

UNSERE NEUHEITEN & BESTSELLER 2023

SCHWARZWALD · HEIMAT · ITALIEN · NOSE 2 TAIL · JUGENDBUCH



Olivia Verlag

team tietge.



Willkommen in der Heimat des guten Geschmacks!

Wir lieben gute Küche. Wir feiern die Liebe zum Leben. Und wir genießen den Moment. In unserem Programm findet Ihr daher vor allem Schönes und Leckeres aus dem Südbaden. Unsere erfolgreiche Kochbuchreihe Schwarzwald Reloaded (im Herbst erscheint mit dem Vesper-Buch Band 5) und die neue Heimatküche stehen für moderne, kreative Kochkunst aus dem Schwarzwald, die in ganz Deutschland immer mehr Fans, Freunde und Follower findet. Mehr als 25.000 verkaufte Bücher in nur fünf Jahren – und das trotz Corona: Darauf sind wir schon ein bisschen stolz!

Mit den Schwarzwald-Neapolitanern Angelo und Roberto Tortora haben wir die Heimat der neapolitanischen Pizza entdeckt – und einen kulinarischen Welt-Bestseller weiterentwickelt. Nach den vielen Auszeichnungen für Pizza con Amore freuen wir uns jetzt auf Pasta con Amici! Unvergessen aber auch, wie der Baden-Badener Fernsehkoch Ronny Loll mit uns auf eine Entdeckungsreise durch Europa gegangen ist. Zurückgekommen ist er mit den besten Rezepten für echtes Seelenfutter – inspiriert von

bekannten Spitzenköchen wie Meta Hildebrand, Harald Wohlfahrt, Sarah Wiener und Hannes Arendholz. Gerade in diesen Zeiten sind solche Rezepte, die glücklich machen, so aktuell wie nie zuvor.

Zusammen mit dem Olivia Verlag haben wir großartige Jugendbücher der Julius-forscht-Reihe und einige der besten Nose-to-Tail-Kochbücher Deutschlands im Sortiment: Das ganze Huhn, Das ganze Schwein und Die ganze Kuh. Viele tausend Leser haben mit diesen Büchern erlebt, wie viel mehr es zwischen Schwanz und Schnauze gibt als nur Filet und Schnitzel ... Die erhaltenen Auszeichnungen u.a. mit dem Deutschen Kochbuchpreis in Gold sind eine schöne Bestätigung für die Qualität dieser von Steffen Kimmig mit so viel Liebe verfassten Kochbücher der Extraklasse.

Jetzt aber: Viel Spaß beim Stöbern und Entdecken! Denn in unserem Sortiment gibt es noch so viel mehr ...

Ulf Tietge und Michael Albrecht



*„Teilen Sie mit Freunden die Liebe zum
Schwarzwald. Laden Sie sie zum Essen
ein, entdecken Sie Neues und gönnen
Sie sich gemeinsam eine gute Zeit!“*

Ulf Tietge

Die leckersten Schinken des Schwarzwalds





AB HERBST 2023

Ulf Tietge (Hrsg.)

Schwarzwald Reloaded V

Das Vesperbuch aus der
Schwarzwald-Reloaded-Reihe
mit mehr als 90 Rezepten

256 Seiten, 220 x 280 mm

Hardcover, fadengebunden

Erstveröffentlichung: Oktober 2023

1. Auflage

ISBN 978-3-949346-05-7

D: 34,80 € // A: 35,70 € // CH: 38,9 CHF



9 783949 346057

*„So viel Liebe zum Detail – für
Vesper? Aber klar! Denn gibt es eine
Mahlzeit, die noch typischer
für den Schwarzwald ist?“*

Das Schwarzwald-Reloaded-Team

SCHWARZWALD RELOADED V – DAS VESPERBUCH

DES SCHWARZWÄLDERS LIEBSTE MAHLZEIT NEU INTERPRETIERT

Kalt oder warm? Schnell oder mit Muße? Mit Gutem von gestern oder frisch gemacht? Egal, Hauptsache lecker! So könnte man die liebste Mahlzeit der Schwarzwälder auf den Punkt bringen. Die Vesperkultur der Badener und Schwaben ist so vielfältig und abwechslungsreich, dass es höchste Zeit war, dem wichtigsten Familienessen endlich eine eigene Rezeptsammlung zu widmen.

Für das große Vesper-Buch hat das Schwarzwald-Reloaded-Team kulinarische Traditionen aufgegriffen und neu interpretiert. Es gibt Lieblingsrezepte und Seelenfutter, neue Entdeckungen und die vielleicht leckersten Reste-Rezepte aller Zeiten. Die mehr als 90 abwechslungsreichen Kreationen sind leicht nachvollziehbar beschrieben und anschaulich fotografiert. Dazu gibt es viele Tipps, spannende Reportagen und so viele köstliche Antworten auf die Frage aller Fragen: Was gibt's heute Abend zu essen? Diese bereichern das Vesper der Schwarzwälder genauso wie die Brotzeit der Bayern, die Jause der Österreicher und das Abendbrot der Norddeutschen ...

Mit dabei sind einige der besten Köche des Schwarzwalds, darunter **Volker Hupfer** (Grüner Michelin-Stern, Todtnau-Herrenschwand), **Michael Wickert** (Räucherexperte, Freiamt), **Ronny Loll** (TV-Koch, Baden-Baden), **Klaus Wagner** (Promi-Koch, Sasbachwalden), **Jan Pettke** (Koch des Jahres 2017, Achern) und viele weitere.



*Wenn der Abend
zum Fest wird*

SCAN ME
www.tietge-verlag.de



SCAN ME
www.tietge-verlag.de



*Herzhaft, deftig, lecker –
einfach zum Reinbeißen!*



„Mit den Rezepten aus Schwarzwald Reloaded IV machen Sie jeden glücklich, der Freude an gutem Essen hat und sich gesund ernähren möchte“
Badische Neueste Nachrichten

SCHWARZWALD RELOADED IV DIE GRÜNEN SEITEN DES SCHWARZWALDS

Von den Genussbotschaftern des Schwarzwalds gibt es ein neues Werk: Das Veggie-Kochbuch Schwarzwald Reloaded IV beweist, dass moderne Schwarzwälder Küche mehr zu bieten hat als nur Schinken, Flammkuchen oder Bibeleskäs mit Brägele... Dieses Buch ist somit ein Muss für alle Fans des Schwarzwalds und der herausragend guten Küche im Südwesten, der diese Reihe gewidmet ist. Ob nun in Kreuzberg oder Krefeld: Mit unseren modernen Schwarzwald-Kochbüchern kann man sich den Geschmack des wilden Südens ganz einfach nach Hause holen – ohne auf schwer zu bekommende Zutaten angewiesen zu sein.

Ob herzhaft oder raffiniert: Unser Veggie-Kochbuch eröffnet eine Welt voller neuer Möglichkeiten. Heimatverliebt und naturverbunden geht es kreuz und quer durch den Garten und über den Wochenmarkt. Unsere Autoren beweisen: Vegetarische Heimatküche ist umwerfend lecker! Ob Brägelesalat, gegrillter Rhabarber, herzhafter Ziegenkäsekuchen, geschmorter Topinambur oder veganes Vesper – in diesem Buch wird jeder Flexitarier fündig!

Umgesetzt mit einigen der besten Köche des Südwestens, darunter **Daniel Fehrenbacher** (Lahr, bekannt aus Kitchen Impossible), **Zora Klipp** (Zora kocht's einfach, ARD), **Lisa Rudiger** (Kaffee oder Tee, SWR), **Ben Kindler** (Freiburg), **Ronny Loll** (Baden-Baden), **Mario Aliberti** (Karlsruhe, Finalist bei Koch des Jahres 2022) und vielen weiteren.

FINALIST GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARD 2023
GOURMAND AWARD FÜR DEUTSCHLANDS
BESTES VEGGIE-KOCHBUCH 2022
NOMINIERT FÜR DEN DEUTSCHEN KOCHBUCHPREIS 2022



Ulf Tietje (Hrsg.)

Schwarzwald Reloaded IV

Das Veggie-Kochbuch aus der Schwarzwald-Reloaded-Reihe mit mehr als 80 Rezepten

256 Seiten, 220 x 280 mm

Hardcover, fadengebunden

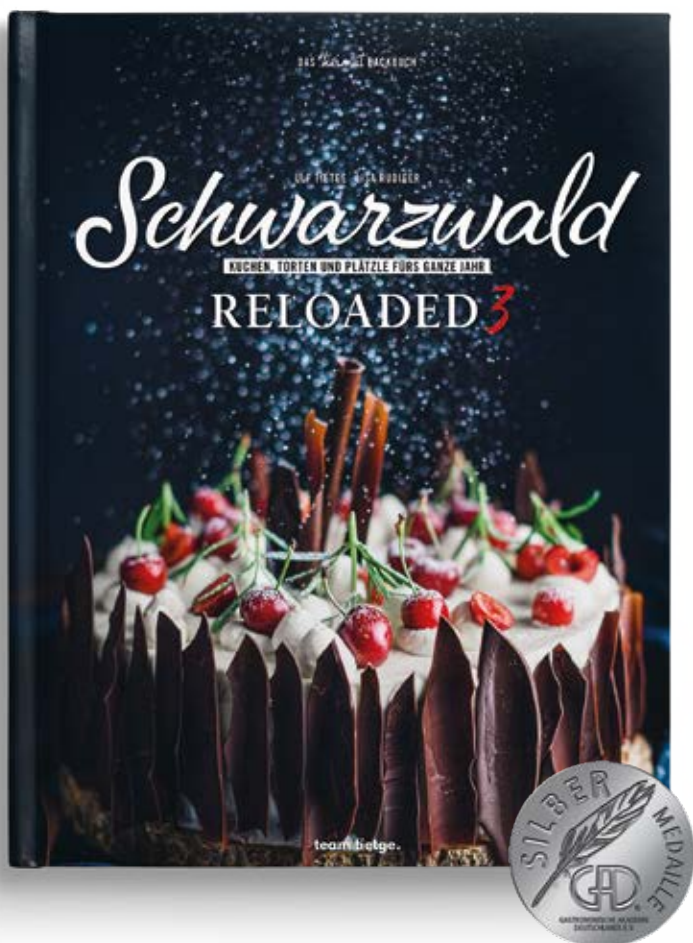
Erstveröffentlichung: Oktober 2022

1. Auflage

ISBN 978-3-949346-02-6

D: 29,80 € // A: 30,70 € // CH: 32,80 CHF





Ulf Tietge & Lisa Rudiger (Hrsg.)

Schwarzwald Reloaded 3

Das Backbuch aus der
Schwarzwald-Reloaded-Reihe
mit mehr als 80 Rezepten

288 Seiten, 220 x 280 mm

Hardcover, fadengebunden

Erstveröffentlichung: Oktober 2021

2. Auflage

ISBN 978-3-949346-01-9

D: 29,80 € // A: 30,70 € // CH: 32,80 CHF



9 783949 346019

*„Gelernte Konditoren verraten
ihre herrlichen Rezepte – regional
verankert und mit Könnerschaft ver-
feinert. 288 Seiten Traumkuchen!“*

Valentinas Kochbuch

SCHWARZWALD RELOADED 3

KUCHEN, TORTEN & PLÄTZLE FÜR DAS GANZE JAHR

Backen ist im Trend. Dass der Schwarzwald in diesem Bereich unfassbar viel zu bieten hat, beweist Fernsehkonditorin Lisa Rudiger (bekannt aus Kaffee oder Tee, SWR) gemeinsam mit uns im Backbuch Schwarzwald Reloaded 3 – dem dritten Band der erfolgreichen Reihe. Ob schokoladige Überraschungen zu Ostern, Süßes mit der ganzen Palette der im Südwesten üppig wachsenden Früchte, Weihnachtsgebäck oder Rezepte, die aus einem ordinären Novembertag einen echten Feiertag werden lassen: Das Schwarzwald-Backbuch – mit einem Extra-Kapitel über die kreativsten Ideen rund um die berühmteste Schwarzwälder Torte, die mit Kirschen – ist ein Buch fürs ganze Jahr. Und das ganze Land!

