffe wie Protein, Eisen, Calcium, Selen, Vitamin B_{12} und Omega-3-Fettsäuren in die Alltagsküche einzubauen. Positiver Nebeneffekt: Darmmilieu und Immunsystem werden durch den hohen Ballaststoffanteil aus Pflanzenkost gestärkt, Heißhunger wird gedämpft und echter Genuss statt Verzicht erobert den Speiseplan.

Alle Rezepte wurden von Dr. Anne Fleck und der vielfach prämierten Kochbuchautorin Bettina Matthaei neu entwickelt und fein ausbalanciert. Die Grundrezepte sind vollständig pflanzenbasiert, während die Zusatzoptionen schon bei gelegentlichem Verzehr potenzielle Nährstoffmängel ausgleichen – ein Traum für Flexitarier.

Bestsellerautorin Dr. Anne Fleck, bekannt aus dem TV (ARD, NDR, RTL, 3sat, ARTE)

Optimale Ernährung, neuester Stand: einfach, schnell und pflanzenbasiert

Mediales Interesse und TV-Auftritte: bisher über 1 Million verkaufte Bücher der Autorin

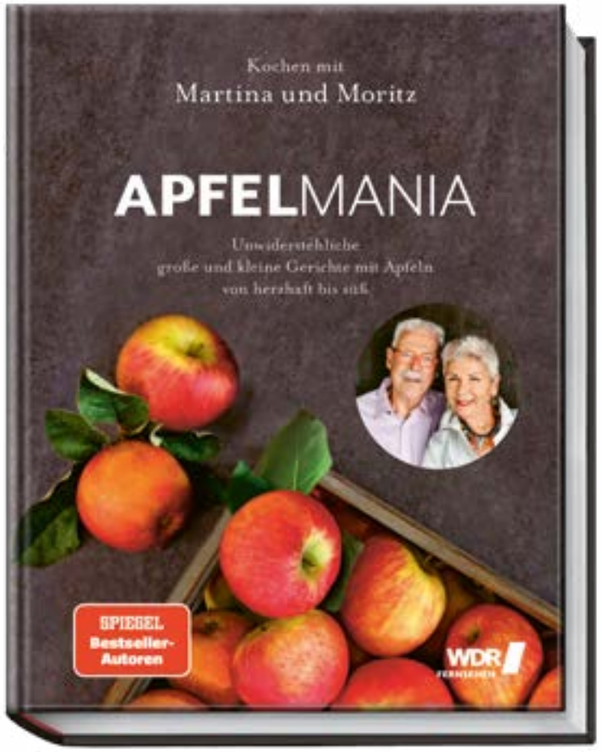
Ofen-Süßkartoffel gefüllt mit Pulled Mushrooms in Kräutercreme

Tofu-Omelett mit Pilzen und Kürbiskern-Gremolata

„Eine optimale Ernährung liefert viel Pflanzenkost und clevere Strategien zur Nährstoffversorgung."

Grüner Pfannenspargel mit Kürbiskernen und Kirschtomaten

Süßkartoffel-Falafeln auf Blattsalaten mit Orangenfilets und Orangen-Tahini-Dressing



Aktionspaket aus „Apfelmania“ und „Ein Tag ohne Kartoffelsalat“ inklusive Plakat ist bei Ihrem Vertreter erhältlich.

Martina und Moritz

APFELMANIA
Unwiderstehliche große und kleine Gerichte mit Äpfeln von süß bis herzhaft
Text Martina Meuth, Bernd „Moritz“ Neuner-Duttenhofer
Fotografie Volker Debus
192 Seiten, 124 Fotos,
Format 19 × 24 cm, Hardcover

32,00 EUR (D), 32,90 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-271-1
WG 1455

Apfel gut – alles gut

Ob knackig grün, goldgelb oder verführerisch rot: Äpfel sind mit Abstand das Lieblingsobst der Deutschen. Dass nun endlich Martina und Moritz, das beliebte TV-Kochpaar aus der bekannten WDR-Fernsehsendung „Kochen mit Martina und Moritz“ ein Apfelbuch machen, ist längst überfällig. Denn was die wenigsten wissen: Die beiden leben im Schwarzwald auf einem traumhaften Apfelgut, das sie mit Herz und Seele bewirtschaften. Dort ziehen und ernten sie ihre 18 liebsten Apfelsorten und verarbeiten diese in unzähligen Variationen.

Lieben Sie auch Äpfel oder haben Sie sogar einen Apfelbaum im Garten und fragen sich jeden Herbst, wohin mit der kistenweisen Ernte? Und was wird dann daraus? „Kuchen, Kompott und Pfannkuchen“, werden die meisten antworten. Doch da geht weit mehr! Wie wäre es mit einem Apfel-Curry-Cremesüppchen zur Vorspeise, Coq au Vin aux Pommes als Hauptgericht und einer unvergleichlichen Tarte Tatin zum Dessert?

In „Apfelmania“ teilen Martina und Moritz ihr Wissen über die gesunde Frucht und insbesondere über die schier unerschöpflichen Möglichkeiten der Zubereitung – von süß bis herzhaft, von heiß bis kalt und von Heimat- bis zu moderner Crossover-Küche. Wie immer liefern Martina und Moritz Rezepte, die Spaß beim Kochen machen und den Gaumen verwöhnen. Zusätzlich gibt es viele Tipps rund um die Lagerung und das Haltbarmachen von Äpfeln.

Der Nachfolger des Bestsellers „Ein Tag ohne Kartoffelsalat …“

Das Kultkochbuch zum Apfel – pünktlich zur Apfelsaison erschienen

Die letzten 4 Bücher der beiden Autoren haben sich bereits 130.000 Mal (MediaControl) **verkauft**

Käsekartoffeln mit Äpfeln und Speck

Kräuter-Apfel-Täschchen mit Salbei-Mohn-Butter

„Fruchtig im Geschmack, meist mit moderater Säure: Äpfel sind in der modernen Küche fast so vielseitig einsetzbar wie Zwiebeln.“

Apfelcremesüppchen mit Curry

Apfeltarte mit Ricottacreme

Sehr erfolgreicher Insta-Kanal

Bianca Zapatka

VEGAN FOOD LOVE
Verführerisch lecker
Text und Fotografie Bianca Zapatka
240 Seiten, 102 Fotos,
mit vielen Step-by-Step-Fotos,
Format 21 × 27 cm, Hardcover

30,00 EUR (D), 30,90 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-273-5
WG 1456

Vegane Rezepte zum Verlieben

Die Liebe zum Essen ist das Herzensthema von Kochbuch-Bestsellerautorin, Foodstyling-Queen und Foodbloggerin Bianca Zapatka. Liebe geht bei ihr nicht nur durch den Magen, sondern ist ihr schon beim Kochen und ganz besonders beim Anrichten ihrer veganen Gerichte wichtig. Für Bianca ist die Liebe zum Kochen immer ein Stück Liebe zu anderen Menschen, aber eben auch zu allen anderen Lebewesen. Deswegen soll sich immer auch ein gutes Gewissen mit an den Tisch gesellen. So kann die Welt mit jeder pflanzlichen Mahlzeit ein Stück besser und nachhaltiger werden.

