

DAS NEUE PROGRAMM
HERBST 2024

WILLKOMMEN ZUHAUSE

KOCHEN | BACKEN | LIFESTYLE



Kinofilm

Zum Kino-Start der Bestsellerverfilmung »Woodwalkers« am **24. Oktober 2024** erscheint das **gleichnamige Kochbuch**.

Der Kinofilm bildet den Auftakt eines dreiteiligen Franchise rund um die Welt der Gestaltwandler. Die Filme basieren auf der erfolgreichen und gleichnamigen Bestseller-Reihe von Katja Brandis im Arena Verlag.



Mittlerweile sind 8 Bände der Woodwalkers und 6 der Seawalkers sowie weitere Spin-Offs (»Woodwalkers & Friends«) bei Arena Verlag erschienen. Zudem bietet Arena einen Schulplaner, ein Spiel, Fan-Boxen und einen Woodwalkers-Schal an. Die Wood- und Seawalkers-Bände haben eine riesige Fangemeinde:

über **1,2 Mio. verkaufte Exemplare**



Presse

PR-KAMPAGNE

Buchtipps und Rezeptstrecken in Publikumsmedien, Kochen- und Frauenmedien, überregionaler Tagespresse etc.



Innenseiten

Gemüsequiche à la Lou

Für den Salat:

- 500 g Nudeln (z. B. Gajoli)
- Salz
- 1 Salatgurke
- 2 rote Paprikaschoten
- 6 Schwarzwurken
- 100 g Mais (250 g Röhrlsgewicht)
- 200 g TK-Erdbeeren

Für das Dressing:

- 6 EL Gurkensud
- 1 Becher saure Sahne (oder 150 g Mayonnaise)
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL erdichtester Senf
- 1/2 TL Zucker
- Salz
- Frisch gemahlener Pfeffer

Aufladen:

- 1 Bund Schnittlauch, in Rädchen geschnitten

Für den Salat die Nudeln in reichlich kochendem, gut gesalzenem Wasser nach Packungsangabe garen.

Inzwischen die Gurke und die Paprika waschen. Die Samen und weißen Trennwände der Paprika entfernen. Gurke, Paprika und Gewürzgerken klein würfeln. Den Mais abgießen.

Die Erdbeeren in ein Sieb geben, dieses in das kochende Nudelwasser halten und die Erbsen darin etwa 30 Sekunden überbrühen. Die Erbsen abtropfen lassen, die Nudeln ebenfalls abgießen und alle vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben.

Für das Dressing den Gurkensud mit saurer Sahne, Olivenöl, Senf, Zucker, 1 TL Salz und 2-3 Prisen Pfeffer glatt rühren.

Den Salat mit dem Dressing marinieren und mit Schnittlauchröllchen beifrisch servieren.

Miciensciam, si od qui optia dolo reatur aat unt, que cupita iditate rehendis non conet explias magnihl ciatur, vericit odia nobiB, conse nomet ut in preit es es velloia esenias aut hil ium ide occum velit, sam nobis earum faceret iantio. Et repero tenidem harchitatem



SPITZENTITEL ★



Hardcover

Woodwalkers

Das offizielle Koch- und Backbuch
60 tierisch gute Rezepte
Hardcover mit Leseband · 160 Seiten · WG 1450
Format 16,8 x 24,1 cm

ISBN 978-3-95961-886-1

€ [D] 19,99 · € [A] 20,60

ET 08.11.2024



**Leckere und nachhaltige
Rezepte aus der Welt der
Woodwalker für Kids & Teens**

**Naturnahe Gestaltung im Look
and Feel der Woodwalker-Welt**

**Perfektes Merchandise
zum Start des ersten
Woodwalker-Kinofilms**

Dinner is ready!

Wer die Welt retten möchte, muss gut gestärkt sein! Wichtig ist dabei natürlich, dass Fleisch- und Pflanzenfresser gleichermaßen auf ihre Kosten kommen: Deshalb braucht Pumajunge Carag ab und an ein Steak, während Eichhörnchen Holly weite Wege für Pfannkuchen mit Haselnusscreme hüpfen und Brandon, der Bison, nicht ohne seine geliebten Maiskörner kann. Die Gestaltwandlerschüler von der Clearwater High sind aber natürlich nicht nur mit dem Kampf für das Gute beschäftigt, sondern feiern auch sehr gerne mit ihren Freunden – mehr als Waldmeisterlimonade, Maus au Chocolat und andere Leckereien braucht es nicht für coole Partystimmung!



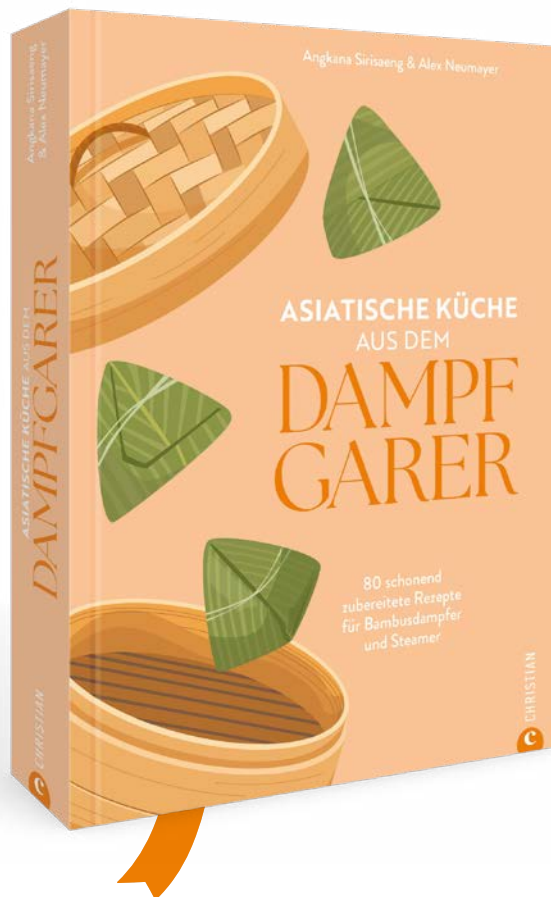


Hardcover

Angkana Sirisaeng, Alex Neumayer
Asiatische Küche aus dem Dampfgarer

80 schonend zubereitete Rezepte für
 Bambusdämpfer und Steamer
 Hardcover mit Leseband · 192 Seiten · WG 1455
 Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-95961-913-4
€ [D] 29,99 · € [A] 30,90
ET 04.10.2024



**80 neue Ideen für
 den Dampfgarer**

**Trendkombination: Asiatische
 Küche und Dampfgaren**

**Geeignet für
 Bambusdämpfer und
 moderne Geräte**

Gesunde Trendküche

Jetzt entdecken: 80 neue Ideen für den Dampfgarer! Dieses Buch vereint die herrlichen Aromen der asiatischen Küche mit den gesunden Vorzügen des Dampfgarens. Warum das so gut passt? Von Reis über Dumplings bis Fleisch, Fisch und Gemüse wird in Asien traditionell viel gedämpft. Hier kommt also zusammen, was zusammen gehört. Neben der Zubereitung im modernen Dampfgarer, leiten die Rezepte auch zur klassischen Zubereitung mit dem Bambusdämpfer an.



Die hohe Kunst vom Dampfgaren

€ [D] 49,99 · € [A] 51,40
 ISBN 978-3-95961-538-9



Sous Vide

€ [D] 49,99 · € [A] 51,40
 ISBN 978-3-95961-256-2

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

Alex Neumayer aus dem Salzburger Gasteinertal war neun Jahre in Südostasien als Küchenchef in der Fünf-Sterne-Hotellerie tätig. Heute arbeitet er als Foodfotograf in seinem Studio »Kochen & Kunst« in Bad Hofgastein.





Hardcover

Atsuko Ikeda

Otsumami – Japanische Tapas

70 köstliche Kleinigkeiten

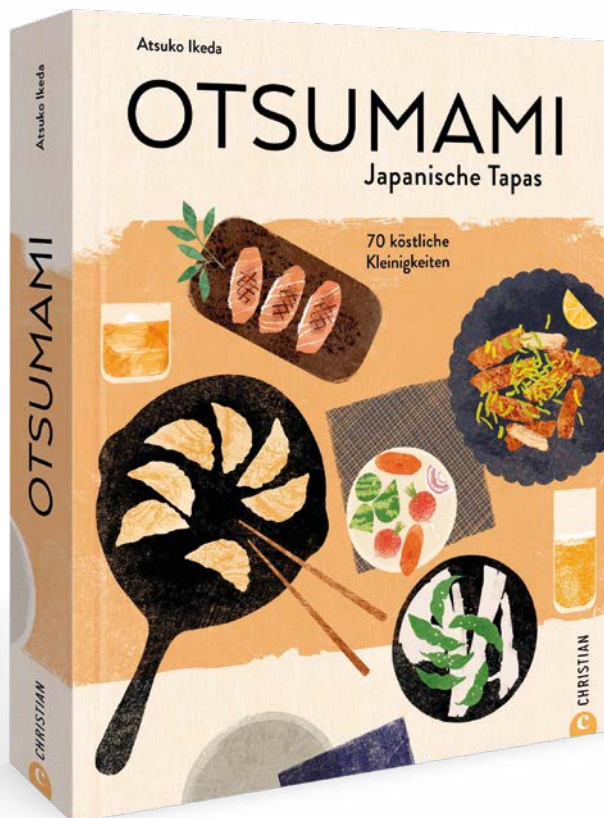
Hardcover · 176 Seiten · WG 1455

Format 20,3 x 26,0 cm

ISBN 978-3-95961-903-5

€ [D] 29,99 · € [A] 30,90

ET 08.11.2024



Eine neue Seite der japanische Küche!

Mit praktischem Grundlagenteil

Für alle Fans von Tapas, Mezze und Antipasti

When Tapas meet Japan!

»Otsumami« bedeutet so viel wie »Knabbereien zu Drinks«. Diese japanische Tradition verbindet somit das beliebte Thema »Tapas« mit der Trendküche »Japan« – und hebt sich so von anderen Japan-Kochbüchern ab. Mit 70 authentischen Rezepten und einem ausführlichen Grundlagenteil (z.B. über die Kunst des perfekten Reiskochens) führt Atsuko Ikeda durch das Kochbuch und lässt keine Fragen offen.



Tapas

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



Tapas meet Mezze

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

Atsuko Ikeda stammt aus Kyushu, dem südlichen Teil Japans. Sie ist Ernährungswissenschaftlerin, Fotografin und Autorin von drei Kochbüchern. In interaktiven Kochkursen vermittelt sie nicht nur ihr Wissen und ihre Leidenschaft fürs Kochen, sondern auch japanische Eleganz und die Kunst der Einfachheit.

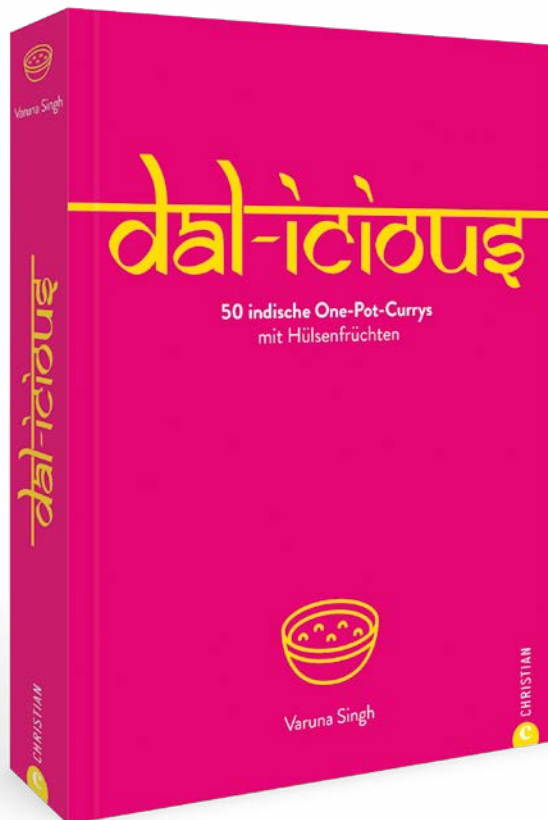


Hardcover

Varuna Singh
Dal-icious

50 indische One-Pot-Currys mit Hülsenfrüchten
Hardcover mit Sonderfarbe · 160 Seiten · WG 1455
Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-95961-914-1
€ [D] 24,99 - € [A] 25,70
ET 08.11.2024



NUTZUNG DER AUTORENREICHWEITE:



@desiküche
40.000 Follower

Das erste Dal-Kochbuch

Proteinreich & gesund!

