

atVERLAG

Herbst 2020

artfolio
In Qualität vernarrt.

Unsere April-Neuheiten ...

Wissen und Weisheit
in bewegten Zeiten

Natur
Handwerk
Selbsterfahrung

Einfach kochen
mit Hand und Herz



Sabine Simeoni
Mit der Natur verbunden
Mit wildem Handwerk
zu den eigenen Wurzeln finden
176 Seiten, Format 19,2 x 24,5 cm,
Farbfotos, gebunden
€ 26,- (D)/€ 27,- /Fr. 31.90
ISBN 978-3-03902-047-8



Malte Härtig
Jule Felice Frommelt
Das Glück der einfachen Küche
Kneten, reiben, zupfen, mischen –
Kochen als sinnliches Handwerk
192 Seiten, Format 18 x 25 cm Farbfotos,
gebunden, Halbleinen, Lesebändchen
€ 28,- (D)/€ 29,- (A)/Fr. 34.90
ISBN 978-3-03902-049-2



Die geheimnisvolle
Welt der Pilze



Paul Stamets
Fantastische Pilze
Wie Pilze heilen, unser Bewusstsein erwei-
tern und den Planeten retten können
184 Seiten, Format 19,7 x 25,4 cm,
Farbfotos, gebunden
€ 25,- (D)/€ 26,- (A)/Fr. 29.90
ISBN 978-3-03902-057-7



Wolf-Dieter Storl
Einsichten und Weitblicke
Das Wolf-Dieter Storl Lesebuch
304 Seiten, Format 13,5 x 22 cm,
Fotos und Illustrationen, gebunden
€ 25,- (D)/€ 26,- (A)/Fr. 29.90
ISBN 978-3-03902-066-9



Pflanzenheilkunde
für die Seele



Roger Kalbermatten
Hildegard Kalbermatten
**Psyche des Menschen
und Signatur der Heilpflanzen**
320 Seiten, Format 13,5 x 22 cm,
Fotos und Illustrationen, gebunden
€ 34,90 (D)/€ 35,90 (A)/Fr. 39.90
ISBN 978-3-03902-063-8



Mit der Kraft der Pflanzen
zu Spiritualität und Heilung



Svenja Zuther
Die Zauberkraft der Pflanzenwelt
Spirituelle Naturerfahrung –
Ganzheitliches Heilen mit Pflanzen
272 Seiten, Format 15,5 x 23,3 cm,
Farbfotos, gebunden
€ 29,90 (D)/€ 30,80 (A)/Fr. 36.90
ISBN 978-3-03902-051-5



... nochmals
im Rampenlicht

Jetzt geht es aufwärts!

Neue Wanderbücher
aus dem Frühjahrsprogramm 2020



Der Blick in
diese Abgründe
ist atemberaubend!

Hajo Degen
Ragna Kilp
**Wanderungen durch die schönsten
Schluchten in der Schweiz**

€ 30,- (D)/€ 31,- (A)/Fr. 29.90
ISBN 978-3-03902-020-1



9 783039 020201



Neuauflage
im handlichen
Rucksack-
format

David Coulin
**Die schönsten Panoramataouren
in der Schweiz**

€ 30,- (D)/€ 31,- (A)/Fr. 29.90
ISBN 978-3-03902-059-1



9 783039 020591



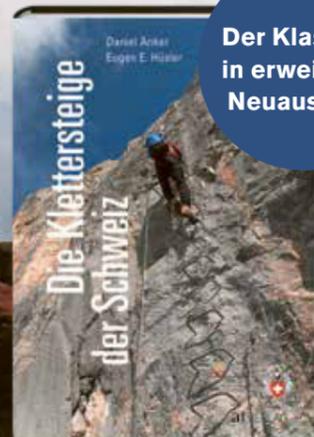
Neuauflage
im handlichen
Rucksack-
format

David Coulin
**Die schönsten Rundwanderungen
in den Schweizer Alpen**

€ 30,- (D)/€ 31,- (A)/Fr. 29.90
ISBN 978-3-03800-533-9



9 783038 005339



Der Klassiker
in erweiterter
Neuauflage

Daniel Anker
Eugen E. Hüsler
Die Klettersteige der Schweiz

€ 35,- (D)/€ 36,- (A)/Fr. 34.90
ISBN 978-3-03902-072-0



9 783039 020720

Neuerscheinungen Herbst 2020



Netflix-Star Asma Khans indische Familienrezepte

Der Bestseller aus England

»Wissen Sie, ich will die gläserne Decke nicht durchbrechen, ich will das ganze Gebäude zum Einsturz bringen – und es mit Frauen füllen.«

– ASMA KHAN im Interview mit Culinary-Ladies.de



Charisma, Warmherzigkeit und Genuss:

7/6 Exemplare
plus Streifenplakat
plus Deko-Girlande
aus Indien

Asma Khans starker Auftritt in Ihrer Buchhandlung



Brockhaus Aktionspaket 90026
Bitte wenden Sie sich an Ihre Vertreterin, Ihren Vertreter.

Authentische indische Küche für zu Hause
Rezepte aus den Palästen und Straßen
Kalkuttas

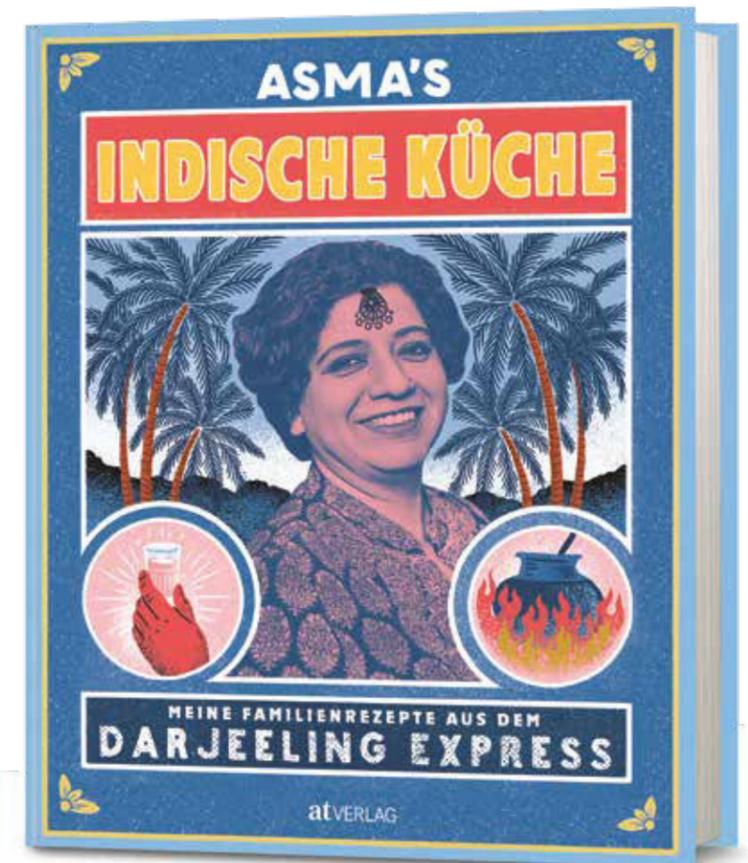
Das Kochbuch einer Kämpferin
für die Frauen in Küche und Gesellschaft

Dieses Buch bietet einen einzigartigen Einblick in die echte indische Küche mit Rezepten, die auch zu Hause gut gelingen. Beeinflusst von der Küche ihrer Mogulvorfahren und dem Street Food Kalkuttas lädt die Autorin ein zu kulinarischen Ausflügen. Die Rezepte umfassen Gerichte für zwei, unkomplizierte Mahlzeiten für die ganze Familie und Vorschläge für kleine Festessen mit Freunden oder einen großen Festschmaus mit zahlreichen Gästen. Das Buch enthält vegetarische und Fleischgerichte, Süßigkeiten und Getränke.

Die Autorin enthüllt das Geheimnis ihres Erfolgs, erzählt die Geschichte ihres Kampfes für die Frau und beschreibt, wie Essen ihr beim Ankommen in ihrer neuen Heimat half. Sie feiert gleichermaßen kulturelles Erbe, Gemeinschaft und Qualität.

ASMA KHAN

eröffnete nach ihrem Jurastudium mit Promotion einen Supper Club in ihrer Wohnung in Kensington. Später folgte das inzwischen weltbekannte Restaurant Darjeeling Express in London. In der Küche arbeiten ausschließlich Frauen, und ein Anteil der Einkünfte aus dem Restaurant geht an ihre Hilfsorganisation Second Daughters, die die Mädchenbildung in Indien fördert. Asma Khan wurde bei den Asian Restaurant Awards 2018 und den Asian Women of the Year Awards zur »Unternehmerin des Jahres« gewählt.



Asma Khan

Asma's Indische Küche
Meine Familienrezepte
aus dem Darjeeling Express

Fotos: Kim Lightbody, Ming Tang-Evans,
Alan Berry Rhys
184 Seiten, Format 19 x 23,5 cm
Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: August 2020
Ca. € 22,- (D)/€ 23,- (A)/Fr. 26.90
ISBN 978-3-03902-087-4



Tanja Grandits' vegetarische Küche für zu Hause

»Bevor ich Köchin wurde, habe ich vegetarisch gegessen, und auch heute noch koche ich privat vorwiegend ohne Fleisch und Fisch. Diese kleine Einschränkung ist ein Anreiz für mich, neue Ideen für tolle Gerichte zu entwickeln.«

- TANJA GRANDITS

So kocht die Spitzenköchin privat

Über 100 vegetarische Rezepte der besten Köchin der Schweiz

Die Fortsetzung des Bestsellers
»Tanjas Kochbuch«

Vegetarisch zu kochen entspricht dem Zeitgeist, ist aber auch der gelebte Alltag von Tanja Grandits. Zu Hause essen die Basler Spitzenköchin und ihre Tochter fast ausschließlich Gerichte ohne Fleisch und Fisch, dafür mit viel Gemüse, Getreide und Hülsenfrüchten.

In diesem Buch präsentiert sie die Grundlagen ihrer vegetarischen Küche: warme und kalte Gerichte für den Start in den Tag, Snacks und Sandwiches auch zum Mitnehmen, Suppen, Reis- und Pastagerichte, Käse und Milchprodukte, Ofengerichte und Desserts. Überraschungen wie selbstgemachter Ziegenkäse aus Milch vom Bauern aus der Nachbarschaft machen das Buch zu einer echten Trouvaille. Eine Küche mit Herz und Seele, Gemüse und Geschmack für jeden Tag.

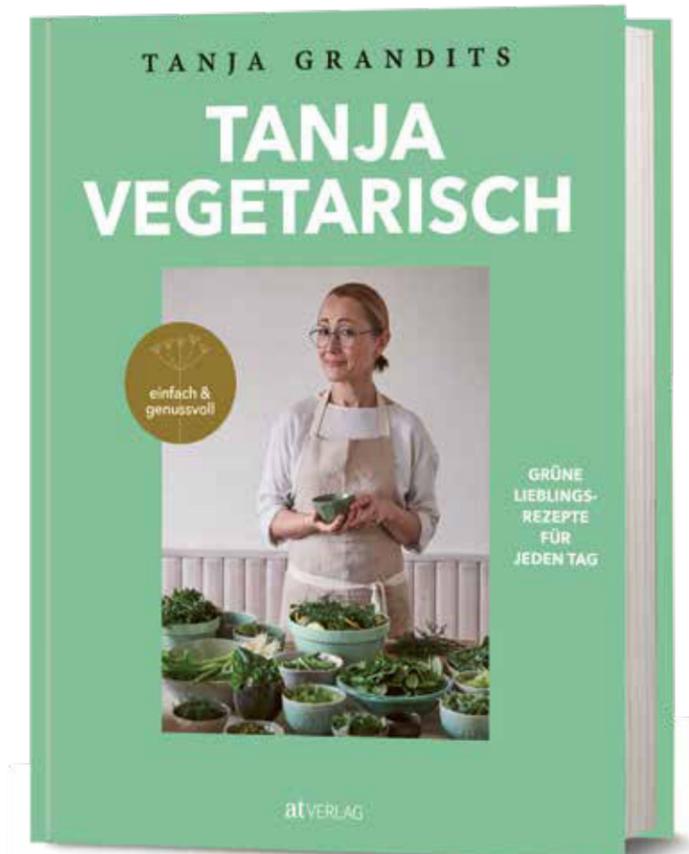
TANJA GRANDITS

ist die beste Köchin der Schweiz. Sie ist »Koch des Jahres 2020« und hat 19 Punkte im GaultMillau und zwei Sterne im Guide Michelin. Sie ist bekannt für ihren virtuellen Umgang mit Aromen, Gewürzen und Texturen. Grandits hat sechs Kochbücher veröffentlicht (alle im AT Verlag). Ihr letztes Werk, »Tanjas Kochbuch«, ist ein Bestseller.



Tanjas Kochbuch

5. Auflage, 2020
€ 34,- (D)/€ 35,- (A)/Fr. 39.90
ISBN 978-3-03800-067-9



Tanja Grandits

Tanja vegetarisch

Grüne Lieblingsrezepte für jeden Tag
einfach & genussvoll

Fotos: Lukas Lienhard
Ca. 320 Seiten, Format 21 x 26,5 cm
Gebunden, Lesebändchen
Auslieferung: Oktober 2020
Ca. € 34,- (D)/€ 35,- (A)/Fr. 39.90
ISBN 978-3-03902-093-5





Das Beste aus dem Gemüsegarten

» Was jeder braucht, ist das Wissen, wo man beste Zutaten kauft, wie man sie verarbeitet und haltbar macht und vor allem: Wie man aus 1 Gemüse 10 geile Gerichte kocht!«

– CLAUDIO DEL PRINCIPE



Slow Food all'italiana – vegetarisch

Italienische Klassiker und neue Rezepte für jeden Tag

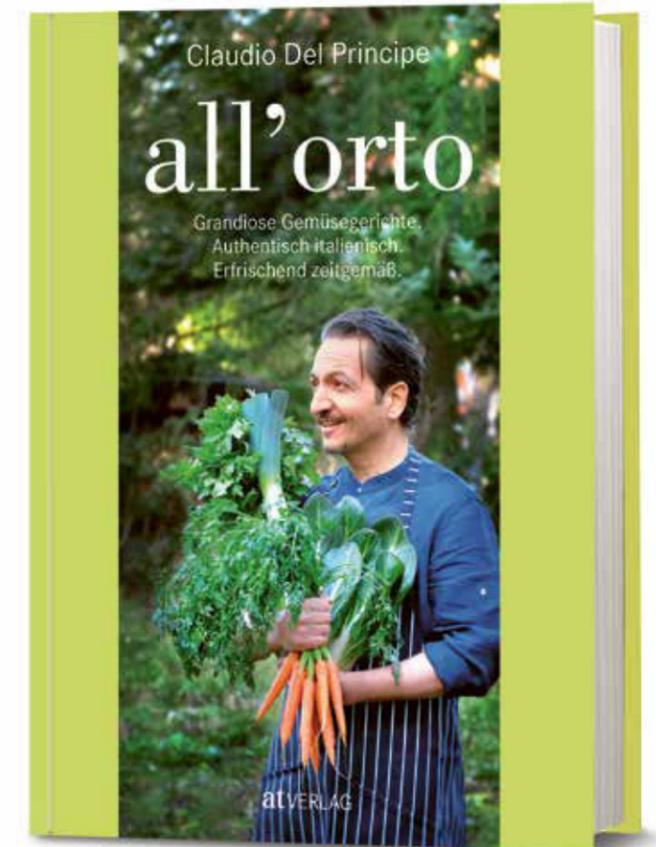
10 Gerichte aus 1 Gemüse

»Orto« heißt Gemüsegarten auf Italienisch. Ohne »Ortaggi« – gutes Gemüse aus dem Garten oder vom Markt – ist der Italiener hoffnungslos verloren. Virtuos zaubert er daraus bittersüße Salate, süchtig machende Antipasti, perfekte Pasta-begleiter, sättigende Suppen oder Beilagen, die eigentlich auch ganz gut für sich alleine stehen könnten.

