



And our Hearts in New Orleans, Die Geschichte des HOT-JAZZ in HAMBURG ab 1950 (Klaus Neumeister)

Wer hat noch nicht von ihr gehört, der Hamburger Musik-Szene? Der Grundstein für eine in Deutschland einmalige Jazz-Szenarie entstand hier. Dieses Buch, mit seinen vielen Biographien, Bandgeschichten und Erzählungen soll die bewegte Zeit in und um Hamburg ab 1950 dokumentieren und läßt diesen Teilbereich musikalischer Entwicklung der „Freien- und Jazzerstadt“ noch einmal Revue passieren. Informativ und unterhaltend vermittelt es einen guten Einblick in die Vielfalt und Lebendigkeit des Hamburger Musiklebens. Mit Kontaktadressen und teilweise bisher unveröffentlichten Fotos, Dokumenten und Zeichnungen von Cornelia Klintzsch, Karikaturen von Horst Burghardt und Bildern von Diether Kressel.

386 Seiten • 24 x 21 cm • 978-3-928143-37-0 • € 32,00



Bleiben Sie dran! Medien Rummel und andere Heimsuchungen (Klaus Berger)

Der Autor ist nach eigenem Bekunden »eine gespaltene Persönlichkeit«. Zum einen arbeitete er drei Jahrzehnte als Journalist für die Welt, Hör Zu, das Hamburger Abendblatt, den Eulenspiegel, für NDR und WDR, zum anderen wirkt er seit über 25 Jahren als Pianist bei der Jazzgruppe Bop Cats. Aus dieser Konstellation ergaben sich ganz außerordentliche Innenansichten vom heutigen Musikgeschäft, vom alltäglichen Medienwahnsinn, vom Funk- und Fernsehalltag. Dazu holt der Kritiker Klaus Berger Stars und Sternchen wieder auf die Erde zurück. Und eine Prise deftiger Erotik gibt's auch – deshalb ist das Buch für Jugendliche unter 8 Jahren nicht zugelassen!!!

64 Seiten • 19 x 19 cm • 978-3-928143-48-8 • € 12,80

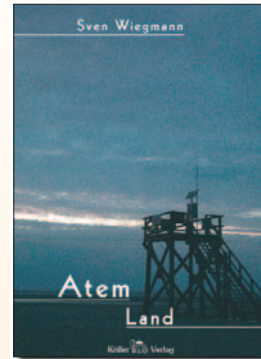
Bücher

Drucksachen



Multimedia

Filme



Atem Land (Sven Wiegmann)

Nur zum Spaß lassen zwei Friesen den Schimmelreiter auferstehen. Doch der Spaß ist in dem Moment vorbei, als sie zufällig in die unglückliche Situation geraten, nachts am Strand von St. Peter-Ording ein Verbrechen an einer jungen Touristin zu verhindern. Unglücklich deshalb, weil sie nicht ahnen können, mit wem sie sich dabei anlegen. Im Laufe des Geschehens zeigt sich auf dramatische Weise, dass der Schimmelreiter noch immer gebraucht wird.

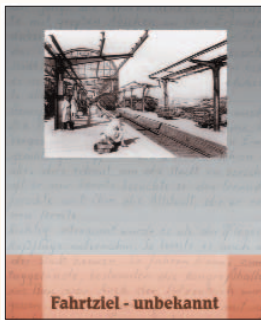
280 Seiten • 15 x 21 cm • 978-3-928143-08-0 • € 19,80



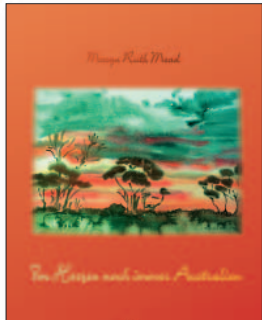
Speckseites Ostseefahrt. Wikinger, Handel, Männer und Schiffe (Knud H. Thomsen)

Die skurrilen Helden in diesem herberen Abenteuerroman aus der Wikingerzeit reden, wie ihnen der Schnabel gewachsen ist, keineswegs mit der Weisheit und dem Heroismus, wie wir sie aus den Sagas und Heldenliedern kennen. Es sind sympathische, dem Wohlleben frörende Wikinger, die mit Witz und trockenem Humor von ihren alljährlichen Handelsreisen und Raubzügen erzählen. Aber wenn Sigvald Gudmundsen, wegen seiner Leibesfülle heimlich »Seckseite« genannt, in See sticht, dann überschlagen sich die Ereignisse.

176 Seiten • 15 x 21 cm • 978-3-928143-07-3 • € 12,80



Fahrziel – unbekannt (Otto Henning) Beschäftigung mit Geschichte ist immer Auseinandersetzung. Sie beinhaltet die Bereitschaft zum Hinterfragen, Suchen, Nachfühlen, Erkennen, Korrigieren und Deuten. Und daran kann sich jeder und jede beteiligen, ohne den belehrenden Zeigefinger. Genau diese Freiheit nimmt sich Oskar Hennik. Aus dem Blickwinkel des Kindes, dann des jungen Mannes nimmt der Autor Kiel und Deutschland in den beiden Jahrzehnten zwischen 1930 und 1950 wahr. Es ist die Perspektive des Hilflosen, des der Politik und Geschichte Ausgelieferten. Aber Oskar hat in dieser Retrospektive offene Augen, nimmt nicht nur eigenes Leid im Bombenhagel oder bei der Evakuierung wahr, sondern sieht auch Deutsche mit dem Judenstern oder zwangsweise verschleppte „Ostarbeiter“ in Kiel.
168 Seiten • DIN A4
978-3-928143-52-3 • € 8,00



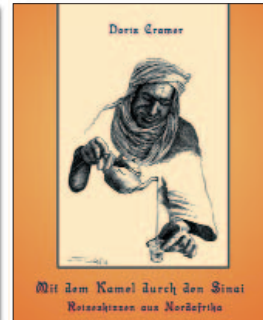
Im Herzen noch immer Australien (Marga Ruth Mead) Der Roman erzählt die Lebensgeschichte der Sieglinde Maab, die nach ihrer Heirat mit dem Australier Hugh Patterson eine glückliche Zeit auf dem fünften Kontinent erlebt. Ein schreckliches Ereignis ändert mit einem Schlag ihr Leben. Sie kehrt überstürzt nach Deutschland zurück. Ausgelöst durch die Reise des Sohnes nach Australien und dessen Wunsch dort zu bleiben, beginnt Sieglinde Maab Jahre später ihre Erinnerung aufzuarbeiten. Es ist auch ein Erinnern an die Familiengeschichte ihres Mannes. Vor dem Leser entsteht das Bild der Familie Patterson in den harten Gründerjahren des Kontinents. Des weiteren macht der Leser einen Streifzug durch die unterschiedlichen Landschaften und die andersartige Tier- und Pflanzenwelt Australiens.
246 Seiten • 15 x 21 cm •
978-3-928143-24-7 •
ab € 3,21 (Ladenpreis aufgehoben)



Ich lass mich nicht auf Händen tragen (Petra Teegen) Immer für jeden da, zu aller Hilfe bereit, für jeden ein freundliches Wort, so kennt man Nele. Das Leben spielt ihr die Geschichten, die sie erzählt, zu. Manchmal sehr nachdenklich, dann wieder übermütig und sehr offen berichtet sie über die Probleme ihrer vielen Freunde und Bekannten. Das Buch zeigt einen Weg durch die Einsamkeit in den Beziehungen, soll den Menschen Mut machen, die Ähnliches erleben. Aufgeschlossen und uneingeschränktsteht sie zur Erotik, schweigt nicht zu pikanten Themen. Die Autorin eröffnet nicht nur Frauen den Weg aus der Eintönigkeit einschläfernder Beziehungen. Für das Sich-Gedanken-Machen umeinander, das Miteinander-Reden ohne zu klemmen ist dieses Buch geschrieben worden. Und für die Hoffnung auf Zufriedenheit und Selbstvertrauen, dass jedes Glück als Basis hat.
208 Seiten • 19 x 12 cm •
978-3-928143-91-2 • € 9,90



Aber lachen muß ich trotzdem (Margaretha Daubinger) Die vorliegende Biographie ist ein Stück lebendiger Zeitgeschichte, hineingewoben in den Reifungsprozeß eines Kindes zu einer jungen Frau, einer oftmals durch die Umstände und die Zeit bedingte traurige Lebensgeschichte. Mittel-franken, kleinbürgerliche Welt: Der Leser erfährt vom Herzweh eines kleinen Mädchens, von der Lehrzeit in einer „Streifirma“ bis hin zu 1935, der Heirat. Berufliche Veränderungen bringen es mit sich, daß Margaretha im Offiziersrang in Prag die Verantwortung für die Verpflegung des Flugwachkommandos übernimmt, während ihr Mann in die Ukraine versetzt wird und die Tochter bei den Großeltern aufwächst. Sie verschweigt nicht die zwiespältigen Erlebnisse in Prag und beschreibt schließlich, wie ihr 1945 die Flucht nach Deutschland gelingt.
128 Seiten • 14,8 x 21 cm •
978-3-928143-38-7 • € 8,00



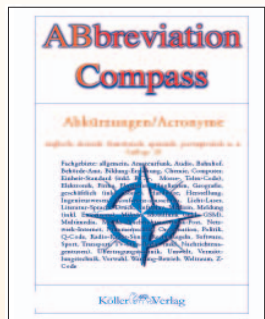
Mit dem Kamel durch den Sinai, und andere Reiseskizzen aus Nordafrika (Doris Cramer und Waltraud D. Giebel) Mosaiksteinen gleich reiht Doris Cramer Reiseskizzen islamisch geprägter Länder wie Marokko, Tunesien und Ägypten zu einem Bild. Gemeinsam ist ihr mit Waltraud Giebel, der Illustratorin, die Liebe zu den Menschen und deren andersartigen Lebensräumen. Mit leichter Hand, dabei einfühlsam, erzählt die Autorin in kleinen Episoden von ihren Erlebnissen abseits ausgetretener Touristenpfade, von ungewöhnlichen Begegnungen mit den Menschen dieser extremen Landschaften und von deren fremdartigem Leben.
88 Seiten • 15 x 21 cm •
978-3-928143-34-9 • € 8,00



Der Bergbau in Iserlohn in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts (Rolf Klostermann)

Der Autor – gebürtiger Iserlohner – hat in diesem Buch die Ergebnisse von über 15 Jahren ehrenamtlicher Forschung im Rahmen eines Programmes der Speläo-Gruppe Sauerland e. V. festgehalten. Hierbei konzentrierte er sich auf die veröffentlichten Quellen und Archive der näheren Umgebung. Dieses Buch gibt einen umfassenden Überblick über die Geschichte des Iserlohner Bergbaus. Schwerpunkt ist der Steinteilbergbau in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Im umfangreichen Anhang findet der interessierte Leser ausführliche, ergänzende Quellenangaben und Auswertungen. Das Buch wird vom Landschaftsverband Westfalen-Lippe gefördert. Es enthält 54 Fotos & Abbildungen.