Vom Mini-Guglhupf mit Holunderblütensirup und feinen Rhabarber-Küchle über Hildabrötle und Spekulatius-Tarte bis hin zu Erdbeer-Lasagne hat das Buch für Anfänger wie für Fortgeschrittene jede Menge zu bieten – und verzichtet bewusst auf allzu exotische Zutaten sowie den Einsatz von Profi-Werkzeug. Eine ausführliche Backschule enthält außerdem viele wertvolle Tipps und Tricks.

Für das Projekt haben Tietge und Rudiger zahlreiche Botschafter des guten Geschmacks gewonnen, darunter **Anja Spittel** (Freiburg), **Dorothea Steffen** (Kaffee oder Tee, SWR), **Walburga Rombach** (Landfrauen, St. Märgen), **Marina Wiehl** (Herbolzheim), **Francesco D'Agostino** (Rheinau) und **Anton Ohnmacht** (Mummelsee).

SILBERMEDAILLE BEIM GAD-WETTBEWERB 2021
NOMINIERT FÜR DEN DEUTSCHEN KOCHBUCHPREIS 2021
SOWIE FÜR DEN BUCHPREIS WÄLDERLIEBLING 2022



*Viel mehr als
nur Kirschtorte!*



SCAN ME
www.tietge-verlag.de



SCAN ME

www.tietge-verlag.de

A photograph of a traditional Black Forest chalet. The house features a steep, thatched roof covered in moss, a small arched window in the gable, and a stone chimney. The lower part of the house has white walls and arched windows. It is surrounded by dense green trees and foliage.

Der Schwarzwald mit offenem Visier



„Mit Einflüssen aus Frankreich, Fernost, Südamerika und dem Mittelmeerraum zünden die Köche ein wahres Feuerwerk der Aromen und Kreativität“
Rheinblick

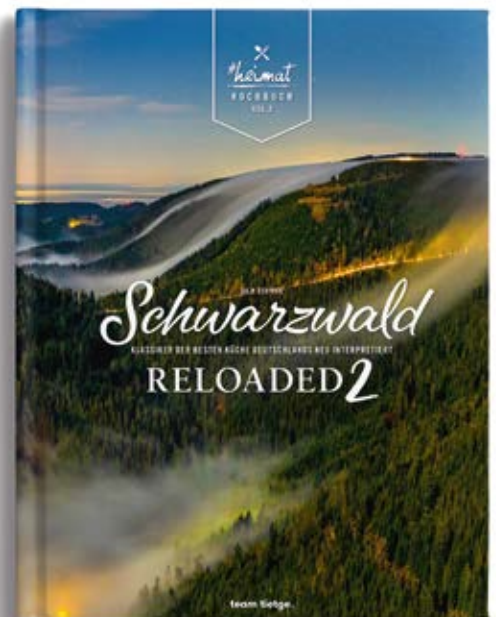
SCHWARZWALD RELOADED 2

MIT DEM HERZ IN DER HEIMAT UND DEM KOPF IN DER WELT

Noch leckerer, noch inspirierender und noch leichter nachkochbar: Im zweiten Teil der Schwarzwald-Reloaded-Reihe stecken die Kreativität und das Können von 30 der besten Köche des Schwarzwalds. Exklusiv für dieses Buch haben sie ihre besten Rezepte mit uns in Szene gesetzt. Von moderner Landhausküche bis zur heimatverliebten Sternegastronomie, vom Grill-Guru bis zum Fernsehkoch ist die ganze Bandbreite der Region vertreten. So wird der Schwarzwald erleb- und genießbar – für Einheimische wie für Außerbadische ...

Gut 100 Kreationen haben es in die zweite Ausgabe von Schwarzwald Reloaded geschafft. Badische und schwäbische Klassiker treffen dabei auf neue deutsche Küche und Aromen aus aller Welt. Eine umfangreiche Kochschule erklärt zudem die wichtigsten Basics: von Spätzle über badischen Kartoffelsalat bis zum Ofenschlupfer als wohl schönste Form der Resteverwertung. Dazu verwenden wir nur, was jeder Hobbykoch in seiner Küche hat oder problemlos einkaufen kann. Ein Standardwerk für alle Fans der Schwarzwälder Küche!

Mit dabei sind unter anderem **Steffen Disch** (TV-Koch, Freiburg), **Ronny Loll** (Baden-Baden), **Tobias Wussler** (Gengenbach), **Jan Pettke** (Achern, Koch des Jahres 2017), **André Tienelt** (Durbach, Sieger Mein Lokal, Dein Lokal), **Daniel Fehrenbacher** (Lahr, bekannt aus Kitchen Impossible), **Malte Kuhn** (Baden-Baden), **Manuel Ulrich** (Donaueschingen), **Wolfgang Raub** (Kuppenheim), **Francesco D'Agostino** (Rheinau), **Peter Hagen-Wiest** (Rust), **Martin Herrmann** (Bad Peterstal-Griesbach) und weitere Spitzenköche aus Deutschlands beliebter Genießer-Region.



Ulf Tietge (Hrsg.)

Schwarzwald Reloaded 2

Die Fortsetzung der
Schwarzwald-Reloaded-Reihe
mit rund 100 Rezepten

288 Seiten, 220 x 280 mm

Hardcover, fadengebunden

Erstveröffentlichung: Oktober 2020

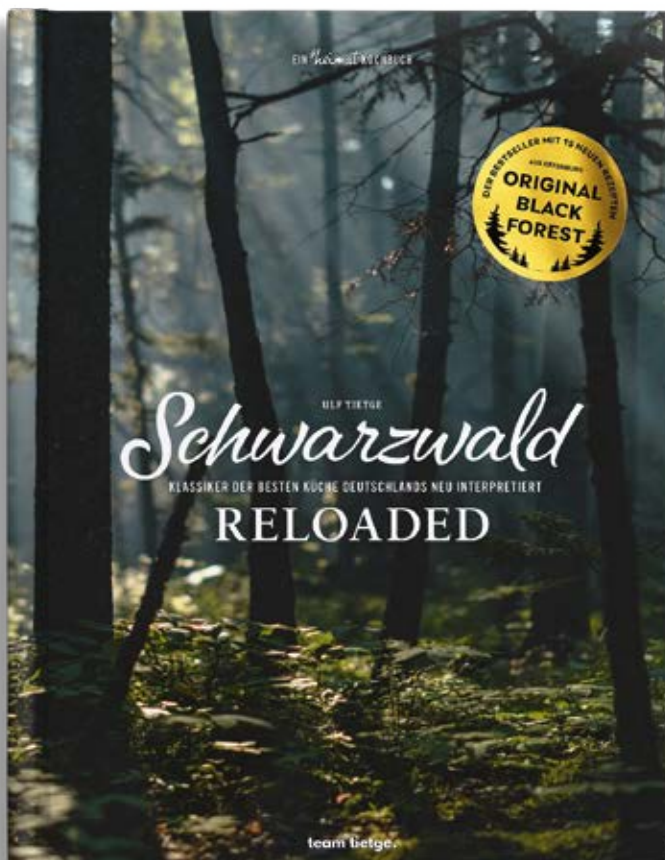
2. Auflage

ISBN 978-3-9816148-8-6

D: 29,80 € // A: 29,80 € // CH: 32,80 CHF



9 783981 614886



Ulf Tietge (Hrsg.)

Schwarzwald Reloaded

Klassiker der
besten Küche Deutschlands
neu interpretiert

240 Seiten, 220 x 280 mm

Hardcover, fadengebunden

Erstveröffentlichung: Oktober 2018

3. Auflage

ISBN 978-3-9816148-6-2

D: 29,80 € // A: 29,80 € // CH: 32,80 CHF



9 783981 614862

*„Eine Liebeserklärung an unsere
Heimat, den Schwarzwald und seine
kulinarischen Wurzeln – das Beste,
was man mit Kalorien machen kann“*

Ulf Tietge

SCHWARZWALD RELOADED

DER SCHWARZWALD ZUM VERSCHLINGEN

Der Schwarzwald schmeckt köstlich! Forellen, Speck, Kirschtorte, Bibeleskäs – alles lecker! Erst recht, wenn man diese klassischen Gerichte etwas weiterdenkt. Im ersten Teil unserer Schwarzwald-Reloaded-Reihe interpretieren die 30 besten Köche der Region Schwarzwälder Klassiker neu und verraten ihre Lieblingsrezepte. Schwarzwald reloaded eben. Ob vom Grill, als Häpple vorweg oder als süßes Versucherle danach – beim Studieren dieser Gerichte sollte man den Mund besser geschlossen halten, damit das in den Backen zusammengelaufene Wasser nicht auf die Schuhe tropft. 90 Rezepte, von ganz leicht bis gar nicht so einfach, vom herzhaften Winterbis zum locker-flockigen Sommergericht. Und so wie man uns kennt, natürlich wunderschön in Szene gesetzt.

Unser Bestseller und Erstling war deutschlandweit so erfolgreich, dass er nicht nur zahlreiche Nachkommen hat, sondern mittlerweile bereits in der dritten, aktualisierten Auflage vorliegt. Kein Wunder, denn: Entstanden ist eine Rezeptsammlung mit einer sehr modernen, zeitgemäßen Schwarzwald-Küche – an Traditionen und Klassikern orientiert, aber eben auch weltoffen und frech genug, etwas völlig Neues zu kreieren.

Das Buch vereint ganz unterschiedliche Kochstile und Küchen-Philosophien: Sterne-Köche wie **Peter Hagen-Wiest** (Rust) und **André Tienelt** (Durbach) sind genauso mit dabei wie die Macher des Projekts Schwarzwälder Tapas (**Manuel Wassmer** und **Verena Scheidel**) und die jungen Wilden **Mario Aliberti** (Karlsruhe), **Mike Germershausen** (Ringsheim) und **Francesco D'Agostino** (Rheinau).



*Unsere Heimatküche
in neuem Gewand*



Wie wir wurden, was wir heute sind



Liebe und Leidenschaft. Kreativität und Kompetenz. Das sind für uns die wichtigsten Zutaten für gute Bücher. Daher verstehen wir uns nicht als ganz normaler Verlag, sondern als Schwarzwälder Buchmanufaktur. Unsere Bücher sind homemade. Voll guter Gefühle, frischer Ideen und positiver Energie. Um das zu schaffen, bilden wir mit unseren Freunden und Partnern ein Team. Ein Netzwerk. Wir ergänzen uns. Leidenschaftliche Foodies, kreative Köche, Fotografen, Gestalter: Jeder trägt seinen Teil dazu bei.

Eine Sammlung guter Rezepte? Das reicht uns nicht! Wir erzählen auch die Story dahinter, lassen Duft, Geschmack, Konsistenz lebendig werden. Und damit begeistern wir mit

unserer Schwarzwälder Küche und vielem mehr nicht nur Einheimische, sondern auch Black-Forest-Fans in ganz Deutschland, Österreich und der Schweiz.

