DAS NEUE PROGRAMM

FRÜHJAHR 2027

HOME

KOCHEN | BACKEN | LIFESTYLE



©Yuki Sugiura

CHRISTIAN

CHRISTIAN

Guter Geschmack ist bei Christian Programm.
Die reich bebilderten Koch- und Lifestyle-Bücher
garantieren höchsten Genuss. Das Kochbuch-
Programm bietet einige außergewöhnliche Titel,
die schon mehrfach international prämiert wurden.



CHRISTIAN

UNSERE **BESTSELLER**

1



Truly Feel Your Best
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90 | sFr. 40,50
ISBN 978-3-98951-070-8

2



Das große Airfryer-Familienkochbuch
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90 | sFr. 40,50
ISBN 978-3-95961-997-4

3



Die Kräutermacherei. Meine Naturapotheke.
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90 | sFr. 40,50
ISBN 978-3-98951-050-0

4



Gesund gekocht
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90 | sFr. 40,50
ISBN 978-3-95961-982-0

5



Meal Prep with Me
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90 | sFr. 40,50
ISBN 978-3-95961-960-8

6



Der perfekte Teller
€ (D) 39,99 | € (A) 41,20 | sFr. 52,90
ISBN 978-3-95961-614-0

7



Die Gourmet-Bibel Italien
€ (D) 70,– | € (A) 72,– | sFr. 95,–
ISBN 978-3-95961-578-5

8



Die Gourmet-Bibel Frankreich
€ (D) 70,– | € (A) 72,– | sFr. 95,–
ISBN 978-3-95961-400-9

9



ElaVegan – Einfach köstlich & vegan
€ (D) 26,99 | € (A) 27,80 | sFr. 36,90
ISBN 978-3-98951-022-7

10



Das Zungenzirkus-Backbuch: Backen ohne Gelatine
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90 | sFr. 40,50
ISBN 978-3-98951-068-5

Metis/Verlagszahlen KW 40/2025 bis 39/2026

©Caitlin Neitzke

Ihre Länderküchen-Aktion Frühjahr 2027

TASTE THE WORLD

Zauber den Geschmack der Welt auf den Tisch

PAKET A:
ca. € (D) 413,–
ca. € (A) 425,–

ISBN 978-3-98951-262-7

PAKET B:
ca. € (D) 179,–
ca. € (A) 184,–

ISBN 978-3-98951-263-4



Gratis
Löffel-Set

KI generiert mit @Higgsfield

Ab
Mai



Gratis
Plakat
DIN A1

48% Rabatt
120 Tage ZZ
Volles RR

Fuchsia Dunlop
Die fünf Aromen
der chinesischen Kochkunst
五味
Genuss, Harmonie und Gesundheit

Ester Laub
AFRICA MADE EASY
70 authentische afrikanische Rezepte

Angkana Sinsaeng | Fotografie: Alex Neumayer
PHỞ
DAS KOCHBUCH

PROVENCE
80 SEHNSUCHTS-REZEPTE AUS DEM SÜDEN FRANKREICHS

Annika Rask
DAS LAPPLAND KOCHBUCH
Rezepte und Geschichten aus dem Land der Mitternachtssonne
CHRISTIAN

SÃO
XTA BELFRAGE

Gratis
Schälchen-Set

Bei Interesse wenden Sie sich bitte an den Vertrieb!

Innenseiten



NUTZUNG DER AUTORENREICHWEITE:

@hey.misterk
108.000 Follower

@hey.misterk
29.100 Follower

PR-KAMPAGNE

Buchtipps und **Rezeptstrecken** in Publikumsmedien, Food- und Frauenmagazinen, überregionaler Tagespresse etc.,
TV SWR Heimat,
Instagram Kampagne,
Interviews,
Book Release

WIR WERBEN IN:





© Ingolf Hatz

Resul Elyas Kizilay ist Lehrer mit Herz und Content Creator mit Leidenschaft. Als einziges von vier Geschwistern wurde er in Deutschland geboren und wuchs zwischen zwei Kulturen auf. Auf Instagram und TikTok begeistert er unter @hey.misterk über 100.000 Follower mit humorvollen Einblicken in seinen Schulalltag, persönlichen Geschichten und seinem Familienleben.
Pembe Kizilay, liebevoll Pinko genannt, wurde im türkischen Dorf Cigdemli in der Provinz Yozgat geboren und lebt seit 1991 in Deutschland. Die vierfache Mutter begeistert mit ihrer herzlichen Art und ihren traditionellen türkischen Familienrezepten inzwischen auch die Community ihres Sohnes Resul. In ihrem ersten gemeinsamen Kochbuch teilt sie ihre Leidenschaft fürs Kochen und bewahrt die kulinarischen Traditionen ihrer Heimat.

SPITZENTITEL★

Hardcover



Resul Kizilay
Meine Mama Pinko kocht am besten!
Türkische Heimatküche mit ganz viel Herz und 1 Prise Chaos
Hardcover · 192 Seiten · WG 1455
Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-98951-227-6
€ [D] 29,99 · € [A] 30,90
ET 05.02.2027

70 Rezepte der Familie Kizilay, erstmals in einem Buch

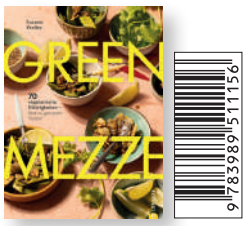
Pinkos eigene Kommentare verwandeln Rezepte in einen echten Dialog

Ein unverzichtbares Kochbuch, nicht nur für die engagierte Community von @misterk



Die Beiden muss man lieben

Pinko kocht nach Gefühl, nicht nach Rezept – Resul Kizilay hat ihre Handgriffe trotzdem in Worte gefasst. 80 türkische Familienrezepte, dazu Resuls persönliche Geschichte zwischen Lehrerzimmer und Küche. Pinkos eigene Kommentare machen aus dem Buch einen echten Dialog statt einer reinen Rezeptsammlung. Für @hey.misterk-Fans und alle, die sich nach dem Essen ihrer Kindheit sehnen – ein Buch zum Verschenken und Nachkochen.



Green Mezze
€ [D] 26,99 · € [A] 27,80
ISBN 978-3-98951-115-6



Tapas meet Mezze
€ [D] 24,99 · € [A] 25,70
ISBN 978-3-95961-781-9

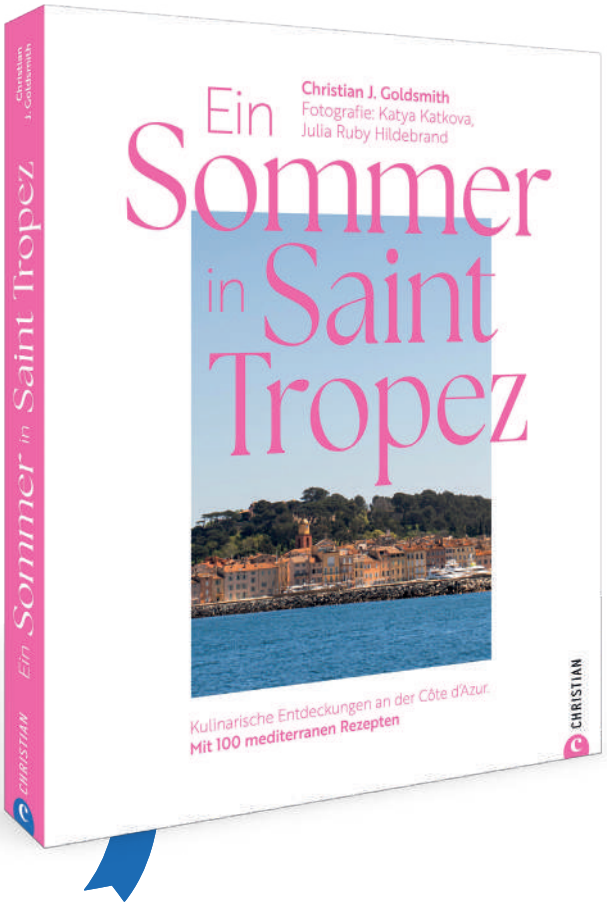


Turkuaz Kitchen: Das große Backbuch
€ [D] 34,99 · € [A] 36,00
ISBN 978-3-95961-981-3

Hardcover

Christian J. Goldsmith
Ein Sommer in Saint Tropez
Kulinarische Entdeckungen an der Côte d'Azur.
Mit 100 mediterranen Rezepten
Hardcover mit Leseband · 224 Seiten · WG 1454
Format 22,5 x 27,1 cm

ISBN 978-3-98951-114-9
€ [D] 39,99 · € [A] 41,20
ET 19.03.2027



Die 100 besten Rezepte von Frankreichs legendärer Südküste

Authentisch, nahbar, unverstellt: So schmeckt die Côte d'Azur

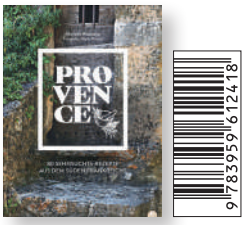
Mitreißend erzählt, grandios fotografiert, edel ausgestattet

Verliebt in die Côte d'Azur

Côte d'Azur, mon Amour! Dieses grandiose Kochbuch nimmt uns mit auf eine emotionale Genussreise an Frankreichs legendäre »azurblaue Küste«. 100 authentische, regionale Rezepte von »Salade Niçoise« über «Pissaladière« bis »Crème brûlée à la lavende« sowie faszinierende Reportagen über die Menschen hinter den Kulissen – von Fischern bis Winzern bringen französisches Flair und einen Hauch Glamour in die Küche!



La Cuisine de Géraldine. Die junge französische Küche
€ [D] 29,99 · € [A] 30,90
ISBN 978-3-95961-999-8



Provence

€ [D] 34,99 · € [A] 36,00
ISBN 978-3-95961-241-8



Le Midi

€ [D] 32,99 · € [A] 34,00
ISBN 978-3-95961-643-0



© Christian Verlag

Christian J. Goldsmith gehört zu einer neuen Generation von Food-Autoren. Sein Credo: Die Liebe zum Essen muss im Einklang mit der eigenen Persönlichkeit stehen. Genuss verlangt Achtsamkeit im Umgang mit den Produkten der Natur und führt letztlich zu einer inneren Einstellung die positiv auf Psyche und Geist wirkt. Er ist stets neugierig geblieben: Als Redakteur beim ZDF, Condé Nast Verlag, MBA-Studium; außerdem ist er zertifizierter Business-Coach.

Hardcover

Heide Vogel
Spanien. Das Kochbuch
100 Rezepte und Geschichten aus
der original iberischen Küche
Hardcover mit Leseband · 288 Seiten · WG 1454
Format 22,5 x 27,1 cm

ISBN 978-3-98951-058-6
€ [D] 39,99 · € [A] 41,20
ET 23.04.2027



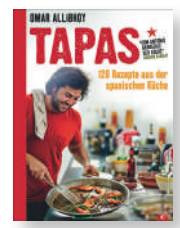
100 kuratierte Rezepte aus allen Regionen Spaniens

Tradition und Moderne vereint – vom Klassiker bis zum Foodtrend

Ein Muss und ein perfektes Geschenk für alle Spanien-Fans!

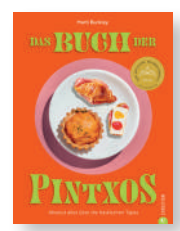
¡Viva la cocina española!

Ganz Spanien in einem Kochbuch! Dieses Buch richtet sich an Spanien-Liebhaber*innen, die mehr wollen als Tapas: eine fundierte kulinarische Reise durch sämtliche Regionen, von Andalusien bis ins Baskenland, von Asturien bis auf die Kanaren. Von »Salmón a la ribereña« (Lachssteaks in Apfelwein) über »Tortilla de patatas« (Spanisches Kartoffelomelett) und »Lentejas con chorizo« (Linsen mit Chorizo) zu »Melocotones al vino« (Pfirsiche in Wein) – mit diesen Rezepten kochen wir uns Spanien nach Hause.



Tapas

€ [D] 26,99 · € [A] 27,80
ISBN 978-3-86244-663-6



Das große Buch der Pintxos

€ [D] 39,99 · € [A] 41,20
ISBN 978-3-95961-955-4



© Heide Vogel

Die Autorin **Heide Vogel** studierte Deutsche Philologie, Anglistik und Buchwissenschaft in Mainz. Ihre Liebe zu Essen, Trinken und Tischkultur entdeckte sie schon sehr früh, geprägt durch die gute badische Küche in der Familie. Spätestens nach ihrem Erasmus-Studienjahr in Dijon und während vieler Reisen und Sprachaufenthalten im europäischen sowie internationalen Ausland – Australien, China, Großbritannien, Malaysia, Mexiko, Thailand und den USA war ihr klar: »Ich will Kochbücher schreiben!«

Innenseiten









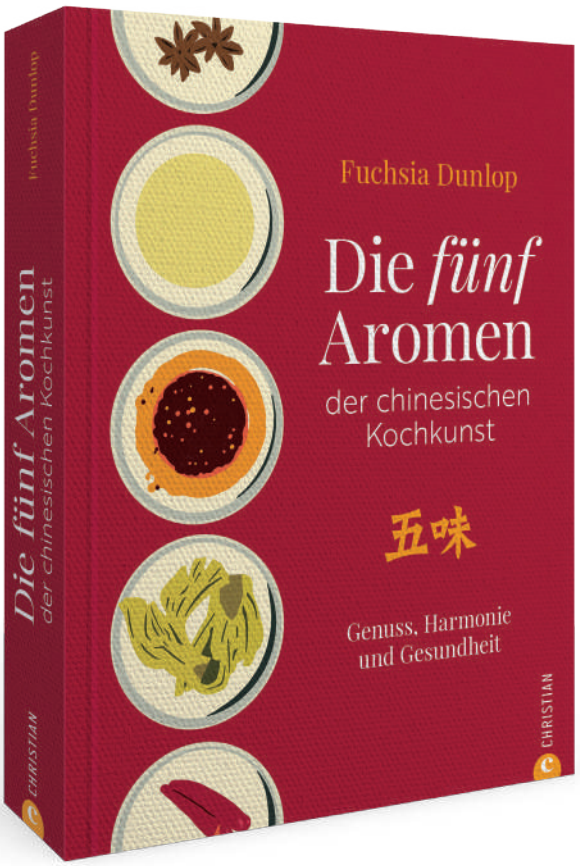


© Christian Verlag

Fuchsia Dunlop war die erste Europäerin, die am Sichuan Higher Institute of Cuisine ausgebildet wurde, und reist seit mehr als zwei Jahrzehnten durch China und sammelt dabei Rezepte. Sie spricht, liest und schreibt Chinesisch und lebt in East London. Zuletzt erschien von ihr im Christian Verlag »Die Küche Sichuans«.

SCHWERPUNKTTITEL★

Hardcover



Fuchsia Dunlop
Die fünf Aromen der chinesischen Kochkunst
Genuss, Harmonie und Gesundheit
Hardcover mit Wibalin · 368 Seiten · WG 1454
Format 19,2 x 25,2 cm
übersetzt von Helmut Ertl

ISBN 978-3-98951-196-5
€ [D] 49,99 · € [A] 51,40
ET 21.05.2027

Bringen Sie den Zauber authentischer chinesischer Aromen in Ihre Küche

120 schnelle, authentische und einfache Rezepte

Gesundheit und Genuss vereint in der chinesischen Kunst des guten Essens

Chinesisch kochen, neu gedacht

Sauer, bitter, süß, scharf und salzig: In der chinesischen Küche verbinden sich die fünf Elemente zu einer harmonischen Magie. Fuchsia Dunlop zeigt mit 120 schnellen und unkomplizierten Rezepten, wie wenige Grundzutaten, Gewürze und Techniken jedes Gericht verwandeln. Von grünen Bohnen mit Strange Flavour Sauce über Sichuan-Hähnchen bis zu würzigen Erdnussnudeln: ein inspirierendes Kochbuch für authentischen Genuss und kreative Alltagsküche.



Die Küche Sichuans

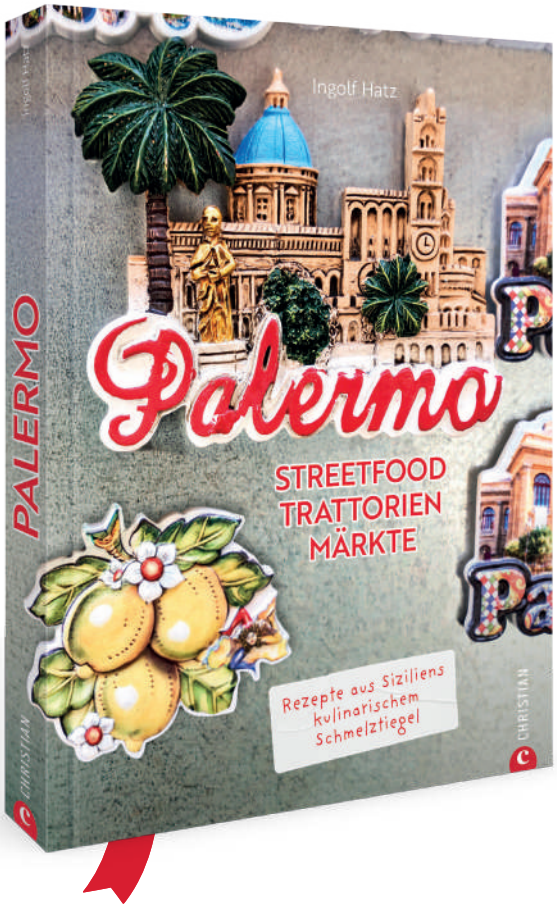
€ [D] 60,– · € [A] 61,70
ISBN 978-3-95961-651-5

»Fuchsia Dunlop ist eine der renommiertesten Autorinnen zum Thema chinesische Küche«
Ken Hom (amerikanischer TV-Koch)

Hardcover

Ingolf Hatz
Palermo
Streetfood, Trattorien, Märkte: Rezepte
aus Siziliens kulinarischem Schmelztiegel
Hardcover mit Leseband · 192 Seiten · WG 1454
Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-98951-189-7
€ [D] 26,99 · € [A] 27,80
ET 07.05.2027





Sizilianische Küche aus der Inselhauptstadt

Guide, Rezepte und Geschichten

Geschenkstark: Reich bebildert, mit Leseband und UV-Spot

Zwischen Markt und Meer

Die besten Spots. Die unwiderstehlichsten Rezepte. Ein buntes Potpourri: Dieses Buch bringt Palermo nach Hause – mit Rezepten, Geschichten und Fotografien, die Fernweh stillen. Palermos Küche lebt von Zitrus, Kräutern, Meer und Marktständen: frisch, laut, unkompliziert. Hautnah recherchiert: Der Autor hat vor Ort probiert, gesammelt und kuratiert. Bildstark, mit Leseband und UV-Spot, ist das Buch auch ein perfektes Geschenk!



