

ars vivendi

BÜCHER & QUIZSPIELE

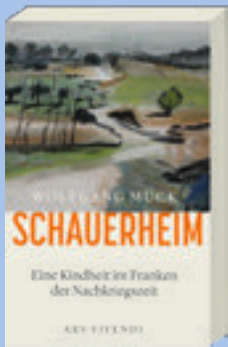
HERBST 2026



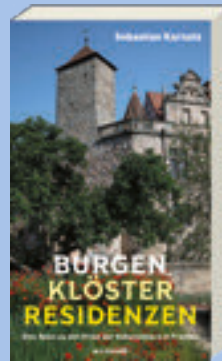
UNSER HERBSTPROGRAMM 2026

MONATSÜBERSICHT

JUNI



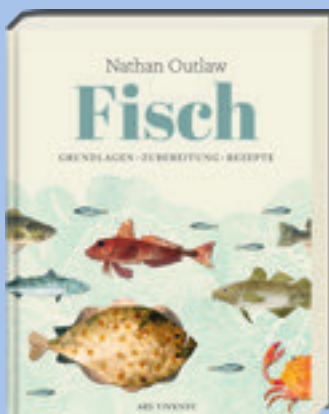
JULI



AUGUST



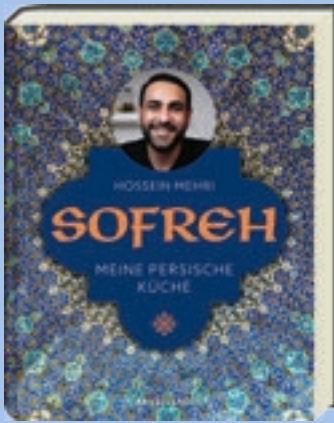
SEPTEMBER



SEPTEMBER



OKTOBER



NOVEMBER



Eine Stadt, tausend Aromen

Anmemin Köfteli Yoğurt Corbası

Mit Würstl verfeinert Joghurt-Suppe mit Minzeblättern und Mezzeta



Während meiner Kindheit kam diese wärmende Suppe bei uns oft auf den Tisch. In der ganzen Türkei gibt es Varianten dieser Suppe, manchmal mit Joghurt, manchmal mit einer Brühe auf Tomatenbasis. Meine Mutter Cüneyt kochte die Brühe aus Reis und Fleisch und gab noch extra Reis in die Brühe, wodurch die Suppe dicker und nahrhafter wurde. Bei uns nimmt man gerne Halbi-Minze-Körner, aber auch Langkörner eignen sich gut. Joghurt ist ein wichtiger Bestandteil der türkischen Küche und verleiht Gerichten eine cremige Note. Das Besondere an meiner Suppenvariante ist der Mezzeta – ich liebe seinen säuerlichen Geschmack, aber Sie können natürlich auch ein anderes Blattgemüse wie Spinat verwenden. Das Würstl dürfen Sie aber nicht weglassen, denn es intensiviert den Geschmack.

4-5 PERSONEN

Zunächst eine kleine Schale Wasser mit 1 Teelöffel Öl verrühren. Für die Fleischbällchen das Mehl auf einem Backblech verteilen, Reis, Brotkrumen, Öl, Mezzeta, Salz und etwas Pfeffer in einen Schüssel mit den Händen gut verkneten. Die Fägers in der Schale mit Wasser und Öl anfeuchten, eine köchelnde Menge der Masse zu einem Bällchen formen und auf das bemehlte Backblech legen. Mit der restlichen Masse ebenso verfahren. Das Backblech mit Öl, das alle Fleischbällchen rundum von Mehl bedeckt wird.

MEHLECKHÄLLCHEN

4 EL Meismehl (nach halben Glas Mehl verrühren)
80 g Langkörner, abgespült
250 g Brotkrumen
1 EL Öl
1 TL Salz
schwarze Pfeffer aus der Mühle

FÜR DIE JOGHURTSAUCE

7 g Mehl (von dem Mehl auf dem Backblech, indem die Fleischbällchen geformt werden, siehe Rezeptanweisung)
500 Joghurt (natürlicher oder griechischer Art, mind. 3,5 % Fett)
2 Eier (Größe M), verquirlt

FÜR DAS WÜRSTL

4 EL Öl
2 TL gehackte Minze
1 TL Pfeffer oder Menge nach Belieben

Knupp 2 l heißes Wasser in einen Topf geben und 1 Pflahe Salz zugeben. Die Fleischbällchen vorsichtig hineingeben lassen, das Mehl zugeben und zum Kochen bringen. Etwas Mehl halbaufgeben, die Temperatur reduzieren und unter gelegentlichem Rühren 20 Minuten kochen lassen.

Dann auf dem Backblech verbleibende Mehl (ca. 7 g) in einer Schüssel mit Joghurt und Eiern vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und dann mit einem Löffel vermengen. 1 Schöpfkelle heiße Flüssigkeit aus dem Topf entnehmen und langsam mit der Joghurtmischung vermengen. Weitere 25 Schöpfkellen nacheinander entnehmen. Auf diese Weise rührt sich die Temperatur der Joghurtmischung geringfügig der Suppe an, sodass die Mischung nicht stockt. Die Joghurtmischung in die Suppe rühren, den Mezzeta zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe bei niedriger bis mittlerer Hitze zum Kochen bringen, dann einen Deckel halb auflegen und die Suppe 10 Minuten kochen lassen.

Für das Würstl das Öl in einem kleinen Topf geben, Mehl und Pfeffer einrösten und die Mischung bei niedriger bis mittlerer Hitze 30-40 Sekunden durchkochen lassen. Die Suppe auf tiefen Tellern verteilen, mit dem Würstl bestreuen und sofort servieren.

Zitat: Culinarium – Istanbul: Bestenrezepte



4-6 PERSONEN

Die

infolage vorziehen.

1 und 15 Minuten
Speisen vor Frischkäse
Käse mit abgedecktem
Kochtopf und
1/2 Liter weggelassen
Brot gut vermengen.

2 Liter, 10 Minuten
kochen, danach
Anschließend die
1/2 Liter Zucchini-Masse
10-15 Minuten backen.

Den restlichen EL
Öl in einer Schüssel
vermengen und den
Aufbau
wird 20-30 Minuten backen, bis die Oberseite goldbraun und an den
Rändern knusprig ist. Herausnehmen und 15 Minuten ruhen lassen.

Joghurt und Knoblauch in einer mittelgroßen Schüssel vermengen. Mit Salz
abschmecken.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und Zitronensaft servieren. Dazu
den Knoblauch-Joghurt mischen. Pickles und ein erfrischendes Salat wie Zartbo
10/10/10 (S. 202) machen auch auch gut als Beilage.



Eine kulinarische Liebeserklärung an Istanbul: Mit rund 80 authentischen, alltagstauglichen Rezepten fängt Özlem Warren die Küche zwischen Europa und Asien ein. Von Frühstück und Mezze bis zu Streetfood und Fisch erzählen die Gerichte von Märkten, Gassen und gemeinsamen Mahlzeiten – viele davon vegetarisch oder vegan. Persönliche Empfehlungen zu kulinarischen Anlaufstellen laden dazu ein, Istanbul mit allen Sinnen zu entdecken. Atmosphärische Fotografien zeichnen das Stadtbild nach und machen die besondere Stimmung zwischen Wasser, Straßenleben und Geschichte spürbar.

ÖZLEM WARREN ist eine angesehene türkische Food-Autorin, Köchin und Lehrerin. Mehr als 15 Jahre lebte sie in Istanbul und vermittelt heute ihr Wissen über die multikulturelle Küche der Stadt in Büchern, Kursen und kulinarischen Reisen.





Veredelung mit Hochprägung und Spotlack

Veredelung mit Tiefprägung

Ihr **DIGITALES**
LESEEXEMPLAR auf
NetGalley

Authentische Küche mit persönlicher Handschrift:
das Herzensprojekt einer Autorin, die viele Jahre in Istanbul lebte

Mehr als ein Kochbuch: persönliche Empfehlungen und
atmosphärische Einblicke ins Stadtleben

Zeitgemäß & vielseitig: viele vegetarische und vegane Gerichte,
einfach umzusetzen

ÖZLEM WARREN
ISTANBUL
KULINARISCHE SCHÄTZE AUS DEM HERZEN
DER TÜRKEI

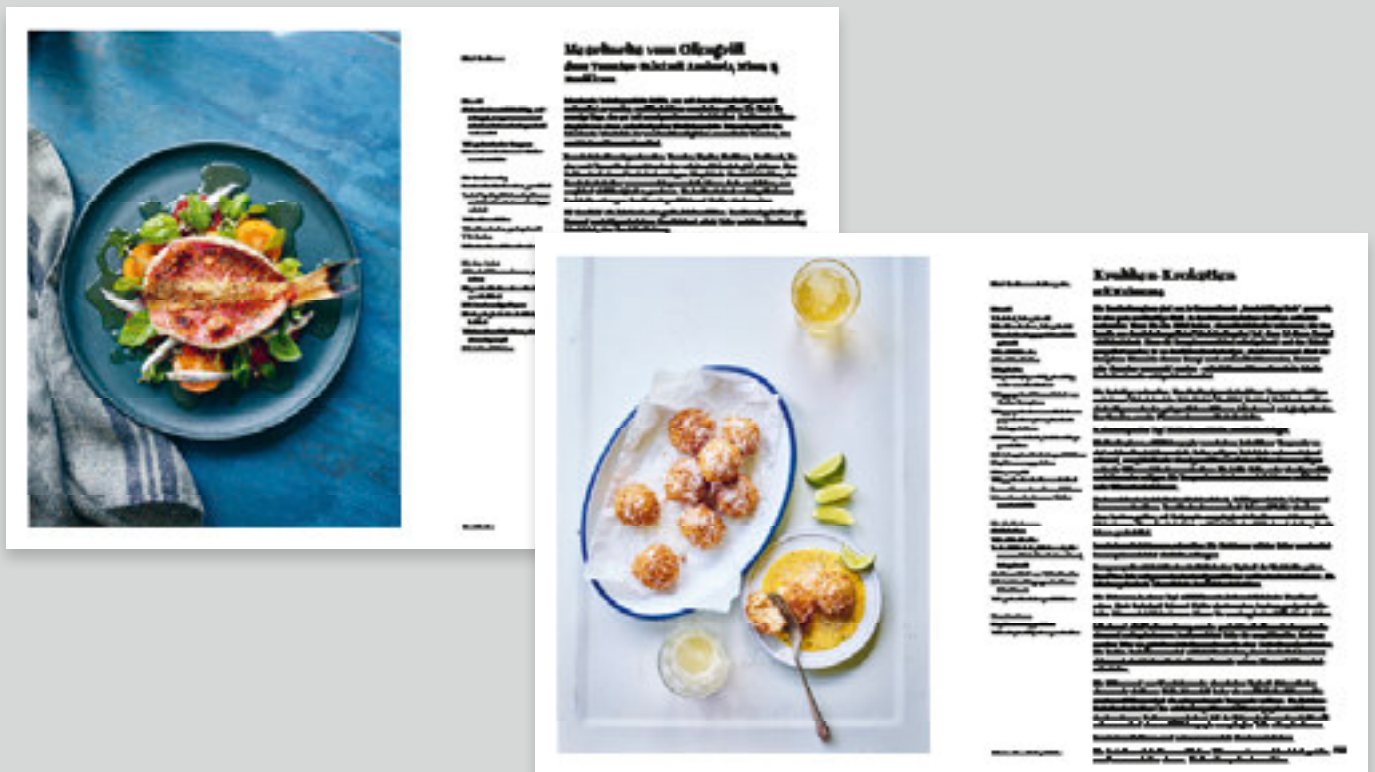
KOCHBUCH



Hardcover mit Spotlack und Prägungen
256 Seiten | 19,7 x 25,5 cm
ISBN 978-3-7472-0802-1 | WG 1454
ca. € 34,00 [D] · € 34,90 [A]
Erscheinungstermin: August 2026



Kochbuch und Inspirationsquelle in einem

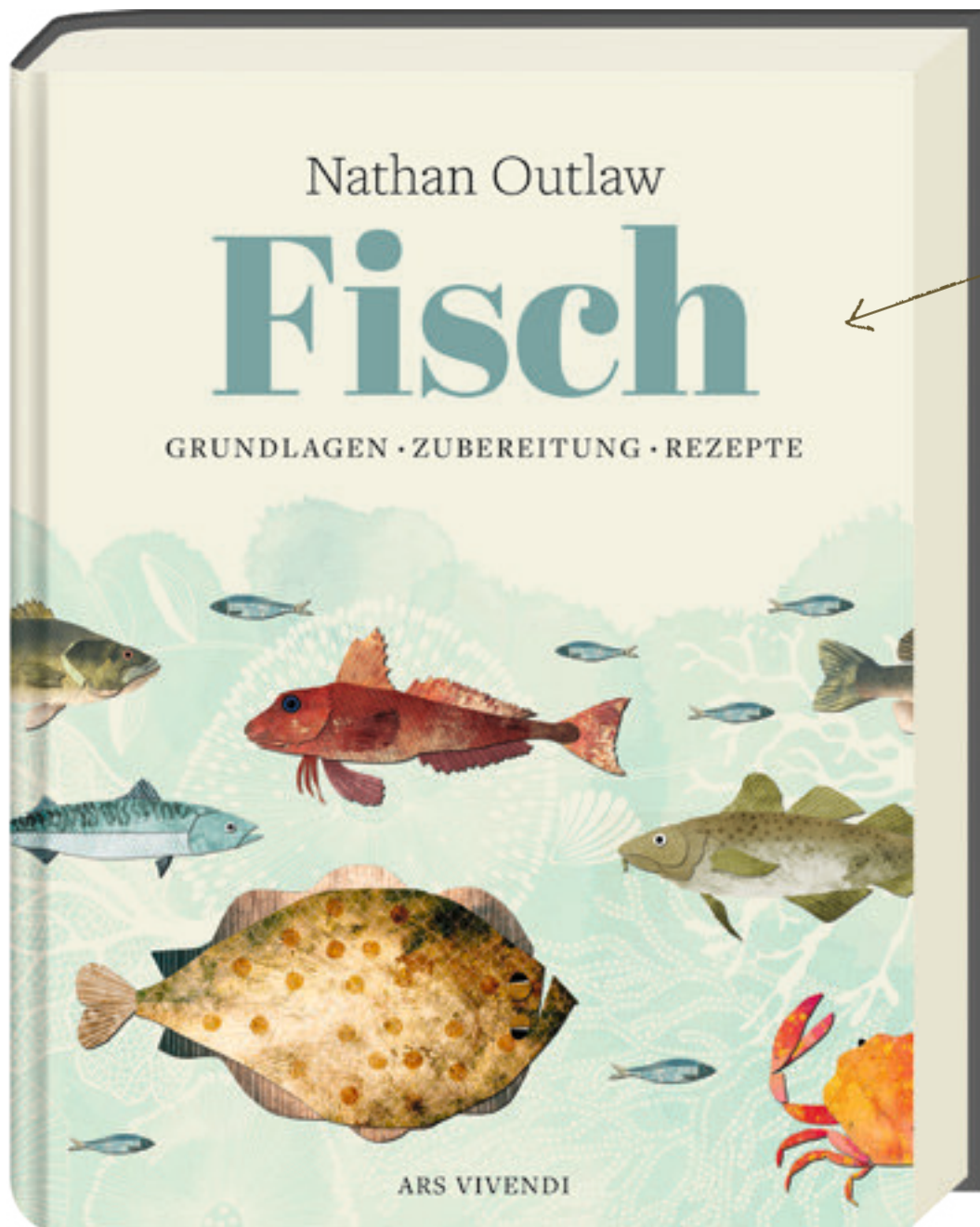


Ein Grundlagenwerk für alle, die mehr über Fisch und Meeresfrüchte wissen und sie souverän zubereiten möchten. Der britische Spitzenkoch Nathan Outlaw bündelt darin seine über dreißigjährige Erfahrung als einer der führenden Fischköche Europas. Ein umfassender Basisteil widmet sich Fangmethoden, Einkauf, Lagerung und Zubereitungstechniken wie Räuchern, Grillen oder Pochieren. Die nach Fischarten gegliederten Kapitel zu Plattfisch, Rundfisch, fettem Fisch, Schalen- und Kopffüßern bieten tiefgehendes Wissen zu 32 Fischarten – inklusive Herkunft, Saisonalität und optimaler Zubereitung. Mehr als 80 Rezepte zeigen, wie vielseitig, zeitgemäß und genussvoll nachhaltige Fischküche sein kann – vom einfachen Alltagsgericht bis zum besonderen Anlass.



NATHAN OUTLAW ist ein vielfach ausgezeichnete britischer Koch und einer der führenden Experten für moderne Fischküche. Seine Arbeit steht für Präzision, Produktrespekt und einen nachhaltigen Umgang mit Fisch und Meeresfrüchten.





Veredelung
mit Spotlack

Ihr **DIGITALES**
LESEEXEMPLAR auf
NetGalley

Langjährige Erfahrung, verständlich vermittelt: Nathan Outlaw teilt über 30 Jahre Wissen aus der professionellen Fischküche

Warenkunde, Techniken und nachhaltiger Umgang mit Fisch gehen Hand in Hand

Für EinsteigerInnen und Profis: vom einfachen Alltagsgericht bis zum besonderen Anlass

NATHAN OUTLAW
FISCH

GRUNDLAGEN - ZUBEREITUNG - REZEPTE

KOCHBUCH



Hardcover mit Spotlack

256 Seiten | 18,9 x 24,6 cm

ISBN 978-3-7472-0804-5 | WG 1455

ca. € 38,00 [D] · € 38,90 [A]

Erscheinungstermin: September 2026



Eine liebevolle Hommage an die persische Küche und ihre Traditionen



SHOLEH ZARD SAFRAN-REISPUDDING

FÜR 4 PERSONEN

Sholeh Zard ist ein klassischer persischer Safran-Reispudding. Er wird aus Reis, Zucker, Safran und Rosmarinwasser gekocht. Darauf kommt Zimt, dazu Pistazien oder Mandeln. Die Farbe ist gelbbraun, der Geschmack mild, warm und nicht zu süß. Sholeh Zard ist leicht und sehr beruhigend.
In der persischen Kultur hat Sholeh Zard eine besondere Bedeutung. Er wird oft zu Feiern, religiösen Tagen oder in der Familie gemacht. Man isst ihn mit anderen, legt ihn langsam und meist mit Tee. Sholeh Zard steht für Gastfreundschaft, Ruhe und Zusammenhalt – ein Dessert mit Herz und Erinnerung.

200g Saffri Reis
200g Erythrit oder alternatives Süßungsmittel
30g Mandelöl
30g Rosmarin
40 ml Rosmarinwasser
0,5 TL Safran
0,5 TL Caylon Zimt
1 Prise Kardamom
2 EL Soja Joghurt

DEKORATION
1 Handvoll Pistazien
1 EL Mandelblättchen
1 Prise Caylon Zimt

••• Eigelb 0,30 Min.

Reis in einen Kochtopf geben. Reis waschen. Den Reis mit kaltem Wasser bedecken. Mit den Händen den Reis in kreisförmigen Bewegungen waschen. Durch die überschüssige Stärke wird das Wasser trüb. Nach dem Waschen abgießen und den Vorgang wiederholen bis das Wasser klar ist!

Wasser dampfen. Nach Reiben sieben. Reis in Marmite einweichen lassen. Herd auf die höchste Hitzestufe stellen und Reiszutaten lassen.

Sobald das Wasser kocht, den Herd auf die mittlere Hitzestufe stellen und den Reis ca. 20 Minuten bei geschlossener Deckel köcheln lassen bis das Wasser komplett aufgegessen wurde. Nach Reiben ein Stück Butter hinzugeben. Das Saffri Reis nochmals waschen bis das Wasser klar ist und nicht mehr milchig wird. Den Reis mit 400 ml 1,2-fache Menge Wasser in den Reiskocher geben und auf Stufe "Fein Weiss" setzen. Den gemahlenen Safran mit 1 EL kochendem Wasser verreiben. Kern von Ende der Gerste den Pudding aufmachen, die Mandeln und Safran Mischung hinzugeben.