In Offenburgs alter Seifenfabrik, unter duftenden Magnolien und zwischen wilden Rosen, haben wir seit 2015 Heimat neu definiert. Beseelt von der Freude an gutem Essen und getrieben von dem Wunsch, für Hobbyköche mit Anspruch und Haltung eine Plattform für den Austausch mit Winzern und Brennern, Bauern und Bäckern, Köchen und Wirten zu schaffen, haben Ulf und Susanne Tietge hier einen der jüngsten und innovativsten Kulinarik-Verlage Deutschlands gegründet: team tietge.

SCAN ME
www.tietge-verlag.de





So entstehen gute Kochbücher: mit Freude am Detail, mit Spaß an der Arbeit und manchmal auch an einer großen, mit Kuchen reich gedeckten Tafel in einem der schönsten Gärten Offenburgs

Verlagsleiter und Gastro-Journalist Stephan Fuhrer, Art-Direktorin Kristina Fischer sowie Jigal Fichtner und Dimitri Dell als Spezialisten für Food-Fotografie. Dazu die besten Köche des Schwarzwalds und ein großes Netzwerk aus Fotografen, Autoren und Grafikern. Gemeinsam sehen wir uns als Buchmanufaktur. Jeder Titel wird inhouse konzipiert und produziert. In jedem Rezept, jedem Bild, jeder Seite und jeder Zeile Text erkennt man die Liebe zum Detail sowie die Leidenschaft und das Know-how aller Beteiligten. Gleichzeitig sind unsere Bücher nicht bloße Rezeptsammlungen, sondern stets auch Lesebücher, in deren Reportagen und Porträts man gern gedanklich auf Reisen geht.

Moderne Schwarzwälder Küche ist bei uns ein Potpourri aus Tradition und Innovation mit klarem Fokus auf guten Produkten und gelebter Nachhaltigkeit. Die Tietges haben dafür mit ihrer Buchreihe SCHWARZWALD RELOADED so etwas wie ein Standardwerk geschrieben und bewiesen, dass der Schwarzwald ganz genauso inspirierend ist wie die Neue Nordische Küche oder die Küche des Alpenlands.

Längst aber ist das Sortiment breiter geworden: Vom Kochen zum Grillen war es mit einem Partner wie Grill-Guru Gerhard Volk nur ein kleiner Schritt. Mit SEELENFUTTER und Ronny Loll hat man den Schwarzwald für eine Tour durch Europa verlassen und sich Rezepten gewidmet, die einfach glücklich machen. Mit den Schwarzwald-Neapolitanern Angelo und Roberto Tortora machten sich die Tietges auf nach Neapel, um eine alte Heimat neu zu entdecken und das modernste Pizza-Buch Deutschlands zu schreiben.

Das erste große Projekt erschien 2015: #heimat Schwarzwald, ein seither regelmäßig erscheinendes Magazin für Genießer, das schnell zur Lovebrand im Südwesten wurde – und darüber hinaus. In #heimat geht's um alles, was man genießen kann: gutes Essen und große Weine, Zeit mit Freunden und in der Natur sowie die herrliche Landschaft des Schwarzwalds. Schließlich haben gutes Essen und Trinken nirgendwo sonst einen solchen Stellenwert wie bei den genussverliebten Schwaben und Badenern. Nur logisch also, dass hier seit 2017 auch bemerkenswerte Kochbücher entstehen.

Die Tietges werden dabei unterstützt von einem Team aus inzwischen mehr als 40 Spezialisten. An der Spitze des Teams:



*Ein Hoch auf
den Genuss!*



SCAN ME
www.tietge-verlag.de



„Ein schönes Beispiel dafür, wie man regionale Küche kulinarisch sinnvoll modernisieren und weiterentwickeln kann“

Benjamin Cordes / Kaisergranat

HEIMATKÜCHE

NEUN FREUNDE UND IHRE HOCHSCHWARZWÄLDER IDEEN

Weltoffen und heimatverbunden, jung und kreativ: Das ist die Küche der Next Generation – ein Zusammenschluss aus neun befreundeten Köchen aus dem Hochschwarzwald. Sie verbindet nicht nur die Liebe zur Heimat, zu gutem Essen und ihrem Beruf: Alle neune haben die Traditionshäuser ihrer Familien übernommen und mit pffigen Ideen in eine neue Zeit geführt, ohne dabei die eigenen Wurzeln zu vergessen.

So einzigartig wie sie selbst ist nun auch das erste gemeinsame Kochbuch der Next Generation geworden: HEIMATKÜCHE – entstanden in Zusammenarbeit mit der Hochschwarzwald Tourismus GmbH – enthält neben rund 50 leckeren Rezepten auch jede Menge bildgewaltige Geschichten über spannende Persönlichkeiten und ungeahnte Karrierewege sowie tiefe Einblicke in das Leben von Schwarzwälder Gastronomiefamilien. Als Bonus verraten die Protagonisten auch noch ihre liebsten Lieferanten und Direktvermarkter aus der Region. Die feinsten Adressen sozusagen. Nachkochen? Unbedingt!

Mit dabei sind **Daniel Frech** (Posthorn, Ühlingen-Birkendorf), **Manuel Schwörer** (Hotel Schwörer, Lenzkirch), **Lorenz Baschnagel** (Tannenmühle, Grafenhausen), **Johannes Dünnebacke** (Hotel Schlehdorn, Feldberg), **Volker Hupfer** (derWaldfrieden, Todtnau; Grüner Michelin-Stern), **Alexander Maier** (Schwarzwaldgasthof Rössle, Todtmoos), **Matthias Schwer** (Gasthaus zum Kreuz, St. Märgen), **Aline Wimmer-You** (Hotel Adler, Feldberg-Bärental) und **Iván Lagunas** (Kamino, Häusern).

DEUTSCHER KOCHBUCHPREIS (BRONZE)
BESTES REGIONALES KOCHBUCH BEIM GOURMAND
COOKBOOK AWARD 2023



Thorsten Rudolph & Ulf Tietge (Hrsg.)

Heimatküche

Die besten Rezepte
der Next Generation aus
dem Hochschwarzwald

240 Seiten, 220 x 280 mm

Hardcover, fadengebunden

Erstveröffentlichung: Oktober 2022

1. Auflage

ISBN 978-3-949346-04-0

D: 29,80 € // A: 30,70 € // CH: 32,80 CHF



9 783949 346040



Ronny Loll (Hrsg.)

Seelenfutter!

Auf der Suche nach
gekochtem Glück und echten
Lieblingsgerichten

288 Seiten, 205 x 250 mm

Hardcover, fadengebunden

Erstveröffentlichung: Oktober 2021

1. Auflage

ISBN 978-3-949346-00-2

D: 29,80 € // A: 30,70 € // CH: 32,80 CHF



*„Gutes Essen kann Menschen
glücklich machen. Es kann sogar
ihre Seele streicheln. Genau
darum geht es in diesem Buch“*

Ronny Loll

RONNY LOLL'S SEELENFUTTER!

WENN ESSEN WIE EINE HERZLICHE UMARMUNG IST

Was kochst du, wenn es dir wichtig ist? Wenn du für liebe Menschen kochst, für die Familie oder gute Freunde? Na klar: SEELENFUTTER! Aber welche Gerichte glücklich machen oder Trost spenden, ist für jeden anders. Ronny Loll, Fernsehkoch und Kochbuchautor aus Baden-Baden, hat sich deshalb auf den Weg durch ganz Deutschland und halb Europa gemacht, um bei Freunden und Weggefährten zu erfahren, welches Essen ihrer Seele schmeichelt. Ihre Rezepte hat Ronny selbstverständlich mitgebracht und in diesem großartigen Kochbuch vereint. Sarah Wieners Saftgulasch etwa. Oder Lucki Maurers Rindertafelspitz. Gerd Astors Weihnachtsgans oder Véronique Witzigmanns Punschkrapferl.

Bei Rainer Sass zu Hause in Stade erfuhr Ronny, was Stübbels ist. Und bei Andreas Opel in Franken half gleich die ganze Familie mit beim Windbeutelbacken. Am Ende dieser Reise stehen nun nicht nur 80 fantastische Familien- und Lieblingsrezepte von 20 der besten Köche Deutschlands, Österreichs und der Schweiz, sondern auch eine wichtige Erkenntnis: Für ein Leibgericht reichen oft wenige Zutaten. Die wichtigste davon: Liebe ...

Mit Rezepten von Sarah Wiener, Hannes Arendholz, Harald Wohlfahrt, Matthias Gfrörer, Antje de Vries, Véronique Witzigmann, Edwin Belt, Rainer Sass, Stefan Wiertz, Gerd Astor, Malte Kuhn, Mora Fütterer, Ludwig „Lucki“ Maurer, Andreas Opel, Meta Hildebrand, Sascha Basler, Francesco D'Agostino, Marcel Stut, Sebastian Copien, Ulf Tietge und Ronny Loll.



Die Stars und ihre Lieblingsrezepte





Das Lieblingsbuch der Grillmeister



SCAN ME

www.tietge-verlag.de



*„Mit diesem Buch ist der erste
Schritt zum Grillmeister geschafft.
Lernen war noch nie so einfach,
Grillen war noch nie so bunt!“*

Gerhard Volk

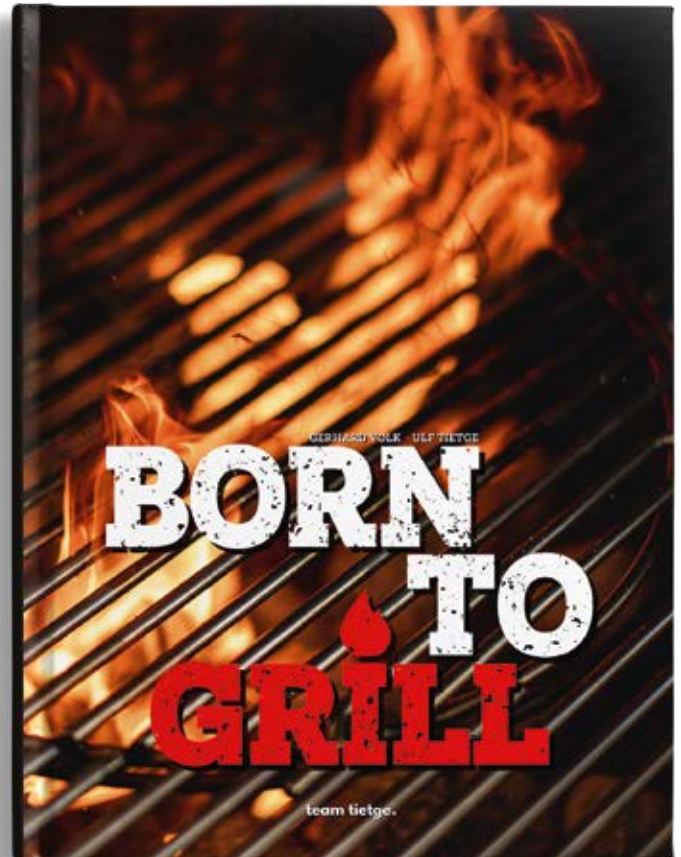
BORN TO GRILL

FEUER UND FLAMME FÜR DIE BESTEN GRILLIDEEN

Gerhard Volk am Grill – das ist wie Thomas Gottschalk bei Wetten, dass...? Eine Idealbesetzung! Im badischen Weinparadies Durbach findet sich seine Grillakademie, in der nicht nur vielen BBQ-Freunden das Einmaleins des Grillens beigebracht wird, sondern auch den versammelten Grillmeistern der deutschen und österreichischen Weber-Grill-Akademien.