Jede Menge Gemüsesorten und unvergleichliche Zubereitungsarten sorgen für Abwechslung und Geschmacksvielfalt. Mittlerweile finden sich auch bei uns charaktervolle Gemüse wie Cime di rapa, Catalogna, Barba di frate, Radicchio, Castelfranco oder Puntarelle im Handel. Claudio Del Principe pflückt sich die besten italienischen Rezepte heraus, erklärt Herkunft, Tradition und Zubereitungsvarianten und ergänzt sie mit zeitgemäßen Eigenkreationen und inspirierenden Gedanken.

CLAUDIO DEL PRINCIPE

ist Texter, Storyteller und erfolgreicher Autor von bisher sechs Kochbüchern. Sein Blog »Anonyme Köche« gilt als Perle unter den deutschsprachigen Foodblogs. Er liebt die Reduktion aufs Wesentliche – beim Kochen, Schreiben und Fotografieren – und entfacht damit die Leidenschaft fürs Kochen und Genießen, die in so vielen von uns schlummert.

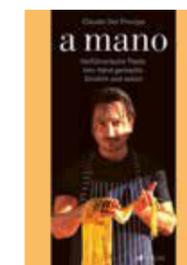


Claudio Del Principe

all'orto

Grandiose Gemüsegerichte.
Authentisch italienisch.
Erfrischend zeitgemäß.

Ca. 300 Seiten, Format 17,5 x 24,5 cm
Farbfotos
Gebunden, Lesebändchen
Auslieferung: Oktober 2020
Ca. € 34,- (D)/€ 35,- (A)/Fr. 39.90
ISBN 978-3-03902-083-6



a mano

2. Auflage, 2019
€ 34,- (D)/€ 35,- (A)/Fr. 39.90
ISBN 978-3-03902-018-8



al forno

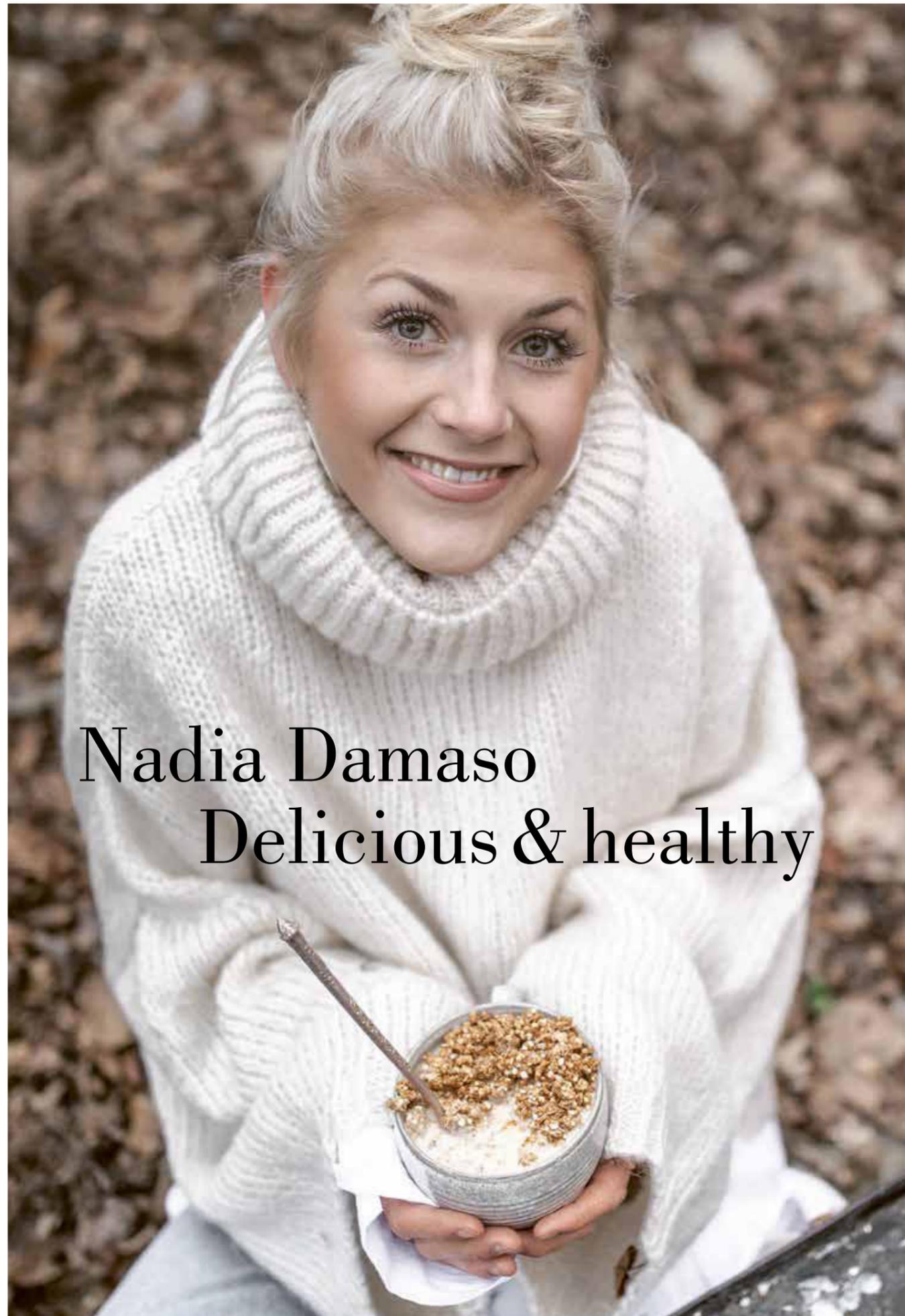
3. Auflage, 2018
€ 34,- (D)/€ 35,- (A)/Fr. 39.90
ISBN 978-3-03800-070-9



a casa

3. Auflage, 2018
€ 39,90 (D)/€ 41,10 (A)/Fr. 49.90
ISBN 978-3-03800-970-2





Nadia Damaso
Delicious & healthy

Die Reise geht weiter



Gesunde, schnelle, unkomplizierte Rezepte für jeden Tag

Einfach zu beschaffende Zutaten, ohne Belastung für unseren Planeten

Mit der Bestsellerautorin die Küche managen

Das neue Buch der Bestsellerautorin Nadia Damaso enthält schnelle, einfache und gesunde Rezepte aus Zutaten, die in jedem Haushalt zum Vorrat gehören. Sie zeigt, wie man für den Alltag unter der Woche planen und vorkochen kann, um sich trotz Zeitmangels frisch und gesund zu ernähren.

Gesunde Ernährung kann genauso lecker und vielfältig sein wie herkömmliche Ernährung und bringt Körper, Geist und Seele in Einklang – so ihr Credo. Aus Karotten, Äpfeln, Haferflocken, Kartoffeln, Gewürzen und Joghurt entstehen Gerichte wie ein herzerwärmendes Karotten-Porridge mit karamellisierten Zimt-Äpfeln oder gebratene Kartoffel- und Karottentaler mit Gewürzjoghurt. Die Rezepte sind leicht zuzubereiten und inspirieren dazu, eigene Gerichte mit gesundem Superfood zu kreieren.

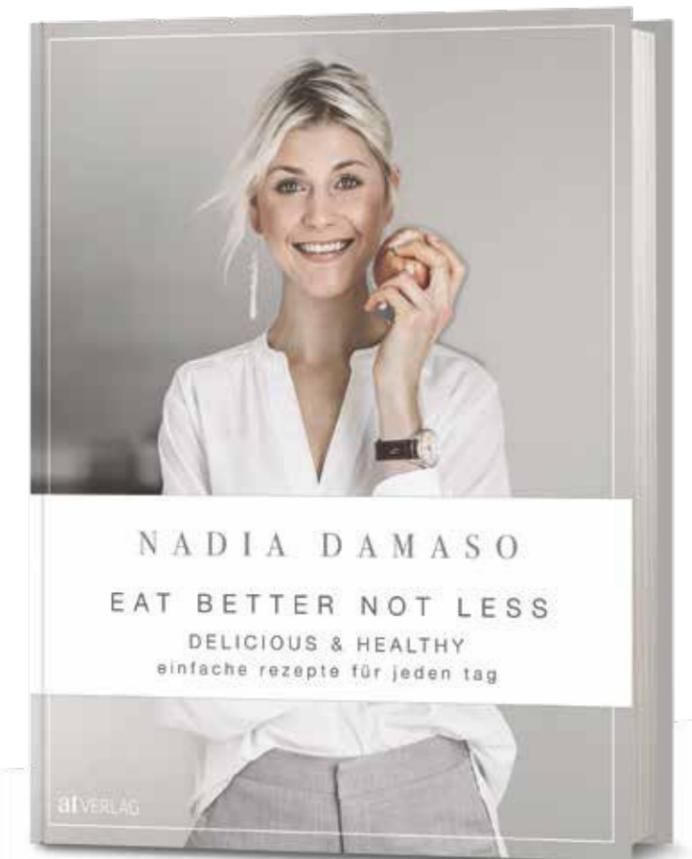
NADIA DAMASO

lebt in Zürich. Sie ist erfolgreiche Rezeptentwicklerin und Kochbuchautorin. Mit ihren ersten beiden Büchern »Eat better not less« und »Eat better not less – Around the World« landete sie auf Anhieb Bestseller. Sie schafft es, ihre beiden Leidenschaften Kochen und Fotografieren zu verbinden und mit anderen Menschen zu teilen.



Eat better not less – Around the World

3. Auflage, 2018
€ 29,90 (D)/€ 30,80 (A)/Fr. 36,90
ISBN 978-3-03800-972-6



Nadia Damaso

Eat better not less

Delicious & healthy
Einfache Rezepte für jeden Tag

Ca. 280 Seiten, Format 24,5 x 28 cm
Gebunden
Auslieferung: September 2020
Ca. € 28,- (D)/€ 29,- (A)/Fr. 34,90
ISBN 978-3-03902-079-9





Das große Kochbuch der islamischen Welt

»Eines der zehn besten
Kochbücher des bisherigen
21. Jahrhunderts.«

– THE NEW YORKER



Das bisher umfassendste Buch
zur islamischen Küche

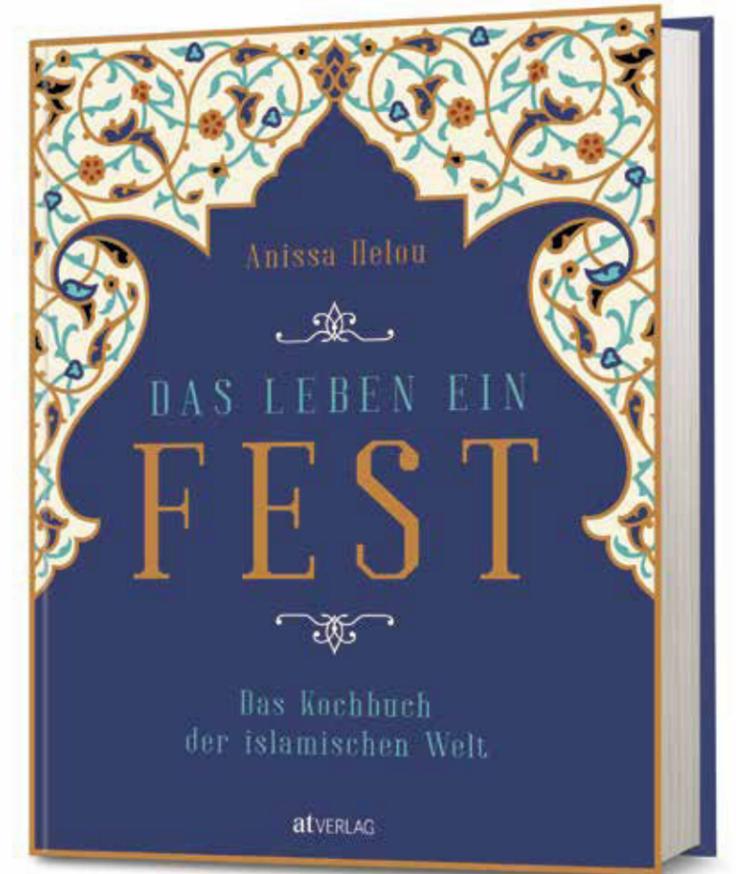
Ein Koch- und Lesebuch zu Kulinarik,
Religion und Traditionen

300 traditionelle Rezepte

Dieses Koch- und Lesebuch gewährt nicht nur einen Einblick in muslimische kulinarische Traditionen, sondern auch in Geografie, Religion und Geschichte der muslimischen Welt. 300 Rezepte zeichnen den Weg des Islams von seiner Entstehung im heutigen Saudi-Arabien bis in die modernen Gesellschaften Asiens, Afrikas und des Nahen und Mittleren Ostens nach. Viele Rezepte werden nicht nur einmal, sondern in ihren regionalen Varianten präsentiert. So entsteht ein vielfältiges Bild der muslimischen Küchentraditionen verschiedener Regionen. Rezepte für Brot, Fleisch, Getreide, Fisch- und Meeresfrüchte, Süßes und natürlich Gewürzmischungen wecken den Appetit auf die Gerichte der islamischen Welt. Beschrieben werden nicht nur Rezepte, sondern auch die Bräuche und Geschichten, die dazugehören, sowie die Geräte, die man zu ihrer Herstellung braucht. Ein Buch, das Sinn und Sinnlichkeit vereint.

ANISSA HELOU

lebte in Beirut, London und Paris, wohnt heute in Italien. Ursprünglich in der Welt der Kunst unterwegs, zog es sie bald in die Küche, wo sie zu einer Kapazität auf dem Gebiet der Kulinarik der islamischen Welt wurde. Sie schreibt Bücher über die Küchen des Mittelmeerraums und des Nahen und Mittleren Ostens. 2013 wurde sie vom »Arabian Business Magazine« zu einer der »100 most powerful arab women« gekürt.