**Perfekte Seelenwärmer
für kalte Tage!**

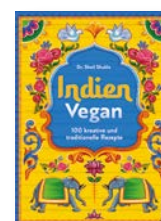
Curry goes Dal

Genug von Curry-Kochbüchern? Dann kommt hier etwas Neues: Dal! Dal ist ein indisches Currygericht aus Linsen und anderen Hülsenfrüchten, das mit verschiedenen Gewürzen (z.B. Kurkuma, Ingwer, Knoblauch) kräftig gewürzt wird. Mit Hülsenfrüchten als Hauptzutat ist es sehr proteinreich und nahrhaft - das ideale Gericht für kalte Tage. Die in Indien geborene Youtuberin Varuna stellt in diesem Buch 50 Varianten aus allen Teilen Indiens vor.



Die klassische indische Küche

€ [D] 32,99 - € [A] 34,00
ISBN 978-3-95961-867-0



Indien vegan

€ [D] 34,99 - € [A] 36,00
ISBN 978-3-95961-738-3

Varuna Singh wurde in Nordindien geboren und lebt seit 2011 in Deutschland. 2015 startete sie den Youtube-Kanal »Desi Küche« mit inzwischen fast 40.000 Abonnenten. Dort teilt sie traditionelle indische Rezepte.

PRESSESCHWERPUNKT ★

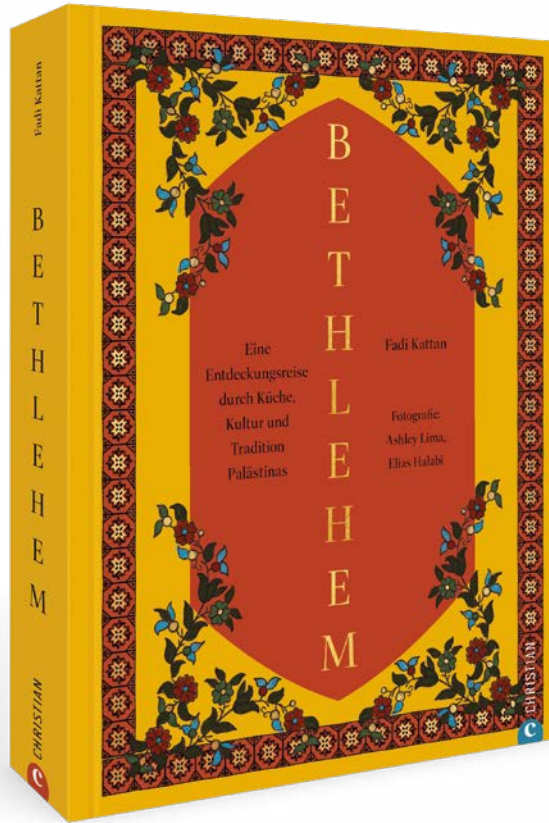


Hardcover

**Fadi Kattan
Bethlehem**

Eine Entdeckungsreise durch Küche,
Kultur und Tradition Palästinas
Hardcover mit Folienprägung
240 Seiten · WG 1454
Format 19,3 x 25,4 cm

ISBN 978-3-95961-909-7
€ [D] 34,99 · € [A] 36,00
ET 06.09.2024



Aromenfeuer der Levante!

**Über 80 traditionelle
palästinensische Rezepte**

Persönlich und hautnah!

Yalla! Auf nach Bethlehem!

»Bethlehem« feiert die palästinensische Küche in-
mitten einer der geschichtsträchtigen Städte der
Welt. Autor und Koch Fadi Kattan eröffnet dem Leser
die verborgenen Seiten Bethlehems, beschwört die
Farben und Düfte der Märkte und Gewürzläden herauf
und stellt lokale Erzeuger, Händler und Handwerker
vor. Begleitet von persönlichen Erzählungen er-
hält man so einen sonst verborgenen Einblick in die
palästinensische Küche und Kultur!



Auf den Spuren des Hummus

€ [D] 39,99 · € [A] 41,20
ISBN 978-3-95961-605-8

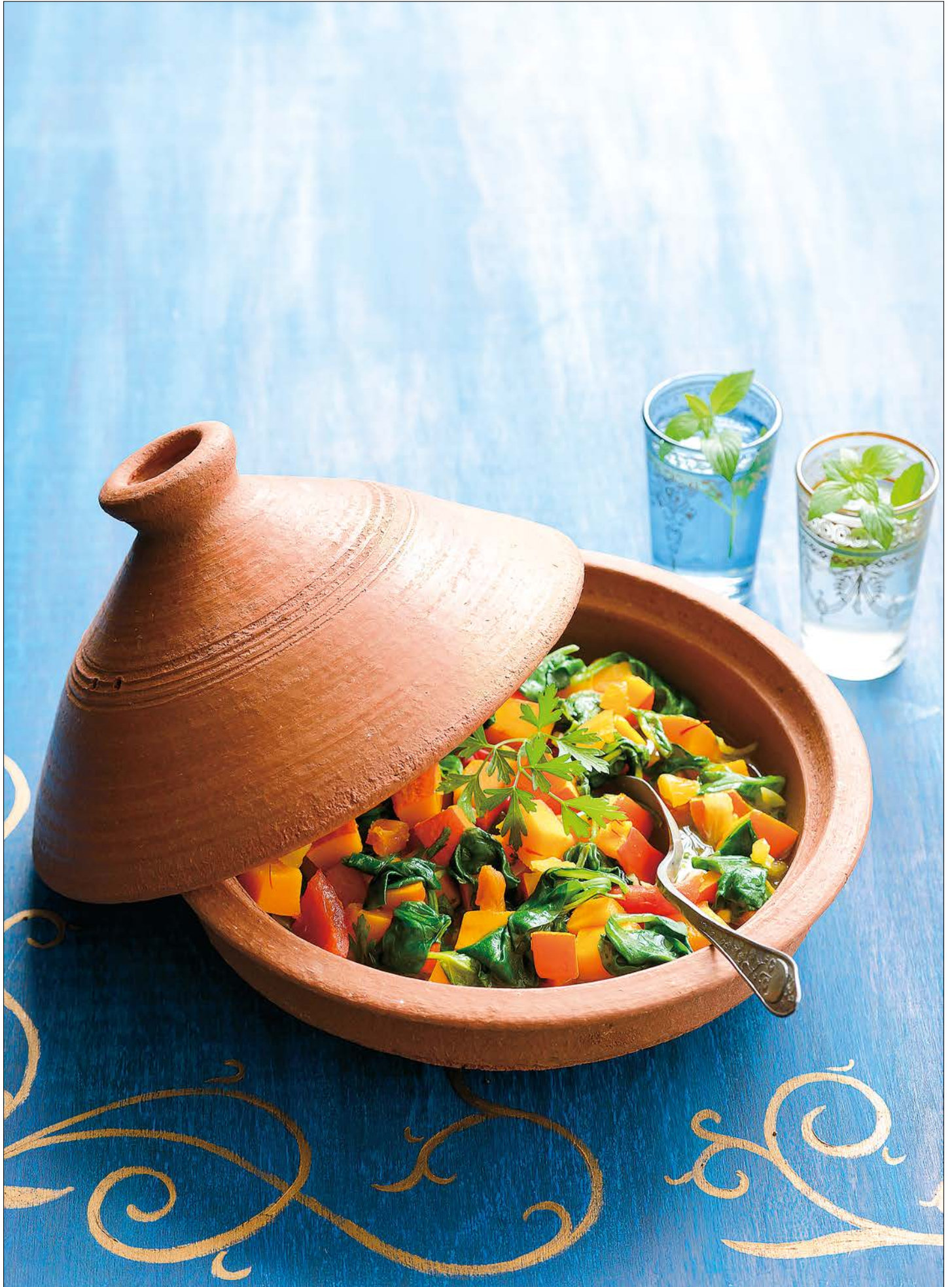


Levante

€ [D] 45,00 · € [A] 46,30
ISBN 978-3-95961-810-6

Fadi Kattan, französisch-palästinensischer Küchenchef und Hotelier, ist die Stimme der modernen palästinensischen Küche. Nach 15 Jahren im Familienbetrieb in Palästina beschloss Fadi, sich ganz seiner Leidenschaft, dem Kochen, zuzuwenden.

PRESSESCHWERPUNKT ★





Hardcover

Jochen Walter

Das große Tajine-Kochbuch

125 Rezepte aus dem orientalischen Tontopf

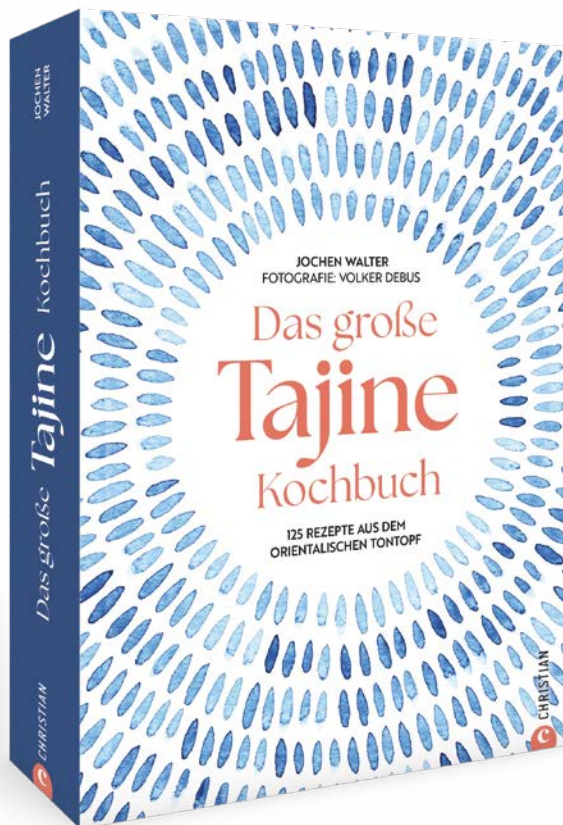
Hardcover · 320 Seiten · WG 1455

Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-95961-947-9

€ [D] 29,99 · € [A] 30,90

ET 04.10.2024



Top Preis-Leistungs-Verhältnis:
320 Seiten, 125 Rezepte,
150 Fotografien

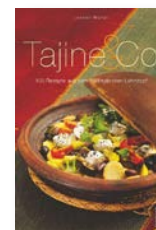
Das unverzichtbare Standardwerk vom Tajine-Profi Jochen Walter

Wer den Tontopf hat, braucht dieses Buch – und sonst keines

Ein Topf für alle Gerichte

Ob Lamm, Geflügel, Fisch, Gemüse oder sogar Süßes: in der Tajine lässt sich alles einfach, schnell und schonend zubereiten. Jochen Walter macht den marokkanischen Tontopf alltagstauglich. Mit Rezepten wie »Fruchtiges Hähnchen mit eingelegten Zitronen«, »Kürbis-Spinat-Topf mit Aprikosen« und »Lamm-Tajine« holen wir uns die Welt auf den Teller. Und zum Dessert gibt es Bratäpfel, die sich ebenfalls perfekt in der Tajine zubereiten lassen.

Über 40.000 verkaufte Exemplare der Tajine-Titel von Jochen Walter



Tajine & Co.

€ [D] 19,99 · € [A] 20,60
ISBN 978-3-86244-008-5



Tajine international

€ [D] 20,00 · € [A] 20,60
ISBN 978-3-95961-007-0



Jochen Walter verbrachte seine Kindheit und Jugend im Allgäu. Zahlreiche Reisen führten ihn unter anderem nach Brasilien, Thailand und Ägypten sowie häufig nach Marokko. 1994 lernte er erstmals die marokkanische Handwerkskunst und im Besonderen die Tajine als universelles Kochgeschirr kennen.



