

Essen & Genießen



Überall, wo es
Bücher gibt – oder
hier entdecken!



FIT UND SCHMERZFREI BIS INS HOHE ALTER

Das neue Buch des Bestsellerautoren-Trios **JOHANN LAFER**, **DR. PETRA BRACHT** und **ROLAND LIEBSCHER-BRACHT** bietet Basiswissen über die Entstehung von Schmerzen, die wirksamsten Übungen für den ganzen Körper, das Neueste aus der Ernährungsmedizin und alltagstaugliche Genussrezepte.

Ernährung & Gesundheit

1. Auflage 2023
184 Seiten | Klappenbroschur
ISBN 978-3-86336-172-3

20,- €



9 783863 361723



1. Auflage 2019
240 Seiten | Klappenbroschur
ISBN 978-3-86336-121-1

19,90 €



9 783863 361211



1. Auflage 2020
200 Seiten | Klappenbroschur
ISBN 978-3-86336-142-6

19,90 €



9 783863 361426



3. Auflage 2019
224 Seiten | Klappenbroschur
ISBN 978-3-86336-114-3

19,90 €



9 783863 361143

Starke Themen • Große Zielgruppen • Experten-Know-how

Unsere Ratgeber bringen die wichtigsten Erkenntnisse zur gesunden Ernährung bei „Volkskrankheiten“ auf den Punkt. Fundiertes Wissen, verständlich erklärt: im modernen Layout, mit Rezepten und vielen praktischen Hilfen – gestützt auf die **Beratungskompetenz** der Verbraucherzentrale.

Bestellservice und Auslieferung:

SIGLOCH Distribution unter handel@verbraucherzentrale.nrw

Sie erhalten die Ratgeber auch über alle Barsortimente.

Inhalt

- 4 Höhere Preise mildern den Absatzrückgang
Es werden zwar weniger, aber dafür teurere Ratgeber gekauft.
Am stärksten wächst das Kochbuch-Segment ab 30 Euro.
- 8 Die Kochrezepte in Geschichten einbinden
Der Wiener Brandstätter Verlag setzt auf wertige Kochratgeber.
Die lassen sich auch mit Events den Kunden nahe bringen.
- 12 Vom Leben und Kochen zwischen Wiesen und Feldern
Eine Landsehnsucht lässt sich nicht immer persönlich umsetzen.
Bücher bedienen aber u.a. durch Rezepte ländliches Lebensgefühl.
- 14 Kurse und Kochbücher: Die Rezeptur geht auf
Frank Petzchen betreibt seit 2004 eine Buchhandlung für Hobbyköche.
Zum Profil gehört ein pralles Programm mit täglichen Kochseminaren.
- 16 Inspiration für die heimeligste Zeit
Auch in diesem Jahr gibt es wieder jede Menge weihnachtliche Novitäten.
Gefragt sind vegane Rezepte sowie „hyggeliges“ aus dem Norden.
- 19 Ein Dinner zwischen Büchern
In Georgsmarienhütte hat die Buchhandlung Sedlmair zwei Kunden
zum Dinner eingeladen. Aufgetischt wurde Hausmanns- und Feinkost.
- 20 Die Kreativität beginnt im Oberstübchen
Kochbuchautorin Martina Kittler über ihren kulinarischen Schaffensort.
- 22 Impressum

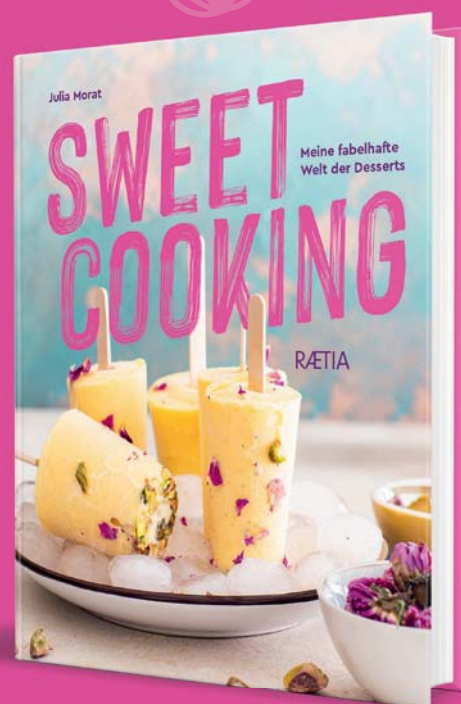


»Jetzt darf es gerne gemütlich werden: Leckeres Essen und Gemeinsamkeit sind in Krisenzeiten besonders gefragt.«

Milena Hillingmeier hat dieses buchreport.spezial zusammengestellt. Feedback: hillingmeier@buchreport.de

Redaktionsschluss für dieses buchreport.spezial: 21. August 2023

Für Naschkatzen!



Julia Morat
Sweet Cooking
Meine fabelhafte Welt der Desserts
Hardcover | 20×25 cm | 256 Seiten
ISBN 978-88-7283-876-1
Euro 27,50

Bestellen Sie bei Brockhaus

RÆTIA

heimischen Herd intensiver und ambitionierter gerührt, munitioniert mit entsprechend aufwendigeren Kochbüchern. Und in der „gesunden Küche“ erlebten sowohl die Ernährungs-Ärzte als auch das spezielle Interesse an veganen Rezepten in 2019 und 2020 ihre Nachfrage-Spitzen.

Nach Boomjahren gesättigt

Von diesem hohen Nachfrage-Niveau mussten sich die Koch-Spezialisten in Verlagen und Handel zuletzt verabschieden. Weil Ratgeber nicht klassisch ausgelesen werden, sondern sie die Nutzer länger und wiederkehrend begleiten, ist die Nachfrage in Teilen fürs Erste gesättigt, bevor neue Ansätze Impulse setzen. Manche neue Trendthemen wie zuletzt die Variationen über den Hafer sind aber auch zu speziell, um die Marktentwicklung wieder ins Nachfrageplus zu drehen.

2022 lag der Absatz von Koch- und Ernährungsratgebern im deutschsprachigen Raum jedenfalls zweistellig in einer Größenordnung von 15% unter den starken Vorjahren, beim Umsatz leicht gemildert durch Preissteigerungen.

In diesem Jahr – ausgewertet wurden die ersten 7 Monate – wurden noch einmal 10% weniger Exemplare verkauft als im Vergleichszeitraum 2022. Der Umsatz ist dabei „nur“ um gut 4% rückläufig, weil zuletzt ein um 6% höherer Durchschnittspreis erzielt wurde. Eine Prognose fürs Jahr ergibt sich aus all dem noch nicht: In den letzten 4 Monaten werden mit den Ratgebern zu Essen & Trinken 45% des Umsatzes gemacht.

Tabelle 2 zeigt, dass in diesem Jahr Themenkochbücher verlieren. Unter diesem Label ist von Grill-Rat über Schnell-Rezepte bis Babynahrung ein breiter Mix versammelt. Auch Bücher zum Backen tun sich nach vorangegangenen Aufschwung seit 2022 besonders schwer. Die gesunde Küche hat sich dagegen nach zwei schwachen Jahren wieder stabilisiert. Die geringsten Schwankungen des Marktanteils haben regional ausgerichtete Länderküchen-Titel. Sie hatten bereits im vergangenen Jahr nur wenig verloren und konnten jetzt wieder zulegen.

Kochbücher dürfen kosten

Der bereits angesprochene höhere Durchschnittspreis im Koch- und Ernährungssegment liegt nicht nur an den vorgenommenen Preiserhöhungen, sondern auch am veränder-

1 Umsatzstärkste Kochbuch-Autoren

Autor	Toptitel (ET, Verlag)
Yotam Ottolenghi	Simple. Das Kochbuch (2018, DK)
Jamie Oliver	One (2022, DK)
Matthias Riedl	Meine 100 besten Rezepte (2023, GU)
Lutz Geißler	Brot backen in Perfektion mit Sauerteig (2017, Becker Joest Volk)
Stefano Zarrella	Unglaublich lecker (2023, Community Ed.)
Steffen Henssler	Hensslers schnelle Nummer (2021, GU)
Anne Fleck	Die 70 einfachsten Gesund-Rezepte (2022, Goldmann)
Manuel Weyer	Weber's Gasgrillbibel (2021, GU)
Martina Kittler ¹⁾	Gesundmacher Hafer (2023, GU)
Lena Merz ²⁾	Breifrei für Babys (2020, GU)
Sami Tamimi	Jerusalem (2013, DK)
Christiane Emma Prolic	Emmi kocht einfach. 85 Rezepte... (2022, Riva)

1) mit Doris Fritzsche 2) mit Annina Schäflein
Jan bis Juli 2023 | WG 45, Daten: Media Control-Handelspanel D/A/CH

2 Essen & Trinken: Warengruppen

Warengruppe	Umsatzentwicklung			Umsatzanteil
	7M 2023	2022	2021	2023
Themenkochbücher	-8%	-8%	+9%	33%
Gesunde Küche/Ernährung*	+1%	-15%	-12%	32%
Länder-/Regionalküche	+8%	-5%	+3%	10%
Allg. Kochbücher	+1%	-32%	+15%	10%
Backen 1	-14%	-19%	+6%	9%
Getränke	-1%	-7%	-13%	3%
Sonstiges	-27%	+12%	+5%	5%
insgesamt	-5%	-13%	+2%	(100%)

Quelle: buchreport-Berechnungen/Daten: Media Control-Handelspanel

Basis: Verkäufe gedruckter Bücher im Segment Essen & Trinken (WG 45) sowie Gesundheitsratgeber Ernährung (WG 461) im stationären Buchhandel und E-Commerce in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Die Umsatzentwicklung bezieht sich auf die Veränderung zum jeweiligen Vorjahreszeitraum: 2022 und 2021 jeweils als komplettes Jahr, 2023 der Zwischenstand der ersten 7 Monate im Vergleich zu den ersten 7 Monaten 2022.

