

VN 12459

Mit den ausgelieferten Verlagen:

FONA · D+R

Helmut Metz Kulturverführer

naturaviva

Fit fürs Leben

Waldthausen



Hädecke im Herbst **2009**

90 Jahre Hädecke



Der Verlagsgründer
Walter Hädecke



Sein Enkel, der Verleger
Joachim Graff

Liebe Buchhändlerinnen und Buchhändler, liebe Kolleginnen und Kollegen,

90 ist eine Zahl, die uns in diesem Jahr besonders wichtig ist. 90 Jahre jung ist unser Verlag und als kleinerer, unabhängiger Verlag schlägt unser Herz besonders für kleinere, unabhängige Buchhandlungen, ohne die unsere Kulturlandschaft ärmer wäre. So kamen wir auf die Idee, die 90 auch als Kennzahl für unsere Sonderaktion zu nehmen: **Buchhandlungen bis zu einer Fläche von rund 90 qm unterstützen wir durch Sonderkonditionen.** Näheres werden Ihnen unsere Vertreterinnen und Vertreter gerne beim Besuch sagen und die 90-qm-Marke nicht allzu eng sehen.

Zahlen und Konditionen sind das Eine, gute Inhalte das Andere. Auch damit wollen wir Ihnen Freude machen und Ihren Appetit wecken, z.B. auf ganz neue, fast himmlische **Curry-Kreationen**, auf das faszinierende Zusammenspiel von **Schokolade und Wein** oder auf die **Trüffel-Genüsse** eines Sternekochs. Hädecke war schon immer ein Verlag, der auch Wert auf gesunde Ernährung legte. Dazu bieten wir in diesem Herbst Neues: **Chinesisch vegetarisch** in der Reihe der internationalen vegetarischen Kochbücher oder **vegane, vollwertige Rezepte** für eine Zielgruppe, die ständig größer wird. Wir sind glücklich, auch weitere Verlage »im Boot« zu haben, die unser Programm hervorragend ergänzen und uns erlauben, Ihnen »gebündelten Genuss« zu liefern, um Ihren Einkauf rationeller und die Bezugskosten niedriger zu halten. Unsere Partner sind der Schweizer **FONA** Verlag mit praxisorientierten und kulinarisch hochwertigen Kochbüchern, der Verlag **NaturaViva** mit den **Fit-fürs-Leben-** und **Waldthausen-Büchern** (mit einem neuen Buch zur **Krebsmedizin**, das manchen Lesern die Augen öffnen wird). Neu dürfen wir Ihnen auch die **Kulturverführer** anbieten. So wie unsere Kochbücher zum Ausprobieren neuer Genüsse und zum Besuch fremder Küchen verführen, so verführen die Bücher des **Helmut Metz Verlags** zum Kulturgenuss in den Metropolen von Hamburg bis Wien.

Wir wünschen Ihnen ein genussreiches zweites Halbjahr 2009! Ihr

Joachim Graff, Verleger



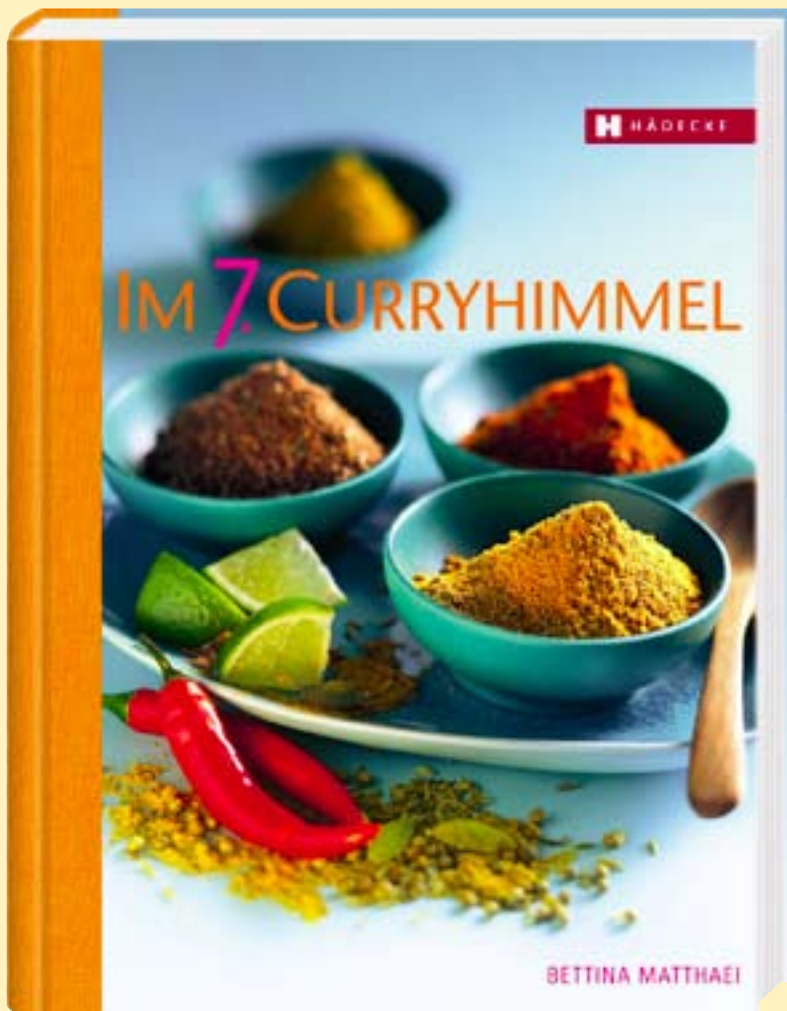
Inhalt Novitäten

Hädecke	3
naturaviva	18
Fona	20
Helmut Metz Verlag	34

Inhalt Backlist

Hädecke	38	Fona	46
Aktionstitel	43	D+R / Edition à la Carte	49
naturaviva/Fit fürs Leben/		Kulturverführer / Diverse	50
Waldthausen	44	Genießen in Deutschland	51

Die neue Curry-Küche



- H** Neue Rezepte: fein, leicht und alltagstauglich.
- H** Küchenklassiker, mit Curry kreativ interpretiert und belebt.
- H** Currymischungen und -pasten zum Selbermachen.

Über die Autorin:

Bettina Matthei hat sich neben ihrem Beruf als Designerin und Trickfilmerin mit der dort bewiesenen Kreativität als Gewürzspezialistin, prämierte Kochbuchautorin (Silbermedaille der Gastronomischen Akademie für »Würzen«), durch Fachartikel, Workshops und Seminare etabliert. Für ihre Firma »1001 Gewürze« entwickelt sie ständig neue Gewürzmischungen, insbesondere auch für die gehobene Gastronomie und anspruchsvolle private Küchen.

Veranstaltungen:

Gewürzseminare auf Messen, Kreuzfahrten (MS Europa), im Fachhandel und für den Buchhandel sind sehr beliebt und zahlreich besucht (Koordination für den Buchhandel über den Verlag).

Weltweit wird mit Curry gewürzt und dennoch ist er kein Allerweltsgewürz, denn keine Mischung gleicht der anderen. Ob Pulvern oder Paste, die Vielfalt der Aromen von fein süßlich über kräftig würzig bis brennend scharf ist faszinierend.

Jenseits der klassischen thailändischen oder indischen Rezepte eröffnen sich neue Perspektiven mit feinen leichten Gerichten, von alltagstauglich und schnell bis edel für besondere Anlässe. Deutsche und internationale Küchenklassiker werden mit Curry neu definiert. Moderne Abwandlungen indischer oder karibischer Curries bieten aufregende und überraschende Geschmackserlebnisse. Eine Warenkunde und Rezepte für selbstgemachte Mischungen und Pasten, abgestimmt auf Fisch, Geflügel, Fleisch, Gemüse, Früchte, Pasta oder Reis und sogar für Süßes schaffen die Grundlagen.

Im 7. Curry-Himmel

von *Bettina Matthaei*, Fotos: *Michael Boyny*

Ca. 160 Seiten mit ca. 30 Foodabbildungen und Schmuck- sowie Warenkundefotos, Halbleinenband (Hardcover).

Ca. € [D] 24,90 / € [A] 25,60

ISBN 978-3-7750-0569-2

ET: September 2009 WG: 1455

Buchformat: 208 x 275 mm



Kochen wie die Profis

Kochen nach den Euro-Toques-Kriterien bedeutet:

- H** Natürliche Produkte und heimische Erzeugnisse.
- H** Schonende Zubereitung ohne Geschmacksverstärker.
- H** Hoher Qualitätsanspruch und Verbraucherschutz.
- H** Keine Fertigprodukte und kein Fast-Food.



Alle Rezepte stammen von Euro-Toques-Profiköchen, sind haushaltstauglich überarbeitet und mit den Tipps der Chefköche zum sicheren Gelingen ergänzt – überraschend einfach und dennoch raffiniert.

Jedes Buch zeigt auf 96 Seiten Genussrezepte zu den unterschiedlichsten Themen, alle Gerichte sind ganzseitig vierfarbig abgebildet. Die hochwertige Ausstattung mit anspruchsvoller Foodfotografie, Fadenheftung und matt cellophaniertem Hardcover unterstreicht den Geschenkbuchcharakter.

Die Köche:

Die Euro-Toques-Köche kommen aus Deutschland, Österreich, Schweiz, Italien, Spanien, Griechenland und Ungarn. Unter ihnen sind namhafte Sterneköche wie Heinz Winkler (Residenz Aschau), Lea Linster (Frisange/Luxemburg), Frank Buchholz (Restaurant Buchholz, Mainz-Gonsenheim), Norbert Dobler (l'Épi d'Or, Mannheim), Sascha und Walter Stemberg (Haus Stemberg, Velbert), Chris Groen (Schwanen, Haigerloch), Joachim Lülff (Waldhaus Ohlenbach), Toni Mörwald (Zur Traube, Feuersbrunn), Andreas Völkel (Fernsehkoch, Remscheid) und viele weitere engagierte Köche in Stadt und Land.

Was ist »Euro-Toques«?

Euro-Toques (vom französischen *toque*: die Kochmütze) ist eine Vereinigung von Köchen, die exzellent in ihren Restaurants kochen, und fördert die Verwendung natürlicher Lebensmittel und heimischer Erzeugnisse, um in diesem Zusammenhang die Natur zu bewahren und Kulturlandschaften zu erhalten. Euro-Toques unterstützt Projekte oder ruft Initiativen ins Leben, um diese Ziele zu erreichen und das Bewusstsein der Verbraucher dafür zu schärfen. Dazu zählen auch Geschmacksschulungen und Informationsveranstaltungen zur gesunden Ernährung.

Sterneküche für zuhause



Euro-Toques Herbst- und Wintergemüse

€ [D] 14,95 /
SFr 22,80 / € [A] 15,40
ISBN 978-3-7750-0553-1
ET: September 2009
WG: 1455



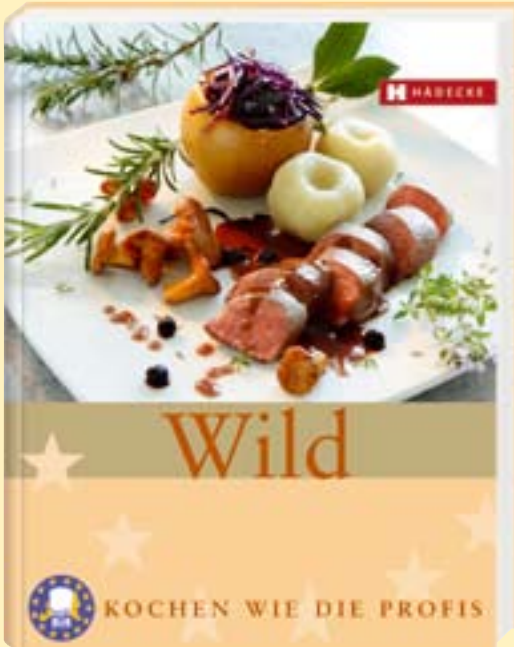
Frühlings- und Sommergemüse

ISBN 978-3-7750-0555-5



Fische aus Flüssen & Seen

ISBN 978-3-7750-0551-7



Euro-Toques Wild

€ [D] 14,95 /
SFr 22,80 / € [A] 15,40
ISBN 978-3-7750-0550-0
ET: September 2009
WG: 1455



Lamm

ISBN 978-3-7750-0554-8



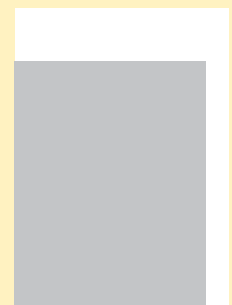
Suppen

ISBN 978-3-7750-0552-4



▲ Bereits lieferbar,
je € [D] 14,95 /
SFr 22,80 / € [A] 15,40

Buchformat: 188 x 245 mm



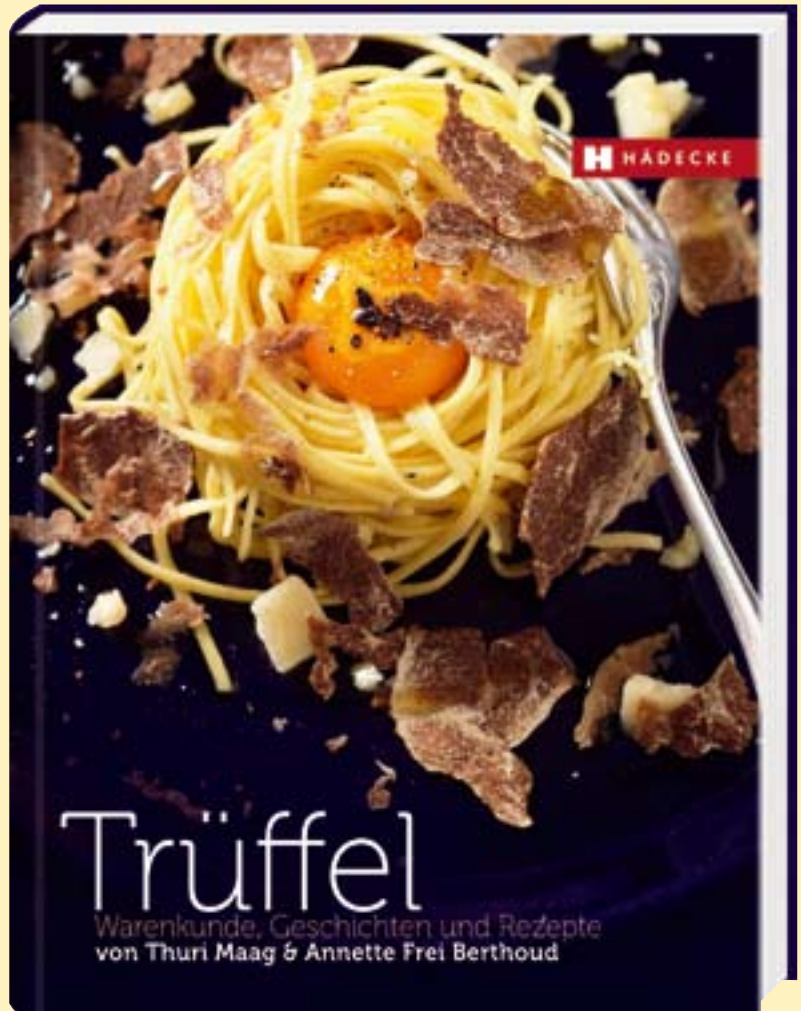
Chefköchinnen und Chefköche verraten ihre besten Rezepte!

