

DAS NEUE PROGRAMM  
**HERBST 2025**

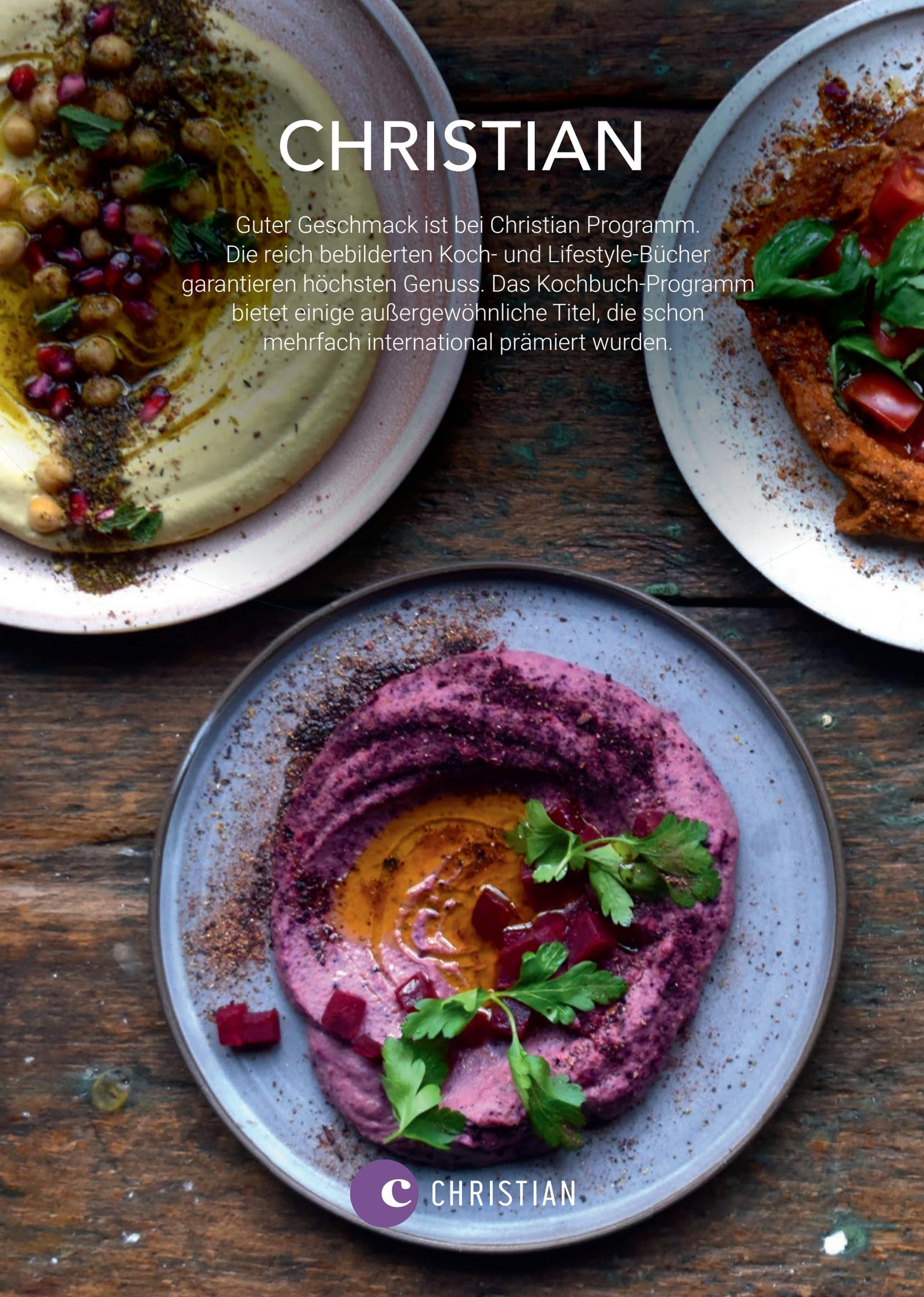


# WILLKOMMEN ZU HAUSE

KOCHEN | BACKEN | LIFESTYLE



ISAR SALES  
PARTNER



# 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		<b>Feel. Good. With. Food.</b> € (D) 29,99   € (A) 30,90   sFr. 40,50 ISBN 978-3-95961-860-1 
2		<b>Meal Prep with Me</b> € (D) 29,99   € (A) 30,90   sFr. 40,50 ISBN 978-3-95961-960-8 
3		<b>The Pasta Queen</b> € (D) 34,99   € (A) 36,-   sFr. 46,50 ISBN 978-3-95961-823-6 
4		<b>Der perfekte Teller</b> € (D) 39,99   € (A) 41,20   sFr. 52,90 ISBN 978-3-95961-614-0 
5		<b>Die Gourmet-Bibel Italien</b> € (D) 70,-   € (A) 72,-   sFr. 95,- ISBN 978-3-95961-578-5 
6		<b>Die Eis-Bibel</b> € (D) 39,99   € (A) 41,20   sFr. 52,90 ISBN 978-3-86244-116-7 
7		<b>Die Gourmet-Bibel Frankreich</b> € (D) 70,-   € (A) 72,-   sFr. 95,- ISBN 978-3-95961-400-9 
8		<b>Zauberhafte Weihnachten wie bei Harry Potter</b> € (D) 24,99   € (A) 25,70   sFr. 34,90 ISBN 978-3-95961-739-0 
9		<b>Brot &amp; Stulle</b> € (D) 29,99   € (A) 30,90   sFr. 40,50 ISBN 978-3-95961-857-1 
10		<b>Woodwalkers</b> € (D) 19,99   € (A) 20,60   sFr. 27,90 ISBN 978-3-95961-886-1 

Innenseiten



PR-KAMPAGNE

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



Die Erfolgsreihe bei Oetinger mit über **8 Mio. verkauften Büchern**



Bei Abnahme von 23/20 Exemplaren gibt es kostenlos für den POS 1 Kinderkochschürze + 1 Streifenplakat

SPITZENTITEL★



Hardcover



Volker Debus

Hier kocht das SAMS!

Eine Menge Wunsch-Rezepte für Rotkohl, Knackwurst & alles andere. Das offizielle Koch- und Backbuch zu den Geschichten von Paul Maar

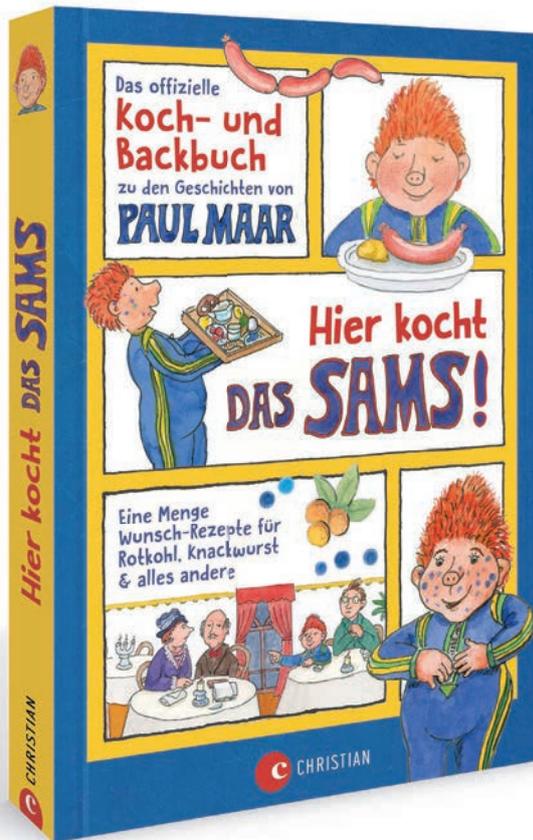
Hardcover · 160 Seiten · WG 1455

Format 16,8 x 24,1 cm

ISBN 978-3-98951-021-0

€ [D] 19,99 · € [A] 20,60

ET 07.11.2025



Achtung, hier kommt das erste SAMS-Koch- und Backbuch!

50 köstliche Rezepte aus der Welt des SAMS – für Groß und Klein

Wunderbar kreativ gestaltet – so wünscht man sich das!



Kocht das Sams gut? Ja, das tut es!

Wer kennt es nicht, das freche Sams mit den roten Haaren und den blauen Wunschkugeln? Weil es immer so großen Appetit hat, gibt es nun endlich das offizielle Sams-Koch- und Backbuch mit lustigen und leckeren Rezepten wie Rouladen à la Frau Rotkraut oder vanilligen Plundertaschen – und natürlich dürfen auch die obligatorischen Würstchen mit Kartoffelsalat nicht fehlen. Ob auch ein Rezept für Stuhlbeine oder Vorhänge enthalten ist? Lassen Sie sich überraschen!

Über 60.000 verkaufte Exemplare



Mein Lotta-Leben.  
Das Kochbuch  
€ [D] 17,99 · € [A] 18,50  
ISBN 978-3-95961-501-3



Mein Lotta-Leben:  
Das Snack-Kochbuch  
€ [D] 17,99 · € [A] 18,50  
ISBN 978-3-95961-848-9



Mein Lotta-Leben.  
Das Backbuch  
€ [D] 17,99 · € [A] 18,50  
ISBN 978-3-95961-589-1



Hardcover



**Sandra Mühlberg**

**Kochen wie bei The Bear: King of the Kitchen**

Ein verdammt gutes inoffizielles Kochbuch.

Yes, Chef!

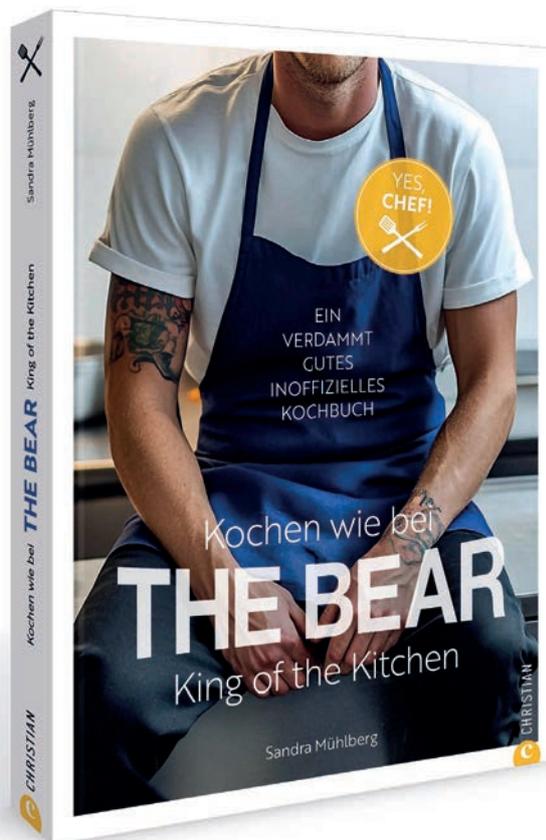
Hardcover · 224 Seiten · WG 1454

Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-98951-024-1

€ [D] 29,99 · € [A] 30,90

ET 10.10.2025



**Das erste Kochbuch zum Streaming-Erfolg »The Bear: King of the Kitchen«**

**Millionenfach gestreamt!**

**So gut wurde noch in keiner Serie gekocht!**

## Yes, Chef!

In der preisgekrönten (Emmy Awards, Golden Globe) Disney+-Serie »The Bear: King of the Kitchen« versucht Ex-NOMA-Koch Carmy den heruntergewirtschafteten Italian-Sandwich-Shop seiner Familie wiederzubeleben. Kurz gesagt: Gourmet-Profi trifft auf bodenständige Hausmannskost. Diese Kochbuch packt die besten Rezepte der Serie in ein Kochbuch. Perfekt für Fans der Serie und alle, die gutes Essen zu genießen wissen.

**GEPLANTE AUSSTRAHLUNG  
DER 4. STAFFEL  
IM SOMMER 2025**



Kritiker und Publikum sind sich einig: *The Bear* zählt zu den besten Serien der letzten Jahre.

[filmstarts.de](http://filmstarts.de)

PRESSESCHWERPUNKT ★



Hardcover



**Stanley Tucci**  
**The Tucci Table**

Von Pasta al Forno bis Sheperd's Pie: Unsere 100 liebsten Familienrezepte  
Hardcover · 256 Seiten · WG 1450  
Format 19,3 x 26,1 cm  
übersetzt von Helmut Ertl

ISBN 978-3-95961-998-1  
€ [D] 29,99 · € [A] 30,90  
ET 05.09.2025



**Persönlicher Einblick:**  
**Intime Anekdoten aus dem**  
**Leben von Stanley Tucci**

**Familienrezepte, die italienisch-**  
**amerikanisches und britisches**  
**Erbe vereinen**

**Über 100 Fotos: Einblicke in**  
**das Leben von Stanley Tucci**  
**und Felicity Blunt**

**PR-Kampagne**

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



**Bekannt aus**

- Die Tribute von Panem
- Der Teufel trägt Prada
- Konklave
- u.v.m.

**Zu Besuch bei Stanley Tucci ...**

»The Tucci Table« ist eine warme Einladung in die Küche von Stanley Tucci. Dieser kulinarische Liebesbrief feiert die Freude am gemeinsamen Kochen mit Familie und Freunden und vereint authentische italienisch-amerikanische und britische Familienrezepte. Jedes Gericht wird von persönlichen Anekdoten und Bildern begleitet, die intime Einblicke gewähren. So macht dieses Buch Lust, sich an den Küchentisch der Tuccis zu setzen!

**NUTZUNG DER AUTORENREICHWEITE:**

@stanleytucci: **5,2 Mio.** Follower



**Stanley Tucci** ist Schauspieler, Regisseur und Autor. Er wirkte in über siebzig Filmen mit und erhielt zahlreiche Auszeichnungen, darunter zwei Golden Globes und vier Emmys. Als Sohn italienischer Einwanderer ist Tucci ein leidenschaftlicher Feinschmecker und Koch. In »The Tucci Table« zelebriert er sein kulinarisches Erbe, teilt Familienrezepte und Anekdoten und lädt uns ein, an seinen Küchentisch Platz zu nehmen.

Innenseiten

Wer war Vatel?

