



FRÜHJAHR  
2026

BECKER  
JOEST  
VOLK  
VERLAG

**artfolio**  
In Qualität vernarrt.





Mango-Lasagne mit Tomaten und Mozzarella



URLAUB AUF DEM TELLER!





BBQ-Beef-Salat



Hähnchentaler mit Tomaten-Wasabi-Salat

Sommerleicht schlemmen:  
Blitzrezepte für unbeschwert  
leichten Genuss



Asia-Sommerrollen



Summer Beef mit  
Tomate und Parmesan

## Christian Henze

**SOMMERKÜCHE-BLITZREZEPTE**  
Urlaub auf dem Teller – frisch, leicht  
und in Minuten gemacht  
Text: Christian Henze  
Food-Fotografie: Hubertus Schüler  
ca. 192 Seiten, ca. 70 Rezepte,  
ca. 70 Fotos, Format 21 × 27 cm,  
Hardcover

ca. 29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)  
ISBN 978-3-95453-388-6  
WG 456  
ET: April 2026



### Brandneue Blitzrezepte von Christian Henze: So schmeckt der Sommer!

Warum in der Küche schwitzen, wenn das Leben drau-  
ßen lockt? Mit dem neuen Band aus Christian Henzes  
Erfolgsreihe „Feierabend-Blitzrezepte“ gelingt Som-  
mergenuss im Handumdrehen, ohne großen Aufwand.

Der Spitzenkoch, einst Privatkoch von Gunter Sachs  
in Saint-Tropez, weiß wie kein anderer, wie Sommer  
schmeckt – frisch und leicht. Seine brandneuen Krea-  
tionen bringen Urlaubsfeeling auf den Teller: knackige  
Salate, eiskalte Erfrischungen und kleine Köstlichkei-  
ten, die garantiert gelingen und vor allem in wenigen  
Minuten fertig sind.

So bleibt die Küche kühl, der Abend entspannt, und  
man hat mehr Zeit für das, was den Sommer wirklich  
ausmacht: unbeschwerte Stunden mit Freunden – oder  
einfach in der Sonne relaxen.

### Aus der Bestsellerserie „Feierabend-Blitzrezepte“

Über 160.000 verkaufte  
Exemplare

Einfache, schnelle, sommerlich  
geprägte Küche für alle, die den  
Sommer genießen wollen

**NetGalley™**



978-3-95453-332-9

978-3-95453-369-5





GROSSE PORTIONEN, GROSSE GEFÜHLE,  
GROSSES TEMPERAMENT





Pane fritto



Kartoffelsalat alla Ndòne

Hier wird gekocht,  
geschimpft, gelacht und  
gegessen – wie in Italien.

## Claudia Bastone

**MAMMA CULINARIA**  
Italienisch kochen mit ganz viel Passione  
I sapori di casa mia  
Text: Claudia Arrabito Bastone  
Food-Fotografie: Hubertus Schüler  
ca. 192 Seiten, ca. 60 Rezepte,  
ca. 60 Fotos, Format 19 × 24 cm,  
Hardcover

ca. 30,00 EUR (D), 30,80 EUR (A)  
ISBN 978-3-95453-387-9  
WG 454  
ET: März 2026



Fleischbällchen im Ragout



### Wenn Heimatrezepte plötzlich viral gehen ...

Claudia Bastone, bekannt als Mamma Culinary, ist mit neapolitanischen Traditionen und den Festen einer großen Familie aufgewachsen und trägt bis heute die Erinnerung an volle Tische, gemeinsames Lachen und den Duft frisch gekochter Gerichte in sich. In ihrem ersten Buch verbindet sie ihre italienischen Wurzeln mit Familiengeschichten und alltagstauglichen Rezepten mit Herz.

Millionen Menschen kennen und lieben sie aus den sozialen Medien, wo sie als warmherzige Gastgeberin in ihrer Küche steht und zeigt, wie man mit einfachen Zutaten köstliche Gerichte zaubern kann. Ob Pasta, Aufläufe, Gemüsegerichte oder süßes Gebäck – Claudias Rezepte sind nahbar, unkompliziert und voller Geschmack.

Doch dieses Buch ist weit mehr als eine Rezeptsammlung. Claudia Bastone erzählt darin auch von ihrem Leben: von Kindheit und Verlust, von Neuanfängen, von Mut und der Kraft des Teilens. Ihre Küche ist dabei stets ein Ort der Freude, der Erinnerung und des Zusammenseins.

„Mamma Culinary“ ist ein Kochbuch, das bewegt und inspiriert. Es vereint, was wir alle so an Italien lieben: Genuss, Tradition und Emotion.

**Weit mehr als 1 Million Menschen folgen Mamma Culinary: Ihre Pasta al limone ging viral.**

**Unverstellt und authentisch: So kocht Italien wirklich!**

**Im Buch gibt es erstmals richtige Rezepte zum Nachkochen – getestet und gelingsicher**

**NetGalley™**





Karins Zwetschkenkuchen



MODERNE LANDKÜCHE –  
RAFFINIERT EINFACH





Der beste Beilagensalat

Für alle, die ohne  
Aufwand ehrlich lecker  
kochen wollen!