Warengruppen: Die Einordnung der Titel in Warengruppen nehmen die Verlage vor. * Wegen der Unschärfen in der Abgrenzung sind die Warengruppe 456 (Gesunde Küche) und die Warengruppe 461 (Gesundheit: Ernährung) zusammengefasst.

1 Lesehilfe: Die Umsätze mit Backbüchern hatten in den (Corona-) Jahren 2020/2021 zweistellig zugelegt. 2022 und im 7-Monatstrend 2023 ist das Interesse von dem hohen Niveau wieder abgeschmolzen.

Ambitionierte Titel:
Schlichte Rezeptbücher sind immer weniger gefragt. Zuwächse verzeichnet dagegen das hochpreisige Segment für die ambitioniertere Bibliothek. Foto: Buchpräsentation beim Berliner Kulinarispezialisten Goldhahn und Sampson, der auch Lebensmittel und Kochkurse anbietet.



3 Essen & Trinken: Buchpreise

Der Absatz der Koch- und Ernährungsbücher ist im deutschsprachigen Raum von Januar bis Ende Juli 2023 um 10% zurückgegangen und damit stärker als der Absatz im Gesamtmarkt und auch im übrigen Ratgebersegment. Die Tabelle zeigt die Entwicklung in den einzelnen Preiskategorien:

Preisgruppe	Absatzanteil	Umsatzanteil	Absatzentwicklung
bis 4,99 €	3% (4%)	1% (1%)	-41%
5 – 9,99 €	12% (18%) ¹	5% (8%)	-40%
10 – 14,99 €	16% (13%)	10% (9%)	+15%
15 – 19,99 €	19% (19%)	16% (18%)	-14%
20 – 24,99 €	20% (20%)	22% (24%)	-13%
25 – 29,99 €	18% (16%) ²	23% (23%)	-3%
über 30 €	12% (9%)	22% (17%)	+28% ³
insgesamt	(100%)	(100%)	-10%

Basis: Verkäufe von Büchern im Buchhandel und E-Commerce in Deutschland, Österreich und der Schweiz im Segment Essen und Trinken (WG 45) und Gesundheitsratgeber Ernährung (WG 461). Zeitraum: 7M (Januar bis Juli) 2023. Die Werte in Klammern und die Absatzentwicklung beziehen sich auf den Vergleichszeitraum 7M 2022.

Quelle: buchreport-Berechnungen/Daten: Media Control-Handelspanel

Absatzanteil: Wie sich die verkauften Exemplare auf die Preisgruppen verteilen

Umsatzanteil: Wie viel die Bücher der einzelnen Preisgruppen zum Umsatz beitragen

Absatzentwicklung: Welche Preisgruppen im Vergleich zum Vorjahr weniger und welche stärker gefragt waren.

Lesehilfe:

- ¹ Die beiden untersten Preisgruppen haben massiv an Bedeutung verloren. Die verkauften Bücher unter 10 Euro machen jetzt 15% des Absatzes und nur 6% des Umsatzes aus.
- ² Bücher ab 25 Euro machen jetzt 30% der verkauften Bücher aus und kommen auf einen Umsatzanteil von 45%.
- ³ Bücher über 30 Euro haben bei den Absatzzahlen und beim Umsatzanteil massiv zugelegt.

ten Kaufverhalten: Niedrigpreisige Rezeptsammlungen spielen eine immer geringere Rolle. Sie werden von den Buchhandlungen wegen des schmalen Deckungsbeitrags immer weniger eingekauft. Sie tun sich aber auch bei den Endkunden gegen die kostenlosen Online-Angebote schwer, weil sie in der Regel keinen Mehrwert bieten.

Zuwächse gibt es dagegen im höherpreisigen Sortiment. Die Ratgeber rund ums Kochen gehören ohnehin schon wegen ihres oft stattlichen Formats und wegen des hohen Farbbildanteils zu den hochpreisigsten Segmenten des Buchhandels mit einem Durchschnittspreis von über 20 Euro.

Tabelle 3 zeigt, wie sich Absatz- und Umsatzanteile zugunsten der höheren Preischubladen verschieben, eine Tendenz, die bereits in den vergangenen Jahren zu beobachten war. Die Bücher über 20 Euro machen jetzt die Hälfte der verkauften Stückzahl und zwei Drittel des Umsatzes aus.

Läden holen Marktanteile zurück

Ratgeberbücher eignen sich gut für die zielgerichtete Online-Suche und werden auch viel in den Shops gekauft. Der stationäre Handel konnte aber beim Thema Kochen wieder Marktanteile vom Online-Handel zurückgewinnen. Am ehesten werden Länderküche und Grundkochbücher im Laden gekauft, am wenigsten die Gesundheitsthemen. Und ausgerechnet die hochpreisigen Titel werden überdurchschnittlich oft in den Online-Warenkorb gelegt.

Thomas Wilking

ITB BookAwards

Oetker und das Trio

Mit den ITB BookAwards zeichnet die Reisesmesse ITB Berlin jährlich nationale und internationale Titel rund um Reise und Tourismus aus. Den Preis für das beste Reise-Kochbuch hat in diesem Jahr Alexander Oetker erhalten. Der Krimiautor wurde für sein erstes Kochbuch „Chez Luc. Mit Commissaire Verlain durch Frankreichs kulinarischen Südwesten“ (Hoffmann und Campe) ausgezeichnet – gemeinsam mit seinen Projektpartnern, den Frankfurter Reise-Kochbuch-Experten Anja Jahn (Porträtfotografin), Markus Bassler (Food- und Landschaftsfotograf) und Oliver Hick-Schulz (Art Director). Das Trio hat bereits zahlreiche gemeinsame Projekte umgesetzt und dafür auch schon einige Preise gewonnen, u.a. ITB BookAwards in den Jahren 2015 und 2021 sowie den IACP Book Award Gold der International Association of Culinary Professionals. „Für Anja, Markus und Oliver sind Kochbücher kein Geschäft, sondern eine Herzensangelegenheit. Es geht um Produkte, um Gerichte, vor allem aber: um Menschen. Ich liebe es, mit diesen besonderen Menschen zu verreisen und dabei wieder besondere Menschen kennenzulernen“, lobt Oetker seine Partner bei seinem prämierten Kochbuchprojekt.

IDH Konsumentenreport

Gesund ja, aber ...

Deutschland is(s)t gesund: 88% der Befragten ist eine gesunde Ernährung sehr wichtig. Das hat der IDH Konsumentenreport für das 2. Quartal 2023 ermittelt. Die Initiative Digitale Handelskommunikation (IDH), angeführt von Bonial, Markt guru und Offerista, hat dafür deutschlandweit 4394 Personen befragt.

Auch wenn die überwältigende Mehrheit großen Wert auf eine gesunde Ernährung legt, zeigt sich bei der genaueren Betrachtung jedoch ein anderes Bild: Denn nur 40% geben an, sich auch tatsächlich gesund zu ernähren. 51% würden sich gerne gesünder ernähren, stehen jedoch vor Hindernissen:

- Knapp einem Drittel fehlt es an Kreativität und Ideen für gesunde Mahlzeiten.
- Ein weiteres Drittel gibt Zeitmangel als Grund an.
- 57% der Befragten sind gesunde Lebensmittel zu teuer.

Das spiegelt sich auch beim Lebensmitteleinkauf wider: Laut dem IDH Konsumentenreport achten 80% der Befragten beim Lebensmitteleinkauf bewusst auf Angebote. Die große Mehrheit, ebenfalls über 80%, hat aufgrund zu hoher Preise auch schon mal Gemüse und Obst im Laden liegen lassen.