Bologna

€ [D] 29,99 · € [A] 30,90
ISBN 978-3-95961-730-7



Emilia Romagna

€ [D] 29,99 · € [A] 30,90
ISBN 978-3-98951-060-9



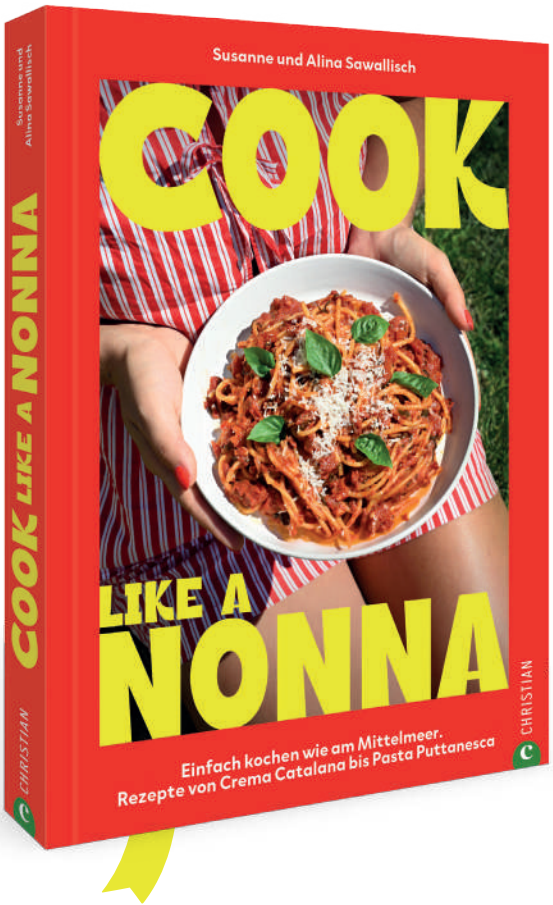
© Ingolf Hatz

Ingolf Hatz arbeitet seit über fünfzehn Jahren erfolgreich als Fotograf für Magazine, Verlage und Werbekunden. Neben der Auftragsfotografie konzentriert er sich vor allem auf freie Buchprojekte und Ausstellungen. Er spricht fließend italienisch und lebt zeitweise in Norditalien.

Hardcover

Alina Sawallisch, Susanne Sawallisch
Cook like a Nonna
Einfach kochen wie am Mittelmeer
Rezepte von Crema Catalana bis Pasta Puttanesca
Hardcover mit Leseband · 208 Seiten · WG 1455
Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-98951-192-7
€ [D] 29,99 · € [A] 30,90
ET 04.06.2027



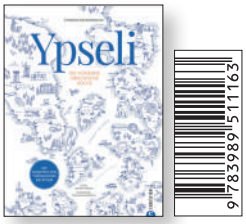
Jung, easy, authentisch: 50 Rezepte, die alle lieben!

Gute Zutaten, ehrlicher Geschmack, gemeinsame Mahlzeiten: alles wie bei Nonna!

Sommerlich, stylisch, mediterran: Mehr Atmo geht nicht!

Einfach mediterran. Einfach gut.

Es gibt sie eigentlich in jeder Familie. Die Nonna. Die Yiayiá. Die Abuela. Die Oma, die nie ein Rezept aufgeschrieben, aber selbstverständlich immer eine warme Mahlzeit auf dem Herd stehen hat. Dieses Buch ist keine Gebrauchsanweisung dafür, wie man zur perfekten Nonna wird. Doch du findest darin Gerichte, die von mediterranen Familienküchen inspiriert sind. Vielleicht kochst du für dich. Vielleicht für deine Familie. Vielleicht stehen hungrige Freunde vor der Tür, ... Dieses Buch ist einfach perfekt, denn Essen muss nicht kompliziert sein, es muss einfach verdammt gut schmecken.



Ypseli

€ [D] 39,99 · € [A] 41,20
ISBN 978-3-98951-116-3



Italienische Inselküche

€ [D] 36,99 · € [A] 38,10
ISBN 978-3-95961-902-8



© Stefanie Willing

Alina Sawallisch, Artdirektorin und Illustratorin aus Hamburg, arbeitete bereits als Editorial-Designerin für renommierte Verlage wie den ZEIT Verlag und Gruner+Jahr. Als Freiberuflerin entwickelte sie ihre Liebe zum gedruckten Buch weiter und begann zu schreiben.

Hardcover

Moritz Reuter
GRØN
Meine nordische Gemüseküche.
Saisonal & alltagstauglich
Hardcover · 192 Seiten · WG 1454
Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-98951-194-1
€ [D] 29,99 · € [A] 30,90
ET 04.06.2027



Nordische Küche ohne Hürden: klar, reduziert und alltagstauglich

Saisonale Gemüseküche mit Rezepten für das ganze Jahr

Nordische Klarheit trifft auf moderne Gemüseküche

Nordische Gemüseküche für jeden Tag

Die nordische Küche lebt von Regionalität, Schlichtheit und dem Respekt vor dem, was die Jahreszeit gerade hervorbringt. GRØN übersetzt diese Haltung in eine moderne Gemüseküche, die nicht kompliziert, sondern präzise ist. Hier wird Gemüse nicht ergänzt, sondern ins Zentrum gerückt — mit Rezepten, die alltagstauglich, reduziert und voller Charakter sind. Ein Kochbuch für Menschen, die sich nach Orientierung, Natürlichkeit und echtem Geschmack sehnen.

NUTZUNG DER AUTORENREICHWEITE:

@nordtied: **19.100** Follower



Das Schweden-Kochbuch

€ [D] 34,99 · € [A] 36,00
ISBN 978-3-98951-075-3



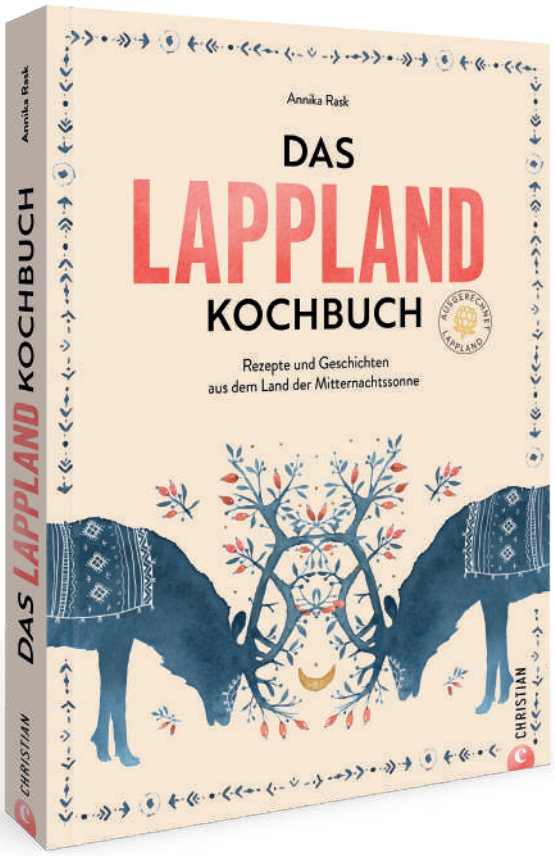
© Moritz Reuter

Moritz Reuter ist Koch aus Leidenschaft und lebt mit seiner Familie in Lübeck. Seine Ausbildung in der Gastronomie legte den Grundstein für seine kulinarische Reise durch den Norden, wo er Inspiration für Rezepte und seine Liebe zu regionalen Zutaten findet. Seit fast 30 Jahren zieht es ihn jedes Jahr nach Schweden, wo er die nordische Küche und ihre Ursprünglichkeit erkundet. Auf seinem Blog »nordtied« verbindet er nordische Rezepte mit Reisetipps und stimmungsvollen Eindrücken aus Skandinavien und Norddeutschland. »Lecker, nordisch, reisen!«

Hardcover

Annika Rask
Das Lappland-Kochbuch
Rezepte und Geschichten aus dem Land der Mitternachtssonne
Hardcover · 208 Seiten · WG 1454
Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-98951-186-6
€ [D] 29,99 · € [A] 30,90
ET 19.03.2027



Lapplands Küche im Jahreslauf – von Vårvinter bis zu den ersten Nordlichtern

Naturküche zum Nachmachen: sammeln, räuchern, haltbar machen, am Feuer kochen

Lapplands Alltag aus erster Hand: Annika Rask lebt und kocht vor Ort

Lapplands Küche entdecken

Lappland jenseits von Schnee und Nordlichtern: Annika Rask öffnet die Küche des Polarkreises von Vårvinter bis Herbst für Fans nordischer Esskultur. Hier verbinden sich alltagstaugliche Rezepte ganz wunderbar mit Naturküche, Feuerkochen und Selbermachen. Das erste Kochbuch allein zu Lappland erzählt saisonal und aus eigener Wildniserfahrung – für Sommerabende, Mittsommer und alle, die draußen kochen wollen.



Finnland. Das Kochbuch

€ [D] 29,99 · € [A] 30,90
ISBN 978-3-95961-951-6



Das Hygge-Kochbuch

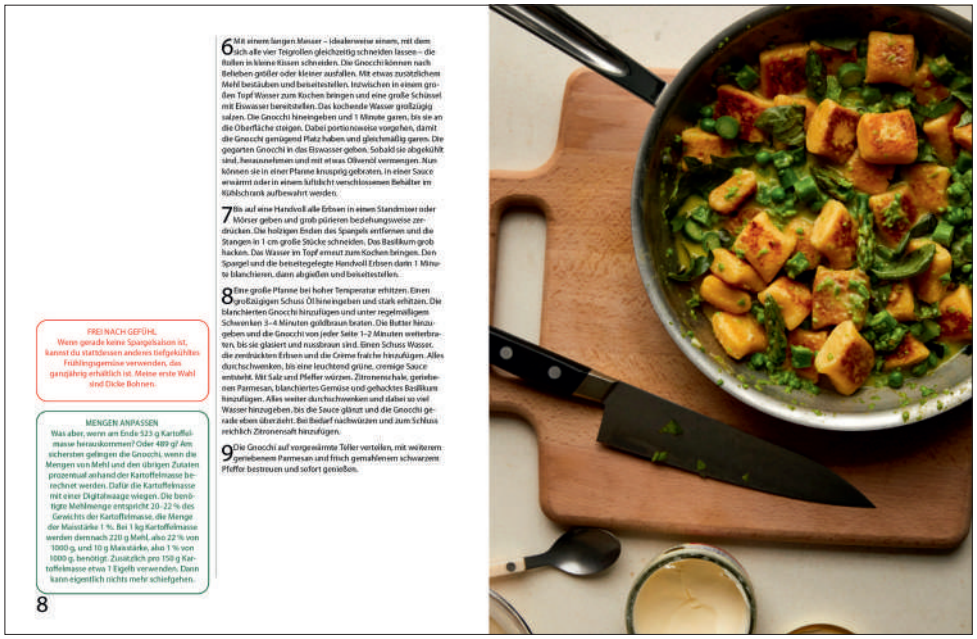
€ [D] 29,99 · € [A] 30,90
ISBN 978-3-95961-636-2



© Annika Rask & Harald Brettfeld

Annika Rask verband ihre schwedischen Wurzeln mit einer Leidenschaft für Schwedisch Lappland. 2020 verwirklichte sie mit ihrem Mann den Traum vom Holzhaus in der Wildnis – ohne Wasser oder Strom. Auf ihrer Webseite Ausgerechnet-Lappland schreibt sie vom Leben am Polarkreis.

Innenseiten



6 Mit einem langen Messer – idealerweise einem, mit dem sich alle vier Teigrollen gleichzeitig schneiden lassen – die Rollen in kleine Kissen schneiden. Die Gnocchi können nach Belieben größer oder kleiner ausfallen. Mit etwas zusätzlichem Mehl bestäuben und beiseitestellen. Inzwischen in einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und eine große Schüssel mit Eiswasser bereitstellen. Das kochende Wasser großzügig salzen. Die Gnocchi hineingeben und 1 Minute garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Dabei portionsweise vorgehen, damit die Gnocchi genügend Platz haben und gleichmäßig garen. Die gegarten Gnocchi in das Eiswasser geben. Sobald sie abgekühlt sind, herausnehmen und mit etwas Olivenöl vermengen. Nun können sie in einer Pfanne knusprig gebraten, in einer Sauce erwärmt oder in einem luftdicht verschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahrt werden.

7 Bis auf eine Handvoll alle Erbsen in einen Standmixer oder Mörser geben und grob pürieren beziehungsweise zerdrücken. Die holzigen Enden des Spargels entfernen und die Stangen in 1-cm-große Stücke schneiden. Das Basilikum grob hacken. Das Wasser im Topf erneut zum Kochen bringen. Den Spargel und die beiseitegelegte Handvoll Erbsen darin 1 Minute blanchieren, dann abgießen und beiseitestellen.

8 Eine große Pfanne bei hoher Temperatur erhitzen. Einen großzügigen Schuss Öl hineingeben und stark erhitzen. Die blanchierten Gnocchi hinzufügen und unter regelmäßigem Schwenken 3–4 Minuten goldbraun braten. Die Butter hinzugeben und die Gnocchi von jeder Seite 1–2 Minuten weiterbraten, bis sie glasiert und nussbraun sind. Einen Schuss Wasser, die zerdrückten Erbsen und die Crème fraîche hinzufügen. Alles durchschwenken, bis eine leuchtend grüne, cremige Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronenschale, geriebenen Parmesan, blanchiertes Gemüse und gehacktes Basilikum hinzufügen. Alles weiter durchschwenken und stetig so viel Wasser hinzugeben, bis die Sauce glänzt und die Gnocchi gerade eben überzieht. Bei Bedarf nachwürzen und zum Schluss reichlich Zitronensaft hinzufügen.

9 Die Gnocchi auf vorgewärmte Teller verteilen, mit weiterem geriebenem Parmesan und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer bestreuen und sofort genießen.

FREI NACH GEFÜHL
Wenn gerade keine Spargelsaison ist, kannst du stattdessen anderes tiefgekühltes Frühlingsgemüse verwenden, das ganzjährig erhältlich ist. Meine erste Wahl sind Dicke Bohnen.

MENGEN ANPASSEN
Was aber, wenn am Ende 523 g Kartoffelmasse herauskommen? Oder 489 g? Am sichersten gelingen die Gnocchi, wenn die Mengen von Mehl und den übrigen Zutaten prozentual anhand der Kartoffelmasse berechnet werden. Dafür die Kartoffelmasse mit einer Digitalwaage wiegen. Die benötigte Mehlmenge entspricht 20–22 % des Gewichts der Kartoffelmasse, die Menge der Maisstärke 1 %. Bei 1 kg Kartoffelmasse werden demnach 220 g Mehl, also 22 % von 1000 g, und 10 g Maisstärke, also 1 % von 1000 g, benötigt. Zusätzlich pro 150 g Kartoffelmasse etwa 1 Eigelb verwenden. Dann kann eigentlich nichts mehr schiefgehen.

8



NUTZUNG DER AUTORENREICHWEITE:

@dinnerbyben
1,3 Mio Follower

@dinnerbyben
353.000 Follower

@dinnerbyben
29.700 Follower

PR-KAMPAGNE

Buchtipps und **Rezeptstrecken** in Publikumsmedien, Food- und Frauenmagazinen, überregionaler Tagespresse etc.

WIR WERBEN IN:



Der »Sunday Times« Bestseller



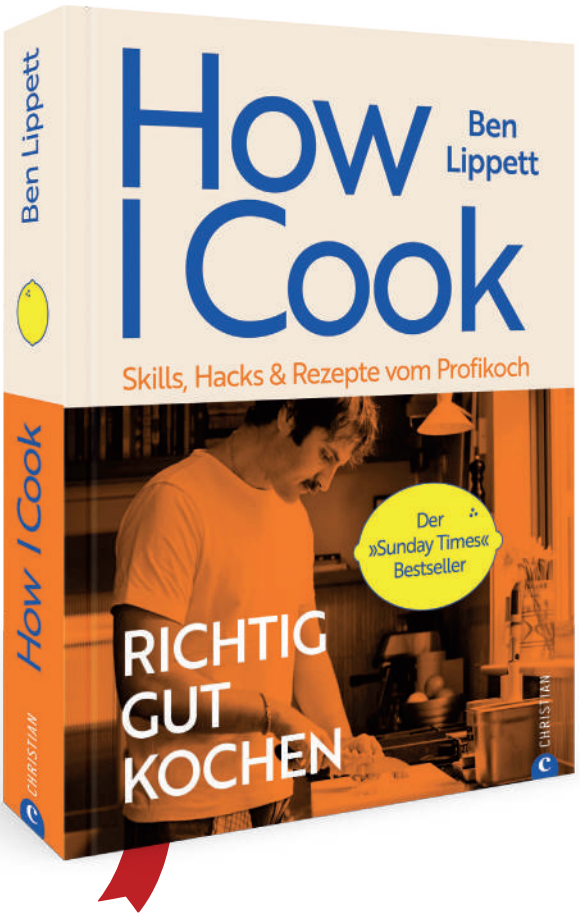
© Sam A Harris

Ben Lippett ist Koch, Food-Journalist und Gründer von Dr Sting's Hot Honey. Nach Jahren in Restaurants in Großbritannien, den USA und Australien – und einem Abstecher als Metzger auf dem Land in Sussex – fand er seinen Weg in die Food-Medien und zum Schreiben.