## Loredana Chantal

**MEINE WUNDERBARE LANDKÜCHE**  
Wohlfühlrezepte voller Liebe, Natur  
und Genuss – schnell, einfach, köstlich  
Text: Loredana Chantal  
Food-Fotografie: Hubertus Schüler  
ca. 192 Seiten, ca. 70 Rezepte,  
ca. 90 Fotos, Format 19 × 24 cm,  
Hardcover

ca. 32,00 EUR (D), 32,90 EUR (A)  
ISBN 978-3-95453-386-2  
WG 450  
ET: März 2026



Feigen-Pinsa



Feierabend-Pasta

© Food-Fotos: Lisa Nieschlag

### So schmeckt die neue Landküche!

Loredanas Landküche zeigt, wie traditionelle Gerichte frisch und modern interpretiert werden können. Ihre Küche ist unkompliziert, alltagstauglich und bringt gleichzeitig das Gefühl von Wärme und Geborgenheit auf den Tisch. Viele Rezepte sind mit wenigen Schritten in kurzer Zeit vorbereitet, um im Ofen fertig gebacken oder im Topf geschmort zu werden. So bleibt Zeit für das Wesentliche. Egal, ob entspannte Feierabend-Pasta, ein schnelles Mittagessen oder ein gemütliches Dinner mit Familie und Freunden, die Rezepte passen zu jeder Gelegenheit und treffen garantiert den Geschmack.

Daneben gibt „Meine wunderbare Landküche“ auch persönliche Einblicke in Loredanas Leben: vom Trubel der Stadt bis zum Landidyll mit wolligen Nachbarn. Es nimmt dich mit auf Loredanas Hof, und du verstehst, warum Freunde und Familie den Besuch bei ihr wie einen kleinen Urlaub empfinden. So schenkt dieses Buch jedem ein Stück Heimatgefühl und lädt dazu ein, moderne Landküche bei sich zu Hause zu genießen.

**Loredanas Rezepte begeistern  
inzwischen über 380.000  
Follower – Tendenz steigend.**

**Moderne Landküche findet  
guten Absatz im Handel.**

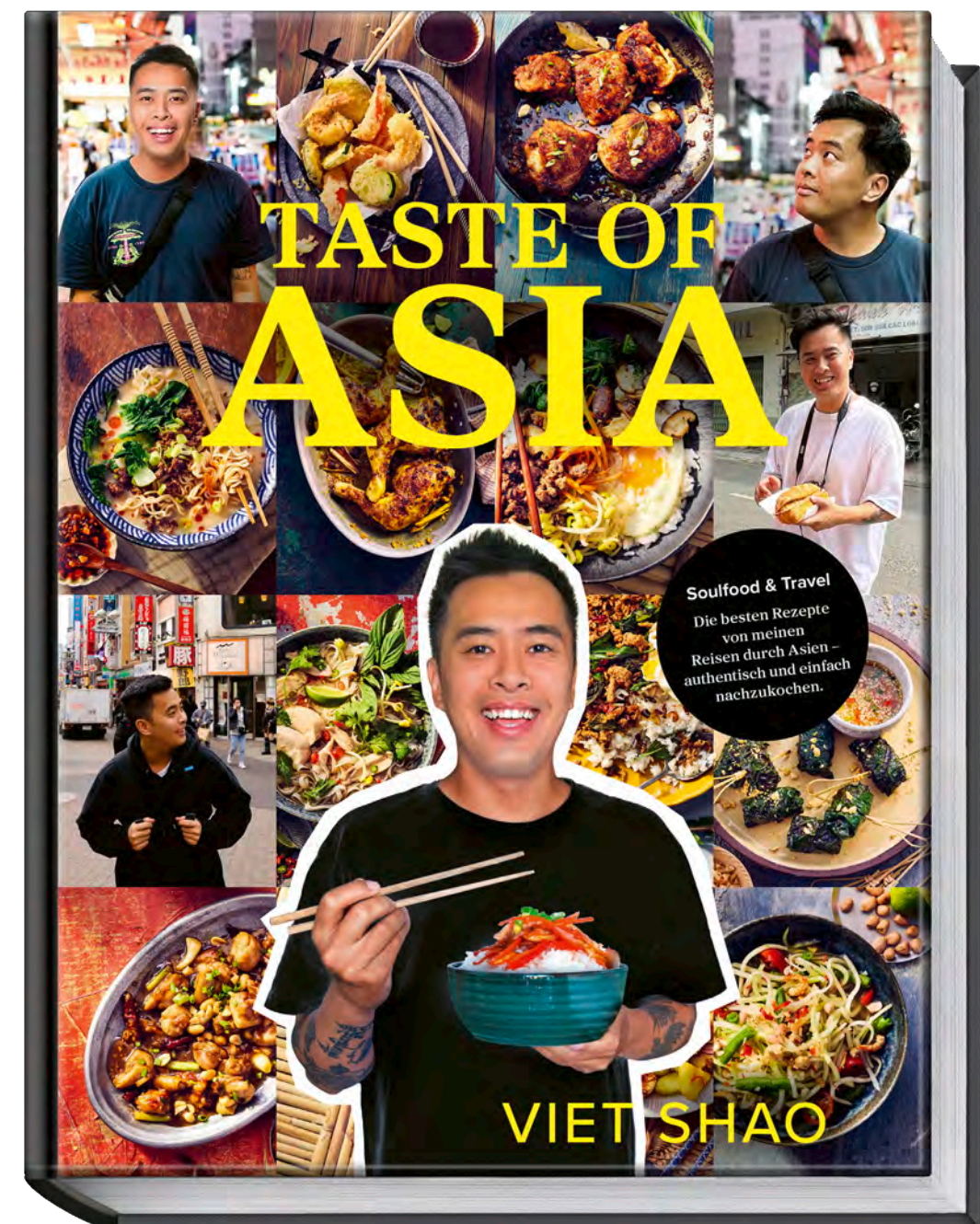
**Die Spezialität der Autorin:  
den Kochprozess vereinfachen,  
bei vollem Genuss. Ideal auch  
für Einsteiger.**

