

STYRIA BUCHVERLAGE

PROGRAMM
Herbst
2017

Sachbuch
& Ratgeber



MOLDEN

P.

Pichler



KNEIPP
VERLAG WIEN

S

Styria
VERLAG

2015: das europäische Schicksalsjahr

- Ein spannender Blick hinter die Kulissen der Macht
- Was im September 2015 wirklich geschah
- Zeitgeschichte, packend erzählt

Die Grenzöffnung für Flüchtlinge im September 2015 hat Europa gespalten und für immer verändert. Rainer Nowak, Thomas Prior und Christian Ultsch rekonstruieren in Gesprächen mit damaligen Entscheidungsträgern das Flüchtlingsjahr 2015 und die Ereignisse, die im März 2016 zur Schließung der Balkanroute geführt haben. Sie beschreiben, wie Europas Staatskanzleien in diesen Monaten die Kontrolle verloren und danach verzweifelt versuchten, sie wiederzuerlangen. Sie analysieren, wie dieses Jahr Politikerkarrieren pushte und beendete. Und sie zeigen, wie weitreichend die politischen Folgen für die gesamte EU waren.



EX.

Rainer Nowak
Thomas Prior
Christian Ultsch
Flucht
Wie der Staat die Kontrolle verlor

Hardcover mit SU
13,5 x 21,5 cm; ca. 208 Seiten

ISBN 978-3-222-15005-0
Molden Verlag
€ 22,90

WG: 1.973 Politik und Zeitgeschichte
Auch als E-Book erhältlich

Oktober 2017



Rainer Nowak, geb. 1972, seit September 2012 Chefredakteur der Tageszeitung »Die Presse«, seit Oktober 2014 auch deren Herausgeber. Ausgezeichnet u.a. mit dem »Kurt-Vorhofer-Preis« (2013) sowie als »Chefredakteur des Jahres« (2014). **Thomas Prior**, geb. 1980, arbeitet seit 2007 für »Die Presse«, seit März 2017 als Redakteur im Ressort Innenpolitik. Davor war er ein halbes Jahr als Deutschland-Korrespondent in Berlin tätig. **Christian Ultsch** (Dr.), geb. 1969, Studium von Politikwissenschaft, Völkerrecht und Volkswirtschaft. Seit 1996 bei der »Presse«, derzeit Leiter des Außenpolitik-Ressorts und der »Presse am Sonntag«.



© Die Presse/Christine Pichler



© Die Presse/Clemens Fabry



© Die Presse/Christine Pichler

Der »Schlächter von Wilna«

- Die erste Biografie des NS-Täters Franz Murer
- Unpublizierte Fotos und Dokumente
- Ein Justizskandal der Nachkriegszeit

Er ist ist zum charakterlich hochstehenden »Führer« auserkoren und wird doch nur zum skrupellosen Handlanger des Judenmordes: Der Bauernsohn Franz Murer (1912–1994), ausgebildet auf der NS-Ordensburg Krössinsee, errichtet im Ghetto von Wilna eine wahre Herrschaft des Schreckens. Seine Brutalität und sein Sadismus sind gefürchtet. Der Mann, der Tausende Juden ungerührt in den Tod schickt, will nach dem Krieg von diesen Verbrechen nichts mehr wissen, der Staatsvertrag rettet ihn vor 25 Jahren Zwangsarbeit, zu der ihn ein Militärgericht in Wilna verurteilt hatte. Ein Grazer Geschworenengericht spricht ihn 1963 von neu erhobenen Anschuldigungen frei, bis zu seinem Tode 1994 bleibt der »Schlächter von Wilna« unbehelligt ...

Aus dem Inhalt

- › »Ordensjunker« auf der NS-Ordensburg Krössinsee
- › »Engel des Todes«: Terrorherrschaft im Ghetto Wilna
- › Simon Wiesenthal macht eine Entdeckung
- › Vor dem Militärtribunal in Wilna
- › Der Skandalprozess von 1963



Beim Prozess in Wilna, 1948



Demonstration gegen den Freispruch, 1963



Johannes Sachslehner (Dr. phil.), geboren 1957 in Scheibbs. Zahlreiche Publikationen, u. a. die Täterbiografien »Der Henker« (Amon Leopold Göth) und »Zwei Millionen ham'ma erledigt« (Odilo Globocnik). Gemeinsam mit Robert Bouchal veröffentlichte er zuletzt den Band »Das nationalsozialistische Wien«.



EX.

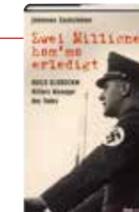
Johannes Sachslehner
»Rosen für den Mörder«
 Die zwei Leben des
 SS-Manns Franz Murer

+ EX.



Johannes Sachslehner
Der Henker
 ISBN 978-3-222-13416-6
 € 18,-

+ EX.



Johannes Sachslehner
Zwei Millionen ham'ma erledigt
 ISBN 978-3-222-13449-4
 € 24,99

Hardcover mit SU
 Mit Schwarzweißbildern
 13,5 x 21,5 cm; ca. 288 Seiten

ISBN 978-3-222-15006-7
 Molden Verlag
 € 25,90

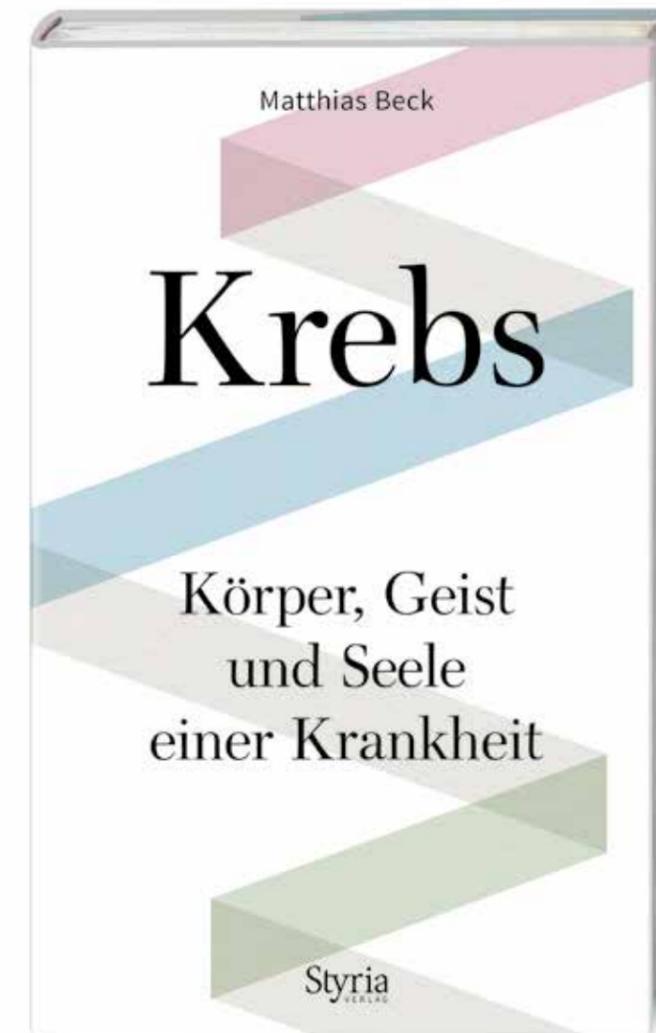
WG: 1.941 Geschichte, Biografien
 Auch als E-Book erhältlich
Oktober 2017

Diagnose: Krebs

- Orientierung und Halt im Umgang mit Krebs finden
- Für Patienten, Angehörige und Freunde
- Von Erfolgsautor Matthias Beck

Statistisch betrachtet trifft es jeden Vierten – dennoch wirft die Diagnose »Krebs« die Betroffenen immer auf sich selbst zurück. Der Umgang mit dieser Extremsituation ist so unterschiedlich wie die Menschen, für viele stellt sich die existenzielle Frage: Warum ich?

Der Theologe und Mediziner Matthias Beck nähert sich dem Thema Krebs auf vielschichtige Weise an. Eine Therapie muss mehr bekämpfen als nur die körperlichen Symptome. Für ihn entscheidend ist, sich begleitend offen mit dieser Sinnfrage auseinanderzusetzen, um auch seelisch zu gesunden. Das kann, aber muss nicht zwingend eine spirituelle »Suche nach dem letzten Grund« einschließen.



