

AT Verlag
Neuerscheinungen
und Backlist



Herbst 2006



Liebe Buchhändlerinnen und Buchhändler,



Bücher sollen schön sein, beim Lesen Freude bereiten und den Menschen Impulse für ihre Lebenspraxis geben. Diesem Motto versuchen wir im AT Verlag auch mit den Novitäten des kommenden Herbsts wieder gerecht zu werden. Im kulinarischen Programm sagt uns **Donna Hay**, wie wir aus dem, was wir zu Hause vorrätig haben, ergänzt mit ein, zwei gekauften Zutaten, schnell und raffiniert etwas Köstliches zubereiten können. Mit ihrem frischen, ästhetischen Stil und ihrer innovativen und leichten Küche gibt sie derzeit international den Trend an.



Mit **Gérard Rabaey** und **Hans-Peter Hussong** stellen zwei große Schweizer Sterneköche ihre Küche vor, jeweils in aufwändig ausgestatteten Büchern. **Michael Wissing** hat vielfältigste »Suppen« fotografiert, meisterlich zubereitet von Andreas Neubauer. Und **Trish Deseine** beglückt uns rechtzeitig vor Weihnachten mit einem Buch über süße Träume – »Verrückt nach Karamell« –, nachdem bereits ihrem Schokoladenbuch im selben Format großer Erfolg beschert war.

Im Bereich »Gesundheit und Heilen« erklärt uns Margrit Sulzberger genau, wie wir mit der richtigen Ernährung zu »Full Power statt Burn-out« kommen, lassen sich doch Müdigkeit und Abgespanntheit schon durch kleine Änderungen der Essgewohnheiten überwinden. Olaf Rippe und Margret Madejsky haben sich der »Kräuterkunde des Paracelsus« gewidmet und präsentieren uns all das, was an der Heilpflanzentherapie des großen abendländischen Heilers heute besonders aktuell ist.

Überdies führt der AT Verlag einige zentrale Themenstränge weiter: Es geht um »Labyrinth und Irrgärten«, um die »Kraft der Steine und Megalithen« und um den »magischen Umgang mit Orten der Kraft«. Wir stellen »Geräte zur Wasserbelebung« vor und helfen den Lesern mit einem detaillierten Führer herauszufinden, wo jeder die für ihn geeignete **Ayurveda**-Kur finden kann.

Schließlich zeigt **Jeremy Narby**, Autor des internationalen Bestsellers »Die kosmische Schlange«, in seinem neuen Werk, wo »Intelligenz in der Natur« vorkommt und was der Mensch auf seiner Suche nach einem gesünderen und nachhaltigeren Leben von diesem Vorbild übernehmen kann. Ein wichtiges Buch, das mithelfen wird, unsere Zukunft bewusster und vernünftiger zu gestalten.

Wir wünschen Ihnen wieder viel Freude an unseren Büchern und eine gute, wirtschaftlich erfolgreiche Zeit!

Ihre

Urs Hunziker
Leiter AT Verlag

Dr. Michael Günther
Geschäftsführer AT Verlag
Deutschland/Österreich



Inhalt

Kochen

- 4 Hay: Meine spontane Küche
- 6 Deseine: Verrückt nach Karamell
- 8 Neubauer/Wissing: Suppen
- 10 Hussong: La Cuisine Surprise
- 12 Rabaey: Die schönsten Rezepte aus meiner Küche
- 14 Wildeisen: Fleisch sanft garen
- 15 Wildeisen: GALA – Das Kochbuch
- 16 Jöhri: Die Kochkunst Graubündens
- 17 Kober: Kreativ kochen mit dem Schnellkochtopf
- 18 Sulzberger: Full Power statt Burn-out

Heilkunde/Geomantie/Psychoaktive Pflanzen/Natur

- 20 Narby: Intelligenz in der Natur
- 22 Rippe/Madejsky: Die Kräuterkunde des Paracelsus
- 24 Bartholomew: Das Verborgene in der Natur
- 25 Schulz: Geräte zur Wasserbelebung
- 26 Walser: Vom schöpferischen Umgang mit Orten der Kraft
- 28 Rätisch: Räucherstoffe – der Atem des Drachen
- 29 Matela: Die Kraft der Steine und Megalithen
- 30 Fisher: Labyrinth und Irrgärten
- 32 Kerstens: Sudoku Zwillinge/Drillinge/Vierlinge/Fünflinge
- 33 Kerstens: Der Sudoku-Meister
- 34 Iding: Ayurveda-Oasen
- 36 Moreau/Escudier: Zu Gast in Frankreichs Schlössern

Schweiz

- 38 Schweitzer: 20 x 20 TopTipps Zürich
- 39 Schweitzer: Traumhotels für wenig Geld
- 40 Maurer/Roth: Orte des Grauens in der Schweiz
- 41 Good: Magische Ostschweiz

Anhang

- 42 Paket Bergbücher
- 43 Paket Heilen
- 44 Backlist
- 56 Anschriften

Schnell, einfach und unkompliziert – 200 Rezepte mit dem gewissen Etwas

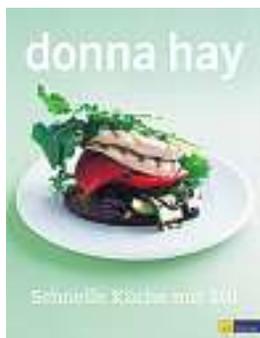


Donna Hay
ist weltweit eine der bekanntesten und erfolgreichsten Kochbuchautorinnen und Herausgeberin eines ebenso erfolgreichen Koch-Magazins. Ihre in Inhalt und Styling wegweisenden Buchpublikationen haben den internationalen Kochbuchmarkt nachhaltig geprägt. Von ihren bisher sieben Kochbüchern wurden mehr als zwei Millionen Exemplare verkauft. Verschiedene ihrer Kochbücher wurden auch bereits ins Deutsche übersetzt.

www.donnahay.com.au

Fotos: Con Poulos

Von derselben Autorin:



Schnelle Küche mit Stil

€ 19,90/Fr. 34.–

ISBN 3-03800-267-4

Ein gut durchdachter Grundstock in Külschrank und Vorrat ist halb gekocht. 200 schnelle, frische, inspirierende und einfache Rezepte zeigen, wie es geht.

Sparen Sie Zeit und vermeiden Sie unnötigen Stress, indem Sie immer das Richtige zur Hand haben, um im Handumdrehen eine leckere Mahlzeit für Ihre Lieben oder ein feines unkompliziertes Essen für unverhoffte Gäste auf den Tisch zu bringen.

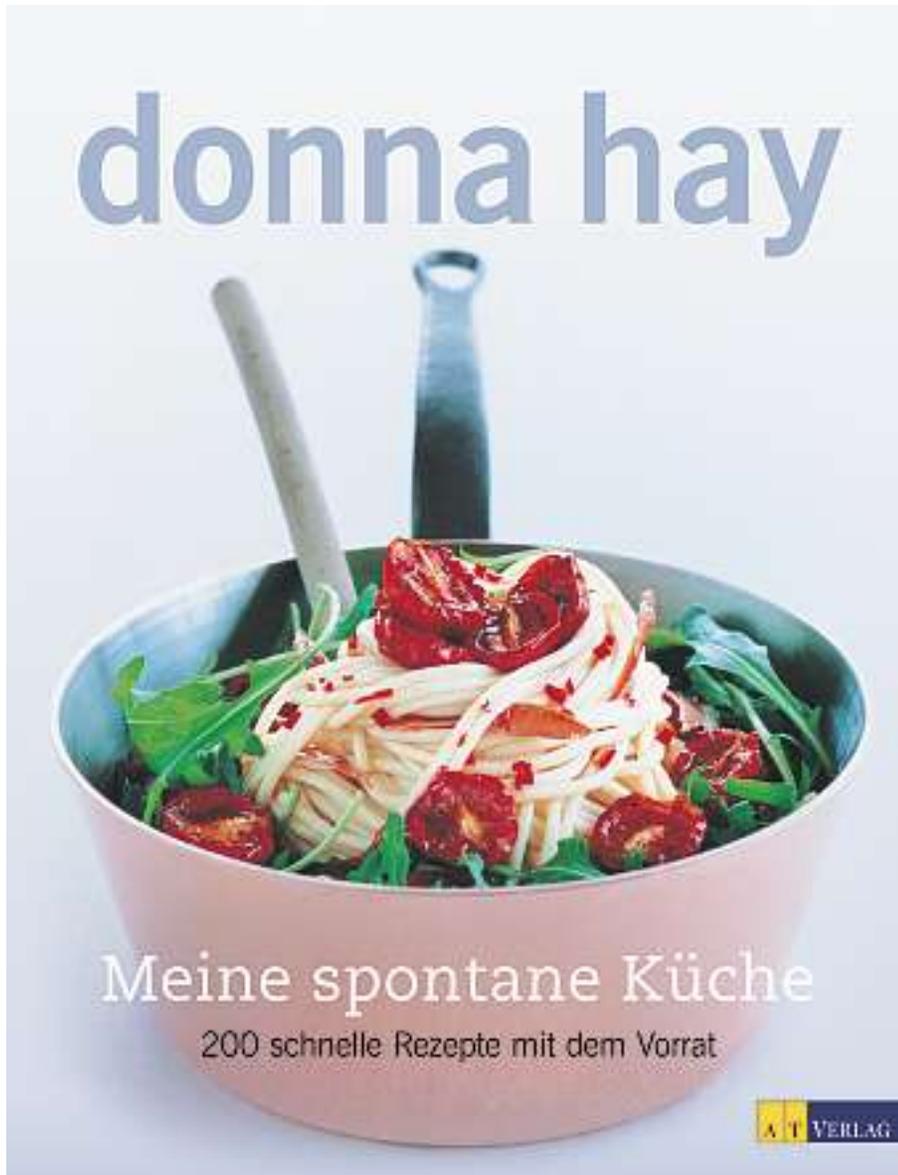
Die erfolgreiche australische Kochbuchautorin Donna Hay zeigt in diesem Buch, welche praktischen Grundzutaten in Ihren Vorrat gehören und wie Sie daraus mit ein, zwei zusätzlich eingekauften frischen Zutaten eine Fülle abwechslungsreicher Gerichte kochen können: von Pasta, die immer schmeckt, über asiatisch inspirierte Gerichte bis zum unwiderstehlichen Beerenkuchen. Mit einer Menge an Tipps, Ideen und Inspirationen für schnelle, einfache und unkomplizierte Gerichte mit dem gewissen Etwas. Die hervorragenden, stilvollen Fotos machen das Buch zu einem besonderen Augenschmaus.

Für alle die gerne kochen und gerne essen, aber wenig Zeit haben.

»Eine Fülle wirklich einfacher und schmackhafter Rezepte für jedermann. Fantastisch!«

Jamie Oliver





Rezeptbeispiele

Pasta mit Kürbis und brauner Salbeibutter
Spaghetti mit Spargel und Zitronensauce
Penne mit Rucola und Salami

Reissalat mit Lemongras
Rindfleisch mit Harissa auf persisch
gewürztem Pilaf
Knuspriges Reismelett

Feiner Nudelsalat mit Huhn und Pfefferminze
Mit Honig gebratener Lachs auf Koriander-
nudeln
Pfannengerührte Nudeln mit Bok choy

Würzige Kokos-Linsen-Suppe
Couscoussalat mit Rindfleisch und
karamellisierten Zwiebeln
Spinatpolenta mit Balsamicotomaten

Thunfisch-Carpaccio mit knusprigen Kapern
Kalbskotelett mit Parmesankruste
Lamm mit Balsamico auf Salat

Gebratener Lachs auf Kokos-Spinat
Würziges, knuspriges Thai Chicken
Pfannengerührtes Huhn mit Kürbis

Grünes Hühnercurry mit Süßkartoffeln
Lammkeule mit Senffüllung
Mit Honig und Senf mariniertes Schweinefilet

Himbeertartelettes
Einfacher Schokoladenkuchen
Mandel-Biscotti
Honig-Nougat-Semifreddo
Karamell-Äpfel
Panna cotta mit Rosenwassersirup

und 170 weitere Rezepte

Donna Hay

Meine spontane Küche

200 schnelle Rezepte mit dem Vorrat

192 Seiten, Format 23 x 30 cm
240 Farbfotos
Broschur mit Klappen
Sachgebiete: Kochen, Schnelle Küche
Auslieferung: August 2006
Ca. € 19,90/Fr. 34.–
ISBN 3-03800-311-5



9 783038 003113

Karamell – sinnlich, süß und verführerisch



Trish Deseine
geboren und aufgewachsen in Irland, lebt seit vielen Jahren in Frankreich, Tätigkeit in Marketing und Kommunikation in Paris, Mutter von vier Kindern. Seit ihrer Kindheit ist sie eine leidenschaftliche Köchin und Erfinderin von Rezepten. Autorin der erfolgreichen Titel »Verrückt nach Schokolade«, »Klein und fein« sowie »Kochen ohne Stress und Eile«. Ihre Bücher wurden vielfach ausgezeichnet, darunter mit dem »World Gourmand Cookbook Award« und dem »French Gourmand Cookbook Award«.

Fotos: Marie-Pierre Morel

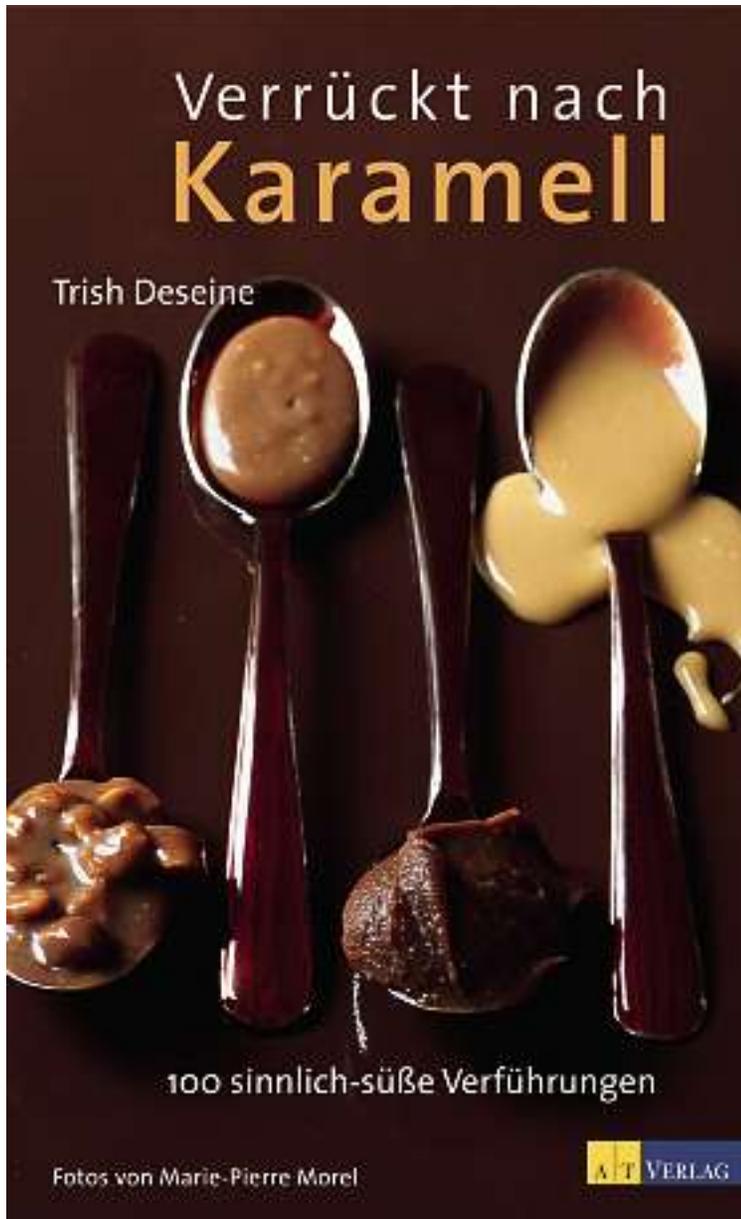
Karamell ist, wie Schokolade, eng mit unseren Kindheitserinnerungen verbunden. Und auch jetzt noch, im Erwachsenenalter, durchflutet uns beim Genuss dieser klebrigen Köstlichkeiten ein durch und durch wohliges Gefühl.

Ob in seiner festen Form als Bonbons, die zwischen den Zähnen knacken, oder in Form weicher, zart schmelzender Toffees aus Butter und Rahm, entfaltet Karamell mit seinen verschiedenen Aromen und Geschmacksvarianten seine ganze süße Verführungskraft. Als Creme, Sauce, Eis oder kombiniert mit Schokolade ist er Sinnlichkeit pur und erfüllt uns bis in die letzte Faser mit Genuss und wohliger Zufriedenheit. Davon wollen wir mehr als nur schüchtern naschen – davon können wir gar nicht genug bekommen!

Dazu bietet dieses Buch 100 Rezepte – von kleinen, schnell zubereiteten süßen Happen über eine Fülle feiner Desserts bis hin zu Kleingebäck, Kuchen und Torten. Und selbst in der pikanten Küche vermag Karamell besondere, herb-süße Akzente zu setzen, etwa als raffiniertes Finish von gebratenem Gemüse oder als würzig-knusprige Kruste auf Fleisch.

100 Rezepte für Karamell-Genuss pur – unkompliziert und einfach zuzubereiten.





Von derselben Autorin:
Verrückt nach Schokolade
 5. Auflage
 € 19,90/Fr. 34.–
 ISBN 3-85502-940-7

Rezeptbeispiele

Süßes

Flammierte Bananencrêpes
 Dulce de Leche mit Äpfeln und Meringue
 Crème brûlée
 Fruchtspieß mit Malibu-Karamell
 Karamellbecher mit Krokant und Nüssen
 Krapfen mit Apfel-Karamell-Füllung
 Mandeltarte mit Karamellcreme und Bitterschokolade
 Mascarpone-Mousse mit Krokant-Karamell
 Mogel-Eis für Turbo-Eilige
 Turbo-Tarte-Tatin mit Karamelläpfeln
 Karamellisierte Zitrontarte
 Schoko-Honig-Karamellen
 Schoko-Karamell-Trüffel mit gesalzener Butter
 Café au Dooley's

Pikantes

Salat mit Birnen, Manchego, Rucola und Karamellnüssen
 Camembert au Caramel
 Thunfischtatar mit Himbeeressig-Karamell
 Karamellbouillon mit Shiitakepilzen und
 knackigem Gemüse
 Blumenkohl mit Mandeln, Rosinen und
 Hummusdressing
 Knackiges Wokgemüse
 Pizza mit karamellisierter Ananas und Hähnchenbrust
 Karamellisierte Ratatouille mit Knoblauchbrot

und 78 weitere Rezepte

Trish Deseine

Verrückt nach Karamell

100 sinnlich-süße Verführungen

160 Seiten, Format 17,5 x 28,5 cm
 140 Farbfotos
 Gebunden, Pappband
 Sachgebiete: Kochen, Desserts
 Auslieferung: August 2006
 € 19,90/Fr. 34.–
 ISBN 3-03800-266-6



Suppen – von klassisch bis trendy, von pikant bis süß

Andreas Neubauer
geboren 1972, Ausbildung zum
Koch, Küchenmeister. Seit 1990
in wiederkehrenden, teils auch
längeren Aufenthalten in einigen
hoch dekorierten Restaurants
tätig, u.a. »Schweizer Stuben« in
Wertheim, »El Bulli« bei Ferran
Adrià oder »Le Val d'Or« auf der
Stromburg bei Johann Lafer.



Michael Wissing
geboren 1956, Ausbildung zum
Fotograf und Schriftsetzer, Foto-
designer (BFF). Seit 1983 selbstän-
dig mit eigenem Studio in Wald-
kirch im Schwarzwald. Arbeitet
für die renommiertesten interna-
tionalen Magazine, für viele Agen-
turen und Firmen. Fotografierte
zahlreiche Bücher, insbesondere
Kochbücher. Gewinner mehrerer
internationaler Preise und Aus-
zeichnungen.

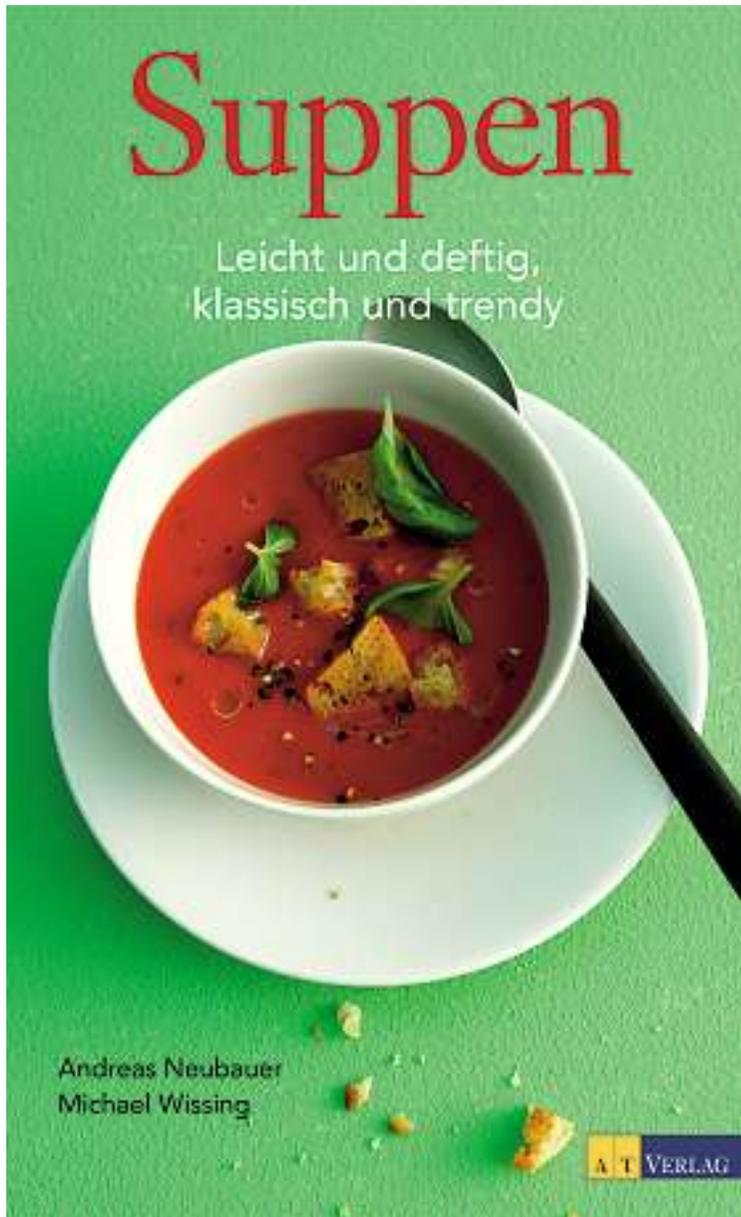
Fotos: Michael Wissing

Suppen sind im Trend. Was bereits unsere Großmütter wussten, wird heute in der Küche wieder neu entdeckt. Suppen sind nicht nur schmackhaft und bieten unendliche Variationsmöglichkeiten, sie sind, frisch zubereitet, auch vollwertig und gesund.