Mit hilfreichen Tipps, detaillierten Step-by-Step-Anleitungen und einfachen Zutaten kann jeder Biancas Lieblingsspeisen aus ihrem neuen veganen Kochbuch nachkochen und genießen. Selbst einfachen Klassikern wie Bratkartoffeln, veganen Frikadellen und Nudelauflauf widmet sie dabei so viel Liebe und Know-how bei der Zubereitung, dass jedem das Wasser im Mund zusammenläuft. Spätestens beim Genuss ihrer besten veganen Lasagne, der beeindruckenden veganen Hähnchenkeulen, der leckeren Muffins, ihres beliebten Zebra-Cheesecakes, der gesunden Blondies oder der wunderschönen Himbeer-Schoko-Tarte sind dann sowieso alle Nichtveganer:innen vom Gegenteil begeistert.

Der neue Bestseller von Deutschlands erfolgreichster Vegan-Autorin und -Influencerin

Mit bisher über 200.000 verkauften veganen Kochbüchern

Mit vielen genialen Tricks, um beliebte Klassiker ganz ohne tierische Zutaten nachzukochen

Kürbis-Quinoa-Burger

Kürbis-Flammkuchen

Eine beeindruckende Liebeserklärung an die vegane Küche!

Süßkartoffel-Buddha-Bowl

Grießbrei mit Himbeersauce

Anne-Katrin Weber

DEFTIG VEGETARISCH – ALPENKÜCHE
Schmoren, Backen, Braten, Rösten, Einlegen
Text Anne-Katrin Weber
Fotografie Wolfgang Schardt
192 Seiten, 115 Fotos,
Format 21 × 27 cm, Hardcover, mit SU

33,00 EUR (D), 34,00 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-267-4
WG 1455

Knödel, Käse, Kaiserschmarren – nie war vegetarisch so aromatisch! Wohlfühlküche aus den Alpen

Alpenküche ist Sehnsuchtsküche, die mitten ins kulinarische Herz trifft. Wie zahlreiche andere Menschen ist die renommierte Kochbuchautorin Anne-Katrin Weber dem Zauber und der Küche der alpinen Bergwelt erlegen. In ihrem neuen Buch begibt sie sich auf eine Reise in die Alpen von Frankreich über die Schweiz, Deutschland, Österreich und Italien bis nach Slowenien. In allen Regionen wird Genuss großgeschrieben, gibt es traditionsreiche Spezialitäten, Gerichte, die ihre Einfachheit und Ursprünglichkeit bewahrt haben.

In über 70 vegetarischen Rezepten und stimmungsvollen Fotos nimmt die Autorin alle Kochbegeisterten mit auf eine kulinarische Entdeckungsreise. Los geht's mit herzhaften Knödeln oder einer kräuterduftenden Pasta. Es folgt eine zünftige Brotzeit, eine cremige Suppe oder ein würziges Käsefondue. Bei den süßen Schmankerln fällt die Wahl angesichts all der herrlichen Mehlspeisen wie Topfenpalatschinken, Germknödel und Marillenstrudel schwer. Für die Vorratskammer empfiehlt die Autorin Bärlauch-Kapern, Bergkräutersirup, eingelegte Pilze und weitere Köstlichkeiten aus den Schätzen der Natur.

Herzstück der Alpenregionen sind die Almen, die uns mit bestem Käse versorgen. Impressionen von der traditionellen Herstellung des Alpkäses runden dieses opulente, bildgewaltige Kochbuch ab.

Deftige vegetarische Kost, die wirklich jede:n packt

Aus der erfolgreichen „Deftig vegetarisch"-Reihe mit über 80.000 verkauften Büchern

Besonderes Medieninteresse an den Büchern von Anne-Katrin Weber und Wolfgang Schardt

Flädlesuppe

Schupfnudeln mit Mangold

Nie war vegetarisch so aromatisch!

Topfenpalatschinken

Zwetschgenknödel

Björn Freitag

EINFACH UND KÖSTLICH – VEGETARISCH
Lieblingsrezepte für jeden Tag
Text Björn Freitag, Thomas Mudersbach
Fotografie Hubertus Schüler
168 Seiten, 75 Fotos,
Format 21 × 27 cm, Hardcover, mit SU

32,00 EUR (D), 32,90 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-269-8
WG 1455

Lieblingsrezepte aus der beliebten TV-Sendung – jetzt auch vegetarisch

Björn Freitags Rezepte sind weit über das WDR-Gebiet hinaus beliebt, was wohl daran liegt, dass seine Gerichte einfach rundum zufrieden machen. Immer wieder gelingt Björn Freitag der erstaunliche Spagat zwischen seiner vertrauten Bodenständigkeit und dem raffinierten Spin, der jedem seiner Rezepte eine ganz eigene feine Handschrift verleiht. Seine Spezialität, aus frischen Produkten im Handumdrehen köstliche, schnelle und gesunde Gerichte zu kreieren, verzaubert im TV wöchentlich Tausende von Zuschauern. Seit 2013 moderiert der sympathische Sternekoch die Sendung „Einfach und köstlich“ im WDR-Fernsehen. Vielen seiner Fans ist sicher noch gar nicht aufgefallen, dass ein erheblicher Teil seiner Rezepte vegetarisch ist – einfach, weil man nichts vermisst. So geht moderne vegetarische Küche, die glücklich macht: Sie schmeckt köstlich, ist überraschend günstig und gelingt mit wenig Aufwand wirklich jedem.

3. Titel aus der Erfolgsreihe zur Sendung „Einfach und köstlich“ mit über 35.000 verkauften Exemplaren

Einfache vegetarische Gerichte des beliebten TV- und Sternekochs mit Pfiff und viel Geschmack

Mit medialer TV-Unterstützung und zahlreichen weiteren Veröffentlichungen in Printmedien

Romanesco mit gebratenem Chicorée und Pfefferrahm

Mangold-Kartoffel-Pfanne mit scharfer Tomatensalsa

Björn Freitag ist ein Garant für köstliche Rezepte, die niemanden überfordern.

Rote-Bete-Bohnen-Salat

Verlorene Eier mit Senfsauce und gebratenen Pilzen

Sehr erfolgreicher Insta- und Youtube-Kanal

Alexander Flohr

VEGAN OCEAN
Maritime Küche – garantiert grätenfrei
Text Alexander Flohr
Fotografie Matthias Hoffmann
160 Seiten, 75 Fotos,
Format 19 × 24 cm, Hardcover

30,00 EUR (D), 30,90 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-272-8
WG 1455

Veganisierte Klassiker – garantiert ohne Gräten

In seinem Herzensprojekt „Vegan Ocean“ zeigt der bekannte Youtuber Alexander Flohr, wie man ganz einfach köstliche vegane Fischalternativen zaubert. Die Aromen des Meeres sind für ihn dabei mehr als nur Kulinarik. Mit vielen kleinen Tricks und Kniffen, aber auch mit ausgesuchten Gemüsesorten und Algen gelingt es ihm, vegane Fischgerichte mit verblüffender Ähnlichkeit zum flossentragenden Original herzustellen. Letztere gleichen mit ihrem hohen Gehalt sogar die gesundheitlichen Vorteile des Fischkonsums bei den wichtigen Omega-3-Fettsäuren EPA und DHA aus, ohne der Überfischung weiter Vorschub zu leisten.