EX.
Matthias Beck
Krebs
Körper, Geist und Seele
einer Krankheit

Hardcover mit SU
13,5 x 21,5 cm; ca. 160 Seiten

ISBN 978-3-222-13574-3
Styria Verlag
€ 19,90

WG: 1.920 Philosophie, Religion
Auch als E-Book erhältlich
Oktober 2017



Matthias Beck (Univ.-Prof. DDr.), geb. 1956 in Hannover, abgeschlossene Studien in Pharmazie, Medizin und Theologie, Habilitation in Moralthologie. Seit 2007 außerordentlicher Universitätsprofessor für Moralthologie/Medizinethik an der Universität Wien. Zuletzt bei Styria: »Christ sein – was ist das? Glauben auf den Punkt gebracht« (2016)

Wie wir als Kinder Weihnachten gefeiert haben

- Authentische Erinnerungen, Geschichten und Fotos
- Das ideale Geschenkbuch für die Advents- und Weihnachtszeit
- Anleitung zur Entschleunigung in der hektischen »stillen« Zeit

Die Stille rund um Weihnachten scheint uns abhandengekommen, so manches Ritual ebenso. Sehnsüchtig denken wir daran, wie wir es früher erlebt oder erzählt bekommen haben. Was war so anders? Wie wurde am Land, aber auch in der Stadt das schönste und für Kinder wohl aufregendste Fest des Jahres begangen?

Inge Friedl hat sich auf den Weg gemacht und den Menschen zugehört. In berührenden Geschichten hält sie in ihrem neuen Buch fest, was sie erfahren hat – wie es war, als man noch im Rhythmus der Jahreszeiten lebte. Mit Anregungen zum Feiern, traditionellen Rezepten, Anleitungen zum Basteln von Adventkränzen, Christbaumschmuck und kleinen Geschenken. Damit sich die Vorfreude ausbreiten kann ...



Aus dem Inhalt

- › Welche Rituale tun uns in der Advent- und Weihnachtszeit gut?
- › Kekse, Lebkuchen und Fruchtbrot wurden nach alten Familienrezepten gebacken und – im Gegensatz zu heute – niemals vor dem Weihnachtsfest verzehrt.
- › Alle Bräuche von Advent bis Maria Lichtmess



EX

Inge Friedl
Weihnachten wie's früher war
Erinnerungen, Geschichten
und Bräuche

Hardcover
Mit Farb- und Schwarzweißabbildungen
21 x 21 cm; 160 Seiten

ISBN 978-3-222-13566-8
Styria Verlag
€ 19,90

WG: 1.943 Ländergeschichte

Oktober 2017



Inge Friedl, geb. in Bruck/Mur, Historikerin, Museumspädagogin und Autorin, unermüdliche Sammlerin und Archivarin. In Gesprächen mit Zeitzeugen und bei Recherchen in privaten Fotoarchiven erfasst und hält sie fest, was sonst für die Nachwelt verloren wäre. Bei Styria u. a. erschienen: »Almleben«, »Was sich bewährt hat«.

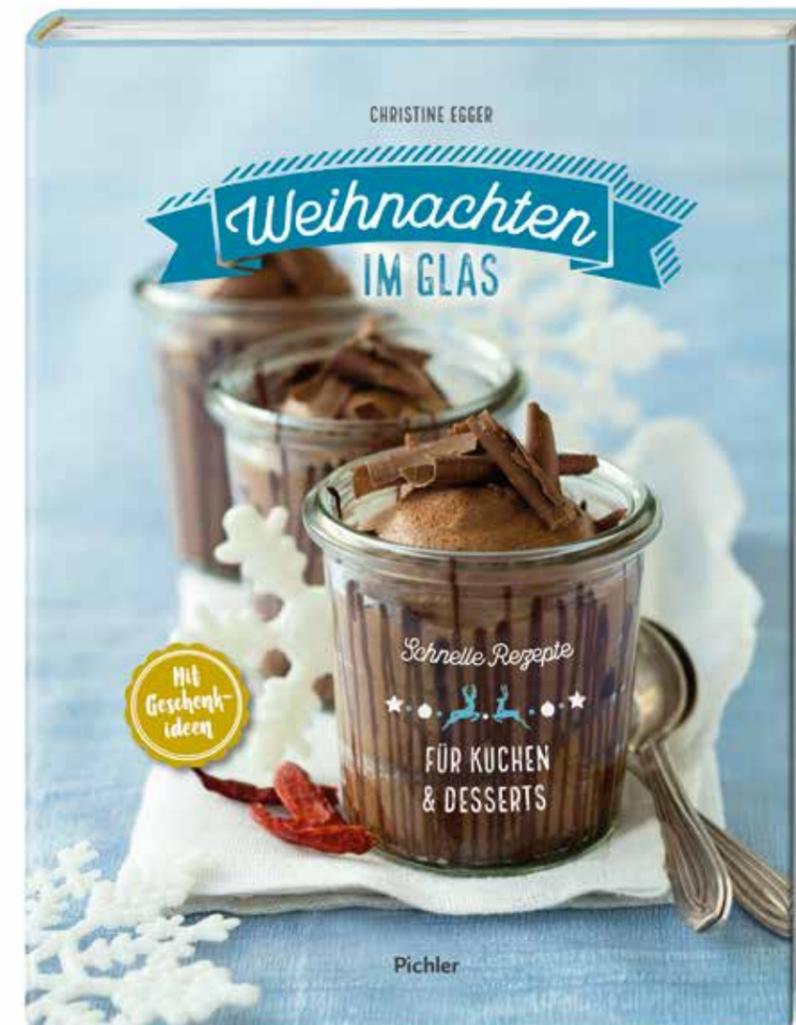
Vanille, Zimt und Schokolade: Festliches aus dem Glas

- Kleiner Aufwand – große Wirkung: Süßes aus dem Glas
- Mit liebevollen Geschenkideen und zahlreichen Tipps
- Gelingt auch Anfängern sofort

Weihnachten ist immer – aber nicht immer gleich. Süßes zur Weihnachtszeit kann auch einmal anders gehen, und zwar ohne stundenlange Vorbereitungen: Diese pfiffigen Rezepte für Kuchen, Törtchen, Cremes oder Aufläufe sind wahrlich eine Versuchung wert. Noch dazu, weil alles ruckzuck fertig ist. Für Anfänger wie für Könner findet sich hier das richtige Dessert als Krönung eines feinen Mahls. Und zum Verschenken gibt es weitere Rezeptideen wie Punschgewürz, Weihnachtskuchen oder Cookies hübsch verpackt im Glas.

Aus dem Inhalt

- › Maronikuchen im Glas
- › Linzertorte im Glas
- › Früchtebrot im Glas
- › Weiße Kaffeecreme
- › Schokolade-Chili-Mus
- › Couscous mit Honig und Berberitze
- › Zimtschaum mit Bratapfel
- › Topfen-Pistazien-Auflauf
- › Lebkuchenaufwurf
- › Vanillekipferl mal anders
- › Apfelstrudel im Glas
- › Zimttiramisu
- › Kürbiskernkuchen



Spitzentitel!

EX.
Christine Egger
Weihnachten im Glas
Schnelle Rezepte
für Kuchen & Desserts

Hardcover
Durchgehend Farbabbildungen
19 x 24,5 cm, ca. 128 Seiten

ISBN 978-3-222-14010-5
Pichler Verlag
€ 18,90

WG: 1.455 Themenkochbücher

Oktober 2017



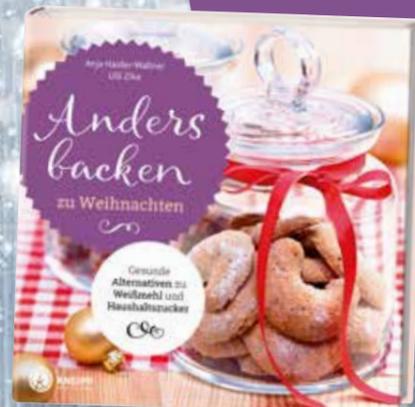
Christine Egger, geb. 1971, ist Konditormeisterin und Spitzenpâtissière. Sie bildet in der Wiener Hotel- und Tourismusschule Modul den Gastronomie-Nachwuchs aus. Ihr Know-how stellt sie auch gerne in Form von Koch- und Backworkshops oder über diverse Printmedien zur Verfügung.