Das fertige Safran Reis in kleine Gläser oder einen Glasbehälter füllen, auskühlen lassen und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen damit es die Pudding Konsistenz bekommt und auch schön kalt ist. Zum anrichten noch mit Pistazien, Mandelblättchen und einer Prise Zimt versehen.

FÜR REIS
500 g Basmati Reis
Saffri
1 1/2 TL Safran in etwas warmen Wasser auflösen
2 Eier (nur Eigelb)
500 g Joghurt (am besten griechischen, das ist dem iranischen am nächsten)
Cayenne Pfeffer
Zucker, Zimt

••• Hühner 0,45 Min.

FÜR 4 PERSONEN

••• Hühner 0,45 Min.

••• Hühner 0,45 Min.



Zum Schluss das Gericht in dem Ofen stellen und bei 180 Grad Celsius ca. 15 Minuten garen lassen. So bekommt die Oberfläche eine schöne goldene Farbe.
Geben Ende der Backzeit die Pistazien in wenig Wasser ca. 5 Minuten kochen. Wasser abgießen. Die Berberitzen waschen. Wasser entfernen. Wringt sie in eine Pflanz und die Berberitzen kurz abreiben, etwas Zucker dazu geben. Dann die Pistazien und Berberitzen mischen und vor dem Servieren auf das Tab Chin verteilen die Dekoration.

In der persischen Kultur bedeutet Essen Gemeinschaft, Gastfreundschaft und das Teilen von Geschichten. In seinem ersten Kochbuch verbindet Hossein Mehri persönliche Erinnerungen mit verständlichen Schritt-für-Schritt-Anleitungen und macht die Gerichte so allen zugänglich. Die Rezepte stammen aus seiner Familienküche – aus dem Rezeptschatz seiner Mutter – und wurden behutsam für den modernen Alltag übersetzt: authentisch, aromatisch und leicht nachzukochen.

Seine Leidenschaft fürs Kochen teilt der Autor auch auf Instagram, wo er eine stetig wachsende Community mit Rezepten und Einblicken in die persische Esskultur begeistert.

HOSSEIN MEHRI ist leidenschaftlicher Koch und Food-Creator mit persischen Wurzeln, der in Köln lebt. In seiner Küche verbindet er traditionelle Familienrezepte mit einer modernen, alltagstauglichen Zubereitung. Gemeinsam mit dem Foto- und Videografen **FALK FISCHER**, der kulinarische Geschichten mit seinem Gespür für Details und Atmosphäre einfängt, bildet er das Team hinter **@mefi.cuisine**.



Veredelung mit
Tiefprägung und
Spotlack

Ihr **DIGITALES
LESEEXEMPLAR** auf
NetGalley™

Familienrezepte mit Geschichte

Tradition einfach nachgekocht – persische Klassiker für die
moderne Alltagsküche

Autor mit erfolgreicher und aktiver Social-Media-Präsenz

HOSSEIN MEHRI
SOFREH
MEINE PERSISCHE KÜCHE

KOCHBUCH



Hardcover mit Tiefprägung, Spotlack und
Lesebändchen

ca. 240 Seiten | 19,6 x 25,2 cm

Auch als eBook erhältlich

ISBN 978-3-7472-0837-3 | WG 1454

ca. € 28,00 [D] · ca. € 28,90 [A]

Erscheinungstermin: Oktober 2026



Von Teheran nach Köln

Hossein Mehri verbindet persische Wurzeln mit modernem Lebensgefühl

Persische Küche neu entdecken - aromatisch, zugänglich, besonders



Mast o Khiar (Joghurt-Gurke-Kräuter-Dip)



Kuku Sabzi (Kräuteromelett)



Tahchin Shirazi (Persischer Reis mit Hähnchen & Safran)



Mast Va Labo (Rote-Bete-Joghurt-Dip)



SOFREH - eine Einladung an die persische Tafel

Sofreh, die traditionell gedeckte persische Tafel, Symbol für Gastfreundschaft und Gemeinschaft

mefi.cuisine: insgesamt 90.000 Follower bei



humorvoll, charmant & kreativ

begeistert seine Fans mit persischer Mama-Küche



Alltagstaugliche Rezepte für mehr Wohlbefinden



3-4 PORTIONEN

Dieser Salat enthält viel Omega-3 und ist einfach zu machen, selbst wenn Sie sich gerade überfordert fühlen. Walnüsse sind eine tolle Quelle für Tyrosin, das wichtig für das Glückshormon Serotonin ist. Rote Bete enthält Betain, einen Neurotransmitter, der bekanntermaßen GABA unterstützt und so zur Entspannung beiträgt, sowie Uridin, ein Nucleosid, das mit Dopamin in Verbindung steht, welches für das Belohnungssystem unseres Gehirns von entscheidender Bedeutung ist. Dieser Salat ist proteinreich, was den Blutzucker und die Stimmung unterstützt. Reste können am nächsten Tag prima mit einer Handvoll Salatblättern verzehrt werden.

Rote-Bete-Bohnen-Salat mit geräucherter Makrele

VORBEREITUNG 10 Minuten

- 3 geporgte Rote Bete (nicht in Essig eingelegt), geschält und in Würfel geschnitten
- 800 g Limabohnen (aus der Dose oder gemischte oder Borlotti-Bohnen), abgeseigt und abgeseigt
- 2 Stangen Staudensellerie, dünn geschnitten
- 1 Handvoll Dill, feinhackend
- 2 EL Joghurt griechischer Art
- 1 EL geröstetes Sesöl
- 1 EL Zitronensaft, plus mehr zum Bestreuen
- 3-4 geräucherter Makrelefilets mit Haut
- 1 große Handvoll gehackte Walnüsse

ICH FÜHLE MICH



4 PORTIONEN

*vegetarisch

Dies ist eine wärmende, wohltuende und glycinhaltige Brühe, die die Bildung von GABA fördert, das zur Beruhigung und zu erholsamem Schlaf beitragen kann (ein bisschen betören Sie die Brühe selbst zu, damit sie auch wirklich Kollagen enthält, das zur Gesundheit der Haut und des Bewegungsapparats beiträgt). Auch Hähnchen ist eine sehr gute Glycin-Quelle, vor allem für die Haut. Kimchi enthält wohltuende Bakterien und fördert die bakterielle Vielfalt unseres Darmmikrobioms. Dann Studien zufolge kann ein gesunder Darm mit vielen Bakterien zu einem guten Schlaf beitragen. Dieses Rezept wurde von Jordan Bozke inspiriert.

Koreanischer Hot Pot

VORBEREITUNG 15 Minuten

KOCHEZEIT 55 Minuten

- 170 g gepökelte Süßkartoffel-Chips (aus dem Kühlregal)
- 2 EL Olivenöl
- 7-8 Hähnchenschenkel mit Knochen und Haut (ca. 1 kg)
- 1 große Zwiebel, in 1 cm große Stücke geschnitten
- 2 Stangen Staudensellerie, in 1 cm große Stücke geschnitten
- 4 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 20 g geschälter Ingwer, fein geschnitten
- 1 1/2 EL Gochujang-Paste
- 60 g Kimchi, grob gehackt, plus mehr zum Servieren
- 2 große Süßkartoffeln, geschält und in 3 cm große Würfel geschnitten
- 200 g Zuckerschoten
- 2-3 Frühlingsschoten
- 2-3 Frühlingsschoten, längs in dünne Stielen und dann in 5 cm lange Stücke geschnitten
- 1 grüne oder rote Chilischote, Stielen entfernt und Samen entfernt, in dünne Ringe geschnitten

- BRÜHE
- 800 ml Hühnerbrühe (siehe S. 25)
- 5 EL Tamari (fermentierte Sojasauce)
- 3 EL Mirin
- 1 TL EL geröstetes Sesamöl
- 2 EL Kimchi-Eingelee (aus dem oben angeführten Kimchi-Chips) Salz und Pfeffer aus der Mühle

Die Glasnudeln in eine Schale legen, mit kaltem Wasser bedecken und zur Seite stellen.

Alle Zutaten für die Brühe in einem Topf vermischen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und sanft erhitzen.

nzwischen das Olivenöl in einer großen Pfanne (oder einem Topf - wichtig ist, dass die Hähnchenstücke nebeneinander hineingehen) bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen. Die Hähnchenschenkel mit der Hautseite nach unten hineinlegen und etwa 6-8 Minuten rundum hellbraun anbraten. Auf einen Teller legen (das Öl in der Pfanne lassen), etwas abkühlen lassen, dann das Fleisch von den Knochen lösen und (mit der Haut) in 2 cm große Scheiben schneiden (wenn es noch nicht ganz gar ist, macht das nichts, weil es noch weiter gekocht wird).

Fortsetzung siehe S. 198

ICH FÜHLE MICH ... UNAUSGESCHLAFEN

197



Die Ernährungswissenschaftlerin Karen Newby präsentiert 60 einfache, nährstoffreiche Rezepte, die gezielt bei typischen Beschwerden der Perimenopause unterstützen können. Entwickelt für Frauen mit wenig Zeit, verbinden die Gerichte ernährungswissenschaftliches Wissen mit vollem Geschmack. Übersichtlich nach Symptomen gegliedert, zeigt das Buch, wie Ernährung u. a. bei Erschöpfung, Hitzewallungen oder Schlafproblemen helfen kann. Im Fokus stehen dabei ausgewählte »Hauptzutaten«, die den Körper in dieser Lebensphase bewusst stärken. Mit schnellen One-Pot-Gerichten, Ofenrezepten und unkomplizierten Snacks ist dieses Buch ein moderner Begleiter für Frauen, die ihre Vitalität durch Ernährung zurückgewinnen möchten.



KAREN NEWBY begleitet seit über 15 Jahren Frauen dabei, die Peri- und Menopause gestärkt und selbstbestimmt zu erleben. Als Ernährungstherapeutin verbindet sie wissenschaftliche Kompetenz mit einem alltagstauglichen, ermutigenden Ansatz und zeigt, wie kleine Veränderungen große Wirkung entfalten können.





Veredelung mit
Tiefprägung

Ihr **DIGITALES
LESEEXEMPLAR** auf
NetGalley

Praxisnah und erprobt: entwickelt aus jahrelanger Erfahrung mit Frauen in den Wechseljahren

Einfache Hilfe im Alltag: Ernährung, die unterstützt, ohne Verzicht oder komplizierte Regeln

Stärkt von innen: kleine Veränderungen zur Linderung typischer Symptome

KAREN NEWBY
MENOPAUSE - DAS KOCHBUCH
WOHLFÜHLREZEPTE BEI TYPISCHEN
SYMPTOMEN IN DEN WECHSELJAHREN

KOCHBUCH



Hardcover mit Tiefprägung
224 Seiten | 16,3 x 22,8 cm
ISBN 978-3-7472-0799-4 | WG 1461
ca. € 26,00 [D] · € 26,90 [A]

Erscheinungstermin: September 2026



Gemeinsam genießen, einfach gut essen



Menü Südtirol: Knödeltris



Menü Funkenflug: Maracuja-Garnelen



Menü Date: Mousse au Chocolat

Liebevoll zusammengestellte Menüs – von italienischer Leichtigkeit bis hin zu herzhafter Hausmannskost. Matthias Wendler lädt dazu ein, gemeinsam zu genießen und aus Mahlzeiten unvergessliche Momente zu machen. Insgesamt 15 Menüs erzählen jeweils ihre eigene Geschichte und bieten alles für entspannten Genuss: klare Zutatenlisten, strukturierte Abläufe und gelingsichere Rezepte. Ob als vollständiges Drei- oder Fünf-Gänge-Erlebnis oder als Inspiration für einzelne Gerichte – hier steckt alles drin, was gutes Essen ausmacht: unkompliziert, saisonal und voller Geschmack. Für alle, die den Esstisch zu ihrem Lieblingsplatz machen wollen.



MATTHIAS WENDLER stammt aus Nürnberg und lebt seit über 10 Jahren in Salzburg. Auf seinem Instagram-Kanal @fifty3degrees teilt er fränkische und internationale Rezepte. 2023 erschien sein erstes Kochbuch *Fränkische Tapas* bei ars vivendi.

VALERIE HAMMACHER ist in Wien geboren. In ihren Kochbüchern bei ars vivendi verbindet sie ihre Leidenschaft fürs Fotografieren und Kochen – darunter *Küchenseele*, *Küchengeschenk*, *Fränkische Tapas* (mit Matthias Wendler), *Österreichische Tapas* sowie *Und was kann ich mitbringen?* (mit Nini Nagele).



Matthias Wendler | Valerie Hammacher

AUFGETISCHT

15 Menüs, die Gäste glücklich machen



ars vivendi

Ihr **DIGITALES**
LESEEXEMPLAR auf
NetGalley™

Menüs statt lose Rezepte: durchdacht, abgestimmt,
servierfertig – vom ersten Gang bis zum Finale

Kochen mit Plan: jedes Menü wird durch QR-Codes ergänzt –
Zutatenlisten und Ablaufpläne landen direkt auf dem Handy

Soulfood ohne Stress: unkomplizierte, saisonale Rezepte –
für entspanntes Kochen und gemeinsames Genießen

MATTHIAS WENDLER

AUFGETISCHT

15 MENÜS, DIE GÄSTE GLÜCKLICH MACHEN

KOCHBUCH



Hardcover mit Lesebändchen

ca. 240 Seiten | 19,6 x 25,2 cm

Auch als eBook erhältlich

ISBN 978-3-7472-0806-9 | WG 1455

ca. € 28,00 [D] · € 28,90 [A]

Erscheinungstermin: Oktober 2026

Ein Klassiker voller Geschichte und Geschmack



Kürbisspalten mit Miso-Lebkuchenglasur

Lebkuchen Mille-Feuille



Arnd Erbel, Freibäcker und Lebküchner

Lebkuchen – der Duft von Gewürzen, Nüssen und Honig weckt Erinnerungen an Wärme und Weihnachtszeit. Das traditionsreiche Gebäck blickt auf eine jahrtausendealte Geschichte zurück und wird bis heute immer wieder neu interpretiert. Siegfried Zelnhefer nimmt uns mit auf eine genussvolle Reise durch die Welt der Lebkuchen. Er erzählt von ihrer Kulturgeschichte, zeigt Einblicke in handwerkliche und industrielle Herstellung und stellt regionale Spezialitäten aus Deutschland und anderen Ländern vor. Rezepte zum Nachbacken und -kochen sowie stimmungsvolle Fotografien von Katharina Pflug laden dazu ein, die Vielfalt dieses besonderen Gebäcks zu entdecken.



SIEGFRIED ZELNHEFER, gebürtiger Nürnberger, ist promovierter Historiker, Journalist und Autor mehrerer Bücher. Zuletzt erschienen bei ars vivendi *Nürnberg – Ein Stadtporträt in 50 Kapiteln*, *Das Nürnberger Christkind* und *Die Bratwurst*.



KATHARINA PFLUG ist freie Food-Fotografin aus Fürth. Sie realisiert vielfach ausgezeichnete Kochbücher, darunter *Nanettes Backbuch*, *Nanettes Kochbuch* sowie (mit Manuel Kohler und Siegfried Zelnhefer) *Die Bratwurst*. 2023 erhielt sie den Preis für die beste Food-Fotografie beim Deutschen Kochbuchpreis.



Veredelung mit
Spotlack

Ihr **DIGITALES**
LESEEXEMPLAR auf
NetGalley

LESUNG?
Sprechen Sie uns an.
[veranstaltungen@
arsvivendiverlag.de](mailto:veranstaltungen@arsvivendiverlag.de)

Kulturgeschichte eines Klassikers: die Geschichte, Herstellung und Bedeutung des Gebäcks kompakt erzählt

Spezialitäten aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und aller Welt

Lebkuchen in all seinen Facetten – von klassischen Rezepten bis zu kreativen Ideen zur Weiterverarbeitung von Lukas Leisner

SIEGFRIED ZELNHEFER
LEBKUCHEN
GESCHICHTE - HANDWERK - REZEPTE

KOCHBUCH



Hardcover mit Spotlack und Lesebändchen

ca. 200 Seiten | 19,6 x 25,2 cm

Auch als eBook erhältlich

ISBN 978-3-7472-0816-8 | WG 1455

ca. € 28,00 [D] · € 28,00 [A]

Erscheinungstermin: September 2026



Neue Quizspiele für noch mehr Spielspaß

Box mit 66 Spielkarten und Anleitung | Format 10 x 10 x 2,8 cm |

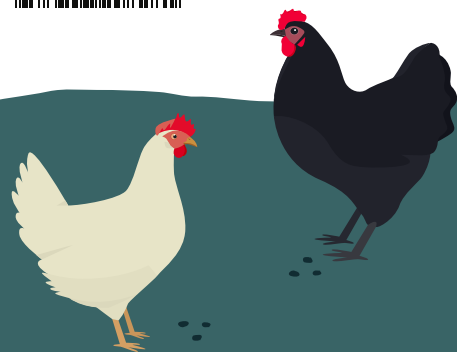
UVP pro Stück € 16,95 | Erscheinungstermin: Oktober 2026



NEU!

HÜHNER-QUIZ

978-3-7472-0828-1



KUNST-QUIZ

978-3-7472-0826-7



NEU!



NEU!

BERGE-QUIZ

978-3-7472-0827-4



NEU!

KAFFEE-QUIZ

978-3-7472-0829-8



Quiz-Spaß von ars vivendi im attraktiven Verkaufsdisplay

- Platz für **6 verschiedene Motive à 3 Exemplare**
- Individuell nach Themen zusammenstellbar
(z. B. Musik, Regionen, Kulinarik)

NEU!