Anissa Helou

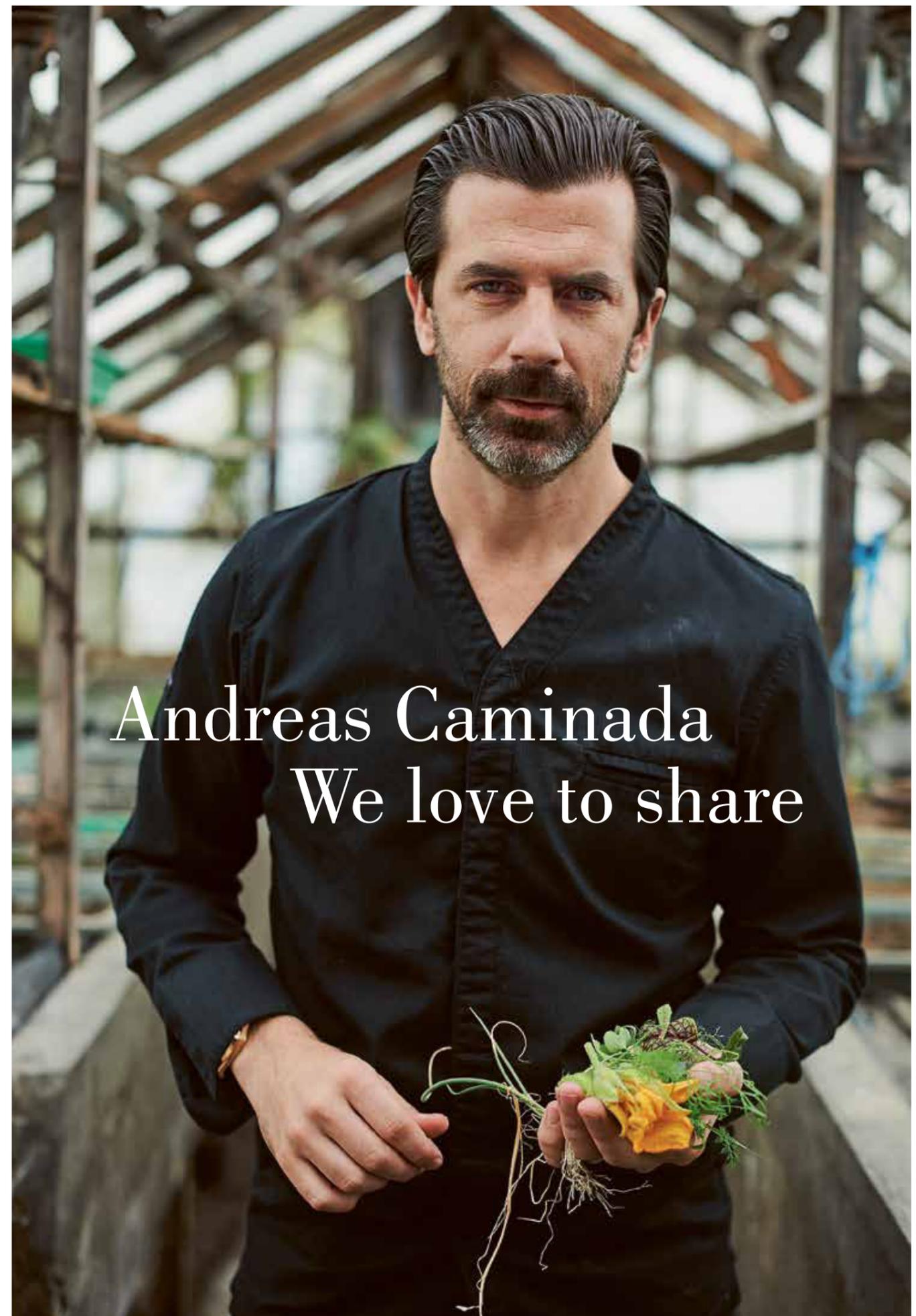
Das Leben ein Fest

Das Kochbuch der islamischen Welt

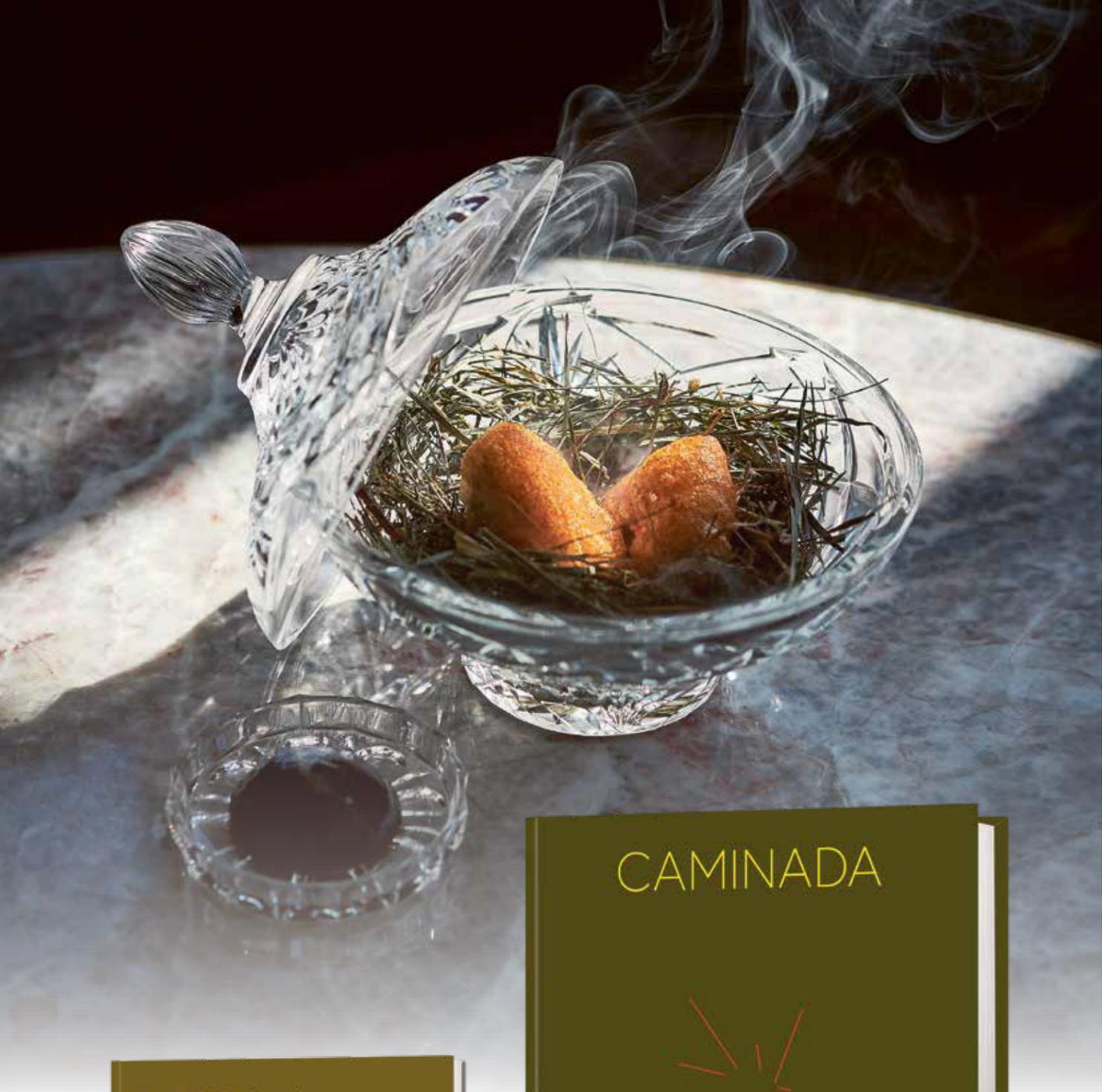
Fotos: Anissa Helou, Kristin Peters,
Alastaire Hendy, Ali Farhoud
544 Seiten, Format 21,6 × 26,7 cm
Farbfotos
Gebunden, Lesebändchen
Auslieferung: August 2020
Ca. € 48,- (D)/€ 49,- (A)/Fr. 58,-
ISBN 978-3-03902-064-5



9 783039 020645



Andreas Caminada
We love to share



90 Gerichte zum Teilen,
von ganz einfach bis Fine Dining

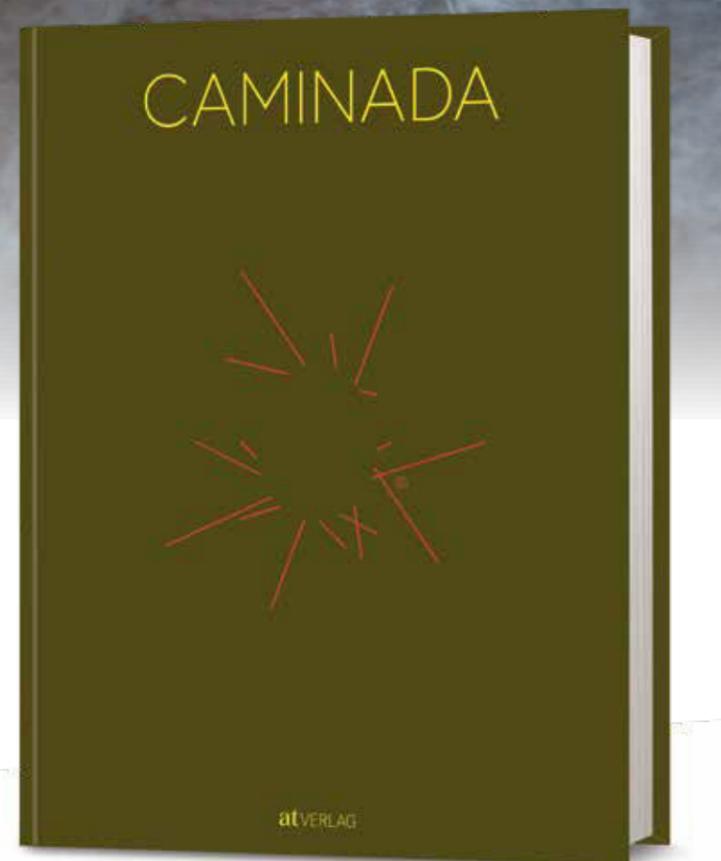
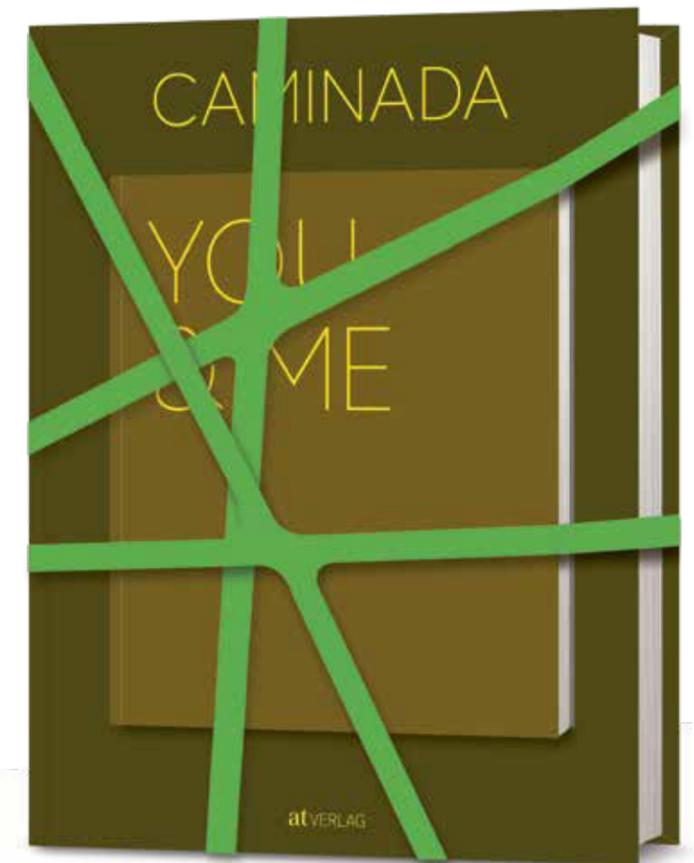
Einblick in die Welt der IGNIV-Philosophie

2 Bücher – 1 Geschichte über die
kulinarische Welt von Andreas Caminada

Von ganz einfach bis Fine Dining: Andreas Caminadas neues Buch ist eine Einladung zum gemeinsamen Genießen. In zwei Teilen präsentiert er Gerichte, die sich zum Teilen eignen. Der erste liefert kulinarische Inspiration für ungezwungene Gelegenheiten und eignet sich auch für ungeübte Köche. Der zweite Teil nimmt die Leserinnen und Leser mit in die Welt von Caminadas IGNIV-Restaurants. Er stellt die Küchenteams vor, präsentiert die Rezeptklassiker der vier IGNIV-Lokale und die Signature Dishes einzelner Küchenchefs. Zu den Rezepten gesellen sich wie in »Pure Leidenschaft« persönliche Geschichten der Protagonisten.

ANDREAS CAMINADA

führt seit 2003 das mit drei Michelin-Sternen und 19 GaultMillau-Punkten ausgezeichnete Restaurant Schloss Schauenstein in Fürstenuau. Mit seinem Brand IGNIV verbindet er seit Ende 2015 Fine Dining und innovatives Sharing-Konzept. Die beiden ersten IGNIV-Lokale in Bad Ragaz und St. Moritz wurden vom Guide Michelin kürzlich mit zwei Sternen bedacht, die Ableger in Zürich und Bangkok öffneten 2020 ihre Pforten. IGNIV bedeutet auf Rätoromanisch Nest.



Pure Leidenschaft

3. Auflage, 2020
€ 35,- (D)/€ 36,- (A)/Fr. 39.90
ISBN 978-3-03902-028-7



Andreas Caminada

You & Me

IGNIV – We love to share

Fotos: Lukas Lienhard
Grafik: Remo Caminada
Buch groß, gebunden, Leinen, Lesebändchen:
Ca. 200 Seiten, Format 22 x 29 cm
Buch klein, gebunden:
Ca. 80 Seiten, Format 15 x 21 cm
Farbfotos
Grüne Kreuzgummibänder
Auslieferung: Oktober 2020
Ca. € 49,- (D)/€ 50,- (A)/Fr. 58.-
ISBN 978-3-03902-095-9





Die Küchegeheimnisse eines Foodscouts

»Richard Kägi ist ein Weltreisender des guten Geschmacks. Ein unermüdlicher Forscher auf dem Gebiet der Aromen! Ich habe großen Respekt für seine Arbeit und freue mich sehr, dass er jetzt sein Wissen mit uns teilt.«

– TANJA GRANDITS

Wie man souverän, einfach und trotzdem außergewöhnlich kocht

Die Küchentricks der Profis, Gastgeber-Einmaleins und über 120 Rezepte

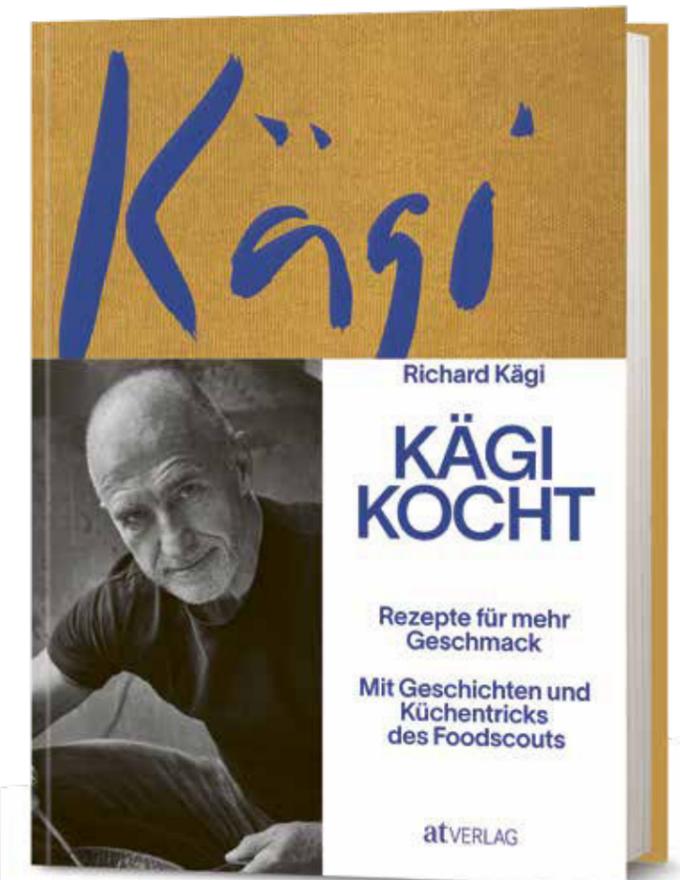
Einkauf, Grundvorrat und Produkte-Know-how

Dieses Küchenhandbuch macht jeden zum souveränen Koch und Gastgeber: vom Einkauf bis zur Bewirtung von Gästen. Richard Kägi präsentiert Klassiker, die immer gut ankommen, auf eine neue Art: Caesar Salad, das perfekte Steak, Sugo Pomodoro und Rösti – aber auch überraschende Kombinationen wie Burrata mit Orangensalat, selbstgemachte Vanilleessenz, geräucherte Tomaten und außergewöhnliche Desserts.