Weihnachten – trendig & traditionell

Festliche
Süßigkeiten
aus dem Glas



Weihnachten
gesund genießen



Traditionelle
Lieblings-
kekse



Hardcover
19 x 24,5 cm, ca. 224 Seiten
ISBN 978-3-222-14011-2
Pichler Verlag
€ 24,90

Aktionspaket Weihnachten

Brockhaus Nr. 47/95034

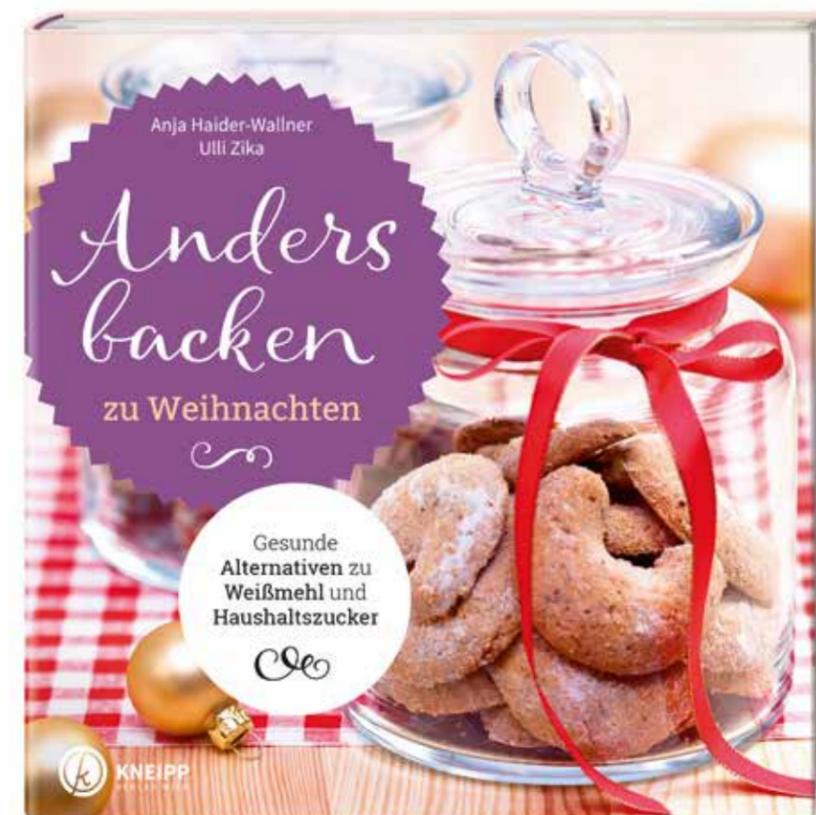
- 5 x Weihnachten im Glas
- 2 x Anders backen zu Weihnachten
- 1 x Kipferl & Busserl
- 1 x kostenloses Dekopakett

45% Rabatt, 60 Tage, Volles RR

Ihr Netto-Netto-Einkaufswert: € 87,43

Süße Weihnachtszeit ohne Kalorienbomben

- Bestseller als Vorgängertitel
- Weihnachtsbäckerei mit gesunden und kalorienarmen Zutaten
- Vanillekipferln, Zimtsterne & Co. mit gesunden Zuckeralternativen



Anja Haider-Wallner hat als Mutter zum gesunden Kochen und Backen gefunden. Die diplomierte Ayurveda-Praktikerin beschäftigt sich seit vielen Jahren mit den Themen »Gesunde Ernährung und Reinigungskuren«.

Ulli Zika beschäftigt sich seit Langem mit Naturheilkunde und Ernährung. Die Bestsellerautorin hat schon eine Reihe von Büchern über die gesunde Küche veröffentlicht.

EX

Anja Haider-Wallner/Ulli Zika
Anders backen zu Weihnachten
Gesunde Alternativen zu Weißmehl und Haushaltszucker

Die Ernährungsexpertinnen Anja Haider-Wallner und Ulli Zika haben beliebte X-Mas-Klassiker wie Vanillekipferl, Kokosbusserl, Lebkuchen und Weihnachtsstollen ohne Weißmehl und weißen Zucker neu interpretiert.

In ihren verführerischen Backrezepten kommen vollwertige Mehle aus Emmer, Einkorn, Kamut und Dinkel sowie glutenfreie Varianten aus Buchweizen, Mais oder Reis zum Einsatz. Statt mit Haushaltszucker wird mit Birken-, Vollrohr- oder Ayurvedazucker, Apfelsüße, Honig und Früchten gesüßt. Alle Rezepte sind nach Unverträglichkeiten gekennzeichnet, und auch Veganer kommen nicht zu kurz.

Hardcover
Durchgehend Farbbildungen
22,4 x 22,4 cm; ca. 132 Seiten

ISBN 978-3-7088-0717-1
Kneipp Verlag
€ 16,90

WG: 1.457 Backen

Oktober 2017



Gesundes Brot schnell selber backen

Angelika Kirchmaier zeigt, wie man gutes Brot in Bioqualität ganz einfach selber bäckt: Alle Teige sind schnell gemacht, haben nur kurze Ruhezeiten und sind dank der von der Autorin entwickelten »Gabelmethode« auch ohne Küchenmaschine schnell zusammengerührt. Jedes Rezept kann sowohl als klassischer Brotlaib als auch als Kleingebäck-Variante umgesetzt werden. Schritt-für-Schritt-Abbildungen sowie viele praktische Tipps und Tricks erleichtern das Nachbacken. Mithilfe von Nährwertangaben und Symbolen für ei- und milchfreie Rezepte finden auch Diabetiker, Nahrungsmittelallergiker und Schlankheitsbewusste auf einen Blick für sie geeignete Rezeptvarianten.

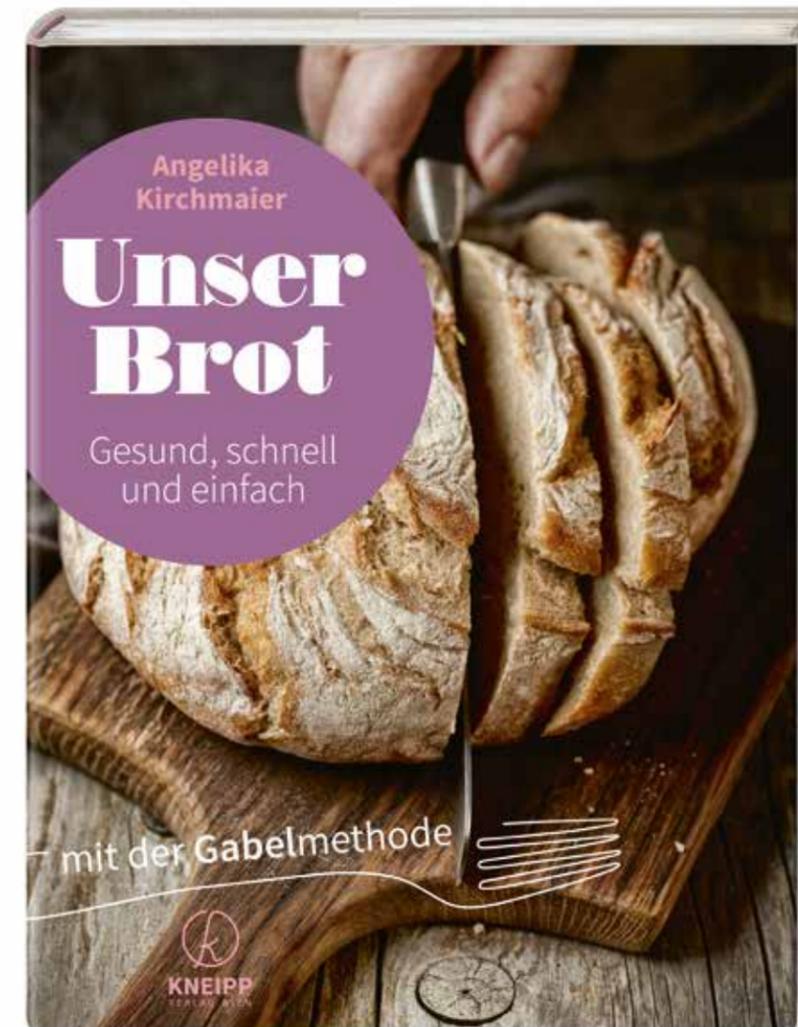
Aus dem Rezeptteil

- › Vollkornbrot für Einsteiger
- › Einkorngebäck
- › Blattspinatbrötchen
- › Marillen-Kokos-Brötchen
- › Käsestangen



- Alles in eine Schüssel, mit der Gabel umrühren, fertig ist der Teig!
- Alle Rezepte auch als Brötchen und Kleingebäck umsetzbar
- Von der Erfolgsautorin Angelika Kirchmaier

Mit der
innovativen
Gabelmethode



EX.