Diamanten der Küche

- H** Rezepte mit Trüffel und Trüffelprodukten.
- H** Wissen und Warenkunde, auch zu den preisgünstigeren Trüffelprodukten.
- H** Als Buch zu diesem Thema und in dieser Preisklasse ohne Konkurrenz.

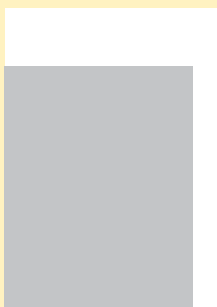
Über die Autoren:

Thuri Maags Basis ist das Wissen, das er sich in den renommiertesten Häusern Frankreichs aneignen konnte. In der Schweiz kennt man ihn seit Jahrzehnten als kompromisslosen Naturkoch – im besten Sinne des Wortes. Der »Pilzkoch der Nation«, auch »Küchenma(a)gier« genannt, empfängt heute die Gäste in seinem Restaurant »Neue Blumenau« in Lömmenschwil/St.Gallen. *Annette Frei Berthoud* ist promovierte Historikerin und Ethnologin. Sie erarbeitet als freie Autorin kulturelle und gesellschaftspolitische Beiträge für das Fernsehen und dreht Filme zu kulinarischen Themen von Brot über Olivenöl bis Trüffel. An der italienischen »Università delle Scienze Gastronomiche« hält sie Vorlesungen über »Food Communication in TV«.



Geheimnisvoll und sagenumwoben – der Trüffel ist ein Pilz, der die Menschheit seit der Antike fasziniert. Was früher nur Adligen und Reichen vorbehalten war, ist heute für jeden Genießer erhältlich. Eine wirklich gute Qualität kann aber oft nur der Fachmann erkennen, deshalb überfluten leider allzu oft Täuschungen und schlechte Ware den Markt. Von leidenschaftlichen Trüffelsuchern und -händlern handeln die Geschichten in diesem Buch. Thuri Maags Rezepte sind kulinarische Anregungen für den angemessenen Genuss dieses edlen Pilzes. Der Sternekoch hat Gerichte kreiert, die das Trüffel-Aroma optimal unterstützen. In der Warenkunde werden die verschiedenen Trüffelsorten und Trüffelprodukte eingehend vorgestellt, Hinweise zum richtigen Kauf, Aufbewahrung und Genuss von Trüffeln runden das Buch ab.

Buchformat: 185 x 240 mm



Trüffel – Warenkunde, Geschichten und Rezepte

von Thuri Maag und Annette Frei Berthoud, Foodbilder von Andreas Thumm

Ca. 160 Seiten, ca. 60 Farbfotos, mattcellophanisiertes Hardcover.

Ca. € [D] 22,80 / € [A] 23,50

ISBN 978-3-7750-0531-9

ET: September 2009 WG: 1455

Choc au Vin



H Das erste Buch auf dem deutschen Markt, das beide Themen professionell vereint.

H Die derzeit beliebtesten Verkostungen: Schokolade und Wein.

H Ein Muss für Schokololiker und echte Weinzähne.

Über den Autor:

Eberhard Schell ist Konditormeister und führt eine feine Schokoladenmanufaktur, die auch Bio-Schokoladen anbietet. Er veranstaltet Schokoladenseminare mit Verkostungen für Schokolade & Wein. Als Slow-Food-Mitglied sind ihm die Güte der Zutaten und ihre Herkunft besonders wichtig. Er hält außerdem das Patent auf die erste Essigpraline der Welt.

Schokolade und Wein bilden – richtig ausgesucht – eine faszinierende Kombination.

Das Buch ist ein echter Geschmacks(ver)führer mit ausführlicher Warenkunde und Verkostungshinweisen sowie Beschreibungen der Kakao- und dazu passenden Weinsorten. Der Autor zeigt die Gemeinsamkeiten der beiden Genussmittel (Terroir, Anbau, Lagenweine und -schokoladen) und beschreibt, wie man den Geschmack schult und Schokolade wie Wein mit allen Sinnen genießt. Er öffnet wunderbare Aromenwelten, in denen dunkle wie weiße oder Milkschokoladen harmonische Allianzen mit Weiß-, Rot- und Süßweinen eingehen. Otto Geisel, Präsident der deutschen Slow Food Vereinigung, sieht in dem Chocolatier Eberhard Schell einen der ganz Wenigen, die wirklich sachkundig mit dem aktuellen Trendthema umgehen können.

Schokolade & Wein

Ein Genuss- und Geschmacksführer

von *Eberhard Schell*, Vorwort von *Otto Geisel* (Präsident Slow Food Deutschland)

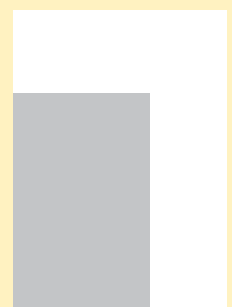
Ca. 160 Seiten mit vielen Abbildungen, mattcellophaniertes Hardcover.

Ca. € [D] 19,90 / SFr 33,80 / € [A] 20,50

ISBN 978-3-7750-0568-5

ET: September 2009 WG: 1459

Buchformat: 134 x 216 mm



Genuss im Quadrat

Die praktische Reihe im quadratischen Format: Jeder Band mit 64 Seiten, durchgehend bebildert, € [D] 12,95 / SFr 23,- / € [A] 13,40.



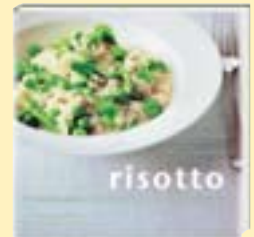
Diner
Echt US-amerikanische
Rezepte – unwiderstehlich
gut von Jennifer Joyce
ISBN 978-3-7750-0521-0



Dolcissimo
Italienische süße
Köstlichkeiten
von Maxine Clark
ISBN 978-3-7750-0447-3



Pfeffernuss & Mandelkern
Das Backbuch für Weihnachten und Advent
von Monika Graff
ISBN 978-3-7750-0479-4



Risotto
30 köstliche vegetarische
Rezepte aus der
italienischen Küche
von Ursula Ferrigno
ISBN 978-3-7750-0371-1



Eis
Fruchteis, Sorbets,
Granités, Eis am Stiel und
Eisgetränke
von Sunil Vijayakar
ISBN 978-3-7750-0507-4



Kleingebäck
Süße Verführung
von Oliver Brachat
ISBN 978-3-7750-0448-0

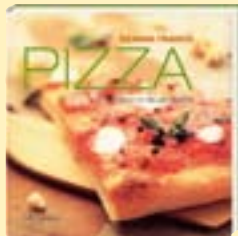
Das sagt die Presse:
»All diese Rezepte für Gutes, Bewährtes und Ver-
trautes, dazu viele Tipps fürs gute Gelingen hat Monika
Graff zusammengetragen. Den ausführlichen Rezept-
texten merkt man an, dass hier eine Weihnachtsbäcke-
rin mit Erfahrung schreibt!«
Lena creativ



Tajine
Würzige Eintöpfe aus
Marokko
von Ghillie Başan, Fotos
von Martin Brigdale
ISBN 978-3-7750-0522-7



Meze
Kleine Köstlichkeiten
der griechischen und
libanesischen Küche
von Rena Salaman
ISBN 978-3-7750-0480-0



Pizza
von Silvana Franco
ISBN 978-3-7750-0377-3



Säfte und Smoothies
lecker – frisch – gesund
von Thea Spierings
ISBN 978-3-7750-0562-3

Neu seit März 2009!
Das sagt die Presse:
»Gesunder Extraktick.«
Madame



Wodka
Kultur & Genuss
von Ian Wisniewski
ISBN 978-3-7750-0426-8

Kopfüber ins Backvergnügen



Das Besondere der Tarte Tatins ist ihre Zubereitung, denn diese Kuchen werden »auf dem Kopf« gebacken. Die Rezepte für Obst- oder Gemüsekuchen sind einfach, aber viel raffinierter als bei »normalen« Backrezepten, weil die Aromen – ob fruchtig oder pikant – unter dem Teigdeckel besser erhalten bleiben und durchziehen können. Tarte Tatins schmecken dadurch einfach unglaublich gut!

Das Ur-Rezept wurde von den Schwestern Tatin aus dem französischen Lamotte-Beuvron »erfunden«, die eines Tages vergessen hatten, den Teig für ihren Apfelkuchen zuerst in die Form zu geben. So machten sie aus der Not eine Tugend und legten den Teig obenauf. Das Ergebnis schmeckte großartig und wurde zu einem echten Markenzeichen ihres Gasthofs!

Inzwischen sind die speziellen Tarte-Tatin-Backformen auch bei uns erhältlich. Sie sind in der Küche vielseitig verwendbar (z.B. auch für Pizza oder Aufläufe).

- H** Variationen des bekannten französischen Apfelkuchens, süß und pikant.
- H** Einfach in der Zubereitung, raffiniert im Ergebnis.
- H** Erstmals auf Deutsch und einzigartig: ein Backbuch nur für Tarte Tatins.

Über die Autorin:

Die Autorin Catherine Quévremont entdeckt bei ihrer Arbeit als Fachjournalistin für Essen und Trinken immer wieder kulinarische Traditionen, durch die sie sich bei ihrer Suche nach neuen Geschmackskombinationen inspirieren lässt.

Aus dem Inhalt:

Grundrezepte: Blätterteig, Müsbeteig, Sandteig, Knusperteig, Parmesanteig.

Süße Rezepte mit Äpfeln, Aprikosen, Birnen, Rhabarber, Orangen, Pfirsichen, Mangos, Kirschen, Feigen und Zwetschgen, Quitten, Bananen und Schokolade, Ananas und Kiwis, Blaubeeren.

Pikante Rezepte mit Tomaten und Sardinen, Tomaten und Mozzarella, getrockneten Tomaten, Ziegenkäse und Basilikumtomaten, Auberginen, Birnen und Roquefort, Fetakäse und Spinat, Paprika und Olivencreme, Knoblauch und roten Paprikaschoten, Artischocken und Anchovis, Zwiebeln und Rosinen, Feigen und Pancetta, Zucchini und Minze, Chicorée, Broccoli und Ziegenfrischkäse, Pilzen.

Buchformat: 200 x 200 mm

Tarte Tatin

Raffinierte Obst- und Gemüsekuchen aus Frankreich

von Catherine Quévremont

64 Seiten, ca. 55 Farbfotos, 33 Rezepte, mattcellophanisiertes Hardcover

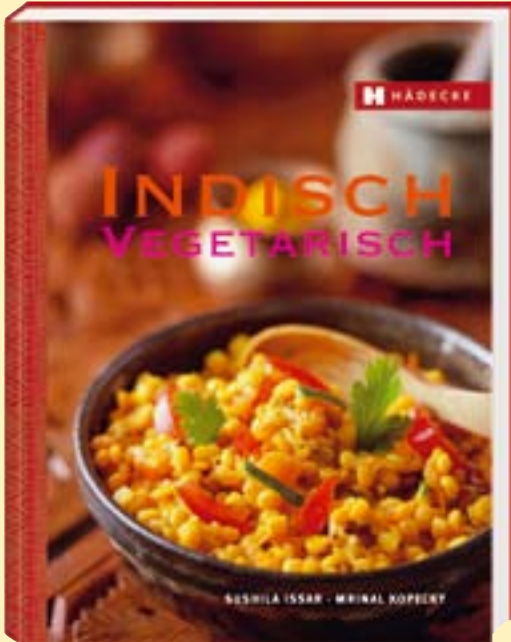
€ [D] 12,95 / SFr 23,- / € [A] 13,30

ISBN 978-3-7750-0570-8

ET: September 2009 WG: 1457



Vegetarisches aus aller Welt



»100 Originalrezepte [...] ausgewählt und so bearbeitet, dass wir sie hier gut nachkochen können. Alle sind mit kleinen Geschichten versehen, und so erfährt man in kleinen Häppchen viel über Land, Leute, Produkte, Feste und Essgewohnheiten.«

essen & trinken

Indisch Vegetarisch

von Sushila Issar und Mrinal Kopecky

128 Seiten mit 83 Farbfotos, Klappenbroschur

€ [D] 14,95 / SFr 26,90 / € [A] 15,40

ISBN 978-3-7750-0352-0 WG: 1455



»Der Kochbuchmarkt hat die koreanische Küche noch nicht entdeckt. Sträflich! Unter den wenigen ist [dieses] das beste!«

Glamour

»Für Asien-Fans. Das Buch ist eine Fundgrube für Vegetarier und alle, die gern Gemüse essen.«