Kägi kennt die Tricks der Starköche und weiß um ihre besonderen Gewürze, Saucen und Marinaden, die den großen Unterschied machen. Die wichtigsten Zutaten? Die wichtigsten Küchengeräte? Hilfe bei der passenden Weinwahl? Regeln für die erfolgreiche Einladung und die Kunst, ein guter Gastgeber zu sein? Kägi kennt sie alle. Dazwischen erzählt er in kurzweiligen Episoden von seinen Erlebnissen als Foodscout – über die nie endende Suche nach den besten Salumi, vom Vanilledrama in Madagaskar und dem Sushiglück in Tokyo.

RICHARD KÄGI

ist als Foodscout weltweit auf der Suche nach kulinarisch Außergewöhnlichem. Selbst ein begnadeter Koch, entwickelt er die Rezepte für Globus Delicatessa, den grössten Detailhändler für beste Produkte in der Schweiz. Kägi schreibt Kolumnen für die NZZ am Sonntag, veranstaltet Tavolatas und gibt auf seinem Blog Einblick in sein aufregendes Leben als Foodscout.



Richard Kägi

Kägi kocht

Rezepte für mehr Geschmack
Mit Geschichten und Küchentricks
des Foodscouts

Ca. 304 Seiten, Format 21 x 30 cm
Farbfotos

Zwei verschiedene Papiere im Inhalt
Gebunden, Leinen, Banderole, Lesebändchen
Auslieferung: Oktober 2020

Ca. € 45,- (D)/€ 46,- (A)/Fr. 49.90

ISBN 978-3-03902-037-9





Soulfood für jeden Tag

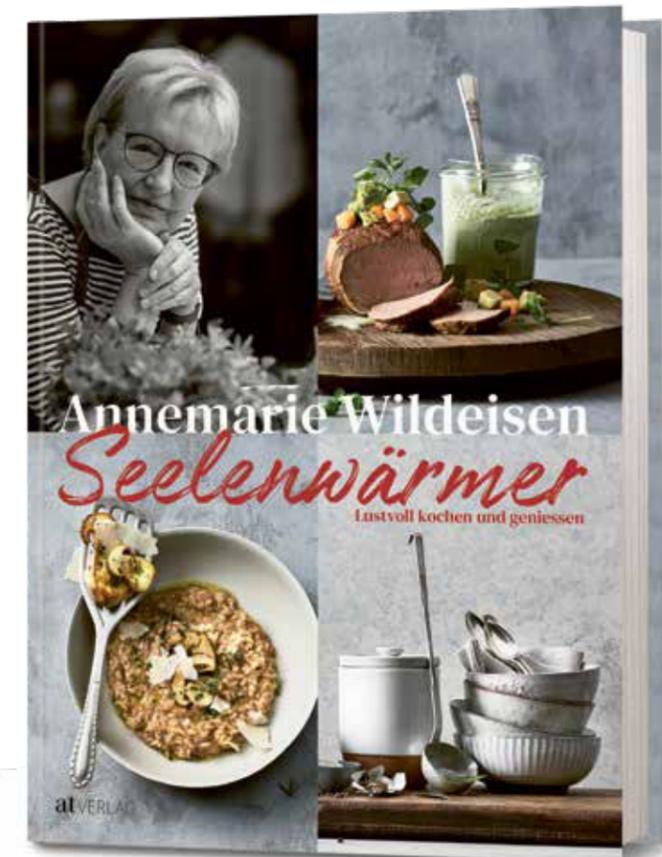


Das neue Buch der erfolgreichsten
Kochbuchautorin der Schweiz
Essen, das Herz und Seele beglückt
Den Alltag zu etwas Besonderem machen

Es gibt Rezepte, die einen ein Leben lang begleiten und glücklich machen, auch wenn man sie schon hundert Mal gekocht hat. In der Regel sind sie bestechend einfach und unkompliziert, ganz nach dem Motto »Weniger ist mehr«. Viele davon wurden in der Familie der Autorin schon immer so oder ähnlich gekocht und ließen alle glücklich vom Tisch aufstehen. Denn Essen sollte mehr sein als reine Sättigung, es sollte auch die Seele glücklich machen. Zusätzlich sind aber auch Rezepte in diesem Buch, die aus dem Bedürfnis entstanden sind, im hektischen Alltag einen Moment innezuhalten und zu genießen, auch wenn nicht viel Zeit zum Einkaufen und Kochen bleibt. Von Rezepten für jeden Tag über Gerichte für spezielle »grüne« Tage, Genuss-, Back- und »süße« Tage bis hin zu Rezepten für einen schönen Küchensommer mit Picknick auf dem Balkon oder im Garten findet man hier Ideen für das ganze genussvolle Jahr.

ANNEMARIE WILDEISEN

Journalistin, Kochlehrerin und Hausfrau. Sie ist Chefredaktorin der Kochzeitschrift »Kochen« und leitet eine private Kochschule in Bern. Im AT Verlag sind derzeit 18 Buchtitel von ihr lieferbar. Viele ihrer Kochbücher sind Bestseller.



Annemarie Wildeisen
Seelenwärmer
Lustvoll kochen und genießen

Fotos: Jules Moser
Ca. 350 Seiten, Format 20 x 27,5 cm
Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: September 2020
Ca. € 34,- (D)/€ 35,- (A)/Fr. 39.90
ISBN 978-3-03902-094-2



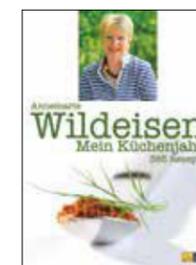
9 783039 020942



Einfach Wildeisen
3. Auflage, 2017
€ 29,95 (D)/€ 30,80 (A)/Fr. 34.90
ISBN 978-3-03800-879-8



9 783038 008798



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



9 783038 009115

Das große Buch des Safrans

Mit Porträts von Safranproduzenten
und Leitfaden zum Selberanbauen

Safran-Lieblingsrezepte von
Spitzenköchinnen und Spitzenköchen

Herkunft, Anbauggebiete, Handel

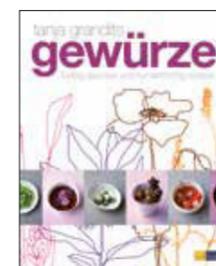
Safran wird seit Jahrtausenden genutzt: in Medizin und Kosmetik, als Farbstoff und Gewürz. Kleopatra soll vor Verabredungen in Safranwasser gebadet haben. Krämer, die im Mittelalter mit gefälschtem Safran handelten, wurden bei lebendigem Leib verbrannt oder mitsamt der gefälschten Ware begraben.

Die Schweizer Safranproduzenten Sandra und Urs Durrer beleuchten das Thema von allen Seiten: von der Herkunft der Pflanze über die Botanik, die Anbauggebiete und den Handel bis zu seiner Verwendung in der Färberei, Medizin, Kosmetik und Kulinarik.

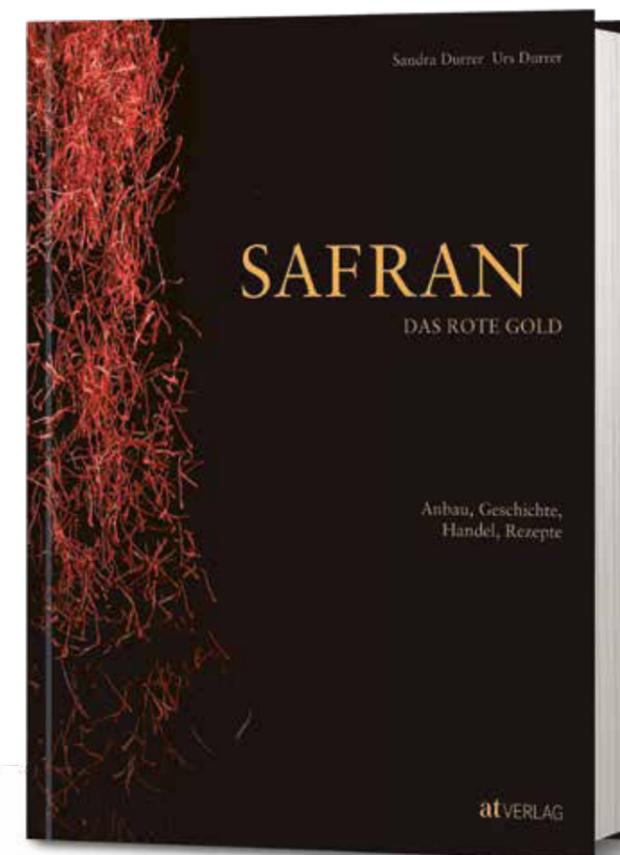
Mit Porträts von Safranproduzenten aus der Schweiz, aus Deutschland, Österreich und Südtirol und einer Pflanzanleitung für Gartenfreunde. Im Rezeptteil präsentieren fünf Köchinnen und Köche ihre Safran-Lieblingsgerichte wie Safranravioli oder Birnen-Tarte-Tatin mit Safran.

SANDRA DURRER UND URS DURRER

produzieren mit ihrer Safranerei nebenberuflich Safran in der Surselva und in Obwalden. Sie sind Landwirte und Gastronomen, die die Natur und eine gesunde und genussvolle Küche lieben. Beim Anbau von Safran setzen sie sich für eine naturnahe Produktion und den Erhalt der Biodiversität ein.



Tanja Grandits
Gewürze
3. Auflage, 2018
€ 39,90 (D)/€ 41,10 (A)/Fr. 44.90
ISBN 978-3-03800-740-1



Sandra Durrer

Urs Durrer

Safran - Das rote Gold

Anbau, Geschichte, Handel, Rezepte

Fotos: Stefan Zürrer

Ca. 250 Seiten, Format 19,5 x 27 cm

Farbfotos

Gebunden

Auslieferung: August 2020

Ca. € 39,- (D)/€ 40,- (A)/Fr. 49,-

ISBN 978-3-03902-080-5





DAS Buch über Gin

Das umfassendste Buch zum Trendgetränk

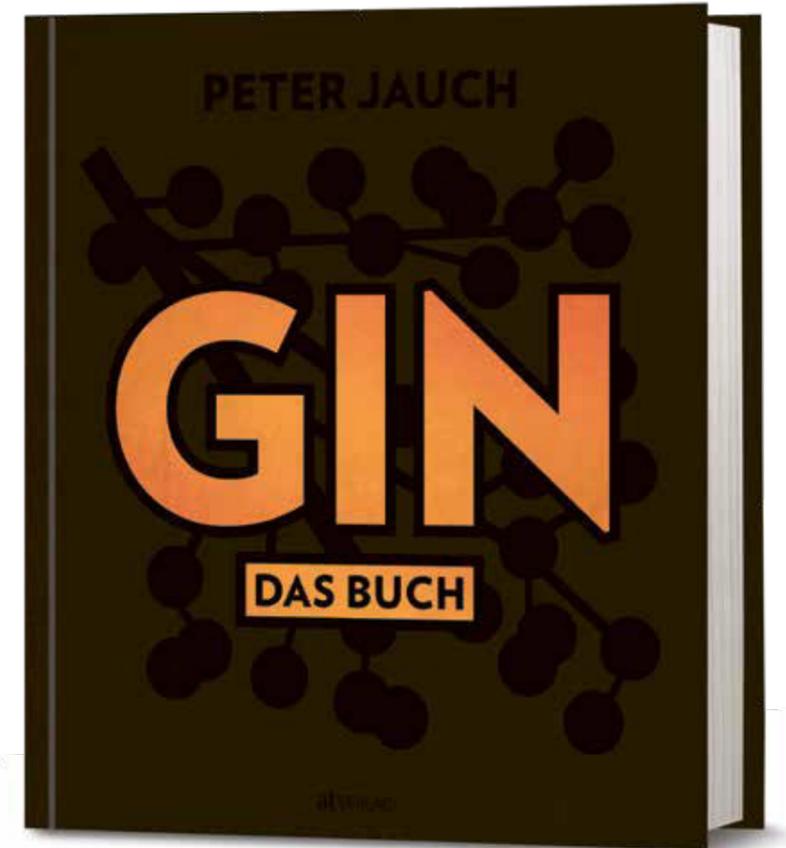
Geschichte, Herstellung, Marken und Menschen

Porträts von über 300 Sorten Gin und 50 Tonics

Seit seinem Revival nach der Jahrtausendwende wächst die Fangemeinde des klaren Wacholderschnapses stetig, und jedes Jahr kommen unzählige neue Marken auf den Markt. In diesem Buch geben wir Menschen, die täglich im Namen des Gins unterwegs sind, ein Gesicht. Der Autor hat Destillateure, Barkeeper, Aufwischer und Köche getroffen, um alles Wissenswerte rund um den Gin in dieses Buch zu packen. Von der Herstellung über die Geschichte bis hin zum Flaschendesign und den aufregendsten Ginsorten – alles ist dabei. Entdecken Sie über 300 Gin-Marken, 50 Tonics und finden Sie Ihren perfekten Gin!

PETER JAUCH

Marketingmanager bei verschiedenen Printmagazinen. Leidenschaftlicher Gin-Entdecker, Mitinitiator des Projektes »about GIN« und Mitbegründer des ersten Gin-Erlebnisfestivals.



Peter Hofmann

Whisky Whiskey

€ 49,90 (D)/€ 51,30 (A)/Fr. 59,90
ISBN 978-3-03800-064-8



9 783038 000648

Peter Jauch

GIN

Das Buch

Herstellung Genuss Kultur

Fotos: Anja Prestel

Ca. 320 Seiten, Format 25 x 28 cm

Farbfotos

Gebunden

Auslieferung: Oktober 2020

Ca. € 45,- (D)/€ 46,- (A)/Fr. 49,90

ISBN 978-3-03902-082-9



9 783039 020829



Der natürlichste Wein der Welt



Naturwein – der neue Trend

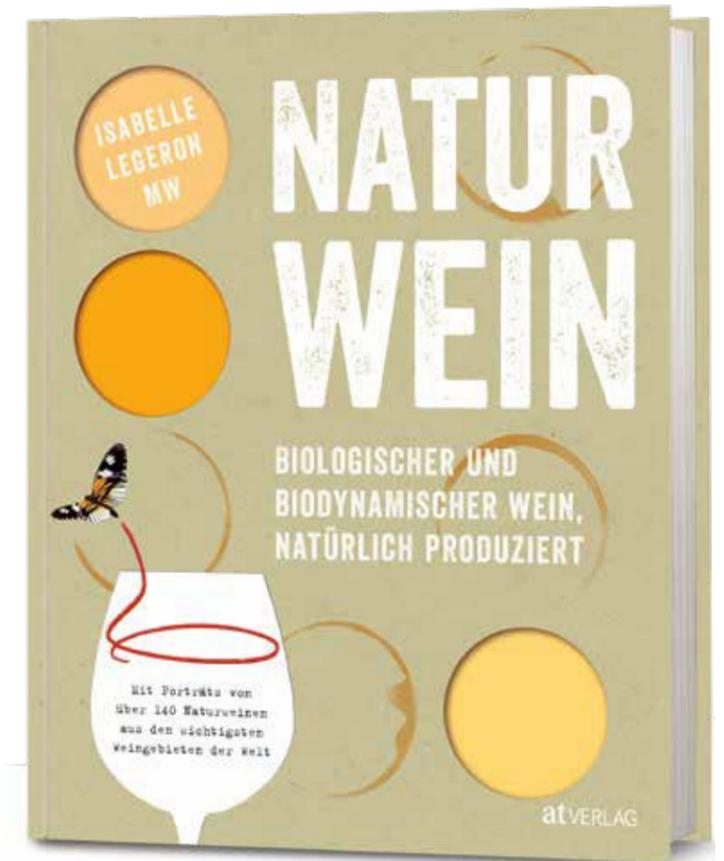
Das erste Buch zum Thema, geschrieben von der ersten »Master of Wine« Frankreichs

Alles über Anbau, Herstellung, Sorten, Produzenten

Weine werden heute auf immer unnatürlicher Weise hergestellt. Die Pflanzen werden mit Gift gespritzt, und sogar in der biologischen Produktion werden zahlreiche Zusatzstoffe eingesetzt. Aber die besten, authentischsten Weine sind Naturweine. Ihre Machart geht weit über die der biologisch produzierten hinaus. Die Trauben werden biologisch angebaut, und dem Wein wird nichts hinzugefügt oder entzogen, außer allenfalls etwas Schwefel, um die Oxidation zu stoppen. Aber oft nicht einmal das. Gut gereifte Trauben werden fermentiert, und es entsteht Wein, wie die Natur ihn vorgesehen hat. So entfalten sich einzigartige Duft- und Geschmacksnoten, die Nase und Gaumen erfreuen. Isabelle Legeron, Master of Wine, erklärt in diesem Buch, wie Naturweine hergestellt werden, stellt Produzenten vor und präsentiert über 140 Weine.