Hardcover

Christian Hölbling

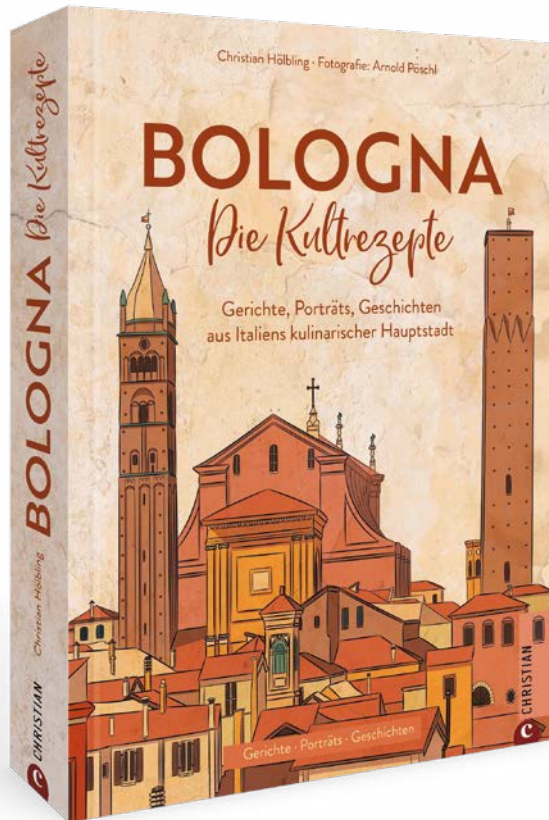
Bologna. Die Kultrezepte

Gerichte, Porträts, Geschichten aus Italiens
kulinarischer Hauptstadt
Hardcover · 192 Seiten · WG 1454
Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-95961-730-7

€ [D] 29,99 · € [A] 30,90

ET 04.10.2024



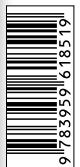
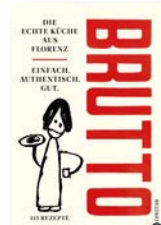
**Das erste Kochbuch zur
Trendstadt Bologna**

**So schmeckt die leckerste
Stadt Italiens**

**Vom Kultkabarettisten
Christian Hölbling**

Das Beste aus Bologna

Bologna ist die kulinarische Hauptstadt Italiens. Privilegiert durch ihre Lage in der Emilia-Romagna hat sie einige weltberühmte Spezialitäten hervorgebracht: Parmesan, Parmaschinken, Mortadella oder die berühmte Nudelsauce («Tagliatelle al Ragù»). Hier vereint sich das Beste aus dem Norden und dem Süden Italiens auf geniale Weise. Folgen Sie Christian Hölbling auf eine kulinarische Entdeckungstour und lassen Sie sich die besten Rezepte verraten.



Brutto

€ [D] 49,99 · € [A] 51,40
ISBN 978-3-95961-851-9



Die Sterne von Salina

€ [D] 34,99 · € [A] 36,00
ISBN 978-3-95961-815-1

Christian Hölbling, geboren 1972 in Bruck an der Mur (Steiermark) ist Kabarettist, Liedermacher, Moderator und Autor. Für seine Kunstfigur »Helfried« hat er in Deutschland, Österreich und der Schweiz zahlreiche Auszeichnungen bekommen. Christian Hölbling kocht und isst gerne gut, mit großer Vorliebe für die italienische Küche. Bologna findet er kulinarisch besonders interessant, darum hat er die Stadt mit Arnold Pöschl erkundet und die besten Rezepte entdeckt. Er lebt in Klagenfurt am Wörthersee (Kärnten).

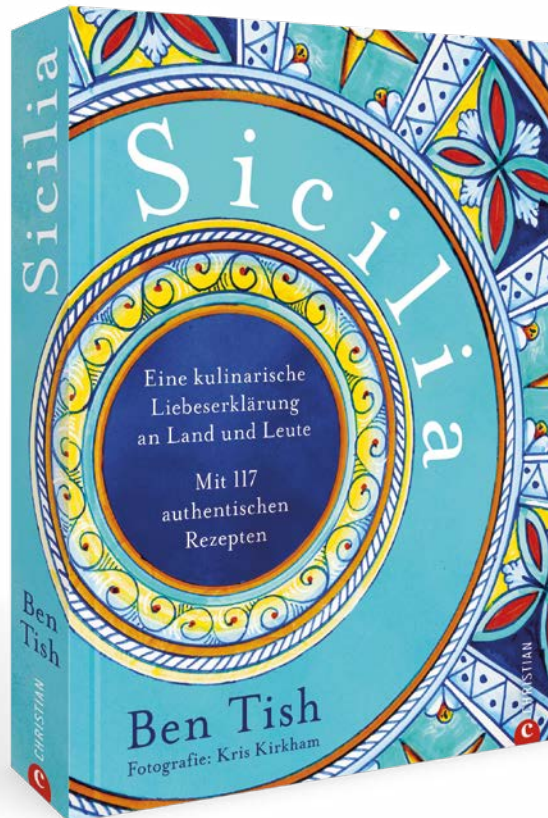


Hardcover

Ben Tish
Sicilia

Eine kulinarische Liebeserklärung an Land und Leute. Mit 117 authentischen Rezepten
Hardcover · 304 Seiten · WG 1454
Format 19,2 x 25,2 cm
übersetzt von Helmut Ertl

ISBN 978-3-98951-006-7
€ [D] 42,99 · € [A] 44,20
ET 09.08.2024



**Eine der besten Küchen Italiens
im persönlichen Porträt**

**117 Rezepte, die Sizilien auf
den Teller holen**

**Ein Kochbuch zum Träumen,
Schwelgen und Genießen**

Sonne, Meer und tolles Essen

Im Herzen des Mittelmeers liegt Sizilien, schön wie das Paradies. Seine Küche ist geprägt von Zitrusfrüchten, Mandeln, Gemüse, Fisch, Oliven ... Nun lüftet Ben Tish die Geheimnisse der sizilianischen Küche und erzählt von den kulturellen Einflüssen, die diese prägen. Ob köstliche Arancini oder Couscous-, Reis- und Pastagerichte und Granitas, Eis und Desserts – dieses bezaubernde Kochbuch holt uns die Sonne Siziliens in die heimische Küche.



ITALIA

€ [D] 32,99 - € [A] 34,00
ISBN 978-3-86244-761-9



Big Squadra

€ [D] 39,99 - € [A] 41,20
ISBN 978-3-95961-796-3

Ben Tish ist gelernter Koch und arbeitete bereits in jungen Jahren in der Sternegastronomie, z. B. bei Jason Atherton und Stephen Terry. In der Folge kochte er in mehreren eigenen Restaurants in Großbritannien. 2019 eröffnete er das »Norma« in London, in dem er seine Liebe zur sizilianischen Küche zelebriert. Er arbeitet zudem als Food-Autor für zahlreiche Magazine und Zeitungen und tritt regelmäßig im britischen Fernsehen auf. »Sicilia« ist Ben Tishs viertes Kochbuch.

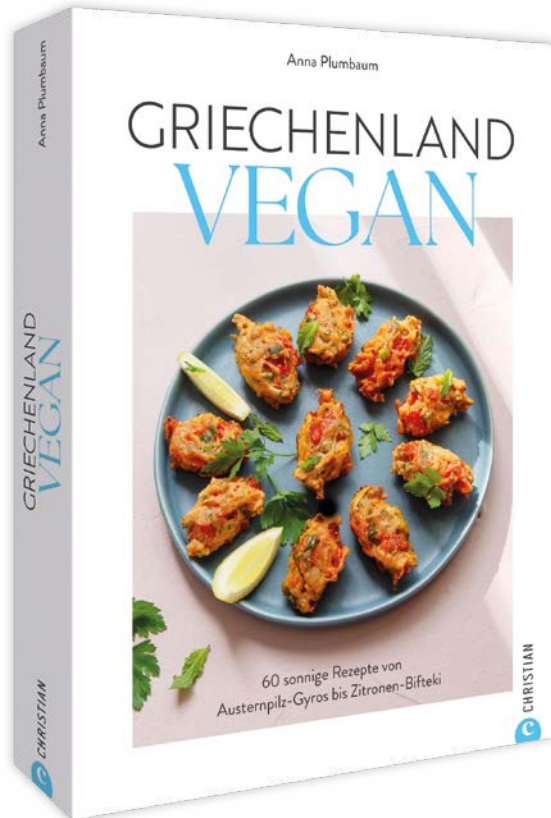


Hardcover

**Anna Plumbaum
Griechenland vegan**

60 sonnige Rezepte von Austernpilz-Gyros
bis Zitronen-Bifteki
Hardcover · 192 Seiten · WG 1454
Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-95961-798-7
€ [D] 29,99 · € [A] 30,90
ET 09.08.2024



**60 Rezepte von »immer schon
vegan« bis »endlich vegan«**

**Gesunde mediterrane Gerichte
mit modernem Twist**

**»Greece goes plant-based«
– ein Hoch auf das vegane
Griechenland**

Echt griechisch, echt vegan!

Viele Spezialitäten der griechischen Küche sind immer schon vegan, man denke nur an das Nationalgericht, die Fasolada (eine Suppe aus weißen Bohnen). Oder Chorta, das Wildgemüse mit Zitrone. Und was nicht vegan ist, lässt sich, wie Anna Plumbaum in diesem Buch eindrucksvoll beweist, veganisieren. Hier sind die Rezepte für alles, was wir an griechischem Essen lieben, aber vegan: Pastitsio, Moussaka, Stifado und vieles mehr – Kalí órexi!



Meersalz & Honig

€ [D] 36,99 - € [A] 38,10
ISBN 978-3-95961-803-8



Kreta

€ [D] 29,99 - € [A] 30,90
ISBN 978-3-95961-616-4



Anna Plumbaum ist freie Rezeptentwicklerin und Autorin. Sie arbeitete mehrere Jahre als Food-Redakteurin, bevor sie sich 2016 selbstständig machte. Ihr Fokus liegt auf der veganen und vegetarischen Küche, oft mit asiatischem Einschlag. Über Reisen und kulinarische Entdeckungen bloggt sie auf baernd.de



Hardcover

Nadja Uebach

Irland. Das Kochbuch

Wärmende Rezepte und Geschichten
von der grünen Insel

Hardcover mit Leseband · 224 Seiten · WG 1454

Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-95961-904-2

€ [D] 29,99 · € [A] 30,90

ET 08.11.2024



**Das erste Irland-Kochbuch
auf Deutsch!**

**70 authentische Rezepte
und Geschichten**

**Von St Patrick's Day
bis Halloween**

Die grüne Insel für Leib und Seele!

Dieses Kochbuch lädt mit 70 authentischen Rezepten auf eine kulinarische Entdeckungsreise über die grüne Insel ein. Neben klassischen Gerichte wie Shepherd's Pie und Soda Bread lernen Sie Gastronomen*innen, regionale Spezialitäten und deren kulturelle Bedeutung kennen. Probieren Sie Colcannon zum Saint Patrick's Day oder Irish Barmbrack zu Halloween. Ein Kochbuch-Schatzkiste, die nicht nur Irland-Fans zum Kochen animiert.

Eigentlich kam die gebürtige Nürnbergerin **Nadja Uebach** nur für einen achtmonatigen Au-Pair Aufenthalt nach Irland. Das ist über 15 Jahre her und die grüne Insel hat sie seitdem nur selten verlassen. Nadja arbeitet als freiberufliche Autorin und Übersetzerin für gruene-insel.de.

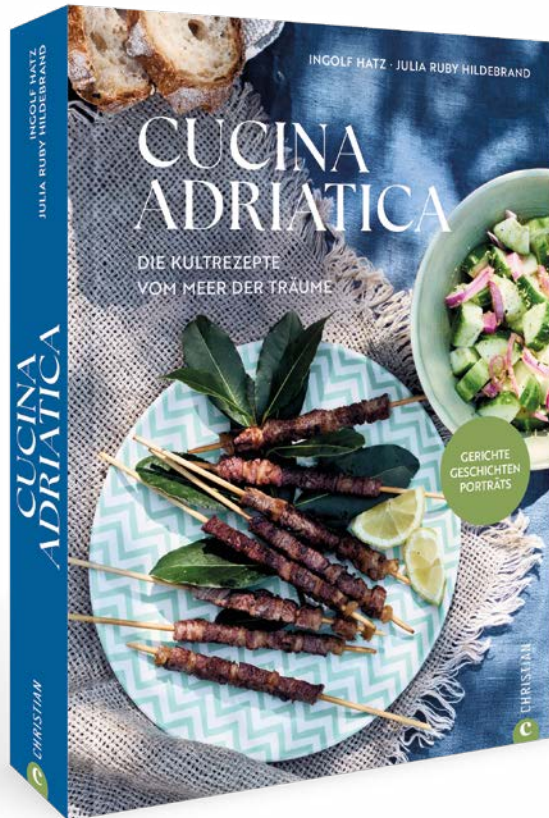


Hardcover

Cucina Adriatica

Die Kultrezepte vom Meer der Träume
Gerichte. Porträts. Geschichten
Hardcover 224 Seiten · WG 1454
Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-95961-755-0
€ [D] 29,99 · € [A] 30,90
ET 06.09.2024



**Das erste Kochbuch zu unserem
liebsten Urlaubsziel**

**Kreativ, jung, unverfälscht –
Mittelmeerküche mal
ganz anders**

**Authentisch und persönlich:
Ein unverstellter Blick in
Küchen und Kochtöpfe**

Adria, Amore Mio

Die Adria ist eine der beliebtesten Urlaubsregionen der Deutschen, vor allem die italienische Adria. Nach Südtirol und dem Gardasee ist sie das beliebteste italienische Reiseziel. Ingolf Hatz erkundet die kulinarischen Landschaften der Adria im Zickzack von der Küste ins Landesinnere, mit dem Schwerpunkt der Emilia-Romagna. Er verkostet Olivenöl, Käse, Brot, Pasta, Meeresfrüchte, Wein und caffè ... Ein Roadtrip zum Schwelgen und Genießen!