Reformhaus Kurier

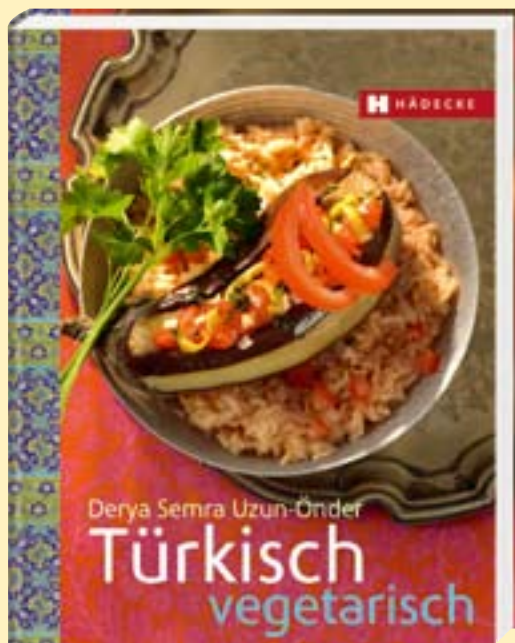
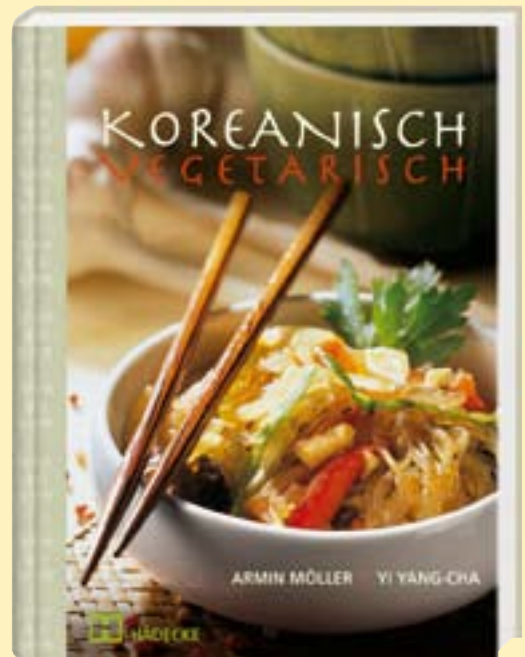
Koreanisch vegetarisch

von Yi Yang-Cha und Armin E. Möller

125 Seiten mit 78 Farbfotos, Klappenbroschur

€ [D] 14,95 / SFr 26,90 / € [A] 15,40

ISBN 978-3-7750-0457-2 WG: 1455



»Auf einen Ausflug in die türkische Küche jenseits von Döner und anderen Fleischgerichten entführt die Autorin mit ihrem mit wunderschönen Food- und Landschaftsaufnahmen illustrierten Kochbuch.«

Kölner Illustrierte

»Vegetarisch orientalische Perlen mit Tradition und Suchtgefahr.«

Die Berlinerin/Berliner Kurier

»Attraktiver Einblick in die Vielfalt der vegetarischen türkischen Küche.« *Buchprofile*

Türkisch vegetarisch

von Derya Semra Uzun-Önder

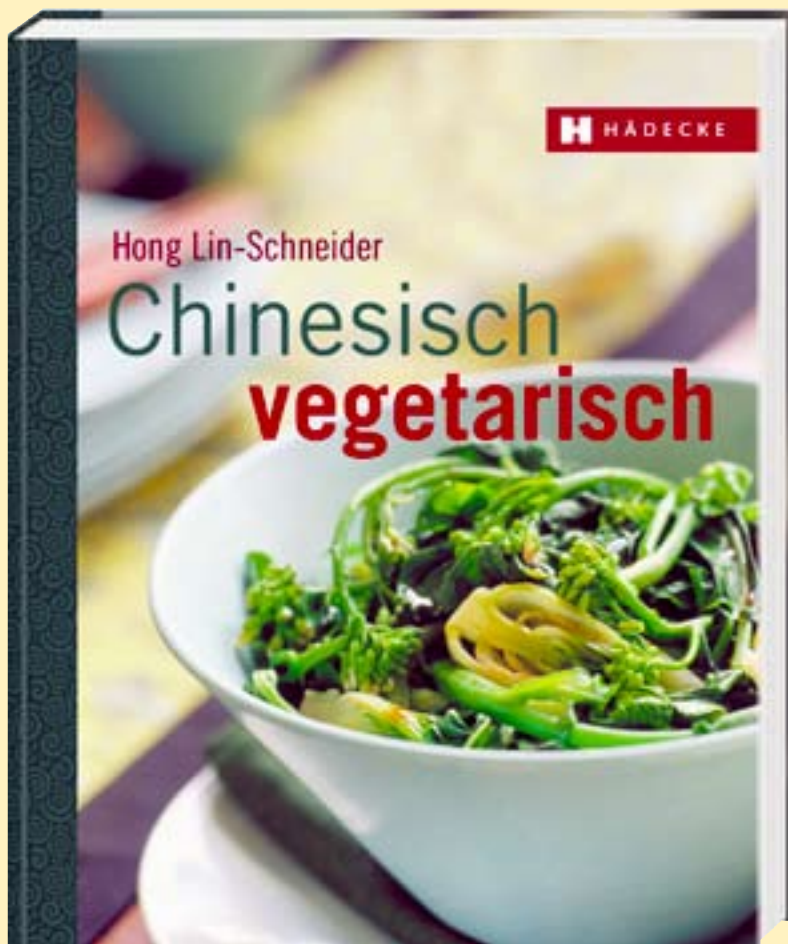
111 Seiten mit 71 Farbfotos, Klappenbroschur

€ [D] 14,95 / SFr 26,- / € [A] 15,40

ISBN 978-3-7750-0534-0 WG: 1455



und aus dem Reich der Mitte



Die chinesische Küche ist reich an vegetarischen Genüssen, nicht nur wegen der buddhistischen Tradition im Reich der Mitte: Knusprig ausgebackenes oder knackig gegartes Gemüse, leckere Tofugerichte, Salate, Nudel- und Reisgerichte und Desserts. Die aromatischen Gewürze, deren Variantenreichtum weit über das »süß-sauer« hinausgeht, sowie die unterschiedlichen Zubereitungstechniken wie Dünsten, Frittieren oder Pfannenrühren bieten »fleischlose« Genüsse ganz ohne Fisch oder Fleisch. Die Chinesin Hong Lin-Schneider zeigt echt chinesische Genüsse, ohne Glutamat und Fertigsoßen, die auch bei uns mit frischen Zutaten schnell und einfach zubereitet werden können.

Chinesisch vegetarisch

Von Hong Lin-Schneider

Ca. 112 Seiten mit vielen Farbfotos, Klappenbroschur.

Ca. € [D] 14,95 / SFr 26,- / € [A] 15,40

ISBN 978-3-7750-0571-5

ET: Oktober 2009 WG: 1455

- H** Eines der wenigen konsequent vegetarischen Kochbücher zur chinesischen Küche.
- H** Schnelle und leckere Rezepte aus Wok und Topf.
- H** Asiatische Gemüseküche, vitalstoffhaltend für gesunden Genuss – auch für Kochanfänger gut geeignet.

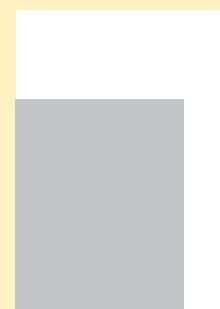
Über die Autorin:

Hong Lin-Schneider wuchs in China bei ihrer Großmutter auf, deren fantastische Kochkünste schon früh das Interesse des kleinen Mädchens an kulinarischen Genüssen weckten. Als Kind wollte Hong Lin daher immer Köchin werden, aber ihre Ausbildung zur Schauspielerin sowie ihr Studium an der Peking Filmakademie ließen sie als Filmemacherin und Bühnen-, TV- und Kinoschauspielerin in Peking einen anderen Weg einschlagen. Aber ihre Leidenschaft für das Kochen, insbesondere für die vegetarische Küche, ist geblieben. Ihr Beruf führte sie durch fast ganz China und lernte dabei die vielen traditionellen Kochkulturen dieses großen Landes kennen, deren beste Rezepte sie sammelte. Seit 1992 lebt Hong Lin-Schneider in Deutschland. Seit ihre beiden Kinder zur Schule gehen, gibt sie chinesische Kochkurse an der VHS Karlsruhe und unterrichtet etchinesische Sprache als Lehrbeauftragte an der dortigen Hochschule. Sie ist zudem als Sprach- und interkulturelle Trainerin für die Industrie tätig.

Buchformat: 165 x 200 mm



9 783775 005715



Wieder lieferbar!

- H** Mit einem Vorwort von Bischof Desmond M. Tutu.
- H** Das erfolgreiche Buch mit 50 Rezepten aus aller Welt zum Fest der Liebe.
- H** Das wichtigste Fest im Jahr: Weihnachten feiern mit den Völkern der Welt.

Zitate der Presse zur ersten Auflage:

»Geschenke für Gourmets – Empfehlungen für den Gabentisch: 50 Rezepte aus aller Welt, die zu Weihnachten gehören wie hierzulande die Gans. Dazu viel Wissenswertes über Traditionen anderer Kulturen.« *ELLE bistro*

»Für Multikulti-Köche auf der Suche nach neuen Anregungen.« *www.die-reisereportage.de*

»Einfach schön!« *fundus*

»Insgesamt gelingt es der Autorin hervorragend, uns Einblick in die Weihnachtsküchen der Welt, zu den Menschen, Bräuchen und Kulturen zu geben.« *buchhandel.de*

»Dieses Buch lädt ein zu einer kulinarischen Reise und stellt gleichzeitig viele interessante Traditionen vor.« *Bild der Frau*

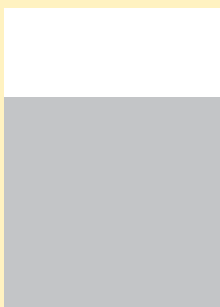


Auf der ganzen Welt wird Weihnachten gefeiert, denn die christliche Tradition des Festes hat in vielen Kulturen ihren Platz gefunden. Es ist ein Friedensfest für alle, wahrhaft völkerverbindend, und es ist so bunt und teilweise exotisch wie die Länder, in denen es gefeiert wird. Dieses Buch begibt sich auf eine (nicht nur) kulinarische Reise durch die Weihnachtsküchen der Welt und stellt Rezepte, Bräuche und kulturelle Hintergründe vor.

Über die Autorin:

Die Dänin Hanne Kruse arbeitet als Grafikerin und Herausgeberin für viele Zeitschriften und Bücher. Auf ihren zahlreichen Reisen rund um den Globus lernte sie die unterschiedlichsten Kulturen kennen.

Buchformat 210 x 210 mm



Weihnachten weltweit – Rezepte und Geschichten

von Hanne Kruse

165 Seiten mit 86 Farbfotos, Hardcover.

ISBN 978-3-7750-0424-4

€ [D] 19,90 / € [A] 20,50

ET: September 2009 WG: 1455

Gesund naschen ohne Reue



- H** Attraktive Rezepte für das ganze Jahr.
- H** Ansprechende Gestaltung mit Farbabbildungen.
- H** Endlich wieder ein Vollwertbackbuch für Alle!

Entdecken Sie Plätzchen und Kleingebäck in der gesunden Variante aus vollem Schrot und Korn mit süßen und pikanten Rezepten – nicht nur für die Weihnachtszeit! Vorbei sind die Zeiten, in denen Vollwertgebäck an »Pappgeschmack mit Honig« erinnerte. Eine kleine Warenkunde erleichtert den Einstieg in das vollwertige Keksparadies, Tricks und Tipps sorgen für gutes Gelingen auch bei Backanfängern.

Buchformat: 163 x 220 mm

Vollwert-Plätzchen

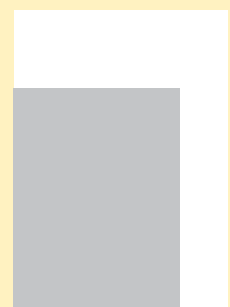
von *Monika Graff (Hrsg.)*

Ca. 72 Seiten, ca. 20 Farbabbildungen, mattcellophaniertes Hardcover.

Ca. € [D] 9,95 / SFr 18,- / € [A] 10,30

ISBN 978-3-7750-0572-2

ET: September 2009 WG: 1457



So kocht Asien



China modern – Die neue chinesische Küche
 von Ching-He Huang
 160 Seiten, 100 Farbfotos, mattcellophaniertes
 Hardcover, Buchformat: 240 x 240 mm
 € [D] 24,90 / € [A] 25,60
 ISBN 978-3-7750-0508-1

»Munter kreuzt die Autorin traditionell Chinesisches mit europäischen Einflüssen. Das Ergebnis: Fusion-Food im leckersten Sinne.« *PRINZ*

»Bei *China modern* handelt es sich um ein anregendes und empfehlenswertes Kochbuch der modernen Gourmet-Küche und eine stimulierende Augenweide dank der tollen Fotos.«
Börse am Sonntag



**Schnelle Thai-Küche
 Raffinierte Rezepte in
 Minuten**
 von Vatcharin Bhumichitr
 160 Seiten, 84 Fotos,
 über 120 Rezepte,
 Efalinband mit Schutzumschlag, Buchformat:
 240 x 240 mm
 € [D] 24,90
 € [A] 25,60
 ISBN 978-3-7750-0467-1



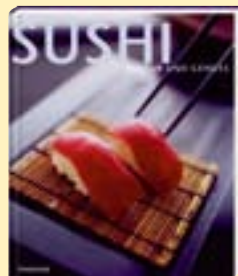
**Vietnam – Genussreise &
 Rezepte**
 von Mo Pham Lan und
 Alice Blohmann, Fotos
 von Ansgar Pudenz
 107 Seiten, 102 Farb-
 fotos, Efalinband mit
 Schutzumschlag, Buch-
 format: 215 x 215 mm
 € [D] 19,90 / SFr 34,90 /
 € [A] 20,50
 ISBN 978-3-7750-0501-2



Die japanische Küche
 von Kimiko Barber
 240 Seiten mit 306 Farb-
 bildern von Rezepten,
 Produkten, Landschaften,
 Arbeit und Leben in
 Japan, Efalinband mit
 Schutzumschlag, Buch-
 format: 210 x 265 mm
 € [D] 29,90
 € [A] 30,80
**Ausgezeichnet mit der
 Silbermedaille 2007 der
 GAD (Gastronomische
 Akademie Deutschlands)**
 ISBN 978-3-7750-0477-0



