

TRENDTHEMA BROTBACKEN MIT DEM ERFOLGREICHEN TIKTOKER JO SEMOLA: ÜBER 650.000 FOLLOWER BEI TIKTOK



SEMOLA, JO

Einfach. Lecker. Brot.

Richtig gutes Brot, Brötchen und Gebäck

25,00 € (D), 25,80 € (A)

ET: 15.11.2022

- Jo Semola und seine Videos sind ein Social-Media-Phänomen: zusätzlich über 150.000 Follower bei Instagram
- Ideal für Anfänger und Hobbybäcker und alle, die Brot und Backwaren lieben
- Großer Theorieteil für die optimale Vorbereitung und unkomplizierte Anleitungen für abwechslungsreiches Gebäck

Brot backen ist eine Kunst, besonders im deutschsprachigen Raum. Ob mit Sauerteig, Hefe oder Vollkorn, die Vielfalt von Brot, Brötchen und anderen Backwaren ist unendlich groß: Dieses Buch von dem erfolgreichen TikToker Jo Semola ist für alle, die Brot lieben, gerne selbst backen oder damit anfangen möchten. Wie das geht, zeigt er Schritt für Schritt in seinen zahlreichen Videos und inspiriert dabei seine Community. Hilfreiche Tipps und Tricks zu Equipment, Getreide- und Mehlsorten sowie zu Techniken für die Herstellung von unterschiedlichen Teigen und Gebäckformen ermöglichen Anfängern einen perfekten Einstieg in die Welt des Brotbackens. Von der einfachen, schnellen Zubereitung bis hin zu aufwendigeren Backwaren.

© Filminfluence



JO SEMOLA »Hi, ich bin Jo und ich backe Brot.« Wenn dieser Satz kommt, wissen seine Zuschauer Bescheid, denn es folgt ein neues Rezept. Jo Semola macht das Backen zu einem Trend und zeigt, dass man bei null anfangen kann und ohne großen Aufwand die leckersten Brote, Brötchen und Gebäck zaubern kann. Durch seine sympathische und coole Art erreicht er täglich mehrere Hunderttausend Menschen, die er zu Hobbybäckern macht. Als gelernter Veranstaltungstechniker kommt er zwar aus einem anderen Bereich, hat seine Leidenschaft zum Backen aber professionalisiert und möchte nun sein Wissen weitergeben.



ÜBER 16.000 VERKAUFTE EXEMPLARE DES ERFOLGSTITELS »AUS OMAS KÜCHE«



CALLEKOCHT

Omas schnelle Küche

Lieblingsgerichte ohne
Schnickschnack

19,00 € (D), 19,60 € (A)

ET: 21.03.2023

- Rezepte aus Omas Alltagsküche ohne Schnickschnack – vom erfolgreichen YouTuber »CALLEkocht« mit über 400.000 treuen Abonnenten
- 50 Rezepte, die direkt aus Omas Kochbuch stammen – mit beliebten herzhaften und süßen Klassikern der deutschen Küche
- Wunderschön und stimmungsvoll bebildert

Ob knackiger Rotkohlsalat, saftige Frikadellen, Leipziger Allerlei, deftige Schweinemedallions oder vegetarische Gemüse-Reis-Pfanne – auch Oma hatte nicht immer die Zeit, einen Sonntagsbraten zuzubereiten. Der erfolgreiche YouTuber »CALLEkocht« zeigt in seinem neuen Kochbuch einfache, alltagstaugliche und vielfältige Gerichte für Mittagessen, Abendessen und Dessert. Die traditionellen Rezepte ohne viele Zutaten sind ohne Aufwand zubereitet und eignen sich perfekt für die Tage, an denen es schnell gehen muss. Nie war es leichter, die kulinarischen Erinnerungen der Kindheit wiederzuerwecken!

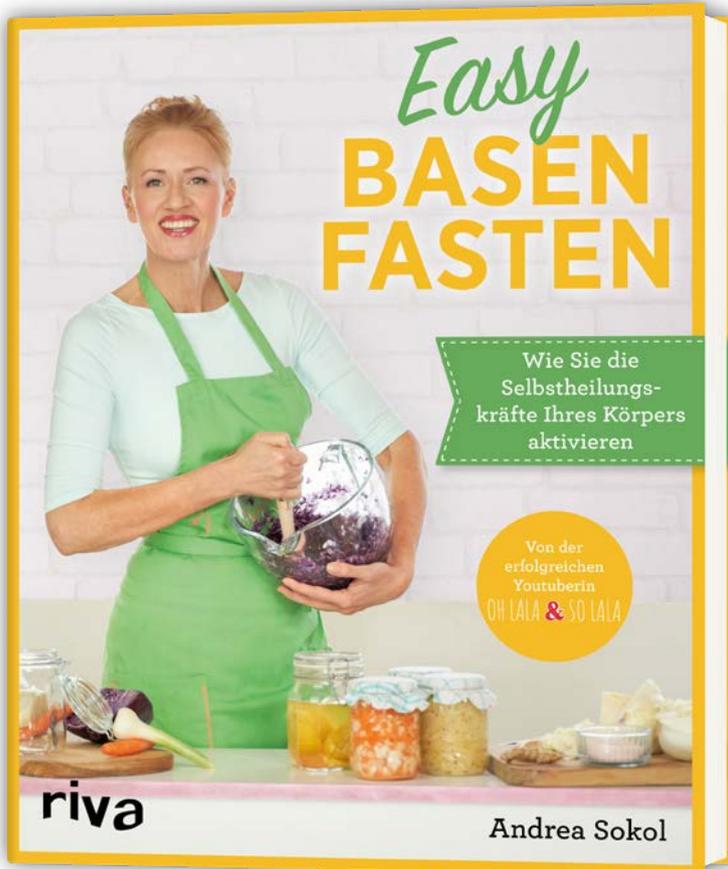
© Sascha Koglin



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.