Mit seinen veganen Antworten auf Sahnehering, Fischstäbchen, Labskaus, Sushi und Kaviar zeigt Alex Flohr nicht nur, dass bekannte Klassiker auch vegan funktionieren, sondern liefert mit Dampfnudeln auf Algenpesto, maritimem Limettentofu oder saftigem Popeye-Burger neue Inspirationen und Einblicke in die Vielseitigkeit, die pflanzliche Meeresaromen bieten. Ihm gelingt es, vegane Rezepte zu kreieren, die der Raffinesse einer Paella, der Aromatik eines geräucherten Lachsfilets und der Frische eines Heringssalats in nichts nachstehen. Abgerundet wird das Ganze mit veganen Alternativen zu traditionellen Fischrezepten wie Schlemmerfilet und Fischsuppe sowie mit originellen Begleitern wie Sanddorn-Mayo und Algenbutter.

Dieses Buch sollte in keinem pflanzenbasierten oder ökologisch denkenden Haushalt fehlen!

Veganer Kultkoch vom Youtube-Kanal „Hier kocht Alex“

Das bisher einzige Themenkochbuch zu veganen Fischalternativen

Großes mediales Interesse am Thema in TV, Radio und Print

Käpt'ns Stäbchen mit Selleriestampf und Spinat

Frittierte Calamari

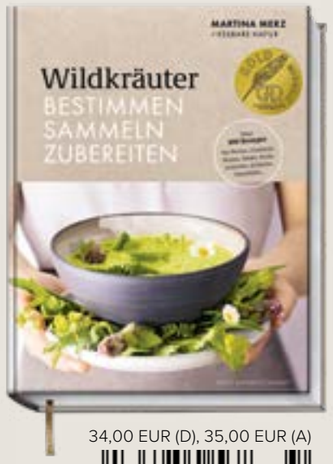
„Wenn man verstanden hat, dass Algen nicht nach Fisch, sondern Fisch nach Algen schmeckt, ist alles ganz einfach.“

Bratfisch mit Kartoffelsalat und Knoblauchbutter

Fischburger

UNSERE TOPSELLER

28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)



34,00 EUR (D), 35,00 EUR (A)

32,00 EUR (D), 32,90 EUR (A)

28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)

35,00 EUR (D), 36,00 EUR (A)

30,00 EUR (D), 30,90 EUR (A)

32,00 EUR (D), 32,90 EUR (A)

32,00 EUR (D), 32,90 EUR (A)

» Paradiesische Verkaufszahlen gesichtet! «

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 × 27 cm, Hardcover

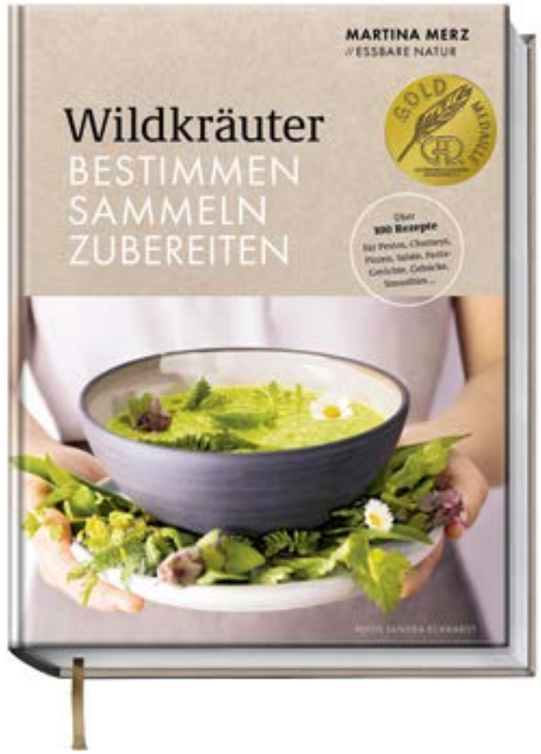
28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-241-4
WG 1456

» Der Verkaufshit der Debütautorin «

Martina Merz

WILDKRÄUTER
BESTIMMEN, SAMMELN, ZUBEREITEN
Über 100 Rezepte für Pestos, Chutneys, Pizzen, Salate, Pasta-Gerichte, Gebäcke, Smoothies ...
Text Martina Merz
Fotografie Sandra Eckhardt
288 Seiten, 560 Fotos, Format 21 × 27 cm, Hardcover

34,00 EUR (D), 35,00 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-233-9
WG 1455



Himmlische Rezepte aus aller Welt

Lust auf eine kulinarische Weltreise durch das vegane Paradies? In ihrem neuen Buch stellt die vegane Foodbloggerin, Kochbuch-Bestsellerautorin und Foodstyling-Queen Bianca Zapatka köstliche pflanzliche Rezepte aus ihren liebsten Paradiesen around the world vor – asiatische, amerikanische, mediterrane, orientalische und karibische Klassiker und Lieblinge der Heimatküche.

Wer braucht schon Fleisch, Fisch und Eier, wenn es so viele überzeugende pflanzliche Alternativen gibt? Dieses Buch zeigt, dass vegane Gerichte alles andere als langweilig oder nur Fleischersatz 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 im wahrsten Sinn nachhaltig beeindrucken werden. Denn niemand muss Veganer:in sein, um Biancas neue Rezepte zu genießen. Von Broten über Suppen, Currys, Pasta-, Reis-, Kartoffel- sowie Pfannengerichte, Fleischalternativen, Saucen, Dips, Desserts und Kuchen bis zu healthy Fast Food: Alles ist konsequent mit einfachen Mitteln schnell und unkompliziert zubereitet.

Tofu-Saté-Spieße

Thai-Ananasreis im Ananasboot

Die Natur ist ein üppiger Garten ...

Schritt für Schritt liefert dieses Buch Hintergrundwissen und Tipps, um in die Welt der Wildpflanzen einzusteigen. Mit ihren Aromen und wertvollen Inhaltsstoffen sind sie eine echte Bereicherung in der modernen gesunden Küche. In über 100 vegetarischen Rezepten, viele vegan, laktose- oder glutenfrei, zeigt die Autorin, wie man einfach und köstlich auch Gäste nachhaltig beeindrucken kann. Beschrieben werden beliebte Klassiker wie Bärlauch, Löwenzahn, Sauerampfer, Holunder und Schlehe sowie unbekanntere, aber ebenfalls leicht zu findende Pflanzen.

Martina Merz hat sich ganz der nachhaltigen Ernährung verschrieben. Beruflich berät sie Unternehmen bei Markenstrategien für Bioprodukte. In der Freizeit teilt sie ihr enormes Kräuterwissen auf ihrem erfolgreichen Youtube-Kanal ESSBARE NATUR, ausgezeichnet beim „Youtube Trendreport 2021“. Ihr ist ein modernes Standardwerk gelungen, spannend für Neulinge, erfahrene Wildkräuterfans sowie alle, die in der Natur unterwegs sind und sich für abwechslungsreiche Selbstversorgung interessieren.