 **NetGalley™**





Vietnamesische Reismudelsuppe mit Huhn



STREETFOOD-SAFARI –  
EINMAL QUER DURCH ASIEN

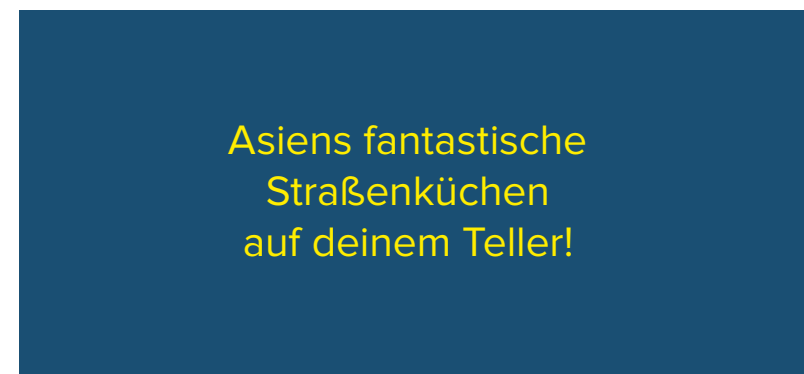




Japanische Nudelsuppe



Malaysischer Obst-Gemüse-Salat



Asiens fantastische  
Straßenküchen  
auf deinem Teller!



Philippinisches Huhn in Essig-Soja-Sauce



Tempura

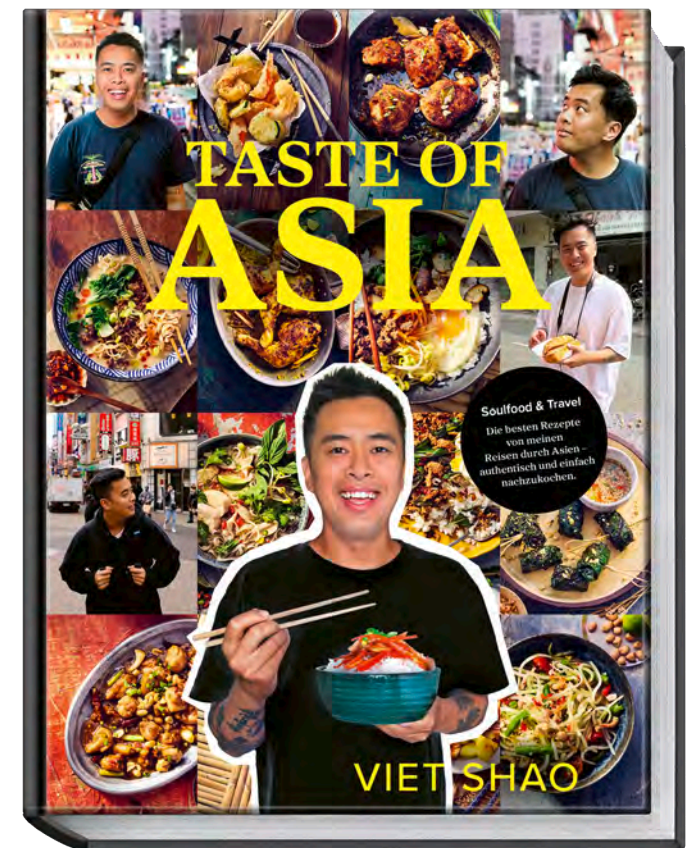
## Viet Shao

### TASTE OF ASIA

Soulfood & Travel  
Die besten Rezepte von meinen Reisen  
durch Asien – authentisch und einfach  
nachzukochen.

