

AT Verlag
Neuerscheinungen
und Backlist



Herbst 2016



2 Kochen



44 Heilkunde



38 Werken



54 Schweiz/Wandern



40 Natur



58 Backlist



Das neue Konzept: Die richtige Balance finden

»Balance ist mein Geheimrezept für ein glückliches, aktives Leben – und besonders auch mein Geheimrezept beim Kochen!«

Donna Hay

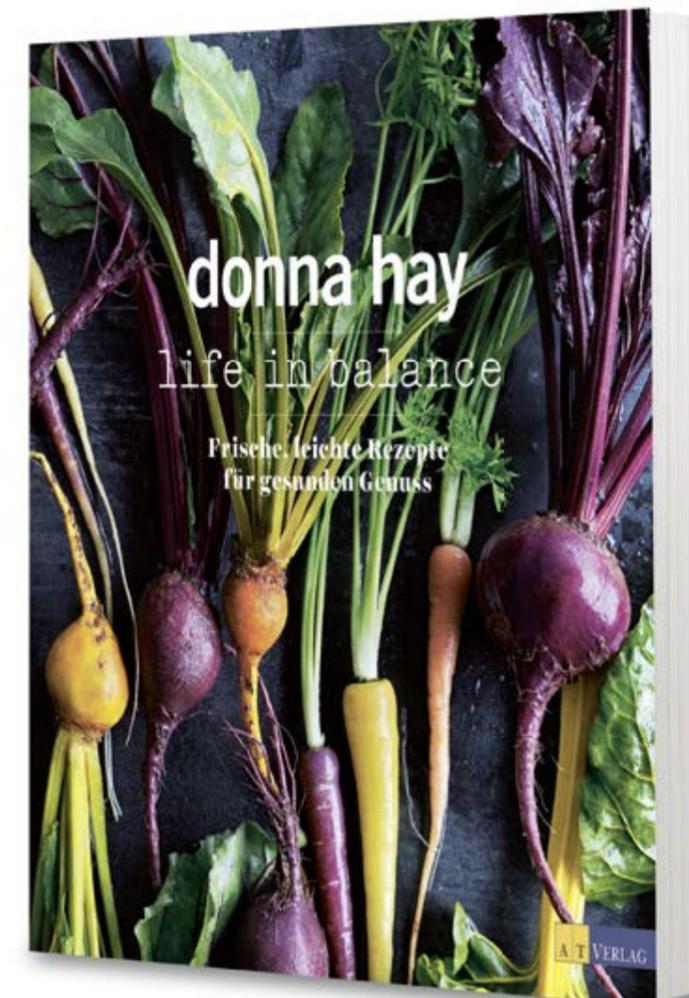
Essen soll das Wohlbefinden steigern, es soll uns verwöhnen, erfrischen oder trösten, so die Devise von Donna Hay in ihrem neuen Buch. Das Geheimnis besteht darin, die richtige Balance zu finden. In diesem Buch stehen die ausgewogenen Aromen und die gesunden Inhaltsstoffe natürlicher, vollwertiger Zutaten im Mittelpunkt. Es sind rund 120 Lieblingsrezepte für jeden Tag, aufgepeppt mit frischen, gesunden Superfoods, die auf genussvolle Weise dazu inspirieren, die eigene perfekte Balance zu finden. Die wichtigsten Grundzutaten und Superfoods werden in kurzen informativen Texten mit ihren gesundheitlichen Wirkungen vorgestellt.

Donna Hay

ist weltweit eine der erfolgreichsten Kochbuchautorinnen. Ihr Markenzeichen sind einfache, clevere, saisonale Rezepte, die sowohl Gaumen als auch Augenschmaus sind. Zahlreiche ihrer Kochbücher wurden zu Millionen-Bestsellern. Sie ist Herausgeberin einer Kochzeitschrift und einer in Australien populären iPad-App, schreibt Kolumnen und führt einen Onlineshop mit eigener Kollektion. Die deutschsprachigen Ausgaben ihrer Bücher erscheinen im AT Verlag. www.donnahay.com

Donna Hay präsentiert 120 Rezepte mit viel frischem Gemüse und wenig Fleisch

Alltagsrezepte mit gesunden Superfoods



Donna Hay
life in balance

Frische, leichte Rezepte für gesunden Genuss

240 Seiten, Format 25 x 25 cm
174 Farbfotos

Flexcover, zwei verschiedene Papiere
Auslieferung: August 2016
Ca. € 29,95 (D)/€ 30,80 (A)/Fr. 35.90
ISBN 978-3-03800-929-0



9 783038 009290

Unser Nr. 1 Top-Titel

Titelaktion
Donna Hay »life in balance«
11/10 und ein Ansichtsexemplar
Streifenplakat



Weltweit über 5 Mio. verkaufte Bücher

Die Top-Titel von Donna Hay

75 000
Exemplare
verkauft



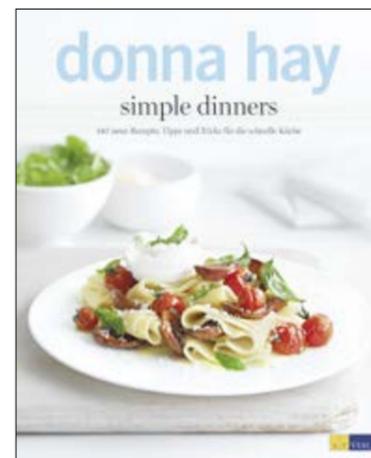
Die neuen Klassiker
2. Auflage 2014
€ 48,- (D)/€ 49,30 (A)/Fr. 59.90
978-3-03800-825-5



Frisch und leicht
3. Auflage 2015
€ 26,90 (D)/€ 27,70 (A)/Fr. 32.90
978-3-03800-767-8



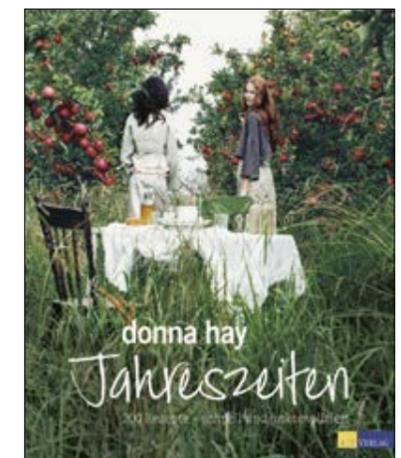
Keine Zeit zum Kochen
9. Auflage 2016
€ 26,90 (D)/€ 27,70 (A)/Fr. 32.90
978-3-03800-460-8



Simple Dinners
3. Auflage 2014
€ 26,90 (D)/€ 27,70 (A)/Fr. 32.90
978-3-03800-724-1



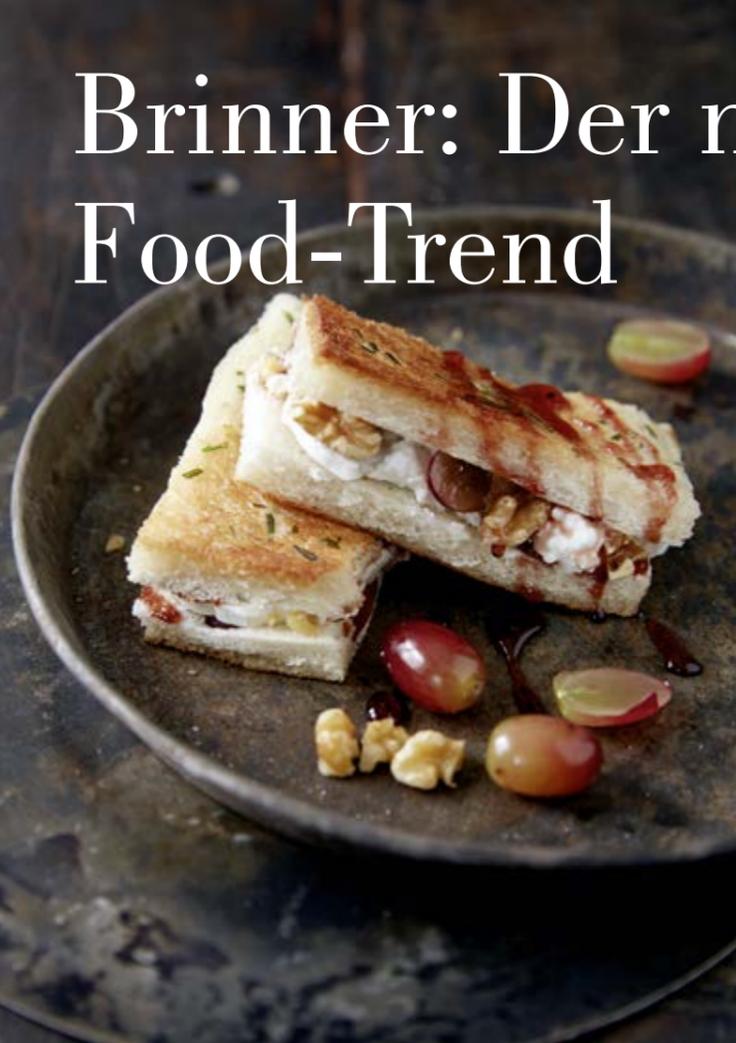
The New Easy
€ 26,95 (D)/€ 27,80 (A)/Fr. 32.90
978-3-03800-878-1



Jahreszeiten
5. Auflage 2015
€ 34,90 (D)/€ 35,90 (A)/Fr. 39.90
978-3-03800-514-8



Brinner: Der neue Food-Trend



Frühstück für Nachtschwärmer und Spätaufsteher

Brinner = Breakfast + Dinner

Schnelle, originelle Rezepte

Die Kombination aus süßen Frühstücksklassikern und deftigem Abendessen macht den Reiz von »sweet & salty« aus. Morgendliche Speisen wie Waffeln werden mit Herzhaftem wie Hähnchen und Pesto als neuartige Snacks serviert. Spiegelei, Rührei, pochierte Eier und Omeletts kommen in neuen originellen Varianten daher. Einflüsse aus fremden Küchen setzen willkommene Akzente, zum Beispiel die vietnamesische Frühstückssuppe »Pho«, die mit Vitaminen und Proteinen punktet und doch kalorien- und fettarm ist. Oder Frühstücksburritos mit gegrillten Aprikosen. Genau das Richtige für Nachtschwärmer und Spätaufsteher, die dennoch nicht auf die Frühstücksklassiker verzichten wollen. Ideal auch für junge Eltern und unkomplizierte Familien oder für ein gemütliches Come-together am Samstagnachmittag oder Sonntagabend mit Freunden. Alle Rezepte sind ultraschnell zubereitet, viele auch geeignet für Low-Carb-Anhängerinnen, Vegetarier und Veganer.

Andrea Martens

Grafik-Designerin, Foodstylistin, Rezeptentwicklerin und Gastgeberin aus Leidenschaft. Lebt in Bonn und arbeitet seit über 10 Jahren mit Jo Kirchherr zusammen. www.gutforfood.de

Jo Kirchherr

seit 1995 passionierter und preisgekrönter Fotograf in Köln für Food-, People- und Werbe-fotografie. www.jokirchherr.com



Andrea Martens
Jo Kirchherr

sweet & salty
Frühstück für den ganzen Tag
Waffeln, Toasts und andere schnelle
Kleinigkeiten

Ca. 144 Seiten, Format 18×24,5 cm
Ca. 70 Farbfotos
Flexcover
Auslieferung: August 2016
Ca. € 19,95 (D)/€ 20,60 (A)/Fr. 23.90
ISBN 978-3-03800-943-6



9 783038 009436

Vegetarisch für echte Kerle und starke Frauen



Gerichte, die gut schmecken
und satt machen

Für die Liebhaber einer deftigen
Küche

Lange waren vor allem Frauen Vegetarierinnen und die Männer Fleischfans. Mittlerweile ist vegetarisches Essen auch bei den Männern angekommen. Doch Männer (und natürlich auch viele Frauen) haben oft andere Geschmacksvorlieben und sehnen sich nach einem deftigeren, würzigen Geschmack.

Dieses Kochbuch präsentiert 88 herzhaft vegetarische und vegane Gerichte, die gut schmecken und richtig satt machen. Neben Sandwiches, Pastagerichten, Grillrezepten und pikanten Salaten findet man auch beliebte Klassiker. Black-Bean-Burger, Kartoffel-Pimientos-Pfanne, Spinat-Quesadillas oder Cheesy-Makkaroni-Auflauf machen alle Liebhaber einer deftigen Küche glücklich. Vegetarisch genießen ohne Verzicht!