UNSERE STÄRKSTEN QUIZ-TITEL
IM DISPLAYPAKET
»BESTSELLER-AKTIONSPAKET«

- 3/2 Expl. »Kneipen-Quiz«**
- 3/2 Expl. »ABBA-Quiz«**
- 3 Expl. »80er-Quiz«**
- 3 Expl. »Japan-Quiz«**
- 3 Expl. »Vogel-Quiz«**
- 3 Expl. »Bienen-Quiz«**

Bestellnummer »Bestseller-Display«:
343/90018

Bestellnummer Leerdisplay:
343/90066



Quizspiele im neuen Look – mit aktualisierten Fragen

Box mit 66 Spielkarten und Anleitung | Format 10 x 10 x 2,8 cm |

UVP pro Stück € 16,95



Regensburg-Quiz

978-3-7472-0830-4



Hamburg-Quiz

978-3-7472-0797-0



Sachsen-Quiz

978-3-7472-0796-3



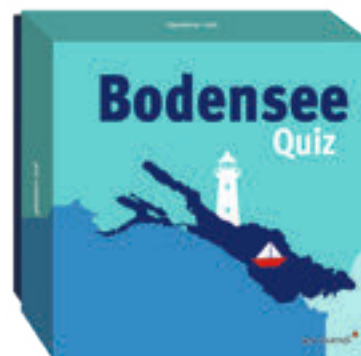
Ruhrpott-Quiz

978-3-7472-0794-9



Wien-Quiz

978-3-7472-0798-7



Bodensee-Quiz

978-3-7472-0795-6



Vom Suchen und Finden der Liebe – das neue Meisterwerk von Scott McClanahan

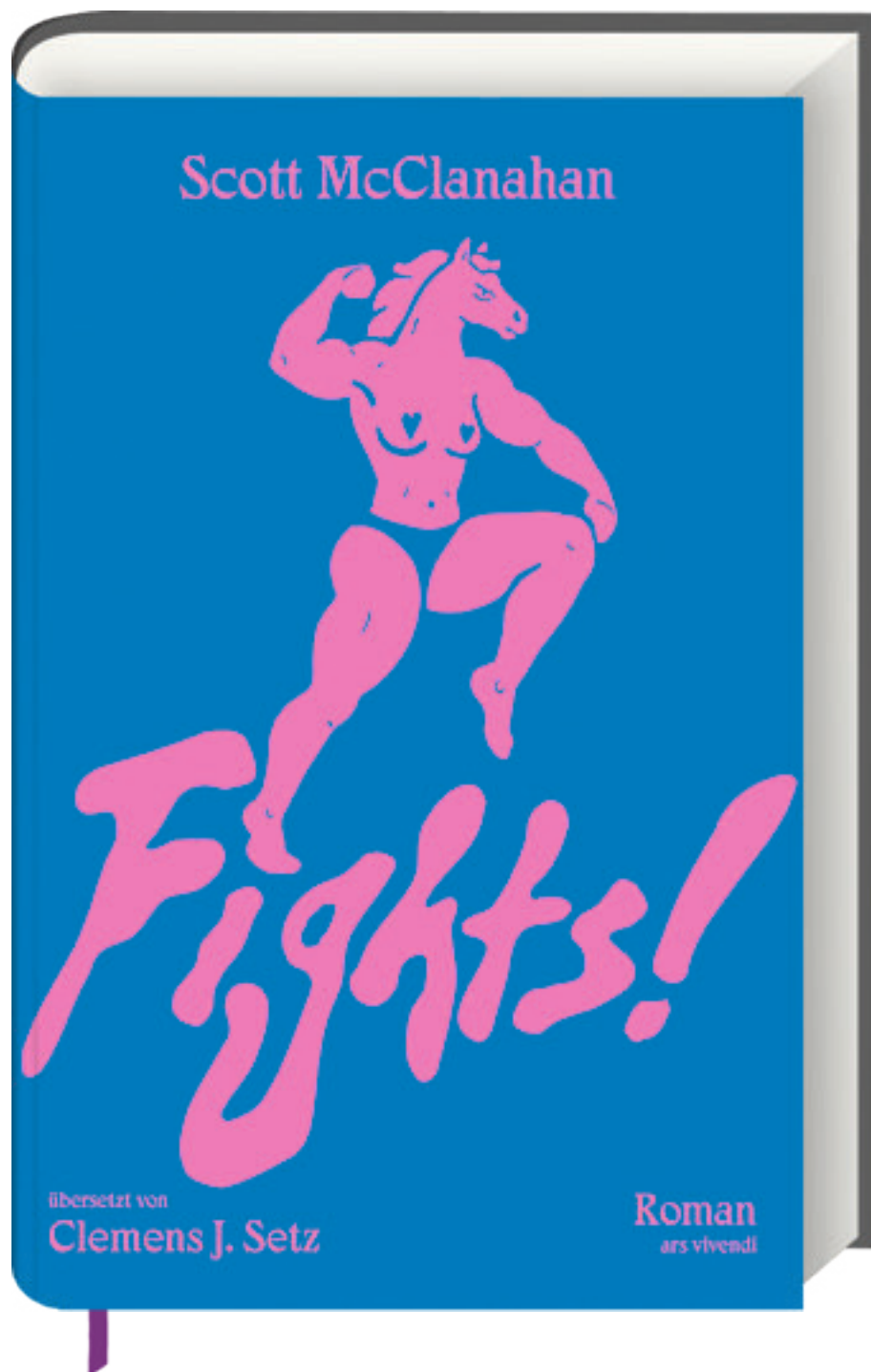
Scott McClanahan schreibt über das Leben, wie es ist: herzerreißend tragisch und herzerbrechend schön. In seinem neuen Roman erzählt er von zwei Menschen, denen er in ewiger Liebe und permanentem Streit verbunden ist: seiner Frau, der Schriftstellerin Julia Escoria, mit der er im tiefsten West Virginia ein Künstlerleben zu führen versucht. Und mit Giancarlo, seinem Verleger und Freund, einer mythischen Figur der New Yorker Literaturszene, mit der er immer wieder heftige Auseinandersetzungen darum hat, was es in Zeiten von Fakes, Bots und Social Media bedeutet, etwas Echtes, zutiefst Menschliches zu schreiben. Als Giancarlo plötzlich und unerwartet stirbt und die Konflikte mit Julia immer heftiger werden, steht Scott vor der Frage, was am Ende von einem Leben bleibt. Und ob der Streit nicht ebenso wichtig ist wie die Liebe ...



SCOTT MCCLANAHAN wurde 1978 geboren. Er hat mehrere Romane und Erzählbände veröffentlicht und lebt in West Virginia. Bei ars vivendi erschienen bereits *Sarah* (2020) und *Crap* (2021), jeweils in der Übersetzung von Clemens J. Setz.



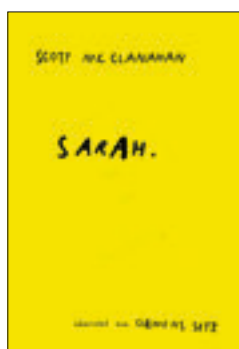
CLEMENS J. SETZ wurde 1982 in Graz geboren und lebt als Übersetzer und freier Schriftsteller in Wien. 2021 erhielt er den Georg-Büchner-Preis, 2023 den Österreichischen Buchpreis.



Ihr **DIGITALES**
LESEEXEMPLAR auf
 NetGalley™

**LESUNG
MIT DEM
ÜBERSETZER?**
Sprechen Sie uns an.
[veranstaltungen@
arsvivendiverlag.de](mailto:veranstaltungen@arsvivendiverlag.de)

Der neue Roman von US-Indie-Ikone Scott McClanahan
in der kongenialen Übersetzung von Clemens J. Setz



Die Presse über *Sarah*:

»Was für ein rasantes, amoralisches Miststück von
Buch!« Insa Wilke, SZ

»Dieses Buch hat einen enormen Drive.«
Denis Scheck

»Der intensivste, packendste Roman des Jahres.«
Der Falter

ISBN 978-3-7472-0107-7
€ 22,00 [D] · € 22,90 [A]
Auch als eBook erhältlich

SCOTT MCCLANAHAN
FIGHTS!

Übersetzung: Clemens J. Setz
ROMAN



Flexcover mit Lesebändchen
ca. 220 Seiten | 14,6 x 20,5 cm
Auch als eBook erhältlich

ISBN 978-3-7472-0813-7 | WG 1112
ca. € 24,00 [D] · € 24,90 [A]

Erscheinungstermin: Oktober 2026

Ein rasanter 70er-Jahre-Thriller von Glauser-Preisträger Jürgen Heimbach

1975 – während in Stammheim der Prozess gegen die Führungsriege der RAF beginnt, schlägt sich der junge, unpolitische Marlon, der vor Jahren aus dem Kinderheim ausgebüxt ist, in Hamburg als Kleinkrimineller durch. Als er sich dann aber als Fluchtwagenfahrer bei einem Banküberfall beteiligt, ist plötzlich nicht nur die Polizei hinter ihm her – auch die Schwerverbrecher, mit denen er sich eingelassen hat, wollen ihm an den Kragen. Und die Politik holt ihn doch noch ein, als er sich mit einem Mal den Knarren von Terroristen ausgesetzt sieht, die ihre einsitzenden Kampfgefährten befreien wollen. Marlon hetzt durch ein aufgeheiztes Land und ist dabei zugleich immer auf der Suche nach seinem verschwundenen Vater ...



JÜRGEN HEIMBACH, geboren 1961 in Koblenz, studierte Germanistik und Philosophie und arbeitet als Redakteur für *3sat*. Sein Werk umfasst Romane, Jugendbücher und kriminalistische Kurzgeschichten. Sein Roman *Die Rote Hand* wurde 2020 mit dem Glauserpreis für den besten deutschsprachigen Kriminalroman ausgezeichnet.



Ihr **DIGITALES**
LESEEXEMPLAR auf
 NetGalley™

LESUNG?
Sprechen Sie uns an.
veranstaltungen@arsvivendiverlag.de

Erfolgsautor Jürgen Heimbach präsentiert einen packenden, kompromisslosen Roman um einen jungen Drifter, der mit den Gespenstern seiner Vergangenheit und sehr realen Verbrechern konfrontiert ist

»Ein feiner Beobachter und ein Fachmann des literarischen Kriminalromans.« Christian Funke

JÜRGEN HEIMBACH
STRASSENKÖTER

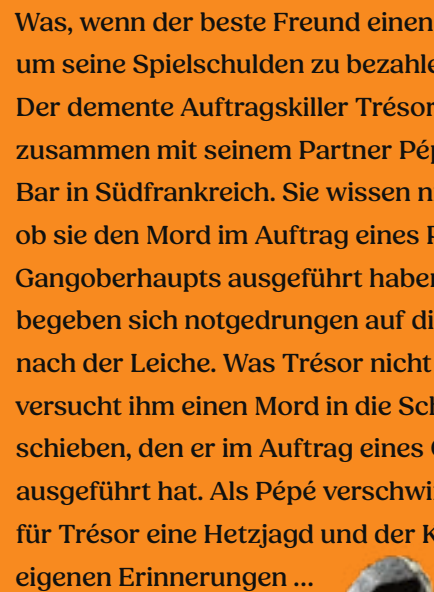

KRIMINALROMAN




Klappenbroschur
ca. 250 Seiten | 13,6 x 21,0 cm
Auch als eBook erhältlich
ISBN 978-3-7472-0811-3 | WG 1121
ca. € 18,00 [D] · € 18,90 [A]
Erscheinungstermin: Juli 2026



Ein dementer Auftragskiller kämpft ums Überleben



Was, wenn der beste Freund einen hintergeht, um seine Spielschulden zu bezahlen? Der demente Auftragskiller Trésor sitzt zusammen mit seinem Partner Pépé in einer Bar in Südfrankreich. Sie wissen nicht mehr, ob sie den Mord im Auftrag eines Pariser Gangoberhaupts ausgeführt haben, und begeben sich notgedrungen auf die Suche nach der Leiche. Was Trésor nicht ahnt: Pépé versucht ihm einen Mord in die Schuhe zu schieben, den er im Auftrag eines Clubbesitzers ausgeführt hat. Als Pépé verschwindet, beginnt für Trésor eine Hetzjagd und der Kampf um die eigenen Erinnerungen ...



WOLFGANG FRANSEN, gebürtiger Aachener, studierte Germanistik, Soziologie und Geschichte und inszenierte 22 Jahre am Theater. Seit 2021 veröffentlicht er den *Literaturpodcast der vergessenen Bücher*. Seine Hörbuchreihe startete 2025.





Ihr **DIGITALES**
LESEEXEMPLAR auf
 NetGalley™

LESUNG?
Sprechen Sie uns an.
veranstaltungen@arsvivendiverlag.de

Ein ironisch-düsterer Südfrankreich-Krimi in bester Tarantino-Tradition

Auch als Audiobook erhältlich, vom Autor gelesen

WOLFGANG FRANZEN
**EINER SOLLTE IHM MAL
SAGEN, DASS ER TOT IST**

KRIMINALROMAN



Klappenbroschur

ca. 250 Seiten | 13,6 x 21,0 cm

Auch als eBook erhältlich

ISBN 978-3-7472-0832-8 | WG 1121

ca. € 18,00 [D] • € 18,90 [A]

Erscheinungstermin: Juli 2026



»Katzen erreichen mühelos, was uns Menschen versagt bleibt: durchs Leben zu gehen, ohne Lärm zu machen.« *Ernest Hemingway*

Katzen faszinieren die Menschen und nicht zuletzt Künstlerinnen und Künstler seit jeher – kaum ein Tier scheint schließlich so rätselhaft und eigensinnig und zugleich so zugewandt zu sein. Dieses Buch versammelt kurze Geschichten, in denen renommierte Schriftstellerinnen und Schriftsteller von der Eleganz, der Raubtierhaftigkeit, der Freiheit und Neugierde, schlicht: der Persönlichkeit der Katze erzählen. Die perfekte Lektüre und das ideale Geschenk für alle Katzenliebhaber!



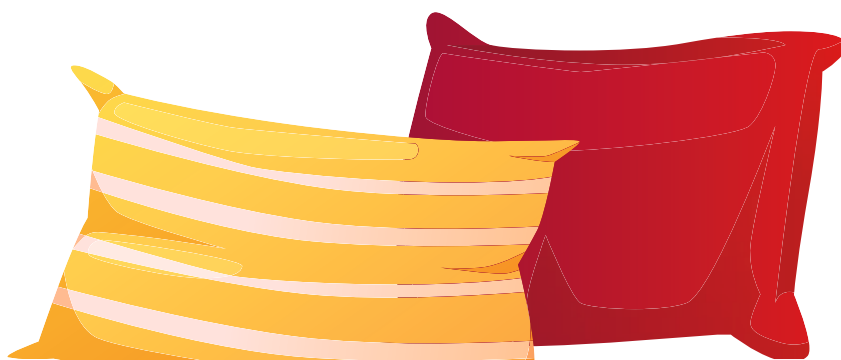


Veredelung mit
Spotlack

Ihr **DIGITALES**
LESEEXEMPLAR auf
 NetGalley™

Kurze literarische Meisterstücke von Robert Musil, Tessa Korber, Franz Hohler, Sigrun Arenz u. v. m.

Klassische und zeitgenössische Geschichten über den unergründlichen Kosmos der Katzen



IN DER RUHE LIEGT DIE KATZ
DIE SCHÖNSTEN KATZENGESCHICHTEN

ANTHOLOGIE



Broschur mit Spotlack

ca. 250 Seiten | 12,4 x 19,0 cm

Auch als eBook erhältlich

ISBN 978-3-7472-0821-2 | WG 2115

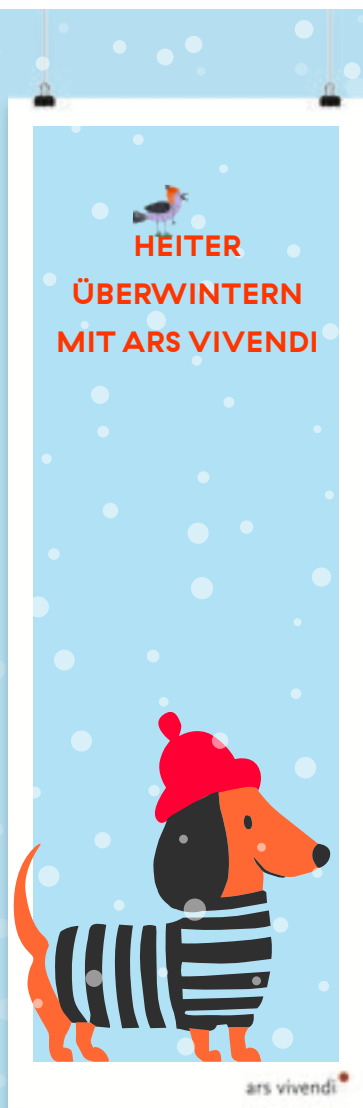
ca. € 15,00 [D] · € 15,90 [A]

Erscheinungstermin: September 2026



Heitere Geschichten von beliebten Autorinnen und Autoren, die Licht und Wärme in die dunkle Jahreszeit bringen

Wenn das Laub fällt und die Tage kürzer werden, geht die im langen Sommer eingeübte Leichtigkeit für viele wieder verloren und macht Platz für Sorgen und Trübsal. Dieser Band versammelt zahlreiche humorvolle und unterhaltsame Geschichten renommierter Autorinnen und Autoren, in denen Unbeschwertheit und Zuversicht trotz herbstlichen Schmuddelwetters nicht verloren gehen und das neue Jahr mit einem Lächeln begrüßt wird. Ein Buch, das zum Überwintern mindestens so wichtig ist wie warmer Tee und passende Kerzen.



Charmante Katzengeschichten & winterliche Wohlfühllektüre

AKTIONSPAKET »HEITER ÜBERWINTERN MIT ARS VIVENDI«

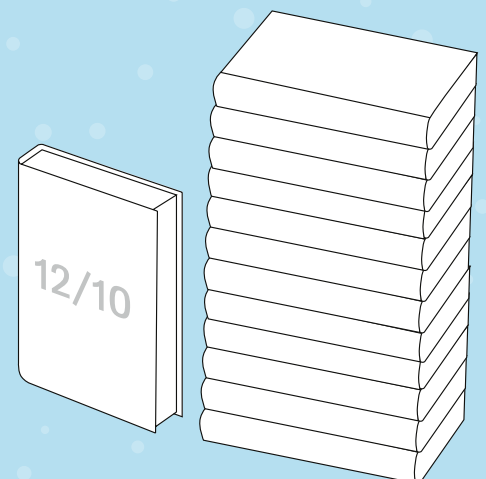
6/5 x »Heiter überwintern«

6/5 x »In der Ruhe liegt die Katz«

+ attraktives Dekoplatat

Bestellnummer Aktionspaket: 343/90017

Bestellnummer Plakat: 343/99016





Veredelung mit
Spotlack

Ihr **DIGITALES**
LESEEXEMPLAR auf
 NetGalley™

Kurze literarische Meisterstücke von Robert Walser, Sabine Weigand, Rainer Maria Rilke, Selma Lagerlöf u. v m.

Unbeschwerte Storys, die in der dunklen Jahreszeit ein Lächeln schenken und für wohltuende Auszeiten sorgen

HEITER ÜBERWINTERN
WOHLFÜHLGESCHICHTEN FÜR KALTE TAGE

ANTHOLOGIE



Broschur mit Spotlack
ca. 250 Seiten | 12,4 x 19,0 cm
Auch als eBook erhältlich

ISBN 978-3-7472-0835-9 | WG 2115
ca. € 15,00 [D] · € 15,90 [A]

Erscheinungstermin: September 2026



Weihnachten mit Ewald Arenz



ISBN 978-3-7472-0723-9

Auch als eBook erhältlich

€ 22,00 [D] · € 22,90 [A]



EWALD ARENZ | HELWIG ARENZ
Der Christbaum-Kater

42-503641-1957-3

UVP pro Stück € 16,95



EWALD ARENZ
Apfel, Zimt & Todeshauch

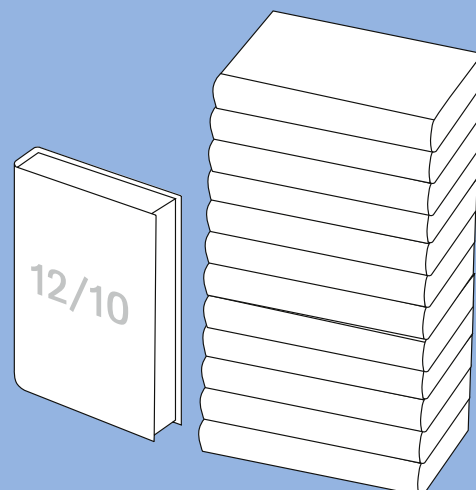
42-503641-1946-7

UVP pro Stück € 16,95



AKTIONSPAKET 12/10

Bitte wenden Sie sich direkt
an Ihre VertreterInnen



Jetzt im Taschenbuch!



Veredelung mit
Spotlack

Ihr **DIGITALES
LESEEXEMPLAR** auf
 NetGalley™

Ewald Arenz deutet in seinen leichtfüßigen, humorvollen Storys nicht nur die Weihnachtsgeschichte neu, sondern erzählt auch vom ganz normalen Wahnsinn einer Familienweihnacht

Die gesammelten Weihnachtsgeschichten von Ewald Arenz in einem Band – das perfekte Begleitbuch für die schönste und verrückteste Zeit des Jahres

EWALD ARENZ
PLÖTZLICH BESCHERUNG
UND ANDERE (UN)WEIHNACHTLICHE
GESCHICHTEN

WEIHNACHTSGESCHICHTEN



Broschur mit Spotlack
ca. 200 Seiten | 12,4 x 19,0 cm
Auch als eBook erhältlich
ISBN 978-3-7472-0817-5 | WG 2115
ca. € 14,00 [D] · € 14,90 [A]

Erscheinungstermin: September 2026





Unerträgliche Schwüle lastet auf dem Land – und Kommissar Behütuns quält ein Verdacht: Dreimal schon hat in den vergangenen Jahren ein Mörder zugeschlagen. Spielt die Schwüle eine Rolle? Und: Kann es wieder passieren? Behütuns versucht, die Psyche des Killers zu ergründen. Da macht eine Frau eine abenteuerliche Aussage: Hinter einer Reihe von Unfällen sollen Morde stecken. Lustlos beginnt man zu ermitteln – und stößt auf Botschaften aus einer anderen Zeit ...