In BORN TO GRILL hat der Chefausbilder Volk nun nicht nur sein geballtes BBQ-Wissen zu Papier gebracht, sondern auch seine besten Grillfreunde und Schüler um sich versammelt und damit die perfekte Grillfibel für ambitionierte Anfänger und fortgeschrittene Hobbyköche kreiert. Das Buch inspiriert Profis und Einsteiger gleichermaßen und zeigt, wie man das Maximum aus dem eigenen Grill herausholen kann – ganz egal, ob die Gerätschaft mit Gas, Kohle, Elektro oder Pellets befeuert wird. Dazu verraten die Grillmeister ihre leckersten Rezepte: von Tapas vom Grill und kräftigen Schmorgerichten aus dem Dutch Oven über saftige Steaks, Fisch und Krustentiere bis hin zu umwerfenden Desserts. Passend zu den Rezepten gibt es eine umfangreiche Grillschule.

Mit am Rost stehen **Patrick Bayer** (Wien, Grillweltmeister 2017), **Silvia Bursche** (Berlin), **Carsten Dorhs** (Remagen), **Stefano Esposito** (Müllheim), **Bärbl Hasenöhr** (Bayrischzell), **Stefan Schneider** (Otto Gourmet, Heinsberg), **Marcel Ksoll** (Bad Gaisern), **Marcel Lange** (Braunschweig), Kai Menzenbach (Gründau), **Bart Mus** (Mannheim), **Bernhard Reiser** (Würzburg) und viele weitere Spitzengriller.



Gerhard Volk & Ulf Tietge (Hrsg.)

Born to grill

Das große Buch der besten
Grillmeister Deutschlands und Österreichs
mit mehr als 100 leckeren Rezepten

288 Seiten, 220 x 280 mm

Hardcover, fadengebunden

Erstveröffentlichung: Oktober 2020

2. Auflage

ISBN 978-3-9816148-9-3

D: 29,80 € // A: 29,80 € // CH: 32,80 CHF



9 783981 614893

*„Neapel, die Heimat unseres
Papàs Carmine – da, wo das
Meer azurblau, die Sonne
gleißend und die Pizza einfach
unschlagbar ist“*

Angelo Tortora

Großer Genuss zwischen Vesuv und Wahnsinn





*Weil sich in Neapel
alles ums Essen dreht...*



Stammgast im Mamma Lina und ein Vorbild für Angelo (links) und Roberto Tortora: Showmaster Thomas Gottschalk

PASTA CON AMICI

BEREIT FÜR DIE ENTDECKUNG EINER NEUEN PASTA-WELT?

Im Hinterland der Amalfi-Küste, rund um Pompeji und den Vesuv, in den dunklen Gassen der Altstadt Neapels gibt es kulinarisch unfassbar viel zu entdecken. Neapels weltberühmte Pizza – die kennt jeder. Dass aber der Süden Italiens in Sachen Pasta den Vergleich mit Bologna, Turin oder Palermo nicht scheuen muss, beweisen Angelo und Roberto Tortora mit ihrem zweiten großen Kochbuch: Pasta con Amici!

„Neapel ist reich an Traditionen und wir ergänzen dieses kulinarische Erbe jetzt mit den Ideen des 21. Jahrhunderts“, sagt Angelo Tortora über sein neues Buch und serviert Vongole Veraci mit Venusmuscheln, hausgemachte Ravioli mit San-Marzano-Sugo und mariniertem Ricotta oder kombiniert Smashed Burrata mit einem Schuss Wodka zu Penne und Mascarpone.

Pasta con Amici, das zweite Buch der Schwarzwald-Neapolitaner aus der Baden-Badener Kult-Pizzeria Mamma Lina, aber bietet noch viel mehr! Vom perfekten Pastateig mit und ohne Ei (inklusive Step-by-Step-Anleitung) über das Familienrezept für neapolitanisches Ragù und die berühmte Sardellensauce des Südens bis zu den Anleitungen für die schmackhaftesten aller Pesto-Sorten: Ceci und di Favo, Trapanese und Limone, Pistacchio und Basilico con Tartufo...

Die Tortoras servieren Casarecce und Vermicelli, Schiaffoni und Medaglioni, Mezze Maniche und Lumaconi, und wir stellen fest: Mit Pasta con Amici eröffnet sich Nudelfreunden eine vollkommen neue Welt!

AB HERBST 2023



Angelo & Roberto Tortora

Pasta con Amici

Das zweite Buch unserer Schwarzwald-Neapolitaner! Neue italienische Küche mit spannenden Pasta-Kreationen für alle, die vom Leben mehr erwarten als immer nur Bolognese...

208 Seiten, 205 x 250 mm

Hardcover, fadengebunden

Geplante Veröffentlichung: Oktober 2023

ISBN 978-3-949346-06-4

D: 24,80 € // A: 25,50 € // CH: 27,90 CHF





Angelo & Roberto Tortora

Pizza con Amore

Die Next Generation Pizza der Schwarzwald-Neapolitaner aus Baden-Baden: So unfassbar vielfältig und fancy kann Pizza sein, wenn man sich über Prosciutto und Tonno hinauswagt...

208 Seiten, 205 x 250 mm

Hardcover, fadengebunden

Erstveröffentlichung: Oktober 2022

2. Auflage

ISBN 978-3-949346-03-3

D: 24,80 € // AT: 25,50 € // CH: 27,90 CHF



9 783949 346033

„Ein Buch für Pizza-Lover, die Lust haben, viel auszuprobieren, und sich an außergewöhnlichen Kombinationen abseits vom streng-italienischen Weg erfreuen.“
Annette Sandner, Dt. Kochbuchpreis

PIZZA CON AMORE

DEUTSCHLANDS MODERNSTES PIZZA-BUCH

Next Generation Pizza: Dafür stehen die Tortora-Brüder aus Baden-Baden. In ihrem legendären Lokal Mamma Lina und gefeiert von Hunderttausenden Fans auf Social Media beweisen Angelo und Roberto jeden Tag: Die Pizza-Welt hat viel mehr zu bieten als Prosciutto, Quattro Stagioni oder Tonno!

In ihrem ersten Buch verraten die Tortora-Brüder das Geheimnis der spannendsten Pizzen unserer Zeit: ein perfekter, soft-fluffiger Teig nach uralter neapolitanischer Pizza-Tradition (im Buch Step by Step erklärt) und das Belegen der rot, weiß, gelb oder auch lila gebackenen Pizzen, **NACHDEM** sie aus dem Ofen kommen. So entstehen neue Kreationen: die Veggie Rosa mit Rote-Bete-Carpaccio, die süße Pizza Strizzi, die Bud Spencer mit Hackbällchen, die bezaubernde Sophia Loren mit Räucherlachs und frischer Avocado oder die Pizza Giallo nach dem Geschmack von Mamma-Lina-Fan Thomas Gottschalk.

PIZZA CON AMORE – das sind 60 Rezepte voller Ideenreichtum, Kreativität und Freude am guten Geschmack. Dazu erläutern die Tortoras alle wichtigen Basics: Wie gelingt der perfekte Teig? Wie macht man die großartigen Saucen? Welche Rolle spielt Fior di Latte und was hat es mit dem W-Wert auf sich, der für Pizzaiolos bei der Mehl-Auswahl so entscheidend ist?

PIZZA CON AMORE: das Lieblings-Buch für alle, die ihren kulinarischen Horizont in Sachen Pizza erweitern möchten!

**WINNER BEIM GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARD
NOMINIERT FÜR DEN DEUTSCHEN KOCHBUCHPREIS 2022**



*Die beste Pizza
ist Pizza mit Liebe!*



SCAN ME
www.tietge-verlag.de



SCAN ME
www.tietge-verlag.de





„Nose to tail, wie es sein sollte!“

*Susanne Jelinek,
Deutscher Kochbuchpreis*

*„Das ganze Huhn ist ein wunderbares
Buch für alle, die anfangen möchten,
sich achtsamer mit ihren Lebensmit-
teln auseinanderzusetzen“*

Friederike Gaedke

Wie der Olivia Verlag eine neue Heimat fand

Ein kleiner Verlag mit großen Zielen, ein tolles Team mit fantastischen Büchern: Dafür steht der Olivia Verlag aus München, der seit 2023 eine neue Heimat bei Tietge in Offenburg gefunden hat. Aber bevor wir erzählen, wie es dazu kam, stellen wir den Verlag samt Verleger Michael Albrecht (großes Bild, links, mit Ulf Tietge) einfach mal vor ...

2011 in München gegründet, machte sich der Olivia Verlag in den ersten Jahren vor allem einen Namen mit der Produktion und der Herausgabe von Kochbüchern für Kinder und die ganze Familie: vom Kinderteller mit den Lieblingsrezepten aus dem Kindergarten über die KINDERKOCHSCHULE (erschien im Dr. Oetker Verlag) und das vegetarische Standardwerk VEGGIE FOR FAMILY (erschien bei GU) bis zur WILDEN FAMILIENKÜCHE mit leckeren Kräutergerichten.

Mit dem Nose-to-Tail-Kochbuch DIE GANZE KUH erschien im Juni 2018 der erste Band einer erfolgreichen Kochbuchreihe mit dem Kehler Spitzenkoch Steffen Kimmig und dem Münchner Food-Fotografen Dirk Tacke, gefolgt von DAS GANZE HUHN im Jahr 2021. Der Erfolg des Konzepts zeigte sich unter anderem in der Auszeichnung mit der Goldmedaille des Deutschen Kochbuchpreises. Beide Bücher erhielten zudem die Silbermedaille der renommierten Gastronomischen Akademie Deutschlands. 2022 erschien nur folgerichtig auch der dritte Teil der Reihe: DAS GANZE SCHWEIN – erneut mit guten Chancen auf den Deutschen Kochbuchpreis.

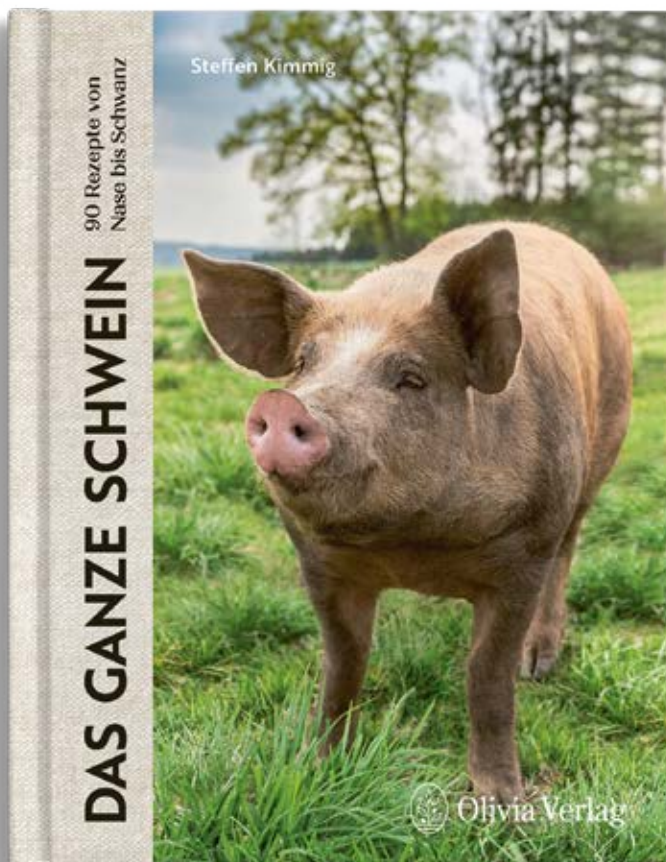
Das vegetarische Kochbuch GARTENGOLD bietet Rezepte im Rhythmus der Jahreszeiten und zeigt, wie man das Beste aus den Gartenbeeten oder den Töpfen auf dem Balkon herausholt

und dabei möglichst viel verwertet. Die Gastronomische Akademie Deutschlands zeichnete 2022 auch dieses Jahreswerk aus dem Olivia Verlag mit der Silbermedaille aus.