Dieses Buch bietet die ganze Bandbreite an fantasievollen und doch leicht nachzukochenden Suppen: für jede Jahreszeit, von kalt bis warm, von pikant bis süß, für den Alltag und für Gäste, von der leichten Vorspeise bis zur deftigen Suppenmahlzeit, von beliebten Klassikern, neu angerichtet, bis zu trendigen, neuen Variationen. Allen Rezepten ist gemeinsam, dass sie mit möglichst wenigen, aber optimal aufeinander abgestimmten Zutaten auskommen. Zu vielen Rezepten werden Variationsmöglichkeiten angegeben, die so zu einer Fülle weiterer Suppenkreationen inspirieren.

Dieses Buch ist die 10. Fortsetzung der mit den Bänden »Zimt« und »Ingwer« erfolgreich gestarteten Reihe zu trendigen Kochthemen, die von Michael Wissing, einem Meister seines Fachs, erstklassig ins Bild gesetzt werden. Die Bücher dieser Reihe eignen sich hervorragend als Geschenk für Kochbegeisterte und für sich selbst.





Rezeptbeispiele

- Kalte Tomatensuppe mit Gurkennudeln und
gegrillten Scampi
- Geeiste Paprikasuppe
- Melonen-Champagner-Kaltschale mit Shrimps
- Kalte Gurken-Joghurt-Suppe mit Knoblauch-Croûtons

- Rote-Bete-Bouillon mit Schnittlauch-Quark-Nocken
- Klare Tomatenessenz mit Ricotta-Basilikum-Gnocchi
- Zitronengras-Essenz mit Zander-Ravioli
- Gemüsebouillon mit Spargel und Frischkäse-Wan-Tans
- Karottensuppe mit Kokosschaum und Curry
- Kürbissuppe mit Zimtcroûtons
- Spargelcremesuppe mit Parmaschinken
- Scharfe Paprika-Chili-Suppe mit Avocado und Mais
- Schaumsüppchen von Parmesan mit grünem Spargel
- Muschel-Curry-Suppe
- Weißes Tomatenschaumsüppchen
- Rucolaschaum mit Räucherlachs

- Maultaschen-Eintopf mit Ingwer, Chili und
Frühlingslauch
- Feurig scharfer Eintopf mit Bohnen und
Hackfleischbällchen
- Meeresfrüchte-Eintopf
- Gemüse-Pot-au-feu mit Schweinefilet

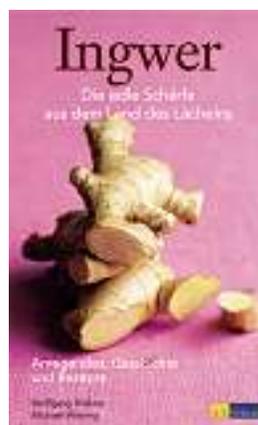
- Ananassüppchen mit geistern Kokosschnee
- Süße Melonen-Joghurt-Suppe mit Himbeeren und rosa
Pfeffer
- Orangen-Gewürz-Suppe mit Schoko-Nougat-Ravioli
- Warme Rhabarber-Consommé mit Holunder-
blütensorbet

- und 40 weitere Rezepte

Andreas Neubauer
Michael Wissing

Suppen

Leicht und deftig, klassisch und trendy



In derselben Reihe
erschienen:

Zimt
2. Auflage, 2006
€ 17,90/Fr. 29.90
ISBN 3-03800-239-9

Ingwer
€ 17,90/Fr. 34.-
ISBN 3-03800-259-3

Ca. 120 Seiten, Format 17,5 x 28,5 cm
Ca. 80 Farbfotos
Gebunden, Schutzumschlag
Sachgebiete: Kochen, Suppen
Auslieferung: Oktober 2006
Ca. € 17,90/Fr. 29.90
ISBN 3-03800-308-5



9 783038 003083

Das erste Kochbuch des »Shooting-Stars« der Schweizer Spitzengastronomie



Hans-Peter Hussong
geboren 1955, Lehre als Koch
in der saarländischen Stadt
St. Ingbert. Lehr- und Wanderjahre
u.a. im »Quellenhof« in Bad Ragaz,
im »Ascolago« in Ascona unter
Küchenchef Horst Petermann, im
Hotel Palace in Berlin, Küchenchef
in der »Osteria Delea« in Losone.
1990 Übernahme der »Wirtschaft
zum Wiesengrund« in Uetikon am
Zürichsee.

www.wiesengrund.ch



Marco Pellanda
geboren 1955 in Zürich. Lehre als
Fotograf bei Dominic P. Schneider.
Selbständiger Fotograf und Mö-
beldesigner. Als Fotograf speziali-
siert auf Food- und Modefotogra-
fie. Seit 1990 ausschliesslich im
Bereich »inszenierte Fotografie«
tätig.

www.marcopellanda.com

Fotos: Marco Pellanda

Seit 1990 kocht Hans-Peter Hussong im idyllischen Restaurant »Wiesengrund« mit traumhaftem Garten unter alten Bäumen in Uetikon, hoch über dem Zürichsee. Als unermüdlicher Schaffer und geradezu besessener Sucher nach den besten Produkten und der Perfektion in der Küche hat er sich stetig auf höchstes Niveau hinaufgekocht. Seit 1998 leuchten über dem »Wiesengrund« zwei Michelin-Sterne. Im Jahr 2000 wurde Hussong von GaultMillau zum Koch des Jahres gewählt. Das Restaurant »Wiesengrund« ist, zusammen mit »Petermanns Kunststuben«, die beste Restaurantadresse am Zürichsee.

»Wer in den wirtschaftlich heiklen neunziger Jahren den Sprung in die Top-Liga der Schweizer Köche geschafft hat, muss ein Ausnahmeköchner sein. Hans-Peter Hussong ist einer: Er kocht jedes Jahr besser und ist so etwas wie der Shooting-Star der Branche« (GaultMillau).

Hussong pflegt eine schnörkellose Küche auf höchstem Niveau, die er stetig weiterentwickelt. Eine hohe Meisterschaft erreicht er mit seinen immer wieder überraschenden, äußerst raffinierten Vorspeisen, doch er kann auch mit einer perfekt gegarten ganzen Ente oder einer Lammkeule und mit seinen unglaublich raffinierten Dessertvariationen verblüffen.

In seinem ersten Kochbuch präsentiert Hussong eine Auswahl seiner schönsten Kreationen, Rezepte, die auch von ambitionierten Hobbyköchinnen und -köchen mit Erfolg nachgekocht werden können. Die meisterhaften Fotos machen das Buch auch zu einer Augenweide und zu einem wunderschönen Geschenk für alle Kochenthusiasten.



Paracelsus – altes Heilwissen für den heutigen Menschen



Olaf Rippe, Margret Madejsky leben und forschen zusammen seit 1987. Gründungsmitglieder von Natura Naturans, der Arbeitsgemeinschaft für Traditionelle Abendländische Medizin in München. Heilpraktiker in eigener Praxis mit den Schwerpunkten Kräuterheilkunde, Homöopathie, Paracelsusmedizin, Astromedizin, Augen- und Handdiagnose. Von ihnen stammen die Bücher »Heilmittel der Sonne«, »Alchemilla – eine ganzheitliche Kräuterkunde für Frauen«, »Paracelsusmedizin« und »Naturheilpraxis spezial – Traditionelle Abendländische Medizin«. Vorträge, Exkursionen, Fachfortbildungen und Ausbildungen zum Thema Kräuterheilkunde und Paracelsusmedizin.

www.natura-naturans.de

Die Autoren stehen für Vorträge und Workshops zur Verfügung.

Mit der enormen Breite seines Wissens und Forschens und seiner philosophischen Tiefe ist der Arzt und Naturforscher Paracelsus auch nach 500 Jahren immer noch eine unerschöpfliche Quelle der Inspiration für die Naturheilkunde.

Sein Heilpflanzenwissen beruht nicht nur auf dem alten Erkenntnisweg der Signaturenlehre, auch Metaphysik, Alchimie, Astrologie und Magie ebenso wie Überlieferungen von Bauernärzten, Volksmedizinern und Zigeunern sind darin eingeflossen. In diesem Buch werden sie auf ihre heutige Gültigkeit überprüft. In seinem Werk finden sich auch viele fast vergessene Heilpflanzen, welche die Naturheilkunde heute noch bereichern können.

Zahlreiche Tabellen, Rezepte und Hintergrundinformationen zeigen das ganze Spektrum seines heilkundlichen Wissens und machen das Buch zu einem verständlichen und nützlichen Nachschlagewerk für jeden an Kräuterheilkunde Interessierten ebenso wie zu einem wertvollen Werkzeug für die tägliche Praxis. Das Buch ist reich illustriert mit Pflanzenfotos, Stichen und Kunstdrucken.

Den Autoren gelingt es, den Heilkräuterschatz des Paracelsus aus der Geschichte in die Gegenwart zu holen und für unsere Zeit nutzbar zu machen.



180 000 Exemplare verkauft – der Bestseller in Neuausgabe



Annemarie Wildeisen
1946 in Baden/Aargau
geboren, Journalistin, Koch-
lehrerin und Hausfrau. Über
ihre langjährige Tätigkeit
als Redaktorin kam sie zum
Fachgebiet Kochen. Heraus-
geberin und Chefredaktorin
der Zeitschrift »Kochen«.
Autorin zahlreicher erfolg-
reicher Kochbücher. Präsen-
tiert ihre Rezepte täglich
in verschiedenen Schweizer
TV-Programmen.

www.wildeisen.ch



Zartes, saftiges und aromatisches Fleisch – praktisch,
problemlos und ohne großen Arbeitsaufwand!

Das Garen bei Niedertemperatur – das Nachziehen-
lassen bei 70 bis 80 Grad im Backofen – ist die ideale
Methode, um Fleisch sanft auf den Punkt zu garen. Sie
eignet sich für alle zarten Stücke: von kleinen Schnitzeln,
Medaillons, raffinierten Röllchen und feinem Geschnet-
zeltem über die Filets vom Kalb, Schwein, Rind und
Lamm bis hin zu den klassischen großen Stücken wie
etwa Entrecôte, Schweinskarree oder Lammgigot.

Dazu finden Sie Rezepte für viele spezielle Beilagen
und auserlesene Saucen.



Neuausgabe

Annemarie Wildeisen

Fleisch sanft garen bei Niedertemperatur

108 Seiten, Format 19 x 22 cm

35 Farbfotos

Gebunden, Pappband

Sachgebiete: Kochen, Fleischküche

Auslieferung: Juni 2006

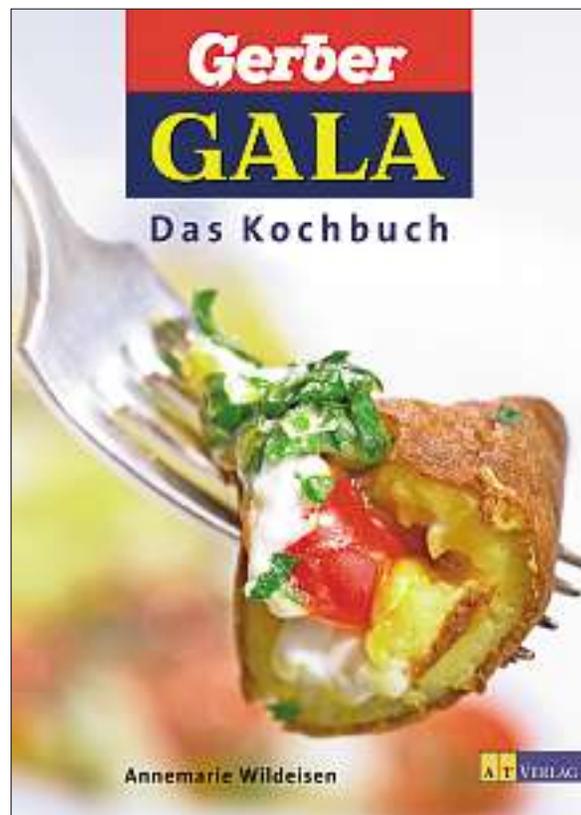
€ 17,90/Fr. 29.90

ISBN 3-03800-314-X



9 783038 003144

70 Jahre Galakäse – Das Kochbuch



Seit 1936 produziert die Firma Gerber, heute Emmi, aus erstklassigen Rohprodukten den Doppelrahm-Frischkäse Gala in der bekannten Halbmondverpackung. Gala ist in der Schweiz bis heute der beliebteste und meistverkaufte Frischkäse; es werden davon jährlich 400 Tonnen produziert. Neu kommt nun zusätzlich Gala nature in praktischen, einzeln verpackten Scheiben auf den Markt. Dass Gala mehr ist als nur ein zwar delikater, aber einfacher Brotaufstrich, beweist dieses zum Siebzig-Jahr-Jubiläum entstandene Kochbuch. Der Frischkäse bietet unbegrenzte Möglichkeiten, sowohl in der warmen wie auch in der kalten Küche. Annemarie Wildeisen, die bekannte Schweizer Kochspezialistin, hat sich inspirieren lassen und ein ganzes Kochbuch mit feinsten Köstlichkeiten gefüllt. 70 abwechslungsreiche Rezepte vermitteln einen Eindruck der Vielseitigkeit von Gala-Frischkäse. Die Rezepte reichen von raffinierten Häppchen zum Apéritif über originelle Hauptspeisen bis zu feinsten Dessertträumen.

Rezeptbeispiele

Kalte Melonensuppe
Rauchlachs-Avocado-Tatar auf
Kresseschaum
Vitello tonnato
Gefüllte Blätterteigkrapfen
Gnocchi
Geschmorte Gurken an
Paprika-Rahm-Sauce
Gersten-Gemüse-Risotto
Kartoffel-Tarte-Tatin
Penne an Lauchsauce
Sommer-Quiche
Lachsstrudel
Provenzalische Fischröllchen
Kalbsschnitzel an Karotten-
Basilikum-Sauce
Gefüllte Pouletbrüstchen
Doppelte Schweinsfiletmedaillons

Apfeltorte
Amerikanischer Cheese Cake
Gala-Glace mit Passionsfrucht-
Orangen-Sauce
Soufflé mit Beerenkompott
und 50 weitere Rezepte

Annemarie Wildeisen

GALA – Das Kochbuch

160 Seiten, Format 19,5 x 26,5 cm
70 Farbfotos
Gebunden, Pappband
Sachgebiete: Kochen,
Markenprodukte
Auslieferung: bereits erschienen
€ 13,90/Fr. 19.90
ISBN 3-03800-299-2



Der Klassiker zur Küche Graubündens, jetzt in preiswerter Sonderausgabe



Roland Jöhri

1943 in Cazis im bündnerischen Domleschg geboren, in Chur aufgewachsen. Einer der bekanntesten Vertreter der Schweizer Spitzen-gastronomie. Er führte von 1982 bis 1992 zusammen mit seiner Frau Brigitte das Hotel Haus Paradies in Ftan im Unterengadin. Seit 1992 im traditionsreichen Restaurant Talvo in St. Moritz-Champfèr (18 Punkte Gault-Millau, 2 Michelin-Sterne).

www.talvo.ch

Fotos: König & König



Roland Jöhri zählt seit Jahren zu den bekannten Spitzenköchen der Schweiz. Sein erfolgreicher Klassiker zur Bündner Kochkunst erscheint nun neu in einer Sonderausgabe.

Der weit über die Landesgrenzen hinaus bekannte Meistkoch aus St. Moritz hat über Jahre traditionelle Bündner Rezepte gesammelt und in seine Küche integriert. Er hat sie verfeinert, leichter und raffinierter gemacht, ohne sie ihrer Ursprünglichkeit und Einfachheit zu berauben. Die 100 besten davon präsentiert er in diesem Buch – von herzhaften Vorspeisen und Suppen über leichte Fischgerichte und die traditionellen großen Fleischgerichte bis hin zu Desserts und Gebäck.

Chasper Pult, einer der herausragenden Kenner bündnerischen Kulturguts führt uns zu den Wurzeln einer vielfältigen Küchentradition, die noch heute lebendig ist. Mit einem Vorwort von Wolfram Siebeck.

»Nicht Engadiner Wurst und Speck mit Tatsch ist das Entscheidende, sondern was einer wie Jöhri daraus macht. Ein Glücksfall.« Wolfram Siebeck

Rezeptbeispiele

Ardezer Fleischtorte
Geräuchertes von Steinbock und Gemse
Krautpizokel
Tatsch mit Pilzen und Rindfleisch
Gerstensuppe
Engadiner Hochzeitssuppe
Bachforellenstreifen an Malanser
Rotweinschaum
Kaninchenkeule gespickt mit
Dörraprikosen
Gefüllter Gitzirücken
Engadinerwurst und Speck
mit Tatsch und Senfsauce
Kartoffelwurst
Gempfeffer Val Müstair
Churer Beckibraten

Holunderkompott mit süßen
Tatschküchlein
Pochierte Röteli-Birnen
Puschlaver Marronipudding
Engadiner Nusstorte
Rötelikör
Bündner Birnbrot

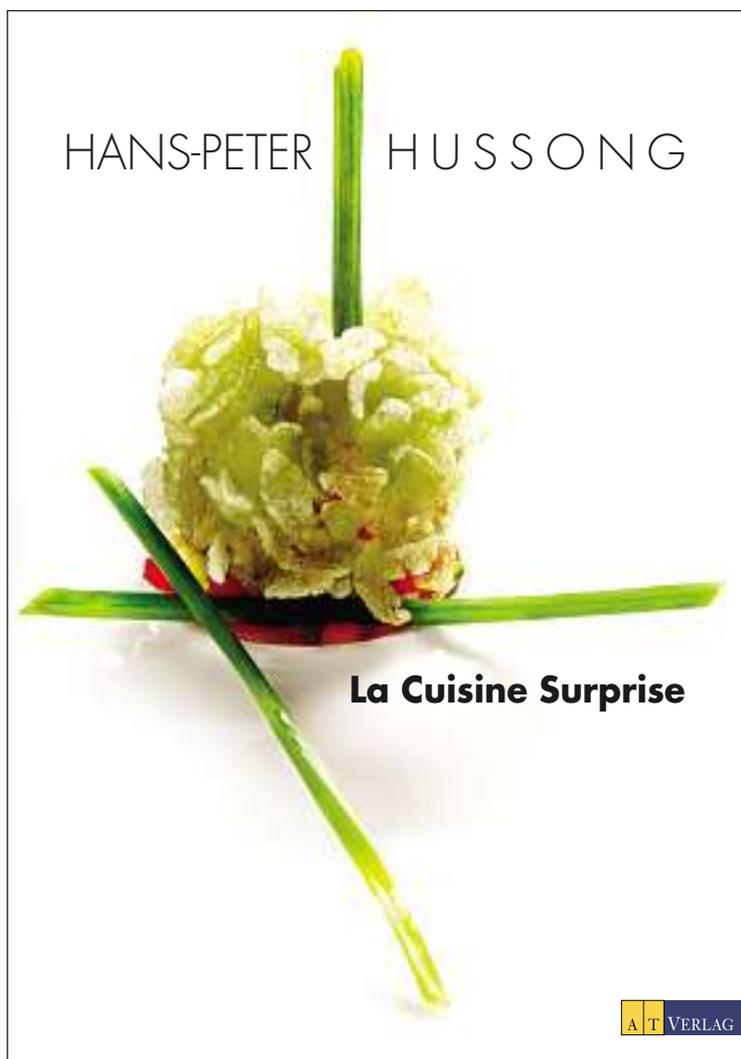
Sonderausgabe

Roland Jöhri

Die Kochkunst Graubündens

184 Seiten, Format 23 x 28 cm
80 Farbfotos
Gebunden, Pappband
Sachgebiete: Kochen, Regional-
küche Schweiz, Graubünden
Auslieferung: Juli 2006
Ca. € 32,90/Fr. 49.90
ISBN 3-03800-301-8





»Anwärter für den Olymp – Hans-Peter Hussong vom Restaurant Wiesengrund war Gault-Millau-Koch des Jahres 2000. Seither hat er nichts an Elan und innovativen Ideen eingebüßt.«

Sonntagszeitung

»Hans-Peter Hussong lässt leichte und elegante Gerichte französischer Observanz entstehen, die durch Raffinement und Perfektion bestechen.«

NZZ

Rezeptbeispiele

Melonensuppe mit Basilikumreis
 Chartreuse von Spargel und Morcheln
 Gänseleberstrudel mit karamellisierten Äpfeln
 in Pumpernickel auf Sauternes-Gelee
 Perigord-Trüffel, in Portwein geschmort, auf
 Kartoffelgalette und grillierten Steinpilzen
 Rochenflügel mit Datteri-Tomaten und Calamatti-Oliven
 Millefeuille von Kabeljaufilet und Tomaten an Aceto
 balsamico
 Praliné von Langustinen im grünen Reismantel
 Kabeljaurückenfilet in Meerrettichkruste auf
 Lauchvinaigrette
 Thunfischroulade mit Gemüse auf Safrangelee-
 Fischfond
 Langustinen, sautiert, auf karamellisiertem
 Artischockenflan
 Champagnerrisotto mit Randensprossen und
 Seesaibling
 Ganze Ente, mit Zitronen gefüllt, an Sesamsauce
 Bresse-Poularde an rotem Burgunder
 Wachtel auf Portweinjus und Calvadosäpfel
 Kaninchenragout mit Artischocken und Schalotten-
 confit
 Spanferkelrücken an Malzbier-Balsamico-Sauce
 auf Zuckerschoten und schwarzen Trüffeln
 Kalbsbacken, in Rotwein geschmort, mit Kartoffelpüree
 Rehfilet mit Gewürzmelonen
 Ziegenkäse in Brioche gebacken mit Feigensauce
 und 60 weitere Rezepte

Hans-Peter Hussong

La Cuisine Surprise

Ca. 192 Seiten, Format 23 x 30 cm
 Ca. 120 Farbfotos
 Gebunden, Schutzumschlag
 Sachgebiete: Kochen, Spitzenköche
 Auslieferung: Oktober 2006
 Ca. € 62,-/Fr. 98,-
 ISBN 3-03800-306-9



9 783038 003069

Drei-Sterne-Küche in höchster Perfektion und dennoch nachkochbar



Gérard Rabaey
1948 in Caen in der Normandie als Sohn einer Metzgersfamilie geboren. Lehre als Koch. Brillierte schon früh auf gastronomischem Gebiet und errang zahlreiche Auszeichnungen. Seit 1980 zusammen mit seiner Frau Josette Besitzer des Restaurant Le Pont de Brent in Brent, oberhalb Montreux. Gérard Rabaey gehört seit Jahren zur kleinen Spitze der höchstdekorierten Köche der Schweiz.