»Spannend bis zum Schluss«
Nürnberger Zeitung

Ihr **DIGITALES**
LESEEXEMPLAR auf




ISBN 978-3-7472-0791-8
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0693-5
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0728-4
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]
Auch als eBook erhältlich

TOMMIE GOERZ
EINKEHR

KRIMINALROMAN



Klappenbroschur

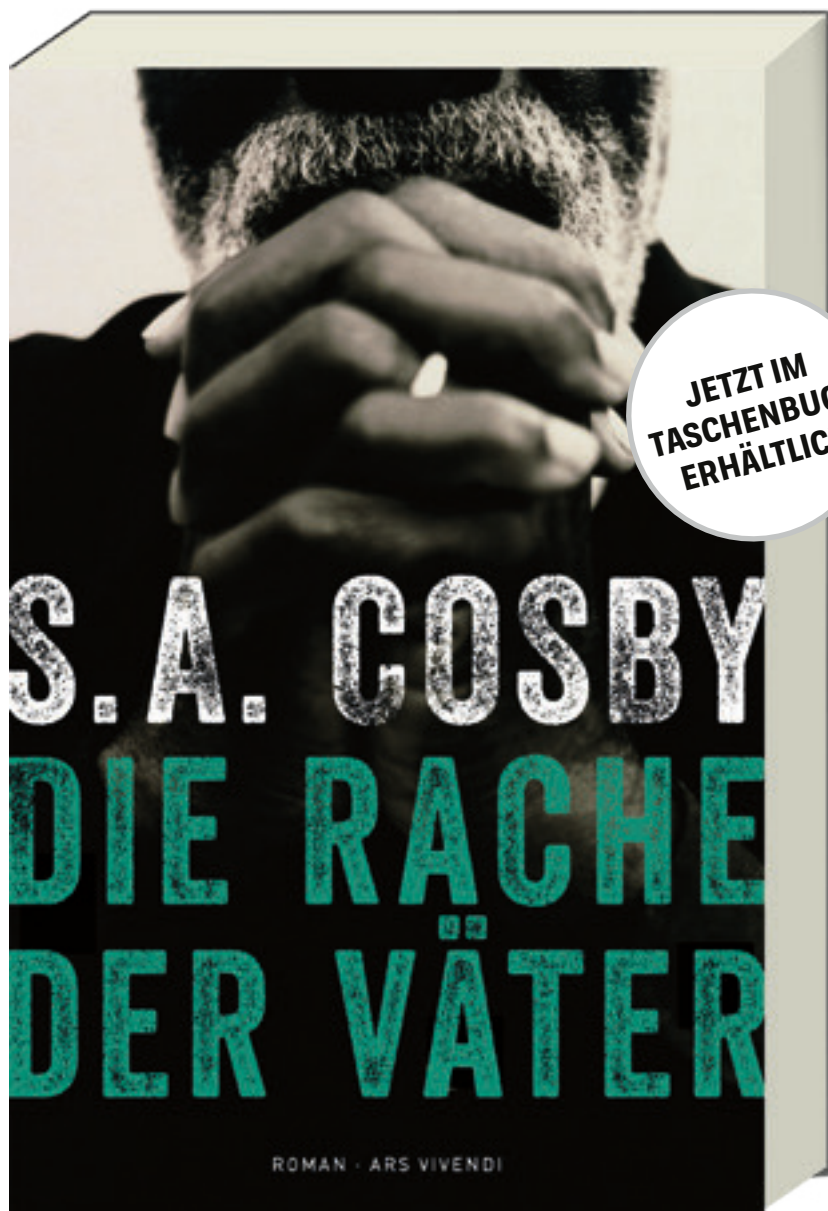
ca. 304 Seiten | 13,6 x 21,0 cm

Auch als eBook erhältlich

ISBN 978-3-7472-0839-7 | WG 1121

ca. € 18,00 [D] · € 18,90 [A]

Erscheinungstermin: Juni 2026



Jetzt als Taschenbuch erhältlich: S. A. Cosbys actiongeladener Roman um zwei ungleiche Väter auf der Suche nach den Mördern ihrer Söhne

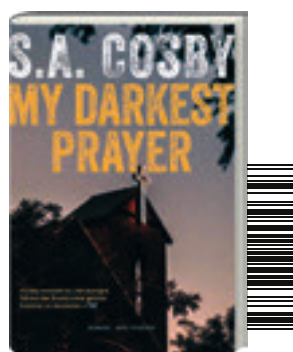
Sowohl auf der Summer Reading List von Barack Obama als auch auf der Krimibestenliste des *DLF*

»Dieser Roman ist die Definition eines rasanten Krimis.« Ian Rankin

Ihr **DIGITALES**
LESEEXEMPLAR auf
 NetGalley™



ISBN 978-3-7472-0518-1
€ 24,00 [D] · € 24,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0465-8
€ 24,00 [D] · € 24,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0764-2
€ 16,00 [D] · € 16,90 [A]
Auch als eBook erhältlich

S. A. COSBY
DIE RACHE DER VÄTER

ÜBERSETZUNG: JÜRGEN BÜRGER
ROMAN



Broschur
ca. 344 Seiten | 12,4 x 19,0 cm
Auch als eBook erhältlich
ISBN 978-3-7472-0842-7 | WG 2121
ca. € 16,00 [D] · € 16,90 [A]

Erscheinungstermin: Juni 2026



Transsyl-Franken: Paul Flemming ermittelt in seinem gruseligsten Fall

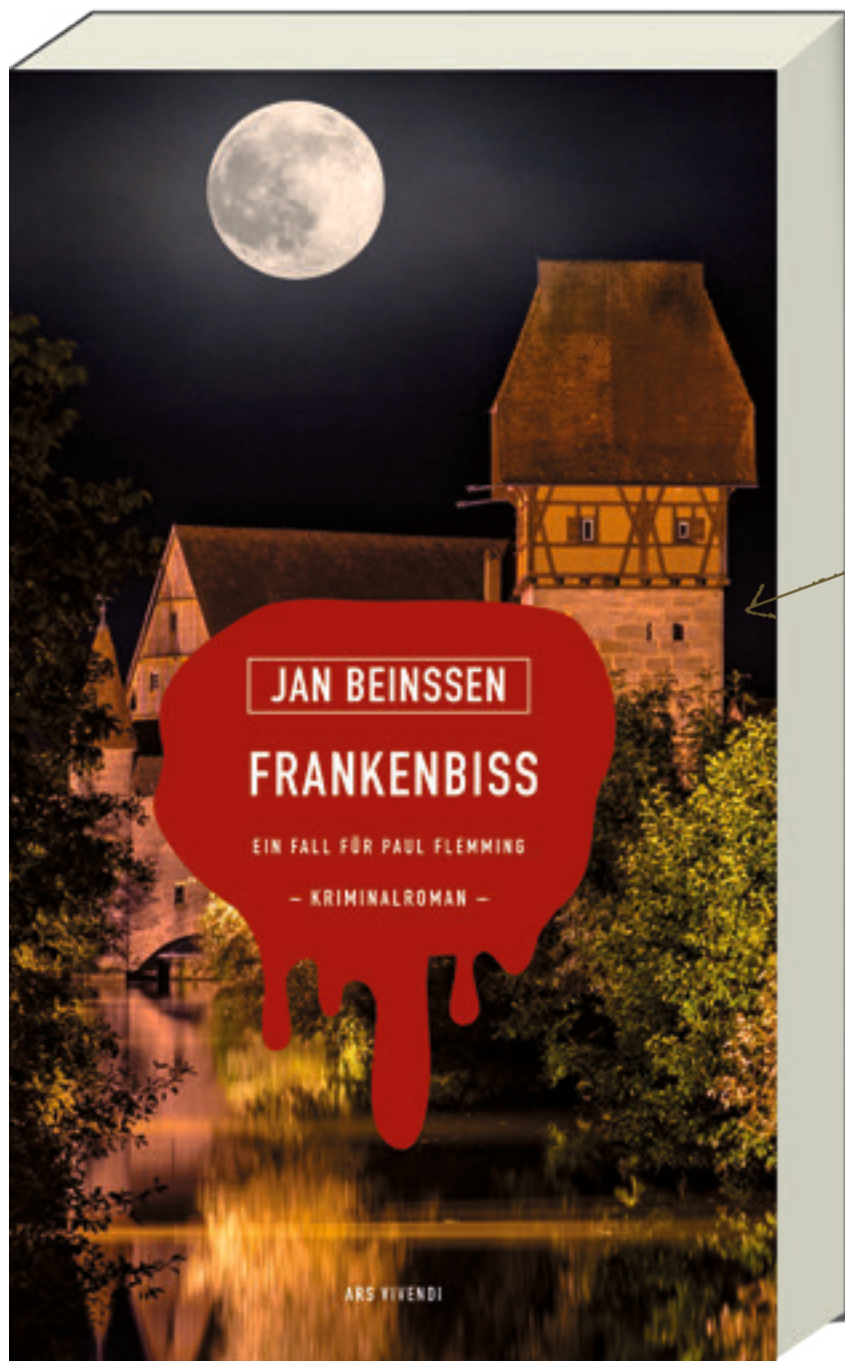


Paul Flemming bekommt den Auftrag, Werbefotos für den neuen Nürnberger Escape-Room *Dracula's Chamber* zu machen. Als er dort eintrifft, findet er den Besitzer inmitten des düsteren Gruselszenarios tot auf – kreidebleich und mit Bisswunde am Hals. Paul ist entsetzt und stürzt sich an der Seite von Hauptkommissarin Jasmin Stahl in die Ermittlungen. Die Spur führt zu einer Flugreisegruppe aus dem rumänischen Kronstadt, in dessen Nähe das als Dracula-Burg bekannte Schloss Bran liegt. Wie Paul erfährt, befand sich an Bord des Flugzeugs auch ein Sarg ...



ISBN 978-3-7472-0843-4
€ 15,00 [D] · € 15,90 [A]
Auch als eBook erhältlich

JAN BEINSSEN, Jahrgang 1965, lebt in Herzogenaurach und hat zahlreiche Kriminalromane veröffentlicht. Bei ars vivendi erschienen neben seinen Paul-Flemming-Krimis u. a. auch die Kurzkrimibände *Die toten Augen von Nürnberg* (2014) und *Tod auf Fränkisch* (2017) sowie der historische Kriminalroman *Görings Plan* (2014).



Veredelung mit
Spotlack

Ihr **DIGITALES**
LESEEXEMPLAR auf
 NetGalley™

LESUNG?
Sprechen Sie uns an.
[veranstaltungen@
arsvivendiverlag.de](mailto:veranstaltungen@arsvivendiverlag.de)

Frankens beliebtester Detektiv ermittelt in einem unheimlichen Mordfall auf Draculas Spuren

Bestsellerautor Jan Beinßen: über 250.000 verkaufte Exemplare

JAN BEINSSSEN
FRANKENBISS

FRANKENKRIMI



Broschur mit Spotlack
ca. 200 Seiten | 12,4 x 21,0 cm
Auch als eBook erhältlich

ISBN 978-3-7472-0808-3 | WG 2121
ca. € 16,00 [D] · € 16,90 [A]

Erscheinungstermin: September 2026



Mord im Fürther Stadttheater – Veit Bronnenmeyer kehrt mit einem mysteriösen Cold Case zurück

Fürth, Herbst 1977: Georg Keil, ein mit allen Wassern gewaschener Kriminalbeamter, macht Bekanntschaft mit der jungen Staatsanwältin Henriette Borstorf, die einen zehn Jahre alten Mordfall neu aufrollt – die ordnungsliebende Juristin sieht etliche Lücken, Versäumnisse und offene Fragen im Zusammenhang mit dem Mord an einem Logenschließer des Stadttheaters Fürth. Die Akte ist sehr dünn, und die Spuren sind nach so langer Zeit verblasst. Unter widrigen Umständen machen sich die beiden daran, den Fall zu lösen. Georg versucht sein Glück bei längst pensionierten oder versetzten Polizisten, Henriette forscht weiter in der Vergangenheit des Mordopfers. Liegt das Motiv der Tat womöglich in dunklen Kriegszeiten?



VEIT BRONNENMEYER wurde 1973 in Kulmbach geboren. Es folgten Abitur in Nürnberg, Schreinerlehre in Reichenschwand und Studium der Sozialen Arbeit in Bamberg. Seit 2001 lebt und arbeitet er in Fürth. Zuletzt erschien sein Kriminalroman *Tod, Steine, Scherben* (2016) im ars vivendi verlag.



Ihr **DIGITALES**
LESEEXEMPLAR auf
 NetGalley™

LESUNG?
Sprechen Sie uns an.
veranstaltungen@arsvivendiverlag.de

Kärwa, Mord und Deutscher Herbst – ein brisanter Kriminalroman um einen wahren Fall der Fürther Geschichte

»Bronnenmeyer schafft es, die Konturen der fränkischen Mittelpunktregion treffend zu zeichnen. Glaubhaft sind seine Charaktere, kundig die Schilderungen der Orte und Umstände. Nicht mit Kunstkniffen arbeitet der Autor, vielmehr schafft das Erzählen unmittelbare Einfühlung.« *Nürnberger Zeitung*

VEIT BRONNENMEYER
DER LOGENSCHLIESSER

FRANKENKRIMI



Broschur

ca. 270 Seiten | 12,4 x 21,0 cm

Auch als eBook erhältlich

ISBN 978-3-7472-0818-2 | WG 2121

ca. € 16,00 [D] · € 16,90 [A]

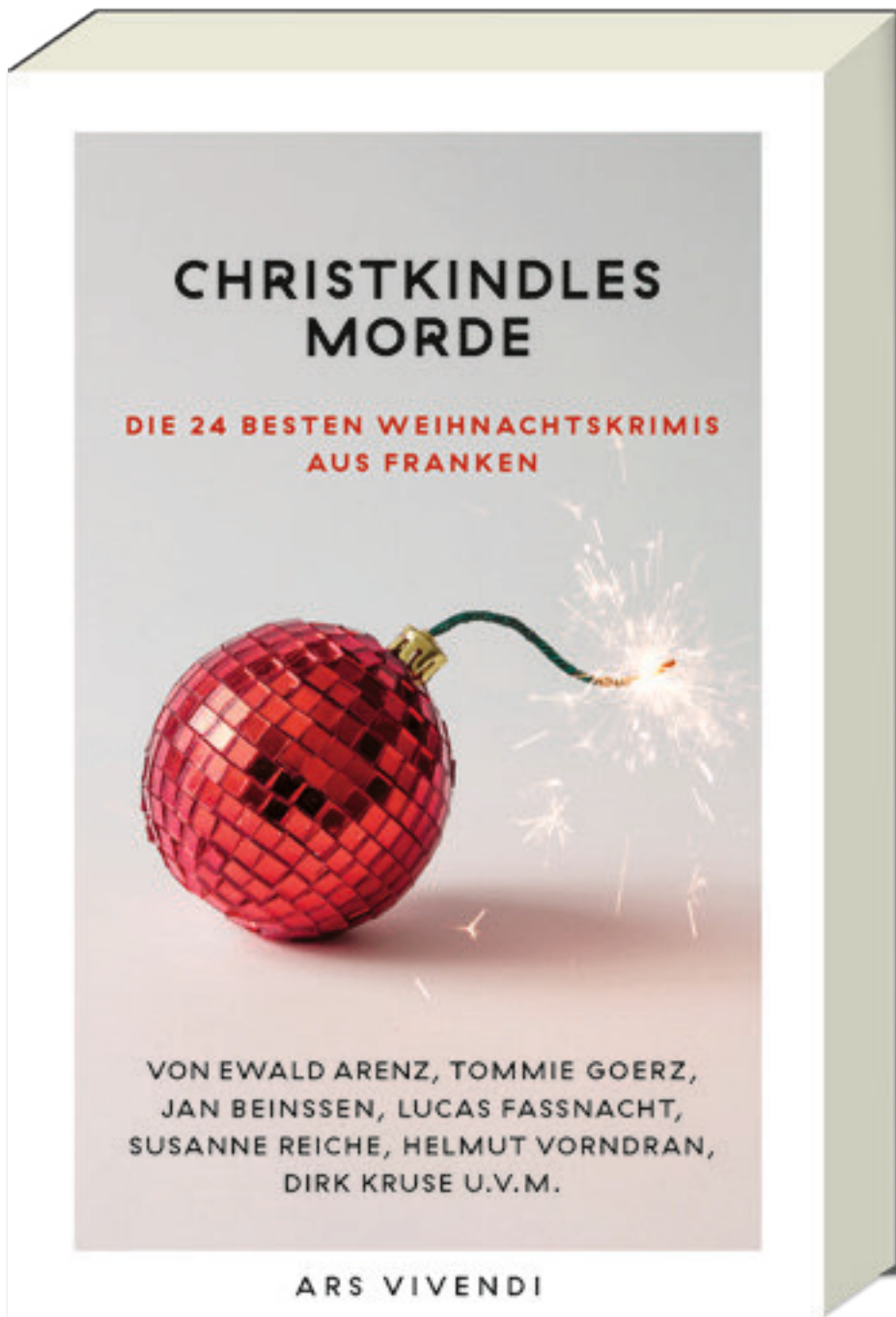
Erscheinungstermin: November 2026



Stille Nacht? Falsch gedacht!

Lebkuchen, Glühwein, Harmonie? Alles nur Fassade! Die bekanntesten fränkischen Autorinnen und Autoren haben die kriminellen Energien rund um die Weihnachtszeit aufgespürt. Das Ergebnis: Nicht nur der Nürnberger Christkindlesmarkt ist ein gefährliches Pflaster, auch zwischen den Adventsbuden in Forchheim, in den malerischen Gassen Bambergs, Würzburgs und Dinkelsbühls, ja sogar in der Idylle Gößweinsteins oder auf den verschneiten Straßen des Frankenwalds ist nichts, wie es scheint ...





Ihr **DIGITALES**
LESEEXEMPLAR auf
 NetGalley™

LESUNG?
Sprechen Sie uns an.
veranstaltungen@arsvivendiverlag.de

Für die tägliche Dosis Nervenkitzel bis Heiligabend

Ein Krimi-Adventskalender zum Lesen in 24 packenden Fällen

Mit Krimikurzgeschichten von Killen McNeill, Friederike Schmöe, Elmar Tannert, Tessa Korber, Johannes Wilkes, Sabine Fink u. v. m.

CHRISTKINDLES MORDE

DIE 24 BESTEN WEIHNACHTSKRIMIS
AUS FRANKEN

KURZKRIMIS



Broschur

ca. 360 Seiten | 12,4 x 19,0 cm

Auch als eBook erhältlich

ISBN 978-3-7472-0840-3 | WG 2121

ca. € 15,00 [D] · € 15,90 [A]

Erscheinungstermin: September 2026



Vier Karpfen, ein Weiher, keine Gnade

Mosche gibt kurz ein paar Anweisungen, die anderen den wissenden Bescheid und folgen seinen Zeichen. Doni schwimmt nun mutig auf den Waller zu und reißt ihn mit frechem Flossenschlag. Als Donald sich auf Doni stürzen will, kommt Haii dazwischen und schlägt ihm seine Schwanzflosse in die breite Visage. Nur ganz kurz ist Donald etwas verärgert, dann wird er wütend und killerwallerwid. Er schnappt nach Rainer Maria, der vor ihm auftaucht und blitzschnell unter Donald wegzischt. So rasch, dass hinter ihm Mosche herausschleichen kann und dem blindwütig zuschnappenden Waller eine zerbrochene, aufgesprungene Bleichdase in den finsternen Rücken schießt, so dass er wuschelig ausblüht und mit schmerzverzerrter Frontpartie kehrmacht und ävonzieht.

»Hödenhaft, Jung! Dem haben wir das Maul gestopft!«

»Was vor denn das für ein Ding, das du da ungeschleift hast?«

»Na, diese alte Bleichdase! Die lag da vorne im Morast. Die hat geschöngelnt gepasst!«

»Jetzt reißt du wohl auch schon, Mosche?«

»Wenn's sein muss. Mit Karacho volle Presse – Bleichschaden in die Fresse!«

Alle vier Kampfkarpfen wedeln mit allen Flossen vor Vergnügen und ihre Kiemen äppeln gene aufgeregt.