2020 startete der Olivia Verlag seine neue Kinderbuchreihe JULIUS FORSCHT, die sich dem Entdeckerdrang junger Leserinnen und Leser von acht bis zwölf Jahren widmet. Der Clou: JULIUS FORSCHT verbindet Erforschen mit Entdecken sowie DIY-Basteleien und arbeitet mit Fotos anstatt der sonst in Büchern dieser Art üblichen Illustrationen. Auf diese Weise schafft JULIUS FORSCHT eine unmittelbare Nähe zur Lebensrealität seiner jungen Leserinnen und Leser. Nicht nur den Kindern gefällt die Buchreihe, auch der Deutschen Akademie für Kinder- und Jugendliteratur: Sie zeichnete sie 2020 in der Rubrik „Klima, Umwelt und Natur“ aus.

Dass diese erfolgreiche Arbeit nun unter dem Dach von team tietge fortgesetzt werden soll, geht auf eine Begegnung im Rahmen der Frankfurter Buchmesse zurück. Da saßen die Tietges und Michael Albrecht zufällig nebeneinander, holten Preise von der Gastronomischen Akademie Deutschlands ab und blieben in Kontakt.

Im Zuge von diversen Umstrukturierungen auf dem deutschen Buchmarkt stellte sich für Michael Albrecht Anfang 2023 die Frage nach der besten Perspektive. Allein weiter machen? Kleinere Brötchen backen? Oder vielleicht mit einem neuen Partner gemeinsam erreichen, was für einen allein nicht zu stemmen ist? „Genau das ist unser Ziel“, sagt Michael Albrecht. „Mit vereinter Kraft mehr erreichen. Daher hat der Olivia Verlag jetzt in Offenburg eine neue Heimat.“



Steffen Kimmig

Das ganze Schwein

90 Rezepte von Nase bis Schwanz

240 Seiten, 270 x 202 mm

Hardcover

Erstveröffentlichung: Dezember 2022

1. Auflage

ISBN 978-3-98215-308-7

D: 32,00 € // A: 32,90 €



„Früher auf dem Land wurden alle Teile des Schweins verarbeitet. Ich möchte zeigen, dass das bei uns allen auch heutzutage und zu Hause noch möglich ist“

Steffen Kimmig

DAS GANZE SCHWEIN

90 REZEPTE VON DER NASE BIS ZUM RINGELSCHWANZ

Muss es immer Schnitzel oder Bratwurst sein? Nein! Geschmorte Schweinebäckchen mit Zwiebel-Kräuter-Glasur, lackierter Schweinebauch mit Süßkartoffelkuchen oder Leber Berliner Art können genauso lecker sein – wenn man den Mut hat, mal über den Tellerrand hinauszublicken.

Von der Brust über den Rücken bis zur Haxe, vom Kopf über die Innereien bis zum Schwanz: Das dritte Nose-to-Tail-Kochbuch DAS GANZE SCHWEIN vom Kehler Spitzenkoch Steffen Kimmig hört bei allseits bekannten Klassikern nicht auf, sondern zeigt, wie köstlich alle Teile des Schweins sind – aus Wertschätzung dem Tier gegenüber und aus Leidenschaft für außergewöhnliche Rezepte. Die Kapitel sind nach den einzelnen Körperteilen benannt, einführend wird über die beliebtesten Schweinerassen informiert und es werden Tipps zur richtigen Fleischlagerung gegeben. Auch Teile vom Schwein, die früher auf Bauernhöfen ganz selbstverständlich verarbeitet und mit der Zeit vergessen wurden, erleben in diesem Buch eine Renaissance: die Blutwurst als Kruste, Lebernocken in einer zarten Brühe oder Tellersülze von Fuß und Haxe.

Steffen Kimmig interpretiert klassische Gerichte neu und kombiniert die einfache Alltagsküche mit seiner Erfahrung aus 30 Jahren Spitzengastronomie. Die 90 vielseitigen Rezepte sind so beschrieben, dass sie auf Anhieb gelingen, und werden von anschaulichen Fotografien, illustrierten Handgriffen und zahlreichen Tipps ergänzt.



*Von vorne bis
hinten lecker!*

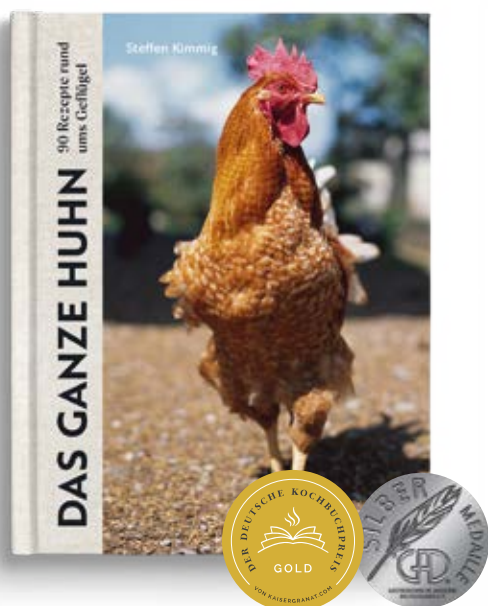


SCAN ME
www.tietge-verlag.de





„Das zeitgemäße Konzept, ganze Tiere zu verarbeiten, ist gerade bei Geflügel eine gute Idee“
Susanne Jelinek



Steffen Kimmig
Das ganze Huhn
90 Rezepte rund ums Geflügel

224 Seiten, 195 x 265 mm
Hardcover
Erstveröffentlichung: November 2021
1. Auflage
ISBN 978-3-9821530-4-9
D: 29,90 € // A: 30,80 €



DAS GANZE HUHN GEFLÜGEL NACH DEM NOSE-TO-TAIL-PRINZIP

Der Kehler Spitzenkoch Steffen Kimmig beweist: Huhn ist mehr als nur Chicken-Wings und Brathähnchen. Nose to Tail ist das Gebot der Stunde, die ganzheitliche Verwertung des Tieres ein Ausdruck der Wertschätzung.

Mit DAS GANZE HUHN knüpft Steffen Kimmig, der auf seinen zahlreichen Küchenstationen unter anderem bei Eckart Witzigmann sein Handwerk gelernt hat, an den erfolgreichen Vorgänger DIE GANZE KUH an und zeigt auch hier wieder, wie viele köstliche Gerichte aus ganzem Geflügel zubereitet werden können. Von der Brust über die Flügel bis zur Keule, von den Innereien bis zum ganzen Brathahn: Der Autor präsentiert 90 raffinierte und dennoch alltagstaugliche Nose-to-Tail-Rezepte für fast alle Teile des Tieres und Geflügelarten wie Huhn, Pute, Ente, Gans, Perlhuhn, Stubenküken und Taube. Mit Rezepten wie Weißwürste vom Huhn mit Frühlingsgemüse und Flusskrebse, Hähnchenfrikadellen mit asiatischem Wokgemüse oder Frittata mit Hühnerleber, Salbei und Zucchini interpretiert der erfahrene Küchenchef klassische Gerichte neu und kombiniert die einfache Alltagsküche mit seiner Erfahrung aus 30 Jahren Spitzengastronomie.

Dazu zeigt Kimmig, wie Geflügel richtig zerlegt und verwendet wird. Sein Tipp: lieber ein ganzes Huhn beim Metzger statt einzeln verpackte Stücke kaufen. Das unterstützt die Geflügelbauern, und der Leser lernt dadurch mit der Zeit auch selbst die wichtigsten Basics und Handgriffe.

DEUTSCHER KOCHBUCHPREIS 2022 (GOLD)
SILBER BEIM GAD-WETTBEWERB 2022

SCAN ME
www.tietge-verlag.de



DIE GANZE KUH

WAS FLEISCHSCHMECKER GLÜCKLICH MACHT

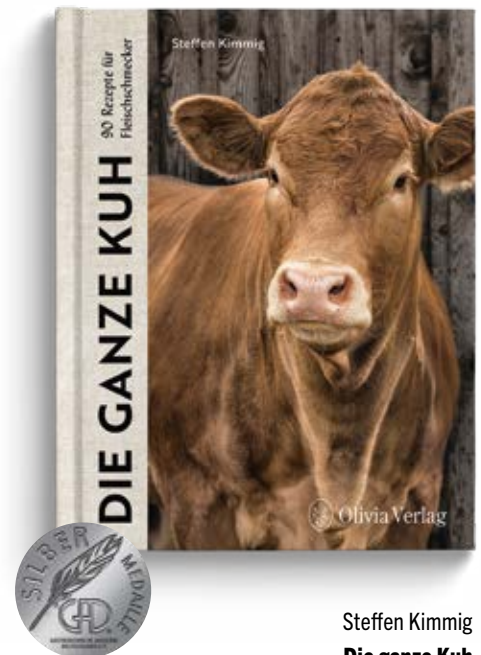
Das Fleisch vom Rind ist vielseitiger, als manche vielleicht denken mögen. Wie wäre es zum Beispiel mal mit Haxe vom Kalb anstatt vom Schwein? Und anstatt Innereien in der Auslage beim Metzger zu ignorieren, könnte man sich doch auch mal an Rindsleberaufstrich oder Kalbsnieren in Senfsoße probieren ...

Die Möglichkeiten, eine Kuh ganzheitlich zu verwerten, sind groß. Nur ging der Blick dafür in den vergangenen Jahrzehnten etwas verloren. Schade eigentlich, denn in unserer Küche kennt man so viele leckere Rindgerichte, die aus allen möglichen Teilen des Tiers stammen. Der Spitzenkoch Steffen Kimmig, der auf seinen vielen Stationen unter anderem als persönlicher Assistent von Kochlegende Eckart Witzigmann im Einsatz war, widmet sich in diesem erfolgreichen und preisgekrönten Werk der Kuh und schaut dabei über Steak und Filet hinaus.

In dem Kochbuch DIE GANZE KUH finden sich 90 Gerichte von beinahe allen Teilen des Rinds. Nose to Tail eben – aus Wertschätzung dem Tier gegenüber. Der Autor und Koch interpretiert klassische und vergessene Gerichte neu und kombiniert die einfache Alltagsküche mit seiner Erfahrung aus drei Jahrzehnten in den unterschiedlichsten Küchen des Landes. Die abwechslungsreichen Rezepte sind dabei leicht nachvollziehbar beschrieben. Ergänzt werden sie von hochwertigen Fotografien, Geschichten und illustrierten Handgriffen, die die Verarbeitung erleichtern. Das Vorwort stammt vom Jahrhundertkoch und Lehrmeister Eckart Witzigmann.