Text: Viet Shao  
Food-Fotografie: Thorsten kleine Holthaus  
ca. 192 Seiten, ca. 70 Rezepte,  
ca. 100 Fotos, Format 21 × 27 cm,  
Hardcover

ca. 30,00 EUR (D), 30,80 EUR (A)  
ISBN 978-3-95453-382-4  
WG 454  
ET: Februar 2026



### Streetfood für zu Hause: authentisch, einfach und alltagstauglich

Dieses Kochbuch ist die Einladung zu einer kulinarischen Reise quer durch Asien – von den Garküchen Vietnams über die Streetfood-Märkte Thailands bis hin zu den Izakayas Japans. Viet Shao, „TikTok Food Creator of the Year 2024“, nimmt seine Community regelmäßig mit auf seine ganz persönliche Food-Entdeckungsreise und präsentiert nun in seinem ersten Buch eine bunte Vielfalt an Rezepten, die nicht nur authentisch und unkompliziert sind, sondern auch mit kleinen Geschichten und Anekdoten von seinen Reisen gewürzt werden.

Ob Japan, Südkorea, Vietnam, Thailand, Indonesien, China, Malaysia oder Philippinen – jedes Kapitel würdigt die Streetfood-Kultur der Region und bringt ihre Aromen direkt in die heimische Küche. Das Besondere: Alle Gerichte lassen sich mit Zutaten nachkochen, die hierzulande problemlos im gut sortierten Asialaden erhältlich sind – einfach, alltagstauglich und dennoch voller Originalität.

Mit seiner Erfahrung vor Ort und seinem heutigen Leben in München schlägt Viet Shao eine Brücke zwischen den Straßen Asiens und unserer eigenen Küche. So gelingt der Spagat zwischen jungen, frischen Rezeptideen und der Wertschätzung traditioneller Esskultur. Perfekt für alle, die Lust haben, Asien zu Hause authentisch zu erleben.

**TikTok- und Insta-Star mit  
ca. 1,5 Millionen Reichweite**

**Die besten Rezepte von acht  
Streetfood-Kulturen Asiens**

**Einfache Zubereitung für  
jeden Tag – alle Zutaten im  
Asialaden erhältlich**

**NetGalley™**





Rehmedaillons mit Orangenduft, Rosenkohl und Kohlröschen



EIN FEST FÜR ALLE FANS VON  
MARTINA UND MORITZ





Kalbsrahmgulasch



Südtiroler Laubfrösch

Eine köstliche Essenz  
aus über 30 Jahren Kochen!  
Das perfekte Geschenk  
für alle Fans.



Kartoffelsalat mit grünen Bohnen



Coq au Vin

## Martina und Moritz

### AUS LIEBE ZUM GENUSS

Das große Best-of-Kochbuch mit den beliebtesten Rezepten  
Text: Martina Meuth, Bernd „Moritz“ Neuner-Duttenhofer  
Food-Fotografie: Hubertus Schüler  
ca. 220 Seiten, ca. 100 Rezepte,  
ca. 105 Fotos, Format 21 × 27 cm, Hardcover

ca. 32,00 EUR (D), 32,90 EUR (A)  
ISBN 978-3-95453-398-5  
WG 455  
ET: März 2026



## Gelingt immer — schmeckt immer!

Über drei Jahrzehnte standen Martina Meuth und Bernd „Moritz“ Neuner-Duttenhofer gemeinsam für den WDR in ihrer Küche in Sulz-Hopfau – zwei leidenschaftliche Journalisten, die mit Wissen, Neugier und Respekt die kulinarische Welt erkundeten. Ihr Werk zeugt von tiefem Sachverstand, Liebe zu regionalen Traditionen und Freude am genauen Hinschmecken.

Dieses Buch versammelt ihre beliebtesten Rezepte aus über 30 Jahren Kochen im WDR: authentisch, gelingsicher und oft fein weiterentwickelt.

Ob schwäbische Klassiker, mediterrane Lieblingsgerichte oder Entdeckungen aus fernen Küchen – stets geht es um das Echte, Ursprüngliche, um das, was Menschen wirklich kochen. So ist die Küche von Martina und Moritz ehrlich, nachvollziehbar und unverwechselbar – mit Temperament, Herz und Leidenschaft.

Ein Lebenswerk voller Erfahrung, Geschmack und Geschichten – und das einzigartige Kochbuch zweier Menschen, die Kochen als Kultur verstehen.

Die umfangreichste Rezeptauswahl  
für Fans von Martina und Moritz

Ausgesuchte Lieblingsrezepte  
für jeden Tag und besondere  
Gelegenheiten

In Kooperation mit dem WDR

NetGalley™



978-3-95453-327-5



978-3-95453-295-7







Focaccia



NEUES VOM BROTMAGIER





Maroni-Brot

Vier Zutaten.  
Eine Leidenschaft.  
Pure Begeisterung.



Pan Gallego



Laugenbrezel

## Dietmar Kappl

**BAKING NEXT LEVEL MIT WEIZEN**  
Perfektes Brot mit Weizensauerteig und Weizenvorteig  
Text: Dietmar Kappl  
Food-Fotografie: Lukas Kirchgasser  
ca. 336 Seiten, ca. 60 Rezepte,  
ca. 60 Fotos plus viele Step-by-Step-Bilder,  
Format 21 × 27 cm, Hardcover

ca. 42,00 EUR (D), 43,20 EUR (A)  
ISBN 978-3-95453-385-5  
WG 457  
ET: April 2026



## Backkunst in ihrer schönsten Form – zum Nachbacken zu Hause

Weizen ist das Korn der vielen Möglichkeiten. Kaum eine andere Zutat hat unsere Brotkultur so geprägt – vom knusprigen Landbrot über das feine Baguette bis hin zu luftigen Mischbroten. Wer verstehen möchte, warum Weizen seit Jahrtausenden im Mittelpunkt unserer Ernährung steht, stößt unweigerlich auf Dietmar Kappl.