Angelika Kirchmaier
Unser Brot
Gesund, schnell und einfach
mit der Gabelmethode
Fotos: Thomas Trinkl

+ EX.



Ulli Zika
**Vegane und vegetarische
Aufstriche**
ISBN 978-3-7088-0703-4
€ 16,90

Hardcover
Durchgehend Farbabbildungen
19 x 24,5 cm, ca. 160 Seiten

ISBN 978-3-7088-0714-0
Kneipp Verlag
€ 24,90

WG: 1.455 Themenkochbücher

Oktober 2017



Angelika Kirchmaier, geb. 1972, ist Diätologin, Gesundheitswissenschaftlerin, ausgebildete Köchin und Touristikkauffrau sowie Autorin mehrerer Bücher zur gesunden Ernährung. Sie betreibt eine ernährungstherapeutische Praxis und gibt ihr Wissen an Fachhochschulen, in Vorträgen und Workshops weiter.

Augenweiden und Gaumenfreuden



Begeisterung ist eine ihrer wichtigsten Zutaten: In Eveline Wilds neuen Kuchen, Torten und Desserts ist die Leidenschaft spürbar. Die kreativen Rezepte machen Lust auf fruchtige Genüsse mit Obst und Beeren. Die Konditorweltmeisterin verrät zahlreiche Profitricks, die das Gelingen der selbst gemachten Gaumenfreuden garantieren.

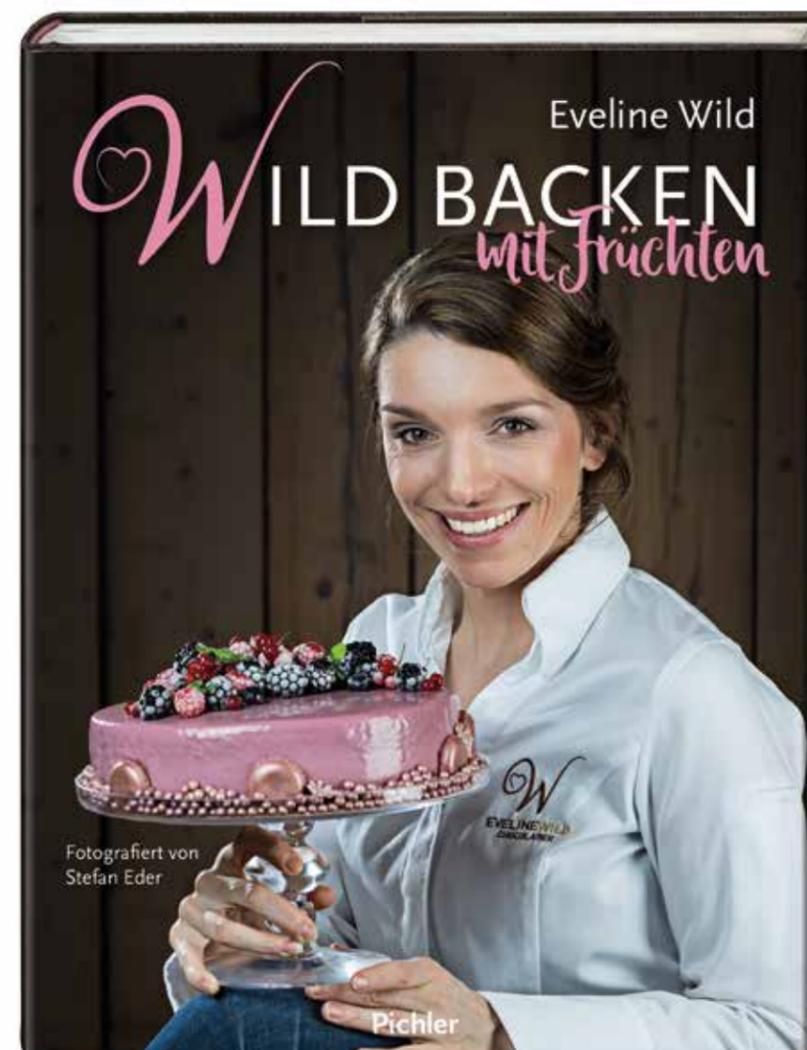
Auch das Thema Nachhaltigkeit ist Eveline Wild wichtig: Sie verwendet vor allem regionale und saisonale Produkte von höchster Qualität. Die Fotos von Stefan Eder setzen die süßen Meisterwerke brillant in Szene.

Aus dem Inhalt

- › Frühlingsdessert im Glas
- › Fruchtige Profiteroles
- › Erdbeertorte
- › Kaffee-Kirsch-Torte
- › Himbeer-Schokoladen-Tarte
- › Karotten-Haselnuss-Dessert
- › Moderne Linzertorte
- › Marillendatschi
- › Pfirsichtarte
- › Kastanien-Baileys-Torte
- › Mango-Vanille-Soufflé
- › Kletzenkrapferl
- › Nuss-Zwetschken-Delice
- › Rotweibirne mit Nougatespuma
- › Malagamousse
- › Blutorangentarte
- › Winterfrüchtetorte



- Der neue Bestseller von Eveline Wild
- Kuchen, Schnitten, Torten und Parfaits mit Früchten
- Bekannt aus »Deutschlands bester Bäcker« im ZDF



EX.
Eveline Wild
Wild backen mit Früchten
Fotos: Stefan Eder

Hardcover
Durchgängig Farabbildungen
19 x 24,5 cm, a. 176 Seiten

ISBN 978-3-222-14008-2
Pichler Verlag
€ 25,90

WG: 1.457 Backen

August 2017



Eveline Wild, geb. 1980, Konditorweltmeisterin und Pâtissière. Zahlreiche internationale und nationale Auszeichnungen. TV-Auftritte in ORF (»Frisch gekocht«) und ZDF (»Deutschlands bester Bäcker«). Bei Pichler erschienen: »Wild backen«, »Wild auf Schokolade«.

Klassische Süßspeisen aus dem Dampfgarer

- Trendthema Dampfgaren
- Traditionelle Süßspeisen schnell und leicht zubereitet
- Erfolgreiche Vorgängertitel von Dampfgar-Expertin Margit Asböck

Ob Knödel, Aufläufe oder Soufflés: Süße Hauptspeisen sind ein ganz besonderer Gaumenschmaus. Dank der modernen Dampfgarer können Omas Klassiker heute besonders schnell und unkompliziert auf den Tisch gezaubert werden – die erfahrene Dampfgarexpertin Margit Asböck zeigt in zahlreichen erprobten Rezepten, wie einfach das geht. Und sie liefert den Beweis dafür, dass der Dampfgarer äußerst vielseitig einsetzbar ist: Auch die traditionellen Süßspeisen lassen sich mit Volldampf bestens zubereiten.

Aus dem Rezeptteil

- › Schoko-Birnen-Soufflé
- › Mohnnudeln
- › Marmorierter Grießauflauf
- › Topfensoufflé
- › Erdbeerknödel
- › Kaiserschmarren



EX.

Margit Asböck
Süßes aus dem Dampfgarer
 Knödel, Nockerln,
 Aufläufe, Soufflés

+ EX.



