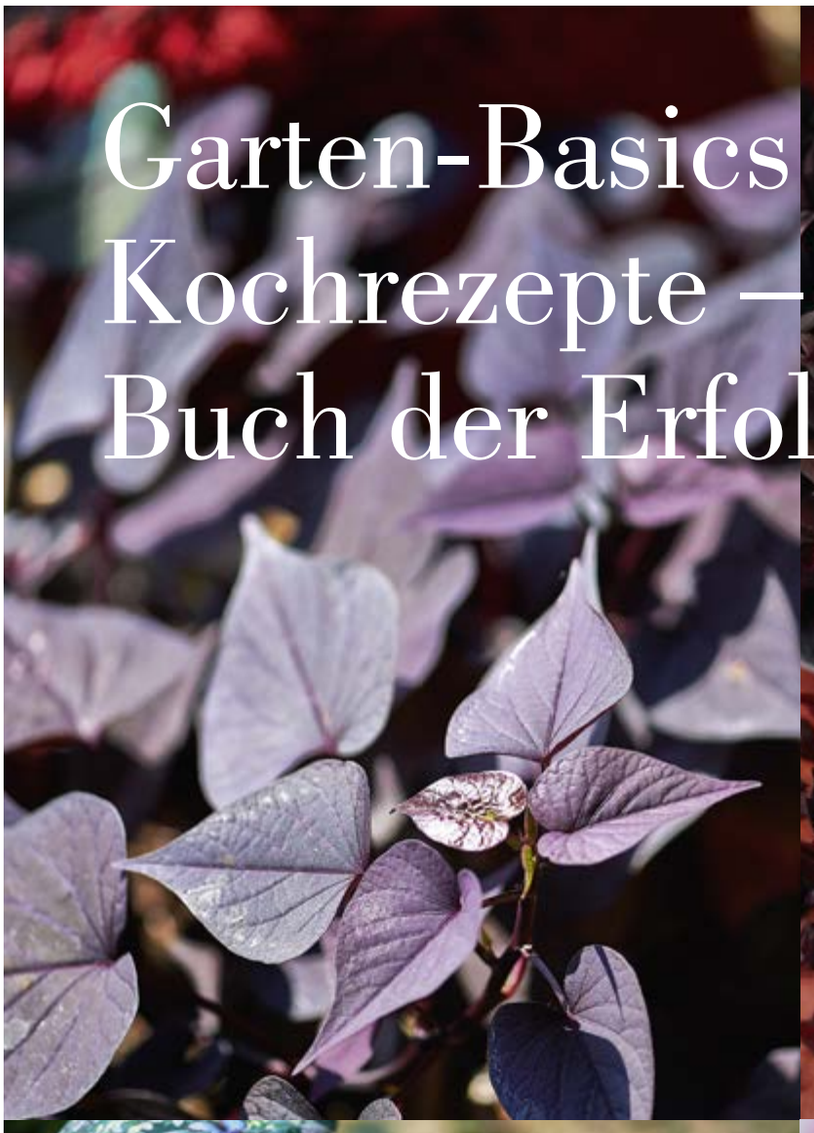
AT Verlag
Neuerscheinungen
und Backlist

Mit Vorschau
Drachen Verlag

Frühjahr 2016

AT VERLAG

Garten-Basics und Kochrezepte – das neue Buch der Erfolgsautorin



Von der Wurzel bis zu den Blättern: Grundzubereitungen, Küchentipps und 50 Rezepte

Ein Praxisbuch, sinnlich schön umgesetzt

Erfolgsautorin Sabine Reber zeigt in ihrem neuen Buch, dass Gärtnern und Kochen zusammengehören. Sie erklärt die Basics der Gartenpraxis und beweist, dass sich selbst auf kleinstem Raum ein Gemüsegarten anlegen lässt. Wie aus der eigenen Ernte schmackhafte und überraschende Mahlzeiten werden, beweisen rund 50 einfache Rezepte. Dabei werden alle Pflanzenteile von der Wurzel bis zu den Blattspitzen verarbeitet – von Dahlienknollen, über Krautstiele bis zu Süßkartoffelblättern. Garten und Kochrezepte wurden von Stöh Grünig in wunderbar lebendigen, sinnlichen Bildern festgehalten.

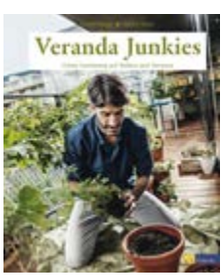
Sabine Reber
Autorin diverser erfolgreicher, mehrfach ausgezeichneter Gartenbücher. Sie schreibt Gartenkolumnen für »Tagesanzeiger«, »Landliebe« und »Coopzeitung« und bietet mit ihrer Firma sabinesgarten GmbH Beratungen, Vorträge und Kurse an.
www.sabinesgarten.ch

Christoph Stöh Grünig
Selbstständiger Fotograf und Filmemacher, Schwerpunkt Gartenbilder, Hotelfotografie sowie Sport- und Ruderbilder. Für »Gärtnern – die neue Freiheit« hat er zusammen mit Sabine Reber den Deutschen Gartenbuchpreis gewonnen.
www.stoeh.ch

Rezepte: in Zusammenarbeit mit Ueli Schneeberger, Profikoch und Urban Gardener

Sabine Reber
Vom Beet in die Küche
Mit Stumpf und Stiel – von Blutampfer über Dahlienknollen bis zu Süßkartoffelblättern
Mit Basiswissen für erfolgreiches Biogärtnern und vielen Kochrezepten

Ca. 250 Seiten, Format 19,5 x 26,5 cm
Ca. 200 Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: März 2016
Ca. € 29,95 (D)/€ 30,80 (A)/Fr. 34.90
ISBN 978-3-03800-915-3



Veranda Junkies
€ 34,90 (D)/€ 35,90 (A)/Fr. 39.90
978-3-03800-863-7

Essbare Stadt
2. Auflage, 2015
€ 39,90 (D)/€ 41,10 (A)/Fr. 49.90
978-3-03800-777-7

Die 50 beliebtesten essbaren Wildpflanzen sicher bestimmen

Für Einsteiger mit wenig Pflanzenkenntnis
Kulinarische Highlights aus der Naturküche

Der Bestseller »Essbare Wildpflanzen« hat das Thema einer breiteren Öffentlichkeit bekannt gemacht. Doch viele Menschen trauen sich nicht zu, die Pflanzen zweifelsfrei zu bestimmen. Dieses Buch vermittelt sicheres Wildpflanzenwissen für Laien. Die 50 beliebtesten essbaren Wildpflanzen und ihre giftigen Doppelgänger werden in über 400 Farbfotos und detaillierten Pflanzenzeichnungen mit allen relevanten Merkmalen vorgestellt. Angaben zur optimalen Sammelzeit und ein Rezept zu jeder Pflanze machen dieses Buch zum perfekten Ratgeber für kulinarisch interessierte Laien.

Steffen G. Fleischhauer
Diplom-Ingenieur für Landschaftsplanung, Fachhochschule Weihenstephan. Hat langjährige Erfahrung in der Ernährung mit Pflanzen aus der freien Natur und unterrichtet an Hochschulen in Deutschland, Österreich und der Schweiz das Fach »Essbare Wildpflanzen«.
www.essbare-wildpflanzen.de

Jürgen Guthmann
Diplom-Ingenieur (FH) für Technische Chemie. Langjährige Beschäftigung mit Lebensmittelchemie, Ernährung und Gesundheitsfragen. Herausgeber eines Vitalpilzratgebers.
www.vitalpilzratgeber.de

Roland Spiegelberger
Diplom-Ingenieur für Landschaftsarchitektur und Umweltplanung, Fachhochschule Höxter. Arbeitet seit 2009 freiberuflich als Biotop-Kartierer.

Essbare Wildpflanzen
17. Auflage, 2015
€ 17,90 (D)/€ 18,40 (A)/Fr. 21.90
978-3-03800-886-6

Enzyklopädie Essbare Wildpflanzen
2. Auflage, 2014
€ 59,90 (D)/€ 61,60 (A)/Fr. 72.–
978-3-03800-752-4

Steffen G. Fleischhauer
Jürgen Guthmann
Roland Spiegelberger
Essbare Wildpflanzen einfach bestimmen
Die 50 beliebtesten Arten in mehr als 400 Farbfotos
Mit Rezepten und Tipps für die Küche

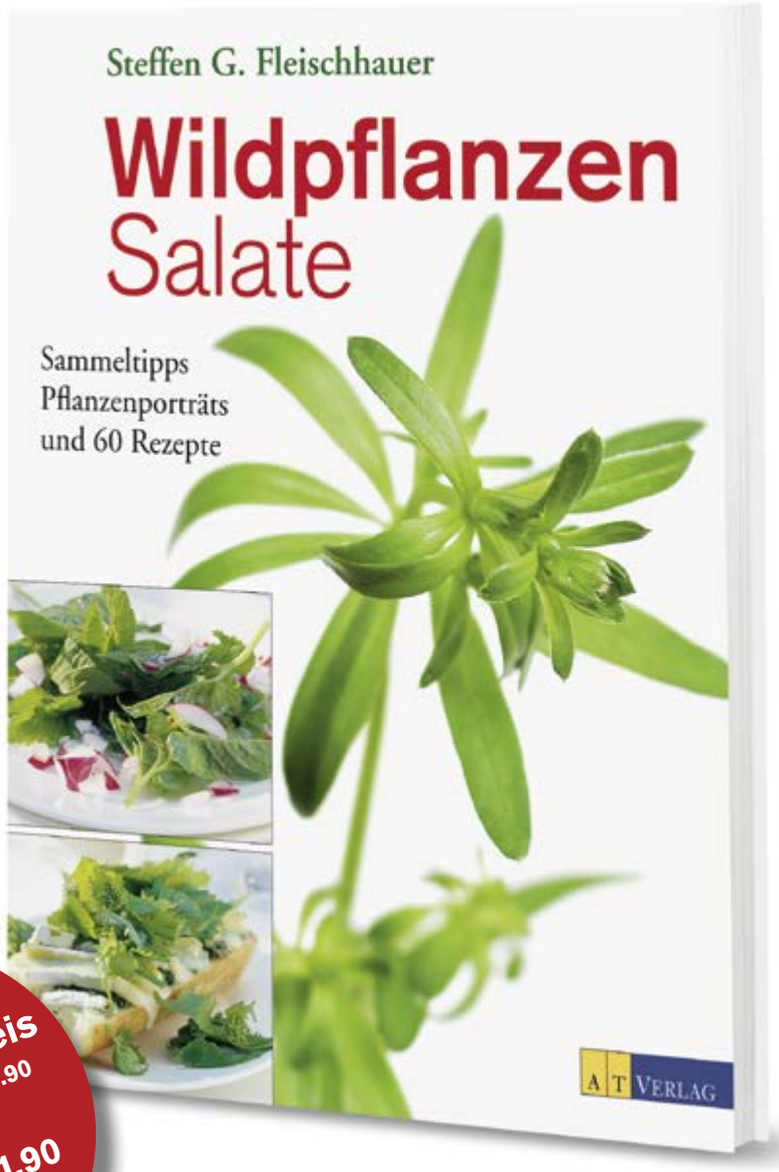
Ca. 250 Seiten, Format 13,5 x 21 cm
440 Farbfotos, 60 Zeichnungen
Broschur mit Klappen
Auslieferung: Februar 2016
Ca. € 17,95 (D)/€ 18,50 (A)/Fr. 21.90
ISBN 978-3-03800-912-2

Gesunde Nahrungsmittel aus Wald und Wiese

Frisch gesammelte Salate aus Wildpflanzen stellen eine gesunde Bereicherung unserer Nahrung dar. Sie gehören durch ihren hohen natürlichen Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen zu den besten Nährstofflieferanten. In diesem Buch werden die geschmacklich interessantesten Pflanzen beschrieben, die in unserer unmittelbaren Umgebung auf nahezu jeder Wiese und an jedem Waldrand wachsen.
Ausführliche Pflanzenporträts mit detailgenauen Farbfotos ermöglichen auch Einsteigern mit wenig Pflanzenkenntnis das richtige Bestimmen und schließen Verwechslungen aus. Dazu gibt es alle wichtigen Angaben zu Vorkommen, Erntezeitpunkt, Sammeln und Vorbereiten. Zu jeder Pflanze werden drei einfache, köstliche Salatrezepte in Wort und Bild vorgestellt.

Steffen G. Fleischhauer
Diplom-Ingenieur für Landschaftsplanung, Fachhochschule Weihenstephan. Unterrichtet an Hochschulen in Deutschland, Österreich und der Schweiz das Fach »Essbare Wildpflanzen«.
www.essbare-wildpflanzen.de

Fotos: Andreas Thumm



Neuausgabe zum Sonderpreis
Bisher € 22,90/Fr. 26.90
Jetzt € 17,95/Fr. 21.90

Neuausgabe

Steffen G. Fleischhauer
Wildpflanzen-Salate
Sammeltipps, Pflanzenporträts und 60 Rezepte

128 Seiten, Format 19,5 x 26 cm
140 Farbfotos
Broschur mit Klappen
Auslieferung: Februar 2016
Ca. € 17,95 (D)/€ 18,50 (A)/Fr. 21.90
ISBN 978-3-03800-914-6

Paket Essbare Wildpflanzen

Expl.		VK €	VK Fr.	ISBN
10	Fleischhauer u.a.; Essbare Wildpflanzen einfach bestimmen	17,95	21.90	978-3-03800-912-2
5	Fleischhauer u.a.; Wildpflanzen-Salate	17,95	21.90	978-3-03800-914-6

Verkaufswert	**Brutto**	**€ 269,25**	**Fr. 328.50**
Ihr Einkaufspreis (45% Rabatt)	**Netto (ohne MwSt.)**	**€ 138,40**	**Fr. 176.26**

Oder stellen Sie Ihr eigenes Paket zusammen.
Fragen Sie Ihren Vertreter.

Aktionskonditionen
45% Rabatt

plus volles Rückgaberecht.

Brockhaus Aktionspaket (inkl. Dekomaterial) Nr. 90113
Buchzentrum Aktionspaket Dekomaterial Nr. 19107850

Vegetarische italienische Küche für alle Jahreszeiten

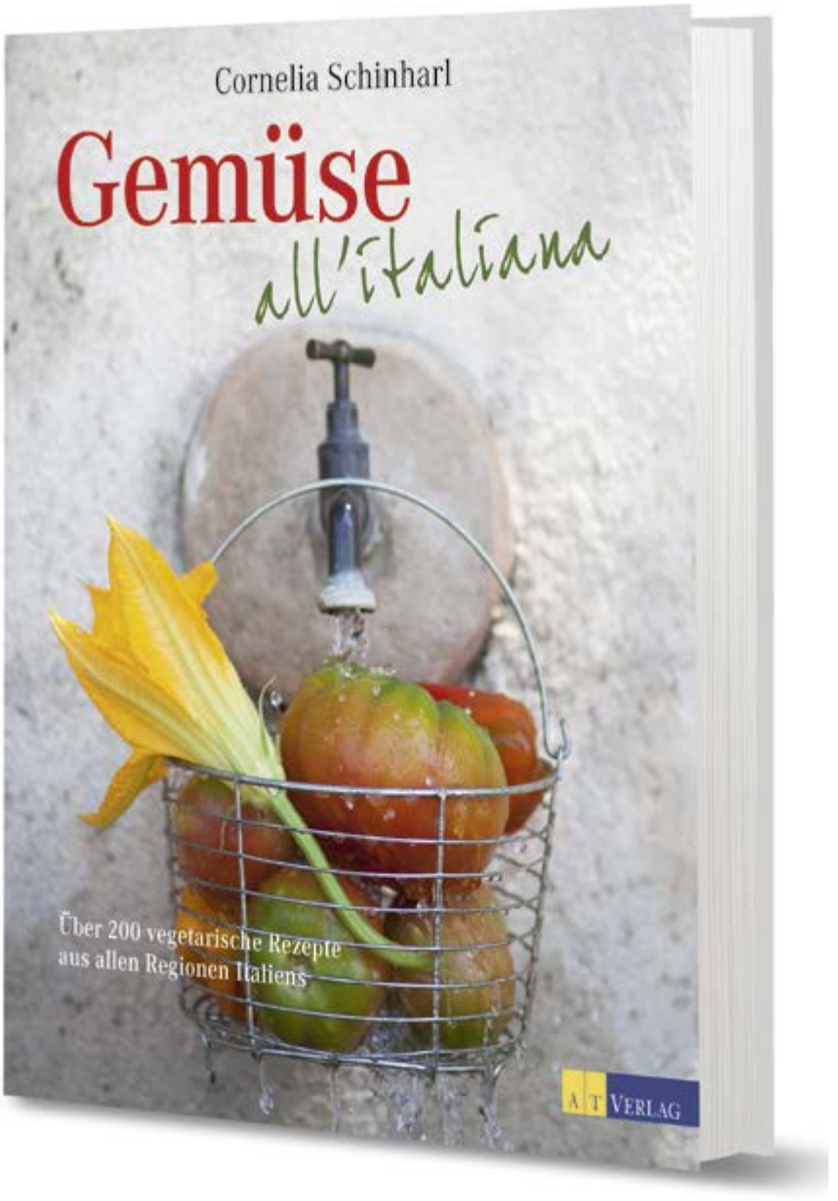
Mit Porträts aller Gemüsesorten und wertvollen Produkteinfos

Über 200 authentische Rezepte einfach zu Hause nachkochen

Von *asparagi* und *cavolfiore* über *melanzane*, *pomodori* und *peperoni* bis *sedano* und *zucca*. Von Carpaccio und »Panzanella« über Frittata und »Lattuga ripiena« bis zu Risotto, Lasagne und Pizza. In der bunten Vielfalt der Gemüsegerichte zeigt die italienische Küche ihre wahre Stärke. Immer wieder anders und immer überzeugend gut wird Gemüse in »Bella Italia« als Salat, in Suppen und Pastasaucen, aber auch gefüllt und geschmort oder im Ofen gebacken einfach und doch meisterhaft zubereitet. Von Südtirol bis nach Sizilien und vom Frühling bis in den Winter reicht die Palette der Rezepte in diesem Buch – alle in Italien entdeckt, aufgeschrieben und zu Hause nachgekocht. Mit ausführlichen Porträts aller Gemüsesorten, wertvollen Produkteinfos und vielen stimmungsvollen Fotos.