220 Seiten • 15 x 21 cm • 3-928143-20-4 • €



Abbreviation Compass, Abkürzungen und Acronyme (Dipl. Ing. Horst Werner)

28. überarbeitete Auflage 5/2007, verbessertes Layout, mittlerweile 378 DIN A4 Seiten und mehr als 90.000 Abkürzungen. Die komplette Datenbank wird ab sofort nur noch als PDF-Datei auf einer CD geliefert. Dadurch ist eine sehr schnelle Suche am Computer möglich.
Fachgebiete: allgemein >1.050, Amateurfunk >4.550, Audio >200, Bahnhof >2.000, Behörde-Amt >1.750, Bildung-Erziehung >1.250, Chemie (inkl. Additive) >1.450, Computer >4.000, Einheit-Standard (inkl. ANSI-, BTX-, Morse-, Telex-Code) >1.900, Elektronik >900, Firma >4.000, Flughafen >1.450, Geografie >1.000, geschäftlich (inkl. Börse) >3.900, Hardware >950, Herstellung >450, Ingenieurwesen >1.550, Konferenz-Ausschuss >1.250, Licht-Laser >850, Literatursprache-Druck >2.250, Luftfahrt >1.250, Medizin >2.250, Meldung (inkl. Emoticon) >1.500, Militär >10.700, Mobilfunk (inkl. GSM) >650, Multimedia >650, Musik >150, Nachrichtentechnik-Post >2.400, Netzwerk-Internet >1.500, Nummernschild >500, Organisation >5.800, Politik >850, Q-Code >350, Radio-Radar-Sonar >1.800, Recht-

Regeln >1.800, Software >2.450, Sport >100, Transport >1.100, TV-Film-Radio (inkl. Nachrichtenagentur) >800, Übertragungstechnik >2.250, Umwelt >850, Vermittlungstechnik >1.000, Vorwahl >5.700, Wartung-Betrieb >4650, Weltraum >900, Z-Code >350.

Verwendete Sprachen: englisch, deutsch, französisch, und andere

Einführung: Telekommunikation, Mobilfunk, Elektronik und Computertechnik spielen in unserem heutigen Leben eine immer wichtiger werdende Rolle: sie wachsen zusammen! Sie entwickeln sich zur eigenen Fachsprache und beherrschen die Fachtexte in Wissenschaft und Technik. Sie sind nur einem kleinen Kreis von Spezialisten, der ständig mit bestimmten Objekten und Termini umgeht, vollkommen verständlich – nur nicht dem Laien oder demjenigen, der das Thema gerade streift oder der sich in dieses Fachgebiet erst einarbeitet. Diese Sammlung von Abkürzungen ist in jahrelanger Arbeit entstanden, zuerst nur für den eigenen Bedarf. Auf vielfachen Wunsch stelle ich sie der Allgemeinheit zur Verfügung, damit sich durch die Veröffentlichung auch andere Leidtragende der Abkürzungswut der »Spezialisten« im modernen techni-

schon Umfeld orientieren können. Als Fachsprache für Telekommunikation, Mobilfunk, Elektronik, Computertechnik, etc. hat sich Englisch etabliert. Aus diesem Grund finden Sie überwiegend englischsprachige Begriffe und Erläuterungen in dieser Datenbank. Danken möchte ich allen, die unterstützend und korrigierend an dieser Sammlung mitgewirkt haben und mitwirken.

Horst Werner, Diplom Ingenieur für Nachrichtentechnik und Autor

**PDF-Datei auf CD
987-3-928143-15-8 • € 19,90**



Auf den Spuren von Opas Geheimnis (Wolfgang Yuma)

In den Sommerferien fährt Evi zu Oma Ida aufs Land. Doch wie lange wird es das kleine Haus und Omas wundervollen Garten noch geben? Ein Supermarkt soll an dieser Stelle gebaut werden. Wenn da nicht Nick, einer von Evis neuen Freunden, eine Entdeckung gemacht hätte ... Wolfgang Yuma wurde 1952 in Schleswig-Holstein geboren und arbeitet seit Anfang der 70iger als Autor, Maler und Bildhauer. Seinen Beruf als Pädagoge gab er vor einigen Jahren zugunsten seiner künstlerischen Arbeit und seiner Kinder auf. Er hat diesen Schritt nie bereut und ist seinen Töchtern dankbar, dass sie ihm einen neuen Zugang zur Kinderwelt ermöglicht haben.

76 Seiten • 14,8 x 21 cm • 987-3-928143-49-3 • € 13,80



Richards Ritt zum Regenbogen (Friedrich Recknagel/Christina Maria Tröber)

Zwar ist schon Bettzeit, dennoch steigt Richard auf sein geliebtes Schaukelpferd. Dieses trägt ihn zwischen Tag und Traum ins Regenbogenland. Gemäß den Farben des Regenbogens hat jede Region »ihre Farbe«, die sich auch in der Landschaft widerspiegelt. Richard erlebt auf seiner Reise die unterschiedlichsten Abenteuer und Naturschauspiele. Wundersame Begegnungen begleiten seinen Weg. Unter anderem trifft er eine geheimnisvolle Nixe. Durch Blitz und Donner, Sumpf und Gebirge muß er sich kämpfen, damit er wieder nach Hause findet. Stimmungsvolle Aquarelle von Christina Maria Tröber begleiten die zauberhafte Erzählung von Friedrich Recknagel. Zum Vorlesen und Lesen ab neun Jahre geeignet.

102 Seiten • 19 x 19 cm • 987-3-928143-23-3 • ab € 3,21 (Ladenpreis aufgehoben)



Mit den Bäumen ist das so ... (Friedrich Recknagel/Martin Lutz)

Am Anfang, so schreibt der Autor, stand ein Spaziergang durch den kahlen Winterwald. Dazu kam eine Bemerkung über Baumgeister. Aus all dem entwickelten sich Gedanken über Bäume und Baumgeister, die in diesem Buch ihren Niederschlag finden. Es entstand eine bewußtseinsverändernde Begegnung des Lesers mit dem Innenleben eines Baumes im Wandel der Zeit. Martin Lutz malte zu der Geschichte von Friedrich Recknagel zwölf eindrucksvolle Aquarelle. Ein Band zum Thema Bäume, der zu der Erkenntnis führt, daß Menschen ohne Bäume nicht lebensfähig sein werden. Vier Motive sind als Postkarte, das Titelbild ist zusätzlich als Plakat erhältlich. Sie können für € 1,00 pro Stück bezogen werden.

36 Seiten • Hardcover/Evalin • 27,5 x 27,5 cm • 987-3-928143-13-4 • ab € 5,35 (Ladenpreis aufgehoben)



Tanjás Tod - Eine Lebenserfahrung (Christina Maria Tröber)

Die Autorin und Illustratorin verbindet in diesem Buch Trauerarbeit mit Kreativität. Mit der künstlerischen Darstellung ihrer Gefühle in Zeichnungen und Texten nimmt sie Abschied von ihrer 16-jährigen Tochter, die an Krebs verstarb. Sie muß ihre Ohnmacht erkennen und akzeptieren lernen. Sie muß loslassen und möchte doch festhalten. Anders, als wir es in unserer Zeit gewohnt sind, ist die Trauerarbeit, die die Autorin leistet: sie fordert auf zum Innehalten und zum Reflektieren der eigenen Lebensgeschichte, zur intensiven Wahrnehmung der eigenen Gefühle. Das vorliegende Buch macht Mut, neue Wege in der Trauerbegleitung und Trauerbewältigung zu gehen. Die abgebildeten Zeichnungen der Autorin werden ergänzt durch Fotos, die während des Krankheitsverlaufes entstanden.

42 Seiten • 19 x 19 cm • 987-3-928143-19-6 • € 8,40



Und immer diese Einsamkeit, Band 1 (Horst Werner)

Wer war es nicht schon einmal: einsam in ... In diesem Buch verknüpft der Autor seine zu verschiedenen Lebenszeiten geschriebenen Lieder über das Alleinsein mit den Aktzeichnungen von Insea Eggert. Begleitet werden einige mit den Noten von Traditionals oder Eigenkompositionen. „My Favorit Songs“ hieß schon eine Schallplatte mit Chet Baker von ENJA-Records. Momente der Verzweiflung – neudeutsch Blues – in Reimen. Zum Beispiel über die Ehe: „Der Alltag ist grau“; beim Reisen: „Ich bin wieder allein“, „Die Plage des Alleinseins“; über Rauschmittel: „Drogenabgang“; „Schwerelos“; oder Trennung: „Abschied von ihr“, „Ich bin so alleine“; am Scheideweg: „Jeder wird es selber wissen“, „Ich hatte eine Freundin“ und Sterben: „Friedhof Blues“, „Frust und Träume“.

64 Seiten • 15 x 21 cm • 987-3-928143-10-3 • € 8,00

Bestellungen per Fax rund um die Uhr unter 04331-91223: Bei Bestellung werktags vor 12.00 Uhr erfolgt die Auslieferung noch am selben Tag!



Als Audorf noch ein Kinderheim hatte

Gesammelte Erinnerungen 1
Die durch Zeitzeugen zusammengestellte Textsammlung gibt Einblick in vergangene Tage.

So ersteht die Dorfstraße in den 30er und 40er Jahren vor dem geistigen Auge. Von Läden ist die Rede, die es heute teilweise nicht mehr gibt, aber auch von Geschäftsgründungen in den 50er Jahren.

Es entsteht das Bild eines Dorfes, das für eine kurze Zeit den Anschluß von der reinen Landwirtschaft an die Industrialisierung schaffte. Mit Auflösung der Eisenhütte Holstein und anderer Betriebe ist der Übergang zur heutigen Dorfentwicklung erreicht.

**34 Seiten • DIN A4 •
978-3-928143-56-1 • € 12,00**



Alles würde ich noch einmal so machen ...

Gesammelte Erinnerungen 2
Wie schon der erste Band der Audorfer Erinnerungen erstehen auch dieses Mal Bilder aus vergangenen Tagen neu.

Der Leser erhält Einblick in die verschiedenen Arbeitswelten, wie z.B. in die Landwirtschaft, ins Gaststättengewerbe und hinter die Kulisse kleinerer Läden.