Iris Lange-Fricke

Köchin und Ernährungswissenschaftlerin. Arbeitet heute als Ernährungsberaterin, freie Foodredakteurin und Foodstylistin und entwickelt Rezepte für Kochbücher, Zeitschriften und Verlage.
www.irislange.com

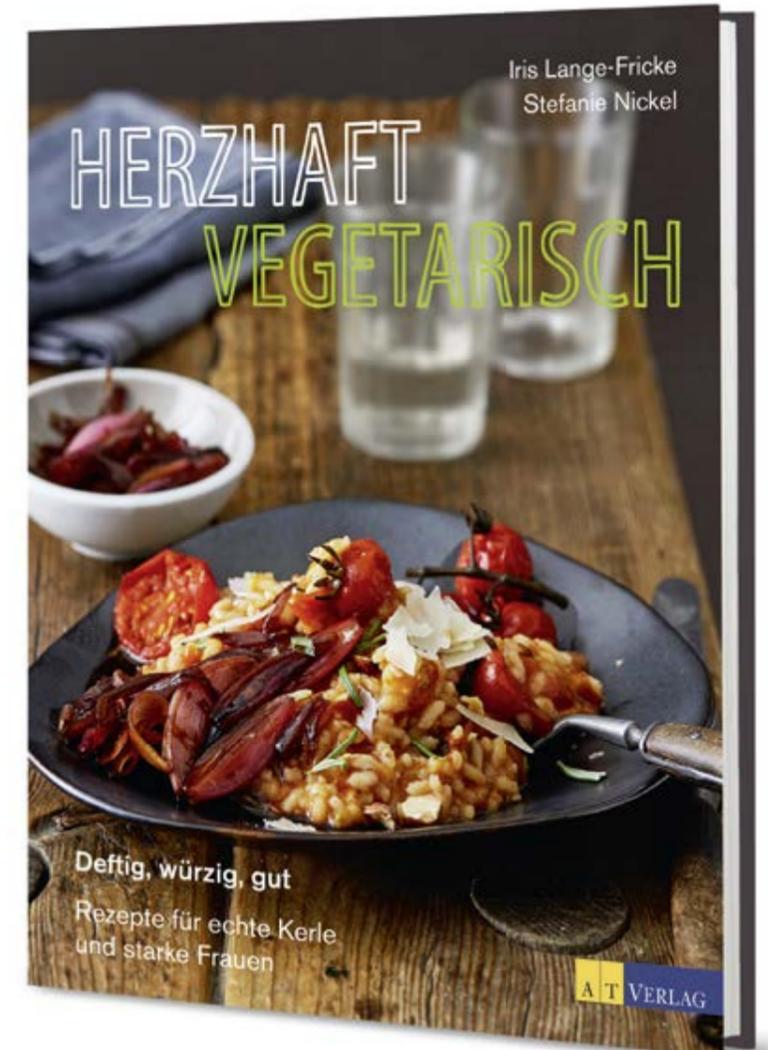
Stefanie Nickel

Ernährungswissenschaftlerin, viele Jahre Food-Ressortleiterin des Frauenmagazins »Vital« und Redaktionsleiterin von »kochen&genießen«. Heute freischaffend als Autorin, Rezeptentwicklerin und Foodstylistin.

Fotos: Misha Vetter



Hugh Fearnley-Whittingstall
Täglich vegetarisch
8. Auflage, 2016
€ 26,90 (D)/€ 27,70 (A)/Fr. 32,90
978-3-03800-725-8



Iris Lange-Fricke
Stefanie Nickel
Herzhaft vegetarisch
Deftig, würzig, gut – Rezepte für
echte Kerle und starke Frauen
Ca. 180 Seiten, Format 19,5 x 25 cm
Ca. 90 Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: August 2016
Ca. € 24,95 (D)/€ 25,70 (A)/Fr. 29,90
ISBN 978-3-03800-908-5



Insekten sind das neue Fleisch



Rezepte von pikant bis süß, von einfach bis raffiniert

Hintergrundinformationen zu Geschichte und Zukunft der Insektenküche

Insekten sind ideale Proteinlieferanten und haben auch kulinarisch einiges zu bieten. In 40 Rezepten zeigt dieses Buch die vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten von Heuschrecken, Grillen und Mehlwürmern auf, von knusprigen Snacks über vielfältige Alltagsgerichte, süße Variationen mit Schokolade und Karamell bis zu aufwendigeren Kreationen.

Experten nehmen uns zudem mit auf eine spannende Entdeckungsreise. Foodhistoriker Dominik Flammer ergründet, welche Insekten bei uns früher auf den Tisch kamen und wieso die Insektenküche in Europa nicht populärer geworden ist. Die renommierte Trendforscherin Hanni Rützler blickt in die Zukunft unserer Ernährung, Gastronomikritiker Jürgen Dollase beschreibt, was bei seinem ersten Insektenmahl in seinem Kopf passiert ist und Sensoriker Patrick Zbinden ergründet die Verwendungsmöglichkeiten von Insekten in einer zeitgemäßen Küche.

Dieses Buch entsteht mit Unterstützung von Climate-KIC, der größten europäischen Innovationsinitiative für klimafreundliche Technologien.

Christian Bärtsch

Foodunternehmer und studierter Volkswirt. Gründer des auf Insektendelikatessen spezialisierten Start-ups Essento. Gibt seit drei Jahren Workshops zum Thema und berät Gastronomen und Unternehmen.

www.essento.ch

Adrian Kessler

Gelernter Koch und Kaufmann, langjährige Erfahrung in der internationalen Gastronomie. Intensive Beschäftigung mit Esskulturen und alternativen Ernährungsweisen in aller Welt.

Fotos: Oliver Brachat



Christian Bärtsch
Adrian Kessler

Grillen, Heuschrecken & Co.

Kochen mit Insekten – Grundlagen, Rezepte und Hintergrundinformationen

Ca. 160 Seiten, Format 19,5 x 25 cm

Ca. 60 Farbfotos

Gebunden

Auslieferung: September 2016

Ca. € 29,95 (D)/€ 30,80 (A)/Fr. 35.90

ISBN 978-3-03800-923-8



9 783038 009238



Karottengrün, Rote-Bete-Blätter, Radieschenblätter,
Artischockenstängel, Grünkohlwurzel, Erbsenschalen,
Tomatengrün, Blumenkohlblätter, Gurkenschalen,
Maishaare, Chicoréewurzel ... Kann man das alles essen?
Ja, man kann!

Revolution in der Gemüseküche



Federkohlblattstiel

Schupfnudeln mit Federkohlblattstiel

Schupfnudeln:
800 g mehligkochende Kartoffeln
2 Eier
220–250 g Mehl
Salz, frisch geriebene Muskatnuss
Rapsöl zum Braten

Federkohlblattstiele:
200 g Blattstiele von grünem und/oder violetter Federkohl (Grünkohl)

Sauce:
50 ml Gemüsebouillon
200 ml Vollrahm (Sahne)
Salz

Garnitur:
1 EL Zitronenzesten
2 EL frische Petersilie, gehackt
Nelkenpfeffer, gemörst

Schupfnudeln:
Für die Schupfnudeln die Kartoffeln in der Schale rund 40 Minuten weich garen. Abgießen, etwas abkühlen lassen, dann schälen und durchpassieren. Die Eier und drei Viertel des Mehls dazugeben. Alles rasch zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Er sollte nicht mehr an den Händen kleben. Wenn nötig, das restliche Mehl dazugeben. Die Masse mit Salz und Muskatnuss abschmecken und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Federkohlblattstiele:
Inzwischen die Federkohlblattstiele in 3 cm lange Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser weich garen. In ein Sieb abgießen, in kaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen lassen und beiseitestellen. Das Olivenöl erhitzen und die Blattstiele mit den Zwiebelwürfeln und dem Birnenstücksaft darin dünsten.

Schupfnudeln:
Mit bemehlten Händen aus dem Kartoffelteig gleich große Würstchen rollen, die an beiden Enden spitz zulaufen. Die Schupfnudeln in knapp siedendem Salzwasser portionenweise ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Herausheben, kurz in kaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen lassen und auf eine Platte geben. Genüg Rapsöl für die Schupfnudeln erhitzen. Wenn die Bratpfanne richtig heiß ist, die Schupfnudeln hineingeben und goldbraun braten (nicht alle auf einmal, sonst verkleben sie und fallen auseinander). Herausnehmen und beiseitestellen.

Sauce:
Für die Sauce die Bouillon und den Rahm in einem Topf erhitzen und mit Salz abschmecken. Die Sauce mit dem Stabmixer leicht schaumig mixen.

Die Schupfnudeln zu den Federkohlblattstielen geben, nochmals kurz erwärmen, dann anrichten. Die Sauce darüberträufeln. Mit Zitronenzesten, Petersilie und Nelkenpfeffer bestreuen und servieren.

Hauptspeise für 4 Personen

60
61

70 vegetarische Rezepte, Reportagen und Porträts

Nachschlagewerk zu den essbaren Teilen von 50 Gemüsesorten

Warum essen wir Karottengrün nicht? Wieso machen Südkoreaner Kimchi aus der Schale von Wassermelonen, während sie in Europa im Abfall landet? Und weshalb gilt Tomatengrün als giftig, wird aber von vielen Köchen verarbeitet? Genau wie beim Fleisch, wo das Filet nicht zwingend das beste Stück ist, gibt es auch beim Gemüse neue Teile zu entdecken: Radieschenblätter werden zu Salat, Erbsenschalen zu Suppe, Blumenkohlblätter zu einem Curry. Die Autoren zeigen vielfältige Verwendungsmöglichkeiten von Blättern, Stielen, Strünken und Wurzeln. Dieses in seinem umfassenden Ansatz einzigartige Werk inspiriert die Alltagsküche und animiert auch Kochprofis zu Neuentdeckungen. Ein Buch, das die Gemüseküche revolutionieren wird.

Esther Kern

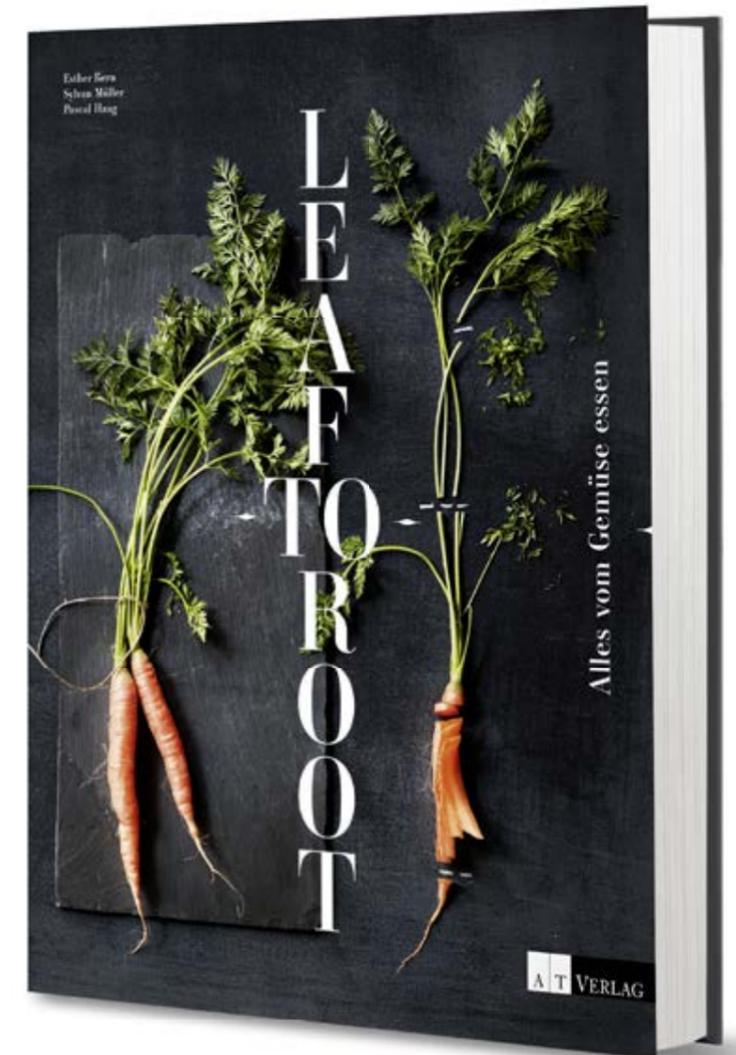
Journalistin und Gastrokritikerin, schreibt für Zeitungen und Zeitschriften (u.a. Annabelle, Beobachter, Tagesanzeiger, Sonntagszeitung, Münchner Abendzeitung, GQ). Seit 2002 Betreiberin der Online-Plattform [waskochen.ch](http://www.waskochen.ch).

Pascal Haag

Einer der bekanntesten Exponenten der vegetarischen Küche in der Schweiz. Freiberuflich als Koch in verschiedensten Projekten engagiert. www.pascalhaag.ch

Sylvan Müller

Einer der bekanntesten Food-Fotografen der Schweiz u.a. von »Japan – Kochreisefotobuch«, »Mama kocht« oder »Das kulinarische Erbe der Alpen«. www.sylvanmueller.ch



Esther Kern
Pascal Haag
Sylvan Müller
Leaf to Root
Alles vom Gemüse essen

Ca. 320 Seiten, Format 20 x 27,5 cm
Ca. 150 Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: September 2016
Ca. € 49,90 (D)/€ 51,30 (A)/Fr. 59.–
ISBN 978-3-03800-904-7



9 783038 009047



Meret Bissegger/Hans-Peter Siffert
Meine Gemüseküche für Herbst und Winter
2. Auflage, 2015
€ 39,90 (D)/€ 41,10 (A)/Fr 49,90
978-3-03800-828-6



9 783038 008286

Ayurveda-Küche muss nicht kompliziert sein



80 schnelle Rezepte mit viel Genuss

Das neue Buch von Erfolgsautor
Nicky Sabnis

Ayurvedische Küche für Mitteleuropäer

Nach seinen sehr erfolgreichen früheren Büchern zeigt Nicky Sabnis in diesem Einsteigerbuch, dass die ayurvedische Küche keineswegs kompliziert sein muss. Sie lässt sich problemlos auf andere Kulturkreise übertragen und braucht nur wenige ausgefallene Zutaten. So ist auch dem Alltag in Mitteleuropa ein eigenes Kapitel gewidmet: dem Kochen für Familie, Berufstätige und Singles. Dazu passen die rund 80 schnellen Rezepte, die einfach umsetzbar sind und dennoch überzeugende Ergebnisse und viel Genuss bieten. Die ayurvedische Küche – einfach und unkompliziert für unser heutiges Alltagsleben und für alle, die sie neu kennenlernen wollen.