ERFOLGSAUTORIN ANDREA SOKOL MIT ÜBER 24.000 VERKAUFTEN EXEMPLAREN



SOKOL, ANDREA

Basenfasten

Wie Sie die Selbstheilungskräfte
Ihres Körpers aktivieren

20,00 € (D), 20,60 € (A)

ET: 24.01.2023

- Wichtige Fakten zu den unterschiedlichen Fastenarten, positiven Effekten auf Körper und Seele und dem Ablauf einer Fastenkur
- Schnelle, einfache und leckere Rezepte zum Smoothie-, Suppen- und Basenfasten
- Praktische Übungen zur Organgymnastik

Fasten entlastet den Körper und seine Organe, senkt den Blutdruck und den Cholesterinspiegel, führt zu einer Gewichtsabnahme und hebt die Stimmung – wenn man es richtig durchführt. Dieses Buch liefert wichtige und kompakte Fakten und gesunde Rezepte zu den unterschiedlichen Fastenarten wie Smoothie-Fasten, Suppenfasten, Basenfasten und mehr und erklärt ganz einfach, wie das Fasten eingeleitet werden soll, wie man richtig fastet und wann Zeit für das Fastenbrechen ist. Interessante Basics zum Wunderorgan Darm, dem Jo-Jo-Effekt und dazu, welche Rolle Bewegung, Organgymnastik und Seelenfasten spielen, runden das Buch perfekt ab.

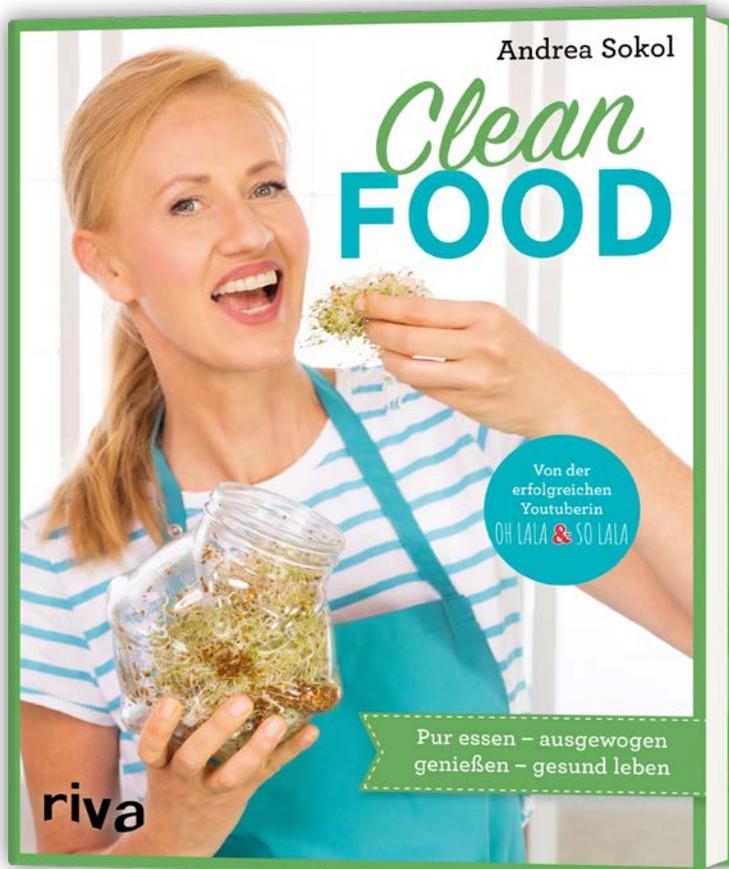
© Ralph Geiling



ANDREA SOKOL ist Journalistin, Schauspielerin, Moderatorin, Köchin und Ernährungsberaterin und ein echtes Multitalent. Ihre Leidenschaft ist die Natur. Sie ist in Berlin geboren und aufgewachsen und wohnt seit über 20 Jahren in München.



DAS BUCH ZUR SEHR ERFOLGREICHEN ZEITSCHRIFTENAUSGABE »CLEAN FOOD« MIT ANDREA SOKOL



SOKOL, ANDREA

Clean Food

Pur essen – ausgewogen
genießen – gesund leben

20,00 € (D), 20,60 € (A)

ET: 21.03.2023

- Spannende Basics zu einer Ernährung ohne Zusatzstoffe
- Ausgewogene Rezepte mit Sprossen, Kräutern und viel Gemüse
- Wichtige Infos zu Vitamin B12, Proteinen, Jod und mehr

Clean Food bedeutet reines, echtes Essen, frei von künstlichen Zusatzstoffen oder Geschmacksverstärkern, alles frisch und selbst zubereitet aus regionalen und saisonalen Bio-Zutaten.