AUSGEZEICHNET MIT DER SILBERMEDAILLE DER
GASTRONOMISCHEN AKADEMIE DEUTSCHLANDS

SCAN ME
www.tietge-verlag.de



Steffen Kimmig

Die ganze Kuh

90 Rezepte für Fleischschmecker

224 Seiten, 195 x 265 mm

Hardcover

Erstveröffentlichung: Juni 2018

1. Auflage

ISBN 978-3-98145-664-6

D: 27,90 € // A: 28,70 €



*„Wer nach dem Prinzip
Nose to Tail kocht, erhält
automatisch ein klares
Bild davon, dass Rind
aus viel mehr besteht
als nur Filet“*

Eckart Witzigmann

SCAN ME
www.tietge-verlag.de



*Die besten Ideen
für Garten und Teller*



„Dieses liebevoll gestaltete Buch lässt mich die Gartensaison herbeisehnen. Schon beim Durchblättern und Betrachten der Fotos lechzt das Gemüt nach Sonnenschein, die Hände wollen endlich wieder in der Erde wühlen“

Simone Büchner, Thalia Coburg

GARTENGOLD

VEGETARISCHE GERICHTE AUS BALKONIEN

Nicht nur Menschen auf dem Land, sondern auch immer mehr Stadtbewohner sehnen sich nach eigenem Obst und Gemüse. Ein Beet auf dem Balkon – und mag dieser auch noch so klein sein – muss her. Klar: Noch einfacher geht's mit dem eigenen Garten. Dafür muss man zwar ein bisschen was tun, aber wenn man dann mit den ersten Balkontomaten belohnt wird, war's all die Mühe wert.

Unser vegetarisches Kochbuch GARTENGOLD ist dabei der perfekte Begleiter, weil es eben viel mehr als nur eine Rezeptsammlung ist. Es ist genauso ein Gartenratgeber mit vielen raffinierten Ideen für große und kleine Selbstversorger und solche, die es werden wollen. Foodbloggerin Michaela Titz zeigt in ihrem Werk, wie einfach der Anbau von eigenem Obst und Gemüse auf der Fensterbank, im Garten oder auf dem Balkon sein kann. In mehr als 80 einfachen, kreativ kombinierten Rezepten erklärt die Autorin zudem, wie jeder sein eigenes Gartengold saisonal frisch auf den Teller oder durch Fermentieren und Einkochen ins Einweckglas zaubern kann.

Praktische Hilfestellungen und Ideen rund ums Gärtnern und Basteln, angefangen von der Beetvorbereitung über das Anlegen eines Komposthaufens bis hin zu einer optimalen Ernte, runden das Buch ab. Und für Kinder gibt's noch einen Bonus: Bei DIY-Projekten wie dem Bau eines Mini-Gewächshauses, einer Blumenpresse oder von Windlichtern mit buntem Herbstlaub lernen sie die Natur um sich herum kennen – und wie sie immer das Beste aus allen Jahreszeiten herausholen können.

AUSGEZEICHNET MIT DER SILBERMEDAILLE DER
GASTRONOMISCHEN AKADEMIE DEUTSCHLANDS



Michaela Titz

Gartengold

Vegetarische Rezepte rund ums Jahr

272 Seiten, 259 x 195 mm

Hardcover

Erstveröffentlichung: Februar 2022

1. Auflage

ISBN 978-3-9821530-5-6

D: 29,90 € // A: 30,80 €





Carl Meißner

Wilde Familienküche

Mit Wildkräutern gesund leben
und lecker kochen

155 Seiten, 244 x 193 mm

Hardcover

Erstveröffentlichung: April 2022

1. Auflage

ISBN 978-3-98215-307-0

D: 17,99 € // A: 18,50 €



WILDE FAMILIENKÜCHE

VOM LEBEN UND KOCHEN MIT WILDEN KRÄUTERN

Petersilie, Schnittlauch und Thymian kennen die meisten von uns und wir dürften auch alle eine Vorstellung davon haben, was man damit macht. Aber was kann man in der Küche bitte schön mit Gänseblümchen, Spitzwegerich oder Klee anstellen? Brötchen, Kekse und Quiche zum Beispiel, wie unser Buchautor Carl Meißner weiß, der seine Leser in diesem Buch mit in seine wilde Familienküche nimmt.

Wildkräuter haben eine überaus heilende Wirkung. Dieses Wissen ist seit vielen Jahrhunderten bekannt, geriet aber mit der Zeit mehr und mehr in Vergessenheit. Der Chirurg und Ernährungsberater Carl Meißner stellt uns in seinem Buch einige der bekanntesten und gleichzeitig verkanntesten Wildkräuter vor. Das Beste dabei: Man findet sie oftmals quasi direkt vor der eigenen Haustür. Das Sammeln mit der ganzen Familie wird so zum perfekten Ausflug.

Um Verwechslungen vorzubeugen, gibt das Buch Bestimmungshilfen mit an die Hand, offeriert eine ausführliche Kräuterkunde und geht detailliert auf die Struktur, die Inhaltsstoffe, die Heilwirkung und die Einsatzmöglichkeiten der Pflanzen ein. Daneben finden sich im Buch 24 spannende Rezepte wie Brennnessel-Omelette, Löwenzahn-Pesto und Kamillenhonig sowie die Rezepturen für Heilmittel wie Spitzwegerichpastillen, Löwenzahnsalbe oder Kräuter-Shampoo. In einfachen Schritten beschrieben und mit zahlreichen Fotos dokumentiert, ist das Buch Genuss- und Wissenslektüre für die ganze Familie.

SCAN ME

www.tietge-verlag.de



„Die Wilde Familienküche ist im Wortsinne kinderleicht“

Aachener Zeitung



„Vera Int-Veen präsentiert ihre Lieblingsrezepte, die herrlich unkompliziert sind. Die Moderatorin ist keine ausgebildete Köchin, und vielleicht ist genau das jetzt gerade richtig: Rezepte für den Alltag“

Stuttgarter Nachrichten

VERA MACHT MITTAG

KREATIVE LIEBLINGSREZEPTE FÜR JEDERMANN

Früher hat sie mittags getalkt, jetzt kocht Vera Int-Veen um diese Zeit lieber – und nimmt den Leser in ihrem ersten Kochbuch gleich noch mitten hinein in ihre Familie, wo das Thema Genuss schon immer weit oben stand. Die erfolgreiche TV-Moderatorin („Vera am Mittag“, „Schwiegertochter gesucht“) hat zwar nie eine Kochausbildung genossen, aber die Liebe zu gutem Essen liegt ihr quasi in den Genen, wie sie im Vorwort betont. Und diese Zuneigung findet sich in jedem von Veras Rezepten wieder, die sie liebevoll für dieses Buch aufs Papier und auf die Teller gezaubert hat.

In ihrem Kochbuch, das bereits in der zweiten Auflage erhältlich ist, präsentiert die Moderatorin mehr als 100 Gerichte voller Vielfalt: vom Familienfrühstück über Salate und Suppen, Pasta- und Pfannengerichte bis hin zu den süßen Köstlichkeiten. Dazu gibt es extra-schnelle Gerichte, etwas für den großen Hunger, verschiedene Chutneys, Pestos und Mayonnaisen. In Veras Klassiker mal 4 stellt sie ihre absoluten Lieblingsrezepte sogar in gleich vier Varianten vor. Daneben widmet sich die Hobbyköchin aber auch außergewöhnlichen Gerichten wie Chicorée mit Parmesan-Butter-Brösel oder Honigkoteletts mit Bohnen. Anschauliche Beschreibungen und Fotografien untermalen jedes Rezept und machen Lust aufs Nachkochen.

Ein Kapitel mit Veras Kochtipps rundet das Buch neben jeder Menge unterhaltsamer Geschichten aus ihrem (Koch-)Leben ab. Alle Gerichte sind einfach zuzubereiten und machen glücklich. Da bleibt am Ende nur noch eins: An die Töpfe, fertig, los!



Vera Int-Veen

Vera macht Mittag

Meine Lieblingsrezepte

237 Seiten, 271 x 203 mm

Hardcover

Erstveröffentlichung: September 2020

2. Auflage

ISBN 978-3-981456-69-1

D: 29,00 € // A: 29,90 €



9 783981 456691

SCAN ME

www.tietge-verlag.de





Katharina Traub

Katharinas Fitnessküche

Gesund und glücklich leben
ohne Weizen und Zucker

224 Seiten, 246 x 177 mm

Hardcover

Erstveröffentlichung: Oktober 2018

1. Auflage

ISBN 978-3-98145-665-3

D: 19,99 € // A: 20,60 €



9

KATHARINAS FITNESSKÜCHE

EINE ANLEITUNG ZUM GESUND- UND GLÜCKLICHSEIN

Aus einer Not eine Tugend machen: Gesundheitliche Gründe zwangen die Foodbloggerin Katharina Traub, ihre Ernährung umzustellen – ohne Weizen und ohne Zucker. Was zu Beginn nach einer Herkulesaufgabe aussah, wurde schnell zur Lebenseinstellung, die ihren Alltag von Grund auf verbesserte. In der Reha änderte Katharina ihre Essgewohnheiten und entwickelte ihr eigenes Fitnessprogramm. Seitdem fühlt sie sich so wohl wie nie zuvor.

In ihrem neuen Kochbuch KATHARINAS FITNESSKÜCHE lässt sie ihre Leser an ihrem Weg in ein gesundes, glückliches Leben teilhaben und verrät ihre 70 weizen- und zuckerfreien Lieblingsgerichte. Darunter Klassiker gesund interpretiert wie Rote-Bete-Pizza oder Melonen-Schafskäse-Bruschetta, leckeres Superfood wie Acai-Beeren-Smoothie-Bowl und Chia-Pudding. Zudem verrät die Autorin ihre 20 liebsten Fitnessübungen für ein Full-Body-Workout, die sie täglich trainiert und die ihr helfen, gesund zu bleiben.

Das klingt nach Fitness-Challenge und einem aufwendigen Ernährungsplan? Im Gegenteil! Die Autorin gibt ihren Lesern Basics an die Hand, die jeder ganz einfach umsetzen kann, und öffnet dabei gleichzeitig unbekannte Welten. Selber machen ist das Stichwort. Anstatt verarbeitete Lebensmittel zu konsumieren, gibt die Autorin Katharina Traub gut umsetzbare Anleitungen, wie jeder leckeres und gesundes Essen selbst zaubern kann.

SCAN ME
www.tietge-verlag.de



„Langfristig gesund und glücklich sein – das habe ich schon mit ein paar ganz einfachen Veränderungen geschafft. Ich freue mich, diese Erfahrung in meinem Buch teilen zu dürfen“

Katharina Traub



„Ich habe schon immer
gerne gekocht. Aber Kinder-
hunger zu stillen, spielt sich
in einer anderen Liga ab“

Michael König

KINDERTELLER

SO WERDEN KINDER SATT UND GLÜCKLICH!

Wer schon einmal für Kinder gekocht hat, der weiß, dass dies zu einer schweißtreibenden Herausforderung werden kann. Wer drei davon hat, kann ein Lied davon singen. Wer aber für eine ganze Gruppe hungriger Kindermäuler kochen muss, der steht womöglich vor der Challenge seines Lebens. Als seine Tochter in einen neuen Kindergarten kam, stand unser Autor genau vor dieser Aufgabe. Aus Mangel an vorhandenen Ideen kreierte er kurzerhand neue. Seine kritischsten Vorkoster: die eigenen Kinder.

Das nun bereits in der dritten Auflage erschienene Buch darf sicherlich inzwischen als Klassiker der Kinderküche gelten. Wahrscheinlich, weil es in dieser Sache das Allerwichtigste bieten kann: absolute Geschmacksgarantie! Alle Rezepte sind von Kindern geprüft und für gut befunden. Michael König ist Vater von drei Kindern und selbst leidenschaftlicher Koch. In diesem Buch stecken seine Erfahrungen aus unzähligen Kochstunden: schmackhafte Suppen, Salate, Aufläufe, Gemüse, Fleisch- und Fischgerichte sowie Nachtisch und Kuchen.