»Na los, Pööt, lass auch noch einen Spruch vom Stempel zur Feier des Tages!«

»Gefahren lassen noch und nöcher! Wir bestehn sie doch und dicker!«

»Na, wenn das kein gefügiges Wort ist!«

»Super Lösung! Das soll unser Lebensmotto sein, Jung!«, schlägt Haii vor.

»Ich glaub, das lass ich mir auf meine Haut tätowieren, auf beide Seiten!«, verkündet Doni entrückt.

»Da hab ich noch 'ne Idee.«

Mit diesem verheißungsvollen Wort schwimmt Rainer Maria Richtung Ufer und kommt zurück mit einer dünnen Schwur im Maul. Was bringt er denn da ungeschleift? Als die andern drei aus dem Wasser schauen, sehen sie es. Der Pööt sieht einen Luftballon hinter sich her mit einem Logo und einer Werbeaufschrift. Wo hat er den bloß wieder her? Und was steht drauf? Carpe diem!

www.Dauprall.com



Nun sammeln sich die vier lautlos, postieren sich nebeneinander und Doni nickt den anderen zu. Wie der Blitz brechen sie aus den Binsen an die Wasseroberfläche und schleihen auf die zu Tode erschrockenen Frösche zu. Die machen einen riesigen Satz und springen davon, so weit sie nur können.

»Hast du ihre verzerrten Gesichter gesehen? Fratzen wie die Nichtschwimmer im Tiefgang!«

»Die haben gemeint, der Leihkäfige springt ihnen mit dem nackten Hintern ins Gesicht!«

»Fort wie nix!«

»Wie der Teufel vom Kreuzfisch!«

»Gut gerimt, Pööt! Passt wie ein Fisch in den Hals.«

Die vier Kampfkarpfen haben ihre Freude und ihren Spott. Vor lauter Juxen und Glücksen wedeln sie mit den Buschflossen und schwenken ihre Barteln begeistert hin und her.

»Ich bring einen Leihwaffel im Ingreischle!«

»Meine Schwanzflosse bricht gleich ab!«

»Die haben gelotet wie aufgepiepelt und abgekratzt!

Kann sein, dass mir gleich die Schwimmblase platzt!«

»Gar net blöd, alter Pööt!«

»Jungs! Das war eine Fetzenquad!«

»Aber wichtig! Wirklich total lauzig! Blöde Karpfen, quakt es aus dem Hintergrund heran. Ein belästigter Frosch kommt vorsichtig herangeschwommen und schaut die amüsierten Kampfkarpfen grimmig an.

»Jetzt hab dich halt nicht so, Ocker, alter Maulwuppel!«

»Wer doch nur ein Spaß. Ist doch noch alles dran an euch.«

»Sei froh, dass es nicht der Storch war!«

»Kein roher Schnabblöb vom Adebär!«

»Ist ja schon gut, Pööt! Gonnig gemint jett.«

»Ein paar schwache und arglose Frösche erschrecken, das könnt ihr. Das traut ihr euch. Aber wenn der Hecht kommt oder der Kormoran, denn zischt ihr ganz schnell eure Schwanzflossen ein und verdrückt euch wie die Hornigle!«

»Die walden die vier Karpfen lautstark und schütteln ihre Köpfe, dass die Schuppen nar so glänzen und schillern.

Karpfen gelten gemeinhin als träge, plump, unscheinbar, langweilig, nur interessant auf der Speisekarte. Dennoch sind sie Symboltiere für die fränkische Region – höchste Zeit also, ihr Image aufzupolieren und aller Welt zu zeigen, was für abenteuerliche Helden diese Fische sein können! Die Dialoge zwischen dem einäugigen Mosche, dem schönen Haii mit sexy Koi-Einschlag, dem tätowierten Mucki-Doni mit Waschbrettbauch und dem lyrischen Rainer Maria sprühen vor Witz und Ironie. Mit Vorliebe treiben sie Schabernack im Weiher, bestehen lebensgefährliche Abenteuer und leiden an alltäglichen Episoden. Beim Kampf mit den Todfeinden Waller und Kormoran müssen sie sich bewähren und auszeichnen. Auch die Konfrontation mit den Menschen wird dramatisch und konfliktreich ...





Helmut Haberkamms unvergleichlicher Wortwitz und Kurt Neubauers kongeniale Illustrationen – ein herrlich unterhaltsames Buch für Jung und Alt, Wenigleser(innen) und Literaturbegeisterte, Frankenfans und Comicjunkies

HELMUT HABERKAMM | KURT NEUBAUER
DIE KAMPFKARPFEN
 EIN TIERISCHER KO-MIX IN WORT UND BILD

ILLUSTRIERTE ERZÄHLUNG

Das verrückteste Karpfenbuch aller Zeiten

HELMUT HABERKAMM, 1961 in Dachsbach im mittelfränkischen Aischgrund aufgewachsen, lebt und arbeitet bei Erlangen. Er wurde als Dialektlyriker bekannt, verfasste neben vielen Gedichtbänden Theaterstücke, Sachbücher, Songtexte, zwei Romane und einen Band mit Erzählungen.

KURT NEUBAUER, 1966 geboren, studierte erst Kommunikationsdesign, dann Freie Malerei (bei Prof. Johannes Grützke) in Nürnberg. 1996 gründete er das »Grafikatelier«, 1999 erhielt er den Fritz-Wolf-Preis für Karikaturisten der Stadt Osnabrück. Heute lebt und arbeitet Neubauer als freier Maler und Grafiker in Nürnberg.



Hardcover
 ca. 112 Seiten | 27,0 x 21,0 cm
 ISBN 978-3-7472-0815-1 | WG 1185
 ca. € 24,00 [D] · € 24,90 [A]

Erscheinungstermin: September 2026



Fränkisch genießen – Karpfenküche voller Tradition und Geschmack



Der Karpfen ist das kulinarische Herz Frankens – ob gebacken, im Bierteig oder klassisch blau. Dieses Kochbuch würdigt die Vielfalt der regionalen Küche auf genussvolle Weise. Erfahrene und kreative Kreisbäuerinnen aus dem Aischgrund präsentieren traditionelle und moderne Rezepte rund um den Karpfen – eingebettet in stimmige Menüs, die mit Kräutern, Kren und Kirschen für besondere Geschmackserlebnisse sorgen. Ergänzt durch kurze Einblicke in die fränkische Küchekultur ist dieses Buch eine Einladung, eine der schönsten kulinarischen Traditionen Deutschlands neu zu entdecken – ein Fest für alle, die regionalen Genuss lieben.





Veredelung mit
Hochprägung

Ihr **DIGITALES**
LESEEXEMPLAR auf
 NetGalley™

Klassische & kreative Rezepte von erfahrenen Kreisbäuerinnen
aus der Karpfenhochburg Aischgrund

Kulinarisches Wissen und Einblicke in die fränkische
Küchenkultur inklusive

Überarbeitete und völlig neu gestaltete Ausgabe

KARPFFEN, KRÄUTER, KREN & KIRSCHEN

EIN FRÄNKISCHES KOCHBUCH

KOCHBUCH



Klappenbroschur mit Prägung und
Lesebändchen

ca. 176 Seiten | 16,5 x 22,4 cm

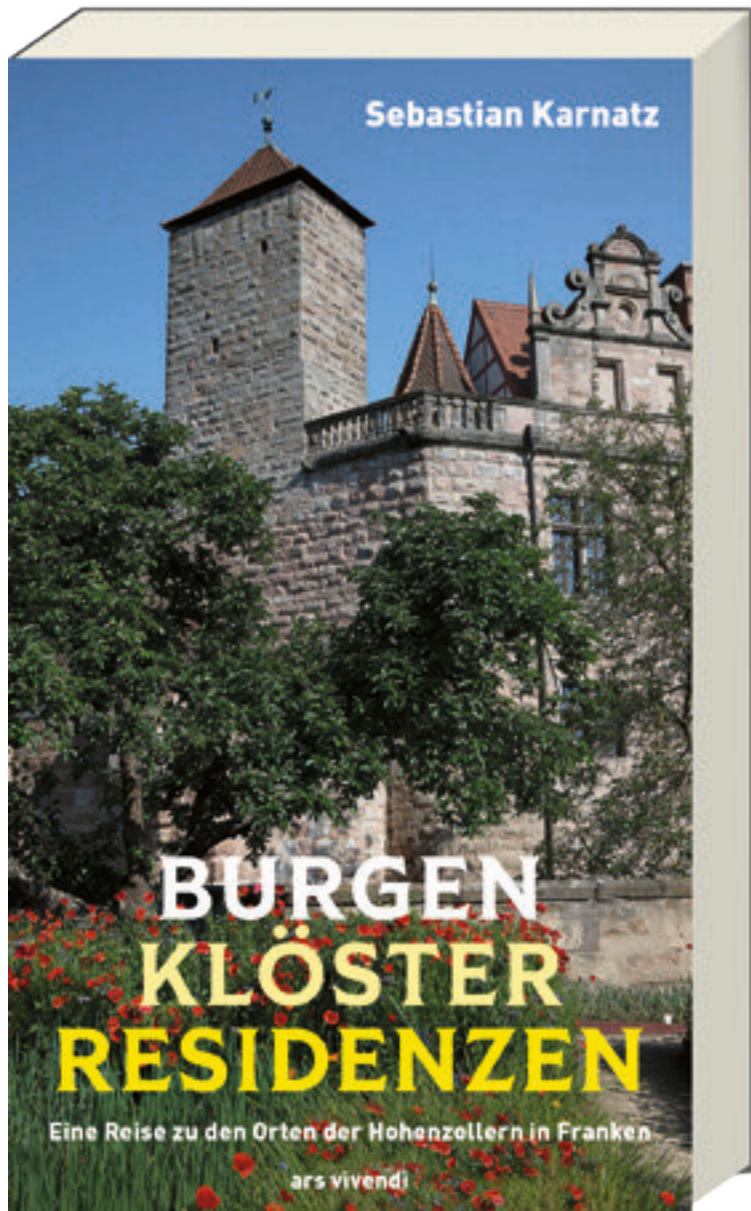
Auch als eBook erhältlich

ISBN 978-3-7472-0825-0 | WG 1455

ca. € 20,00 [D] · € 20,90 [A]

Erscheinungstermin: September 2026





Überarbeitete, aktualisierte und
erweiterte Neuauflage

»Ein Freizeitführer, der
den schwierigen Spagat
zwischen oft eher an der
Oberfläche kratzenden
Reiseführern auf der einen
und mit Wissen vollgestopften
Geschichtswälzern auf der
anderen Seite beispielhaft
meistert.« Franziska Krause-
Gurk, *Lese- und Hörstoff*

Sei's die Ansbacher Residenz, das Kloster Langenzenn oder die Plassenburg – viele herrschaftliche Bauten in Franken künden vom Rang der Hohenzollern, die hier den Grundstein für ihre späteren Karrieren als Könige und Kaiser legten. Sebastian Karnatz, Leiter der Museen in Regensburg, führt uns zu touristischen Highlights und noch nicht breitenwirksam entdeckten Sehenswürdigkeiten. Unterhaltsam und fachkundig erzählt er von ausgefallenen Architekturen und bedeutenden Persönlichkeiten. Ausgewählte Informationen und spannende Sonderthemen garantieren vergnügliche Ausflüge.

Ein Muss für Geschichtsbegeisterte und Frankenreisende!

SEBASTIAN KARNATZ
**BURGEN, KLÖSTER,
RESIDENZEN**

EINE REISE ZU DEN ORTEN DER HOHEN-
ZOLLERN IN FRANKEN

FREIZEITFÜHRER



Klappenbroschur

ca. 192 Seiten | 12,5 x 21,0 cm

ISBN 978-3-7472-0824-3 | WG 1311

ca. € 18,00 [D] € 18,90 [A]

Erscheinungstermin: Juli 2026





Jetzt im Taschenbuch: das ergreifende Memoir von Bundesverdienstkreuzträger Wolfgang Mück über den Verlust von Heimat und die Eroberung eines neuen Lebens

»Eine bewegende literarische Autobiografie, die den Leser ins Franken der Nachkriegszeit eintauchen lässt.« *Nürnberg Heute*

**JETZT IM
TASCHENBUCH
ERHÄLTlich**

Der siebenjährige Wolfgang kommt im Jahr 1946 mit seiner Mutter und seinen zwei Brüdern nach der Vertreibung aus Mähren im fränkischen Dorf Schauerheim an und muss für einige Jahre ein provisorisches Notquartier im Pfarrhaus beziehen. Schritt für Schritt lebt sich die Familie in die festgefügte Dorfgemeinschaft ein, stößt teils auf freundliche Unterstützung, teils aber auch auf strikte Ablehnung und heftige Ressentiments gegen die sogenannten »Rucksackdeutschen«. Der scheue Bub wird zu einem Beobachter dieser für ihn zunächst so fremden Welt mitsamt ihren allmählich vertrauter werdenden Menschen und Gebräuchen und einer Landschaft, die in ihrer Weite an die heimatliche Herkunft erinnert.

WOLFGANG MÜCK
SCHAUERHEIM

EINE KINDHEIT IM FRANKEN DER
NACHKRIEGSZEIT



Broschur

ca. 236 Seiten | 12,4 x 19,0 cm

Auch als eBook erhältlich

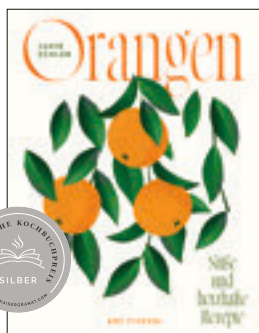
ISBN 978-3-7472-0834-2 | WG 2116

ca. € 18,00 [D] · € 18,90 [A]

Erscheinungstermin: Juni 2026



Backglück im Mini-Format – verschenken & genießen



ISBN 978-3-7472-0618-8
€28,00 [D] · €28,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0671-3
€28,00 [D] · €28,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0746-8
€28,00 [D] · €28,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0245-6
€34,00 [D] · €34,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0407-8
€34,00 [D] · €34,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0081-0
€28,00 [D] · €28,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0101-5
€38,00 [D] · €38,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-86913-759-9
€34,00 [D] · €34,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-86913-980-7
€34,00 [D] · €34,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0652-2
€34,00 [D] · €34,90 [A]

TAPAS MIT KÜSTENCHARME



ISBN 978-3-7472-0625-6
€ 32,00 [D] · € 32,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0707-9
€ 28,00 [D] · € 28,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0750-5
€ 28,00 [D] · € 28,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0462-7
€ 24,00 [D] · € 24,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



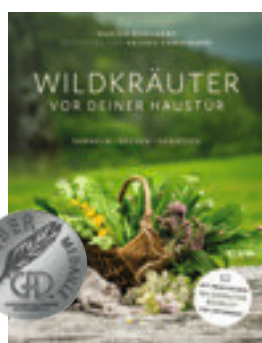
ISBN 978-3-7472-0636-2
€ 28,00 [D] · € 28,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0587-7
€ 24,00 [D] · € 24,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0660-7
€ 28,00 [D] · € 28,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0345-3
€ 32,00 [D] · € 32,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0658-4
€ 32,00 [D] · € 32,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0643-0
€ 36,00 [D] · € 36,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-86913-761-2
€ 25,00 [D] · € 25,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0744-4
€ 36,00 [D] · € 36,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0747-5
€ 30,00 [D] · € 30,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0614-0
€ 32,00 [D] · € 32,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0706-2
€ 34,00 [D] · € 34,90 [A]

SPANIEN



ISBN 978-3-7472-0702-4
€ 32,00 [D] · € 32,90 [A]

JAPAN



ISBN 978-3-7472-0620-1
€ 34,00 [D] · € 34,90 [A]

FRANKREICH



ISBN 978-3-7472-0411-5
€ 32,00 [D] · € 32,90 [A]
Auch als eBook erhältlich

GEORGIEN



ISBN 978-3-86913-978-4
€ 28,00 [D] · € 28,90 [A]

RUMÄNIEN



ISBN 978-3-7472-0207-4
€ 32,00 [D] · € 32,90 [A]



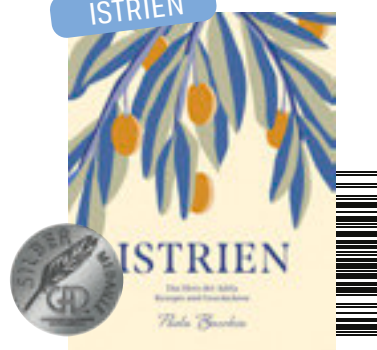
ISBN 978-3-7472-0348-4
€ 32,00 [D] · € 32,90 [A]
Auch als eBook erhältlich

SIEBENBÜRGEN



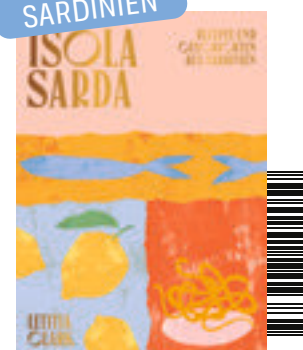
ISBN 978-3-7472-0247-0
€ 26,00 [D] · € 26,90 [A]

ISTRIEN



ISBN 978-3-7472-0456-6
€ 34,00 [D] · € 34,90 [A]

SARDINIEN



ISBN 978-3-7472-0205-0
€ 28,00 [D] · € 28,90 [A]

ITALIEN



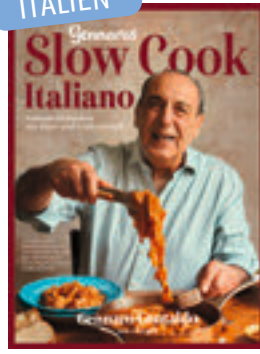
ISBN 978-3-7472-0117-6
€ 28,00 [D] · € 28,90 [A]

ITALIEN



ISBN 978-3-7472-0452-8
€ 28,00 [D] · € 28,90 [A]
Auch als eBook erhältlich

ITALIEN



ISBN 978-3-7472-0616-4
€ 28,00 [D] · € 28,90 [A]

ITALIEN



ISBN 978-3-7472-0722-2
€ 30,00 [D] · € 30,90 [A]

ITALIEN



ISBN 978-3-86913-905-0
€ 28,00 [D] · € 28,90 [A]

ITALIEN



ISBN 978-3-7472-0557-0
€ 28,00 [D] · € 28,90 [A]

ITALIEN



ISBN 978-3-7472-0346-0
€ 28,00 [D] · € 28,90 [A]

ITALIEN



ISBN 978-3-7472-0006-3
€ 28,00 [D] · € 28,90 [A]

ITALIEN



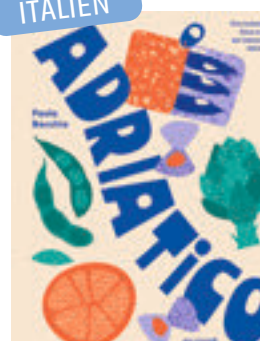
ISBN 978-3-7472-0654-6
€ 36,00 [D] · € 36,90 [A]

ITALIEN



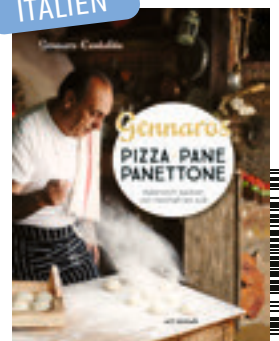
ISBN 978-3-7472-0413-9
€ 34,00 [D] · € 34,90 [A]

ITALIEN



ISBN 978-3-7472-0703-1
€ 32,00 [D] · € 32,90 [A]

ITALIEN



ISBN 978-3-7472-0243-2
€ 28,00 [D] · € 28,90 [A]

ITALIEN & IRAN



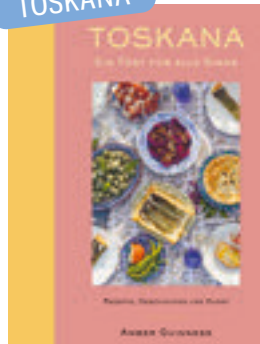
ISBN 978-3-7472-0542-6
€ 34,00 [D] · € 34,90 [A]