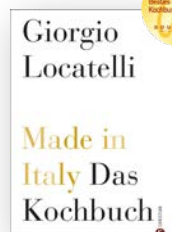
La Cucina Italiana

€ [D] 39,99 · € [A] 41,20
ISBN 978-3-95961-639-3



Mediterranea

€ [D] 39,99 · € [A] 41,20
ISBN 978-3-95961-487-0



Made in Italy

€ [D] 49,99 · € [A] 51,40
ISBN 978-3-88472-799-7



Hardcover

Thomas Ortler
Nanas Küche

50 Wohlfühlgerichte aus der Südtiroler Bergbauernküche. Von damals & heute
Hardcover mit Einband aus Leinwand
208 Seiten · WG 1455
Format 19,3 x 26,1 cm

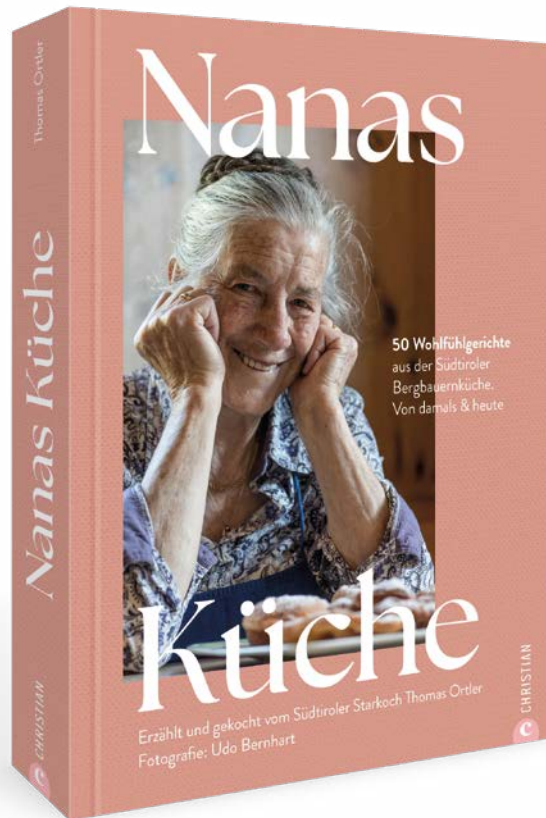
ISBN 978-3-95961-944-8

€ [D] 29,99 · € [A] 30,90

ET 08.11.2024



9 783959 619448



**Eine Hommage an das
Bergbauernleben von
Sternekoch und Historiker
Thomas Ortler**

**Mit begleitenden Reels, in
denen Thomas Ortler mit den
Nanas kocht**

**Authentisch, heimatverbunden
und einfach: So schmecken
die Berge**

Wohlfühlgerichte von damals & heute

Der Sternekoch Thomas Ortler lernte bei seiner Oma Touna kochen. Ihre Rezepte wecken die schönsten Erinnerungen. Nun macht er sich auf den Weg zu Bergbäuerinnen in ganz Südtirol ... Aus alten Alben holt er Fotos und Rezepte, und kocht die Gerichte nach. Er hört dazu die Geschichten von früher, aus einer Zeit, in der das Leben auf den Bergbauernhöfen hart und einfach war, und die Gerichte der Nana das beste waren, was man sich vorstellen kann ...



9 783959 617314

Südtirol

€ [D] 29,99 · € [A] 30,90

ISBN 978-3-95961-731-4



9 783959 615532

Südtirol: Die junge Bergküche

€ [D] 29,99 · € [A] 30,90

ISBN 978-3-95961-553-2

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.



Hardcover

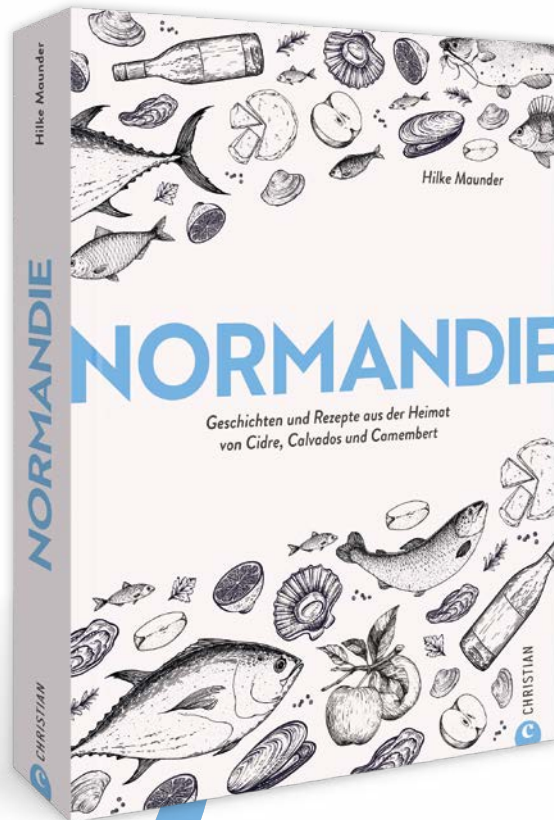
Hilke Maunder
Normandie

Geschichten und Rezepte aus der Heimat
von Cidre, Calvados und Camembert
Hardcover mit Leseband und Leinenhaptik
240 Seiten · WG 1454
Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-95961-859-5

€ [D] 34,99 · € [A] 36,00

ET 04.10.2024



**Das einzige Kochbuch zur
Normandie im Handel!**

**Mehr als Rezepte: eine unter-
haltsame Lektüre!**

**Vor Ort recherchiert
und fotografiert!**

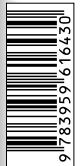
Von Cidre, Calvados und Camembert!

Weißer Klippen, tiefblaues Meer und saftige Wiesen – die Normandie besitzt einen der faszinierendsten Landstriche Frankreichs. Doch nicht nur dadurch fühlen sich Urlauber weltweit angezogen, auch kulinarisch lohnt sich ein Besuch: Neben Camembert, Cidre und Calvados fühlen sich bei den Normannen auch Jakobsmuscheln und Heringe zu Hause. In 60 traditionellen Rezepten erzählt Hilke Maunder unterhaltsam die kulinarische Geschichte der Normandie.



Le Midi

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



Provence

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



Hilke Maunder ist seit Mitte der 1990er-Jahre als Korrespondentin in Frankreich tätig. Auf ihrem Blog »Mein Frankreich« stellt sie jede Woche Reise- und Gastro-tipps, Nettes und Neues aus ihrer zweiten Heimat vor.



Hardcover

Floriane Dumen

Elsass. Das Kochbuch

Kultrezepte. Porträts. Geschichten.

Hardcover · 240 Seiten · WG 1454

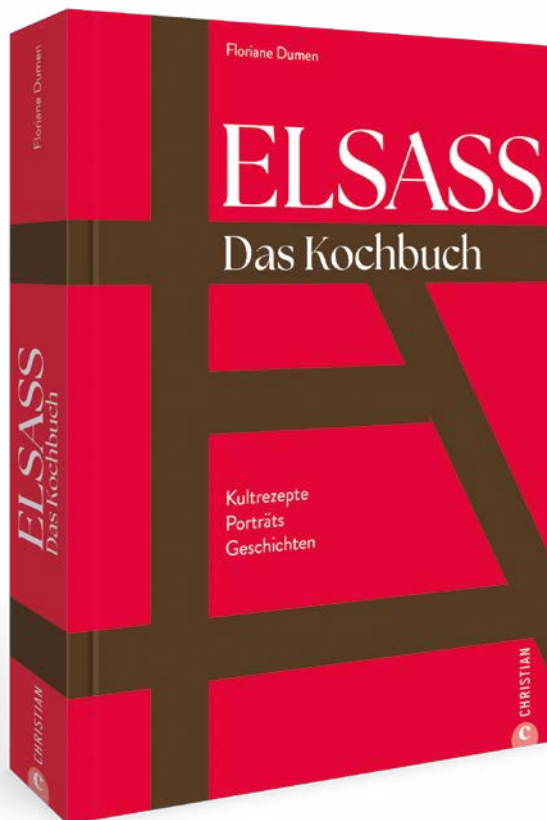
Format 18,8 x 26,8 cm

übersetzt von Bettina Spangler

ISBN 978-3-95961-915-8

€ [D] 34,99 · € [A] 36,00

ET 08.11.2024



Ein Kochbuchschatz vom Feinsten: liebevoll illustriert und grandios gestaltet

Die Kultrezepte und Küchenschätze aus dem Elsass

Persönlich und nah dran: So kocht das Elsass

Die Gourmet-Bibel Elsass

Dieses Buch lüftet die Topfdeckel und so manches wohlgehütete kulinarische Geheimnis im Elsass. Ob »Fleischnackas« oder »Schluck de Schnaps«, »Kouglof« oder dem »Langhopf« aus Colmar, hier finden sich alle Kultrezepte aus der Genießerregion. Dazu besuchen wir spannende Protagonisten und Foodies, lassen uns ihre Geschichten erzählen und können uns ihre Gerichte auf den Teller holen.



Bretagne - Das Kochbuch

€ [D] 29,99 · € [A] 30,90

ISBN 978-3-95961-134-3



Floriane Dumen ist Foodstylistin und Autorin. Ihre Großeltern führten das renommierte Restaurant L'Agneau d'Or in Mulhouse. »Elsass. Das Kochbuch« ist eine Hommage an ihre Heimat.



Hardcover

Zoé de Las Cases, Benjamin Dewé

La Fête

Kochen, feiern und genießen auf französische Art

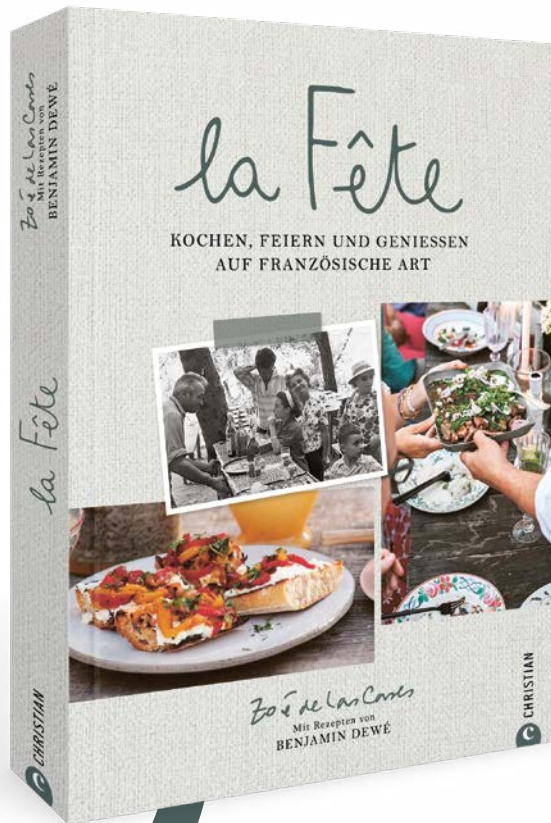
Hardcover mit Leseband · 256 Seiten · WG 1455

Format 19,8 x 27,6 cm

ISBN 978-3-95961-901-1

€ [D] 34,99 · € [A] 36,00

ET 06.09.2024



**Bezaubernd und stimmungsvoll
– ein wunderschönes Buch zum
Träumen und Schwelgen**

**Die Kunst, das einfache Leben
stilvoll zu feiern**

**Französische Lebensart ganz
entspannt genießen**

Cottage Core à la Française

Die Kunst, die einfachen Dinge des Lebens zu feiern und zu genießen, haben die Franzosen perfektioniert. Dieses wunderschöne Buch enthüllt alle Geheimnisse des genussvollen Lebens, Genießens und Gastgebens auf die feine französische Art: vom Picknick am Strand über ein romantische Abendessen zum festlichen Diner für viele Gäste: Mit diesen Rezepten und Idee lässt sich zu Hause das perfekte Ambiente für Freunde und Familie schaffen.