ISABELLE LEGERON

ist die erste französische Frau, die den Titel »Master of Wine« trägt. Als Vorreiterin der Naturweinbewegung gründete sie das »Raw Wine Festival« für Natur- und Bioweine, dessen Events in England, Deutschland und Amerika stattfinden. Sie berät Restaurants und hat ihre eigene TV-Sendung zum Thema.



Isabelle Legeron
Naturwein
Biologischer und biodynamischer Wein, natürlich produziert
Mit Porträts von über 140 Naturweinen aus den wichtigsten Weingebieten der Welt

Ca. 224 Seiten, Format 19 x 23,5 cm
Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: Oktober 2020
Ca. € 25,- (D)/€ 26,- (A)/Fr. 29.90
ISBN 978-3-03902-086-7



Madelyne Meyer
Endlich Wein verstehen
5. Auflage, 2019
€ 20,- (D)/€ 21,- (A)/Fr. 24.90
ISBN 978-3-03902-023-2



Das macht glücklich.



Für Ihre Dekoration:
**Messinglaterne mit Buntglas
und Plakat A2**

Ihr Aktionspaket:
7 Titel / 18 Exemplare
Netto (ohne MwSt.) ca. € 265,75 / Fr. 335.15

Zu Aktionskonditionen
und mit vollem Rückgaberecht

Brockhaus / Commission Nr. 90017

Ihre individuellen Änderungswünsche
nehmen Ihre Vertreterin oder Ihr
Vertreter gerne entgegen.



Donna Hay
Weihnachten

€ 29,90 (D)/€ 30,80 (A)/Fr. 36.90
ISBN 978-3-03902-044-7



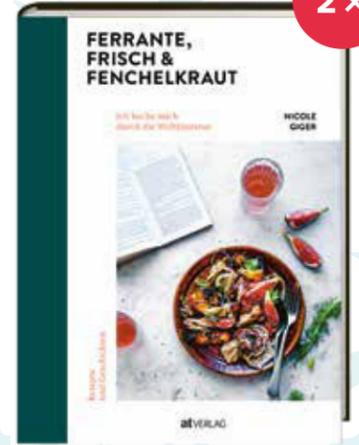
Madelyne Meyer
Endlich Wein verstehen

€ 20,- (D)/€ 21,- (A)/Fr. 24.90
ISBN 978-3-03902-023-2



Tanja Grandits
Tanjas Kochbuch

€ 34,- (D)/€ 35,- (A)/Fr. 39.90
ISBN 978-3-03800-067-9



Nicole Giger
Ferrante, Frisch und Fenchelkraut

€ 29,90 (D)/€ 30,80 (A)/Fr. 36.90
ISBN 978-3-03902-007-2

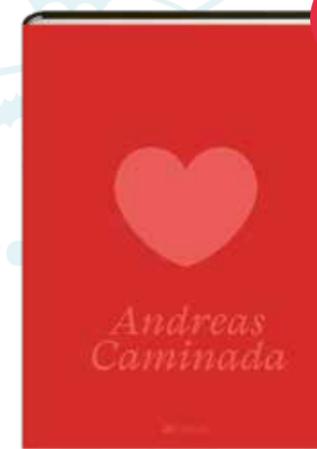


Geschenke aus dem AT Verlag



Vanessa Schlesier
Malte Jäger
Jerusalem

€ 29,90 (D)/€ 30,80 (A)/Fr. 36.90
ISBN 978-3-03902-056-0



Andreas Caminada
Pure Leidenschaft

€ 35,- (D)/€ 36,- (A)/Fr. 39.90
ISBN 978-3-03902-028-7



My Feldt
Apfelduft & Heidelbeerblau

€ 29,90 (D)/€ 30,80 (A)/Fr. 36.90
ISBN 978-3-03800-536-0



SRF bi de Lüt – Landfrauenküche

Die 2. Auflage zur beliebtesten Fernsehserie

Längst zählt sie zu den beliebtesten Sendereihen des Schweizer Fernsehens und ist aus dem Herbstprogramm nicht mehr wegzudenken – die »Landfrauenküche« von »SRF bi de Lüt«. Seit 2007 stellt sie jedes Jahr sieben Landfrauen aus verschiedenen Regionen der Schweiz vor, gibt Einblick in ihren abwechslungsreichen, meist vollgepackten Alltag mit Haus, Hof und Familie und präsentiert ihre Küche. Jede von ihnen kocht im Rahmen eines Kochwettbewerbs ein Menü aus drei Gängen mit Vorspeise, Hauptgericht und Dessert, die dann von den anderen Beteiligten gekostet und bewertet werden. Dieses Buch enthält die Porträts und Rezepte der einundzwanzig Landfrauen aus den Sendungen der Jahre 2016 bis 2018. Ein abwechslungsreiches Bild der ländlichen Schweiz und 63 Rezepte, die Tradition mit Moderne verbinden, aber immer im Hiesigen und Lokalen verwurzelt bleiben. Wärschaft, klar und authentisch.



Neue Staffel
ab November 2020
geplant



Margrit Abderhalden
Schweizer Alpküche
2. Auflage, 2016
€ 29,95 (D)/€ 30,80 (A)/Fr. 29.90
ISBN 978-3-03800-876-7



SRF bi de Lüt – Landfrauenküche
Alle Rezepte aus der beliebtesten Fernsehserie 2016 bis 2018

2. Auflage, 2020
256 Seiten, Format 19.5 cm x 25 cm
Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: bereits erschienen
€ 36,- (D)/€ 37,- (A)/Fr. 36.-
ISBN 978-3-03902-025-6

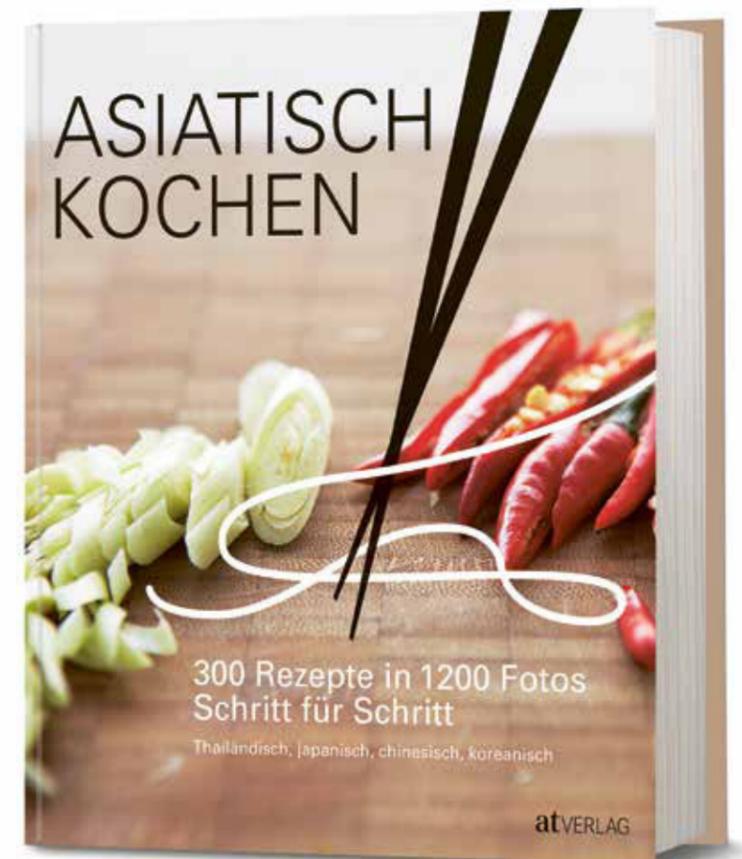


Die beliebtesten Gerichte aus Thailand, China, Korea und Japan in Neuauflage

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.

EMILY EZEKIEL
Grafikdesignerin, Foodstylistin und Rezeptautorin mit besonderer Vorliebe für die koreanische Küche.



Ben Kindler
Bangkok Original Streetfood
€ 29,90 (D)/€ 30,80 (A)/Fr. 36.90
ISBN 978-3-03902-052-2



Jody Vassallo
Emily Ezekiel
Asiatisch kochen
300 Rezepte in 1200 Fotos
Schritt für Schritt
Thailändisch, japanisch, chinesisch, koreanisch

4. Auflage, 2020
528 Seiten, Format 20 cm x 23.5 cm
Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: bereits erschienen
€ 34,- (D)/€ 35,- (A)/Fr. 39.90
ISBN 978-3-03800-892-7





Die schönsten Minihäuser weltweit



Die außergewöhnlichsten Tiny Houses weltweit

Baumhäuser, Wohnwagen, Minihäuser für Familien und abenteuerlustige Aussteiger

Ein Bilderbuch zum Träumen

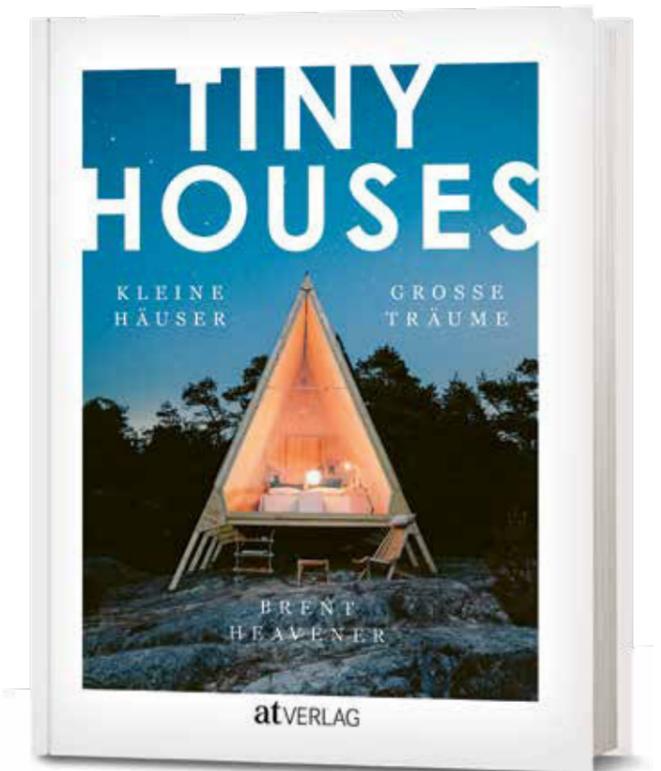
Einmal aus dem Alltag ausbrechen, außerhalb der vorgegebenen Normen leben, frei von finanziellen und materiellen Fesseln, wer möchte das nicht? Die wachsende Beliebtheit der Tiny-House-Bewegung zeigt, dass dies ein Traum für Menschen in aller Welt geworden ist. Dieses Buch ist für alle: ob sie den Bau eines Tiny House planen, bereits in einem leben oder einfach auf der Suche nach etwas Ablenkung vom Alltag sind. Es ist eine virtuelle Reise durch kleine Räume, die dazu inspirieren, ein einfaches Leben zu führen. Eine Gelegenheit, in seinen Gedanken zu versinken und von mehr zu träumen. Im Fokus dieses Buches stehen Bilder und Stimmungen, begleitet von kurzen Texten über die Bewohner der Tiny Houses und ihre Ideen und Lebensweisen. Über 250 Fotos zeigen die kreativsten Baumhäuser, Wohnwagen, besonders umweltfreundliche Häuser und Häuser für Familien sowie Häuser in den Bergen, am Wasser und an besonders abgelegenen Orten in aller Welt. Ein visuelles Manifest für den Tiny-House-Lifestyle!

BRENT HEAVENER

Unternehmer im Digitalbusiness, Rancher und Gründer von »@tinyhouse«, dem Nummer-1-Instagram-Feed zum Thema Tiny House.



Kevin Rechsteiner
Tiny House – Das große Praxisbuch
2. Auflage, 2020
€ 29,90 (D)/€ 30,80 (A)/Fr. 36.90
ISBN 978-3-03902-050-8



Brent Heavener

Tiny Houses

Kleine Häuser, große Träume

256 Seiten, Format 14 x 19 cm
Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: August 2020
Ca. € 20,- (D)/€ 21,- (A)/Fr. 23.90
ISBN 978-3-03902-089-8





Das umfassende Porträt der Brennnessel

Rezepte für Heilmittel, Küche und Garten

Ausführliche Anleitung zur Faserherstellung
und kreative Ideen

Die Brennnessel in Mythen, Märchen
und Brauchtum

Die Brennnessel dient als Heilpflanze und Nahrungsquelle – früher besonders in Notzeiten, heute auch in der Gourmetküche –, nützt im Gartenbau und der Haustierpflege. Legenden, Zaubersprüche und rituelle Anwendungen zeugen von ihrer Bedeutung in vielen Kulturen. Die Autorin beschreibt zudem, wie die Fasern gewonnen und wozu sie verwendet werden: beispielsweise für Kordeln, zum Spinnen und zum Nadelbinden. Daraus entstehen Kleidung, Schuhe, Taschen und vieles mehr. Anleitungen regen dazu an, selber kreativ zu werden und die Brennnessel, die beinahe überall wächst, für sich zu entdecken.

Text, Fotos und Illustrationen erlauben eine fundierte Annäherung an die uralte Faserpflanze und ihr Wesen.

MECHTILDE FRINTRUP

Typografin, Grafikerin, Heilpflanzenpraktikerin und selbstständige (Natur-) Künstlerin. Bietet unter anderem Kurse zur Brennnessel-faserherstellung an.



