Verlagsprogramm der MÜNCHNER VERLAGSGRUPPE

VLB-TIX

HERBST 2022

KOCHBUCH

riva

DAS NEUE KOCHBUCH VON »SPIEGEL«-BESTSELLERAUTORIN UND ERFOLGS-FOOD-BLOGGERIN VON »EMMI KOCHT EINFACH«

PROLIC, CHRISTIANE EMMA

Emmi kocht einfach: 85 Rezepte für das ganze Jahr

22,00 € (D), 22,70 € (A)

ET: 18.10.2022

- Über 40.000 verkaufte Exemplare des ersten Buches – mehr als 320.000 Fans bei Instagram
- Große Beliebtheit der Rezeptideen auf Instagram, Facebook und Pinterest
- Schnelle, einfache Rezepte für jede Jahreszeit – mit herausnehmbarem Saisonkalender für Obst, Gemüse, Salat, Kräuter

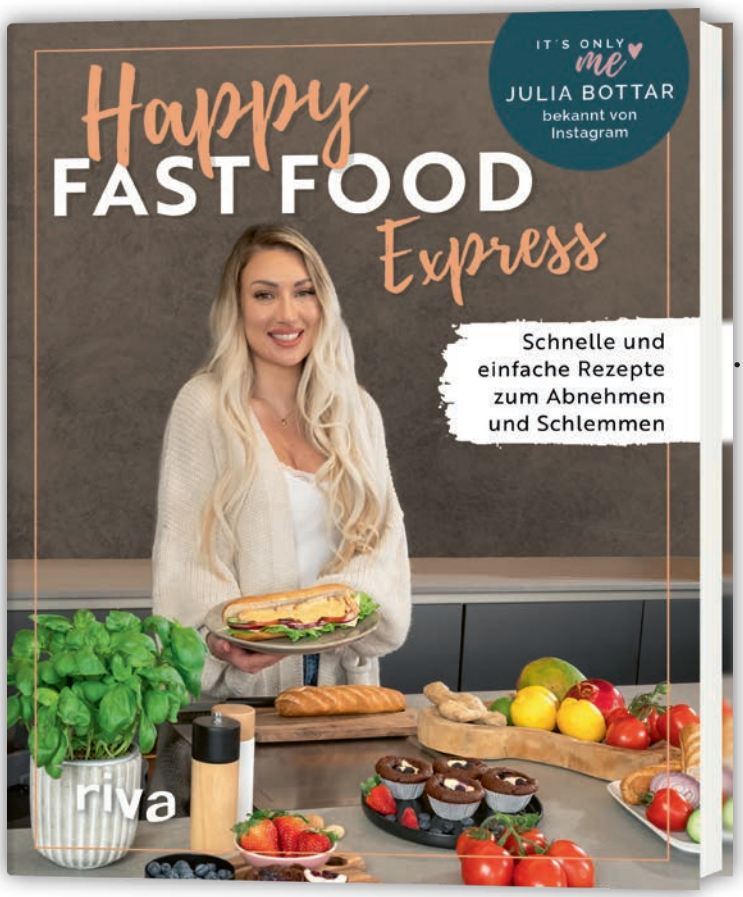
Das neue Kochbuch von SPIEGEL-Bestsellerautorin und Food-Bloggerin Christiane »Emmi« Prolic vom beliebten Blog emmikochteinfach.de überzeugt mit 85 absolut unkomplizierten Rezepten, die wirklich jedem gelingen. Emmi ist für ihre alltagstaugliche Küche mit überschaubaren und frischen Zutaten bekannt und präsentiert in ihrem zweiten Buch eine große Auswahl an saisonalen und regionalen Gerichten, die als Inspiration für den Kochalltag dienen. Besonders für alle, die wenig Zeit haben, aber gesund und lecker kochen möchten. Mit einem umfangreichen Saisonkalender zum Herausnehmen, der zeigt, zu welcher Jahreszeit welches Gemüse oder Obst erhältlich ist.

© privat

CHRISTIANE EMMA PROLIC
Christiane Emma »Emmi« Prolic lebt mit Mann und Sohn in Köln. Einfache Rezepte zu kreieren und zu kochen, die auch wirklich gelingen, ist ihre große Leidenschaft. So entstand auch die Idee zu ihrem Foodblog emmikochteinfach.de, auf dem sie mit ihren Rezepten all jenen Inspiration und Unterstützung im Kochalltag gibt, die wie sie einen turbulenten Alltag mit Beruf, Familie und Haushalt jonglieren. Der Foodblog wird monatlich millionenfach abgerufen und erfreut sich einer stetig wachsenden Community.

192 Seiten, 19,0 x 24,0 cm | Hardcover | 4-farbig
ISBN 978-3-7423-2089-6 | Warengruppe 1455

DAS NEUE BUCH VON »SPIEGEL«-BESTSELLERAUTORIN JULIA BOTTAR – ÜBER 16.000 VERKAUFTE EXEMPLARE DES ERSTEN KOCHBUCHS!