Gefüllte georgische Wildkräuter-Brote

Sommer-Pasta mit frischer Zucchini, Avocado und Zitrone

» Über **25.000**
verkaufte Bücher «

Martina und Moritz

KOCHEN MIT MARTINA UND MORITZ
Schnell + einfach = einfach gut!
Text Martina Meuth, Bernd „Moritz“ Neuner-Duttenhofer
Fotografie Hubertus Schüler
192 Seiten, 90 Fotos,
Format 21 × 27 cm, Hardcover, mit SU

32,00 EUR (D), 32,90 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-215-5
WG 1455

» Über **45.000**
verkaufte Bücher «

Christian Henze

FEIERABEND-BLITZREZEPTE EXPRESS
Maximal 15 Minuten mit nur 5 Zutaten
Text Christian Henze
Fotografie Hubertus Schüler, Kay Johannsen
192 Seiten, 100 Fotos,
Format 21 × 27 cm, Hardcover, mit SU

28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-227-8
WG 1455

Einfach und schnell – natürlich ohne Fertigprodukte!
Auch wenn die Zeit mal knapp ist, soll was Gutes auf den Tisch. Schnell und einfach ist einfach gut, finden deshalb die WDR-Fernsehköche Martina und Moritz. Sie versprechen: In 15 bis 30 Minuten ist das Essen fertig, pfiffig, köstlich und mühelos zubereitet. Das beginnt beim einfachen Einkauf, der manchmal sogar ganz entfallen kann, weil man sowieso alles im Haus hat.

Im Buch zeigen die beiden Rezepte für Pasta und Gerichte aus dem Wok, Schnuckeliges für eine Person, aber auch Ideen, wie man in einer halben Stunde ein richtig gutes Essen für Gäste auf den Tisch zaubert. Sie zeigen die Vorzüge des Schnellkochtopfs und packen Zutaten einfach aufs Blech; der Backofen übernimmt den Rest. Und am Ende gibt’s natürlich schnelle Desserts, sogar Gebäcke, die zwar Zeit zum Abkühlen und Festwerden oder Backzeit im Ofen brauchen, aber absolut mühelos und im Handumdrehen zubereitet sind. Versprochen! Wie immer verraten die beiden ihre besten Tipps und Tricks und liefern Grundrezepte für originelle Basiszutaten wie Brühen oder Würzmischungen, mit denen das einfachste Gericht schnell verzaubert werden kann.

Florentiner

Spaghetti mit roher Tomatensauce

Nicht nur schnell, sondern Express
„Feierabend-Blitzrezepte“ gehört zu den beliebtesten und erfolgreichsten Kochbuch-Bestsellern der vergangenen Jahre. Dank der einfachen Umsetzbarkeit der köstlichen Rezepte konnte das Buch die Herzen unzähliger Fans erobern, die sich im Alltag gern unkompliziert, aber mit frischen Zutaten und ohne unerwünschte Zusatzstoffe ernähren.

Grund genug für Christian Henze, die Messlatte noch ein Stückchen höher zu legen: noch schneller, noch einfacher, noch weniger Stress beim Einkaufen. Herausgekommen sind Gerichte, die in 10 bis 15 Minuten auf dem Tisch stehen, aber wieder genauso genial schmecken.

Spitzen- und TV-Koch Christian Henze steht wie kein anderer Sternekoch für eine einfache, köstliche Küche, die begeistert. Viele Jahre durfte er für den prominenten Milliardär Gunter Sachs und dessen illustre Gäste kochen. Oft tauchte dieser mit vielen Freunden im Schlepptau mitten in der Nacht, völlig überraschend und hungrig nach Streifzügen durch die Szene, zu Hause auf. Die schnelle Antwort aus der Küche mit wenigen Zutaten wurde so immer mehr zu einer der Lieblingsdisziplinen von Christian Henze.

Frischkäsenuggets auf Tomatensalat

Quesadillas mit Avocado und Hähnchen

» Über **20.000**
verkaufte Bücher «

Auch als E-Book erhältlich.

Lutz Geißler

DIE BESTEN FLADENBROTE DER WELT
Pizza, Flammkuchen, Focaccia, Pita, Naan, Tortilla und viele andere mehr
Text Lutz Geißler, Alexander Englert
Fotografie Hubertus Schüler
304 Seiten, 220 Fotos inkl. vielen Step-by-Step-Fotos,
Format 21 × 27 cm, Hardcover, mit SU

35,00 EUR (D), 36,00 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-208-7
WG 1457

» **60.000**
verkaufte Bücher «

Auch als E-Book erhältlich.

Lutz Geißler

DIE BESTEN BROTREZEPTE FÜR JEDEN TAG
Mit illustrierten Zubereitungsschritten und lückenlosen Step-by-Step-Fotos!
Text Lutz Geißler
Illustrationen Sandra Weihe
Fotografie Hubertus Schüler
208 Seiten, 53 Fotos, mit vielen Step-by-Step-Fotos und Illustrationen,
Format 19 × 24 cm,
Hardcover, mit SU

30,00 EUR (D), 30,90 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-181-3
WG 1457

Kulinarische Höhen: flache Brote!

Wie lange ist es her, dass Sie Ihre letzte wirklich perfekte Pizza genießen konnten? Die nächste sollte jetzt auf jeden Fall in erreichbare Nähe gerückt sein. Mit diesem Buch werden Sie endlich die beste Pizza Ihres Lebens zaubern – und zwar zu Hause. Mit präzisen Rezepten, kleinen Kniffen und diesem Buch gelingt das nämlich auch im heimischen Ofen.

Und denken Sie erst an Focaccia, Flammkuchen, Pita, Dönertaschen, Lángos, Tortillas, Naan, Injeera, Dinnete oder Knäckebrot! Solche Delikatessen zu Hause zuzubereiten ist keine Frage des Könnens, sondern eine Frage des Wissens. Dieses Buch zeigt, wie es geht.

Lutz Geißler und Alexander Englert nehmen Sie mit auf eine Reise durch die Welt der flachen Brote – gefüllt, belegt oder überbacken. Die Pizza- und Fladenbrotrezepte sind so einfach wie möglich gehalten und dank vieler Schritt-für-Schritt-Fotoanleitungen sogar für Einsteiger:innen umsetzbar. Zeitpläne, Tipps und unzählige Varianten erleichtern das authentische Nachbacken im Alltag. Pizzabeläge, Fladenbrotfüllungen und würzige Beilagen runden die Rezeptwelt aus Backen und Kochen ab.

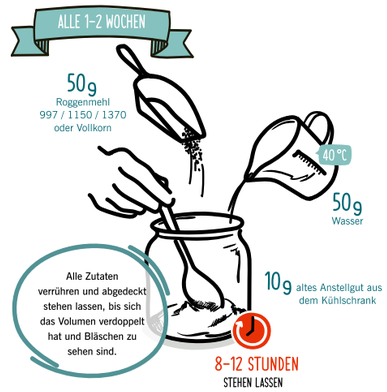
Burrito

Flammkuchen vegetarisch

Einfach für alle

Brot backen kann ganz einfach sein, wenn man nur genau weiß, was zu tun ist. Das gilt selbst dann, wenn es um Brote mit höchstem Anspruch an Geschmack, Aussehen und Bekömmlichkeit geht. Die Tücke steckt hier jedoch, neben präzisen Zutatenlisten, oft in kleinen, besonderen Handgriffen und Knettechniken, bei denen es eben nicht egal ist, wie man sie ausführt, und auch nicht egal, wann.