Interessante Details aus der Gründerzeit der Krögerwerft – noch heute ein wichtiger Arbeitgeber – finden sich ebenso in dem Band, wie Berichte aus der ehrenamtlichen Arbeit innerhalb der Feuerwehr, dem Sport, der AWO und des DRK.

Diesem Ehrenamt zollte sogar die schleswig-holsteinische Ministerpräsidentin Anerkennung.

**42 Seiten • DIN A4 •
978-3-928143-65-3 • € 12,00**



Liebe Mitbürger, liebe Freunde

Gesammelte Erinnerungen 3
Es kommt ein Ehepaar zu wort, dass nirgends so gerne wie in Audorf sein Gartenparadies hegt. Um Hege und Pflege, auch um viel Organisation geht es beim Schrebergartenverein, wenn der Vorstand Bilanz zieht. Mit dem ortsansässigen Postfahrer geht der Blick zurück in dessen Schul- und Ausbildungszeit. Ganz in seinem Element ist ein anderer Mitbürger, der nach ersten Bootsausflügen auf dem Nord-Ostsee-Kanal seinen Beruf danach ausrichtete und der heute gerne vor der dänischen Küste segelt. Die Kinder des Gründer eines heute nicht mehr existenten holzverarbeitenden Betriebes erzählen aus ihren Kindertagen. Klein fing auch das Schreibwarengeschäft in der Kielerstraße an. Last but not least läßt Audorfs langjährige Bürgermeisterin ihre fast 30-jährige Karriere Revue passieren.

**32 Seiten • DIN A4 •
978-3-928143-66-0 • € 12,00**

Regionale Kalender:

Es sind z. T. noch Restauflagen vorhanden, bitte erfragen.



Rezepte rund um den Apfel 1

Für diese Mappe wurden verschiedene Rezepte rund um den Apfel gesammelt und nach Zubereitungsarten zusammengestellt: Wählen Sie zwischen einem Muntermacher zum Frühstück, einer süßen Apfelspeise, einem Salat – mit Apfel verfeinert. Zusätzlich werden kleine Köstlichkeiten für den Mittagstisch oder für einen langen Winterabend angeboten. Schlemmerzeitepot für Kuchen und Torten erfüllen auch anspruchsvolle Kalorienwünsche. Sie können Äpfel aber auch im Glas konservieren: z. B. mit Hagebutten oder Ingwer und Zimt. Im Gegensatz zu früher ist der Apfel heute rund ums Jahr zu bekommen: viel Gesundheit unter der Schale. Ein altes englische Sprichwort sagt: „An apple per day – keeps the doctor away“. Die Mappe (51 Rezepte) ist ideal zum weiteren Ergänzen eigener Rezepte.

35 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-16-5 • € 7,00



Rezepte rund um den Apfel 2

Diese zweite Apfel-Mappe mit 45 Rezepten setzt auf Wunsch vieler Leser die erste Sammlung fort. Äpfel werden nämlich überall gern gegessen. Vielleicht ist es der Vitamingehalt oder die leichte Säure – auf jeden Fall aber ist es der gute Geschmack. Zudem ist er preisgünstig. Weitere Tipps bezüglich der Konservierung, z. B. als Konfitüre oder Chutney finden Sie in diesem Heft. Fast jede Apfelsorte läßt sich zum Backen verwenden: von *Großmutter's Kuchen* über die *Strelitzer Apfelspeise* bis zum *Apfelbrot*. Aber auch in der *Brägelform* ist der Apfel zuge-nießen.

In der Kategorie Nachtsich ist der Apfel unschlagbar: Wie wärs mit *Apfel-Eis* oder dem *Weihnachtsapfel*? Wiederum ist diese Mappe ideal zum Sammeln eigener Rezepte.

26 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-26-4 • € 7,00



Heilsamer Holunder Bestimmt

haben Sie schon einmal davon gehört, dass Fliederbeeren, im Herbst gepflückt und zu Saft verarbeitet, gesund sein sollen. Aber wußten Sie auch, dass es schon die Blüten im Sommer sind, oder dass sogar Rinde und Wurzeln dem Menschen Heilung bringen können? Diese Rezept-Sammlung beginnt mit einer Einführung in die vielfache Heilkraft des Holunders, der schon als Grabbeilage in Steinsiedlungen von Archäologen identifiziert werden konnte. Allgemeine Hinweise über diese *lebende Apotheke* klären auf über die verschiedenen Anwendungen und geben medizinische Hinweise. Die 66 Rezepte wurden in folgende Kapitel gegliedert: Blüten, Blätter, Beeren und Getränke. Die Sammlung wurde von der Klasse 8a/9a der Schule Nortorf unter Anleitung der Klassenlehrerin Gesa Bartig zusammengetragen.

28 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-28-8 • € 7,00



Köstliche Kirsche

Die Kirschblüte ist im Frühling immer wieder eine Attraktion! Ihre weißrosa Pracht lockt nicht nur die Bienen an. Erst recht führt die saftige Frucht in Versuchung und läßt zum Naschen ein: Vögel lassen sich nur durch Netze vom Diebstahl der süßen oder säuerlichen Kirsche abhalten. 55 Rezepte wurden in dieser Sammlung zusammengestellt. Sie verdeutlichen, dass die Kirsche bei der Herstellung von Kuchen oder Torten eine wichtige Position eingenommen hat. Konfitüren sind die am meisten verbreitete Konservierungsart dieser Frucht. Auch zum Mittagstisch werden in dieser Sammlung Rezepte vorgestellt. Eine Vielzahl von Nachspeisen erwähnen danach den Gaumen. Zum Abschluß der Sammlung verführen köstliche Getränke den Leser zum Nachahmen. Die Mappe ist ideal zum Ergänzen eigener Rezepte.

29 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-29-5 • € 7,00



3 feine Früchtchen: Rezepte um Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren

Den Sommer einfangen und zu Hause genießen: Diese Sammlung feiner Rezepte um die ersten Beeren des Sommers wird ergänzt durch die an Mineralstoff reichste Beere in Europa. Eine kleine Rezeptauswahl möchte Sie zum Experimentieren einladen: Vom Frühstück mit Genuß über die Vorspeise zum Hauptgericht und schließlich ausführlich zum Dessert. Hier hat jede Frucht ihr eigenes Kapitel. Nachmittags gibt es Feines vom Kuchenbuffet. Nachdem die Sommerreife im Marmeladen/ Konfitürenglas eingefangen wurde, werden die Kellergeister gepflegt: eingelegte Früchte, Cocktails, Drinks und Mixgetränke. Verschiedene Rezepte sind mit dem Prädikat: *für Könner* markiert. Eine kleine Heilkunde schließt die Mappe mit **111** Rezepten ab. Sie ist ideal zum weiteren Ergänzen eigener Rezepte.

54 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-21-9 • € 7,00

Bestellungen per Fax rund um die Uhr unter 04331-91223: Bei Bestellung werktags vor 12.00 Uhr erfolgt die Auslieferung noch am selben Tag!

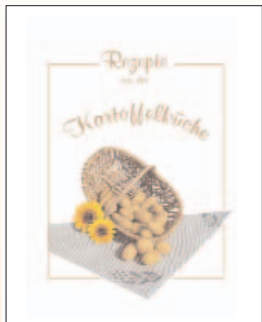


Tomate – eine runde Sache Rezepte

Wenn eine Sache rund ist, dann ist sie optimal. Diese Erkenntnis wird auch der Leser dieser Rezeptsammlung mit 53 Rezepten bestätigt finden. Dies wird auch durch die regelmäßige Verwendung der Tomate in südlichen Ländern bestätigt. Ebenso selbstverständlich ist dort die Verwendung von Knoblauch. Gewöhnen wir uns daran – er ist gesund!

Wie üblich, mit allgemeinen Hinweisen, wurde die Mappe in die folgenden Themen unterteilt: *Suppen und Vorspeisen: mal heiß, mal kalt, Beilagen-Kombinationen, Heiße Tomaten aus dem Ofen, Gerichte aus Topf und Pfanne, Salate: knackfrische Vielfalt, Tomate für Abendgäste und auf Vorrat: Tomate im Glas.* Die Mappe ist ideal zum weiteren Ergänzen eigener Rezepte.

31 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-27-1 • € 7,00



Rezepte aus der Kartoffelküche

Die Kartoffel gehört zu den Grundnahrungsmitteln im deutschsprachigen Raum. Auf Grund ihrer Lagerfähigkeit ist sie ganzjährig zu bekommen und wird mehr oder weniger regelmäßig aufgetischt. Diese Rezeptsammlung beweist die Vielseitigkeit der Kartoffel: verschiedene Auflauf-Varianten, aus der Pfanne und dem Backofen, oder nur als Beigabe. Kartoffelsalate in neuer Zusammenstellung, herzhaft-eintöpfe, kräftige Suppen laden zum Probieren ein. Zum Schluß der Nachtisch: Stüßes aus der Kartoffel – überrascht? Alle Freunde der Kartoffel finden in dieser Rezeptsammlung auch nützliche Tipps: Was ist zu tun, wenn ... Ergänzt wird die Mappe durch eine kurze Vorstellung von bekannten Sorten und ihrer Verwendung. Die Mappe umfaßt 68 Rezepte. Sie ist ideal zum Sammeln eigener Rezepte.

39 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-25-7 • € 7,00



Nudeln satt!

»Wenn Sie der Hunger packt« ... Bei dieser Auswahl von 62 Nudelrezepten müssen Sie einfach satt werden: Lernen Sie die verschiedenen Sorten und Grundrezepte kennen, lassen Sie sich Tipps geben, wie man Nudeln lecker zubereiten kann, mit welchen Soßen sie noch besser schmecken. Satt werden sie durch Suppen und Eintöpfe oder durch heiße Aufläufe aus dem Backofen. Für die bekanntesten langen Nudeln – Spaghetti und Makkaroni – wurde in dieser Mappe ein eigenes Kapitel eingerichtet. Gefüllte Nudeln selbst herstellen? Kein Problem – frisch schmecken sie nämlich am besten. Auch Nachspeisen aus selbst gemachtem Nudelteig oder mit Nudelresten verwöhnen den Gaumen, lassen Sie sich überraschen. Spätestens bei Ihrer nächsten (Nudel-)Party schnippen Sie einen der aufgeführten, leckeren Salate. Und nun »Guten Appetit!«

36 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-32-5 • € 7,00



Lust auf Schokolade

»Jetzt könnte ich ein Stück Schokolade vernaschen!« Tja, solche Momente gibt es, finden Sie nicht?! Aber es gibt Alternativen zur Tafel Schokolade: köstliche Leckereien, die mit Schokolade hergestellt werden. In dieser Rezeptsammlung wurden rund um die Schokolade und den Kakao 69 verlockende Rezepte zusammengestellt und in Themenbereiche gegliedert: Am Anfang steht das Backen – vom Brot bis zur *Schwarzwälderkirschtorte*, es folgen Beigaben wie Cremes und Schaum, viele Schokot Getränke, gerne mit Rum, wirken anregend vor und nach dem Essen. Für Könner schlagen wir Omelette und Soufflé bei den Hauptgerichten vor. Eine Hauptrolle spielt die Schokolade bei den kleinen Leckereien: als Nachspeise oder als Süßigkeit, so zwischendurch. Diese Mappe kann mit eigenen Rezepten ergänzt werden.