Ratgeber-Bestseller Essen & Trinken

**SPIEGEL
Bestseller**

1	Der Hafer-Masterplan Riedl ZS 17,99 €	11	Kennste, kennste wahre Gerichte Mario Tre Torri 25 €
2	Simple. Das Kochbuch Ottolenghi Dorling Kindersley 34,95 €	12	Weber's Gasgrillbibel Weyer Gräfe und Unzer 32 €
3	Essen gegen Schmerzen Lafer u.a. Gräfe und Unzer 34 €	13	Breifrei für Babys Schäfflein & Merz Gräfe und Unzer 11,99 €
4	Der Glukose-Trick – Das Praxisbuch Inchauspé Heyne 25 €	14	Grillen für Männer. 80 Rezepte ... Krause Bassermann 9,99 €
5	100 werden. Gesünder, jünger ... Jaque-Rodney Eulogia 24,90 €	15	Ernährungs-Docs. Starke Gelenke Klasen u.a. ZS 26,99 €
6	Ernährungs-Docs. Anti-Bauchfett-Progr. Fleck u.a. ZS 24,99 €	16	Jerusalem Tamimi Dorling Kindersley 29,95 €
7	Sauerländer BBCrew Dutch Oven Ziegeweidt & Buchner Naumann & Göbel 9,99 €	17	Ernährungs-Docs. Diabetes heilen Riedl u.a. ZS 26,99 €
8	Baking Yesteryear Hollis Dorling Kindersley UK 26,10 €	18	Die neue Power-Küche Riedl ZS 24,99 €
9	Ernährungs-Docs. Gesund abnehmen ... Klasen u.a. ZS 24,99 €	19	One Oliver Dorling Kindersley 29,95 €
10	Flavour Ottolenghi & Belfrage Dorling Kindersley 29,95 €	20	Emmi kocht einfach Prolic Riva 19,99 €

Brandstätter

Die Kochrezepte in Geschichten einbinden

Der Wiener Brandstätter Verlag setzt auf wertige Kochratgeber. Die lassen sich auch mit Events den Kunden nahe bringen.

Die Chefköchin:

Seit 2014 hat Stefanie Neuart die Programmleitung des Segments „Kochen & Genießen“ inne. Sie ist außerdem für Verlagskooperationen und Sponsoring im Brandstätter Verlag zuständig.

Lesungen in Buchhandlungen folgen in vielen Fällen einer schlichten Dramaturgie: Die Buchhändlerin oder der Buchhändler begrüßt das Publikum und stellt den Gast vor. Die Autorin oder der Autor nimmt Platz und beginnt zu erzählen und liest eine Passage aus seinem Buch. Für diesen Minimalismus steht der Begriff der „Wasserglaslesung“. Dieses Lesungsformat, das mal dynamischer, mal weniger dynamisch daher kommt, funktioniert jedoch meistens nur für Belletristik und das klassische Sachbuch und eher weniger im Ratgeber-Bereich. Wie lassen sich Ratgeber dem Publikum nahe bringen? Welche anderen Veranstaltungsformate gibt es?

Dieser Frage geht der Wiener Verlag Brandstätter intensiver nach. Das Familienunternehmen, 1982 durch Christian Brand-

stätter gegründet und heute von dessen Sohn Nikolaus Brandstätter geführt, bietet ein umfangreiches Sortiment aus Ratgebern und Sachbüchern an. Zuletzt hat man in Wien den Eventbereich vergrößert: Mit dem Ziel, Veranstaltungen „neu und anders zu denken“, ist Leonie Seibold ins Brandstätter-Team eingestiegen.

Ihre Einschätzung zur Lage des Kochbuch-Marktes und ihren Veranstaltungsansatz erklärt das zuständige Brandstätter-Quartett im buchreport-Interview:

- Friederike Harr, Leiterin Vertrieb und Kommunikation
- Stefanie Neuhart, Programmleiterin Kochen und Genießen
- Stefanie Hager, Projektmanagerin Digitalvertrieb und Organisation
- Event-Managerin Leonie Seibold.



Die Kochbuch-Entwicklung ist weiter rückläufig. Wie läuft das Jahr 2023 bisher für Brandstätter?

■ *Stefanie Neuhart:* Nach dem enormen Hype der Kochbücher während der Pandemie ist jetzt nicht überraschend ein Rückgang der Nachfrage zu erkennen. Allerdings sind wir immer noch deutlich über dem Niveau von 2019 – das ist durchaus erfreulich.

Wir bemerken, dass die Verlage vermehrt auf Autor*innen mit Social-Media-Reichweite setzen. Außerdem gibt es einen Veggie-Hype, darunter auch viele Lizenztitel. Gleichzeitig steigt die Nachfrage nach einfachen traditionellen Gerichten, die man von Zuhause oder von der Großmutter kennt. Vielleicht ist das der Wunsch nach Beständigkeit in unbeständigen Zeiten.

Ein Thema, das uns weiterhin beschäftigt, ist der Ladenpreis. Jedes Pricing wird bei uns genau diskutiert.



■ *Friederike Harr*: Wir sind mit der Entwicklung insgesamt sehr zufrieden. Obwohl wir unsere Titelanzahl aufgrund der Flut an Neuerscheinungen am Kochbuchmarkt reduziert haben, bleiben die Umsätze konstant. Das liegt zum einen an unseren starken Autor*innen-Marken und zum anderen an unserer sehr gut laufenden Backlist. Brandstätter-Bücher sind per se schon das Gegenteil von „Fast Book“. Deshalb sind viele unserer Bücher Lieblingsstücke und extrem geschenkfähig. Das freut uns auch aus Nachhaltigkeitgründen.

Wie hart schlagen die Kosten ins Kontor?

■ *Harr*: Die gestiegenen Kosten sind für uns alle ein Schmerzpunkt. Dies zwingt uns zu noch mehr Konsequenz bei unseren Entscheidungen, ob wir einen Titel machen oder nicht. Hier ist ganz klar weniger mehr. Umso erfreulicher ist es, dass wir auch mit weniger Titeln den Umsatz halten können.

Weil Brandstätter-Bücher schon immer durch hochwertige Ausstattung und Innovationen punkten, sind höhere Ladenpreise für unsere Zielgruppe glücklicherweise nicht so entscheidend. Ein echtes „Want“-Produkt darf auch seinen Preis haben.

Womit lässt sich jetzt inhaltlich und konzeptionell punkten?

■ *Neuhart*: Mit Geschichten, die bewegen. Unsere Bücher sind ja nicht nur Kochbuch, also Rezeptsammlungen, sondern stecken

voller Überraschungen: Wir nehmen die Leser*innen mit auf eine Abenteuerreise. Innovationskraft ist gerade im Kochbuchmarkt entscheidend. Im Herbst wollen wir mit „Crispy & Crunchy. Knuspriges aus Japan“ für Aufmerksamkeit sorgen. Wir greifen hier nicht nur einen Trend auf, sondern modifizieren das Genre: Durch das Buch zieht sich eine Manga-Geschichte, in der sich Küchenchef Edi aus dem legendären Mochi-Restaurant auf die Suche nach dem Super-Crunch begibt. Rezepte treffen auf Manga.

Sie wollen jetzt auch mit Veranstaltungsangeboten beim Handel punkten. Was haben Sie geplant?

■ *Leonie Seibold*: Das klassische Format „Autor*in präsentiert Buch“ funktioniert nur bei Superstars. Ansonsten ist es Zeit für Neues. Wir kommen gerne in die Buchhandlungen und präsentieren uns als Verlag, erzählen was wir machen und was uns antreibt. Außerdem überlegen wir immer, welche spannenden Gesprächspartner*innen es zu einem Thema gibt, und wie sich vielleicht mehrere meinungsstarke Persönlichkeiten für einen Abend zusammenstellen lassen. Im Sachbuchbereich haben wir hier mit neuen Formaten großen Erfolg.

Und wie lassen sich Kochbücher zu einem Event machen?

■ *Seibold*: Gerade Kochbücher profitieren davon, in 3D präsentiert und erlebt zu werden.

Kommunikationsprofis:
Friederike Harr (l.) ist bereits seit 2007 für den Wiener Brandstätter Verlag tätig. Seit 2018 ist sie Vertriebsleiterin und Mitglied der Geschäftsführung. Seit wenigen Monaten ist auch **Leonie Seibold** mit an Bord: Als Projektmanagerin für Veranstaltungen will sie Events „neu und anders“ denken.



Digital unterwegs:
Stefanie Hager ist im Oktober 2021 beim Brandstätter Verlag angedockt und betreut seitdem als Projektmanagerin den Digitalvertrieb des Wiener Verlags.

Die Autorinnen und Autoren haben in der Regel spannende Hintergrundgeschichten zu erzählen. Diese live zu erfahren, macht gleich noch mehr Lust, selbst kulinarisch aktiv zu werden. Und Kostproben als zusätzliche sensorische Komponente sind natürlich auch nie verkehrt! Aktuell bieten wir beispielsweise mehrere Formate zu unserem Titel „Österreich express“ von Katharina Seiser an. Die Autorin erzählt so beispielsweise leidenschaftlich vom Abenteuer, ein Kochbuch zu schreiben. Es gibt aber auch Abende in Kooperation mit lokalen Köchinnen und Produzentinnen, die dem Publikum einen unvergesslichen Abend zaubern.