BOTTAR, JULIA

Happy Fast Food – Express

Schnelle und einfache Rezepte zum Abnehmen und Schlemmen

22,00 € (D), 22,70 € (A)

ET: 20.09.2022

- Fast-Food-Klassiker – aber gesund
- Reichweitenstarker Kanal itsonlyme.julia mit über 440.000 Abonnenten auf Instagram – Tendenz stark steigend
- 60 schnelle Rezepte für alle, die wenig Zeit haben und trotzdem abnehmen wollen

Erfolgreich abnehmen trotz wenig Zeit? Das geht! Die erfolgreiche Bloggerin Julia Bottar hat 37 kg in acht Monaten verloren – wie sie das ohne Verzicht und mit wenig Zeit geschafft hat? Mit einfachen Rezepten, die Fast-Food-Klassiker wie Burger, Pizza, Dürüm, Milchshakes, Waffeln, Donuts und Co. in kalorienarme Varianten verwandeln. In diesem Kochbuch zeigt die Bestsellerautorin, dass man dafür nicht ewig in der Küche stehen muss. 60 schnelle Blitzrezepte laden zum Schlemmen und Genießen ein. So kann jeder im Handumdrehen leckere und gesunde Gerichte zaubern. Für alle, die mit Spaß, ohne Aufwand und vor allem ohne Verzicht das Wunschgewicht erreichen und halten wollen.

© privat

JULIA BOTTAR aus Bayern ist erfolgreiche Foodbloggerin und begeistert unter itsonlyme.julia mehr als 430.000 Follower auf Instagram. Sie selbst hat 2016 mehr als 35 kg in acht Monaten abgenommen – ohne zu hungern. Seitdem hält sie ihr Gewicht. Sie hat sich darauf spezialisiert, Rezepte, die erst einmal nach vielen Kalorien klingen, in leichte und gesunde Varianten abzuwandeln. Julia möchte zeigen, wie einfach es ist, mit ein paar kleinen Tipps und Tricks den Weg zu seiner Traumfigur zu erreichen, ohne Diät halten zu müssen.

160 Seiten, 19,0 x 24,0 cm | Hardcover | 4-farbig
ISBN 978-3-7423-2189-3 | Warengruppe 1455

ÜBER 15.000 VERKAUFTE EXEMPLARE DES ERFOLGSTITELS *AUS OMAS KÜCHE*

CALLEKOCHT

Aus Omas Ofen

Lieblingsgerichte aus der guten alten Zeit

19,00 € (D), 19,60 € (A)

ET: 20.09.2022

- Rezepte aus Omas Backofen – vom erfolgreichen YouTuber CALLEkocht mit über 370.000 treuen Abonnenten
- 50 Rezepte, die direkt aus Omas Kochbuch stammen – mit beliebten herzhaften Ofenklassikern der deutschen Küche
- Wunderschön und stimmungsvoll bebildert

Ob klassischer Nudelauflauf, cremiges Kartoffelgratin, würziger Hackfleischauflauf, schnelles Ofengemüse oder süßer Kirschauflauf – all diese Ofengerichte erinnern an eine Zeit der Wärme und Geborgenheit, in der Oma uns an kalten und grauen Tagen mit viel Liebe bekocht hat. Der erfolgreiche YouTuber CALLEkocht zeigt in diesem Kochbuch, wie man Ofenklassiker der deutschen Küche zu Hause nachkochen kann. Die traditionellen Rezepte ganz ohne Schnickschnack sind einfach zuzubereiten und eignen sich perfekt für die Tage, an denen man eine Extraportion Seelenfutter braucht. Nie war es leichter, die kulinarischen Erinnerungen der Kindheit wiederzuerwecken!

© privat

CALLEKOCHT Carl-Michael Hofmann, Jahrgang 1960, wurde in einem Landgasthof geboren – so war sein Lebensweg schon früh vorbestimmt. Der geprüfte Küchenmeister hat sich traditionellen Rezepten verschrieben und bewahrt diese vor dem Vergessen. Er vermittelt seit vielen Jahren in Kochkursen den Spaß am Kochen. Sein YouTube-Kanal CALLEkocht zählt zu den erfolgreichsten Kochkanälen im deutschsprachigen Raum.

128 Seiten, 19,0 x 24,0 cm | Hardcover | 4-farbig
ISBN 978-3-7423-2206-7 | Warengruppe 1455

DIE FOODBLOGGERIN HEYMADITA_ HAT FAST 160.000 FOLLOWER AUF INSTAGRAM UND ÜBER 1 MILLION LIKES AUF TIKTOK

BURGDORF, MADITA

Easy kochen

Richtig schnell, richtig einfach, richtig lecker

22,00 € (D), 22,70 € (A)

ET: 19.07.2022

- Große Beliebtheit der Rezeptideen auf Instagram und TikTok
- Schnelle, unkomplizierte und einfache Gerichte für jeden Tag
- 60 wunderschön bebilderte Rezepte mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen und vielen Tipps

Die Foodinfluencerin Madita vom Instagram-Account heymadita_ kocht und backt aus Leidenschaft und teilt ihre Begeisterung auf Instagram und TikTok mit ihren Abonnenten. Ihre Rezeptideen sind wirklich für jeden geeignet: für Kocheinsteiger, für alle, die einen stressigen Alltag haben, oder auch für diejenigen, die täglich für die Familie Essen zubereiten. In diesem Kochbuch stellt Madita 60 simple und schmackhafte Rezepte vor, die auch nach Feierabend und im stressigen Alltag in kurzer Zeit auf dem Tisch stehen. Dazu gehören Mahlzeiten mit oder ohne Fleisch, Pasta, Reis, Gemüsegerichte, Ofenrezepte oder auch süßes und herzhaftes Gebäck. Köstliche Wohlfühlgerichte für Singles, Freunde und Kinder – und das alles schnell und mit wenig Aufwand.