Cornelia Schinharl
Autorin zahlreicher Kochbücher, die mit vielen Preisen ausgezeichnet wurden. Ihre Leidenschaft gilt der italienischen Küche, »denn nirgends wird so vielseitig und mit so wenigen Zutaten so gut gekocht«.

Fotos: Eising Studio, Martina Görlach



Quinto Quarto
€ 26,95 (D)/€ 27,80 (A)/Fr. 32.90
978-3-03800-887-3

Cornelia Schinharl
Gemüse all'italiana
Über 200 vegetarische Rezepte aus allen Regionen Italiens

Ca. 350 Seiten, Format 21,5 x 27 cm
Ca. 200 Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: Januar 2016
Ca. € 34,95 (D)/€ 36,– (A)/Fr. 39.90
ISBN 978-3-03800-906-1

Die beliebtesten Gerichte aus Thailand, China, Korea und Japan

300 Rezepte Schritt für Schritt – einfach und gelingsicher

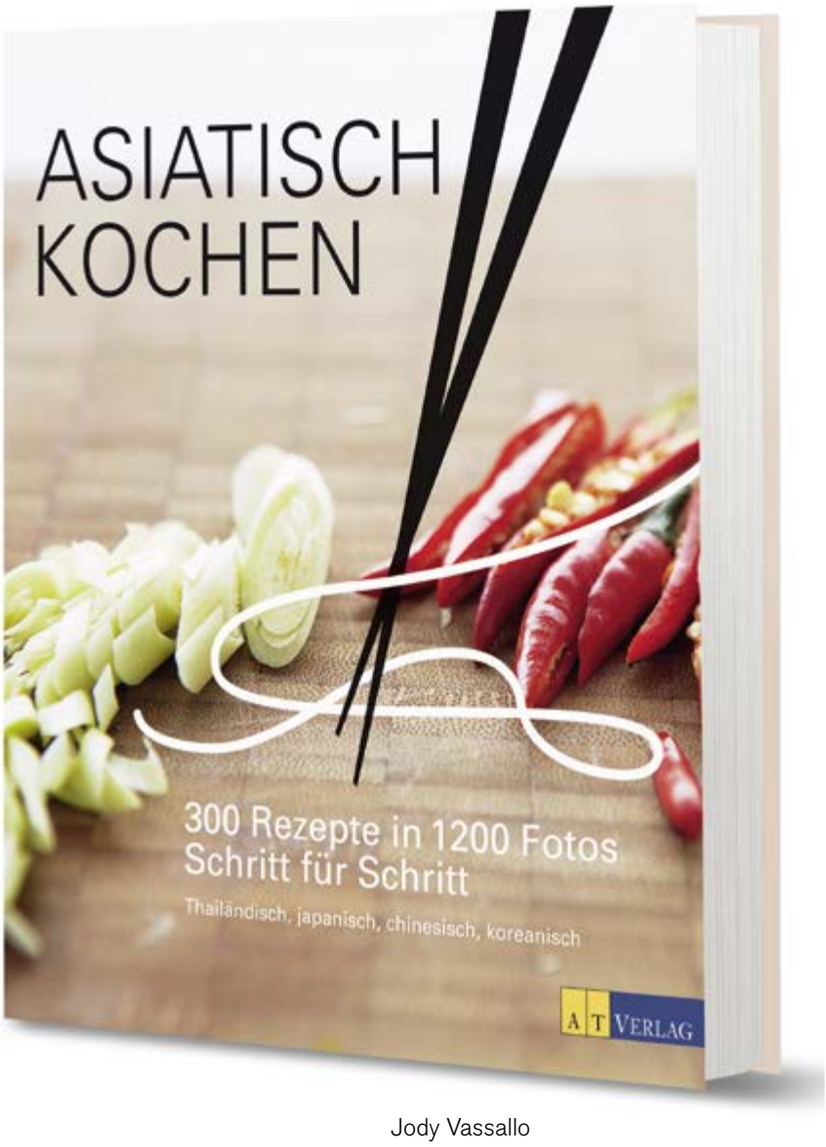
Für alle Fans der asiatischen Küche

Wie kocht man thailändisch? Wie chinesisch oder koreanisch? Wie bereitet man japanisches Sashimi zu und wie die berühmte Tom Kha Gai? Oder steht Ihnen der Sinn eher nach dem koreanischen Bossam oder einem erfrischenden Salat aus grüner Papaya, Erdnüssen und Chili? Dieses Buch ist eine umfassende Sammlung von 300 Rezepten aus vier verschiedenen Länderküchen Asiens, jedes Rezept Schritt für Schritt ganz einfach und gelingsicher erklärt. Mit einem umfassenden Glossar und Hinweisen zu Einkauf und Verwendung der wichtigsten Produkte. Unentbehrlich für alle Fans der asiatischen Küche.

Jody Vassallo
Foodstylistin, Rezept- und Kochbuchautorin, u. a. Zusammenarbeit mit Donna Hay. Sucht weltweit nach neuen kulinarischen Erfahrungen und neuen Zutaten einer möglichst authentischen und originalen Küche. Autorin zahlreicher Kochbücher.
www.jodyvassallo.com

Emily Ezekiel
Grafikdesignerin, Foodstylistin und Rezeptautorin mit besonderer Vorliebe für die koreanische Küche.

Fotos: Deirdre Rooney



Jody Vassallo
Emily Ezekiel
Asiatisch kochen
300 Rezepte in 1200 Fotos
Schritt für Schritt

528 Seiten, Format 20 x 23,5 cm
1230 Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: Januar 2016
€ 34,– (D)/€ 35,– (A)/Fr. 39.90
ISBN 978-3-03800-892-7

Ayurvedische Küche mit dem gewissen Etwas

Aphrodisierende Gerichte nach Ayurveda-Prinzipien

Für ein sinnliches und gesundes Leben

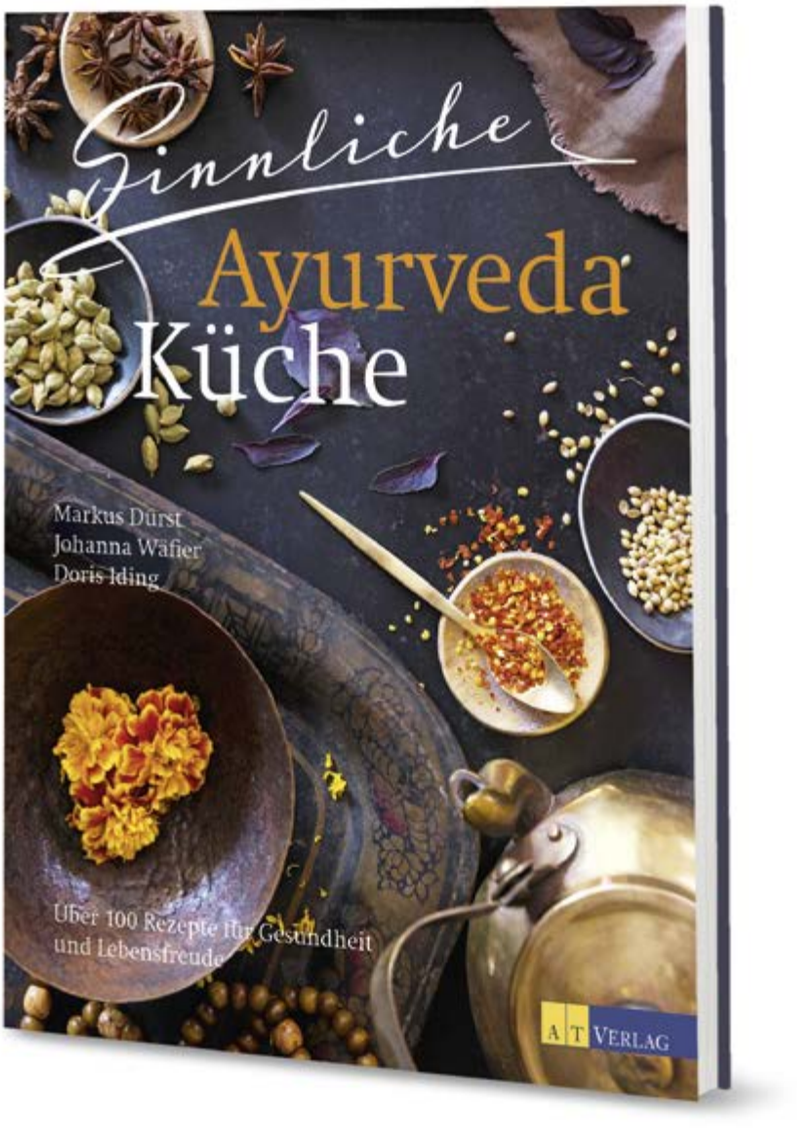
Mit diesen auf ayurvedischen Prinzipien basierenden Rezepten lässt sich im Handumdrehen ein erotisches Mahl zubereiten. Sorgfältig ausgewählte aphrodisische Zutaten wecken die Sinne, die Lebens- und Liebesgeister und sorgen für ein gesundes Gleichgewicht zwischen Arbeit, Alltag, Verpflichtungen auf der einen und Sinnlichkeit, Entspannung und Genuss auf der anderen Seite. Frische Kräuter, köstliche Gemüse und besondere Gewürze sind die Hauptzutaten – alles äußerst gesunde Lebensmittel, die eine geballte Ladung Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente und dazu noch das gewisse Etwas enthalten.

Markus Dürst
War im biodynamischen Gemüsegartenbau, als Erzieher und Arbeitstherapeut tätig. Vom Hobbykoch entwickelte er sich zum leidenschaftlichen Berufskoch mit Schwerpunkt Ayurveda-Küche.

Johanna Wäfler
Naturheilpraktikerin NVS und dipl. Ayurvedapraktikerin. Sie betreibt mit Markus Dürst die Gesundheitspraxis »Swastha-Ayurveda« für Ayurvedatherapie und Gesundheitsberatung. Kurse in ayurvedischer Kochkunst.
www.swastha-ayurveda.ch

Doris Iding
Ärztlich geprüfte Yogalehrerin, Ethnologin, freie Journalistin und Yogalehrerin.
www.doris-iding.de

Fotos: Veronika Studer



Ayurvedisch kochen mit den Jahreszeiten
4. Auflage, 2014
€ 26,90 (D)/€ 27,70 (A)/Fr. 32.90
978-3-03800-315-1

Markus Dürst
Johanna Wäfler
Doris Iding
Sinnliche Ayurvedaküche
Über 100 Rezepte für Gesundheit und Lebensfreude

Ca. 144 Seiten, Format 19,5 x 26,5 cm
Ca. 80 Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: Februar 2016
Ca. € 24,95 (D)/€ 25,70 (A)/Fr. 29.90
ISBN 978-3-03800-867-5

Für Power und dauerhafte Gesundheit

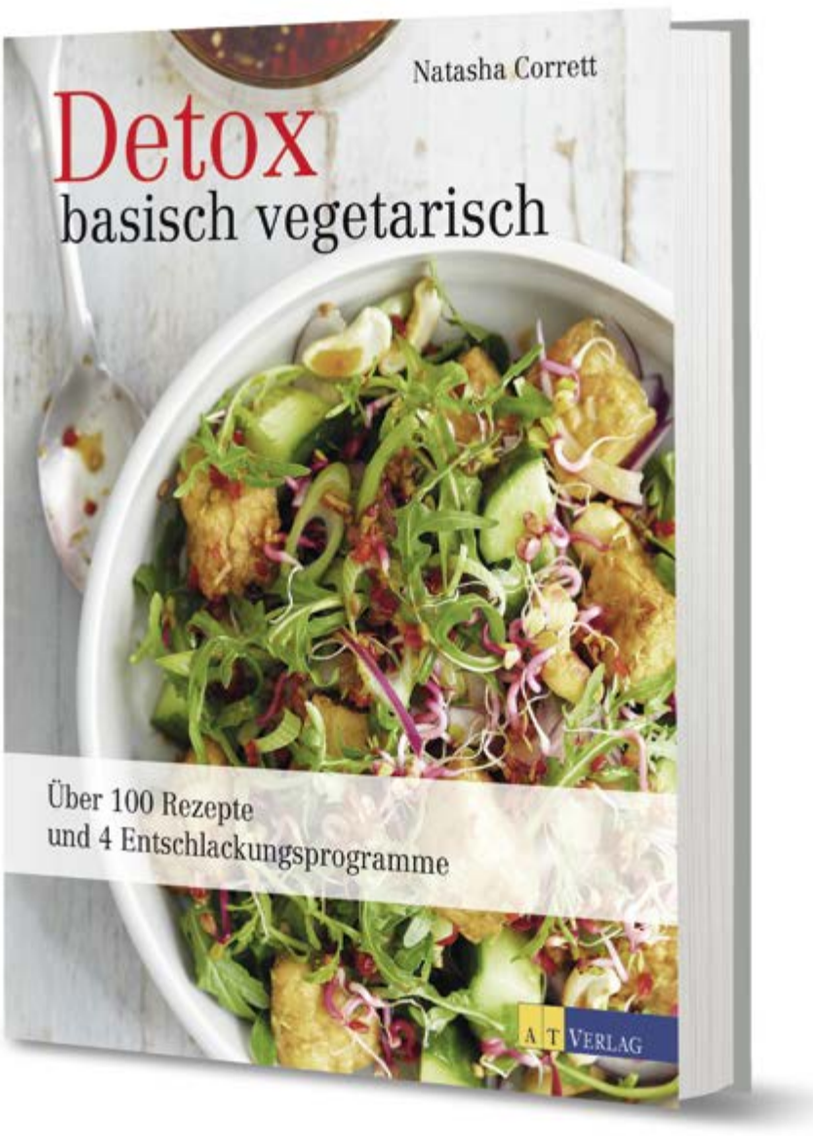
Von der Bestseller-Autorin Natasha Corrett

Neue vegetarisch-basische Rezepte und Ernährungsprogramme

Stress und ungesunde Ernährung mit zu vielen stark verarbeiteten, zucker- und stärkelastigen Nahrungsmitteln hinterlassen ihre Spuren: Müdigkeit, Abgespanntheit, Kopfschmerzen oder andere Beschwerden und zudem noch ein paar Kilo zu viel. Da hilft Detox. 4 Ernährungsprogramme mit eigens konzipierten Rezepten zeigen, wie es ganz einfach geht: vom schnellen Wochenend-Detox-Programm mit Säften, Smoothies und Suppen über ein 6-Tage-Schlankheitsprogramm bis zum proteinreichen Wochen-Power-Plan bei intensiver körperlicher Aktivität oder dem 4-Wochen-Programm für eine dauerhafte Ernährungsumstellung. Mit über 100 unkomplizierten basischen Rezepten zum Entschlacken und Entgiften, zur Anregung des Stoffwechsels und nebenbei auch zum Abnehmen.

Natasha Corrett
Ausgebildete Köchin, spezialisiert auf basische Ernährung. Sie bildet Sterneköche in basischer Ernährung aus, betreibt in Großbritannien einen Heimlieferservice für maßgeschneiderte basische Gerichte und schreibt für verschiedene Magazine und Online-Medien.
www.honestlyhealthyfood.com

Fotos: Lisa Linder



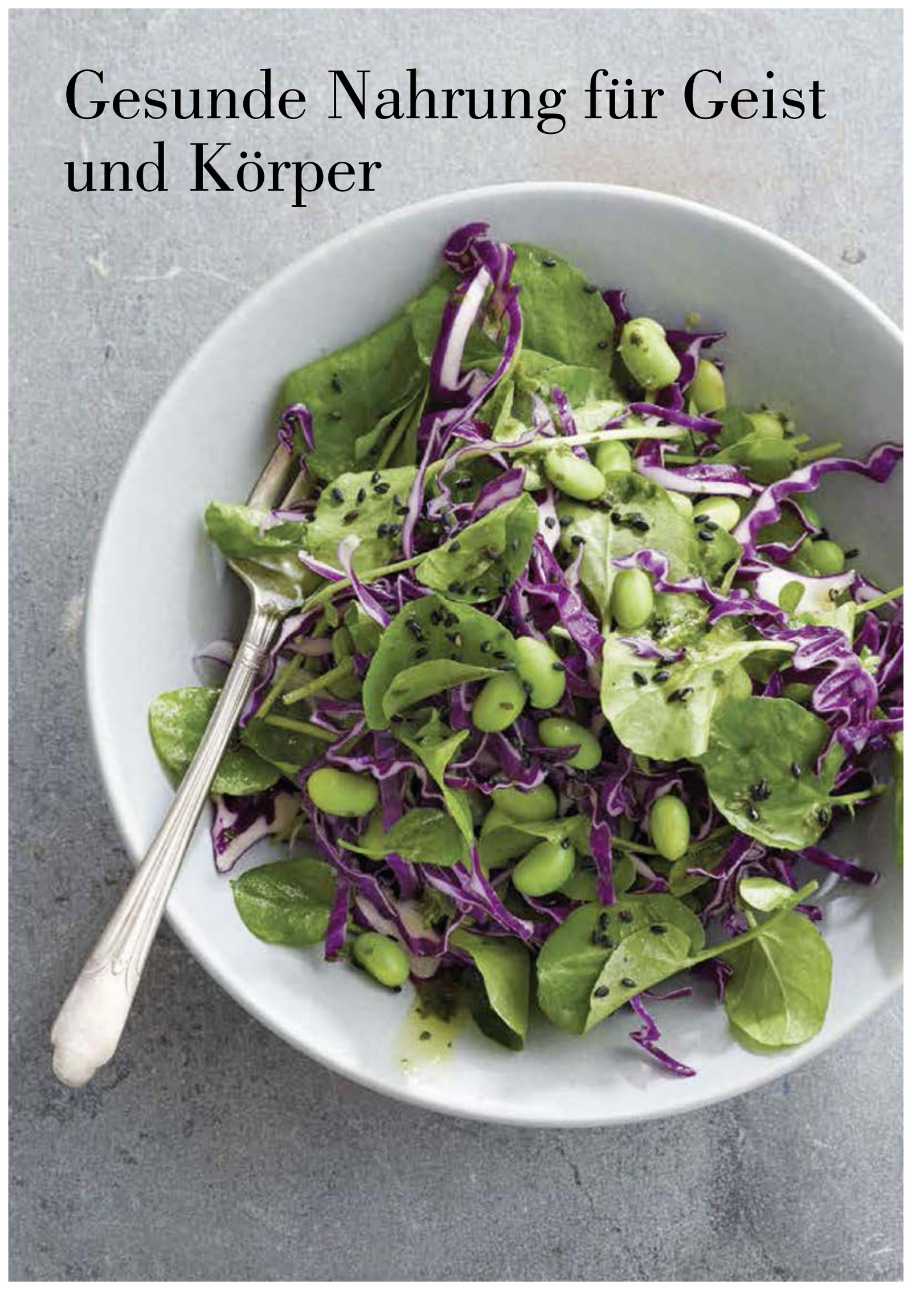
Vegetarisch basisch gut
5. Auflage, 2015
€ 26,90 (D)/€ 27,70 (A)/Fr. 32.90
978-3-03800-702-9