In diesem Ratgeber und Kochbuch finden sich viele spannende Infos, worauf man beim Einkauf und auf der Zutatenliste von Lebensmitteln achten sollte. Dazu gibt es abwechslungsreiche, gesunde und pflanzliche Rezepte mit vielen Kräutern und Gewürzen aus nährstoffreichen Lebensmitteln für leckere Aufstriche, Salate, Suppen, schnelle Snacks, Getränke und mehr. Auch mit einer pflanzlichen Ernährung kann man den Bedarf an Vitamin B12, Proteinen und Fett decken, und dafür sorgen diese Gerichte!

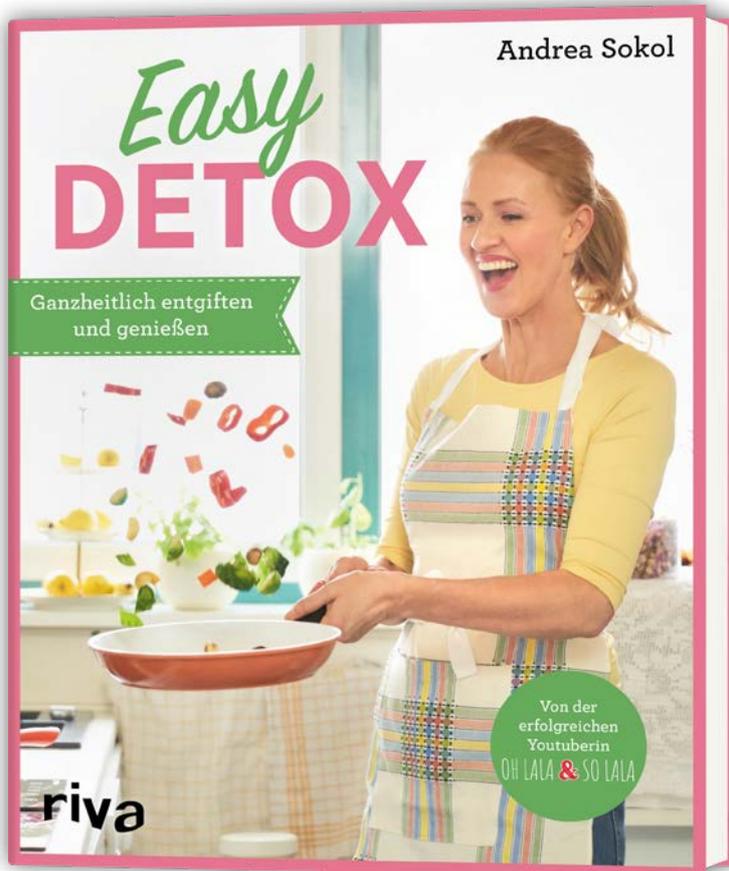
© Ralph Geiling



ANDREA SOKOL ist Journalistin, Schauspielerin, Moderatorin, Köchin und Ernährungsberaterin und ein echtes Multitalent. Ihre Leidenschaft ist die Natur. Sie ist in Berlin geboren und aufgewachsen und wohnt seit über 20 Jahren in München.



DETOX LEICHT GEMACHT MIT ERFOLGSAUTORIN ANDREA SOKOL



SOKOL, ANDREA

Easy Detox

Ganzheitlich entgiften und
genießen

20,00 € (D), 20,60 € (A)

ET: 24.01.2023

- Einfache Basics zum Thema Detox
- Ballaststoffreiche und ausgewogene Rezepte für jeden Tag
- Tolle Tipps für Detox von außen: Ölziehen, Bäder und Bürstenmassagen

Eine Detox-Kur soll den Körper entgiften und so die Selbstreinigungs- und Selbstheilungskräfte aktivieren. Denn hoch verarbeitete Lebensmittel, Genussstoffe, Medikamente und mehr belasten den Stoffwechsel. Bei einer ganzheitlichen Detox-Kur werden diese Stoffe aus dem Körper ausgeleitet und dieser so entlastet. Nicht nur viel trinken und Essenspausen helfen dabei, sondern auch Rezepte mit den richtigen Zutaten: Ballaststoffreiche, säurearme und natürliche, nicht verarbeitete Lebensmittel stehen hier im Mittelpunkt. Auch Kräuter, Gewürze und stärkende Tees helfen beim Entschlacken. Die vegetarischen und veganen Gerichte in diesem Buch sind einfach und schnell gemacht und eignen sich perfekt zum Vorkochen oder für die Lunchbox.