Mit 72 aus gesunden Zutaten kreierte Rezepten sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt, und garantiert steht jeden Tag ein leckeres Gericht auf dem Tisch, das Kinderherzen höherschlagen lässt. Die Rezepte sind anschaulich präsentiert, dazu gibt es Fotografien, Tipps für Beilagen und Zusatzinformationen. Das Buch ist also definitiv mit einem zufriedenen Nicken von zahlreichen Kindergartenkindern zum Nachkochen empfohlen!



Michael König

Kinderteller

Leckere Kochrezepte
für Kinder

160 Seiten, 244 x 192 mm
Hardcover

Erstveröffentlichung: Dezember 2019

3. Auflage

ISBN 978-3-98145-667-7

D: 15,00 € // A: 15,50 €



9 783981 456677



SCAN ME
www.tietge-verlag.de



*Elf Freunde
müsst ihr sein*



„Egal ob am Ball, am Meer, im Weltraum oder auf dem Fahrrad: Julius nimmt euch mit auf seine Entdeckerreise und erklärt ganz nebenbei die Welt.“

Westdeutsche Zeitung



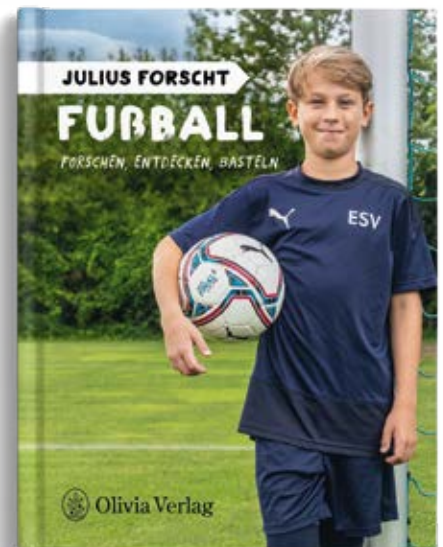
JULIUS FORSCHT

ALLES, WAS DU ÜBER FUSSBALL WISSEN MUSST

Abstoß, Flanke, Doppelpass, Tor! Fußball ist bei den Kindern der Sport Nummer eins. Sie interessieren sich für die Spieler ihres Lieblingsteams und die großen Weltstars, kicken nach der Schule auf dem Bolzplatz oder im Verein.

Julius, der kleine Forscher und Entdecker unserer Entdecker-Reihe, klärt dazu die wichtigen Fragen: Wie sind die Positionen in der Mannschaft verteilt? Welche Schuhe eignen sich für welches Spielfeld? Welche Klamotten braucht man eigentlich wirklich? Welche Schusstechniken unterscheidet man? Mit welchen Taktiken kann man den Gegner schlagen? Dazu gibt's natürlich auch die Antwort auf die Frage, der sich jeder Fußball-Fan irgendwann mal stellen muss: Was ist eigentlich dieses Abseits?

Neben den Erklärungen rund um das Spiel erfährt man auch Interessantes zur Fußballgeschichte und in welcher Nation vor Tausenden von Jahren zuerst ein Ball gekickt wurde. Geniale Experimente und coole DIY-Ideen runden das Buch ab, das sich an Kinder im Alter von 8 bis 12 Jahren richtet. Ein weiteres Highlight: Julius zeigt anschaulich seine besten Tricks. Den doppelten Übersteiger zum Beispiel. Oder den halben Dreher. Nachahmen erwünscht!



Michael König

Julius forscht – Fußball

Forschen, Entdecken, Basteln

96 Seiten, 245 x 191 mm

Hardcover

Erstveröffentlichung: Dezember 2022

1. Auflage

ISBN 978-3-98215-309-4

D: 15,00 € // A: 15,50 €





Michael König

Julius forscht – Im Weltall

Forschen, Entdecken, Basteln

96 Seiten, 245 x 191 mm

Hardcover

Erstveröffentlichung: September 2021

1. Auflage

ISBN 978-3-98215-303-2

D: 15,00 € // A: 15,50 €



„Man muss nicht unbedingt ins Weltall fliegen, um unser Universum zu entdecken. Mit einigen Hilfsmitteln kann man das All auch fantastisch von der Erde aus entdecken!“

Michael König

JULIUS FORSCHT

WIE MAN MIT KINDERAUGEN DAS WELTALL ENTDECKEN KANN

Weiten, unzählige Sterne und Himmelskörper: Das Weltall ist ein unendlich großer Raum und fasziniert seit jeher die Menschen. Viele träumen von einem Flug zum Weltall, nur wenige können sich diesen Traum erfüllen.

Wie alle Kinder ist auch Julius fasziniert vom Weltall. Von Planeten, Sternen, Monden, schwarzen Löchern und Nebeln. Bis er alt genug ist, um vielleicht selbst Astronaut zu werden, erkundet er es in diesem Buch schon mal vom Boden aus und nimmt die Leser mit auf seine Entdeckungstour.

Wie und wann ist das Universum entstanden? Wieso heißt die Milchstraße so und bestehen wir wirklich aus Sternenstaub? Unser kleiner neugieriger Entdecker geht in JULIUS FORSCHT – IM WELTALL diesen Fragen auf den Grund, klärt kindgerecht über die Entstehung des Universums auf und erläutert, wie alles miteinander zusammenhängt. Zudem nimmt er seine Leser mit auf die wichtigsten Entdeckungsreisen der Menschheit und gibt einen Ausblick auf die bedeutendsten Zukunftsprojekte der Weltraumforschung.

Neben den spannenden Geschichten und Entdeckungen kommen natürlich auch eigene Erfahrungen nicht zu kurz. Aus einer Vitamintablette bastelt Julius etwa eine kleine Rakete, testet mit Haushaltsgegenständen die Schwerkraft und zeigt, wie man sich aus wenigen Dingen ein eigenes Teleskop bauen kann. Spannend!

BUCHTIPP VON DER DEUTSCHEN AKADEMIE
FÜR KINDER- UND JUGENDLITERATUR



JULIUS FORSCHT IM WALD

Kinder sind neugierig, wollen was erleben und basteln gerne – am liebsten draußen in der Natur. Dieses Buch bietet hierzu das passende Rüstzeug für die jungen Entdecker: jede Menge Wissenswertes über den Wald. Es hilft dabei, Tiere und Pflanzen zu bestimmen und kennenzulernen.

Was unterscheidet eine Eiche von einer Buche? Was fressen Ameisen? Wer wacht nachts im Wald? Auch Experimente werden beschrieben: Julius bestimmt das Alter von Bäumen, hört ihnen beim Trinken zu, misst mit Zapfen die Luftfeuchtigkeit und, und, und... Zudem gibt es jede Menge DIY-Anleitungen, zum Beispiel zum Bau eines Insektenhotels, von Rindenbildern, Blattkunstwerken oder Schneeschuhen aus Weidenzweigen.

Michael König | **Julius forscht – Im Wald**

Forschen, Entdecken, Basteln

96 Seiten, 245 x 191 mm | Hardcover | Erstveröffentlichung: März 2021

1. Auflage | ISBN 978-3-98215-301-8 |

D: 15,00 € // A: 15,50 €



JULIUS FORSCHT RUND UMS RAD

Für unsere Kleinen ist es meistens der erste Schritt in die Freiheit und eröffnet einem völlig neue Welten! Grenzen überschreiten, volle Pulle den Berg runtersausen, Adrenalin pur – das Fahrrad macht's möglich! Dass dabei jede Menge Fragen aufkommen können – klar. Welcher Rad-Typ passt eigentlich

zu mir? Welche Ausrüstung brauche ich auf einer Fahrradtour? Wie kann ich mein Rad schöner und cooler machen? Wie flicke ich einen platten Reifen? Diesen und anderen Fragen geht Julius in seinem Buch JULIUS FORSCHT – RUND UMS RAD auf den Grund. Dabei erklärt er spannende Sachverhalte, die wichtigsten Verkehrszeichen, führt Experimente durch, lädt zu Entdeckungen ein und gibt noch jede Menge Basteltipps.

Michael König | **Julius forscht – Rund ums Rad**

Forschen, Entdecken, Basteln

96 Seiten, 245 x 191 mm | Hardcover | Erstveröffentlichung: Juni 2020

1. Auflage | ISBN 978-3-98145-668-4 |

D: 15,00 € // A: 15,50 €



JULIUS FORSCHT AM MEER

Wasser ist überall. Unsere Erde besteht zu mehr als 70 Prozent aus Wasser – ebenso unsere Körper. Und unsere Kinder lieben es! Ein Sommerurlaub ohne Meer, See oder Pool ist für sie nur die Hälfte wert. Entsprechend hoch ist das Interesse und die Neugierde von Kindern auf das Element: Wieso

ist Meerwasser salzig? Wohin fließt es bei Ebbe? Und wieso gehen Krebse seitlich? Unser kleiner Entdecker nimmt uns in JULIUS FORSCHT – AM MEER mit und erkundet die Nordsee. Dabei erklärt er, wie Ebbe und Flut funktionieren, gibt einen Grundkurs im Surfen, führt spannende Experimente durch, lädt zu Entdeckungen ein und gibt zudem jede Menge Basteltipps vom selbstgebauten Drachen bis hin zum Anhänger aus Strandgut.

Michael König | **Julius forscht – Am Meer**

Forschen, Entdecken, Basteln

96 Seiten, 245 x 191 mm | Hardcover | Erstveröffentlichung: Januar 2020

1. Auflage | ISBN 978-3-98145-666-0 |

D: 15,00 € // A: 15,50 €



JULIUS FORSCHT ERSTE HILFE

Wie schnell passiert mal was auf dem Bolzplatz, mit dem Fahrrad auf der Straße oder auch einfach beim Spielen zu Hause? Wie verhält man sich in Notfällen richtig? Wie versorgt man eine Schürfwunde? Was lindert einen Wespenstich? Und was soll man tun, wenn plötzlich jemand bewusstlos wird?

Diesen und anderen Fragen geht Julius auf den Grund. Dabei erklärt er kindgerecht die häufigsten Notfälle und wie man richtig reagiert. Ganz wichtig: die Mund-zu-Mund-Beatmung und die Herzdruckmassage, wenn es hart auf hart kommt. Aber auch die DIYs kommen nicht zu kurz: Julius zeigt unter anderem, wie man ein Notfallquartett bastelt, die eigene Erste-Hilfe-Tasche bestückt und von seinem Gesicht eine Gipsmaske erstellt.

Michael König | **Julius forscht – Erste Hilfe**

Forschen, Entdecken, Basteln

96 Seiten, 245 x 191 mm | Hardcover | Erstveröffentlichung: Sept. 2020

1. Auflage | ISBN 978-3-98215-300-1 |

D: 15,00 € // A: 15,50 €





Michael König

Leben auf dem Sprung

Anleitungen für Sprünge, Spiele
und Spaß auf dem Trampolin

96 Seiten, 190 x 245 mm

Flexcover

Erstveröffentlichung: März 2021

1. Auflage

ISBN 978-3-98215-302-5

D: 12 € // A: 12,40 €



LEBEN AUF DEM SPRUNG

DAS TRAMPOLINBUCH FÜR JUNGE HÜPFER

Trampolinspringen ist wie Purzelbäumeschlagen, Achterbahnfahren und Bungee-Jumping – und das alles auf einmal! Kein Wunder, dass Kinder gar nicht genug davon bekommen können. Toben und hüpfen, alleine oder mit Freunden, synchron springen oder im Battle, mit Ball oder ohne: Trampolinspringen macht einfach Spaß. Ganz nebenbei bringt es außerdem das Herz-Kreislauf-System in Schwung, regt den Stoffwechsel an, kräftigt Muskeln und Knochen und fördert die Balance. Aber: Welche Trampolinsprünge gibt es überhaupt, wie kann man sie lernen – und was kann man auf dem Trampolin noch alles machen?