Nicky Sitaram Sabnis

1959 in Indien geboren, seit 1993 in Deutschland. Hotelfachmann und Spezialitätenkoch, leitet seit 1998 die Seminar-Küche der Abtei Frauenwörth, Fraueninsel Chiemsee, und zusammen mit seiner Frau ein Ayurvedahaus, ein Zentrum für Ayurveda, Yoga und indische Kultur sowie ein Institut für Aus- und Weiterbildung. Autor von Büchern und Zeitschriftenbeiträgen, Seminare und Workshops.
www.nicky-sitaram-sabnis.de
www.laxmifoods.de

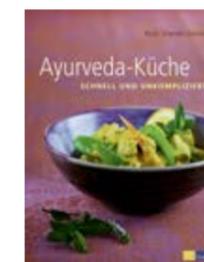
Fotos: Anneliese Kompatscher



Nicky Sitaram Sabnis

Jetzt koche ich ayurvedisch
Schnelle Küche für Einsteiger

Ca. 144 Seiten, Format 18 x 24,5 cm
Ca. 80 Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: Oktober 2016
Ca. 19,95 (D)/€ 20,60 (A)/Fr. 23,90
ISBN 978-3-03800-927-6



Ayurveda-Küche

5. Auflage, 2015
€ 19,90 (D)/€ 20,50 (A)/Fr. 23,90
978-3-03800-557-5



Das große Ayurveda-Kochbuch

7. Auflage, 2015
€ 26,90 (D)/€ 27,70 (A)/Fr. 32,90
978-3-85502-986-0

Partys und Feste mit Essen, wie es Kinder lieben



Fantasievolle Rezepte für jedes Fest
Für originelle Einladungen, mit
Party-Dekorationen und Geschenk-
ideen aus der Küche

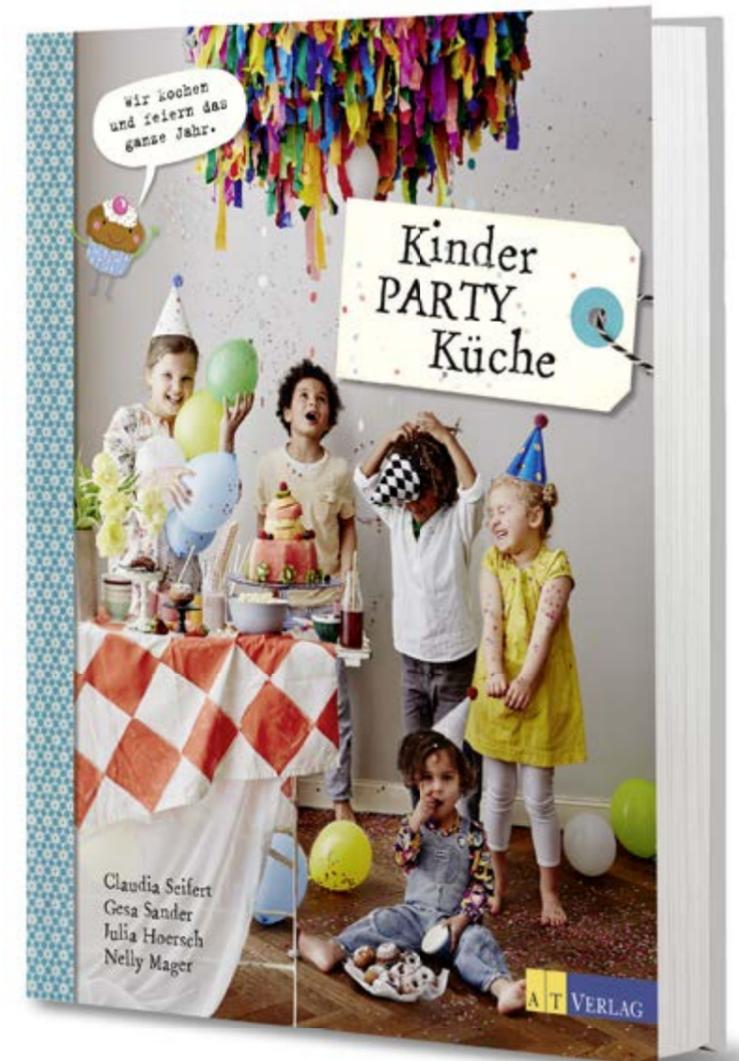
In diesem Kinderkochbuch dreht sich alles um die schönsten Tage des Jahres: Partys und Feste mit fantasievoll leckerem Essen, wie Kinder es lieben. Vom Dschungelabenteuer zur Fußball-Fete, von der Tee- und Saft-Party im Schrebergarten bis hinauf ins Weltall geht diesmal die kunterbunte Küchenreise, immer bestückt mit mottogerechten kreativen Rezepten, und wenn es nur der weltbeste Geburtstagskuchen ist. Dazu gibt es jede Menge tolle Mitmachideen, originelle Vorschläge für Party-Dekorationen und Einladungskarten sowie leckere Geschenke aus der Küche in besonders liebevoller Verpackung.

Claudia Seifert Foodstylistin, Kochbuchautorin und Köchin. Rezeptautorin mehrerer Bücher im AT Verlag. www.claudia.seifert.de

Gesa Sander freie Illustratorin und Grafikerin für Produktdesign, Magazine, Buchverlage und Werbeagenturen. www.gesasander.de

Julia Hoersch freie Fotografin im Bereich Food und Dekoration/Living für renommierte Zeitschriften und Buchverlage. www.juliahoersch.de

Nelly Mager freie Stylistin für verschiedene Verlage in den Bereichen Dekoration/Living und Food.



Claudia Seifert
Gesa Sander
Nelly Mager
Julia Hoersch
Kinder-Party-Küche
Wir kochen und feiern das ganze Jahr

Ca. 160 Seiten, Format 19 x 25 cm
Ca. 180 Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: August 2016
Ca. € 19,95 (D)/€ 20,60 (A)/Fr. 23.90
ISBN 978-3-03800-843-9



Kinder, kocht!
3. Auflage, 2014
€ 26,90 (D)/€ 27,70 (A)/Fr. 32.90
978-3-03800-770-8



Kinder, an den Herd!
2. Auflage, 2016
€ 19,95 (D)/€ 20,60 (A)/Fr. 23.90
978-3-03800-842-2



Gemüseküche im Herbst

Unser Aktionspaket für Sie!

Expl.		VK €	VK Fr.	ISBN
2	Bissegger; Meine Gemüseküche für Herbst und Winter	39,90	49,90	978-3-03800-828-6
2	Schinharl; Gemüse all'italiana	34,95	39,90	978-3-03800-906-1
2	Fearnley-Whittingstall; Täglich vegetarisch	26,90	32,90	978-3-03800-725-8
2	Corrett/Edgson; Vegetarisch basisch gut	26,90	32,90	978-3-03800-702-9
1	Black; Alte Gemüsesorten – neu gekocht	22,90	26,90	978-3-03800-592-6
1	Serena u.a.; Lexikon der alten Gemüsesorten	69,90	78,00	978-3-03800-620-6

Verkaufswert, brutto

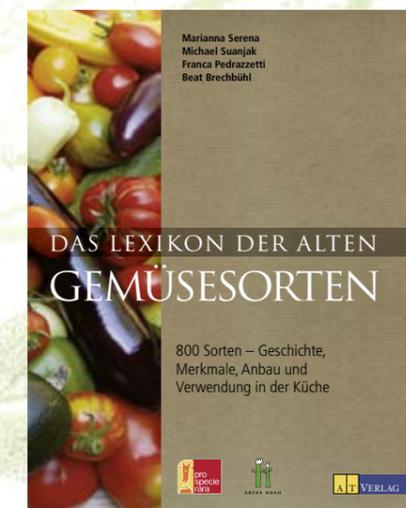
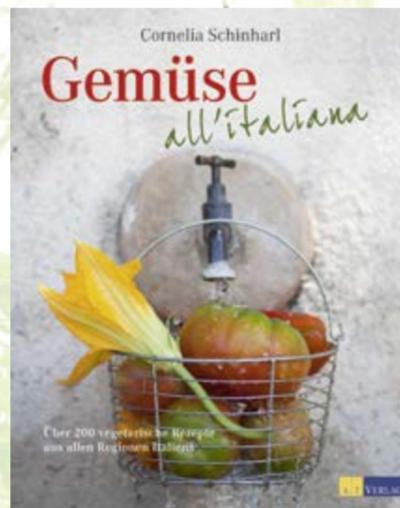
Ihr Einkaufspreis, netto, 45% Rabatt, ohne MwSt.

€ 350,10 Fr. 416.10

€ 179,96 Fr. 223.27

**Oder stellen Sie individuell Ihr eigenes Paket zusammen!
Fragen Sie Ihren Vertreter.**

Brockhaus Aktionspaket Nr. 90007



Aktionskonditionen
45 % Rabatt plus volles RR

Orientalische und regionale heimische Küche



Jacqueline Amirfallah ist seit vielen Jahren bekannt aus der Sendung ARD-Buffer

Glücksmomente für den Gaumen

Ob im Göttinger Restaurant Gauß, in der Kulturkneipe Apex oder im ARD-Buffer, Jacqueline Amirfallah versteht es, »dem Gaumen mit raffinierten Kreationen Glücksmomente zu schenken«. Gekonnt spannt sie den Bogen zwischen regionaler heimischer Kost und feinen Anklängen an die Küche ihrer Heimat Persien. Sie variiert Bekanntes und kocht zugleich ambitioniert auf höchstem Niveau. Ihre Gerichte sind vielfältig, raffiniert und bieten außergewöhnliche Geschmackserlebnisse. In diesem Buch verrät sie ihre Lieblingsrezepte für vegetarische Gerichte, Fisch und Fleisch und stellt ihre köstlichsten Dessertkreationen vor. Die Fotos vermitteln gekonnt und stimmungsvoll die Liaison zwischen den zwei Welten, der orientalischen und unserer bodenständig-regionalen Küche.

Jacqueline Amirfallah

Tochter eines Iraners und einer Deutschen, wuchs im Iran auf. Während ihres Soziologiestudiums in Deutschland entdeckte sie ihre Liebe zum Kochen und absolvierte eine Kochlehre. Sie führt mit ihrem Mann Wolfgang Nisch das Restaurant Gauß in Göttingen und seit 2011 das Bistro Apex. Seit 2004 regelmäßige Auftritte im ARD-Buffer. 2014 von Gault Millau zur »Aufsteigerin des Jahres« gekürt. www.restaurant-gauss.de

Fotos: Hubertus Schüler



Jacqueline Amirfallah
Mit einer Prise Orient
Kulinarische Erinnerungen an meine persische Heimat

Ca. 224 Seiten, Format 18,5 x 23,5 cm
Ca. 90 Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: August 2016
Ca. € 34,90 (D)/€ 35,90 (A)/Fr. 39.90
ISBN 978-3-03800-873-6



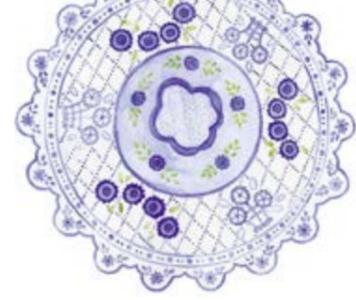
9 783038 008736

»Jacqueline Amirfallah ist ein Phänomen.«

»In den Gerichten schwingen orientalische Töne mit – alles sehr zart und sehr sanft, gleichwohl ein eindrucksvolles Geschmackserlebnis.«

Gault Millau Deutschland

Fast Food der besonderen Art



Schnelle Küche: frisch, vielfältig und aromatisch

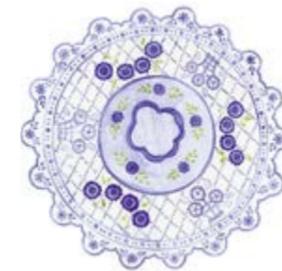
Rezepte und Geschichten aus den Garküchen Vietnams

Vietnam ist ein ideales Reiseziel für alle, die gern schlemmen – lebendiger und spannender als inmitten des Trubels auf den Straßen von Hanoi oder Ho-Chi-Minh-Stadt wird man kaum irgendwo essen. Überall wird etwas ausgerollt, gekocht, gedämpft oder gebraten. An der einen Ecke köchelt in großen Suppentöpfen über Kohlebrennern die köstlich duftende Pho, an einer anderen werden Krabben-Wan-Tans gedämpft und zum Mitnehmen in Zeitungspapier eingewickelt. Das Buch präsentiert die beliebtesten Rezepte der vietnamesischen Straßenküche, von Frühlings- und Sommerrollen über Klebreisbällchen mit Erdnüssen bis zu knusprigen Baguettebrötchen, gefüllt mit saftigem Zitronengras-gewürztem Rindfleisch. Dazu erzählen die Betreiber und Betreiberinnen einiger der bekanntesten Garküchen aus ihrem bewegten Leben und ihrem oft entbehrungsreichen Alltag.

Tracey Lister war 15 Jahre in verschiedenen Restaurants in Melbourne tätig, anschließend mit ihrem Mann **Andreas Pohl** Mitarbeit in einem Basisarbeitsprojekt für Straßenkinder in Hanoi zur Vermittlung einer Berufsausbildung im Bereich der Gastronomie. Dabei lernten sie die vietnamesische Küche kennen und lieben. Heute leben sie in Hanoi, wo Tracey eine erfolgreiche Kochschule betreibt, das Hanoi Cooking Centre.