Vegetarisch basisch gut für jeden Tag
2. Auflage, 2014
€ 26,90 (D)/€ 27,70 (A)/Fr. 32.90
978-3-03800-807-1

Natasha Corrett
Detox basisch vegetarisch
Über 100 Rezepte
und 4 Entschlackungsprogramme

256 Seiten, Format 18,9 x 24,6 cm
124 Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: Januar 2016
€ 24,95 (D)/€ 25,70 (A)/Fr. 29.90
ISBN 978-3-03800-869-9

Gesunde Nahrung für Geist und Körper



Richtig essen für optimale Gehirnfunktion und ausgeglichenes Gemüt

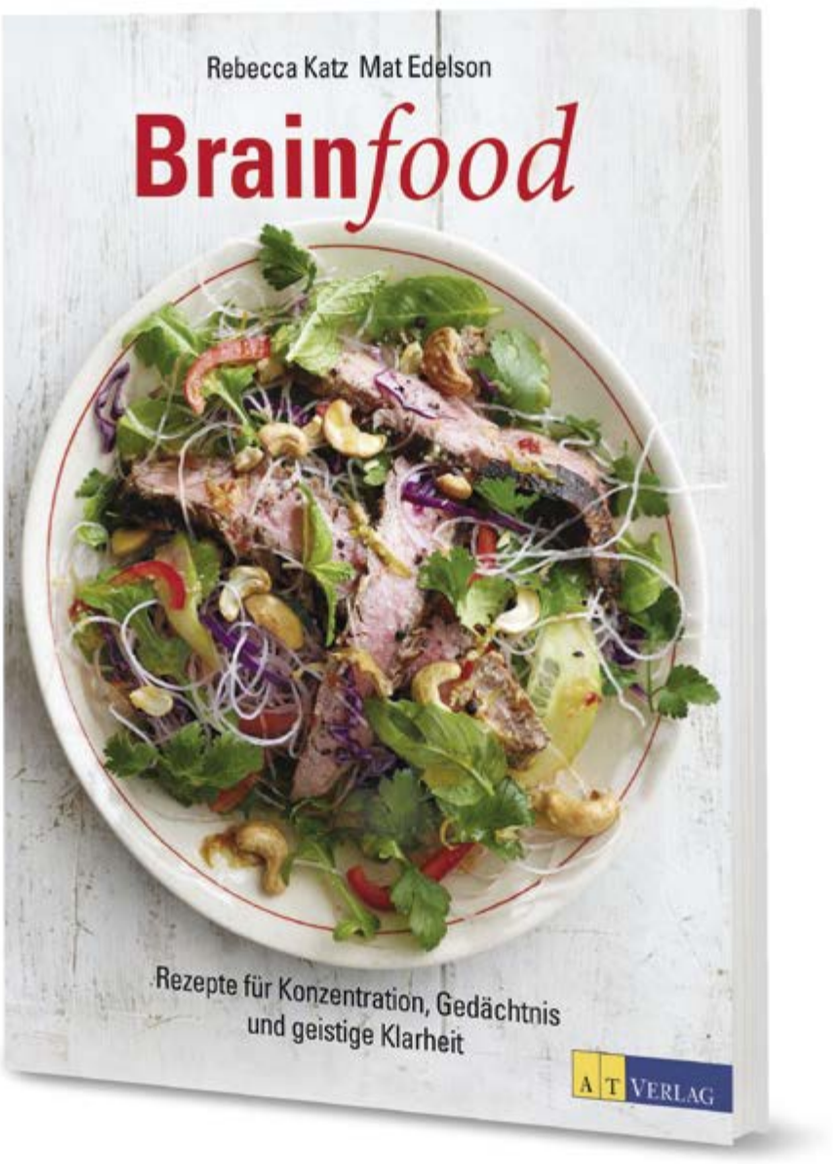
Mit 125 schmackhaften Rezepten und einer kulinarischen Apotheke

Depressionen, ADHS, Gedächtnisschwächen, Angst- und Unruhezustände: Unvermeidbare Nebenprodukte unseres modernen Lebens im Zeichen von Multitasking, Schlafmangel und digitaler Reizüberflutung? Immer mehr wissenschaftliche Studien deuten darauf hin, dass unsere Ernährung einen direkten Einfluss auf die Gehirnfunktionen hat. Rebecca Katz machte sich diese Erkenntnisse zunutze und definierte auf dieser Grundlage Nahrungsmittel, die sich positiv auf unser Gehirn auswirken. Mit ihrer »kulinarischen Apotheke«, einer Liste besonders wertvoller Nahrungsmittel, und einer großen Auswahl an aromenreichen, gesunden Gerichten hilft sie uns, auch in einem hektischen Alltag unser volles körperliches und mentales Potenzial zu nutzen.

Rebecca Katz
Ernährungswissenschaftlerin, Köchin, Buchautorin und Referentin. Sie leitet das Healing Kitchens Institute in Kalifornien sowie ein Schulungsprogramm zum Thema Nahrung als Medizin. www.rebeccakatz.com.

Mat Edelson
Mehrfach ausgezeichneter Wissenschafts-, Gesundheits- und Sportjournalist.

Fotos: Maren Caruso



Rebecca Katz
Mat Edelson
Brainfood
Rezepte für Konzentration, Gedächtnis und geistige Klarheit

246 Seiten, Format 19 x 25,5 cm
53 Farbfotos
Gebunden, Schutzumschlag
Auslieferung: April 2016
Ca. € 24,95 (D)/€ 25,70 (A)/Fr. 29.90
ISBN 978-3-03800-913-9

Das Kochbuch für alle Reizdarm-Betroffenen

Wissenschaftlich geprüftes Ernährungskonzept

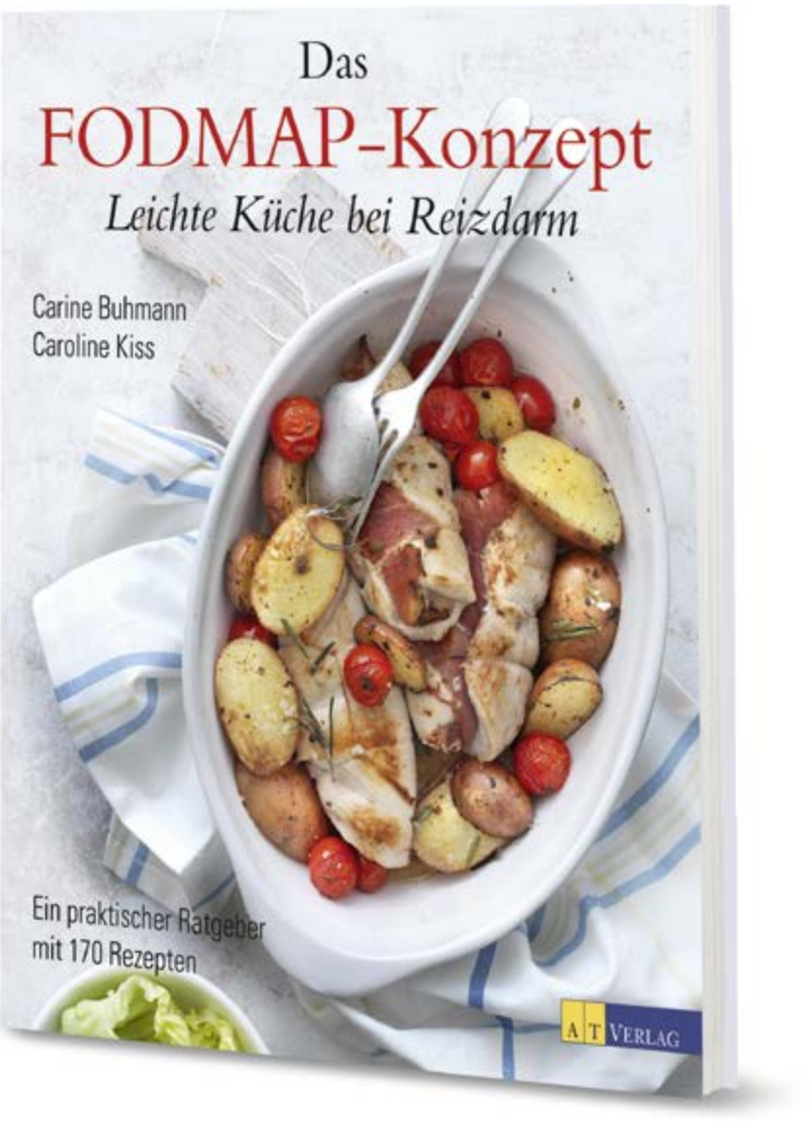
170 Rezepte für leichte und gut verdauliche Alltagsgerichte

Viele Menschen leiden unter Bauchschmerzen, Blähungen, Durchfall oder Verstopfung. Seit wenigen Jahren gibt es eine wissenschaftlich geprüfte Ernährungstherapie bei Reizdarm-Syndrom, das sogenannte FODMAP-Konzept. FODMAP ist die Abkürzung für »fermentierbare Oligo-, Di- und Monosaccharide sowie Polyole«, die Reizdarm-Betroffene vermeiden sollen. Dieses Buch erläutert einfach und verständlich die Ursachen der Beschwerden und erklärt, wie diese gelindert werden können. Über 160 Rezepte zeigen, wie man trotzdem genussvoll und ausgewogen essen kann: ob einfache Frühstücksideen, Essen für unterwegs, unkomplizierte Alltagsgerichte, raffinierte Menüs oder köstliche Desserts. Nützliche Hinweise für die praktische Umsetzung und Wochenmenüvorschläge machen dieses Buch zu einem unentbehrlichen Ratgeber für alle Reizdarm-Betroffenen und zu einem nützlichen Handbuch für Ernährungsexperten.
www.fodmap-konzept.ch

Carine Buhmann
Dipl. Gesundheitsberaterin für Ernährung mit Schwerpunkt Nahrungsmittelunverträglichkeiten, Food-Journalistin und Autorin erfolgreicher Kochbücher. Seit fast 30 Jahren Vorträge und Kurse für Fachleute und Ernährungsinteressierte.
www.carinebuhmann.ch

Caroline Kiss
Ernährungsberaterin SVDE, Master University of London, Doktorat University of New Jersey, USA. Langjährige ernährungstherapeutische Beratung, Publikationen in Fachzeitschriften.

Fotos: Claudia Albisser Hund



Glutenfrei kochen und backen
€ 26,90 (D)/€ 27,70 (A)/Fr. 32.90
978-3-03800-860-6

Carine Buhmann
Caroline Kiss
Das FODMAP–Konzept
Leichte Küche bei Reizdarm
Ein praktischer Ratgeber
mit 170 Rezepten

Ca. 200 Seiten, Format 19,5 x 24 cm
Ca. 80 Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: Februar 2016
Ca. € 29,95 (D)/€ 30,80 (A)/Fr. 34.90
ISBN 978-3-03800-909-2

Gesundes Essen für Klein und Groß

Rezepte für die ganze Familie
Kindergerechte gesunde Ernährung

»In diesem Buch geht es in erster Linie um Baby- und Kinderernährung, aber die Rezepte sind gleichermaßen für Erwachsene gemacht. Nach meiner Meinung sollte es ohnehin keine strikte Abgrenzung zwischen ›Baby-Essen‹, ›Kinder-Essen‹ und ›Erwachsenen-Essen‹ geben. Essen ist für die ganze Familie.

Es ist nie zu früh, auch die jüngsten Familienmitglieder an den gemeinsamen Mahlzeiten teilnehmen zu lassen. Dieses Kochbuch steckt voller köstlicher, gesunder Gerichte, die den Bedürfnissen der jüngsten Esser gerecht werden, aber, etwas aufgepeppt, auch älteren Kindern und Erwachsenen schmecken: von leckeren saisonalen Obst- und Gemüsebreien über Suppen bis zu praktischen Eintöpfen. Mit vielen Ideen für Essen, wie es Kinder lieben: gesunde »Pommes«, Pizza und Pasta, Snacks und Gebäck. Dazu alles, was man zu den Themen Abstillen, Beikost und kindgerechter Ernährung wissen muss.

Nikki Duffy
War Redakteurin bei einem Koch- und Ernährungsmagazin, hatte eine eigene Food-Kolumne in »The Guardian« und war drei Jahre für »River Cottage« tätig, heute freie Journalistin. Sie hat zwei kleine Töchter und lebt in Essex.

Fotos: Georgia Glynn Smith

Täglich vegetarisch
7. Auflage, 2015
€ 26,90 (D)/€ 27,70 (A)/Fr. 32.90
978-3-03800-725-8

Drei gute Dinge auf dem Teller
2. Auflage, 2014
€ 26,90 (D)/€ 27,70 (A)/Fr. 32.90
978-3-03800-792-0

Nikki Duffy
Das Kochbuch für Baby und Kleinkind
Rezepte aus dem River Cottage
Mit einem Vorwort von Hugh Fearnley-Whittingstall

256 Seiten, Format 19 x 23,4 cm
68 Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: Januar 2016
Ca. € 19,95 (D)/€ 20,60 (A)/Fr. 23.90
ISBN 978-3-03800-847-7

Meisterliche Dessert-kreationen für zu Hause

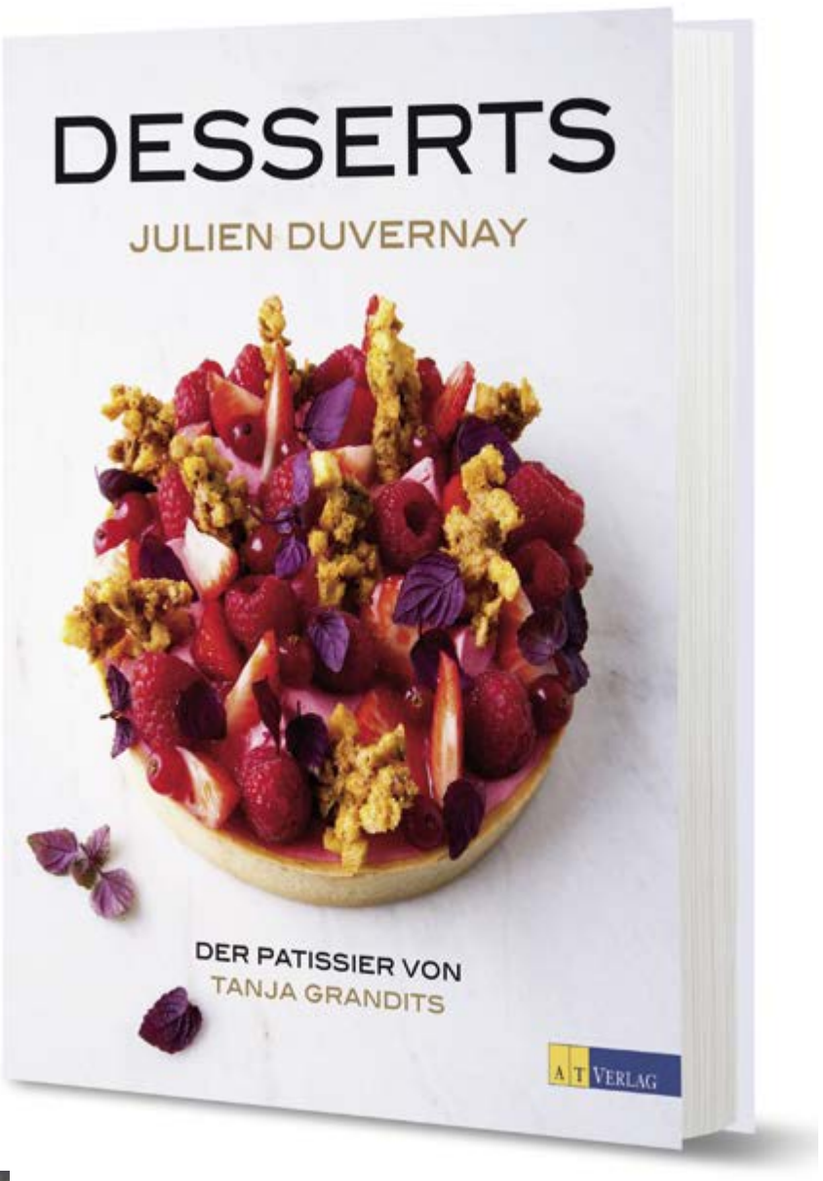
Von einem der besten Pâtissiers der Schweiz

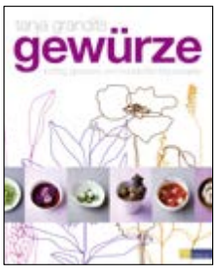
Süße Verführungen aus Tanja Grandits' Restaurant Stucki

Julien Duvernay gilt als einer der besten Pâtissiers der Schweiz. In Tanja Grandits' Restaurant Stucki in Basel macht er mit außergewöhnlichen Kreationen Furore und »verblüfft alle«, wie der Restaurant-Führer GaultMillau schreibt.
In diesem Buch zeigt Duvernay erstmals detailliert und nachvollziehbar, wie seine Desserts zubereitet und angerichtet werden – sodass sie auch zu Hause gelingen. In neun Kapiteln – zu den Themen Zitrusfrüchte, Tee, Getreide, Karamell, Pfeffer, Gemüse, Blumen/Blüten, Kräuter und Öl – werden aus ungewöhnlichen Kombinationen süße Verführungen. Unter den rund 70 Rezepten finden sich auch bunte Lollys, spezielle Konfitüren, Brotaufstriche oder Torten. Mit einem Glossar zu Produkten und Techniken.