**Kambodschanische
 kreative Küche**
 Von Wasserlilien und
 Khmer-Currys
 Hrsg.: Hilfsorganisation
 Friends-International
 168 Seiten mit 244 Farb-
 fotos und 49 authen-
 tischen Rezepten aus der
 Khmer-Küche, Hardcover
 mit Schutzumschlag,
 Format: 255 x 265 mm
 € [D] 29,90 / SFr 48,- /
 € [A] 30,80
**Von jedem verkauften
 Buch erhält Friends-
 International € 5,00 als
 Spende!**
 ISBN 978-3-7750-0543-2

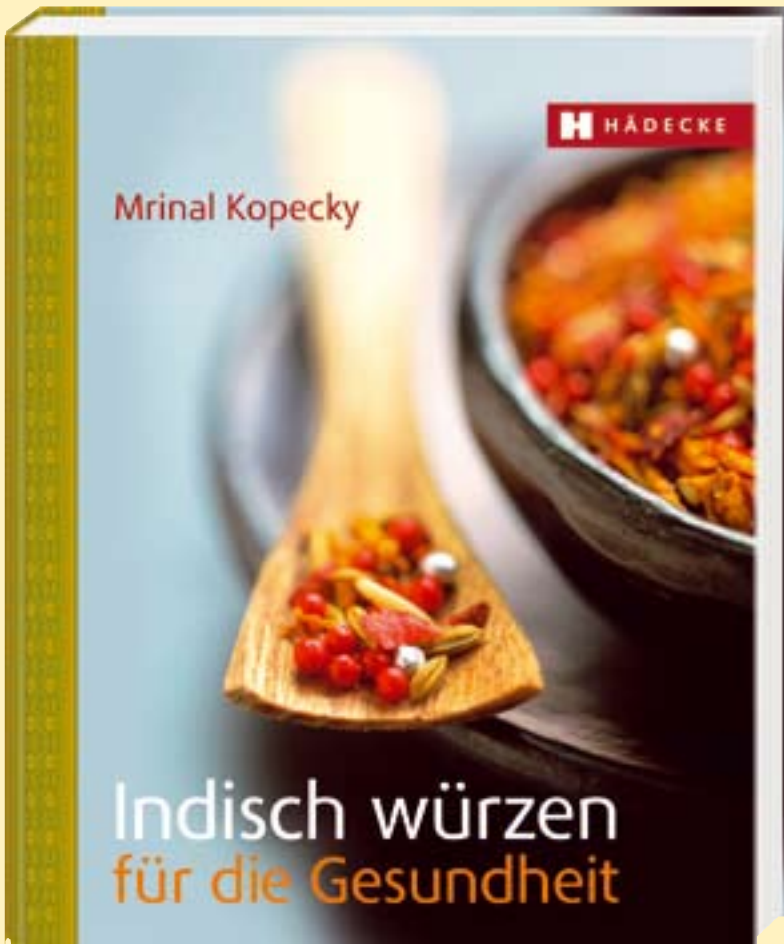


**SUSHI –
 Kultur und Genuss**
 von Sebastian Dickhaut
 (Text), Tokami (Rezepte)
 und Michael Boyny (Fo-
 tos, Foodstyling: Michael
 Pannewitz)
 88 Seiten, 104 Fotos,
 Efalinband mit Schutzum-
 schlag, Buchformat:
 235 x 265 mm
 € [D] 22,80 / SFr 39,90 /
 € [A] 23,50
 ISBN 978-3-7750-0503-6



Indische Gewürzküche
Die neue leichte Art
 von Jeeti Gandhi
 127 Seiten, 137 Farbfotos, mattcellophaniertes
 Hardcover, Buchformat: 245 x 245 mm
 € [D] 17,90 / € [A] 18,40
 ISBN 978-3-7750-0414-5

Die Kraft der Gewürze



- H** Genussvolle Rezepte aus der indischen Küche für Wohlbefinden und Gesundheit.
- H** Von Ajowan bis Zimt: Gewürze mit heilenden Kräften für großartigen Geschmack.
- H** Indische Küchenweisheiten – einfach, wirkungsvoll und seit Generationen bewährt.

Über die Autorin:

Mrinal Kopecky wurde in Bombay, dem heutigen Mumbai, geboren. Ihre Mutter stammt aus einer Heilpraktikerfamilie und sie hat Vieles von ihrer Großmutter gelernt, die sie die verschiedenen Heilwirkungen der indischen Gewürze lehrte.

In die Rezepte *Mrinal Kopeckys* fließen Familientraditionen, kreative Neuentwicklungen und praktische Erfahrungen aus ihren Kochkursen ein. Nie hat sie den Kontakt zu ihrer indischen Heimat verloren. Von ihren Reisen dorthin bringt sie immer wieder neue und traditionelle Rezepte mit.

Die überlieferten, indischen – meist vegetarischen – Familienrezepte der Autorin sind leicht nachvollziehbar und vereinen Gesundheit und Genuss. Sie stärken den Organismus, fördern die Verdauung und bringen den Kreislauf in Schwung. In der Gewürz-Warenkunde sind die Informationen zur Anwendung und Wirksamkeit der jeweiligen Kräuter, Wurzeln oder Samen zu finden.

Die Autorin verwendet die aus der indischen Heilkunde bekannten Zutaten in genussreichen Rezepten. Und nebenbei erfahren Sie, warum z.B. Sesam gegen Rheumaschmerzen, Senf gegen Durchblutungsstörungen, Kardamom gegen Erschöpfung, Nelke gegen Zahnschmerzen, Chili für den Kreislauf oder Bockshornklee gegen Fieber hilft. Alle im Buch vorgestellten Gewürze und Kräuter sind bei uns erhältlich!

Buchformat: 165 x 200 mm

Indisch würzen für die Gesundheit

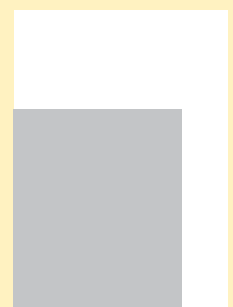
von *Mrinal Kopecky*

Ca. 112 Seiten, ca. 60 Farbfotos, Klappenbroschur.

Ca. € [D] 14,95 / SFr 26,- / € [A] 15,40

ISBN 978-3-7750-0564-7

ET: September 2009 WG: 1456



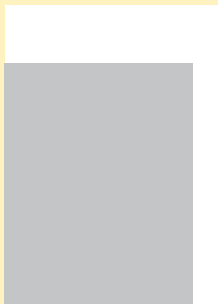
Schützt Mensch und Tier

- H** Immer mehr Menschen möchten ganz auf tierische Produkte verzichten. Hier steht, wie's geht.
- H** Einfache Rezepte mit doppeltem Effekt.
- H** Genuss vom Frühstück bis zum Abendessen.

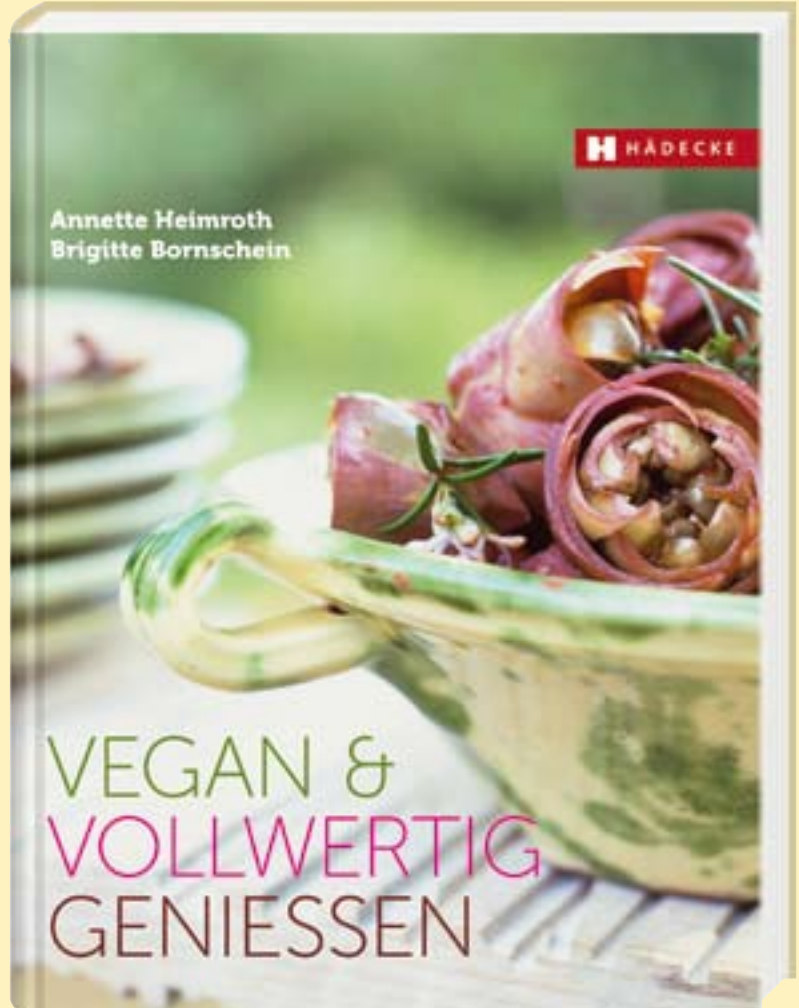
Über die Autorinnen:

Der ärztlich geprüften Gesundheitsberaterin (GGB nach Dr. Bruker) und ausgebildeten Tierschutzlehrerin *Annette Heimroth* liegt nicht nur die Gesundheit ihrer Mitmenschen am Herzen, sie ist auch seit vielen Jahren aktiv im Tierschutz engagiert. In ihren Back- und Kochkursen für Vollwertkost erfährt sie immer wieder, wie erstaunt die Teilnehmerinnen und Teilnehmer sind, wenn sie die leckeren Rezepte ohne Zucker und tierische Produkte kosten. In ihrer Ernährungsberatung konnte sie schon vielen Menschen durch eine entsprechende Ernährungsumstellung helfen. Die ausgebildete Wirtschafterin *Brigitte Bornschein* arbeitet seit über 30 Jahren in einem Seniorenwohnheim, in dem sie hauptsächlich mit Kochen und Ernährung betraut ist. Über die vegetarische Ernährung kam sie zur veganen Lebensweise, die ihre Familie mit ihr teilt. Brigitte Bornschein verbindet in ihrer kreativen Küche die gesundheitlichen und ökologischen Aspekte des Lebens.

Buchformat: 185 x 240 mm



9 783775 005739



Ganzheitlich vegan genießen, das bedeutet neben den Fragen des Tierschutzes auch die gesundheitlichen Vorteile einer vollwertigen Ernährung mit einzubeziehen. Fast alle veganen Bücher vergessen dies, denn in ihnen werden Sojafertigprodukte, Fabrikfette (z.B. Margarine) und -zucker sowie Weißmehle verwendet, die auf Dauer zu einer Mangelernährung führen. Die meisten Vollwertkochbücher liefern hingegen Rezepte, die zwar dem Gesundheitsaspekt, nicht jedoch dem Bedürfnis nachkommen, keine tierischen Produkte zu benutzen. Die abwechslungsreichen Rezepte des Buches schließen diese Lücke! Sie orientieren sich an der Vollwerternährung Dr. med. Max Otto Brukers und bieten von gesunden Frühstücksideen über vegane Aufstriche, Dips und Saucen sowie Backrezepte die ganze Palette an tierproduktfreier Frischkost und veganen Kochrezepten für Suppen, Hauptgerichte, Beilagen bis hin zu Desserts, Süßspeisen und Kuchen – genussvolle Gerichte ganz ohne Ei, Milch oder Honig.

Vegan & vollwertig genießen

von *Annette Heimroth* und *Brigitte Bornschein*

Ca. 144 Seiten mit ca. 50 Farbbildungen, mattcellophanisiertes Hardcover.

Ca. € [D] 16,90 / SFr 28,- / € [A] 17,40

ISBN 978-3-7750-0573-9

ET: September 2009 WG: 1455

Ohne Salz kein Leben



- H** Salz zur körperlichen und energetischen Linderung und Heilung.
- H** Salzarten: Unterschiede und Wirkungen.
- H** Kristallsalze in der Naturheilkunde: Rezepte und Anwendungen.

Aus dem Inhalt:

Salz als homöopathisches Komplexmittel · Energetische Nutzung von Salz · Kristallsalz für die Augen und Ohren · Salz gegen Schnupfen, für Mund, Rachen und die Atemwege · Salz für die Haut, gegen Herpes und Hautpilze · Salz für Gelenke und Muskeln · Wellnessanwendungen für Gesicht, Kopfhaut und Hände · Salzwickel und -bäder · Das richtige Salz in der Küche · Kristallsalz für Tiere · Nützliche Adressen

Über die Autorin:

Die Heilpraktikerin und Autorin von Gesundheitsratgebern *Nora Kircher* setzt in ihrer Naturheilpraxis seit Jahren das »Heilmittel« Salz bei vielen Patienten erfolgreich ein. Ihre Tipps sind einfach, alltagstauglich und vor allem auch ohne medizinische Vorkenntnisse gut verständlich. Von ihr sind in der Edition Gesundheits-Schmiede bereits die Bücher »**Milchfrei leben – glutenfrei leben**« (ISBN 978-3-7750-0711-5), »**Leben ohne Gluten bei Zöliakie, Sprue und Getreideallergien**« (ISBN 978-3-7750-0709-2) und »**Milchallergien und Laktoseintoleranz**« (ISBN 978-3-7750-0710-8) erschienen.

Salz heilt und lindert Vieles, aber nicht Alles. Daher ist es wichtig, die Unterschiede und Anwendungsmöglichkeiten zu kennen. Was ist Steinsalz, Ursalz, Kristallsalz, Salz aus Sole und Gewässern? Was kann man mit Salz erreichen und wo sind seine therapeutischen Grenzen? Wie kann man es energetisch nutzen, z.B. gegen Elektrosmog oder zur Harmonisierung eines Raumes? Dieses Buch ist ein Wegweiser, entwickelt aus der täglichen Arbeit einer Naturheilpraxis, für die tägliche Nutzung und Anwendung zuhause, knapp und gut verständlich beschrieben.

**Die Natursalz-Apotheke
Heilkräfte des weißen Goldes**

von *Nora Kircher*

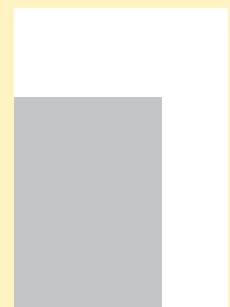
Ca. 112 Seiten mit zweifarbigen Abbildungen, Broschur.