Im 17. Jhd. der allien durch seinen 1668 übernahm er die Stellung des Kammerherrn im holländischen Palais. Er war unter anderem für die Organisation der Hochzeit zuständig. Der Fehler bei dem berühmten Fischbank im Schloss Versailles wurde ihm zugeschrieben.

Am Schloss Chantilly

Nach einem Aufenthalt im Ausland kehrte Vatel 1667 als Hofmeister beim Prinzen von Condé wieder auf. In Ausübung seines Amtes hatte er 1671 die Fischbank im Schloss Chantilly zu besichtigen. Ein Ereignis von dem wir fast ausschließlich durch die Schilderung in einem Brief der Madame de Sévigné wissen, anders gesagt: Ihr verdrückt Vatel seinen Ruhm.

Die ersten beiden Vorbereitungen sind gravierend, fast 3000 Personen werden erwartet. Tage zuvor schickte die Marquise de Sévigné vier Malakaten und gebotenenfalls 15 Tafeln werden fünf Gänge serviert, sonstige weitere gar nicht mitgerechnet. Doch am 12. April der Hofstag findet nicht statt. Die Sonne scheint, im Garten sind Zäune errichtet. Beim Abendessen dann die ersten Mistake, es folgen mehrere Tränen. Malakaten, es wurde dann nicht überleben, im hohen Rhein und Rufus verweilen. Schöpfen schickte einen empfindlichen, überarbeiteten Mann - der schwert der Kopf, mit zwölf Nerven habe ich nicht geschieden, soll ich belagert haben. Zweiter Debatte, bildung nach dem üblichen Art. Das Feuerwerk wird durch einen offenbar stark bewölkt Himmel gestört.

Frangese Vatel Frittel

Der nächste Tag ist ein fleischloser Festtag. Vatel möchte Seefisch anbieten und ist für den Feing von Tiden abhän- gige. Folgt er dem Rat zu den Hühnerfleisch, Salm und Somme. Man kann sich lobhaft vorstellen, was er Laube, Meerforelle, Störzunge, Steinbraten, Barbe, Karpfen und Huchen wartet. Ein vierter Tag bringt eine Leinwand Fisch ein, doch viel zu wenig. Der vornehmliche Maître d'hôtel ist sich sicher, dass kein weiterer Lieferant folgen wird. Vatel geht hinauf in sein Zimmer, legt seinen Degen an die Tür und sticht. Ihn durchs Herz, doch erst beim dritten Versuch, die ersten beiden sind nicht tödlich, zum er-

Illustration: François Vatel mit dem Leinwandfisch, rechts oben von der Fischbank.

ter um. Unterdessen kommt der Fisch, von allen Seiten. Wir stehen Vatel, damit er ihn in Empfang nimmt. Wir gehen hinüber zu seinem Zimmer. Köpfen an, treten die Tür ein und finden ihn ertrunken in seinem eigenen Blut. Ein Drücker, das ein Gefäß mit dem Namen, blüht man der Schilderung der Madame de Sévigné, dem die Festlichkeiten gehen weiter, als wäre nichts geschehen.

Vatel: Mysterium oder Waidweiber?

Mit glänzendem Erfolg auf dem französischen Hof war kein Koch, sondern ein Maître d'hôtel, eine Art Oberkellner, er leitete den Service, kein kulinarisches Werk, auch die Gastgeberei jener Zeit war kein Wort über ihn. Allein die Briefe der Marquise de Sévigné hatten die Erinnerung an den berühmten Parkkristall wach. Das 19. Jahrhundert angeht dafür, dass Vatel in die Annalen der französischen Gastronomie aufgenommen wurde - nicht als Koch. Im Jahre 1860 besuchte Joseph Berthelot in seinem langen Gedicht La Gastronomie die Taten der Marquise de Sévigné in Verdun. Antoinette Carrière würdigte Vatel mit einem Aphorismus: «Der französische Koch wird in seiner Arbeit von einer antwortbar mit dem Kochman verbunden. Eine Frage gerichtet. Das Zeugnis des Todes des großen Vatel.» «L'art de la cuisine française au 17e siècle, 1863. Dann wieder er drei Jahre später unter der Schirmherrschaft der Heldenstadt de la Vatel, nur bei er möge in la Vatel und schließ- lich er möge in la Vatel (Boulogne, Brest) ein. Kuch- je in la Vatel. Carrière habe es, große Festlichkeiten zu bereiten, um seine ornamentale Küche mit Symbolik zu versehen. In diesem Fall war es der Vatel nicht. Deren das die Mithras ein Zeichen der Ehrverletzung gegenüber einer Persönlichkeit, die zur Zeit der Revolution war. Der Cécile Larousse Gastronomie (1901) nennt dann, dass die Vatel-Sage seine Concomit mit Seesegen Parat, gerichtet im Barock, Küche-Cook und Soufflé. In der Laube der Jahrzehnte gab es zahlreiche Beispiele für Vatel posthume Ehrerbildung. 1886 erschien La cuisine de nos pères von Paul Bonnaud, in dem Jahre ge- tar eine Fortsetzung mit Fisch. Überhaupt zu sagen, dass man die Definition dieser Geschichte wohl nicht. Bei auswärts haben sich seinen Namen ebenso zu eigen gemacht wie eine 1981 in Paris gegründete, global operie- rende Gruppe von Historikern. Die Vatel-Sage ver- hande nach für hohe Ansprüche und Exzellenz.



Illustration von Fischer und Fischbank, 17. Jahrhundert.

Expérience de Cuisine Chantilly

Mitrovich. Die Legende hat vermutlich der Konditor Pierre Lecom Ende des 18. Jahrhunderts in Mail genest und erobert seine Grundlage. Später hat er sich dem 19. Jahrhundert Ende man in kulinarischen Abhandlungen Zubelehungen (mit großem Scherz), etwa die (getarnt) in dem Bericht von Cratichora in Mail, etwa 1840. In Paris ge- druckten Werk, oder der 1822 in Österreich die gleiche von Lavocat, das 1804 in Lüttich erschien. Meines soll der Erste gewesen sein, der die Bezeichnung «Chantilly» 1790 in Lausanne (Schweiz) bildete, wobei er (1790) mit eine Essigessenz zu großem und ohne vorherige Schmelze. Die Bezeichnung - man findet auch 1810 (Genève) wurde auf diese Art gezei- gten angegeben, bevor sich vermehrt im Ende des 18. Jahrhunderts die «Chantilly» als Chantilly an das durchsetzte, was bis heute in «panache Schokolade»

Der Name Vatel steht heute noch für hohe Ansprüche und Exzellenz.

Die große Geschichte der Französischen Küche, 19.

PR-KAMPAGNE

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



Straßenküche - eine andere Geschichte der Esskultur

Die Geschichte der französischen Küche ist auch eine Geschichte der Nahrung für das Volk. So manchen selbstlichen (erst) ging es im Laufe der Zeit, sein Umgang aufzuheben und die festen Regeln zu erobern. Die Strömungspunkte in der Ernährung zwischen 1800 und 1900 waren zahlreicher als man vermuten würde. Die Arbeiter in der Straße der Straße an erhaltenen. Zeit auf einen Blick der historischen Geschichte.

Paris: Spezialitäten wie ge im Mittelalter. Damals genannt wurde, kaufen konnte die Bevölkerung (brotlos) setzte sich mit 14. und 15. Jahrhundert durch. Darunter waren auch stützige teure Brot, die aber einer Delikatesse gleichkamen, wie zum Beispiel die mit Eiern oder Butter angebrichtete, bräunlich-braune Bouasse. Schon zur damaligen Zeit war es eng und gibt, in Tavernen oder Gasthäusern zu essen oder sich mit fröhlichen Speisen oder Lebensmitteln zu versorgen. Die Straßenküche bestand zunächst noch aus verschiedenen Bräutchen, die man bei den Lebensmittel, wie die Bäcker



Die Straße in Paris (17. Jahrhundert).

Ungezähltes Oublies. Viele Bäcker hatten sich auf die Zubereitung einer Gebäckerei spezialisiert. So hatten die unbegrenzt ausschließlich outdoor bei, ein Gebäck, das in einem mit zwei großen Gefäßen versehenen Waffelstein direkt im Feuer gebacken wurde. Eine Quelle aus dem Jahr 1799 unterscheidet zwischen grande oublie, oublie de application und oublie d'ornement. Worts der Unterehd genau bestimmt, ist nicht mit Sicherheit zu bestimmen. Die oublie de application (bäcker- oder bürgerliche) waren verarmt. Die oublie de application (bäcker- oder bürgerliche) waren verarmt. Die oublie de application (bäcker- oder bürgerliche) waren verarmt. Die oublie de application (bäcker- oder bürgerliche) waren verarmt.

Ein Oublies sollte man seinen Mühl mit Wasser, Weiz, Eiern und Zucker oder Honig in. Man backte sie zwischen zwei Eisen, doch bevor man sie herausnahm, über man sie mit einem runden Stock. Man kann auch etwas Sauerteig hinzugeben.

als in Frankreich, und das liegt neben anderen Faktoren wie Topografie, Klima und Tradition. Diese sind jedoch nicht die einzigen Gründe, die den regionalen Spezialitäten, ihre Vielfalt erklären können. Denn es gibt auch eine starke kulturelle Identität, die diese Vielfalt in der Ernährung der Mensch erklärt hat. Und diese Identität ist ein Produkt der Migration, die die Menschen in die Städte brachte. Die besten Traditionen der Welt haben sich dort vermischt und neue, einzigartige Gerichte geschaffen.

Die 17. Jahrhundert in Paris, dem Zentrum der französischen Revolution, erlebte eine Zeit der großen Veränderungen. Die Spezialitäten der Region wurden in den Straßenküchen der Hauptstadt dargestellt. In den Straßenküchen der Hauptstadt wurden die Spezialitäten der Region dargestellt. In den Straßenküchen der Hauptstadt wurden die Spezialitäten der Region dargestellt.

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurde der Industrieanbau vorantreiben, wodurch technische Aufschlüsse waren erforderlich. Die Produktionen wurden modernisiert, um den Anforderungen der Städte gerecht zu werden. Die Milch ein und übernahmen deren Verarbeitung.

Bouccarons. Pflanzern boten auch eine breite Palette an weiteren Speisen an, deren genaue Beschaffenheit wir nicht immer kennen: Pasteten und Fischpasteten, Tartes, runde gefüllte und fritterte Teigwaren mit Käse und Schmelzkäse, darunter eine Art Pfannkuchen, teilweise mit frischem gebackenen Gebäck, das als «pâtisseries» bezeichnet wurde. Diese waren in den Straßenküchen der Hauptstadt zu finden.

Kleine Pasteten. Ein beliebiger Bogen für den süßen Imbiss zum Frühstück, ebenfalls beliebt beim Mittagessen. Diese Pasteten sind in der Regel klein und werden in der Regel in den Straßenküchen der Hauptstadt verkauft.



Loïc Bienassis ist Historiker und Experte für die Geschichte der Gastronomie. Als wissenschaftlicher Referent am »Europäischen Institut für Geschichte und Kulturen der Ernährung« erforscht er das kulinarische Erbe und dessen Einfluss auf unsere Esskultur. Zudem ist er Columnist der renommierten Radiosendung On va déguster auf France Inter und Autor zahlreicher Werke, die die Faszination der französischen Küche einem breiten Publikum näherbringen.

SCHWERPUNKTTITEL ★



Hardcover



Loïc Bienassis

Die große Geschichte der französischen Küche

Die berühmten Küchenchefs. Die besten Restaurants & Bistros. Die Kultrezepte.

Das goldene Zeitalter der Patisserie  
2 Lesebänden · 256 Seiten · WG 1455

Format 25,3 x 30,6 cm  
übersetzt von Helmut Ertl

ISBN 978-3-98951-017-3

€ [D] 56,00 · € [A] 57,60

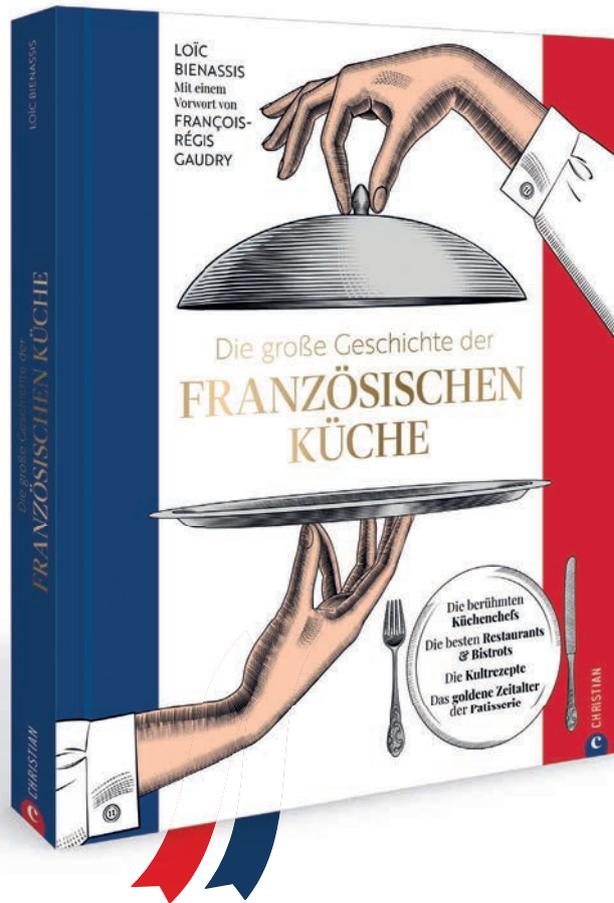
ET 24.10.2025



Von Coq au Vin bis Crème  
Chantilly – die Entstehung  
ikonischer Gerichte

Porträts legendärer Köche –  
Escoffier, Hermé & Co.

Opulente Bilder und  
spannende Anekdoten aus der  
Gourmet-Welt



Frankreichs kulinarisches Erbe

»Die Geschichte der französischen Küche« entführt in die faszinierende Welt der Kulinarik – von legendären Gerichten wie Coq au Vin bis zur Revolution der Haute Cuisine. Mit einzigartigen Bildern, spannenden Anekdoten und Porträts berühmter Köche wie Escoffier und Hermé ist dieses Buch ein Muss für Feinschmecker, Hobbyköche und Frankreich-Liebhaber. Ein kulinarischer Streifzug durch Jahrhunderte voller Genuss und Tradition.