Bestsellerautor Lutz Geißler und die brotbackbegeisterte Designerin Sandra Weihe haben für dieses Buch ein Konzept entwickelt, mit dem wirklich jeder auch im Alltag sicher zum perfekten eigenen Brot kommt. Entwickelt wurden dafür Rezepte, die vom Zeitplan in einem normalen Familienalltag umsetzbar sind. Mit präzisen Step-Fotos sind alle Handgriffe problemlos nachzumachen. Eine übersichtlich illustrierte Tafel hilft darüber hinaus dabei, dass Rezepte später ohne erneutes Lesen wiederholt werden können. Belohnt wird das nicht nur mit hinreißenden Backergebnissen, sondern auch mit unübertroffener Bekömmlichkeit durch die lange Teiggärung über Tag oder Nacht.



Bestseller!
»120.000
verkaufte Bücher «

Auch als E-Book erhältlich.

Lutz Geißler

BROT BACKEN IN PERFEKTION MIT SAUERTEIG
Vollendete Ergebnisse statt Experimente
Text Lutz Geißler
Fotografie Hubertus Schüler
192 Seiten, 214 Fotos,
Format 21 × 27 cm,
Hardcover, mit SU

32,00 EUR (D), 32,90 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-139-4
WG 1457

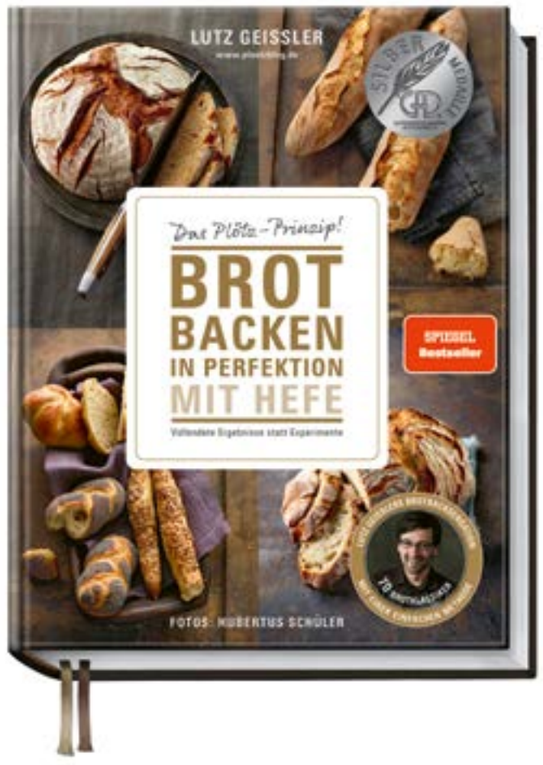
Bestseller!
»140.000
verkaufte Bücher «

Auch als E-Book erhältlich.

Lutz Geißler

BROT BACKEN IN PERFEKTION MIT HEFE
Vollendete Ergebnisse statt Experimente
Text Lutz Geißler
Fotografie Hubertus Schüler
192 Seiten, 200 Fotos,
Format 21 × 27 cm,
Hardcover, mit SU

32,00 EUR (D), 32,90 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-104-2
WG 1457



Der denkbar einfachste Weg zu wirklich perfekten Sauerteigbroten

Das Plötz-Prinzip für Hefebrote ist bereits ein Bestseller. Hier legt „Backpapst“ Lutz Geißler mit Sauerteigbroten für Einsteiger:innen nach. Mit seinen äußerst präzisen Rezepten und ein paar einfachen Tricks ist noch nicht einmal eine Knetmaschine für ein perfektes Backergebnis notwendig. Ein normaler Ofen und handelsübliches Mehl genügen.

Lutz Geißler stellt die gängige Sauerteigbäckerei auf den Kopf. So verwendet er nur kleinste Mengen an Sauerteig und gibt den Teigen mindestens 24 Stunden Zeit zum Reifen. Innerhalb eines für den Alltag äußerst praktischen Zeitfensters von 12 und 24 Stunden werden alle Arbeitsschritte in wenigen Minuten erledigt. 60 Klassiker mit Sauerteig wie Roggenbrot, Schusterjungen, Schrotbrot und Pumpernickel, aber auch Rezepte aus Weizen und Dinkel, komplett ohne Zusatz von Backhefe, etwa für Baguettes, Ciabatta oder Frühstücksbrötchen, gelingen aufs Feinste. Selbst Süßes wie Milchbrötchen, Kuchen, Brioche und Franzbrötchen lässt sich mit Sauerteig in Perfektion backen. Mit präzisen Anleitungen gelingt alles wie von selbst und überzeugt mit wunderbarer Kruste, lockerer Krume und bester Bekömmlichkeit.

Möhren-Kartoffel-Brot

Ciabatta

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 Brotbackbuch-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.

Zwiebelbrot

Butterhörnchen

TOPPINGS
Quitten-Chutney auf Flammkuchenstreifen

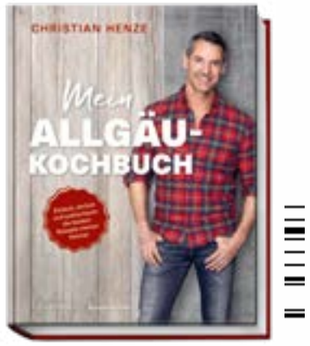
TOPPINGS
Bettina Matthaei, 176 Seiten, Hardcover, 21 × 27 cm, ISBN 978-3-95453-239-1, WG 1450, 32,00 EUR (D), 32,90 EUR (A)

ECHT SIZILIANISCH KOCHEN
Marinella Sammarco, Natascha Ziltz, 224 Seiten, Hardcover, 19 × 24 cm, ISBN 978-3-95453-203-2, WG 1454, 29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)

UNSER KULINARISCHES ERBE
Jörg Reuter, Manuela Rehn, 320 Seiten, Hardcover, 19 × 24 cm, ISBN 978-3-95453-185-1, WG 1453, 29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)

PUR – GEMÜSE
Christian Henze, 240 Seiten, Hardcover, 21 × 27 cm, ISBN 978-3-95453-238-4, WG 1455, 34,00 EUR (D), 35,00 EUR (A

FEIERABEND-BLITZREZEPTE
Christian Henze, 192 Seiten, Hardcover, 21 × 27 cm, ISBN 978-3-95453-162-2, WG 1455, 28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)



MEIN ALLGÄU-KOCHBUCH
Christian Henze, 168 Seiten, Hardcover, 21 × 27 cm, ISBN 978-3-95453-190-5, WG 1454, 26,00 EUR (D), 26,80 EUR (A)

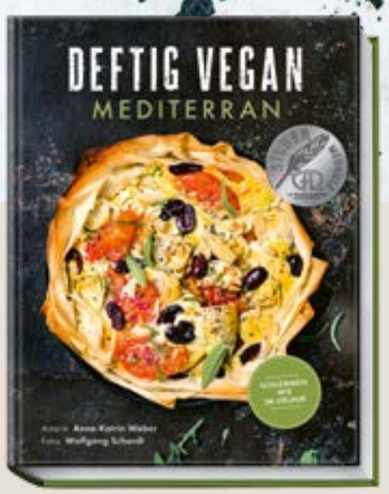
LIEBLINGSESSEN – EINFACH UND KÖSTLICH Björn Freitag, Thomas Mudersbach, 168 Seiten, Hardcover, 21 × 27 cm, ISBN 978-3-95453-207-0, WG 1455, 28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)

VIEL FÜR WENIG
Björn Freitag, 192 Seiten, Hardcover, 19 × 24 cm, ISBN 978-3-95453-178-3, WG 1455, 22,00 EUR (D), 22,70 EUR (A)