ROM

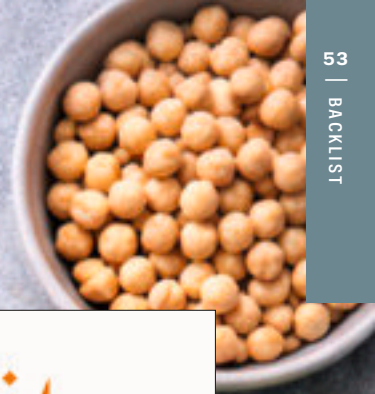


ISBN 978-3-7472-0591-4
€ 28,00 [D] · € 28,90 [A]
Auch als eBook erhältlich

TOSKANA



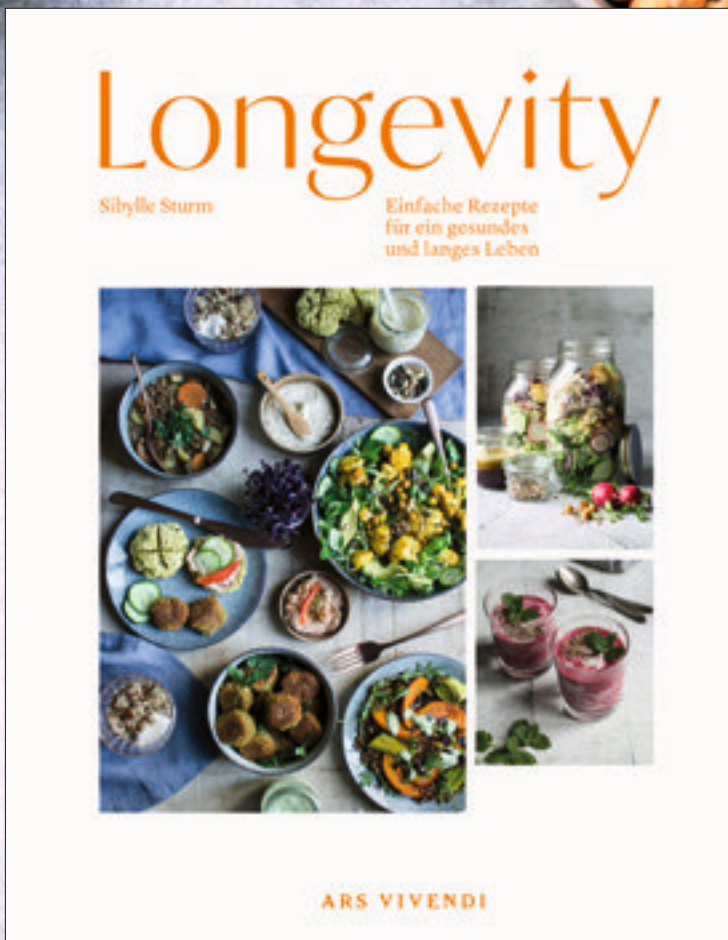
ISBN 978-3-7472-0460-3
€ 38,00 [D] · € 38,90 [A]



ISBN 978-3-86913-903-6
 € 30,00 [D] · € 30,90 [A]
 Auch als eBook erhältlich



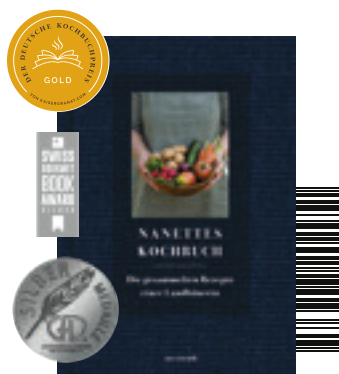
ISBN 978-3-7472-0595-2
 € 32,00 [D] · € 32,90 [A]
 Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0704-8
 € 32,00 [D] · € 32,90 [A]
 Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0474-0
 € 28,00 [D] · € 28,90 [A]
 Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0295-1
 € 25,00 [D] · € 25,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0089-6
 € 25,00 [D] · € 25,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0290-6
 € 26,00 [D] · € 26,90 [A]
 Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0415-3
 € 32,00 [D] · € 32,90 [A]
 Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0454-2
 € 24,00 [D] · € 24,90 [A]
 Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0409-2
 € 22,00 [D] · € 22,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0288-3
 € 30,00 [D] · € 30,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0249-4
 € 22,00 [D] · € 22,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0206-7
 € 24,00 [D] · € 24,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0538-9
 € 28,00 [D] · € 28,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0622-5
 € 34,00 [D] · € 34,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0458-0
 € 34,00 [D] · € 34,90 [A]



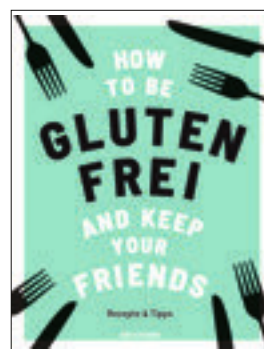
ISBN 978-3-86913-882-4
 € 22,00 [D] · € 22,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0417-7
 € 28,00 [D] · € 28,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0731-4
 € 30,00 [D] · € 30,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0080-3
 € 18,00 [D] · € 18,90 [A]



ISBN 978-3-86913-714-8
 € 12,00 [D] · € 12,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0297-5
 € 38,00 [D] · € 38,90 [A]

So schmeckt Heimat



ISBN 978-3-7472-0593-8
€ 32,00 [D] · € 32,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0327-9
€ 30,00 [D] · € 30,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0749-9
€ 28,00 [D] · € 28,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0540-2
€ 28,00 [D] · € 28,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0464-1
€ 28,00 [D] · € 28,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



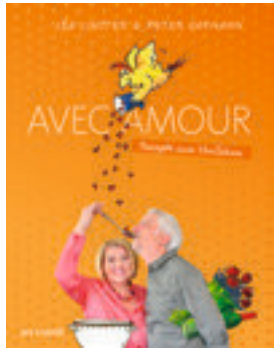
ISBN 978-3-86913-992-0
€ 35,00 [D] · € 35,90 [A]



ISBN 978-3-86913-426-0
€ 28,00 [D] · € 28,90 [A]



ISBN 978-3-86913-589-2
€ 28,00 [D] · € 28,90 [A]



ISBN 978-3-86913-844-2
€ 25,00 [D] · € 25,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0544-0
€ 22,00 [D] · € 22,90 [A]

SPANNENDE UND BERÜHRENDE LITERATUR BEI ARS VIVENDI



ISBN 978-3-7472-0766-6
€ 24,00 [D] · € 24,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0607-2
€ 24,00 [D] · € 24,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0322-4
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0716-1
€ 22,00 [D] · € 22,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0666-9
€ 22,00 [D] · € 22,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0710-9
€ 22,00 [D] · € 22,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0524-2
€ 22,00 [D] · € 22,90 [A]
Auch als eBook erhältlich

LONGLIST DES
CRIME COLOGNE
AWARDS



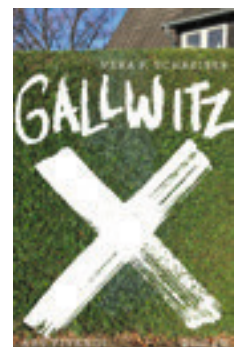
ISBN 978-3-7472-0599-0
€ 16,00 [D] · € 16,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0233-3
€ 16,00 [D] · € 16,90 [A]
Auch als eBook erhältlich

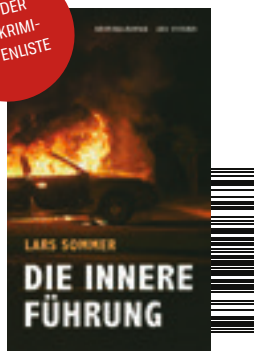


ISBN 978-3-7472-0069-8
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0639-3
€ 22,00 [D] · € 22,90 [A]
Auch als eBook erhältlich

AUF DER DLF-KRIMI-BESTENLISTE



ISBN 978-3-7472-0627-0
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



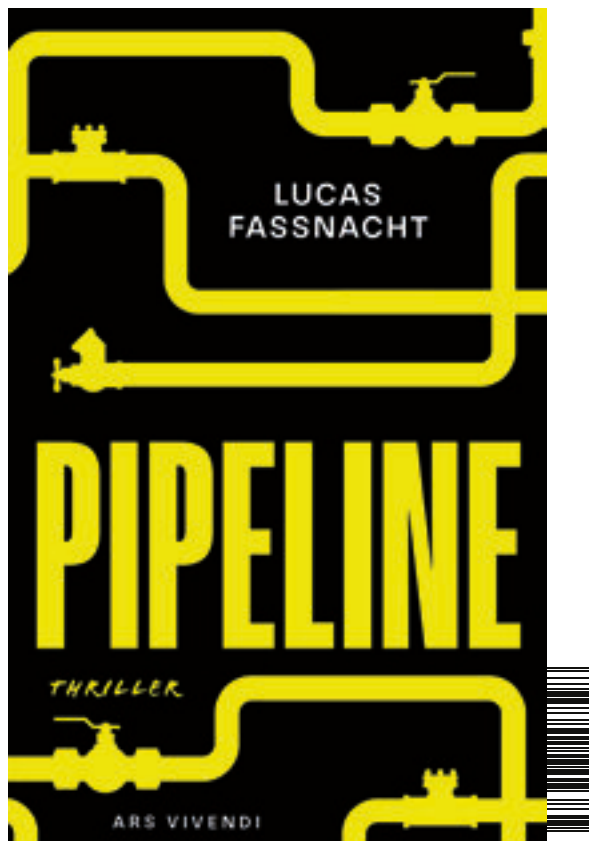
ISBN 978-3-7472-0522-8
€ 16,00 [D] · € 16,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0745-1
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]
Auch als eBook erhältlich

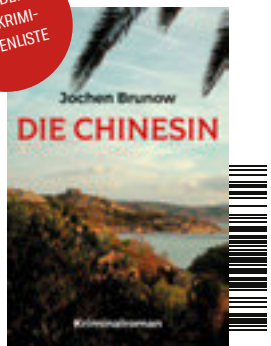


ISBN 978-3-7472-0656-0
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0759-8
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]
Auch als eBook erhältlich

AUF DER DLF-KRIMI-BESTENLISTE



ISBN 978-3-7472-0631-7
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-86913-841-1
€ 15,00 [D] · € 15,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0190-9
€ 23,00 [D] · € 23,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0350-7
€ 22,00 [D] · € 22,90 [A]
Auch als eBook erhältlich

AUF DER DLF-KRIMI-BESTENLISTE



ISBN 978-3-7472-0218-0
€ 23,00 [D] · € 23,90 [A]
Auch als eBook erhältlich

AUF DER DLF-KRIMI-BESTENLISTE



ISBN 978-3-86913-994-4
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0116-9
€ 22,00 [D] · € 22,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-86913-976-0
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]

AUF DER
DLF-KRIMI-
BESTENLISTE



ISBN 978-3-7472-0712-3
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]
Auch als eBook erhältlich

»VON ARNDT IST EIN
KOMPAKTER, DURCHGEHEND
AUF ZUG GESCHRIEBENER,
SEHR HEUTIGER THRILLER
GELUNGEN.« FAZ

SHORTLIST DES
CRIME COLOGNE
AWARDS



ISBN 978-3-86913-974-6
€ 20,00 [D] · € 20,90 [A]
Auch als eBook erhältlich

SHORTLIST DES
CRIME COLOGNE
AWARDS



ISBN 978-3-7472-0329-3
€ 20,00 [D] · € 20,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0714-7
€ 22,00 [D] · € 22,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



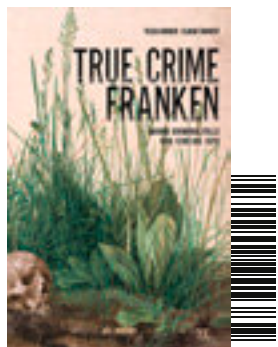
ISBN 978-3-86913-053-8
€ 15,00 [D] · € 15,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0664-5
€ 20,00 [D] · € 20,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0698-0
€ 16,00 [D] · € 16,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0227-2
€ 16,00 [D] · € 16,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



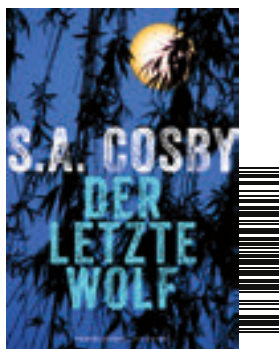
ISBN 978-3-7472-0478-8
€ 16,00 [D] · € 16,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



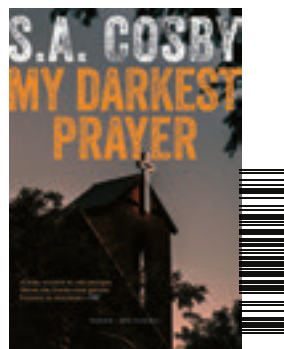
ISBN 978-3-7472-0432-0
€ 16,00 [D] · € 16,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0302-6
€ 16,00 [D] · € 16,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0518-1
€ 24,00 [D] · € 24,90 [A]
Auch als eBook erhältlich

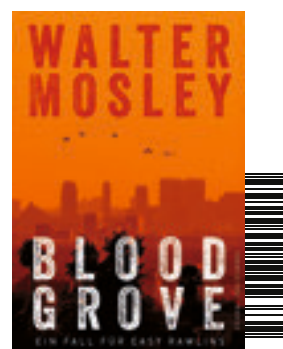


ISBN 978-3-7472-0465-8
€ 24,00 [D] · € 24,90 [A]
Auch als eBook erhältlich

JETZT ALS
TASCHENBUCH



ISBN 978-3-7472-0764-2
€ 16,00 [D] · € 16,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0424-5
€ 24,00 [D] · € 24,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0178-7
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]
Auch als eBook erhältlich

NOMINIERT FÜR DEN
»INTERNATIONAL
BOOKER PRIZE«



ISBN 978-3-7472-0318-7
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0335-4
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]
Auch als eBook erhältlich

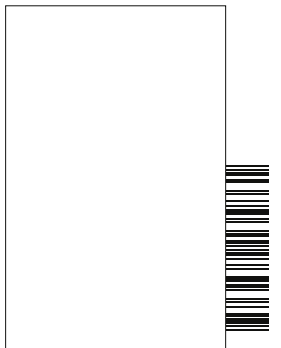


ISBN 978-3-7472-0192-3
€ 20,00 [D] · € 20,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0222-7
€ 20,00 [D] · € 20,90 [A]
Auch als eBook erhältlich

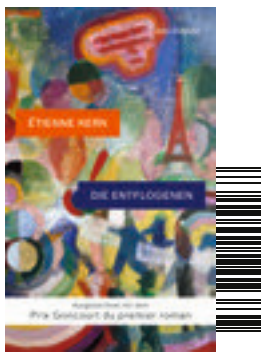
ISBN 978-3-7472-0107-7
€ 22,00 [D] · € 22,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



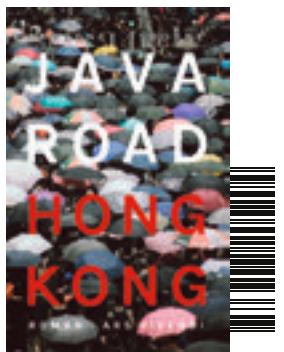
ISBN 978-3-86913-586-1
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0094-0
€ 22,00 [D] · € 22,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0516-7
€ 20,00 [D] · € 20,90 [A]
Auch als eBook erhältlich

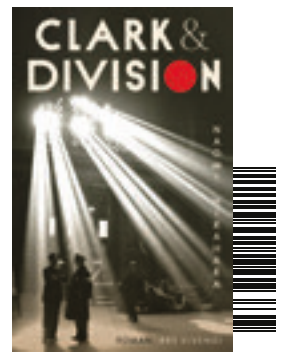


ISBN 978-3-7472-0520-4
€ 22,00 [D] · € 22,90 [A]
Auch als eBook erhältlich

AUF DER
DLF-KRIMI-
BESTENLISTE



ISBN 978-3-7472-0115-2
€ 22,00 [D] · € 22,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0422-1
€ 24,00 [D] · € 24,90 [A]
Auch als eBook erhältlich

AUSGABEN VON SPIEGEL- BESTSELLER-AUTOR EWALD ARENZ BEI ARS VIVENDI

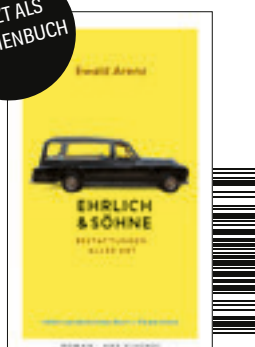
**SPIEGEL
Bestseller-
Autor**



**JETZT ALS
TASCHENBUCH**



ISBN 978-3-7472-0598-3
€ 24,00 [D] · € 24,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0751-2
€ 16,00 [D] · € 16,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0515-0
€ 22,00 [D] · € 22,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0467-2
€ 22,00 [D] · € 22,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0437-5
€ 22,00 [D] · € 22,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



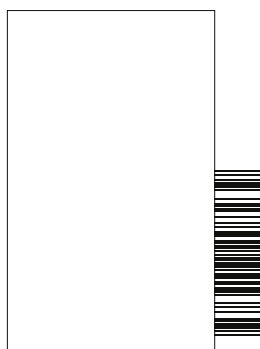
ISBN 978-3-7472-0514-3
€ 22,00 [D] · € 22,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0109-1
€ 20,00 [D] · € 20,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0597-6
€ 22,00 [D] · € 22,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0723-9
€ 22,00 [D] · € 22,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0677-5
€ 20,00 [D] · € 20,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



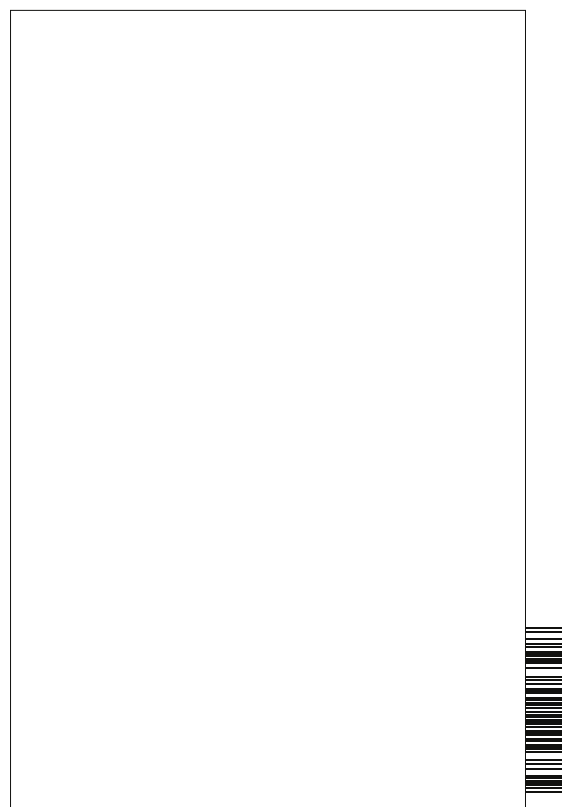
ISBN 978-3-7472-0351-4
€ 20,00 [D] · € 20,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0635-5
€ 26,00 [D] · € 26,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0787-1
 € 15,00 [D] · € 15,90 [A]
 Auch als eBook erhältlich



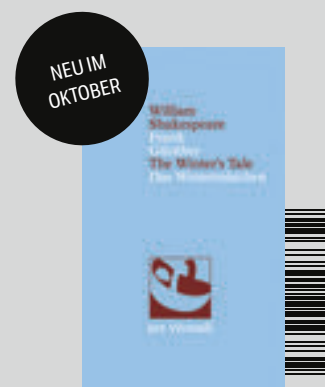
ISBN 978-3-7472-0790-1
 € 18,00 [D] · € 18,90 [A]
 Auch als eBook erhältlich