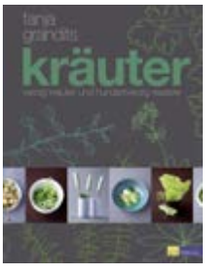
Julien Duvernay
Geboren 1982 im französischen Roanne, hat in seiner Heimat das Handwerk des Pâtissiers und Chocolatiers von Grund auf gelernt. Seit 2012 ist er Chef der süßen Küche im »Stucki« in Basel (18 Gault-Millau-Punkte, 2 Michelin-Sterne).
www.stuckibasel.ch

Fotos: Michael Wissing





Gewürze
2. Auflage, 2013
€ 39,90 (D)/€ 41,10 (A)/Fr. 44.90
978-3-03800-740-1

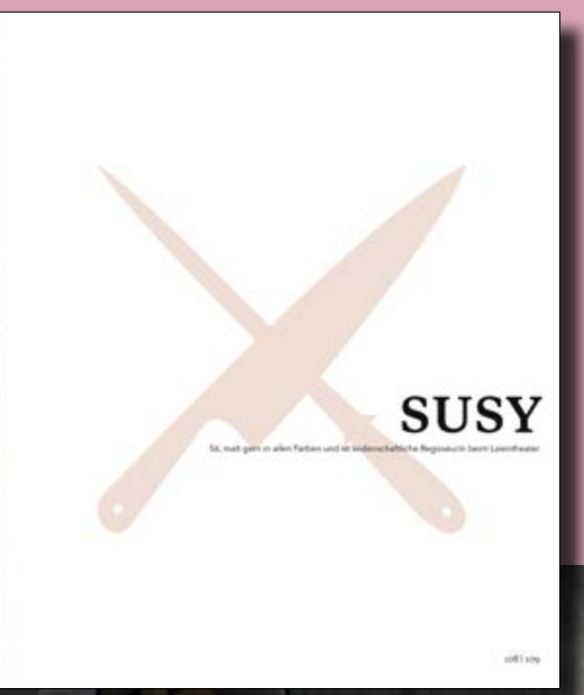


Kräuter
2. Auflage, 2015
€ 39,90 (D)/€ 41,10 (A)/Fr. 44.90
978-3-03800-805-7

Julien Duvernay
Desserts
Der Pâtissier von Tanja Grandits

Ca. 200 Seiten, Format 21,5 x 27 cm
Ca. 80 Farbfotos
Gebunden, Schutzumschlag
Auslieferung: März 2016
Ca. € 39,95 (D)/€ 41,10 (A)/Fr. 44.90
ISBN 978-3-03800-905-4

Meat the Green by Hiltl – Aus der ersten vegetarischen Metzgerei der Schweiz



Die besten Fleischklassiker vegetarisch interpretiert

60 überraschende Rezepte, meisterhaft fotografiert

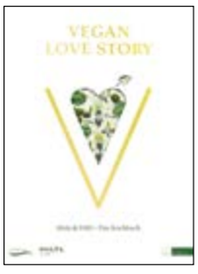
Als erstes vegetarisches Restaurant der Welt – gemäß Guinness World Records – steht Hiltl seit 1898 für gesunden Genuss ohne Fleisch. 2013 eröffnete der Vorreiter der vegetarischen und veganen Küche die erste vegetarische Metzgerei der Schweiz, wo seither Gemüse, Tofu, Seitan, Tempeh und Co. »geschlachtet« werden. Bekannte und beliebte Fleisch- und Fischklassiker werden in diesem Buch vegetarisch oder vegan neu interpretiert und dazu viele bislang streng gehütete Hiltl-Geheimrezepte gelüftet: Züri-Geschnetzeltes, Wurst-Käse-Salat, Cordon bleu, Crab Cake und das berühmte Hiltl-Tatar. 60 originelle, überraschende und genussvolle Gerichte – von Vor- und Hauptspeisen über Sandwiches und Snacks bis hin zu Grillwaren – lassen sogar eingefleischten Karnivoren das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Rolf Hiltl
Führt die Hiltl AG und das älteste vegetarische Restaurant der Welt in vierter Generation, Mitinhaber und Verwaltungsrat der tibits AG. Er hat mit seinem Team aus dem »Haus Hiltl« einen angesagten Ort für gesunden Genuss und vielfältiges Erlebnis gemacht.
www.hiltl.ch

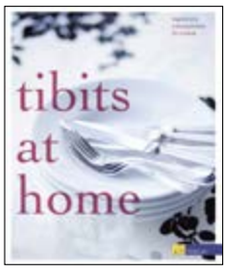
Fotos: Sylvan Müller

Rolf Hiltl
Meat the Green
Das Hiltl-Kochbuch zur ersten vegetarischen Metzgerei der Schweiz

160 Seiten, Format 21 x 25 cm
80 Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: bereits erschienen
€ 49,– (D)/€ 50,40 (A)/Fr. 49.–
ISBN 978-3-03800-896-5



Vegan Love Story
2. Auflage, 2015
€ 54,– (D)/€ 55,60 (A)/Fr. 59.–
978-3-03800-815-6



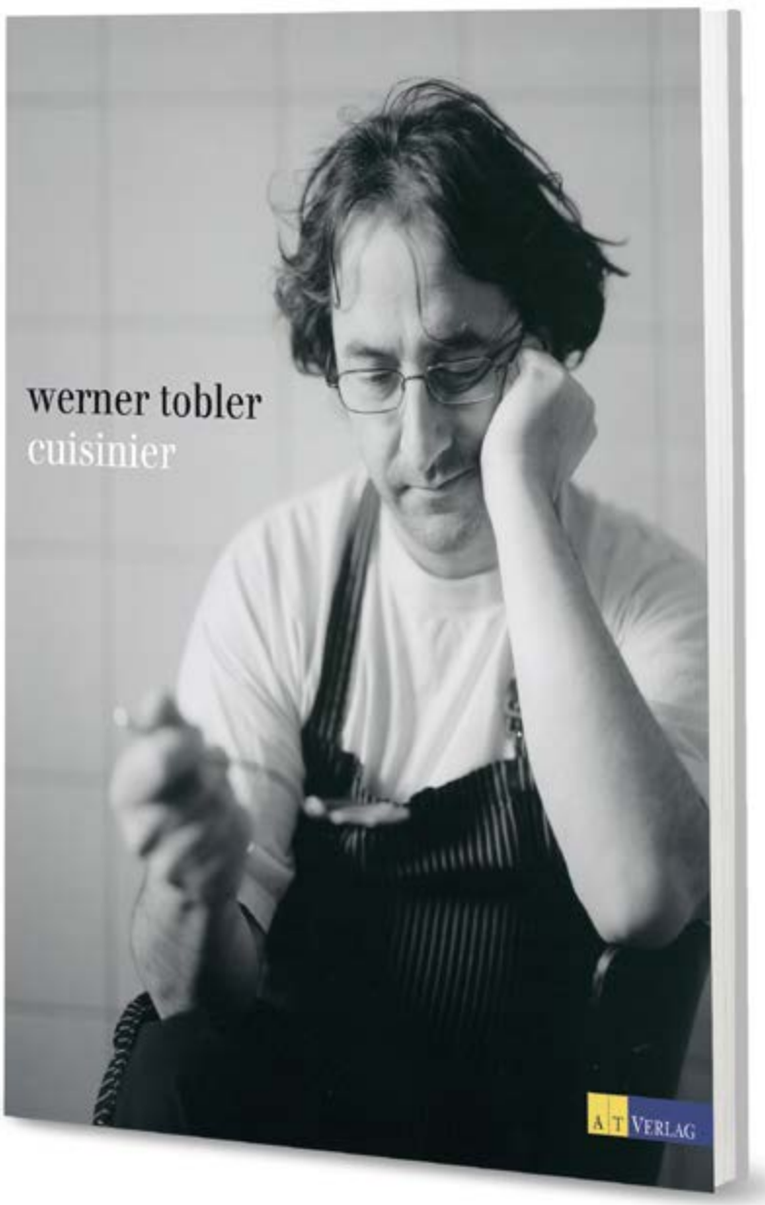
Tibits at home
7. Auflage, 2015
€ 39,90 (D)/€ 41,10 (A)/Fr. 45.–
978-3-03800-566-7

Regional, saisonal, gut – zeitgemäße Schweizer Küche

Werner Tobler steht für eine konsequent saisonale, an besten regionalen Produkten orientierte, einfache und schnörkellose Küche. Dieses Buch ist seine Antwort auf die zunehmend globalisierte (Koch-)Welt. Mit Herzblut und Engagement, mit handwerklicher Virtuosität und überschäumender Fantasie kreiert er Gerichte, die im besten Sinne bodenständig sind: der Jahreszeit und den einheimischen Produzenten mit ihren erstklassigen Produkten verpflichtet. 80 Lieblingsrezepte von Werner Tobler, die allesamt erstaunlich leicht nachzukochen sind und ganz einfach schmecken.

Werner Tobler
Ausbildung zum Koch, führte bis 2014 mit seiner Partnerin Uschi Frapolli das Restaurant Braui in Hochdorf. Seit 2014 kocht er im Eventlokal »Weinrausch« in Luzern und veranstaltet Kochkurse. Ab Frühjahr 2016 ist das Bistro »Bacchus« in Hildisrieden seine neue Wirkungsstätte.
www.wernertobler.ch
www.weinrausch.ch

Fotos: Sylvan Müller



Neuausgabe

Werner Tobler
Cuisinier

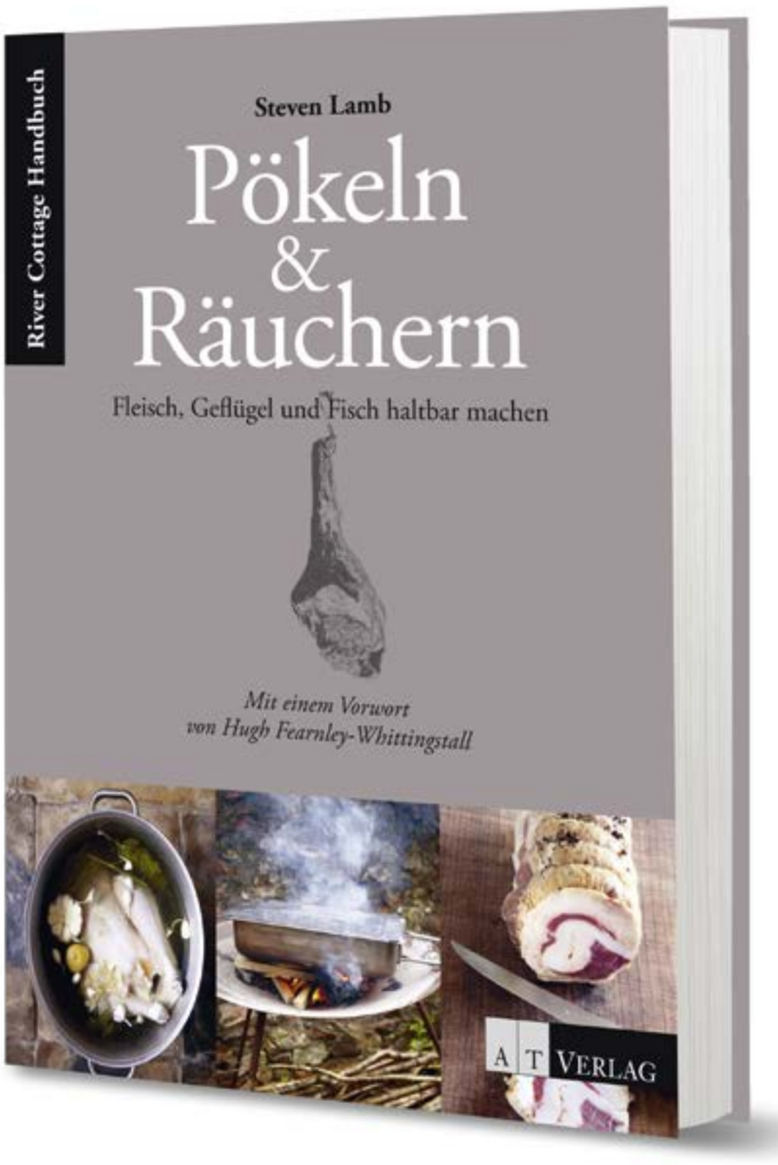
192 Seiten, Format 22 x 27,5 cm
80 Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: bereits erschienen
€ 49,– (D)/€ 50,40 (A)/Fr. 49.–
ISBN 978-3-03800-907-8

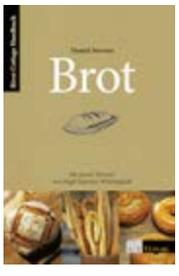
Ein Selbstversorger-Handbuch aus dem River Cottage

Einst aus der Notwendigkeit des Haltbarmachens von Lebensmitteln entstanden, finden die alten handwerklichen Techniken Pökeln, Beizen, Lufttrocknen und Räuchern von Fleisch und Fisch heute wieder vermehrt Interesse bei allen, die Produkte von Grund auf selbst herstellen möchten. Das Buch beschreibt ausführlich, praxisnah und gut nachvollziehbar sämtliche Grundlagen und erklärt die verschiedenen Techniken (Einsalzen, Trocken- und Nasspökeln, Lufttrocknen, Fermentieren, Kalt- und Heißräuchern). Dafür braucht es keine teuren Maschinen und Einrichtungen, ein guter Fleischwolf, ein Wurstfüller und eine improvisierte Räucherkammer genügen. Welche hausgemachten Köstlichkeiten damit möglich sind, zeigen über 40 Rezepte – herzhafte Delikatessen wie Lardo, Pancetta, Coppa und Chorizo, feinwürziger Räucherlachs, heißgeräucherte Hühnerbrust oder Entenconfit.

Steven Lamb
Seit den Anfängen des River Cottage enger Mitarbeiter von Hugh Fearnley-Whittingstall und zuständig für die weltweite Vermarktung. Er leitet Kochkurse zu verschiedenen Themen, am liebsten über Pökeln und Räuchern.
www.stevenlamb.net

Fotos: Gavin Kingcome





Daniel Stevens
Brot
€ 19,95 (D)/€ 20,60 (A)/
Fr. 23.90
978-3-03800-774-6

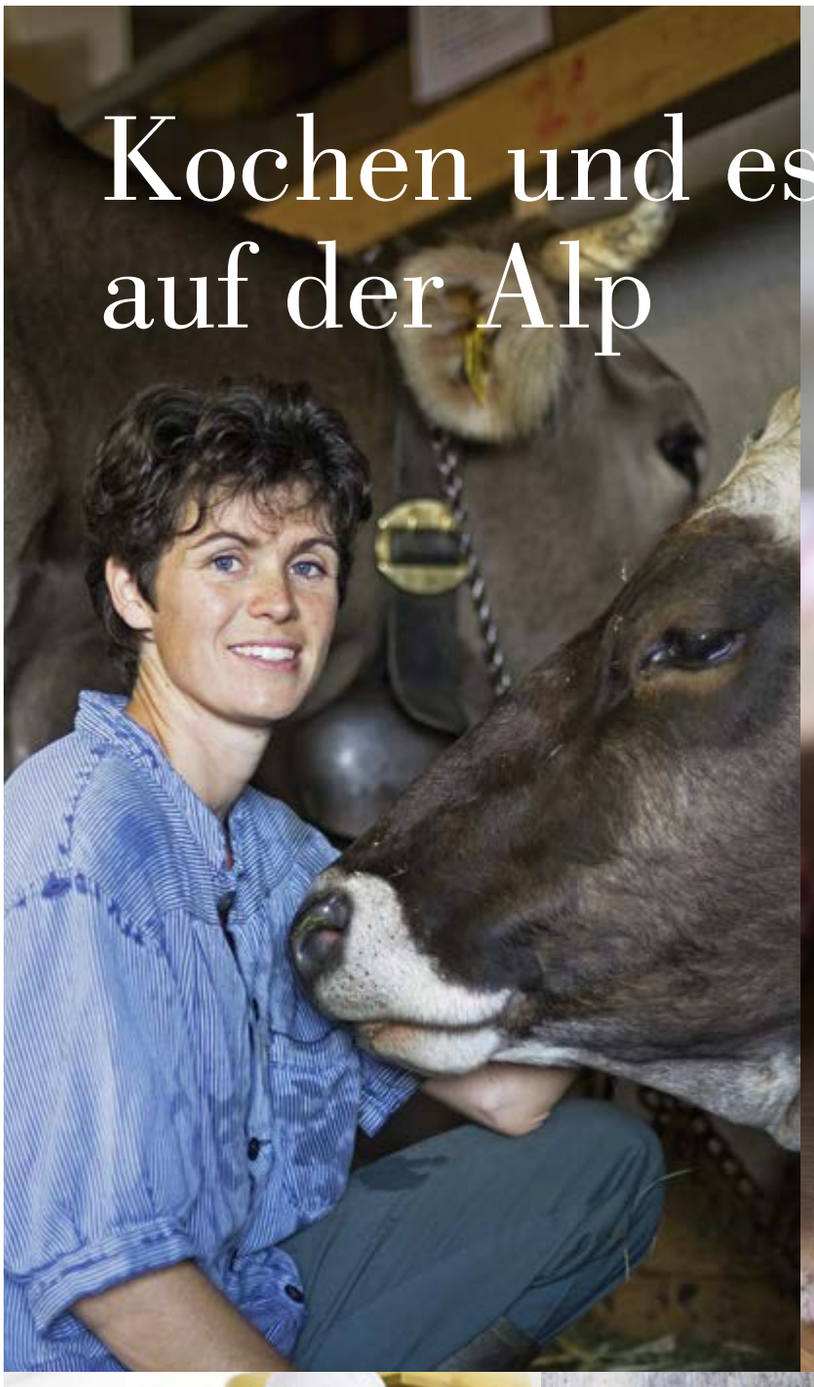
Pam Corbin
Einmachen
€ 19,95 (D)/€ 20,60 (A)/
Fr. 23.90
978-3-03800-775-3