© privat

MADITA BURGDORF Kochen, backen und anderen damit eine Freude machen – das ist Maditas Leidenschaft. Die junge Mutter besitzt zwar keine professionelle Küchenausbildung, aber liebt es, Rezepte auszuprobieren und sie auf ihre Art so einfach wie möglich umzuwandeln. Ihre Gerichte sind für jede Lebenslage geeignet und ohne viel Schnickschnack. Madita ist der Überzeugung, dass es oft die einfachsten Rezepte sind, die am besten schmecken und glücklich machen.

160 Seiten, 19,0 x 24,0 cm | Hardcover | 4-farbig
ISBN 978-3-7423-2003-2 | Warengruppe 1455

DAS OFFIZIELLE KOCHBUCH ZUR ERFOLGREICHEN BESTSELLERREIHE »DIE HENKERSTOCHTER« MIT EINER GESAMTAUFLAGE VON 1,5 MILLIONEN

PÖTZSCH, OLIVER

Das Kochbuch der Henkerstochter

Die Rezepte der Familie Kuisl

20,00 € (D), 20,60 € (A)

ET: 15.11.2022

- Der neue Roman »Die Henkerstochter und die Schwarze Madonna« erscheint zeitgleich mit dem Kochbuch
- Die »Henkerstochter«-Serie wurde in 20 Sprachen übersetzt und hat weltweit Millionen Fans
- Authentische zeitgenössische Rezepte – wunderschön bebildert

Schmausen wie eine Bauernfamilie, dinieren wie Patrizier oder tafeln wie ein Fürst: Dieses Kochbuch entführt den Leser in die spannende und bunte Welt von Henker Jakob Kuisl, Tochter Magdalena und ihrer Familie. Der erfolgreiche Bestsellerautor Oliver Pötzsch begeistert mit authentischen, vielfältigen und köstlichen Rezepten, viele davon über Generationen überliefert. Egal ob stärkende Brotsuppe, deftiger Hammeleintopf, verführerische Schmalznudeln oder glasierter Fasan und barockes Honigparfait – hier ist für jeden Geschmack das Richtige dabei. Das perfekte Geschenk für alle Fans der Henkerstochter-Saga!

© privat

OLIVER PÖTZSCH, Jahrgang 1970, arbeitete nach dem Studium zunächst als Journalist und Filmautor beim Bayerischen Rundfunk. Heute lebt er als Autor mit seiner Familie in München. Seine historischen Romane haben ihn weit über die Grenzen Deutschlands bekannt gemacht: Die Bände der Henkerstochter-Serie sind internationale Bestseller und wurden in mehr als 20 Sprachen übersetzt. Mehr unter www.oliver-poetzsch.de.

160 Seiten, 17,0 x 24,0 cm | Hardcover | 4-farbig
ISBN 978-3-7423-1764-3 | Warengruppe 1455

ÜBER 50.000 VERKAUFTE EXEMPLARE DER »WOCHENMARKT«-BÜCHER

RAETHER, ELISABETH

Wochenmarkt. Das Backbuch

Süß und herzhaft genießen

20,00 € (D), 20,60 € (A)

ET: 20.09.2022

- Das offizielle Backbuch zur beliebten Kolumne aus dem »ZEITmagazin«
- Über 60 raffinierte Rezepte mit saisonalen Zutaten
- Hochwertige Ausstattung, jedes Rezept ist farbig bebildert

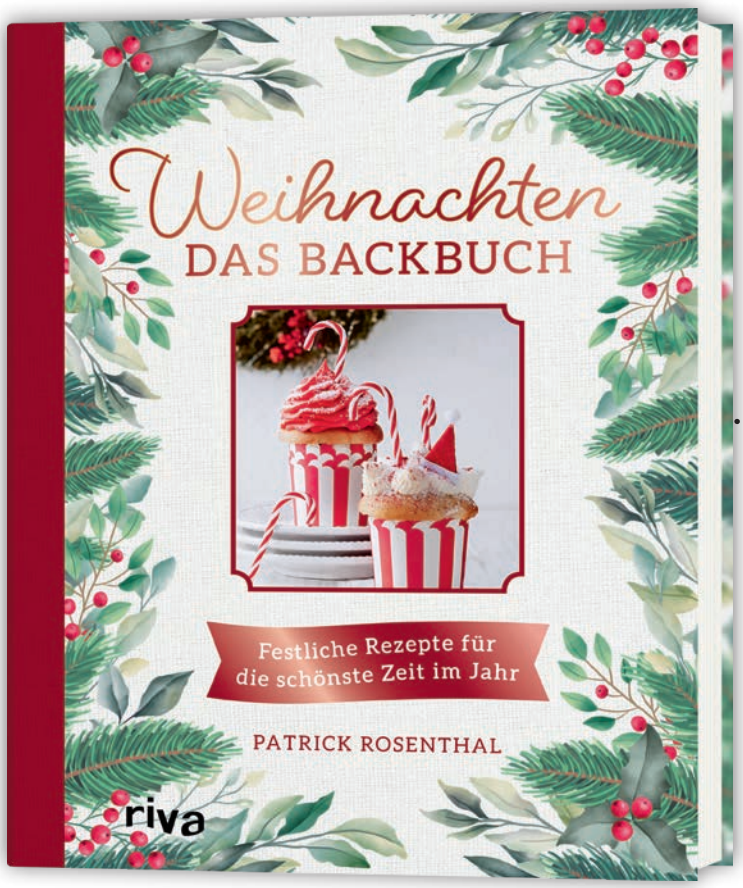
In ihrer beliebten Kochkolumne »Wochenmarkt« präsentiert Elisabeth Raether Woche für Woche im ZEITmagazin, was bei ihr auf den Tisch kommt: nicht nur Hauptgerichte, sondern auch süße und herzhafte Kuchen und Gebäck. Alle Rezepte sind einfach, leicht nachzubacken und arbeiten oft mit frischen, saisonalen Zutaten. Die Autorin geht pragmatisch ans Backen heran: Sie plädiert für simple Rührkuchen, serviert ihre Mirabellentarte schon mal als Abendessen und tritt dafür ein, Kuchenteig gelegentlich roh zu naschen. Das Backbuch präsentiert wunderbare Kuchen wie den baskischen Käsekuchen, Ausgefalleneres wie Clafoutis, Tartes oder Apfelkuchen aus der Pfanne sowie Kleinigkeiten wie weihnachtliche Schoko-Pistazien-Kekse.