Ausgewählte SHAKESPEARE-Titel – Jetzt als hochwertige KLAPPENBROSCHUREN

Weitere Infos zur Shakespeare-Edition
 finden Sie auf www.arsvivendi.com



ISBN 978-3-7472-0736-9
 € 18,00 [D] · € 18,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0735-2
 € 18,00 [D] · € 18,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0279-1
 € 30,00 [D] · € 30,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0316-3
 € 25,00 [D] · € 25,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0733-8
 € 18,00 [D] · € 18,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0734-5
 € 18,00 [D] · € 18,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0210-4
€ 14,00 [D] · € 14,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-86913-892-3
€ 15,00 [D] · € 15,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-86913-891-6
€ 15,00 [D] · € 15,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-86913-288-4
€ 12,50 [D] · € 12,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



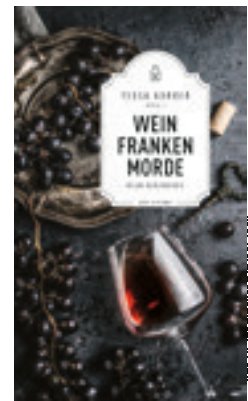
ISBN 978-3-7472-0114-5
€ 14,00 [D] · € 14,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0184-8
€ 14,00 [D] · € 14,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-86913-725-4
€ 16,00 [D] · € 16,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0013-1
€ 13,00 [D] · € 13,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



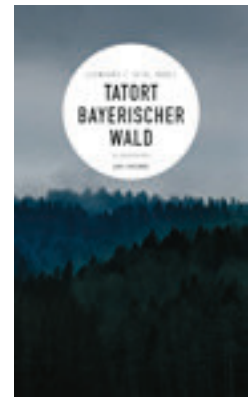
ISBN 978-3-7472-0762-8
€ 16,00 [D] · € 16,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-86913-854-1
€ 15,00 [D] · € 15,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0215-9
€ 14,00 [D] · € 14,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0357-6
€ 14,00 [D] · € 14,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0300-2
€ 14,00 [D] · € 14,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0188-6
€ 14,00 [D] · € 14,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0097-1
€ 14,00 [D] · € 14,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0110-7
€ 14,00 [D] · € 14,90 [A]
Auch als eBook erhältlich

SPANNUNG PUR: MIT DEN ARS VIVENDI- AUTORINNEN UND -AUTOREN



ISBN 978-3-7472-0755-0
€ 15,00 [D] · € 15,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-86913-868-8
€ 13,00 [D] · € 13,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0186-2
€ 14,00 [D] · € 14,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0359-0
€ 15,00 [D] · € 15,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0479-5
€ 16,00 [D] · € 16,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-86913-629-5
€ 13,00 [D] · € 13,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0096-4
€ 13,00 [D] · € 13,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0231-9
€ 13,00 [D] · € 13,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



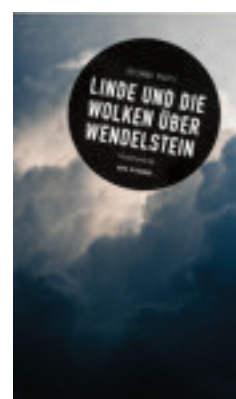
ISBN 978-3-7472-0649-2
€ 15,00 [D] · € 15,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0719-2
€ 15,00 [D] · € 15,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0304-0
€ 16,00 [D] · € 16,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0360-6
€ 16,00 [D] · € 16,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0708-6
 € 16,00 [D] · € 16,90 [A]
 Auch als eBook erhältlich

FRANKENKRIMIS VON JAN BEINSSEN UND SUSANNE REICHE



ISBN 978-3-86913-286-0
 € 12,50 [D] · € 12,90 [A]
 Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0843-4
 € 15,00 [D] · € 15,90 [A]
 Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-86913-860-2
 € 15,00 [D] · € 15,90 [A]
 Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0014-8
 € 15,00 [D] · € 15,90 [A]
 Auch als eBook erhältlich



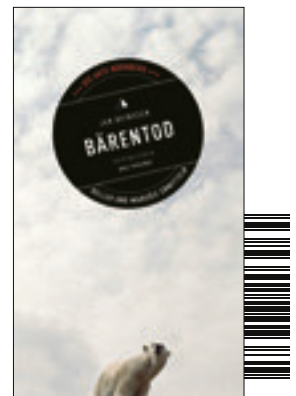
ISBN 978-3-7472-0214-2
 € 14,00 [D] · € 14,90 [A]
 Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-86913-577-9
 € 14,00 [D] · € 14,90 [A]
 Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-86913-890-9
 € 14,00 [D] · € 14,90 [A]
 Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0306-4
 € 14,00 [D] · € 14,90 [A]
 Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0741-3
€ 16,00 [D] · € 16,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0477-1
€ 15,00 [D] · € 15,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-86913-194-8
€ 15,00 [D] · € 15,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



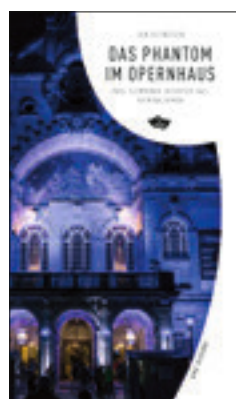
ISBN 978-3-86913-996-8
€ 14,00 [D] · € 14,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0662-1
€ 15,00 [D] · € 15,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0601-0
€ 15,00 [D] · € 15,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-86913-040-8
€ 14,90 [D] · € 15,40 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0426-9
€ 16,00 [D] · € 16,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-86913-728-5
€ 15,00 [D] · € 15,90 [A]
Auch als eBook erhältlich

ISBN 978-3-86913-757-5
€ 15,00 [D] · € 15,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0633-1
€ 15,00 [D] · € 15,90 [A]
Auch als eBook erhältlich

ISBN 978-3-86913-986-9
€ 15,00 [D] · € 15,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



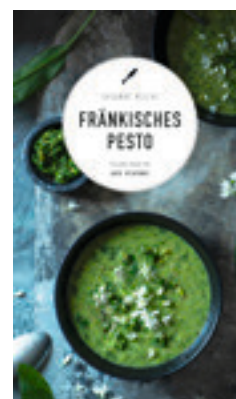
ISBN 978-3-86913-630-1
€ 15,00 [D] · € 15,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-86913-864-0
€ 15,00 [D] · € 15,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0358-3
€ 16,00 [D] · € 16,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0112-1
€ 15,00 [D] · € 15,90 [A]
Auch als eBook erhältlich

SPANNUNG MIT SPIEGEL- BESTSELLER-AUTOR TOMMIE GOERZ (* 1954 † 2026)



ISBN 978-3-7472-0791-8
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



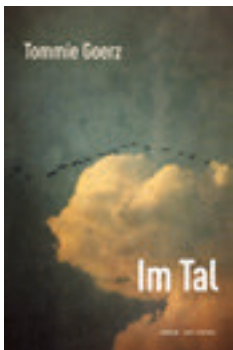
ISBN 978-3-7472-0728-4
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0111-4
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



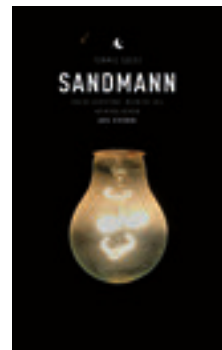
ISBN 978-3-7472-0352-1
€ 20,00 [D] · € 20,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0508-2
€ 22,00 [D] · € 22,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0693-5
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0180-0
€ 14,00 [D] · € 14,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0007-0
€ 15,00 [D] · € 15,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-86913-100-9
€ 15,00 [D] · € 15,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0239-5
€ 15,00 [D] · € 15,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0428-3
€ 16,00 [D] · € 16,90 [A]
Auch als eBook erhältlich

SPANNUNG MIT CHRISTINE GRÄN UND HANNELORE MEZEI



ISBN 978-3-7472-0650-8
€ 16,00 [D] · € 16,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-86913-631-8
€ 16,00 [D] · € 16,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-86913-883-1
€ 16,00 [D] · € 16,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



€ 15,00 [D] · € 15,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-86913-997-5
€ 16,00 [D] · € 16,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0113-8
€ 14,00 [D] · € 14,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0298-2
€ 14,00 [D] · € 14,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0430-6
€ 16,00 [D] · € 16,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0546-4
€ 16,00 [D] · € 16,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0119-0
€ 14,00 [D] · € 14,90 [A]



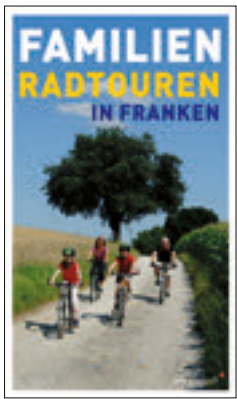
ISBN 978-3-7472-0392-7
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]



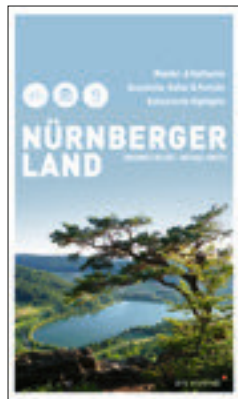
ISBN 978-3-7472-0356-9
€ 20,00 [D] · € 20,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0312-5
€ 16,00 [D] · € 16,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0470-2
€ 20,00 [D] · € 20,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0121-3
€ 16,00 [D] · € 16,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0421-4
€ 22,00 [D] · € 22,90 [A]



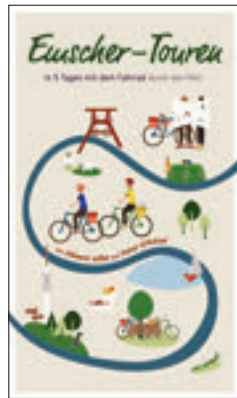
ISBN 978-3-7472-0420-7
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]



ISBN 978-3-86913-775-9
€ 16,00 [D] · € 16,90 [A]



ISBN 978-3-86913-639-4
€ 14,90 [D] · € 15,40 [A]



ISBN 978-3-7472-0198-5
€ 14,00 [D] · € 14,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0236-4
€ 15,00 [D] · € 15,90 [A]



ENGLISCHE
AUSGABE



ISBN 978-3-7472-0732-1
€ 20,00 [D] · € 20,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0668-3
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]

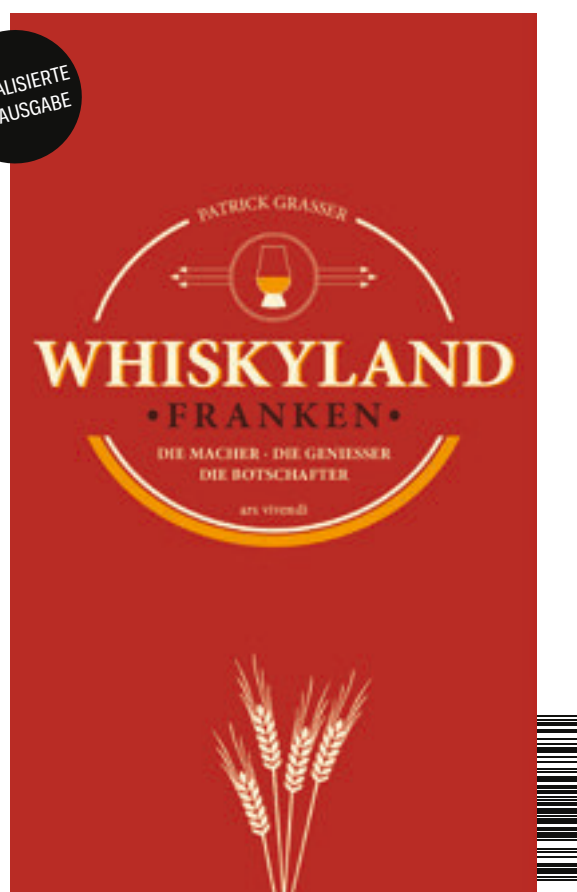
HOPFEN UND MALZ, GOTT ERHALT'S!

AKTUALISIERTE
NEUAUSGABE



ISBN 978-3-86913-641-7
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]

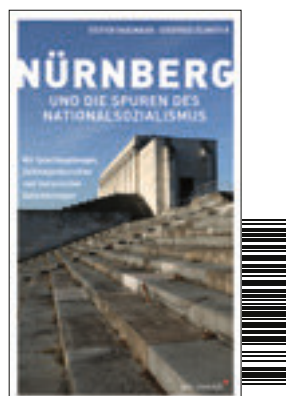
AKTUALISIERTE
NEUAUSGABE



ISBN 978-3-7472-0758-1
€ 20,00 [D] · € 20,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0469-6
€ 22,00 [D] · € 22,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0201-2
€ 15,00 [D] · € 15,90 [A]



ISBN 978-3-86913-594-6
€ 15,90 [D] · € 16,40 [A]



ISBN 978-3-7472-0120-6
€ 14,00 [D] · € 14,90 [A]



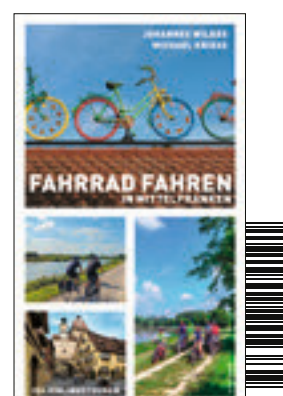
ISBN 978-3-7472-0354-5
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0012-4
€ 16,00 [D] · € 16,90 [A]



ISBN 978-3-86913-915-9
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0419-1
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0729-1
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0629-4
€ 20,00 [D] · € 20,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0310-1
€ 15,00 [D] · € 15,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0353-8
€ 22,00 [D] · € 22,90 [A]
Auch als eBook erhältlich

ERGÄNZTE
NEUAUSGABE



ISBN 978-3-7472-0730-7
€ 20,00 [D] · € 20,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0757-4
€ 20,00 [D] · € 20,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0008-7
€ 15,00 [D] · € 15,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0213-5
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0718-5
€ 20,00 [D] · € 20,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



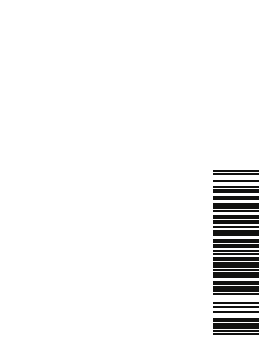
ISBN 978-3-7472-0439-9
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0624-9
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0605-8
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]

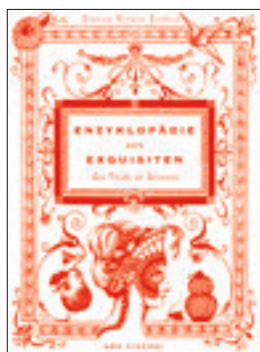


ISBN 978-3-7472-0241-8
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]
Auch als eBook erhältlich

Die
CD
zum Buch!



ISBN 978-3-7472-0334-7
€ 16,00 [D] · € 16,90 [A]



ISBN 978-3-86913-097-2
€ 28,00 [D] · € 28,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0194-7
€ 15,00 [D] · € 15,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0355-2
€ 22,00 [D] · € 22,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0720-8
€ 25,00 [D] · € 25,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0473-3
€ 19,80 [D] · € 20,70 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0451-1
€ 18,00 [D] · € 18,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0199-2
€ 22,00 [D] · € 22,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0092-6
€ 24,00 [D] · € 24,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0528-0
€ 22,00 [D] · € 22,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0603-6
€ 24,00 [D] · € 24,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-86913-990-6
€ 25,00 [D] · € 25,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0530-3
€ 22,00 [D] · € 22,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0721-5
€ 20,00 [D] · € 20,90 [A]



ISBN 978-3-7472-0203-6
€ 20,00 [D] · € 20,90 [A]
Auch als eBook erhältlich



ISBN 978-3-7472-0754-3
€ 40,00 [D] · € 40,90 [A]

Quiz-Spiele

Box mit 66 Spielkarten und Anleitung | Format 10 x 10 x 2,8 cm |

UVP pro Stück € 16,95



Wer spricht das legendäre Show-Intro von Manowar, »Ladies and gentlemen, from the United States Of America – all hail: MANOWAR!«?

Antwort a)

Der große Orson Welles sprach einst für (die ehemals mächtigen) Manowar das Show-Intro ein.



Heavy Metal-Quiz

42-503641-1949-8



Das Elvis-Quiz

978-3-7472-0669-0



Das Bob Dylan-Quiz

42-503641-1911-5



Das ABBA-Quiz

978-3-7472-0638-6



Das Rolling Stones-Quiz

978-3-7472-0609-6



Das Beatles-Quiz

42-503641-1912-2



Das Jazz & Blues-Quiz

978-3-7472-0724-6





Das Japan-Quiz

978-3-7472-0725-3



Das Frankreich-Quiz

978-3-7472-0551-8



Das Italien-Quiz

978-3-7472-0550-1



Das London-Quiz

978-3-7472-0552-5



Das Spanien-Quiz

978-3-7472-0556-3



Das Schweiz-Quiz

42-503641-1914-6



Das Österreich-Quiz

978-3-7472-0701-7



Quiz-Spiele

Box mit 66 Spielkarten und Anleitung | Format 10 x 10 x 2,8 cm |

UVP pro Stück € 16,95



Das Weizenbier-Quiz

978-3-7472-0588-4



Unnützes Wissen Bier-Quiz

978-3-7472-0578-5



Kneipen-Quiz

978-3-7472-0770-3



Das Bratwurst-Quiz

978-3-7472-0553-2



Whiskey, Gin & Himbeergeist

Das Promille-Quiz

42-503641-1931-3



Frankenwein-Quiz

42-503641-1908-5



Das Bier-Quiz

42-503641-1916-0



Das Bier-Quiz 2

42-503641-1917-7



Das Wein-Quiz

42-503641-1929-0





WM-Quiz

978-3-7472-0765-9



Das Club-Quiz

978-3-7472-0738-3



Das Yoga-Quiz

978-3-7472-0675-1



American Football-Quiz

978-3-7472-0644-7



Das Golf-Quiz

978-3-7472-0585-3



Fahns finale Frage

42-503641-1524-7



Kennst mi?-Quiz

42-503641-1910-8



Quiz-Spiele

Box mit 66 Spielkarten und Anleitung | Format 10 x 10 x 2,8 cm |

UVP pro Stück € 16,95



Das Weihnachts-Quiz

978-3-7472-0555-6



**Das Sprichwörter-Quiz –
Der springende Punkt**

42-503641-1919-1



Literarisches Quiz

42-503641-1913-9



Das Tee-Quiz

978-3-7472-0554-9



Das Krimi-Quiz

42-503641-1941-2



Das Kino-Quiz

42-503641-1940-5



Sisi-Quiz

42-503641-1906-1



Quiz-Spiele

Box mit 66 Spielkarten und Anleitung Format 9,5 x 9,5 x 2,5 cm |

UVP pro Stück € 16,95



Das Theater-Quiz

42-503641-1474-5



Das Musical-Quiz

42-503641-1485-1



Das Garten-Quiz

42-503641-1473-8



Serien-Quiz

42-503641-1486-8



Das Hochzeits-Quiz

42-503641-1480-6



**Ritter, Burgen,
Minnesänger**

42-503641-1488-2



**Das Essen & Trinken-
Quiz**

42-503641-1508-7



Royals-Quiz

42-503641-1522-3



Regionale Quiz-Spiele

Box mit 68 Spielkarten und Anleitung Format 8,2 x 11,2 x 2,9 cm | UVP pro Stück € 12,95



Das Franken-Quiz 2

42-503641-1444-8



Das Stuttgart-Quiz

42-503641-1461-5



**Unnützes Wissen
Schwaben**

42-503641-1477-6



**Unnützes Wissen
Bayern**

42-503641-1520-9



**Unnützes Wissen
Rheinland**

42-503641-1466-0



Da wird Stadt für Stadt gerätselt: unsere Stadtkarten-Quiz-Spiele

BVP pro Stück € 18,95 und Anleitung | Format 18 x 18 x 2,8 cm |

Bei diesem Quiz hilft auch das Navi nichts: Man muss sich einzig und allein auf seine scharfen Augen, seine Kombiniergabe und seinen Verstand verlassen. So lernt man mit viel Rätselspaß die Zentren von 33 Großstädten kennen.