Mark Diacono
Huhn & Ei
€ 19,95 (D)/€ 20,60 (A)/
Fr. 23.90
978-3-03800-881-1

Steven Lamb
Pökeln & Räuchern
Fleisch, Geflügel und Fisch haltbar machen

258 Seiten, Format 14 x 21 cm
160 Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: Januar 2016
€ 19,95 (D)/€ 20,60 (A)/Fr. 23.90
ISBN 978-3-03800-880-4

Kochen und essen auf der Alp

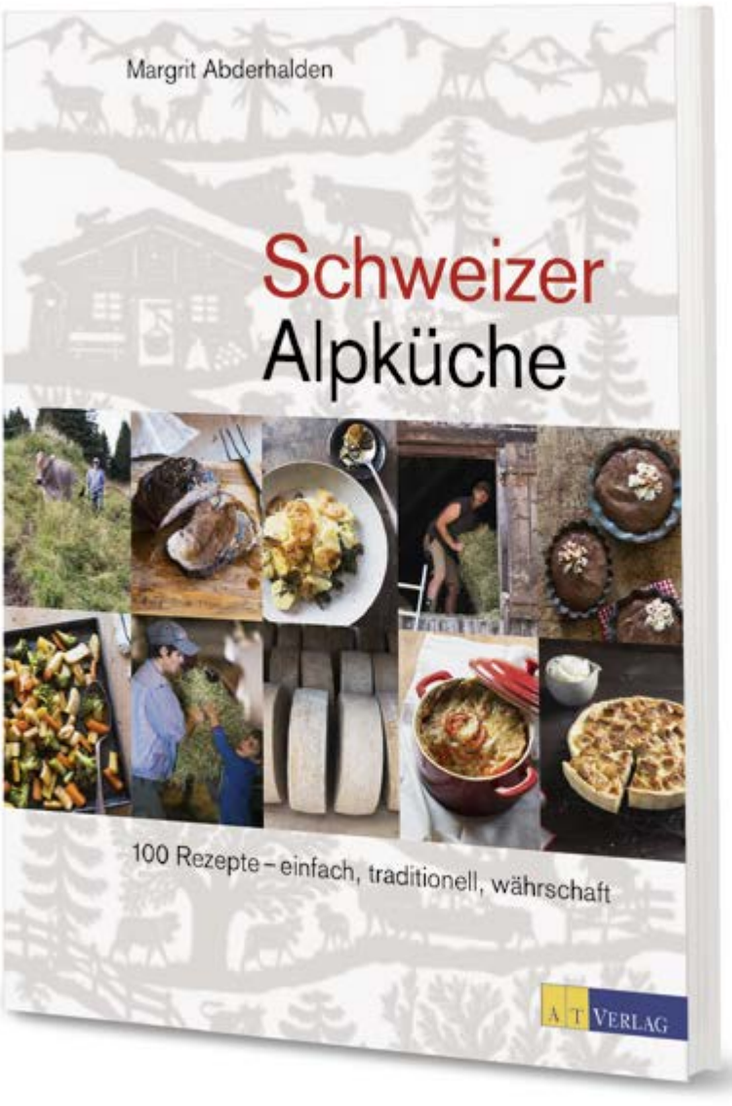


Traditionelle Schweizer Alpküche
Mit 100 einfachen Rezepten

Grundlage der Alpküche bilden zum einen lagerfähige Lebensmittel, wie Mehl, Zucker, Teigwaren und Kartoffeln, die im Frühjahr auf die Alp mitgenommen werden, zum anderen jene Zutaten, die auf der Alp selbst produziert werden: Milch, Alpkäse, Rahm, Butter, Joghurt und Quark. Daraus sind über Generationen überlieferte traditionelle Gerichte entstanden, wie Älplermagronen, Zunne oder Nidlechueche – währschafte und nahrhafte Speisen für die körperlich hart arbeitenden Älpler. Verfeinert und bereichert werden sie heute mit Wildkräutern, etwas Gemüse, Früchten und Pilzen und ab und zu mit einem Stück Fleisch. Zum sorgsamen Umgang mit der kostbaren Nahrung gehört, dass alles verwertet und Reste nicht weggeworfen werden; so ist auch ein ganzes Kapitel süßen und pikanten Speisen aus altbackenem Brot gewidmet. Und nebenbei erfahren wir vieles über das Leben auf der Alp.

Margrit Abderhalden
Ursprünglich aus dem Emmental, lebt heute als Bäuerin mit Mann und drei Kindern im Toggenburg. Seit 2011 verbringt die Familie mit 90 Kühen, 170 Rindern und einigen Schweinen den Sommer auf der Alp Malbun auf 1400 Meter ü. M.
Zur Alp gehören eine Käserei und ein Alpbeizli.
www.naturbuur.ch

Fotos: Veronika Studer



Cordula Flegel
Das Almenkochbuch
2. Auflage, 2015
€ 26,90 (D)/€ 27,70 (A)/Fr. 32.90
978-3-03800-796-8

Schweizer Bäuerinnen kochen
2. Auflage, 2014
€ 35,– (D)/€ 36,– (A)/Fr. 35.–
978-3-03800-705-0

Margrit Abderhalden
Schweizer Alpküche
100 Rezepte – einfach, traditionell, währschaft

Ca. 160 Seiten, Format 19,5 x 26,5 cm
Über 100 Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: Januar 2016
Ca. € 29,95 (D)/€ 30,80 (A)/Fr. 29.90
ISBN 978-3-03800-876-7

Die besten Rezepte aus Annemarie Wildeisens »KOCHEN«

Je 96 Seiten, Format 16 x 19,8 cm
45 Farbfotos
Broschur mit Klappen
Je € 9,95 (D)/€ 10,30 (A)/Fr. 9.95

Guetzli
978-3-03800-001-3

Frühlingsküche
978-3-03800-002-0

Grill
978-3-03800-003-7

Gratins & Eintöpfe
978-3-03800-004-4

Gästeküche
978-3-03800-005-1

Spargeln
Auslieferung: Januar 2016
978-3-03800-006-8

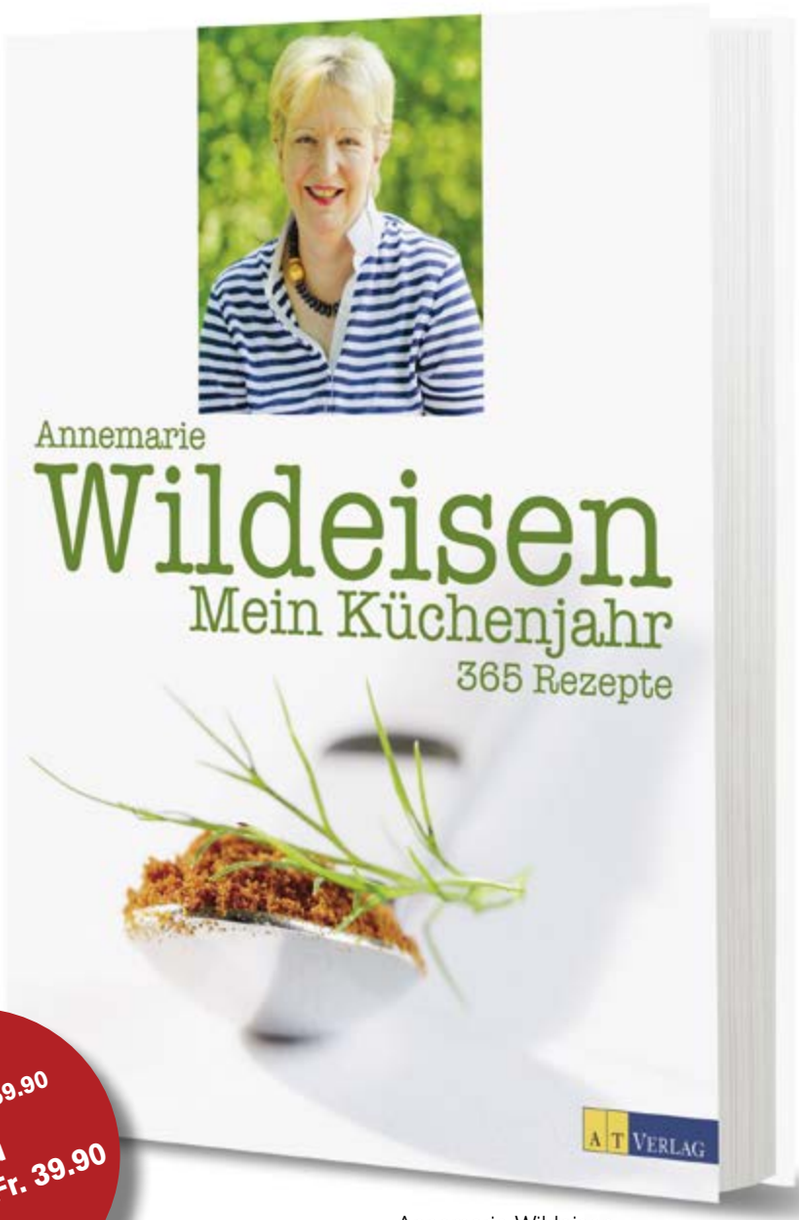
Einmachen
Auslieferung: April 2016
978-3-03800-007-5

Das Kochbuch für ein ganzes Küchenjahr in preiswerter Sonderausgabe

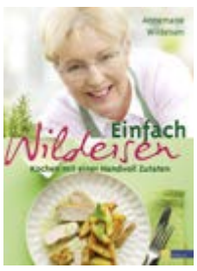
Mit 365 Rezepten für die 365 Tage des Jahres begleitet die Schweizer Kochfachfrau und Bestsellerautorin Annemarie Wildeisen durch das Küchenjahr. Damit ist die Frage: »Was koche ich heute?« ein für alle Mal beantwortet. Geordnet nach den zwölf Monaten des Jahres findet man schnelle Alltagsrezepte genauso wie saisonale Spezialitäten und besondere Festtagsrezepte – Gerichte, die ganz einfach allen schmecken. Ergänzt werden die Rezepte durch viele Tipps aus der langen Kocherfahrung der Autorin, Informationen zur Warenkunde und persönliche Notizen.

Annemarie Wildeisen
Journalistin, Kochlehrerin und Hausfrau. Sie ist Chefredaktorin der Kochzeitschrift »Kochen« und leitet eine Privatkochschule in Bern. Im AT Verlag sind von ihr derzeit 20 Buchtitel lieferbar. Viele ihrer Kochbücher sind Bestseller.
www.wildeisen.ch

Fotos: Andreas Fahrni



Bisher
€ 56,–/Fr. 59.90
Neu
€ 39,95/Fr. 39.90



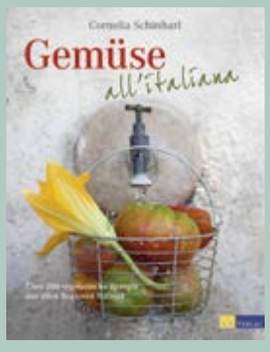
Einfach Wildeisen
€ 29,95 (D)/€ 30,80 (A)/Fr. 34.90
978-3-03800-879-8

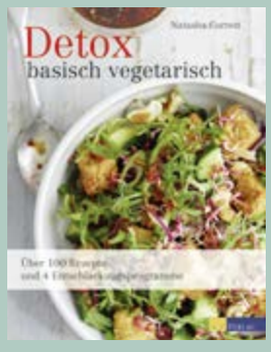
Annemarie Wildeisen
Mein Küchenjahr
365 Rezepte

464 Seiten, Format 22 x 29,7 cm
378 Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: bereits erschienen
€ 39,95 (D)/€ 41,10 (A)/Fr. 39.90
ISBN 978-3-03800-911-5

Pakete Kochen

Novitäten





Expl.		VK €	VK Fr.	ISBN
3	Schinharl; Gemüse all' italiana	34,95	39.90	978-3-03800-906-1
3	Vassallo/Ezekiel; Asiatisch kochen	34,–	39.90	978-3-03800-892-7
2	Corrett; Detox vegetarisch basisch	24,95	29.90	978-3-03800-869-9
2	Lamb; Pökeln & Räuchern	19,95	23.90	978-3-03800-880-4
2	Duffy; Das Kochbuch für Baby und Kleinkind	19,95	23.90	978-3-03800-847-7

Verkaufswert	**Brutto**	**€ 336,55**	**Fr. 384.80**
Ihr Einkaufspreis (45% Rabatt)	**Netto (ohne MwSt.)**	**€ 173,–**	**Fr. 206.53**

Oder stellen Sie Ihr eigenes Paket zusammen.
Fragen Sie Ihren Vertreter.

Aktionskonditionen
45% Rabatt

plus volles Rückgaberecht.

Brockhaus Aktionspaket (inkl. Dekomaterial) Nr. 90115
Buchzentrum Aktionspaket Dekomaterial Nr. 19107849

Backlist

Expl.		VK €	VK Fr.	ISBN
3	Hay; Frisch und leicht	26,90	32.90	978-3-03800-767-8
3	Lomelino; Lomelinos Eis	19,90	23.90	978-3-03800-793-7
3	Fearnley-Whittingstall; Light & Easy	24,90	32.90	978-3-03800-827-9
3	Schmidt; Blitzrezepte für Gäste	24,95	29.90	978-3-03800-854-5
3	Masters; Das Mixer-Kochbuch	19,90	23.90	978-3-03800-839-2

Verkaufswert **Brutto** **€ 349,65** **Fr. 430.50**
Ihr Einkaufspreis **Netto (ohne MwSt.)** **€ 179,73** **Fr. 231.00**
(45% Rabatt)

Oder stellen Sie Ihr eigenes Paket zusammen.
Fragen Sie Ihren Vertreter.

Brockhaus Aktionspaket (inkl. Dekomaterial) Nr. 90112
Buchzentrum Aktionspaket Dekomaterial Nr. 19107849

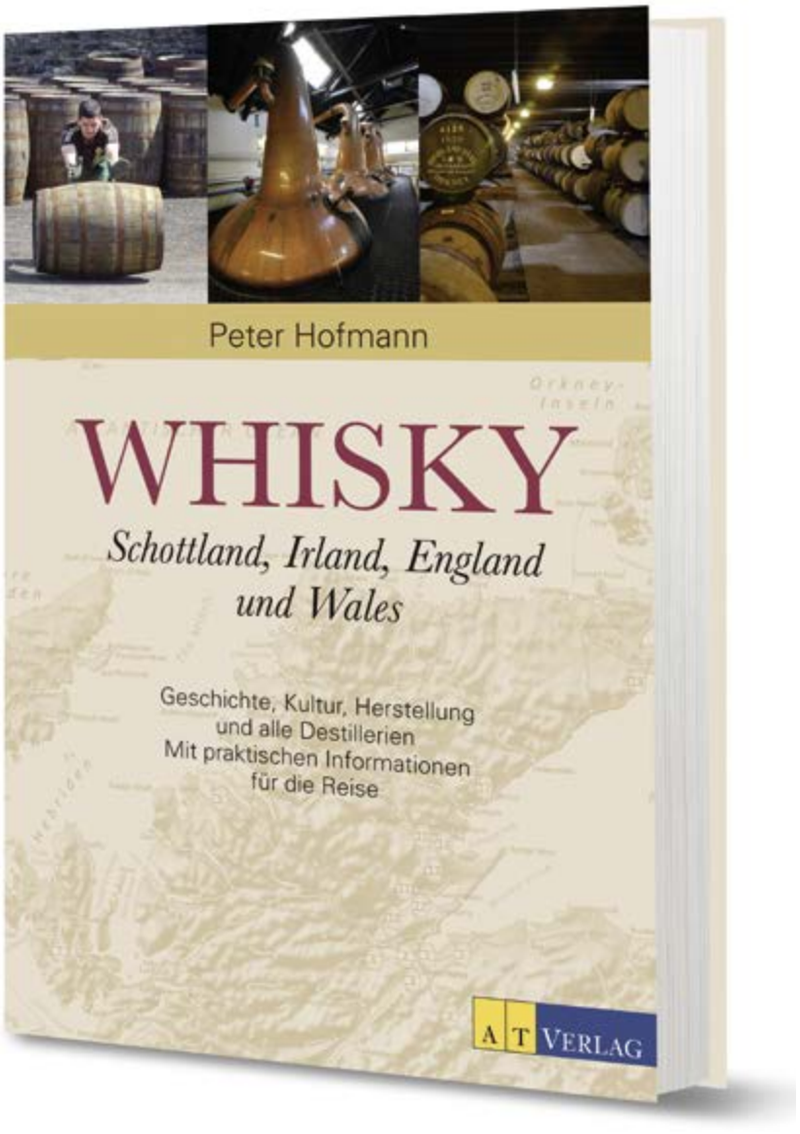
Das neue Whisky-Standard-werk kompakt

Lesebuch, Nachschlagewerk und Reiseführer in einem

Alle Destillerien in Großbritannien und Irland neu besucht und getestet

Nach der mehrfach ausgezeichneten großen Whisky-Enzyklopädie konzentriert sich Peter Hofmann im vorliegenden kompakten Sach- und Reisehandbuch auf die in Europa beliebtesten Whisky-Länder Schottland, Irland, Nordirland, England und Wales. Nach den wichtigsten Grundlagen über die Destillation im Allgemeinen, die Herstellung und Arten von Whisky werden sämtliche Destillerien Großbritanniens und Irlands detailliert beschrieben, ergänzt durch Hinweise auf Sehenswürdigkeiten, interessante Anlässe, empfehlenswerte Restaurants, Pubs und Whisky-Bars, gute Übernachtungsmöglichkeiten und vieles mehr. Alle Destillerien wurden vom Autor persönlich besucht und die Texte auf den neusten Stand gebracht.