Margit Asböck
Einfach Brot backen
 ISBN 978-3-7088-0673-0
 € 17,99

Hardcover
 Durchgehend Farbabbildungen
 22,4 x 22,4 cm; ca. 132 Seiten

ISBN 978-3-7088-0716-4
 Kneipp Verlag
 € 18,90

WG: 1.455 Themenkochbücher

Oktober 2017

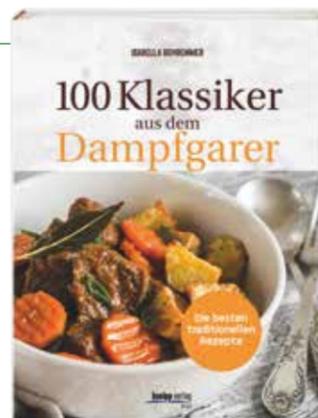


Margit Asböck ist Abteilungsleiterin für Fachberatung bei Miele Österreich, Produkt- und Verkaufstrainerin. Die Mutter von drei Kindern und Großmutter von zwei Enkelkindern ist »Dampfgarerin der ersten Stunde«.

Dampfgaren bei Kneipp & Pichler – über 160.000 verkaufte Exemplare!

6 Titel in den Top 10 zum Thema Dampfgaren in Deutschland, Österreich und der Schweiz, 2016/2017*

*Quelle: GfK



176 Seiten
ISBN 978-3-7088-0712-6
€ 22,90

Isabella Schremmer
100 Klassiker aus dem Dampfgarer
Die besten traditionellen Rezepte



120 Seiten
ISBN 978-3-7088-0636-5
€ 17,99

Margit Asböck
Hausmannskost aus dem Dampfgarer
60 traditionelle Rezepte

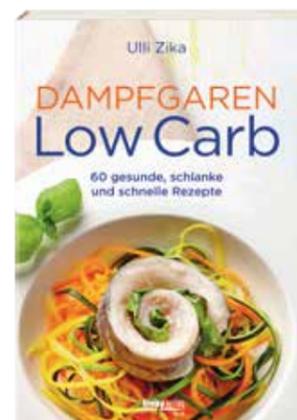
ÜBER
20.000
VERKAUFTE
EXEMPL.



120 Seiten
ISBN 978-3-7088-0574-0
€ 12,99

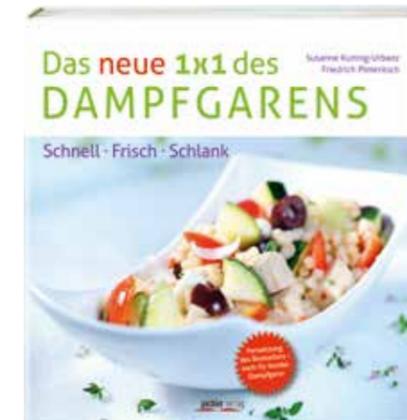
Uli Zika (Goschler)
Das Dampfgar-Kochbuch
70 schlanke Genussrezepte für die ganze Familie

ÜBER
40.000
VERKAUFTE
EXEMPL.



128 Seiten
ISBN 978-3-7088-0686-0
€ 17,99

Uli Zika
Dampfgaren Low Carb
60 gesunde, schlanke und schnelle Rezepte



160 Seiten
ISBN 978-3-85431-618-3
€ 19,99

Susanne Kuttinig-Urbanz / Friedrich Pinteritsch
Das neue 1 x 1 des Dampfgarens
Schnell, frisch, schlank

ÜBER
10.000
VERKAUFTE
EXEMPL.



156 Seiten
ISBN 978-3-85431-657-2
€ 19,99

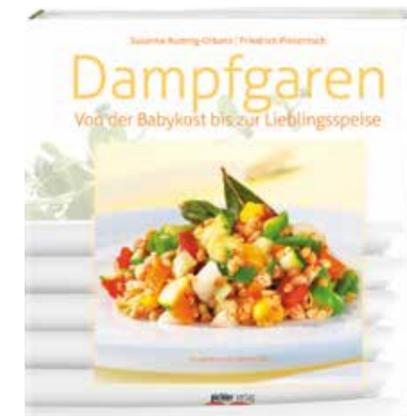
Susanne Kuttinig-Urbanz / Friedrich Pinteritsch
Dampfgaren vegetarisch
Schnell. Gesund. Köstlich



304 Seiten
ISBN 978-3-85431-685-5
€ 29,99

Susanne Kuttinig-Urbanz / Friedrich Pinteritsch
Die Dampfgarbibel
Das Original

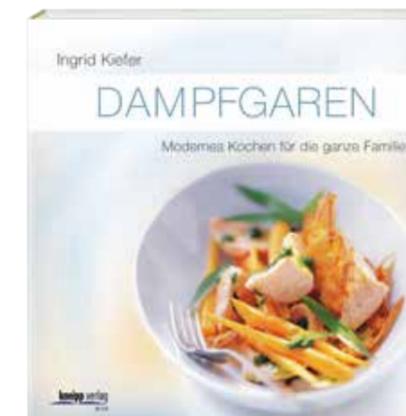
ÜBER
18.000
VERKAUFTE
EXEMPL.



156 Seiten
ISBN 978-3-85431-570-4
€ 19,99

Susanne Kuttinig-Urbanz / Friedrich Pinteritsch
Dampfgaren
Von der Babykost bis zur Lieblingsspeise

ÜBER
8.000
VERKAUFTE
EXEMPL.



128 Seiten
ISBN 978-3-7088-0524-5
€ 12,95

Ingrid Kiefer
Dampfgaren
Modernes Kochen für die ganze Familie

ÜBER
45.000
VERKAUFTE
EXEMPL.

So löffeln Sie sich wohlig durch die kalte Jahreszeit

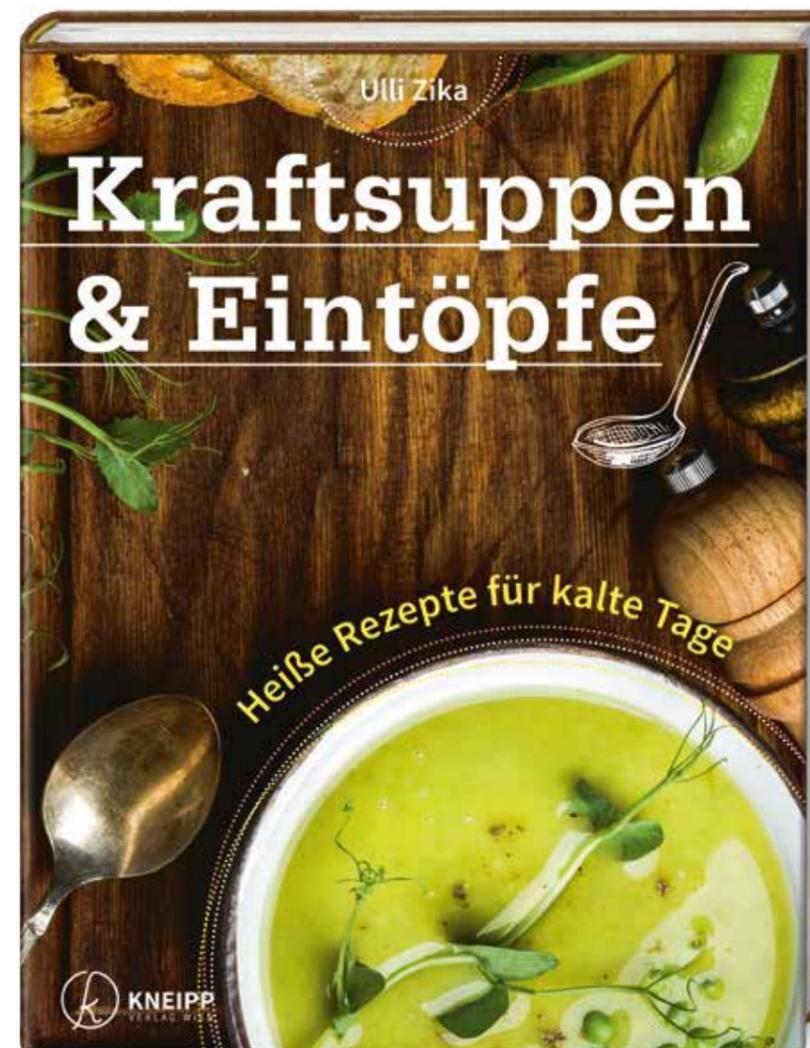
- Bestsellerautorin Ulli Zika: mehr als 70.000 verkaufte Exemplare
- Von mild bis scharf, von klassisch bis trendig
- 100 Vitalrezepte im Handumdrehen

Kraft- und Wärmespender, Gesundmacher & Co:

In ihrem neuesten Kochbuch stellt Bestsellerautorin Ulli Zika wohlschmeckende Kraftsuppen und Eintöpfe vor. Dabei setzt die erfahrene Ernährungsberaterin auf traditionelle und bewährte Rezepte und liefert auch nährstoffreiche Eigenkreationen. Die Palette reicht von Fleisch, Fisch und Geflügel über vegetarische und vegane Gerichte mit »grünem Eiweiß« wie Hülsenfrüchten, Nüssen und Getreide bis zur süßen Küche mit Frühstücksbreien, süßen Eintöpfen und Kompotten.