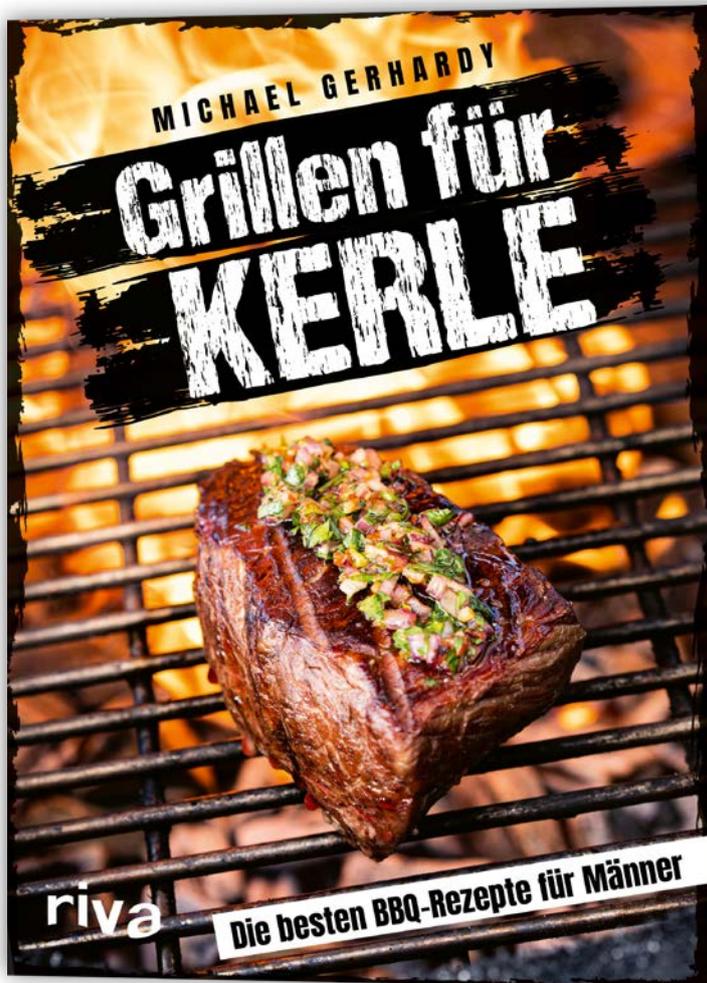
© Ralph Geiling



ANDREA SOKOL ist Journalistin, Schauspielerin, Moderatorin, Köchin und Ernährungsberaterin und ein echtes Multitalent. Ihre Leidenschaft ist die Natur. Sie ist in Berlin geboren und aufgewachsen und wohnt seit über 20 Jahren in München.



GRILLREZEPTE, DIE MÄNNERN GARANTIERT SCHMECKEN



GERHARDY, MICHAEL

Grillen für Kerle

Die besten BBQ-Rezepte für Männer

20,00 € (D), 20,60 € (A)

ET: 25.04.2023

- Grillen gehört vor allem im Sommer zu den beliebtesten Freizeitbeschäftigungen der Deutschen
- Hochwertige Bilder von Grillexperte, Foodstylist und Fotograf Michael Gerhardy
- Das perfekte Geschenk zum Vatertag!

Das ultimative Grillbuch für wahre Grillmeister! Gemütliche Grillabende auf dem Balkon, Wintergrillen mit wärmender Holzkohle oder sommerliches Barbecue mit Freunden und Familie: Grillen ist ein Lebensgefühl zu jeder Jahreszeit. Dieses Buch ist der ideale Begleiter für alle Grillfans und die, die es noch werden wollen. Mit 70 leckeren und vielfältigen Grillideen ist es das perfekte Geschenk für Freund, Bruder, Partner oder Vater! Von saftigem Steak Caveman Style und würzigem Beer Can Burger über aromatischen Pulled Lachs bis hin zu würziger Kumpir-Kartoffel und cremigem Smoked Cheesecake – hier findet Mann das Richtige für jeden Geschmack.

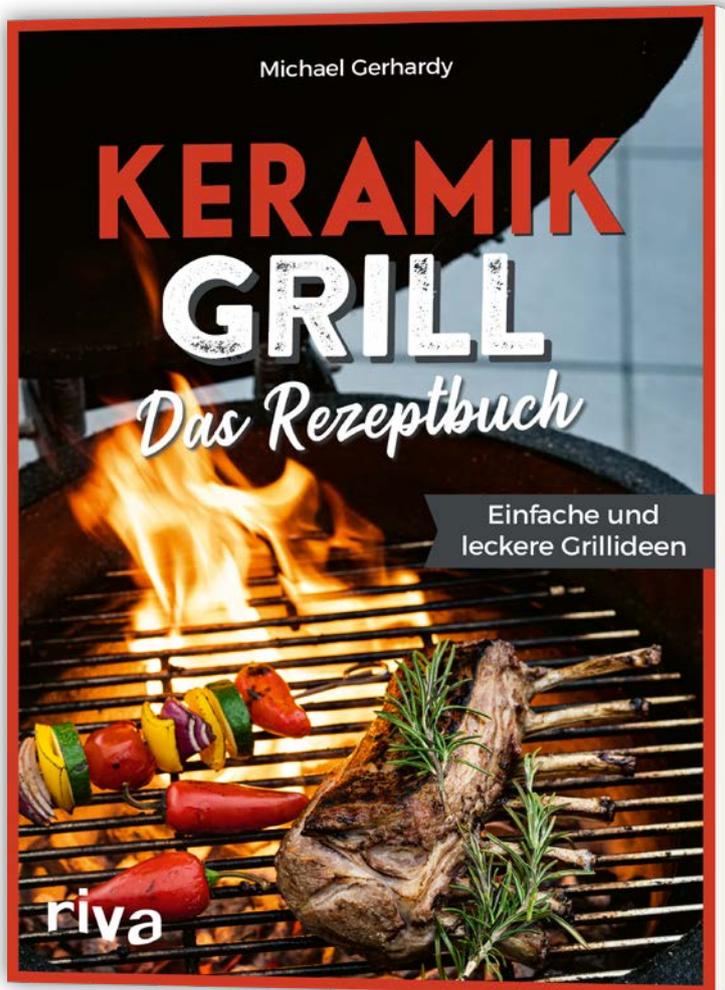
© Michael Gerhardy



MICHAEL GERHARDY ist leidenschaftlicher Grillmeister, Koch und Food-Fotograf. Seit 2017 führt er den erfolgreichen Food-Blog gerhardy.net. Die Entwicklung neuer Rezepte und das Fotografieren sind ein willkommener Ausgleich zu seinem Job in der Softwarebranche. Michael Gerhardy lebt mit seiner Frau und seinen zwei Kindern in einem kleinen Dorf im ländlichen Hunsrück.