32 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-30-1 • € 7,00



Lamm und Kohl, Rezepte

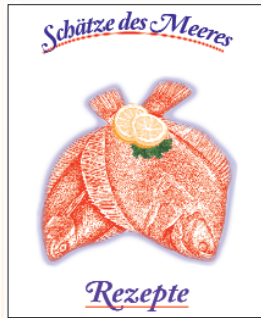
Nur zehn Prozent der Bundesbürger sollen laut Statistik Lammfleisch mögen. All diejenigen, die entdeckt haben, dass Lammfleisch eine Delikatesse auf dem Speiseplan ist, finden in der vorliegenden Mappe eine Auswahl bodenständiger Dithmarscher Rezepte. Am Rande sei bemerkt, dass z. B. die Neuseeländer das 14-fache an Lammfleisch essen, wie die Deutschen. Kommen wir zum zweiten Teil der Mappe: dem Kohl. Ebenso wie die Schafzucht ist auch der Anbau von Kohl aus Dithmarschen nicht wegzudenken. Nicht umsonst gibt es die Lamm- und Kohltage, zu denen viel Publikum anreist: Grund genug, in der vorliegenden Mappe die Kombination von insgesamt 45 Rezepten zu beiden anzubieten. Auch diese Mappe – im praktischen Schnellhefter – kann zum weiteren Ergänzen eigener Rezepte verwendet werden.

35 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-33-2 • € 7,00



Ein Pfundskerl, der Kürbis! Er ist wieder häufiger in den Gärten zu finden. Es gibt ihn in verschiedenen Sorten: die dicken pfundigen Riesenkürbisse (auch für Gespenstermasken zu verwenden), Sommerkürbisse (wie die bekannte Zucchini, mit illustren Namen wie z. B. Kaiserkürbis, Bischofsmützen, Ufos), Winterkürbis, Spaghetti-, Moschus- oder Melonenkürbis, als Chayote aus Brasilien oder als Rondini aus Afrika. Die „Arme-Leute“-Speise von früher wurde eine Zeitlang gemieden, heute hat man aber wieder Geschmack an den vielen Variationen gefunden. Sie finden den verfeinerten Kürbis in den Rubriken Vorspeise/Salate, Suppe/Beilage, Hauptgericht, Backen, Dessert Konfitüre und Eingelektes. Genau 69 Rezepte machen Ihnen in dieser Mappe den Mund wässrig. Sie ist ideal zum weiteren Ergänzen eigener Rezepte.

36 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-41-7 • € 7,00



Schätze des Meeres – Rezepte Man muss nicht lange auf einer Schatzkarte suchen: gehen Sie einfach in das nächste gute Fischgeschäft, oder auf den nächsten Markt: Sie finden dort Ihren Schatz für das kommende Feinschmehrmahl. 63 Rezepte warten darauf, von Ihnen ausprobiert zu werden. Nach den üblichen allgemeinen Hinweisen erwarten Sie in dieser Mappe folgende Kapitel: Vorspeisen, Suppen, Salate, reichlich Hauptspeisen und Eingelektes. Sie finden hier nicht nur Fisch aus der Nordsee: Aal, Barsch, Dorsch, Hering, Scholle und Steinbeißer, Krabben, Muscheln, sondern auch aus dem südlichen Binnenland und dem Ausland: Bodenseefelchen, Forelle, Garnelen, Lachs, Sardinen, Hummer, Shrimps und Thunfisch. Wie immer in dieser Reihe, lassen sich die Rezepte auch am heimischen Herd einfach zubereiten.

32 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-47-9 • € 7,00



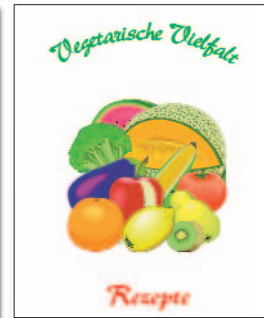
Ach du dickes Ei! Rezepte In einem alten Kinderlied ist schon von der Bedeutung, die das Ei beim Kuchenbacken hat, die Rede: »Wer will gute Kuchen backen, der muss haben sieben Sachen: Eier ...«. Der Leser mag ergänzen! Sowohl den Backwaren, als auch den Stößspeisen würde etwas Wichtiges fehlen, wäre da nicht das Ei! In 65 Prozent aller europäischen Gerichten findet sich das Ei wieder, sei es in Form von Eigelb oder Eiweiß. Roh, gekocht, »solo«, oder »mit«; das Ei ist vielseitig zu verwenden, z. B. um gute Nudeln herzustellen, die zu verfeinern oder die selbst hergestellten Salate zu bereichern. Lassen Sie sich von der Auswahl der vorliegenden 51 Rezepte überraschen. Die Sammlung ist nicht nur ein Geschenk zu Ostern, sie wird durch allgemeine Hinweise vervollständigt und ist ideal zum weiteren Ergänzen eigener Rezepte.

27 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-31-8 • € 7,00



Heiß serviert! Aufläufe, Suppen und Eintöpfe Wer Lust auf eine gehaltvolle Mahlzeit hat, muss hier zugreifen! Wie der Titel schon besagt, umfaßt diese Sammlung 63 Rezepte, die alle heiß serviert werden. Die Rezepte werden in vier Gruppen präsentiert: Zuerst die Aufläufe (haben Sie schon mal *Schwarzbrot-Trauben-Auflauf* oder süßsauren *Reisauflauf mit Äpfeln* ausprobiert?), dann folgen die Eintöpfe (wie wärs mit einem *Hasentopf* oder einem *Irish Stew*?). Eine spezielle Abteilung sind Gerichte mit Meeresfrüchten und Fisch (z. B. *Fisch-Auflauf Büsum* oder *Rindfleischsuppe mit Garnelen*). Es folgen darauf die Suppen: hierzu gehört natürlich eine *Minestrone*, oder die *Mulligatawny* – sie wird jedes Jahr beim *Dinner for One* erwähnt. Ist der Appetit gestillt? Die Mappe ist ideal zum weiteren Ergänzen eigener Rezepte.

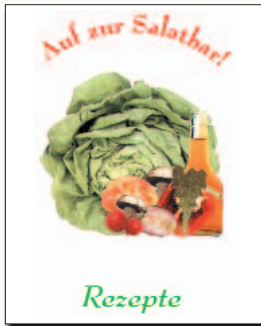
34 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-46-2 • € 7,00



Vegetarische Vielfalt, zusammengestellt von Monika Thomas In den westlichen Industrieländern ist der Anteil an Fett und Zucker in der Nahrung deutlich gestiegen. Die vorliegende Rezeptauswahl gibt Ihnen Anregungen, das Angebot der *Grünen Küche* mehr zu nutzen. Natürliche Vitamine durch Obst und Gemüse erhöhen die Lebensqualität und das Wohlbefinden. Der Einstieg in diese Sammlung beginnt mit kleinen Zwischenmahlzeiten. Es folgen leckere Hauptgerichte, alle ohne Fleisch. Ebenfalls ohne Fleisch schließt sich dann eine kleine Auswahl vegetarischer Suppen an. Nachspeisen runden die Mappe ab: z. B. *Holsteiner Apfelsuppe* und *Bayrische Creme mit Ahornsirup*. Der Leser kann in dieser Mappe 64 Rezepte kennen lernen und ausprobieren. Die Mappe ist ideal zum weiteren Ergänzen eigener Rezepte.

34 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-45-5 • € 7,00

Bestellungen per Fax rund um die Uhr unter 04331-91223: Bei Bestellung werktags vor 12.00 Uhr erfolgt die Auslieferung noch am selben Tag!



Auf zur Salatbar!

Wer an dieser Salatbar ankommt, hat die Qual der Wahl: in unserem großen Salat-ABC können Sie zwischen 59 Salatrezepten aussuchen: grüne Salate, Salate mit Nudeln, Kartoffeln, mit Paprika, Pilzen, Tomaten, Salate mit Obst, wie Bananen, Orangen oder Salate mit Käse oder Nüssen. Und dies ist nicht genug: neun feine Saucen stehen zur Krönung bereit. Bei diesem Angebot möchte man mehr über Salate wissen. In dieser Mappe werden die bekanntesten Salatarten und dazu geeignete Gemüsearten beschrieben. Außerdem erfährt der Leser Wissenswertes über Öl und Essig. So mit den Grundlagen gestärkt, treten wir gern an die Salatbar, sei es Sommer, sei es Winter. Guten Appetit. Die Mappe ist ideal zum Ergänzen eigener Rezepte.

29 Seiten • DIN A4 Mappe
978-3-928143-51-6 • € 7,00



Das kleine ABC der Heilkräuter

Lang In einer Welt, die die schädlichen Auswirkungen der Lebensmittelverfälschung und Medikamentenflut kritisch zu betrachten gelernt hat, ist zu erkennen, dass der Mensch bei aller Modernität zu den natürlichen Quellen zurückfinden möchte. Die vorliegende Mappe soll einen kleinen Einblick in die Kräutervelt vermitteln. Gedacht ist sie als Anregung, die darin befindlichen Anleitungen zum Sammeln und Verarbeiten von Heil- und Würzmitteln auszuprobieren. Nachfolgend ein Auszug aus dem Inhaltsverzeichnis: Anlegen einer Kräuterspirale, eines Bauerngartens, geeignete Nachbarpflanzen, Sammeln und Konservieren, Zubereitungsarten; Heilpflanzen ABC; Beschwerden und ihre Heilmittel; Rezepte für Getränke, Marmeladen, Öl und Essig; Kräuter für Badeöle, Duftmischungen.