Seine Kurse in der Academy in St. Marien (Österreich) sind bekannt für ihr handwerkliches Niveau und ihre Praxisnähe – selbst erfahrene Bäckerinnen und Bäcker aus ganz Europa kommen, um ihr Wissen zu vertiefen. In seinem zweiten großen Werk widmet sich der Bäckermeister ganz dem Weizen: Er führt durch Grundlagen und Techniken, zeigt bewährte Methoden und neue Wege und lässt sichtbar werden, wie aus Mehl, Wasser, Salz sowie Sauerteigen und Vorteigen Brote mit Charakter entstehen.

Dietmar Kappls präzise Anleitungen und sein tiefes Fachwissen bieten Einsteigern wie erfahrenen Hobbybäckern wertvolle Impulse – so ist ein Buch entstanden, das weit über Rezepte hinausgeht und die Faszination des Weizens lebendig macht. Ein Standardwerk für alle, die die Welt des Brotbackens in ihrer ganzen Vielfalt erleben wollen.

**Eine Institution des Brotbackens:  
Dietmar Kappl.**

**Seine Rezepte sind nicht auf  
Bequemlichkeit, sondern  
immer auf maximale Qualität  
des Brotes ausgerichtet.**

**Das Buch ist dank Step-by-Step-  
Anleitungen für Profis wie Ein-  
steiger gleichermaßen geeignet.**

**NetGalley™**



978-3-95453-347-3







DER EINSTIEG IN  
EINE NEUE LEIDENSCHAFT





Oxymel und Sirup



Das Gesundheitspotenzial  
von Wildkräutern übertrifft das  
Potenzial klassischer Kräuter oft  
um ein Vielfaches!



Giersch

© iStock/svehlk

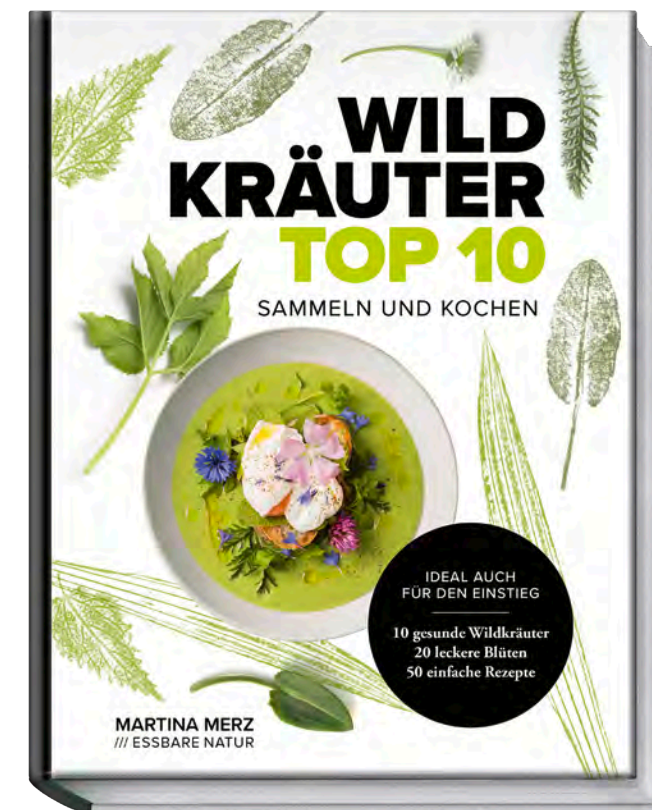


Kichererbseneintopf

## Martina Merz

**WILDKRÄUTER TOP 10**  
Sammeln und Kochen  
Ideal auch für den Einstieg  
10 gesunde Wildkräuter  
20 leckere Blüten  
50 einfache Rezepte  
Text und Fotos: Martina Merz  
Food-Fotografie: Sandra Eckhardt  
168 Seiten, ca. 50 Rezepte,  
ca. 50 Rezept-Fotos,  
Format 19 x 24 cm, Hardcover

ca. 26,00 EUR (D), 26,80 EUR (A)  
ISBN 978-3-95453-380-0  
WG 455  
ET: Januar 2026



## Wilde Alltagsküche: einfach, kreativ, gesund

Warum jetzt Wildkräuter? Weil sie das Beste vereinen: Draußen-sein, Genuss, Achtsamkeit, gesunde Ernährung, Nachhaltigkeit – und sie sind ein Trend mit Substanz. In „Wildkräuter Top 10“ zeigt Martina Merz, wie der Einstieg ganz einfach gelingt: mit zehn häufigen Wildkräutern, 20 essbaren Blüten und anschaulich mit Fotos, Merkmalen, Verwechslungs-Check und Sammelhinweisen. Ein Start-Wochenplan und kreative Pflanzen-Übungen machen das Buch besonders praktisch und spielerisch, also ideal für Anfängerinnen oder Wiedereinsteiger, die gleich loslegen wollen.