DER KERAMIKGRILL IST EINES DER BELIEBTESTEN GRILLGERÄTE AUF DEM MARKT



GERHARDY, MICHAEL

Keramikgrill: Das Rezeptbuch

Einfache und leckere Grillideen

15,00 € (D), 15,50 € (A)

ET: 23.05.2023

- Leckere und einfache Grillideen für den Alltag
- Hochwertige Bilder von Grillexperte, Foodstylist und Fotograf Michael Gerhardy
- Das perfekte Geschenk für alle Grillfans!

Ein Grill, viele Möglichkeiten: Ein Keramikgrill ist eine wahre Outdoorküche und hat viele Vorteile gegenüber einem klassischen Kugelgrill. Er ist unempfindlich gegenüber Wind und Wetter, hitzebeständiger und spart Holzkohle. Die leckeren und vielfältigen Rezeptideen für saftige Steaks wie Flanksteaks mit Chimichurri, aromatische Pulled-Pork-Burger oder verführerische Dessertkreationen wie bunte Fruchtpäckchen eignen sich sowohl für Grillanfänger als auch erfahrene Grillprofis. Egal ob im stressigen Alltag für Berufstätige oder für das nächste Barbecue mit Freunden und Familie, dieses Rezeptbuch ist der perfekte Begleiter für ein gelungenes Grillenerlebnis!

© Michael Gerhardy



MICHAEL GERHARDY ist leidenschaftlicher Grillmeister, Koch und Food-Fotograf. Seit 2017 führt er den erfolgreichen Food-Blog »gerhardy.net«. Die Entwicklung neuer Rezepte und das Fotografieren sind ein willkommener Ausgleich zu seinem Job in der Softwarebranche. Michael Gerhardy lebt mit seiner Frau und seinen zwei Kindern in einem kleinen Dorf im ländlichen Hunsrück.



ENDLICH: DAS BUCH FÜR ALLE GRILLMEISTERINNEN!



PICHL, VERONIKA

Das Grillbuch für Frauen

Die besten Rezepte für das BBQ

20,00 € (D), 20,60 € (A)

ET: 25.04.2023

- Vielfältige Rezeptvariationen für den perfekten Grillabend: 60 wunderschön bebilderte Rezepte
- Die ideale Geschenkidee für Frauen, Mütter, Freundinnen oder Kolleginnen
- Die Autorin kümmert sich aktiv um Promotion und Presse

Frauen an den Grill! Mit dem »Grillbuch für Frauen« wird die nächste Grillparty ein ganz besonderes Erlebnis! Hier liegen bunte Gemüsespieße auf dem Grillrost, und auch Fleisch- und Wurstgerichte kommen nicht zu kurz, z. B. saftige Steaks, Fajitas, Mini-Burger oder Camembert im Bacon-Mantel. Für süße Desserts ist natürlich ebenfalls gesorgt. Neben den Köstlichkeiten vom Grill gibt es auch abwechslungsreiche Rezepte für das ganze Grillbüfett. Mit dabei sind vielseitige Nudel- und Schichtsalate, raffinierte Dips, Grillbutter, Grillbrote und -brötchen und sogar Drinks und Cocktails mit und ohne Alkohol. Von herzhaften Klassikern bis hin zu ausgefalleneren Rezeptideen, egal ob leicht, würzig oder fruchtig – hier werden alle fündig.

© privat



VERONIKA PICHL ist erfolgreiche Buchautorin zu den Themen Ernährung, Abnehmen, Bewegung und Glückseligkeit. 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.



ÜBER 33.000 VERKAUFTE KOCHBÜCHER ZUM MONSIEUR CUISINE BEI RIVA



MULIAR, DORIS

Familienküche mit dem Monsieur Cuisine

Einfach, schnell und günstig:
Über 100 Rezepte für jeden Tag

15,99 € (D), 16,50 € (A)

ET: 21.03.2023

- Einfache und leckere Rezepte für die ganze Familie
- Der Monsieur Cuisine ist der Verkaufsschlager bei Lidl
- Aufwendig bebilderte Rezepte mit ausführlichen Schritt-für-Schritt-Anleitungen und Nährwertangaben

Die Küchenmaschine Monsieur Cuisine ist der perfekte, zeitsparende Küchenhelfer: Er kann wiegen, kneten, kochen, dampfgaren, pürieren, anbraten und vieles mehr. Dieses Kochbuch bietet über 100 leckere, einfache und gelingsichere Rezepte für die ganze Familie, die Sie dank der ausführlichen Schritt-für-Schritt-Anleitungen ganz leicht mit dem Monsieur Cuisine nachkochen können. Von wärmenden Eintöpfen und Suppen über leichte Salate und deftige Hauptgerichte mit Nudeln, Reis oder Kartoffeln bis zu süßen Dessertkreationen – die vielfältigen Gerichte schmecken sowohl Eltern als auch Kindern. Alle Zutaten findet man günstig in jedem Supermarkt. Dieses Rezeptbuch ist der ideale Alltagsbegleiter für Familien! Alle Rezepte wurden für den Silvercrest® Monsieur Cuisine entwickelt und getestet.