DER VORKOSTER
Björn Freitag, 192 Seiten, Hardcover, 21 × 27 cm, ISBN 978-3-95453-145-5, WG 1455, 28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)

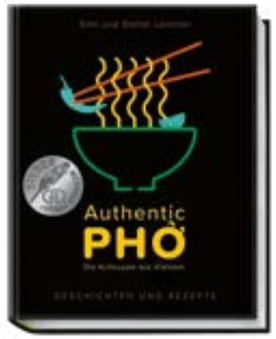
EINFACH UND KÖSTLICH
Björn Freitag, 160 Seiten, Hardcover, 23,5 × 28 cm, ISBN 978-3-95453-109-7, WG 1455, 28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)

DEFTIG VEGAN MEDITERRAN
Focaccia



DEFTIG VEGAN MEDITERRAN
Anne-Katrin Weber, 192 Seiten, Hardcover,
21 × 27 cm, ISBN 978-3-95453-231-5,
WG 1455, 32,00 EUR (D), 32,90 EUR (A)

WAHI
Alex Wahi, 192 Seiten, Hardcover,
21 × 27 cm, ISBN 978-3-95453-229-2,
WG 1450, 28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)



AUTHENTIC PHÖ
Simi und Stefan Leistner, 176 Seiten, Hardcover, 19 × 24 cm, ISBN 978-3-95453-166-0,
WG 1454, 22,00 EUR (D), 22,70 EUR (A)

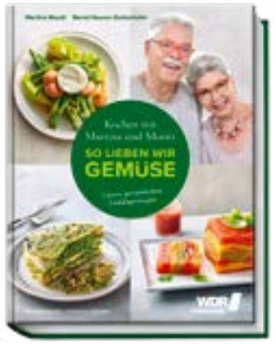
KRUME UND KRUSTE
Lutz Geißler, 336 Seiten, Hardcover,
21 × 27 cm, ISBN 978-3-95453-197-4,
WG 1457, 35,00 EUR (D), 36,00 EUR (A)

RAN AN DIE FRITTEUSE – DRAUSSEN FRITTIEREN
Su Vössing, 192 Seiten, Hardcover,
19 × 24 cm, ISBN 978-3-95453-228-5,
WG 1450, 28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)

DIE KOCHBIBEL
Su Vössing, 200 Seiten, Hardcover,
24,5 × 31 cm, ISBN 978-3-95453-083-0,
WG 1455, 29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)

PERFEKTE DRINKS MIT UND OHNE ALKOHOL – SHAKE IT EASY
Nic Shanker, Anja Tanas, 192 Seiten, Hardcover,
19 × 24 cm, ISBN 978-3-95453-274-2,
WG 1458, 22,00 EUR (D), 22,70 EUR (A)

KOCHEN MIT MARTINA UND MORITZ – DAS BESTE AUS 30 JAHREN
Martina Meuth und Bernd „Moritz“ Neuner-Duttenhofer, 192 Seiten, Hardcover,
21 × 27 cm, ISBN 978-3-95453-157-8,
WG 1455, 32,00 EUR (D), 32,90 EUR (A)



KOCHEN MIT MARTINA UND MORITZ – SO LIEBEN WIR GEMÜSE
Martina Meuth und Bernd „Moritz“ Neuner-Duttenhofer, 192 Seiten, Hardcover,
21 × 27 cm, ISBN 978-3-95453-177-6,
WG 1455, 28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)

EIN TAG OHNE KARTOFFELSALAT
ist kulinarisch betrachtet ein verlorener Tag
Martina Meuth und Bernd „Moritz“ Neuner-Duttenhofer, 256 Seiten, Hardcover,
19 × 24 cm, ISBN 978-3-95453-187-5,
WG 1455, 28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)

DIE VEGETARISCHE FÜNF-ZUTATEN-KÜCHE
Grünkern-Bohnen-Salat mit gerösteten Pfirsichen

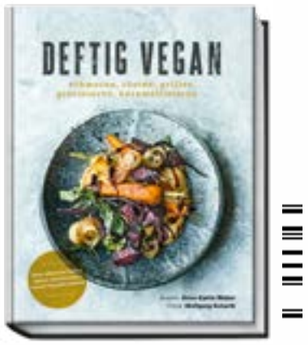
DIE VEGETARISCHE FÜNF-ZUTATEN-KÜCHE
Anne-Katrin Weber, 192 Seiten, Hardcover,
21 × 27 cm, ISBN 978-3-95453-164-6, WG 1455,
29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)

MARIA LUISA KANN NICHT ANDERS
Maria Luisa Scolastra, Judith Stoletzky,
420 Seiten, Hardcover, 19 × 24 cm,
ISBN 978-3-938100-67-7, WG 1455,
24,00 EUR (D), 24,70 EUR (A)

LE GRAND BORDEL
Judith Stoletzky, 248 Seiten, Hardcover,
24,5 × 31 cm, ISBN 978-3-938100-84-4,
WG 1455, 37,00 EUR (D), 38,10 EUR (A)

CA. 750 G GLÜCK
Judith Stoletzky, Lutz Geißler,
100 Seiten, Hardcover, 15 × 21 cm,
ISBN 978-3-95453-159-2, WG 1457,
16,00 EUR (D), 16,50 EUR (A)

BABYBEIKOST
Nina Bott, Josephine Bayer,
176 Seiten, Hardcover, 19 × 24 cm,
ISBN 978-3-95453-141-7, WG 1455,
22,00 EUR (D), 22,70 EUR (A)



DEFTIG VEGAN
Anne-Katrin Weber, 192 Seiten, Hardcover,
21 × 27 cm, ISBN 978-3-95453-198-1,
WG 1455, 29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)

DEFTIG VEGETARISCH
Anne-Katrin Weber, 220 Seiten, Hardcover,
21 × 27 cm, ISBN 978-3-95453-017-5,
WG 1455, 29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)

SALATE DER SUPERLATIVE
Lila Blumenkohl mit Safran-Mandelmus-Dip

SALATE DER SUPERLATIVE
Dr. med. Anne Fleck, Bettina Matthaei,
240 Seiten, Hardcover, 21 × 27 cm,
ISBN 978-3-95453-204-9, WG 1455,
29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)

DIE 70 EINFACHSTEN GESUND-REZEPTE
Dr. med. Anne Fleck, Su Vössing,
192 Seiten, Hardcover, 21 × 27 cm,
ISBN 978-3-95453-137-0, WG 1456,
29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)

DIE 50 GESÜNDESTEN 10-MINUTEN-REZEPTE
Herausgeber Dr. Christian Harisch
Dr. med. Anne Fleck, Su Vössing,
192 Seiten, Hardcover, 21 × 27 cm,
ISBN 978-3-95453-103-5, WG 1456,
28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)

Bestes Kochbuch 2017
„Gesunde Küche"

SCHLANK!
Dr. med. Anne Fleck, Su Vössing,
304 Seiten, Hardcover, 19 × 24 cm,
ISBN 978-3-95453-140-0, WG 1456,
29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)

GESUNDE SOMMERKÜCHE
Dr. med. Anne Fleck, Su Vössing,
192 Seiten, Hardcover, 21 × 27 cm,
ISBN 978-3-95453-151-6, WG 1456,
29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)

SCHLANK! FÜR BERUFSTÄTIGE
Dr. med. Anne Fleck, Bettina Matthaei,
208 Seiten, Hardcover, 19 × 24 cm,
ISBN 978-3-95453-160-8, WG 1456,
29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)

SCHLANK! GANZ EINFACH.
Dr. med. Anne Fleck, Su Vössing, Bettina Matthaei, 192 Seiten, Hardcover, 19 × 24 cm,
ISBN 978-3-95453-195-0, WG 1456,
26,00 EUR (D), 26,80 EUR (A)

Auch als E-Book erhältlich.