Mechtilde Frintrup

Das Brennnessel-Buch

Die magische Nahrungs-, Heil- und Faserpflanze
Mit Rezepten und praktischen Anleitungen

Ca. 192 Seiten, Format 19,2 x 24,5 cm
Farbfotos und Illustrationen
Gebunden
Auslieferung: August 2020
Ca. € 25,- (D)/€ 26,- (A)/Fr. 29.90
ISBN 978-3-03902-062-1



Doris Fischer

Flechten, Färben, Schnitzen

2. Auflage, 2019
€ 29,- (D)/€ 30,- (A)/Fr. 34.90
ISBN 978-3-03800-955-9





Pflanzen für das Herz

Pflanzliche Heilmittel für das Herz in alter und neuer Medizin

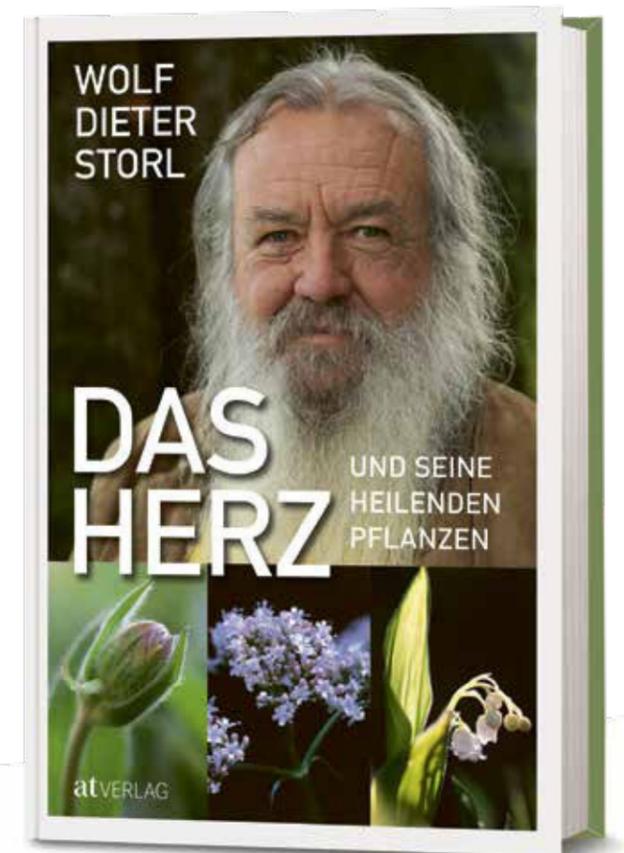
Der ganzheitliche Blick auf Herzkrankheiten

Aus dem reichen Wissen und der Erfahrung eines der bekanntesten Pflanzenkenner

Herz-Kreislauf-Erkrankungen sind die häufigste Todesursache in der westlichen Welt. Ist Stress dafür verantwortlich, falsche Ernährung, Fehlprogrammierungen der Psyche oder gar schädigende Mikroorganismen? Vor der Industrialisierung kannte man Herzerkrankungen im modernen Sinn kaum. Als »Herzmedizin« dienten Pflanzen, die auf der geistig-seelischen Ebene wirkten und das Herz wieder fröhlich machten. Neben diesen alten Herzpflanzen werden auch die pflanzlichen Mittel der modernen Kardiologie vorgestellt, wie Fingerhut, Maiglöckchen oder Strophanthus. Ein ganzheitlicher Blick auf das hochaktuelle Thema der Herzproblematik, dargestellt aus Völkerkundlicher, ethnomedizinischer, ethnobotanischer und volkskundlicher Sicht.

WOLF-DIETER STORL

Kulturanthropologe und Ethnobotaniker. Lehrte als Dozent an verschiedenen Universitäten und hat zahlreiche Bücher publiziert. Darunter zahlreiche Longseller.



Wolf-Dieter Storl

Das Herz und seine heilenden Pflanzen

Überarbeitete und neu gestaltete Neuauflage
Fotos: Frank Brunke
248 Seiten, Format 15,5 cm x 23,5 cm
Farbfotos und Illustrationen
Gebunden
Auslieferung: August 2020
Ca. € 24,- (D)/€ 25,- (A)/Fr. 29.90
ISBN 978-3-03902-101-7



Auch als
E-Book



Pflanzendevas

8. Auflage, 2020
€ 23,- (D)/€ 24,- (A)/Fr. 27.90
ISBN 978-3-03800-846-0



Auch als
E-Book



Pflanzen der Kelten

10. Auflage, 2019
€ 26,90 (D)/€ 27,70 (A)/Fr. 32.90
ISBN 978-3-85502-705-7



Auch als
E-Book

Der Vertiefungsband zum Erfolgstitel

Das neue Buch zur bewährten Methode

Die Naturgesetze der Selbstheilung
und der Weg zum besseren Hören

Mit einfachen Übungen die eigene
Hörfähigkeit verbessern

Selbstheilung ist kein Zufall, sie basiert auf Naturgesetzen. Auch beim Thema Hören. Das Ohr ist das Tor zur Welt und zugleich in die Seele. In der heutigen Zeit muss es einiges aushalten. Oft zeigen sich Konflikte durch Hörschwächen, Tinnitus oder Ohrentzündungen.

Durch das Verständnis der grundlegenden Ordnung der menschlichen Wahrnehmung und durch ein Training, das auf diesen Erkenntnissen basiert, können die Hörfähigkeiten jedes Menschen verbessert werden.

Anschauliche Anleitungen zeigen, wie man seinen Hörsinn stärken kann. Durch bewusstes Ausrichten und Herstellen der Ordnung im eigenen Hörraum lernt man zu orten, wo Geräuschquellen sind und wie leise Töne zu hören sind. Dies gelingt umso besser, wenn parallel dazu traumatische Aspekte der Erlebnisse verarbeitet werden, die zu einer Hörschwäche geführt haben.

ANTON STUCKI

lebt in Brandenburg. Entwickelt mit Forschern aus Physik, Biologie, Mathematik und Medizin Technologien für die Gesundheit. Seit 2005 Entwicklung des Naturschallwandlers und eines therapeutischen Verfahrens zur Hörregeneration. Seminare, Vorträge, Ausbildung von Therapeuten und Ärzten.



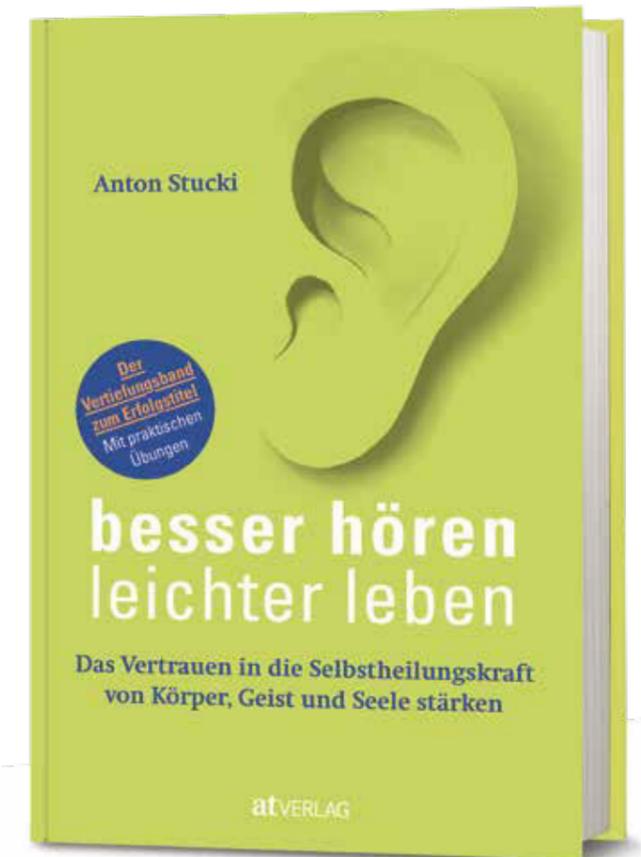
Besser hören – leichter leben

2. Auflage, 2018
€ 25,- (D)/€ 26,- (A)/Fr. 29.90
ISBN 978-3-03800-934-4



9 783038 009344

Auch als
E-Book



Anton Stucki

Besser hören – leichter leben

Das Vertrauen in die Selbstheilungskraft
von Körper, Geist und Seele stärken
Der Vertiefungsband zum Erfolgstitel
Mit praktischen Übungen

Ca. 320 Seiten, Format 17 x 24 cm
Farbfotos und Illustrationen
Gebunden
Auslieferung: August 2020
Ca. € 30,- (D)/€ 31,- (A)/Fr. 35.-
ISBN 978-3-03902-054-6



9 783039 020546

Einfache Wundergriffe aus der Volksmedizin

Das jahrhundertealte Heilwissen
der Knochendoktoren aus den Alpen

Schmerzen in Gelenken und Wirbelsäule
erfolgreich selber behandeln

Ein Praxisbuch mit vielen
Schritt-für-Schritt-Anleitungen

Schmerzen in den Gelenken oder der Wirbelsäule sind der häufigste Grund dafür, dass Menschen Hilfe bei Ärzten und Therapeuten suchen. Die Ursachen solcher Schmerzen sind verkrampfte, kontrahierte Sehnen und Faszien. Genau dort greift »Skribben« an. Mit Behandlungsmethoden der manuellen Gelenkmobilisation lindert und heilt Klaus Karsch diese Beschwerden. Bei Knochendoktoren, Kräuterfrauen und Almsennerinnen lernte er Techniken kennen, die unsere Vorfahren seit Jahrhunderten angewendet haben, um Gelenk- und Knochenschmerzen zu heilen. Dieses Wissen hat er für die heutige Zeit anwendbar gemacht. Die Autoren beschreiben die Grundlagen der Behandlungsmethode und erläutern in einem anschaulichen, reich bebilderten Praxisteil, wie diese anzuwenden ist.

DR. MED. KLAUS KARSCH

Facharzt für Allgemeinmedizin und promovierter Kneipp-Arzt, weitere Ausbildungen in Naturheilverfahren sowie zum Bade- und Mayr-Arzt. Er erforschte bei seiner zweijährigen Wanderung durch die Alpen die traditionellen Behandlungsmethoden der Knochendoktoren und Kräuterkundigen.

ROLF BICKELHAUPT

Dipl. Verwaltungswirt (FH), Gesundheitsjournalist, Chefredakteur von »gesund & glücklich – Magazin für Körper, Geist & Seele«. Veranstalter der Messe »gesund & glücklich«.



Dr. med. Klaus Karsch
Rolf Bickelhaupt

Bewegliche Gelenke

Einfache Heilgriffe aus der Volksmedizin
SKRIBBEN, das Erfolgskonzept

Ca. 140 Seiten, Format 15,5 x 22 cm
Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: August 2020
Ca. € 22,- (D)/€ 23,- (A)/Fr. 26.90
ISBN 978-3-03902-081-2





Heilsame Metalle in der Naturheilkunde



Überliefertes Heilwissen für
die therapeutische Praxis von heute

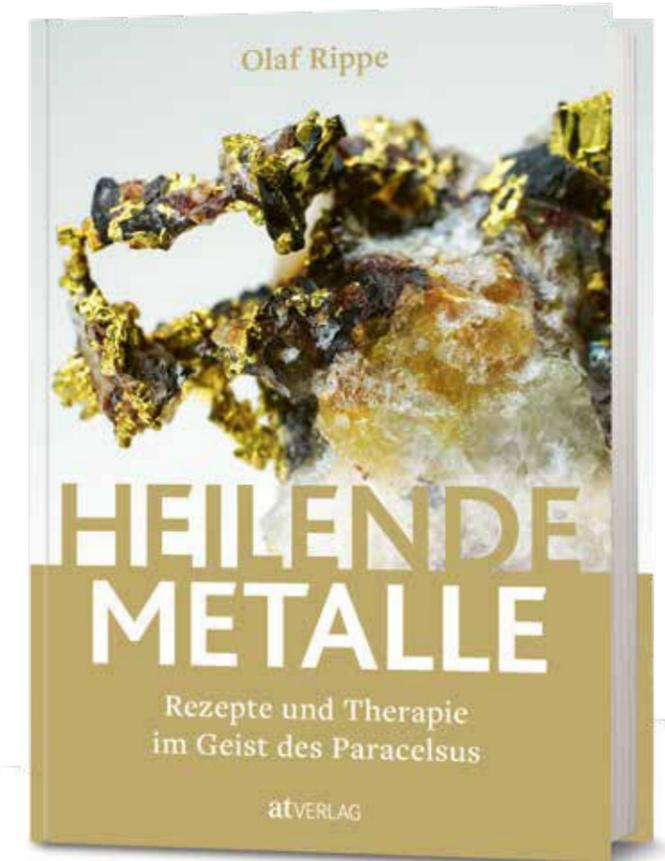
Therapiekonzepte und Rezepte
aus der Paracelsusmedizin

Philosophie, Astrologie und Heilkunst

Metalle begleiten nahezu jeden Bereich unseres Alltags. Spätestens seit der Antike dienen sie auch als Heilmittel. Wesentliche Einsatzgebiete sind die Konstitutionstherapie und somit vor allem die Behandlung chronischer Erkrankungen, aber auch die damit verbundene geistige Prägung eines Menschen. In der Heilkunde nach Paracelsus bilden Metalle die Basis jeder Therapie. Auf den vier Säulen der Medizin nach Paracelsus beruht auch dieses Buch. Es ist ein umfangreiches therapeutisches Kompendium, das einen Einblick in Medizin- und Kulturgeschichte, Alchemie und Astromedizin ermöglicht. Die Erfahrungen des Autors als Therapeut und Referent fließen in die Therapiekonzepte und Rezepte ein und machen das Buch zu einem unentbehrlichen Nachschlagewerk für die Praxis.

OLAF RIPPE

ist Heilpraktiker mit eigener Praxis. Seit über 30 Jahren Seminartätigkeit, speziell zur Heilkunde nach Paracelsus sowie zur Kräuterheilkunde, Astrologischen Medizin, Humoralmedizin und Homöopathie. Er schreibt regelmäßig für naturheilkundliche Fachzeitschriften.



Olaf Rippe/Margret Madejsky
**Traditionelle Heilpflanzenkunde
und Phytotherapie**
4. Auflage, 2018
€ 39,90 (D)/€ 41,10 (A)/Fr. 49.90
ISBN 978-3-03902-006-5



Olaf Rippe/Margret Madejsky
Heilmittel der Sonne
2. Auflage, 2018
€ 18,- (D)/€ 19,- (A)/Fr. 22.90
ISBN 978-3-03800-059-4



Auch als
E-Book

Olaf Rippe

Heilende Metalle

Rezepte und Therapie
im Geist des Paracelsus

Ca. 350 Seiten, Format 17,5 x 25 cm
Fotos und Illustrationen
Gebunden
Auslieferung: September 2020
Ca. € 29,90 (D)/€ 30,80 (A)/Fr. 36.90
ISBN 978-3-03902-035-5



Von der »Intelligenz« der Pflanzen

Seit der Jahrtausendwende stehen die Fähigkeiten und Fertigkeiten der Pflanzenwelt vermehrt im Mittelpunkt des Interesses. Sie sind den menschlichen oder tierischen oft ebenbürtig, ja können diese sogar übertreffen. Pflanzen können ihren Standort nicht ändern, darum verändern sie ihren Ort, wenn es nötig ist. Sie stehen still neben ihren Artgenossen und geben keinen Laut von sich, doch ihr Innenleben steckt voller Geheimnisse. Einige dieser Pflanzengeheimnisse werden hier gelüftet. Angefangen bei den Einzellern im Urozean, nimmt uns die Autorin mit auf eine Reise durch die Evolution der Pflanzenwelt. Sie erklärt, welche Eigenschaften und Fähigkeiten die grünen Wesen brauchen, um zu (über)leben, wie sie Pionierleistungen in der Neubesiedelung vollbringen, wie Symbiose, Kooperation und Kommunikation zwischen ihnen funktionieren, wie sie ständig neue Überlebensstrategien erfinden und wie sie ihre Lebensinformation an ihre Nachkommen weitergeben. Die Pflanzenwelt erweist sich so als große Ressource in Bezug auf aktuelle Themen wie Klimaveränderung, Boden- und Luftverschmutzung.

FELICIA MOLENKAMP

Diplom-Biologin. In ihrer »KräuterSchule« bietet sie Kräuter- und Baumwanderungen, Wildniskochkurse, Vorträge zur Pharmakologie der einheimischen Gewächse und Seminare für naturheilkundliche Ärzte an.