All das zeigt Olivia – ein echter und erfahrener Trampolinfan – in „Leben auf dem Sprung“ anderen jungen Hüpfern und solchen, die es werden wollen. Los geht's mit 22 beliebten Sprüngen von einfach bis anspruchsvoll: angefangen von Schraube und Kniesprung bis hin zu Handstandüberschlag, Salto und Flickflack.

Und da geht noch mehr: Warum nicht zur Abwechslung Seilspringen, Basketball oder Fußball auf dem Trampolin spielen? Mit dem Hund Spaß haben oder die Hausaufgaben an der frischen Luft erledigen? Olivia nimmt außerdem ihre Familie mit aufs Sprungtuch, übt mit ihren Freunden neue Jump-Challenges oder abenteuerliche James-Bond-Stunts ein. Und wenn der Himmel voller Sterne hängt, verwandelt sie das Trampolin in einen Schlafplatz im Freien – das Leben auf dem Sprung kann so herrlich sein!

SCAN ME
www.tietge-verlag.de



*„Leben auf dem Sprung
verbindet Training und
Spaß: Das Trampolinbuch
für zu Hause liefert viele
Anleitungen und Inspiration
für tollen Zeitvertreib auf
dem Sprungtuch“
Mitteldeutsche Zeitung*



„Raus aus dem elterlichen Nest in ein selbstbestimmtes Leben – diesem Moment fiebern viele Jugendliche entgegen. Aber dann ist plötzlich alles neu, und das Leben besteht aus lauter Fragezeichen. Da kommt dieser praktische Ratgeber, gerade recht“

Mädchen-Magazin

ENTSPANNT ÜBERLEBEN

DER ULTIMATIVE RATGEBER FÜR DIE ERSTE EIGENE WOHNUNG

Wie halte ich Ordnung in meiner ersten eigenen Wohnung, wenn einen niemand mehr daran erinnert? Wie schafft man es, sich dabei nicht nur von Tiefkühlpizza und Softdrinks zu ernähren? Und wie kann man eigentlich Regale auch ohne Papas Hilfe an der Wand befestigen?

Mit der Methode „Alles kann, nichts muss!“ bietet das Buch mehr als nur ein Einmaleins des Kochens, Putzens und Wohnens in der ersten eigenen Wohnung. Mit Leichtigkeit vermittelt es einen Wertekodex, der einem zum Überleben außerhalb vom Hotel Mama mit Rat und Tat zur Seite steht.

Die Autorin verrät in mehr als 300 Tipps und Tricks, was man wissen sollte, wenn man von zu Hause auszieht und die erste eigene Wohnung einrichtet. Darunter praktische Sortier-, Reinigungs- und Organisationstipps, hilfreiche Must-have-Listen für Putzregal, Medizinschrank, Werkzeugkasten und Vorratskammer sowie jede Menge DIY-Inspirationen.

Auch wichtig: Wie funktioniert das Zwischenmenschliche? Gute Nachrichten: Auch ans glückliche Zusammenleben in allen Lebenslagen wurde gedacht! Omis Blechkuchen für gute Freunde, Hühnersuppe für kranke Nachbarn, Schnittchenteller für den Fernsehabend. Ach ja, und wie lerne ich meine Nachbarn kennen? Und wie oft muss ich meine Eltern eigentlich anrufen? Auf alle diese wichtigen Fragen gibt es Antworten – auch auf jene, die sich keiner zu fragen traut...



Katja Muggli (Hrsg.)

Entspannt überleben in den eigenen 4 Wänden

Was du wissen solltest, wenn du von zu Hause ausziehst

192 Seiten, 233 x 165 mm

Hardcover

Erstveröffentlichung: März 2022

1. Auflage

ISBN 978-3-9821530-6-3

D: 17,99 € // AT 18,50€



SCAN ME
www.tietge-verlag.de





*„Heimat findest du in jedem Gang
meiner Menüs – aber mal ist es badisch,
mal italienisch oder erinnert an meine
Wurzeln in Südamerika“
Francesco d'Agostino, Koch des Jahres*

*Essen ist ein Bedürfnis –
aber Genießen eine Kunst!*



Die Heimat guter Bücher: unser Gesamtprogramm

ALLE INFOS
ZU DIESEN BÜCHERN
FINDEN SIE AUCH DIGITAL



WWW.TIETGE-VERLAG.DE



AB HERBST 2023

Seite 6

Schwarzwald Reloaded V

ISBN 978-3-949346-05-7

D: 34,80 € // A: 35,70 € // CH: 38,9 CHF



9 783949 346057



Seite 9

Schwarzwald Reloaded IV

ISBN 978-3-949346-02-6

D: 29,80 € // A: 30,70 € // CH: 32,80 CHF



9 783949 346026



Seite 10

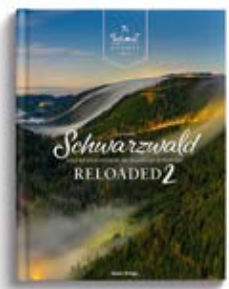
Schwarzwald Reloaded 3

ISBN 978-3-949346-01-9

D: 29,80 € // A: 30,70 € // CH: 32,80 CHF



9 783949 346019



Seite 13

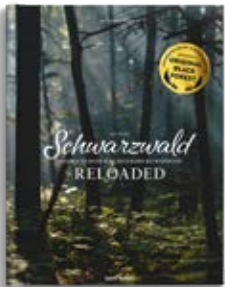
Schwarzwald Reloaded 2

ISBN 978-3-9816148-8-6

D: 29,80 € // A: 29,80 € // CH: 32,80 CHF



9 783981 614886



Seite 14

Schwarzwald Reloaded

ISBN 978-3-9816148-6-2

D: 29,80 € // A: 29,80 € // CH: 32,80 CHF



9 783981 614862



Seite 19

Heimatküche

ISBN 978-3-949346-04-0

D: 29,80 € // A: 30,70 € // CH: 32,80 CHF



9 783949 346040



Seite 20

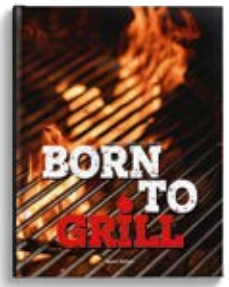
Ronny Lolls Seelenfutter!

ISBN 978-3-949346-00-2

D: 29,80 € // A: 30,70 € // CH: 32,80 CHF



9 783949 346002



Seite 23

Born to grill

ISBN 978-3-9816148-9-3

D: 29,80 € // A: 29,80 € // CH: 32,80 CHF



9 783981 614893



AB HERBST 2023

Seite 27

Pasta con Amici

ISBN 978-3-949346-06-4

D: 24,80 € // A: 25,50 € // CH: 27,90 CHF



9 783949 346064



Seite 28

Pizza con Amore

ISBN 978-3-949346-03-3

D: 24,80 € // AT: 25,50 € // CH: 27,90 CHF



9 783949 346033



Seite 32

Das ganze Schwein

ISBN 978-3-98215-308-7

D: 32,00 € // A: 32,90 €



9 783982 153087



Seite 34

Das ganze Huhn

ISBN 978-3-9821530-4-9

D: 29,90 € // A: 30,80 €



9 783982 153049



Seite 35

Die ganze Kuh

ISBN 978-3-98145-664-6

D: 27,90 € // A: 28,70 €



Seite 37

Gartengold

ISBN 978-3-9821530-5-6

D: 29,90 € // A: 30,80 €



Seite 38

Wilde Familienküche

ISBN 978-3-98215-307-0

D: 17,99 € // A: 18,50 €



Seite 39

Vera macht Mittag

ISBN 978-3-981456-69-1

D: 29,00 € // A: 29,90 €



Seite 40

Katharinas Fitnessküche

ISBN 978-3-98145-665-3

D: 19,99 € // A: 20,60 €



Seite 41

Kinderteller

ISBN 978-3-98145-667-7

D: 15,00 € // A: 15,50 €



Seite 43

Julius forscht – Fußball

ISBN 978-3-98215-309-4

D: 15,00 € // A: 15,50 €



Seite 44

Julius forscht – Im Weltall

ISBN 978-3-98215-303-2

D: 15,00 € // A: 15,50 €



Seite 45

Julius forscht – Im Wald

ISBN 978-3-98215-301-8

D: 15,00 € // A: 15,50 €



Seite 45

Julius forscht – Rund ums Rad

ISBN 978-3-98145-668-4

D: 15,00 € // A: 15,50 €



Seite 45

Julius forscht – Am Meer

ISBN 978-3-98145-666-0

D: 15,00 € // A: 15,50 €



Seite 45

Julius forscht – Erste Hilfe

ISBN 978-3-98215-300-1

D: 15,00 € // A: 15,50 €



Seite 46

Leben auf dem Sprung

ISBN 978-3-98215-302-5

D: 12 € // A: 12,40 €



Seite 47

Entspannt überleben in den eigenen 4 Wänden

ISBN 978-3-9821530-6-3

D: 17,99 € // A: 18,50 €



Derzeit nicht lieferbar

Die Baggerseebande Nr.1

ISBN 978-3-9816148-2-4

D: 9,80 €



Derzeit nicht lieferbar

Die Baggerseebande Nr.2

ISBN 978-3-9816148-5-5

D: 9,80 €



DER DIREKTE DRAHT IN DEN SCHWARZWALD

VERLAG

Tietge GmbH
Wilhelmstraße 31 | 77654 Offenburg
Unsere Ansprechpartnerinnen:
Theresa Stehle | +49 (0) 781-919705-14 | ts@tietge.com
Patricia Discher | +49 (0) 781-919705-17 | pd@tietge.com
Verkehrsnummer Börsenverein: 15195
www.tietge-verlag.de

VERLAGSAUSLIEFERUNG, BESTELL- & REMISSIONSADRESSE

SüdOst Service GmbH
Am Steinfeld 4 | 94065 Waldkirchen
Telefon: +49 (0) 8581 9605-0
Telefax: +49 (0) 8581 754
E-Mail: info@suedost-service.de
Verkehrsnummer Börsenverein 10822
www.suedost-service.de

VERTRIEB DEUTSCHLAND

Till Hohlfeld
till.hohlfeld@vertriebfuerzwei.de
Fax: +49 (0)371 3557534
Mobil: +49 (0)160 7768237
Baden-Württemberg, Bayern, Berlin, Brandenburg,
Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen

Simon Lissner
simon.lissner@vertriebfuerzwei.de
Fax: +49 (0)6431 9770799
Mobil: +49 (0)160 7768236
Bremen, Hamburg, Hessen, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen,
Rheinland-Pfalz, Saarland, Schleswig-Holstein
www.vertriebfuerzwei.de

VERTRIEB ÖSTERREICH

BUBO Buch Bote
Vertreter: Floryan Ryba
Tuersgasse 21 | A-1130 Wien
Telefon: +43 18 79 34 27
Telefax: +43 18 79 34 27 20
E-Mail: ryba@bubo.at
www.bubo.at

team tietge.



Olivia Verlag