© Andreas Lux

ELISABETH RAETHER, geboren 1979, studierte in Berlin und Paris, arbeitete in einem Buchverlag und ist Co-Autorin des Buchs Neue deutsche Mädchen (2008). Für das ZEITmagazin entwickelte sie die kulinarischen Kolumnen »Wochenmarkt« und »Die trinkende Frau«, die ebenso erfolgreich als Sammelbände erschienen sind. Elisabeth Raether ist Redakteurin im Politikressort der ZEIT. Sie lebt in Hamburg und Berlin.

160 Seiten, 19,0 x 24,0 cm | Hardcover | 4-farbig
ISBN 978-3-7423-2141-1 | Warengruppe 1455

PATRICK ROSENTHAL HAT ÜBER 150.000 VERKAUFTE EXEMPLARE BEIM RIVA VERLAG



ROSENTHAL, PATRICK

Weihnachten: Das Backbuch

Festliche Rezepte für die schönste Zeit im Jahr

22,00 € (D), 22,70 € (A)

ET: 20.09.2022

- Backrezepte für traditionelles Weihnachtsgebäck und Klassiker mit Twist
- 70 Lieblingsrezepte, die jeden an die schönste Zeit des Jahres und an die Kindheit erinnern
- Atemberaubende Rezeptfotos und detailverliebtes Layout

Weihnachten ist das Fest der Familie und der Liebe. Gemeinsam einen Tannenbaum schmücken, Weihnachtslieder singen und Plätzchen backen hat in vielen Familien Tradition. Der Duft von frisch gebackenen Keksen strömt durchs ganze Haus, verzaubert Kinder wie Erwachsene und versetzt alle in diese wohlige, entspannte Stimmung, die nur zu dieser besonderen Zeit einkehrt. Dieses Backbuch hilft dabei, genau dieses himmlische Gefühl bei Freunden und Familie zu erzeugen. 70 Rezepte laden dazu ein, die Keksdosen bis zum Rand mit Weihnachtsgebäck zu füllen. Von Klassikern wie Stollen, Lebkuchen und Vanillekipferln bis zu modernen Kreationen wie den Candy-Cane-Cupcakes – hier ist für jeden das Richtige dabei.

© Patrick Rosenthal

PATRICK ROSENTHAL ist erfolgreicher Blogger (patrickrosenthal.de), Autor zahlreicher Kochbücher und Food-Fotograf. Er gibt Workshops für Blogger und Firmen im Bereich Social Media und ist leidenschaftlicher Koch. Die Zubereitung von Speisen, das gemeinsame Essen mit Freunden, das Ausprobieren von neuen Produkten und das Fotografieren liegen ihm sehr am Herzen.

176 Seiten, 19,0 x 24,0 cm | Hardcover | 4-farbig
ISBN 978-3-7423-2160-2 | Warengruppe 1455

DIE BELIEBTESTEN BACKREZEPTE JETZT AUCH IN VEGAN – ABSOLUT GELINGSICHER

MAILOVES

Easy vegan backen

50 einfache Rezepte für Kuchen, Muffins, Kekse, Brownies und mehr

17,00 € (D), 17,50 € (A)

ET: 19.07.2022

- Mehr als 1,1 Millionen Deutsche ernähren sich bereits vegan – Tendenz stark steigend
- 50 wunderschön bebilderte Rezepte ohne ausgefallene Zutaten
- Mit hilfreichen Schritt-für-Schritt-Anleitungen für Anfänger und Fortgeschrittene

Vegan backen ist dank pflanzlicher Alternativen wirklich einfach: Milch, Ei, Butter und Co. lassen sich problemlos ersetzen, und mit den richtigen Handgriffen zaubert man schnell unglaublich leckeres Gebäck. Dieses Kochbuch zeigt 50 alltagstaugliche Rezepte, die im Handumdrehen zubereitet sind und jedem schmecken – darunter viele Klassiker: fluffige Pancakes, saftige Muffins, schokoladige Kuchen, knusprige Riegel, himmlische Zimtschnecken und vieles mehr.

© privat

MAILOVES (mit einer Null) besitzt zwei Leidenschaften in ihrem Leben: Sport und gutes Essen. Auf ihren Social-Media-Accounts teilt sie ihre besten Rezepte und Routinen für den Alltag und möchte zeigen, wie man genussvoll und trotzdem gesund isst.