Kräuter-Biotika
€ 24,90 (D)/€ 25,60 (A)/Fr. 29.90
ISBN 978-3-03800-822-4



Auch als
E-Book



Felicia Molenkamp

Pflanzengeflüster

Wie und warum Pflanzen kommunizieren.
Eine kurze Geschichte der Evolution
der Pflanzen

168 Seiten, Format 13,5 x 22 cm
Farbfotos
Gebunden
Auslieferung: bereits erschienen
€ 22,- (D)/€ 23,- (A)/Fr. 26.90
ISBN 978-3-03902-029-4



Auch als
E-Book

40 Jahre »Blätter von Bäumen«

Wir gratulieren unserer Autorin

Der Baum ist eines der ältesten Symbole des Menschen und als Lebensbaum in allen Kulturen zu finden, genauso alt ist das Wissen um die Heilkraft der Bäume. Aus Wurzeln, Harz, Trieben und Blättern wurden seit je wertvolle Heilmittel hergestellt. Susanne Fischer-Rizzi hat die alten Geschichten, Sagen, Mythen, Lieder und Bräuche gesammelt, die noch bis in die heutige Zeit hinüberklingen. Aus ihrer langjährigen Erfahrung in der Pflanzenheilkunde hat sie jedem Baum ein Kapitel über seine Heilwirkungen hinzugefügt, mit erprobten Rezepten zum Selbermachen von Tees, Salben, Tinkturen, Umschlägen usw. Ergänzt werden sie durch Rezepte für schmackhafte Speisen und Getränken, wie Ahorneis, Tannenhonig, Schlehenlikör, Holunderkuchen oder Quittenbrot. Ein reiches, stimmungsvolles Buch mit vielfältiger Information. Ein Muss für alle, die Bäume lieben.

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.



Susanne Fischer-Rizzi

Blätter von Bäumen

Heilkraft und Mythos
einheimischer Bäume

Fotos und Illustrationen: Peter Ebenhoch
176 Seiten, Format 21 x 28 cm
Gebunden
Auslieferung: lieferbar
€ 26,90 (D)/€ 27,70 (A)/Fr. 32.90
ISBN 978-3-03800-343-4



Auch als
E-Book



Medizin der Erde
8. Auflage, 2019
€ 26,90 (D)/€ 27,70 (A)/Fr. 32.90
ISBN 978-3-03800-523-0



Auch als
E-Book

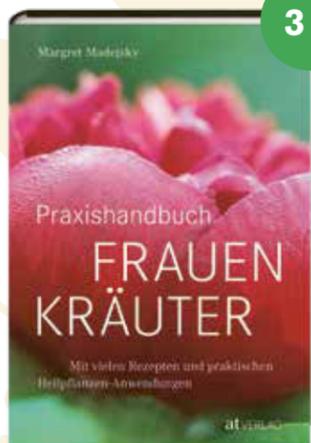


Das Buch vom Räuchern
6. Auflage, 2016
€ 29,90 (D)/€ 30,80 (A)/Fr. 35.90
ISBN 978-3-03800-429-5



Auch als
E-Book

Das tut gut.



3 x

Margret Madejsky
Praxishandbuch Frauenkräuter

€ 19,- (D)/€ 20,- (A)/Fr. 23.90
ISBN 978-3-03800-129-4



2 x

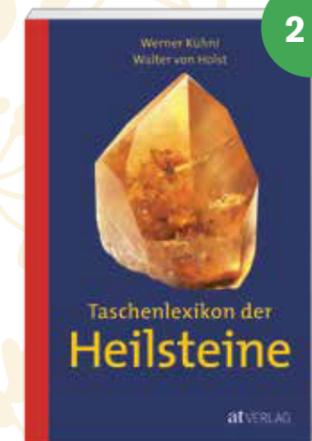
Lily Diamond
Minze, Salbei, Rose
Rezepte mit Kräutern und Blüten
€ 20,- (D)/€ 21,- (A)/Fr. 25,-
ISBN 978-3-03800-079-2



2 x

Jubiläum
40 Jahre

Susanne Fischer-Rizzi
Blätter von Bäumen
Heilkraft und Mythos
einheimischer Bäume
€ 26,90 (D)/€ 27,70 (A)/Fr. 32.90
ISBN 978-3-03800-343-4



2 x

Werner Kühni
Walter von Holst
Taschenlexikon der Heilsteine

€ 10,- (D)/€ 11,- (A)/Fr. 12.90
ISBN 978-3-03800-968-9



Gesundheit aus dem AT Verlag

Für Ihre Dekoration:
Plakat A2

Ihr Aktionspaket:
7 Titel / 15 Exemplare
Netto (ohne MwSt.) ca. € 161,70 / Fr. 195.80

Zu Aktionskonditionen
und mit vollem Rückgaberecht

Brockhaus/Commission Nr. 90023

Ihre individuellen Änderungswünsche
nehmen Ihre Vertreterin oder Ihr
Vertreter gerne entgegen.



2 x

John Green
Heilpflanzen für Männer

€ 29,90 (D)/€ 30,80 (A)/Fr. 36.90
ISBN 978-3-03902-030-0



2 x

Wolf-Dieter Storl
Heilkräuter und Zauberpflanzen
zwischen Haustür
und Gartentor

€ 20,- (D)/€ 21,- (A)/Fr. 24.90
ISBN 978-3-03800-060-0



2 x

Deutscher
Gartenbuch-
preis 2020

Marianne Ruoff
Schachtelhalm

€ 22,- (D)/€ 23,- (A)/Fr. 26.90
ISBN 978-3-03800-999-3



Alles über Hanf



Hanf als Heil- und Nutzpflanze,
Nahrungs- und Genussmittel

Wissenschaftliche Forschung,
Kultur und Verwendung

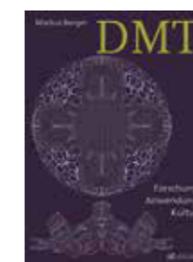
Witzig-frech illustriert

Seit Jahrzehnten eilt dem Hanf ein verheerender Ruf voraus, den diese universell nutzbare Pflanze nicht verdient. Nach und nach wird klar, dass das schlechte Image des Hanfs mit der Wirklichkeit nicht viel zu tun hat. Die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten der Cannabispflanze bereichern unsere Welt und können sogar helfen Umweltprobleme zu lösen.

Der Autor erklärt auf verständliche Art alles Wissenswerte über Hanf und stellt dessen zahlreiche Anwendungsgebiete vor. Von den medizinischen und therapeutischen Eigenschaften über die Verwendung des Hanfs als Baustoff und textile Nutzpflanze bis hin zu seiner Nutzung als landwirtschaftliches Erzeugnis, Nahrungs- und Genussmittel.

MARKUS BERGER

Drogenforscher, Ethnobotaniker und Cannabispatient. Buchautor und Referent. Autor zahlreicher Bücher und Fachartikel zur Drogenforschung und Ethnobotanik. Chefredakteur des Magazins für psychoaktive Kultur »Lucy's Rausch«, Mitarbeiter des Nachtschatten Verlags, Veranstalter von Kongressen und Veranstaltungen zur psychoaktiven Kultur.



DMT
€ 35,- (D)/€ 36,- (A)/Fr. 42.90
ISBN 978-3-03800-933-7



Auch als
E-Book



Markus Berger

Endlich Hanf verstehen

Heilmittel, Nutzpflanze, Genusskraut

Illustrationen: Monika Klars
Ca. 150 Seiten, Format 16,5 x 24 cm
Farbige Illustrationen
Gebunden
Auslieferung: September 2020
Ca. € 20,- (D)/€ 21,- (A)/Fr. 24.-
ISBN 978-3-03902-085-0

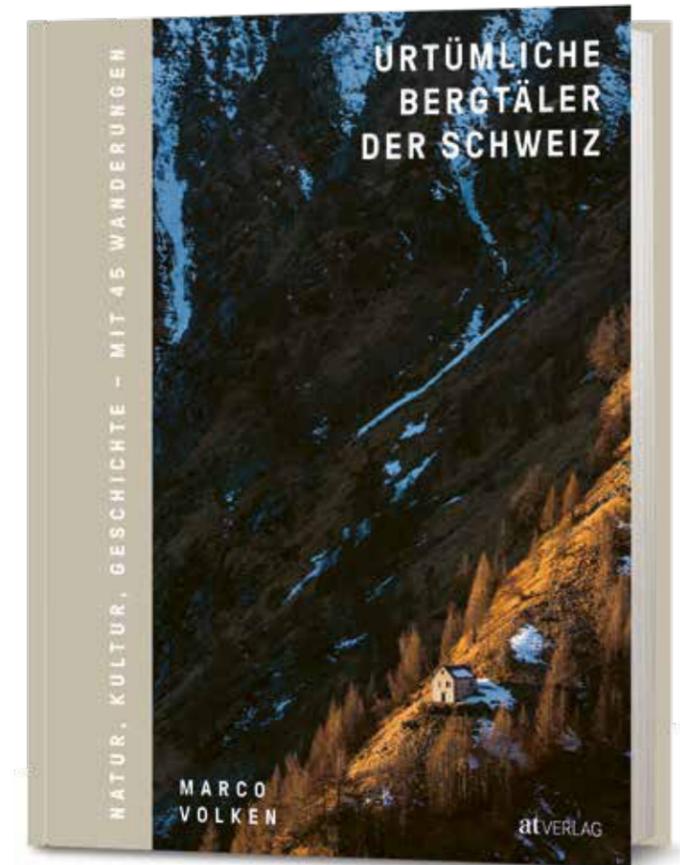


Urtümliche Bergtäler zum Träumen
Landschaften, Menschen und Geschichten
Mit Wandervorschlägen, Übernachtungs-
und Einkehrmöglichkeiten sowie
Bezugsquellen für regionale Produkte

Sehnsuchtsorte
und Traumlandschaften
der Schweiz

Die Schweiz ist reich an eindrücklichen Bergtälern. Auch an solchen, die sich abseits der ausgetretenen Pfade befinden und ihre Natürlichkeit weitgehend bewahren konnten. Binntal, Valle di Muggio, Safiental, Valle Onsernone, Val Ferret oder Calanca gelten als Sehnsuchtsorte und Traumlandschaften. Was sie besonders faszinierend macht, ist die Kombination aus starker Urtümlichkeit und reizvollen Kulturlandschaften. In diesem großzügig illustrierten Band stellt der Alpenkenner Marco Volken einige der schönsten urtümlichen Täler vor. Er entwirft lebendige Porträts der Landschaften, zeigt deren Besonderheiten auf, interessiert sich für die ansässigen Menschen. Und richtet den Blick auch auf Details und vergessene Geschichten. Das Buch umfasst einen ausführlichen Serviceteil mit Wandervorschlägen, touristischen Informationen, Hinweisen auf Übernachtungs- und Einkehrmöglichkeiten sowie Bezugsquellen für regionale Produkte.

MARCO VOLKEN
Fotograf und Journalist mit Schwerpunkt Schweizer Alpen. Autor zahlreicher Sachbücher und Bildbände zu alpinen Themen. Arbeitet für Zeitschriften, Non-Profit-Organisationen, Tourismus- und Kulturinstitutionen.



Marco Volken
Urtümliche Bergtäler der Schweiz
Natur, Kultur, Geschichte –
Mit 45 Wanderungen

Ca. 200 Seiten, Format 21 x 28 cm
Farbfotos, Karten
Gebunden
Auslieferung: September 2020
Ca. € 40,- (D)/ € 41,- (A)/Fr. 39.90
ISBN 978-3-03902-060-7

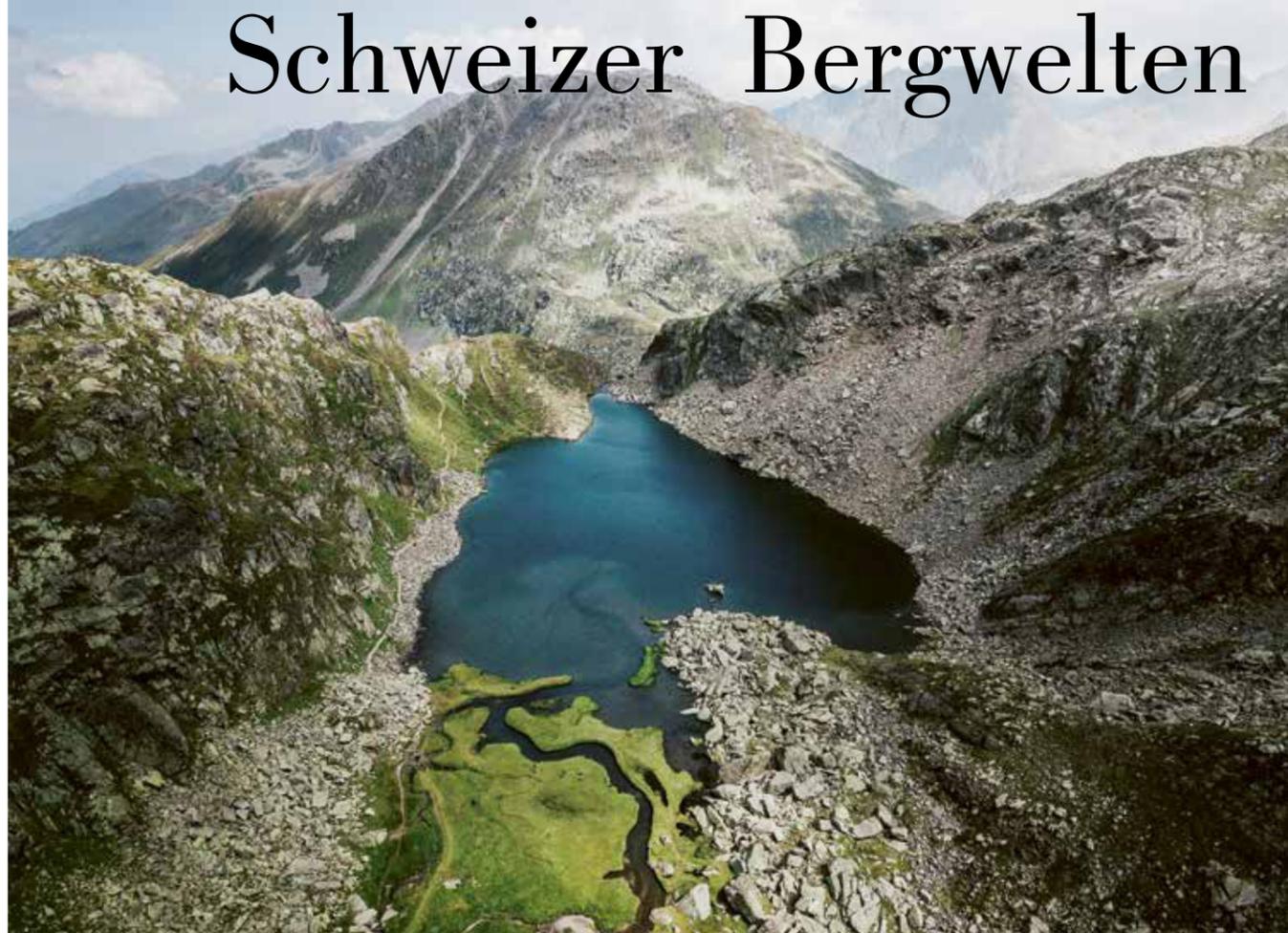


Martin Arnold/Urs Fitze
Gewässerperlen
€ 45,- (D)/€ 46,- (A)/Fr. 49.90
ISBN 978-3-03800-086-0





Wanderungen durch atemberaubende Schweizer Bergwelten



Das Berg- und Wanderbuch der Instagram-Generation

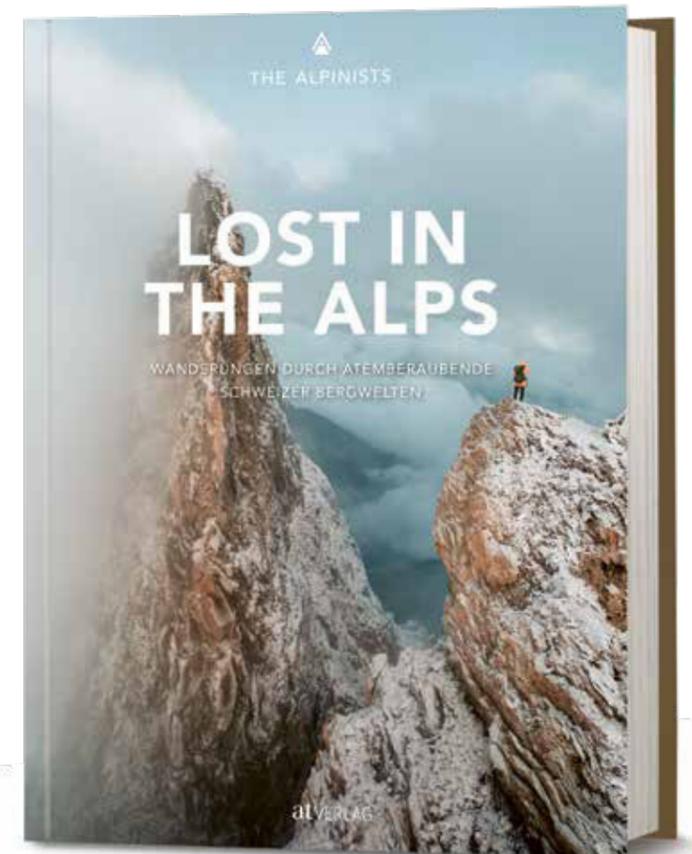
11 Freunde, die über Social Media
mehr als 1 Million Menschen erreichen

66 Wanderungen mit Übernachtungs-
möglichkeiten und Karten

Atemberaubende Bilder, unglaubliche Aussichten, phänomenale Orte – das erwartet uns in diesem Buch. Das Autorenkollektiv »The Alpinists«, bekannt durch spektakuläre Fotos auf Instagram, inspiriert dazu, in traumhafte Bergwelten einzutauchen. Das Buch ist nicht nur ein Schau- und Lesegenuss, sondern regt auch zu eigenen Unternehmungen an. Karten, Backgroundinformationen und Tipps rund ums Wandern ergänzen die fantastischen Bilder. Jedes Mitglied präsentiert sich selbst, einige seiner Lieblingswanderungen und Geschichten dazu. Die Fotografen geben Tipps zum Fotografieren und Finden der besten Fotospots. Dabei ist auch der umweltfreundliche und nachhaltige Umgang mit der Bergwelt ein Thema.