Julia Dautel/Nicole Keller
Shanghai Strassenküchen
 3. Auflage, 2015
 € 26,90 (D)/€ 27,70 (A)/Fr. 34,90
 978-3-03800-716-6



Tracey Lister
 Andreas Pohl
Vietnamesische Strassenküche

208 Seiten, Format 22 x 25 cm
 205 Farbfotos
 Broschur mit Klappen
 Auslieferung: Juli 2016
 Ca. € 26,90 (D)/€ 27,70 (A)/Fr. 34,90
 ISBN 978-3-03800-897-2



Holz in der Küche – uralte Kulturtechnik neu entdeckt



Ein avantgardistisches Kochkunst-Projekt

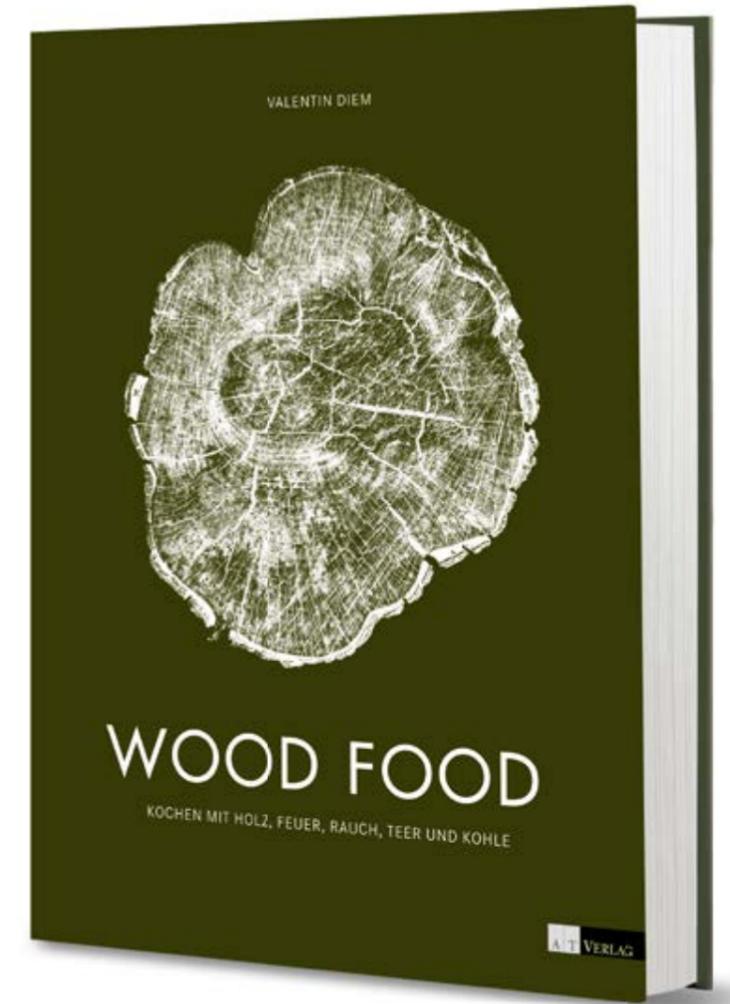
Fundierte Anleitungen zu allen Techniken – mit zahlreichen Rezepten

Kohle und Asche herstellen, Räuchern oder Grillen: Die Möglichkeiten vom Kochen mit Holz sind vielfältig und noch weitgehend unentdeckt. Obwohl der Werkstoff Holz als zentraler Bestandteil diverser Kulturtechniken zum Einsatz kommt, sind viele Anwendungsmöglichkeiten in der Alltagsküche in Vergessenheit geraten. »Wood Food« erklärt anhand von Grundtechniken wo das Potenzial von Holz in seinen vielseitigen Erscheinungsformen liegt und illustriert mit exemplarischen Rezepten einen zeitgenössischen Umgang mit Holz in der Küche. Dabei wird spezifisch auf die Themen Holzaroma, Rauch, Feuer, Teer und Kohle eingegangen. Mit Rezepten zu allen Techniken und einem Exkurs in die Geschichte der vielseitigen Verwendung von Holz in der Küche.

Valentin Diem

gründete 2011 das Catering-Unternehmen Vale-Fritz. Seitdem wurden zahlreiche Veranstaltungen zum Thema Kultur der Kulinarik durchgeführt sowie mehrere erfolgreiche temporäre Restaurants in Zürich betrieben. Als Koch beschäftigt er sich seit Jahren mit Naturaromen und dem Spannungsfeld der lokalen Exotik.
www.valefritz.ch
www.woodfood.ch

Fotos: Lukas Lienhard



Valentin Diem
Wood Food
Kochen mit Holz, Feuer, Rauch,
Teer und Kohle

Ca. 240 Seiten, Format 20,1 x 28,2 cm
Über 100 Farbfotos
Gebunden, Leinen
Auslieferung: September 2016
Ca. € 39,90 (D)/€ 41,10 (A)/Fr. 44.90
ISBN 978-3-03800-901-6



9 783038 009016



Stefan Wiesner / Monica Wiesner-Aureto
Wurstwerkstatt
2. Auflage, 2016
€ 34,95 (D)/€ 36,- (A)/Fr 39.90
978-3-03800-882-8

Von der Vielfalt der einfachen Küche



Maurice Maggi – Essen und Kochen
als Lebenshaltung

Kreativität und Raffinesse einer
nachhaltigen und sorgsamem Küche

Der nachhaltige und sorgsame Umgang mit unseren Nahrungsmitteln ist Maurice Maggi ein zentrales Anliegen. In seinem neuen Buch zeigt er, welcher Reichtum sich in den einfachsten, schlichtesten Zutaten verbirgt. Er tut dies nicht mit erhobenem Zeigefinger, sondern mit Witz, Charme und Raffinesse. Rund zehn Grundnahrungsmittel – Kartoffeln, Tomaten, Kohl, Nüsse, Eier, Äpfel, Milch, Fleisch und Fisch – verwandeln sich unter seiner Hand in fantasievolle, abwechslungsreiche Speisen. Aus einer Grundzubereitung entstehen spielerisch neue Varianten; dabei spielt auch das Resteverwerten eine wichtige Rolle. Abgerundet wird das Buch durch Geschichten und persönliche Notizen aus dem Leben und der reichen kulinarischen Erfahrung von Maurice Maggi. Durch die einfühlsame, hochwertige Fotografie von Juliette Chrétien ist dies nicht nur ein Buch zum Nachkochen, sondern auch zum Schauen, Schmöckern und Lesen.

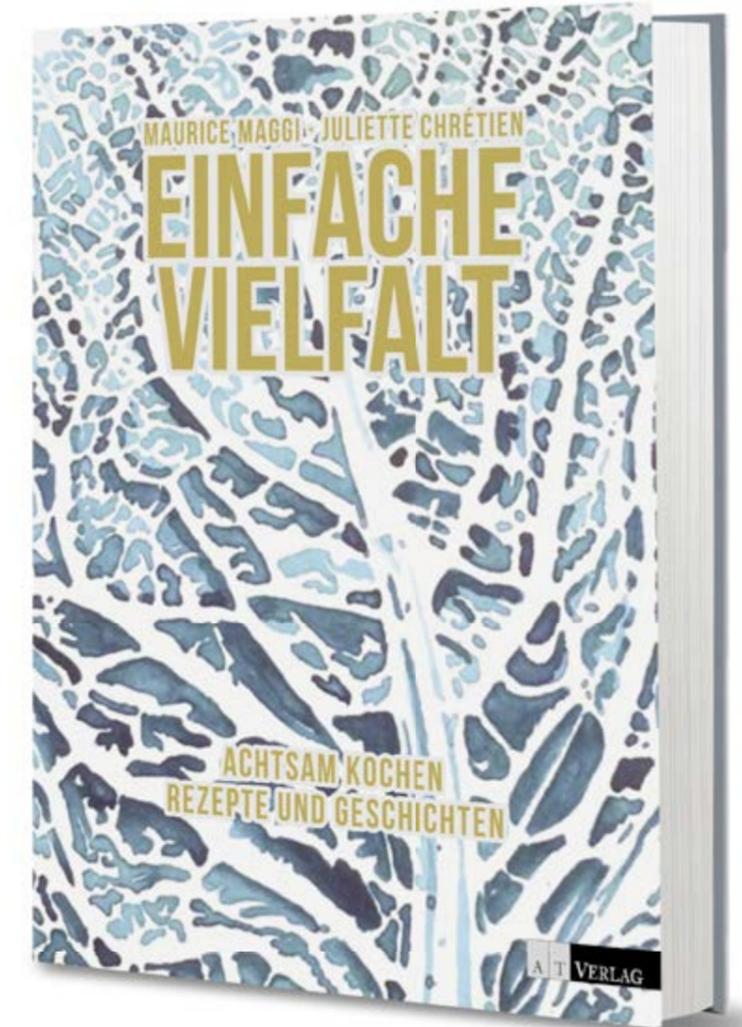
Maurice Maggi

geboren 1955, gelernter Landschaftsgärtner und seit über zwanzig Jahren Koch. Saisonal, regional und nachhaltig kochen und der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln sind für ihn eine Selbstverständlichkeit. www.maurice-maggi.ch

Juliette Chrétien

ist 1986 in Zürich geboren und seit 2008 selbstständige Fotografin. Für den AT Verlag realisierte sie u. a. »Essbare Stadt« und »Ticino ti cucino«. www.juliettechretien.ch

Illustrationen: Mira Gisler



Maurice Maggi
Juliette Chrétien
Einfache Vielfalt
Achtsam kochen
Rezepte und Geschichten

Ca. 260 Seiten, Format 20 x 27,5 cm
Über 100 Farbfotos und Illustrationen
Gebunden, Leinen
Auslieferung: Oktober 2016
Ca. € 39,90 (D)/€ 41,10 (A)/Fr. 44.90
ISBN 978-3-03800-931-3



Essbare Stadt

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



9 783038 009313

Lust auf Bitter!



Schritt für Schritt zum ungewohnten Genuss

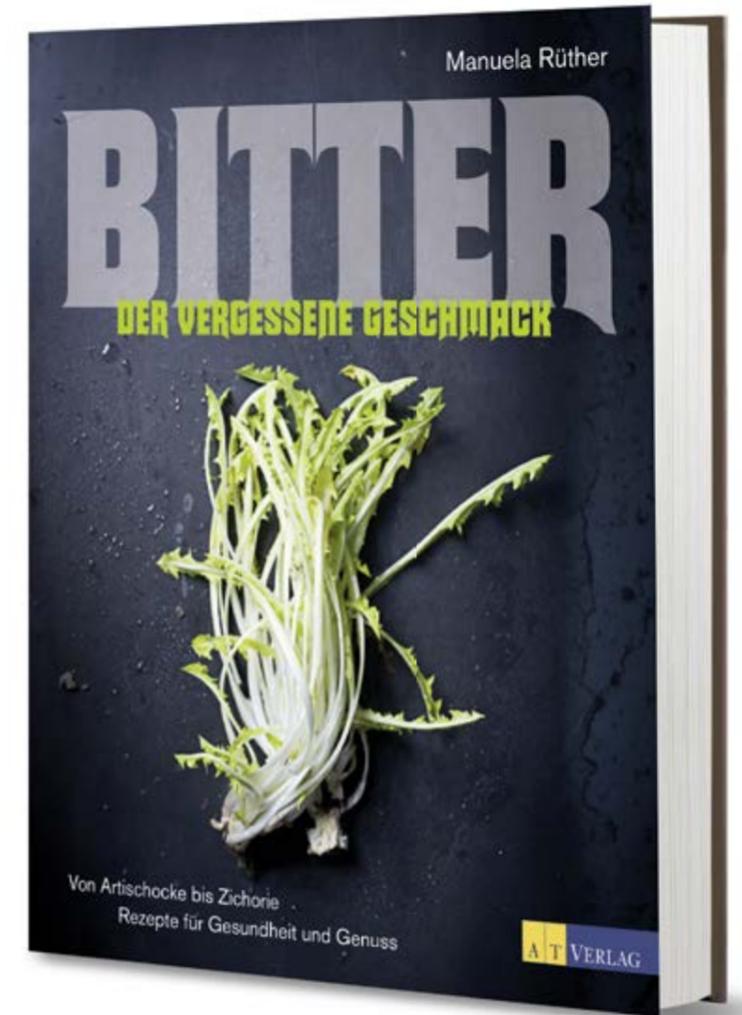
Rezepte, Produktinformationen und eine »bittere« Hausapotheke

Bitter, dieser fast vergessene Geschmack, erlebt auf kulinarischem und gesundheitlichem Gebiet eine Renaissance. Während die Bitterstoffe aus unserem Kulturgemüse fast gänzlich herausgezüchtet wurden, bietet insbesondere der Süden Europas ein Füllhorn von Bittergemüsen und Zitrusfrüchten, und auch unsere heimischen Wald- und Wiesenkräuter stecken voller gesunder Bitterstoffe.

Das Buch zeigt die unglaubliche Vielfalt an Nahrungsmitteln mit mehr oder weniger ausgeprägter Bitternote. Beginnend mit nur leicht bitteren Zutaten steigert sich der Bittergehalt von Kapitel zu Kapitel und führt Schritt für Schritt an den ungewohnten Genuss heran. Dabei kommen auch Süßspeisen und leckere Getränke, von gesunden Smoothies über Aperitifs bis zu Hochprozentigem, nicht zu kurz. Abgerundet wird das Buch durch eine »bittere« Hausapotheke. Informativ erklären sensorische, kulinarische und kulturgeschichtliche Zusammenhänge.

Manuela Rüther

geboren 1979, kochte nach dem Abitur in verschiedenen Sterneküchen. Seit 2008 freischaffende Fotografin und Autorin. Ihre Bilder, Geschichten und Rezepte, die zahlreiche Auszeichnungen erhalten haben, erscheinen regelmäßig in Magazinen und Büchern sowie in ihrem Blog. www.elaruether.de



Manuela Rüther

Bitter – Der vergessene Geschmack

Von Artischocke bis Zichorie
Rezepte für Gesundheit und Genuss

Ca. 240 Seiten, Format 19,5 x 25 cm
Über 100 Farbfotos
Gebunden

Auslieferung: September 2016
Ca. € 29,95 (D)/€ 30,80 (A)/Fr. 34.90
ISBN 978-3-03800-924-5



9 783038 009245

Torten, Kuchen, Macarons

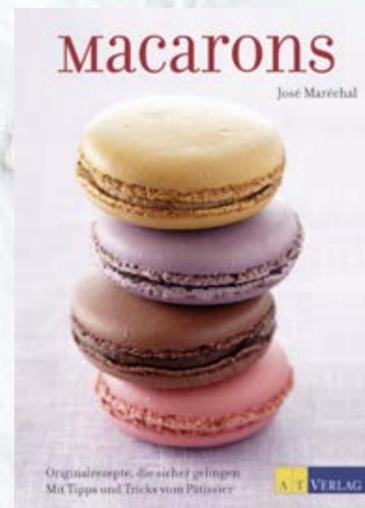
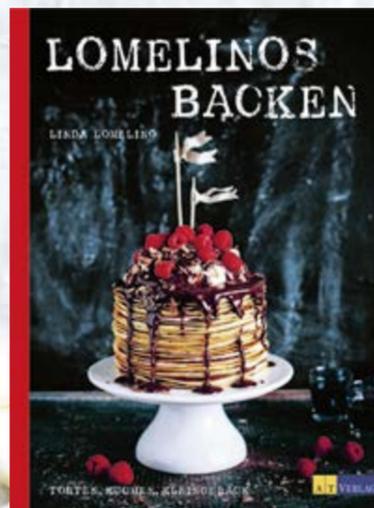
Unser Aktionspaket für Sie!