Hardcover

Ben Lippett
How I cook
Richtig gut kochen: Skills, Hacks und Rezepte vom Profikoch.
Der »Sunday Times« Bestseller
Hardcover mit Leseband · 320 Seiten · WG 1455
Format 19,3 x 26,1 cm
übersetzt von Mareike Weber

ISBN 978-3-98951-200-9
€ [D] 36,99 · € [A] 38,10
ET 19.03.2027



Endlich! Ein Lern-Kochbuch für Fortgeschrittene

Direkt losstarten: Learning by Cooking

Für alle, die über klassische Grundkochbücher hinausgewachsen sind

Wie es richtig gut wird!

Kein Anfängerkurs. Kein Profikatalog. »How I Cook« ist das Buch für alle, die schon kochen können aber ihre Skills verbessern möchten, um mehr Geschmack auf den Teller zu bringen.

Ben Lippett, Profikoch und Sunday Times Bestseller-Autor, vermittelt das Know-how der Profiküche – kompakt, alltagstauglich, ohne Fachjargon. Neben 100 Rezepten aus dem vollen Spektrum – von Salaten und Pasta über Fleisch und Fisch bis zu Desserts – liefert das Buch Hintergründe und Küchentricks, die für Aha-Momente sorgen und die Ergebnisse auf dem Teller spürbar verbessern.



The Pasta Queen

€ [D] 34,99 · € [A] 36,00
ISBN 978-3-95961-823-6



Küchenwissen mit Besserbissen

€ [D] 26,99 · € [A] 27,80
ISBN 978-3-95961-961-5

»Rezepte, die beim Kochen etwas erklären und voller Aha-Momente stecken, die echtes Selbstvertrauen in der Küche schaffen. So macht man das!«
Yotam Ottolenghi

»Eine wertvolle Ressource für alle, die kochen, und unverzichtbar. Ich bewundere es zutiefst.«
Nigella Lawson

Hardcover

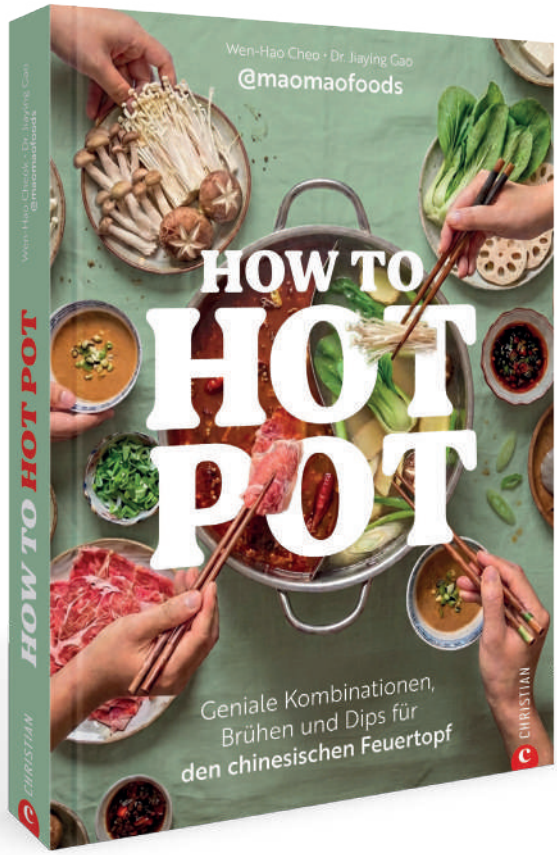
Wen-Hao Cheo und Dr. Jiaying Gao
How to Hot Pot
Geniale Kombinationen, Brühen und Dips für den chinesischen Feuertopf
Hardcover · 224 Seiten · WG 1455
Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-98951-201-6
€ [D] 29,99 · € [A] 30,90
ET 05.02.2027

Das erste deutschsprachige Buch zum chinesischen Feuertopf

Mit traditionellen Kombinationen aus ganz China

Verkaufsschlager: Asiatische Suppenküche!



Supertrend Hot Pot!

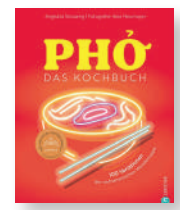
Nach Ramen und Pho kommt Hot Pot – und dieses Buch bringt den Trend als erstes deutschsprachiges Kochbuch auf den Tisch. Für alle, die brodelnde Brühen, knackige Einlagen und selbst gemixte Dips zuhause erleben wollen. Rund 200 Seiten mit Grundlagen, Brühen-Basics und Rezepten aus ganz China. Geschrieben von MaoMao, Social-Media-Influencer und Betreiber eines eigenen Onlineshops.

NUTZUNG DER AUTORENREICHWEITE:

- @maomaofoods: **128.000** Follower
- @maomaosupermarket: **118.000** Follower
- MaoMao: **46.200** Follower

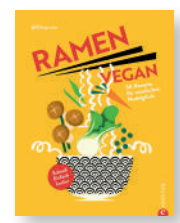
Dr. Jiaying Gao ist Kuratorin für Esskultur und Direktorin des Global Gastronomy Museum in Shanghai. Für sie erzählt jedes Gericht eine Geschichte – von Menschen, Orten und den Traditionen, die es geprägt haben. Ihre besondere Liebe gilt dem Hot Pot: Er vereint für sie kulinarische Vielfalt mit der Freude, Menschen an einem Tisch zusammenzubringen.

Wen-Hao Cheok ist Deutsch-Chinese. Seine Familie lebt seit über 50 Jahren in Deutschland und ist tief mit der Gastronomie verwurzelt. Er ist Gründer des asiatischen Online-Supermarkts MAOMAO. Für ihn bedeutet Hot Pot mehr als Essen: Das gemeinsame Zubereiten, Teilen und Genießen bringt Menschen am Tisch einander näher und schafft Raum für Gespräche und Verbundenheit.



Pho. Das große Kochbuch

€ [D] 39,99 · € [A] 41,20
ISBN 978-3-98951-055-5



Ramen vegan

€ [D] 21,99 · € [A] 22,70
ISBN 978-3-98951-008-1



Pho. Vietnams magische Wundersuppe

€ [D] 24,99 · € [A] 25,70
ISBN 978-3-95961-339-2

Hardcover

Annelie Ulrich
Das Vorrats-Prinzip
Einmachen. Einlegen. Fermentieren.
Wie du dir eine moderne Speisekammer anlegst.
Hardcover · 320 Seiten · WG 1453
Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-98951-191-0
€ [D] 39,99 · € [A] 41,20
ET 09.04.2027



Baukasten-Prinzip: 1 Grundrezept + inspirierende Rezeptvarianten

Über 150 Rezepte – jedes mindestens 3-mal getestet

Zero-Waste-Konzept: Schalen, Strünke, Reste verwerten

Die neue Einmach-Bibel

Fünf Techniken, ein Prinzip: Fermentieren, Einlegen, Trocknen, Einkochen, Aromatisieren – Haltbar machen. So verwandelt sich saisonale Fülle in einen Schatz an besonderen Vorräten. Annelie Ulrich ordnet über 150 moderne Rezepte in einen Baukasten: Grundrezept lernen, Varianten kombinieren, Aromen in den Alltag holen.

NUTZUNG DER AUTORENREICHWEITE:

- @heissehimbeeren: **71.300** Follower
- @heissehimbeeren: **33.700** Follower
- @heissehimbeeren: **33.600** Follower



Das große Buch der Fermentation

€ [D] 39,99 · € [A] 41,20
ISBN 978-3-95961-397-2



Die Einmach-Bibel

€ [D] 39,99 · € [A] 41,20
ISBN 978-3-86244-769-5



Fermentiert

€ [D] 29,99 · € [A] 30,90
ISBN 978-3-98951-051-7



©Ingolf Hatz

Annelie Ulrich ist Bloggerin und Content Creatorin hinter dem Blog »Heisse Himbeeren«. Seit 2015 entwickelt und fotografiert sie vegetarische Rezepte und nimmt ihre Community auf Social Media mit zu Küchenexperimenten rund ums Haltbarmachen und Fermentieren.

Hardcover

Thorsten Brandenburg von BBQPit.de
Am Spieß
Die besten Rezepte für Grillspieße & Drehspieß.
Von schnell bis spektakulär.
Hardcover · 192 Seiten · WG 1455
Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-98951-228-3
€ [D] 29,99 · € [A] 30,90
ET 30.04.2027

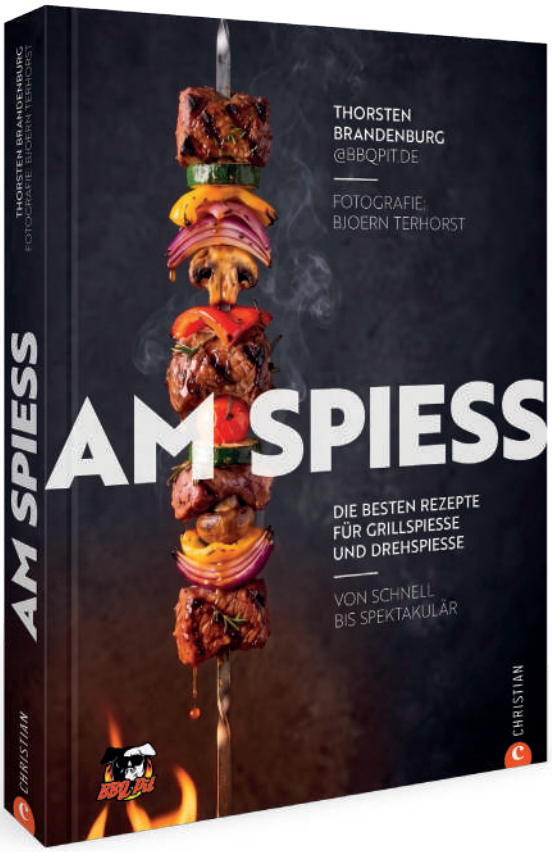
80 Rezepte für Grillspieße und Drehspieß – von schnell bis spektakulär

Mit unschätzbar wertvollen Tipps vom Grillprofi

Erfahrung und Kompetenz vom top Grill- und BBQ-Magazin BBQPit

PR-KAMPAGNE

Buchtipps und **Rezeptstrecken** in Publikumsmedien, Food- und Frauenmagazinen, überregionaler Tagespresse etc., **Podcasts, Instagram Kampagne, Interviews, Book Release**



Grill Spieße!

Am Spieß gelingt Grillen in seiner ganzen Vielfalt: vom schnellen Grillspieß bis zum langsam rotierenden Braten. Das Buch richtet sich an Grillfans, die saftiges Fleisch, knusprige Krusten und neue Ideen suchen. 80 Rezepte plus praxiserprobtes Wissen zu Temperaturführung, Fixierung und Tropfschale geben Sicherheit. BBQPit.de, eines der führenden Grill- und BBQ-Magazine Deutschlands, verbindet dabei Rezeptkompetenz mit Erfahrung am Grill.

NUTZUNG DER AUTORENREICHWEITE:

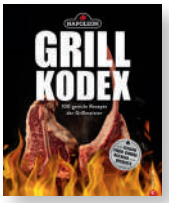
@bbqpit.de: **64.100** Follower

BBQ.Pit.de: **76.500** Follower



Das große Buch vom Dutch Oven

€ [D] 39,99 · € [A] 41,20
ISBN 978-3-98951-009-8



Grill Kodex

€ [D] 25,– · € [A] 25,70
ISBN 978-3-95961-549-5



© Thorsten Brandenburg

BBQPit.de ist im Januar 2013 als reiner BBQ- und Grillrezepte-Blog gestartet und zählt heute zu Deutschlands führenden Grill- und BBQ-Magazinen. Im Juli 2014 wurde BBQPit von Käuferportal.de zu Deutschlands bestem Grill- und BBQ-Blog gekürt. BBQPit wird heute von seinem Gründer **Thorsten Brandenburg** betrieben.

Hardcover



Susann Kreihe
Heim-ish: Die junge deutsche Küche
Gutes zwischen Wirtshaus & Wasabi
Hardcover · 192 Seiten · WG 1455
Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-98951-232-0
€ [D] 29,99 · € [A] 30,90
ET 19.03.2027

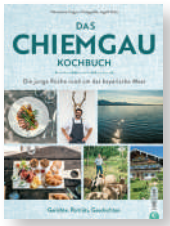
Klassiker neu erleben: mit internationalen Aromen, neuen Formaten und Twist

77 Rezepte für jede Gelegenheit – von Sonntagsküche bis Brotzeit und Süßem

Moderne pflanzenbetonte Varianten mit vollem Geschmack

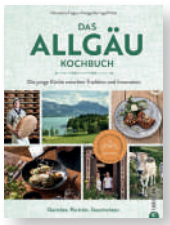
Klassiker. Aber anders.

Heimisch, aber eben nicht ganz: Heim-ish bringt die junge deutsche Küche auf den Teller. Rinderroulade, Kartoffelgratin, Erbsensuppe, Fischbrötchen oder Apfelstrudel bleiben klar erkennbar, werden aber mit neuen Aromen, überraschenden Begleitern und modernen Formaten neu interpretiert. Mal pflanzenbetont, mal als Bowl, Taco oder Streetfood-Idee – für alle, die Comfort Food mit Heimatgefühl und Lust auf Neues lieben.



Das Chiemgau-Kochbuch

€ [D] 29,99 · € [A] 30,90
ISBN 978-3-95961-637-9



Das Allgäu-Kochbuch

€ [D] 29,99 · € [A] 30,90
ISBN 978-3-95961-854-0



© Katrin Sauerwein

Susann Kreihe entwickelt seit vielen Jahren mit Leidenschaft kreative und passgenaue Rezepte. Ihre Kreationen erscheinen regelmäßig in Kochbüchern und Zeitschriften verschiedener Verlage. Neben der Arbeit als Rezeptautorin ist die gelernte Köchin und Betriebswirtin für Hotellerie und Gastronomie auch als Ghostwriterin für bekannte Spitzenköche tätig. Auf www.gerichte-werkstatt.de schreibt sie über die schönen Seiten des Lebens - Kochen und Genießen.

Innenseiten



„REVENGE"-SCHWEINEKOTELETTS *mit Rote-Bete-Püree, -Honig-Chorizo „Agrodolce" und frischen Feigen*

FORTSETZUNG

1 Die Koteletts auf das vorbereitete Backblech legen und im Ofen 15–20 Minuten garen, bis sie innen noch leicht rosa sind und eine Kerntemperatur von 66 °C erreicht haben. Falls eine vollständigere Garung gewünscht ist, die Koteletts bis zu einer Kerntemperatur von 71 °C garen. Anschließend ruhen die Koteletts, während die Agrodolce-Sauce zubereitet wird.

2 FÜR DIE AGRODOLCE-SAUCE: In der Pfanne sollte sich idealerweise noch eine schöne Fettschicht befinden. Zu dunkel gebräuntes oder verbranntes Fett entfernen und die Sauce stattdessen mit dem Olivenöl neu ansetzen. Der angesammelte Geschmack ist zwar wertvoll, verbranntes Fett sollte jedoch nicht weiterverwendet werden. Auch aus solchen Fehlern lässt sich lernen.

3 Die Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Falls erforderlich, das Olivenöl hineingeben und die Chorizo hinzufügen. Die Chorizo langsam etwa 10 Minuten knusprig braten. Beginnt die Pfanne zu rauchen, die Temperatur reduzieren. Weder die Chorizo noch das Öl dürfen anbrennen, da beide Bestandteil der Sauce sind.

4 Die Schalotte und den Knoblauch hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren 1–2 Minuten anbraten, bis die Schalotte weich ist und der Knoblauch duftet. Die Pfanne mit dem Wein, dem Sherryessig, dem Wasser, dem Honig und dem Thymian ablöschen. Dabei mit einem Holzlöffel die gebräunten Stückchen vom Pfannenboden lösen.

5 Die Sauce 2–3 Minuten köcheln lassen, bis sie glänzt. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Saft, der während der Ruhezeit aus den Schweinekoteletts ausgetreten ist, mit einem Gummispatel kräftig unterrühren, bis eine homogene Emulsion entsteht.

6 ANRICHTEN: Das Fleisch vorsichtig vom Knochen lösen und in schöne Scheiben schneiden.

7 Das Püree mit der Rückseite eines Löffels auf einem Teller verstreichen. Anschließend leicht auf den Teller klopfen, sodass hübsche Spritzer entstehen. Das Schweinekotelett mit Knochen und einige Fleischscheiben fächerförmig darauf anrichten. Zum Schluss einen großen Löffel Agrodolce-Sauce und einige Feigenscheiben darauflegen.

9



HANGAR- ODER FLANK-STEAK *mit Polenta-Pommes, cremiger Parmesansauce und Salsa Verde*

FORTSETZUNG

STEAK

900 g Hanger- oder Flank-Steak

Salz

Neutrales Öl, z. B. Avocado- oder Pflanzenöl, zum Braten

150 g Butter (optional)

reichlich frische Kräuter nach Belieben, wie Thymian oder Rosmarin (optional)

1 FÜR DIE STEAKS: Die Steaks etwa 1 Stunde vor Beginn der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und auf Raumtemperatur kommen lassen. Mit Küchenpapier trockentupfen und von allen Seiten kräftig mit Salz würzen.

2 Eine große Bratpfanne, vorzugsweise aus Edelstahl, bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen und einige Minuten vorheizen. So viel neutrales Öl hinzugeben, dass der Boden gerade bedeckt ist. Sobald die Pfanne fast zu rauchen beginnt, die Steaks hineinlegen und etwa 5 Minuten ungestört braten. Sobald sie eine schöne Kruste haben, wenden und bis zum gewünschten Gargrad weiterbraten (siehe Seite 172). Ein Fleischthermometer kann dabei hilfreich sein; wichtig ist, die Steaks nicht zu lange zu garen. Falls gewünscht, die Butter und die Kräuter etwa 1 Minute vor Ende der Garzeit in die Pfanne geben und die Steaks mit einem großen Löffel wiederholt mit der Bratensauce übergießen. Die Steaks auf einen Teller, ein Tablett oder ein Schneidebrett legen und ruhen lassen, während die Polenta-Pommes zubereitet werden.