Die Gourmet-Bibel Frankreich

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

Zoé de las Cases ist Illustratorin, Autorin, Influencerin und eine Ikone in Sachen Inneneinrichtung und Design. Ihr besonderes Gespür für schöne Dinge lässt sie auch in La Fête einfließen. Sie lebt mit ihrem Mann und ihren zwei Kindern in Paris.

PRESSESCHWERPUNKT ★



Hardcover

Tessa Kiros
Tessas Küche

Die Rezepte einer kulinarischen Weltreisenden
Hardcover mit Halbleinen-Einband und Leseband
400 Seiten · WG 1455
Format 18,8 x 25,4 cm
übersetzt von Claudia Theis-Passaro,
Katrin Korch, Annegret Hunke-Wormser

ISBN 978-3-95961-895-3
€ [D] 45,00 · € [A] 46,30
ET 06.09.2024



**Viel mehr als ein Kochbuch: ein
Food-Memoir vom Feinsten**

**Eine kulinarische Weltreise
in 150 Rezepten**

**Ganz viel Gefühl und
Tessas beste Rezepte**

PR-KAMPAGNE

Buchtipps und Rezeptstrecken
in Publikumsmedien, Kochen-
und Frauenmedien, überregionaler
Tagespresse etc.



Ein kulinarisches Lebenswerk

Tessa Kiros ist als Foodautorin eine Legende. Mit diesem Kochbuch liefert sie die Essenz ihres kulinarischen Schaffens, ihres Werks, ihres Lebens: 150 neue Rezepte, Geschichten und Erinnerungen – an die Aromen ihrer Kindheit in Südafrika, kulinarische Entdeckungen in Mexiko, inspirierende Besuche in Thailand und Griechenland. Von »Arrosto Misto« über »Cocinita Bibil« zu »Frozen Strawberry Cake«: Diese Rezepte holen die weite Welt auf den Teller.



Tessa Kiros, Tochter einer Finnin und eines Zyprioten, wuchs in Südafrika auf und erkundete als junge Frau die Welt. Sie arbeitete in London, Sydney, Athen und Mexiko in renommierten Restaurants. Sie steht als Food-Autorin in einer Reihe mit Größen wie Giorgio Locatelli, Donna Hay und Nigel Slater.

Innenseiten

Zubereitung 15 Minuten	Eigle 12 Stück 140 g kandierte Orang- und Zitronenschalen	Außeren Butter und Weizenmehl für die Form Puderzucker
Backzeit 25-30 Minuten	Für den Biskuit 9 Eier 250 g Puderzucker 225 g Weizenmehl Type 405 9 g Backpulver 30 g geschmolzene Butter 75 g kandierte Zitronen (siehe oben)	Kernfüllung 1 Backform 24 x 32 cm 1 Bogen Backpapier 25 cm x 35 cm

Weihnachtsbaum

Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Die Form mit Butter fetten und belegen.
Aus den Zitrus- und Orangenschalen mit kleinen Ausstechern unterschiedlich große Scheiben ausstechen, den Rest für die Zubereitung dieses Reeps hacken.

Biskuit

Die Eier mit dem Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät aufschlagen, bis eine leicht schaumige Konsistenz erreicht ist.
Das Mehl mit dem Backpulver auf das Blatt Backpapier sieben.
Die Mehl-Backpulver-Mischung mit einem Teigschaber sehr vorsichtig unter den Eiweiß geben.
Anschließend manicht die geschlagenen kandierten Früchte (70 g) und schließlich die geschmolzene Butter unterrühren, dabei darauf achten, dass der Teig schön hell bleibt.
Den Teig in die Backform geben und die Oberfläche glatt streichen.
Die Form auf der mittleren Schiene in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen schieben und 25-30 Minuten backen.
Den Biskuit sofort nach dem Backen aus der Form auf ein Kuchengitter setzen.
Den abgekühlten Biskuit mit Puderzucker überbesten und mit kandierten Zitronenschalen dekorieren.



Marketing-Kampagne

REICHWEITENSTARKE ANZEIGEN- UND BEILAGENKAMPAGNE



über **750.000** Kontakte



Vanille-Erdbeer-Büche

Zubereitung 2 Stunden	Eigle 1 Büche für 8 Personen Für den Lothringer Biskuit 50 g Eiweiß 40 g Puderzucker 25 g Weizenmehl Type 405 10 g geschmolzene Butter 10 g Pinienzapfen	Für die Erdbeerfüllung 40 g Eier 50 g geschälte Mandelkerne 50 g Puderzucker 70 g Eiweiß 20 g Kristallzucker 35 g Weizenmehl Type 405 10 g Butter 100 g gefrorene Erdbeeren
---------------------------------	--	--

Für den Lothringer Biskuit

Den Backofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Das Eiweiß in eine hohe Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät aufschlagen, dabei langsam 30 g Puderzucker hinzugeben, bis ein steifer Eiweißschaum entstanden ist.
Das Mehl und den restlichen Zucker mit einem Sieb sieben. Anschließend die die langsam geschmolzene Butter und die Pinienzapfen unterstreichen. Dabei stetig vorsichtig unterrühren, bis ein glänzender Teig entstanden ist.
Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech auf eine Breite von 8 cm und eine Dicke von 1,5 cm ausbreiten.
Den Teig in auf 190 °C vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 10-15 Minuten backen.

Für die Erdbeerfüllung

Nach dem Backen des Biskuits die Ofentemperatur auf 200 °C (Umluft) erhöhen.
Die Eier, das Mandelkern und den Puderzucker in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Alle 15 Minuten lang auf hoher Stufe verühren.
Das Eiweiß mit 20 g Puderzucker in einem hohen Rührbecher zu steifem Schnee schlagen.
Den Eiweiß vorsichtig unter die Ei-Puderzucker-Mandel-Mischung geben. Dabei vorsichtig unterrühren, dass das Mehl und die geschmolzene Butter hinzugeben und einen weichen Teig entsteht.
Den Teig auf einem 40 x 30 cm großen Bogen Backpapier streichen und die Oberfläche glatt streichen.
Die gefrorenen Erdbeeren mit dem Saftbeizer glättern. Das Pinien auf dem Teig geben.

Christophe Felder, geboren und aufgewachsen im Elsass, ist Sohn eines Konditor-meisters. Er schlug dieselbe Laufbahn wie sein Vater ein und ist heute einer der bekanntesten Pâtisseries Frankreichs. Seine Bücher erscheinen in zahlreichen Ländern und haben eine treue Fangemeinde. Sein Meisterwerk »Die hohe Schule der Pâtisserie« ist ein unverzichtbares Standardwerk für alle, die ambitioniert backen, egal ob Profi oder Hobbybäcker.

SCHWERPUNKTTITEL ★

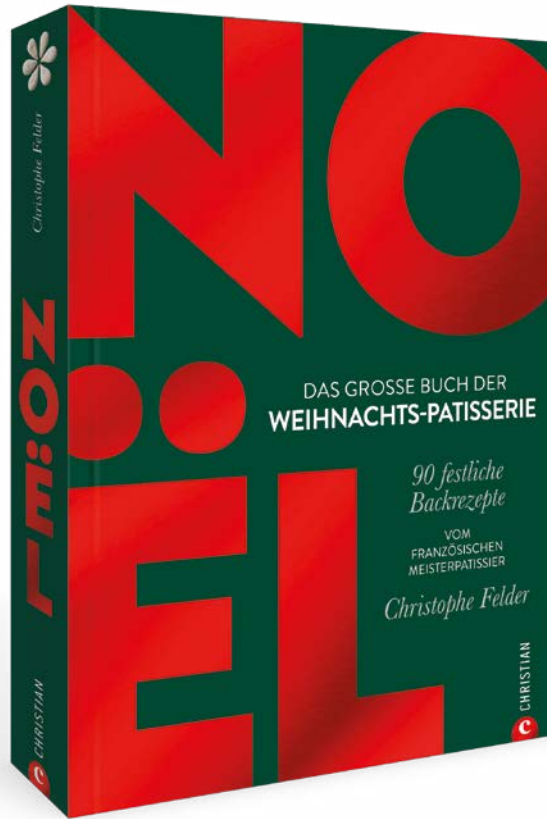


Hardcover

Christophe Felder
Noël: Das große Buch der
Weihnachts-Pâtisserie

90 festliche Backrezepte. Vom französischen
Meisterpâtissier Christophe Felder
Hardcover · 256 Seiten · WG 1455
Format 19,3 x 26,1 cm
übersetzt von Franziska Weyer

ISBN 978-3-95961-941-7
€ [D] 39,99 · € [A] 41,20
ET 04.10.2024



Das ist die hohe Schule der
Weihnachtsbäckerei

Ein Muss für Felder-
Fans und ambitionierte
Hobbybäcker*innen

Traditionelle Rezepte mit
meisterlich-modernem Twist

Meisterklasse im Weihnachtsbacken

Weihnachtlich backen kann jeder. Aber weihnachtliche Pâtisserie-Kreationen zaubern? Das ist die hohe Schule des Backens. Und wer könnte diese besser lehren als der französische Meister-Pâtissier Christoph Felder?! Mit diesem Buch erreichen wir den Next Level der Weihnachtsbäckerei, mit klassischen Plätzchen, figürlichen Kunstwerken, tollen Torten und Schokoladen-Schaustücken. Ein Kapitel zu herzhaften Kreationen vollendet das meisterliche Buch.



Die hohe Schule der Pâtisserie

€ [D] 79,00 · € [A] 81,30
ISBN 978-3-95961-603-4

Innenseiten



Sarah & Jule sind zusammen **SaintJohn**. Sie inszenieren meistens leckere Geschichten, aber sie sind auch echte Freundinnen. Sie lieben altes Porzellan, warme Abende und das Meer! Und sie wissen, worauf es ankommt, auf das Beisammensein.

SCHWERPUNKTTITEL ★



Hardcover

Saint John Studio
Winter

Vom Feiern und Genießen in der kalten Jahreszeit
Unsere Feste und Rezepte
Hardcover mit Prägung und Leseband
224 Seiten · WG 1455
Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-95961-950-9

€ [D] 32,99 · € [A] 34,00

ET 08.11.2024



**Die perfekte Begleitung für
die kalte Jahreszeit**

**Comfort Food und stimmungs-
volle Bilder – Mood pur!**

**Die hochwertige Ausstattung
macht die winterliche
Stimmung perfekt!**

Wenn die Tage kürzer werden ...

Sarah & Jule laden uns an ihren 300 Jahre alten großen Küchentisch ein, zum Feiern und Genießen, zum Kochen und vor allem um gemeinsame Zeit für schöne Geschichten, Erinnerungen und Gerichte zu haben. Gutes Essen und lässige Geselligkeit sind ihnen ebenso wichtig wie fabelhafte Gäste, gute Gespräche und die richtige Atmosphäre in der sich jeder Gast gut aufgehoben fühlt. Mit diesem Buch hat man alles für einen wunderbaren Winter voller Feste mit Freunden, von der richtigen Sitzordnung, über kleine und große Menüs bis hin zur gedeckten Tafel. Aber vor allem mit Rezepten, die glücklich machen, bis der Frühling wieder einzieht.