Expl.		VK €	VK Fr.	ISBN
3	Lomelino; Lomelinos Backen	26,95	32,90	978-3-03800-858-3
3	Lomelino; Torten	24,90	29,90	978-3-03800-715-9
2	Maréchal; Macarons	13,90	16,90	978-3-03800-593-3
1	Furrer-Heim; Cake	22,90	26,90	978-3-03800-743-2
1	Lindholm; Noch ein Stück	26,90	34,90	978-3-03800-584-1

Verkaufswert, brutto € 233,15 Fr. 284.00
Ihr Einkaufspreis, netto, 45% Rabatt, ohne MwSt. € 119,84 Fr. 152.39

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

Brockhaus Aktionspaket Nr. 90032

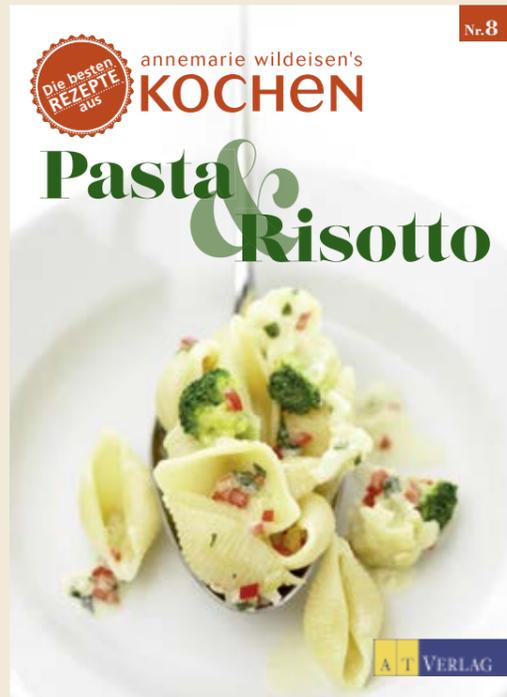


Aktionskonditionen
45 % Rabatt plus volles RR

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



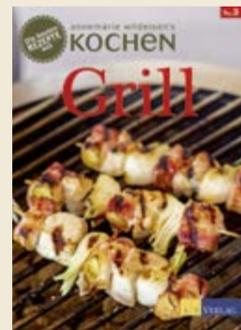
Pasta & Risotto
978-3-03800-008-2



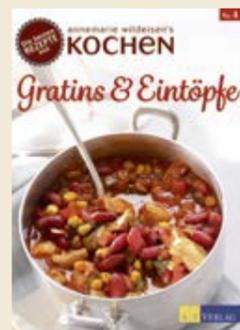
Guetzli
978-3-03800-001-3



Frühlingsküche
978-3-03800-002-0



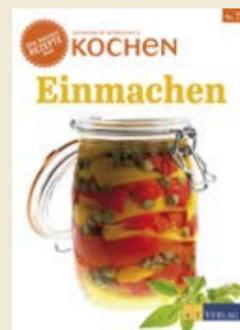
Grill
978-3-03800-003-7



Gratins & Eintöpfe
978-3-03800-004-4



Spargeln
978-3-03800-006-8



Einmachen
978-3-03800-007-5



Gasteküche
978-3-03800-005-1



Perfektes, unkompliziertes Fleischgaren

Der herausragende Bestseller »Fleisch sanft garen« aus dem Jahr 1997 hat 25 Auflagen erlebt und sich in 220 000 Exemplaren verkauft. Das Garen bei Niedertemperatur gehört inzwischen zu den Standardmethoden der schonenden Fleischzubereitung und hat sich breit etabliert.

In ihrem neuen Buch zum Thema versammelt Erfolgsautorin Annemarie Wildeisen ihre schönsten Klassiker, zeitgemäß aufgefrischt und zum Teil in leichter, »entschlackter« Form sowie nach letzten Erkenntnissen der Niedertemperatur-Garmethode überarbeitet. Dazu kommen neue Rezepte, die sich sowohl für die Alltagsküche wie auch für Gäste eignen.

Das Einsteigerbuch zum perfekten und unkomplizierten Fleischgaren nach der bewährten Art von Annemarie Wildeisen. Mit vielen praktischen Tipps, Varianten sowie passenden Saucen und Beilagen.

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 18 Buchtitel lieferbar. Insgesamt wurden von ihren Kochbüchern nahezu eine Million Exemplare verkauft.
www.wildeisen.ch

Fotos: Andreas Fahrni



Annemarie Wildeisen Fleisch perfekt garen bei Niedertemperatur

Die schönsten Klassiker und viele neue Rezeptideen

Ca. 200 Seiten, Format 18 x 24,5 cm
Ca. 90 Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: September 2016
Ca. € 24,95 (D)/€ 25,70 (A)/Fr. 29.90
ISBN 978-3-03800-930-6



Einfach Wildeisen
2. Auflage, 2015
€ 29,95 (D)/€ 30,80 (A)/Fr. 34.90
978-3-03800-879-8



Mein Küchenjahr
3. Auflage, 2015
€ 39,95 (D)/€ 41,10 (A)/Fr. 39.90
978-3-03800-911-5



Das kulinarische Erbe beider Basel



Außergewöhnliche Produkte und Traditionen

Rezepte von zehn renommierten Basler Köchen

Welches Gericht steckt hinter den »Laubfröschen«, was ist ein »Lummelbraten«? Wie unterscheiden sich rote von gelben Lauber-Kirschen und warum war die Brotkultur von Stadt und Landschaft Basel von Urgetreiden wie Dinkel und Einkorn geprägt? Gemüsesorten, wie sie über Jahrhunderte für die Bauergärten beider Basel regionaltypisch waren, werden allmählich wiederentdeckt: Mangold, Erbsen, Pastinaken oder Ackerbohnen. Nicht zu verkennen die vielseitigen Gebäcktraditionen, von der Fastenwähe bis zum Liestaler Uffertsweggen. Bauern und Produzenten haben das Potenzial erkannt, das im Anbau, der Zucht oder der Produktion von Nischenprodukten steckt. Sortenrein vermarktete Kirschen gehören ebenso dazu wie der Anbau von Amaranth oder Urinkel oder die Herstellung hochwertiger Bio-Öle. Spitzenköche aus Stadt und Land präsentieren gemeinsam mit Bäuerinnen und leidenschaftlichen Köchinnen außergewöhnlich kreative wie auch traditionelle Rezepte.

Dominik Flammer

Inhaber der Agentur Public History Food GmbH und spezialisiert auf die Ernährungsgeschichte. Er beschäftigt sich als Autor und Foodscout seit 30 Jahren mit diesem Thema und setzt sich mit seinen Büchern, die international mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet wurden, für die Wiederentdeckung regionaler Spezialitäten ein. www.publichistory.ch

Fotos: Tina Sturzenegger



Dominik Flammer
Tina Sturzenegger
Dinkelreis und Pfefferchirsi
Vom kulinarischen Reichtum
beider Basel

Ca. 230 Seiten, Format 22,0 x 29,7 cm
Ca. 100 Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: Oktober 2016
Ca. € 49,- (D)/€ 50,40 (A)/Fr. 49,-
ISBN 978-3-03800-939-9



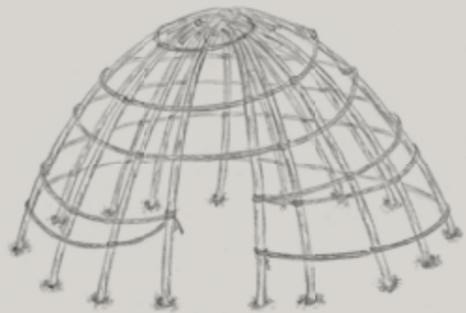
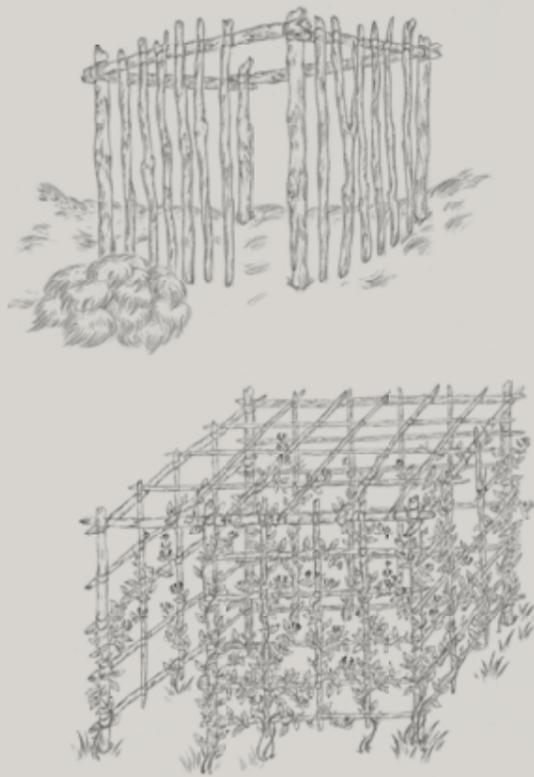
Das kulinarische Erbe der Alpen
3. Auflage, 2013
€ 78,- (D)/€ 80,20 (A)/Fr. 98,-
978-3-03800-735-7



Dominik Flammer / Sylvan Müller
**Das kulinarische Erbe der Alpen –
Enzyklopädie der alpinen
Delikatessen**
€ 34,90 (D)/€ 35,90 (A)/Fr. 38,90
978-3-03800-829-3



Outdoor-Abenteurer Hütten bauen



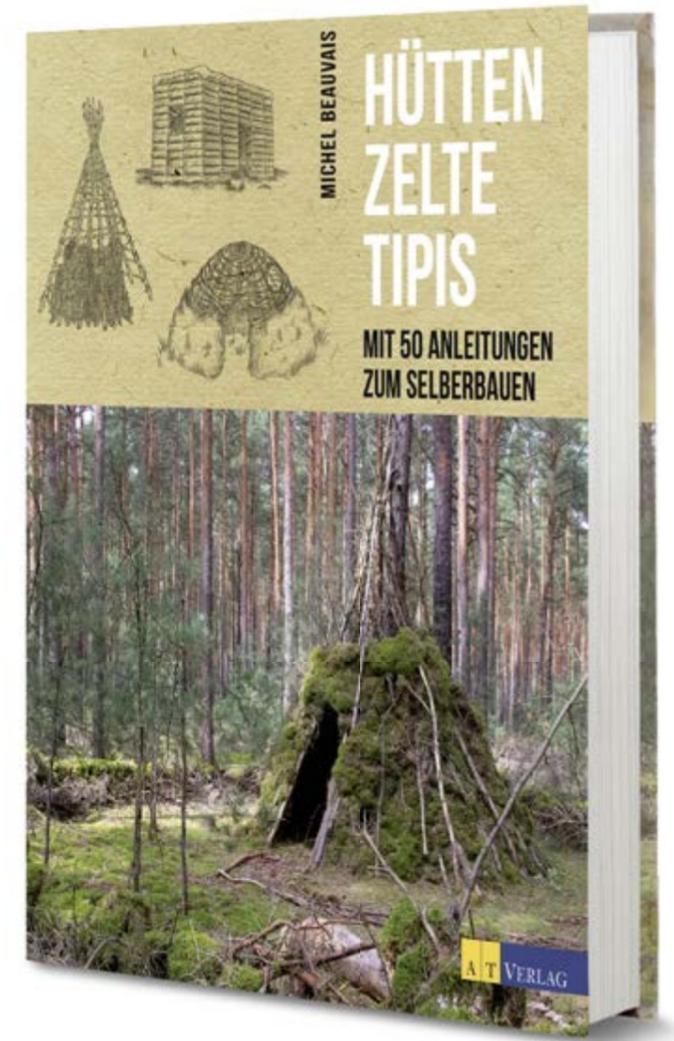
Schritt-für-Schritt-Anleitungen
in Wort und Bild

Unentbehrliche Grundtechniken
und das richtige Werkzeug

Bisweilen sehnt man sich zurück in die unbeschwerteten Tage der Kindheit und verspürt ein tiefes Bedürfnis nach einer Auszeit der Ruhe und Gelassenheit. Sich für die Nacht in einer Mulde unter einem Baum gemütlich einrichten, die Sterne beobachten und den Geräuschen der Nacht lauschen, den Alltag hinter sich lassen und für ein Wochenende ganz in der Natur aufgehen ist abenteuerlich und magisch zugleich. Dieses Buch stellt 50 verschiedene Projekte von Hütten, Zelten, Tipis, Iglus und simplen Unterschlüpfen vor, jeweils versehen mit einer illustrierten, detaillierten Schritt-für-Schritt-Anleitung und praktischen Tipps zur Innenausstattung. Mit einem umfassenden Überblick über die unentbehrlichen Grundtechniken, vom Entzünden eines Lagerfeuers über die wichtigsten Knoten, das Herstellen von Schnüren aus Pflanzenfasern bis zur Wahl des richtigen Werkzeugs.

Michel Beauvais

ist Autor und Übersetzer zahlreicher Bücher zu Natur- und Gartenthemen.