THE ALPINISTS

ist ein Kollektiv von elf Freunden, die sich alle für Fotografie, Reisen und Abenteuer begeistern. Die Schweizer Gruppe ist stetig gewachsen und hat sich inzwischen zur größten Schweizer Community für Outdoor-Fotografie entwickelt. Sie erreicht auf Social-Media-Kanälen rund 1 Million Menschen. Ihr Ziel ist es, junge Leute zu inspirieren, mehr nach Draußen zu gehen und die Natur zu entdecken. Das Kollektiv setzt sich mit seinen Projekten für sanften Tourismus ein.



The Alpinists

Lost in the Alps

Wanderungen durch atemberaubende
Schweizer Bergwelten

Ca. 250 Seiten, Format 21 x 28 cm

Farbfotos

Gebunden

Auslieferung: September 2020

Ca. € 40,- (D)/€ 41,- (A)/Fr. 39.90

ISBN 978-3-03902-100-0



9 783039 021000



Ausgabe 2021: Der Beizen- und Einkaufs- führer der Schweiz

Wer Beizen mit Seele und Charakter, mit eigenwilligen Wirten und ehrlichen Gerichten sucht, wird hier fündig. Der handliche Beizen- und Einkaufsführer versammelt über 600 von Martin Jenni persönlich ausgewählte Adressen in der Schweiz zum Einkehren und Einkaufen an Orten, die den einfachen Genuss, das heimische kulinarische Schaffen und die unkomplizierte Gastfreundschaft pflegen. Von den Gaumentänzen im »Moment« in Bern bis zu dem in Bier geschmorten Rindfleisch von David Debuysen in der Brasserie Engel in Schwyz. Vom genialen Brot des »Eigenbrötlers« aus dem luzernischen Wauwil bis zum Rohmilchkäse von Bäuerin und Käserin Eva Schöni aus dem jurassischen Roche d'Or. Der unentbehrliche Begleiter für alle Besseresser auf der Suche nach dem unverfälschten Genuss. Ideal für das Handschuhfach im Auto oder den Rucksack.

MARTIN JENNI

Journalist BR und Buchautor, schreibt u.a. für »Transhelvetica«, »Salz & Pfeffer«, »Cigar«, »Schweizer Familie«, »Schweiz am Sonntag« und »Basler Zeitung« – stets auf der Suche nach Produzenten der besseren Art, patinierten Beizen und vergessenen kulinarischen Spezialitäten.

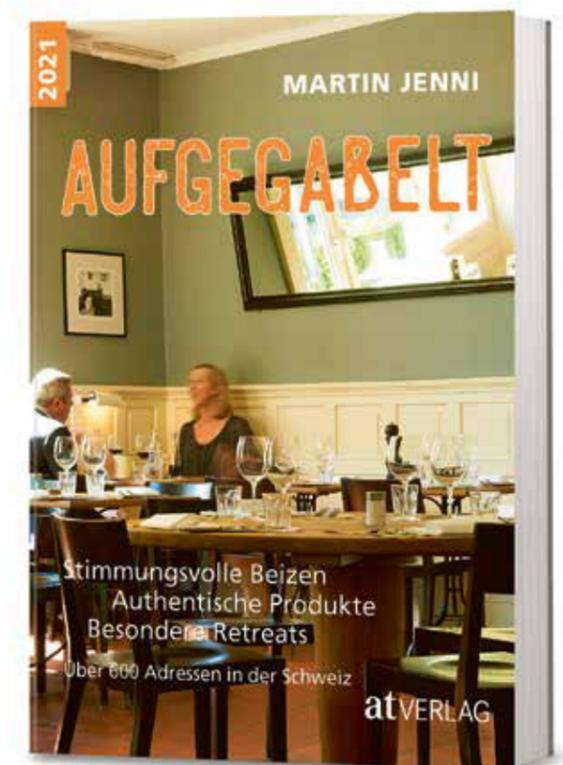


Cervelat & Tafelspitz

5. Auflage, 2016
€ 49,90 (D)/€ 51,30 (A)/Fr. 49.90
ISBN 978-3-03800-937-5



9 783038 009375



Martin Jenni

Aufgegabelt 2021

Stimmungsvolle Beizen
Authentische Produkte
Besondere Retreats
Über 600 Adressen in der Schweiz

Ca. 384 Seiten, Format 11 x 16 cm
Farbfotos
Broschur mit Klappen
Auslieferung: Oktober 2020
€ 20,- (D)/€ 21,- (A)/Fr. 19.90
ISBN 978-3-03902-097-3



9 783039 020973

Unsere Topseller

1



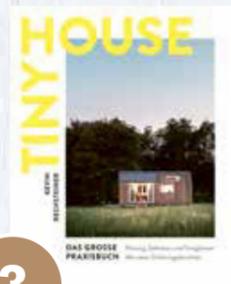
Madelyne Meyer
Endlich Wein verstehen
€ 20,- (D)/€ 21,- (A)/Fr. 25,-
ISBN 978-3-03800-023-2



2



Donna Hay
Week Light
€ 29,90 (D)/€ 30,80 (A)/Fr. 36,90
ISBN 978-3-03902-055-3



Kevin Rechsteiner
Tiny House
€ 29,90 (D)/€ 30,80 (A)/Fr. 36,90
ISBN 978-3-03902-050-8



3



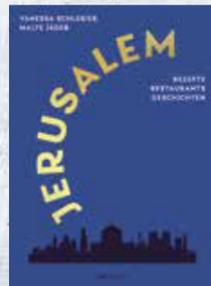
Feierabend und keine Zeit zum Kochen
€ 24,- (D)/€ 25,- (A)/Fr. 29,90
ISBN 978-3-03902-048-5



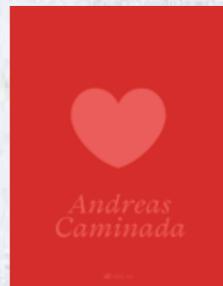
5



Steffen G. Fleischhauer u. a.
Essbare Wildpflanzen
€ 17,90 (D)/€ 18,40 (A)/Fr. 21,90
ISBN 978-3-03800-886-6



6
Vanessa Schlesier, Malte Jäger
Jerusalem
€ 29,90 (D)/€ 30,80 (A)/Fr. 36,90
ISBN 978-3-03902-056-0



7
Andreas Caminada
Pure Leidenschaft
€ 35,- (D)/€ 36,- (A)/Fr. 39,90
ISBN 978-3-03902-028-7



8
Hugh Fearnley-Whittingstall
Täglich vegetarisch
€ 28,- (D)/€ 29,- (A)/Fr. 34,90
ISBN 978-3-03800-725-8



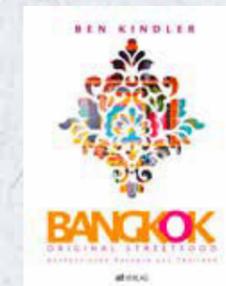
9
Claudia Müller-Ebeling,
Christian Rättsch, Wolf-Dieter Storl
Hexenmedizin
€ 32,90 (D)/€ 33,90 (A)/Fr. 39,90
ISBN 978-3-03800-694-7



10
Christian Rättsch
Enzyklopädie der psychoaktiven Pflanzen
€ 120,- (D)/€ 123,- (A)/Fr. 144,-
ISBN 978-3-03800-995-5



11
Karin Kaufmann, Karin Guldenschuh
Frau Kaufmann kocht
€ 34,- (D)/€ 35,- (A)/Fr. 39,90
ISBN 978-3-03902-017-1



12
Ben Kindler
Bangkok Original Streetfood
€ 29,90 (D)/€ 30,80 (A)/Fr. 36,90
ISBN 978-3-03902-052-2



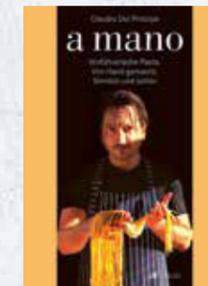
13
Tanja Grandits
Tanjas Kochbuch
€ 34,- (D)/€ 35,- (A)/Fr. 39,90
ISBN 978-3-03800-067-9



14
Felix Immler
Werken mit dem Taschenmesser - Pocketguide
€ 13,- (D)/€ 14,- (A)/Fr. 15,90
ISBN 978-3-03800-833-0



15
Wolf-Dieter Storl
Heilkräuter und Zauberpflanzen zwischen Haustür und Gartentor
€ 20,- (D)/€ 21,- (A)/Fr. 24,90
ISBN 978-3-03800-060-0



16
Claudio Del Principe
a mano
€ 34,- (D)/€ 35,- (A)/Fr. 39,90
ISBN 978-3-03902-018-8



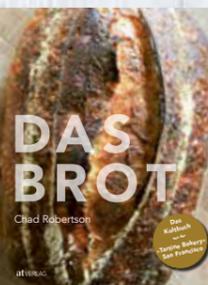
17
SRF bi de Lüt
Landfrauenküche
€ 36,- (D)/€ 37,- (A)/Fr. 36,-
ISBN 978-3-03902-025-6



18
Wolf-Dieter Storl
Ur-Medizin
€ 24,95 (D)/€ 25,70 (A)/Fr. 29,90
ISBN 978-3-03800-872-9



19
Christian Rättsch, Claudia Müller-Ebeling
Heidnische Weihnachten
€ 25,- (D)/€ 26,- (A)/Fr. 29,90
ISBN 978-3-03800-042-6



20
Chad Robertson
Das Brot
€ 34,- (D)/€ 35,- (A)/Fr. 39,90
ISBN 978-3-03800-075-4



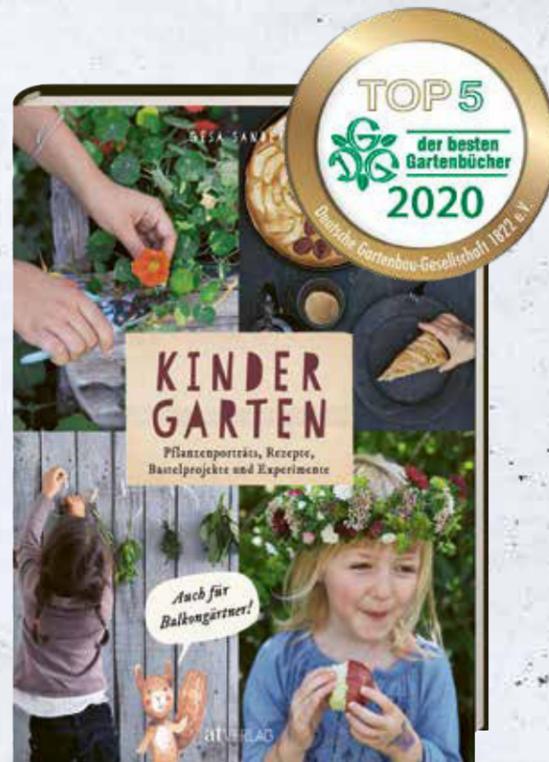
Buchpreis 2020 der Deutschen Gartenbaugesellschaft

Unsere prämierten Bücher



Christiane Jacquat
Die Pflanzenbilder des »I. H.«

€ 49,- (D)/€ 50,- (A)/Fr. 49.-
ISBN 978-3-03902-000-3



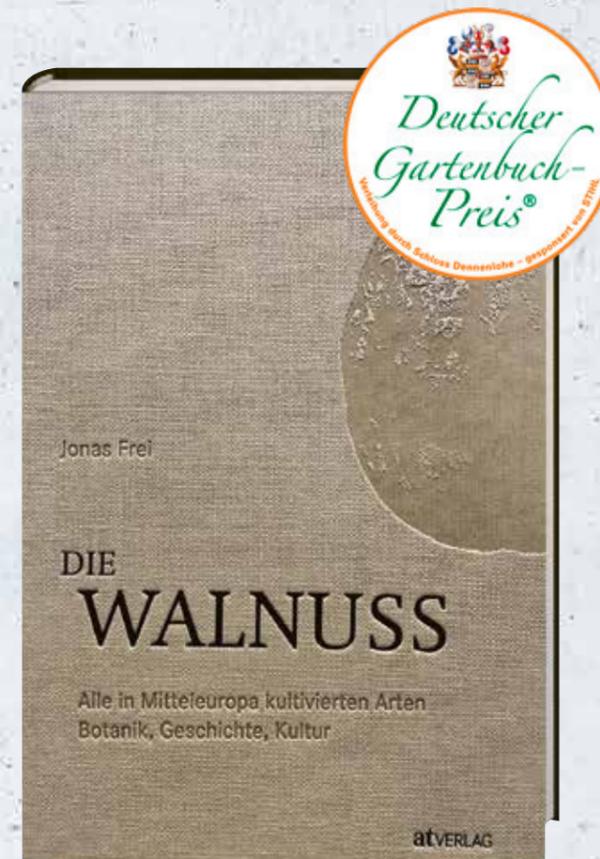
Gesa Sander
Julia Hoersch
KinderGarten

€ 25,- (D)/€ 26,- (A)/Fr. 29.90
ISBN 978-3-03800-069-3



Deutscher Gartenbuchpreis 2020 vergeben von Schloss Dennenlohe

Gold und Silber für unsere Titel



Jonas Frei
Die Walnuss

€ 39,- (D)/€ 40,- (A)/Fr. 48.-
ISBN 978-3-03902-021-8



Marianne Ruoff
Schachtelhalm

€ 22,- (D)/€ 23,- (A)/Fr. 26.90
ISBN 978-3-03800-999-3