34 Seiten • DIN A4 Mappe •
978-3-928143-42-4 • € 7,00



Essen mit Köpfchen:

Spargel
Wenn von jungem Gemüse die Rede ist, so muß der Spargel dazugerechnet werden, kann man doch schon ab Mitte April variantenreiche Gerichte ausprobieren. Das Spargil „klassisch“ mit Schinken und Sauce Hollandaise selbstverständlich in der Rezeptsammlung mit aufgenommen ist, ist nicht weiter verwunderlich, aber daß es auch einmal Schinkenmus zu Spargel sein kann, will erst ausprobiert sein. 63 Rezepte von Vorspeisen über Hauptgerichte, wie z. B. auch Aufläufe, zeigen die Vielfalt der Zubereitungsmöglichkeiten des Vitamin- und Mineralstoffreichen Frühjahrsgemüse, das bis Mitte Juni auch Gourmets verwöhnen kann.

33 Seiten • DIN A4 Mappe •
978-3-928143-63-9 • € 7,00



Kuchen ABC

Nachgefragt, welche Tätigkeit den meisten Menschen in der Küche am ehesten liegt, steht das Backen an erster Stelle. Im Gegensatz zum Kochen sind es fast ausschließlich die Frauen, die etwas Neues für die Kaffeetafel zaubern mögen. Bei der Reichhaltigkeit der 60 Rezepte des Kuchen-ABC's mag es auch schon einmal sein, dass die Herren nicht nur am Probieren Interesse haben! Das Angebot an Kuchenrezepten reicht tatsächlich von A bis Z, vom Apfel-Kokoskuchen bis zum Zimtkuchen preußischer Art. Tortenrezepte sind in der Sammlung ebenfalls enthalten. An den Liebhaber von Obst ist u. a. mit einem Pflaumen-Käsekuchen oder einer Erdbeer-Marzipantorte gedacht, ebenso wie der Freund von Nüssen und Schokolade bei einem Nusskranz auf seine Kosten kommt.

36 Seiten • DIN A4 Mappe
978-3-928143-43-1 • € 7,00



Frühstücken mit feinen Konfitüren & Marmeladen

Sommerzeit – herrliche Einkochzeit! Zeit, die leckersten Gelees, Marmeladen und Konfitüren auszuprobieren. Die vorliegende Rezeptmappe beinhaltet 87 Vorschläge, sich die Sommersonne ins Glas zu holen. Angefangen bei einer einfachen Zwei-Frucht-Marmelade bis zu einer „feingeistigen“ Konfitüre hier ein paar Beispiele: Aprikosenkonfitüre mit Bananen, Apfelzweitschgenkonfitüre mit Wein, Erdbeerkonfitüre mit Grand-Marnier oder ein Himbeer-Feigen-Gelee. Unbekannt mag auch das Rezept von Johannisbeergelee mit Campari sein. Liebhaber von Beerenfrüchten wie Erdbeeren und Himbeeren finden hier u. a. eine Erdbeerkonfitüre mit Grand-Marnier oder ein Himbeer-Feigen-Gelee. Was sollte man noch weiter aufzählen? Am besten probiert man sie alle aus.

29 Seiten • DIN A4 Mappe •
978-3-928143-64-5 • € 7,00

Bestellungen per Fax rund um die Uhr unter 04331-91223: Bei Bestellung werktags vor 12.00 Uhr erfolgt die Auslieferung noch am selben Tag!



Machs mit Milch

Wie der Titel der Sammlung schon ankündigt, ist Milch die Grundlage für die aufgeführten 68 Rezepte, ob in Form von Vollmilch oder weiterverarbeitet als Buttermilch, Joghurt, Keir, Sahne, Schmant oder Quark. Lang ist die Liste der Milch-Mix-Getränke, die nicht nur wohl-schmeckend sind, sondern auch Garant für Gesundheit im Glas. Leichte, köstliche Desserts lassen sich zubereiten. Erfrischend an warmen Tagen ist eine kalte Joghurtsuppe mit Räucherlachs und Radieschen. Kuchen- und Tortenliebhaber kommen auf ihre Kosten bei Rezepten für eine Schmanttorte oder einer Quarktorte mit Apricot-Brandy. Pikant schmeckt Quark angemacht mit Kräutern oder mit Zucchini als Zucchini-Tsatsiki. Leichte Quarkspeisen wie die mit Früchten oder mit Nuss sind zu allen Jahreszeiten ein beliebter Nachtisch.

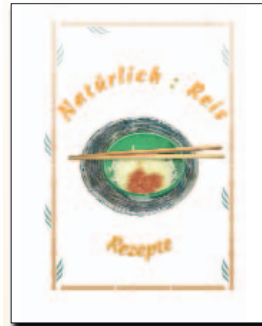
34 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-67-7 • € 7,00



Die Getränkekarte bitte

Wer einen Blick in die Getränke-karte mit 113 Rezepten wirft, wird erstaunt sein, welche Vielfalt er dort vorfindet. Das Angebot reicht von kalten Getränken, wie Kiwi-Limonade, zu heißen, wie dem Irish Coffee, von alkoholfreien, wie dem Ananas-Apfel-Trunk, bis zu Getränken mit Prozenten wie der Schokolade mit Mokka-Likör. Wer Ausschau nach einem Fitness-Drink wie dem Gurken-Power-Shake hält, ist hier ebenso richtig wie der, der für die späte Stunde einen Cocktail oder ein Gläschen Likör sucht. Auch für Parties und Feste ist getränkemäßig gut gesorgt, denn Bowlenrezepte für den Sommer und Punschrezepte für kalte Tage sind vorhanden. Zur blauen Stunde bietet die Cocktailbar den „blonden Engel“ mit Eierlikör zubereitet, oder eine „Bloody Mary“, gewürzt mit schwarzem Pfeffer.

37 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-68-4 • € 7,00



Natürlich: Reis

Ursprünglich stammt der Reis wahrscheinlich aus Indien und Indochina. Ungefähr 7000 Reissorten sind bekannt. Als Beilage zu Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse oder Einlage in Suppen und Eintöpfen, erfreut sich der Reis hierzulande wachsender Beliebtheit. Der geschliffene Reis wird ebenso gerne verwandt wie der Naturreis, der vitaminhaltiger ist. In der vorliegenden Sammlung sind einfache, auch preiswerte Reisgerichte vorgestellt. In der Hauptsache findet Reis Verwendung in pikanter Art wie zum Beispiel bei den gut bis scharf gewürzten Gerichten, wobei Peperoni und Chiligewürz eine Rolle spielen. Mit Lauch, Erbsen und Möhren, Pilzen und Mais ergibt sich ein leichter Mittagsteis. Herzhaft zu Gehacktem, fein im Geschmack mit Lachs oder Forelle, ist der Reis ein beliebtes Nahrungsmittel. Reissüßspeisen runden die Mappe ab.

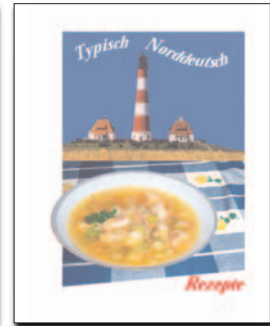
31 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-72-1 • € 7,00



Pflaume/Zwetsche

Wer liebt sie nicht ... die sommerreifen Pflaumen? Zu saftigen Blechkuchen verarbeitet oder als Kompott zu einer sahnigen Creme serviert? Die vorliegende Sammlung köstlicher Rezepte zeigt die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten von Pflaumen und Zwetschen, von Früchten, die sich nicht nur in der Form, sondern auch in der Ablösung vom Stein unterscheiden. Von Pflaumenauflauf mit Schmantguss über Zwetschenaufbau mit Karamell, führt das Angebot hin zu Pflaumen-kopenhagener und Zwetschen-Hosenusskuchen. Bei den Torten fällt die Auswahl schwer, gibt es doch u. a. eine Pflaumen-Wallnusstorte oder die Torte mit Johannisbeergeuß. Einkochtes und Eingelegetes dürfen bei den 55 Rezepten nicht fehlen. Dazu gehört die Pflaume in Rotwein ebenso wie ein Zwetschen-Birnen-Gelee.

37 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-69-1 • € 7,00



Typisch Norddeutsch

Birnen, Bohnen und Speck, Mehlbündel, Ofenkater und Rote Grütze mit Sahne ... All diese insgesamt 59 schmackhaften Gerichte aus dem Norden Deutschlands finden sich in der vorliegenden Rezeptmappe. Für den kleinen Appetit gibt's Apfelplannkuchen oder schon etwas pikanter: Matjesfilets nach Hausfrauenart. Zu Mittag wären herzhafte Suppen und Eintöpfe angezeigt, so z. B. die Hamburger Aalsuppe oder ein Kohlentopf aus Dithmarscher Gegend. Grünkohl, Rübennus und Schwarz-Sauer sind bewährte Saisongerichte, die das Land am Meer zu bieten hat. Auch der Nachtisch läßt keine Wünsche offen: Neben den Varianten für die Rote Grütze gibt es auch das Rezept für Klütten mit Sirup. Damit ist noch nicht Schluss, denn ein Schlehenlikör zum Nachtisch kann ebenso serviert werden wie die „Tote Tante“.

30 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-50-9 • € 7,00

Bestellungen per Fax rund um die Uhr unter 04331-91223: Bei Bestellung werktags vor 12.00 Uhr erfolgt die Auslieferung noch am selben Tag!



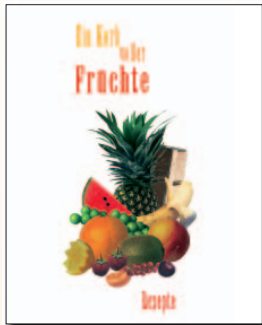
55 köstliche Desserts

Ein Blick auf das umfangreiche Inhaltsverzeichnis zeigt, dass es sich bei den Rezepten köstlicher Desserts um Süßspeisen mit Früchten wie Aprikosen, Erdbeeren, Kiwis, Orangen, Pfäumen und vielen anderen dreht. Vergessen werden dürfen nicht die Leckereien, die aus sahnigfrischem Quark oder Joghurt zubereitet werden. Auch die Sahne darf nicht fehlen. So freuen sich Genießer nicht nur sonntags auf Pfirsiche mit Johannisbeersahne oder einen Aprikosenraum, sondern schlemmern auch gerne zwischendurch einen fruchtigen Brombeer-Nektarinen-Salat oder etwas süßes wie es das finnische Nußdessert oder eine türkische Mandelcreme bietet.

55 köstliche Desserts warten auf Ausprobieren.

Lassen Sie sich verführen und genießen Sie!