Michel Beauvais

Hütten, Zelte, Tipis

Mit 50 Anleitungen zum Selberbauen

264 Seiten, Format 16,5 x 22 cm
Zahlreiche Fotos und Illustrationen
Gebunden

Auslieferung: August 2016
Ca. € 19,95 (D)/€ 20,60 (A)/Fr. 23.90
ISBN 978-3-03800-865-1



Felix Immler

Werken mit dem Taschenmesser

3. Auflage, 2016

€ 11,90 (D)/€ 12,30 (A)/Fr 14.90

978-3-03800-833-0



Felix Immler

Outdoor mit dem Taschenmesser

3. Auflage, 2016

€ 24,90 (D)/€ 25,60 (A)/Fr 29.90

978-3-03800-851-4

Die wundersame Welt der Bäume



Neueste Erkenntnisse über die Gezeiten in Stämmen, den kosmischen Puls der Knospen, Mondholz und die neue Fruchtbarkeit der Erde

Das visionäre Buch eines Wissenschaftlers, mit Handlungsanweisungen für die Zukunft

Bäume und Wälder sind bedroht – doch sie könnten unsere besten Verbündeten werden. Für die moderne Naturwissenschaft, die einen Blick hinter die Erscheinungen wirft, kommen ungeahnte Besonderheiten der Bäume zutage. Traditionelles Wissen über Bäume erweist sich als visionär. Andererseits entdeckt die Wissenschaft Erstaunliches, worüber man bisher nichts wusste. In diesem Buch ist die Rede von Baumvölkern, vom Geheimnis der Langlebigkeit, von der Bedeutung des Goldenen Schnitts, von »neuem Wasser«, von Gezeiten in Stämmen und vom kosmischen Puls der Knospen. Zu den subtilen, messbaren Botschaften der Bäume gehören vorwarnende Signale für Erdbeben, wie sie sonst in der Tierwelt bekannt sind. Was ist Mondholz und was sind seine Eigenschaften? Wie wirkt ein Holzhaus, ein Holzfeuer oder ganz einfach Waldluft auf unsere Gesundheit? Warum sind Bäume und Wälder Quellen der Fruchtbarkeit für die Landwirtschaft gewesen und könnten es in hohem Maße wieder werden – und gleichzeitig gegen den Treibhauseffekt wirken?

Ernst Zürcher

Dr. sc. nat. ETH, Dipl. Forsting. ETH, Professor für Holzwissenschaften an der Berner Fachhochschule. Lehrbeauftragter für Holzkunde an der EPFL Lausanne sowie Lehrbeauftragter für Holzkunde an der ETH Zürich (Masterstudiengang Abt. Umweltnaturwissenschaften).



Guntram Stoehr
Vom Wesen der Bäume
3. Auflage, 2016
€ 29,90 (D)/€ 30,80 (A)/Fr. 35,90
978-3-03800-618-3



Ernst Zürcher
Die Bäume und das Unsichtbare
Erstaunliche Erkenntnisse
aus der Forschung

Ca. 200 Seiten, Format 13,5 x 22 cm
Ca. 70 Fotos und Illustrationen
Gebunden
Auslieferung: September 2016
Ca. € 24,95 (D)/€ 25,70 (A)/Fr. 29,90
ISBN 978-3-03800-925-2

AUCH ALS
E-Book



Neueste Erkenntnisse in der Wasserforschung



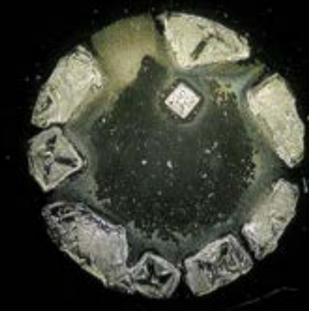
Wassertropfen vor einem zweiminütigen Handytelefonat



Wassertropfen nach einem zweiminütigen Handytelefonat



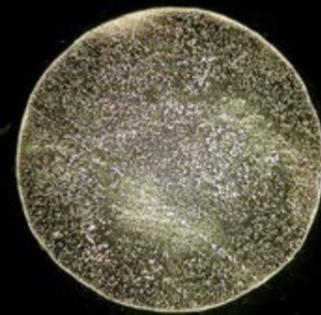
Bodenseewasser



Weihwasser



Mineralwasser Volvic



Mineralwasser Evian

Wasser reagiert sensibel auf äußere Einflüsse und speichert Informationen in der Natur und in uns. Wasser kommuniziert über Distanzen. Zeugnis davon sind faszinierende Tropfenbilder, in denen diese Gedächtnisphänomene festgehalten sind. Damit hat Wasser eine viel größere Bedeutung als bisher angenommen. Zum ersten Mal ist es Stuttgarter Forschern gelungen, diesen Geheimnissen systematisch auf die Spur zu kommen. Reproduzierbare Versuche mit faszinierenden Bildern geben einen tiefen Einblick wie z. B. Mobilfunk, Ultraschall, Musik, Schwingungstherapien und Gedankenkräfte wirken. 15 Jahre haben die Autoren diese Ergebnisse zusammengetragen und entwerfen damit ein völlig neues Bild zur Rolle des Wassers in der Natur und im menschlichen Körper. Es ist der Beginn eines neuen Verständnisses von unserer Welt und von uns.

Bernd Kröplin

Prof. Dr.-Ing., bis 2010 Professor und Leiter des Instituts für Statik und Dynamik der Luft- und Raumfahrtkonstruktionen an der Universität Stuttgart. 2001 gründete er die TAO Group, eine Forschungsfirma für zukunftsweisende Technologien. Träger renommierter Wissenschaftspreise. Vorträge, Ausstellung »Die Welt im Tropfen«.

Regine C. Henschel

Studium der Philosophie und Literaturwissenschaft. TV-Redakteurin u.a. für Arte, ZDF und 3Sat. Ab 2001 Zusammenarbeit mit Bernd Kröplin. Lesungen und Vorträge. www.weltimtropfen.de www.tao-group.de



Alexander Lauterwasser
Schwingung - Resonanz - Leben
€ 39,95 (D)/€ 41,10 (A)/Fr. 49.90
978-3-03800-864-4



Ein tiefer Einblick in das Wesen
des Wassers

Faszinierende Tropfenbilder
unter dem Mikroskop



Bernd Kröplin
Regine C. Henschel
Die Geheimnisse des Wassers
Neueste erstaunliche Ergebnisse
aus der Wasserforschung

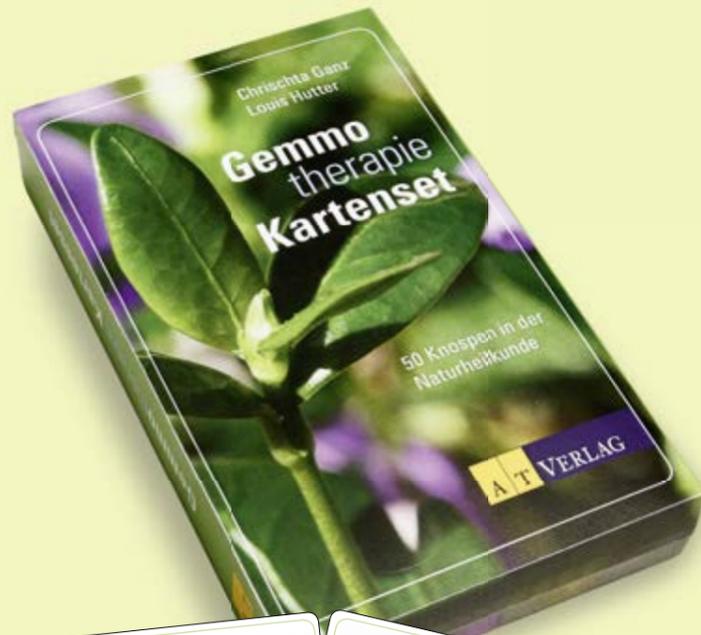
Ca. 100 Seiten, Format 21,4 x 26,2 cm
Ca. 250 Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: Oktober 2016
Ca. € 24,95 (D)/€ 25,70 (A)/Fr. 29.90
ISBN 978-3-03800-903-0



Mit der Kraft der Knospen heilen

Die Gemmotherapie nutzt die große Vitalkraft des pflanzlichen Embryonalgewebes in Knospen, Triebspitzen und Keimlingen. Die daraus gewonnenen flüssigen Auszüge besitzen eine ausgezeichnete Heil- und Regenerationskraft und werden erfolgreich bei akuten und chronischen Erkrankungen angewendet. Das Kartenset porträtiert in Bild und Text 50 Knospen, ihre Wirkungsweise und die wichtigsten Indikationen, basierend auf dem Buch »Gemmotherapie – Knospen in der Naturheilkunde« von Chrischta Ganz und Louis Hutter (AT Verlag 2015). Die Karten eignen sich zur intuitiven Auswahl der richtigen Gemmomazerate oder auch als Lernkarten.

Das Kartenset erscheint in Zusammenarbeit mit Phytopharma Ges.m.b.H., Ternberg, Österreich www.phytopharma.at



Chrischta Ganz
Louis Hutter
Gemmotherapie Kartenset
52 Karten, Format 7,5 x 12 cm
In Faltschachtel verpackt
Auslieferung: Juni 2016
Ca. € 24,95 (D)/€ 24,95 (A)/Fr. 29.90
ISBN 978-3-03800-938-2



Das Buch zum Kartenset



Chrischta Ganz/Louis Hutter
Gemmotherapie
€ 29,95 (D)/€ 30,80 (A)/Fr. 34.90
978-3-03800-844-6



Bakterien als Medizin der Zukunft

Bakterien werden meistens mit Krankheiten in Verbindung gebracht. In Wahrheit gibt es ohne sie keine Gesundheit. Bakterien haben als lebensnotwendiges »Mikrobiom« Anteil an Stoffwechsel, Hormonzyklen, Immunaktivität, Verdauung und Aufnahme der Nahrung. Viele Krankheiten sind auf Störungen im Mikrobiom zurückzuführen: Unverträglichkeiten, Magenübersäuerung, Reizdarm, Hautkrankheiten, Entzündungen, ADHS, Diabetes, Übergewicht und viele mehr. Bakterien gelten heute als Medizin der Zukunft. In diesem Buch werden erstmalig Geschichte, Hintergründe und Entwicklung der bakteriellen und antimikrobiellen Heilverfahren erläutert. Das Mikrobiom des menschlichen Körpers und seine Aufgaben, Erkrankungen und Heilungsmöglichkeiten werden erklärt. Alte Heilweisen mit Bakterien und alle gängigen mikrobiologischen Therapien werden vorgestellt, Probiotika und Ballaststoffe beschrieben. Mit praktischen Anleitungen, Tipps und Fallberichten zur Heilung körperlicher und seelischer Krankheiten, für mehr Lebensqualität oder zur Vorsorge.

Anne Katharina Zschocke

Dr. med., studierte Humanmedizin und Naturheilverfahren, arbeitete als Ärztin und im praktischen Gartenbau, international als Referentin und freie Fachdozentin tätig. Sie gilt als Pionierin ganzheitlicher Mikrobiologie. Bestsellerautorin von vier weiteren Büchern.

www.dr-zschocke.de
www.darmbakterien-buch.de



EM – Die Effektiven Mikroorganismen
2. Auflage, 2016
€ 29,90 (D)/€ 30,80 (A)/Fr. 38.–
978-3-03800-600-8



Dr. Anne Katharina Zschocke
Natürlich heilen mit Bakterien
Gesund mit Leib und Seele

Ca. 280 Seiten, Format 13,5 x 22 cm
Gebunden
Auslieferung: Oktober 2016
Ca. € 24,95 (D)/€ 25,70 (A)/Fr. 29.90
ISBN 978-3-03800-902-3

AUCH ALS
E-Book



Standardwerk der Spagyrik



Überarbeitete, kommentierte
und erweiterte Neuauflage

Integration alten Wissens in eine
moderne Forschung

Die »Pflanzenalchemie« von Manfred M. Junius gehört bis heute zu den Standardwerken der Spagyrik. Grundlegend für die alchemistische Arbeit ist das Verständnis der unsichtbaren Kräfte, auf denen das Leben beruht – die vier Elemente, die Dreigliederung der Welt, das Wirken der Gestirne. Sie werden erläutert und zugleich in eine moderne Forschung integriert und mit der praktischen Umsetzung verbunden. Der Leser erhält nicht nur eine profunde Einführung in die Geheimnisse alchemistischen Denkens, sondern auch konkrete Anleitungen zur Selbstherstellung wertvoller Arzneimittel. Die komplexen Anleitungen sind – mit Originalzitaten und alten Texten untermauert – leicht nachvollziehbar und umsetzbar.

Für die Neuauflage wurde das Buch von Olaf Rippe überarbeitet, kommentiert, erweitert und neu durchgehend farbig bebildert. Mit Hinweisen auf heute spagyrisch arbeitende Firmen.

Manfred Michael Junius

1929–2004. Studium der ayurvedischen Medizin, Professor für Medizin an der Universität von Kalkutta. Gründer der Spagyrik Firma Australerba. 1979 erschien sein Buch »Pflanzenalchemie« auf Italienisch, 1982 auf Deutsch (Ansata).

Olaf Rippe

Heilpraktiker in eigener Praxis und Mitbegründer von »Natura Naturans«, Arbeitsgemeinschaft für Traditionelle Abendländische Medizin.
www.olaf-rippe.de



Manfred M. Junius

Pflanzenalchemie – ein praktisches Handbuch

Traditionelle Phytotherapie und
Spagyrik

Wie man heilkräftige Essenzen, Tinkturen und Elixiere selbst zubereitet
Neu herausgegeben von Olaf Rippe

Ca. 350 Seiten, Format 17,5 x 25 cm
Zahlreiche Fotos und Illustrationen
Gebunden

Auslieferung: September 2016
Ca. € 34,90 (D)/€ 35,90 (A)/Fr. 39.90
ISBN 978-3-03800-893-4

AUCH ALS
E-Book



Olaf Rippe/Margret Madejsky/
Max Amann/Patricia Ochsner/
Christian Rätsch

Paracelsusmedizin

6. Auflage, 2016
€ 44,90 (D)/€ 46,20 (A)/Fr. 53.90
978-3-85502-692-0



Wiederentdeckung vergessener Heilpflanzen



Die Schatzkiste aus der Vergangenheit: Volksmagie und Volksmedizin

Wissenschaftliche Fakten bestätigen Erfahrungsheilkunde

Eine spannende Entdeckungsreise zu heimischen Wildpflanzen vor unserer Haustür, die aus der modernen Pflanzenheilkunde völlig verschwunden sind, in der mittelalterlichen Heilkunde aber noch eine bedeutsame Rolle spielten. Rund 25 ausgewählte alte Heilpflanzen werden in diesem Buch porträtiert, beispielsweise Blutweiderich, Braunelle, Günsel oder Nelkenwurz. Neben den traditionellen Heilanwendungen kommt auch die moderne wissenschaftliche Sicht zum Zug. Anhand der bioaktiven Pflanzeninhaltsstoffe und zahlreicher aktueller Studien bestätigt sich die Erfahrungsmedizin unserer Vorfahren auf verblüffende Weise. Auch der gesundheitliche Wert der Pflanzen in der menschlichen Ernährung wird kurz beleuchtet, denn sie waren nicht zuletzt auch Nahrungspflanzen.