Stadtkarten-Quiz
Metropolen der Welt



Stadtkarten-Quiz
Großstädte in Deutschland



AACHEN

Da wird tierisch gerätselt: unsere Tier-Quiz-Spiele

Box mit 66 Spielkarten und Anleitung | Format 10 x 10 x 2,8 cm |

UVP pro Stück € 16,95



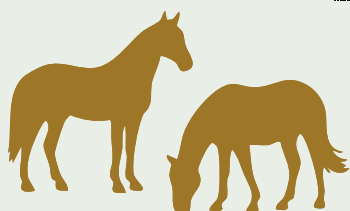
Pferde & Reiten - Das Quiz

978-3-7472-0768-0



Bienen-Quiz

978-3-7472-0767-3



Das Hunde-Quiz

978-3-7472-0589-1



Das Katzen-Quiz

42-503641-1950-4



Das Vogel-Quiz

978-3-7472-0676-8



Da rätselt das Franken-Herz: unsere fränkischen Quiz-Spiele

Box mit 66 Spielkarten und Anleitung | Format 10 x 10 x 2,8 cm |

UVP pro Stück € 16,95



Allmächt!
Fränkisches Dialekt-Quiz

978-3-7472-0740-6



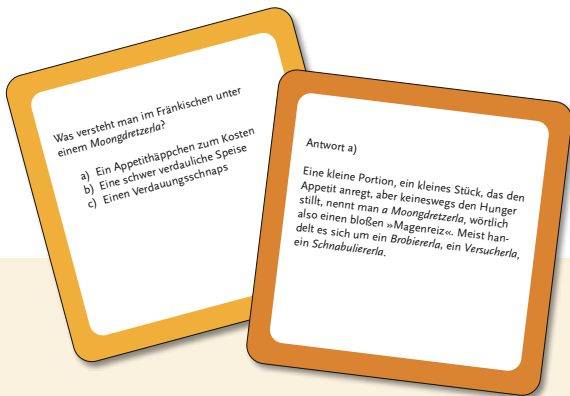
Das Franken-Quiz

978-3-7472-0699-7



Unnützes Wissen Franken

978-3-7472-0739-0



Der »Dialekt-Gräschkurs«!

Erste Lektion: Natürlich die Begrüßung.

Grübdi, greisligs Grischberla! Servus, alde Worschdhaud!

Mei Glotzer grieng die Grätzn! Für welchen Ausruf würden

Sie, vorausgesetzt, Sie bekommen die Aussprache auf die

Reihe, keine befremdeten Blicke ernten? Wie heißt das letz-

te Bier, wie das Wurstende, und was ist ein *Moongdretzerla*?

Diese Fragen verlangen nach Antwort!



Gräschkurs Franken

42-503641-1904-7



Für wahre Retro-Fans: Jahrzehnte im Quadrat



Box mit 66 Spielkarten und Anleitung | Format 10 x 10 x 2,8 cm |

UVP pro Stück € 16,95



Das 70er-Quiz

42-503641-1934-4



Das 80er-Quiz

42-503641-1932-0



Das 90er-Quiz

42-503641-1933-7



Das 60er-Quiz

978-3-7472-0670-6



Erlebe die wilden 60er!

Tauche ein in das Jahrzehnt des kulturellen Aufbruchs, der Hippie-Bewegung und der Beatles! Das 60er-Quiz bringt das bunte Lebensgefühl der Sechziger zurück auf den Spieltisch – mit 66 abwechslungsreichen Quizfragen zu Musik, Mode, Zeitgeschichte und typischen Phänomenen dieser prägenden Ära. **Mit spannenden Funfacts und unterhaltsamen Anekdoten.**

Regionale Quiz-Spiele

Box mit 66 Spielkarten und Anleitung | Format 10 x 10 x 2,8 cm | **UVP pro Stück € 16,95**



Das Dialekt-Quiz Schweiz

978-3-7472-0645-4



Das Dialekt-Quiz Österreich

978-3-7472-0646-1



Unnützes Wissen Österreich

42-503641-1525-4



Das Bayern-Quiz

42-503641-1944-3



Ja, varreck!

Bayerisches Dialekt-Quiz

42-503641-1902-3



Unnützes Wissen Schweiz

42-503641-1526-1



Das München-Quiz

42-503641-1903-0



Das Schwaben-Quiz

42-503641-1922-1



Das Hessen-Quiz

42-503641-1905-4





IM NEUEN
DESIGN



Berlin-Quiz

978-3-7472-0611-9



Heilig's Blechle!

Das schwäbische Dialekt-Quiz

978-3-7472-0697-3



Dat kölsche Dialekt-Quiz

Wat es dat denn?

978-3-7472-0727-7



Das Nürnberg-Quiz

978-3-7472-0700-0



Küsten-Quiz

42-503641-1900-9



»Escape Christmas«-Adventskalender

Adventskalender zum Auftrennen | Hardcover | 104 Seiten | Format 21,0 x 14,8 cm | Preis: € 16,95 [D] · € 17,90 [A]



LOTTE KINSKOFER

Escape Christmas
Löse 24 Rätsel und besiege den Weihnachtsblues

ISBN 978-3-7472-0216-6



JAN BEINSSSEN | FELIX BEINSSSEN | RALF LANG

Escape Christmas
Löse 24 Rätsel und rette das Weihnachtsfest

ISBN 978-3-7472-0324-8



JAN BEINSSSEN | FELIX BEINSSSEN | RALF LANG

Escape Christmas
Löse 24 Rätsel und finde den Schmuckdieb auf dem Weihnachtsmarkt

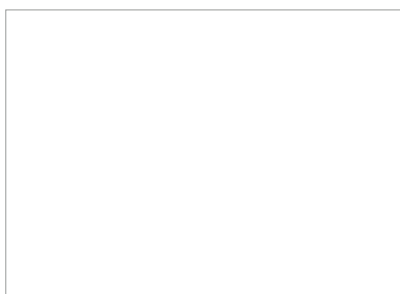
ISBN 978-3-7472-0394-1



JAN BEINSSSEN | FELIX BEINSSSEN | RALF LANG

Escape Christmas
Löse 24 Rätsel und rette die Weihnachtsbäckerei

ISBN 978-3-7472-0475-7



LOTTE KINSKOFER | TONI ANZENBERGER

Escape Christmas
Löse 24 Rätsel und rette den Weihnachtswald

ISBN 978-3-7472-0695-9



NEU!

UNSERE ERFOLGREICHEN
»ESCAPE CHRISTMAS«-ADVENTSKALENDER
BEKOMMEN ZUWACHS!

LOTTE KINSKOFER | TONI ANZENBERGER

ESCAPE CHRISTMAS LÖSE 24 RÄTSEL UND RETTE DIE WEIHNACHTSKRIPPE

Judith Leisegang ist am Ziel ihrer Wünsche: Sie leitet das Museum ihrer kleinen Heimatstadt. Seit sie als Kind jedes Jahr dort in der Adventszeit die wundervolle Weihnachtskrippe bestaunt hat, träumt sie davon, im Museum zu arbeiten. Doch nun droht der Traum zum Albtraum zu werden. Als sie mit ihrem Kollegen Tobias am 1. Dezember die Krippe aufbauen möchte, sind die Figuren verschwunden. Nur der Stall ist noch da, in dem das Jesuskind liegen sollte – und dazu ein Brief: Jeden Tag wird sie ein Rätsel bekommen, und für jedes gelöste Rätsel erhält sie eine Figur zurück. Wie soll sie das ihren Vorgesetzten erklären und den Menschen, die jeden Tag kommen, um die Krippe anzuschauen? Was passiert, wenn sie einige Rätsel nicht lösen kann? Judith steht vor der größten Herausforderung ihres jungen Lebens ...

i

Hardcover | 104 Seiten

Format 21,0 x 14,8 cm

ISBN 978-3-7472-0789-5

€ 16,95 [D] · € 17,90 [A]

Erscheinungstermin: September 2026



Illustrierte Adventskalender mit 24 kurzen Geschichten für Kinder (ab 3 Jahren)



Schmuckschachtel mit 24 Karten zum Aufhängen | Format 14 x 14 x 2,6 cm | **UVP pro Stück € 16,90**



Die kleine Maus freut sich auf Weihnachten

42-503641-1936-8



Die kleine Maus im Weihnachtswichtelwunderland

42-503641-1937-5



Der Weihnachtswunsch der kleinen Maus

42-503641-1938-2



Das kleine Weihnachtsgelächeln

42-503641-1935-1



Das kleine Weihnachtsgelächeln sucht den Weihnachtsmann

42-503641-1948-1



Das kleine Weihnachtsgelächeln und der verborgene Sternenschatz

42-503641-1955-9



Stimmungsvolle und spannende Begleiter durch den Advent für Erwachsene

Schmuckschachtel mit 24 Karten zum Aufhängen | Format 14 x 14 x 2,6 cm | **UVP pro Stück € 16,90**



TESSA KORBER

Apfel, Zimt & Todeshauch

42-503641-1956-6



EWALD ARENZ

Apfel, Zimt & Todeshauch

42-503641-1946-7



JAN BEINSEN

Apfel, Zimt & Todeshauch

42-503641-1928-3



EWALD ARENZ | HELWIG ARENZ

Der Christbaum-Kater

42-503641-1957-3



ROOT LEEB | RAFIK SCHAMI

Das große Geschenk

Literarischer Adventskalender

42-503641-1945-0



Nanettes Weihnachtsbäckerei

Backrezepte und winterliche Deko-Ideen
Adventskalender vom 1. bis 31. Dezember

42-503641-1927-6



POSTKARTEN

Format:
10,5 x 15,0 cm

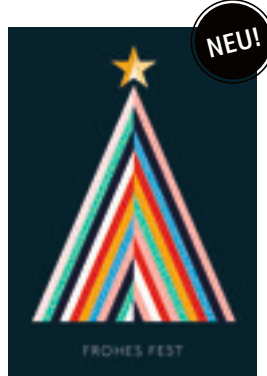
Verkaufseinheit:
10 Stück je Motiv



50349



50347



50348



50346



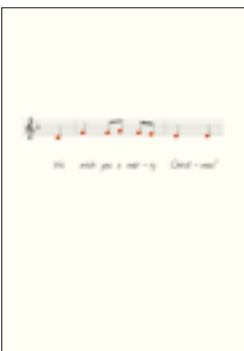
50337



50350



50351



10213



50244

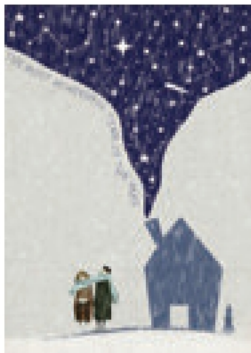


50241



50240





50294



50227



50023



50352



50246



50288



50292



50293



50247



50249



50248



50250





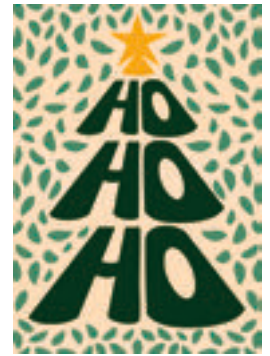
50299



50301



50302



50296



50291



50022



50239



50298



50290



50226



50181



50179



11644



50297



KLAPPKARTEN

Außenmaße mit Kuvert:

12,5 x 17,5 cm

Verkaufseinheit:

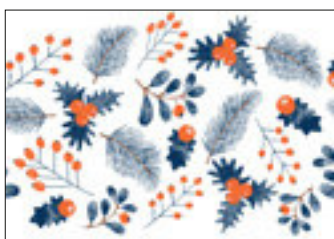
6 Stück je Motiv



50295



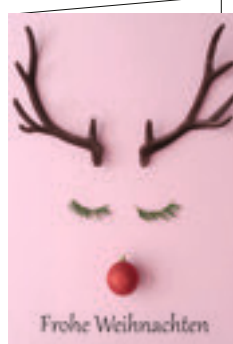
50353



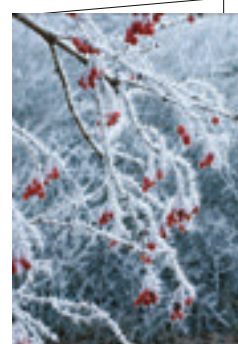
50225



50300



50128



10272



BILDNACHWEIS

U1: Illustration © Emma Wells, Studio Nic+Lou, Seite 4: Illustrationen © Emma Wells, Studio Nic+Lo, Rezept- und Autorenfotos © Sam A. Harris, Seite 6: Autorenfoto © privat, Illustrationen © Paul Palmer-Edwards, Seite 8: Illustration © Adobe Stock, Seite 10-11: Fotos @ mefi.cuisine, Seite 12-13: Illustrationen © Maggie Stephenson, Autorenfoto © Emma Gutteridge, Seite 14: Autorenfotos © Valerie Hammacher, Seite 16: Autorenfoto li © Thomas Geiger, Autorenfoto re: © Katharina Pflug, Seite 18-19: Illustrationen © Sandra Frick, Seite 22: Autorenfotos © privat, Seite 24: Foto © Adobe Stock, Autorenfoto © Elisa Biscotti, Seite 26: © Burkhard Finken, Seite 28-29: Illustrationen @ Adobe Stock, Freepic, Seite 30: Illustrationen © Burkhard Finken, Seite 32: Autorenfoto © Ilka Birkefeld, Seite 36: Autorenfoto © Axel Eisele, Seite 38: Autorenfoto © Peter Kunz, Seite 40: Foto © Adobe Stock, Seite 42: Autorenfoto li © Andreas Riedel, Autorenfoto re © privat, Seite 60: Autorenfoto © Ilka Birkefeld, Seite 66: Autorenfoto © Jacco Kliesch

JUNGE HELDEN E.V.



Liebe Leserin, lieber Leser,
vielleicht ist es Ihnen schon aufgefallen – das Logo des Vereins Junge Helden e. V., welches seit Januar 2025 unsere neuen Bücher ziert. Warum diese ungewöhnliche Aktion? Seit ich vor knapp 20 Jahren nur dank einer Lebertransplantation eine schwere Erkrankung überlebt habe, ist es mir ein Herzensanliegen, mich dafür einzusetzen, dass sich mehr Menschen dazu bereit erklären, Organe zu spenden und damit Leben zu retten. Das Logo des Vereins Junge Helden e. V., welches man sich übrigens (wie ich) auch als Tattoo stechen lassen kann, bietet nun eine optisch reizvolle Möglichkeit, auch auf einem Buchumschlag auf dieses wichtige Thema aufmerksam zu machen. Ich hoffe, Sie ziehen mit uns nicht nur bei dieser Aktion an einem Strang und bleiben uns weiterhin treu.
Ihr Norbert Treuheit, Verleger

ars vivendi verlag

ars vivendi verlag GmbH & Co. KG

Bauhof 1
90556 Cadolzburg
Tel. (0 91 03) 7 19 29-0
Fax (0 91 03) 7 19 29-19
www.arsvivendi.com
info@arsvivendiverlag.de

Verlagsleitung und Programm

Norbert Treuheit
n.treuheit@arsvivendiverlag.de

Presse, Social Media und Veranstaltungen

Nina Kupfer
n.kupfer@arsvivendiverlag.de

Vertrieb

Franziska Braun
f.braun@arsvivendiverlag.de

Jessica Ott
j.ott@arsvivendiverlag.de

Karin Pertiller
k.pertiller@arsvivendiverlag.de

Herstellung

Sonja Svetlik
s.svetlik@arsvivendiverlag.de

Grafik und Social Media

Sandra Frick
s.frick@arsvivendiverlag.de

Lektorat

Stefan Imhof
s.imhof@arsvivendiverlag.de

Annalena Denninger
a.denninger@arsvivendiverlag.de

Key Account D-A-CH

Agentur Seyfarth
Neumarkter Straße 23
81673 München
Tel. (089) 500 80 88 0
vertrieb@seyfarth-agentur.de

Verbundgruppen & Fachmarkt

Juliane Seyfarth
Neumarkter Straße 23
81673 München
Tel. (0 89) 500 80 88 14
j.seyfarth@seyfarth-agentur.de

Vertreter

Baden-Württemberg

Verlagsagentur Arne Bohle GmbH
Alexandra Ortner
Röntgenstr. 27
77694 Kehl
Tel. (0 78 51) 482 166
Fax (0 78 51) 482 268
vv-bohle@t-online.de

Bayern

www.dolles-vertriebsteam.de

Büro
Tel. (09407) 958 66 15
Fax (03222) 95 618 17
bestellung@dolles-vertriebsteam.de

Michael Dolles
michael.dolles@dolles-vertriebsteam.de

Katharina Dolles
katharina.dolles@dolles-vertriebsteam.de

Katja Neugirg
katja.neugirg@dolles-vertriebsteam.de

Elke Hermann
Tel. (0 83 79) 72 86 28
Fax (0 83 79) 72 87 43
elke.hermann@dolles-vertriebsteam.de

Christina Lafrenz
Tel. (0155) 60 60 53 15
christina.lafrenz@dolles-vertriebsteam.de

Petra Uffinger
Tel. (0151) 50584856
petra.uffinger@dolles-vertriebsteam.de

Berlin, Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen

Gert Künstler
Nordendstr. 46 G
13156 Berlin
Tel. (0 30) 9 17 27 30
Fax (0 30) 47 03 49 57
A.u.G.Kuenstler@t-online.de

Ulf Baldeweg
Am Dianaplatz 10
13469 Berlin
Tel. (0 30) 34 78 77 02
Fax (0 30) 34 70 39 80
ubaldeweg@t-online.de

Bremen, Hamburg, Niedersachsen, Schleswig-Holstein

Sven Gembrys & Axel Kostrzewa
c/o Berliner Verlagsvertretungen
Liselotte-Herrmann-Str. 2
10407 Berlin
Tel. (0 30) 421 22 45
Fax. (0 30) 421 22 46
berliner-verlagsvertretungen@t-online.de

Nordrhein-Westfalen, Hessen, Saarland, Rheinland-Pfalz, Luxemburg

Büro für Bücher
Benedikt Geulen
Meertal 122
41464 Neuss
Tel. (0 21 31) 125 59 90
Fax (0 21 31) 125 79 44
b.geulen@buero fuer bue cher.de

Ulrike Hölzemann
Dornseifer Straße 67
57223 Kreuztal
Tel. (0 27 32) 55 83 44
Fax (0 27 32) 55 83 45
u.hoelzemann@buero fuer bue cher.de

Österreich, Südtirol

Verlagsvertretung Bernhard Spiessberger
Ursula Fuchs & Michaela Horvath
Liechtensteinstraße 17/2
1090 Wien
Tel. +43 (0) 1 907 86 41
mail@verlagskontor.at

Schweiz

Claudia Malten
Tel. +41 (0) 79 800 96 83
Backoffice +41 (0) 44 762 42 58
c.malten@ava.ch

Deutschland

Daniel Kögler
Kreidlerstr. 9
D - 70806 Kornwestheim
Tel. (07154) 132 792 13
Fax (07154) 132 713
daniel.koegler@brocom.de

Österreich

Mohr Morawa Buchvertrieb GmbH
Sulzengasse 2
1230 Wien
Tel. +43 (0) 1 680 14 0
Fax +43 (0) 1 689 68 00
bestellung@mohr morawa.at

Schweiz

AVA Verlagsauslieferung AG
Industrie Nord 9
CH - 5634 Merenschwand
Tel. +41 44 762 42 00
Fax +41 44 762 42 10
avainfo@ava.ch/www.ava.ch

Der ars vivendi verlag ist
Partnerverlag der



Layout

Sonja Svetlik, Sandra Frick,
ars vivendi verlag

Druck

Schleunungdruck GmbH
97828 Marktheidenfeld



Preisträger
Deutscher
Verlagspreis 19

Preisträger
Deutscher
Verlagspreis 21

Preisträger
Deutscher
Verlagspreis 22

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Internetseite www.arsvivendi.com



Unsere Bücher finden Sie auch
auf NetGalley



ars vivendi
Becker Joest Volk
Brandstätter
Copress
Haymon
Löwenzahn
LV.Buch
Stiebner

artfolio
In Qualität ät vernarrt.

c/o Agentur Seyfarth
Neumarkter Str. 23
81673 München
T. +49 89 500 80 88 0
www.artfolio-vertriebskooperation.de

VLB-TIX

buchwasgutes.de



Nähere Infos auf S. 91

ars vivendi