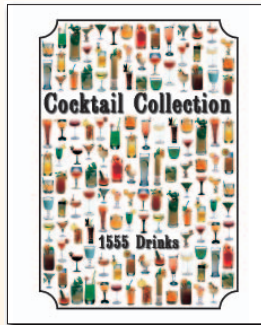
27 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-73-8 • € 7,00



Ein Korb voller Früchte

Wie im Paradiesgarten, so kann der Genießer schwelgen, wenn er sich daran macht, 54 köstliche Rezepte von ausgesuchten Früchten zu probieren. Nicht nur heimischen Obst wie Birne, Erdbeere, Himbeere und Johannisbeere gilt die Aufmerksamkeit: In sommerlichen Obstsalaten, als Belag auf Tartes, zu Sorbets verwendet oder in Teig ausgebacken. Besonderer Augenmerk verdient der überwiegende Teil der Rezepte, da viele Exoten den Vorrang haben. Das Rezept für einen Cherimoya-Salat findet sich ebenso wie die Anleitung zu einem Granatapfel-dessert, einer Guaven-Apfel-Pie, einem Sorbet aus Kakifrüchten. Genug, um sich der leckeren Verführung hinzugeben. Den krönenden Abschluß der Schlemmerrezepte bildet eine typische Zitronen-Limetten-Torte. Freuen Sie sich schon jetzt auf all die Köstlichkeiten.

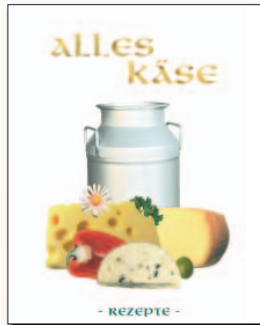
31 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-71-4 • € 7,00



Cocktail Collection,

1555 Drimls
 Diese Cocktail Sammlung mit 1555 alkoholischen Cocktails gibt genug "Stoff" zum Kennenlernen und ist eine unerschöpfliche Quelle zum Ausprobieren. Das Register und die alphabetische Sortierung garantieren zudem, dass Sie Ihren Wunschdrink – je nach Anlaß oder Stimmung – schnell finden. Zusätzlich enthält die Sammlung ein kleines Lexikon mit Fachbegriffen und Getränkearten. Damit mehr Raum für das Wichtigste – die Rezeptur – bleibt, wurde auf Fotos und ausführlichen Beschreibungen verzichtet. Seien Sie kreativ. Platz für Ihre Notizen ist vorhanden, sodaß Sie Ihre Variationen und Creationen ergänzen können.

80 Seiten • DIN A4 • im Schnellhefter: 978-3-928143-74-5 • € 12,60 im Ringordner: 978-3-928143-61-5 • € 14,60



Alles Käse

Eine kleine Käsekunde am Anfang der Rezeptsammlung, gibt Auskunft über die vielseitigsten Käsegruppen, wie z. B. über halbfeste Schnitt- und Hartkäsesorten. Auch werden Schimmelkäsesorten in der Warenkunde nach Herkunft und Geschmack beschrieben. Käse hat den Vorzug, dass er das ganze Jahr über verfügbar ist und sowohl bei einem sommerlichen Obstsalat mit Käsestiften als auch in Kombination mit Kirschtomaten als Grillbeilage geeignet ist. Besonders beliebt ist mit Käse überbackenes Gemüse, ob es Auberginen, Bokkoli oder Zucchini sind. Käsesaucen sind leicht zu zaubern und sind das I-Tüpfelchen bei Gemüse und Fisch. Alles im allem sorgt die Mappe, die siebenundfünfzig Rezepte enthält dafür, dass der Käseliebhaber voll auf seinen Geschmack kommt. Einfach einmal ausprobieren!

33 Seiten • DIN A4 Mappa • 978-3-928143-01-1 • € 7,00



Einmal Querbeet

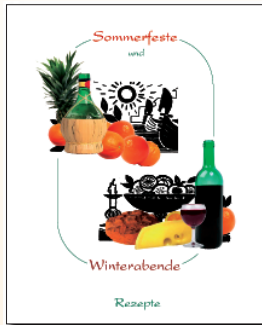
Wie der Titel vermuten lässt, gelingt in der vorliegenden Sammlung eine Auswahl von Rezepten, die aus den bereits vorhandenen Mappen getroffen worden ist. So richtig etwas für *Einsteiger*. Begonnen wird mit Getränken, kalt wie heiß, es gibt Vorschläge zu Vorspeisen. Die Liste der Hauptgerichte ist lang: Reisrezepte, Nudeln und Kartoffelgerichte gehören auf den Plan, Gemüse erweitert das Programm, Fischrezepte und Rezepte aus der Mappe *Lamm & Kohl* ergänzen die Auswahl an Hauptgerichten. Verschiedene Desserts und die Zubereitung eines fruchtigen Nachtisches beschließen den Hauptteil der Mappe. Käse verschiedener Sorten verführen danach. Unter der Rubrik *Sonstiges* folgt die Anleitung zum Kuchenbacken, zur Herstellung von Konfitüren und aus *Mach's mit Milch* ein süßes und ein herzhaftes Rezept.

33 Seiten • DIN A4 Mappa • 978-3-928143-05-9 • € 7,00



Hackfleisch und Geschnetzeltes

Nichts ist in der schnellen Küche beliebter als die Zubereitung von Hackfleisch. Wie im Handumdrehen gelingen Frikadellen bzw. Fleischküchle und herzhafte Hackfleischpfannen mit Gemüse. Für Partygäste gibt es Hackfleischchoto oder Hack-Kartoffel-Lasagne. Königsberger Klopse und Kohlröhladen sind gute Hausmannskost. Ausländische Gerichte finden mit Chili con Carne, Mexiko-Reis und Hack Chop Suey Eingang in die Sammlung mit insgesamt 62 Rezepten, die mit Geschnetzelten à la Dijon oder nach Züricher Art abschließt. Ein herzhaftes Ergebnis.
35 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-06-6 • € 7,00



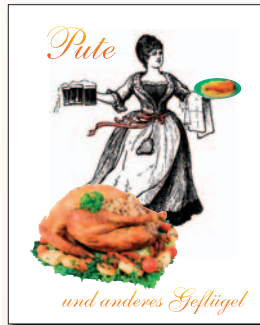
Sommerfeste und Winterabende

Jeder Jahreszeit ist etwas Gutes abzugewinnen – auch in Hinblick auf Rezepte: Sommerfeste sind Anlaß zu Grillfesten einzuladen. Leckere Salate zu Spare Ribs, Lamm und Schweinekoteletts sind angesagt. Ananas-Honig-Sauce, Grillsauce mit Honig oder extra scharf dürfen ebensowenig wie Chutneys und Relish fehlen. Dips, milde mit Käse zubereitet oder feurig scharf mit Chilischoten gehören wie raffinierte Saucen zu jeder Grillparty. Im Winter freut sich der Gast über herzhaftere Gerichte wie Flammkuchen, Lasagne und Köstlichkeiten wie überbackene Tomaten, gefüllte Zwiebeln oder Auberginen in Sahnesauce zu ofenfrischen Baguette.
33 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-14-1 • € 7,00



Gutes vom Huhn

Beliebt ist heutzutage das küchenfertig aufbereitete Angebot an Geflügel bzw. Geflügelteilen. Vielseitig und preiswert lassen sich die Rezepte dieser Sammlung nachkochen. Es gibt Rezepte für den kleinen Appetit, wie z. B. Curry-Hähnchen kalt zu essen, oder gegrillte Hähnchenspieße mit Ananas. Auch die Hühnerbrühe mit Eierstich gehört hierzu. Geflügel kann vorzüglich für Hauptgerichte verarbeitet werden, gegrillt, gekocht, geschmort oder im Wok zubereitet, bietet dieses Fleisch immer eine willkommene Abwechslung auf dem Speiseplan. Hähnchen mit unterschiedlichen Füllungen wie z. B. mit Geflügelleber oder Bratwurstbrät, findet seinen Liebhaber ebenso wie den, der südländische Rezepte bevorzugt.
33 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-75-2 • € 7,00



Pute und andere Geflügel

23 Rezepte zum Thema Pute leiten die Sammlung ein. Ob würzig mit Spinat gefüllt oder mit mexikanischer scharfer Sauce, es sind noch andere interessante Geschmacksrichtungen beschrieben. Etwa bei der Putenbrust in Kiwi-Sahne-Sauce oder fruchtig, wie beim Putenrollbraten à la Orange. Die Sammlung wird fortgesetzt mit anderen Geflügelarten wie Ente, Fasan, Gans und abschließend mit Huhn. Die interessierte Köchin / der Koch kann die Ente mit Apfel-Ingwer-Füllung erwarten oder Entenbrust zu Grapefruitessalat. Fasänenbrust in fruchtiger Sauce mit Schwips oder herzhaft im Speckhemd. 41 Rezepte sind in der Mappe zu finden, inklusive der Gänsekeule zur Kartoffel-Apfel-Pfanne. Und über eine knusprig gebratenen Martinsgans freut sich ein Feinschmecker ebenso wie über Ingwerhuhn mit Champignons oder eine Estragon-Poularde.
34 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-76-9 • € 7,00



Mögen Sie Wild?

Die moderne Verarbeitungs- und Kühltechnik erlaubt es uns heute, Wild nicht nur zu vorgegebenen Zeiten zubereiten zu können, sondern steht Liebhabern von Kaninchen, Hase, Wildschwein, Reh und Hirsch das ganze Jahr über zur Verfügung. In der vorliegenden Sammlung sind außer den genannten Arten auch Federwild wie Rebhuhn, Taube und Wachteln berücksichtigt. Nach allgemeinen Hinweisen zum Spicken, Beizen und Marinieren findet der Wildbret-Freund unter anderem Schmorkaninchen nach französischer Art in Wein zubereitet, wie auch Hasenfilet mit einer Trauben-Rosinen-Sauce. Der kräftige Geschmack von Wildschwein wird z. B. bei einem Braten von einer Apfel-Nußkruste unterstrichen, oder durch den fein süßen Geschmack von Pflaumen, Orange-äpfeln, Rosinen und Pinienkerne zum Tragen gebracht.
37 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-78-3 • € 7,00



Kochen und Backen für Diabetiker und deren Familien

Die Ernährung von Diabetikern ist nicht so weit entfernt von der Küche, die gesunden Menschen zu empfehlen ist. So sollte auch hier auf frisches Obst und Gemüse, auf frische Kräuter, statt fertige Gewürzmischungen geachtet werden. Damit lassen sich die Zusatzstoffe, oft Zucker, bei Konserven vermeiden. Frisch ist auch die Devise beim Einkauf von Fleisch, Wurstwaren und Fisch. Den beliebten Zugaben von Tomatenketchup oder Majonaise finden hervorragenden Ersatz durch Dips oder frisch angerichteten Quark. Gesundheitsförderlich ist die Anwendung von Obstessig und pflanzlichen Fetten und Ölen, wobei hier gilt, weniger aber gut.