www.lepontdebrent.com

Fotos: Pierre-Michel Delessert

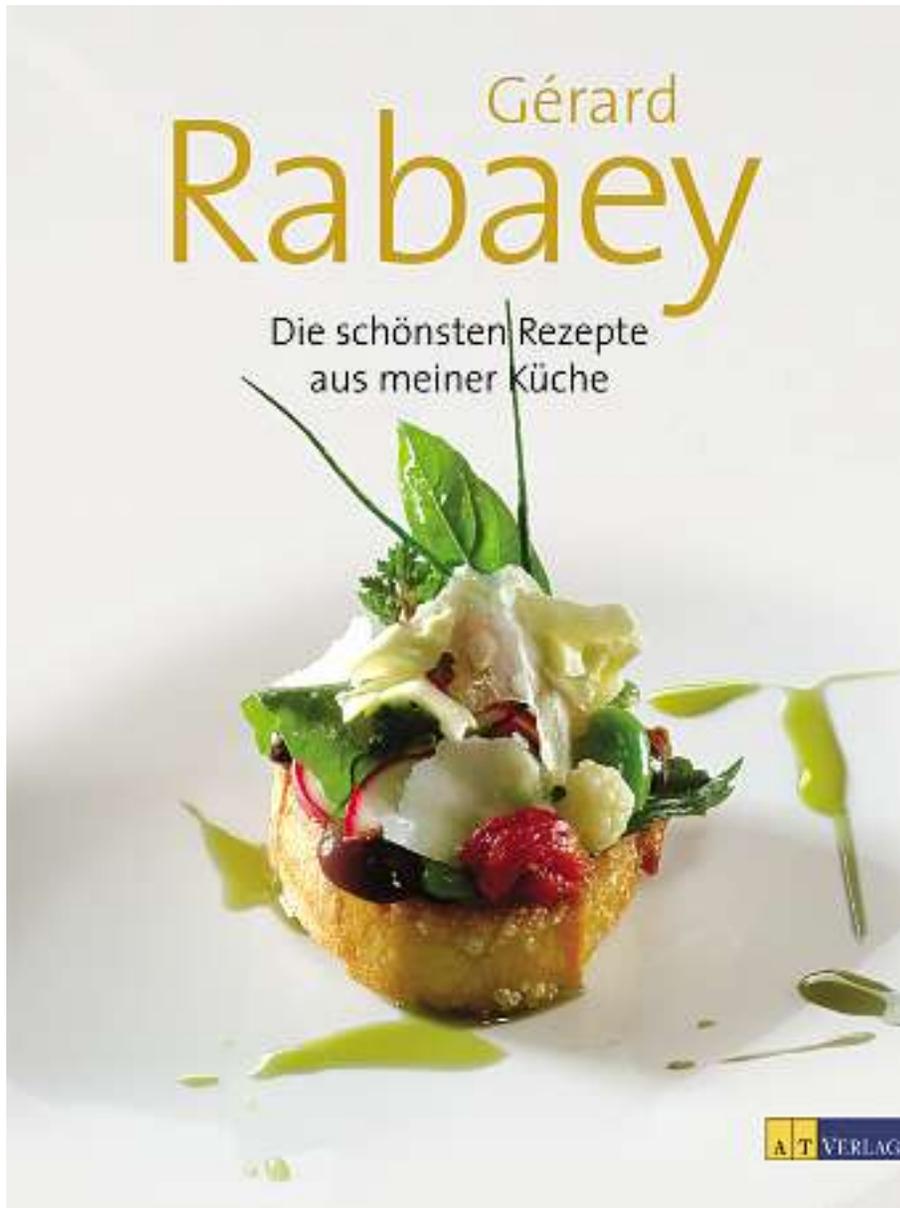
Gérard Rabaey, Wahlwaadtländer normannischer Herkunft, gehört in der Schweiz schon lange zum kleinen, erlesenen Kreis der höchstdekorierten Köche. Vom Guide Michelin wird er mit drei Sternen, von GaultMillau mit vier Kochmützen und 19 Punkten ausgezeichnet; bereits zweimal, 1989 und 2004, kürte ihn GaultMillau zum »Koch des Jahres«.

In seinem schlichten, blumengeschmückten Haus oberhalb von Montreux beglückt er seit nunmehr 25 Jahren die Feinschmecker von nah und fern. Sein Geheimnis? Eine einfallsreiche, durch und durch französische Küche, die er mit starken Einflüssen und typischen Produkten aus der Region verbindet und in höchster Perfektion zelebriert.

Der stille, bescheidene Koch gilt als begnadeter Künstler am Herd, als harter Arbeiter und Perfektionist von Natur aus. »Kochen ist für Rabaey Spitzensport: Eine Stunde vor dem Service-Start ist er kaum mehr ansprechbar, dann legt er los. Mit aller Kraft, mit aller Energie. Mit dem Credo, bei zwei verschiedenen Wegen immer den schwierigeren, anspruchsvolleren zu wählen« (GaultMillau).

Aus seinen inzwischen über 500 Rezepten hat er seine 170 besten und schönsten ausgewählt, darunter über 30 vegetarische. Er beschreibt sie detailliert, so dass sie in der Tat auch nachvollziehbar sind, und gibt dazu jeweils seine persönlichen Kommentare. Eine umfangreiche Einleitung mit Fotos aus dem Familienalbum bringt uns auch den Menschen Rabaey näher.





»Ein prachtvolles Werk mit Rezepten, die man über weite Strecken nicht nur lesen, sondern in der Tat auch nachkochen kann.«

NZZ am Sonntag

»Das Restaurant Pont de Brent des Gérard Rabaey ist nicht nur das beste der Region, es ist gleichzeitig auch das unscheinbarste aller europäischen Drei-Sterne-Restaurants. Hier kocht Rabaey seit Jahrzehnten eine kompromisslose Formel-1-Küche.«

Wolfram Siebeck, Die Zeit

Rezeptbeispiele

Geeiste Broccolicreme mit gebackenen Muscheln

Gebratene Steinpilze in Thymianjus

Parmesan-Flan mit Alba-Trüffel-Emulsion

Gebratene Scampi mit Estragon-Chips
Cannelloni und Saltimbocca von Kalbsmilken mit Eierschwämmchen

Entenleber-Terrine mit Feigen

Gemüse-Mosaik mit Randen und Ziegenfrischkäse

Cassolette von Polenta und Tomaten mit Parmesan

Seeteufel im Schinkenmantel auf Topinambur-Kompott

Petersfisch in Zitrusjus auf geschmolzenem Salat

Kalbskotelett mit Steinpilzen

Gefüllter Kaninchenrücken im Blätterteigmantel

Rinderkotelett nach Art der Winzerin

Geflügelbrüstchen auf Puylinsen

Wildente mit Rotweifeigen

Weißer Pfirsich mit Rosmarin und Kirschen

Limetten-Mascarpone-Torte

Mandelcremetörtchen mit Beerenkompott

Schokoladenmousse-Torte mit Karamellcreme

und 155 weitere Rezepte

Gérard Rabaey

Die schönsten Rezepte aus meiner Küche

208 Seiten, Format 23 x 30 cm

170 Farbfotos

Gebunden, Schutzumschlag

Sachgebiete: Kochen, Spitzenköche

Auslieferung: August 2006

Ca. € 62,-/Fr. 98.-

ISBN 3-03800-252-6



9 783038 002529

Schnell, schonend und gesund garen – der Schnellkochtopf neu entdeckt

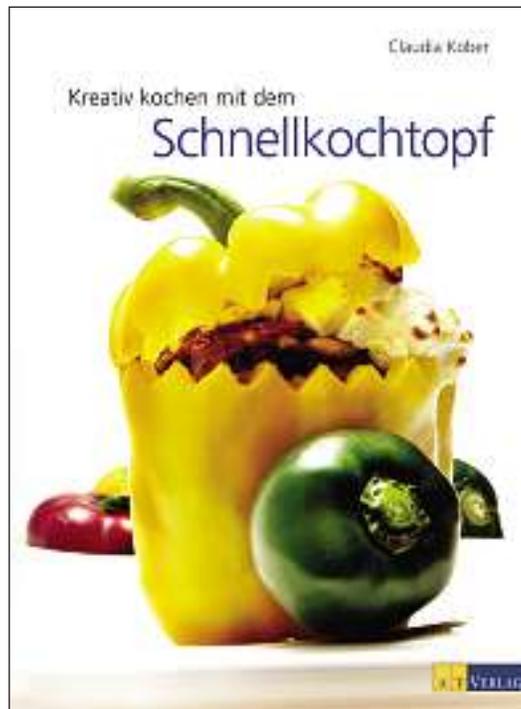


Claudia Kober
geboren und aufgewachsen
in Köln, dipl. Küchenmeisterin
und Küchenchefin.
15 Jahre in erstklassigen
5-Stern-Hotels und Spitzen-
restaurants in Deutschland
und in der Schweiz tätig,
u.a. Sheraton, Frankfurt,
Hyatt Regency, Köln, Dolder
und Savoy Baur en Ville,
Zürich. Heute verantwortlich
für Testküche und Leitung
von Gourmet-Kursen
bei Kuhn Rikon, einem der
führenden Hersteller von
hochwertigen Kochtöpfen
und Pfannen.

www.kuhnriikon.ch

Fotos: Marco Pellanda

Dieses Buch entsteht
in Kooperation mit
Kuhn Rikon.



Alles spricht heute vom »Steamen«. Was als der neuste Trend in der Küche daherkommt, ist eigentlich gar nichts Neues. Auch im Schnellkochtopf kocht man mit Dampf. In den meisten Haushalten steht ein Schnell- oder Dampfkochtopf. Im deutschsprachigen Raum werden jährlich rund 2 Millionen Schnellkochtöpfe verkauft, was beweist, dass dieses Gerät so verbreitet ist wie eh und je. Dieses Kochbuch zeigt, dass man damit viel mehr kochen kann als nur Kartoffeln und Gemüse.

Mit dem Dampfkochtopf können vielfältige Mahlzeiten schonend, gesund und in kürzester Zeit zubereitet werden, und die Speisen behalten dabei ihren Eigengeschmack. Die Autorin hat 60 zum Teil verblüffende Rezepte zusammengestellt: von Vorspeisen, Suppen, Fisch und Fleisch bis zu Desserts. Dabei zeigt sie das ganze Spektrum dieses wahren Wundergerätes auf – oder haben Sie gewusst, dass man im Schnellkochtopf ein perfektes Risotto, feinste Fischspezialitäten, diverse Fleischgerichte und gar Schokoladengugelhupf und Gebrannte Creme zubereiten kann?

Der Schnellkochtopf erfüllt alle Voraussetzungen, sich vom Klassiker zum Trendgerät zu entwickeln.

Rezeptbeispiele

Lauwarmer Cannellinibohnenalat
mit gebratenen Riesencrevetten
Runzelkartoffeln mit scharfer roter
Paprikasauce
Auberginenpüree
Das klassische Suppenhuhn
Kürbissuppe mit Linsen und Kastanien
Spargelrahmsuppe mit Bärlauchpesto
Lachs in der Salzkruste
Kabeljau mit getrockneten Tomaten
und Oliven
Gebratene Zanderfilets auf
Champagnerrahmkraut
Tafelspitz vom Kalb
Feiner Kräuter-Kalbsbraten
Szegeđiner Gulasch
Schweinefilet mit Rosmarin
Süßsaures Linsen-Kartoffel-Gemüse
Kartoffelbuchteln
Risotto von grünem Spargel
Serviettenknödel
Gebrannte Creme
Schokoladengugelhupf

und 40 weitere Rezepte

Claudia Kober

Kreativ kochen mit dem Schnellkochtopf

Ca. 128 Seiten,
Format 19,5 x 26,5 cm
Ca. 70 Farbfotos
Gebunden, Pappband
Sachgebiete: Kochen, Dampf-garen,
Schnelle Küche, Gesunde Küche
Auslieferung: Oktober 2006
Ca. € 19,90/Fr. 34.–
ISBN 3-03800-309-3



Durch Vitalstoffe und die richtige Ernährung Müdigkeit überwinden



Margrit Sulzberger
Ernährungsspezialistin und
Vitalstofftherapeutin. Langjährige
Präsidentin des Verbandes der
Schweizer Vitalstofftherapeuten,
Dozentin im NVS und an anderen
Schulen. Zahlreiche Bücher über
vollwertige Ernährung sowie über
verschiedene Krankheiten und
deren Behandlung über Vitalstoffe
und Ernährung. Eigene Beratungs-
praxis in Zürich.

Fotos: Lotti Bebie

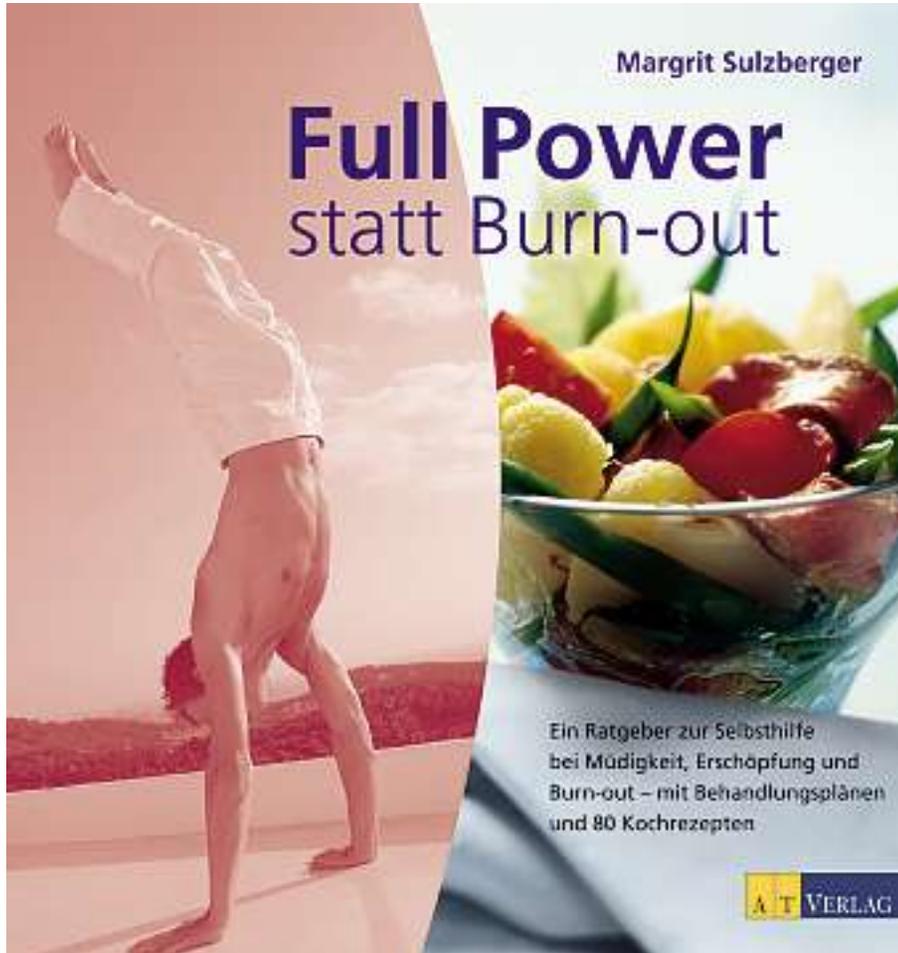
Die Autorin steht für Vorträge zur
Verfügung.

Immer mehr Menschen leiden unter chronischer Müdigkeit und Abgespanntheit, sind permanent erschöpft, gereizt und ausgebrannt. Oft geht dieser Zustand einher mit körperlichen Störungen wie Allergien, Verdauungsbeschwerden usw. Letztlich sind dies alles Symptome einer tiefer liegenden Störung im Energiehaushalt. Daher ist die erste Frage: Woher beziehen wir Energie? Wo geht sie verloren? Was ist die individuelle Ursache der Müdigkeit?

Während das Problem der permanenten Müdigkeit bisher meist auf der psychischen Ebene angegangen wird, zeigt dieser Ratgeber, dass dabei auch körperliche Faktoren – wie eine Unterfunktion der Nebennieren, Stoffwechselstörungen oder eine Schwächung des vegetativen Nervensystems – eine entscheidende Rolle spielen, und die sind sehr wohl behandelbar.

Die anerkannte Ernährungs- und Stoffwechselexpertin Margrit Sulzberger erklärt, wie der Körper auf chronische Belastungen und Stresssituationen reagiert und wie wir ihm helfen können, wieder vermehrt Energie aufzunehmen bzw. zu produzieren. Mit einem umfangreichen Fragebogen zur Selbstanalyse, vielen praktischen Hinweisen, Behandlungsplänen und 80 Rezepten für eine Ernährung, die dem Körper wieder Vitalität und Energie verschafft.





Inhaltsübersicht

Die Energie hat viele Gesichter
Gründe für Energieverlust und ihre
Behandlung

- Psychische Probleme
- Chronische Krankheiten
- Allergien und Unverträglichkeiten
- Chronische Schmerzen
- Schlafprobleme als Energieräuber
- Stoffwechselprobleme:
 - Vitalstoffmängel
 - Hyperinsulinismus
 - Eiweißmangel
 - Übersäuerung

Stress

Zu viel Sport

Burn-out und CFS – die totale
Erschöpfung

- CFS: Symptome und Ursachen
- Wie können wir unseren Körper
stärken?

Behandlungspläne für Müdigkeit,
Erschöpfung und Burn-out

- Vitalstoffe
- Pflanzliche Stoffe

Ernährung bei Erschöpfung und
Burn-out

- Frühstücksideen
- Salate und Lunches
- Gemüsegerichte
- Fischgerichte
- Fleischgerichte



Margrit Sulzberger

Full Power statt Burn-out

Ein Ratgeber zur Selbsthilfe bei Müdigkeit, Erschöpfung und Burn-out – mit Behandlungsplänen und 80 Kochrezepten

Ca. 128 Seiten, Format 21 x 22 cm

Ca. 40 Farbfotos

Broschur mit Klappen

Sachgebiete: Gesunde Küche,
Ratgeber Gesundheit, Burn-out

Auslieferung: Oktober 2006

Ca. € 17,90/Fr. 29.90

ISBN 3-03800-264-X



Was wir von der Natur lernen können

Eine packende Spurensuche an den Grenzen des Wissens



Jeremy Narby

Ph. D., geboren 1959 in Montreal. Studium der Geschichte in England und der Anthropologie in den USA. Er verbrachte zwei Jahre bei verschiedenen Indianerstämmen im peruanischen Amazonasgebiet, lehrte in Stanford Anthropologie. Er lebt in der Schweiz, in Kanada und den USA. Von ihm sind die Bücher »The Cosmic Serpent« (dt. »Die kosmische Schlange«) und, als Mitherausgeber, »Shamans Through Time« (»Schamanen einst und jetzt«) erschienen.

Der Autor steht für Vorträge und Workshops zur Verfügung (Sprachen: englisch, französisch, deutsch).

Nicht nur der Mensch verfügt über eine unabhängige Intelligenz, auch Tiere, Pflanzen und Bakterien zeigen eine geradezu frappierende Neigung, eigene Entscheidungen zu treffen und neue Handlungsmuster zu entwickeln. Jeremy Narby entdeckt intelligentes Verhalten überall in der Natur und präsentiert dazu überwältigendes Beweismaterial. Darüber hinaus geht er der Frage nach, was der Mensch auf seiner Suche nach einem gesünderen und nachhaltigeren Leben von einer beispielhaft sparsamen und anpassungsfähigen Natur lernen kann.

Damit setzt er seine Reise fort, die er in dem weltweit erfolgreichen Buch »Die kosmische Schlange« begonnen hat und die ihn zunächst zu den Stammesgesellschaften Amazoniens, dann in den Fernen Osten und letztlich zur Avantgarde der gegenwärtigen Naturwissenschaften führte. Die Ergebnisse seiner Erkundungen sind faszinierend: Zwischen den Vorstellungen der indigenen Heiler über die Intelligenz in der Natur und jenen der fortschrittlichen Naturwissenschaftler zeigen sich fundamentale Unterschiede, aber auch erstaunliche Parallelen. Jeremy Narby führt die außergewöhnlichen Ergebnisse aus zwei Forschungswelten zusammen und versucht die geheimen Wege zu ergründen, auf denen die Natur ihr Wissen und ihre Weisheit erlangt.

Ein packendes Buch, das unserem Weltbild neue Dimensionen eröffnet.

»Narbys Bücher handeln nicht nur von einem anthropologischen Erkenntnisgewinn, sondern auch von einem erkenntnistheoretischen Bewusstseinswandel.«

Süddeutsche Zeitung

»Weshalb Narby von einem wachsenden Kreis klassischer Wissenschaftler ernst genommen wird: Erstens argumentiert er nach einwandfreien erkenntnistheoretischen Spielregeln. Zweitens haben Chaostheorie, Holismus und Genforschung innerhalb der Naturwissenschaft in den letzten Jahrzehnten viel Unruhe gestiftet und bewährte Paradigmen ins Wanken gebracht.«

Basler Zeitung



Jeremy Narby



Intelligenz in der Natur

Eine Spurensuche
an den Grenzen
des Wissens

Inhaltsübersicht

Die Erforschung der Intelligenz in der Natur

Vögel mit Köpfchen
Agnostische Visionen
Verwandlungskünstler
Hüttenfieber
Insektenverstand
Raubtiere
Pflanzen als Gehirne
Kluger Schleim
Japanische Schmetterlingsmaschinen
Gelatinegeheimnisse
Chi-sei und Naturerkenntnis

Jeremy Narby

Intelligenz in der Natur

Eine Spurensuche an den Grenzen des Wissens

Ca. 280 Seiten, Format 13,5 x 22 cm

Gebunden, Schutzumschlag

Sachgebiete: Naturerfahrung,

Phänomene in der Natur

Auslieferung: August 2006

Ca. € 21,90/Fr. 36.–

ISBN 3-03800-257-7



9 783038 002574



Inhaltsübersicht

Mensch und Heilpflanze

Vom Zauberglauben zum Wirkstoffkult
 Wege der Naturerkenntnis
 Elementarwesen und Signaturenlehre
 Astrologie
 Alchimie und Spagirik

Wege des Heilens

Krankheitsursachen und Wege
 der Heilung
 Heilpflanzen am Geburtsort des
 Paracelsus
 Wund- und Pestkräuter einst und heute
 Heilkräuter und Gewürze für Magen
 und Darm
 Entgiftungstherapien nach Paracelsus
 Über Antidepressiva und
 Nervenheilpflanzen
 Amulette und der magische
 Gebrauch von Heilpflanzen
 Therapie von Herz- und Kreislauf-
 erkrankungen
 Über Lebenselixiere und die Kunst
 des langen Lebens
 Die Frauenheilkunde des Paracelsus

Anhang

Tabellarischer Lebenslauf des Paracelsus
 Sachwort- und Heilmittelindex der
 gesammelten Werke des Paracelsus

Olaf Rippe

Margret Madejsky

Die Kräuterkunde des Paracelsus

Therapie mit Heilpflanzen nach
 abendländischer Tradition



Von denselben Autoren:

Paracelsusmedizin

3. Auflage

€ 37,90/Fr. 64.–

ISBN 3-85502-692-0



Ca. 380 Seiten,

Format 19,5 x 26,5 cm

Zahlreiche farbige und

schwarzweiße Abbildungen

Gebunden, Schutzumschlag

Sachgebiete: Naturheilkunde,

Paracelsus

Auslieferung: Oktober 2006

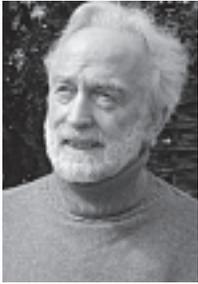
Ca. € 39,90/Fr. 68.–

ISBN 3-03800-313-1



9 783038 003137

Die Forschungsergebnisse Viktor Schaubergers – in zeitgemäßer und verständlicher Form



Alick Bartholomew
Wissenschaftler und
Publizist, Dozent für Geo-
logie und Geografie an der
Universität Cambridge,
Forschungsarbeiten an der
Universität Chicago. Er hat
sich seit über zwanzig Jah-
ren immer wieder mit den
Schriften des legendären
Naturforschers befasst
und ist Herausgeber meh-
rerer Bücher über Viktor
Schaubergers.