144 Seiten, 17,0 × 24,0 cm | Softcover | 4-farbig
ISBN 978-3-7423-2124-4 | Warengruppe 1455

NEU UND EINZIGARTIG AUF DEM DEUTSCHEN MARKT: DAS BACKBUCH SPEZIELL FÜR DIE KASTENFORM

ERDMANSKA-KOLANCZYK, SYLWIA

Kuchen aus der Kastenform

50 Backrezepte: einfach, schnell und kreativ

16,00 € (D), 16,50 € (A)

ET: 20.09.2022

- 50 klassische und moderne Rezepte für Kuchen mit Füllung, Mustern oder tollen Frostings und Toppings
- Wenn man eine Kuchenform zu Hause hat, dann diese
- Für Backeinsteiger und Leute, die Inspiration für die Königskuchenform suchen

Die Kuchenform, die wohl die allermeisten zu Hause haben, ist der klassische rechteckige Kasten, der für einfache Rührkuchen oder zum Brotbacken genutzt wird. Dieses Backbuch zeigt in 50 Rezepten, dass die Königskuchenform, wie sie auch genannt wird, viel mehr zu bieten hat: Zum Beispiel kann man auch Kuchen mit einem überraschenden cremigen Kern, bunt marmorierten Wirbeln oder Baiser als schmackhafter Dekoration zaubern. Trotzdem ist die Zubereitung immer unkompliziert und es gelingt in kurzer Zeit ein außerordentlich leckerer Kuchen, der mit Freunden oder Familie geteilt werden kann.

© Rebecca Fikuart

SYLWIA ERDMANSKA-KOLANCZYK
Die Bloggerin Sylwia (mygoodlifelove.blogspot.com) kocht und backt leidenschaftlich gern und liebt seit ihrer Kindheit, die sie auf einem Bauernhof inmitten von Natur verbrachte, die einfache und gesunde Küche, bei der sie gern mit saisonalen Zutaten arbeitet. »Iss natürlich« lautet dabei ihr Motto.

128 Seiten, 17,0 × 24,0 cm | Softcover | 4-farbig
ISBN 978-3-7423-2191-6 | Warengruppe 1455

BACKMATTEN FÜR HUNDEKEKSE SIND EIN TREND MIT HOHEM SUCHVOLUMEN

ROSENTHAL, PATRICK

Hundekekse von der Backmatte

Tierisch gute Rezepte für Hundeleckerlis

12,00 € (D), 12,40 € (A)

ET: 15.11.2022

- 50 leckere und einfache Rezepte für Hunde jeder Größe
- Immer mehr Hundebesitzer verzichten auf gekauftes Futter
- Das perfekte Geschenk für jeden Hundebesitzer

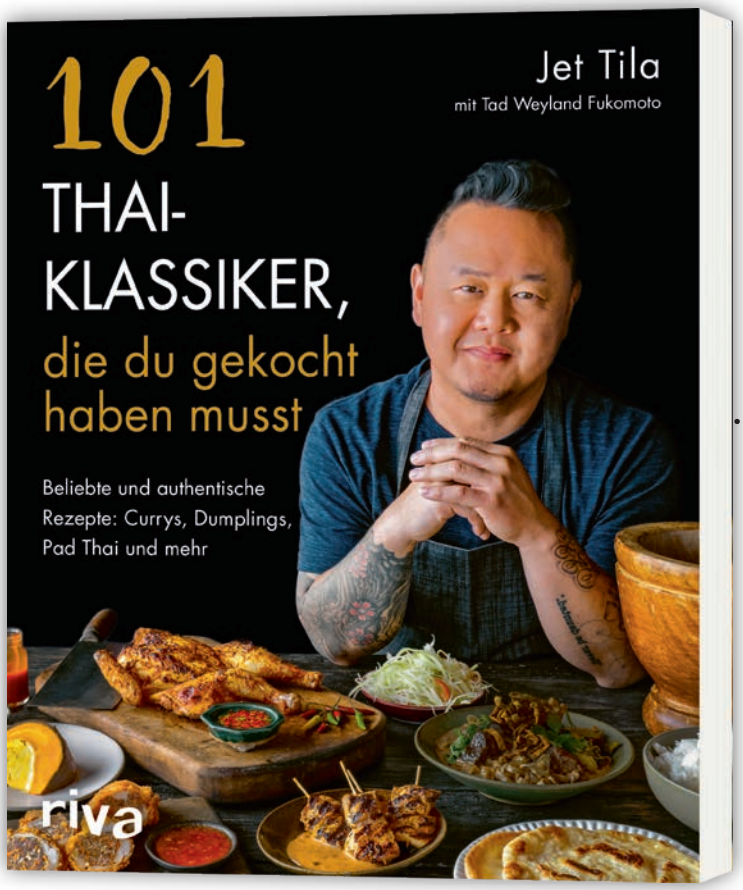
Egal ob als Snack für zwischendurch oder als Belohnung für ein erfolgreiches Training – jeder Hund liebt leckere Hundekekse. Umso wichtiger ist es, dass Frauchen und Herrchen wissen, was in den Leckereien steckt, die der geliebte Vierbeiner täglich bekommt. Dieses Buch bietet 50 vielfältige Rezepte für gesunde Leckerlis ganz ohne künstliche Farbstoffe, Aromen und Konservierungsstoffe. Mithilfe der Backmatte ist die Herstellung nicht nur ganz einfach, sondern auch günstig. Dieses Backbuch ist der perfekte Begleiter für jeden Hundebesitzer und seinen vierbeinigen Freund!

© Patrick Rosenthal

PATRICK ROSENTHAL ist erfolgreicher Blogger (patrickrosenthal.de), Autor zahlreicher Kochbücher und Food-Fotograf. Er gibt Workshops für Blogger und Firmen im Bereich Social Media und ist leidenschaftlicher Koch. Die Zubereitung von Speisen, das gemeinsame Essen mit Freunden, das Ausprobieren von neuen Produkten und das Fotografieren liegen ihm sehr am Herzen.