50 unkomplizierte Rezepte beweisen, wie entspannt wilde Küche sein kann: vom Kräuterbutter-Grundrezept über Frittata, Suppen und Pasta bis hin zu Gemüsegerichten und Blüten-Cocktails. Über QR-Codes führen passende Videos direkt zur Umsetzung – einfach lesen, schauen, machen!

Nach dem dreifach goldprämiierten Vorgänger liefert Martina Merz nun die kulinarisch fokussierte Step-by-Step-Anleitung für den Start – modern in Ton und Bildsprache. Eine Einladung, Wildes sicher, saisonal und klimafreundlich in den Alltag zu holen – mit Freude am Sammeln und Kochen.

**Wildkräuter verbinden  
Naturerleben, Kulinarik,  
Achtsamkeit und Nachhaltigkeit.**

**Perfekt zum selber Loslegen  
und Verschenken.**

**Martina Merz' Erstlingsbuch  
wurde dreifach goldprämiiert.**

**NetGalley™**





# Endlich abnehmen – weil das Gehirn es wieder zulässt

Das perfekte Buch für alle,  
die verstehen wollen, warum  
sie einfach nicht abnehmen –  
und was die Lösung ist.



Hörbuch geplant.

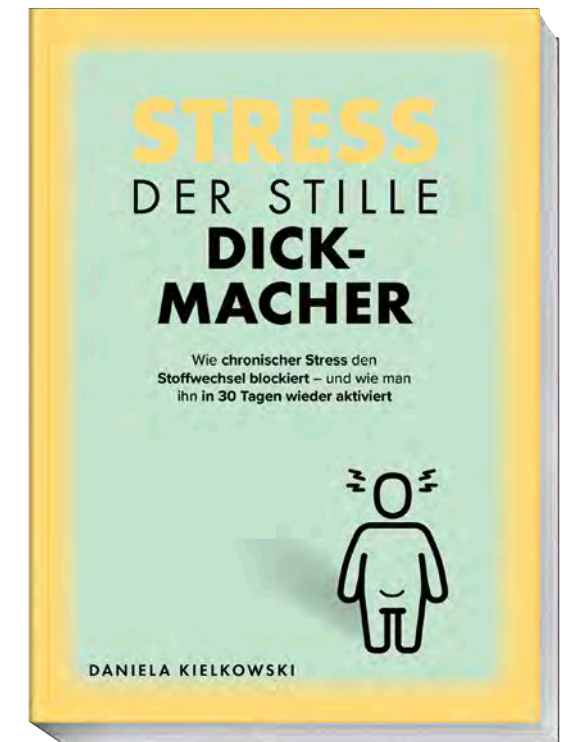
## Daniela Kielkowski

### DER STILLE DICKMACHER

Wie chronischer Stress den Stoffwechsel blockiert – und wie man ihn in 30 Tagen wieder aktiviert

Text: Daniela Kielkowski, Thorsten Dargatz  
ca. 192 Seiten, Format 15,5 × 22 cm,  
Klappenbroschur

ca. 26,00 EUR (D), 26,80 EUR (A)  
ISBN 978-3-95453-371-8  
WG 460  
ET: Februar 2026



## Stress – der heimliche Dickmacher

Trotz ständig neuer Ernährungstipps nimmt die Zahl der Übergewichtigen immer weiter zu. Doch woran liegt das?

Eine Hauptschuld tragen Steuerungsmechanismen in unserem Gehirn und das Stresshormon Cortisol. Durchgehender Stress treibt den Cortisolspiegel nach oben, löst Heißhunger aus, fördert Fetteinlagerungen am Bauch und boykottiert einen gut funktionierenden Stoffwechsel. Die Folge: Der Körper stellt um auf Notfall-Modus, speichert jede verfügbare Kalorie als Fett und verbrennt immer weniger Energie, um ausreichend Reserven zu bilden.

Die bekannte Ernährungsmedizinerin Daniela Kielkowski beschäftigt sich schon seit vielen Jahren mit den Zusammenhängen von Übergewicht, Stress und Cortisol. In diesem Buch erklärt sie nicht nur, warum klassische Diäten wie Low Carb oder Kalorienrestriktion den Teufelskreis verschärfen, sie liefert auch leicht umsetzbare und biologisch kluge Strategien, um den Teufelskreis zu durchbrechen. Denn chronischer Stress wirkt sich langfristig nicht nur negativ auf den Körper, sondern auch auf die Psyche und das Denken aus. Doch mit der richtigen Ernährung, Anti-Stress-Maßnahmen, ausreichend Schlaf und einem Plus an Bewegung ist es möglich, den Cortisolspiegel zu stabilisieren, abzunehmen, das Wunschgewicht dann dauerhaft zu halten und wieder zufriedener zu werden.