Viktor Schaubergers (1885–1958), der legendäre »Wasser-
pionier«, war seiner Zeit weit voraus. Als Förster und
Naturforscher war er schon sehr früh zu spektakulären
Erkenntnissen gekommen.
Von seinen ungewöhnlich detaillierten Beobachtungen
der Naturwelt stieß er zu einem völlig neuen Verständ-
nis der Funktionsweise der Natur vor. Er sah die globale
Verschwendung und die ökologische Zerstörung unserer
Zeit voraus und warnte entschieden davor. Überdies war
er ein Avantgardist auf dem Gebiet des Studiums der
subtilen Energien in der Natur und der Bedeutung des
lebendigen Wassers bei allen natürlichen Prozessen.
Seine Entdeckungen berühren aktuelle Probleme wie die
Verschlechterung der Wasserqualität, das Waldsterben,
den Klimawandel und vor allem die erneuerbaren Ener-
gien. Doch Viktor Schaubergers protestierte nicht nur
gegen die schädlichen Wirkungen moderner Technik,
sondern setzte seine Theorien auch praktisch um, was
zu zahlreichen Erfindungen führte und in den Proto-
typen seiner schadstofffreien Energiemaschinen gipfelte.
Ein umfassendes Bild der Forschungen und Erkenntnisse
Viktor Schaubergers, vermittelt in einer zeitgemäßen,
anschaulichen Sprache und mit einer Fülle an Fotos und
Illustrationen.

Inhaltsübersicht

Wie die Welt funktioniert

Die Erzeugung von Energie
Bewegung – der Schlüssel zum
Gleichgewicht
Die Atmosphäre und Elektrizität

Wasser – Quell des Lebens

Die Natur des Wassers
Der Wasserkreislauf
Die Entstehung von Quellen
Flüsse und ihr Fließen
Die Versorgung mit Wasser

Das Leben der Bäume

Die Rolle des Waldes
Leben und Wesen der Bäume
Der Stoffwechsel der Bäume

Arbeit im Einklang mit der Natur

Bodenfruchtbarkeit und Landwirtschaft
Biologische Landwirtschaft

Die Energierevolution

Die Nutzung der Implosionskraft
Viktor Schaubergers und die Gesellschaft

Alick Bartholomew

Das Verborgene in der Natur

Wasser, Naturkräfte und das Wirken
des Menschen

Die wegweisenden Einsichten von
Viktor Schaubergers

Ca. 300 Seiten,
Format 15,7 x 23,3 cm
Zahlreiche Abbildungen und
Skizzen
Gebunden, Pappband
Sachgebiete: Wasser,
Wasserforschung
Auslieferung: August 2006
Ca. € 24,90/Fr. 39.90
ISBN 3-03800-297-6



9 783038 002970

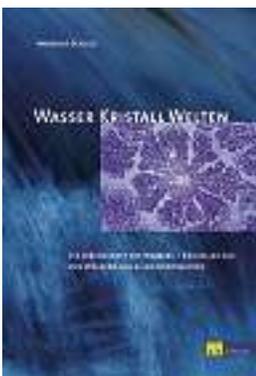
Die erste und umfassende Orientierungshilfe für Geräte zur Wasserbelebung



Andreas Schulz
geboren 1965, Studium von Philosophie und Spanisch, Heilpraktikerausbildung, Tätigkeit in eigener Heilpraxis. Gründung eines Forschungslabors für Heilmittel. Entwicklung der Kristallanalyse als neuartige Diagnosemethode und Qualitätsanalyse, unter anderem auch für Wasserqualität. 2001 Gründung der Hagalis AG, Labor für Qualitätsmanagement und Analysen.

www.hagalis.de

Der Autor steht für Vorträge zur Verfügung.



Von demselben Autor:

Wasser Kristall Welten

€ 23,90/Fr. 39,90

ISBN 3-85502-894-X



Frisches Quellwasser ist bakteriologisch einwandfrei und energetisch vital und aufgeladen. Mehr und mehr setzt sich die Erkenntnis durch, dass Wasser noch wesentlich mehr Qualitäten hat, die für das Wohlbefinden und die Gesundheit des Menschen von entscheidender Bedeutung sind. Moderne Wasseraufbereitung sollte sich mit beiden Aspekten der Wasserqualität – mit der physikalisch-bakteriologischen und mit der energetischen – gleichermaßen beschäftigen.

Geräte zur Wasserbelebung gibt es seit vielen Jahrzehnten. In den letzten Jahren ist dieser Markt geradezu explodiert; die Fülle an Geräten aller Art und Größe und in verschiedenen Preislagen ist für die Konsumenten verwirrend geworden. Andreas Schulz hat in langjährigen Testreihen insgesamt 300 Produkte systematisch getestet. Mit der von ihm entwickelten Wasserkristall-Methode sowie durch die Analyse der Inhaltsstoffe hat er die mit Geräten belebten Wässer untersucht und detailliert beschrieben. Die 40 besten und damit zu empfehlenden Geräte und die Ergebnisse der Tests werden in diesem Buch vorgestellt.

Die erste wertvolle Orientierungshilfe für alle, die sich im Privatbereich oder für kommunale Wasserversorgungen ein Gerät zur Wasserbelebung anschaffen wollen.

Inhaltsübersicht

Welches Wasser tut mir gut?
Wasser – unser wichtigstes tägliches Lebensmittel

Welche Möglichkeiten der Aufbereitung sind auf dem Markt?

Kristallanalyse – die Untersuchungsmethode

Die 40 getesteten Geräte und die Untersuchungsergebnisse

Filtrationsgeräte und Umkehrosmoseanlagen

Physikalische Wasseraufbereitungsgeräte

Energetische Wasseraufbereitungsgeräte

Auswertungen der Tests aus den vorhergehenden Jahren im Überblick

Weitere Einsatzgebiete der Kristallanalyse

Andreas Schulz

Geräte zur Wasserbelebung

Ein praktischer Führer mit Tests von 40 Geräten – Möglichkeiten und Grenzen der Wasseraufbereitung

Ca. 144 Seiten, Format 15,7 x 23,3 cm

Zahlreiche Abbildungen und

Wasserkristallbilder

Gebunden, Pappband

Sachgebiete: Wasser,

Wasserbelebung

Auslieferung: Oktober 2006

Ca. € 23,90/Fr. 39,90

ISBN 3-03800-310-7



Den persönlichen Kraftort finden und nutzen – praktische Übungen und Rituale



Ursula Walser-Biffiger
Studium von Literatur, Geschichte und pädagogischer Psychologie.
Seit bald 20 Jahren Dozentin in der Erwachsenenbildung, Seminarleiterin und Beraterin mit eigener Praxis (Schwerpunkt Persönlichkeitsentwicklung, Lebensgestaltung und Spiritualität). In diesem Buch schöpft sie aus ihrer reichen Erfahrung mit Kraftplätzen und aus der praktischen Begleitung von Menschen in Wandlungsphasen. Von Ursula Walser ist im AT Verlag bereits erschienen: »Wild und weise – Weisbilder aus dem Land der Berge«.

www.ursulawalser.ch

Fotos: Ursula Walser

Die Autorin steht für Vorträge und Seminare zur Verfügung.

Viele Menschen sehnen sich heute nach einer Erfahrung jenseits der Alltagsrealität, die sie im Innersten berührt und die Verbundenheit mit allem Sein fühlen lässt, aus der sie Kraft und Erkenntnis schöpfen können. Kraftorte können uns Antworten und Visionen geben, sie können uns nähren, lehren und reich beschenken und helfen uns dadurch, dem Leben zu vertrauen und Herausforderungen gestärkt anzunehmen.

Mit einer Fülle von praktischen Übungen und Erfahrungsberichten zeigt die Autorin, wie wir unsere Wahrnehmung für die Kräfte magischer Orte Schritt für Schritt verfeinern können, wie wir uns ihnen öffnen und sie für uns nützen können. Dabei geht es vor allem um den Prozess des Austauschs mit dem persönlichen Kraftplatz – die Annäherung, die Begegnung und die anschließende Rückkehr in den Alltag. Hin zu Erneuerung, Wandlung, Inspiration und der Gestaltung eines erfüllten, selbstverantwortlichen Lebens.

Das Buch zeigt Wege zu persönlichen Kraftplätzen, zu Bewusstheit, verfeinerter Wahrnehmung und den eigenen magischen Möglichkeiten.

Ein Praxisbuch mit über 70 bewährten Übungen und Ritualen, vielen Erfahrungsberichten und praktischen Tipps.





Aus dem Inhalt

Wechselwirkung zwischen Mensch
und Ort

Vom magischen Weltbild

Schwellenorte, Geisterzeiten

Helfende Wesen für das Unsichtbare

Stolpersteine auf dem Weg

Die Angst als Hüterin der Schwelle

Qualitäten und Wirkungsweisen von
Kraftorten

Annäherung an den persönlichen
Kraftplatz

Seine physische Wirklichkeit,
seine Geschichten

Wetter, Ernährung, richtiger Zeitpunkt

Die Absicht klären

Die Schwelle überschreiten

Der Reinigungsprozess

Wem begegnen?

Geben und Nehmen

Fragen und Wünsche, Antworten
und Botschaften

Ein Ritual gestalten

Heil werden, Seelenkraft zurückrufen

Fähigkeiten entdecken

Abschied nehmen

Eine Brücke zum Alltag bauen

Eine Vision ins Leben tragen

Ursula Walser

Vom schöpferischen Umgang mit Orten der Kraft

Ein Praxisbuch mit Übungen
und Ritualen

Ca. 200 Seiten, Format 17,5 x 25 cm

Ca. 50 Farbfotos

Gebunden, Pappband

Sachgebiete: Orte der Kraft,

Geomantie, Rituale

Auslieferung: August 2006

Ca. € 23,90/Fr. 39.90

ISBN 3-03800-263-1



Das Standardwerk zu den Räucherstoffen – erweiterte Neuauflage mit über 200 Farbfotos



Christian Rätsch
geboren 1957, Ethnopharmakologe, Referent und Autor, studierte Altamerikanistik, Ethnologie und Volkskunde. Seit zwanzig Jahren erforscht er weltweit schamanische Kulturen und deren Gebrauch psychoaktiver Pflanzen. Herausgeber des »Jahrbuchs der Ethnomedizin« und Autor zahlreicher in viele Sprachen übersetzter Bücher.

www.christian-raetsch.de

Fotos: Christian Rätsch

Der Autor steht für Vorträge und Workshops zur Verfügung.

Von demselben Autor:



Der Heilige Hain

2. Auflage, 2006

€ 19,90/Fr. 34.–

ISBN 3-03800-204-6



Das Entzünden von Räucherwerk gehört zu den ältesten rituellen Praktiken der Menschheit. Schamanen versetzen sich mit dem aufsteigenden Rauch bestimmter Hölzer, Harze und Blätter in Trance. Seherinnen inhalieren den Rauch von bewusstseinsverändernden Stoffen, um in Ekstase zu verfallen. Priesterinnen und Priester verbrannten Harze, um den Kontakt mit den Göttern und Göttinnen herzustellen. Dem aromatischen Rauch wurden von jeher magische oder medizinische Eigenschaften zugeschrieben.

Nach einer Einführung in die Kulturgeschichte des Räucherns werden in einem umfassenden lexikalischen Teil sämtliche Räucherstoffe von Aloe bis Zypresse ausführlich in Text und Bild dargestellt: Botanische Beschreibung der Stammpflanze, Geschichte, Ritual und Brauchtum, Wirkungen und Anwendungsmöglichkeiten, Chemie und Pharmakologie, Hinweise zu Ernte und Zubereitung.

Über die fundierte ethnobotanische und ethnopharmakologische Darstellung der Räucherstoffe öffnet das Buch eine Tür zu den Mysterien der Natur, vermittelt Einblicke und regt zu eigenem kreativem Umgang an.

Inhaltsübersicht:

Porträts von 72 Räucherstoffen: Botanik, Geschichte, Anwendungen

Zubereitung und Gebrauch

Pharmazeutisches Glossar

Räucherstoffzubereitungen

Berühmte Rezepte

Vom richtigen Räuchern

Räucherstoffe in der Schwitzhütte

Räucherstoffe im Schamanismus

Überarbeitete Neuauflage

Christian Rätsch

Räucherstoffe – Der Atem des Drachen

72 Pflanzenporträts – Ethnobotanik,

Rituale und praktische Anwendungen

Ca. 248 Seiten,

Format 19,5 x 26,5 cm

Ca. 200 Farbfotos

Gebunden, Pappband

Sachgebiete: Räucherstoffe,

Rituale, Schamanismus

Auslieferung: Oktober 2006

Ca. € 29,90/Fr. 49.90

ISBN 3-03800-302-6



9 783038 003021

Die Kraft der Steine für unser Leben nützen



Leszek Matela
Naturforscher, einer der
führenden Radiästhesie-
Pioniere Polens und als
Forscher international be-
kannt. Er unterrichtet an
einem Institut für Psycho-
tronik und Radiästhesie.
Autor von zahlreichen Bü-
chern zu geomantischen
und radiästhetischen
Phänomenen und von Bei-
trägen in der deutschspra-
chigen Fachpresse, unter
anderem in der Zeitschrift
für Geomantie »Hagia
Chora«.

www.matela.iig.pl



Steine sind nicht bloß tote Naturobjekte, sie besitzen Kraft und ein »Gedächtnis«. Dieses Buch berichtet von der Geschichte der Steine und zeigt ganz praktisch, wie wir von ihren Kräften profitieren können.

Aus Steinen wurden die ersten Altäre gebaut, die ersten Heiligtümer und Grabkammern. In vielen Kulthandlungen und Zeremonien spielen Steine eine bedeutende Rolle. Steine wurden auch als Schmuck verwendet und dienten als Kraftspender und der Heilung.

Schon früh spürte der Mensch, dass Steine eine Art Gedächtnis haben, dass sie die Schwingungen oder Informationen der Umgebung speichern und Strahlungen aussenden, die auf den Organismus des Menschen einwirken können. Dieses Buch gibt vielfältige Anregung, etwas von der Wirkkraft der alten Heiligtümer in unseren Alltag zu übernehmen, das Wesen der Steine zu verstehen und sie richtig einzusetzen. Es konzentriert sich auf die energetischen Eigenschaften von Steinen – von Megalithen bis zu handlichen Steinen für das Wohnzimmer – und auf ihre Auswirkungen auf den Menschen. Mit praktischen Anwendungsbeispielen, die sich im eigenen Garten, im Haus oder in der Wohnung leicht umsetzen lassen.

Inhaltsübersicht

Steine und ihre Bedeutung
Megalithen und ihre Formen
Wozu dienten die großen Steine?
Die Symbolkraft des Kreises
Steine zur Abschirmung
Polarisierte Steine und ihre Anwendung

Die Welt der Megalithen

Bretagne
Chartres
Deutschland
Großbritannien und Irland
Korsika, Sardinien, Malta
Odilienberg
Österreich
Polen
Schweiz
Spanien und Balearen
Außereuropäische Megalithkulturen

Wie nutzt man die Energie der Steine

Einen Steinkreis im Garten errichten
Astronomische Punkte bestimmen
Obelisken
Steine im Garten und im Haus
Meditation im Steinkreis
Runenübungen im Steinkreis

Leszek Matela

Die Kraft der Steine und Megalithen

Die Energie von Steinen nutzen
Geschichte – Wirkung – Praxis

Ca. 160 Seiten, Format 13,5 x 22 cm
Zeichnungen und
Schwarzweiß-Fotos
Gebunden, Pappband
Sachgebiete: Orte der Kraft,
Rituale, Geomantie, Megalithen
Auslieferung: August 2006
Ca. € 17,90/Fr. 29.90
ISBN 3-03800-254-2



Das umfassende Spiel- und Erlebnisbuch zu Labyrinthen und Irrgärten



Adrian Fisher
geboren 1951, ursprünglich Unternehmensberater, heute der weltweit führende Gestalter von Irrgärten und Labyrinthen. Er lebt in Dorset/England. Gewann 2003 den Risorgimento Award als »kreativster Mensch der Welt«, den einst Walt Disney innehatte. Der »geniale Brite« hat über 400 Irrgärten gestaltet und hält mehrere Weltrekorde im Guinness-Buch der Rekorde (zuletzt 2003 das »Lobster Maze« mit 14,2 km Länge in Dorset, England).

www.mazemaker.com

Irrgärten und Labyrinth verführen, bezaubern und verwirren die Menschheit schon seit Jahrtausenden – angefangen bei der Legende von Theseus und dem Minotaurus über die Hecken-Irrgärten der großen englischen Landsitze bis zu den modernen Labyrinthen im Maisfeld. Heute erleben Labyrinth und Irrgärten eine Renaissance: Ihre Zahl und Vielfalt und auch ihre Popularität wachsen wie niemals zuvor.

Dieses Buch, geschrieben vom produktivsten und originellsten Labyrinth-Designer der Welt, ist mit über 150 Plänen von Irrgärten sowie 350 Fotos und Zeichnungen der einzige vollständige Führer zur Gestaltung von Labyrinthen oder Irrgärten. Geordnet nach Art und Typ lernen Sie vertikale Irrgärten kennen, wie das Labyrinth im Maisfeld, horizontale Labyrinth aus Steinen, Torf oder Wasser, Irrgärten, die zum Beispiel mit Spiegeln die Sinne täuschen und verwirren, bis hin zu Miniatur-Irrgärten und -Puzzles, die trotz ihrer geringen Größe ganz schön knifflig sein können. Eine besondere Herausforderung stellt der im Buch enthaltene dreidimensionale Irrgarten zum Ausklappen dar.

Mit umfassendem Nachschlageteil, Glossar und einer Liste der größten Irrgärten und Labyrinth aller Zeiten.

»Kinder lernen spielend«, schreibt Adrian Fisher, »und wenn wir die Freude am Spielen verlieren, steht es nicht mehr gut um uns.« – Ein Buch, das Spiel, Spaß und Entdeckerfreude bietet.

Zum gleichen Thema bereits erschienen:



Das große Buch der Labyrinth und Irrgärten

€ 39,90/Fr. 68.–

ISBN 3-85502-921-0



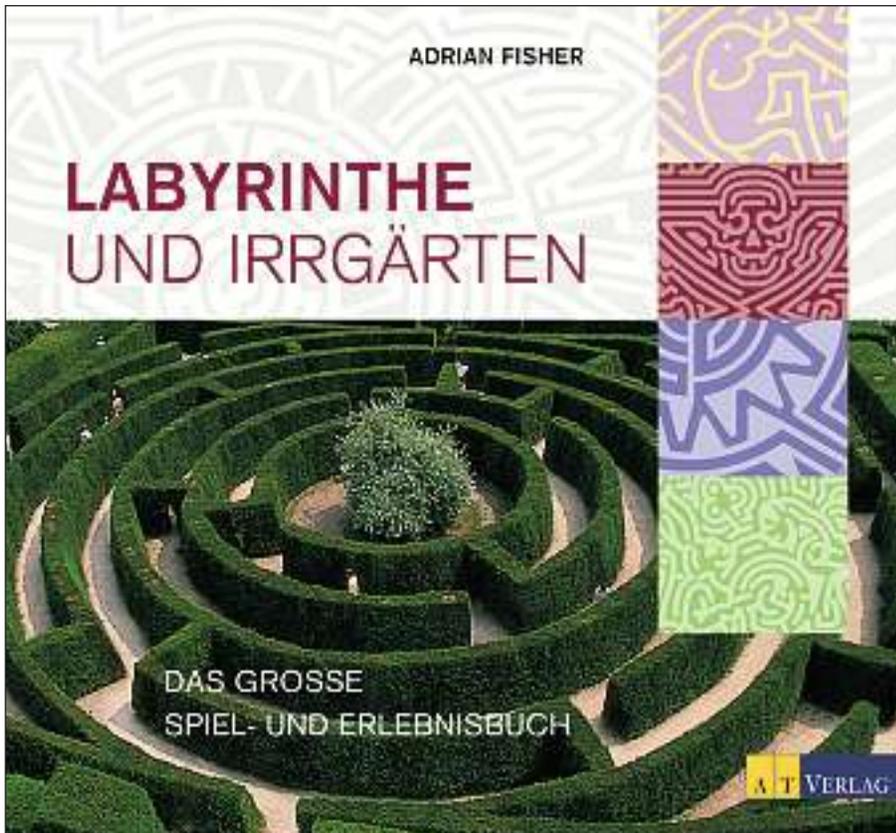
Inhaltsübersicht

Vertikale Irrgärten
Hecken-Irrgärten
Stellwand-Irrgärten
Labyrinth im Maisfeld
Vertikale Irrgärten
Spiegellabyrinth

Horizontale Irrgärten
Torflabyrinth
Rasenlabyrinth
Pflasterlabyrinth
Irrgärten aus Steinbrocken
Horizontale Wasserlabyrinth

Minuten-Irrgärten
Irrgärten für die Finger
»Sechs-Minuten«-Irrgärten
Adrian Fishers 3D-Mega-Irrgarten
Irrgärten aus rollenden Felsbrocken

Schlüsselmerkmale von Irrgärten
und Labyrinthen
Erforschen Sie die Welt der Irrgärten
und Puzzles
Die größten Irrgärten und Labyrinth
aller Zeiten
Lösungen für die »Sechs-Minuten«-
Labyrinth



Adrian Fisher

Labyrinth und Irrgärten

Das große Spiel- und Erlebnisbuch

264 Seiten, Format 21,5 x 19,7 cm
Über 350 farbige Abbildungen
Gebunden, Pappband
Sachgebiete: Labyrinth und
Irrgärten
Auslieferung: Oktober 2006
Ca. € 24,90/Fr. 39.90
ISBN 3-03800-298-4