Eine weitere Möglichkeit ist, in einem Gespräch mit unserer Programmleiterin Behind-the-Scenes-Infos über die Entstehungsgeschichte des Buches zu erfahren und anhand von kulinarischen Kostproben aus dem Buch die Rezepte gleich sinnlich zu erleben. **Bei diesen Konzepten muss auch der örtliche Buchhandel mitspielen. Wie läuft die Zusammenarbeit?**

■ **Seibold:** Wir erleben den Buchhandel als sehr offen für Innovationen und neugierig. Wir alle wollen ja, dass die Menschen wieder vermehrt in die Buchhandlungen strömen und die Buchhandlung als einen Ort erfahren, an dem sie Spannendes und Einzigartiges erleben können. Natürlich spielen die

Kosten eine Rolle. Ich bin aber überzeugt, dass Kund*innen für einen herausragenden Abend auch gerne Eintritt bezahlen.

Hat die Nachfrage nach Veranstaltungen durch die Corona-Pandemie und die Inflation nachhaltig gelitten – oder sind jetzt alle besonders veranstaltungshungrig?

■ **Harr:** Wir Menschen sind soziale Wesen und leben vom sozialen Miteinander. Der Wunsch nach Begegnung und Austausch ist nach wie vor groß. Aber die Ansprüche haben sich schon geändert. Wir sind alle aufgerufen, innovative Formate zu entwickeln, für echte Überraschungen zu sorgen und einzigartige Erlebnisse zu bieten. Denken wir doch einfach an unsere Kindergeburtstage zurück – was war das immer für ein Fest! Gamification und „personal Involvement“ sind hier sicher wichtige Schlüsselbegriffe.

Viele österreichische Verlage klagen – wohl zurecht – über die fehlender Sichtbarkeit in Deutschland. Wie verschafft sich Brandstätter diese Grenzen übergreifende Sichtbarkeit?

■ **Stefanie Hager:** Durch unsere Vertriebskooperation Artfolio sind wir eng mit anderen deutschen Verlage verbunden und erreichen eine ebenso gute Sichtbarkeit bei den Key Accounts wie deutsche Verlage. Der inhabergeführte Buchhandel wird durch unser Vertreter*innenteam betreut. Die Tatsache, dass wir auch viele deutsche Autor*innen verlegen, spielt uns da natürlich in die Karten.

Im Online-Bereich spielen die nationalen Grenzen ja keine Rolle mehr. Via Social Media und Digitalvertrieb können sich österreichischen Verlagen prinzipiell auch dem deutschen Publikum präsentieren. Natürlich sind auch hier die Plätze aufgrund der Schnelligkeit von Trendthemen und der voranschreitenden Professionalisierung des Onlinehandels stark umkämpft. Der Brandstätter Verlag hat hier seinen eigenen Weg eingeschlagen: Es ist uns ein Anliegen, die aktuellen digitalen Medien und Verkaufsmöglichkeiten für die Präsentation unserer Verlagsprodukte zu nutzen. Wir versuchen stets, am Puls der Zeit zu sein.

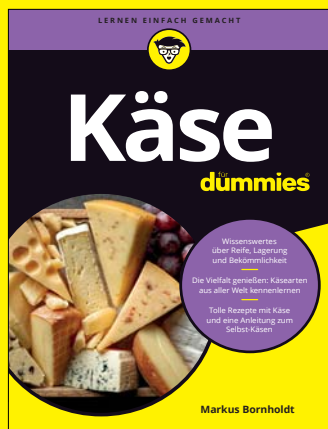
Als Verlag wollen wir unsere Wiener Wurzeln aber gar nicht leugnen – wir spielen gerne mit dem „Wiener Schmah“, wie es unsere erfolgreiche Social-Media-Serie „Wienerisch mit Adele Neuhauser“ beweist. Und gerade das kommt auch in Deutschland sehr gut an.

Text/Interview **Milena Hillingmeier**



Mehr als ein Augenschmaus –
für dummies® bieten Inspiration für alle Sinne

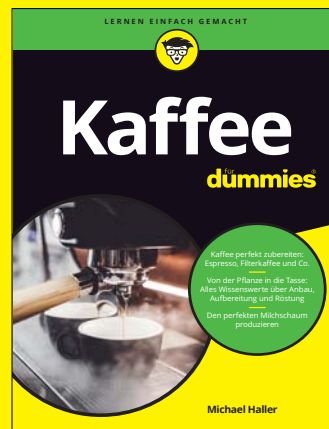
Bestellen Sie jetzt vor



Käsesommelier Markus Bornholdt führt Käseliebhaber und solche, die es werden wollen, in die Welt des Käse-Genusses ein.



2023. Ca. 258 Seiten,
 Broschur. Ca. € 18,-
 ISBN: 978-3-527-72126-9
 Ab 4. Oktober 2023



Barista und Kaffee-Sommelier Michael Haller lässt Lesende in diesem Buch eintauchen in die Welt des Kaffees.



2023. Ca. 246 Seiten,
 Broschur. Ca. € 18,-
 ISBN: 978-3-527-72123-8
 Ab 1. November 2023

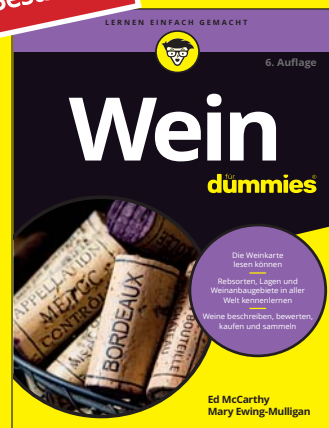


Eine Reise durch Raum und Zeit zu den verschiedenen Kunstepochen und ihren Meisterwerken.



2023. Ca. 450 Seiten,
 Broschur. Ca. € 27,-
 ISBN: 978-3-527-72119-1
 Ab 1. November 2023

Im Wein steckt die Wahrheit – in diesem Buch steckt genussvolle Wahrheit über Wein.



6. Auflage 2020. 430 Seiten,
 Broschur. € 20,-
 ISBN: 978-3-527-71786-6

Bestseller

Folgen Sie uns auf

für **dummies®**

facebook.com/fuerdummies
 instagram.com/furdummies
 www.youtube.com/@Dummies-Mann

WILEY



Landküche

Vom Leben und Kochen zwischen Wiesen und Feldern

Eine Landsehnsucht lässt sich nicht immer persönlich umsetzen. Bücher bedienen aber u.a. durch Rezepte ländliches Lebensgefühl.

Romantisierte Idylle:
Ein Häuschen mitten im Nirgendwo, ein See direkt hinterm Haus, Hühner und jede Menge Obst und Gemüse im Garten – davon träumen viele. Wie das Landleben tatsächlich aussieht und vor allem welche schmackhaften Gerichte sich mit dem eigens angebauten Gemüse in der Landhausküche kochen lassen, zeigen eine Reihe an neuen Kochratgebern.

Wer auf das hektische Leben in der Großstadt keine Lust mehr hat, steigt aus – und zieht (zurück) aufs Land. Diese idealisierte Vorstellung des Landlebens hat längst einen eigenen Namen bekommen: Cottagecore. Gemütliche Landhäuser inklusive großer Küche und wärmendem Kamin, ein verwunschener Garten mit eigenen Gemüseanbau und vielleicht auch ein paar Tieren.

In vielen Fällen bleibt der Wunsch nach dem ruhigen und eigenständigen Leben auf dem Land jedoch wohl ein ferner Traum, schließlich gibt es oft triftige Gründe für das Leben in der Stadt. Bleibt der Wunsch unerfüllt, lässt sich dennoch ein wenig Cottagecore in die Stadtwohnung holen – beispielsweise durch Kochbücher und Lebensberichte. Die Ratgeber-Verlage schicken auch in diesem Herbst einiges zum Thema Leben und Kochen auf dem Land ins Rennen.

Von der Stadt aufs Land

Wer auf dem Land aufgewachsen ist, kann es oft kaum erwarten, in die Stadt zu ziehen. Nach vielen Jahren in der Großstadt wünschen sich dann aber doch viele wieder die Natur vor der Tür. So ging es auch Sara und Michael Niedrig. Die Profi-Beachvolleyballerin und der Profi-Fußballer beendeten ihre sportlichen Karrieren und zogen 2019 von Köln in die Eifel. Dort leben sie im 250 Jahre alten Gut Neuwerk, gemeinsam mit 3 Kindern und Sara Niedrigs Eltern.

Statt mit Trainingsprogrammen und dem Stadtleben beschäftigen sich die Niedrigs jetzt also mit dem Thema Selbstversorgung. Was ist nachhaltige Landwirtschaft? Wie viele Kartoffeln braucht man im Jahr? Wie hält man Schafe? All diesen Fragen stellen sich Sara und Michael Niedrig in „Auf Gut Glück“ (Knaur). Ihr Erfahrungsbericht erscheint Anfang September.

Ebenfalls von der Stadt aufs Land gezogen ist Julius Roberts. Der britische TV-Koch lebte lange in London, bevor er sich dazu entschloss, einen Farmbetrieb im südenglischen Dorset zu gründen. Sein Ziel ist es, dort ein autarkes Leben zu führen. Heißt: Möglichst alles, was er zum Leben braucht, entsteht auch auf seiner Farm.