© privat



DORIS MULIAR ist erfolgreiche Kochbuchautorin mit dem Schwerpunkt gesunde Ernährung. Im riva Verlag hat sie bei Bestsellern wie »Low Carb« (mit Dr. Nicolai Worm) mitgewirkt sowie zahlreiche eigene Bücher herausgebracht, darunter den Bestseller »Abnehmen mit dem Thermomix®«.



DAS ERSTE BUCH ZUM THEMA – VON EINER AUSGEBILDETEN MONTESSORIPÄDAGOGIN



PENEDER, JULIA

Montessori-Ideen für die Küche – Kochen mit Kindern

Grundlagen, Impulse
und Rezepte, um die
Selbstständigkeit deines Kindes
zu fördern

18,00 € (D), 18,60 € (A)

ET: 23.05.2023

- Julia Peneder hat über 100.000 Follower auf Instagram («julia.kreativblog»)
- Niedrigschwelliger Einstieg in die Montessoripädagogik mit knappem Grundwissen und praktischen Tipps
- 30 kreative Impulse, um Montessori in der Küche mit einfachen Mitteln umzusetzen

Die Küche ist ein wunderbarer Ort, um die Montessoripädagogik zu Hause in die Erziehung einfließen zu lassen. Es geht darum, Kinder zur Selbstständigkeit zu erziehen und ganz nebenbei ihre Motorik und ihr Selbstbewusstsein zu fördern. Der Ratgeber liefert kurzes und einfaches Grundwissen zum Thema Montessori in der Küche und praktische Tipps und Inspiration, um die Umgebung perfekt vorzubereiten und die Arbeitswerkzeuge auszuwählen. Die Autorin erklärt, wie man die Küche so gestaltet, dass Kinder Lust bekommen, selbst tätig zu werden. Wichtig sind eigene Arbeitsbereiche für die Kinder, zum Beispiel eine eigene Schublade, der klassische Learning-Tower oder ein eigener Arbeitstisch mit unterschiedlichen Utensilien.

© Manfred Keller



JULIA PENEDER ist Montessoripädagogin und Mutter von zwei Kleinkindern. Auf ihrem Blog und auf Instagram unter «julia.kreativblog» vermittelt sie Grundlagen zur Montessoripädagogik und gibt Eltern praktische Anleitungen, Spielideen und Übungen an die Hand, um die Eigenständigkeit ihrer Kinder im Alltag zu fördern.



VIEL ZU VIEL ESSEN LANDET IN DER TONNE: JEDER DEUTSCHE WIRFT IM DURCHSCHNITT 78 KILOGRAMM LEBENSMITTEL IN DEN MÜLL



PICHL, VERONIKA

**Die Clever-Küche: 100 %
Geschmack – 0 % Lebens-
mittelverschwendung**

Smarte Tipps und über 100
nachhaltige Rezepte

18,00 € (D), 18,60 € (A)

ET: 23.05.2023

- Aktueller denn je: die schlaue Lösung bei steigenden Lebensmittelpreisen
- Lebensmittel retten – achtsam mit kostbaren Ressourcen umgehen – umdenken
- Köstliche Gerichte, die satt machen und dabei noch das Klima schützen

Maximal kochen, minimal wegwerfen. Reste vom Vortag, Äpfel mit Dellen, überreife Bananen, schrumpelige Karotten oder trockene Brötchen landen oft achtlos im Müll. Doch Lebensmittel sind wertvoll. Wir sollten sie mehr schätzen, nachhaltig verwerten und nicht verschwenden. Mit angeschlagenem Obst oder altem Brot lassen sich noch viele Köstlichkeiten kochen und backen! Das schmeckt und schont den Geldbeutel und die Umwelt. Dieses umfangreiche Buch gibt praktische Tipps, wie sich Lebensmittelverschwendung von vornherein minimieren lässt, indem man Mahlzeiten plant, clever einkauft und Lebensmittel richtig lagert.

© privat



VERONIKA PICHL ist erfolgreiche Buchautorin zu den Themen Ernährung, Abnehmen, Bewegung und Glücklichein. 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.



DER BELIEBTE ITALIENISCHE KLASSIKER NEU INTERPRETIERT



PICHL, VERONIKA

Crazy Pizza

Ausgefällene Rezeptideen:
Pizzakranz, Pizza-Donuts, Pizza-
Popcorn und mehr

18,00 € (D), 18,60 € (A)

ET: 25.04.2023

- Über 40 Rezepte für verrückte Gerichte nach Pizza-Art
- Die perfekten Partysnacks – leckere Gerichte mit dem gewissen Etwas
- Ansprechendes Layout und inspirierende Food-Fotografie

Crazy Pizza – kreativ und lecker! Frischer Hefeteig, würzige Tomatensauce, italienische Kräuter, extra viel Käse und herzhafter Belag nach Lust und Laune, so lieben alle die klassische Pizza. Doch warum nicht den Geschmack mal anders verpacken? Entweder in verschiedensten Formen, wie bei der schmackhaft gefüllten Pizzasonne, als Muffins, Waffeln, Brezen oder Burger, oder ganz ohne Teig als Pizza-Suppe oder vegetarischer Pizza-Dip. Wie wäre es mit einer Pizzartorte zum Geburtstag oder Pizza-Chips und -Popcorn für einen gemütlichen Filmabend zu Hause? Fingerfood und kleine Snacks wie Pizzaschnecken, -Kringel, -Sticks oder -Donuts sind ideal für jede Party. Pizza mal ganz anders!