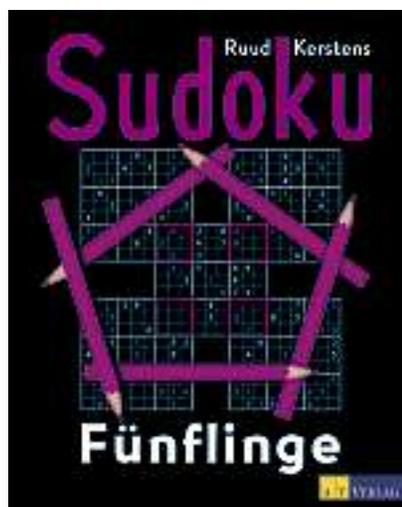
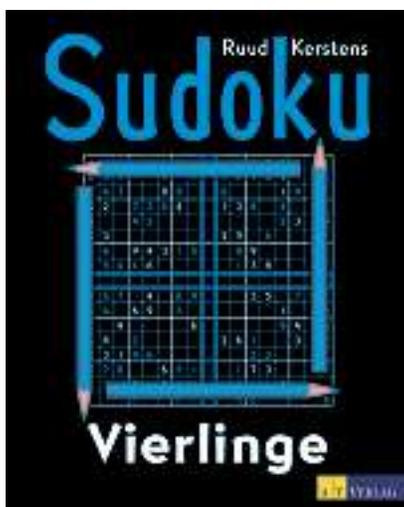
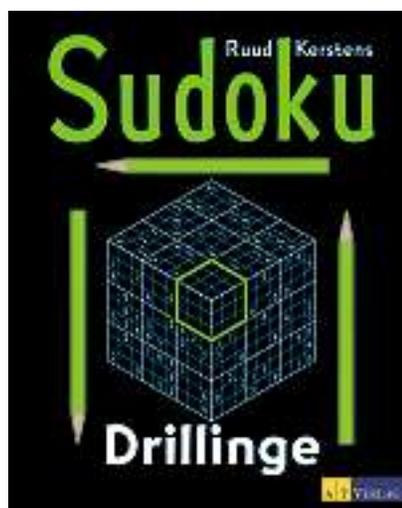
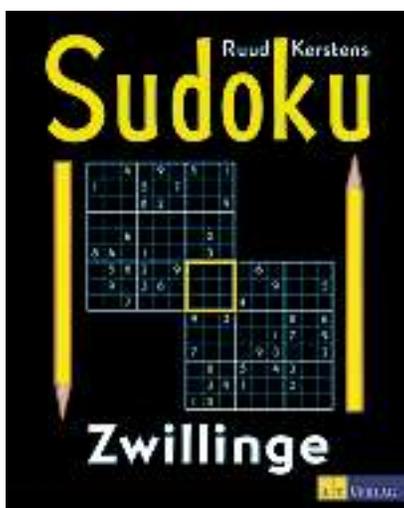


9 783038 002987

Die neue Dimension des Sudoku



Ruud Kerstens
Leiter des Unternehmens
JFS bv im holländischen
Roermond, unweit der
deutschen Grenze, einer
Medien-Service-Agentur
mit Schwerpunkt Enter-
tainment. Sudokus aus
dem Hause JFS werden
täglich in aller Welt in
Dutzenden von Zeitungen
veröffentlicht. Mit den
neuen Mehrlingssudokus
hat Kerstens ein interna-
tionales Podium erobert.



Ruud Kerstens
Sudoku Zwillinge
Sudoku Drillinge
Sudoku Vierlinge
Sudoku Fünflinge

Je 160 Seiten,
Format 14 x 17 cm
Broschur
Sachgebiete:
Sudoku, Spiele
Auslieferung:
bereits erschienen
€ 6,95/Fr. 11.90

Es hat »Familienzuwachs« gegeben im Rätselland: Sudoku hat eine ganze Anzahl Brüder und Schwestern bekommen. Und alle sind Mehrlinge: zwei, drei, vier oder gar fünf Sudokus, die sich auf irgendeine Art und Weise überlappen, wodurch das Spiel eine zusätzliche Dimension bekommt.

Diese Rätsel der neuen Generation sehen so aus, als wären sie aus einzelnen Sudokus zusammengefügt, sie stellen aber ein eigenes, neues Rätselphänomen dar. Dabei ist oft die Teillösung des einen Sudoku-Abschnitts erforderlich für die Lösung des anderen.

Noch mehr Sudoku-Spaß also!

ISBN 3-03800-287-9 (Zwillinge)



9 783038 002871

ISBN 3-03800-288-7 (Drillinge)



9 783038 002888

ISBN 3-03800-289-5 (Vierlinge)



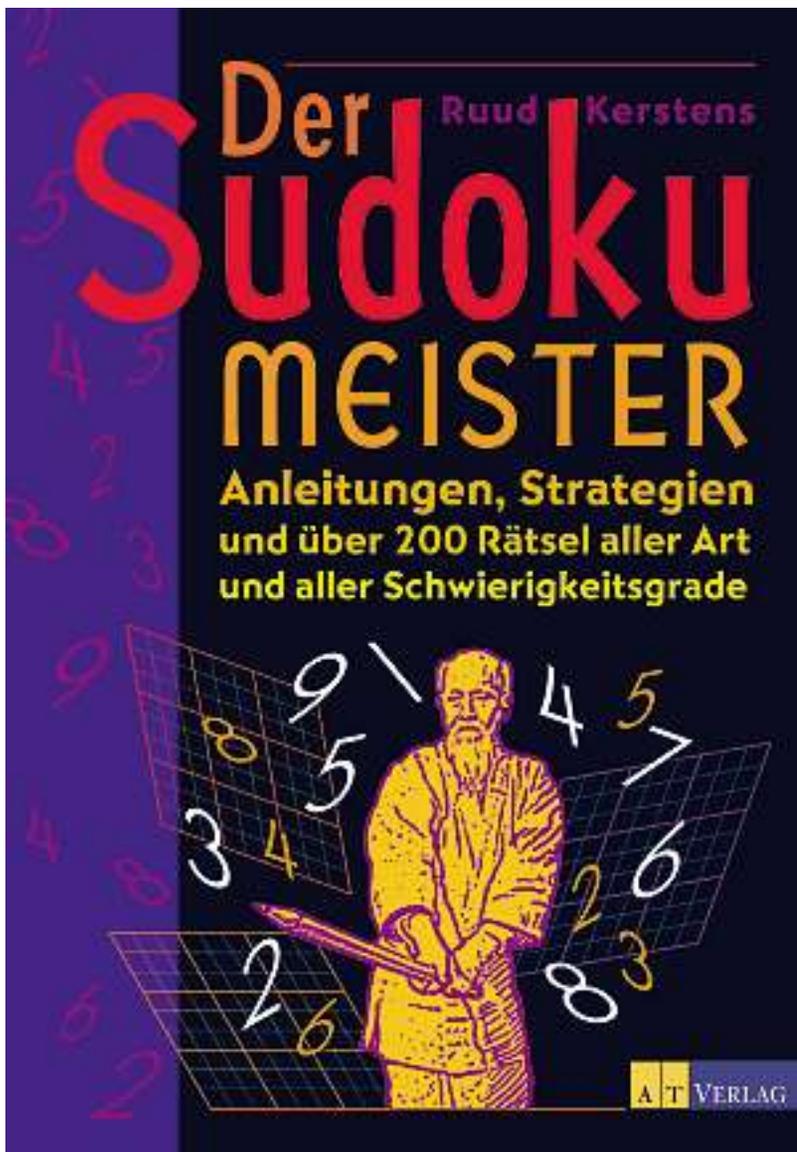
9 783038 002895

ISBN 3-03800-290-9 (Fünflinge)



9 783038 002901

Das umfassende Sudoku-Buch – mit Anleitungen und 200 Rätseln aller Art



Sudoku, das bekannte Rätsel, bei dem in 9 x 9 Kästchen Ziffern in bestimmter Weise einzutragen sind, hat in kurzer Zeit die Herzen Tausender von Rätselliebhabern erobert. Zeitungen drucken täglich ein Sudoku ab, Sudoku-Zeitschriften sind aus dem Supermarkt nicht mehr wegzudenken, und Rätselliebhaber geben mehr trotzig als beschämt zu, dass sie nach Sudoku süchtig sind. Es gibt sogar Sudoku-Wettbewerbe und Sudoku-Meister.

Dieses Buch ist weniger für die Könner bestimmt, sondern ist ein eigentlicher Sudoku-Lehrgang. Darum beginnt es ganz von vorne, nämlich mit der Erläuterung eines »gewöhnlichen« Sudokus. Wer dann auf den Geschmack gekommen ist, darf sich über eine neue Rätselgeneration freuen: zwei, drei, vier oder fünf miteinander verbundene Sudokus, die eine ganz neue Dimension des Spiels eröffnen.

Viel Spaß auf dem Weg zur Sudoku-Meisterschaft!

Ruud Kerstens

Der Sudoku-Meister

Anleitungen, Strategien und
über 200 Rätsel aller Art und
aller Schwierigkeitsgrade

Ca. 500 Seiten,

Format 14 x 20 cm

Broschur

Sachgebiete: Sudoku,
Spiele

Auslieferung: Juni 2006

Ca. € 12,90/Fr. 19,90

ISBN 3-03800-224-0



9 783038 002246

Die 100 besten Ayurvedahäuser in Europa, Indien und Sri Lanka



Doris Iding
ärztlich geprüfte Yogalehrerin,
Ethnologin, mit Schwerpunkt
Integration östlicher Heilverfahren
in den Westen, bewusstseinsver-
ändernde Techniken, Schamanis-
mus und Ethnomedizin. Sie lebt
und arbeitet in München als freie
Journalistin für verschiedene Zeit-
schriften, u.a. für »Yoga aktuell«,
sowie als Yogalehrerin für Erwach-
sene und Kinder und als Dozentin
für Yogaphilosophie in der Yoga-
lehrerausbildung.

www.doris-iding.de



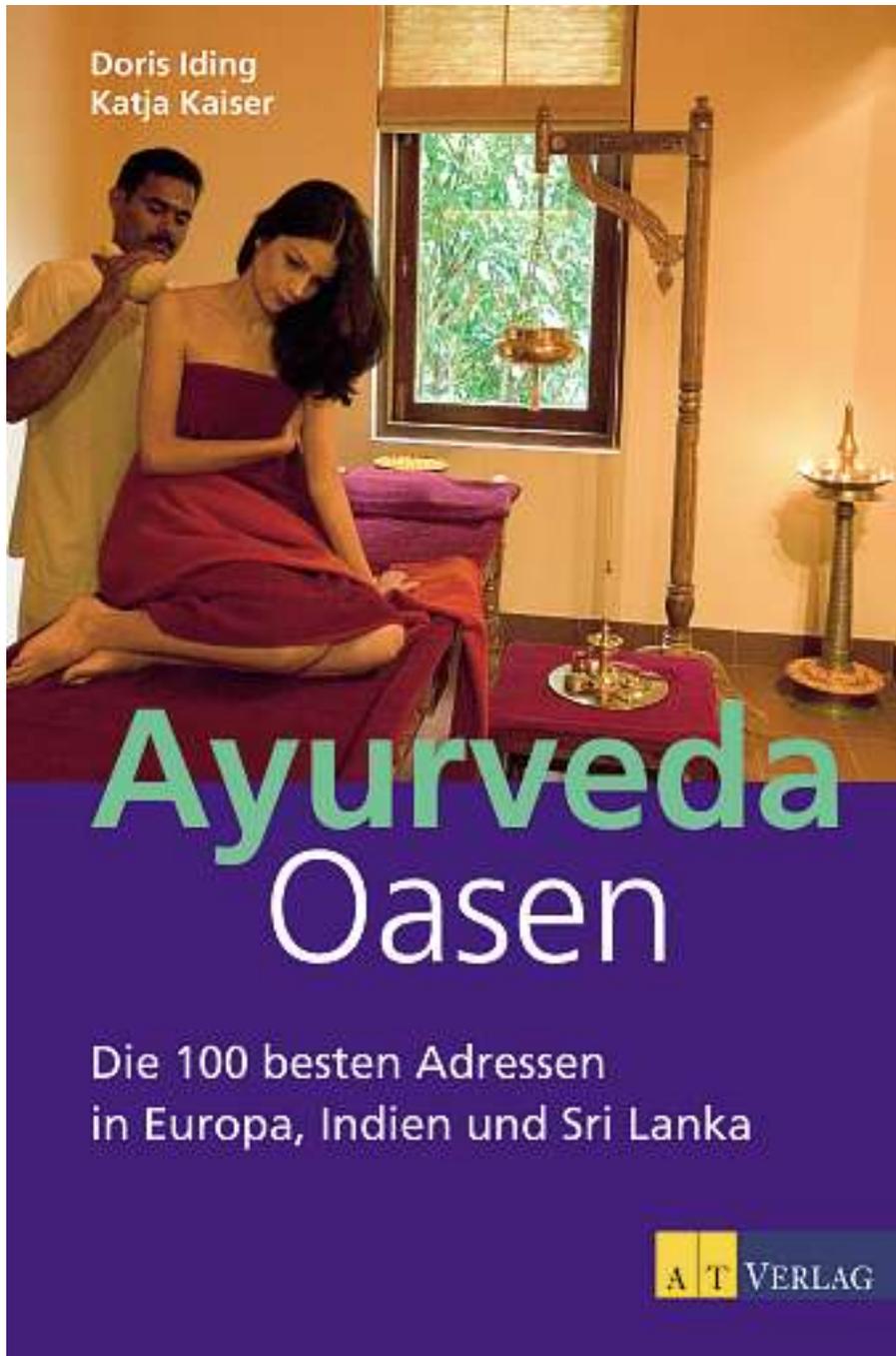
Katja Kaiser
Studium der Neueren Deutschen
Literatur und Psychologie, Famili-
entherapeutin und Verhaltens-
therapeutin für Erwachsene,
Kinder und Jugendliche mit eige-
ner Praxis. Sie ist ärztlich geprüfte
Yogalehrerin und integriert Spiri-
tualität in die Psychotherapie.

Ayurveda liegt im Trend. Immer mehr Hotels bieten im Rahmen ihrer Wellness-Programme auch Ayurveda an. Daneben gibt es spezialisierte Ayurvedazentren, -kurhäuser und -kliniken. Dieser Führer hilft, aus der nahezu unüberschaubaren Fülle der Angebote das individuell passende zu finden, sei es für ein Wellness-Wochenende zum Ausspannen, für spezielle Behandlungen oder eine Panchakarma-Kur.

Der erste Teil umreißt kurz, was Ayurveda ist, welche Spielarten es gibt, welches seine Möglichkeiten und Grenzen sind. Es beschreibt die Vor- und Nachteile einer Kur in Europa und gibt praktische Tipps für einen Ayurveda-Aufenthalt in Asien.

Im zweiten Teil werden, unterschieden nach den Kategorien Wellness-Ayurveda, therapeutisches Ayurveda und Ayurveda pur, die 100 besten Ayurveda-Oasen in Deutschland, Österreich, Schweiz, Italien, Spanien, Indien und Sri Lanka vorgestellt und nach den Kriterien Lage, Ambiente, Zimmer, Küche, Behandlungen und weitere Freizeitangebote bewertet.





Inhaltsübersicht

Die Konstitutionslehre des Ayurveda
Möglichkeiten und Grenzen des Ayurveda
Vorteile und Nachteile einer Ayurveda-Kur
in Europa

Vorteile und Nachteile einer Ayurveda-Kur
in Asien

Reiseplanung, Tipps, Vorbereitung
Ayurveda-Kliniken in Indien und
Sri Lanka – Was Sie wissen sollten

Die 100 besten Adressen für Wellness-
Ayurveda, therapeutisches Ayurveda,
Ayurveda pur, Ayurvedakliniken und
Ausbildungsinstitute in:

Deutschland

Österreich

Schweiz

Italien

Spanien

Indien

Sri Lanka

Top-Ten – Die besten Ayurveda-Oasen
Glossar zu den typischen ayurvedischen
Anwendungen

Doris Iding

Katja Kaiser

Ayurveda-Oasen

Die 100 besten Adressen in Europa,
Indien und Sri Lanka

Ca. 200 Seiten, Format 13,5 x 21 cm

Ca. 150 Farbfotos

Broschur mit Klappen

Sachgebiete: Ayurveda, Führer

Auslieferung: Oktober 2006

Ca. € 19,90/Fr. 34.–

ISBN 3-03800-258-5



9 783038 002581

Logieren wie Gott in Frankreich



Marc Moreau
geboren 1977, Diplom in Sozialgeschichte. Nach Tätigkeit für das Comité régional du tourisme und das Château Maison-Laffitte schließt er zurzeit seine Diplomarbeit über den Erhalt privater Kulturdenkmäler ab. In Zukunft will er sich beruflich der Verwaltung und der Werterhaltung öffentlich zugänglicher historischer Bauwerke widmen.



Alain Escudier
geboren 1961, in leitender Funktion in einer Agentur für visuelle Kommunikation tätig. Publierte ein Buch mit Reiseimpressionen aus China und verschiedene Foto-reportagen in aller Welt. Heute gilt sein besonderes Interesse dem französischen Kulturerbe.

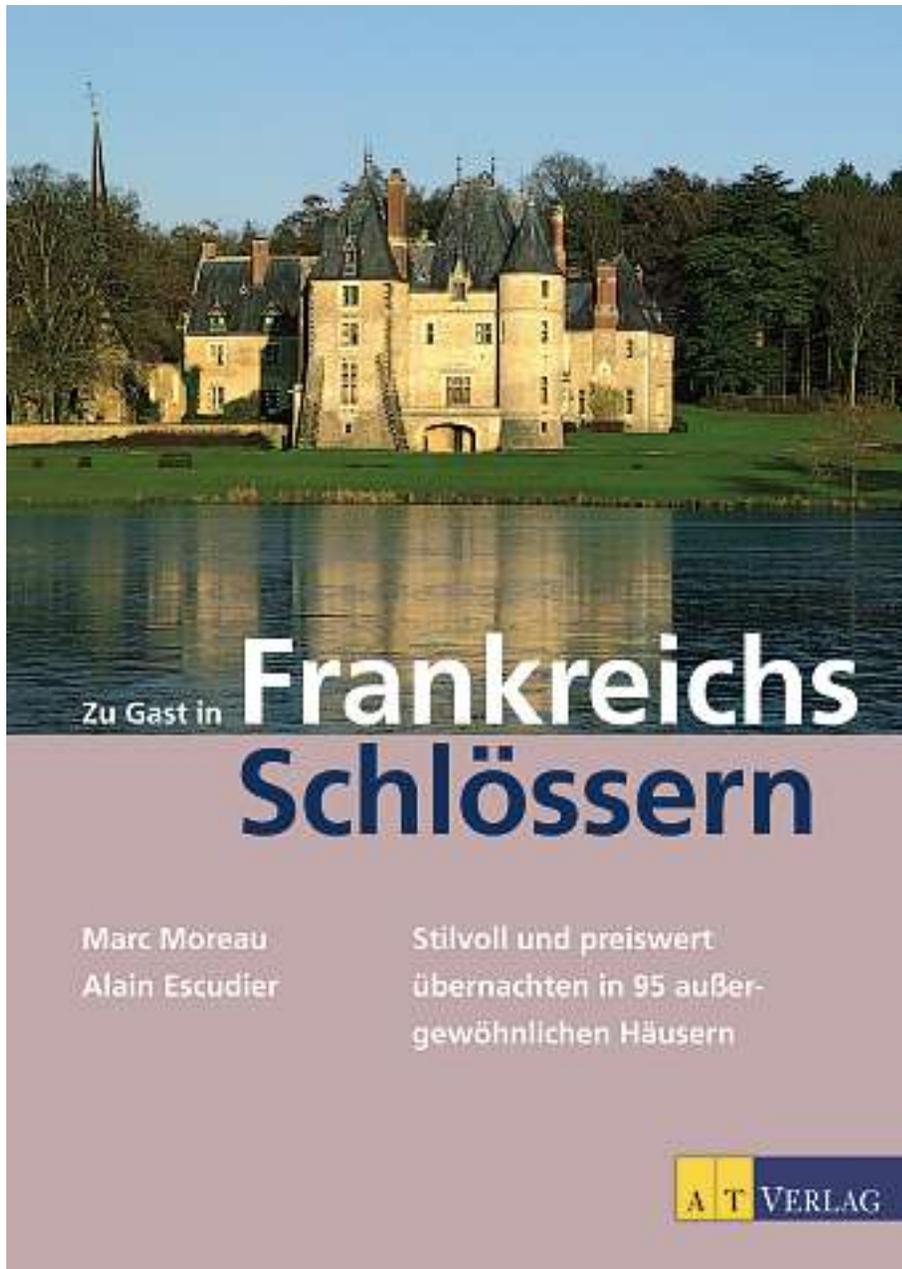
In Frankreich gibt es zahlreiche Schlösser, die sich zwar in Privatbesitz befinden, deren Besitzer aber eine kleine Anzahl Gästezimmer zur Verfügung stellen und sich freuen, Besucher willkommen zu heißen. Eine ideale Form, um in die traditionelle französische Lebensart, Kultur und Geschichte einzutauchen und sich selbst für ein paar Tage wie ein Schlossherr oder eine Schlossherrin vergangener Zeiten zu fühlen.

Die 95 über ganz Frankreich verteilten Schlösser wurden nach folgenden Kriterien ausgewählt:

- authentisches Ambiente, das dem besonderen Charakter des Anwesens und seinem architektonischen Stil Rechnung trägt
- natürliche Umgebung aus Parks und Gärten, die zu Entspannung und Muße einladen
- begrenzte Anzahl Zimmer (1–12), wodurch Ruhe, Erholung und Intimität gewährleistet sind
- freundlicher Empfang durch die Besitzer und ihre Verfügbarkeit für ihre Gäste

Geordnet nach Regionen wird jedes Schloss auf einer Doppelseite mit seiner Geschichte und seinen Besitzern, seiner besonderen Ambiance und der Art der Zimmer beschrieben. Mit sämtlichen praktischen Angaben zu Preisen, Freizeitangebot, Sehenswürdigkeiten in der Umgebung und Anreise sowie vielen stimmungsvollen Bildern.