96 Seiten, 17,0 x 24,0 cm | Softcover | 4-farbig
ISBN 978-3-7423-2161-9 | Warengruppe 1455

101 AUTHENTISCHE REZEPTE AUS DER THAI-KÜCHE



TILA, JET

101 Thai-Klassiker, die du gekocht haben musst

Beliebte und authentische Rezepte: Currys, Dumplings, Pad Thai und mehr

22,00 € (D), 22,70 € (A)

ET: 16.08.2022

- Exotische Lieblingsgerichte und landestypische Speisen, die die ganze Geschmacksvielfalt Thailands widerspiegeln
- Vom Profi lernen, wie man wirklich authentisch asiatisch kocht
- Beliebte Gerichte wie Dumplings, Pad Thai, Frühlingsrollen, Thai-Curry und mehr

Dieses Kochbuch ist eine exotische Reise durch Thailand in 101 Gerichten, egal ob vegetarisch oder mit Fleisch, ob knusprig, cremig, süß, sauer, herzhaft, pikant oder aromatisch. Die Rezepte laden dazu ein, sich von der asiatischen Küche kulinarisch inspirieren zu lassen und köstliche Thai-Food-Originale für Freunde und Familie aufzutischen. Bei der großen Auswahl findet man bekannte Lieblingsgerichte, aber auch authentische landestypische Speisen, die Lust machen, neue, schmackhafte, farbenfrohe Mahlzeiten auszuprobieren und zuzubereiten.

© Ken Goodman

JET TILA Jet Tila ist ein amerikanischer Starkoch und Gastronom. Er trat bereits in vielen Kochsendungen auf. Schon als Kind sah er seiner chinesischen Großmutter gern beim Kochen zu und lernte es so von Grund auf. Er ist an mehreren Restaurants beteiligt und lebt in Los Angeles.

256 Seiten, 19,0 × 24,0 cm | Softcover | 4-farbig
ISBN 978-3-7423-2111-4 | Warengruppe 1455

DAS GEWÜRZKOCHBUCH MIT SPANNENDEN UND INTERESSANTEN GESCHICHTEN ZUR HERKUNFT VON GEWÜRZEN

FORD, ELEANOR

Muskat, Zimt und Kardamom

Eine kulinarische Reise entlang der alten Gewürzroute

27,00 € (D), 27,80 € (A)

ET: 18.10.2022

- Einführung in die Welt herrlicher Aromakombinationen
- 80 kreative und geschmacksintensive Rezepte
- Wunderschöne Bebilderung und stimmungsvolles Layout

Tauchen Sie ein in die duftende, berauschende und faszinierende Welt exotischer, aber auch vertrauter Gewürze und begeben Sie sich auf eine unvergleichliche Reise in die Gewürzbibliothek der Welt! Dieses Kochbuch stellt die unterschiedlichsten Geschmacksprofile vor, wie sie miteinander kombiniert werden können, welche Rolle Duft und Aroma spielen und wie Süße, Schärfe, Säure oder eine erdige Note ein ganzes Gericht verändern können. Die Geschichten und die von Gewürzen durchzogenen Rezepte in dieser Sammlung folgen der antiken maritimen Handelsroute durch Indonesien, Malaysia, China, Vietnam, Thailand, Sri Lanka, Indien, die Vereinigten Arabischen Emirate und den Iran. Ein außergewöhnliches und einzigartiges Buch!

© Ola O. Smit

ELEANOR FORD Die Britin Eleanor Ford ist leidenschaftliche Köchin und Kochbuchautorin. Sie lebte unter anderem in Indonesien und Hongkong und lernte auf ihren Reisen Wissenswertes über die verschiedensten Esskulturen und Traditionen. Heute lebt sie mit ihrer Familie und einer unfassbaren Gewürzkollektion in London.

256 Seiten, 19,0 x 24,0 cm | Hardcover | 4-farbig
ISBN 978-3-7423-2156-5 | Warengruppe 1454

DIE BELIEBTESTEN KLASSIKER DER DEUTSCHEN JETZT AUCH IN VEGAN

ROSENTHAL, PATRICK

Heimatküche vegan

60 Gerichte von Käsespätzle bis Apfelkuchen

22,00 € (D), 22,70 € (A)

ET: 18.10.2022

- Mehr als 1,1 Millionen Deutsche ernähren sich bereits vegan – Tendenz stark steigend
- 60 wunderschön bebilderte Rezepte
- Mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen für Anfänger und Fortgeschrittene

Die deutsche Küche ist sehr beliebt und unfassbar vielfältig – denkt man an typische Gerichte, fallen einem sofort Braten mit Knödeln, Spätzle oder Kaiserschmarrn ein. Diese Mahlzeiten haben ihren Ursprung nicht nur in Deutschland, sondern kommen aus Österreich, der Schweiz und Co. und sind längst fester Bestandteil auf dem Speiseplan. Wer sich pflanzlich ernährt, muss nun nicht mehr auf leckere Hausmannskost verzichten, sondern findet in diesem Kochbuch alle Klassiker vegan interpretiert. Egal ob deftig oder süß – die 60 abwechslungsreichen Rezepte, die ganz ohne tierische Produkte auskommen, erinnern an Heimat. Dieses Buch lädt zu einer schmackhaften Reise zurück in die Kindheit bei Oma ein.