Sehr starke, kontinuierliche  
Medienpräsenz der Autorin in  
TV und Print

Die beiden ersten Bücher sind  
jeweils in der dritten Auflage.

Diesmal bewusst sehr einfach  
und verständlich geschrieben

NetGalley™



978-3-95453-334-3







© Sonja Petkovsky

Es geht darum,  
Grenzen  
durchzusetzen  
und die Freiheit  
zu wählen!

People Pleaser zu sein, darf in  
Zukunft bedeuten, alle glücklich  
zu machen – aber mich bitte  
eingeschlossen.



Hörbuch geplant.

## Katharina Hingsammer

### REALTALK

Ungefiltert. Unbequem. Unüberhörbar.

Über den Mut, als Frau alles zu wollen  
und alles in Frage zu stellen.

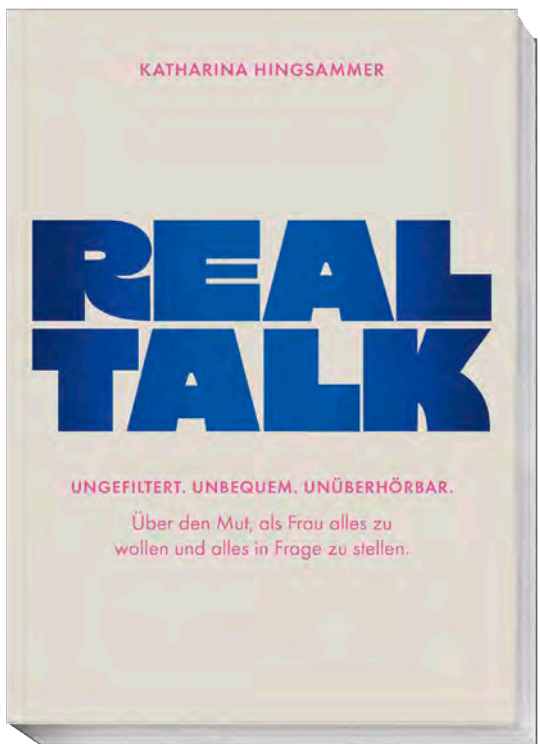
Text: Katharina Hingsammer  
192 Seiten, Format 15,5 × 22 cm,  
Klappenbroschur

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

ISBN 978-3-95453-379-4

WG 973

ET: Dezember 2025



## Was Frauen wirklich denken und endlich sagen

Was passiert, wenn eine Frau die Karten wirklich auf den Tisch legt? Katharina, reichweitenstarke Influencerin, Gründerin und Mutter, erzählt in diesem Buch von People Pleasing, Female Rage, Mental Load – und vom Mut, laut und unperfekt zu leben. Sie spricht über Freiheit und Freundschaft, Liebe und Arbeit, über Nächte ohne Schlaf und Tage voller Klarheit.

Radikal ehrlich, streitbar und zugleich voller Wärme berichtet sie, welche Schlachten sie schlagen, welche Rückschläge sie verkraften und welche Muster sie durchbrechen musste – Muster, von denen sie glaubte, sie würden längst der Vergangenheit angehören. Dabei reflektiert sie über Mutterschaft und Selbstständigkeit und über die Rollen, in denen Frauen auch 2025 noch gefangen sind.

„Realtalk“ ist ein feministisches, ehrliches, kämpferisches, kraftvolles und immer positives Buch über die Frage, wie Frauen den Spagat meistern, wenn sie sich für Kinder, Selbstbestimmtheit UND einen erfolgreichen Berufsweg entscheiden. Es ist Einladung und Ermutigung, die eigene Stimme zu behalten, Grenzen zu setzen und die Freiheit zu wählen.

Katharina erzählt Geschichten, die treffen, trösten, ermutigen und empowern. Und so fühlt sich dieses Buch an wie Sprachnachrichten um 23:58 Uhr: roh, liebevoll, wahr.

80.000 Follower – starke, aktive  
Community als sichere Basis

Empowerment-Buch  
für alle Frauen, die  
zwischen verschiedenen  
Rollen balancieren







© Frank Lothar Lange

Ich erlebe täglich, dass Migräne übersehen wird – oft, weil ihre Symptome so unterschiedlich sind. Deshalb ist es wichtig, nicht nur auf Diagnosekriterien zu schauen, sondern auch die individuellen Geschichten der Betroffenen zu hören.

Warum jede Migräne anders ist und du trotzdem nicht allein bist.