© privat



VERONIKA PICHL ist erfolgreiche Buchautorin zu den Themen Ernährung, Abnehmen, Bewegung und Glückseligkeit. 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.



PIZZA IST DAS BELIEBTESTE GERICHT DER DEUTSCHEN



PICHL, VERONIKA

Perfekte Pizza

Die besten Rezepte für den italienischen Klassiker

18,00 € (D), 18,60 € (A)

ET: 25.04.2023

- Lieblingspizza jetzt zu Hause selber zubereiten – einfach und schnell
- Leckere traditionelle Pizza mit über 50 verschiedenen Belagideen
- Grundrezepte, alle Pizza-Klassiker und spezielle Pizzen mit edlen Zutaten wie Mascarpone, Feigen oder Trüffelöl

Alle lieben Pizza! Der Klassiker aus Italien ist eines der populärsten Gerichte überhaupt, und das zu Recht. Knuspriger Pizzaboden, würzige Tomatensauce, zart schmelzender Käse und eine unendliche Auswahl an Belägen und Toppings. Hier kommt garantiert jeder auf seine Kosten. Dieses Kochbuch erklärt Schritt für Schritt, wie die perfekte Pizza gelingt. Von der besten Mehlsorte über verschiedene Teigarten – mit Hefe, Hartweizengrieß oder für Pinsa – bis hin zu Tipps und Tricks für das ideale Backergebnis aus dem heimischen Ofen. Natürlich dürfen Rezepte für die traditionellen Favoriten wie Margherita, Calzone, Salami, Tonno oder Napoli nicht fehlen. Aber auch ausgefallenerere Sorten mit Feige und Walnuss oder Ziegenkäse und Honig.

© privat



VERONIKA PICHL ist erfolgreiche Buchautorin zu den Themen Ernährung, Abnehmen, Bewegung und Glücklichein. 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.



AUSLIEFERUNGEN DEUTSCHLAND

Zeifracht GmbH
Industriestraße 23
70565 Stuttgart

Service- und Bestellhotline
Telefon: +49 711 7860-2254
Telefax: +49 711 7899-1010
Bestellungen: bestellung@zeitfracht.de
Rückfragen: kundenservice@zeitfracht.de

Remittenden:
Münchener Verlagsgruppe
Remittendenabteilung VA
c/o KNV Zeitfracht GmbH
Ferdinand-Jühlke-Str. 15
99095 Erfurt

ÖSTERREICH

Mohr Morawa Buchvertrieb GmbH
Sulzengasse 2
A-1230 Wien
Telefon: +43 1 68014-0
Telefax: +43 1 6896800 oder 6887130

Bestellservice:
Telefon: +43 1 68014-5
E-Mail: bestellung@mohrmorawa.at

SCHWEIZ

Buchzentrum AG
Industriest. Ost 10
CH-4614 Hägendorf
Telefon: +41 62 2092626
Telefax: +41 62 2092627
E-Mail: kundendienst@buchzentrum.ch

ANSPRECHPARTNER*INNEN IM VERLAG

GESCHÄFTSFÜHRUNG

Christian Jund
Matthias Setzler
E-Mail: msetzler@m-v-g.de

VERTRIEBSLEITUNG MULTIMARKT UND KOOPERATIONEN

Thomas Kümmerle
Telefon: +49 89 651285-255
E-Mail: tkuemmerle@m-v-g.de

VERTRIEBSLEITUNG STEUERUNG, LOGISTIK UND DISPOSITION

Thomas Stock
Telefon: +49 89 651285-278
E-Mail: tstock@m-v-g.de

KEY ACCOUNT MANAGEMENT

Manuel Alfaro
Telefon: +49 89 651285-2658
E-Mail: malfaro@m-v-g.de

VERANSTALTUNGEN UND BÜCHERTISCHE

Juliane Grimme
Telefon: +49 89 651285-2657
E-Mail: jgrimme@m-v-g.de

VERTRIEB UND VERSANDHANDEL

Milena Klein
Telefon: +49 89 65 12 85 - 1919
E-Mail: mklein@m-v-g.de

VERKAUF E-COMMERCE

Melanie Beer
Telefon: +49 89 651285-244
E-Mail: mbeer@m-v-g.de

LEITUNG LIZENZEN

Miriam Oswald
Telefon: +49 89 651285-2620
E-Mail: mowald@m-v-g.de

LEITUNG PRESSE

Anja Bauriedel
Telefon: +49 89 651285-247
E-Mail: abauriedel@m-v-g.de

AUSSENDIENST BAYERN

Regina Butz
Untere Ringstr. 9 A
86899 Landsberg am Lech
Telefon: +49 8191 429772
Telefax: +49 8191 429773
rbutz@m-v-g.de