»Eine schöne Auswahl von Gästezimmern von 45 € an aufwärts.«

Paris Match

»Der erste Führer dieser Art. Mit herrlichen Fotos und präzisen Beschreibungen jedes Hauses.«

Version Femina

»Ein sehlich erwarteter Führer zu den Gästezimmern in Schlössern.«

Le Figaro, Magazine

Marc Moreau
Alain Escudier

Zu Gast in Frankreichs Schlössern

Stilvoll und preiswert übernachten
in 95 außergewöhnlichen Häusern

256 Seiten, Format 15 x 21 cm
Über 600 größtenteils farbige
Abbildungen

Broschur mit Klappen
Sachgebiete: Hotelführer,
Frankreich

Auslieferung: August 2006

Ca. € 19,90/Fr. 34.–

ISBN 3-03800-283-6



Der Stadtführer für Zürich – vollständig aktualisiert und neu durchgehend vierfarbig



Claus Schweitzer
geboren 1965, Hotel- und Reisejournalist, Autor zahlreicher äußerst erfolgreicher Reiseführer. Im AT Verlag sind von ihm die Titel »Traumhotels für wenig Geld«, »Traumhotels für wenig Geld in Deutschland«, »Familienhotels zum Träumen«, »City-Hotels«, »20 x 20 TopTipps Tessin« und »Wellness in Weekendnähe« erschienen.

Von demselben Autor:



Traumhotels für wenig Geld in Deutschland

€ 19,90/Fr. 34.–
ISBN 3-03800-231-3



Wer das in diesem Stadt(ver)führer versammelte Angebot an Restaurants und Hotels, Galerien und Museen, Boutiquen und Spezialitätenläden, Bars und Cafés, Veranstaltungen und Theatern, Sport- und Freizeitmöglichkeiten überfliegt, wird feststellen, dass Zürich pulsiert.

Zürich bietet auf kleinem Raum eine große Vielfalt an Szenarien für Entdeckungen, Überraschungen und Stimmungen. Dieses Buch führt nicht nur zu den bekannten Zielen, sondern vor allem auch zu den verborgenen Schätzen. Sie finden darin 400 aktuelle, vielseitige und persönlich ausgewählte Top-Adressen, die Spaß und Anregung für die eigenen Stadtexpeditionen bringen, egal ob Sie zum ersten Mal in Zürich sind, oder – wie der Autor – seit dreißig Jahren im Weltdorf an der Limmat wohnen.

400 aktuelle Insidertipps, die Lust auf Neuentdeckungen machen und unternehmungslustigen Genießern Türen und Augen öffnen, um Zürich zu erleben. Eine Fundgrube für Einheimische und Auswärtige.

Inhaltsverzeichnis

- Die 20 sympathischsten Hotels
- Die 20 urbansten Stadtrestaurants
- Die 20 charmantesten Wohlfühlrestaurants
- Die 20 besten mediterranen und exotischen Küchen
- Die 20 lauschigsten Gartenbeizen
- Die 20 stimmungsvollsten Cafés und Tagestreffs
- Die 20 schicksten Bars und Lounges
- Die 20 heißesten Nightspots
- Die 20 empfehlenswertesten Esskuriere
- Die 20 schönsten Oasen und Badeplätze
- Die 20 speziellsten Events
- Die 20 originellsten Boutiquen und Einrichtungsgeschäfte
- Die 20 individuellsten Läden
- Die 20 tollsten Ziele für Kinder
- Die 20 interessantesten Museen
- Die 20 aufregendsten Galerien
- Die 20 wichtigsten Bühnen
- Die 20 eindrucklichsten Bauten
- Die 20 attraktivsten Sportmöglichkeiten
- Die 20 bewegendsten Ausflüge rund um Zürich

4., vollständig überarbeitete und aktualisierte Auflage 2006

Claus Schweitzer

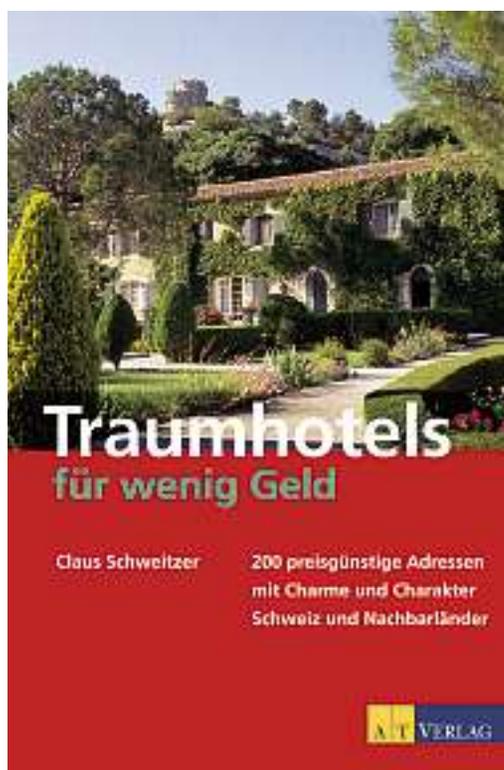
20 x 20 TopTipps Zürich

Ca. 200 Seiten, Format 13,5 x 21 cm
Ca. 200 Farbfotos
Broschur mit Klappen
Sachgebiete: Reiseführer, Schweiz
Auslieferung: August 2006
Ca. € 22,90/Fr. 36.–
ISBN 3-03800-303-4



9 783038 003038

Der Topseller von Claus Schweitzer – in aktualisierter Neuauflage



Teure Hotels sind leicht zu finden. Erschwingliche und dazu ansprechende Unterkünfte muss man suchen. In diesem Führer finden sich 200 der besten Adressen für alle, die ihre Reisekasse schonen und dennoch gerne stilvoll übernachten wollen. 200 Top-Häuser, in denen das Standard-Doppelzimmer während der Hochsaison weniger als 300 Franken oder 200 Euro kostet. Jedes Hotel wurde aktuell getestet und anhand von sechs Kriterien bewertet.

Von Graubünden bis zum Genfersee, vom Schwarzwald bis in die Lombardei und vom Tirol bis in die Provence die Hotels mit dem besten Preis-Genuss-Verhältnis. Traum- und Luftschlösser sind ebenso dabei wie charmante kleine Landgasthöfe oder originelle Design-Hotels, mal mit Plüsch und Pomp, mal schlicht und puristisch, aber immer mit eigener Persönlichkeit, ehrlicher Gastfreundschaft und Preisen, die mit der gebotenen Leistung übereinstimmen.

Stil, Charme und gute Lage müssen nicht zwangsläufig einen überhöhten Preis bedeuten – wenn man nur weiß, wo. Eine Fundgrube für die Jäger verborgener Hotelschätze.

Inhaltsverzeichnis

Graubünden
Nord- und Ostschweiz, Zürichsee,
Bodensee
Zentralschweiz
Berner Oberland und Emmental
Dreiseenland, Freiburg, Jura
Genfersee
Wallis
Tessin

Schwarzwald
Baden-Württemberg, Kleinwalsertal
Bayern

Vorarlberg
Tirol
Salzburgerland

Südtirol
Lombardei
Piemont und Aostatal

Savoyen
Provence
Burgund und Franche-Comté
Elsass und Vogesen

5., vollständig durchgesehene und aktualisierte Auflage 2006

Claus Schweitzer

Traumhotels für wenig Geld

200 preisgünstige Adressen mit
Charme und Charakter – Schweiz und
Nachbarländer

240 Seiten, Format 14 x 21 cm

394 Farbfotos

Broschur mit Klappen

Sachgebiete: Hotelführer, Europa

Auslieferung: August 2006

Ca. € 22,90/Fr. 36.–

ISBN 3-03800-304-2



9 783038 003045

Von demselben Autor:



City-Hotels – preiswert mit Stil

2. Auflage, 2006

€ 19,90/Fr. 34.–

ISBN 3-03800-202-X

Orte, wo uns der kalte Schauer über den Rücken läuft – ein Führer zu Spukhäusern und Geisterplätzen



Hans Peter Roth
geboren 1967 in Münsingen/Bern. Studium der Geografie und Medienwissenschaften an der Universität Bern. Seit 1996 freier Journalist für die großen Deutschschweizer Tages- und Sonntagszeitungen sowie diverse Magazine und Fachzeitschriften, Mitarbeit an Fernsehproduktionen.
Mitautor des Buches
»Das Geheimnis der Kornkreise« (AT Verlag, 2000).

Niklaus Maurer
geboren 1969 im Emmental. Ausbildung zum Primarlehrer, Erlernen des Zimmerei- und Restaurationshandwerks. Praktikum in der bekannten Damaststahlschmiede M. Balbach. Heute hauptsächlich im Schmiedeberuf aktiv. Neben seinem Interesse am Kunsthandwerk fühlt er sich zu den Grenzwissenschaften hingezogen.



Spuk und die damit verbundenen Orte des Grauens sind auch heute weit häufiger als gemeinhin angenommen. Die an solchen Geschichten und Überlieferungen unvergleichlich reiche Schweizer Literatur dokumentiert unzählige Ereignisse – auch aus jüngster Vergangenheit. Die beiden Autoren haben die eindrücklichsten und spannendsten Spuk- und Geistergeschichten aus früherer und aus heutiger Zeit in der ganzen Schweiz aufgespürt und sich von vielen Menschen persönlich erlebte Spukerfahrungen erzählen lassen.

Sie gehen auch der Frage nach, wer oder was hinter diesen sensationellen Phänomenen stecken könnte, die den Gesetzen der Schulphysik trotzen, dafür aber umso mehr den spirituell-geisteswissenschaftlichen Gesetzmäßigkeiten entsprechen.

Sie beschreiben eine Schweiz jenseits unserer Vorstellung, so spannend erzählt, dass es uns den kalten Schauer über den Rücken treibt.

Mit einer Einleitung von HR Giger.

Aus dem Inhalt

Was ist ein Ort des Grauens?
Arten des Spuks
Feinstoffliche Ebenen
Larven, Schemen, Phantome, Vampire

Spuk in der Ramsen-Hütte
Der schwarze Mann vom Marbach
Der Stallspuk von Villarepos
Der Hund von der Nydegg
Den eigenen Kopf zu Grabe getragen
Die letzten Hinrichtungen in der Schweiz
Doppelmord auf dem Säntis
Die letzten Galgen: Olten, Ernen, Hospental
Poltergeist im Geigerhaus
Die Autostopperin vom Belchen
Spukende Autos, Tunnelhorror, Todesstrecken
Teufelsbrücke und Teufelsstein von Andermatt
Der Geisterjodler
Wildes Pferdewiehern in der Sturmnacht
Die starrende Gestalt im Zimmer
Das Jollerhaus in Stans
Dr füürig Riiter im Valsertal
Die Sage der Petite Colombe
und 40 weitere Geschichten

Hans Peter Roth
Niklaus Maurer

Orte des Grauens in der Schweiz

Von Spukhäusern, Geisterplätzen und unheimlichen Begebenheiten

Ca. 200 Seiten, Format 13,5 x 22 cm
Gebunden, Pappband
Sachgebiete: Phänomene, Schweiz
Auslieferung: Oktober 2006
Ca. € 21,90/Fr. 36.–
ISBN 3-03800-253-4



Wanderungen zu Orten der Kraft in den Kantonen Appenzell, St. Gallen und Glarus



Elmar Good
von Mels SG, freischaffender Autor, Fotograf und Anbieter von Wanderseminaren. Erforscht seit über dreißig Jahren Naturlandschaften, sakrale Räume und Volksmythen. Reisen und Begegnungen mit europäischen Druiden, indianischen Schamanen und asiatischen Sadhus verbinden sich mit Sagen und Legenden, lokalem Brauchtum und vorgeschichtlichen Kultplätzen im Alpenraum.

www.alpenmagie.ch



Die Ostschweiz zeichnet sich nicht nur durch ihre vielfältigen Landschaftsformen aus, sie ist auch reich an kulturellen Zeugnissen und einem ganz eigenständigen, lebendigen Brauchtum.

25 Wanderungen vom Appenzellerland über St. Gallen und das Toggenburg bis ins Rheintal und vom Sarganserland über das Linth- und Seegebiet ins Glarnerland lassen uns in das magische Weltbild unserer eigenen alten Kultur eintauchen. Sie führen zu Naturheiligtümern wie heilkräftigen Quellen und stiebenden Wasserfällen, steinzeitlichen Höhlen, funkelnden Bergseen, mächtigen Bäumen und heiligen Hainen, aber auch zu geheimnisvollen Kultsteinen, mystischen Kirchen und magischen Kapellen. Sie öffnen die Sinne, regen Gefühl und Fantasie an und geben uns spannende Einblicke.

Die Wanderungen sind mit allen praktischen Angaben zu Anreise, Wanderzeit, Wegbeschreibung und Kartenskizzen versehen; sie bieten aber auch jenen viel, die nur in Gedanken wandern wollen.

Die 25 Wanderungen

Der Kultstein bei Heiden
Von Trogen über den Gäbris nach Gais
Ahornkapelle und Leuenfall bei Weißbad
Wasserauen, Seealpsee, Wildkirchli
Brüelbachtobel, Fälensee und Saxerlücke
Steinachtobel, Kathedrale St. Gallen und St.-Gallus-Kapelle
Oberriet und Kristallhöhle Kobelwald
Neolithische Hügel St. Martinsberg
Drachenberg Ellhorn
St. Iddaburg und Kloster Fischingen
Durch das Ofenloch ins Tal der Urnäsch
Von Sellamatt zum Wildenmannsloch
Bucht und Schlosshügel von Rapperswil
Von Amden nach Betlis am Walensee
Tiergarten Mels, Gräpplang bei Flums und St. Georgen Berschis
Fünf-Seen-Wanderung am Pizol
Durch die Taminaschucht nach Pfäfers
Drachenloch bei Vättis
Über den Heidelpass nach Weißtannen
Über den Foopass nach Elm
Rund um den Mürtchenstock
Vom Obersee zum Klöntalersee
Von Mitlödi zur Lochsiten
Über die Guppenalp zum Oberblegisee
Von Linthal nach Tierfed

Elmar Good

Magische Ostschweiz

Wanderungen zu Orten der Kraft in den Kantonen Appenzell, St. Gallen und Glarus

Ca. 320 Seiten, Format 14 x 21 cm
Zahlreiche Fotos, Illustrationen und Kartenskizzen
Broschur mit Klappen
Sachgebiete: Orte der Kraft, Geomantie, Schweiz
Auslieferung: August 2006
Ca. € 24,90 / Fr. 39.90
ISBN 3-03800-230-5



Aktionspaket Berge

Auf in die Berge! Die praktischen AT-Berg- und Wanderbücher im Paketangebot.



MAMMUT

Deko-Paket: Zu jedem Paket erhalten Sie einen Wander- / City-Rucksack von Mammut, verschiedene Poster und weiteres Dekorationsmaterial. BZ 2367520/Brockhaus-Bestell-Nummer 90056. Reiserabatt, RR, Valuta 90 Tage. Auslieferung ab sofort möglich. Bestellen Sie bei unseren Vertretern oder unseren Auslieferungen.

Aktionspaket Heilkunde

Gesundheit und Wohlbefinden – Praktische Heilkunde-Bücher aus dem AT Verlag im Paketangebot.



Deko-Paket: Zu jedem Paket erhalten Sie verschiedene Posters weiteres Dekorationsmaterial. BZ 2367522/
Brockhaus-Bestell-Nummer 90057. Reiserabatt, RR, Valuta 90 Tage. Auslieferung erfolgt im Januar 2007.
Bestellen Sie bei unseren Vertretern oder unseren Auslieferungen.

Ausgewählte Backlisttitel

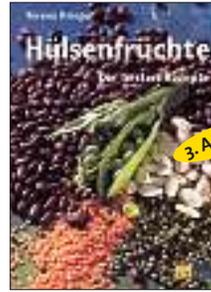
**Kochen –
Die besten
Rezepte**



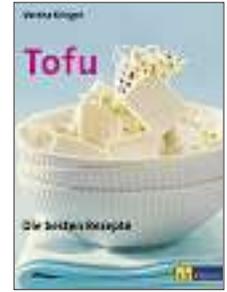
Bänziger, Erica
Ziegen- und Schafskäse
€ 10,90/Fr. 19,90
ISBN 3-85502-748-X



Biebie, Lotti
Hack
€ 10,90/Fr. 19,90
3-03800-235-6



Krieger, Verena
Hülsenfrüchte
€ 10,90/Fr. 19,90
3-85502-807-9



Krieger, Verena
Tofu
€ 10,90/Fr. 19,90
3-85502-916-4



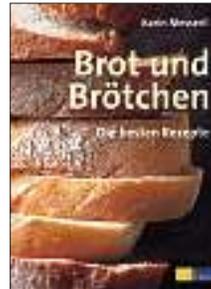
Landis-Sager, Julie
Tomaten
€ 10,90/Fr. 19,90
3-85502-677-7



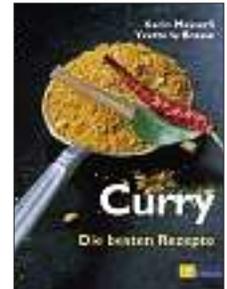
Landis-Sager, Julie
Zucchini, Zucchetti
€ 10,90/Fr. 19,90
3-85502-590-8



Messerli, Karin
Antipasti, Tapas, Mezze
€ 10,90/Fr. 19,90
3-85502-658-0



Messerli, Karin
Brot und Brötchen
€ 10,90/Fr. 19,90
3-85502-768-4



Messerli, Karin
Curry – Die besten Rezepte
€ 10,90/Fr. 19,90
3-85502-685-8



Messerli, Karin
Kürbis
€ 10,90/Fr. 19,90
3-85502-643-2



Messerli, Karin
Rucola
€ 10,90/Fr. 19,90
3-03800-213-5



Messerli, Karin
Rucola, Bärlauch, Löwenzahn
€ 10,90/Fr. 19,90
3-85502-619-X



Voelk, Marianne
Säfte
€ 10,90/Fr. 19,90
ISBN 3-85502-980-6



Wildeisen, Annemarie
Eiscreme, Glace, Sorbet
€ 10,90/Fr. 19,90
3-85502-793-5



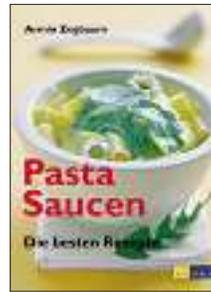
Wildeisen, Annemarie
Garen über Dampf
€ 10,90/Fr. 19,90
3-85502-660-2



Wildeisen, Annemarie
Konfitüren, Marmeladen, Gelees
€ 10,90/Fr. 19,90
3-85502-662-9



Wildeisen, Annemarie
Mozzarella
€ 10,90/Fr. 19,90
3-85502-600-9



Zogbaum, Armin
Pasta Saucen
€ 10,90/Fr. 19,90
3-85502-710-2

**Kochen –
Natürlich
und gesund**



Bänziger, Erica/Speck, Brigitte
Schlank mit der Blutgruppen-Ernährung
€ 14,90/Fr. 24,90
3-85502-825-7



Buchmann, Monika
Fünf-Elemente-Küche für vier Menschentypen
€ 17,90/Fr. 29,90
3-85502-769-2



Buhmann, Carine
Glutenfrei kochen und backen
€ 22,90/Fr. 38.–
3-85502-815-X



Couplan, François
Wildpflanzen für die Küche
€ 23,90/Fr. 39,90
3-85502-942-3

Ausgewählte Backlisttitel



Dumaine, Jean Marie
Meine Wildpflanzenküche
€ 29,90/Fr. 49.90
3-85502-823-0



Fleischhauer, Steffen Guido
Wildpflanzen-Salate
€ 19,90/Fr. 34.–
3-3800-260-7



Herbert, David
Picknick
€ 17,90/Fr. 29.90
3-03800-217-8



Kabelitz, Ralf
Die Poesie der vegetarischen Küche
€ 29,90/Fr. 49.90
ISBN 3-85502-987-3



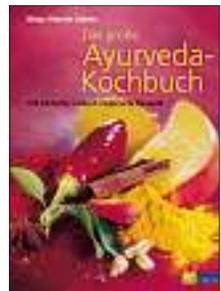
Knieriemen, Heinz
E-Nummern
€ 6,50/Fr. 9.90
3-85502-670-X

über 100 000 Expl. verkauft



Norman, Jill
Das große Buch der Gewürze
€ 32,90/Fr. 56.–
ISBN 3-85502-989-X

50 000 Expl. verkauft



Sabnis, Nicky Sitaram
Das große Ayurveda-Kochbuch
€ 23,90/Fr. 39.90
ISBN 3-85502-986-5



Speck, Brigitte
Lebensmittel-Tabellen zu den Blutgruppen
€ 9,90/Fr. 14.90
3-85502-732-3

3. Auflage



Sulzberger, Margrit
Schlank mit dem glykämischen Index
€ 11,90/Fr. 19.90
ISBN 3-85502-988-1

4. Auflage

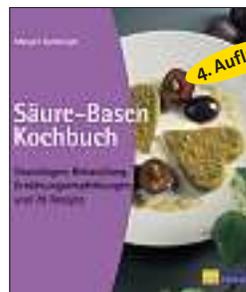


Sulzberger/Hutter
Kochen für hyperaktive Kinder
€ 14,90/Fr. 24.90
3-85502-773-0



Sulzberger/Fessel
Osteoporose-Kochbuch
€ 14,90/Fr. 24.90
3-85502-756-0

3. Auflage



Sulzberger, Margrit
Säure-Basen-Kochbuch
€ 14,90/Fr. 24.90
ISBN 3-85502-755-2

4. Auflage

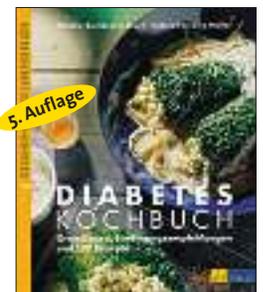


Sulzberger/Fessel
Trennkost vegetarisch leicht und schnell
€ 14,90/Fr. 24.90
3-85502-734-X



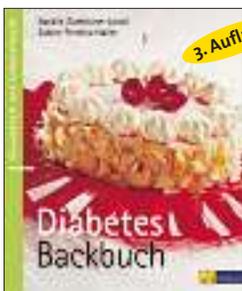
Wetter, Ursula
5-Elemente-Küche
€ 17,90/Fr. 29.90
3-85502-621-1

3. Auflage



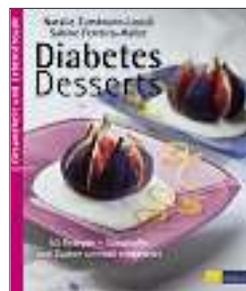
Zumbrunn-Loosli, Natalie/
Ferreira-Haller, Sabine
Diabetes-Kochbuch
€ 17,90/Fr. 29.90
3-85502-618-1

5. Auflage

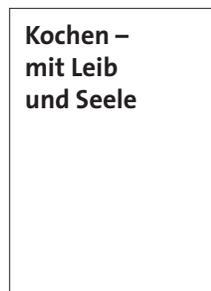


Zumbrunn-Loosli, Natalie/
Ferreira-Haller, Sabine
Diabetes-Backbuch
€ 17,90/Fr. 29.90
3-85502-917-2

3. Auflage



Zumbrunn-Loosli, Natalie/
Ferreira-Haller, Sabine
Diabetes-Desserts
€ 17,90/Fr. 29.90
ISBN 3-85502-725-0