Zu jeder Pflanze gibt es praktische Hinweise und Rezepte, die zum Selbersammeln und zum Verarbeiten zu wirkungsvollen Heilmitteln anleiten.

Rudi Beiser

beschäftigt sich schon seit fast 40 Jahren mit Wildkräutern und Heilpflanzen und betrieb 20 Jahre lang die von ihm gegründete La Luna Kräutermanufaktur zur Produktion hochwertiger Kräutertees. Heute Dozent an verschiedenen Instituten und erfolgreicher Buchautor.
www.lalunakraeuter.de



Rudi Beiser
Vergessene Heilpflanzen
Botanik, Volksheilkunde,
Anwendungen

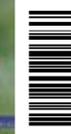
Ca. 150 Seiten, Format 15,5 x 22 cm
zahlreiche Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: Oktober 2016
Ca. € 24,95 (D)/€ 25,70 (A)/Fr. 29.90
ISBN 978-3-03800-888-0



Wolf-Dieter Storz
Ur-Medizin
4. Auflage, 2016
€ 24,95 (D)/€ 25,70 (A)/Fr. 29.90
978-3-03800-872-9



Wolf-Dieter Storz
**Heilkräuter und Zauberpflanzen
zwischen Haustür und Gartentor**
7. Auflage, 2011
€ 19,90 (D)/€ 20,50 (A)/Fr. 23.90
978-3-85502-693-7



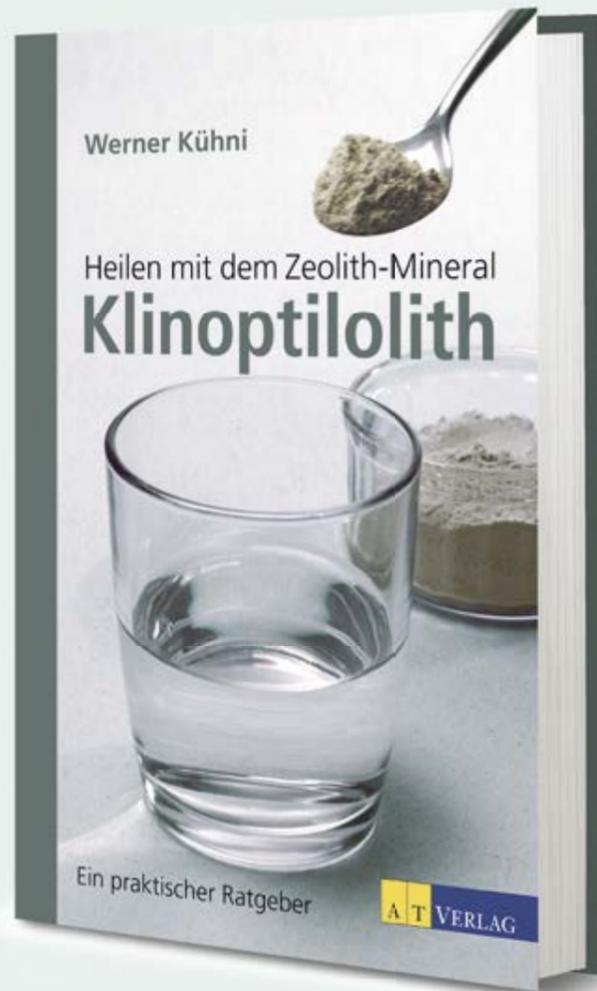
Ein Mineral, das entgiftet, heilt, schützt und stärkt

Klinoptilolith ist ein Multitalent unter den Mineralien. Er verbessert die Wirksamkeit anderer Medikamente und hilft bei Erkrankungen, bei denen es bislang nur wenige Therapiemöglichkeiten gab: bei Borreliose, Autoimmunerkrankungen, Schmerzzuständen und schwer behandelbaren Hauterkrankungen. Klinoptilolith entgiftet, wirkt auf das Immungeschehen und auf enzymatische Vorgänge im Körper ein, er mildert die Nebenwirkungen der Chemotherapie und ist ein eigentlicher Jungbrunnen. Ein Ratgeber für Laien und Fachleute, praxisnah und auf der Grundlage jahrelanger Recherchen sowie vielfältiger praktischer Erfahrung.

Ein Ratgeber für Laien und Fachleute

Informativ und leicht verständlich

4., überarbeitete und erweiterte Auflage des Erfolgsbuches



Neuauflage

Werner Kühni
Heilen mit dem Zeolith-Mineral Klinoptilolith

176 Seiten, Format 13,5 x 22 cm
44 Illustrationen
Gebunden

Auslieferung: bereits erschienen
€ 15,90 (D)/€ 16,40 (A)/Fr. 20.90
ISBN 978-3-03800-866-8

AUCH ALS
E-Book



9 783038 008866



Werner Kühni/Walter von Holst
Gesund durch Heilsteine und Öle
978-3-03800-812-5
€ 19,90 (D)/€ 20,50 (A)/Fr. 23,90

Kolloidales Silber – das gesunde Antibiotikum

Kolloidales Silber wirkt wie Breitband-Antibiotika zuverlässig gegen Viren, Bakterien und Pilze, zudem ist es entzündungshemmend, beschleunigt die Wundheilung und stabilisiert das Immunsystem. Diese Effekte sind inzwischen auch wissenschaftlich anerkannt und bewähren sich täglich in der Praxis.

Das Buch beinhaltet 80 Krankheitsbilder und ihre Behandlung mit kolloidalem Silber bei Mensch und Tier, die wissenschaftlichen Grundlagen und den neuesten Stand der Forschung sowie Hinweise zur Herstellung von kolloidalem Silber, zu Aufbewahrung und Haltbarkeit.

Ein umfassender praktischer Ratgeber sowohl für den privaten wie den professionellen Anwender – einfach, klar und für jedermann anwendbar.

Werner Kühni

Heilpraktiker und Psychotherapeut, Ausbildung in Homöopathie, Mind-Control und Hypnose, intensive Beschäftigung mit Aromatherapie. Buchautor und Ausstellungsmacher.
www.lavandinum.de

Walter von Holst

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



Neue Fallbeispiele und Erfahrungsberichte

Neue klinische Studien

Neuauflage

Werner Kühni
Walter von Holst
Kolloidales Silber
Das gesunde Antibiotikum für Mensch und Tier

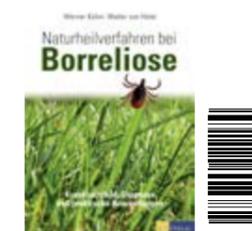
208 Seiten, Format 13,5 x 22 cm
Gebunden

Auslieferung: bereits erschienen
Ca. € 16,95 (D)/€ 17,40 (A)/Fr. 20.90
ISBN 978-3-03800-942-9

AUCH ALS
E-Book

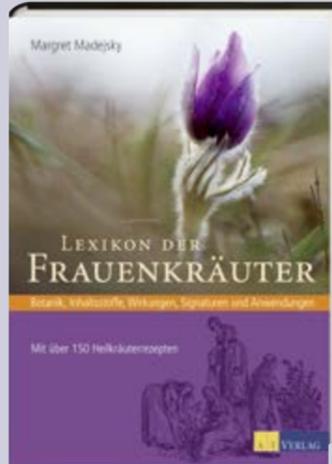


9 783038 009429



Werner Kühni/Walter von Holst
Naturheilverfahren bei Borreliose
€ 19,95 (D)/€ 20,60 (A)/Fr. 23,90
978-3-03800-917-7

Gesund werden, gesund bleiben! Herausragende Heilkunde-Bücher bei AT



Margret Madejsky
Lexikon der Frauenkräuter

€ 32,90 (D)/€ 33,90 (A)/Fr. 39.90
978-3-03800-417-2



Astrid Süßmuth
Lexikon der Alpenheilpflanzen

€ 32,90 (D) / € 33,90 (A) / Fr. 38.90
978-3-03800-671-8



Susanne Fischer-Rizzi
Das große Buch der Pflanzenwässer

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



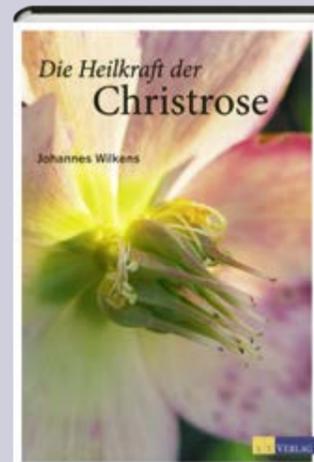
Roger Kalbermatten
Hildegard Kalbermatten
Pflanzliche Urtinkturen

€ 16,90 (D)/€ 17,40 (A) /Fr. 19.90
978-3-03800-601-5



Roger Kalbermatten
Wesen und Signatur der Heilpflanzen

€ 34,90 (D)/€ 35,90 (A)/Fr. 39.90
978-3-85502-744-6



Johannes Wilkens
Die Heilkraft der Christrose

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



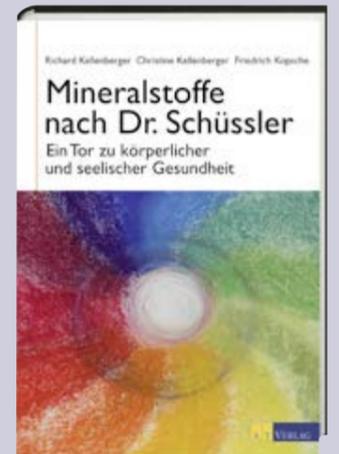
Wolf-Dieter Storl
Ur-Medizin

€ 24,95 (D)/€ 25,70 (A)/Fr. 29.90
978-3-03800-872-9



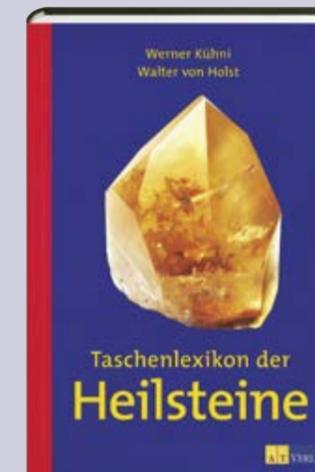
Wolf-Dieter Storl
Naturrituale

€ 24,90 (D)/€ 25,60 (A)/Fr. 29.90
978-3-85502-964-8



Richard Kellenberger
Christine Hug
Friedrich Kopsche
Mineralstoffe nach Dr. Schüssler

29,90 (D) / € 30,80 (A)/Fr. 36.–
978-3-03800-511-7



Werner Kühni
Walter von Holst
Taschenlexikon der Heilsteine

€ 9,95 (D)/€ 10,30 (A)/Fr. 13.90
978-3-03800-559-9



Panorama, Hüttenfeeling und Naturgenuss



50 Vorschläge für zweitägige Touren
in den Schweizer Alpen

Überarbeitete und aktualisierte
Neuausgabe

50 spannende Vorschläge für zweitägige Touren in den Schweizer Alpen. 50-mal die ideale Kombination zwischen Panoramazauber, Hüttenfeeling und Naturgenuss möglichst abseits der allseits bekannten Wege. 50 Etappenkombinationen, die sich am besten für eine Zweitageswanderung mit Anreise am ersten und Rückreise am zweiten Tag eignen. Die Tourenvorschläge führen durch Landschaften von ganz unterschiedlichem Charakter, verteilt über den ganzen Schweizer Alpenkranz. Die ausführliche Beschreibung der Touren wird ergänzt durch eine Fülle an Fotos, alle notwendigen praktischen Informationen sowie übersichtliche Karten. Genaue Hinweise zu Schwierigkeit und Charakter der Wanderung helfen bei der Routenwahl. Sämtliche Routen sind ohne spezielle Ausrüstung begehbar.