Die klassische französische Küche

€ [D] 69,00 · € [A] 71,00  
ISBN 978-3-95961-530-3



Die Gourmet-Bibel Frankreich

€ [D] 70,00 · € [A] 72,00  
ISBN 978-3-95961-400-9



Die Gourmet-Bibel Paris

€ [D] 60,00 · € [A] 61,70  
ISBN 978-3-95961-807-6

CHRISTIAN



Hardcover



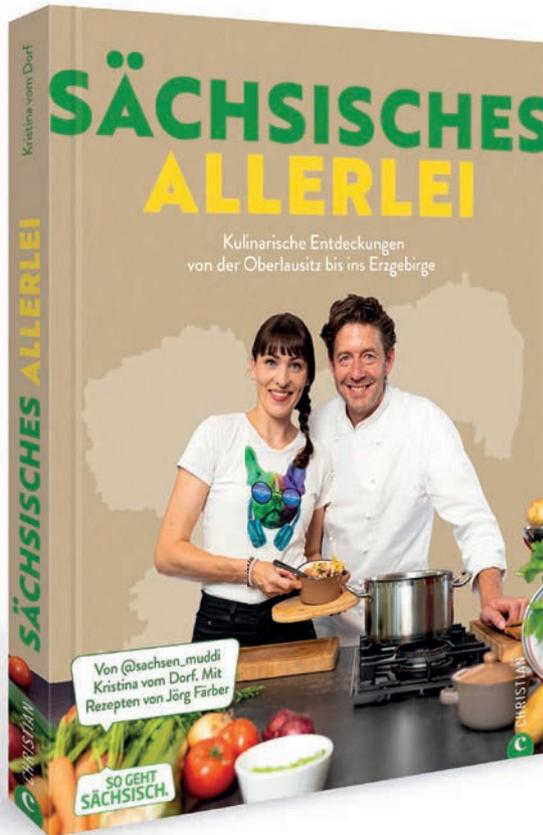
**Kristina Zorniger, Jörg Färber**  
**Sächsisches Allerlei**

Kulinarische Entdeckungen von der Oberlausitz bis ins Erzgebirge. Von @sachsen\_muddi Kristina vom Dorf. Mit Rezepten von Jörg Färber  
Hardcover · 192 Seiten · WG 1454  
Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-95961-989-9

€ [D] 26,99 · € [A] 27,80

ET 05.09.2025



**Das erste Kochbuch  
der Dialektfluencerin  
»Sachsen-Muddi«**

**Ganz viel Heimatgefühl:  
Eine kulinarische Reise durch  
alle Regionen Sachsens**

**Das perfekte Geschenk für alle,  
die Sachsen lieben**

## So schmeckt Sachsen

Die Dialektfluencerin und »Sachsen-Muddi« Kristina vom Dorf ist »Made in Sachsen« und stolz darauf. Für ihr erstes Kochbuch durchstreift sie ihre Heimat, lernt Foodies und Food-Verrückte kennen und lässt sich deren beste Gerichte verraten. Zusammen mit dem sächsischen Koch Jörg Färber sammelt sie Kulturrezepte wie »Tote Oma«, »Schnudentunker«, »Buttermilchplinsen« oder »Eierschecken«. Hmm, so schmeckt Heimat!

### NUTZUNG DER AUTORENREICHWEITE:



@sachsen\_muddi: **60.100** Follower



Fit wie die Feuerwehr!

€ [D] 24,99 · € [A] 25,70  
ISBN 978-3-95961-795-6



Das Chiemgau-Kochbuch

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



© Christian Verlag

**Kristina vom Dorf** hat ihre Wurzeln in Langenreinsdorf im Landkreis Zwickau in Sachsen. In ihren Zwanzigern brach sie in die weite Welt auf. Nach Stationen in Dänemark und auf Zypern lebt die Moderatorin, Journalistin und Autorin mit ihrer Familie mittlerweile in Fürth, Bayern. Ihre Liebe zur sächsischen Kultur und Sprache hat die 36-Jährige dabei immer beibehalten.

PRESSESCHWERPUNKT ★



Hardcover



**Poppy O'Toole**

**The Potato Queen**

Die Kartoffel-Revolution in 101 Rezepten.

Fried. Baked. Mashed. Roasted.

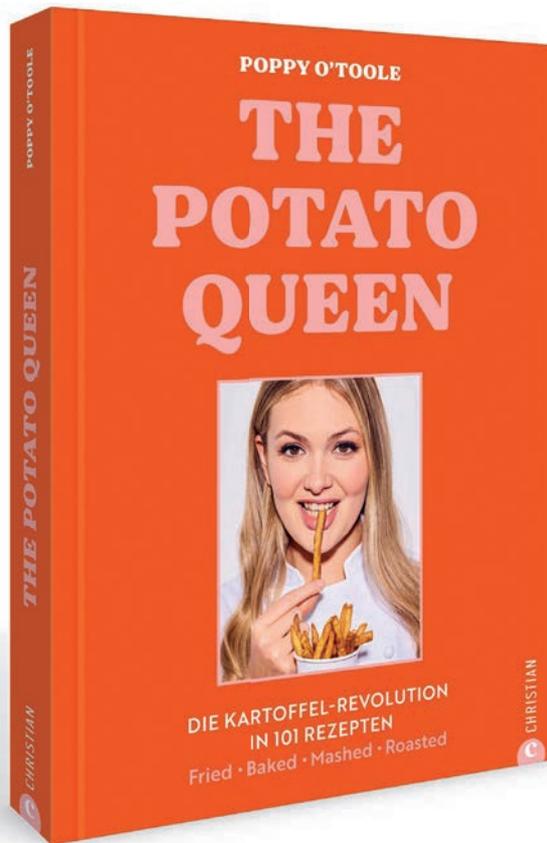
Hardcover · 256 Seiten · WG 1455

Format 19,2 x 25,2 cm

ISBN 978-3-98951-018-0

€ [D] 29,99 · € [A] 30,90

ET 21.11.2025



101 Rezepte – von knusprig bis cremig, immer next level!

TikToks »Potato Queen« zeigt, wie Kartoffeln wirklich rocken

Pommes, Rösti, Gratin & Co. – hier wird jeder zum Kartoffel-Profi!

**PR-Kampagne**

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



**Crunchy, Creamy, Köstlich**

Die Kartoffel, neu entdeckt! In diesem Kochbuch zeigt TikTok-Star Poppy O'Toole, wie vielseitig und köstlich dieses unterschätzte Gemüse sein kann. 101 Rezepte – von cremigem Dauphinoise bis zu knusprigen 15-Stunden-Kartoffeln – bringen Abwechslung in die Küche. Egal ob frittiert, gebacken, gestampft oder gratiniert: Mit Poppys Tipps wird jede Kartoffel zum Highlight. Der Gamechanger für Foodies und Kartoffel-Fans!

**NUTZUNG DER AUTORENREICHWEITE:**

@poppycooks: **4,8 Mio.** Follower

@poppycooks: **1,2 Mio.** Follower

@poppycooks: **60.000** Abonnenten



The Pasta Queen

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



Kartoffel

€ [D] 39,99 · € [A] 41,20  
ISBN 978-3-95961-821-2



**Poppy O'Toole**, Spitzenköchin und Social-Media-Sensation, startete »Poppy Cooks«, nachdem sie während der Pandemie ihren Job verlor. Nach fast zehn Jahren in professionellen Küchen begeistert sie über 4 Millionen TikTok-Fans mit einfachen Rezept-Tutorials. Seit 2022 ist sie Jurorin bei Young MasterChef und Celebrity Cooking School.



Hardcover



Michaela Vais

**ElaVegan – Einfach köstlich & vegan**

100 glutenfreie Lieblingsrezepte für jeden Tag

Hardcover · 256 Seiten · WG 1456

Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-98951-022-7

€ [D] 26,99 · € [A] 27,80

ET 05.09.2025



Von TikTok-Star & Erfolgs-  
bloggerin ElaVegan

Perfekt für Anfänger &  
Profis – mit einfachen  
Schritt-für-Schritt-Anleitungen

100 vegane Rezepte –  
glutenfrei, allergiefreundlich &  
voller Geschmack

## Vegan, einfach, köstlich!

Gesund, köstlich, unkompliziert – dieses Kochbuch bietet 100 kreative, glutenfreie Rezepte für Frühstück, Snacks, Hauptgerichte und Desserts. Erfolgsbloggerin Michaela »ElaVegan« Vais zeigt, wie einfach pflanzliches Kochen sein kann: vollwertig, allergiefreundlich und mit praktischen Alternativen. Mit wunderschönen Fotos und einfachen Zutaten macht dieses Buch Lust auf nachhaltigen Genuss – ohne Verzicht!

### NUTZUNG DER AUTORENREICHWEITE:



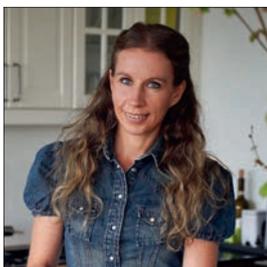
@elavegan: **1,2 Mio.** Follower



@Elavegan: **204.700** Follower



@ElaVegan: **83.200** Abonnenten



**ElaVegan** ist eine erfolgreiche Food-Bloggerin, Rezeptentwicklerin und Food-Fotografin. Seit 2015 begeistert sie über eine Million Follower auf Instagram und TikTok mit einfachen, veganen und glutenfreien Rezepten. Ihr Blog ElaVegan wurde 2016 auf Wunsch ihrer Community ins Leben gerufen.



Die vegane Eis-Bibel

€ [D] 39,99 · € [A] 41,20  
ISBN 978-3-95961-784-0



Tel Aviv vegan

€ [D] 39,99 · € [A] 41,20  
ISBN 978-3-95961-648-5



Die vegane Backbibel

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

TRENDTHEMA ★



Hardcover



**Stefanie Gückstock**  
**Green Goddess**

50 vegane Köstlichkeiten rund um das virale Power-Rezept. More than Salad!

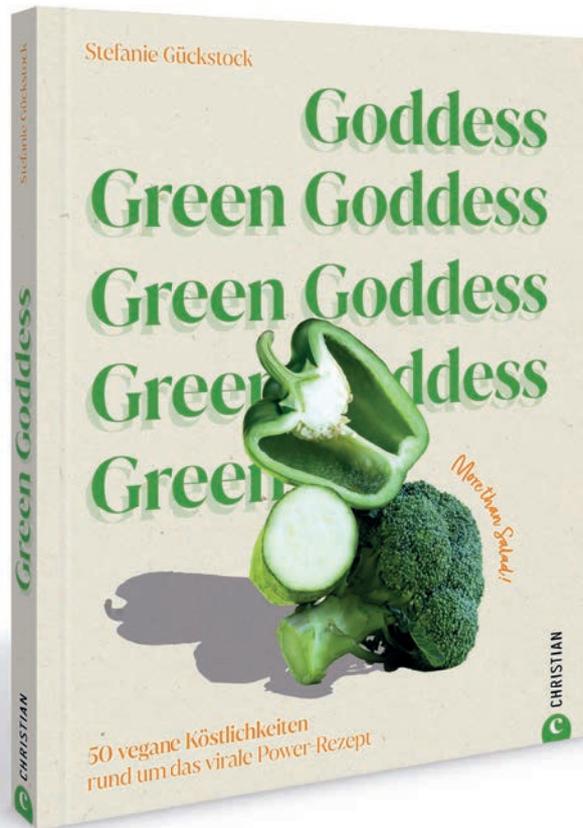
Hardcover · 144 Seiten · WG 1456

Format 19,0 x 23,5 cm

ISBN 978-3-95961-996-7

€ [D] 24,99 · € [A] 25,70

ET 05.09.2025



Der virale  
Foodtrend  
2025

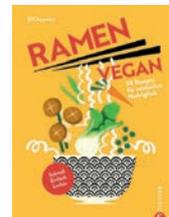
**Green-Goddess-Nachschub!**  
**Die TikTok-Sensation in der eigenen Küche**

**50 geniale vegane Varianten:**  
**Inspiriert vom viralen Green Goddess Salad!**

**Grüne Power-Vielfalt:**  
**Abwechslungsreich, kreativ und gesund!**

**Grüne Powerküche!**

Grün, grüner, Green Goddess! Die virale TikTok-Sensation (20+ Millionen Klicks) ist mehr als nur ein Salat – als wahre Nährstoffbombe ist sie nicht nur gesund, sondern auch absolut köstlich! Dieses Buch präsentiert 50 geniale vegane Green-Goddess-Powerrezepte: Salate, Hauptgerichte, Sweets und Smoothies. Von Green Goddess Shakshuka bis zu Green Goddess Ramen. So himmlisch schmeckt healthy!



Ramen vegan

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



**Stefanie Gückstock**, Münchnerin by choice, ist eigentlich ausgebildete Steuerberaterin. Vor ein paar Jahren ist sie aber noch einmal losgezogen, hat Spanisch studiert und einige Zeit dort gelebt. Vor allem aber ist Stefanie ein echter Foodie: Mit Leidenschaft, Expertise und Kreativität widmet sie sich in ihrem 2. Buch der veganen Powerküche und präsentiert uns den lang ersehnten Green-Goddess-Nachschub!

## Innenseiten



## PR-KAMPAGNE

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



## WIR WERBEN IN:



**Susann Kreihe** arbeitet seit vielen Jahren als Foodfotografin und Rezeptautorin. Die gelernte Köchin und Betriebswirtin sammelte in den Küchen dieser Welt ihr kulinarisches Fachwissen. Bei ihrer Arbeit als Foodfotografin kombiniert sie dies mit dem Auge fürs Detail und verleiht so jedem Kochbuch seinen ganz eigenen Charakter.