Hardcover

Regula Ysewijn

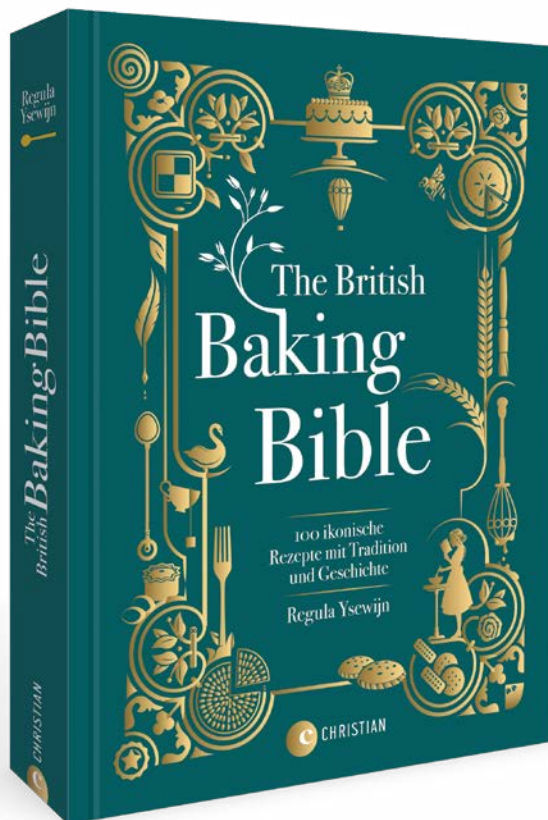
The British Baking Bible

100 ikonische Rezepte mit
Tradition und Geschichte
Hardcover · 264 Seiten · WG 1457
Format 19,3 x 25,6 cm
übersetzt von Susen Truffel-Reiff

ISBN 978-3-98951-007-4

€ [D] 39,99 · € [A] 41,20

ET 06.09.2024



**Absolut alles über
Britische Backkunst!**

**Über 100 klassische Rezepte
und ihre Geschichten**

**Ein essentielles Must-have für
jeden Brit-Fan!**

A very British Bakery Book

The British Baking Bible ist eine liebevolle Ode an die Vielfalt, Geschichte und das Erbe der britischen Backtradition. Mit 100 klassischen Rezepten – von Safrankuchen aus Cornwall bis Haferkuchen aus Schottland – und begleitenden Geschichten über Land, Traditionen und Legenden nimmt Regula die Leser mit auf eine köstliche Geschichts- und Backreise. Eine wunderschön fotografierte Entdeckungstour durch die Welt der britischen Backkunst.



Die vegane Backbibel

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



Die Belgierin **Regula Ysewijn** ist Food-Autorin und Fotografin. Seit Kindertagen ist sie von der britischen Kultur begeistert. Ihr Buch »Pride and Pudding« über die Geschichte der Britische Küche erhielt den Culinary Heritage Award beim Gourmand World Book Award 2017.

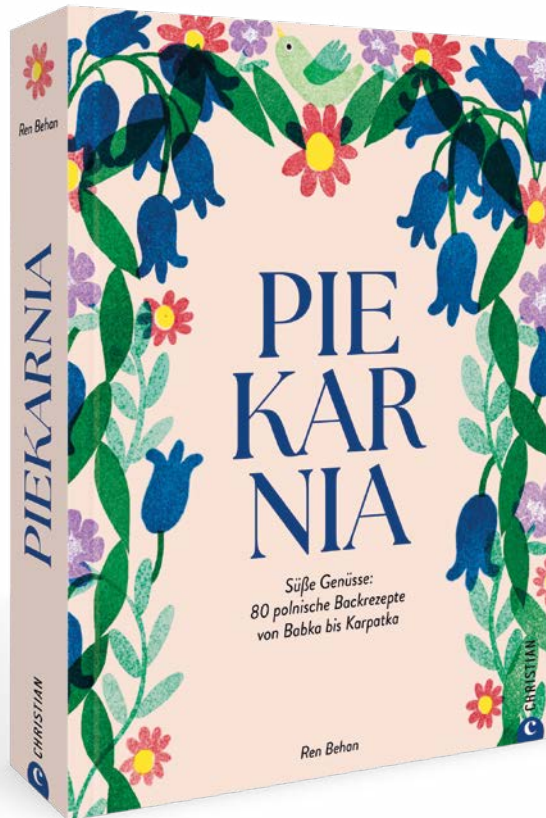


Hardcover

Ren Behan
Piekarnia

Süße Genüsse: 80 polnische Backrezepte
von Babka bis Karpatka
Hardcover · 192 Seiten · WG 1457
Format 0,3 x 0,6 cm

ISBN 978-3-95961-908-0
€ [D] 29,99 · € [A] 30,90
ET 04.10.2024



Das erste Backbuch zum Thema

**Kuchen, Torten, Kleingebäck und
Desserts auf die polnische Art**

**Eine wunderbare Hommage an
die Backkunst Polens**

Back dich polnisch!

Dieses wunderbar fotografierte und liebevoll gestaltete Buch zeigt alle Facetten der süßen polnischen Backkunst: vom klassischen Käsekuchen »Sernik« oder der weltbekannten »Babka« zu Pfannkuchen, Pierogi, modernem Layer Cakes, veganem Schoko-Nuss-Kuchen und kreativem Kleingebäck wie »Eklery« (Éclairs) für die Karnevalszeit, Ostern, oder Weihnachten: Mit diesen 80 köstlichen Backrezepten kann man sich süß und sündig durch das ganze Jahr backen.



Babka

€ [D] 27,99 · € [A] 28,80
ISBN 978-3-95961-546-4



Pierogi

€ [D] 29,99 · € [A] 30,90
ISBN 978-3-95961-850-2

Ren Behan hat polnisch-britische Wurzeln. Sie liebt es, über Märkte zu streifen, ganz besonders haben es ihr die Frühstücksmärkte in Warschau angetan. Ihre Rezepte sind ein bunter Mix aus traditionellen und neuen polnischen Gerichten.



Hardcover

Emelia Jackson

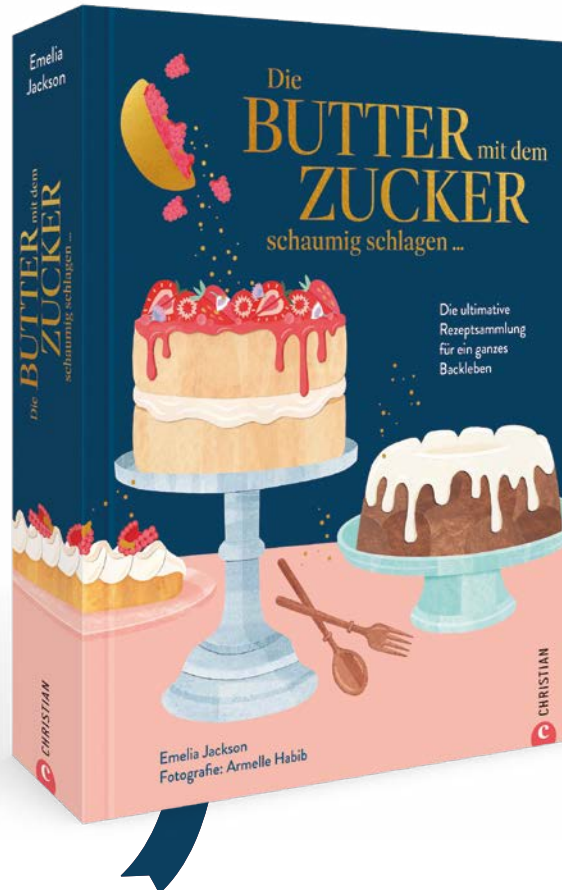
**Die Butter mit dem Zucker
schaumig schlagen ...**

Die unverzichtbare Rezeptsammlung für
ein ganzes Backleben
Hardcover mit Folienprägung und Leseband
408 Seiten · WG 1457
Format 20,3 x 26,6 cm
übersetzt von Katrin Marburger

ISBN 978-3-95961-855-7

€ [D] 49,99 - € [A] 51,40

ET 09.08.2024



**Ein unverzichtbares
Nachschlagewerk!**

**Vom ultimativen Cookie bis zur
pompösen Baklava-Torte**

Über 150 verführerische Rezepte

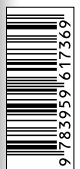
Die Rezepte (d) eines Backlebens!

Emelia Jackson hat mit diesem lässig-coolen Backbuch ein wunderbares Nachschlagewerk für alle geschaffen, die es beim Backen so einfach wie möglich halten wollen. Emelia beschränkt sich in den Rezepten auf die wichtigsten Schritte und verzichtet auf alles, was das Backen unnötig kompliziert macht. Die Naschwerke reichen von Cookies über Rührküchen bis zu sahnigen Torten. Hier gibt es eine verführerische Backwelt zu entdecken!



Die hohe Kunst des Backens

€ [D] 39,99 - € [A] 41,20
ISBN 978-3-95961-401-6



Die Konditorei

€ [D] 29,99 - € [A] 30,90
ISBN 978-3-95961-732-1

Emelia Jackson wurde durch ihren Sieg bei MasterChef Back to Win 2020 bekannt. Nach Studienabschlüssen in Psychologie, Management und Marketing baute sie sich erfolgreich eine Karriere in der Foodbranche auf – als Foodstylistin, Rezepttesterin und mit Show-Kochen.



Paperback

VINUM Weinguide Deutschland 2025

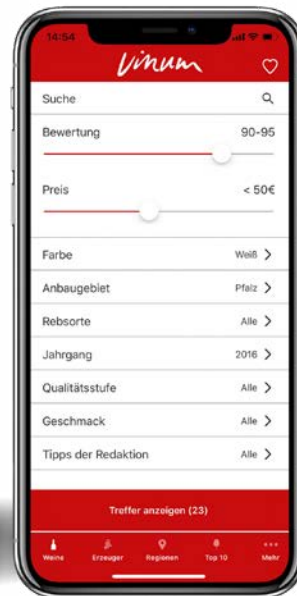
Paperback · 1080 Seiten · WG 1458

Format 13,5 x 21,5 cm

ISBN 978-3-95961-948-6

€ [D] 35,00 · € [A] 36,00

ET 15.11.2024



**Perfekte Kombination: Weinatlas
plus Full-Content
kostenlose App**

**Weinempfehlungen von den
erfahrensten Weinprofis –
alle Weine werden
mehrfach verkostet**

**Die besten Weine Deutschlands:
Alle Adressen, Bewertungen,
Preise plus Tipps in
übersichtlicher Form**

**Die gesammelte deutsche Weinelite
auf über 1.000 Seiten – Weinguide
und App im Bundle**

Die gesammelte deutsche Weinelite auf über 1.000 Seiten – Weinguide und App im Bundle! Einer der wichtigsten Begleiter für alle Weininteressierten, die sich über die aktuellen Entwicklungen in der deutschen Weinszene auf dem Laufenden halten möchten. Für die 8. Ausgabe des VINUM Weinguides hat das 30-köpfige Expertenteam um die Chefredakteure Matthias F. Mangold und Harald Scholl im Laufe des Jahres über 10.000 Weine der 1.000 besten Betriebe aus allen deutschen Anbaugebieten bewertet.



Hardcover

Milena Kraiss
Salzig & Süß

Köstliche Backrezepte und DIYs
für ein ganzes Jahr

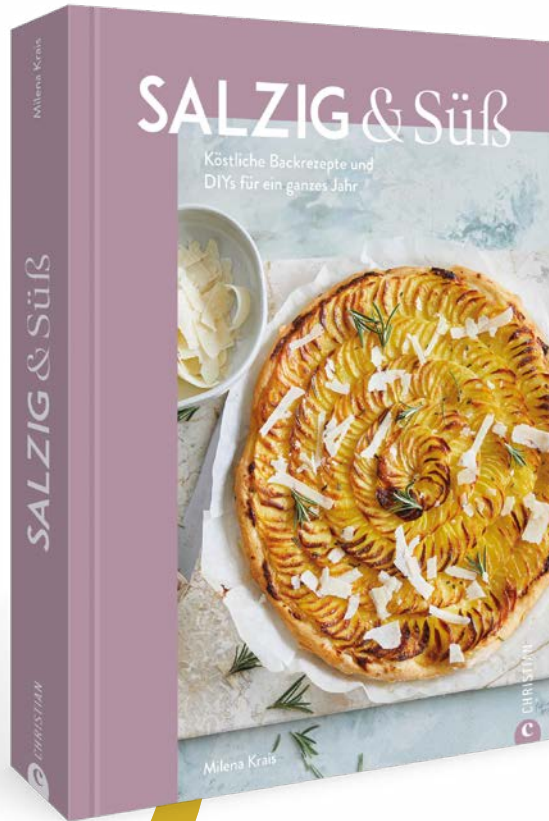
Hardcover mit Leseband · 192 Seiten · WG 1457

Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-95961-943-1

€ [D] 29,99 · € [A] 30,90

ET 04.10.2024



**NUTZUNG DER
AUTORENREICHWEITE:**



@milena_kraiss

109.000 Follower

**Eine Menge süßer wie herzhafter
Köstlichkeiten aus dem Ofen**

**Außerdem: kreative DIY-
Inspiration rund um den
gedeckten Tisch**

**So viel stilvolle Inspiration für
das ganze Jahr**

Von Mangoldquiche bis Möhren- kuchen

Erfolgsautorin Milena Kraiss präsentiert in ihrem neuen Buch eine Vielzahl neuer Backrezepte für das ganze Jahr. Besonders herzhaftes Gebäck hat es ihr angetan – ebenso köstlich wie schön anzusehen eignet es sich perfekt für Mittag- und Abendessen oder als Mitbringsel zum Fest bei Freunden. Neben Kräutertwaffeln und Mangoldquiche darf natürlich auch Süßes aus dem Ofen nicht fehlen. Läuft auch euch bereits beim Klang von Aprikosenpie, Brown Butter Brownies und Baskischem Käsekuchen das Wasser im Mund zusammen? Fehlt nur noch jede Menge Bastel-Inspiration rund um den gedeckten Tisch und ... ach so, findet ihr ja auch im Buch.