SCHLANK GEHT AUCH ANDERS
Asia-Gemüserolle

Mit begleitender Facebook-Gruppe „Schlank geht auch anders“

SCHLANK GEHT AUCH ANDERS
Christian Henze, 216 Seiten, Hardcover, 21 × 27 cm, ISBN 978-3-95453-188-2, WG 1456, 26,00 EUR (D), 26,80 EUR (A)

Auch als E-Book erhältlich.

WUNDERWAFFE BASENFOOD
Prof. Dr. Jürgen Vormann, Karola Wiedemann, 288 Seiten, Hardcover, 19 × 24 cm, ISBN 978-3-95453-196-7, WG 1456, 29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)

SCHLANK MIT DER PREP-DIÄT
Dagmar von Cramm, 208 Seiten, Hardcover, 19 × 24 cm, ISBN 978-3-95453-171-4, WG 1456, 24,00 EUR (D), 24,70 EUR (A)

12,99 €
~~29,95 €~~

EASY. ÜBERRASCHEND. LOW CARB.
Bettina Matthaei, 192 Seiten, Hardcover, 23,5 × 28 cm, ISBN 978-3-95453-112-7, WG 1456, 12,99 EUR (D), 13,40 EUR (A)

HAPPY HEALTHY FOOD
Nathalie Gleitman, 256 Seiten, Hardcover, 19 × 24 cm, ISBN 978-3-95453-126-4, WG 1456, 24,95 EUR (D), 25,70 EUR (A)

DIE LEKUTAT-METHODE
Dr. med. Carsten Lekutat, Bettina Matthaei, 168 Seiten, Hardcover, 21 × 27 cm, ISBN 978-3-95453-180-6, WG 1456, 22,00 EUR (D), 22,70 EUR (A)

GESTERN HAST DU MORGEN GESAGT
Dr. Michèl Gleich, 264 Seiten, Klappenbroschur, 21,5 × 27,5 cm, ISBN 978-3-95453-108-0, WG 1464, 24,00 EUR (D), 24,70 EUR (A)

LIVE FAST. EAT WELL.
Denise Renée Schuster, 224 Seiten, Hardcover, 19 × 24 cm, ISBN 978-3-95453-174-5, WG 1456, 24,00 EUR (D), 24,70 EUR (A)

9,50 €
~~19,95 €~~

IN LOVE WITH VEGAN
Dimitria Nacos, 192 Seiten, Hardcover, 23,5 × 28 cm, ISBN 978-3-95453-099-1, WG 1455, 9,50 EUR (D), 9,80 EUR (A)

10 KRÄUTER GEGEN 100 KRANKHEITEN
Dr. med. Franziska Rubin, Gudrun Strigin, 320 Seiten, Hardcover, 19 × 24 cm, ISBN 978-3-95453-200-1, WG 1465, 29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)

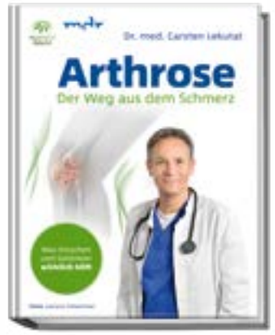
DIE BESTEN HAUSMITTEL
Dr. med. Franziska Rubin, Gudrun Strigin, 464 Seiten, Hardcover, 19 × 24 cm, ISBN 978-3-95453-191-2, WG 1465, 29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)

EIN APFEL MACHT GESUND, DREI ÄPFEL MACHEN EINE FETTLEBER.
Dr. med. Carsten Lekutat, 200 Seiten, Hardcover, 15 × 21 cm, ISBN 978-3-95453-172-1, WG 1982, 19,95 EUR (D), 20,60 EUR (A)

UND MORGEN TREFFEN WIR UNS GESTERN
Dr. med. Carsten Lekutat, 180 Seiten, Hardcover, 15 × 21 cm, ISBN 978-3-95453-144-8, WG 1460, 19,95 EUR (D), 20,60 EUR (A)

STARKER MANN GANZ SCHWACH
Fabian Nießl, 224 Seiten, Hardcover, 15 × 21 cm, ISBN 978-3-95453-201-8, WG 1481, 22,00 EUR (D), 22,70 EUR (A)

NICHT ÜBERS KNIE BRECHEN
Prof. Dr. Hanno Steckel, 256 Seiten, Hardcover, 19 × 24 cm, ISBN 978-3-95453-182-0, WG 1465, 24,95 EUR (D), 25,70 EUR (A)



ARTHROSE – DER WEG AUS DEM SCHMERZ
Dr. med. Carsten Lekutat, 216 Seiten, Hardcover, 19 × 24 cm, ISBN 978-3-95453-155-4, WG 1465, 28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)

SELBST HEILEN MIT KRÄUTERN
Friederike und Prof. Dr. Dietrich Grönemeyer, 384 Seiten, Hardcover, 19 × 24 cm, ISBN 978-3-95453-163-9, WG 1466, 29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)

DAS GROSSE GESUNDHEITS-BUCH – INNERE MEDIZIN
Dr. med. Heinz-Wilhelm Esser, 352 Seiten, Hardcover, 19 × 24 cm, ISBN 978-3-95453-186-8, WG 1465, 26,00 EUR (D), 26,80 EUR (A)

WIE INSULIN UNS ALLE DICK ODER SCHLANK MACHT
Prof. Dr. Stephan Martin, 272 Seiten, Hardcover, 19 × 24 cm, ISBN 978-3-95453-193-6, WG 1982, 24,95 EUR (D), 25,70 EUR (A)

Meine besten DIY-Projekte

Coverfoto: WDR/Stephan Picks

UND FERTIG!
Yvonne Willicks, Stefanie von Drathen,
320 Seiten, Hardcover, 19 × 24 cm,
ISBN 978-3-95453-184-4, WG 1412,
26,00 EUR (D), 26,80 EUR (A)

YOGA WHILE YOU WAIT
Judith Stoletzky und Markus Abele,
96 Seiten, Hardcover, 15 × 21 cm,
ISBN 978-3-95453-147-9, WG 1191,
18,00 EUR (D), 18,50 EUR (A)

CRAFTWERK
Gabriele Chomrak,
168 Seiten, Hardcover, 24,5 × 24,5 cm,
ISBN 978-3-95453-206-3, WG 1418,
22,00 EUR (D), 22,70 EUR (A)

MEINE BESTEN DIY-PROJEKTE FÜR GARTEN UND BALKON
Eva Brenner, Nina Terhardt,
184 Seiten, Hardcover, 24,5 × 24,5 cm,
ISBN 978-3-95453-156-1, WG 1418,
26,00 EUR (D), 26,80 EUR (A)