Ca. € [D] 12,95 / SFr 23,- / € [A] 13,40

ISBN 978-3-7750-0712-2

ET: September 2009 WG: 1461

Buchformat: 148 x 210 mm



Nie mehr Migräne!

- ! Erfolgreiche und sanfte Methoden.
- ! Hilfe aus der Natur im Akutfall und zur Vorbeugung.
- ! Motivation zur Selbsthilfe.

Aus dem Inhalt:

Krankheitsbild und Ursachen: Was ist Migräne? Formen der Migräne. Migräne-Typen und -veranlagungen. Migräne-Auslöser.

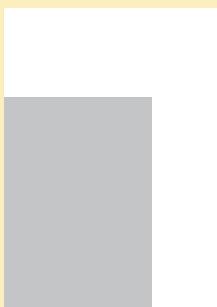
Migränetherapie: Schmerzmittel und Schmerzmittelmissbrauch. Wirksame Prävention. Ernährungsumstellung, Stressabbau und Persönlichkeitsentwicklung. Alternative Heilmethoden wie Akupunktur, Homöopathie, Reflexzonenmassage, Sporttherapie und Verhaltens-Psychotherapie. Entspannungstechniken wie Autogenes Training, Biofeedback, progressive Muskelentspannung, Yoga, Haltungsschule und Alexandertechnik.

Maßnahmen im Akutfall: Alternative Hilfe und Selbsthilfe. Anwendung der Entspannungstechniken sowie Ruhe, Rückzug und Schlaf. Homöopathie. Hausmittel und Aromatherapie. Akupressur und Fußreflexzonen.



Der Migräneanfall setzt einen außer Gefecht – was tun? Die Leistungsfähigkeit ist stark eingeschränkt, die hämmernden Schmerzen im Kopf diktieren den Tagesablauf. Anlass genug, über eine gesündere Lebensweise nachzudenken. Migräne ist meist eine Folge von Stress, Fehl- oder Mangelernährung sowie hormonell bedingt. Von ihr sind viele Frauen betroffen, aber jede kann selbst viel dazu beitragen, ein migränefreies Leben zu führen. Was natürliche Heilmethoden und Therapien bewirken können, zeigt die erfahrene Heilpraktikerin Angela von Büdingen in diesem kompetenten Ratgeber.

Buchformat: 148 x 210 mm



9 783898 815314

Das Anti-Migräne-Buch für Frauen
Selbsthilfe und sanfte Therapien im Akutfall und zur Vorbeugung
von Angela von Büdingen

Ca. 128 Seiten mit Farbabbildungen, Broschur in der Reihe Fit fürs Leben

Ca. € [D] 14,95 / SFr 26,- / € [A] 15,40

ISBN 978-3-89881-531-4

ET: Oktober 2009 WG: 1460

Krebs: Fakten und Fiktionen



- ! Wertvolles Hintergrundwissen für Laien und Therapeuten zur Vermeidung und Behandlung von Krebs.
- ! Aktuelle Themen: Impfung gegen Gebärmutterhalskrebs; Brust- bzw. Organamputationen als »Krebsprophylaxe«; Genuntersuchungen bei Embryos.
- ! Ursachen, Diagnoseverfahren, Beurteilung biologischer und klassischer Therapien nach Nutzen, Risiken und Kosten sowie Forschungskritik.
- ! Faktisch abgesichert durch rund 700 solide Quellenangaben.

Es gibt viele Bücher über Krebs. Doch dieses ist das erste, das sich an Patienten und interessierte Laien ebenso wie an behandelnde Ärzte und Forscher wendet und dabei die Fakten zu Krebs unter Berücksichtigung wissenschaftlicher Belege und Grundlagen so erläutert, dass sie nachvollziehbar und verständlich bleiben. Der Medizinjournalist Torsten Engelbrecht und die drei Ärzte Claus Köhnlein, Inez Maria Pandit und Juliane Sacher

beschäftigen sich seit vielen Jahren – in Theorie und Praxis – mit der Onkologie und der Krebsvorsorge und beschreiben auf dieser Basis, warum die etablierte Wissenschaft seit nunmehr 100 Jahren bei ihrer Suche nach einem Allheilmittel – einer »Magic Bullet« – gegen Krebs an den Fakten vorbeiforscht. Sie geben dabei kompetent Rat, was jeder effektiv gegen diese Krankheit tun kann, und zeigen deziidiert auf, warum der derzeitige »Prophylaxe«-Trend, der die Entfernung gesunder Organe oder Brüste sowie eine Impfung gegen Krebs propagiert, in die falsche Richtung weist. Das Buch evaluiert in dieser Form zudem als einziges nicht nur die Krebsstandardtherapien (Früherkennung, Chemotherapie, Bestrahlung, Operationen), sondern legt auch begründet dar, warum die dahinter stehenden Lehrsätze faktisch nicht haltbar sind und es einer grundlegend neuen Herangehensweise bedarf, um den »Krieg gegen Krebs« gewinnen zu können. Mythen und Märchen, die zum Thema Krebs durch die Medien geistern, werden von den Autoren klargestellt und entzaubert.

Buchformat: 168 x 215 mm

Die Zukunft der Krebsmedizin

Klassische und alternative Therapien, Impfungen und Krebsgene: Was ist Fakt und was Fiktion?

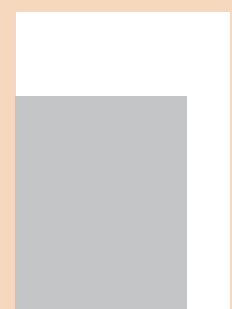
von Torsten Engelbrecht, Dr.med. Claus Köhnlein, Inez Maria Pandit, M.D., und Juliane Sacher

Ca. 300 Seiten mit Abbildungen, Hardcover.

Ca. € [D] 24,90 / SFr 38,- / € [A] 25,60

ISBN 978-3-935407-30-4

ET: Oktober 2009 WG: 1460



Philosophie des Genießens



Aus dem Inhalt:

Ernährungs- und Kochlehre: Der Mensch ist, was er isst | Mediterrane Ernährung und was Bio-Produkte damit zu tun haben | Interessante Inhaltsstoffe: Bioaktive Substanzen, Ballaststoffe, Milchsäure-Bakterien | Voller Wert im vollen Korn | Bio-Anbau: Nährstoffaufnahme und Pflanzenstoffwechsel | Zubereitungsarten, Garzeiten | Varianten für Allergiker

Bio-Produkte-ABC: Bindemittel, Süßmittel, Würzmittel und Salze

Wo Gutes entsteht – Produzentenporträts: Produzenten philosophieren über Bio-Anbau und ihre Produkte



Rezepte:

Getreide, Pasta, Reis & Gräser: Komplexe Kohlenhydrate für eine harmonische Mitte – *Gemüse & Kartoffeln:* Vitale Wurzeln – Karotten & Co. | Wiederentdeckte aromatische Tomatensorten | *Grünzeug:* Bioaktiv statt nitratbelastet – *Früchte:* Einheimisches Kern- und Steinobst, Beeren, Zitrus- und tropische Früchte – *Hülsenfrüchte & Tofu:* anspruchslose Eiweißlieferanten; alles, was der Mensch braucht – *Fleisch:* Ein unzertrennliches Paar: Mensch und Tier | Saftiges Fleisch von glücklichen Tieren – *Fisch:* Ausgefischt – die Zukunft gehört den Bio-Zuchtfischen – *Milch, Käse, Quark & Co.:* Milch von glücklichen Kühen für ein starkes Immunsystem | Das Kälbchen und der Bio-Quark – *Eier:* Das Bio-Ei rettet seinen Ruf | Wenn Hühner müde werden – *Öle, Saaten & Kerniges:* Genuss und Power – Öle sind besser als ihr Ruf – *Wein:* Passionierte Winzer für edle Tropfen ohne schalen Nachgeschmack – *Honig:* Aus dem Leben der Bio-Biene | Was wäre die Welt ohne Biene? – *Kräuter & Tee:* Gespeicherte Sonnenkraft.

Die große Bio-Kochschule



- ! Für Einsteiger: Basis-Kochbuch mit vielen Step-by-Step-Abbildungen.
- ! Für Genießer: Rezepte – überraschend einfach und gut.
- ! Für Engagierte: Hintergrundgeschichten zum Bio-Anbau und zur Philosophie.

Über die Autoren:

Erica Bänziger ist diplomierte Ernährungsberaterin und ausgebildete Gesundheitsberaterin. Heute arbeitet sie als selbständige Unternehmerin, Referentin und Ausbilderin. Die Köchin aus Leidenschaft ist eine Pionierin des gesunden Genusses. Von ihr erschienen bei Fona und Hädecke zahlreiche erfolgreiche Kochbücher.

Nichts ist einfacher als Bio-Küche und zudem ist sie gefragter denn je: Vitale Lebensmittel mit Aroma und ohne schlechten Abgang – sowohl für den Konsumenten wie auch für den Produzenten und die Natur! Bio-Küche beginnt im Kopf, spätestens aber vor dem Regal, wo ein konventionell und ein biologisch angebautes Produkt zur Auswahl stehen, die sich scheinbar nur durch den Preis unterscheiden.

Was ist an Gutem in Bio mehr drin und was an Schlechtem weniger? Wie kocht man Bio, ohne Nährstoffe zu zerstören? Weshalb nehmen Menschen die Mühe auf sich, nach biologischen Richtlinien zu produzieren? Das umfangreiche Buch vermittelt die Grundlagen, bietet eine kleine Kochschule, ist aber auch für jene eine Fundgrube, die gerne mehr über gesunde Produkte und ihre engagierten Produzenten wissen möchten. Die Rezepte sind unkompliziert aber immer mit dem gewissen Etwas. Sie werden ergänzt durch hilfreiche Tipps und Tricks sowie durch Varianten für Allergiker.

Das große 1x1 der Bio-Küche

Rezepte – Warenkunde – Ernährung – Porträts

von Erica Bänziger

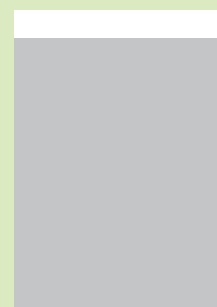
Ca. 224 Seiten, 150 Farbbilder, mattcellophanisiertes Hardcover.

Ca. € [D] 22,80 / € [A] 23,50

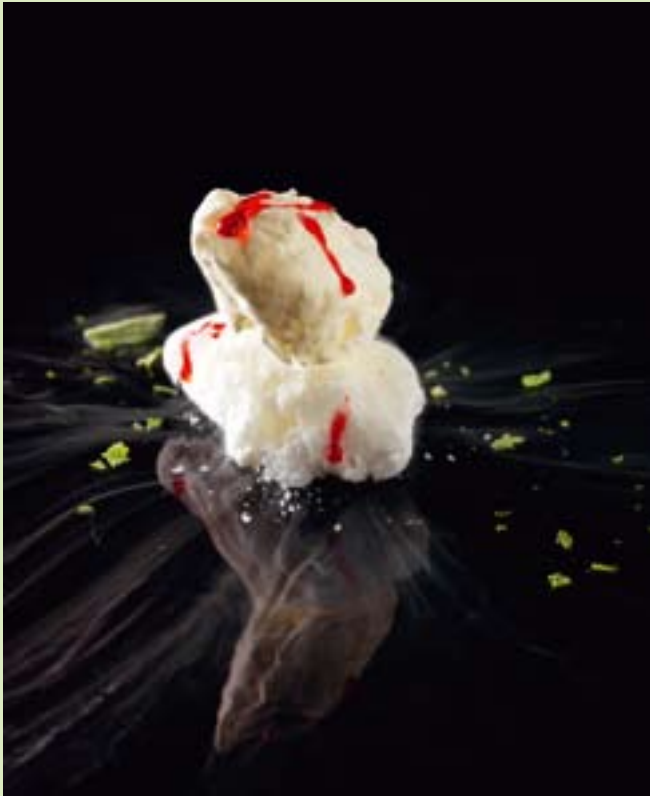
ISBN 978-3-03780-398-1

Erscheint: September 2009 WG 1455

Buchformat 205 x 270 mm



Molekulares für jede Küche



Aus dem Inhalt:

Vorwort/Philosophie

Aromen

Über die Aromen

Glasiertes Kopfsalatherz mit Kopfsalatwürfel

Gemüsetatar mit Sprossen und Erbsenfarbe

Geimpfter Wachtelschenkel auf Ananasfilm, Erdbeerwürfelchen

Imprägnierter Melonensalat mit Pfefferminzduft

Prickelnde Trauben mit Kümmelhauch

Gebrante Crème mit Tonkabohnen

Spiel des falschen Mohrenkopfs mit lauwarmer Schokoladensauce

Süßes Olivenölsüppchen mit Chilifäden

Dörripflaumen im Speckkleid auf Zimtzuckerspur

Farben

Über die Farben

Falsches Randencarpaccio

Farbenspiel mit der Pipette

»Kaviarspiel« usw.