Peter Hofmann
Beschäftigt sich seit mehr als 25 Jahren intensiv mit dem Thema Whisky und dessen Kultur.
Im »Angels' Share«, seinem Whisky-Shop mit »Inn« in Oberentfelden bei Aarau (Schweiz) führt er regelmäßig Whisky-Tastings durch. Er organisiert und leitet seit vielen Jahren Gruppenreisen nach Schottland.
www.angelsshare.ch



»Der Informationsgehalt ist enorm, die Bebilderung großartig.«

Münchner Merkur

Peter Hofmann
Whisky
Schottland, Irland, England und Wales
Geschichte, Kultur, Herstellung
und alle Destillerien
Mit praktischen Informationen
für die Reise

Ca. 550 Seiten, Format 14 x 22 cm
Ca. 500 Farbfotos
Gebunden, Flexcover
Auslieferung: Februar 2016
Ca. € 39,95 (D)/€ 41,10 (A)/Fr. 44.90
ISBN 978-3-03800-918-4

Gemüsesamen selber gewinnen

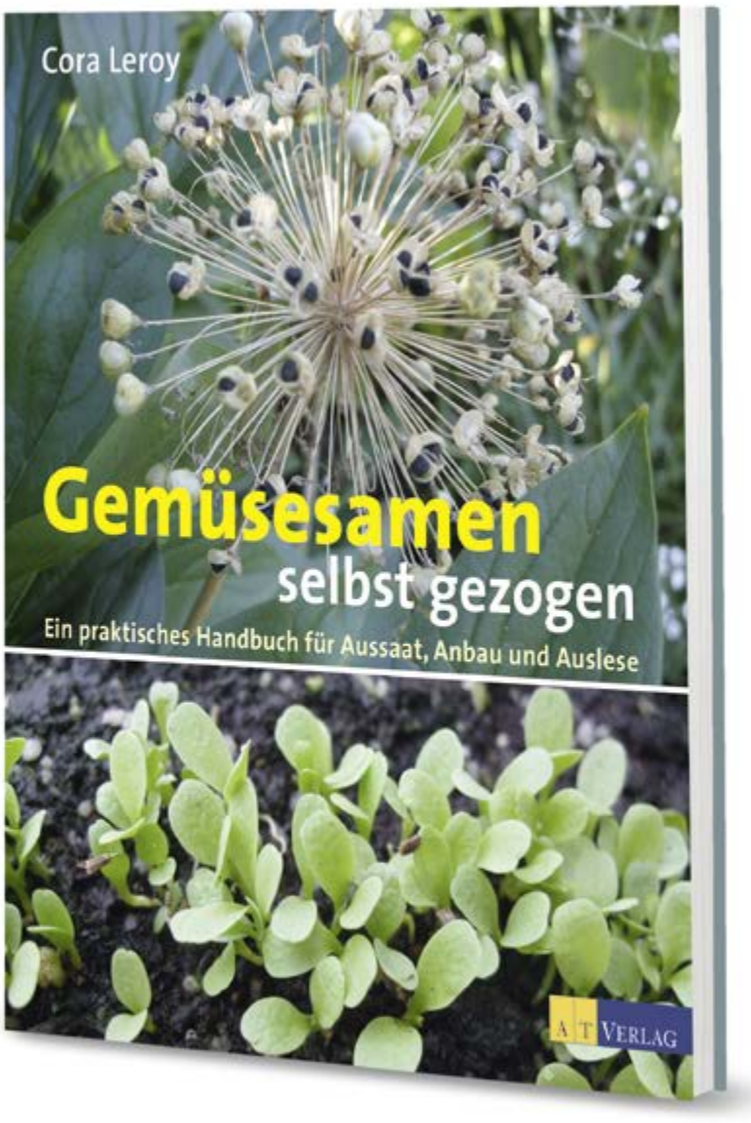
Nicht nur eigenes Gemüse ernten, sondern auch Saatgut gewinnen

Für den fortgeschrittenen Hobbygärtner

Was unsere Vorfahren jahrtausendelang praktizierten, ist heute fast in Vergessenheit geraten. Jeder Bauer war früher sein eigener Pflanzenzüchter, und jede Hausfrau wusste, wie sie die Samen der Pflanzen in ihrem Garten erntete und aufbewahrte. Mit diesem Buch können Sie das wieder lernen. Nach einer einführenden Erklärung zu den grundlegenden Methoden und Arbeiten des Hobby-Samengärtners werden 26 bekannte Gemüsearten genauer vorgestellt: mit allen wichtigen Angaben zu Aussaat- und Anbauterminen, besonderen Eigenheiten sowie nützlichen Tipps von Profis, Hobby-Samenzüchterinnen und Artenerhaltern. Und wer noch einen Schritt weiter gehen will, erfährt Wissenswertes über die Neu- und Erhaltungszucht und die dafür notwendigen Techniken, Hilfsmittel und Verkreuzungsmöglichkeiten. So kann man eine eigene Haussorte aus der Vielfalt der Natur auslesen und weiter erhalten.

Cora Leroy
Gelernte Gemüsegärtnerin, anschließend Studium der Internationalen und Ökologischen Landwirtschaft. Sie gibt Kurse zum Thema Saatgutgewinnung und experimentiert im eigenen Garten mit zahlreichen Arten.

Fotos: Cora Leroy



Cora Leroy
Gemüsesamen selbst gezogen
Ein praktisches Handbuch
für Aussaat, Anbau und Auslese

Ca. 250 Seiten, Format 15,5 x 22 cm
Über 100 Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: März 2016
Ca. € 24,95 (D)/€ 25,70 (A)/Fr. 29.90
ISBN 978-3-03800-900-9

Naturwerkstatt Samen und Gemüse
€ 24,90 (D)/€ 25,60 (A)/Fr. 29.90
978-3-03800-789-0

Gesunde Saisonküche vom Balkon

Pflanzen, Kochen, Essen – alles aus einer Hand

Aus dem Pflanztopf in den Kochtopf!

Eine Tomate, sonnenwarm und reif vom Strauch gepflückt, eine Karotte, direkt aus der Erde gezogen, das ist nicht nur etwas für Menschen mit viel Platz und grünem Daumen. Selbst eine kleine Terrasse, ein Balkon oder ein Dachgarten bieten die Möglichkeit, Gemüse und Obst in Kübeln oder Töpfen anzubauen. Die pfiffige Lösung: In einem einzigen Pflanzgefäß werden zusammen die Hauptzutaten eines Rezepts angebaut, so dass sie gleichzeitig erntereif sind und zu einem schmackhaften Gericht gekocht werden können. 25 Pflanzrezepte mit allen Angaben zu Sorten, Anbau, Pflege und Ernte und dazu 25 leckere, abwechslungsreiche Gerichte von Zucchini-Fenchel-Tarte und Ratatouille über Mangoldpesto und Gazpacho bis zum Erdbeer-Smoothie. Saisonaler und aromatischer Genuss frisch aus dem eigenen Pflanztopf.

Cinead McTernan
Hat für verschiedene Garten-Magazine gearbeitet und ist heute verantwortlich für die Garten-Sparte des britischen Magazins »The Simple Things« für naturnahes Leben und Genießen. Sie hat selbst einen eigenen kleinen Garten. Dies ist ihr zweites Buch.

Fotos: Jason Ingram
Illustrationen: Becky Clarke

Cinead McTernan
Der essbare Garten in einem Topf
Köstliche Rezepte – zusammen gepflanzt, zusammen gekocht

144 Seiten, Format 18,5 x 24,9 cm
200 Farbfotos und Illustrationen
Gebunden
Auslieferung: Februar 2016
Ca. € 19,95 (D)/€ 20,60 (A)/Fr. 23.90
ISBN 978-3-03800-898-9

Menschen und ihre verborgenen Gartenparadiese

Das erste Buch über private Traumgärten in der ganzen Schweiz

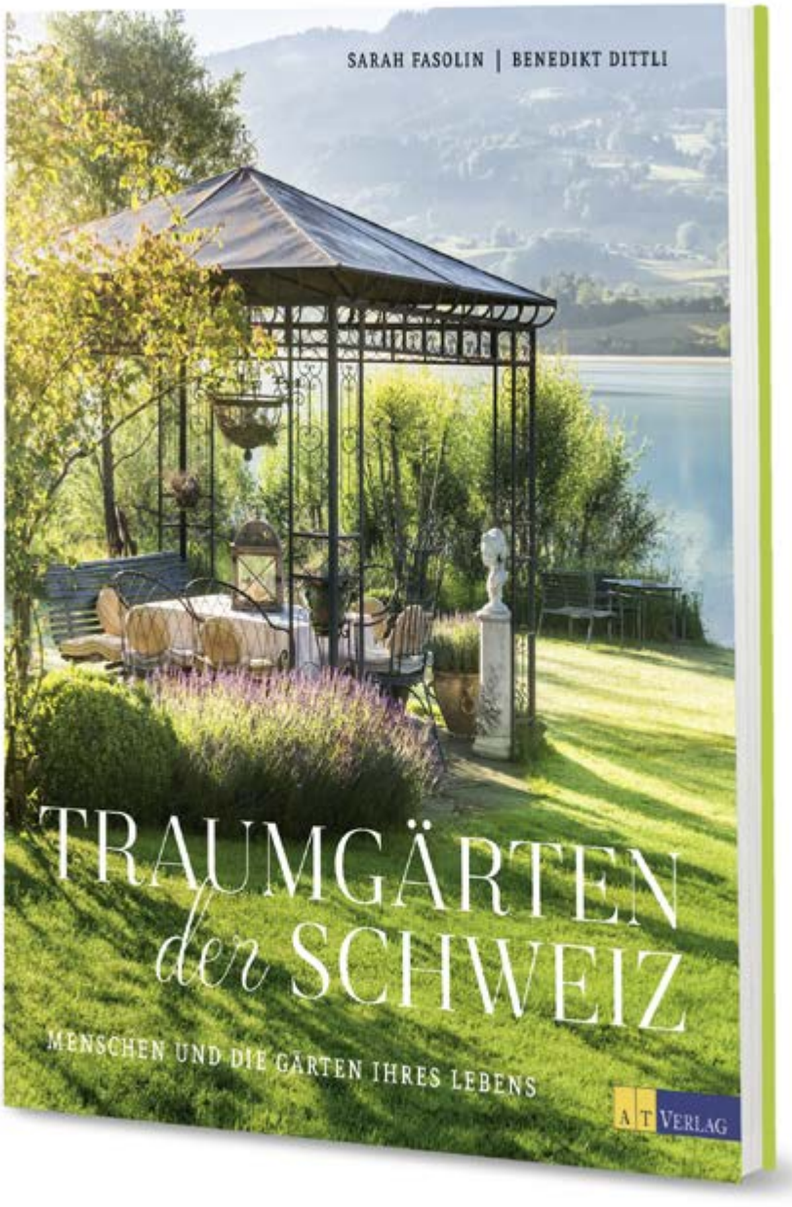
Ein großformatiger Bildband mit einfühlsamen Texten und feinsinnigen Illustrationen

Die bekannte Gartenautorin Sarah Fasolin und der Fotograf Benedikt Dittli haben in der ganzen Schweiz Traumgärten aufgespürt und für dieses Buch ausgewählt. In Wort und Bild porträtieren sie 24 grüne Paradiese zwischen Genfersee und Bodensee und stellen die Menschen vor, die diese einmaligen Refugien geschaffen haben. Es sind die Gärten ihres Lebens. Der Garten als Resultat einer tiefen Auseinandersetzung mit einem Ort und seiner Geschichte. Rund die Hälfte der Gärten wird zum ersten Mal überhaupt in einer Publikation vorgestellt. Abgerundet wird das Buch durch Gartenpläne der Illustratorin Nadine Natschka und historische Bilder.

Sarah Fasolin
Hat Zeitgeschichte und Sozialanthropologie studiert und arbeitet heute als freischaffende Gartenjournalistin für verschiedene Medien. Als Autorin des »Gartenreiseführer Schweiz« (Callwey) hat sie über 300 Schweizer Gärten besucht und beschrieben.
www.gartentexte.ch

Benedikt Dittli
Grafik-Designer und Fotograf, arbeitet als freischaffender Visueller Gestalter und Fotograf in Zürich. Bekannt für seine Fotoreportagen im Schweizer Gartenmagazin »Bioterra«.
www.dittli.ch

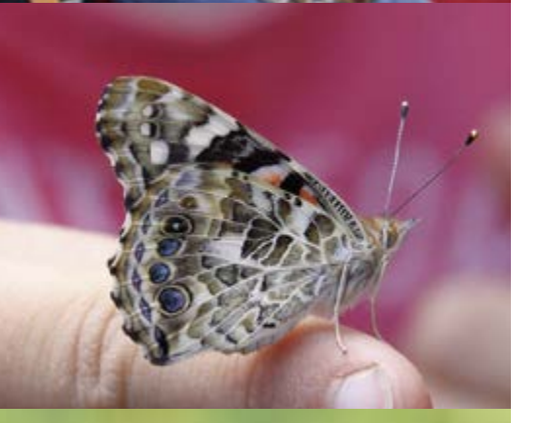
Illustrationen: Nadine Natzschka



Sarah Fasolin
Benedikt Dittli
Traumgärten der Schweiz
Menschen und die Gärten ihres Lebens

Ca. 250 Seiten, Format 23 x 28 cm
Über 200 Farbfotos, Illustrationen
Gebunden, Schutzumschlag
Auslieferung: März 2016
Ca. € 49,– (D)/€ 50,40 (A)/Fr. 59.–
ISBN 978-3-03800-895-8

Entdeckungsreise in die Welt der Schmetterlinge



Aktivitäten und Naturbegegnungen für Kinder und mit Kindern

Naturerlebnisprojekte zum Thema Schmetterlinge

Mit ihren leuchtenden Farben und ihrer grazilen Gestalt, ihren verblüffenden Überlebensstrategien und dem Wunder der Metamorphose faszinieren Schmetterlinge immer wieder. Und sie eignen sich auch wunderbar, um Kindern die Natur nahezubringen und ihre Wertschätzung zu fördern. Dieses reich bebilderte Buch bietet eine Fülle von Ideen für Naturbegegnungen und Aktivitäten, Hintergrundwissen und Tipps aus der Praxis. Es eröffnet vielfältige Wege, um Kinder mit Schmetterlingen vertraut zu machen. Es ist eine Einladung zum Wahrnehmen und Erleben, zum Beobachten und Forschen, Spielen und Bewegen, Gestalten und Werken rund um den Schmetterling, aber auch eine Anleitung, wie man Schmetterlinge aufziehen kann und wie man sie in unsere Gärten lockt.

Angela Klein
Naturpädagogin und Diplom-Biologin. Seit 20 Jahren selbstständig in der Umweltbildung tätig, vor allem für Naturerlebnisprojekte mit Kindern sowie Fortbildungsseminare für Lehrer und Erzieher, u. a. an pädagogischen Hochschulen in der Schweiz und in Deutschland. Sie lebt mit ihrer Familie am Bodensee.

Fotos: Angela Klein

Angela Klein
Naturwerkstatt Schmetterlinge
Spielen, erfahren, beobachten
Mit Kindern die wundersame Welt der Schmetterlinge entdecken

Ca. 160 Seiten, Format 19,5 x 24,5 cm
Über 100 Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: März 2016
Ca. € 19,95 (D)/€ 20,60 (A)/Fr. 23.90
ISBN 978-3-03800-850-7

Andreas Güthler/Kathrin Lacher
Naturwerkstatt Landart
7. Auflage, 2011
€ 26,90 (D)/€ 27,70 (A)/Fr. 32.90
978-3-85502-883-2

Selbstgemachtes aus der Natur

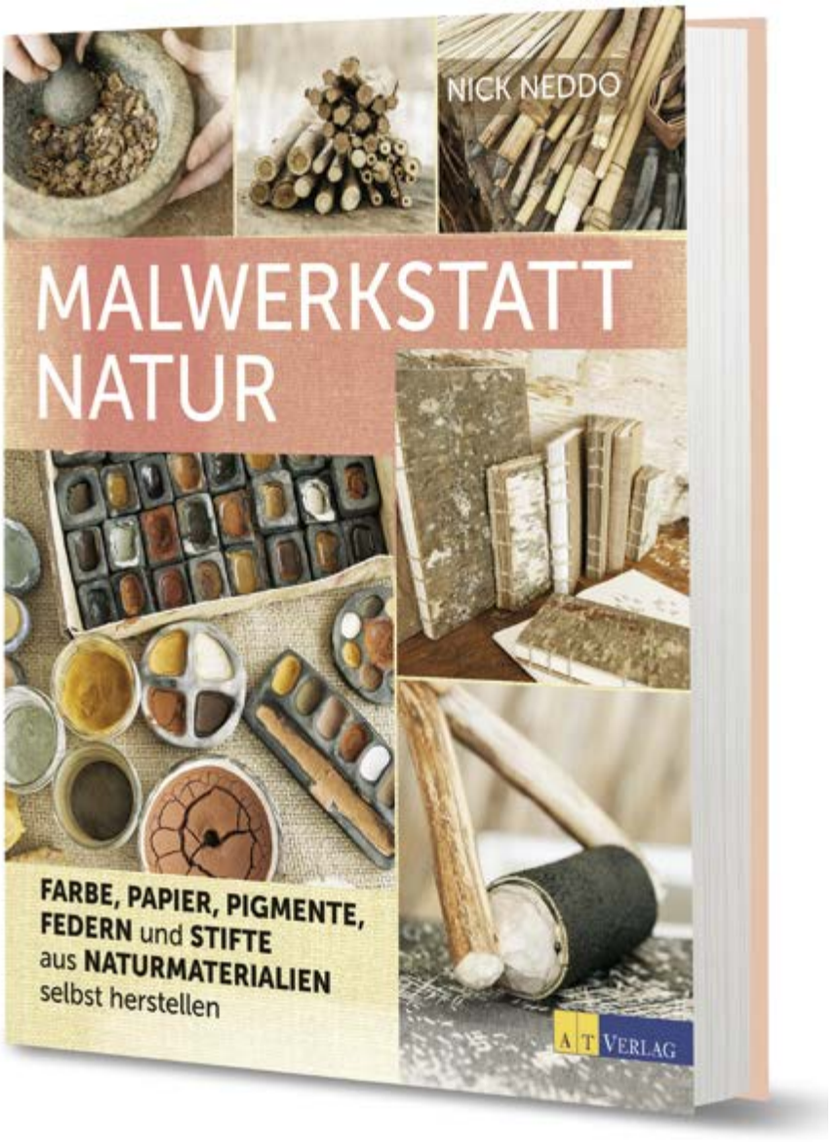
Schreib- und Malwerkzeuge aus Naturmaterialien

Für kreative Kinder und Erwachsene

Unsere steinzeitlichen Vorfahren haben aus Materialien, die ihnen die Natur zur Verfügung stellte, Schreib- und Malwerkzeuge hergestellt und damit großartige Kunstwerke geschaffen. Aus Naturmaterialien können wir auf einfache Weise Mal- und Zeichenutensilien selbst herstellen: einen Filzstift aus einem Walnusszweig, Zeichenkohlestifte aus verkohlten Zweigen, einen raffinierten Federkiel, intensiv schwarze Rußtusche, farbige Tinten aus Kaffee, Beeren oder Roter Bete, Farben aus mineralischen Pigmenten – bis hin zu Papierschöpfsieb, Farbwalze und Holzdruckstock. Alles detailliert und reich bebildert Schritt für Schritt erklärt. Für alle kreativ Tätigen und alle, die schöne selbst gemachte Dinge lieben.