SCHWERPUNKTTITEL ★



Hardcover

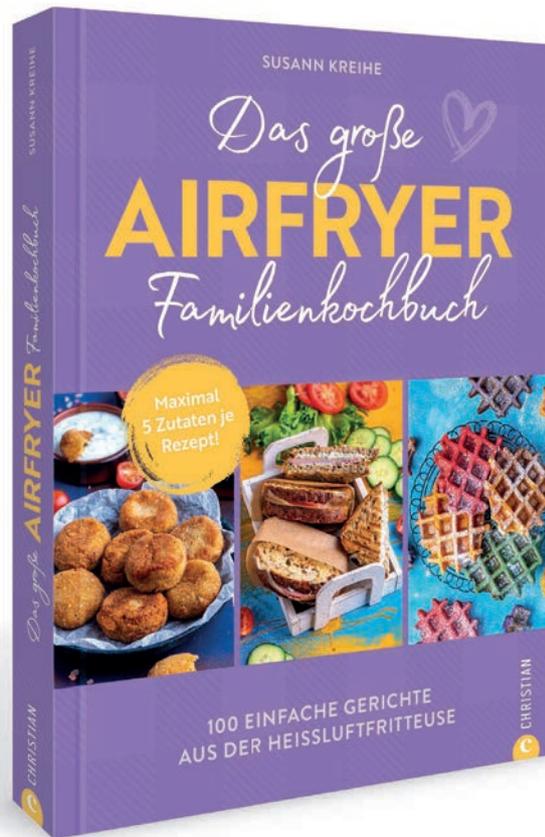


Susann Kreihe

**Das große Airfryer-Familienkochbuch**

100 einfache Gerichte aus der Heißluftfritteuse.  
Maximal 5 Zutaten je Rezept!  
Hardcover · 224 Seiten · WG 1453  
Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-95961-997-4  
€ [D] 29,99 · € [A] 30,90  
ET 05.09.2025



**Airfryer mal anders, nämlich als Familienküche!**

**So einfach geht das: Maximal fünf Zutaten je Rezept**

**Das perfekte Kochbuch für gestresste Eltern**

**Heiß, nicht fettig!**

Der Airfryer ist aktuell das angesagteste Küchengerät. Er ist so beliebt, weil man mit ihm schneller, gesünder und fettärmer kocht als mit der normalen Fritteuse. Vor allem Eltern schätzen ihn, denn Kinder lieben Frittiertes und Paniertes. Von Müsliriegel zum Frühstück, Kichererbsen-Buletten zum Lunch, knusprigem Blumenkohl oder gefülltem Hähnchen zum Dinner bis zum Aprikosen-Crumble – diese leckeren Gerichte schmecken wirklich allen!



Gourmetküche aus dem Thermomix

€ [D] 39,99 · € [A] 41,20  
ISBN 978-3-95961-613-3



Hardcover



Ilse Fischer

**Lasagne, Moussaka und Co.:**

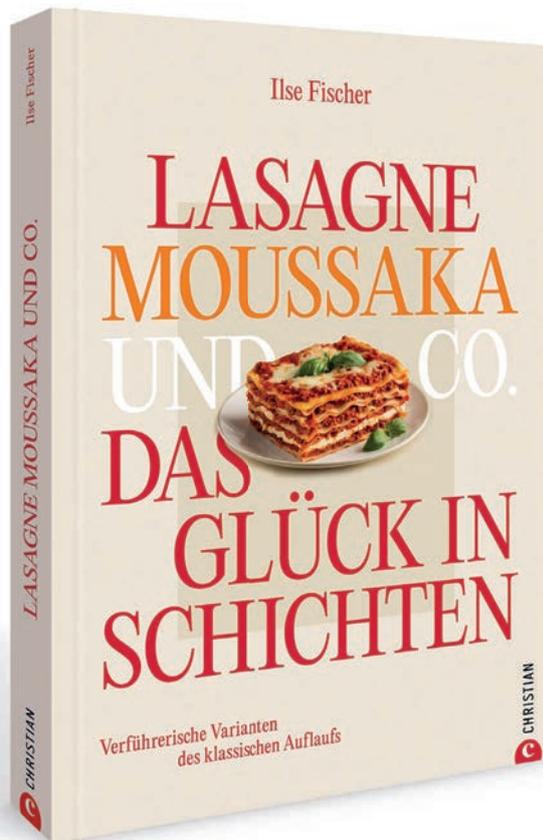
**Das Glück in Schichten**

Verführerische Varianten  
des klassischen Auflaufs  
Hardcover · 192 Seiten · WG 1455  
Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-98951-016-6

€ [D] 24,99 · € [A] 25,70

ET 24.10.2025



Von der renommierten  
Foodjournalistin Ilse Fischer

Mit den besten Rezepten  
von Sterneköch\*innen aus  
ganz Europa

Ein grandios gestaltetes  
Kochbuch zu einem der  
beliebtesten Rezepte der Welt

## Alle lieben Lasagne!

Unzweifelhaft ist Lasagne einfach lecker. Es gibt den Klassiker aus der Emilia-Romagna, doch hat jede Region Italiens ihr eigenes Rezept, z.B. die Vincisgrassi der Marken. Und was Griechenland sein Pastitsio ist im Elsass der Baeckeoffe oder in den Bergen Savoyens die Tartiflette. Auch Skandinavien und England haben ihre Varianten des berühmten Auflaufs – mit Kartoffeln, Fleisch, Fisch, Gemüse oder Bohnen. Dieses Buch bringt die besten Rezepte aus ganz Europa.



Pasta al Pomodoro

€ [D] 29,99 · € [A] 30,90  
ISBN 978-3-95961-958-5



The Pasta Queen

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



**Ilse Fischer** – Falstaff-Redakteurin. Kultur-Netzwerkerin. Langjährige Kuratorin des Kulinarik Festivals »eat&meet« in der Salzburger Altstadt. Präsidentin des Slow Food Conviviums Salzburg. Gastgeberin, Hobbyköchin und kultur-kulinarisch Reisende mit besonderer Leidenschaft für Frankreich und Italien. Herausgeberin der Reihe »Europa NEU denken«, der »Festspiel Dialoge Salzburg« und Kochbuchautorin. Lebt und arbeitet in Salzburg.

PRESSESCHWERPUNKT ★



Hardcover



**Angkana Sirisaeng**

**Pho. Das große Kochbuch**

100 Variationen der vietnamesischen Wundersuppe  
Hardcover, mit Leseband · 224 Seiten · WG 1455  
Format 22,5 x 27,1 cm

ISBN 978-3-98951-055-5  
€ [D] 39,99 · € [A] 41,20  
ET 24.10.2025



Das perfekte Grundlagenwerk für ambitionierte Hobbyköche

Alles was man über Pho wissen wissen kann: Hier bleibt keine Frage offen

Das perfekte Buch-Geschenk: Hochwertig ausgestattet und edel gemacht

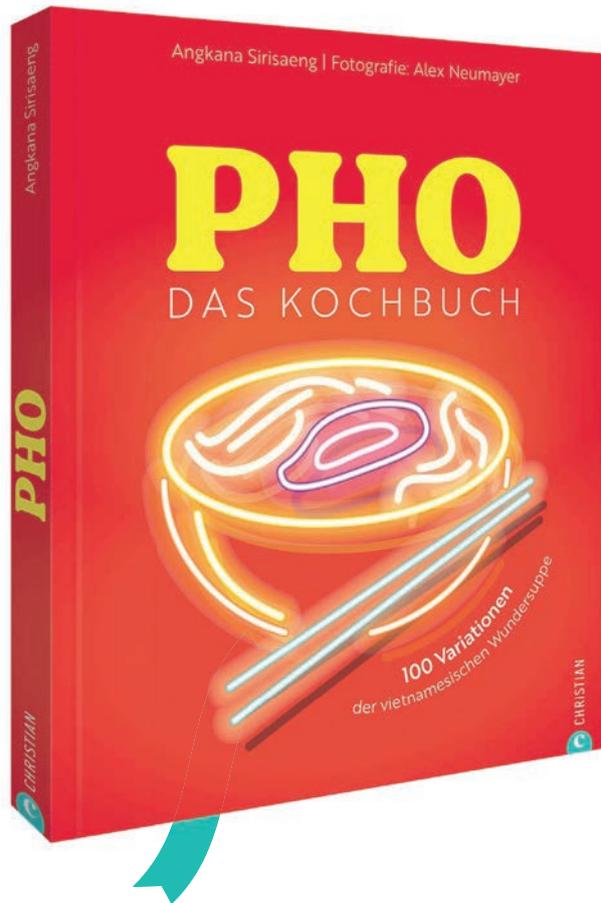
**PR-Kampagne**

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



© Christian Verlag

**Angkana Sirisaeng**, geboren und aufgewachsen in Thailand, entdeckte früh ihre Liebe zum Kochen. Nach ihrem Bachelor-Abschluss erlernte sie die Kunst des Obst- und Gemüseschnittens. Zudem bildete sie sich in den Bereichen thailändische und vietnamesische Küche sowie Sushi-Herstellung fort.



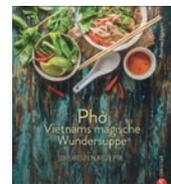
**Das ist Pho-tastisch!**

Die vietnamesische Suppe Pho erfreut sich weltweit großer Beliebtheit. Wie Sushi oder Ramen ist sie ein Gericht Asiens, das die Welt eroberte. Pho ist ein Kultrezept, sie ist gesund, wärmend und unglaublich aromatisch. Hier sind 100 Rezeptvarianten der Wundersuppe. Dazu verraten wir alles Wissenswerte um den perfekten »Pho-Baukasten«: Brühen, Einlagen, Toppings, Beilagen und kreative Abwandlungen aus Pfanne oder Airfryer.



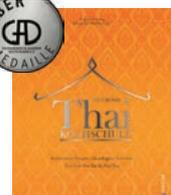
Thai Food

€ [D] 19,99 - € [A] 20,60  
ISBN 978-3-95961-638-6



Pho

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



Die große Thai-Kochschule

€ [D] 65,00 - € [A] 66,90  
ISBN 978-3-95961-754-3



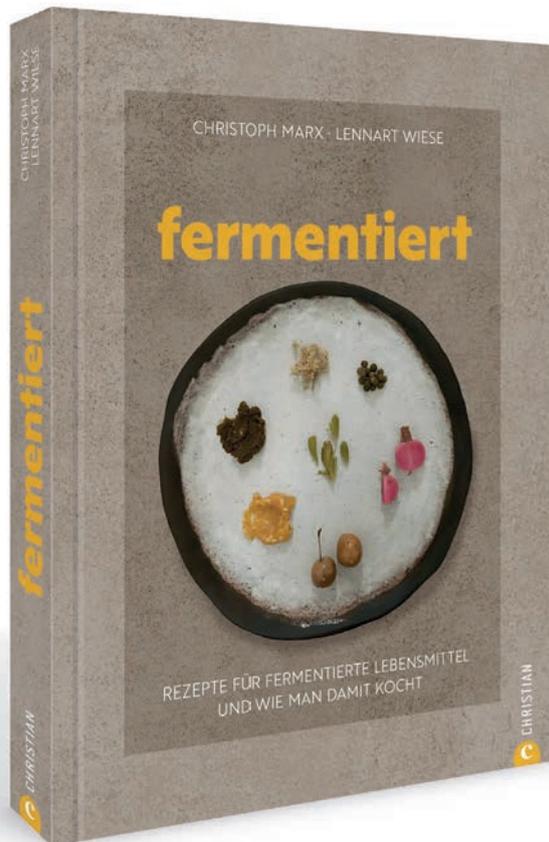
Hardcover



**Christoph Marx, Lennart Wiese**  
**Fermentiert**

Rezepte für fermentierte Lebensmittel  
und wie man damit kocht  
Hardcover · 224 Seiten · WG 1455  
Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-98951-051-7  
€ [D] 29,99 · € [A] 30,90  
ET 24.10.2025



**Doppelnutzen: Fermentieren &  
vielseitig in der Küche einsetzen**

**Trendthema mit  
wachsender Zielgruppe**

**Von Basis-Fermenten bis zu  
kreativen Gerichte**

## Fermented Feasts

Fermentiertes liegt im Trend – nicht nur, aber auch, aufgrund der positiven Wirkung auf die (Darm-) Gesundheit. »Fermentiert« zeigt, wie man kreative Fermente selbst herstellt und sie vielseitig in der Küche einsetzt. Wissen, Rezepte, Inspiration – kompakt und praxisnah zusammengestellt. Ein modern gestaltetes Buch, das auch eine jüngere und experimentierfreudige Zielgruppe anspricht.



Grünes Kraut & Rote Bete

€ [D] 27,99 · € [A] 28,80  
ISBN 978-3-95961-652-2



Kohl

€ [D] 29,99 · € [A] 30,90  
ISBN 978-3-95961-907-3



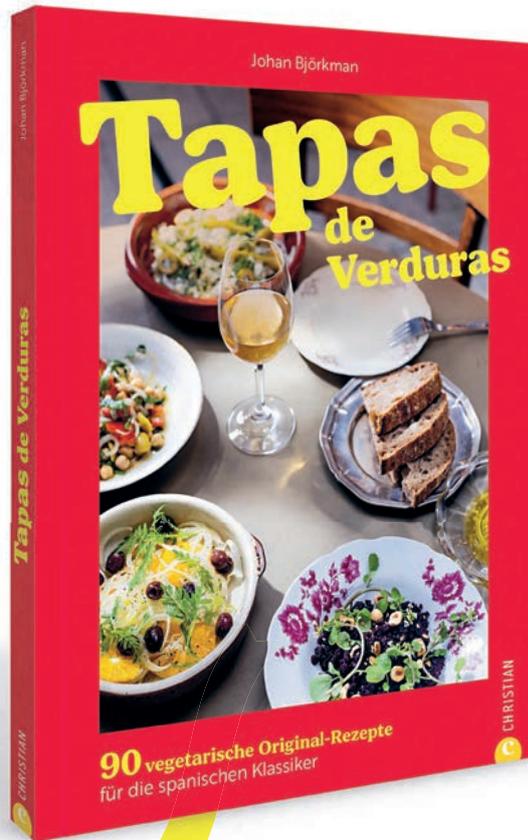
Hardcover



**Johan Björkman**  
**Tapas de Verduras**

90 vegetarische Original-Rezepte  
für die spanischen Klassiker  
Hardcover, mit Leseband · 160 Seiten · WG 1454  
Format 19,3 x 26,1 cm  
übersetzt von Lena Hoib

ISBN 978-3-98951-023-4  
€ [D] 26,99 · € [A] 27,80  
ET 18.07.2025



**Vegetarische Tapas für Party,  
Picknick oder Sommerabend  
auf dem Balkon**

**Tapas-Klassiker und Rezept-  
innovationen – 90 Rezepte  
in einem Buch**

**Authentische spanische  
Gerichte mit Lifestyle-Vibes**

## Ein Sommer wie in Spanien

Inspiriert von der spanischen Tapas-Kultur enthält »Tapas de Verduras« nicht nur authentische vegetarischen Rezepte von Patatas Bravas bis Tortilla Española, sondern auch köstliche Neukreationen wie Empanadas fritas, gebratenen Blumenkohl mit Safran-Aioli und gegrillte Karotten mit Ziegenkäse und Walnüssen. . Das Buch enthält etwa 90 Rezepte, unterteilt in Snacks, Salate, gebratene Speisen, Eintöpfe, gebratene und gegrillte Speisen sowie Süßes. ¡Buen provecho!