3 FÜR DIE POMMES: Die Polenta-Pommes vorsichtig in das heiße Öl geben – jeweils fünf bis zehn Stück auf einmal –, damit die Pfanne nicht überfüllt wird und das Öl nicht abkühlt. Andernfalls werden die Pommes frites weich. Die Polenta-Pommes gelegentlich mit einer Zange oder einem Schaumlöffel umrühren, damit sie nicht zusammenkleben. Etwa 4 Minuten frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind. Anschließend zum Abtropfen auf ein Backblech mit Drahtgitter legen und mit Salz würzen. Die übrigen Polenta-Pommes portionsweise frittieren.

4 ANRICHTEN: Falls die Parmesan-Sahnesauce abgekühlt ist, die Sauce bei sehr niedriger Temperatur vorsichtig erwärmen. Da sie beim Abkühlen möglicherweise eingedickt ist, einen kleinen Schuss Wasser oder Milch hinzufügen, um die ursprüngliche Konsistenz wiederherzustellen. Die Sauce nicht zu stark erhitzen, da sie sonst gerinnt. Die Steaks mit der Sauce und den Pommes frites servieren.

4 ESS (WIE) DIE REICHEN





© Marcus Nilsson

Olivia Tiedemann ist Profi-Köchin, Privatköchin für reiches Klientel und Content Creatorin aus Austin. Forbes 30 under 30 (Food & Drink 2025), Gast bei Jimmy Fallon – und mit 5,4 Mio. Followern eine der einflussreichsten Stimmen der Foodwelt.

NUTZUNG DER AUTORENREICHWEITE:

@oliviatied
4,3 Mio Follower

@livforpasta
1,1 Mio Follower

Olivia Tiedemann
383.000 Follower

PR-KAMPAGNE

Buchtipps und **Rezeptstrecken** in Publikumsmedien, Food- und Frauenmagazinen, überregionaler Tagespresse etc. **Instagram Kampagne der Autorin**

WIR WERBEN IN:

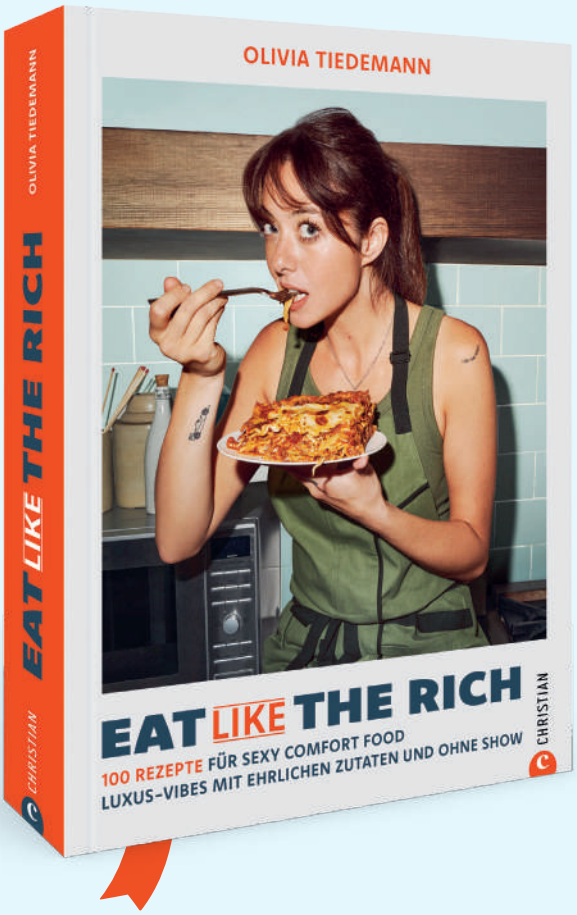


SCHWERPUNKTTITEL★

Hardcover

Olivia Tiedemann
Eat (Like) The Rich
88 Rezepte für sexy Comfort Food.
Luxus-Vibes mit ehrlichen Zutaten und ohne Show
Hardcover mit Leseband · 272 Seiten · WG 1455
Format 19,3 x 26,1 cm
übersetzt von Katja Bechmann

ISBN 978-3-98951-197-2
€ [D] 34,99 · € [A] 36,00
ET 07.05.2027



88 Rezepte für sexy Comfort Food mit Restaurantniveau

Kitchen Commandments: klare Empfehlungen zu Tools, Zutaten und Marken

Modulare Condiments machen Saucen und Würzen vielseitig nutzbar

Aus den Hamptons in deine Küche!

Wie kocht man so, dass es nach Privatköchin schmeckt? Olivia Tiedemann zeigt mit 88 dekadenten Rezepten und ihren Kitchen Commandments, wie aus guten Zutaten Gerichte mit Restaurantniveau werden. Die ausgebildete Köchin und Privatköchin für High-End-Kundschaft vermittelt Techniken, Werkzeugwissen und einen modularen Ansatz für Saucen und Würzen. Für Gästeabende oder wenn der Feierabend mehr kann als Alltag.



The Pasta Queen

€ [D] 34,99 · € [A] 36,00
ISBN 978-3-95961-823-6



Turkuaz Kitchen

€ [D] 34,99 · € [A] 36,00
ISBN 978-3-95961-981-3

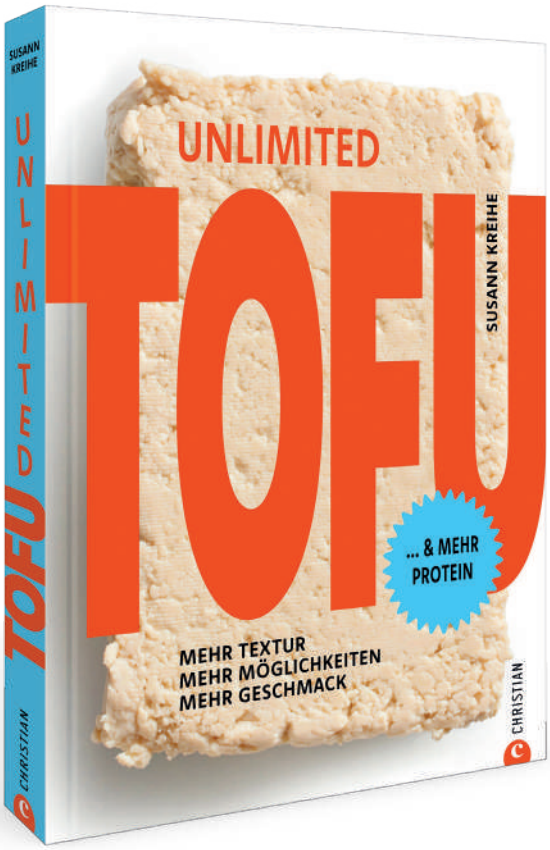
»The female Gordon Ramsay«

Gordon Ramsay selbst hat sie so genannt, was ihre direkte, manchmal raue und kompromisslose Art in der Küche unterstreicht

Hardcover

Susann Kreihe
Tofu. Unlimited.
Mehr Textur. Mehr Geschmack.
Mehr Möglichkeiten. ... & mehr Protein
Hardcover · 192 Seiten · WG 1455
Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-98951-233-7
€ [D] 29,99 · € [A] 30,90
ET 21.05.2027



Tofu als Hauptzutat: vielseitig, proteinreich und kreativ eingesetzt

70 Rezepte plus Warenkunde und Technik

Tofu neu gedacht: von Streetfood bis Dessert, von knusprig bis seidig

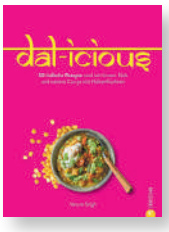
Tofu kann alles.

Tofu kann alles: knusprig frittiert, seidig-cremig, herzhaft mariniert oder süß gebacken. TOFU. UNLIMITED. zeigt die ganze Bandbreite der vielseitigsten Zutat der pflanzlichen Küche – modern, alltagstauglich und proteinorientiert. Mit fundierter Warenkunde, klaren Techniken und rund 70 Rezepten von Breakfast über Smoothies und Backwaren bis Dessert. Tofu als eigenständiger Proteinträger mit unterschiedlichen Texturen – von Seidentofu über festen Tofu bis zu Yuba und Okara. Für gesundheitsbewusste Köchinnen und Köche, die pflanzlich kochen – ohne Verzicht, dafür mit maximaler Vielfal



Green Protein

€ [D] 16,99 · € [A] 17,50
ISBN 978-3-95961-396-5



Dal-icious

€ [D] 24,99 · € [A] 25,70
ISBN 978-3-95961-914-1



© Katrin Sauerwein

Susann Kreihe entwickelt seit vielen Jahren mit Leidenschaft kreative und passgenaue Rezepte. Ihre Kreationen erscheinen regelmäßig in Kochbüchern und Zeitschriften verschiedener Verlage. Neben der Arbeit als Rezeptautorin ist die gelernte Köchin und Betriebswirtin für Hotellerie und Gastronomie auch als Ghostwriterin für bekannte Spitzenköche tätig. Auf www.gerichte-werkstatt.de schreibt sie über die schönen Seiten des Lebens - Kochen und Genießen.

PRESSESCHWERPUNKT★

Hardcover

Ulrike Greifenberg
Tiny Spoons – Dein entspannter Beikost-Start
Einfache Rezepte und fundiertes Wissen für Brei, Baby-led Weaning & Fingerfood
Hardcover · 192 Seiten · WG 1455
Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-98951-242-9
€ [D] 29,99 · € [A] 30,90
ET 04.06.2027



Beikost ohne Dogma: Brei und Fingerfood clever kombinieren

80 alltagstaugliche Rezepte plus Wochenpläne für entspannte Eltern

Fundiertes Ernährungswissen, verständlich und praxisnah erklärt

PR-KAMPAGNE

Buchtipps und **Rezeptstrecken** in Publikumsmedien, Food- und Frauenmagazinen, überregionaler Tagespresse etc.

Beikost, die im Alltag funktioniert

Brei oder Baby-led Weaning? Tiny Spoons macht Schluss mit dem Entweder-oder. Ulrike Greifenberg begleitet Eltern entspannt durch die Beikostzeit – mit praxisnahen Wochenplänen, alltagstauglichen Rezepten und verlässlichem Ernährungswissen. Von den ersten Löffeln über Frühstück und herzhafte Gerichte bis zu Snacks für unterwegs: 80 Rezepte zeigen, wie nährstoffreiche Beikost im echten Familienalltag gelingt. Kein Dogma, kein Druck – dafür ein individueller, genussvoller Start in die Familienküche.

NUTZUNG DER AUTORENREICHWEITE:

@tinyspoonsclub: **27.000** Follower



Grüne Küche für Kids

€ [D] 24,99 · € [A] 25,70
ISBN 978-3-95961-819-9



Eat glutenfree, live happy

€ [D] 29,99 · € [A] 30,90
ISBN 978-3-98951-092-0



Ulrike Greifenberg ist Gründerin des Tiny Spoons Club und kennt die Beikostzeit aus eigener Erfahrung als Mutter. Mit fundiertem Ernährungswissen und einem klaren Blick für den Familienalltag begleitet sie Eltern auf ihrem individuellen Weg – egal ob Brei, Baby-led Weaning oder eine flexible Mischform. Ihre Rezepte sind einfach, vielseitig und alltagstauglich, ihre Haltung ruhig und wertschätzend. Ohne Druck, ohne Perfektion – dafür mit viel Praxisnähe und Vertrauen in das, was für die eigene Familie passt.

©Christian Verlag GmbH

Hardcover

Emma Carlson Berne, Elena P. Craig, u.a.
Das offizielle Shrek-Kochbuch
Oger-würdige Rezepte aus dem Sumpf bis nach Weit Weit Weg
Hardcover · 176 Seiten · WG 1455
Format 23,1 x 23,4 cm
übersetzt von Franziska Weyer

ISBN 978-3-98951-198-9
€ [D] 29,99 · € [A] 30,90
ET 21.05.2027



Pünktlich zum Kinostart von Shrek 5 im Juni 2027

Über 60 kreative Rezepte, inspiriert von ikonischen Filmszenen

Perfekter Familien-Kochspaß und originelles Geschenk für jeden Anlass

Kochen wie ein Oger!

Von Eyeball Jelly on Toast bis Donkey's Waffles: Das offizielle Shrek-Kochbuch vereint über 60 kreative Rezepte aus der Welt von DreamWorks' beliebtestem Oger. Jedes Kapitel entführt in ikonische Schauplätze der Filme – vom Sumpf bis zum Schloss von Far Far Away. Die fantasievollen Gerichte sind so unterhaltsam wie lecker und machen das Buch zum perfekten Geschenk für Shrek-Fans jeden Alters. Ein Kochbuch, das Kult und Kulinarik verbindet.







Das äußerst sonderbare Wes-Anderson-Kochbuch
€ [D] 29,99 · € [A] 30,90
ISBN 978-3-98951-144-6



Kochen wie bei The Bear
€ [D] 29,99 · € [A] 30,90
ISBN 978-3-98951-024-1

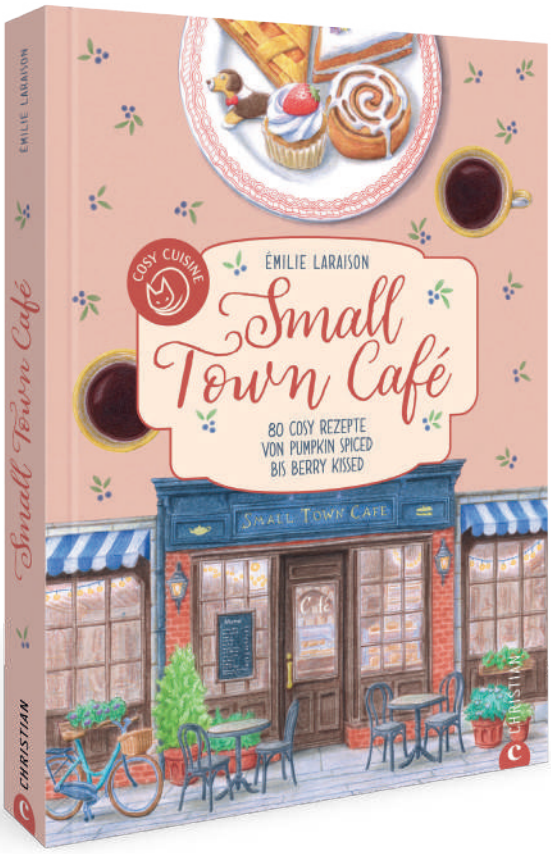


Woodwalkers
€ [D] 19,99 · € [A] 20,60
ISBN 978-3-95961-886-1

Hardcover

Émilie Laraison, Hélène V.
Small Town Café
80 cosy Rezepte von pumpkin spiced bis berry kissed
Hardcover · 176 Seiten · WG 1455
Format 16,8 x 24,1 cm

ISBN 978-3-98951-193-4
€ [D] 24,99 · € [A] 25,70
ET 19.02.2027



80 süße und herzhafte Rezepte für gemütliche Genussmomente

Saisonale Lieblingsrezepte von Zimtschnecken bis wärmenden Suppen

Romantisch illustriert – ein zauberhaftes Geschenk für die beste Freundin

Ein kleines Café voller Glück

Ein kleines Café, warme Lichter und der Duft frisch gebackener Zimtschnecken: Das Small Town Café ist ein kulinarischer Rückzugsort voller Herzlichkeit. 80 Rezepte schenken gemütliche Genussmomente zu jeder Jahreszeit – von fluffigen Muffins und Torten bis zu wärmenden Suppen, Matcha-Latte und heißer Schokolade mit Zimt. Wunderschön illustriert, lädt dieses Kochbuch dazu ein, das Glück in den kleinen Dingen zu entdecken.



Mein schwedisches Sommercafé

€ [D] 26,99 · € [A] 27,80
ISBN 978-3-95961-866-3



Emilie Laraison ist Autorin und Food-Stylistin. Sie liebt eine gesunde, einfache und aromatische Küche. Ihre Leidenschaft: Rezepte zu entwickeln und niederzuschreiben, um ihre Liebe zur modernen Gastronomie mit möglichst vielen Menschen zu teilen. Sie hat bereits mehrere Kochbücher verfasst.

Innenseiten



INHALT

Vorwort 6

EINLEITUNG 8
Über Eisbrunnen 10
Wieso veganes Eis? 13
Das Geheimnis der Eiskunst 20
Augen auf bei der Zutatenwahl 30
Utensilien zum Eismachen 39
Basisrezepte 46
Cremeeis herstellen – Step by Step 51
Sorbet herstellen – Step by Step 53

FRÜHLING 54
SOMMER 96
HERBST 140
WINTER 196
MIX-INS 238

ANHANG 270
Dank an unsere Partner 272
Register der Rezepte 280
Über die Autorin 282
Danksagung 284
Impressum 287



KOKOS-LIMETTEN-EIS

Ein bisschen wie Mojito, ein bisschen wie Bahama-Mama. Natürlich ohne Alkohol, aber ähnlich erfrischend wie ein Segeltörn in der Karibik ist dieses Eis. Das ergibt auch Sinn, denn Kokos schmeckt alleine für sich genommen schon sehr frisch, und die kleine Zitrusfrucht gibt dem Ganzen noch das gewisse Etwas. Genau das Richtige für einen heißen Tag auf dem Liegestuhl im Garten oder auf dem Balkon.

ZUTATEN

60 g Zucker
100 g Traubenzucker
1,7 g Salz
1,5 g Bindemittel
760 ml Kokosmilch (18–24 % Fett)
80 g heller Agavendicksaft
20–30 ml Limettensaft
15 g Kokosraspel, geröstet

ZUBEREITUNG

1. Zucker und Traubenzucker in eine Schüssel geben. Salz und Bindemittel mit der Feinwaage wiegen und dazugeben. Gründlich unrühren.
2. Kokosmilch einmal durchmixen, damit sich das Fett und das Kokoswasser vermischen.
3. Kokosmilch zu den Trockenzutaten geben und mit einem Schneebesen kräftig unrühren, damit keine Klümpchen entstehen.
4. Agavendicksaft und Limettensaft zufügen und noch mal kräftig durchrühren. Bei Bedarf im Hochleistungsmixer oder mit einem Stabmixer pürieren. Zuletzt die gerösteten Kokosraspel unterrühren.
5. Cremeeis-Mischung in die Eismaschine füllen und entsprechend den Herstellerangaben gefrieren lassen.
6. Das cremige Eis in ein vorgekühltes, luftdicht verschließbares Gefäß füllen und im Gefrierfach bei mindestens –18 °C über Nacht gefrieren lassen.