Nick Neddo
Künstler, Zeichner und Lehrer. Er widmet sich der Erforschung der Natur, alten handwerklichen Techniken, Survival- und Bushcraft-Wissen. Er gibt Kurse und Workshops für Kinder und Erwachsene an der Roots School in Vermont und in anderen Einrichtungen.
www.nickneddo.com

Illustrationen: Nicholas Neddo
Fotos: Susan Teare



Nick Neddo
Malwerkstatt Natur
Farbe, Papier, Pigmente, Federn und Stifte aus Naturmaterialien selbst herstellen

160 Seiten, Format 20,3 x 25,4 cm
200 Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: Januar 2016
Ca. € 24,95 (D)/€ 25,70 (A)/Fr. 29.90
ISBN 978-3-03800-889-7

Werkstatt Pflanzenfarben
€ 29,90 (D)/€ 30,80 (A)/Fr. 34.90
978-3-85502-407-3

Paket Outdoor

Expl.		VK €	VK Fr.	ISBN
5	Immler; Werken mit dem Taschenmesser - Pocket	11,90	14.90	978-3-03800-840-8
3	Immler; Werken mit dem Taschenmesser	26,90	34.90	978-3-03800-665-7
3	Immler; Outdoor mit dem Taschenmesser	24,90	29.90	978-3-03800-851-4
3	Fischer-Rizzi; Wilde Küche	26,90	32.90	978-3-03800-499-8
2	Tanner; Kinderwerkstatt Wildpflanzenküche	26,90	32.90	978-3-03800-569-8
2	Bodenstein; Wildes Brot	22,90	26.90	978-3-03800-808-8

Verkaufswert	**Brutto**	**€ 395,20**	**Fr. 487.20**
Ihr Einkaufspreis (45% Rabatt)	**Netto (ohne MwSt.)**	**€ 203,14**	**Fr. 261.42**

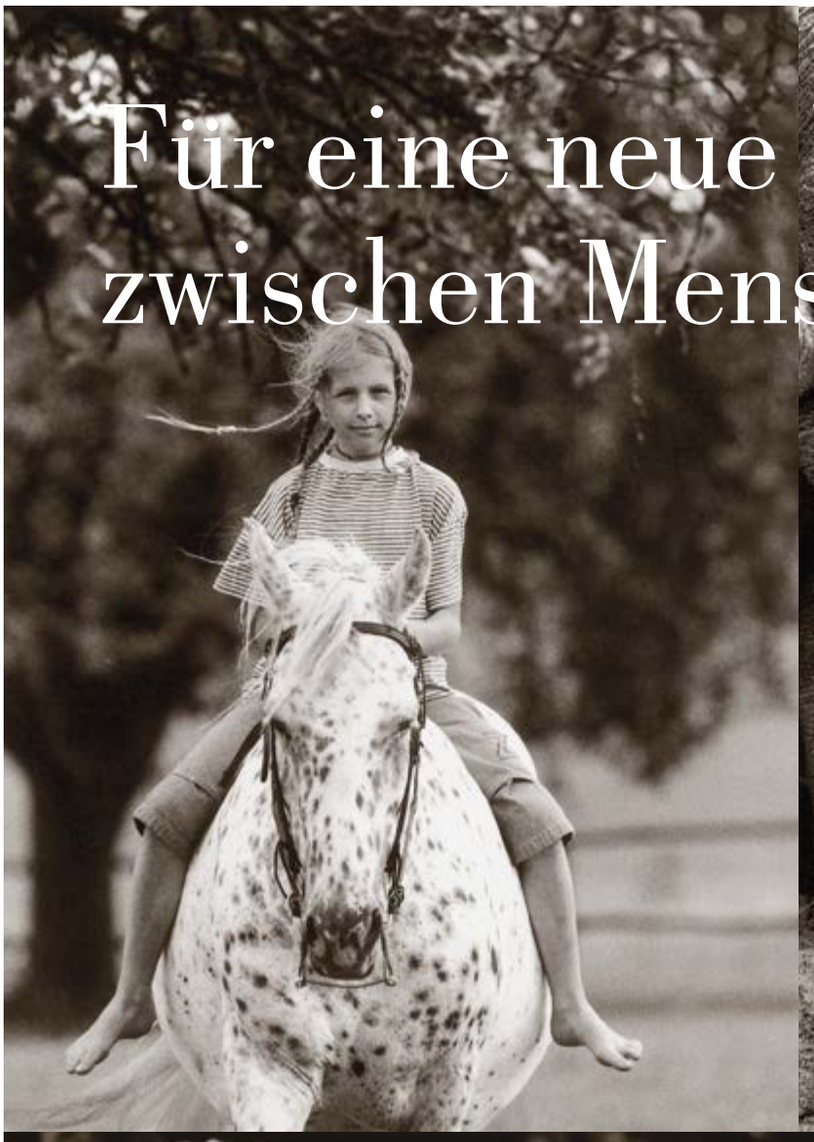
Oder stellen Sie Ihr eigenes Paket zusammen.
Fragen Sie Ihren Vertreter.

Brockhaus Aktionspaket Nr. 90117

Aktionskonditionen
45% Rabatt

plus volles Rückgaberecht

Für eine neue Verbundenheit zwischen Mensch und Tier



Eine Reise durch die faszinierende und magische Welt der Tiere

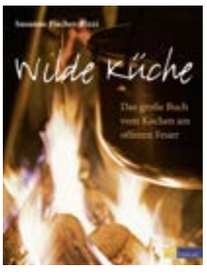
Mythologie, wissenschaftliche Fakten und persönliches Erleben

Tiere können uns wahre Begleiter, Verbündete und Seelengefährten sein. Wie traditionell überliefert, aber auch in unserer Zeit zunehmend anerkannt, besitzen Tiere eine große Heilkraft für uns Menschen.
In diesem außergewöhnlichen Buch nimmt uns Susanne Fischer-Rizzi, begleitet von eindrücklichen Fotos, mit auf eine Reise durch die Tierwelt und die Geschichte der Menschheit, von prähistorischen Zeiten bis heute. In der Beschreibung der Tiere verweben sich Mythologie, psychologische Archetypen, persönliches Erleben und biologisches Wissen zu eindringlichen Bildern unserer europäischen Kraft- und Seelentiere. Ein Buch, aus dem eine neue heilsame Verbundenheit zwischen Mensch und Tier erwachsen kann.

Susanne Fischer-Rizzi
Ausbildung zur Heilpraktikerin, Pionierin der Aromatherapie und Fachbuchautorin mit bisher 13 Büchern, die in zahlreiche Sprachen übersetzt wurden. Lehrtätigkeit in Seminaren und Vorträgen im In- und Ausland und in der von ihr gegründeten Schule ARVEN für Heilpflanzenkunde, Aromatherapie und Wildniswissen.
www.susanne-fischer-rizzi.de

Fotos: Nomi Baumgartl

Das große Buch der Pflanzenwässer
€ 39,90 (D)/€ 41,10 (A)/Fr. 49.90
978-3-03800-699-2

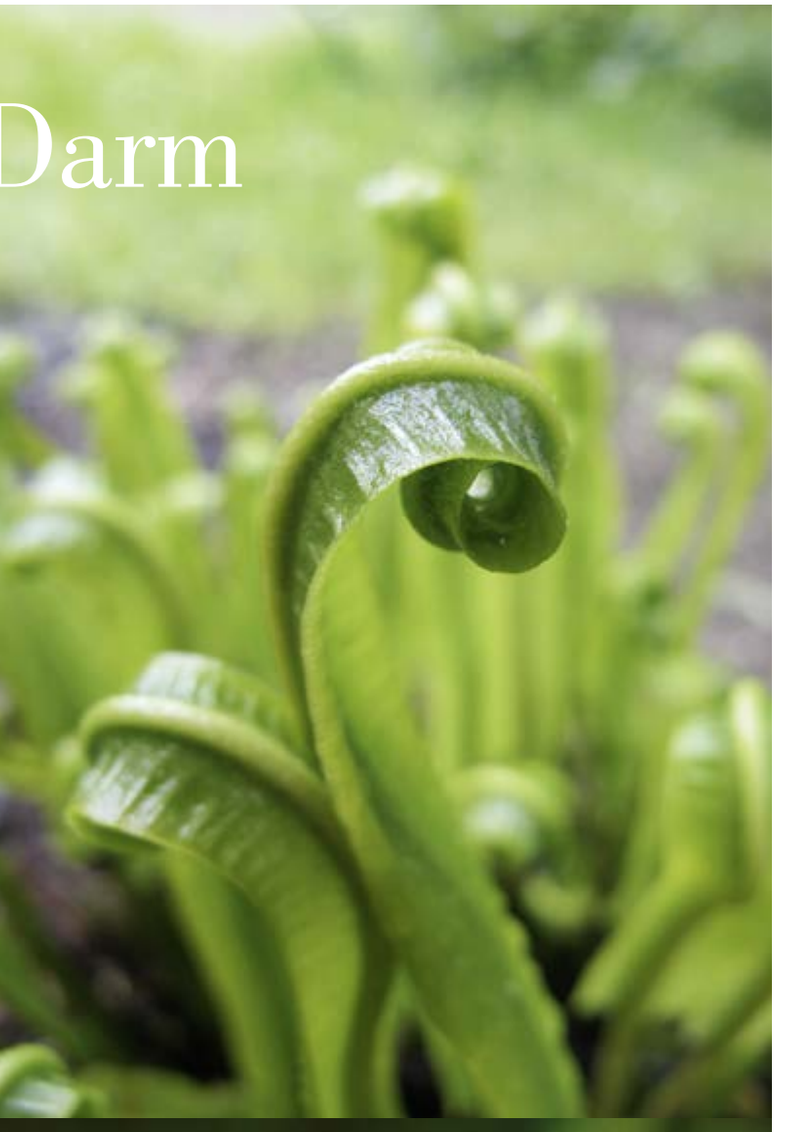


Wilde Küche
6. Auflage, 2014
€ 26,90 (D)/€ 27,70 (A)/Fr. 32.90
978-3-03800-499-8

Susanne Fischer-Rizzi
Nomi Baumgartl
Mit Tieren verbunden
Die geheimnisvolle Beziehung zwischen Mensch und Tier

220 Seiten, Format 21 x 28 cm
300 Fotos
Gebunden
Auslieferung: März 2016
Ca. € 39,95 (D)/€ 41,10 (A)/Fr. 44.90
ISBN 978-3-03800-916-0

Wie man den Darm gesund hält



Ein Ratgeber für naturheilkundlich orientierte Therapeuten und Laien

Tipps, Hausmittel, Therapien

Die Verkaufszahlen von »Darm mit Charme« zeigen, dass die Verdauungsorgane derzeit rundherum auf Interesse stoßen, die tägliche Praxis belegt, dass Nahrungsmittelintoleranzen ständig zunehmen. Dieses Buch vermittelt einen leicht verständlichen Überblick über die Anatomie und Funktionsweise des menschlichen Verdauungssystems und zeigt Möglichkeiten zu seiner Gesunderhaltung auf. Es enthält eine Fülle an praktischen Tipps und viele schmackhafte Rezepte für eine darmgesunde Ernährung bzw. zur Ernährungsumstellung. Kräuter und Nahrungspflanzen, die die Verdauungsorgane stärken, werden samt zahlreichen Hausmitteln und praktischen Therapievorschlägen vorgestellt, die auf Ansätze aus der Traditionellen Europäischen Naturheilkunde, der anthroposophischen Medizin oder der Colon-Hydro-Therapie zurückgehen. Mit ausführlichem medizinischem Glossar.

Christine Baumann
Heilpraktikerin mit Schwerpunkt Frauenheilkunde, biologische Krebstherapie und Sportlerbetreuung. Seit 2011 in Praxisgemeinschaft mit Margret Madejsky, Olaf Rippe u. a. in München.
www.jump-on.eu

Illustrationen: Ingrid Thiel-Böhrer

Christine Baumann
Darm – natürlich gesund
Ein praktischer Ratgeber mit Rezepten aus der Naturheilkunde

Ca. 200 Seiten, Format 13,5 x 22 cm
Zahlreiche Farbfotos und Illustrationen
Gebunden
Auslieferung: März 2016
Ca. € 19,95 (D)/€ 20,60 (A)/Fr. 23.90
ISBN 978-3-03800-894-1

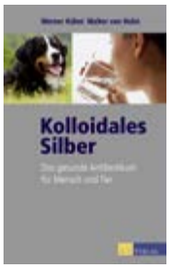
Borreliose behandeln – Alternativen zu Antibiotika

Borreliose ist zu einer Volkskrankheit geworden, und Ärzte behaupten immer noch, dass sie sicher mit Antibiotika auszuheilen sei. Tatsache ist, dass dreißig Prozent aller Tests auf Borreliose falsche Ergebnisse bringen, zahlreiche Borreliose-patienten durch Fehldiagnosen oft jahrelang falsch behandelt und dazu Medikamente mit massiven Nebenwirkungen eingesetzt werden. Dieses Buch zeigt Alternativen zur Antibiotikabe-handlung auf. Dazu wird eine kombinierte Therapie mit kolloidalem Silber, Pflanzenauszügen, homöo-pathischen Mitteln und Heilsteinanwendungen eingesetzt. Diese Therapie zeigt, eine hohe Erfolgs-rate mit einer deutlichen Besserung bis hin zur Beschwerdenfreiheit.
Für diese Neuausgabe wurde das Buch vollständig überarbeitet und aktualisiert.

Werner Kühni
Heilpraktiker und Psychotherapeut, Ausbildung in Homöopathie, Mind-Control, Hypnose und Aromatherapie. Vortrags- und Kurstätigkeit.
www.lavandinum.de

Walter von Holst
Mitbegründer des Steinheilkunde e.V., Stuttgart, Initiator des Forschungsprojekts Steinheilkunde, Dozent an Heilpraktikerschulen. Betreibt ein Fachgeschäft für Heilsteine, Kurstätigkeit.
www.steinkreis.de

Taschenlexikon der Heilsteine
9. Auflage, 2015
€ 9,95 (D)/€ 10,30 (A)/Fr. 13.90
978-3-03800-559-9



Kolloidales Silber
11. Auflage, 2015
€ 14,90 (D)/€ 15,40 (A)/Fr. 18.90
978-3-03800-753-1

Neuausgabe

Werner Kühni
Walter von Holst
Naturheilverfahren bei Borreliose
Krankheitsbild, Diagnose und praktische Anwendungen

Ca. 192 Seiten, Format 16,5 x 23,5 cm
Gebunden
Auslieferung: März 2016
Ca. € 19,95 (D)/€ 20,60 (A)/Fr. 23.90
ISBN 978-3-03800-917-7

Mit Misteln vorbeugen, lindern, heilen

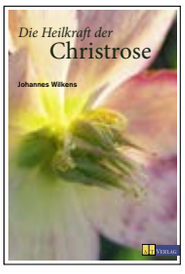
Mistelextrakte von unterschiedlichen Bäumen erweisen sich seit langem als ausgezeichnetes Heilmittel gegen Krebs; Studien und Fallbeispiele belegen dies. In Deutschland ist die Mistel das beliebteste pflanzliche Heilmittel in der Krebstherapie. Ihre stärkste Kraft entwickelt die Mistel, wenn der Baum, auf dem sie wächst und von dem sie Nährstoffe entnimmt, in seinem Wesen dem erkrankten Menschen ähnelt. Johannes Wilkens, ein hervorragender Kenner der Materie, hat die Misteltherapie entscheidend weiterentwickelt. Er stellt 13 Mistelarten in ihrer Verbindung von Baum zu Mensch vor. Dabei wird klar, dass eine differenzierte Anwendung von Mistelpräparaten die Heilungschancen deutlich erhöhen kann. Mistelpräparate werden auch in der Krebsprophylaxe und bei vielfältigen Alterserkrankungen erfolgreich eingesetzt.