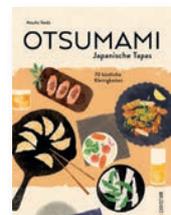


**Johan Björkman**, renommierter Küchenchef im schwedischen Göteborg, hat in den letzten 20 Jahren viel Zeit in Spanien verbracht, vor allem in Barcelona, wo er zeitweise lebt. Sein Plan für die Zukunft ist es, einer dieser alten Männer zu werden, die am Strand von Barcelona im Schatten sitzen und bei einem kalten Bier Domino spielen.



Tapas

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



Otsumami - Japanische Tapas

€ [D] 29,99 · € [A] 30,90  
ISBN 978-3-95961-903-5



Allgäuer Tapas

€ [D] 19,99 · € [A] 20,60  
ISBN 978-3-86246-882-9



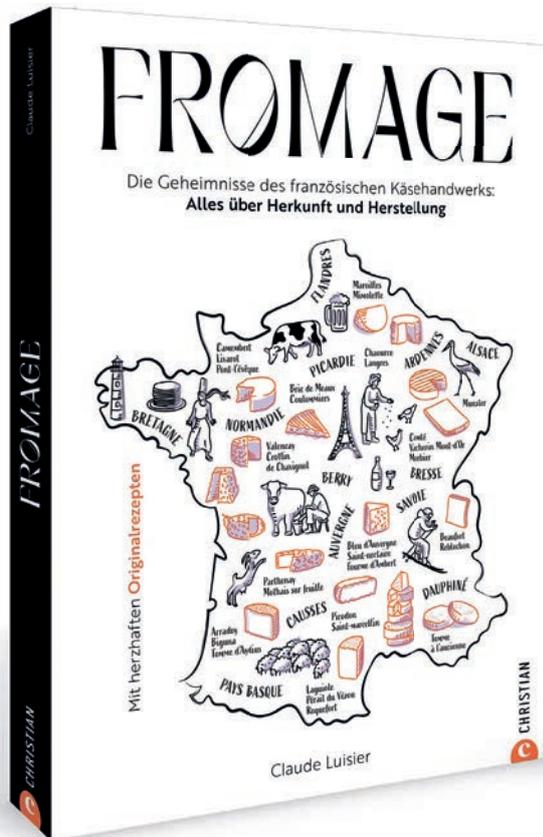
Hardcover



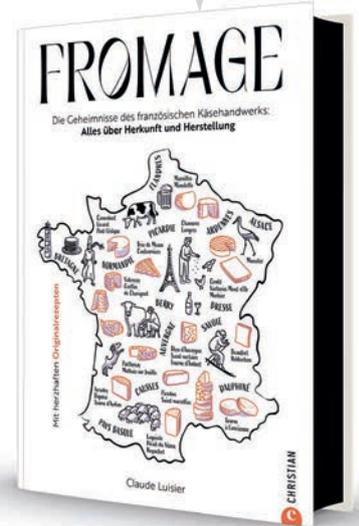
Claude Luisier  
Fromage

Die Geheimnisse des französischen Käsehandwerks:  
Alles über Herkunft und Herstellung.  
Mit herzhaften Originalrezepten  
Hardcover, mit Farbschnitt · 240 Seiten · WG 1453  
Format 19,8 x 27,6 cm  
übersetzt von Cornelia Wend

ISBN 978-3-95961-990-5  
€ [D] 39,99 · € [A] 41,20  
ET 10.10.2025



Mit Farbschnitt



**Von Arradoy bis Vacherin:  
50 französische Käsesorten –  
35 himmlische Rezepte**

**Alles von Herkunft über  
Herstellung, Lagerung und Co.**

**Ansprechend und attraktiv:  
Illustrationen und  
Kartenmaterial**

**Von der Auvergne bis zum Atlantik**

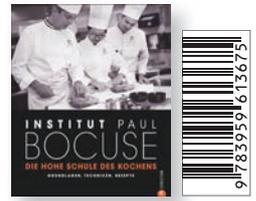
Wo gibt es den besten Käse? Richtig – in Frankreich! Käsestar Claude Luisier stellt eine exquisite Auswahl von 60 Käsesorten vor und begibt sich zusammen mit seinen Lesern auf eine geschmackliche, olfaktorische und historische Reise durch Frankreich. Gemeinsam mit Meistern des Käsehandwerks und Gastronomen verrät er außerdem eine Vielzahl köstlicher Rezepte unter Verwendung der einzelnen Sorten. Eine Geschichte über Käse, aber vor allem eine Geschichte über die Liebe zu demselben.



Die klassische französische Küche  
€ [D] 69,00 - € [A] 71,00  
ISBN 978-3-95961-530-3



Die Gourmet-Bibel Frankreich  
€ [D] 70,00 - € [A] 72,00  
ISBN 978-3-95961-400-9



Die hohe Schule des Kochens  
€ [D] 49,99 - € [A] 51,40  
ISBN 978-3-95961-367-5



**Claude Luisier** ist seit fast drei Jahrzehnten Affineur, Spezialist für die Reifung und Veredelung von Käse. Ansässig hoch oben in den Bergen des Schweizer Wallis hat er mit seiner offenen Art, seinem Humor und seinem enzyklopädischen Wissen bereits die Herzen vieler Käse-Enthusiasten erobert und begeistert er Millionen Follower in den sozialen Medien.



Hardcover



**Simon Mendel, Jakob Stüttgen**  
**Spiced**

Einfach würzen. 80 inspirierende  
Rezepte aus der Gewürzmühle  
Hardcover, mit Leseband · 240 Seiten · WG 1455  
Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-95961-992-9  
€ [D] 29,99 · € [A] 30,90  
ET 03.10.2025



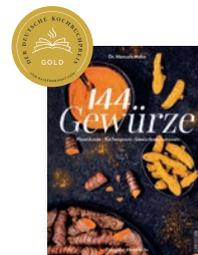
**Gewusst wie: Gewürze richtig  
anzuwenden ist eine Kunst**

**Gewusst warum: Gewürzwissen  
erschließt neue Aromenwelten**

**Von der Theorie zur Praxis:  
Geniale Rezepte vom Profi-Koch**

## Aromen-Explosionen

Hier ist das ultimative Gewürz-Kochbuch von der Gewürzmühle Rosenheim: Neben Warenkunde und Profi-Wissen aus der Gewürzmanufaktur liefert das Buch 80 Rezepte und Anregungen der Aromenküche, die durch Klarheit in Optik und Geschmack bestechen. Der Fokus liegt dabei stets auf der Machbarkeit und Zugänglichkeit im Küchenalltag. So lassen sich spielend neue Aromenwelten entdecken!



144 Gewürze

€ [D] 34,99 · € [A] 36,00  
ISBN 978-3-95961-896-0



**Simon Mendel** zog nach seinem Studium »Food, Beverage and Culinary Management« in Frankfurt in seine Heimatstadt München zurück. Dort arbeitete er im traditionellen Delikatessenhaus Dallmayr, wo er u.a. für den Einkauf von Gewürze zuständig war. 2019 übernahm Simon Mendel die Gewürzmühle Rosenheim, einen kleinen regionalen Handwerksbetrieb. In seiner Rolle als Gewürzmüller entwickelte Simon Mendel die Rezepturen und das Sortiment der Gewürzmühle Rosenheim, welche die Grundlage des heutigen Erfolges der Gewürzmühle darstellen.

## Innenseiten



## PR-KAMPAGNE

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



## WIR WERBEN IN:



Nach ihrem Designstudium spezialisierte sich **Julia Hildebrand** auf Food- und Still-Life-Fotografie. Daneben widmet sie sich leidenschaftlich dem Kochen und der Rezeptentwicklung. Für ihre Arbeit wurde sie mit dem Gourmand World Cookbook Award und dem Deutschen Kochbuchpreis ausgezeichnet.

SCHWERPUNKTTITEL ★



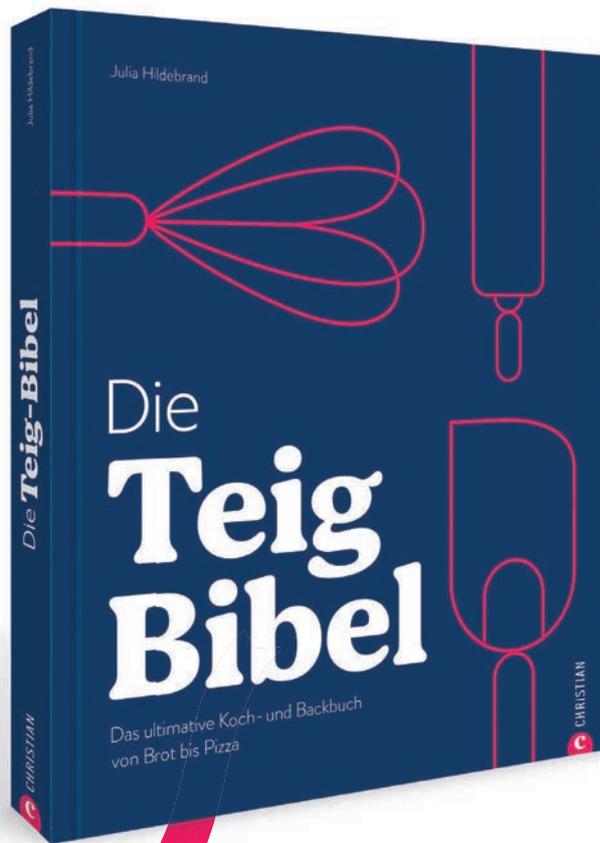
Hardcover



**Julia Ruby Hildebrand**  
**Die Teig-Bibel**

Das ultimative Koch- und Backbuch  
von Biskuit bis Pasta  
Hardcover, mit Leseband · 256 Seiten · WG 1453  
Format 22,5 x 27,1 cm

ISBN 978-3-95961-946-2  
€ [D] 39,99 · € [A] 41,20  
ET 10.10.2025



**Das Must-have-Kompendium für  
gelingsichere Teige aller Art**

**Von Ausbackteigen über  
Pizza und Brot bis hin zu  
Rührkuchen und Torten**

**Mit Rezepten zur Verwendung  
der Teige in Gerichten**

**What's the batter?**

Ob Brot, Pasta, Torte oder Pfannkuchen – in der Küche begegnen wir immer wieder den gleichen Grundteigen. Doch nicht jedes Rezept funktioniert auf Anhieb: Mal bricht der Teig, mal ist er zu weich, mal lässt er sich nicht ausrollen. Dieses Buch bietet eine verlässliche Sammlung erprobter Grundrezepte. Damit greift man einfach zu einem bewährten Teig und kombiniert ihn flexibel mit neuen Rezeptideen. Ein praktisches Nachschlagewerk für sichere Erfolge in der Küche.



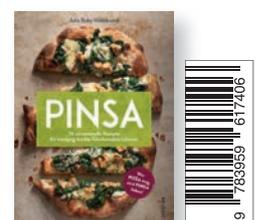
Sauerteig kann alles

€ [D] 27,99 · € [A] 28,80  
ISBN 978-3-95961-676-8



Turkuaz Kitchen: Das große Backbuch

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



Pinsa

€ [D] 24,99 · € [A] 25,70  
ISBN 978-3-95961-740-6

## Innenseiten



## NUTZUNG DER AUTORENREICHWEITE:



@russischraclette

54.700 Follower

## PR-KAMPAGNE

Podcast und TV-Auftritte in unterschiedlichen Talkformaten in Planung

Veranstaltungen auf Anfrage



**Ana Romas**, geboren in Kasachstan, emigrierte als Teenagerin zusammen mit ihrer Mutter nach Deutschland, wo sie in einer Kleinstadt am Niederrhein sesshaft wurde. Anas Kochstil wird durch ihre Kindheit in Kasachstan und die Übersiedlung nach Deutschland geprägt – sie kocht bodenständig, doch ihre zumeist vegetarischen Gerichte entfalten gleichzeitig enorme kreative Wirkung. Auf ihrem Blog »Russisch Raclette« und dem gleichnamigen Instagram-Kanal interpretiert sie nicht nur die Rezepte ihrer Mutter mit regionalen Zutaten neu, sondern lindert mittels ihrer internationalen kulinarischen Meisterwerke auch erfolgreich ihr Fernweh.