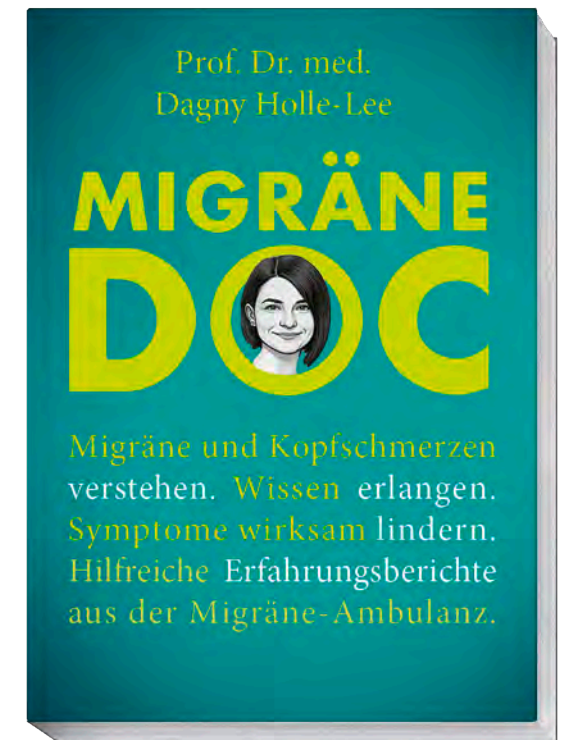
Hörbuch geplant.

Prof. Dr. med.  
**Dagny Holle-Lee**

#### MIGRÄNE DOC

Migräne und Kopfschmerzen verstehen. Wissen erlangen. Symptome wirksam lindern. Hilfreiche Erfahrungsberichte aus der Migräne-Ambulanz.  
Text: Prof. Dr. med. Dagny Holle-Lee  
ca. 250 Seiten, Format 15,5 × 22 cm, Klappenbroschur

ca. 26,00 EUR (D), 26,80 EUR (A)  
ISBN 978-3-95453-320-6  
WG 465  
ET: Februar 2026



#### Klarheit im Migräne-Chaos

In Deutschland leiden Millionen Menschen unter Migräne – oft ohne richtige Diagnose. Dabei ist Migräne mehr als nur Kopfschmerz: Sie verändert den Alltag, das Familienleben und häufig auch das Selbstbild. Prof. Dr. Dagny Holle-Lee, führende Expertin und Leiterin des Westdeutschen Kopfschmerz- und Schwindelzentrums, bekannt aus Presse, TV und Social Media, vermittelt in diesem Buch ihr Wissen aus Klinik und Forschung – verbunden mit langjähriger Erfahrung in der Betreuung von Betroffenen.

Anhand anschaulicher Fallbeispiele erklärt sie Grundlagen, Symptome sowie wirksame Wege zu Diagnose, Therapie und Vorbeugung. Sie zeigt, wie man persönliche Trigger erkennt, welche Rolle Begleiterkrankungen spielen und worauf es in besonderen Lebensphasen ankommt – von der Kindheit über die Wechseljahre bis ins Alter. Die Autorin räumt mit Mythen und falschen Ratschlägen auf und vermittelt Sicherheit bei der Unterscheidung von anderen Schmerzarten.

Das Ergebnis ist ein verständlicher Leitfaden, der Betroffenen und Angehörigen Orientierung und konkrete Hilfe bietet. Ein fundierter, empathischer Ratgeber, der Mut macht: Es gibt keine hoffnungslosen Fälle, denn Migräne ist behandelbar – und niemand ist damit allein.

**Prof. Dr. Dagny Holle-Lee ist führende Expertin und Leiterin des Westdeutschen Kopfschmerz- und Schwindelzentrums.**

**Die Autorin räumt mit Fehldiagnosen und falschen Behandlungsmethoden auf.**

**Ein Standardwerk über Migräne für Betroffene und Angehörige**

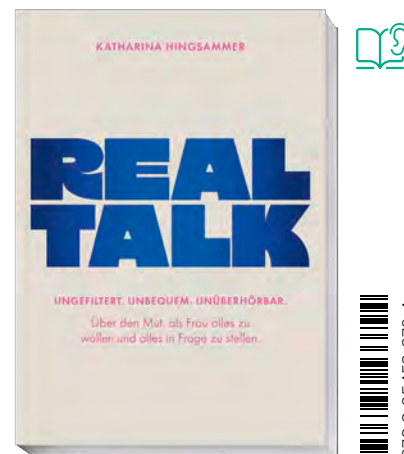
**NetGalley™**



# UNSERE NOVIS AUF EINEN BLICK

Risikofrei bestellen mit 12 Monaten Rückgaberecht

DEZEMBER



978-3-95453-379-4

JANUAR



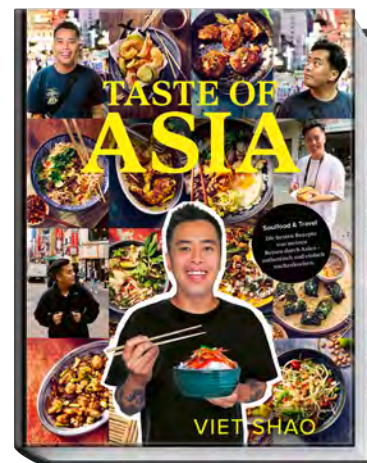
978-3-95453-380-0

FEBRUAR



978-3-95453-371-8

FEBRUAR



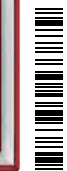
978-3-95453-382-4

FEBRUAR



978-3-95453-320-6

MÄRZ



978-3-95453-387-9

APRIL



978-3-95453-385-5

MÄRZ



978-3-95453-398-5

MÄRZ



978-3-95453-386-2

APRIL



978-3-95453-388-6