In „Vom Kochen und Leben auf dem Land“ teilt Roberts mehr als 100 Rezepte, die sich an den Jahreszeiten orientieren. Seine Rezeptsammlung, die schmackhaft klingende Gerichte wie Kürbisblüten-Ravioli und Rhabarber-Tartelets enthält, erscheint im Dezember bei Dorling Kindersley.

Von erfahrenen Landbäuerinnen lernen

Mit den Rezepten der Landbäuerin Nanette Herz (1927-2018) hat ArsVivendi eine wahre Fundgrube aufgetan. Nanette Herz, Ehrenkreisbäuerin des Bayerischen Bauernverbandes, Hauswirtschaftsmeisterin und Gastwirtin, hinterließ Kisten und Ordner voller Re-

zepte, die sie mit Familie und Freunden teilte. Inzwischen sind aus ihrer Rezeptsammlung „Nanettes Backbuch“ (2020), „Nanettes Kochbuch“ (2021) und „Nanettes Weihnachtsbäckerei“ (2021) entstanden. Im April hat sich „Nanettes Gartenküche“ dazugesellt. Darin enthalten sind über 90 Rezepte, die den Fokus auf saisonale Produkte legen.

Weitere erprobte Rezepte lassen sich beispielsweise bei ZS finden: Dort ist im April mit „Kräuterglück mit den Landfrauen“ ein neuer Kochratgeber der aus den TV-Sendungen „Land & Lecker“ (WDR) und „Landfrauenküche“ (BR) bekannten „Landfrauen“ erschienen. Der neue Band beschäftigt sich mit wilden Kräutern, essbaren Blüten und aromatischen Beeren und Pilzen – eben allem, was sich auf dem Land so finden lässt.

Ebenfalls ihr Wissen weitergeben, wollen Elisabeth Lust-Sauberer und Renate Wagner-Wittula. „Meine Bauernküche“ (Styria) richtet sich explizit an die nächste Generation.

Milena Hillingmeier

Wissen, wie es geht:

Sara und Michael Niedrig (Foto oben) starteten nach ihren Karrieren als Profisportler ein neues Leben auf dem Land. Ihre Abenteuer in der Eifel-Idylle teilen sie in „Auf Gut Glück“ (Knaur). Der britische TV-Koch Julius Roberts (Foto unten) lebt auf einer Farm im englischen Dorset. Seine dort erprobten Rezepte hat er jetzt in „Vom Kochen und Leben auf dem Land“ (Dorling Kindersley) gesammelt.

Glückliches Landleben

Das große Landlust-Weihnachtsbuch
Landwirtschaftsvlg Münster, 32,00 € (01.09.2023)



Die Landfrauen: Kräuterglück mit den Landfrauen
ZS, 19,99 € (08.04.2023)



Herz (Hrsg.): Nanettes Gartenküche
ars vivendi, 28,00 € (27.04.2023)



Kent: Cottagecore. Die Kunst des einfachen Lebens
Groh, 22,00 € (01.03.2023)



Lust-Sauberer/Wagner-Wittula: Meine Bauernküche
Styria, 32,00 € (14.09.2023)



Mayrhofer-Kadlicz: Cottagecore Christmas
Christophorus, 24,99 € (29.09.2023)



Niedrig/Niedrig: Auf Gut Glück
Knaur, 18,00 € (01.09.2023)



Roberts: Vom Kochen und Leben auf dem Land
Dorling Kindersley, 29,95 € (27.12.2023)



Römmele: Alte Sorten
Christian, 45,00 € (29.09.2023)



Schmitz: Marktkochbuch
Tecklenborg, 29,90 € (30.06.2023)



Auswahl





Petzchen

Kurse und Kochbücher: Die Rezeptur geht auf

Frank Petzchen betreibt seit 2004 eine Buchhandlung für Hobbyköche. Zum Profil gehört ein pralles Programm mit täglichen Kochseminaren.

Lernen von Profis:

Die Kochkurse im Gewölbekeller der Buchhandlung in der Düsseldorfer Altstadt werden von ausgebildeten Köchen geleitet. Seminare zu diversen Landesküchen leiten Freelancer, die sich in den jeweiligen Kulturkreisen auskennen.

Kochen gilt als kulturelle Kompetenz. Der richtige Umgang mit Zutaten, Töpfen, Pfannen und den Reglern am Herd will allerdings gelernt sein. In Düsseldorf hilft Frank Petzchen Interessierten mit seiner Kochbuchhandlung Petzchen auf die Sprünge. Er setzt auf eine Mischung aus Kochbüchern und Kursen. „Die Rezeptur geht auf“, freut sich der 56-Jährige, der 2004 den Sprung in die Selbstständigkeit wagte.

Erwärmt hat er sich für das Thema Kochen schon früh, der Einstieg erfolgte jedoch über einen Umweg über das Feld der kalten Zahlen. „Ich habe nach der Schule Ausbildungen zum Koch und zum Konditor begonnen, das aber nicht beendet“, blickt Petzchen zurück. Schließlich wurde er Kaufmann, war lange bei einer Bank beschäftigt und im Rechnungswesen des Chemiekonzerns Bayer Leverkusen

aktiv. „Kochen und Backen waren aber immer meine große Passion und ich habe auch immer eine Leidenschaft für Kochbücher gehabt“, schildert der Düsseldorfer. Irgendwann reifte dann die Idee, beides auch beruflich miteinander zu verbinden und eine Buchhandlung mit parallel offerierten Kochseminaren aufzuschließen. Petzchen: „Ich fand dieses Konzept sehr spannend: Auf der einen Seite gibt es den theoretischen Teil mit den Büchern und den anderen Part spielt die praktische Umsetzung in den Kursen.“ Als Vorbild diente ihm der Kochbuchshop Books for Cooks in London. „Er ist dort mittlerweile eine echte Institution“, schwärmt Petzchen.

Kenner-Publikum greift zum Buch

Rund 5000 Titel bietet er in seiner Buchhandlung an, wobei nicht nur der gerade an-

gesagte Mainstream abgebildet wird. „Wir versuchen, auch besondere Nischengebiete abzudecken, weil wir uns als Spezialist profilieren wollen. Da wir nicht in einer Auflage liegen, kommen die Leute gezielt zu uns. Sie

»Die Kochbücher geben mir Inspiration und auch immer wieder frische Ideen für neue kulinarische Seminare.«

kennen uns und erwarten auch eine gewisse Auswahl“, berichtet der kulinarisch bewanderte Buchhändler. Die Regale decken dabei inhaltlich eine große Bandbreite ab. Sie reicht von der Länderküche über spezielle Themen wie „Fleisch“ und „Fisch“ bis zur veganen Küche. Bücher zu Saucen, Kräutern und Beilagen runden das Angebot ab.

Profiköche sind mit im Boot

Für die angebotenen Kochkurse werden Profiköche aus der Region an den Herd geholt, die dann den Unterricht leiten. Der Chef übernimmt die Organisation samt Logistik, damit die Hobbyköche mit ihren Lehrern alles vorbereitet finden. Bei kulinarischen Seminaren zu Länderküchen arbeitet Petzchen mit Personen zusammen, die aus den entsprechenden Regionen kommen. Sie vermitteln dann auch das kulturelle Wissen und beschränken sich nicht nur auf das Koch-Know-how. 30 Kurse bietet Petzchen mit seinem Team im Monat an. Das Pensum stemmt er mit 2 fest angestellten Mitarbeitern. Hinzu kommen die beteiligten Köche, die intern „Smutjes“, also „Schiffsköche“, genannt werden und als Freelancer mit an Bord sind.

Im vergangenen Jahr musste Petzchen im Kochkursbereich einen herben Einschnitt verdauen. Er verfügte über eine große Event-Location, die über 60 Teilnehmenden Platz bot. Nach einem Rechtsstreit musste er die Räumlichkeiten verlassen, die er zuvor 15 Jahre genutzt hatte. „Ein Investor hat einen Formfehler in unserem Mietvertrag gefunden, der eigentlich noch bis 2028 lief. Wir haben das aber mit einem lachenden und einem weinenden Auge hingenommen“, berichtet der Buchhändler. Beim Personal sei er zuletzt ohnehin an die Grenzen gestoßen. „Eine Veranstaltung mit über 60 Personen



zu bestücken ist dann doch etwas schwierig“, räumt er ein. Heute wird auf kleinerer Flamme gekocht: Wie in der Anfangsphase seines Unternehmens finden die Kochkurse wieder in Räumen in der Buchhandlung statt. Gekocht wird im atmosphärischen Gewölbekeller unter dem Ladengeschäft. Dort ist Platz für 10 Seminarteilnehmer.

Beim Umsatz liegen die Kurse heute vor den Zahlen aus dem Buchgeschäft. Das Buchsegment bleibt gleichwohl ein fester Bestandteil der Rezeptur. „Die Kombination ist das Besondere, sie hebt mich von den anderen Kochschulen ab“, meint Petzchen. Und auch bei der Themensuche für die Kurse seien die Kochbücher eine große Hilfe. „Sie geben mir Inspiration und immer wieder frische Ideen.“

Rainer Uebelhöde

Anregung aus Büchern:
Frank Petzchen sammelt auch privat Kochbücher für die heimische Bibliothek.