SCHWERPUNKTTITEL ★



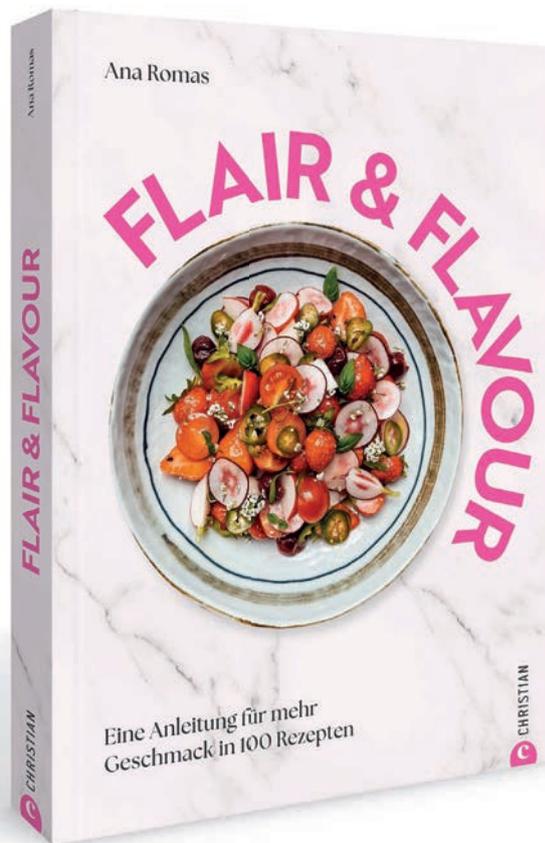
Hardcover



Ana Romas  
Flair & Flavour

Eine Anleitung für mehr Geschmack  
in 100 Rezepten  
Hardcover · 224 Seiten · WG 1455  
Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-95961-911-0  
€ [D] 29,99 · € [A] 30,90  
ET 10.10.2025



CHRISTIAN

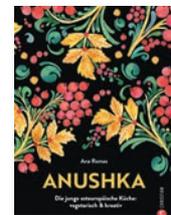
Das neue Buch von Erfolgs-  
autorin Ana Romas aka  
@russischraclette

Vegetarisches Food Pairing  
für (Armchair-)Traveller und  
Foodies

Innovatives Konzept und  
coole Gestaltung mit vielen  
Reisefotografien

Fusionküche de luxe

Nach ihrem erfolgreichen Debüt »Anushka«  
präsentiert Ana Romas in ihrem zweiten Kochbuch  
eine kulinarische Mindmap. Ihre zahlreichen Reisen in-  
spirieren sie, ihre ohnehin außergewöhnlich kreativen  
Rezepte mit Einflüssen aus aller Welt zu kombinieren.  
Ihren Lesern vermittelt sie so ein gutes Gespür für  
cooles Food Pairing auf hohem und innovativem  
Niveau. Einfach Next-Level-Genuss!



Anushka  
€ [D] 29,99 · € [A] 30,90  
ISBN 978-3-95961-721-5



Hardcover



**Ester Laub**

**Africa made easy**

Authentische afrikanische Rezepte

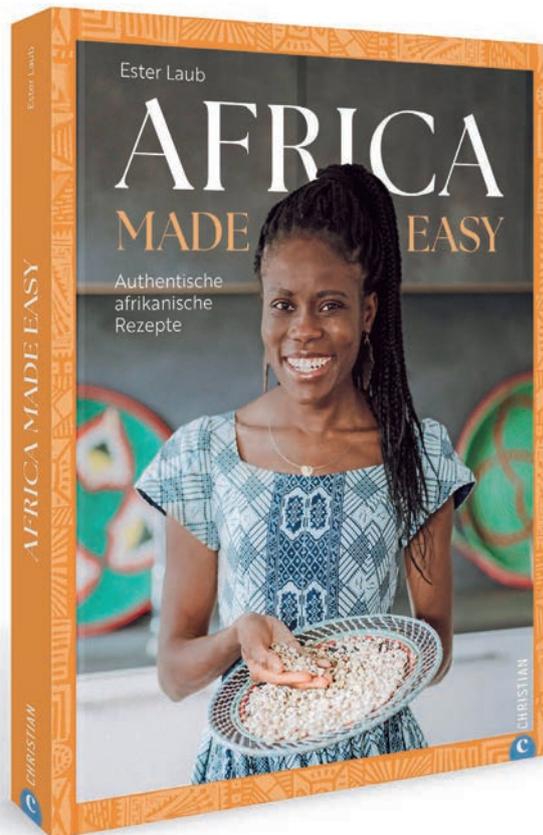
Hardcover · 224 Seiten · WG 1455

Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-95961-985-1

€ [D] 29,99 · € [A] 30,90

ET 05.09.2025



**Afrikanisch kochen –  
endlich ganz einfach!**

**Problemlos erhältliche  
Zutaten und ausführliche  
Beschreibungen**

**Authentische Rezepte vom  
gesamten Kontinent**

## Einfach (mal) afrikanisch kochen!

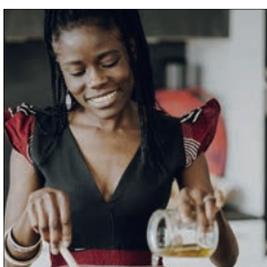
Die aus Namibia stammende Ester zeigt in diesem Buch, wie einfach und alltagstauglich die aromenreichen afrikanischen Küchen sein können. Von Nord nach Süd, von Ost nach West präsentiert sie 65 authentische Rezepte. Von Salaten über Eintöpfe bis zu Süßspeisen ist für jeden Geschmack etwas dabei. Jedes Rezept wird mit einer kurzen Erzählung zu Herkunft und Tradition eingeleitet.



Ma Africa. Das Kochbuch

€ [D] 32,99 · € [A] 34,00

ISBN 978-3-95961-532-7



© Maria Vetterlein

**Ester Laub**, geboren und aufgewachsen in Namibia, lebt mit ihrem Mann und ihren Töchtern in Oberfranken. 2018 gründete sie ihren Foodblog »Ester kocht«, um Familienrezepte zu teilen und insbesondere die namibische Küche einem breiteren Publikum näherzubringen.

PRESSESCHWERPUNKT ★



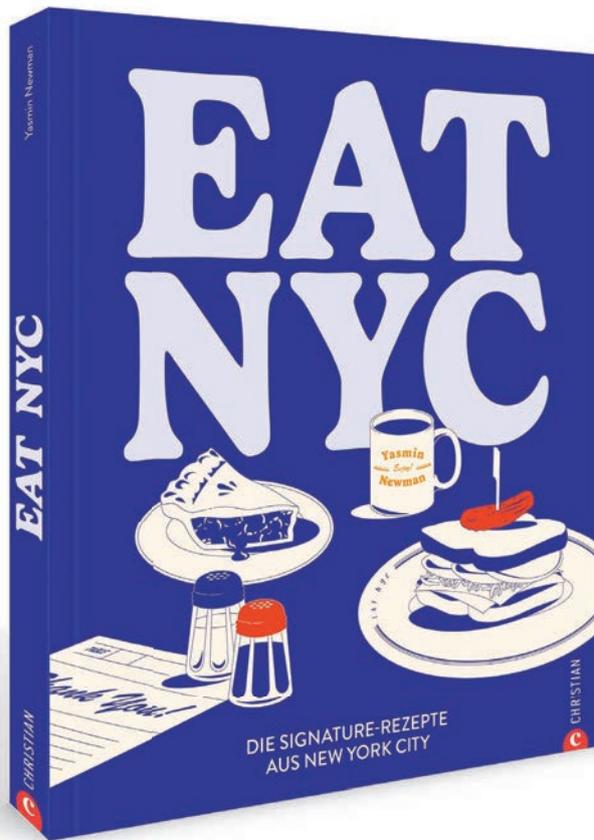
Hardcover



**Yasmin Newman**  
**Eat NYC!**

Die Signature-Rezepte aus New York City  
Hardcover · 256 Seiten · WG 1454  
Format 22,5 x 27,1 cm  
übersetzt von Claudia Theis-Passaro

ISBN 978-3-95961-987-5  
€ [D] 34,99 · € [A] 36,00  
ET 05.09.2025



Das perfekte Buch für Foodies  
und New-York-Fans

Kultrezepte & Geheimtipps aus  
der interessantesten  
Food-Metropole der Welt

Modern, cool und  
unglaublich lecker

**PR-Kampagne**

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



**It's up to you, New York, New York**

New York City ist ein Paradies für Feinschmecker, die Stadt hat für jeden Geschmack etwas zu bieten. Von den Klassikern bis zu Spezialitäten aus aller Welt spiegelt das kulinarische Angebot die kulturelle Vielfalt wider. Vom Morgen bis Mitternacht, von »Challah French Toast« über den besten Hotdog oder das feinste Reuben-Sandwich zum Cheesecake und »Brooklyn Burnout Cake« - dieses grandiose Kochbuch zeigt die besten Rezepte aus allen Boroughs.



The New York Times: Das Kochbuch.  
Kochen ohne Rezepte  
€ [D] 34,99 · € [A] 36,00  
ISBN 978-3-95961-656-0



© Alan Benson

**Yasmin Newman** ist eine australisch-philippinische Kochbuchautorin, Moderatorin und Food-Filmemacherin. In den vergangenen 20 Jahren hat Yasmin auf der ganzen Welt gelebt, von Paris und Los Angeles bis nach Mexiko und auf den Philippinen, und dabei verschiedene Küchen und Kulturen erkundet. Als Food-Autorin hat sie für führende australische Medien wie SBS Food, Delicious und MasterChef gearbeitet und wurde weltweit in Magazinen wie National Geographic, Oprah und Vogue vorgestellt.



Hardcover



Thomas Ortler

**Albanien. Das Kochbuch**

Wo mediterrane Frische auf orientalische Vielfalt trifft. Über wahre Gastfreundschaft und die Freude am Essen

Hardcover · 224 Seiten · WG 1454

Format 19,3 x 26,1 cm

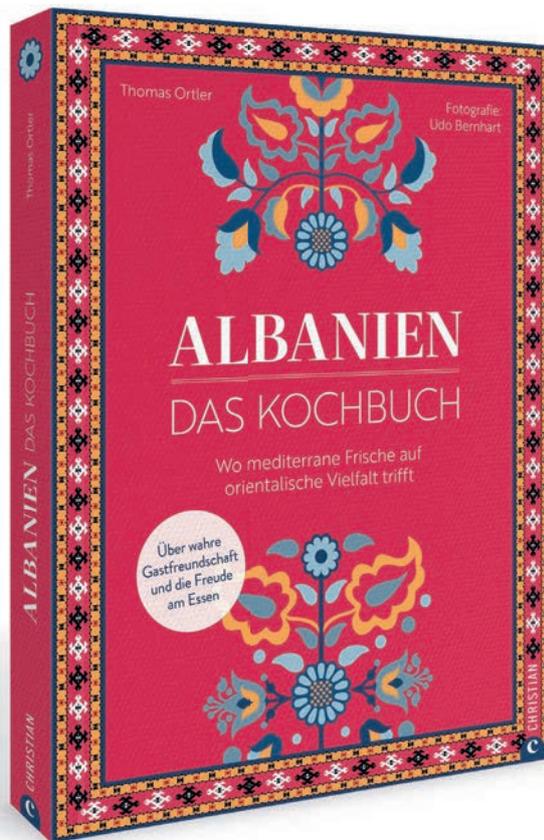
ISBN 978-3-95961-994-3

€ [D] 29,99 · € [A] 30,90

ET 10.10.2025



9 783959 161994 3



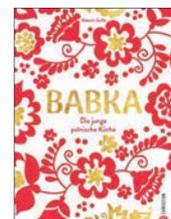
Das Kochbuch zur  
Trend-Destination

Eine kulinarische Entdeckungs-  
reise mit dem Starkoch  
Thomas Ortler

Authentisch, unverstellt und  
unglaublich köstlich

## Zu Gast bei Freunden

Albanien – wo Geschichte auf Genuss trifft. Dieses Kochbuch enthüllt die authentische, mediterrane Küche Albanien, wo Tradition und Moderne verschmelzen: Von frisch gebackenem Brot, hausgemachtem Käse und Joghurt bis zu Gerichten vom offenen Feuer und Wildkräuterspezialitäten. Entdecken Sie eine einzigartige kulinarische Vielfalt, die alte Rezepte bewahrt und neu interpretiert – ein Muss für Food-Verliebte!

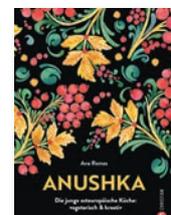


9 783959 161546 4

Babka

€ [D] 27,99 · € [A] 28,80

ISBN 978-3-95961-546-4



9 783959 161721 5

Anushka

€ [D] 29,99 · € [A] 30,90

ISBN 978-3-95961-721-5



© Maria Vetterlein

**Thomas Ortler** vertiefte nach seinem Abschluss als Sozialhistoriker seine Liebe zum Kochen und landete dabei in den Küchen der Koryphäen Konstantin Filippou und Paco Pérez. Er führt seit 2018 als Chef Patron sein innovatives Restaurant »flurin« in Südtirol. Im Fokus seiner kreativen Küche stehen die Themen Regionalität, Nachhaltigkeit und Konsumethik. Thomas Ortler wurde vom Gault & Millau als »Entdeckung des Jahres 2022« und vom Falstaff als »Best Young Chef 2023« ausgezeichnet.



9 783959 161731 4

Südtirol

€ [D] 29,99 · € [A] 30,90

ISBN 978-3-95961-731-4



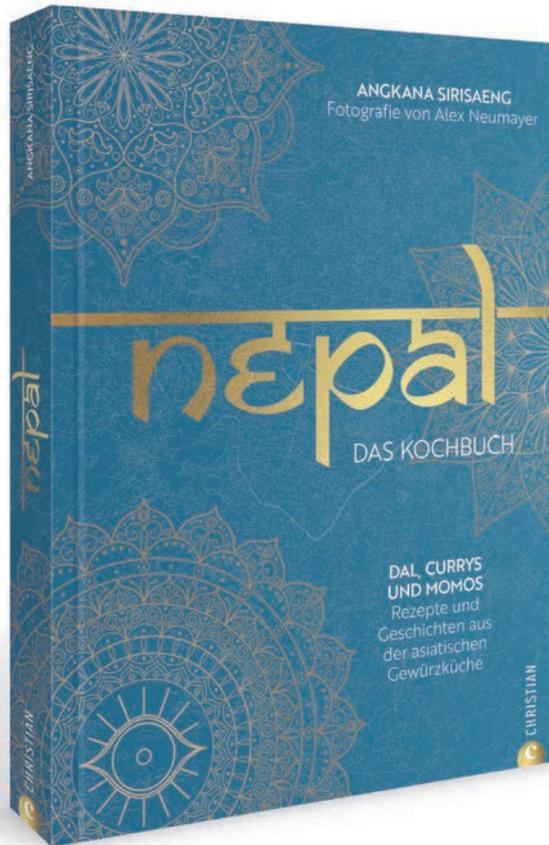
Hardcover



**Angkana Sirisaeng**  
**Nepal. Das Kochbuch**

Dal, Currys und Momos: Rezepte und Geschichten aus der asiatischen Gewürzküche  
Hardcover · 240 Seiten · WG 1454  
Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-95961-993-6  
€ [D] 32,99 · € [A] 34,00  
ET 10.10.2025



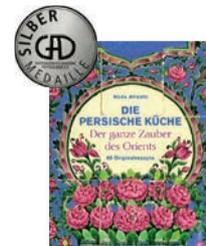
Das erste Kochbuch zum  
Geheimtipp Nepal

Ein grandios bebildertes  
Foodtrip durch das Herz Asiens

Kulinarische Erlebnisse und  
Entdeckungen auf dem  
Dach der Welt

## Ein Fest in den Höhen des Himalaya

Nepal ist ein sowohl von indischen als auch von buddhistischen Bevölkerungsgruppen geprägtes Land. Das spiegelt sich in der Kultur, den Festtagen und natürlich der Küche wider. Kichererbsengerichte (Dals), frittierte Gemüsebällchen (Pakoras), köstliche Teigtaschen (Momos), Currys – hier finden sich die ursprünglichen Rezepte der Gerichte, die die Welt liebt. In diesem zauberhaften Buch erklimmen wir die kulinarischen Höhen des Himalaya.