BADEN-WÜRTTEMBERG

Annegret Schackmann
Im Hülben 15
73274 Notzingen
Telefon: +49 70218048591
Mobil: +49 1703372343
E-Mail: aschackmann@m-v-g.de

NIEDERSACHSEN, SCHLESWIG- HOLSTEIN, HAMBURG, BREMEN

Andrea Timm
Klosterweide 23d
28865 Lilienthal
Telefon: +49 23649572244
Mobil: +49 17623122913
Telefax: +49 42984682982
E-Mail: atimm@m-v-g.de

BERLIN, BRANDENBURG, MECKLENBURG-VORPOMMERN

Carina Opitz
Berliner Verlagsvertretungen GbR
Liselotte-Hermann-Str. 2
10407 Berlin
Telefon: +49 304212245
Telefax: +49 304212246
E-Mail: berliner-verlagsvertretungen@t-online.de

NORDRHEIN-WESTFALEN

Eva Baumann
Mühlenstr. 48
45659 Recklinghausen
Mobil: +49 1785118754
Telefon: +49 2361 9379977
Telefax: +49 2361 9379978
E-Mail: ebaumann@m-v-g.de

SACHSEN, SACHSEN-ANHALT, THÜRINGEN

Daniela Tittmann, Thomas Hönicke, Heike Soiné
Rilkestr. 11
09114 Chemnitz
Telefon: +49 371 3556999
Telefax: +49 371 3556998
E-Mail: vv-d.tittmann@web.de

HESSEN, RHEINLAND-PFALZ, SAARLAND UND LUXEMBURG

Stefan Pierre-Louis
Neue Straße 20
61118 Bad Vilbel
Telefon: +49 6101 34483
Telefax: +49 6101 9549949
E-Mail: stefan.pierre-louis@web.de

TELEFONVERKAUF

Buch- und Mediendienst
Georgenstraße 4
80799 München
Telefon: +49 89 2060965-0
Telefax: +49 89 2060965-400
E-Mail: kundenbetreuung@buch-mediendienst.de

MULTIMARKT

Warenhaus, Spielwaren- und Geschenkhändler, PBS-Handel,
Baby-Markt, Garten-Center
Telefon: +49 89 2060965-50
E-Mail: vertrieb@bonnier.de

Key Account Management

Alexandra Tröscher
Telefon: +49 89 2060965-52
E-Mail: alexandra.troescher@bonnier.de

Key Account Management

Vanessa Cinque
Telefon: +49 89 2060965-15
E-Mail: vanessa.cinque@bonnier.de

AUSSENDIENST MULTIMARKT

PLZ 20 - 31, 38
Nicole Hohlweg
Hauptstr. 13
24850 Schuby
Telefon: +49 89 2060965-6
Mobil: +49 1732426389
Telefax: +49 89 2060965-456
E-Mail: nicole.hohlweg@bonnier.de

PLZ 32-37, 40 - 42, 44 - 51, 53, 52, 57 - 59

Carolin Klappheck
Lyckstr. 33
45701 Herten
Telefon: +49 89 2060965-59
Mobil: +49 1621393886
Telefax: +49 89 2060965-459
carolin.klappheck@bonnier.de

PLZ 54 - 56, 60 - 69, 74, 76, 90 - 92, 95 - 98, Luxemburg

Erik Marschall
Eckstr. 10
67735 Mehlabach
Telefon: +49 89 2060965-54
Mobil: +49 1737391851
Telefax: +49 89 2060965-454
erik.marschall@bonnier.de

PLZ 70 - 73, 75, 77 - 89, 93 - 94

Annemarie Streubel
Eichenstr. 15
88069 Tettang
Telefon: +49 89 2060965-58
Mobil: +49 1732673378
Telefax: +49 89 2060965-458
annemarie.streubel@bonnier.de

ÖSTERREICH

Birgit Raab
W, NO, BGLD
Sulzengasse 2
1230 Wien
Telefon: +43 664 8462898
E-Mail: birgit.raab@mohrmorawa.at

Karin Pangl

KTN, SZBG, Vorarlberg, Tirol, OÖ, STMK, Südtirol
Sulzengasse 2
1230 Wien
Telefon: +43 664 8119820
E-Mail: karin.pangl@mohrmorawa.at

Key-Account Fachmarkt
fachmarkt@mohrmorawa.at

SCHWEIZ

Joe Fuchs
Verenastraße 8
CH-8832 Wollerau
Telefon: +41 44 7847982
Telefax: +41 44 7845367
E-Mail: joe.fuchs@mythen.ch

FÜR ALLGEMEINE ANFRAGEN KONTAKTIEREN SIE UNS GERNE:

Telefon: +49 89 651285-252
E-Mail: vertrieb@m-v-g.de

Wir arbeiten mit **vibTIX**

riva mvgverlag

REDLINE | VERLAG FinanzBuch Verlag

qv m LAGO

YES

MÜNCHNER VERLAGSGRUPPE GMBH

Türkenstraße 89
80799 München
Telefon: +49 89 651285-0
Telefax: +49 89 652096
www.m-v-g.de
E-Mail: info@m-v-g.de

Preis- und Lieferbarkeitsangaben:
Stand 1.12.2022
Bestellnummer: 990168
Änderungen und Irrtümer
vorbehalten!