Aus dem Rezeptteil

- › Omas Rinderkraftsuppe mit Markknochen
- › Klassische Hühnerkraftsuppe mit Chinesischen Qi-Kräutern
- › Apfel-Haferflocken-Suppe mit Zimt und Nelken
- › Berglinsentopf mit Wurzelgemüse und Balsamico
- › Wärmender Chilirindereintopf mit Mais, Paprika und Kräutertrilogie



EX.

Ulli Zika
Kraftsuppen & Eintöpfe
Heiße Rezepte für kalte Tage

+ EX.



Ulli Zika (Goschler)
Das Dampfgar-Kochbuch
ISBN 978-3-7088-0574-0
€ 12,99

Hardcover
Durchgehend Farbabbildungen
19 x 24,5 cm; ca. 144 Seiten

ISBN 978-3-7088-0715-7
Kneipp Verlag
€ 19,90

WG: 1.455 Themenkochbücher

Oktober 2017



Ulli Zika ist Ernährungsberaterin nach TCM und kocht seit ihrem zehnten Lebensjahr mit Leidenschaft. Die Bestsellerautorin hat bereits viele erfolgreiche Bücher über die gesunde Küche veröffentlicht. www.gesundundgut.at

Warum in die Ferne schweifen? Regionales ist das wahre Superfood

- Ausschließlich heimische Produkte
- Rezepte für Frühstück, Suppen, Salate, Hauptgerichte und Smoothies
- Optimale Nährstoffkombinationen

Sie wachsen vor der Haustür: Regionale Produkte stehen den Trendsettern aus Übersee um nichts nach und bieten alle Ingredienzien für Gesundheit, Wohlbefinden, Energie und Immunkraft – mit kleinstem ökologischem Fußabdruck.

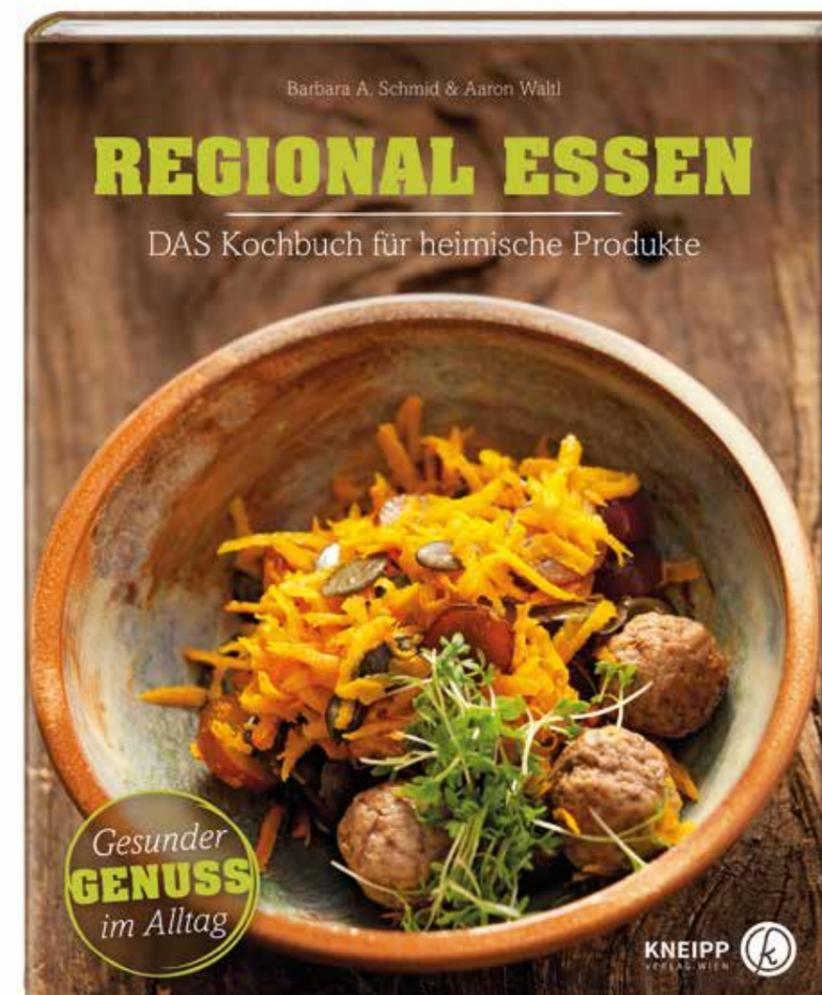
Die köstlichen Rezepte in diesem Buch bringen ein Optimum an gesunden Nährstoffen und kombinieren das Beste vom Besten aus regionalem Anbau. Mit dabei das Who-is-Who der heimischen »Kraftpakete«: Äpfel, Aroniabeeren, Brennnesseln, Brokkoli, Getreide, Grünkohl, Hanfsamen, Himbeeren, Knoblauch, Kohlsprossen, Kräuter, Leinsamen, Linsen, Spinat, Sprossen, Walnüsse und vieles andere mehr.

Rezepte für vegane, vegetarische, Fleisch-, Fisch- und Low-Carb-Gerichte.



Aus dem Rezeptteil

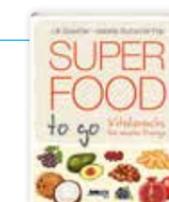
- › Käferbohnencremesuppe mit Sonnenblumenkernen und Gartenkresse
- › Buchweizen-Spargel-Salat mit Zitronenmelisse
- › Cremiger Maisgrieß mit Spargel, Hanfsamen und Jungzwiebeln
- › Rollgerste-Kürbis-Risotto mit Walnüssen und Weintrauben
- › Gedämpfter Saibling mit Wirsingchips und Apfelsalat



EX.

Barbara A. Schmid / Aaron Waltl
Regional essen
DAS Kochbuch
für heimische Produkte
Fotos: Michael Rathmayer

+ EX.



Ulli Zika (Goschler)
Isabella Burtscher-Pap
Superfood to go
ISBN 978-3-7088-0637-2
EUR 17,99

Hardcover
Durchgehend Farbabbildungen
20 x 24,7 cm; ca. 176 Seiten

ISBN 978-3-7088-0718-8
Kneipp Verlag
€ 22,90

WG: 1.456 Gesunde Küche

Juni 2017



Barbara A. Schmid ist Diätologin und Dozentin an Universitäten und Fachhochschulen. In ihrer Praxis »iss-dich-frei« unterstützt die aus TV und Radio bekannte Expertin Menschen mit Gewichts- und Ernährungsproblemen. **Aaron Waltl** lernte das Kochhandwerk im Wiener Hotel Marriott. Er perfektionierte sein Können in London und in Tim Mälzers »Bullerei« in Hamburg, um dann – wieder in Wien – unter anderem eine Kochschule zu leiten.

Die gute österreichische Küche: traditionell und liebevoll

- Von Kultwirtin Ulli Amon-Jell
- Österreichische Klassiker, die bestimmt gelingen
- Regional, saisonal und bodenständig aus Überzeugung

Unverfälschte österreichische Küche – dafür steht Ulli Amon-Jell. Sie ist Gastgeberin mit Leib und Seele und präsentiert in ihrem neuen Kochbuch gemeinsam mit der erfolgreichen Kochbuchautorin Renate Wagner-Wittula alte und bodenständige Rezepte mit frischem Pep.

Ihre Gerichte sind eine Einladung, am Sonntagstisch traditionelles kulinarisches Erbe immer wieder neu zu entdecken: mit einem Hauch Nostalgie, vielfältigen Aromen wie aus Omas Küche und der Sehnsucht nach einem Sommerabend in der Wachau.