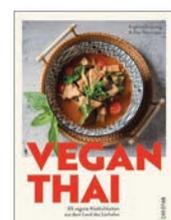
Die persische Küche

€ [D] 29,99 - € [A] 30,90  
ISBN 978-3-88472-692-1



Vietnam vegetarisch

€ [D] 32,99 - € [A] 34,00  
ISBN 978-3-95961-543-3



Vegan Thai

€ [D] 29,99 - € [A] 30,90  
ISBN 978-3-95961-945-5



**Angkana Sirisaeng**, geboren und aufgewachsen in Thailand, entdeckte früh ihre Liebe zum Kochen. Nach ihrem Bachelor-Abschluss erlernte sie die Kunst des Obst- und Gemüseschnittens. Zudem bildete sie sich in den Bereichen thailändische und vietnamesische Küche sowie Sushi-Herstellung fort.



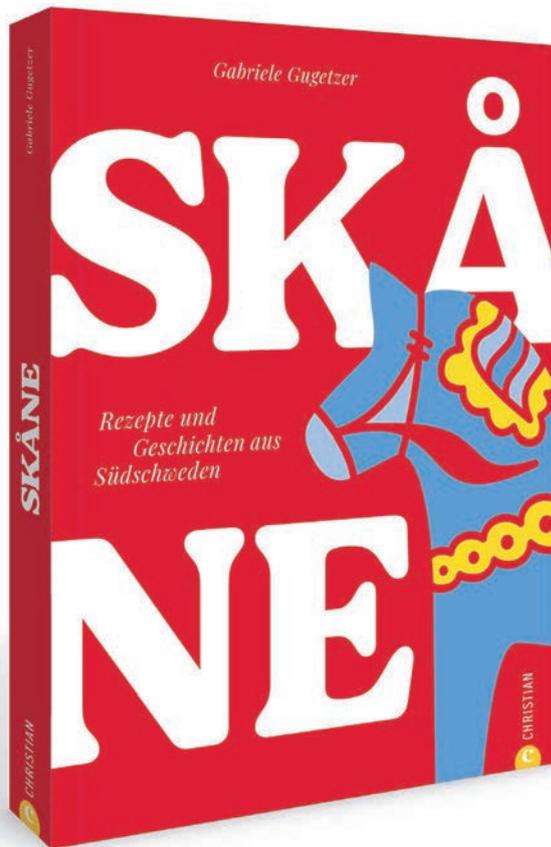
Hardcover



**Gabriele Guetzer**  
**Skåne**

Rezepte und Geschichten aus Südschweden  
Hardcover · 192 Seiten · WG 1454  
Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-95961-870-0  
€ [D] 29,99 · € [A] 30,90  
ET 07.11.2025



**Das erste Kochbuch  
über die unverwechselbare  
Küche Südschwedens**

**Authentische Porträts  
und Geschichten – eine  
kulinarische Reise**

**Erfolgsautorin  
Gabriele Guetzer ist Expertin.  
Und sie liebt Südschweden!**

### Immer dem Meer nach ...

Entdecken Sie die Magie Skånes! Dieses Buch ist Skandi-Flair pur: Es entführt Sie an charmante Orten, erzählt von Landbäckern, Fischräucherern und Winzern und bringt mit einer Vielzahl von Originalrezepten die schwedische Küche in Ihr Zuhause. Ob Köttbullar, Äggakaka oder Gravad Lax – erleben Sie Schwedens südlichste Provinz mit allen Sinnen!



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



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



© Gabriele Guetzer

**Gabriele Guetzer** ist freie Journalistin mit Schwerpunkt Food und Reise. Sie hat bereits über 30 Kochbücher geschrieben und etliche ins Deutsche übersetzt. Sie arbeitet zudem als Lektorin für Deutsch und Englisch. Nach ihrem Magisterabschluss in Kalifornien siedelte Gabriele Guetzer nach London über, später lebte sie in München, Köln, Hamburg und ihrer Heimat Hannover. Mit 14 Jahren reiste sie das erste Mal nach London. »Lunch in London« ist ihr drittes Buch über ihre Lieblingsstadt.



Hardcover



**Annika Rask**

**Weihnachtszeit in Lappland**

Winterliche Rezepte und Bräuche aus dem hohen Norden

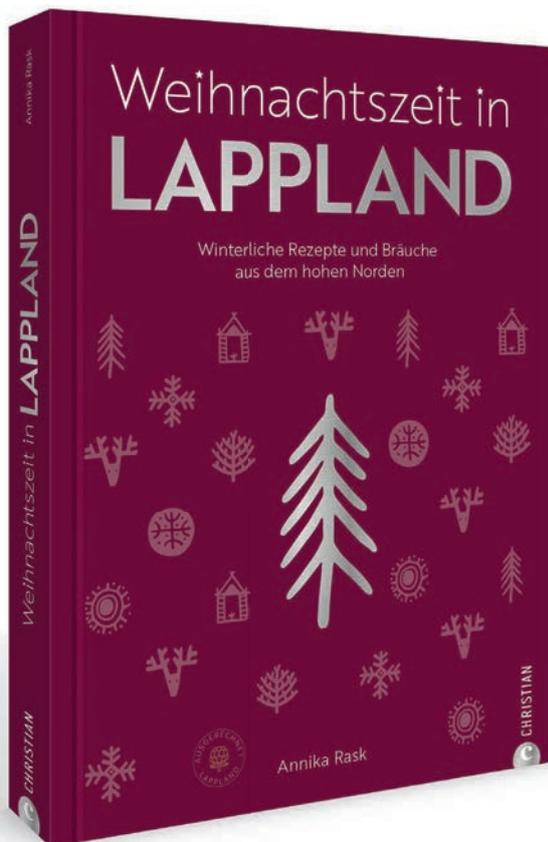
Hardcover · 224 Seiten · WG 1455

Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-95961-939-4

€ [D] 29,99 · € [A] 30,90

ET 03.10.2025



**Stimmungsvoller kann man  
Weihnachten nicht feiern**

**Hochwertig ausgestattet und  
liebevoll gestaltet**

**Mit leckeren Rezepten, persön-  
lichen Geschichten und den  
schönsten Bräuchen**

## God Jul!

Dieses zauberhafte Buch entführt uns in den Norden, um stimmungsvolle Weihnachten am Polarkreis zu erleben! Wir besuchen Schwedisch-Lappland, fahren im Rentierschlitten durch verschneite Winterwunder-Landschaften und genießen am Julbord, dem schwedischen Weihnachtstisch Julskinka (Weihnachtsschinken), Janssons frestelse («Janssons Versuchung»), Rödbetssallad (Rote-Bete-Salat), Pepparkaka (Pfefferkuchen) und Weihnachtsbier.

**Annika Brettfeld-Rask** ist mit ihren schwedischen Wurzeln mütterlicherseits seit jeher mit der schwedischen Kultur verbunden. Vor mehr als 10 Jahren verliebte sie sich mit ihrem Mann bei einem Familienbesuch in die atemberaubende Natur Schwedisch Lapplands. 2020 verwirklichte sie ihren Traum von einem Häuschen inmitten der wilden Natur – ganz ohne zivilisierte Bequemlichkeiten wie fließendes Wasser oder Strom aus der Steckdose.



American Christmas

€ [D] 29,99 · € [A] 30,90  
ISBN 978-3-95961-595-2



Weihnachten in Paris

€ [D] 29,99 · € [A] 30,90  
ISBN 978-3-95961-791-8



Weihnachten in den Alpen

€ [D] 14,99 · € [A] 14,99  
ISBN 978-3-95961-489-4

## Innenseiten



## PR-KAMPAGNE

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



## WIR WERBEN IN:



**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](http://www.gerichte-werkstatt.de) schreibt sie über die schönen Seiten des Lebens – Kochen und Genießen.

SCHWERPUNKTTITEL ★



Hardcover



Susann Kreihe

**Das große Buch der Weihnachtsbäckerei**

Plätzchen, Kipferl, Lebkuchen: 120 Rezepte für die schönste Zeit des Jahres  
Hardcover, mit Leseband · 256 Seiten · WG 1457  
Format 22,5 x 27,1 cm

ISBN 978-3-98951-020-3

€ [D] 39,99 · € [A] 41,20

ET 05.09.2025



**Die ultimative Plätzchen-Bibel:  
Alles für die Winterbackstube!**

**100+ Rezepte:  
Von traditionellen Klassikern  
bis hin zu modernen Kreationen!**

**Backen wie ein Profi:  
Tipps für perfekte Teige,  
Glasuren und Lagerung**

**Die ultimative Plätzchen-Bibel!**

Plätzchenduft liegt in der Luft! Von Vanillekipferl und Zimtsternen bis zu Marzipanlebkuchen, Spekulatius und Fruchtbrot: Mit 120 Rezepten, fundiertem Profiwissen über Teige, Glasuren und Dekorationen sowie Tipps zur richtigen Lagerung wird diese Plätzchen-Bibel zum treuen Begleiter für die perfekte Winterbackstube.



**Noël: Das große Buch der Weihnachts-Pâtisserie**  
€ [D] 39,99 · € [A] 41,20  
ISBN 978-3-95961-941-7



**Zauberhafte Weihnachten wie bei Harry Potter**  
€ [D] 24,99 · € [A] 25,70  
ISBN 978-3-95961-739-0



Hardcover



Susann Kreihe

**Lieblingskuchen ohne Zucker**

Käsekuchen, Donauwelle & Co.  
natürlich süß backen  
Hardcover · 192 Seiten · WG 1457  
Format 16,8 x 24,1 cm

ISBN 978-3-98951-019-7

€ [D] 16,99 · € [A] 17,50

ET 05.09.2025



Ersetzt: 987-3-95961-416-0

**60 Kuchen- und Tortenklassiker  
als Zuckerfrei-Variante in  
einem Backbuch!**

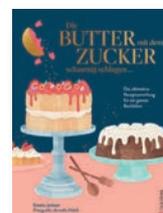
**Ganz natürlich süß mit Früchten,  
Datteln und Kokosblütenzucker!**

**Zuckerfreie Lieblingskuchen  
für jeden Tag: Genussvoll und  
gesund backen!**



**Köstlich wie bei Oma – aber natürlich**

Kuchenklassiker sind zeitlos, aber Zucker? Das muss nicht sein! Mit diesem Buch bringen Sie Ihre Lieblingsrezepte auf ein neues Level. Von Käsekuchen über Apfelkuchen bis hin zum Frankfurter Kranz – hier finden Sie über 60 köstliche Rezepte, die ganz ohne raffinierten Zucker auskommen. Stattdessen setzen wir auf natürliche Süßungsmittel wie Datteln, Früchte und Kokosblütenzucker. Ideal für alle, die Genuss und Gesundheit verbinden möchten!



**Die Butter mit dem Zucker schaumig  
schlagen ...**  
€ [D] 49,99 · € [A] 51,40  
ISBN 978-3-95961-855-7



© 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](http://www.gerichte-werkstatt.de) schreibt sie über die schönen Seiten des Lebens - Kochen und Genießen.



Hardcover



**Petra Milde**

**The Lovely Book of Pies**

50 Rezepte und Geschichten zur britischen

Kult-Pastete

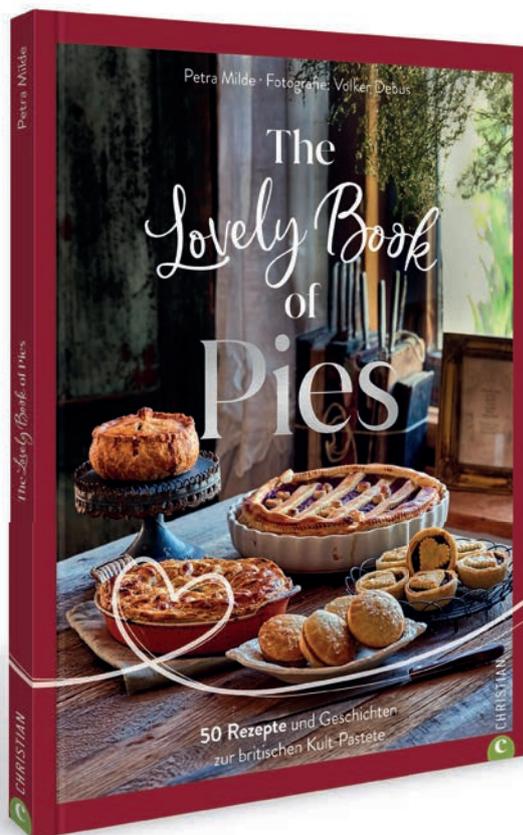
Hardcover · 144 Seiten · WG 1457

Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-98951-014-2

€ [D] 24,99 · € [A] 25,70

ET 19.09.2025



**Konkurrenzlos: Das erste  
Buch zum Thema Pies**

**Ein Muss für Brit-Fans: Das  
Backbuch zum kultigsten und  
britischsten Gebäck**

**50 grandiose Rezepte von  
klassisch bis kreativ,  
von süß bis pikant**

## Great British Bakes

Entdecken Sie die britische Pies-Kultur: Dieses Kochbuch zeigt, dass die britischen Kultpasteten mehr sind, als süße Leckereien. Unter goldener Teigdecke verbergen sich herzhafte Stews und köstliche Apfelkuchen – ein Fest der Vielfalt. Authentische Backkunst, die Wärme und Geborgenheit schenkt. Von »Pork Pie« über »Minced Meat Pie« und »Ham & Leek Pie« zu »Cheese Cherry Pie« sind diese Rezepte ein Muss für alle, die den britischen Backzauber lieben.