Konsistenzen

Herstellung von Pulver

Fisch-Cappuccino mit Zitronenstaub

Popcornpulver auf gebratenem Maispouardenfilet

und vieles mehr

Bereits lieferbar:



Molekulare Küche

do it yourself

von Rolf Caviezel

121 Seiten, 33 Food- und 85 Step-by-Step-Fotos, mattcellophanisiertes Hardcover, Buchformat: 185 x 240 mm

€ [D] 19,90 / € [A] 20,50

ISBN 978-3-03780-357-8

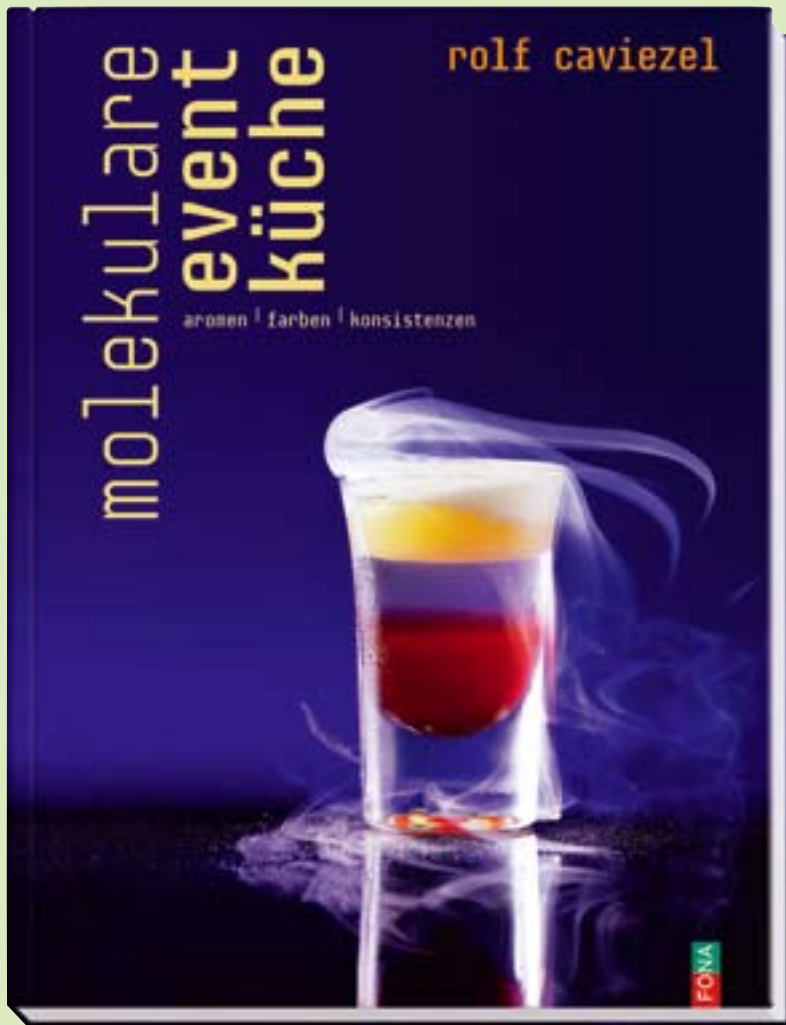
WG: 1455



9 783037 803578



Geheimtipp für Kochpartys



- ! Erlebniskochen mit dem zweiten Band des Erfolgsautors.
- ! Faszinierende optische und sensorische Phänomene für kreative Gourmets.
- ! Praxistauglich: Das molekulare Kochbuch für den Privathaushalt.

Über den Autor:

Rolf Caviezel ist ein leidenschaftlicher Akteur der Gastroszene. Die Molekularküche verbindet für ihn das Kochen als Kunst mit der Experimentierfreudigkeit. Stationen seiner Laufbahn sind u. a. der Quellenhof in Bad Ragaz, das Grand Hotel Dolder in Zürich und das Suvretta House in St. Moritz. Heute ist er Küchenchef im Seniorenwohnheim Kastels in Grenchen.

In Band 2 von Rolf Caviezels molekularer Kochbuchbibliothek geht es darum, gemeinsam mit Gästen zu kochen und mit natürlichen Stoffen faszinierende Effekte zu erzielen. Alle Beteiligten können Farbveränderungen und reizvolle Abstufungen entwickeln, Aromen finden neue Trägersubstanzen und werden kreativ umplatziert, eine Suppe verwandelt sich unter der Hand der Gäste in einen futuristischen Kubus. Auch in diesem Buch werden wieder nur natürliche und hochwertige Zutaten verwendet. Genuss und Spaß aller Beteiligten ist bei den abwechslungsreichen Rezepten garantiert.

Molekulare Event-Küche

Aromen – Farben – Konsistenzen

von Rolf Caviezel

Ca. 128 Seiten, ca. 100 Fotos und Step-by-Step-Abbildungen.

Ca. € [D] 22,80 / € [A] 23,50

ISBN 978-3-03780-399-8

ET: September 2009 WG 1455

Buchformat 205 x 270 mm



Über den Caquelonrand geschaut

- Ideal für ein gemütliches Essen mit Gästen.
- Eine Zubereitungsart – unzählige Spielmöglichkeiten.
- Tipps für Anfänger und Profis im handlichen Geschenkbuch.
- Varianten mit Schafs- und Ziegenkäse-Fondues.

Aus dem Inhalt:

Einführung: Geschichte und Geschichten – Der Erfinder des Fertigfondues – Tricks zur Geruchsbeseitigung – Tipps für die Verdauung

Warenkunde: Käse – Käsemischungen – Vorbereitung – Womit wird getunkt? (Brot, Gemüse, Früchte usw.) – Zubehör: worauf es ankommt (Gas oder Brennpaste usw.)

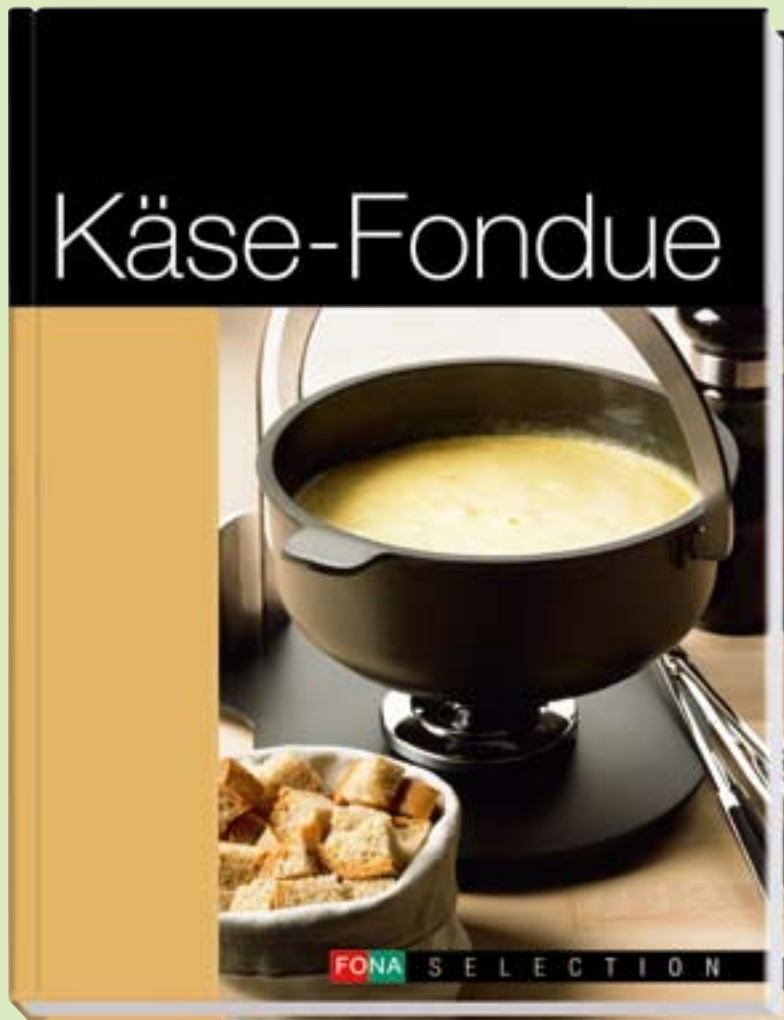
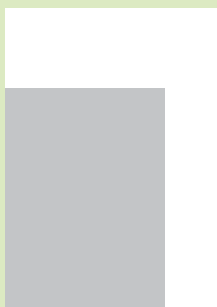
Rezepte: 20 Rezepte mit verschiedenen Flüssigkeiten (Weißwein, Apfelwein, Kirsch, Obstbranntwein, Calvados usw.) – Rezepte mit reifem oder jungem Käse – Rezepte mit verschiedenen Gewürzen und vieles mehr.

Über die Autoren:

Lucas Rosenblatt: Kochen ist für ihn Beruf und Berufung. Neben der Entwicklung außergewöhnlicher Rezepte für Themen-Kochbücher veranstaltet er Koch-events, bietet ein exklusives Catering an und erteilt Kochkurse.

Erika Lüscher ist Foodjournalistin und erfolgreiche Kochbuchautorin. Ihr Interesse gilt den Menschen und ihren Geschichten. Sie schreibt für verschiedene Zeitungen. Im Fona Verlag erschien von ihr »Schabziger«, bei Hädecke »Thymian«.

Buchformat 157 x 218 mm



Lust auf einen geselligen, fröhlichen Abend im Freundeskreis – und das Ganze ohne Küchenstress? Dann ist es höchste Zeit für ein urgemütliches Käsefondue. Ein Fondue lässt sich nach Herzenslust variieren; fast jede Region der Schweiz hat ihre Spezialrezepte, von denen sich Lucas Rosenblatt inspirieren ließ. Nicht nur beim Käse und den Flüssigkeiten kann variiert werden, auch was am Ende der Gabel steckt muss nicht immer ein Stückchen Brot sein. In der Caquelon-Form, der typischen Käsefondueform, verschmelzen die verschiedensten Käsesorten – nicht nur von der Kuh, sondern auch von Ziege und Schaf – zu vollendetem Genuss. Feine Grundrezepte ergänzen den Fondueiteil.

Käse-Fondue

von Lucas Rosenblatt und Erika Lüscher

Ca. 96 Seiten mit ca. 40 Abbildungen, mattcellophaniertes Hardcover.

Ca. € [D] 9,90 / € [A] 10,20

ISBN 978-3-03780-361-5

ET: September 2009 WG: 1455

Ich schenk' Dir einen Stern!



Schenken macht glücklich, aber auch beschenkt werden will gelernt sein. So ist dieses Buch eine Anleitung zum Schenken und Geschenke empfangen: Mit den gebackenen Sternen werden die Liebsten beschenkt, gleichzeitig machen kleine poetische Texte darauf aufmerksam, welche Gaben die einzelnen Zutaten für uns bereit halten, denn jeder Stern ist einem bestimmten Naturprodukt gewidmet. Das Buch kann wie ein Adventskalender verwendet werden: Die Texte zu jedem Stern führen zu Weihnachten hin. Gleichzeitig ist es eine Anregung zum Verschenken von selbst hergestellten Sternen in der Adventszeit: Zusammen mit der passenden Geschenkkarte für den Beschenkten ein Adventssterne, der vom Himmel fällt.

Über die Autorin:

Mo Richner ist freiberufliche Künstlerin, die durch ihre feinsinnigen und humorvollen Bilder bezaubert. Unter anderem illustriert sie die beliebte Landfrauen-Agenda sowie das mehrbändige Lehrmittel »Aron, Nora und die Filo-Sophie«.

Sternengeschenke

Das Adventsbuch mit 24 Stern-Rezepten und Geschichten

von *Mo Richner*

Ca. 80 Seiten mit vielen Illustrationen und Kartenbogen mit 24 Karten zum Ausschneiden, mattcellophanisiertes Hardcover.

Ca. € [D] 14,80 / € [A] 15,30

ISBN 978-3-03780-407-0

ET: Oktober 2009 WG: 1457

- ! Adventskalender zum Verschenken: Als ganzes Buch oder täglich ein Stern.
- ! Mit 24 Text-Geschenkkarten.
- ! 24 Sternideen zum Essen, auch als Tischdekoration geeignet.

Aus dem Inhalt:

24 Rezepte für den Adventskalender mit genauen Herstellungsanleitungen

Süße Sterne Hefestern mit Hagelzucker, Rosinenstern, Mandelstern, Lebkuchenstern, Zimtstern, Spitzbubenstern, Zitronenstern, Marzipanstern, Kardamomstern, Schokoladestern, Anisstern, Orangenstern, Dörraprikosen-Stern, Amarettistern, Rosenstern, Walnuss-Feigenstern, Cranberry- bzw. Berberitzenstern

Pikante Sterne Oliven-Feta-Stern, Vollkornstern für Schwerarbeiter, Mohnstern, Kürbiskernstern, Kartoffel-Safran-Stern und mehr

Sternen-Lichter Sternkerze, Sternenglaslicht, Moosstern, Filzstern, gefaltetes Sternenlicht

24 passende Texte zu der Gabe, die als Hauptrezeptzutat des Sterns verwendet wird

Buchformat 210 x 210 mm



9 783037 804070

So gelingt's mit den Landfrauen



Landfrauen Bäckerei

Hrsg. von Regula Siegrist, Elisabeth Heiningen u. a.
141 Seiten, 64 Farbfotos, ISBN 978-3-03780-211-3



Landfrauen Küche

Hrsg. von Christine Bircher, Myrtha Dössegger,
Elisabeth Heiningen u. a.
141 Seiten, 56 Fotos, ISBN 978-3-03780-282-3



**Landfrauen
Festtagsrezepte**

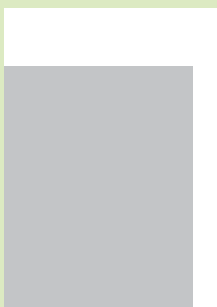
Hrsg. von Christine Bircher,
Myrtha Dössegger,
Elisabeth Heiningen u. a.
121 Seiten, 71 Farbfotos,
ISBN 978-3-03780-358-5



Landfrauen Wähenbackbuch

Hrsg. von Stefanie Sager
121 Seiten, 40 Foodfotos, ISBN 978-3-03780-382-0

Buchformat 185 x 240 mm



Die bewährte Landfrauen-Kochbuchreihe aus dem FONA Verlag bietet Rezepte, die sich über Generationen bewährt haben und sicher gelingen mit Tipps und Grundrezepten, ganz ohne Schnick-Schnack. Jeder Band € [D] 17,90 / € [A] 18,40 als mattcellophaniertes Hardcover.

Hits vom Hof



- Eine Auswahl der beliebtesten Landfrauen-Rezepte in einem Band.
- Kochen, Backen, Einmachen mit einheimischen Produkten.
- Das preiswerte Geschenk-buch im großen Format mit 120 Rezepten.

Mit den Landfrauen durch das Jahr 2010:



Landfrauenagenda 2010

Der Kalender für Naturverbundene, Hausfrauen und Bäuerinnen. Format 170 x 195 mm in praktischer Spiralbindung mit Mondphasen, Tipps für den Garten, Rezepten für Küche und Schönheit, Hinweisen zu Traditionen und Jahresfesten – dieses Jahr mit dem Spezialthema Biene zum UNESCO-Jahr der biologischen Vielfalt.