Kochen – mit Leib und Seele



Astner, Roland
Dampfgaren leicht gemacht
€ 22,90/Fr. 38.–
3-85502-816-8

3. Auflage



Bleuler/Weber
Knigge für Leute von heute
€ 15,90/Fr. 26.90
3-85502-690-4

3. Auflage

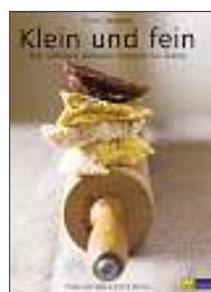


Brunner-Surati, Margaret
East meets West
€ 28,90/Fr. 48.–
3-85502-745-5

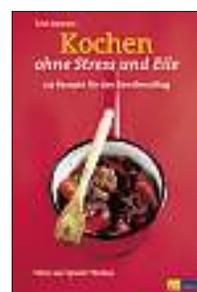


Bühler, Peter
Traditionelle Schweizer Rezepte
€ 24,90/Fr. 39.90
3-85502-446-4

4. Auflage



Deseine, Trish
Klein und fein
€ 24,90/Fr. 39.90
3-85502-913-X



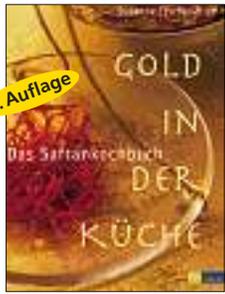
Deseine, Trish
Kochen ohne Stress und Eile
€ 22,90/Fr. 38.–
3-85502-810-9



Deseine, Trish
Verrückt nach Schokolade
€ 19,90/Fr. 34.–
3-85502-940-7

5. Auflage

Ausgewählte Backlisttitel



Fischer-Rizzi, Susanne
**Gold in der Küche –
Das Safrankochbuch**
€ 28,90/Fr. 48.–
3-85502-709-9



Hay, Donna
Schnelle Küche mit Stil
€ 19,90/Fr. 34.–
3-03800-267-4



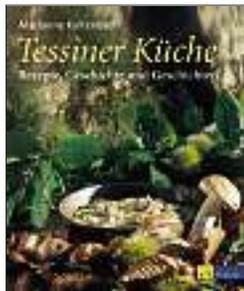
Johnson-Illi, Ruth
Rezepte der Liebe
€ 17,90/Fr. 29,90
3-85502-888-5



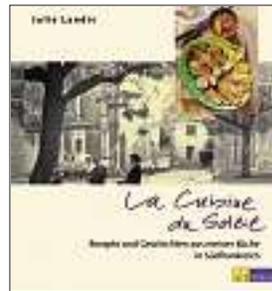
Johnson-Illi, Ruth
Rezepte der Liebe
€ 34,90/Fr. 58.–
3-85502-648-3



Jöhri, Roland
Wild und zart
€ 29,90/Fr. 49,90
3-85502-941-5



Kaltenbach, Marianne
Tessiner Küche
€ 18,90/Fr. 29,90
3-85502-781-1



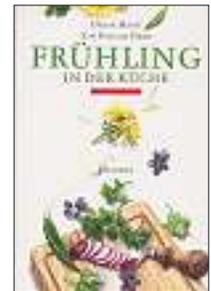
Landis, Julie
La Cuisine du Soleil
€ 17,90/Fr. 29,90
3-85502-892-3



Laurendon, Laurence
Einmachen
€ 19,90/Fr. 34.–
3-03800-243-7



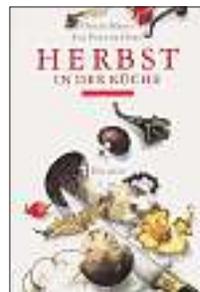
Lussi, Kurt
Liebestränke
€ 21,90/Fr. 36.–
3-03800-271-2



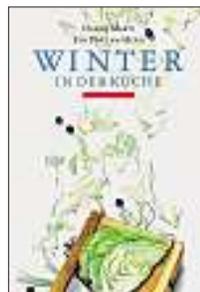
Marti, Oskar
Frühling in der Küche
€ 27,90/Fr. 44,90
3-85502-878-8



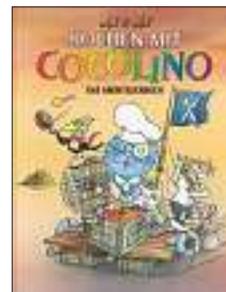
Marti, Oskar
Sommer in der Küche
€ 27,90/Fr. 44,90
3-85502-879-6



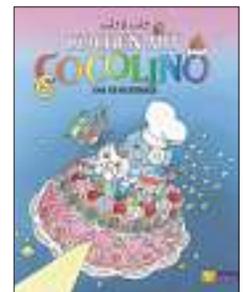
Marti, Oskar
Herbst in der Küche
€ 27,90/Fr. 44,90
3-85502-880-X



Marti, Oskar
Winter in der Küche
€ 27,90/Fr. 44,90
3-85502-881-8



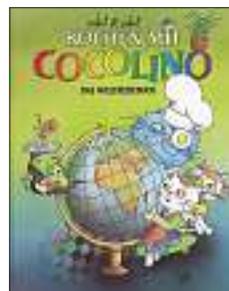
Marti, Oskar/Weiss, Oskar
**Kochen mit Cocolino –
Das Abenteuerbuch**
€ 17,90/Fr. 29,90
3-85502-922-9



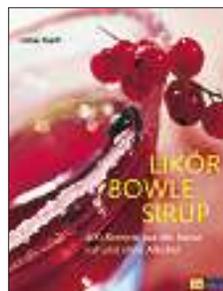
Marti, Oskar/Weiss, Oskar
**Kochen mit Cocolino –
Das Dessertbuch**
€ 17,90/Fr. 29,90
3-85502-925-3



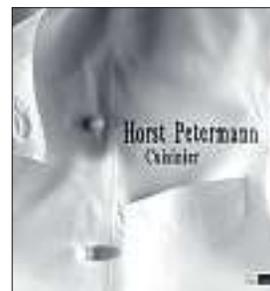
Marti, Oskar/Weiss, Oskar
**Kochen mit Cocolino –
Das Ferientagebuch**
€ 17,90/Fr. 29,90
3-85502-923-7



Marti, Oskar/Weiss, Oskar
**Kochen mit Cocolino –
Das Weltreisebuch**
€ 17,90/Fr. 29,90
3-85502-924-5



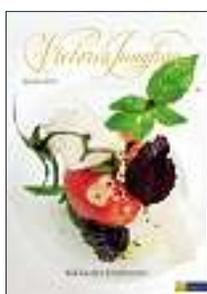
Marti, Oskar
Likör Bowle Sirup
€ 32,90/Fr. 54.–
3-03800-212-7



Petermann, Horst
Cuisinier
€ 95.–/Fr. 148.–
3-85502-829-X



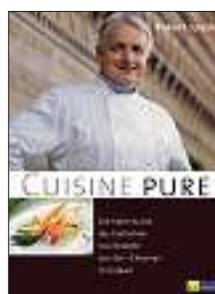
Rochat, Philippe
La Cuisine sublime
€ 76.–/Fr. 118.–
3-85502-965-2



Roth, Manfred
Victoria Jungfrau
€ 62.–/Fr. 98.–
3-3800-240-2



Röttele, Armin
La cucina della Passione
€ 62.–/Fr. 98.–
ISBN 3-85502-742-0



Speth, Robert
Cuisine pure
€ 62.–/Fr. 98.–
3-03800-241-0



Trefzer, Rudolf
I Saperi del Piemonte
€ 28,90/Fr. 49,90
3-03800-242-9

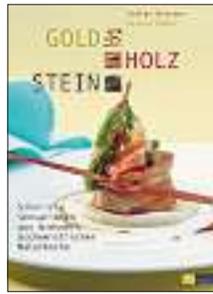


Tscharnner, Gisula
Hexenrank und Wiesenschmaus
€ 21,90/Fr. 38.–
3-85502-726-9

Ausgewählte Backlisttitel



Weiss, Oskar
Weinfestival
€ 37,90/Fr. 58.–
3-85502-771-4



Wiesner, Stefan/Räber, Gisela
Gold Holz Stein
€ 62.–/Fr. 98.–
3-85502-939-3



Wildeisen, Annemarie
Fleischküche
€ 22,90/Fr. 38.–
3-85502-814-1



Wildeisen, Annemarie
Eine Prise Süden
€ 17,90/Fr. 29.90
ISBN 3-85502-905-9



Wildeisen, Annemarie
20-Minuten-Küche
€ 17,90/Fr. 29.90
3-85502-809-5



Wildeisen, Annemarie
Fischküche
€ 24,90/Fr. 39.90
3-03800-269-0



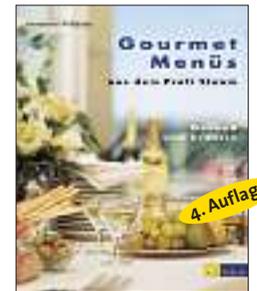
Wildeisen, Annemarie
Gemüseküche
€ 22,90/Fr. 38.–
3-85502-914-8



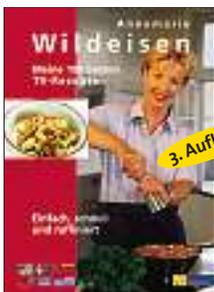
Wildeisen, Annemarie
Fleisch schnell garen bei Niedertemperatur
€ 17,90/Fr. 29.90
3-85502-801-X



Wildeisen, Annemarie
Gästemenüs zum Vorbereiten
€ 17,90/Fr. 29.90
3-85502-672-6



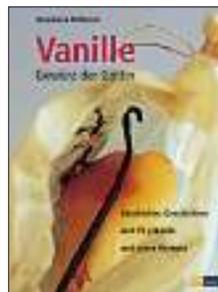
Wildeisen, Annemarie
Gourmetmenüs aus dem Profi Steam
€ 17,90/Fr. 29.90
3-85502-799-4



Wildeisen, Annemarie
Meine 100 besten TV-Rezepte
€ 21,90/Fr. 34.–
3-03800-228-3



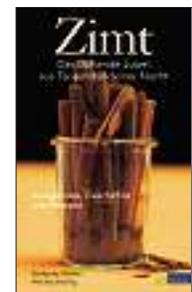
Wildeisen, Annemarie
Schnell für zwei
€ 17,90/Fr. 29.90
3-85502-711-0



Wildeisen, Annemarie
Vanille – Gewürz der Göttin
€ 28,90/Fr. 48.–
ISBN 3-85502-751-X



Wissing, Michael
Hübner, Wolfgang
Ingwer
€ 17,90/Fr. 29.90
3-03800-259-3



Wissing, Michael
Hübner, Wolfgang
Zimt
€ 17,90/Fr. 29.90
3-03800-239-9



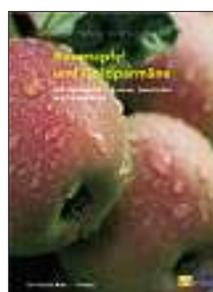
Wüschner, Désirée
Warum Chilis scharf machen
€ 17,90/Fr. 29.90
3-85502-858-3



Zogbaum, Armin
Fleischküche – neu und raffiniert
€ 17,90/Fr. 29.90
ISBN 3-85502-723-4



Frei, Martin/Kajtna, Bernd
Zuber, Markus
Osterfee und Amazone
€ 23,90/Fr. 39.90
3-03800-256-9



Bartha-Pichler B./Brunner, F./
Gersbach, K./Zuber, M.
Rosenapfel und Goldpirmäse
€ 29,90/Fr. 49.90
3-03800-209-7



Fleischhauer, Steffen Guido
Enzyklopädie der essbaren Wildpflanzen
Überarbeitete Neuauflage
€ 48.–/Fr. 78.–, 3-85502-889-3

Ausgewählte Backlisttitel

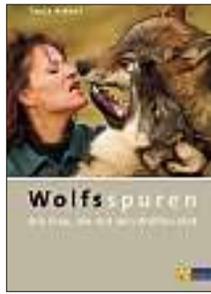
Heilkunde

Innenwelt
der Natur

Mensch
und Tier



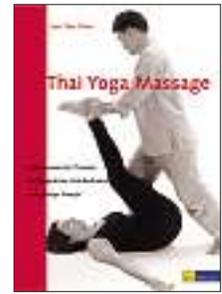
Appelt, Christian
Powerkristalle
€ 19,90/Fr. 34.–
3-03800-200-3



Askani, Tanja
Wolfs Spuren
€ 21,90/Fr. 36.–
3-85502-979-2



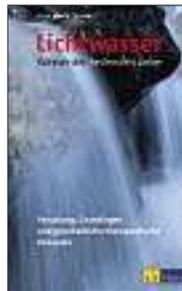
Bösch, Jakob
**Spirituelles Heilen
und Schulmedizin**
€ 17,90/Fr. 29,90
3-03800-281-X



Chow, Kam Thye
Thai Yoga Massage
€ 19,90/Fr. 34.–
3-03800-214-3



Ciccolo, Enza Maria
Die Energie der Lichtwässer
€ 22,90/Fr. 38.–
3-03800-222-4



Ciccolo, Enza Maria
**Lichtwasser -
Wasser der heilenden Liebe**
€ 15,90/Fr. 24,90
3-85502-857-5



Dobbs, Horace
Heilen mit Delfinen
€ 15,90/Fr. 24,90
ISBN 3-85502-981-4

Dalla Via, Gudrun
**Lichtwässer und ihre
Heilkräfte**
€ 15,90/Fr. 24,90
ISBN 3-85502-999-7

Dalla Via, Gudrun
**Box mit den sieben Basis-
Lichtwässern**
€ 17.–/Fr. 28.–
3-85502-856-7

**Box mit den sieben
Basis-Lichtwässern
und Buch:**
€ 29,90/Fr. 48.–
3-85502-996-2



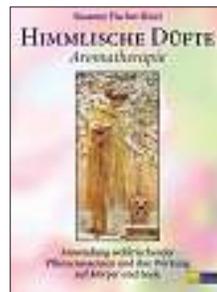
Fiereder, Richard
Lohan Gong
€ 26,90/Fr. 44.–
3-85502-943-1



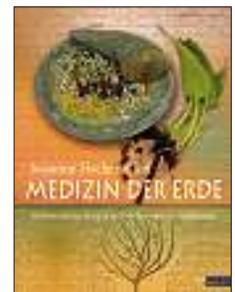
Fischer-Rizzi, Susanne
Blätter von Bäumen
€ 22,90/Fr. 38.–
3-03800-232-1



Fischer-Rizzi, Susanne
Botschaft an den Himmel
€ 28,90/Fr. 48.–
3-85502-875-3



Fischer-Rizzi, Susanne
Himmliche Düfte
€ 28,90/Fr. 48.–
3-85502-874-5



Fischer-Rizzi, Susanne
Medizin der Erde
€ 24,90/Fr. 39,90
3-03800-219-4



Fischer-Rizzi, Susanne
Tierverbündete
€ 29,90/Fr. 56.–
ISBN 3-85502-795-1



Kalbermatten, Roger
Kalbermatten, Hildegard
Pflanzliche Urinkturen
€ 12,90/Fr. 19,90
3-03800-220-8



Kalbermatten, Roger
**Wesen und Signatur
der Heilpflanzen**
€ 27,90/Fr. 46.–
3-85502-744-7



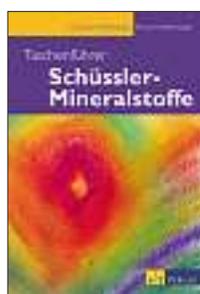
Kaminski/Katz
**Handbuch der kalifornischen und
englischen Blütenessenzen**
€ 28,90/Fr. 48.–
3-85502-578-9



Kellenberger, Christine/Richard
**Äussere Anwendungen der
Mineralstoffe nach Dr. Schüssler**
€ 23,90/Fr. 39,90
3-85502-891-5



Kellenberger/Kopsche
**Mineralstoffe
nach Dr. Schüssler**
€ 22,90/Fr. 39.–
3-85502-595-9



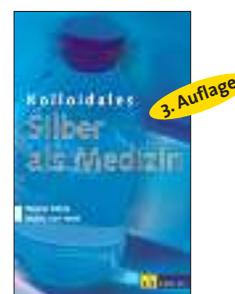
Kellenberger, C./Kellenberger, R.
**Taschenführer
Schüssler-Mineralstoffe**
€ 8,90/Fr. 14,90
3-03800-236-4



Knieriemen, Heinz/Pfyfl, Paul S.
**Kosmetik-Inhaltsstoffe von
A bis Z**
€ 9,95/Fr. 16,90
3-85502-974-1



Kühni, Werner/von Holst, Walter
**Gesund durch Heilsteine
und Öle**
€ 19,90/Fr. 34.–
3-03800-221-6

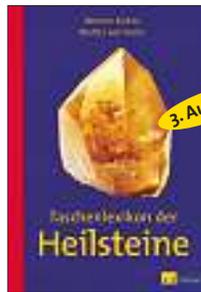


Kühni, Werner
von Holst, Walter
Kolloidales Silber als Medizin
€ 12,90/Fr. 22,90
3-03800-246-1

Ausgewählte Backlisttitel



Kühni, Werner/von Holst, Walter
Enzyklopädie der Steinheilkunde
€ 39,90/Fr. 68.–
3-85502-935-0



Kühni, Werner/von Holst, Walter
Taschenlexikon der Heilsteine
€ 8,90/Fr. 15,90
3-85502-821-4



Nollman, Jim
Mit den Walen singen
€ 19,90/Fr. 34.–
3-03800-203-8



Oppliger, Peter
Naturheilkunde
€ 23,90/Fr. 39,90
3-85502-743-9



Reutter, Lydia
Heilfasten nach Hildegard von Bingen
€ 19,90/Fr. 34.–
3-03800-273-9



Rosenberg, Kerstin
Das Ayurveda-Praxisbuch für Frauen
€ 23,90/Fr. 39,90
ISBN 3-85502-976-8



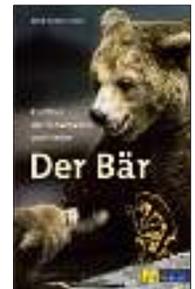
Rippe/Madejsky/Amann/
Ochsner/Rätsch
Paracelsusmedizin
€ 37,90/Fr. 64.–
3-85502-692-0



Rhyner, Hans-Heinrich
Frohn, Birgit
Heilpflanzen im Ayurveda
€ 29,90/Fr. 49,90
3-03800-279-8



Schoch, Manuel
Dein wahres Potenzial
€ 17,90/Fr. 29,90
3-03800-234-8



Storl, Wolf-Dieter
Der Bär
€ 22,90/Fr. 38.–
3-03800-245-3



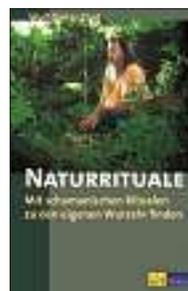
Storl/Pfyl
Bekannt und vergessene Gemüse
€ 23,90/Fr. 39,90
3-85502-808-7



Storl, Wolf-Dieter
Der Kosmos im Garten
€ 25,90/Fr. 44.–
ISBN 3-85502-735-8



Storl, Wolf-Dieter
Heilkräuter und Zauberpflanzen zwischen Haustür und Gartentor
€ 17,90/Fr. 29,90
3-85502-693-9



Storl, Wolf-Dieter
Naturrituale
€ 23,90/Fr. 39,90
3-85502-964-4



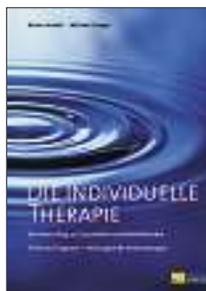
Storl, Wolf-Dieter
Pflanzen der Kelten
€ 25,90/Fr. 44.–
3-85502-705-6



Storl, Wolf-Dieter
Pflanzendevas
€ 22,90/Fr. 38.–
ISBN 3-85502-763-3



Strassmann, Renato
Baumheilkunde
€ 19,90/Fr. 34.–
3-03800-280-1



Strebel, Rainer/Gienger, Michael
Die Individuelle Therapie
€ 23,90/Fr. 39,90
3-03800-216-X



Vonarburg, Bruno
Natürlich gesund mit Heilpflanzen
€ 34,90/Fr. 58.–
ISBN 3-85502-759-5

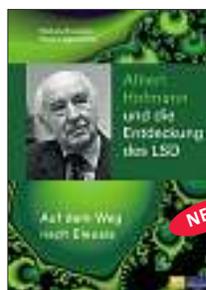


Werner, Michael/
Stöckli, Thomas
Lichtnahrung
€ 15,90/Fr. 26,90
3-03800-229-1

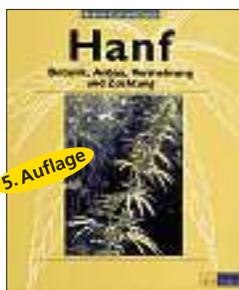
Psychoaktive Pflanzen

Schamanismus

Rituale



Broeckers, Mathias
Ligenstorfer, Roger
Albert Hofmann und die Entdeckung des LSD
€ 23,90/Fr. 39,90
3-03800-276-3



Clarke, Robert Conell
Hanf – Botanik, Anbau, Vermehrung und Züchtung
€ 21,90/Fr. 36.–
3-85502-573-8



Drury, Nevill
Magie
€ 29,90/Fr. 49,90
3-85502-930-X



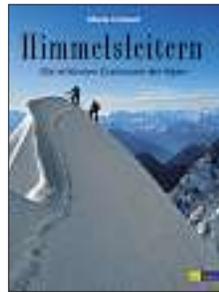
Gebhardt, Kathrin
Backen mit Hanf
€ 14,90/Fr. 24,90
3-85502-611-4

Ausgewählte Backlisttitel

Schweiz Berge



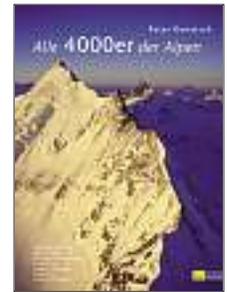
Buschor, J. / Giger, T. / Joller, S. / van Rooijen, L.
Die schönsten Bike-Tagestouren in der Schweiz
€ 29,90/Fr. 46.– / 3-03800-247-X



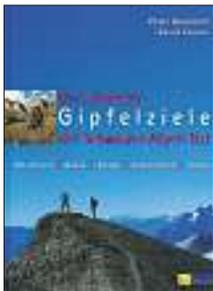
Colonel, Mario
Himmelsleitern
€ 49,90/Fr. 79,90
ISBN 3-85502-982-2



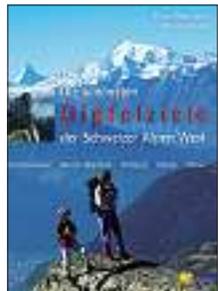
Coulin, David
Gratwanderungen der Schweiz
€ 29,90/Fr. 46.–
3-85502-936-9



Donatsch, Peter
Alle 4000er der Alpen
€ 49,90/Fr. 79,90
3-85502-797-8



Donatsch, Peter
Die schönsten Gipfelziele der Schweizer Alpen Ost
€ 29,90/Fr. 46.–
3-85502-907-5