© Patrick Rosenthal

PATRICK ROSENTHAL ist erfolgreicher Blogger (patrickrosenthal.de), Autor zahlreicher Kochbücher und Food-Fotograf. Er gibt Workshops für Blogger und Firmen im Bereich Social Media und ist leidenschaftlicher Koch. Die Zubereitung von Speisen, das gemeinsame Essen mit Freunden, das Ausprobieren von neuen Produkten und das Fotografieren liegen ihm sehr am Herzen.

160 Seiten, 19,0 x 24,0 cm | Hardcover | 4-farbig
ISBN 978-3-7423-2055-1 | Warengruppe 1455

LEBENSMITTEL EINMACHEN UND HALTBAR MACHEN: SO BELIEBT WIE NIE

BUCHHOLZ, KATY

Easy einmachen

Hausgemachte Köstlichkeiten aus der Speisekammer

17,00 € (D), 17,50 € (A)

ET: 19.07.2022

- Perfekt für die Vorratshaltung oder für selbst gemachte Geschenke
- Eingewecktes, Marmeladen, Chutneys, Kräuteröle und -salz und vieles mehr
- Die althergebrachte Methode, um das ganze Jahr über von frischem Gemüse, Obst und Kräutern zu profitieren

Wie kann man Lebensmittel schnell und einfach haltbar machen? Hier hilft das traditionelle Einkochen oder Einwecken. Die alte Methode wird gerade wiederentdeckt, liegt Nachhaltigkeit doch im Trend. Dieses Kochbuch zeigt inspirierende klassische und moderne Rezepte zum Einlegen und Einkochen: egal ob Konfitüre, herzhafte Pestos, eingelegtes Gemüse und Obst, Kräuter in Öl oder Essig, Saucen und vieles mehr. Die 80 vielfältigen und köstlichen Rezepte für Schraub- oder Einweckgläser eignen sich perfekt für die Vorratshaltung für Singles, Familien oder für Geschenke aus der Küche. Ob Einsteiger oder Experte, in diesem Rezeptbuch ist für jeden Geschmack und jedes Level das Richtige dabei.

© Katy Buchholz

KATY BUCHHOLZ Die Autorin Katy Buchholz, die sich selbst gern als »Kräuterhexe« bezeichnet, hat eine Leidenschaft für das Haltbarmachen von Lebensmitteln und kennt sich dank jahrelanger Erfahrung sehr gut beim Einkochen und Einlegen von Gemüse, Obst und Kräutern aus. Sie entwickelt auch eigene Rezepte, die sie nun mit der Welt teilen möchte. Neben Rezepten schreibt sie aber auch spannende Thriller.

176 Seiten, 17,0 x 24,0 cm | Softcover | 4-farbig
ISBN 978-3-7423-2162-6 | Warengruppe 1455

HIGH PROTEIN – DER NEUE TREND IM LEBENSMITTELBEREICH

PICHL, VERONIKA

Das High-Protein-Kochbuch

Über 50 eiweißreiche Rezepte für Muskelaufbau und Fettverbrennung

16,00 € (D), 16,50 € (A)

ET: 21.06.2022

- Schlagwort »High Protein« mit stark gesteigertem Suchvolumen
- Ganz einfach individuelle Ziele erreichen – egal ob Muskelaufbau oder Abnehmen
- Mit über 50 eiweißhaltigen Rezepten und ausführlichen Nährwertangaben

Eine optimale Eiweißversorgung ist für Sportler und alle, die abnehmen wollen, extrem wichtig: Sie unterstützt dabei, Muskelmasse aufzubauen, Körperfett zu reduzieren und lange satt zu bleiben. Um vom Frühstück über Zwischenmahlzeiten bis hin zum Abendessen immer optimal mit genügend Protein versorgt zu sein, bietet dieses Buch eine Menge Rezeptideen: Protein-Wraps mit Hähnchen-Salat-Füllung, Protein-Piccolinis, Protein-Pudding und vieles mehr. Die eiweißreichen Mahlzeiten lassen sich schnell zubereiten und ganz einfach in den Alltag integrieren.

© privat

VERONIKA PICHL ist erfolgreiche Buchautorin zu den Themen Ernährung, Abnehmen, Bewegung und Glücklichsein. Sie entwickelt Ratgeber für den riva Verlag und den von ihr selbst gegründeten Happy Fit Food Verlag (happyfitfood.de). Im riva Verlag sind bereits zahlreiche erfolgreiche Kochbücher von ihr erschienen. Sie lebt mit ihrem Mann und ihren beiden Kindern im Nürnberger Land.

128 Seiten, 17,0 × 24,0 cm | Softcover | 4-farbig
ISBN 978-3-7423-2178-7 | Warengruppe 1456

DAS PERFEKTE GESCHENK FÜR DAS MILLIONENPUBLIKUM DER TRENDPLATTFORMEN TIKTOK UND CO.

ROSENTHAL, PATRICK

Party-Kochbuch für Teenies

Fingerfood, Snacks, Drinks und mehr

15,00 € (D), 15,50 € (A)

ET: 18.10.2022

- Nach dem Erfolg von »Das Kochbuch für Teenies« nun die Partyversion mit Snacks, die bei jeder Party beeindrucken
- Greift Food-Trends von TikTok und Instagram auf und begeistert Kinder und Teenager mit einfachen Rezepten
- Die perfekte Geschenkidee für Tante, Oma, Patenonkel, die etwas Passendes für junge Leute suchen

Coole Snacks für die Party mit Freunden zaubern? Das geht mit der Unterstützung dieses Kochbuchs ganz leicht. Die verständlichen Rezepte mit simpler Zubereitung und bekannten Zutaten beeindrucken auf jeder Feier, egal ob sie vorher vorbereitet wurden oder die gemeinsame Zubereitung Teil des Partyprogramms ist. Ein Highlight auf jeder Party sind zum Beispiel die farbenfrohen Rote-Bete-Herzen oder die cheesy Blätterteigschnecken am Stiel, saftige Bananen-Schoko-Muffins mit witziger Deko, bunt dekorierte Kuchen in der Eistüte oder Toast mit blumigen Mustern. Die Rezepte sind lecker, gesund und teils durch aktuelle Instagram- oder TikTok-Trends inspiriert und machen jungen Leuten Lust, sich selbst in die Küche zu stellen. Foodporn ahoi!