Ca. € [D] 11,80 / € [A] 12,20

ISBN 978-3-03780-391-2

ET: Juli 2009 WG 7421

Die große Landfrauen-Rezeptsammlung vereint in einem großformatigen, reich bebilderten Band die Hits aus den bisher erschienenen Landfrauen-Kochbüchern. Das Kochen und Backen liegt den Landfrauen im Blut. Und da sie mit den Produkten kochen, die in Hof und Garten gedeihen, ist ihre Küche von Natur aus saisonal und regional. Die Rezepte sind zumeist traditionell, gewürzt wird mit Gartenkräutern, aber auch Dörrobst und Eingemachtes geben den Speisen eine besondere Note. Sinnlich und sinnvoll – Landfrauenküche vermittelt uns ein Stück Heimat, das Leib und Seele gut tut.

Die besten Landfrauen-Rezepte 120-mal pikant und süß genießen

Ca. 168 Seiten, ca. 80 Abbildungen, mattcellophanisiertes Hardcover.

Ca. € [D] 17,90 / € [A] 18,40

ISBN 978-3-03780-401-8

ET: Oktober 2009 WG 1453

Buchformat 205 x 270 mm



Großer Auftritt für kleine Bäcker

- Einfach unwiderstehlich: Selbstgebackene und gesunde Rezepte, die kleinen Genießern schmecken.
- Schritt für Schritt-Anleitungen nach pädagogischen Gesichtspunkten.
- Für Kinder ab dem Kindergarten bis 12 Jahre.

Über die Autorin:

Brigitte Speck ist Ernährungsberaterin mit eigener Praxis. Sie führt erfolgreich Kochkurse mit Kindern durch und arbeitet an einem Leitfaden für Lehrer, der das Kochen in den Schulalltag integrieren soll.

Bereits lieferbar:



Kochen mit Felix und Lisa

Kochbuch für Kinder
von Brigitte Speck

108 Seiten, mit Farb-illustrationen, mattcellophanisiertes Hardcover, Format 185 x 240 mm

€ [D] 16,80 /

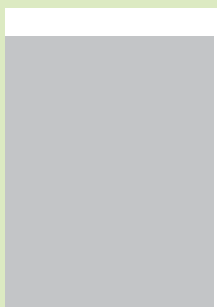
€ [A] 17,30

ISBN 978-3-03780-312-7



Sonntagszopf und Gugelhupf aus der eigenen Bäckerei: Felix und Lisa haben sich mit ihrem Kochbuch bereits die Herzen der Kinder (und ihrer Eltern bzw. Großeltern) erobert. Nun laden sie zu einem weiteren Abenteuer ein: Auch Backen ist nicht schwer, wenn man die richtigen Rezepte kennt! Diese sind klar verständlich beschrieben und witzig-informativ illustriert. Selbstgebackenes macht den Alltag zum Festtag. Und ohne es zu merken, stellen die Kinder aus lauter natürlichen Zutaten ihr Lieblingsgebäck her – ganz ohne versteckte Zuckerfallen und Zusatzstoffe. Wenn Kinder backen, kommt Leben in die Küche und den Backofen!

Buchformat 205 x 270 mm



Backen mit Felix und Lisa

Backbuch für Kinder

von Brigitte Speck

Ca. 144 Seiten, farbige Illustrationen von Ursula Koller, mattcellophanisiertes Hardcover.

Ca. € [D] 17,90 / € [A] 18,40

ISBN 978-3-03780-403-2

ET: Oktober 2009 WG: 1457



9 783037 804032

Best of Switzerland



- Der Reihenstart: Markenprodukte und »Swissness« in Reinkultur.
- Das Buch für Auswanderer und Schweizliebhaber.
- Schweizer Identität zum Reinbeißen mit Hinweisen zu den Bezugsquellen.



Beispiele aus dem Inhalt:

Appenzeller Käse / Basler Lächerli / Bündnerfleisch / Hug Dar-Vida und Willisauer Ringli / Eptinger / Frisco Glacé / Gerber Gala / Glarner Schabziger / Halter Bonbons / Hero Gemüse-Conserven und Delicia-Konfitüre / Incarom / Kaltbach: höhlengereifter Emmentaler und Greyerzer / Kressi Essig / Magenbrot / Michel Fruchtsäfte / Ovomaltine / Ragusa / Ramseier Süßmost und Cidre / Ricola / Rivella / Sprüngli Konfekt / Thommy Mayonnaise / Whisky Castle (Schweizer Whisky) / Zweifel Pomy Chips

Die auch außerhalb der Schweiz bekannten Markenprodukte, oft über 100 Jahre alt, faszinieren weltweit. Die Frage nach »Wer hat's erfunden?« beantwortet dieses Buch in vielen Anekdoten über Schweizer Erfinder und Unternehmer, die mit ihren besonderen Produkten Geschichte schrieben – und immer noch schreiben – und die Schweiz weltweit bekannt machten. Immer wieder tauchen Neukreationen auf, die begeistern. Ricola, Rivella, Bündnerfleisch, Engadiner Nusstorte, Schweizer Schokolade oder Pommes Chips und Co. verführen Schweizerreisende dazu, mit zuviel Gepäck nach Hause zu reisen. Jene, die sich entschließen, in der Schweiz zu leben, lernen über die Lebensmittelgeschichten ein Stück Schweizer Identität kennen.

100 x Swiss Made

Die beliebtesten Schweizer Lebensmittel

von Alfred Haefeli (Hrsg.)

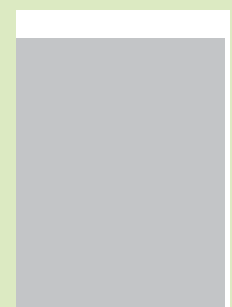
Ca. 240 Seiten, ca. 600 Farbbilder (Geschichte, Produkt, Herstellung), Hardcover mit Schutzumschlag.

Ca. € [D] 28,- / € [A] 28,80

ISBN 978-3-03780-408-7

ET: Oktober 2009 WG 1451

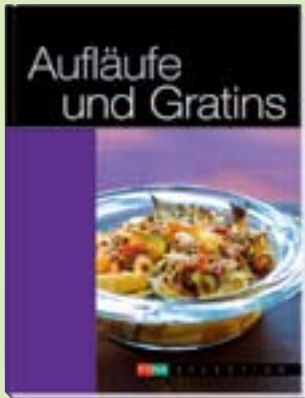
Buchformat 205 x 270 mm



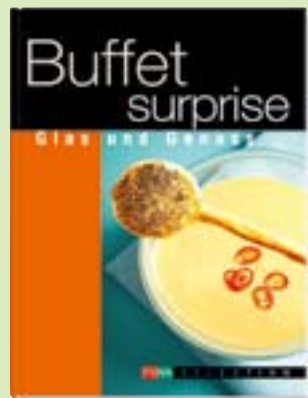
Selection: Genussthememen in Reihe

Jeder Band € [D] 9,90 / € [A] 10,20 als mattcellophaniertes Hardcover.

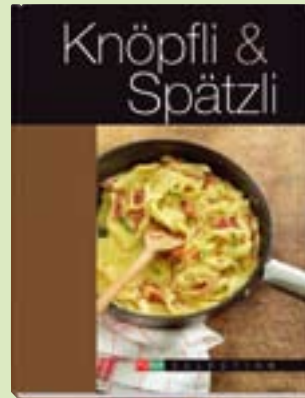
In der Reihe Selection bereits erschienen:



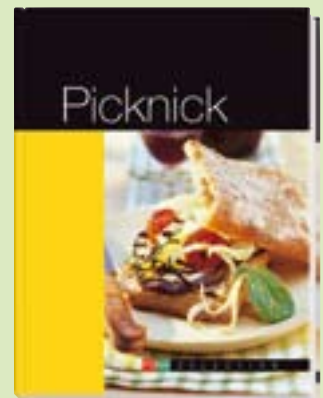
Aufläufe und Gratins
75 Seiten, 25 Farbfotos
ISBN 978-3-03780-316-5



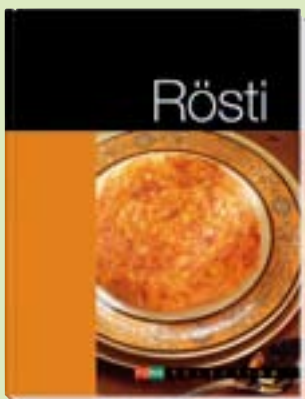
Buffet surprise
Glas und Genuss
von *Claudia Casarramona*
75 Seiten, 34 Farbfotos
ISBN 978-3-03780-289-2



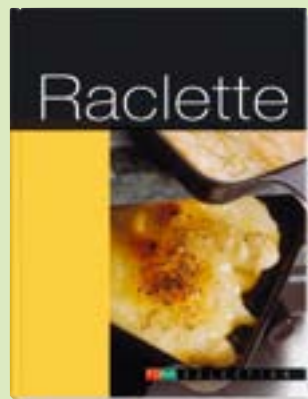
Knöpfli & Spätzli
73 Seiten, 38 Farbfotos
ISBN 978-3-03780-336-3



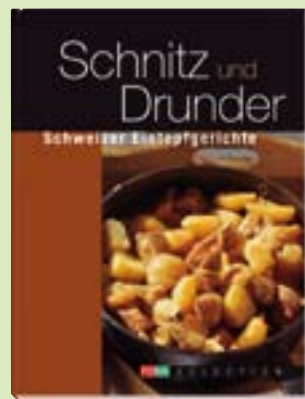
Picknick
von *Erica Bänziger*
89 Seiten, 40 Farbbilder
ISBN 978-3-03780-376-9



Rösti
89 Seiten, 30 Farbbilder
ISBN 978-3-03780-388-2



Raclette
von *Beatrice Aepli*
75 Seiten, 29 Farbfotos
ISBN 978-3-03780-264-9

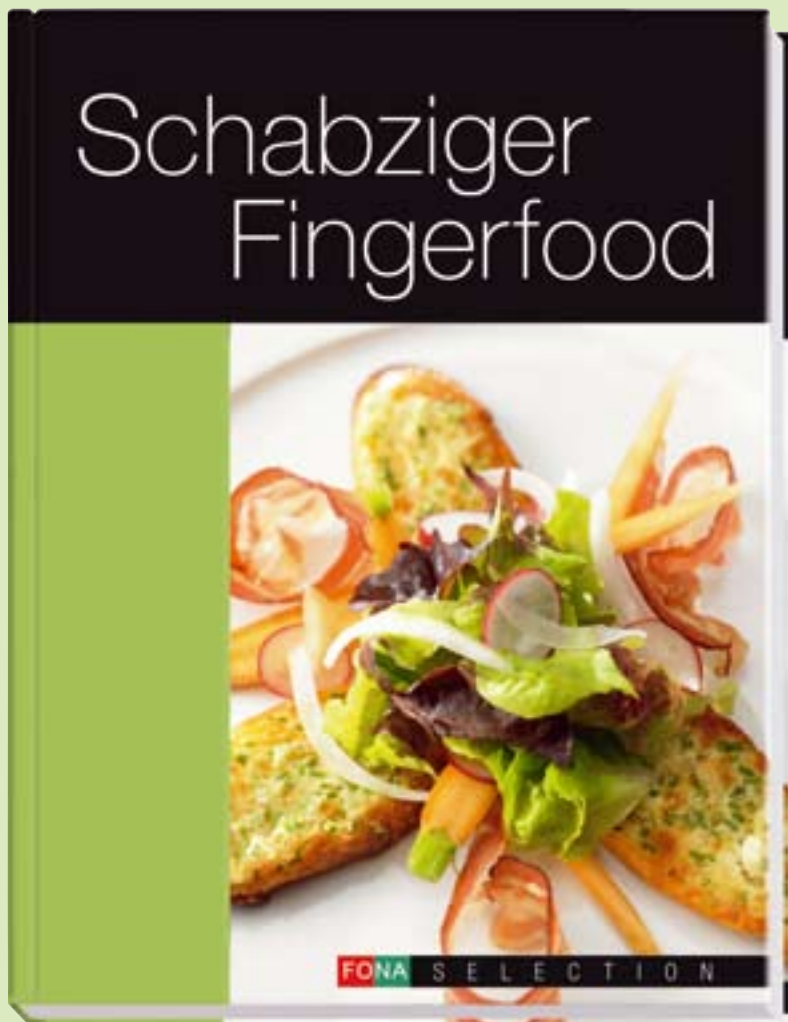


Schnitz und Drunder
Bunte Eintopfgerichte
71 Seiten, 37 Farbfotos
ISBN 978-3-03780-364-6



Schweizer Küche
Traditionelle Rezepte
93 Seiten, 53 Farbfotos
ISBN 978-3-03780-292-2

Kräuterstöckchens Würze



Der **eigenwillige Charme** des Schabziger-Käses entfaltet sich in der kalten Küche am besten, weil hier sein besonderes Aroma gut zum Tragen kommt. Der Geschmack des Schabzigers mag nicht jedermanns Sache sein; richtig dosiert gewinnt der unverwechselbare Kräuterkäse aus dem Glarner Land jedoch selbst Skeptiker für sich. Inzwischen ist er auch bei uns in fast jedem Supermarkt erhältlich. Die Rezepte liefern vielfältige Fingerfood-Genüsse, die zu allen Jahreszeiten brillieren.

Schabziger Fingerfood

Ca. 80 Seiten, ca. 20 Foodbilder, mattcellophaniertes Hardcover.
in der Reihe »Selection«.

Ca. € [D] 9,90 / € [A] 10,20

ISBN 978-3-03780-404-9

ET: September 2009 WG 1455

- ! Raffinierte Rezepte für Aperitifhäppchen und Buffets.
- ! Schabziger: vom unbekanntem »Stinker« zum würzigen Alleskönner.
- ! Die besten Rezepte für den speziellen Kräuterkäse im Stöckchen.

Bereits erschienen:



Schabziger

Rezepte aus dem Glarnerland

93 Seiten, 36 Farbfotos, mattcellophaniertes Hardcover.

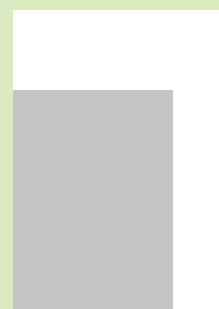
€ [D] 9,90 / € [A] 10,20

ISBN 978-3-03780-313-4

Buchformat 157 x 218 mm



9 783037 804049



Schweizer Küche

Je Titel € [D] 11,80 / € [A] 12,20. 92 Seiten durchgehend bebildert, dreisprachig, Hardcover, Buchformat: 160 x 215 mm.