Serviertemperatur: etwa –13 °C. Das Cremeeis vor dem Servieren 20 Minuten im Kühlschrank und danach noch weitere 5–10 Minuten bei Raumtemperatur antauen lassen.





© Lucy Allary

Eis hat es **Lucy Allary** immer schon ganz besonders angetan. Jahrelang hat sie an der perfekten Rezeptur für veganes Eis getüftelt. Und dank ihres hervorragenden Sinns für außergewöhnliche Aromen und deren Kombination bietet sie nun veganes Eis der Extraklasse – seit dem Sommer 2022 auch in der eigenen Eisdiele »Eisbrunnen« mit mittlerweile 3 Filialen.

NUTZUNG DER AUTORENREICHWEITE:

@eisbrunnen
24.800 Follower

PR-KAMPAGNE

Buchtipps und **Rezeptstrecken** in Publikumsmedien, Food- und Frauenmagazinen, überregionaler Tagespresse etc. Instagram Kampagne, Interviews

WIR WERBEN IN:



SCHWERPUNKTTITEL★

Hardcover

Lucy Allary
Die vegane Eis-Bibel
Eis. Sorbets. Frozen Desserts.
120 Rezepte vom Eis-Profi.
Hardcover mit Leseband · 288 Seiten · WG 1453
Format 19,3 x 26,1 cm

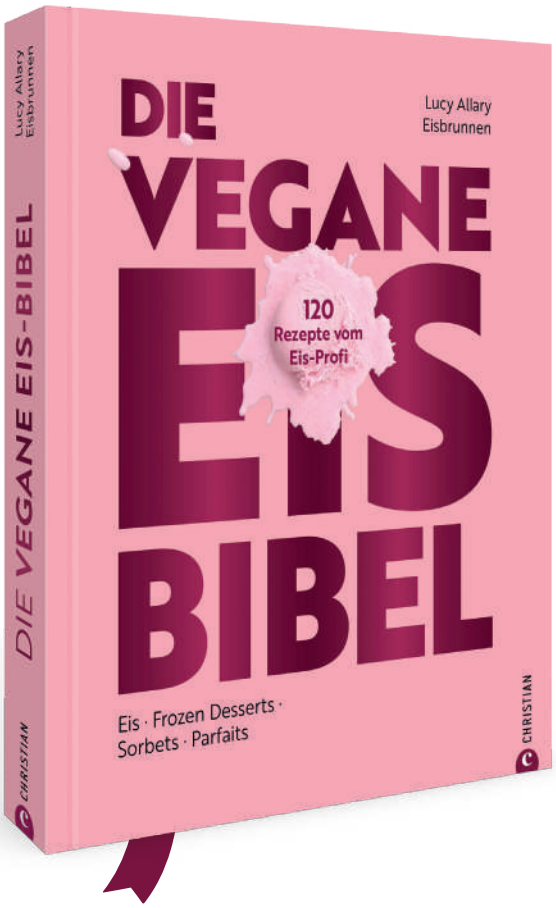
ISBN 978-3-98951-240-5
€ [D] 26,99 · € [A] 27,80
ET 09.04.2027

Ersetzt: 978-3-95961-784-0

Die Sonderausgabe mit Leseband und Folienprägung

Pure Zutaten, reiner Geschmack: dieses Eis ist einfach göttlich

Exklusive & neue Aromenwelten, kreiert von der Eis-Queen Lucy Allary



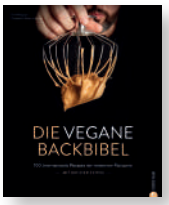
Die next-level Eis-Erfahrung

Lucy Allary revolutioniert mit ihrem Eis das Eiserlebnis – so cremig in der Konsistenz und intensiv im Geschmack ist es. Warum? Weil es rein pflanzlich ist, nur aus feinsten Zutaten besteht und Lucy ein unvergleichliches Gespür für Aromen besitzt. Entdecken Sie die Geheimnisse der veganen Eissorten »Mango-Maracuja-Zitronengras«, »Earl Grey-Blutorange«, »Limette-Hibiskus-Bergamotte« oder »Weiße Schokolade-Zitrone-Lavendel«. Einfach perfekt!



Die Eis-Bibel

€ [D] 39,99 · € [A] 41,20
ISBN 978-3-86244-116-7



Die vegane Backbibel

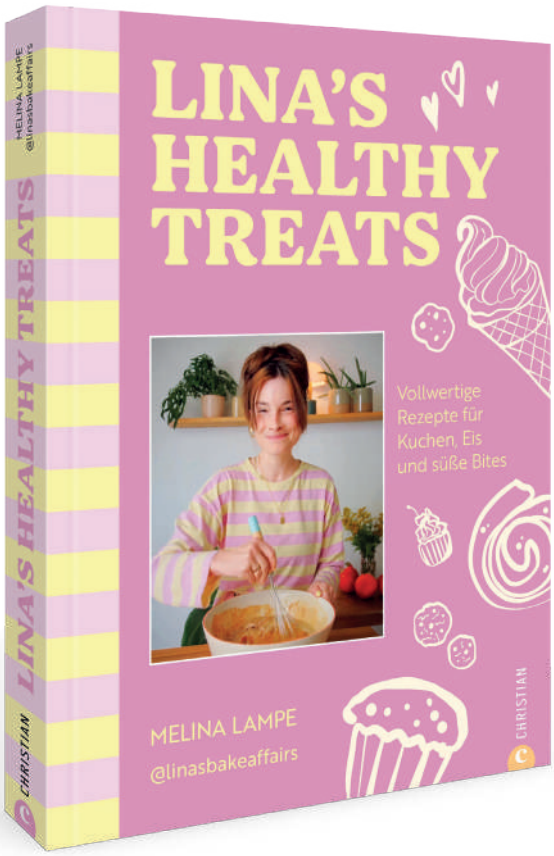
€ [D] 49,99 · € [A] 51,40
ISBN 978-3-95961-736-9



Hardcover

Melina Lampe
Lina's Healthy Treats
Vollwertige Rezepte für Kuchen,
Eis und süße Bites
Hardcover · 160 Seiten · WG 1455
Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-98951-241-2
€ [D] 26,99 · € [A] 27,80
ET 09.04.2027



Gesünder naschen – ohne Kompromisse beim Geschmack

70 süße Rezepte: vom Kuchen bis zum selbst gemachten Eis

Plant-based, alltagstauglich und von 40k Followern erprobt

PR-KAMPAGNE

Buchtipps und **Rezeptstrecken** in Publikumsmedien, Food- und Frauenmagazinen, überregionaler Tagespresse etc., Podcasts, **Instagram Kampagne, Interviews, Book Release**

Einfach gesünder – genauso gut!

Lieblingsrezepte naschen, ohne Reue: Lina Lampe verwandelt Zimtschnecken, Brownies und Banana Bread in pflanzliche, zuckerfreie Versionen – nah am Original, aber mit Zutaten, die dem Körper gut-tun. 70 Rezepte decken weit mehr ab als Backen: Eis, Pralinen, Riegel und Aufstriche gehören dazu. Über 40.000 Follower vertrauen ihrem Ansatz. Das perfekte Geschenk für alle, die genussvoll und bewusst naschen wollen.

NUTZUNG DER AUTORENREICHWEITE:

@linasbakeaffairs: **26.600** Follower

@linasbakeaffairs: **6.600** Follower



© Melina Lampe

Lina Lampe ist Food-Creatorin, Yogalehrerin und Gründerin von »Lina's Bake Affairs«. Auf ihrem Account teilt sie klassische Backrezepte in gesünder gedachten Varianten – mit dem Anspruch, geschmacklich möglichst nah am Original zu bleiben. Lina lebt mit ihrem Mann, ihrem kleinen Sohn und ihren zwei Katzen im ländlichen Niedersachsen.



Zuckerfrei backen mit dem Airfryer

€ [D] 24,99 · € [A] 25,70
ISBN 978-3-98951-067-8



Lieblingskuchen ohne Zucker

€ [D] 16,99 · € [A] 17,50
ISBN 978-3-98951-019-7



Gesund gekocht

€ [D] 29,99 · € [A] 30,90
ISBN 978-3-95961-982-0

Hardcover

Michaela Fuchs
Finnland. Das Backbuch
Süße und herzhafte Ofenklassiker aus dem glücklichsten Land der Welt
Hardcover · 208 Seiten · WG 1457
Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-98951-229-0
€ [D] 29,99 · € [A] 30,90
ET 19.03.2027



Das erste Backbuch zum Geheimtipp Finnland

Nirgends ist die Küche kreativer: So schmeckt Finnland

In der Commmunity bestens vernetzte Autorin

Back dich finnisch!

Finnland ist mehr als Zimtschnecken und Sauna: Seine Backkultur verbindet Roggenbrot, karelische Piroggen und Kardamomgebäck. Für Skandinavien-Fans, Reisende und Hobbybäcker:innen öffnet dieser Band den Zugang zu finnischen Ofenklassikern und ihren Geschichten. In diesem Buch vereint Michaela Fuchs Rezepte, Kulturgeschichte und atmosphärische Fotos. Es gibt karelische Piroggen aus Roggenmehl, »Pulla« – herrlich süßes Hefegebäck –, die legendäre Pavlova, und selbstgebackenes Malzbrot. Das perfekte Geschenk für Nordland-Fans.

NUTZUNG DER AUTORENREICHWEITE:

@mahtava.nordicfood: **8.800** Follower



© Michaela Fuchs

Michaela Fuchs, Jahrgang 1974, ist Kommunikationsdesignerin, Autorin und Fotografin. Seit über zwanzig Jahren gestaltet sie Zeitschriften für Agenturen und Verlagshäuser. Auf mahtava.de und in Magazinen schreibt sie über Nordeuropa, nordische Küche und skandinavischen Lebensstil. Inspiration findet sie regelmäßig in ihrem Haus in Finnisch-Lappland.



Mein schwedisches Sommercafé
€ [D] 26,99 · € [A] 27,80
ISBN 978-3-95961-866-3



Finnland. Das Kochbuch
€ [D] 29,99 · € [A] 30,90
ISBN 978-3-95961-951-6



Meine schwedische Backstube
€ [D] 29,99 · € [A] 30,90
ISBN 978-3-98951-077-7

Hardcover

Hedvig Billengren Lindenbaum
Rührkuchen de luxe
Fluffige Lieblingskuchen, aufregend getoppt
Hardcover mit Leseband · 144 Seiten · WG 1457
Format 19,3 x 26,1 cm
übersetzt von Lena Hoiß

ISBN 978-3-98951-230-6
€ [D] 19,99 · € [A] 20,60
ET 09.04.2027



Jeder Kuchen mit eigenem Topping-Baukasten aus Frosting & Glasur

Trendige Aromen wie Miso, Earl Grey und Ube treffen auf Rührteig

Eigenes Kapitel mit glutenfreien Varianten für jede Kuchenform

Gerührt, nicht geschüttelt!

Rührkuchen gehen immer – dieses Buch krönt jeden einzelnen mit Miso-Glasur, Bergamotte-Frosting oder Ube-Zuckerguss. Damit richtet es sich an urbane Genießerinnen, die einfache Kuchen auf Café-Niveau heben wollen. Jeder Kuchen wird mit einem Topping versehen, das nicht nur geschmacklich sondern auch was die Textur betrifft, genau auf das Gebäck abgestimmt sind. Die schwedische Bäckerin Hedvig Billengren Lindenbaum bringt skandinavische Leichtigkeit in deutsche Backstuben. Perfekt als Geschenk oder für den Sonntagskaffee mit Wow-Effekt.

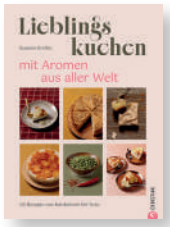


© Lennart Weibull

Hedvig Billengren Lindenbaum lernte das Backen in der Rose Bakery in London von Grund auf. Dort entwickelte sie ein untrügliches Gespür dafür, was es braucht, um saftige Kuchen herzustellen und für jeden das passende Topping zu auszuwählen.



Aus Liebe zum Gugelhupf
€ [D] 29,99 · € [A] 30,90
ISBN 978-3-98951-118-7



Lieblingskuchen mit Aromen aus aller Welt
€ [D] 29,99 · € [A] 30,90
ISBN 978-3-98951-139-2



Perfekte Zimtschnecken
€ [D] 26,99 · € [A] 27,80
ISBN 978-3-95961-942-4

Hardcover

Carla Scholz
Endlich Mohntag!
70 sexy vegane Backrezepte
mit viel Mohn, Hefeteig und mehr.
Hardcover · 192 Seiten · WG 1457
Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-98951-199-6
€ [D] 24,99 · € [A] 25,70
ET 19.03.2027



Viral und vegan: Carlas Backhits endlich als Buch!

Unkompliziert und köstlich: Hefe, Mohn und mehr at its best!

Alltagstauglich und zeitgemäß: einfache Rezepte, die immer gelingen!

Vegan backen mit @rusticarla

Carla @rusticarla entwickelt mit viel Leidenschaft vegane Backrezepte, weil sie Süßes liebt, es aber lange zu wenig wirklich gutes Gebäck ohne Tierleid und ohne Verzicht gab. Hefe und Mohn haben es ihr besonders angetan, deshalb teilt sie jeden »Mohntag« ein neues Mohnrezept mit ihrer Community. Ihr erstes Backbuch präsentiert uns Mohn-Marzipan-Schnecken, Germknödel-Whoopies und noch viel mehr trendige und alltagstaugliche vegane Backideen, wie wir sie noch nicht kennen, aber sofort lieben werden.

NUTZUNG DER AUTORENREICHWEITE:

@rusticarla: **100.000** Follower



Die vegane Backbibel

€ [D] 49,99 · € [A] 51,40
ISBN 978-3-95961-736-9



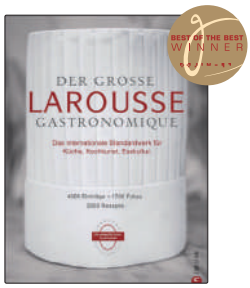
Perfekte Zimtschnecken

€ [D] 26,99 · € [A] 27,80
ISBN 978-3-95961-942-4



©Carla Scholz

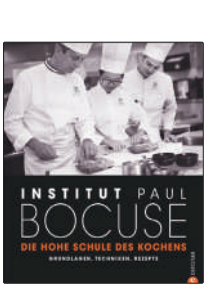
Carla Scholz, auf Social Media mehr als 100.000 Follower:innen bekannt als @rusticarla, ist vegane Rezeptentwicklerin und Content Creatorin aus Köln. Seit mittlerweile fast zwei Jahren teilt sie jeden Montag ein neues »Mohntags«-Rezept mit ihrer Community. Ihr persönliches Lieblingsgericht? Natürlich Germknödel - am liebsten mit einer ordentlichen Portion Mohn.



1024 Seiten | 22,9 x 30,2 cm
€ (D) 78,– | € (A) 80,20
978-3-95961-539-6



224 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 49,99 | € (A) 51,40
978-3-98951-085-2



Sonderausgabe
516 Seiten | 22,5 x 27,1 cm ~~€69~~
€ (D) 49,99 | € (A) 51,40
978-3-95961-367-5



800 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 69,– | € (A) 71,–
978-3-95961-530-3



240 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 45,– | € (A) 46,30
978-3-98951-089-0



256 Seiten | 25,3 x 30,6 cm
€ (D) 56,– | € (A) 57,60
978-3-98951-017-3



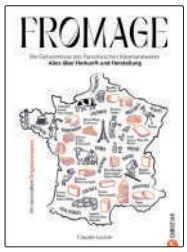
400 Seiten | 24,8 x 33,4 cm
€ (D) 70,– | € (A) 72,–
978-3-95961-400-9



400 Seiten | 19,8 x 26,6 cm
€ (D) 60,– | € (A) 61,70
978-3-95961-807-6



480 Seiten | 19,3 x 24,1 cm
€ (D) 49,99 | € (A) 51,40
978-3-86244-378-9



240 Seiten | 19,8 x 27,6 cm
€ (D) 39,99 | € (A) 41,20
978-3-95961-990-5



400 Seiten | 24,8 x 33,4 cm
€ (D) 70,– | € (A) 72,–
978-3-95961-578-5



576 Seiten | 16,8 x 24,1 cm
€ (D) 49,99 | € (A) 51,40
978-3-95961-650-8



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 32,99 | € (A) 34,–
978-3-95961-667-6



256 Seiten | 19,3 x 26,1 cm ~~€39,99~~
€ (D) 19,99 | € (A) 19,99
978-3-95961-734-5



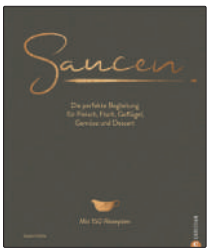
288 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 39,99 | € (A) 41,20
978-3-95961-946-2



320 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 49,99 | € (A) 51,40
978-3-95961-538-9



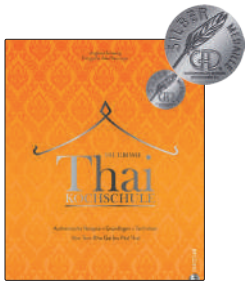
320 Seiten | 22,5 x 27,1 cm ~~€ 49,99~~
€ (D) 25,– | € (A) 25,–
978-3-95961-522-8



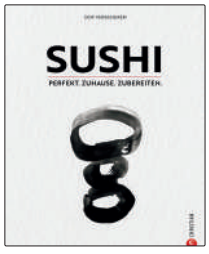
304 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 49,99 | € (A) 51,40
978-3-95961-365-1



656 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 75,– | € (A) 77,10
978-3-95961-808-3



400 Seiten | 22,8 x 29,6 cm
€ (D) 65,– | € (A) 66,90
978-3-95961-754-3



384 Seiten | 22,5 x 27,1 cm ~~€ 59,99~~
€ (D) 30,– | € (A) 30,–
978-3-95961-649-2



400 Seiten | 19,2 x 25,2 cm ~~€ 39,99~~
€ (D) 19,99 | € (A) 19,99
978-3-95961-219-7



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-086-9



256 Seiten | 19,3 x 26,1 cm ~~€ 34,99~~
€ (D) 9,99 | € (A) 9,99
978-3-95961-574-7

Auch als eBook erhältlich.