David Coulin

geboren 1967, Kommunikationsmanager, freier Fotojournalist und Buchautor. Daneben vermittelt er Bergerlebnisse in der ganzen Schweiz. Der erfahrene Alpinist und Tourenleiter mit den Schwerpunkten Wandern und Snowboardtouren ist Autor und Koautor mehrerer Bücher im AT Verlag.
www.davidcoulin.ch



Caroline Fink
Welten aus Eis
€ 49,90 (D)/€ 51,30 (A)/Fr. 49,90
978-3-03800-823-1



David Coulin
Die schönsten Alpinwanderungen in der Schweiz
€ 49,90 (D)/€ 51,30 (A)/Fr. 49,90
978-3-03800-788-3



Sonderausgabe

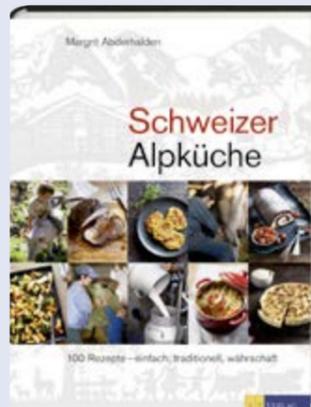
David Coulin
Die schönsten Zweitagestouren in den Schweizer Alpen
50 traumhafte Bergwanderungen mit Hüttenromantik

164 Seiten, Format 21 x 28 cm
255 Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: bereits erschienen
€ 29,90 (D)/€ 30,80 (A)/Fr. 29,90
ISBN 978-3-03800-936-8



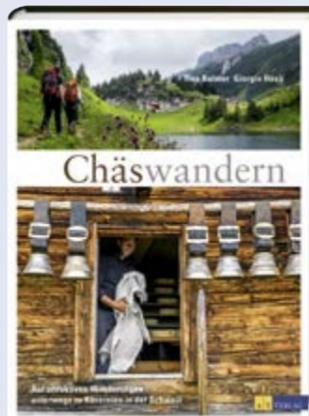
Die Schweiz genießen

Bücher für Schweiz-Fans, Touristen und
(Heimweh-)Schweizerinnen



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

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



Tina Balmer/Giorgio Hösli
Chäs wandern

232 Seiten, Format 21 x 28 cm
267 Farbfotos, Gebunden
€ 49,90 (D)/€ 51,30 (A)/Fr. 49.90
ISBN 978-3-03800-837-8



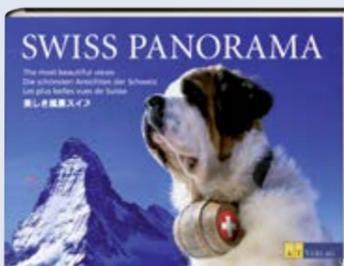
Heinz Staffelbach
**Auf stillen Wegen
an starke Orte**

2. Auflage, 2014
208 Seiten, Format 23 x 28 cm
124 Farbfotos, Gebunden
€ 49,90 (D)/€ 51,30 (A)/Fr. 49.90
ISBN 978-3-03800-660-2



Sandra Papachristos Ricken-
bach/Roland Gerth
Wandern rund um den Säntis

216 Seiten, Format 21 x 28 cm
196 Farbfotos, Gebunden
€ 49,95 (D)/€ 51,40 (A)/Fr. 49.90
ISBN 978-3-03800-801-9



Swiss Panorama

8. Auflage, 2015
96 Seiten, Format 22 x 16 cm
46 Farbfotos, Gebunden
Auslieferung: bereits erschienen
€ 19,95 (D)/€ 20,60 (A)/Fr. 19.95
ISBN 978-3-03800-890-3



Switzerland

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



Erweiterte Neuauflage eines Longsellers

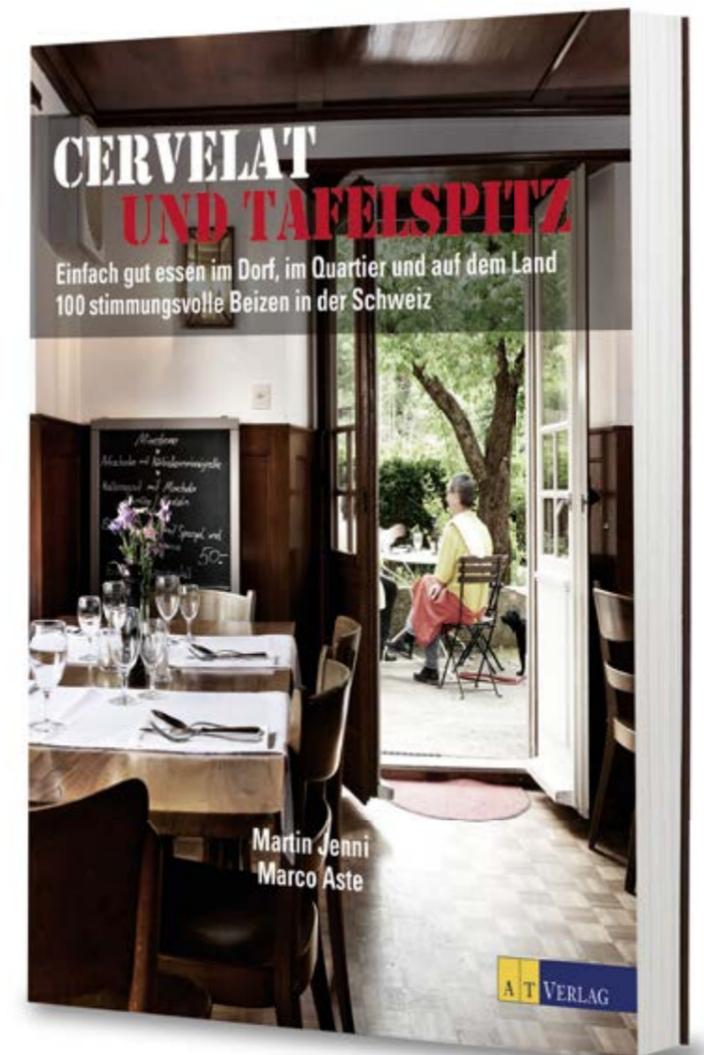
Dieses Buch ist eine Liebeserklärung an 100 Beizen in allen Kantonen der Schweiz. Wirtshäuser mit dem Sinn für das Wesentliche. Beizen zum Überhocken in behaglichen Stuben. Spektakulär unspektakuläre Orte, an denen im Sommer der Wurstsalat und im Winter das Raclette die Speisekarte abgibt. Jede Beiz in diesem Buch hat ihre Eigenheiten, ist ein Unikat mit sympathisch eigenwilligen Gastgebern. Alle vorgestellten Adressen sind Bollwerke gegen die Verrohung der traditionellen Beizenkultur. Auch wenn die Einkehren ganz gewöhnlich scheinen – oder gerade deswegen.

Martin Jenni

geboren 1959, Freier Journalist BR und Autor. Er schreibt für diverse Medien (Salz & Pfeffer, Transhelvetica, Schweizer Landliebe, Basler Zeitung, Sonntagszeitung, Migros Magazin) über die feine Lebensart, entdeckt für seine Kolumnen und Bücher Produzenten der besseren Art, patinierte Einkehren, kulinarische Spezialitäten und verträumte Plätze in Stadt und Land.

Marco Aste

geboren 1961 in Basel. International tätiger Fotograf mit Studio in Basel. Spezialisiert auf People, Food, Stilllife, Interiors und Architektur. www.photographer-marcoaste.com



5., überarbeitete und aktualisierte
Neuauflage

Mit 24 neuen Beizen, den besten
Neuentdeckungen der Autoren

Martin Jenni
Marco Aste
Cervelat und Tafelspitz

384 Seiten, Format 19,5 x 24,5 cm
680 Farbfotos
Broschur mit Klappen
Auslieferung: Juni 2016
€ 49,90 (D)/€ 51,30 (A)/Fr. 49.90
ISBN 978-3-03800-937-5



Anschriften Schweiz

Verlag

AT Verlag
AZ Fachverlage AG
Bahnhofstraße 41
CH-5000 Aarau
Telefon +41 (0)58 200 44 00
Fax +41 (0)58 200 44 01
info@at-verlag.ch
www.at-verlag.ch

Auslieferung

Buchzentrum AG
Industriestraße Ost 10
CH-4614 Hägendorf
Telefon +41 (0)62 209 25 25
Fax +41 (0)62 209 26 27
kundendienst@buchzentrum.ch
www.buchzentrum.ch

Vertretung Schweiz

Stephanie Brunner, Urs Wetli,
Angela Kindlimann
Scheidegger & Co. AG
Obere Bahnhofstraße 10A
CH-8910 Affoltern a.A.
Telefon +41 (0)44 762 42 47, 41 oder 46
Fax +41 (0)44 762 42 49
s.brunner@scheidegger-buecher.ch,
u.wetli@scheidegger-buecher.ch,
a.kindlimann@scheidegger-buecher.ch
www.scheidegger-buecher.ch

Kontakte Verlag Aarau/Schweiz

Verlagsleitung

Urs Hunziker
Telefon +41 (0)58 200 44 12
urs.hunziker@azmedien.ch

Leitung Lektorat

Monika Schmidhofer
Telefon +41 (0)58 200 44 05
monika.schmidhofer@azmedien.ch

Lektorat

Christine Mörl
Telefon +41 (0)58 200 44 15
christine.moerl@azmedien.ch

Herstellung

Adrian Pabst
Telefon +41 (0)58 200 44 07
adrian.pabst@azmedien.ch

Heidi Schuppisser

Telefon +41 (0)58 200 44 08
heidi.schuppisser@azmedien.ch

Tanja Weber

Telefon +41 (0)58 200 44 08
tanja.weber@azmedien.ch

Marketing/Werbung

Anne-Cathérine Schürmann
Telefon +41 (0)58 200 44 09
anne-catherine.schuermann@azmedien.ch

Vertrieb

Christine Gutknecht
Telefon +41 (0)58 200 44 10
christine.gutknecht@azmedien.ch

Presse und Öffentlichkeitsarbeit

Brigitte Bosshard Bordoni
Telefon +41 (0)58 200 44 03
brigitte.bosshard@azmedien.ch

Verlagsassistentz/Lizenzen

Liliane Licata
Telefon +41 (0)58 200 44 02
liliane.licata@azmedien.ch

Kontakte Verlag Deutschland/ Österreich

Geschäftsführung/Marketing

Dr. Michael Günther
Telefon +49 (0)89 767 567 10
michael.guenther@atverlag.de

Buchhandell/Assistenz

Sibylle Schmid
Telefon +49 (0)89 767 567 20
sibylle.schmid@atverlag.de

Presse und Öffentlichkeitsarbeit

Medienbüro Gina Ahrend
Hochfeld 11
82343 Pöcking am Starnberger See
Telefon +49 (0)8157 32 93
Fax +49 (0)8157 53 26
info@ahrend-medienbuero.de
www.ahrend-medienbuero.de

Anschriften Deutschland

Verlag

AT Verlag Deutschland / Österreich
Fruchthof
Gotzinger Straße 52b
81371 München
Postfach 750 199
81331 München
Telefon +49 (0)89 767 567 0
Fax +49 (0)89 767 567 11
info@atverlag.de
www.at-verlag.ch

Auslieferung

Brockhaus / Commission
Kreidlerstrasse 9
70806 Kornwestheim
Telefon
+49 (0)7154 13 270, Zentrale
+49 (0)7154 13 27 92 10, Isabella Gösch
Fax +49 (0)7154 13 27 13
atverlag@brocom.de
www.brocom.de

In Deutschland vertreten durch:

Baden-Württemberg

Verlagsagentur Arne Bohle GmbH
Arne Bohle und Alexandra Ortner
Röntgenstraße 27
77694 Kehl
Telefon +49 (0)7851 48 21 66
Fax +49 (0)7851 48 22 68
vv-bohle@t-online.de

Bayern

Dolles Vertriebssteam
Michael Dolles, Elke Hermann,
Katja Neugirg, Petra Uffinger, Alexandra
Hildner (z. Zt. in Elternzeit)

Büro: Katja Neugirg

bestellung@dolles-vertriebsteam.de
Telefon +49 (0)941 58613 53
Fax +49 (0)941 58613 55

michael.dolles@dolles-vertriebsteam.de
Telefon +49 (0)941 58613 53
Fax +49 (0)941 58613 55

elke.hermann@dolles-vertriebsteam.de
Telefon +49 (0)8379 728 628
Fax +49 (0)8379 728 743

petra.uffinger@dolles-vertriebsteam.de
Telefon +49 (0)941 58613 53
Fax +49 (0)941 58613 55

Hessen, Saarland, Rheinland-Pfalz, Luxemburg

Dieter Naleppa
Telefon +49 (0)173 6122107

Büro:

Matthias Symann
Postfach 1217
55280 Nierstein
Telefon +49 (0)6133 5776244
Fax +49 (0)6133 5776245
vertreterbuero@kornsand-agentur.de

Mecklenburg-Vorpommern, Berlin, Brandenburg

Helmut Figoluschka
Postfach 100 273
10562 Berlin
Telefon +49 (0)30 61 07 32 90
Fax + 49 (0)30 61 07 32 91
figoluschka@buchmenue.de

Niedersachsen, Schleswig-Holstein, Hamburg, Bremen

Handelsagentur Sven Gembrys
Sven Gembrys, Fabienne Schäfer
Jochim-Sahling-Weg 31
22549 Hamburg
Telefon +49 (0)40 40 18 78 03
Fax +49 (0)40 419 128 11
s.gembrys@gmx.de

Nordrhein-Westfalen

Büro für Bücher
www.buerofuerbuecher.de

Gerd Wagner

Poststraße 39
41334 Nettetal-Kaldenkirchen
Telefon +49 (0)2157 12 47 01
Fax +49 (0)2157 12 47 02
g.wagner@buerofuerbuecher.de

Benedikt Geulen

Meertal 122
41464 Neuss
Telefon +49 (0)2131 125 59 90
Fax +49 (0)2131 125 79 44
b.geulen@buerofuerbuecher.de

Ulrike Hölzemann

Dornseifer Str. 67
57223 Kreuztal
Telefon +49 (0)2732 55 83 44
Fax +49 (0)2732 55 83 45
u.hoelzemann@buerofuerbuecher.de

Anschriften Österreich

Auslieferung

Dr. Franz Hain-Verlagsauslieferungen
Dr. Otto Neurath Gasse 5
A-1220 Wien
Telefon +43 (0)1 282 65 65 77
(Bestellabteilung)
Fax +43 (0)1 282 52 82
bestell@hain.at

In Österreich vertreten durch:

Wien, Niederösterreich, Oberösterreich, Burgenland, Südtirol

Alfred Trux
Verlagsvertretung
Weyerstraße 15
A-4810 Gmunden
Telefon +43 (0)699 11 65 20 89
Fax +43 (0)732 21 00 22 66 36
trux@kabeltvgmunden.at
Alfred.Trux@gmx.at

Steiermark, Salzburg, Kärnten, Tirol, Vorarlberg

Verlagsvertretungen
Ing. Christian Hirtz
Steinbergstraße 1
A-8076 Vasoldsberg
Telefon +43 (0)664 424 59 05
Fax +43 (0)3133 31 656
christian.hirtz@aon.at



Besuchen Sie uns auf Facebook!

Preisstand Mai 2016, Irrtum und Änderungen vorbehalten, Ladenpreise (€) bzw. Listenpreise (Fr.) inkl. Mehrwertsteuer

Umschlagfoto © Sylvan Müller, aus »Leaf to Root«.

ars vivendi AT Becker Joest Volk Brandstätter Matthaes Thorbecke Umschau	artfolio In Qualität vernarrt. Vertriebsbüro Juliane Seyfarth Eversbuschstraße 40a 80999 München T. +49-500 80 88 0 F. +49-500 80 88 18 office@juliane-seyfarth.de www.juliane-seyfarth.de
--	---