Scones, Scones, Scones

€ [D] 24,99 · € [A] 25,70

ISBN 978-3-95961-863-2



Lunch in London

€ [D] 29,99 · € [A] 30,90

ISBN 978-3-95961-660-7



Perfekte Zimtschnecken

€ [D] 26,99 · € [A] 27,80

ISBN 978-3-95961-942-4



Die gelernte Hotelfachfrau **Petra Milde** kann als selbstständige Autorin Beruf und Leidenschaft miteinander verbinden: Ihre Liebe zu Schottland führte sie an die britische Küche und die Spezialitäten Großbritanniens heran. Mit diesem Buch legt sie ihre ganz persönliche Liebeserklärung an das britische Kultrezept »Pie« vor.



Paperback

**Unsere italienischen Lieblingsweine 2025/2026**

Der Merum Taschenführer Wein  
Paperback · 262 Seiten · WG 458  
Format 12,0 x 17,0 cm

ISBN 978-3-98951-064-7

€ [D] 19,90 · € [A] 20,50

ET 29.07.2025



Ersetzt: 978-3-95961-957-8

**Italienischen Wein  
neu entdecken**

**Viele Wein- und  
Winzerinformationen**

**Rabatt-Aktion: »Winzer lieben  
Merum-Leser«**



Italienische Weine neu entdecken mit dem Weinführer von Merum. Die Verkoster präsentieren darin 1500 Weine von Südtirol, über die Toskana bis Sizilien, bewertet nach Qualität, Eleganz und Unverfälschtheit. Dazu gibt es viele Informationen zu den Anbaugebieten, den Winzern und ab-Hof-Preisen. Eine Besonderheit ist die Rabatt-Aktion „Winzer lieben Merum-Leser“: Wer in Italien bei teilnehmenden Winzern einkauft, erhält bei Vorlage des Merum-Weinführers 10 % Rabatt.

# IHRE KOCHBUCH-AKTION HERBST 2025

## UNSERE STARS

DIE STANDARDWERKE  
FÜR IHRE KÜCHE

PAKET A:  
ca. € 1100,-

PAKET B:  
ca. € 500,-

Bitte sprechen Sie mit Ihrem Vertreter!



GRATIS  
Kochschürze

GRATIS  
Plakat  
ca. 35 x 82 cm

ICH BIN EIN  
KÜCHENSTAR  
IN DIESER KÜCHE  
SETZE ICH STANDARDS!

www.christian-verlag.de

CHRISTIAN

Die  
Teig  
Bibel

Die große  
Französischen  
Köche

DIE VEGANE  
BACKBIBEL

KÜCHEN  
MESSER

WOK

DER GROSSE LAROUSSE

FELIX

SINNE & SINNE  
SCHREIBT  
DER GRÜNEN KÜCHE

## Hotline für Bestellungen

### Zeitfracht GmbH

Industriestraße 23, 70565 Stuttgart  
Telefon 07 11/78 60 22 54

### Zeitfracht Service Portal:

<https://service.zeitfracht.de/>

### Servicezeiten:

Mo. bis Do. 8:00 bis 18:00 Uhr  
Fr. 8:00 bis 17:00 Uhr

## Hotline für Bestellungen im Ausland

### Auslieferung Österreich

Mohr Morawa  
Telefon 01/68 01 45  
Telefax 01/6 89 68 05  
bestellung@mohrmorawa.at  
<https://webshop.mohrmorawa.at/>

### Auslieferung Schweiz

Buchzentrum  
Kundendienst/Bestellannahme  
Telefon 0 62/2 09 26 26  
Telefax 0 62/2 09 26 27  
kundendienst@buchzentrum.ch

Die [A]-Preise wurden von unserem österreichischen Alleinauslieferer als sein gesetzlicher Letztverkaufspreis in Österreich festgesetzt.

## Ansprechpartner\*innen für Apotheken

### Verkaufsleitung

Torsten Krull  
Telefon 0 30/75 70 41 52  
torsten.krull@isp.gmbh

### Verlagsservices

Benedikt Martin  
Telefon 0 89/69 31 59 228  
bestellung@isp.gmbh

### Außendienst Österreich

Lydia Pratter, Michael Stibor  
Telefon 00 43/65 02 01 806  
l.pratter@icloud.com  
m.stibor@me.com

## Ihre Ansprechpartner\*innen für Buchhändler:

### Gebiet Nordwest -

**Bremen, Teile von Nordrhein-Westfalen, Niedersachsen**  
**PLZ 26-28, 30-33, 37, 48-49**  
**Teile von 34, 38, 44, 46, 59**

Andrea Brinkmann  
Mobil: 01 72/8 38 13 03  
Fax: 0 89/69 31 59 807  
andrea.brinkmann@isp.gmbh

### Gebiet Süd -

**Teile von Baden-Württemberg, Bayern**  
**PLZ 72, 77-79, 80-89, 93-94**

Helge Hansen  
Tel.: 0 89/69 31 59 651  
Fax: 0 89/69 31 59 803  
helge.hansen@isp.gmbh

### Gebiet Südwest -

**Luxemburg, Saarland, Teile von Baden-Württemberg, Bayern, Rheinland-Pfalz**  
**PLZ Lux, 54-56, 60-69, 70-71, 73-76, 90-92, 95-98**

Kai Hehr  
Mobil: 01 72/7 33 80 45  
Fax: 0 89/69 31 59 804  
kai.hehr@isp.gmbh

### Gebiet Mitte -

**Sachsen, Teile von Hessen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Thüringen**  
**PLZ 01-02, 04, 07-09, 34-36, 40-43, 45, 47, 50-53, 57-58, 99**  
**Teile von 06, 34, 44, 46, 59**

André Fillgert  
Mobil: 0172/ 73 38 239  
Fax: 02183/ 80 60 271  
andre.fillgert@isp.gmbh

### Gebiet Nord -

**Hamburg, Schleswig-Holstein, Teile von Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen, Sachsen-Anhalt**  
**PLZ 19, 20-25, 29, 39**

**Teile von 06, 10, 12, 13, 38**  
Andrea Leonhard  
Tel: 0 40/67 77 474  
Fax: 0 40/67 77 670  
andrea.leonhard@isp.gmbh

### Gebiet Berlin -

**Berlin, Teile von Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern**  
**PLZ 03, 14-18**

**Teile von 10, 12, 13**  
Bernd Oschlies  
Mobil: 01 72/7 33 81 35  
Fax: 0 89/69 31 59 801  
bernd.oschlies@isp.gmbh

### Verkauf Innendienst

#### Bayern

N. N.  
Telefon 0 89/69 31 59 338  
Telefax 0 89/69 31 59 944  
telesales@isp.gmbh

**Bremen, Hamburg, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Schleswig-Holstein**

Thomas Gade  
Telefon 0 89/69 31 59 141  
Telefax 0 89/69 31 59 944  
thomas.gade@isp.gmbh

**Belgien, Luxemburg, Niederlande, Baden-Württemberg, Hessen, Rheinland-Pfalz, Saarland**

Katharina Gaubman  
Telefon 0 89/69 31 59 907  
Telefax 0 89/69 31 59 944  
katharina.gaubman@isp.gmbh

**Berlin, Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen**

Andreas Ströbel  
Telefon 0 89/69 31 59 146  
Telefax 0 89/69 31 59 944  
andreas.stroebel@isp.gmbh

### Verkauf Österreich

Andreas Thaler  
St. Johann in der Haide 216  
A-8295 St. Johann in der Haide  
Mobil 00 43/6 64/3 90 05 24  
Telefax 00 43/33 32/6 66 75  
andreas.thaler@isp.gmbh

### Verkauf Schweiz

Antje Schreiber  
Mobil 00 41/7 86 86 06 30  
antje.schreiber@isp.gmbh

### Verkauf Italien

Frasnelli-Keitsch  
Distribution GmbH-Srl  
Franz Nussbaumer  
Mitterweg 16a, I-39100 Bozen  
Telefon 00 39/4 71 97 96 17  
Telefax 00 39/4 71 97 60 63  
franz.nussbaumer@frasnelli-keitsch.it

### Verlagsservices service@isp.gmbh

Lisa Reisinger (Ltg.)  
Telefon 0 89/69 31 59 226  
lisa.reisinger@isp.gmbh

Hannah Schmidt  
Telefon 0 89/69 31 59 221  
hannah.schmidt@isp.gmbh

Jennifer Marienberg  
Telefon 0 89/69 31 59 916  
jennifer.marienberg@isp.gmbh

## Ihre Ansprechpartner\*innen bei ISAR SALES PARTNER

### Geschäftsführung

Thomas Voigtländer  
Telefon 089/69 31 59 905  
thomas.voigtlaender@isp.gmbh

### Verkaufsleitung

Bernd Oschlies  
Telefon 089 69 31 59 650  
Telefax 089 69 31 59 801  
bernd.oschlies@isp.gmbh

### Vertrieb E-Commerce

Stefan Dagge (Ltg.)  
Telefon 089/69 31 59 320  
stefan.dagge@isp.gmbh

Stefanie Kirner  
Telefon 089/69 31 59 932  
stefanie.kirner@isp.gmbh

Simon Leonhardt  
Telefon 089/69 31 59 328  
simon.leonhardt@isp.gmbh

Margherita-Serena Marasco  
Telefon 089/69 31 59 127  
margherita.marasco@isp.gmbh

## Hotline für Bestellungen

### Zeitfracht GmbH

Industriestraße 23, 70565 Stuttgart  
Telefon 07 11/78 60 22 54

### Zeitfracht Service Portal:

<https://service.zeitfracht.de/>

### Servicezeiten:

Mo. bis Do. 8:00 bis 18:00 Uhr  
Fr. 8:00 bis 17:00 Uhr

### Verlagsservices

[service@isp.gmbh](mailto:service@isp.gmbh)

Lisa Reisinger (Ltg.)  
Telefon 0 89/69 31 59 226  
[lisa.reisinger@isp.gmbh](mailto:lisa.reisinger@isp.gmbh)

Benedikt Martin  
Telefon 0 89/69 31 59 228  
[benedikt.martin@isp.gmbh](mailto:benedikt.martin@isp.gmbh)

Bianca Hauptmann  
Telefon 089/69 31 59 942  
[bianca.hauptmann@isp.gmbh](mailto:bianca.hauptmann@isp.gmbh)

## Ihre Ansprechpartner\*innen für Fachhändler im Außendienst:

### Reisegebiet Nord-Ost:

**Berlin, Brandenburg, Bremen, Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern, Nordhessen, nördl. Niedersachsen Ostwestfalen, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Schleswig-Holstein, Thüringen**  
**PLZ: 0-2, 30-32, 38-39, 98-99**  
**Teile von 36, 37**

Gerolf Karwen  
Telefon 01 77/33 74 203  
[info@karwen.de](mailto:info@karwen.de)

### Reisegebiet Westen:

**Nordrhein-Westfalen, südl. Niedersachsen**  
**PLZ: 33, 40-53, 57 - 59**  
N. N.  
[fachhandel@isp.gmbh](mailto:fachhandel@isp.gmbh)

### Reisegebiet Bayern:

**PLZ: 80-87, 90-96, Teile von 89, 97**  
Hans-Peter Seis  
Telefon 0151/121 01 906  
Telefax 0 85 47/91 48 06  
[seis-hans-peter@t-online.de](mailto:seis-hans-peter@t-online.de)

### Reisegebiet Österreich:

**gesamt Österreich und Südtirol**  
Lydia Pratter, Michael Stibor  
Telefon 00 43/65 02 01 806  
[l.pratter@icloud.com](mailto:l.pratter@icloud.com)  
[m.stibor@me.com](mailto:m.stibor@me.com)

### Reisegebiet Mitte:

**Hessen, Saarland, Rheinland-Pfalz / Luxemburg**  
**PLZ: 34, 35, 54 - 56, 60, 61, 63 - 67, Teile von 36, 37, 76**

Rolf Sommer  
Telefon 01 77/85 32 98 7  
Telefax 0 68 48/71 94 89  
[info@sommer-handelsagentur.de](mailto:info@sommer-handelsagentur.de)

### Reisegebiet Baden-Württemberg:

**PLZ: 68-75, 77-79, 88**  
**Teile von 76, 89, 97**  
Andreas Pritzl  
Telefon 01 72/62 34 873  
Telefax 0 74 32/98 40 492  
[Andreas.Pritzl@web.de](mailto:Andreas.Pritzl@web.de)

Alle bei der Auslieferung gespeicherten Vorgaben zur Zahlungsart und zum Versandweg haben Vorrang und werden automatisch herangezogen. Änderungen und Irrtum vorbehalten.

Die Preise entsprechen dem Stand vom 15.04.2025. Änderungen und Irrtum vorbehalten.  
Verbindlich für Ihren Auftrag sind die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der ISP Isar Sales Partner GmbH.

## Ihre Ansprechpartner\*innen bei ISAR SALES PARTNER

### Vertriebsleitung Fachhandel

Daniel Schleicher  
Telefon 0 89/69 31 59 144  
Mobil 01 72/ 73 38 031  
[daniel.schleicher@isp.gmbh](mailto:daniel.schleicher@isp.gmbh)

### Verkaufsleiter

Torsten Krull  
Telefon 030/75 70 41 52  
Mobil 01 72/86 64 472  
[torsten.krull@isp.gmbh](mailto:torsten.krull@isp.gmbh)

Natalie Hatt  
Telefon 0 89/69 31 59 341  
[natalie.hatt@isp.gmbh](mailto:natalie.hatt@isp.gmbh)

# ISAR SALES PARTNER

---

**ISP Isar Sales Partner GmbH**  
Grillparzerstraße 8 · 81675 München  
Telefon (089) 69 31 59-0  
[www.isp.gmbh](http://www.isp.gmbh)

Sie finden uns in

**VLB-TIX** 