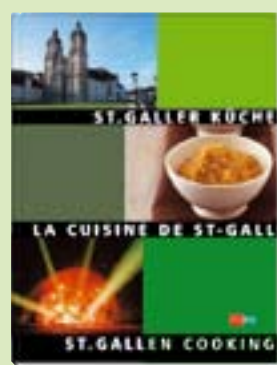
Berner Oberländer Küche – La Cuisine de l'Oberland Bernois – Bernese Oberland Cooking
 Urs Wandeler / Elsbeth Hobmeier
 deutsch / französisch / englisch
 ISBN 978-3-03780-249-6



Bündner Küche – Graubünden Cooking – La Cucina dei Grigioni
 Jacky Donatz / Chasper Pult
 deutsch / englisch / italienisch
 ISBN 978-3-03780-297-7



Schweizer Küche – Cuisine Suisse – Swiss Cooking
 Michael Klein / Yvonne Tempelmann
 deutsch / französisch / englisch
 ISBN 978-3-03780-136-9



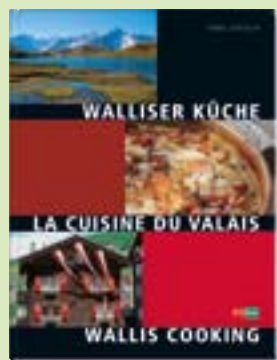
St.Galler Küche – La cuisine de St.Gall – St.Gallen Cooking
 Kurt Hanselmann
 deutsch / französisch / englisch
 ISBN 978-3-03780-246-5



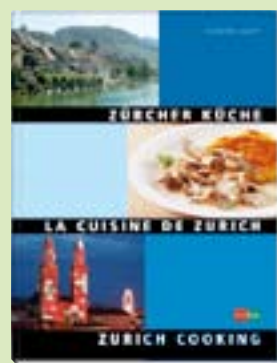
Tessiner Küche – La Cucina Ticinese – La Cuisine du Tessin
 Erica Bänziger
 deutsch / italienisch / französisch
 ISBN 978-3-03780-196-3



Die Vierwaldstättersee-Küche – La Cuisine du Lac des Quatre Cantons – Lake Lucerne Cooking
 Erica Bänziger / Claudio Zemp
 deutsch / französisch / englisch
 ISBN 978-3-03780-245-8



Walliser Küche – La Cuisine du Valais – Wallis Cooking
 von Irma Dütsch
 deutsch / französisch / englisch
 ISBN 978-3-03780-345-5



Zürcher Küche – La Cuisine de Zurich – Zurich Cooking
 Robert Haupt
 deutsch / französisch / englisch
 ISBN 978-3-03780-257-1

Genuss und Tradition



- ! Emmentalerküche erstmals mit Foodfotos.
- ! Traditionelle Rezepte: Schlemmen (fast) wie früher.
- ! Entdeckungen einer pittoresken Welt voller Geschichten.

Über den Autor:

Fritz Gfeller kann mit Recht als Botschafter der Emmentaler Küche bezeichnet werden. Der leidenschaftliche Koch ist nicht nur der erfolgreichste Emmentaler Kochbuchautor: Mit seinem Programm »Ässe wie zu Gotthelfs Zyte« macht er die Emmentaler Rezepte rund um den Erdball bekannt.

Die **Schlemmerküche aus dem Emmental** fußt auf einer Schweizer Bauernküche, in der Genuss und Tradition an oberster Stelle stehen. Die pittoresken Emmentaler-Szenen in der Einführung und die herrlichen Rezepte aus lauter Lebensmitteln rund um den Bauernhof bringen den Leser dem Paradies etwas näher. Fritz Gfeller hat die besten alten Rezepte gesammelt, dem Geschmack von heute angepasst und gleich auch die dazugehörigen Geschichten notiert. Auch wer mit den Emmentaler Persönlichkeiten aus Gotthelfs Romanen nicht vertraut ist, wird mit den erstmals mit Foodfotos versehenen Rezepten in diesem Buch problemlos ein »Ämmitaler Schnitzu«, ein »Hagu-Hannes-Gotlett« oder ein »Schylee-Rügge Gödus Suppefleisch« auf den Tisch zaubern können.

Emmentaler Küche

Essen und Trinken auf Gotthelfs Spuren

von *Fritz Gfeller*

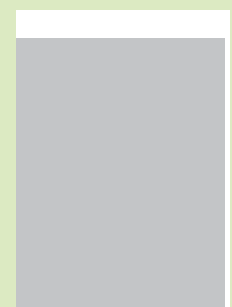
Ca. 128 Seiten, ca. 60 Abbildungen, mattcellophaniertes Hardcover.

Ca. € [D] 19,90 / ca. € [A] 20,50

ISBN 978-3-03780-400-1

ET: August 2009 WG 1454

Buchformat 205 x 270 mm



Kulturverführer

Die Reihe mit den besonderen Kulturführern von Düsseldorf bis Wien. Bereits lieferbar:



Düsseldorf, 2. Auflage
 von Rolf Hosfeld (Hrsg.) und Hanna Styrie,
 Olaf Weiden, Hans-Christoph Zimmermann,
 Heinz Holzapfel, Hans Hoff
 € [D] 14,80 / SFr 26,- / € [A] 15,30
 ISBN 978-3-937742-19-9



Frankfurt/Main, 4. Auflage
 von Peter Deisinger (Hrsg.) und Roland Mischke,
 Andreas Haslinger, Reinhard Hauke
 € [D] 14,80 / SFr 26,- / € [A] 15,30
 ISBN 978-3-937742-34-2



Köln, 3. Auflage
 von Rolf Hosfeld (Hrsg.) und Vera Kettenbach,
 Thomas Linden, Norbert Raffelsiefen, Hanna Styrie,
 Olaf Weiden, Hans-Christoph Zimmermann
 € [D] 14,80 / SFr 26,- / € [A] 15,30
 ISBN 978-3-937742-29-8



Leipzig, 1. Auflage
 von Rolf Hosfeld (Hrsg.) und
 Roland Mischke
 € [D] 11,80 / SFr 21,10 / € [A] 12,20
 ISBN 978-3-937742-01-4



München, 5. Auflage
 von Rolf Hosfeld (Hrsg.) und
 Franz Kotteder
 € [D] 14,80 / SFr 26,- / € [A] 15,30
 ISBN 978-3-937742-30-4



Stuttgart, 1. Auflage
 von Rolf Hosfeld (Hrsg.) und
 Fred Heine, Roland Mischke
 € [D] 11,80 / SFr 21,10 / € [A] 12,20
 ISBN 978-3-937742-07-6



Wien, 2. Auflage
 von Rolf Hosfeld (Hrsg.) und
 Andrea Hurton, Julia Kospach, Roland
 Mischke, Ewald Schreiber
 € [D] 14,80 / SFr 26,- / € [A] 15,30
 ISBN 978-3-937742-25-0



Hauptstadt mit Überraschungen



- ! Alles über die Berliner Kultur: Theater, Oper, Musical, Varieté, Revue, Musik, Literatur und Kunst.
- ! Die interessantesten Clubs, Kinos, Museen, Galerien und literarischen Salons.
- ! Mit Adressen, Öffnungszeiten, Preisen und Buchungsmöglichkeiten.

Das sagt die Presse zur ersten Auflage:

»Er weiß Bescheid. Er kennt die Szene. Er versteht, sich originell auszudrücken«

Berliner Kurier

»... bringt Licht in den kulturellen Dschungel Berlins«

Berliner Zeitung

Der Mythos Berlin wird heute gefeiert wie nie zuvor. Die quirlige, boomende, sich ständig neu erfindende Kulturmetropole ist eine Verführung wert. Ein Dschungel für den Außenstehenden, den dieser Verführer an die Hand nehmen will. Voller Witz und mit connaisseurhaftem Insiderblick geht es über Daniel Barenboims traditionsreiche Staatskapelle zur musikalischen Avantgarde im Hinterhof und den innovativsten Theatern in Mitte und am Prenzlauer Berg. Von Sir Simon Rattles virtuosen Locken über die Türme von Babylon zum verhaltenen Lächeln der Nofretete. Von Brechts Geist in Peymanns Haus über den Tingeltangel von Weltformat auf der Friedrichstraße zu den Musik-Bazookas der angesagtesten Clubs und den blauen Noten der feinen Jazz-Szene. Auf dem roten Teppich im neuen Berlinale-Center am Potsdamer Platz ist Kinoglamour angesagt, im neuen Haus der Berliner Festspiele intellektuelle Tiefe. Weltkultur im Tiergarten, neue alte Kunstakademie am Pariser Platz, chinesische Moderne im Deutschen Historischen Museum – und vieles mehr.

Kulturverführer Berlin, 9. Auflage

von Peter Deisinger (Hrsg.) und Friedhelm Teicke, Tobias Vogt

Ca. 192 Seiten mit Farbfotos, Klappenbroschur.

€ [D] 16,80 / SFr 30,40 / € [A] 17,30

ISBN 978-3-937742-37-3

ET: September 2009 WG: 1311



Buchformat 165 x 235 mm



Kultur am Tor zur Welt

- Alles über die Hamburger Kultur:
Theater, Oper, Tanz, Musical, Literatur
und Kunst.
- Die besten Clubs, Kinos, Museen,
Galerien, der Kiez von St. Pauli und
die Seefahrt.
- Mit Adressen, Öffnungszeiten, Preisen
und Buchungsmöglichkeiten.

Das sagt die Presse zur ersten Auflage:

»... zeigt, wo das Leben in Hamburg tobt.«

Hamburger Morgenpost

»Ganz lebendig wird beschrieben, wo in Hamburg was los ist.«

NDR-Info

»Für Touristen genauso interessant und anregend wie für altein-
gesessene Hamburger.«

Hamburger Wirtschaft

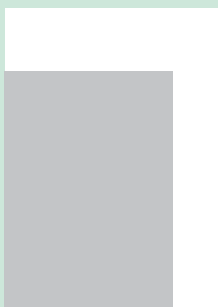
»In bisher unerreichter Übersichtlichkeit werden die Lokalitäten
des kulturellen Lebens (...) in niveauvollen Texten und leben-
digen Bildern vorgestellt.«

DIE TONKUNST online



Hamburg pulsiert, und das nicht nur auf der Reeperbahn nachts um halb eins. Die Stadt, die nicht nur für die legendären Beatles das Tor zur Welt bedeutete, ist immer eine Kulturverführung wert. Ob beim Tango gegen Mitternacht zwischen indianischen Totempfählen im Museum für Völkerkunde, beim Slam-Poetry-Wettbewerb auf dem Kiez oder im distinguierten Literaturhaus an der Alster bei einer kultivierten Lesung. Beim Stelldichein der Avantgarde des internationalen Tanztheaters auf Kampnagel, im VIP-Zirkel der Premierenfeiern von Schauspielhaus und Thalia-Theater und auf ausgedehnten Spaziergängen vorbei an wertvollen Exponaten während der Langen Nacht der Museen. John Neumeiers Ballett, Schmidts Tivoli, Harrys Hafensbasar aus »Der amerikanische Freund«, Deutschlands älteste Oper: Hamburg glänzt – zwischen hanseatischer Tradition und innovativem Kick. Und das an Orten, an denen man es nicht immer vermutet. Dieser Kulturverführer hat sie entdeckt.

Buchformat 165 x 235 mm



9 783937 742380

Kulturverführer Hamburg, 8. Auflage

von Ina Feistritzer (Hrsg.) und Ursula Herrndorf, Anke Kapels, Tina Uebel

Ca. 192 Seiten mit Farbfotos, Klappenbroschur.

€ [D] 16,80 / SFr 30,40 / € [A] 17,30

ISBN 978-3-937742-38-0

ET: Oktober 2009 WG: 1311

Europäische Kulturregion



- Alles über die Kultur des Ruhrgebiets:
■ Von Theater über Musik zur Kunst und
Literatur.
- Die besten Clubs, Kinos, Museen,
■ Galerien, Institutionen und Events.
- Mit Adressen, Öffnungszeiten, Preisen
■ und Buchungsmöglichkeiten.

Das sagt die Presse zur ersten Auflage:

- »...macht Lust auf einen Ausflug zum nächsten kulturellen
Ereignis im Revier« *Westfalenspiegel*
»Boah!« *Neue Ruhr Zeitung, Kultur*

Kaum irgendwo sonst gibt es so viel zu entdecken, so viel Unerhörtes zu sehen und Unvermutetes zu hören wie in der Aufbruchregion zwischen Rhein und Ruhr. Allein die Dichte

von herausragenden Musikensembles und -orchestern mit großer Tradition ist hier überwältigend. Alfred Brendel auf dem Essener Zollverein, Cecilia Bartoli in der Bochumer Jahrhunderthalle, überall kleine und große Superlative. Das Bochumer Schauspiel, eines der besten Deutschlands, das Theater an der Ruhr, die Deutsche Oper am Rhein, Ballettensembles und Tanztheater, die Essener Folkwangschule, der Adolf-Grimme-Preis, Jazz auf der Bühne und in Clubs, große Museen und originelle Galerien, Filmkunst und literarisches Leben, eine lebendige Szene und vieles mehr. Alte Zechenanlagen und Gasometer sind zu neuen Kulturkathedralen umfunktioniert worden. Festivals und Festspiele wie die RuhrTriennale, die Internationalen Kurzfilmtage Oberhausen oder die Mülheimer Theatertage sind Institutionen, weit über das Ruhrgebiet hinaus. Das industrielle Herz Deutschlands, die Städttestadt an der Ruhr, wird 2010 Kulturhauptstadt Europas. Schon heute zeigt die Region, dass sie es verdient hat.

Buchformat 165 x 235 mm

Kulturverführer Ruhrgebiet, 3. Auflage

von Peter Deisinger (Hrsg.) und Klaus Commer, Gerd Herholz,
Hanna Syrie, Olaf Weiden, Hans-Christoph Zimmermann

Ca. 192 Seiten mit Farbfotos, Klappenbroschur.

€ [D] 16,80 / SFr 30,40 / € [A] 17,30

ISBN 978-3-937742-36-6

ET: August 2009 WG: 1311