Aus dem Inhalt

- › Rindsuppe mit Schinken-Erbsen-Schöberl
- › Heringssalat nach altem Hausrezept
- › Grammel- und Selchfleischknödel auf Veltliner-Birnen-Kraut
- › Birnen-Senf-Rostbrat'l mit Nusschupfnudeln
- › Kalbsbeuscherl mit Semmelknödel
- › Dillnockerl mit Bergkäsesoßerl
- › Marillenbuchteln



EX:

Ulli Amon-Jell
Renate Wagner-Wittula
Echt österreichisch kochen
Fotos: Peter Barci

Hardcover
Durchgehend Farbabbildungen
19 x 24,5 cm; ca. 192 Seiten

ISBN 978-3-222-14007-5
Pichler Verlag
€ 26,90

WG: 1.454 Länderküchen

September 2017



27



Ulli Amon-Jell führt seit 1990 das traditionelle, seit 1897 in Familienbesitz befindliche Gasthaus Jell in Krems an der Donau, wo sie mit Liebe und Schwung bodenständige österreichische Küche serviert. **Renate Wagner-Wittula**, geb. in Addis Abeba, aufgewachsen in Linz, ist Autorin zahlreicher erfolgreicher Kochbücher, u. a. »Die Österreichische Küche« und »Oberösterreichische Küche« (2015/2016, beide mit Ingrid Pernkopf).

Brot und Brötchen (fast) ohne Kohlenhydrate

- Trendthema Low Carb
- Selbst gemacht als beste Alternative
- Bekannte Ernährungsjournalistin und Bestsellerautorin

Der Low-Carb-Lifestyle ist gut in den Alltag zu integrieren, man kann sich satt essen, und die Kilos purzeln dennoch. Was vielen Anhängern aber fehlt, ist ein gutes Brot. Supermärkte bieten zwar Eiweißbrote an – oft jedoch mit Inhaltsstoffen wie Acrylamid oder Emulgatoren und mit fast genauso vielen Kohlenhydraten wie klassisches Brot.

Selbstgemachtes ist hier die beste Alternative. Tanja Braune hat mit Quark, Joghurt, Nüssen, Samen, Mandel- und Kürbiskernmehl 50 – fast – kohlenhydratfreie Rezepte kreiert: Brot und Brötchen schmecken wunderbar und sind einfach und schnell hergestellt.

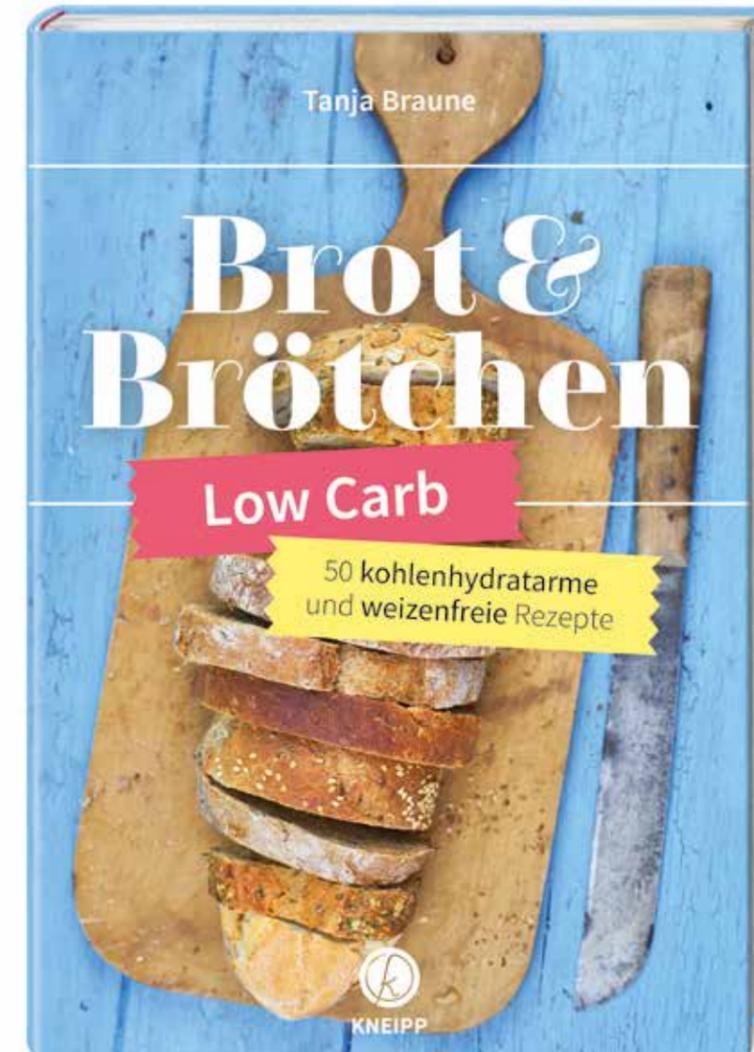


› Low Carb – auch fürs Gebäck: 50 Rezepte für schmackhaftes Brot und feine Brötchen



Aus dem Rezeptteil

- › Wolkenbrot aus Frischkäse
- › Chiabrot mit Quark
- › Blumenkohlbrötchen
- › Leinsamen-Knäck'
- › Karottenlaib



EX.

Tanja Braune
Brot & Brötchen Low Carb
50 kohlenhydratarme und weizenfreie Rezepte

+



Tanja Braune
Süßes ohne Zucker
ISBN 978-3-7088-0660-0
€ 17,99

Klappenbroschur
Durchgehend Farabbildungen
16,5 x 23,5 cm; ca. 128 Seiten

ISBN 978-3-7088-0721-8
Kneipp Verlag
€ 17,90

WG: 1.457 Backen

Oktober 2017



Tanja Braune ist Gesundheitsjournalistin, Ernährungsexpertin – und eine gefragte Bestsellerautorin. Durch die Arbeit an »Die Darm-Diät« ist sie auf den Low-Carb-Geschmack gekommen.

Kräuter und Harze für bessere Selbstheilung und Regeneration

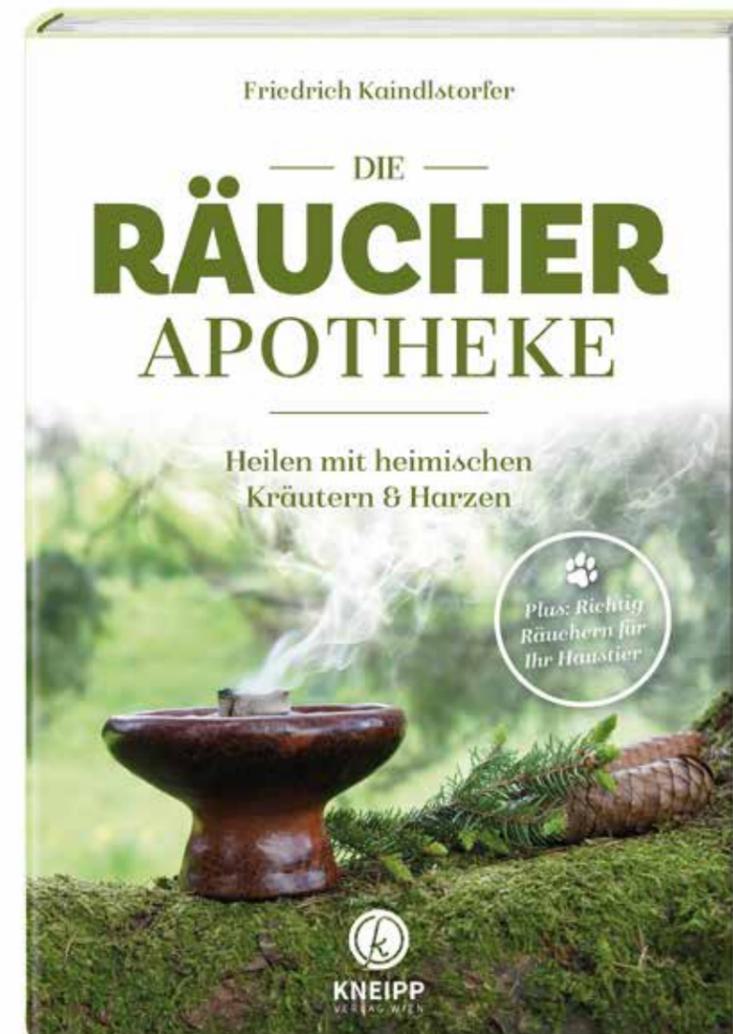
- Altes Heilwissen über heimische Pflanzen und Harze
- Kompetenter Autor mit mehr als 20 Jahren Räuchererfahrung
- Der grundlegende Ratgeber mit Erntekalender

Beim Räuchern gilt es, das gesamte Wesen der Pflanzen oder der Harze wirken zu lassen. Für diesen Vorgang wird das Feuer zur Transformation benützt, um in der feinstofflichen Form des Rauchs die Wirkung ungehindert entfalten zu lassen. Wer behutsam, in Absprache mit einem Arzt und therapiebegleitend, das Räuchern einsetzt, wird von dieser natürlichen Heilmethode überzeugt sein, ganz gleich, ob es darum geht, Mensch oder Tier von Beschwerden zu befreien. Friedrich Kaindlstorfer ist Räucherexperte und setzt mit diesem Standardwerk einen Meilenstein der alternativen Heilmethoden.