31 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-77-6 • € 7,00



Ernähre dich ausgewogen, Rezepte auch für Diabetiker!

Mit Blick auf das Überangebot von Nahrungsmitteln ist es heute nicht einfach, sich ausgewogen zu ernähren. Fett & Zucker sind die Hauptursachen für die Zunahme an Körpergewicht. Die Rezeptauswahl will Hilfestellung geben sich gesund & wohlschmeckend zu ernähren. Rubriken: Backen, Salate, Suppen, kleine Gerichte, Desserts. So kann ein Quark-Ölteig (bei den Aprikosen-Quarktaschen) genauso gut gelingen, wie ein mit Vollkornmehl gebackener Apfelkuchen. Es ist wichtig, ein gesundes pflanzliches Öl zu verwenden; dann gelingen der bunte Avocado-Salat ebenso wie ein Tomatensalat mit Pfefferminze. Suppen, gekocht mit frischem Gemüse, wie zum Beispiel eine Lauchsuppe, oder eine Zucchini-Suppe mit Crème fraîche. Für den kleinen Appetit: Hacklößchen in Zitronensauce, Spaghettigericht mit Champignons.

33 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-81-3 • € 7,00



Weihnachts-Bäckerei

Wer könnte sich dem Zauber der Advents- und Weihnachtszeit mit all Ihren Köstlichkeiten entziehen? Da verbreiten sich gewürzschwere Düfte wie zu keiner anderen Jahreszeit. Von Anisplätzchen bis Zimsternen bietet diese Rezeptauswahl z. B. dänische Jultkugeln, englischen Fruchtekuchen, Florentiner Schnitten und vieles mehr. Nüsse, Mandeln, Schokolade, Ingwer lassen Nußblebkuchen, Mandeltaler, Schoko-Cassata-Schnitten oder Ingwersterne entstehen. 50 Rezepte.

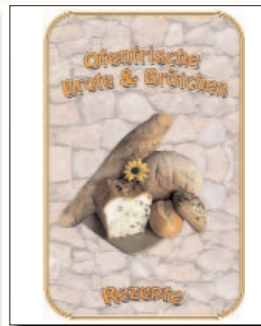
38 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-80-6 • € 7,00



Kochen und Backen zur Weihnachtszeit

Nichts ist in der Weihnachtszeit schöner, als dass der Duft von Gebäck durchs Haus zieht. Gewürze wie Anis, Kardamom und Zimt haben Hochkonjunktur. Aachener Printen, Mandelgebäck und Rumkuchen sind u. a. die Köstlichkeiten, denen nur schwer zu widerstehen ist. Gebraten und gekocht werden kann nach Anleitung Ente, Fasan nach Elsaßer Art. Wer Fisch liebt, dem wird der Hecht nach Badenser Art empfohlen. Alternativen dazu sind Braten vom Rind und Schwein. Beilagen, wie gefüllte Champignons oder herzhafte Cashew-Nuss-Törtchen, sind unter der Rubrik Diverses zu finden, wie auch der Ingwer gefüllte Bratapfel oder die nicht ganz einfach herzustellende Crème Caramell. Verwöhnen Sie Ihre Lieben zu den Festtagen mit weiteren Köstlichkeiten dieser Sammlung.

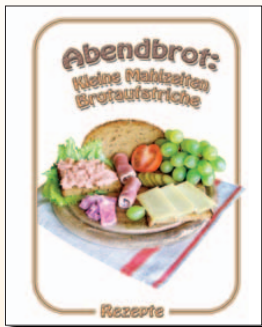
38 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-79-0 • € 7,00



Ofenfrische Brote & Brötchen

Der Verbrauch an Brotgetreideerzeugnissen betrug 1983/84 in Deutschland je Einwohner 64,3 kg. Brot wird seit dem Altertum gebacken, seit dem 9. Jahrhundert ist das Backen ein selbständiges Gewerbe. Frische Brote oder Brötchen werden aus Hafer, Gerste, Roggen oder oft aus Weizen hergestellt. Brot galt bei einigen Völkern als heilig, worauf die zahlreichen Festgebäcke, die Gebildebrote und viele Sitten, z. B. das Bekreuzigen beim Anschnitt des Brotes hinweisen. Mit dieser Rezeptsammlung geben wir Ihnen die Möglichkeit 49 verschiedene Brote und 18 Brötchenarten selber ofenfrisch herzustellen. Durch Abwandlung der Rezepte bzw. durch Austausch oder Ergänzung von Zutaten, erweitern Sie die Vielfalt beim täglichen Frühstück oder Abendbrot. Ofenfrisch schmeckt es doch am besten.

34 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-82-0 • € 7,00

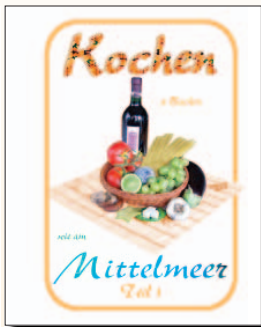


Abendbrot: Kleine Mahlzeiten und Brotaufstriche

Das Ende des Tages naht, der Appetit auf die kleine leckere Belohnung am Abend wird größer. Damit nicht immer die selben Lebensmittel gegessen werden müssen, sorgen wir mit dieser Rezeptsammlung für Abwechslung bei Ihrem Abendbrot:

In dem ersten und zweiten Teil der Sammlung runden kleine Happen, leicht herzustellende Mahlzeiten oder leckere selbstgemachte Salate das Ende des Tages ab. Im dritten Teil dieser Sammlung finden Sie viele neue und alte – aber immer selbst hergestellte – Brotaufstriche: Selbst gemacht und verfeinert schmeckt doppelt gut.

32 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-83-7 • € 7,00



Kochen (und Backen) wie am Mittelmeer, Teil 1

Zusammengestellt von Birgit Ringlein und Susan Dentel. Die Autorinnen haben aus den Ländern rund ums Mittelmeer eine Vielzahl von Rezepten mit nach Hause gebracht. In zwei Teilen stellen Sie uns Gerichte aus Spanien, Italien, den Balkanländern, Griechenland, Türkei, Libanon, Israel, Ägypten, Tunesien und Marokko vor. Im ersten Teil der „Kochen wie am Mittelmeer“-Reihe haben sie mediterrane Speisen zu den Themen Backen, Beigaben, Salate, Für den kleinen Appetit, Eingelegtes & Pasteten und Dessert zusammengestellt. Im zweiten Teil der Reihe präsentieren sie eine Auswahl an Suppen, Aufläufen und Hauptgerichten..

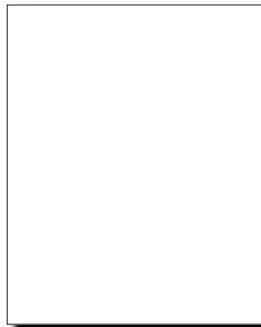
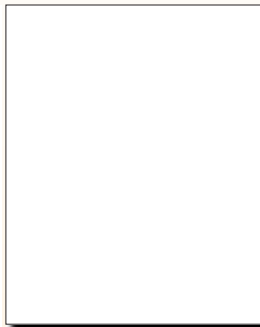
36 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-84-4 • € 7,00

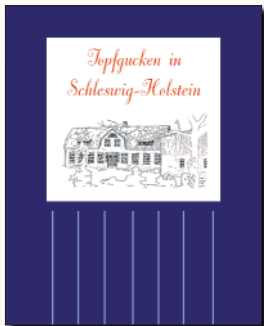


Kochen wie am Mittelmeer, Teil 2

Zusammengestellt von Birgit Ringlein und Susan Dentel. Die Autorinnen haben aus den Ländern rund ums Mittelmeer eine Vielzahl von Rezepten mit nach Hause gebracht. In zwei Teilen stellen Sie uns Gerichte aus Spanien, Italien, den Balkanländern, Griechenland, Türkei, Libanon, Israel, Ägypten, Tunesien und Marokko vor. Im ersten Teil der „Kochen wie am Mittelmeer“-Reihe haben sie mediterrane Speisen zu den Themen Backen, Beigaben, Salate, Für den kleinen Appetit, Eingelegtes & Pasteten und Dessert zusammengestellt. Im zweiten Teil der Reihe präsentieren sie eine Auswahl an Suppen, Aufläufen und Hauptgerichten..

36 Seiten • DIN A4 Mappe • 978-3-928143-85-1 • € 7,00

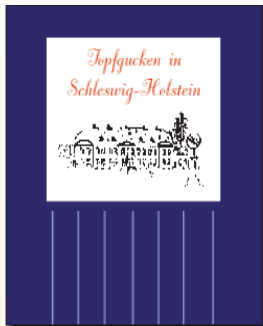




Topfgucken in Schleswig-Holstein – Gasthof Unewatt, herausgegeben von Elsbeth und Peter Hansen

Ein kleines Dorf in Angeln macht von sich Reden: das historische Dorf bei Flensburg wirt mit den Kochkünsten seines Gastwirt-Ehepaars: »Wenn Sie dieses Büchlein in die Hand nehmen, möchten wir Sie nicht zu einem Meisterschaftskochen animieren. Vielmehr möchten wir, dass Sie in einer ruhigen Stunde Ihren Besuch bei uns noch einmal Revue passieren lassen. Die nachfolgenden Rezepturen mögen Sie inspirieren, etwas nachzukochen. Dabei können Sie Ihre eigene persönliche Note einbringen. Deshalb haben wir bewußt von zu engen *Grammangaben* etc. abgesehen«. Diese Rezepture aus der Speisekarte des Gasthauses Unewatt müssen Sie einfach ausprobieren, verwöhnen Sie Ihre Gäste! Guten Appetit.

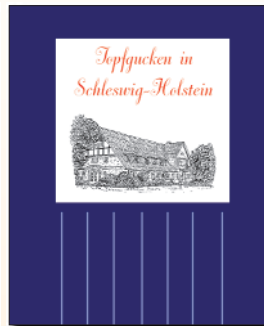
24 Seiten • DIN A5 geheftet • 978-3-928143-44-8 • € 8,00



Topfgucken in Schleswig-Holstein – Missunder Fährhaus, herausgegeben von Melitta Jöns und Holger Hagge

Ein kleiner Ort, idyllisch an der Schlei bei Schleswig gelegen, ist attraktives Ausflugsziel für den, den der Weg zum Missunder Fährhaus führt. Auszüge aus Aufzeichnungen von Albert Reiche aus Brodersby zeigen die historische Entwicklung der Fährstelle aus kriegerischen Tagen bis zur touristischen Attraktion von heute. Die vorliegende Broschüre ist dem Haus und den Kochkünsten von Holger Hagge gewidmet. Seine Rezepte müssen Sie einfach ausprobieren: z. B. Angeldorsch in Senfsauce oder Muscheln im Sud. Für das Missunder Fährhaus verantwortlich zeichnet Melitta Jöns. Zusätzlich organisiert sie Feste und Veranstaltungen, wie zum Beispiel die Heringstage und Fahrten auf der Schlei.