Kulinarische Reise durch Italien

Stefania Lettini, Expertin für italienische Feinkost, bereichert regelmäßig die ZDF-Sendung „Volle Kanne“ mit ihren authentisch italienischen Kreationen. Für ihre kulinarische Reise durch ihre Heimat hat sie Rezepte aus allen 20 Regionen Italiens gesammelt und stellt kenntnisreich zahlreiche der für die unterschiedlichen Landesteile typischen Lebensmittel vor.

Stefania Lettini: **Amore per Gusto**, 208 S., geb., zahlr. farb. Abb., 35 €, Heel Verlag, ISBN 978-3-96664-715-1 (ET: Anf. Oktober)

Anzeige

Weihnachten

Inspirationen für die heimeligste Zeit

Auch in diesem Jahr gibt es wieder jede Menge weihnachtliche Novitäten. Gefragt sind vegane Rezepte sowie »hyggeliges« aus dem Norden Europas.

Weihnachtlicher Zauber:
In „Münchner Weihnachtsküche“ erzählen Lisa Nieschlag und Lars Wentrup von der Weihnachtszeit in der bayerischen Landeshauptstadt.

Tradition und Emotion: „O du fröhliche, o du selige, gnadenbringende Weihnachtszeit“. Viele Familien haben gerade an den Weihnachtsfeiertagen feste Abläufe und Bräuche, oft wird auch konsequent seit Jahrzehnten das gleiche Festmahl aufgetischt. Wer in dem festen Rahmen gleich-

wohl etwas Abwechslung braucht und an den Weihnachtstagen einen neuen Akzent setzen will, findet auch in diesem Jahr jede Menge neuer Inspiration in Form von neuen Koch- und Backbüchern.

Für die Buchbranche ist das Weihnachtsgeschäft die Haupterntezeit, schließlich wird über alle Buchgenres etwa ein Drittel des Jahresumsatzes eingenommen. Auch Kochbücher haben Hochkonjunktur. Bei ihrer Novitätenplanung haben die Verlage auch in diesem Jahr auf eine Mischung aus neuen Trends und Altbewährtem gesetzt, dabei spielen vegane Ernährung und Bräuche aus dem hohen Norden eine größere Rolle.

Es wird hyggelig

Bereits seit einigen Jahren begegnet einem in Buchhandlungen und Dekogeschäften immer wieder das Wort „Hygge“. Dahinter steckt ein wichtiger Bestandteil der dänischen Tradition, nämlich das Erschaffen einer gemütlichen und herzlichen Atmosphäre, die man gemeinsam mit den Liebsten genießt. Erzeugt wird das mit kuscheligen Textilien, Kerzen und natürlich auch schmackhaften Leckereien. Gerade in der kalten und dunklen Jahreszeit wird Hygge praktiziert und findet auch in Deutschland immer mehr Anklang. Die nordischen Traditionen, auch über Dänemark hinaus, liefern auch in diesem Herbst und Winter wieder einiges an Inspiration:

- Die Schwedin Lena Söderström liefert mit „Fancy Christmas Baking“ (Christian) 60 weihnachtliche Rezepte für Kuchen, Torten und Süßes aus Schweden.
- Der Groh Verlag veröffentlicht mit „Leuchtendes Julfest“ ein buntes Sammelsurium an skandinavischen Bräuchen, Rezepten und Geschichten rund um Weihnachten.
- Dekoration und Rezepte für „die schönste Hygge-Zeit im Jahr“ kommen von Silke



Weihnachtliche Inspirationen

A Plätzchen a day keeps
the Weihnachtsstress away
Naumann & Göbel, 4,99 € (7.9.2023)



9 783625 192770

Antholz: 24 Drinks bis Weihnachten
Coppentrath, 14 € (22.9.2023)



9 783756 710041

Aßmann: Knusperfeine Weihnachtsbäckerei
Edition Michael Fischer, 18 € (22.8.2023)



9 783745 918014

Christiansen: Winterwunder
und Weihnachtszeit
Callwey, 35 € (20.9.2023)



9 783766 726711

Dixon: A Very Vegan Christmas
Dorling Kindersley, 16,95 € (28.8.2023)



9 783831 048670

Donhauser: Easy Christmas!
Edition Michael Fischer, 5,99 € (22.8.2023)



9 783745 919080

Dröger: Nordische Weihnachten
Christophorus, 24,99 € (25.8.2023)



9 783838 838762

Giersberg: Anjas zuckerfreie Weihnachten
Frech, 19,99 € (11.9.2023)



9 783735 851987

Das große Landlust-Weihnachtsbuch
Landwirtschaftsvlg, 32 € (1.9.2023)



9 783784 357669

Harry Potter: Das offizielle
Weihnachtskochbuch
Panini, 27 € (26.9.2023)



9 783833 243776

Hausner: Wunderbare Weihnachtskuchen ...
Jan Thorbecke, 26 € (25.9.2023)



9 783799 519915

Hay: Weihnachten
AT Verlag, 37 € (30.10.2023)



9 783039 022335

Jahn: Wunderschöne Winterzeit
Thorbecke, 30 € (25.9.2023)



9 783799 515801

Kilic: 50 fabelhafte Weihnachtswunder
Gräfe und Unzer, 29,90 € (6.10.2023)



9 783833 891670

Kleinschmidt: Noch mehr
Weihnachtsbräuche & Rezepte
Buchverlag für die Frau, 6 € (1.10.2023)



9 783897 986626

Kovalski: Das vegane Kochbuch für Festtage
Riva, 20 € (24.10.2023)



9 783742 324771

Krais/Rehbock: Unsere liebste Weihnachtszeit
Coppentrath, 24 € (22.9.2023)



9 783881 172929

Lenke: Das vegane Backbuch für Festtage
Riva, 20 € (24.10.2023)



9 783742 324733

Leuchtendes Julfest
Groh, 24 € (1.9.2023)



9 783848 501915

Mayrhofer-Kadlicz: Cottagecore Christmas
Christophorus, 24,99 € (29.9.2023)



9 783838 838854

Nieschlag/Wentrup:
Münchner Weihnachtsküche
Coppentrath, 20 € (22.9.2023)



9 783756 710034

Pichl: Das Wichtel-Koch- und Backbuch
Riva, 12 € (22.8.2023)



9 783742 325051

Mein ZauberTopf mixt!
Magische Weihnachtszeit!
Falkemedia, 29,90 € (7.10.2023)



9 783964 172648

O du köstliche
Coppentrath, 2,95 € (22.9.2023)



9 783881 179935

Prima Plätzchen 2
Landwirtschaftsvlg, 23 € (27.9.2023)



9 783784 357652

Robb: Christmas at the Palace
Dorling Kindersley, 19,95 € (28.8.2023)



9 783831 047864

Rousseau: Weihnachten in Paris
Christian Verlag, 29,99 € (29.9.2023)



9 783959 617918

Sachslehner/Pernkopf:
Weihnachten wie damals
Styria, 25 € (18.9.2023)



9 783222 136832

Schwalber: Himmlische Weihnachtsbäckerei
ZS, 24,99 € (7.10.2023)



9 783965 843462

Söderström: Fancy Christmas Baking
Christian Verlag, 19,99 € (25.8.2023)



9 783959 618168

Sternal: Coming home for Christmas
Edition Michael Fischer, 22 € (29.8.2023)



9 783745 918670

Tiroler Bäuerinnen:
Keksezeit ist Glückszeit
Tyrolia, 25 € (30.9.2023)



9 783702 241391

Weihnachtsbacken von A–Z
Dr. Oetker, 14,99 € (7.10.2023)



9 783767 018921

Winterliche Tea Time mit Jane Austen
Jan Thorbecke, 12 € (25.9.2023)



9 783799 519946



Teilen ihre Tipps:
Von den Weihnachtsprofis
Murielle Rousseau, Donna
Hay, Lisa Nieschlag und
Lars Wentrup (v. oben l.)
kommen in diesem Jahr
neue Rezeptsammlung
rund ums Fest.

Dröger: „Nordische Weihnachten“ erscheint bei Christophorus.

Weihnachten mal wo anders

Wien, Köln, Münster, Dresden, Nürnberg, Aachen, New York City – diese Städte haben Lisa Nieschlag und Lars Wentrup bereits zur Weihnachtszeit besucht. Jetzt gesellt sich die bayrische Metropole dazu: „Münchner Weihnachtsküche“ erscheint Ende September im Hölker Verlag. Dort ist das Duo gleich in doppeltem Sinne beheimatet: Nieschlag und Wentrup schreiben und fotografieren bereits seit vielen Jahren für das Imprint des Coppenrath Verlags in Münster, sie kommen auch selbst aus der Stadt und betreiben dort eine Design-Agentur.