Bienenstich & Beerenartee

€ [D] 29,99 · € [A] 30,90
ISBN 978-3-95961-792-5



Milena Kraiss liefert auf ihrem Instagram-Kanal täglich Inspirationen zu köstlichen Rezepten und Kreativideen für Familien. Mit ihrer Familie lebt sie in Hamburg, wo sie Freunde gerne mit feinen Kuchenexperimenten überrascht.



Hardcover

Martin Nordin, Pelle Bergström

Kohl

73 köstliche Rezepte aus aller Welt

Von Brokkoli bis Palmkohl

Hardcover · 224 Seiten · WG 1455

Format 19,3 x 26,1 cm

übersetzt von Lena Hoib

ISBN 978-3-95961-907-3

€ [D] 29,99 · € [A] 30,90

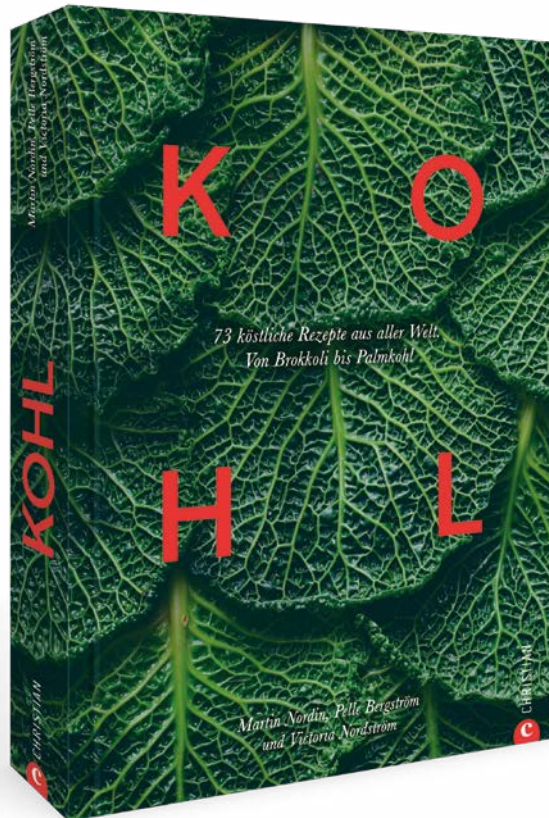
ET 04.10.2024



**Ein neuer Geniestreich von
Erfolgsautor Martin Nordin**

**Eine Liebeserklärung voller
Geschmack und Style**

**Ein Muss für alle Fans
von saisonaler und
nachhaltiger Küche**



Kohl ist cool!

Voller Ballaststoffe, Vitamine, Nährstoffe und nicht zuletzt voller Geschmack: Kohl erlebt dank seiner einzigartigen Eigenschaften und seines günstigen Preises ein großes Comeback: Egal ob Wirsing, Rotkraut, Grün-, Palm- oder Blumenkohl – Kohl ist Trend! Erfolgsautor Martin Nordin ist ebenfalls Fan und liefert hier wertvolles Basiswissen sowie 70 gleichermaßen kreative und köstliche Rezepte aus Nah und Fern, aus Nord, Süd, Ost und West.

Martin Nordin hat schon immer leidenschaftlich gerne gekocht und gegrillt. Dennoch entschied er sich für eine Karriere in der Werbung, bevor er als »Creative Leader« bei Ikea Food begann und so seine Leidenschaft zum Beruf machte.



Hardcover

Susann Kreihe

Feine Saucen aus dem Thermomix

100 Genussrezepte von Béchamel bis Portweinjus

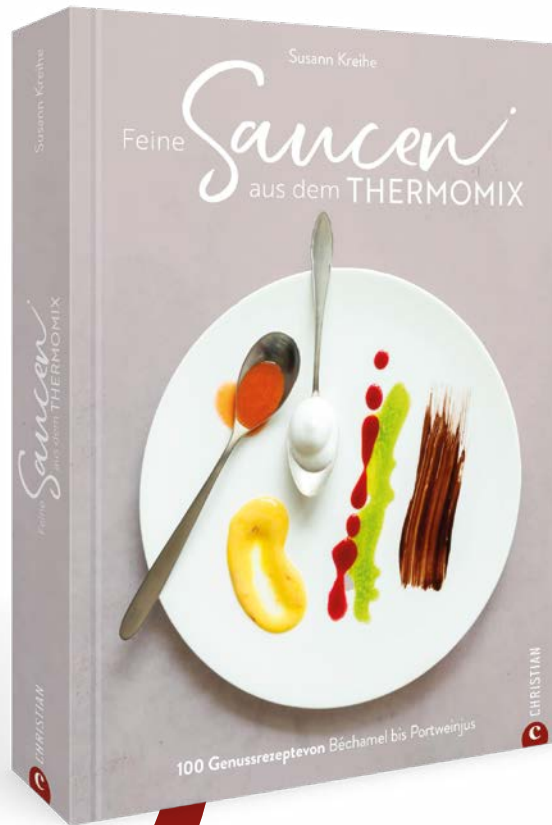
Hardcover mit Leseband · 256 Seiten · WG 1453

Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-95961-905-9

€ [D] 34,99 · € [A] 36,00

ET 04.10.2024



**Das ultimative Saucenbuch für
den Thermomix**

**Ein großartiger Nachfolger zum
Bestseller »Saucen«**

**Mit über 100 ausgewählten
Rezeptkreationen**

Gourmetsaucen

Saucenbücher gibt es viele, Rezepte für den Thermomix ebenfalls. Doch wenn es mal etwas abseits von Pizzasugo, Pesto und Vanillesauce sein soll, wenn Gäste mit echtem Gourmetfeeling begeistert werden wollen, dann ist dieses Kochbuch genau das richtige. Die Saucen überzeugen mit ungewöhnlichen Gewürzkombinationen, zarten Texturen und dem gewissen Etwas. Damit heben Sie jeden Gang – ob Beilage, Hauptspeise oder Dessert – auf ein Gourmet-Niveau!



Gourmetküche aus dem Thermomix

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



Saucen. Die Kochschule

€ [D] 49,99 · € [A] 51,40
ISBN 978-3-95961-365-1



Mit diesem Buch schließt die erfolgreiche Autorin, Bloggerin und Foodstylistin **Susann Kreihe** an die Bestseller »Gourmetküche aus dem Thermomix« und »Saucen. Die Kochschule« an.

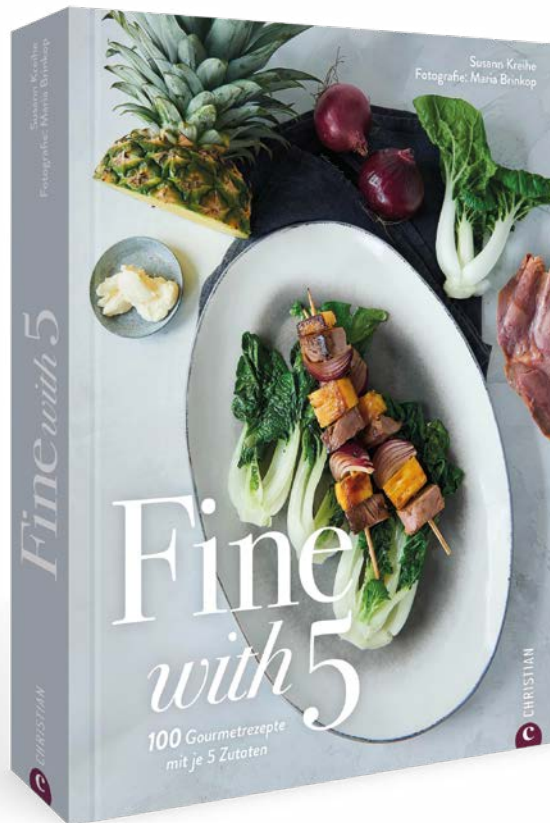


Hardcover

Susann Kreihe
Fine with 5

100 Gourmetrezepte aus je 5 Zutaten
Hardcover · 224 Seiten · WG 1455
Format 19,3 x 26,1 cm

ISBN 978-3-95961-916-5
€ [D] 29,99 · € [A] 30,90
ET 04.10.2024



**Gourmet-Express: 100 Gerichte
à 5 Zutaten in je 30 Minuten**

**Diese Rezepte sind nicht nur
schnell, sondern fein**

**Schnell und einfach zum
perfekten Teller**

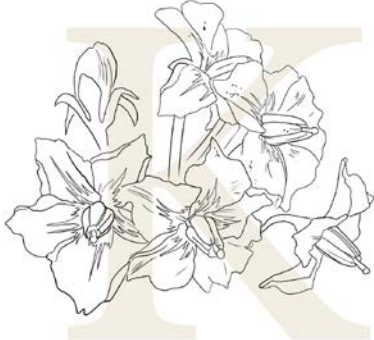
Reduce to the Max!

Keine Zeit, keine Zeit ... Beim Kochen soll es schnell und unkompliziert zugehen. Gut schmecken und toll aussehen muss es aber dennoch. Dieses Kochbuch verrät Rezepte, die Eindruck machen, aber ganz schnell zu kochen sind. Das sind geniale Kreationen wie »Gratinierten Kabeljau mit Fenchel«, »Chorizo-Steak mit geröstetem Blumenkohl« oder »Cookie-creme mit Heidelbeeren und Mandeln«. Alles auf das Wesentliche reduziert. So kochen schnelle Köenner!

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 Ghost-writerin für bekannte Spitzenköche tätig. Auf www.gerichte-werkstatt.de schreibt sie über die schönen Seiten des Lebens - Kochen und Genießen.



Innenseiten



SOLANUM TUBEROSUM: KARTOFFEL

Die Welt ist eine Kartoffel

„Denn, wenn sie gelöst werden, wird gar zerrüttet in sich“... 1791... 1845... Kartoffel... Kartoffel...

modernem Pflanzensystem. Und die Arbeit der Kulturpflanzen Solanum tuberosum in Europa...

hüßiger „Erdapfel“ der Kartoffel nach Europa. Die erste erfolgreiche Saat...

in der altgriechischen Landwirtschaft nicht nur eine zentrale Rolle in der Nahrungszubereitung...

(Chato Blanco) und als dunkle, schwarze Varietät (Chato Negro), wobei im früheren Teil...

Gewächse, dass die Kartoffel ihrem rauen Aussehen nach...



155

Presse

PR-KAMPAGNE

Buchtipp und Rezeptstrecken in Publikumsmedien, Kochen- und Frauenmedien, überregionaler Tagespresse etc.



das Schöneberger Krug (Hauptstadt des Reiches, ordnete Friedrich II. den ständischen Kartoffelbau...

„Die Wurzel soll die Frucht, wie die Frucht.“

Friedrich II von Preußen



TOLLE KNOLLE

Eine blühende Pflanze wie der Reiss in Amerika nach Europa...

weil bei. Tatsächlich ist sie eine günstige Quelle für viele lebenswichtige Vitamine...

besonders seiner Faser, Kohlenhydrate, aber Zucker...

Kartoffel ist für andere der Taktik ist.

Johns W. Hüßler von Goethe

oder Ei kombiniert, so wie zum Beispiel bei Peters oder Kartoffelgallen...

Die Kartoffel ist für andere der Taktik ist.

Johns W. Hüßler von Goethe

Obwohl die Kartoffel ein wertvolles Nährstofflieferant...