320 Seiten | 22,8 x 29,6 cm ~~€45,00~~
€ (D) 55,– | € (A) 56,60
978-3-95961-806-9



320 Seiten | 22,5 x 27,1 cm ~~€ 49,99~~
€ (D) 25,– | € (A) 25,–
978-3-95961-653-9



256 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 39,99 | € (A) 41,20
978-3-95961-614-0



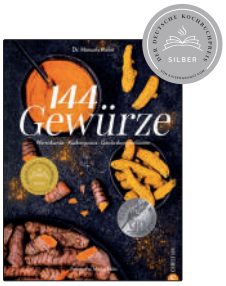
192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-817-5



400 Seiten | 22,8 x 29,6 cm
€ (D) 60,– | € (A) 61,70
978-3-95961-949-3



296 Seiten | 22,8 x 29,6 cm
€ (D) 55,– | € (A) 56,60
978-3-98951-061-6



240 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 34,99 | € (A) 36,–
978-3-95961-896-0



256 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-992-9



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-862-5



288 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 49,99 | € (A) 51,40
978-3-95961-783-3



256 Seiten | 17,6 x 25,3 cm
€ (D) 34,99 | € (A) 36,–
978-3-98951-081-4



320 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 49,99 | € (A) 51,40
978-3-95961-759-8



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-201-6



240 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 39,99 | € (A) 41,20
978-3-98951-009-8



240 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 39,99 | € (A) 41,20
978-3-98951-010-4



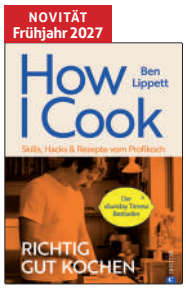
320 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 39,99 | € (A) 41,20
978-3-95961-613-3



256 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 34,99 | € (A) 36,–
978-3-95961-905-9



240 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 39,99 | € (A) 41,20
978-3-95961-918-9



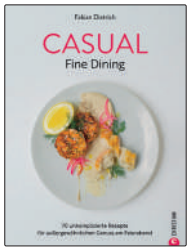
320 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 36,99 | € (A) 38,10
978-3-98951-200-9



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 19,99 | € (A) 20,60
978-3-95961-554-9



400 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 39,99 | € (A) 41,20
978-3-95961-984-4



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 34,99 | € (A) 36,–
978-3-95961-818-2



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-119-4



272 Seiten | 22,5 x 27,1 cm ~~€ 45,00~~
€ (D) 19,99 | € (A) 20,60
978-3-95961-725-3

NOVITÄT Herbst 2026



256 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 34,99 | € (A) 36,–
978-3-98951-150-7



256 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 39,99 | € (A) 41,20
978-3-95961-821-2



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-779-6



288 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 49,99 | € (A) 51,40
978-3-95961-728-4



288 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 39,99 | € (A) 41,20
978-3-95961-397-2

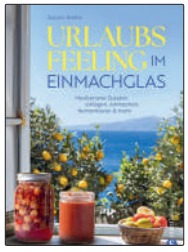
NOVITÄT Frühjahr 2027



320 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 39,99 | € (A) 41,20
978-3-98951-191-0



320 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 39,99 | € (A) 41,20
978-3-86244-769-5



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-988-2



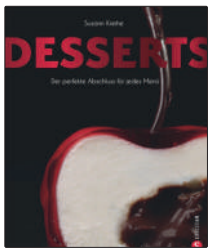
160 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-752-9



320 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-529-7



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-800-7



320 Seiten | 22,5 x 27,1 cm ~~€ 49,99~~
€ (D) 24,99 | € (A) 24,99
978-3-95961-463-4



288 Seiten | 24,8 x 33,4 cm ~~€ 39,99~~
€ (D) 24,99 | € (A) 24,99
978-3-95961-401-6



320 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 49,99 | € (A) 51,40
978-3-95961-736-9

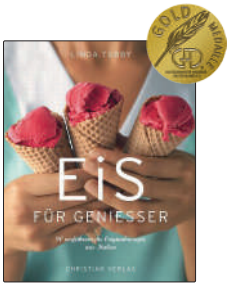


320 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 39,99 | € (A) 41,20
978-3-86244-116-7

NOVITÄT Frühjahr 2027



304 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 26,99 | € (A) 27,80
978-3-98951-240-5



160 Seiten | 19,5 x 25,0 cm ~~€ 19,99~~
€ (D) 9,99 | € (A) 9,99
978-3-88472-804-8



96 Seiten | 16,5 x 23,5 cm
€ (D) 12,99 | € (A) 13,40
978-3-95961-493-1



128 Seiten | 16,8 x 24,1 cm
€ (D) 16,99 | € (A) 17,50
978-3-98951-087-6

Auch als eBook erhältlich.

NOVITÄT Frühjahr 2027

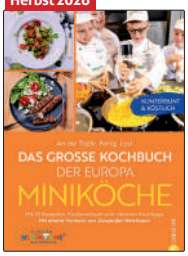


192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-242-9



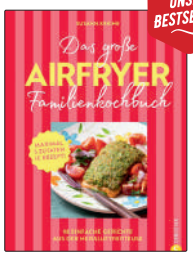
160 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 24,99 | € (A) 25,70
978-3-95961-819-9

NOVITÄT Herbst 2026



208 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-120-0

UNSER BESTSELLER



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-997-4



160 Seiten | 16,8 x 24,1 cm
€ (D) 17,99 | € (A) 18,50
978-3-95961-501-3



160 Seiten | 16,8 x 24,1 cm
€ (D) 17,99 | € (A) 18,50
978-3-95961-589-1



144 Seiten | 16,8 x 24,1 cm
€ (D) 17,99 | € (A) 18,50
978-3-95961-848-9

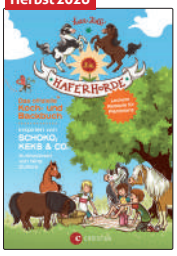


160 Seiten | 16,8 x 24,1 cm
€ (D) 19,99 | € (A) 20,60
978-3-95961-886-1



160 Seiten | 16,8 x 24,1 cm
€ (D) 19,99 | € (A) 20,60
978-3-98951-021-0

NOVITÄT Herbst 2026



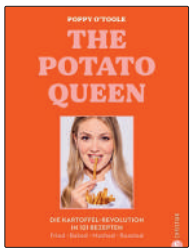
160 Seiten | 16,8 x 24,1 cm
€ (D) 19,99 | € (A) 20,60
978-3-98951-101-9

NOVITÄT Herbst 2026



128 Seiten | 16,8 x 24,1 cm
€ (D) 19,99 | € (A) 20,60
978-3-98951-142-2

TRENDKOCHBÜCHER, INFLUENCER, BLOGGER UND MEHR



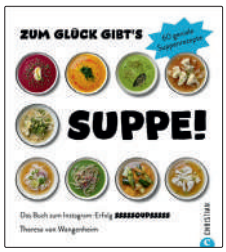
256 Seiten | 19,2 x 25,2 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-018-0



160 Seiten | 22,8 x 29,6 cm
€ (D) 24,99 | € (A) 25,70
978-3-95961-952-3



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-727-7



192 Seiten | 17,3 x 19,6 cm
€ (D) 24,99 | € (A) 25,70
978-3-95961-980-6



256 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 32,99 | € (A) 34,–
978-3-95961-786-4



208 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 26,99 | € (A) 27,80
978-3-95961-961-5

UNSER BESTSELLER



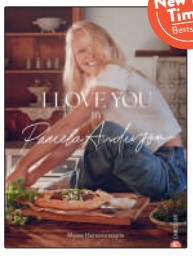
256 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 26,99 | € (A) 27,80
978-3-98951-022-7

Der New York Times Bestseller



288 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 34,99 | € (A) 36,–
978-3-95961-981-3

Der New York Times Bestseller



288 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-983-7

NOVITÄT Winter 26/27



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-179-8

SPIEGEL Bestseller



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-860-1

UNSER BESTSELLER

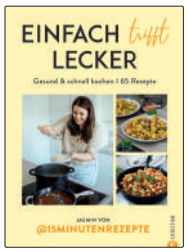


240 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-960-8

SPIEGEL Bestseller



256 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-070-8



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 24,99 | € (A) 25,70
978-3-95961-600-3

%

Der New York Times Bestseller



320 Seiten | 19,3 x 26,1 cm ~~€ 39,99~~
€ (D) 25,– | € (A) 25,70
978-3-95961-801-4

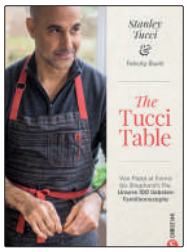
Der New York Times Bestseller



288 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 34,99 | € (A) 36,–
978-3-95961-823-6



288 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-991-2



256 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-998-1



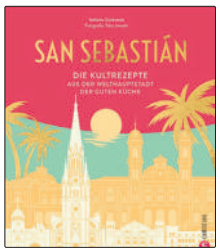
224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-024-1



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 26,99 | € (A) 27,80
978-3-95961-956-1

DIE KULTREZEPTE

%



224 Seiten | 22,5 x 27,1 cm ~~€ 34,99~~
€ (D) 19,99 | € (A) 20,60
978-3-95961-391-0

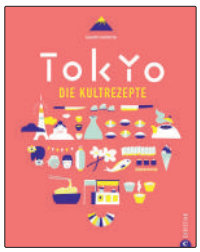


272 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 34,99 | € (A) 36,–
978-3-95961-115-2

DIE KULTREZEPTE MINI



272 Seiten | 14,8 x 19,1 cm
€ (D) 14,99 | € (A) 15,50
978-3-95961-900-4



272 Seiten | 14,8 x 19,1 cm
€ (D) 14,99 | € (A) 15,50
978-3-95961-899-1

ECHT...



192 Seiten | 16,8 x 24,1 cm
€ (D) 19,99 | € (A) 20,60
978-3-95961-545-7

%



192 Seiten | 16,5 x 23,5 cm ~~€ 12,99~~
€ (D) 7,99 | € (A) 7,99
978-3-95961-281-4



224 Seiten | 16,8 x 24,6 cm
€ (D) 25,99 | € (A) 26,80
978-3-86244-091-7

Auch als eBook erhältlich.



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-994-3



176 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 26,99 | € (A) 27,80
978-3-95961-865-6

BELGIEN



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 34,99 | € (A) 36,–
978-3-95961-737-6

NOVITÄT Frühjahr 2027



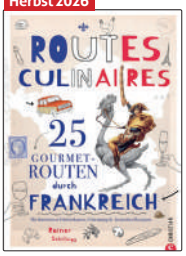
192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-232-0

FRANKREICH

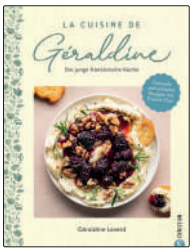


512 Seiten | 19,5 x 24,1 cm
€ (D) 39,99 | € (A) 41,20
978-3-86244-984-2

NOVITÄT Herbst 2026



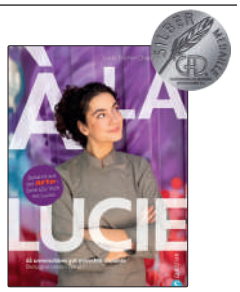
288 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 45,– | € (A) 46,30
978-3-98951-059-3



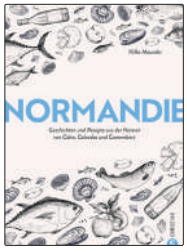
192 Seiten | 20,3 x 25,4 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-999-8



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 34,99 | € (A) 36,–
978-3-95961-134-3



240 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 32,99 | € (A) 34,–
978-3-98951-082-1



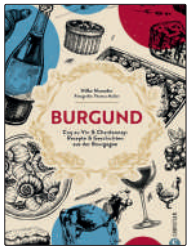
240 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 34,99 | € (A) 36,–
978-3-95961-859-5



240 Seiten | 18,8 x 26,8 cm
€ (D) 34,99 | € (A) 36,–
978-3-95961-915-8



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 32,99 | € (A) 34,–
978-3-95961-912-7



256 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 39,99 | € (A) 41,20
978-3-95961-751-2



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 32,99 | € (A) 34,–
978-3-95961-643-0

GRIECHENLAND

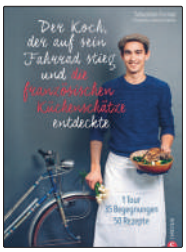
NOVITÄT Frühjahr 2027



224 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 39,99 | € (A) 41,20
978-3-98951-114-9



240 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 34,99 | € (A) 36,–
978-3-95961-241-8

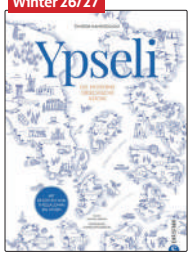


256 Seiten | 21,3 x 29,1 cm € 39,99
€ (D) 19,99 | € (A) 19,99
978-3-95961-358-3



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-798-7

NOVITÄT Winter 26/27



336 Seiten | 19,8 x 26,6 cm
€ (D) 39,99 | € (A) 41,20
978-3-98951-116-3

GROSSBRITANNIEN

NOVITÄT Herbst 2026



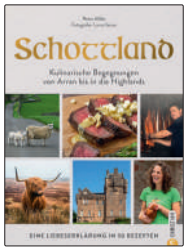
288 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 49,99 | € (A) 51,40
978-3-98951-069-2



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-822-9



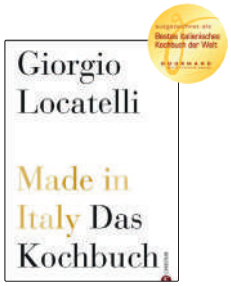
256 Seiten | 17,5 x 27,0 cm
€ (D) 34,99 | € (A) 36,–
978-3-95961-891-5



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-586-0



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-904-2



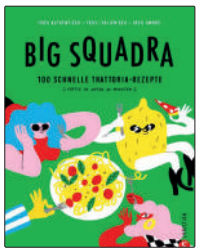
624 Seiten | 20,5 x 28,5 cm ~~€ 40,00~~
€ (D) 25,– | € (A) 25,–
978-3-88472-799-7



320 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 32,99 | € (A) 34,–
978-3-86244-761-9



272 Seiten | 19,3 x 26,1 cm ~~€ 29,99~~
€ (D) 14,99 | € (A) 14,99
978-3-95961-497-9

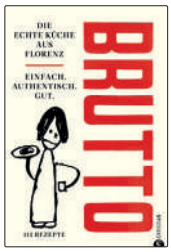


320 Seiten | 19,5 x 24,7 cm
€ (D) 39,99 | € (A) 41,20
978-3-95961-796-3

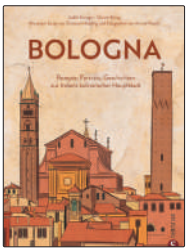
NOVITÄT Frühjahr 2027



208 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-192-7



320 Seiten | 18,3 x 27,1 cm
€ (D) 49,99 | € (A) 51,40
978-3-95961-851-9



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-730-7



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-060-9

NOVITÄT Herbst 2026

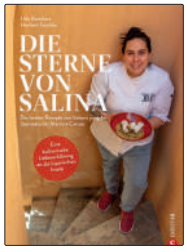


256 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 39,99 | € (A) 41,20
978-3-98951-076-0

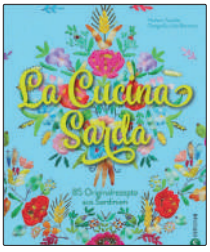
NOVITÄT Herbst 2026



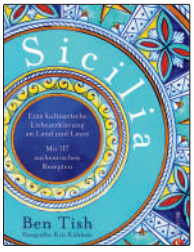
256 Seiten | 21,8 x 28,1 cm
€ (D) 36,99 | € (A) 38,10
978-3-98951-097-5



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 34,99 | € (A) 36,–
978-3-95961-815-1

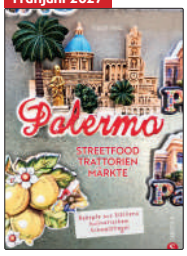


320 Seiten | 22,5 x 27,1 cm ~~€ 39,99~~
€ (D) 19,99 | € (A) 19,99
978-3-95961-290-6



304 Seiten | 19,2 x 25,2 cm
€ (D) 42,99 | € (A) 44,20
978-3-98951-006-7

NOVITÄT Frühjahr 2027



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 26,99 | € (A) 27,80
978-3-98951-189-7



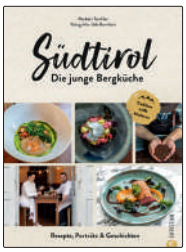
224 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 36,99 | € (A) 38,10
978-3-95961-902-8



208 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-944-8



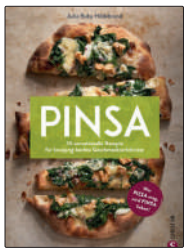
224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 32,99 | € (A) 34,–
978-3-95961-183-1



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm ~~€ 29,99~~
€ (D) 14,99 | € (A) 15,50
978-3-95961-553-2



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-731-4



176 Seiten | 19,3 x 26,1 cm ~~€ 24,99~~
€ (D) 12,99 | € (A) 13,40
978-3-95961-740-6



320 Seiten | 19,0 x 25,4 cm
€ (D) 39,99 | € (A) 41,20
978-3-98951-091-3



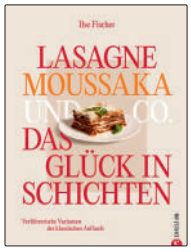
256 Seiten | 22,7 x 27,4 cm ~~€ 29,99~~
€ (D) 14,99 | € (A) 14,99
978-3-86244-809-8



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm ~~€ 29,99~~
€ (D) 14,99 | € (A) 15,50
978-3-95961-671-3



208 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-958-5



256 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 24,99 | € (A) 25,70
978-3-98951-016-6

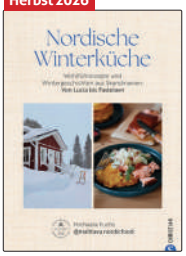
Auch als eBook erhältlich.