24 Seiten • DIN A5 geheftet • 978-3-928143-57-8 • € 8,00



Topfgucken in Schleswig-Holstein – Landhaus Wolfskrug, herausgegeben von Liese-Lotte und Norbert Sausmikat

Am Wittensee, im Naturpark Hüttenberger Berge gelegen, befindet sich das Landhaus Wolfskrug. Zusammen mit seiner Frau Liese-Lotte, sorgt Norbert Sausmikat, der im Rahmen des Schleswig-Holstein-Tages sogar mit einer Goldmedaille ausgezeichnet wurde, für die Gastlichkeit des Hauses. Highlights sind vom Ehepaar Sausmikat organisierte Hauskonzerte, Literaturabende und Modenschauen. Eine gehobene regionale Küche erwartet auch verwöhnte Gäste. In stilvollem Ambiente wird Wild, Geflügel oder Fisch in ebenso raffinierter Zubereitung serviert, wie auch Desserts und Kuchen nach hauseigenen Rezepten. Mit einer Auswahl von Rezepten des Landhauses Wolfskrug verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste! Gutes Gelingen.

24 Seiten • DIN A5 geheftet • 978-3-928143-55-4 • € 8,00



Topfgucken in Niedersachsen – Botheler Landhaus, herausgegeben von Iris Precht-Hallé und Pierre Hallé

Im Landkreis Rothenburg (Wümme) gelegen, ist die Ortschaft Bothel. Dorthin zieht es Gäste, für die das Botheler Landhaus von Iris Precht-Hallé und ihrem Mann Pierre eine gute Adresse ist, wenn es um niedersächsische Landhausküche geht. Die Küchenchefin bevorzugt Gerichte wie Heidschnuckenleber auf Sellerieschaum mit Speckpflaumen oder Ente mit Calvadosrahmsauce und Hagebutten-Äpfeln. Diese machen Appetit auf weitere Geheimtipps der Speisekarte von Iris Precht-Hallé, die schon mehrfach Gast in der Sendung ARD-Büffet war. Neben den vorzüglichen Hauptgerichten probiert sie auch gerne Desserts. Ein Grund mehr, die köstlichen Rezepte selbst nachzuarbeiten.

24 Seiten • DIN A5 geheftet • 978-3-928143-60-8 • € 8,00



Topfgucken in Schleswig-Holstein – Hotel Herzog Friedrich, Friedrichstadt, herausgegeben von Holger Heß und Heidrun Antje Schäfer

Friedrichstadt, zwischen Eider und Treene gelegen, ist für den Gast, der die Westküste Schleswig-Holsteins besucht ein lohnendes Ziel. Von Grachten durchzogen, erinnert der Ort an seine holländischen Gründer. Gastlichkeit wird in Friedrichstadt groß geschrieben. In dem von Heidrun Antje Schäfer und Windfried Ratajczak geführten Hotel bewirbt der Küchenchef Holger Heß seine Gäste mit einem ausgewogenen Angebot guter regionaler Produkte. So hat er die Zandertage, an denen sich weitere Gastronomen beteiligen, mit ins Leben gerufen. Fleisch und Geflügel stehen ebenso auf der Karte. Zum Nacharbeiten hat Holger Heß eine Auswahl seiner Rezepte zusammengestellt.

24 Seiten • DIN A5 geheftet • 978-3-928143-00-4 • € 8,00

Bestellungen per Fax rund um die Uhr unter 04331-91223: Bei Bestellung werktags vor 12.00 Uhr erfolgt die Auslieferung noch am selben Tag!



Weihnachten - festliche Zeit. Gedichte und Plätzchenrezepte

Ein Geschenktipp für den Advent! Das vorliegende Geschenkbändchen macht schon die Vorweihnachtszeit zu etwas Besonderem: Es beinhaltet neben altbewährten Plätzchenrezepten wie Vanillekipferl und Mandelmürbchen, Zimtecken und Haselnußmakronen auch Gedichte.

Wer erinnert sich nicht gerne an die stimmungsvollen Bilder seiner Kindheit, an gemütliche Winterabende, mit Bratäpfeln im Ofen? Alter Tradition folgend, ist es auch in unseren Tagen geheimnisvoll, Barbarazweige aufblühen zu sehen und in alten Gedichten zu lesen oder sie gar aufsagen zu können, wie zum Beispiel die berühmten Verse von Joseph Frhr. von Eichendorff:

„Markt und Straßen stehn verlasen,
still erleuchtet jedes Haus ...“

**24 Seiten • DIN A5 geheftet •
978-3-928143-17-2 • € 8,00**



Fleedertee – Mudder mi deit de Buuk so we! von Hans Her- mann Storm. Aus der Reihe: Weeßt noch?

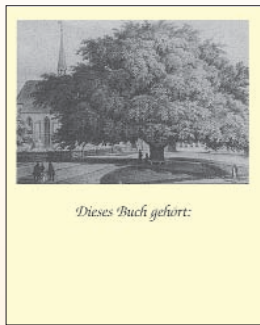
In dem Büchlein Fleedertee erfährt der Leser zunächst auf Plattdüütsch, dass das Wissen um die Heilkraft von Pflanzen seit Jahrhunderten bekannt ist. Die sogenannten „Krutwievers“ konnten Salben und Tees zum Lindern unterschiedlichster Beschwerden herstellen. Die Rezepturen wurden mündlich von Generation zu Generation weitergegeben. In der kleinen Abhandlung von Hans Hermann Storm erfährt der Leser außer von der Heilkraft des Holunders, auch von Elhorn oder Hilleboom, zusätzlich etwas über den Huflattig, das Schneeglöckchen und die sogenannte Kuckusblume. Wer aber weniger gut mit dem Lesen von Plattdüütsch zurecht kommt, für den ist die Übertragung ins Hochdeutsche gedacht.

**12 Seiten • DIN A5 geheftet •
978-3-928143-02-8 • € 5,00**

Bestellungen per Fax rund um die Uhr unter 0 43 31 - 9 12 23: Bei Bestellung werktags vor 12.00 Uhr erfolgt die Auslieferung noch am selben Tag!



Familien-Planer Wer macht was, und wann? Hast du am so und sovielten Zeit für mich? – In der heutigen Zeit häufen sich die Termine! Jetzt heißt es: Termin-Überblick bewahren! Mit dem neuen Planer können Sie und Ihre Familie (bis zu fünf Personen) jeden Tag sofort feststellen, was, wann und wo er etwas vor hat. Zunächst sucht sich jeder sein Farbfeld aus und trägt seinen Namen oder ein Zeichen ein! Wochenweise tragen Sie dann all Ihre Termine oder wichtigen Ereignisse in Ihre persönliche Zeile ein. Sie haben anschließend zwei Wochen pro Seite im Blickfeld.
Die Besonderheit dieses Planers ist: Er gilt für mindestens 52 Wochen – vom Kaufdatum ab! Wenn Sie ihn zum Beispiel zu Ostern kaufen, bekommen Sie die Blätter bis Ostern des nächsten Jahres, von Sommer zu Sommer oder von Herbst zu Herbst des nächsten Jahres.
28 Seiten • DIN A4 Blätter • 978-3-928143-39-4 • € 8,00



Dieses Buch gehört:

ex libris Dieses Buch gehört ... Variante mit Linde in Bordesholm auf creme-beigem Hintergrund.
1 Pack enthält 12 Stück • 02030102 • Pack € 2,80



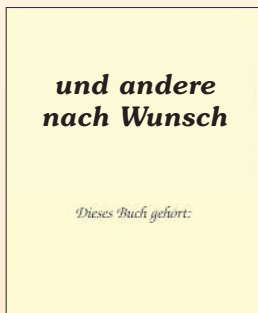
Dieses Buch gehört:

ex libris Dieses Buch gehört ... Variante mit Aquarell-Baum auf creme-beigem Hintergrund.
1 Pack enthält 12 Stück • 2030103 • Pack € 2,80



Dieses Buch gehört:

ex libris Dieses Buch gehört ... Variante mit dem lesenden Schildkrötenkind auf Elefantenhautpapier.
1 Pack enthält 12 Stück • 02030101 • Pack € 2,80



und andere nach Wunsch

Dieses Buch gehört:

ex libris Dieses Buch gehört ... Variante nach Wunsch mit Ihrem Motiv auf creme-beigem Hintergrund.
1 Pack enthält 12 Stück • 3-928143-104 • Pack € 4,00



FRYDERYK CHOPIN (1810-1849) gilt als der bedeutendste polnische Komponist und Pianist der Romantik. Schon in seiner Kindheit ließ sich sein außergewöhnliches musikalisches Talent erkennen. So komponierte er bereits im Alter von sieben Jahren Polonaisen und Tänze und konzertierte auch schon als „Wunderkind“. Die auf dieser CD zu hörenen Variationen über „Reich mir die Hand, mein Leben“ (Arie aus Mozarts Oper Don Giovanni) komponierte Chopin im Alter von 17 Jahren eigentlich für Klavier und Orchester. Mariusz Drzewicki hat hier die Solofassung für Klavier eingespielt, bei der er zusätzlich zum sehr anspruchsvollen Klavierpart die Partie des Orchesters mit übernimmt.

MARIUSZ DRZEWICKI (geb.1973) hat an der Musikhochschule Lodz bei Prof. Tadeusz Chmielewski studiert und dort 1997 mit Auszeichnung sein Konzertdiplom abgelegt. Seine pianistischen Fähigkeiten vervollkommnete er in Meisterkursen (Zürich, Duszniki-Zdroj). Schon seit Beginn seines Studiums gibt er Konzerte, sowohl Recitals als auch Sinfoniekonzerte. Er wird regelmäßig zu Festivals / Konzerten in Polen und im Ausland eingeladen, z. B. zu den Klavierkonzerten im Geburtshaus Fryderyk Chopins. Aufnahmen von ihm wurden vom polnischen, holländischen und lettischen Fernsehen gemacht, ebenso Archivaufnahmen für den Polnischen Rundfunk.
978-3-928143-98-1 • € 12,80

Geschenk- Gutschein

im Wert von



Ihre Wünsche erfüllen wir gern.