Johns W. Hüßler von Goethe

Johns W. Hüßler von Goethe

157

Rainer Schillings ist international vielfach ausgezeichneter Food-Journalist und Buchautor. Zusammen mit seiner Tochter, der Ernährungswissenschaftlerin und Köchin Amélie Schillings, und der renommierten Illustratorin Romina Rosa gelingt es ihm meisterhaft, Wissen und Leidenschaft, Ästhetik und Gestaltung, Recherche und Lebenslust unter einen Buchdeckel zu bringen.

SCHWERPUNKTTITEL ★



Hardcover

**Rainer Schillings
Das Wesentliche**

Die 100 wichtigsten Lebensmittel aus der Natur
Geschichten. Ernährungswissen. 350 Rezepte
Hardcover mit Prägung und Leseband
400 Seiten · WG 1453
Format 22,8 x 29,6 cm

ISBN 978-3-95961-949-3
€ [D] 60,00 · € [A] 61,70
ET 08.11.2024



**Eine liebevoll gestaltete und
illustrierte Reise durch die
europäische Esskultur**

**Unterhaltsam, lehrreich,
amüsan, üppig, praxisnah und
vor allem – bildschön!**

**Mit detailgenauen Porträts zu
jedem Lebensmittel und
500 Grundrezepten**

Das unverzichtbare Standardwerk

Dies ist kein gewöhnliches Kochbuch, es ist vielmehr ein unverzichtbarer Begleiter für alle, die ihr Wissen zum Essen und zu den 100 wichtigsten Lebensmitteln aus der Natur vertiefen möchten. Die perfekte Mischung aus Information, Emotion und Funktion. Das Autorenteam hat zusammen mit renommierten Köchen und Fachleuten detailgenaue Pflanzenporträts, ernährungswissenschaftliche Hintergründe, unbekannte Geschichten und Anekdoten sowie 350 Grundrezepte zusammengetragen. Ein gleichermaßen unterhaltsames wie lehrreiches, praxisnahes und vor allem bildschönes Buch!



Das große Buch vom Apfel

€ [D] 45,00 · € [A] 46,30
ISBN 978-3-95961-725-3



Alte Sorten

€ [D] 45,00 · € [A] 46,30
ISBN 978-3-95961-682-9

Innenseiten



Marketing Kampagne

REICHWEITENSTARKE ANZEIGEN- UND BEILAGENKAMPAGNE



über **750.000** Kontakte



Das **Green Beetle** ist ein vegetarisches Restaurant, das mit einem grünen Stern vom Guide Michelin ausgezeichnet wurde. Aufgebaut hat das Restaurant der **Küchenchef Felix Adebahr** in den letzten zwei Jahren. Nun ist er zum zweiten Mal Vater geworden und möchte sich intensiver um seine Familie kümmern. Er hat sich mit einem pop-up Restaurant im Käfer Stammhaus in die Elternzeit verabschiedet. Aber die Reise geht weiter und er wird auch zukünftig zusammen mit seinem Sous-Chef Fabian Rastorfer seine Koch-Leidenschaft in den Räumlichkeiten von Nymphenburger Porzellan dem Publikum zeigen, in denen bereits Jan Hartwig sein pop-up hatte.

SCHWERPUNKTTITEL ★

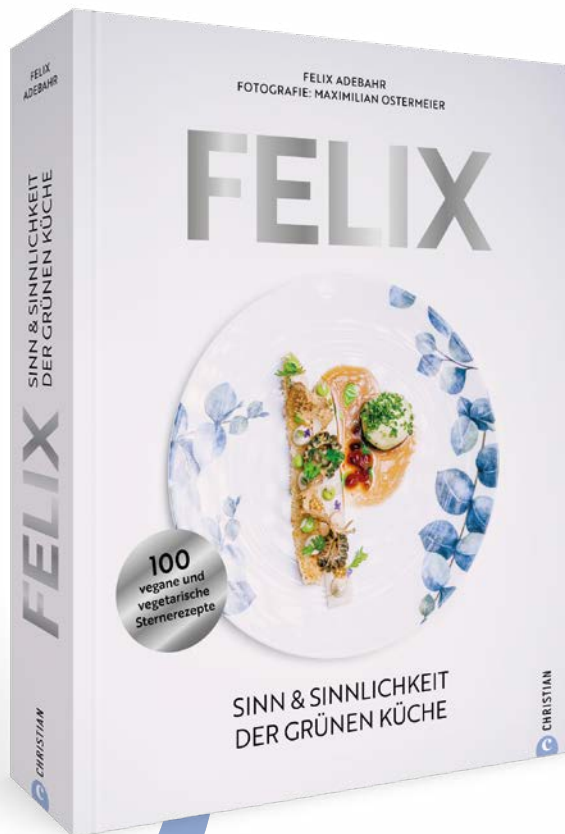


Hardcover

Felix Adebahr
Felix

Sinn & Sinnlichkeit der grünen Küche.
100 vegane und vegetarische Sternerezepte
Hardcover mit Einband aus Leinenersatz, Struktur,
Leseband und Folienprägung
400 Seiten · WG 1453
Format 22,8 x 29,6 cm

ISBN 978-3-95961-806-9
€ [D] 55,00 · € [A] 56,60
ET 08.11.2024



So innovativ und fein ist
die vegane und vegetarische
Küche heute

Edel, dennoch einfach,
saisonal und voll Hingabe:
100 Rezepte vom Feinsten

Ein bibliophiles Meisterwerk
und ein Muss für ambitionierte
Hobbyköch*innen

Next Level vegan und vegetarisch!

Ohne Fleisch und Fisch kulinarische Kreationen auf Sternenniveau zu zaubern, ist eine echte Herausforderung. Diese Kunst perfektioniert Felix Adebahr, der hier über Sinn und Sinnlichkeit der pflanzenbasierten Küche philosophiert. Dazu erklärt er die Intention hinter seinen Tellern, erzählt von seinem Weg in die grüne Küche, besucht die Produzenten und erklärt, warum das reine Produkt und die Menschen, die mit dahinterstehen, so wichtig sind.



Der perfekte Teller

€ [D] 39,99 · € [A] 41,20
ISBN 978-3-95961-614-0

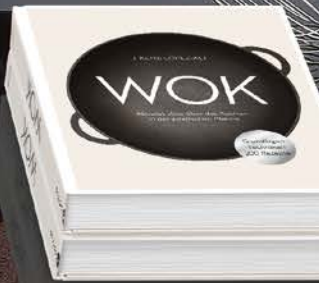


Das perfekte Menü. Gang für Gang
ein Hochgenuss

€ [D] 49,99 · € [A] 51,40
ISBN 978-3-95961-653-9

GRATIS
Plakat
ca. 35 x 82 cm

GRATIS
Kochschürze



IHRE KOCHBUCH-AKTION HERBST 2024

UNSERE STARS DIE STANDARDWERKE FÜR IHRE KÜCHE

PAKET A:
ca. € 1100,-

PAKET B:
ca. € 500,-

Bitte sprechen Sie mit Ihrem Vertreter!



GROSSE ANZEIGEN- UND
BEILAGENKAMPAGNE
über 750.000 Kontakte

Hotline für Bestellungen**Zeitfracht GmbH**

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

Servicezeiten:

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

Zeitfracht Service Portal:

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

Hotline für Bestellungen im Ausland**Auslieferung Österreich**

Mohr Morawa
Telefon 01/68 01 45
Telefax 01/6 89 68 05
bestellung@mohrmorawa.at

Auslieferung Schweiz

Buchzentrum
Kundendienst/Bestellannahme
Telefon 0 62/2 09 26 26
Telefax 0 62/2 09 26 27

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

Beate Hanke
Telefon 0 89/69 31 59 228
bestellung@isp.gmbh

Außendienst Österreich

Lydia Pratter
Telefon 00 43/65 02 01 806
l.pratter@icloud.com

Ihre Ansprechpartner*innen für Buchhändler:**Gebiet Nordwest -****Bremen, Teile von Nordrhein-Westfalen, Niedersachsen**

PLZ 26-28, 32-33, 40-49, 51, 57-59

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

Helge Hansen
Tel.: 0 89/4 19 81 - 651
Fax: 0 89/4 19 81 - 803
helge.hansen@isp.gmbh

Gebiet West -**Luxemburg, Rheinland-Pfalz, Saarland, Teile von Baden-Württemberg, Bayern**

PLZ LUX, 50, 52-56, 60-69, 70-71, 73-76

Kai Hehr
Mobil: 01 72/7 33 80 45
Fax: 0 89/4 19 8 - 804
kai.hehr@isp.gmbh

Gebiet Nord -**Hamburg, Schleswig-Holstein, Teile von Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen, Sachsen-Anhalt**

PLZ 19-25, 29, 30-31, 34-39, Teile von 10, 17

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 18, Teile von 10-17

Bernd Oschlies
Mobil: 01 72/7 33 81 35
Fax: 0 89/69 31 59 801
bernd.oschlies@isp.gmbh

Gebiet Ost -**Sachsen, Thüringen, Teile von Bayern, Brandenburg, Sachsen-Anhalt**

PLZ 01-09, 90-99

Ulrike Reichardt
Mobil: 01 72/8 66 44 75
Fax: 09 11/7 94 00 60
ulrike.reichardt@isp.gmbh

Verkauf Innendienst**Bayern, Sachsen, Thüringen**

Isabell Stolz
Telefon 0 89/69 31 59 338
Telefax 0 89/69 31 59 944
isabell.stolz@isp.gmbh

Bremen, Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern, 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

Baden-Württemberg, Berlin, Brandenburg, Hessen,**Rheinland-Pfalz, Saarland, Sachsen-Anhalt****Belgien, Luxemburg, Niederlande**

Anja Kurz
Telefon 0 89/69 31 59 907
Telefax 0 89/69 31 59 944
anja.kurz@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

Vertrieb E-Commerce

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

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

Verkaufsleitung

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

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

Hotline für Bestellungen

Zeitfracht GmbH

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

Servicezeiten:

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

Zeitfracht Service Portal:

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

Verlagsservices

service@isp.gmbh

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

Beate Hanke
Telefon 0 89/69 31 59 228
beate.hanke@isp.gmbh

Bianca Hauptmann
Telefon 089/69 31 59 942
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, 1, 20, 22, 24-28, 30-32, 39, 98, 99,
Teile von 23, 29, 36, 37, 38
Gerolf Karwen
Telefon 0177/33 74 203
info@karwen.de

Reisegebiet Westen:

Nordrhein-Westfalen, südl. Niedersachsen
PLZ: 33, 40-53, 56-59
Daniel Probst
Telefon 0173/51 92 944
Telefax 0211/971 70 336
247@danielprobst.de

Reisegebiet Nordbayern:

PLZ: 90-93, 95, 96,
Teile von 63, 86, 94, 97
Manuela Pikalowa
Telefon 0173/37 33 050
Telefax 08106/35 89 277
manuela.pikalowa@gmx.net

Reisegebiet Österreich:

gesamt Österreich und Südtirol
Lydia Pratter
Telefon 00 43/65 02 01 806
l.pratter@icloud.com

Reisegebiet Mitte:

Hessen, Saarland, Rheinland-Pfalz / Luxemburg
PLZ: 34, 35, 54, 55, 60, 61, 64-67,
Teile von 36, 37, 63, 76
Rolf Sommer
Telefon 0177/85 32 98 7
Telefax 06848/71 94 89
info@sommer-handelsagentur.de

Reisegebiet Baden-Württemberg:

PLZ: 68-75, 77-79, 88
Teile von 76, 89, 97
Andreas Pritzl
Telefon 0172/62 34 873
Telefax 07432/98 40 492
Andreas.Pritzl@web.de

Reisegebiet Südbayern:

PLZ: 80-85, 87
Teile von 86, 89, 94
Hans-Peter Seis
Telefon 0151/121 01 906
Telefax 0 85 477/91 48 06
seis-hans-peter@t-online.de

Ihre Ansprechpartner*innen bei ISAR SALES PARTNER

Vertrieb Fachhandel

Julia Zellner (Ltg.)
Telefon 0 89/69 31 59 326
Mobil 0172/83 81 306
julia.zellner@isp.gmbh

Verkaufsleitung Sondermärkte

Torsten Krull
Telefon 030/75 70 41 52
Mobil 0172/86 64 472
torsten.krull@isp.gmbh

Natalie Hatt
Telefon 0 89/69 31 59 341
natalie.hatt@isp.gmbh

ISAR SALES PARTNER

ISP Isar Sales Partner GmbH
Grillparzerstraße 12 · 81675 München
Telefon (089) 69 31 59-0 · Fax (089) 69 31 59-124
www.isp.gmbh