GEMÜSE UND KRÄUTER IM GARTEN
Dr. Markus Phlippen,
432 Seiten, Hardcover, Format 21 × 27 cm,
ISBN 978-3-95453-153-0, WG 1421,
39,90 EUR (D), 41,10 EUR (A)

In den Top 5 der besten Gartenbücher 2021, ausgezeichnet durch die Deutsche Gartenbau-Gesellschaft

FEUERSTELLEN
Lars Weigelt, 168 Seiten, Hardcover,
21 × 27 cm, ISBN 978-3-95453-152-3,
WG 1421, 39,95 EUR (D), 41,10 EUR (A)

MEIN GARTEN IM WANDEL
Peter Janke, 312 Seiten, Hardcover,
21 × 27 cm, ISBN 978-3-95453-205-6,
WG 1421, 36,00 EUR (D), 37,10 EUR (A)

SICHTSCHUTZ UND RAUMTEILER IM GARTEN
Marion Lagoda, 168 Seiten, Hardcover,
23,5 × 28 cm, ISBN 978-3-95453-124-0,
WG 1421, 39,95 EUR (D), 41,10 EUR (A)

WASSER IM GARTEN 2
Jörg Baumhauer, 216 Seiten, Hardcover,
30 × 24 cm, ISBN 978-3-95453-064-9,
WG 1421, 49,95 EUR (D), 51,40 EUR (A)

MEINE VISION WIRD GARTEN
Peter Janke, 264 Seiten, Hardcover,
23,5 × 28 cm, ISBN 978-3-938100-72-1,
WG 1421, 39,90 EUR (D), 41,10 EUR (A)

POOLS
Michael Breckwoldt, 208 Seiten, Hardcover,
30 × 24 cm, ISBN 978-3-938100-61-5,
WG 1421, 49,90 EUR (D), 51,30 EUR (A)

19,95 €
~~39,90 €~~

SICHTSCHUTZ IM GARTEN
Manuel Sauer, 168 Seiten, Hardcover,
30 × 24 cm, ISBN 978-3-938100-65-3,
WG 1421, 19,95 EUR (D), 20,60 EUR (A)

19,95 €
~~39,90 €~~

VORGÄRTEN
Volker Michael, 168 Seiten, Hardcover,
30 × 24 cm, ISBN 978-3-95453-148-6,
WG 1421, 19,95 EUR (D), 20,60 EUR (A)

19,95 €
~~39,90 €~~

GARTEN UND TERRASSE
Gisela Keil, 256 Seiten, Hardcover,
30 × 24 cm, ISBN 978-3-938100-41-7,
WG 1421, 19,95 EUR (D), 20,60 EUR (A)

Naturstein im Garten

JUNGES GARTENDESIGN
Manuel Sauer, 192 Seiten, Hardcover, 24,5 × 24,5 cm, ISBN 978-3-95453-125-7, WG 1421, 28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)

JUNGES GARTENDESIGN
Manuel Sauer, 208 Seiten, Hardcover, 24,5 × 24,5 cm, ISBN 978-3-95453-020-5, WG 1421, 28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)

NATURSTEIN IM GARTEN
Peter Berg, Petra Reidel, 192 Seiten, Hardcover, 30 × 24 cm, ISBN 978-3-938100-73-8, WG 1421, 39,90 EUR (D), 41,10 EUR (A)

MEDITERRANES GARTENDESIGN
Sabine Wesemann, Ulrich Timm, 224 Seiten, Hardcover, 30 × 24 cm, ISBN 978-3-95453-032-8, WG 1421, 49,90 EUR (D), 51,30 EUR (A)

MODERNE GARTENKONZEPTE
Herausgeber Peter Berg, *Text* Petra Reidel, 256 Seiten, Hardcover, 30 × 24 cm, ISBN 978-3-95453-070-0, WG 1421, 49,90 EUR (D), 51,30 EUR (A)

GARTENHÄUSER, WINTERGÄRTEN, ÜBERDACHUNGEN
Lars Weigelt, 216 Seiten, Hardcover, 30 × 24 cm, ISBN 978-3-95453-019-9, WG 1421, 49,90 EUR (D), 51,30 EUR (A)

MODERNES GARTENDESIGN
Ulrich Timm, 192 Seiten, Hardcover, 30 × 24 cm, ISBN 978-3-938100-85-1, WG 1421, 39,90 EUR (D), 41,10 EUR (A)

DESIGN MIT PFLANZEN
Peter Janke, 216 Seiten, Hardcover, 30 × 24 cm, ISBN 978-3-938100-87-5, WG 1421, 49,90 EUR (D), 51,30 EUR (A)

EXKLUSIVES GARTENDESIGN
Ulrich Timm, 224 Seiten, Hardcover, 30 × 24 cm, ISBN 978-3-938100-27-1, WG 1421, 49,90 EUR (D), 51,30 EUR (A)

ADRESSEN

AUSLIEFERUNGEN

Auslieferung Deutschland
Ab dem 1. Januar 2023
Brockhaus Commission
Martina Patzner
Kreidlerstraße 9
70806 Kornwestheim
Tel. +49 7154 1327-9213
Fax +49 7154 1327 13
m.patzner@brocom.de

Bis zum 23. Dezember 2022
LKG Leipziger Kommissions- und
Großbuchhandelsgesellschaft mbH
Eric Falkner
An der Südspitze 1–12
04571 Rötha
Tel. +49 34206 65-295
Fax +49 34206 65-110
Eric.Falkner@lkg.eu

Auslieferung Österreich
MOHR MORAWA
Buchvertrieb GmbH
Sulzengasse 2
1230 Wien, Österreich
Tel. +43 1 68014-0
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

VERTRIEB KEY ACCOUNTS

Deutschland, Österreich, Schweiz
AGENTUR SEYFARTH
Cornelia Holberg
Neumarkter Straße 23
81673 München
Tel. +49 89 5008088-12
Fax +49 89 5008088-18
c.holberg@seyfarth-agentur.de

VERBUNDGRUPPEN + FACHMARKT

Deutschland, Österreich, Schweiz
AGENTUR SEYFARTH
Franziska Schulz
Tel. +49 89 5008088-14
f.schulz@seyfarth-agentur.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

Adressänderung:
Sven GEMBRYS & Axel KOSTRZEWA,
Hamburg
c/o Berliner Verlagsvertretungen
Liselotte-Herrmann-Straße 2
10407 Berlin
Tel. +49 30 4212245
Fax +49 30 4212246
berliner-verlagsvertretungen@t-online.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 76242-42
Fax +41 44 76242-49

Angela Kindlimann
Tel. +41 44 76242-46
a.kindlimann@scheidegger-buecher.ch

Stephanie Brunner
Tel. +41 44 76242-47
s.brunner@scheidegger-buecher.ch

Sarah Bislin
Tel. +41 44 76242-40
s.bislin@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

ars vivendi
AT
Becker Joest Volk
Brandstätter
Copress
Kneipp Wien
Löwenzahn
LV.Buch
Stiebner

artfolio
In Qualität vernarrt.

AB 1.1.2023
1 Paket,
1 Rechnung
für 8 Verlage
via
Brockhaus

c/o Agentur Seyfarth
Neumarkter Str. 23
81673 München

T. +49 89 500 80 88 0
www.artfolio-vertriebskooperation.de

UNSERE BESTSELLER

Man wird doch mal ein kleines bisschen angeben dürfen!

LG BUCH

VLB-TIX