NOVITÄT Herbst 2026



304 Seiten | 22,8 x 29,6 cm
€ (D) 65,– | € (A) 66,90
978-3-98951-104-0

NOVITÄT Herbst 2026



208 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-151-4



208 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-098-2

NOVITÄT Frühjahr 2027



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-194-1



176 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-636-2



240 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-951-6

NOVITÄT Frühjahr 2027

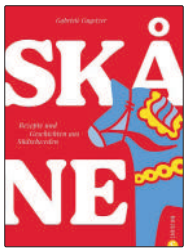


208 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-186-6

NOVITÄT Herbst 2026

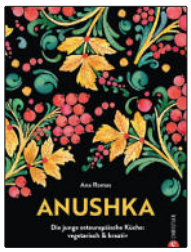


288 Seiten | 19,2 x 25,2 cm
€ (D) 34,99 | € (A) 36,–
978-3-98951-075-3

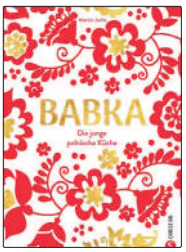


192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-870-0

NORDOSTEUROPA



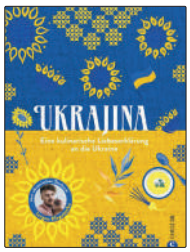
192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-721-5



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 27,99 | € (A) 28,80
978-3-95961-546-4



176 Seiten | 17,8 x 23,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-850-2



160 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 24,99 | € (A) 25,70
978-3-95961-750-5

SPANIEN

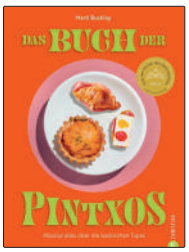
NOVITÄT Frühjahr 2027



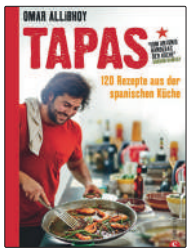
288 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 39,99 | € (A) 41,20
978-3-98951-058-6



176 Seiten | 17,8 x 23,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-892-2



312 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 39,99 | € (A) 41,20
978-3-95961-955-4



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 26,99 | € (A) 27,80
978-3-86244-663-6



176 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 26,99 | € (A) 27,80
978-3-98951-023-4

TÜRKEI

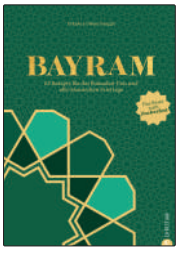


160 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 24,99 | € (A) 25,70
978-3-95961-781-9

NOVITÄT Herbst 2026



160 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 26,99 | € (A) 27,80
978-3-98951-115-6



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm € 29,99
€ (D) 14,99 | € (A) 15,50
978-3-95961-658-4

NOVITÄT Frühjahr 2027



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-227-6

GEORGIEN



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-756-7

ISRAEL

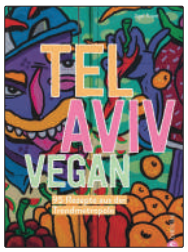


288 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 45,– | € (A) 46,30
978-3-95961-810-6



320 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 34,99 | € (A) 36,–
978-3-98951-094-4

ORIENT



320 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 39,99 | € (A) 41,20
978-3-95961-648-5



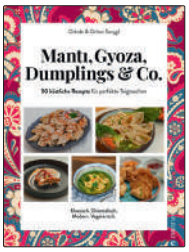
408 Seiten | 19,3 x 26,1 cm ~~€ 39,99~~
€ (D) 19,99 | € (A) 20,60
978-3-95961-605-8



160 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 26,99 | € (A) 27,80
978-3-95961-959-2



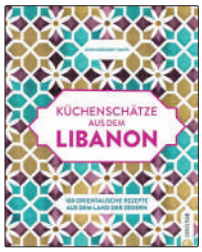
272 Seiten | 19,3 x 26,1 cm ~~€ 32,99~~
€ (D) 14,99 | € (A) 14,99
978-3-95961-488-7



160 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 24,99 | € (A) 25,70
978-3-95961-897-7



192 Seiten | 21,3 x 27,6 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-88472-692-1



192 Seiten | 20,4 x 25,9 cm ~~€ 29,99~~
€ (D) 14,99 | € (A) 14,99
978-3-95961-381-1

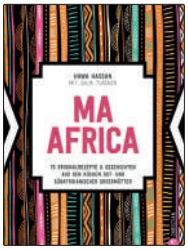
AFRIKA



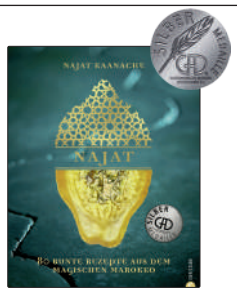
160 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 26,99 | € (A) 27,80
978-3-98951-102-6



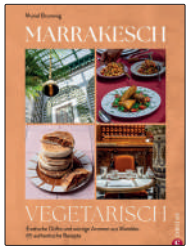
224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-985-1



288 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 32,99 | € (A) 34,–
978-3-95961-532-7

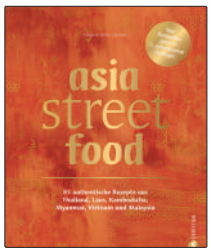


304 Seiten | 24,3 x 30,6 cm ~~€ 45,00~~
€ (D) 24,99 | € (A) 25,70
978-3-95961-462-7



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-910-3

ASIEN

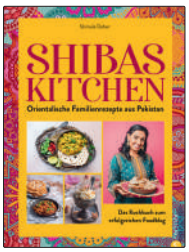


272 Seiten | 22,5 x 27,1 cm ~~€ 34,99~~
€ (D) 17,99 | € (A) 17,99
978-3-95961-666-9



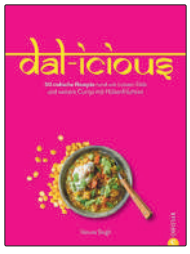
224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-913-4

PAKISTAN

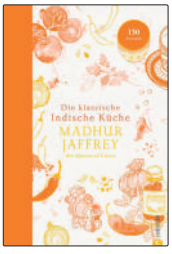


192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-790-1

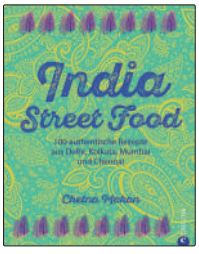
INDIEN



160 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 24,99 | € (A) 25,70
978-3-95961-914-1



240 Seiten | 17,3 x 25,1 cm
€ (D) 32,99 | € (A) 34,–
978-3-95961-867-0

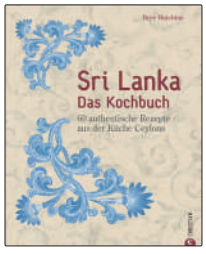


240 Seiten | 19,3 x 24,1 cm ~~€ 25,00~~
€ (D) 9,99 | € (A) 9,99
978-3-95961-136-7



160 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 26,99 | € (A) 27,80
978-3-98951-138-5

SRI LANKA



272 Seiten | 21,4 x 26,6 cm ~~€ 39,99~~
€ (D) 19,99 | € (A) 19,99
978-3-95961-192-3

Auch als eBook erhältlich.

NEPAL



240 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 32,99 | € (A) 34,–
978-3-95961-993-6

CHINA



208 Seiten | 19,3 x 26,1 cm ~~€ 27,99~~
€ (D) 9,99 | € (A) 9,99
978-3-95961-577-8



496 Seiten | 19,3 x 27,1 cm
€ (D) 60,– | € (A) 61,70
978-3-95961-651-5

KOREA

NOVITÄT Frühjahr 2027

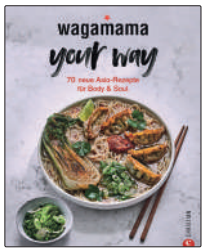


368 Seiten | 19,2 x 25,2 cm
€ (D) 49,99 | € (A) 51,40
978-3-98951-196-5

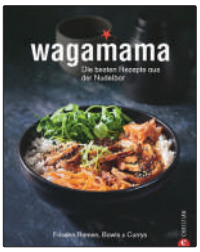


256 Seiten | 19,3 x 26,6 cm
€ (D) 39,99 | € (A) 41,20
978-3-95961-986-8

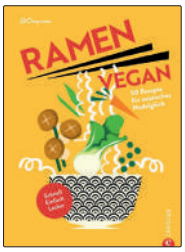
JAPAN



192 Seiten | 19,3 x 24,1 cm
€ (D) 27,99 | € (A) 28,80
978-3-95961-654-6

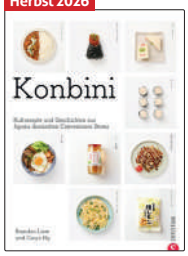


192 Seiten | 19,3 x 24,1 cm
€ (D) 27,99 | € (A) 28,80
978-3-95961-356-9

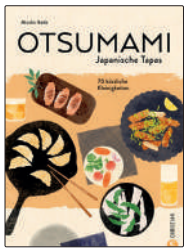


128 Seiten | 17,8 x 23,1 cm
€ (D) 21,99 | € (A) 22,70
978-3-98951-008-1

NOVITÄT Herbst 2026



256 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 26,99 | € (A) 27,80
978-3-98951-147-7



176 Seiten | 20,3 x 26,0 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-903-5

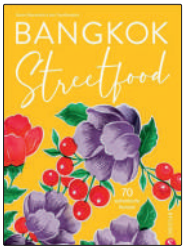
THAILAND



240 Seiten | 19,3 x 26,1 cm ~~€ 34,99~~
€ (D) 19,99 | € (A) 20,60
978-3-95961-638-6



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-945-5

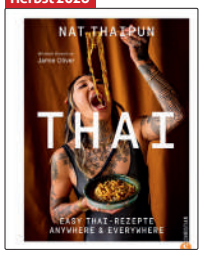


208 Seiten | 19,3 x 26,1 cm ~~€ 26,99~~
€ (D) 12,99 | € (A) 12,99
978-3-95961-353-8



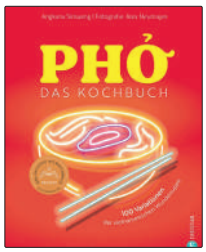
256 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-889-2

NOVITÄT Herbst 2026

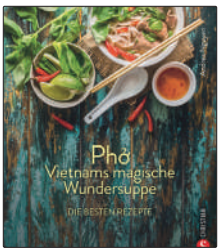


304 Seiten | 20,4 x 25,9 cm
€ (D) 39,99 | € (A) 41,20
978-3-98951-140-8

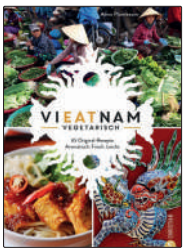
VIETNAM



240 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 39,99 | € (A) 41,20
978-3-98951-055-5



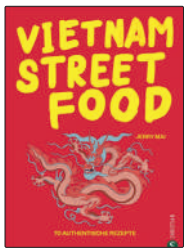
168 Seiten | 22,0 x 22,0 cm
€ (D) 24,99 | € (A) 25,70
978-3-95961-339-2



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 32,99 | € (A) 34,–
978-3-95961-543-3



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-888-5



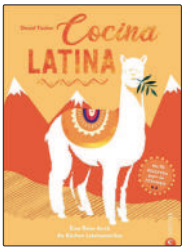
224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm ~~€ 24,99~~
€ (D) 14,99 | € (A) 14,99
978-3-95961-414-6

BRASILIEN



288 Seiten | 19,2 x 25,2 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-080-7

LATEINAMERIKA

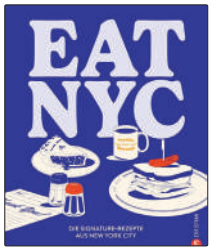


224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 32,99 | € (A) 34,–
978-3-95961-587-7

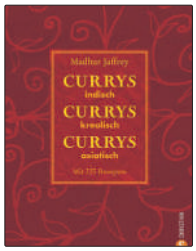
USA



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-802-1



Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 34,99 | € (A) 36,–
978-3-95961-987-5



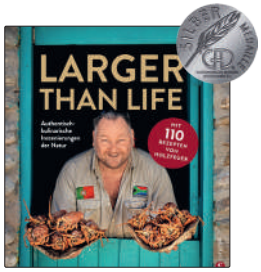
356 Seiten | 19,4 x 25,2 cm
€ (D) 24,99 | € (A) 25,70
978-3-88472-980-9



288 Seiten | 19,3 x 26,1 cm ~~€ 39,99~~
€ (D) 19,99 | € (A) 20,60
978-3-95961-782-6



320 Seiten | 22,8 x 29,6 cm ~~€ 45,00~~
€ (D) 24,99 | € (A) 25,70
978-3-98701-010-1

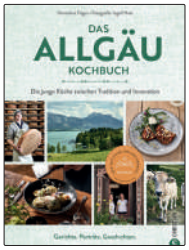


288 Seiten | 26,8 x 28,9 cm
€ (D) 68,– | € (A) 70,–
978-3-95961-849-6

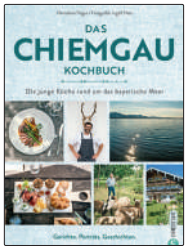
DEUTSCHE REGIONALKÜCHE



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 24,99 | € (A) 25,70
978-3-95961-272-2



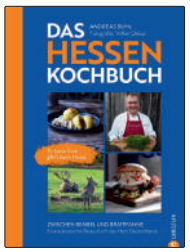
240 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-854-0



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-637-9



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-954-7



208 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-071-5



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 26,99 | € (A) 27,80
978-3-95961-989-9



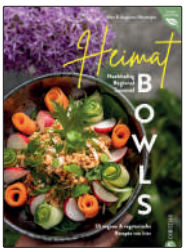
224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-906-6



176 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 26,99 | € (A) 27,80
978-3-95961-778-9



208 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 32,99 | € (A) 34,–
978-3-98951-093-7



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm ~~29,99€~~
€ (D) 14,99 | € (A) 14,99
978-3-95961-869-4



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-640-9



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm ~~€ 27,99~~
€ (D) 14,99 | € (A) 14,99
978-3-95961-494-8



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-078-4



208 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-962-2

Auch als eBook erhältlich.



228 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-86244-977-4



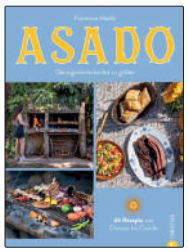
192 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 22,99 | € (A) 23,70
978-3-86244-213-3



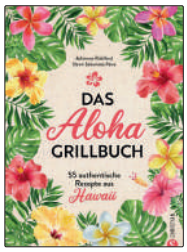
320 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 49,99 | € (A) 51,40
978-3-95961-383-5



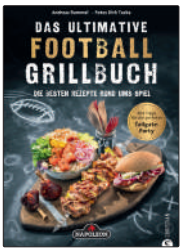
240 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 39,99 | € (A) 41,20
978-3-98951-013-5



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-812-0



144 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 22,99 | € (A) 23,70
978-3-95961-788-8

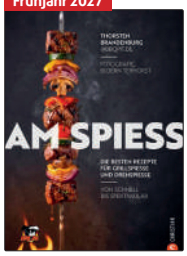


192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 22,99 | € (A) 23,70
978-3-95961-502-0



288 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 49,99 | € (A) 51,40
978-3-95961-780-2

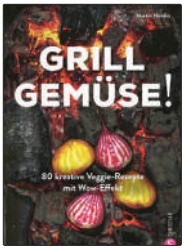
NOVITÄT
Frühjahr 2027



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-228-3



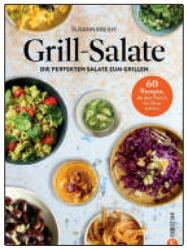
224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-669-0



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 19,99 | € (A) 20,60
978-3-95961-403-0



128 Seiten | 19,3 x 26,0 cm
€ (D) 19,99 | € (A) 20,60
978-3-95961-672-0



160 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 24,99 | € (A) 25,70
978-3-95961-858-8

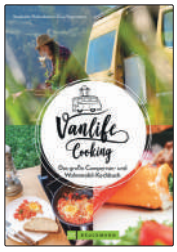


320 Seiten | 22,5 x 27,1 cm ~~€ 49,99~~
€ (D) 25,– | € (A) 25,–
978-3-95961-483-2



256 Seiten | 22,5 x 27,1 cm ~~€ 49,99~~
€ (D) 14,99 | € (A) 15,50
978-3-95961-675-1

FÜR UNTERWEGS



192 Seiten | 16,8 x 24,1 cm
€ (D) 22,99 | € (A) 23,70
978-3-7343-2096-5



192 Seiten | 19,3255 x 26,1 cm
€ (D) 24,99 | € (A) 25,70
978-3-95961-680-5

NOVITÄT Herbst 2026



160 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 26,99 | € (A) 27,80
978-3-98951-056-2

NOVITÄT Herbst 2026



144 Seiten | 16,3 x 21,6 cm
€ (D) 24,99 | € (A) 25,70
978-3-98951-152-1



160 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 24,99 | € (A) 25,70
978-3-98951-057-9

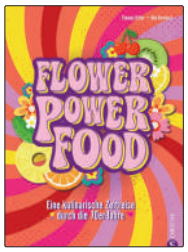


160 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 26,99 | € (A) 27,80
978-3-95961-864-9

NOVITÄT Frühjahr 2027



272 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 34,99 | € (A) 36,–
978-3-98951-197-2

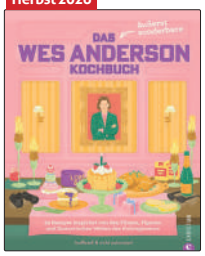


208 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-079-1



144 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-193-0

NOVITÄT Herbst 2026



160 Seiten | 19,4 x 24,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-144-6

NOVITÄT Frühjahr 2027



176 Seiten | 23,1 x 23,4 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-198-9



240 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 32,99 | € (A) 34,–
978-3-98951-073-9



240 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 32,99 | € (A) 34,–
978-3-95961-950-9

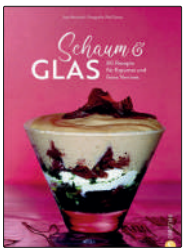
COOK & STYLE



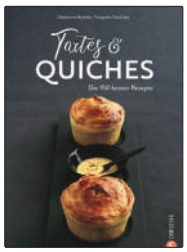
160 Seiten | 19,2 x 28,5 cm ~~€ 19,99~~
€ (D) 9,99 | € (A) 9,99
978-3-86244-968-2



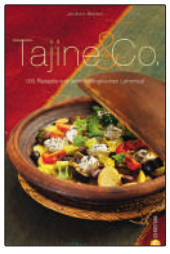
160 Seiten | 17,7 x 28,5 cm
€ (D) 19,99 | € (A) 20,60
978-3-95961-266-1



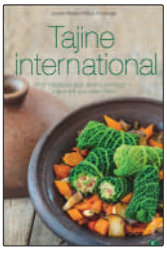
160 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 19,99 | € (A) 20,60
978-3-95961-591-4



160 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 19,99 | € (A) 20,60
978-3-95961-592-1



192 Seiten | 19,0 x 28,5 cm
€ (D) 19,99 | € (A) 20,60
978-3-86244-008-5



192 Seiten | 19,2 x 28,5 cm
€ (D) 20,– | € (A) 20,60
978-3-95961-007-0



320 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-947-9

Auch als eBook erhältlich.