Auch weitere Verlage schicken ihre Autorinnen und Autoren auf ganz besondere Weihnachtsausflüge:

- Murielle Rousseau hat sich gemeinsam mit der Fotografin Marie Preaud die Stadt der Liebe zur Weihnachtszeit angeschaut: „Weihnachten in Paris“ erscheint im September im Christian Verlag und enthält Rezepte und Geschichten aus der französischen Küche.
- Carolyn Robb nimmt ihre Leserinnen und Leser mit nach Großbritannien – und wird

dabei königlich: In „Christmas at the Palace“ (Dorling Kindersley) teilt sie 50 weihnachtliche Rezepte für Fans des britischen Königshauses. Und dafür ist Robb auch reichlich qualifiziert: Sie ist eine ehemalige Köchin der britischen Royals.

- Ebenfalls nach England, jedoch in eine andere Zeit, entführt uns „Winterliche Tea Time mit Jane Austen“. Die im Thorbecke Verlag erscheinende Rezeptsammlung liefert 24 Rezepte für die Adventszeit und ist somit auch ein kulinarischer Adventskalender.

- Ein etwas anderes, wenn auch scheinbar kulinarisch ähnliches Weihnachtsfest feiert Donna Hay: Die Australierin feiert das Weihnachtsfest bei wohl deutlich wärmeren Temperaturen als wir es hier in Deutschland gewohnt sind. Ihre liebsten Rezepte teilt sie im Oktober in „Weihnachten“ (AT Verlag).

Weihnachten ohne Tierleid

Dass sich in Deutschland immer mehr Menschen vegan ernähren, spiegelt sich auch in den Weihnachtsnovitäten wieder:

- 70 vegane Rezepte für das Weihnachtsfest teilt Sam Dixon in „A Very Vegan Christmas“ (Dorling Kindersley).

- Von Ann-Kathrin Lemke erscheint im Oktober bei Riva „Das vegane Backbuch für Festtage“.

- Nadja Kovalski liefert dazu den Schwesterntitel: „Das vegane Kochbuch für Festtage“, ebenfalls bei Riva.

Zurück zu den Wurzeln

Für viele Menschen ist das Weihnachtsfest vor allem ein Familienfest. Oftmals versammeln sich an den Tagen im Dezember gleich mehrere Generationen an einem Tisch. Dass man dort viel voneinander lernen kann, zeigen die folgenden Titel:

- Milena Kraus und Anka Rehbock liefern in „Unsere liebste Weihnachtszeit“ (Hölker) Ideen zum Backen und Basteln.

- Von Veronika Pichl kommt bei Riva „Das Wichtel-Koch- und Backbuch“.

- „Weihnachten wie damals“ (Styria) von Johannes Sachslehner und Ingrid Pernkopf versammelt Rezepte und Geschichten für die ganze Familie.

Die Fülle an Novitäten zeigt auch in diesem Jahr, wie vielfältig gefeiert wird: Von still und gemütlich bis zu bunt und laut ist für alle Feiernden etwas dabei.

Milena Hillingmeier

Buchhandlungspraxis

Ein Dinner zwischen Büchern

In Georgsmarienhütte hat die Buchhandlung Sedlmair zwei Kunden zum Dinner eingeladen. Aufgetischt wurde Hausmanns- und Feinkost.

Ein Dinner in besonderer Atmosphäre: Die Buchhandlung Sedlmair hat zwei ihrer Stammkunden zu einem Drei-Gänge-Menü in die Buchhandlung eingeladen. Das Dinner hatten die Gäste bei einem Gewinnspiel im Rahmen der Woche unabhängiger Buchhandlungen (WUB) im vergangenen November gewonnen. Für die Einlösung des Gewinns hat sich das Team der im niedersächsischen Georgsmarienhütte gelegenen Buchhandlung einiges einfallen lassen:

- Die beiden Gäste wurden nach Ladenschluss in der Buchhandlung in Empfang genommen.
- Im Vorfeld des Abends wurden mit den Gästen Unverträglichkeiten und geschmackliche Vorlieben besprochen. Das finale Menü wurde aber erst am Abend bekannt gegeben.
- Zu essen gab es dann Kartoffelsuppe mit frisch gebackener Focaccia, mariniertes Rumpsteak an zweierlei Pasta und Mousse au Chocolat mit Früchten.
- Das Drei-Gänge-Menü wurde in der Küche der Buchhandlung frisch zubereitet.
- Das Dinner war für die Gäste natürlich kostenlos. Gleichwohl hat Sedlmair-Geschäftsführer Sandro Gehlhaar zusammengerechnet, was der Abend gekostet hat: Für Personallohn, Lebensmittel und Getränke kamen Kosten von knapp 220 Euro zusammen.
- Insgesamt sind etwa 8 Stunden Arbeit in den Abend geflossen.

Dass Lesen und Essen – für Gehlhaar „zwei Lebensnotwendigkeiten“ – gut zusammenpassen, hat die Buchhandlung Sedlmair in der Vergangenheit bereits bewiesen: So gibt es neben dem bei vielen Buchhandlungen beliebten „Buchgenuss nach Ladenschluss“ auch regelmäßig Lesungen mit kleinen Buffets.

Trotz des erfolgreichen Dinner-Abends wird dieses Veranstaltungsformat nicht ins feste Repertoire aufgenommen werden: „Dafür ist es einfach zu teuer“, begründet Gehl-

haar. Dennoch kann er sich vorstellen, den Dinner-Abend in der Buchhandlung punktuell zu wiederholen: „Wir denken darüber nach, in diesem Jahr noch einmal ein Dinner zu verlosen. Auch eine Versteigerung wäre möglich. Das dadurch erzielte Geld würden wir dann sozialen Zwecken zukommen lassen“, überlegt der Buchhändler.

Milena Hillingmeier

Dinner-Einladung:

Peter von Horbach (r.) und seine Frau haben bei einem Gewinnspiel ein Dinner in der Buchhandlung gewonnen. In der Rolle des herausgeputzten Kellners: Sedlmair-Geschäftsführer Sandro Gehlhaar.





Mein Schreibtisch: Martina Kittler München

Die Kreativität beginnt im Oberstübchen

Wie aus einer Idee für ein Food-Thema einige Monate später ein Buch wird – das fasziniert mich immer wieder aufs Neue. Ein Kochratgeber, der schon beim Durchblättern die volle Aufmerksamkeit des Lesers weckt, ihm Anregungen und Genuss vermittelt und zeigt, wie schön es sein kann, wenn man sein Essen selbst kocht. Um einen Küchenratgeber zu entwickeln, sammle ich alles, was kochbegeisterte Menschen interessiert – Rezeptideen, Warenkunde, Step-by-Step-Anleitungen, Profi-Tipps und -Tricks. Kurzum: Alles, was einen Kochratgeber zu einem praktischen Begleiter in der Küche macht. Für die kreative Tätigkeit brauche ich einen ruhigen Platz. Da

ich schon viele Jahre als freie Kochbuchautorin arbeite, steht mein Schreibtisch zu Hause unter dem Dach – direkt vor einem großen Fenster mit Ausblick auf einen mit Bistrotisch und zwei Klappstühlen ausgestatteten Mini-Balkon, der vor allem im Sommer, wenn er mit Blumen und Tomatenstauden bepflanzt ist, zu einer kleinen Kaffeepause am Nachmittag einlädt. Von oben sieht man auf benachbarte Dächer, Gärten und große Bäume. Wenn ich am Schreibtisch sitze und über einem neuen Thema brüte, komme ich in den Flow: In Gedanken kombiniere ich Zutaten überraschend, experimentiere mit Gewürzen, spiele mit Farben und Formen. Ein Klassiker wird auf modern



und unkompliziert getrimmt, Lieblingsgerichte neu verpackt und eine Anregung aus dem letzten Urlaub geschmacklich nachvollzogen. Ob das gegrillte Gemüse auf der Pinsa landet, der Grünkohl-Smoothie mit Bananen gemixt wird oder eine blitzschnelle Gemüse-Pfanne mit fünf Zutaten entsteht – Inspiration und Antrieb dafür kommen aus meinem „Oberstübchen“. Zunächst halte ich meine Einfälle handschriftlich fest, anschließend werden sie

Martina Kittler

Martina Kittler ist Ökotrophologin, Kochbuchautorin, Kochdozentin und freie Food-Journalistin. Sie lebt in München. Seit 2005 sind mehr als 20 Kochratgeber aus ihrer Feder entstanden, u.a. Themen-Kochbücher wie „Happy Buddha-Bowls“, „Pizza & Pinsa“ oder „Avocado“, aber auch Gemeinschaftswerke mit anderen Ernährungs- und Gesundheits-Expertinnen wie Nicole Schaezler, Dagmar Reichel, Cora Wetzstein und Monika Drexel. Kittlers im Januar 2023 erschienener Titel „Gesundmacher Hafer“ (Gräfe und Unzer, gemeinsam mit Doris Fritzsche) platzierte sich auf der SPIEGEL-Bestsellerliste Ratgeber Essen & Trinken.

strukturiert und direkt am PC eingegeben. Hinter meinem Schreibtisch steht ein Regal mit über 500 Koch- und Fachbüchern, die mir bei der schöpferischen Tätigkeit helfen. Ich bin Ökotrophologin und koche und esse leidenschaftlich gerne – mit einem Faible für die gesunde und schmackhafte Küche. Rezepte wecken bei mir das Sammelfieber, aber manchmal dauert es lange, bis ein neues Gericht es in einen meiner Kochratgeber schafft.