© Patrick Rosenthal

PATRICK ROSENTHAL ist erfolgreicher Blogger (patrickrosenthal.de), Autor zahlreicher Kochbücher und Food-Fotograf. Er gibt Workshops für Blogger und Firmen im Bereich Social Media und ist leidenschaftlicher Koch. Die Zubereitung von Speisen, das gemeinsame Essen mit Freunden, das Ausprobieren von neuen Produkten und das Fotografieren liegen ihm sehr am Herzen.

144 Seiten, 17,0 x 24,0 cm | Hardcover | 4-farbig
ISBN 978-3-7423-2192-3 | Warengruppe 1455

DIE NEUE, LANG ERWARTETE FANTASY-REALSERIE »DER HERR DER RINGE: DIE RINGE DER MACHT« STARTET IM SEPTEMBER 2022

ROSENTHAL, PATRICK; SERVOS, STEFAN

Der inoffizielle Adventskalender für Tolkien-Fans

24 Rezepte und Fakten rund um Mittelerde

13,00 € (D), 13,00 € (A)

ET: 20.09.2022

- 12 Fakten und 12 Rezepte zu Tolkiens-Welt – ein absolutes Muss für alle Tolkien-Fans
- J. R. R. Tolkiens Werke und Peter Jacksons Filme gehören zu den erfolgreichsten der Welt
- Die Filme und Bücher haben Millionen Fans

Die Abenteuer von Bilbo, Frodo, Aragorn, Gandalf und Co. begeistern seit Generationen Fantasy-Fans jeden Alters. In diesem Adventskalender sind 24 spannende Fakten und Rezeptkreationen versammelt, die alle aus der vielschichtigen Fantasywelt Tolkiens stammen. Die Buchseiten sind verschlossen und lassen sich wie ein Türchen ganz einfach auftrennen. Dahinter verbergen sich neben leckeren Rezepten für deftige Eintöpfe nach Hobbitart, elbische Lembas oder Beorns unwiderstehlichen Honigkuchen auch interessante und lustige Hintergrundinformationen zu dem epischen Werk: Wie sind Aragorn und Arwen miteinander verwandt? Und warum wäre der dunkle Herrscher Sauron fast eine Katze gewesen?

© Patrick Rosenthal

PATRICK ROSENTHAL ist erfolgreicher Blogger (patrickrosenthal.de), Autor zahlreicher Kochbücher und Food-Fotograf. Er gibt Workshops für Blogger und Firmen im Bereich Social Media und ist leidenschaftlicher Koch. Die Zubereitung von Speisen, das gemeinsame Essen mit Freunden, das Ausprobieren von neuen Produkten und das Fotografieren liegen ihm sehr am Herzen.

100 Seiten, 20,5 × 15,6 cm | Hardcover | 4-farbig
ISBN 978-3-7423-2163-3 | Warengruppe 1191

24 VEGANE REZEPTE FÜR DIE SCHÖNSTE UND GEMÜTLICHSTE ZEIT DES JAHRES

JUST, STEPHANIE; ROSENTHAL, PATRICK

Vegan durch den Advent

Mit 24 Rezepten durch die Weihnachtszeit

13,00 € (D), 13,00 € (A)

ET: 20.09.2022

- Plätzchen, Salate, Suppen, Beilagen, Hauptspeisen, Nachtisch, Getränke und Süßigkeiten mit rein pflanzlichen Zutaten
- Auftrennbare Türchen, vierfarbig bebildert
- Für Menschen, die vegan leben, und Leute, die offen für Neues sind

Leckere vegane Rezepte für die Weihnachtszeit? Dieser besondere Adventskalender bietet 24 Leckereien mit ausschließlich pflanzlichen Zutaten und lädt dazu ein, sich jeden Tag an einem neuen weihnachtlichen Gericht zu versuchen. Die Buchseiten sind verschlossen und lassen sich ganz leicht wie ein Türchen öffnen. Der Kalender bietet klassische Weihnachtsplätzchen wie Vanillekipferl und Zimtsterne, vegane Hauptgerichte und typische Adventsrezepte aus anderen Ländern. Alles kommt ohne tierische Produkte aus und ist auch für diejenigen geeignet, die ihren kulinarischen Horizont erweitern oder einen guten Vorsatz für das neue Jahr einläuten möchten.

© Patrick Rosenthal

PATRICK ROSENTHAL ist erfolgreicher Blogger (patrickrosenthal.de), Autor zahlreicher Kochbücher und Food-Fotograf. Er gibt Workshops für Blogger und Firmen im Bereich Social Media und ist leidenschaftlicher Koch. Die Zubereitung von Speisen, das gemeinsame Essen mit Freunden, das Ausprobieren von neuen Produkten und das Fotografieren liegen ihm sehr am Herzen.

100 Seiten, 20,5 × 15,6 cm | Hardcover | 4-farbig
ISBN 978-3-7423-2218-0 | Warengruppe 1191