Aus dem Inhalt

- › Grundlagenwissen zur Traditionellen Europäischen Medizin
- › Über die Geschichte des Räucherns
- › Lexikon der Kräuter und Harze
- › Lexikon der Erkrankungen von Mensch und Tier



EX.

Friedrich Kaindlstorfer
Die Räucherapotheke
Heilen mit heimischen
Kräutern & Harzen

+ EX.



Friedrich Kaindlstorfer
Die Heilkraft des Räucherns
ISBN 978-3-7088-0684-6
€ 17,99

+ EX.



Jürgen Schneider
Natürliche Antibiotika
aus Wildpflanzen
und Heilkräutern
ISBN 978-3-7088-0713-3
€ 16,90

Hardcover
Durchgehend Farbabbildungen
16,5 x 23,5 cm; ca. 128 Seiten

ISBN 978-3-7088-0722-5
Kneipp Verlag
€ 17,90

WG: 1.466 Alternative Heilverfahren

Oktober 2017



Friedrich Kaindlstorfer (Dipl.-BW, MBA) ist Betriebsleiter im 1. Zentrum für Europäische Medizin in Bad Kreuzen. Die Räucherseminare des TEM-Experten erfreuen sich enormer Beliebtheit und Nachfrage.

Impressum

Verlagsgruppe Styria GmbH & Co KG
Lobkowitzplatz 1, A-1010 Wien
Tel: +43 (0)1 512 8808-0
Fax: +43 (0)1 512 8808-75
www.styriabooks.at

Geschäftsführung

Anneliese Paulhart
anneliese.paulhart@styriabooks.at

Matthias Opis

matthias.opis@styriabooks.at

Vertriebsleiter / Marketing

Philipp Jongen
Tel.: +43 (0)1 512 8808-87
Fax: +43 (0)1 512 8808-75
philipp.jongen@styriabooks.at

Assistenz Vertrieb / Marketing

Bianca Vorderwinkler
Tel.: +43 (0)1 512 8808-82
Fax: +43 (0)1 512 8808-75
bianca.vorderwinkler@styriabooks.at

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Catharina Rosenauer
Tel.: +43 (0)1 512 8808-83
Fax: +43 (0)1 512 8808-75
catharina.rosenauer@styriabooks.at

Auslieferung Deutschland

NEU ab 1. Juni 2017!

Brockhaus/Commission
Kreidlerstraße 9 · D-70806 Kornwestheim
Petra Brandt
Tel. +49 (0) 7154 1327-71 / Fax -13
p.brandt@brocom.de

Vertreter Deutschland

Baden-Württemberg

Corinne Pfitzer
Elchinger Bücherservice
Köhlerberg 5, 89275 Elchingen
Tel. +49 (0) 7308-922 816 / Fax: -817
info@elch-buchservice.de
corinne.pfitzer@t-online.de

Claudius Elbert

Elchinger Bücherservice
Spindelgasse 6, 89174 Altheim/Alb
Tel.: +49 (0) 7340-92967-84/Fax -85
info@elch-buchservice.de
claudius.elbert@gmx.de

Bayern

Verlagsvertretung Janos Gönczi
Hans-Fitz-Weg 4
D-81476 München
Tel.: +49 (0)89 74419493 / Fax: -96
janos.goenczi@styriabooks.de

Hamburg, Bremen, Niedersachsen, Schleswig-Holstein

Martin Goldberg
Berliner Verlagsvertretungen
Liselotte-Hermann-Str. 2
D-10407 Berlin
Tel.: +49 (0)30 4212245 / Fax: -46
berliner-verlagsvertretungen@t-online.de

Jürgen vom Hoff

Berliner Verlagsvertretungen
Liselotte-Hermann-Str. 2
D-10407 Berlin
Tel.: +49 (0)30 4212245 / Fax: -46
berliner-verlagsvertretungen@t-online.de

Hessen, Rheinland-Pfalz, Saarland, Luxemburg

Stephan Weber
Verlagsvertretungen
Kurt-Schumacher-Ring 56
D-63303 Dreieich
Tel. +49 (0)6103 939400
Fax +49 (0)6103 939401
info@weber-verlag.de

Nordrhein-Westfalen

Verlagsbetreuung Herbert Klein
Postfach 301386
D-50783 Köln
Tel.: +49 (0)221 5060737
Fax: +49 (0)221 5060738
verlagsberatung@t-online.de

Auslieferung Schweiz

Buchzentrum AG
Industriestrasse Ost 10
CH-4614 Hägendorf
Tel.: +41 (0)62 209 26 26
Fax: +41 (0)62 209 26 027
kundendienst@buchzentrum.ch

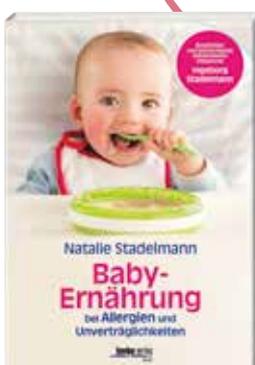
Vertreter Schweiz

Joe Fuchs
Verenastrasse 8
CH-8832 Wollerau
Tel. & Fax: +41 (0)44 784 7982
joe.fuchs@mythen.ch

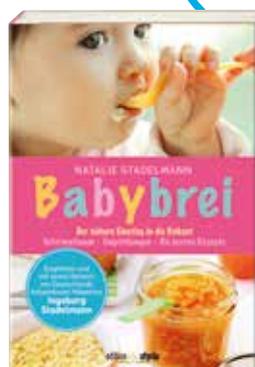
Stand: 22.5.2017
Druckfehler und Preisänderungen
vorbehalten

Speziell bei
Allergien und
Unverträglichkeiten

Bestseller:
Über 35.000 Expl.
verkauft!



Natalie Stadelmann
**Babyernährung
bei Allergien und Unverträglichkeiten**
978-3-7088-0708-9
EUR 17,90
128 S. Flexocover



Natalie Stadelmann
Babybrei
Der sichere Einstieg in die Beikost.
978-3-99011-042-3
EUR 16,99
152 S. Broschur



Bildnachweis

Cover: Fotolia/xamad; S. 2 l.: picturedesk.com/René Gomolj, r.: picturedesk.com/Muhammed Muheisen; S. 4 l.: IMAGNO/ONB Bildarchiv Austria, r.: LYA Vilnius; S. 6: Fotolia/Photogrevy; S. 8 o.: Inge Friedl, u.: Prader/Kleine Zeitung; S. 10: Theresa Schrems (3); S. 12: Fotolia/karandaev (Hintergrund), Philipp Jongen; S. 14: Thomas Trinkl (2); S. 16: Stefan Eder (3); S. 18 l. & o.: Peter Barci, r.: Fotolia/Simone Andress; 22 l.: iStockphoto.com/supercat67, r.: Peter Barci; S. 24: Michael Rathmayer (3); S. 26 o.: Fotolia/reinhold2013, u.: Styria Verlag/Philipp Jongen, l.: Peter Barci (3); S. 28: Peter Barci (3); S. 30: Otto Wilhelm Thomé/Eugen Köhler (Zeichnungen), Mario Gärtner Photography (2)