Johannes Wilkens
Ärztlicher Direktor der Alexander von Humboldt Klinik in Bad Steben und in Privatpraxis tätig. Forschungsarbeiten im Bereich Homöopathie und anthroposophische Medizin, Bücher und Zeitschriftenartikel.

Gert Böhm
War Geschäftsführer eines Zeitungsverlags und ist heute freier Journalist und Buchautor.
www.gert-boehm.de

Johannes Wilkens
Gert Böhm
Misteln – kraftvolle Krebsheiler aus der Natur
Vorbeugen, lindern, heilen

Ca. 200 Seiten, Format 13,5 x 22 cm
Zahlreiche Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: Februar 2016
Ca. € 24,95 (D)/€ 25,70 (A)/Fr. 29.90
ISBN 978-3-03800-891-0



Die Heilkraft der Christrose
€ 19,90 (D)/€ 20,50 (A)/Fr. 23.90
978-3-03800-831-6

Die schönsten Wanderungen zu den Eisströmen der Alpen

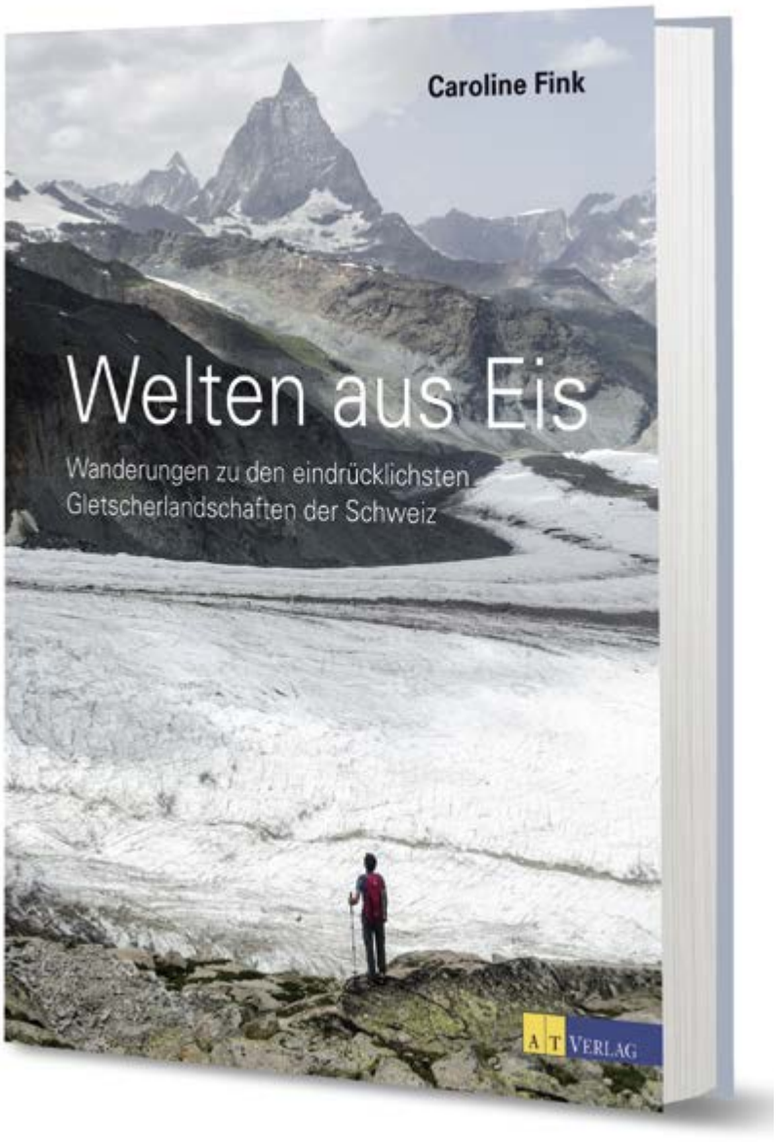
Wandervorschläge, Hintergrundwissen und spektakuläre Bilder

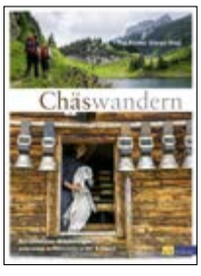
Praktische Informationen und Übersichtskarten zu allen Touren

Gemäß neuen Studien werden bis Ende dieses Jahrhunderts die meisten Alpengletscher verschwunden sein. Denn seit 150 Jahren erwärmt sich das Klima und die Eisströme der Alpen schmelzen. Doch noch sind sie da, und wir genießen als eine der letzten Generationen das Privileg, das alpine Wunder aus Eis zu erleben. Dieses Buch führt auf 35 Wanderungen zu den schönsten Gletschern der Schweizer Alpen: Von mächtigen Eisströmen wie dem Großen Aletschgletscher oder dem Gornergletscher über die bekannten Ausflugsgletscher wie Vadret da Morteratsch und Rhonegletscher bis hin zum verborgenen Fornogletscher und dem unbekannten Glacier de Moiry. Vor dem Hintergrund ihrer eigenen Leidenschaft für diese Welten aus Eis, schuf die Fotografin und Autorin ein Buch, das nicht nur Wandervorschläge und Hintergrundwissen liefert, sondern auch mit eindrücklichen Bildern in die Welt der Alpengletscher eintauchen lässt.

Caroline Fink
Fotografin, Autorin und Filmerin im Bereich Berge und Alpinismus. Als Bergsteigerin faszinieren sie die Gletscherlandschaften seit langem.
www.caroline-fink.ch

Fotos: Caroline Fink





Chäswandern
€ 49,90 (D)/€ 51,30 (A)/Fr. 49.90
978-3-03800-837-8

9 783038 008378

Caroline Fink
Welten aus Eis
Wanderungen zu den eindrücklichsten Gletscherlandschaften der Schweiz

Ca. 200 Seiten, Format 21 x 28 cm
Ca. 150 Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: April 2016
Ca. € 49,90 (D)/€ 51,30 (A)/Fr. 49.90
ISBN 978-3-03800-823-1

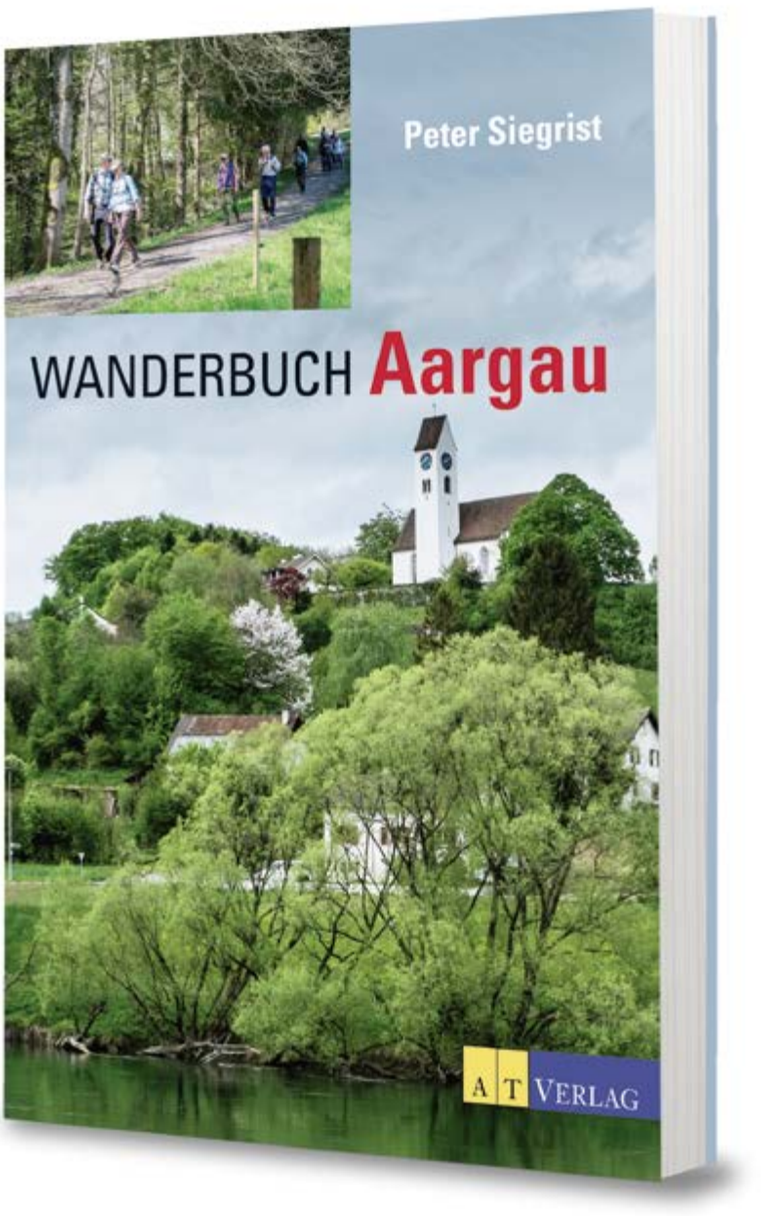
9 783038 008231

Wanderungen durch Kultur und Geschichte im Aargau

Auf rund 30 Wanderungen lassen sich alle Teile des Aargaus erkunden. Begleitet von zahlreichen Bildern berichten die Texte über herausragende Naturschönheiten und interessante Kulturdenkmäler und zeigen spannende Zusammenhänge auf. Die vorgestellten Routen sind einfach bis mittelschwer, zwischen 10 und 15 Kilometern lang und mit dem öffentlichen Verkehr gut erreichbar. Mit detaillierten Routenbeschreibungen, Übersichtskarten und erstklassigen Fotografien.

Peter Siegrist
Ausgebildeter Bezirksschullehrer. Von 2000 bis 2014 Redaktor und Fotograf bei der »Aargauer Zeitung«. Seit 2015 selbstständiger Fotograf und Journalist.
www.psi-foto.ch

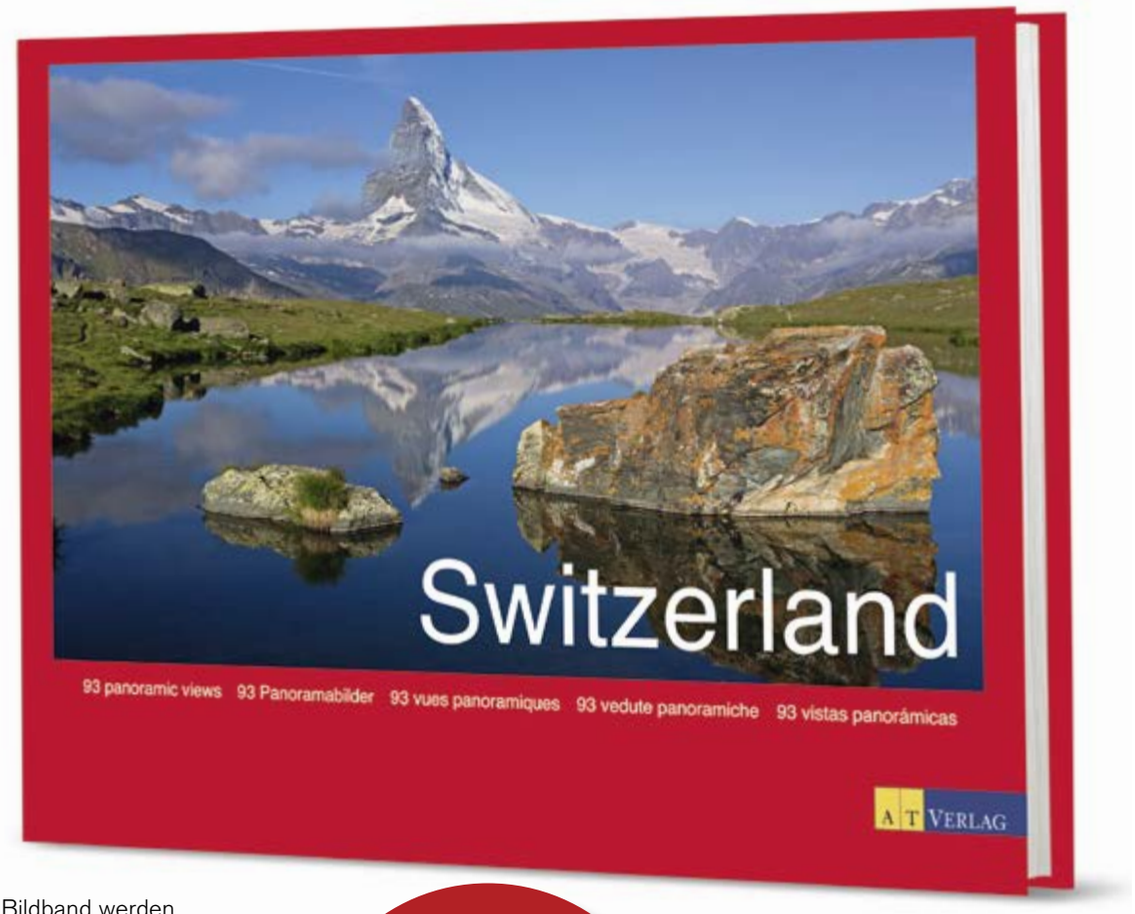
Fotos: Peter Siegrist



Peter Siegrist
Wanderbuch Aargau

Ca. 176 Seiten, Format 13,5 x 21 cm
Über 100 Farbfotos, Karten
Broschur mit Klappen
Auslieferung: April 2016
Ca. € 29,95 (D)/€ 30,80 (A)/Fr. 29.90
ISBN 978-3-03800-899-6

Die Schweiz von ihrer schönsten Seite



In diesem großformatigen Bildband werden die beliebtesten Sehenswürdigkeiten und Reiseziele in der ganzen Schweiz präsentiert. 94 Panoramabilder des bekannten Reisefotografen Christof Sonderegger zeigen die Schweiz von ihrer schönsten Seite. Die prachtvollen Fotos werden von Texten in Deutsch, Französisch, Englisch, Spanisch und Italienisch begleitet. Das ideale Souvenir für alle Gäste der Schweiz und ein schönes Geschenk für Freunde, Kunden und Geschäftspartner.

Sonder-preis
€ 29,90/Fr. 29.90

Sonderausgabe

Switzerland

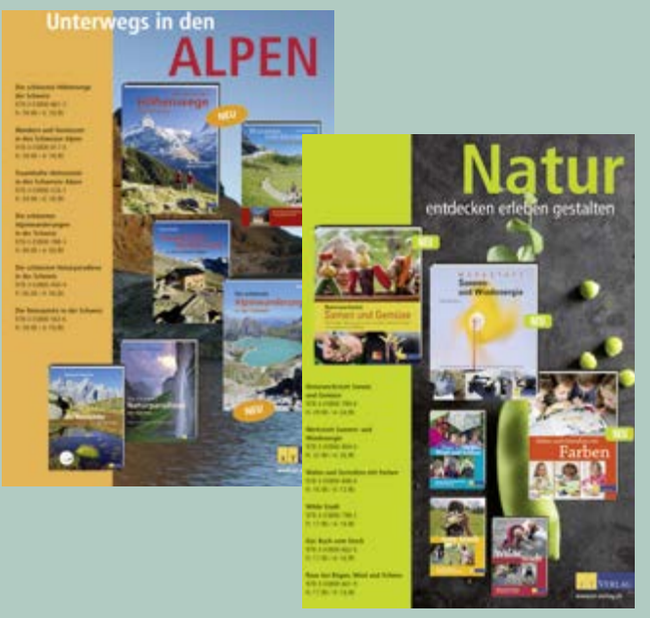
192 Seiten, Format: 28 cm x 21 cm
94 Panoramafotos
Gebunden
Auslieferung: Februar 2016
€ 29,90 (D)/€ 30,80 (A)/Fr. 29.90
ISBN 978-3-03800-922-1

Christof Sonderegger
führt seit 1981 ein eigenes Fotostudio in Rheineck/Schweiz und beschäftigt sich speziell mit Reportagefotografie. Bildproduktionen für Zeitschriften, Bücher, internationale Bildagenturen, Werbekampagnen und Tourismusorganisationen, die ihn in alle Winkel der Schweiz führen.
www.sondereggerfotos.ch

Texte: Dorothea Kipfer

Unsere Werbemittel

Themenprospekte

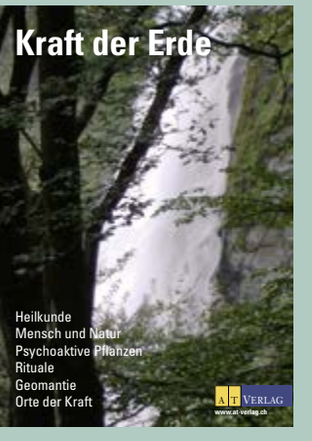


Unterwegs in den Alpen 2016
978-3-03800-178-2
Brockhaus 90039
Buchzentrum 13214747

Natur entdecken, erleben, gestalten 2016
978-3-03800-185-0
Brockhaus 90075
Buchzentrum 13214748

Appetit auf Bücher? 2015/2016
Das Kochbuchprogramm
978-3-03800-193-5
Brockhaus 90811
Buchzentrum 2703772

Kraft der Erde 2015/2016
978-3-03800-172-0
Brockhaus 90810
Buchzentrum 14934421



Poster

Appetit auf Bücher?
Kochbücher aus dem AT Verlag
978-3-03800-192-8
Brockhaus 90882
Buchzentrum 2696833

Natur entdecken, erleben, gestalten
Die Praxisbücher aus dem AT Verlag
978-3-03800-181-2
Brockhaus 90100
Buchzentrum 6395517

Auf in die Berge
Sich inspirieren lassen von den erfolgreichen Wanderbüchern aus dem AT Verlag
978-3-03800-190-4
Brockhaus 90082
Buchzentrum 2696837

Karten

Bestellen Sie unsere Karten im A5-Format zu den Themen Kochen, Backen, Werken und Natur. Bitte wenden Sie sich an den Verlag oder an Ihren Vertreter.

Bestellmenge: 1 Einheit = 25 Karten gemischt.