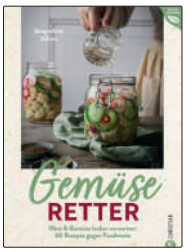
NOVITÄT Herbst 2026



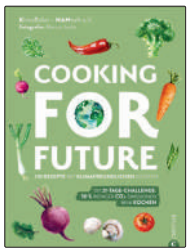
256 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 49,99 | € (A) 51,40
978-3-98951-090-6



176 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 12,99 | € (A) 13,40
978-3-95961-789-5



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm ~~€ 29,99~~
€ (D) 14,99 | € (A) 15,50
978-3-95961-722-2



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm ~~€ 27,99~~
€ (D) 14,99 | € (A) 14,99
978-3-95961-500-6



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-777-2



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-805-2



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-885-4



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 27,99 | € (A) 28,80
978-3-95961-645-4

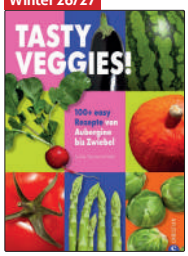


144 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 24,99 | € (A) 25,70
978-3-95961-996-7



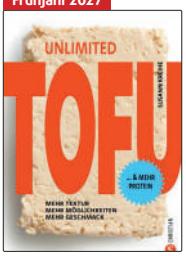
160 Seiten | 16,8 x 24,1 cm
€ (D) 16,99 | € (A) 17,50
978-3-95961-533-4

NOVITÄT Winter 26/27



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-180-4

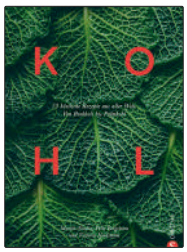
NOVITÄT Frühjahr 2027



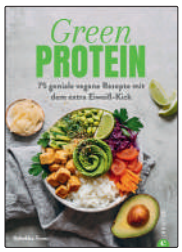
192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-233-7



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-051-7



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-907-3



128 Seiten | 16,8 x 24,1 cm
€ (D) 16,99 | € (A) 17,50
978-3-95961-396-5

GETRÄNKE - HIGHLIGHTS FÜR KENNER



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm ~~€ 25,00~~
€ (D) 12,99 | € (A) 12,99
978-3-95961-091-9

NOVITÄT Winter 26/27



1080 Seiten | 13,5 x 21,5 cm
€ (D) 35,– | € (A) 36,–
978-3-98951-188-0

NOVITÄT Herbst 2026

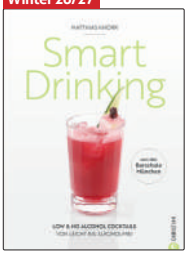


260 Seiten | 12,0 x 17,0 cm
€ (D) 19,90 | € (A) 20,50
978-3-98951-181-1



160 Seiten | 19,3 x 26,1 cm ~~€ 24,99~~
€ (D) 19,99 | € (A) 20,60
978-3-95961-657-7

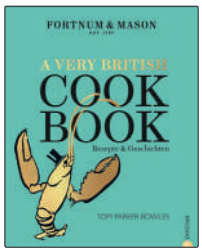
NOVITÄT Winter 26/27



208 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-187-3



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 24,99 | € (A) 25,70
978-3-98951-103-3



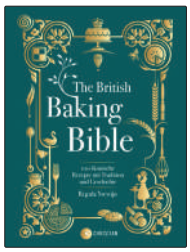
304 Seiten | 22,5 x 27,1 cm € 39,99
€ (D) 19,99 | € (A) 19,99
978-3-95961-527-3



240 Seiten | 19,323 x 26,1 cm ~~€ 39,99~~
€ (D) 14,99 | € (A) 14,99
978-3-95961-596-9

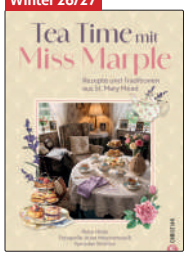


128 Seiten | 16,8 x 24,1 cm
€ (D) 19,99 | € (A) 20,60
978-3-95961-505-1



264 Seiten | 19,3 x 25,6 cm
€ (D) 39,99 | € (A) 41,20
978-3-98951-007-4

NOVITÄT Winter 26/27

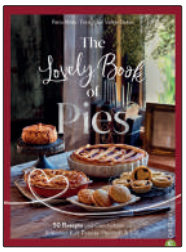


208 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-190-3

MÄRCHENHAFTE WEIHNACHTEN



128 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 24,99 | € (A) 25,70
978-3-95961-863-2



176 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 24,99 | € (A) 25,70
978-3-98951-014-2



160 Seiten | 19,3 x 24,6 cm
€ (D) 24,99 | € (A) 25,70
978-3-95961-646-1



160 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 24,99 | € (A) 25,70
978-3-95961-739-0

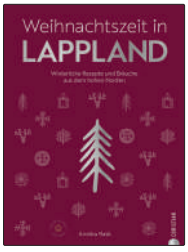
WEIHNACHTEN



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm ~~€ 27,99~~
€ (D) 14,99 | € (A) 14,99
978-3-95961-489-4



160 Seiten | 19,3 x 26,1 cm ~~€ 29,99~~
€ (D) 14,99 | € (A) 14,99
978-3-95961-573-0



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-939-4



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-595-2



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-791-8

NOVITÄT Herbst 2026



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 32,99 | € (A) 34,–
978-3-98951-149-1



128 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 19,99 | € (A) 20,60
978-3-95961-816-8



160 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 24,99 | € (A) 25,70
978-3-95961-724-6



256 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 39,99 | € (A) 41,20
978-3-98951-020-3

Auch als eBook erhältlich.



240 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-528-0



208 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-393-4



160 Seiten | 16,8 x 24,1 cm
€ (D) 16,99 | € (A) 17,50
978-3-95961-510-5



400 Seiten | 22,7 x 27,0 cm ~~€ 39,99~~
€ (D) 24,99 | € (A) 24,99
978-3-86244-814-2



304 Seiten | 16,8 x 24,1 cm ~~€ 34,99~~
€ (D) 19,99 | € (A) 20,60
978-3-95961-809-0

NOVITÄT Herbst 2026



208 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-100-2



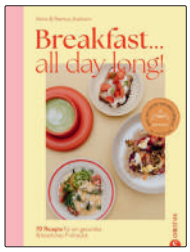
192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 27,99 | € (A) 28,80
978-3-95961-676-8



192 Seiten | 21,3 x 25,6 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-953-0



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-857-1



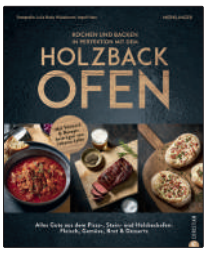
144 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 19,99 | € (A) 20,60
978-3-95961-995-0



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-794-9



320 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 45,– | € (A) 46,30
978-3-98951-084-5



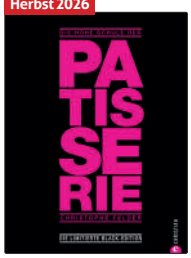
256 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 39,99 | € (A) 41,20
978-3-95961-668-3



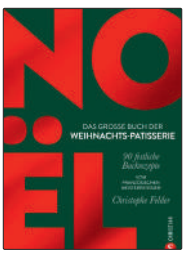
224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-687-4

BACKEN & PATISSERIE

NOVITÄT Herbst 2026



880 Seiten | 18,8 x 25,6 cm
€ (D) 98,– | € (A) 100,80
978-3-98951-146-0



256 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 39,99 | € (A) 41,20
978-3-95961-941-7

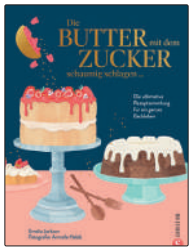


400 Seiten | 23,1 x 30,0 cm ~~€ 59,99~~
€ (D) 29,99 | € (A) 29,99
978-3-95961-354-5

UNSER BESTSELLER



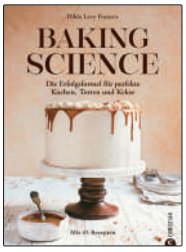
192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-068-5



408 Seiten | 20,3 x 26,6 cm
€ (D) 49,99 | € (A) 51,40
978-3-95961-855-7



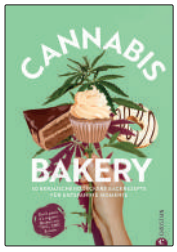
224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-732-1



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm ~~€ 29,99~~
€ (D) 17,99 | € (A) 18,50
978-3-95961-787-1



160 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 26,99 | € (A) 27,80
978-3-95961-811-3



144 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 24,99 | € (A) 25,70
978-3-95961-720-8

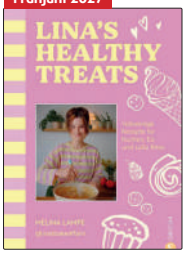


240 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-887-8



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 26,99 | € (A) 27,80
978-3-95961-942-4

NOVITÄT
Frühjahr 2027



160 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 26,99 | € (A) 27,80
978-3-98951-241-2



160 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 24,99 | € (A) 25,70
978-3-98951-067-8



192 Seiten | 16,8 x 24,1 cm
€ (D) 16,99 | € (A) 17,50
978-3-98951-019-7

NOVITÄT
Frühjahr 2027



144 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 19,99 | € (A) 20,60
978-3-98951-230-6

NOVITÄT
Frühjahr 2027



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 24,99 | € (A) 25,70
978-3-98951-199-6

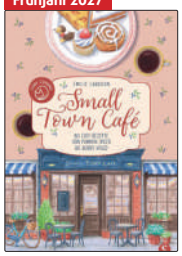


192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-792-5



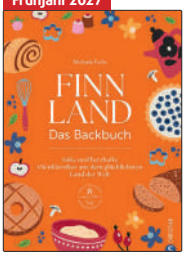
192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-943-1

NOVITÄT
Frühjahr 2027



176 Seiten | 16,8 x 24,1 cm
€ (D) 24,99 | € (A) 25,70
978-3-98951-193-4

NOVITÄT
Frühjahr 2027



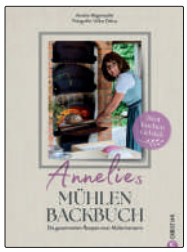
208 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-229-0



176 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 26,99 | € (A) 27,80
978-3-95961-866-3



208 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-077-7



208 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-095-1

NOVITÄT
Herbst 2026



208 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-118-7

NOVITÄT
Herbst 2026



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-139-2

NOVITÄT
Herbst 2026

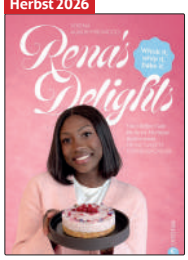


224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-088-3

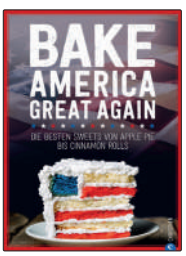


144 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 24,99 | € (A) 25,70
978-3-95961-940-0

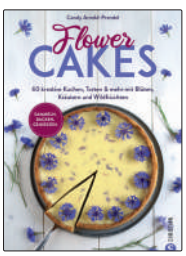
NOVITÄT
Herbst 2026



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 24,99 | € (A) 25,70
978-3-98951-096-8



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 19,99 | € (A) 20,60
978-3-95961-492-4



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm ~~€ 24,99~~
€ (D) 7,99 | € (A) 8,30
978-3-95961-665-2



128 Seiten | 22,3 x 22,6 cm ~~€ 17,99~~
€ (D) 9,99 | € (A) 9,99
978-3-95961-392-7

Auch als eBook erhältlich.

NOVITÄT Winter 26/27



352 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 34,99 | € (A) 36,–
978-3-98951-145-3

UNSER BESTSELLER



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-982-0



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-092-0

NOVITÄT Winter 26/27



224 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-153-8

SPIEGEL Bestseller

UNSER BESTSELLER



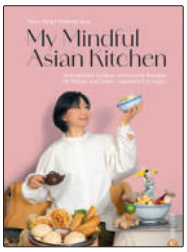
208 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-050-0



208 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-072-2

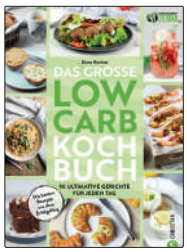


272 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-083-8



208 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-98951-074-6

SPORTERNÄHRUNG



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm
€ (D) 24,99 | € (A) 25,70
978-3-95961-684-3



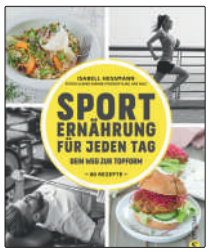
144 Seiten | 16,5 x 23,5 cm
€ (D) 16,99 | € (A) 17,50
978-3-95961-404-7



224 Seiten | 22,7 x 27,4 cm ~~€ 29,99~~
€ (D) 19,99 | € (A) 19,99
978-3-86244-754-1



224 Seiten | 22,5 x 27,1 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-674-4

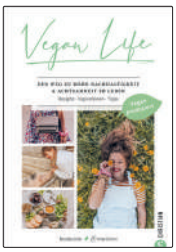


240 Seiten | 22,3 x 26,9 cm
€ (D) 29,99 | € (A) 30,90
978-3-95961-152-7

LEBENSHILFE



160 Seiten | 16,5 x 23,5 cm
€ (D) 19,99 | € (A) 20,60
978-3-95961-190-9



160 Seiten | 16,5 x 23,5 cm ~~€ 22,99~~
€ (D) 12,99 | € (A) 12,99
978-3-95961-547-1



192 Seiten | 19,3 x 26,1 cm ~~€ 24,99~~
€ (D) 9,99 | € (A) 9,99
978-3-95961-163-3

KOSMETIK



184 Seiten | 16,5 x 23,5 cm
€ (D) 16,99 | € (A) 17,50
978-3-95961-495-5



160 Seiten | 16,8 x 24,1 cm
€ (D) 19,99 | € (A) 20,60
978-3-95961-111-4



160 Seiten | 16,8 x 24,1 cm
€ (D) 19,99 | € (A) 20,60
978-3-95961-615-7

UPCYCLING



144 Seiten | 22,5 x 28,5 cm
€ (D) 22,99 | € (A) 23,70
978-3-95961-116-9

AUSLIEFERUNG

Zeitfracht Medien GmbH
Industriestraße 23
70565 Stuttgart

Service und Bestellhotline
Tel. +49.(0) 7 11.78 60 22 54

Zeitfracht Service Portal
https://service.zeitfracht.de

VERKAUF UND VERTRIEB

Verkauf Nord/Ost

Schleswig-Holstein, Niedersachsen, Hamburg, Bremen, Nordrhein-Westfalen, Berlin, Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen

vertrieb-nord@verlagshaus.de

Verkauf Süd

Bayern, Baden-Württemberg, Hessen, Rheinland-Pflalz, Saarland

vertrieb-sued@verlagshaus.de

GeraNova Bruckmann Verlagshaus GmbH

Infanteriestraße 11A
80797 München
Tel. 089.13 06 99.0
Fax 089.13 06 99.100
info@verlagshaus.de

Vertriebsleitung

Isabella Jahn
Tel. 089.13 06 99.563
isabella.jahn@verlagshaus.de

Digital Sales

Margherita-Serena Marasco
Tel. 089.13 06 99.565
margherita.marasco@verlagshaus.de

Leitung Marketing & Werbung

Andreas Thorey
Tel. 089.13 06 99.510
andreas.thorey@verlagshaus.de

Vertrieb

Birgit Hürter
Tel. 089.13 06 99.411
birgit.huerter@verlagshaus.de

Vertriebsservice / Bestellungen

vertrieb-buch@verlagshaus.de

Presse & Veranstaltunge

Tel. 089.13 06 99.429
presse@verlagshaus.de

Österreich

Bruckmann, Frederking & Thaler, GeraMond, J. Berg, National Geographic, Silberburg, Sutton, SZ Edition, VGB

Freytag-Berndt und Artaria KG
Ölzeltgasse 3 / 10, A-1030 Wien
Tel. (0043) 01.8 69 90 90.41
Fax (0043) 01.8 69 90 90.61

Österreich

Christian, Christophorus

Mohr Morawa
Tel. 01.68 01 45
Fax 01.6 89 68 05
bestellung@mohrmorawa.at
https://webshop.mohrmorawa.at

Schweiz

Buchzentrum
Kundendienst/Bestellannahme
Tel. 0 62.2 09 26 26
Fax 0 62.2 09 26 27
kundendienst@buchzentrum.ch

Die [A]-Preise wurden von unseren österreichischen Auslieferungen als deren gesetzlicher Letztverkaufspreis in Österreich festgesetzt.

Freibereichsnummer 65057. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Die Preise entsprechen dem Stand vom 01.11.2026.

GERANOVA BRUCKMANN
VERLAGSHAUS