Wenn ich im Homeoffice merke, dass Energie und Kreativität nachlassen, stehe ich auf, schnappe mir das ausgedruckte Rezept oder die auf Papier gekritzelten Stichpunkte und gehe die Treppe hinunter in die Küche. Das verleiht meiner Arbeit einen besonderen Drive: Stand-up statt sitzender Tätigkeit. Das kommt mir als Bewegungsmensch entgegen und bringt meine Ideen in Gang. Am Küchentisch, dem fünften Bein meines Schreibtisches, fühle ich mich wie ein Handwerker: wiegen, messen, schnippeln, raspeln und hobeln, auf den Punkt braten und kochen, Teige rühren und in Form bringen, schmecken, testen und anrichten. Beim kreativen Kochen blitzt plötzlich eine Idee auf: Lagern da nicht noch ein paar Shiitake-Pilze und Pak Choi im Kühlschrank? Wie wäre es mit Soja- und Hoisin-Sauce zur Abrundung des Gerichts? Spontan switche ich um und aus der ursprünglich geplanten Wirsing-Champignon-Pfanne wird dann eine Wokpfanne mit Asia-Touch. Ob Mengen, Zutaten oder Zubereitungszeiten, alle Änderungen werden akribisch vom Rezeptausdruck in das finale Manuskript übertragen. Korrigiert und optimiert gibt es dann grünes Licht für das Rezept – es kommt in den nächsten Kochratgeber!



buchreport

Phoenixseestr. 22
44263 Dortmund

Herausgeber

- Dr. Thomas Wilking

Chefredaktion

- Lena Scherer, Telefon 0231-9056-100, scherer@buchreport.de
- Dr. Thomas Wilking, Telefon 0231-9056-200, wilking@buchreport.de

Redaktion

- Milena Hillingmeier, Telefon 0231-9056-208, hillingmeier@buchreport.de
- Eva Killy, Telefon 0231-9056-220, killy@buchreport.de
- Carsten Schulte, Telefon 0231-9056-209, schulte@buchreport.de
- Lisa Maria Starke, Telefon 0231-9056-206, starke@buchreport.de
- Rainer Uebelhöde, Telefon 0231-9056-202, uebelhoede@buchreport.de

Head of Insights/Bestsellerlisten

- Jens Schröder, jens.schroeder@buschglatz.com
zu den Bestsellerlisten: bestseller@buchreport.de

Ständige Mitarbeit

- Torge Fröhschulz

Autorinnen und Autoren

- Martin Jurget

Head of Production

- Joscha Wolf (Head of Production)
- Sabine Müchler, Telefon 0231-9056-137, muechler@buchreport.de
- Diana Santarelli, diana.santarelli@buschglatz.com

Head of Sales

- Klaus Pähler, Telefon 0231-9056-210, paehler@buchreport.de

Sales Team

- Sonja Copic, Telefon 0231-9056-122, copic@buchreport.de
- Janine Mandrela, Telefon 0231-9056-121, mandrela@buchreport.de
- Emily Shanmugarajah, Telefon 0231-9056-270, emily@buchreport.de
- Christian Wiemhöfer, Telefon 0231-9056-190, wiemhoefer@buchreport.de

Es gelten die Preise Mediadaten 2023

Team-Assistenz

- Annette Kowski, Telefon 0231-9056-107, kowski@buchreport.de

Abonnements und Einzelpreise

Aktuelle Preise und Angebote unter www.buchreport.de/shop
Kontakt: abo@buchreport.de | Telefon 0231-9056-106

Verlag

Harenberg Kommunikation
Verlags- und Medien GmbH & Co. KG,
Bavariaring 28, 80336 München
Geschäftsführung: Timo Busch, Torsten Glatz
Member of Busch Glatz Group

Druck und Anlieferung von Einheftern/Beilagen

Buch- und Offsetdruckerer Häuser GmbH & Co. KG
Venloer Straße 1271, 50829 Köln

Verantwortlich f. Anzeigen: Klaus Pähler,
Anschrift wie Verlag

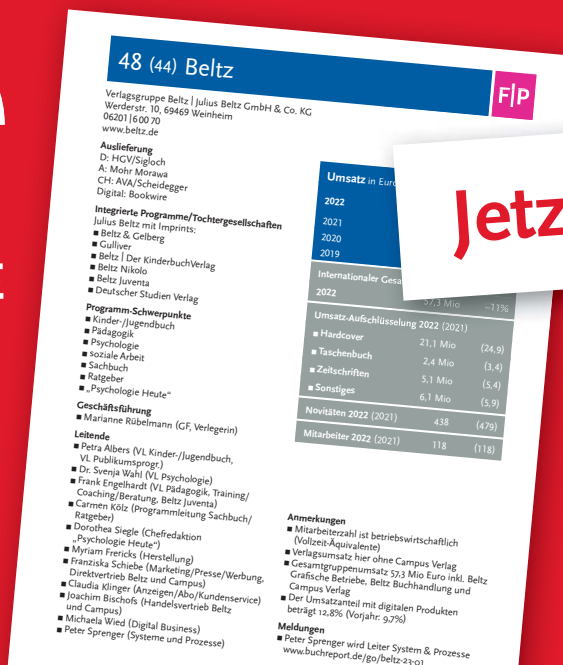
Verantwortlich f. d. Redaktion: Dr. Thomas Wilking,
Anschrift wie Verlag

Copyright und Nachdruck

Copyright für den gesamten Inhalt, sofern nicht anders angegeben, bei der Harenberg Kommunikation Verlags- und Medien GmbH & Co. KG.
Nachdruck nur mit Genehmigung.
Erfüllungsort und Gerichtsstand: München

100 GRÖSSTE VERLAGE

- Geschäftsentwicklung, Umsatz u.v.m.
- Unternehmenskennzahlen
- Auf 124 Seiten strukturiert
- Die digitale Datenbank wird fortlaufend aktualisiert



Jetzt bestellen!

Preis ab 32 €*

*zzgl. MwSt. und Versand

Bestellungen online:
www.buchreport.de/go/100gr



Ihre Ansprechpartnerin im Vertrieb:
Annette Kowski • Telefon 0231/9056-107 • kowski@buchreport.de

buchreport

Mit **GENUSS** durch
die **Weihnachtszeit!**



Madeleine & Florian Ankner
Magic Christmas
Festliche Rezepte und Geschichten
für die Weihnachtszeit
208 S. / Hardcover mit Goldfolie

ISBN 978-3-7567-1005-8
€ (D) 32,- | € (A) 32,90



mit zwei wunderschönen
Platzkärtchen und festlichem
Geschenkpapier

Hölder Verlag



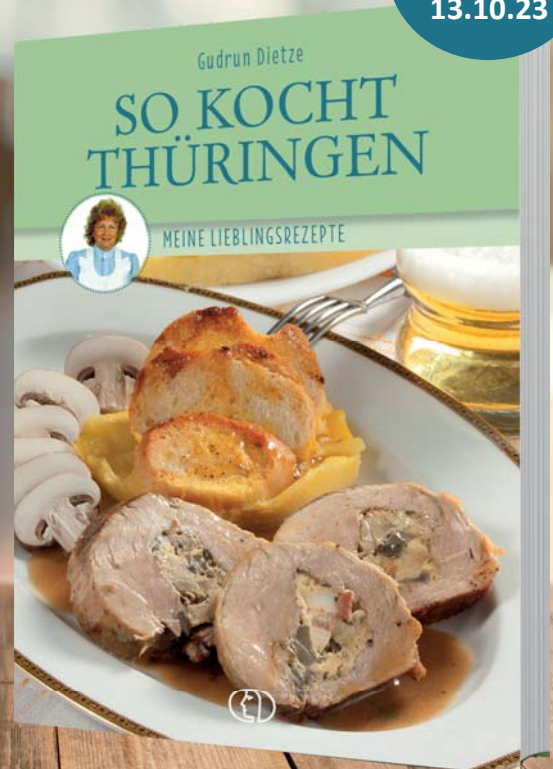
DAS BESTE AUS 30 JAHREN THÜRINGER KÜCHENBIBLIOTHEK VON GUDRUN DIETZE



Gudrun Dietze
»So bäckt Thüringen. Meine Lieblingsrezepte«
256 Seiten, 17 cm x 23 cm, Hardcover,
mit Farbfotos
ISBN 978-3-89798-651-0 22,00 €

JETZT VORBESTELLEN!

NEU!
Lieferbar ab
13.10.23



Gudrun Dietze
»So kocht Thüringen. Meine Lieblingsrezepte«
256 Seiten, 17 cm x 23 cm, Hardcover,
mit Farbfotos
ISBN 978-3-89798-658-9 22,00 €

Lieferbar

www.buchverlag-leipzig.de