Donatsch, Peter/Coulin, David
Die schönsten Gipfelziele der Schweizer Alpen West
Überarbeitete Neuauflage
€ 29,90/Fr. 46.–, 3-85502-811-7



Donatsch, Peter
Die 100 schönsten Hüttenziele der Schweizer Alpen
€ 42,90/Fr. 69,90
3-85502-676-9



Donatsch, Peter
Von Hütte zu Hütte in den Schweizer Alpen
€ 42,90/Fr. 69,90
3-85502-918-0



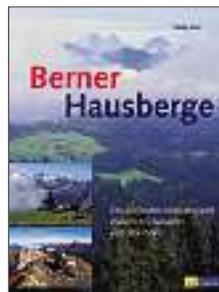
Donatsch, Peter
Die schönsten Skitouren der Schweizer Alpen Ost
€ 29,90/Fr. 46.–
3-85502-784-6



Donatsch, Peter
Die schönsten Skitouren der Schweizer Alpen West
€ 29,90/Fr. 46.–
3-85502-796-X



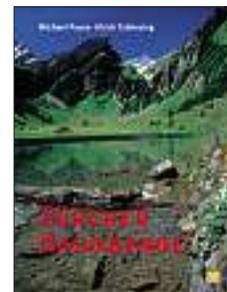
Hüsler, Eugen E./Anker, Daniel
Wandern vertikal
€ 34,90/Fr. 54.–
3-85502-933-4



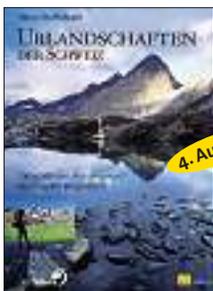
Joss, Fredy
Berner Hausberge
€ 29,90/Fr. 46.–
3-03800-206-2



Kürschner, Iris
Der Matterhorn-Trek
€ 29,90/Fr. 46.–
3-03800-275-5



Pause Michael/Tubbesing Ulrich
Zürcher Hausberge
€ 25,90/Fr. 39,90
3-85502-718-8



Staffelbach, Heinz
Urlandschaften der Schweiz
€ 39,90/Fr. 59,90
ISBN 3-85502-794-3



Staffelbach, Heinz
Wandern und Geniessen in den Schweizer Alpen
€ 39,90/Fr. 59,90
3-03800-208-9



Zentner, Beat
Die schönsten Bike-Ferntouren durch die Alpen
€ 39,90/Fr. 59,90
ISBN 3-85502-966-0

Schweiz Allgemein Reisen



Hobmeier, E./Koelliker, B.
Weinwanderwege in der Schweiz
€ 19,90/Fr. 29,90
3-85502-867-2



Hobmeier, E./Koelliker, B.
Weinwanderwege in der Schweiz
€ 19,90/Fr. 29,90
3-03800-223-2



Lüönd, Karl
Weltwärts
Fr. 58.– (nur Schweiz)
3-03800-250-X



Lüönd, Karl
Mondialement vôtre
Fr. 58.– (nur Schweiz)
3-03800-285-2

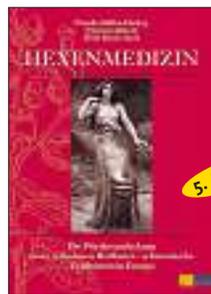
Ausgewählte Backlisttitel



Grotenhermen, Franjo
Hanf als Medizin
€ 14,90/Fr. 24.90
ISBN 3-85502-944-X



Lussi, Kurt
Im Reich der Geister
€ 28,90/Fr. 46.–
3-85502-722-6



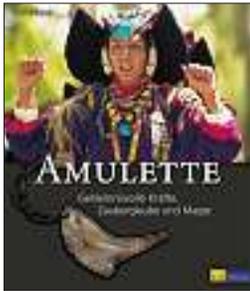
Müller-Ebeling/Rätsch/Storl
Hexenmedizin
€ 31,90/Fr. 54.–
3-85502-601-7



Nauwald, Nana
Bärenkraft und Jaguarmedizin
€ 28,90/Fr. 48.–
3-85502-778-1



Nauwald, Nana
Schamanische Rituale der Wahrnehmung
€ 19,90/Fr. 34.–
3-03800-238-0



Paine, Sheila
Amulette
€ 29,90/Fr. 49.–
3-85502-868-0



Rätsch, Christian/Müller-Ebeling,
Claudia/Adelaars, Arno
Ayahuasca
€ 24,90/Fr. 44.–
3-03800-270-4



Rätsch, Christian
Der Heilige Hain
€ 19,90/Fr. 34.–
3-03800-204-6



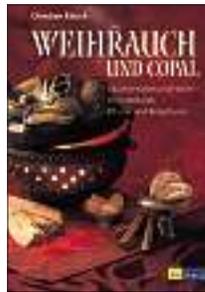
Rätsch, Christian
Enzyklopädie der psychoaktiven Pflanzen
€ 109.–/Fr. 178.–
3-85502-570-3



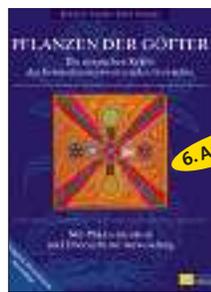
Rätsch, Christian
Müller-Ebeling, Claudia
Lexikon der Liebesmittel
Sonderausgabe
€ 39,90/Fr. 64.–/3-85502-772-2



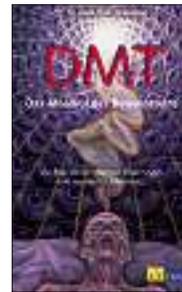
Rätsch/Müller-Ebeling,
Weihnachtsbaum und Blütenwunder
€ 23,90/Fr. 39.90
3-85502-802-8



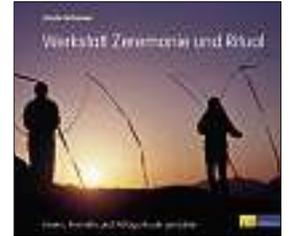
Rätsch, Christian
Weihrauch und Copal
€ 15,90/Fr. 26.90
3-85502-861-3



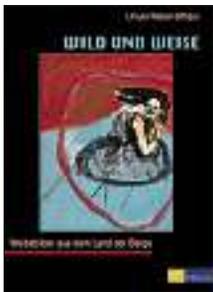
Schulthes/Hofmann/Rätsch
Pflanzen der Götter
€ 27,90/Fr. 48.–
3-85502-645-9



Strassman, Rick
DMT
€ 25,90/Fr. 44.–
ISBN 3-85502-967-9



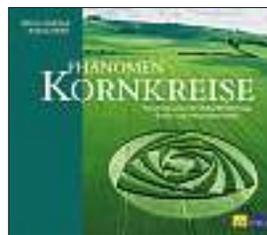
Tschärner, Gisula
Werkstatt Zeremonie und Ritual
€ 19,90/Fr. 34.–
3-85502-938-5



Walser, Ursula
Wild und weise
€ 23,90/Fr. 39.–
3-85502-628-9



**Geomantie
Orte der Kraft
Phänomene**



Anderhub, Werner
Müller, Andreas
Phänomen Kornkreise
€ 22,90/Fr. 38.–
3-03800-251-8



Anderhub, Werner/
Roth, Hans-Peter
Das Geheimnis der Kornkreise
€ 25,90/Fr. 44.–
3-85502-694-7



Bischof, Marco
Tachyonen, Orgonenergie, Skalarwellen
€ 26,90/Fr. 44.–
3-85502-786-2



Braun, Ernst F.
Wasserkristalle
€ 15,90/Fr. 24.90
ISBN 3-85502-993-8



Devereux, Paul
Das Gedächtnis der Erde
€ 24,90/Fr. 59.–
3-85502-666-1



Devereux, Paul
Der heilige Ort
€ 34,90/Fr. 59.90
3-03800-227-5



Efthymoulos, Demetri Dimas
Geister des Regenwalds
€ 19,90/Fr. 34.–
3-85502-819-2



Good, Elmar/Hännli, Pier
Magisches Graubünden
€ 24,90/Fr. 38.–
3-85502-972-5

Ausgewählte Backlisttitel



Groth, Johannes
Tempel der Ahnen
€ 44,-/Fr. 74,-
3-03800-226-7



Hänni, Pier
Magisches Bernbiet
€ 25,90/Fr. 39,90
3-85502-804-4



Hänni, Pier
Magisches Berner Oberland
€ 23,90/Fr. 36,90
3-85502-729-3



Hänni, Pier
Quellen der Kraft
€ 25,90/Fr. 39,90
ISBN 3-85502-803-6



Hänni, Pier
Wege zu Orten der Kraft
€ 17,90/Fr. 29,90
3-03800-278-X



Hutzi-Ronge, Barbara
Magisches Zürich
€ 25,90/Fr. 39,90
3-03800-205-4



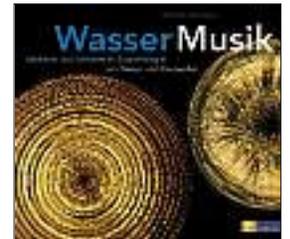
Kroell, Roland
Magischer Schwarzwald und Vogesen
€ 22,90/Fr. 38,-
3-85502-998-9



Kübler, Ruth
Der Kosmos im Wassertropfen
€ 19,90/Fr. 34,-
3-03800-261-5



Lauterwasser, Alexander
Wasser Klang Bilder
€ 34,90/Fr. 58,-
3-85502-775-7



Lauterwasser, Alexander
Wasser Musik
€ 22,90/Fr. 38,-
3-03800-237-2



Merz, Blanche
Orte der Kraft in der Schweiz
€ 22,90/Fr. 38,-
3-85502-631-9



Merz, Blanche
Orte der Kraft
€ 22,90/Fr. 38,-
3-85502-632-7



Merz, Blanche
Die Seele des Ortes
€ 22,90/Fr. 38,-
3-85502-668-8



Rüttimann, Charles A.
Magische Zentralschweiz
€ 25,90/Fr. 39,90
3-03800-248-8



Saward, Jeff
Das grosse Buch der Labyrinth und Irrgärten
€ 39,90/Fr. 68,-
3-85502-921-0



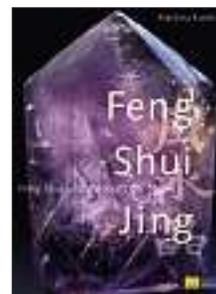
Schaubeger, Viktor
Das Wesen des Wassers
€ 24,90/Fr. 42,-
3-03800-272-0



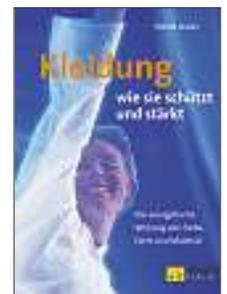
Schulz, Andreas
Wasser Kristall Welten
€ 23,90/Fr. 39,90
3-85502-894-X



Harmonisch wohnen



Fuchs, Martina
Feng Shui Jing
€ 25,90/Fr. 42,-
3-85502-919-9



Jordan, Harald
Kleidung wie sie schützt und stärkt
€ 19,90/Fr. 34,-
3-03800-225-9



Jordan, Harald
Die Kraft des Übergangs
€ 14,90/Fr. 24,90
3-85502-969-5



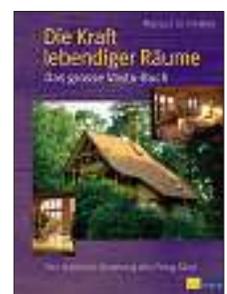
Jordan, Harald
Räume der Kraft schaffen
€ 19,90/Fr. 34,-
3-85502-860-5



Müller-Tschopp, Eva-Maria/
Tschopp, Eric
Der richtige Platz
€ 22,90/Fr. 38,-
3-85502-603-3



Rollé, Dominik F.
Elektromog
€ 14,90/Fr. 24,90
3-85502-884-2



Schmiede, Marcus
Die Kraft lebendiger Räume
€ 31,90/Fr. 54,-
3-85502-687-4

Ausgewählte Backlisttitel

Natürlich Bauen und Werken



Bertschi, Thomas
Fahnen
€ 27,90/Fr. 46.–
3-85502-920-2



Frommherz, Andrea
Biedermann, Edith
Kinderwerkstatt Bäume
€ 21,90/Fr. 36.–
3-85502-777-3



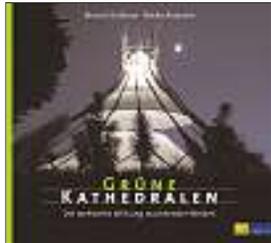
Frommherz, Andrea
Biedermann, Edith
Kinderwerkstatt Zauberkräuter
€ 17,90/Fr. 29.90
3-85502-592-4



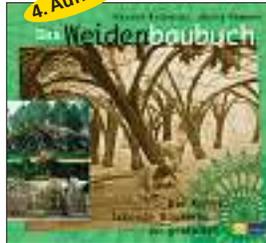
Güthler, Andreas/Lacher, Kathrin
Naturwerkstatt Landart
€ 23,90/Fr. 39.90
3-85502-883-4



Kalb-Brenek, Dorothea
Mosaik
€ 26,90/Fr. 46.–
3-85502-675-0



Kalberer, Marcel
Remann, Micky
Grüne Kathedralen
€ 26,90/Fr. 46.–
3-85502-890-7



Kalberer, Marcel
Remann, Micky
Das Weidenbaubuch
€ 26,90/Fr. 46.–
3-85502-649-1



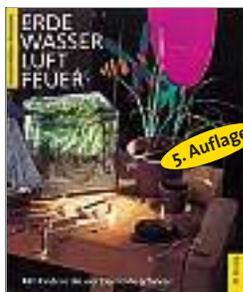
Knieriemens, Heinz/Frei, Peter
Heizen mit Holz
€ 27,90/Fr. 44.–
3-85502-929-6



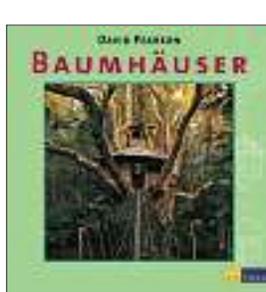
Knieriemens, Heinz
Krampfer, Martin
Naturfarben
€ 23,90/Fr. 39.90
3-03800-274-7



Knieriemens/Krampf
Kinderwerkstatt Naturfarben und Lehm
€ 17,90/Fr. 29.90
3-85502-798-6



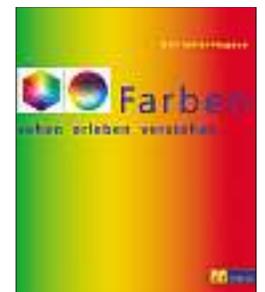
Müller-Hiestand, Ursula
Erde, Wasser, Luft, Feuer
€ 17,90/Fr. 29.90
3-85502-400-6



Pearson, David
Baumhäuser
€ 16,90/Fr. 29.90
ISBN 3-85502-761-7



Richard, Peter
Lebendige Naturgärten
€ 29,90/Fr. 49.90
3-85502-776-5



Seiler-Hugova, Ueli
Farben sehen, erleben, verstehen
€ 21,90/Fr. 36.–
3-85502-752-8



Schärli, Otto
Werkstatt des Lebens
€ 26,90/Fr. 42.–
3-85502-420-0



Schillberg/Knieriemens
Bauen und sanieren mit Lehm
€ 27,90/Fr. 46.–
3-85502-688-2



Studer, Christina
Kinderwerkstatt Malen
€ 19,90/Fr. 34.–
3-85502-877-X

Werken Freizeit



Haberstich, Kurt
Gestalten mit Speckstein
€ 15,90/Fr. 26.90
3-85502-521-5



Müller-Hiestand, Ursula
Papiermache
€ 15,90/Fr. 26.90
3-85502-516-9



Müller-Hiestand, Ursula
Papierwerkstatt
€ 21,90/Fr. 36.–
3-85502-614-9

Ausgewählte Backlisttitel



Lüönd, Karl
Globally yours
Fr. 58.– (nur Schweiz)
3-03800-286-0



Renold/Dietz
Switzerland
€ 12,90/Fr. 19,90
ISBN 3-85502-762-5



Sonderegger, Christof
Swiss Panorama
€ 12,90/Fr. 19,90
3-85502-596-7



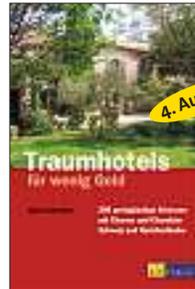
Schweitzer, Claus
20x20 TopTipps Tessin
€ 21,90/Fr. 36.–
3-03800-284-4



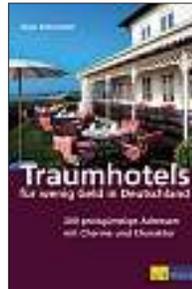
Schweitzer, Claus
City-Hotels preiswert mit Stil
€ 19,90/Fr. 34.–
3-03800-265-8



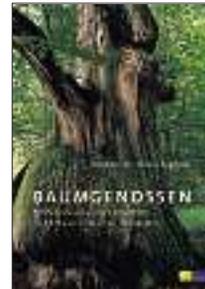
Schweitzer, Claus
Familienhotels zum Träumen
€ 21,90/Fr. 36.–
3-03800-255-0



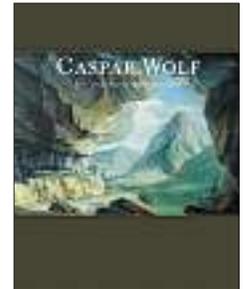
Schweitzer, Claus
Traumhotels für wenig Geld
€ 22,90/Fr. 36.–
3-85502-978-4



Schweitzer, Claus
Traumhotels für wenig Geld in Deutschland
€ 19,90/Fr. 34.–
3-03800-231-3

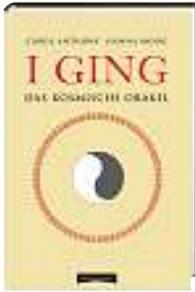


Steiner, Bernd
Eggmann, Verena
Baumgenossen
€ 49,90/Fr. 79.–
3-85502-789-7



Kunz/Reichler/Suter/Wismer
Caspar Wolf
€ 22,50/Fr. 35.–
ISBN 3-85502-766-8

Backlisttitel Atmosphären bei AT



Anthony, Carol
Moog, Hanna
I Ging – Das Kosmische Orakel
€ 38,-/Fr. 59,-
3-86533-016-9



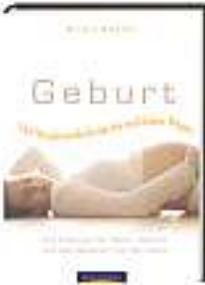
Drury, Nevill
Magie für den Alltag
€ 16,90/Fr. 29,90
3-86533-023-1



Selby, John
Befreie Jesus in dir!
€ 14,90/Fr. 25,90
3-86533-021-5



Dschuang Dsi
Das wahre Buch vom südlichen Blütenland
€ 9,95/Fr. 18,90
3-86533-014-2



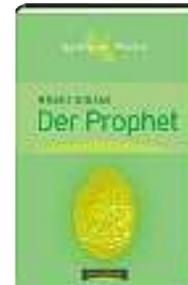
Baader, Birgit
Geburt
€ 16,90/Fr. 29,90
3-86533-022-3



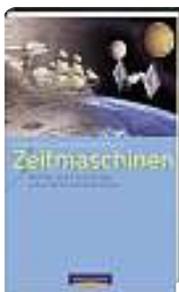
Martin, Bruno
Das Lexikon der Spiritualität
€ 24,90/Fr. 44,-
3-86533-018-5



Selby, John
Sieben Meister – ein Weg
€ 14,90/Fr. 25,90
3-86533-001-0



Gibran, Khalil
Der Prophet
€ 8,95/Fr. 16,90
3-86533-015-0



Blast, Falko
Windhorst, Ariane
Zeitmaschinen
€ 19,90/Fr. 34,-
3-86533-020-7



Pogačnik, Marko
Pogačnik Meier, Ana
Das Herz so weit
€ 19,90/Fr. 34,-
3-86533-017-7



Quellen der Weisheit



Die alte Weisheit Indiens
Upanischaden
€ 8,95/Fr. 16,90
3-86533-024-X



Borrman, Norbert
Orte des Schreckens
€ 19,90/Fr. 34,-
3-86533-013-4



Puhle, Annetrin
Das Lexikon der Geister
€ 24,90/Fr. 44,-
3-86533-011-8



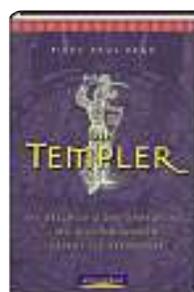
I Ging – Das Buch der Wandlungen
€ 8,95/Fr. 16,90
3-86533-008-8



Mulla Nasruddin
€ 8,95/Fr. 16,90
3-86533-033-9



Botheroyd, Sylvia
Botheroyd, Paul
Das Bernstein-Buch
€ 16,90/Fr. 29,90
3-86533-010-X



Read, Piers Paul
Die Templar
€ 19,90/Fr. 34,-
3-86533-031-2



Laotse
Tao te king
€ 8,95/Fr. 16,90
3-86533-007-X



Grün, Iris / Grün, Jochen
Do – der Weg
€ 15,-/Fr. 25,-
3-86533-025-8

Anschriften Schweiz

Verlag

AT Verlag
AZ Fachverlage AG
Stadtturmstrasse 19
CH – 5401 Baden
Telefon ++41 (0)58 200 44 00
Fax ++41 (0)58 200 44 01
ISDN ++41 (0)58 200 44 26/27
at-verlag@azag.ch
www.at-verlag.ch

Auslieferung

Buchzentrum AG
Industriestraße Ost 10
4614 Hägendorf
Telefon 062 209 27 10
Fax 062 209 27 60
grueter@buchzentrum.ch
www.buchzentrum.ch

Vertreter

Martin Grob, Urs Wetli
c/o Buchhandlung Scheidegger
Obere Bahnhofstrasse 10A
8910 Affoltern a.A.
Martin Grob Telefon 044 762 42 40
Urs Wetli Telefon 044 762 42 41
Fax 01 762 42 49
m.grob@ava.ch, u.wetli@ava.ch
www.scheidegger-buecher.ch

Kontakte Verlag Baden/Schweiz

Verlagsleitung
Urs Hunziker
Telefon ++41 (0)58 200 44 12
urs.hunziker@azag.ch

Lektorat
Monika Schmidhofer
Telefon ++41 (0)58 200 44 05
monika.schmidhofer@azag.ch

Herstellung
Adrian Pabst
Telefon ++41 (0)58 200 44 07
adrian.pabst@azag.ch

Tanja Weber
Telefon ++41 (0)58 200 44 08
tanja.weber@azag.ch

Marketing und Vertrieb
Eugen Jung
Telefon ++41 (0)58 200 44 06
eugen.jung@azag.ch

Christine Gutknecht
Telefon ++41 (0)58 200 44 10
christine.gutknecht@azag.ch

Fabienne Kaderli
Telefon ++41 (0)58 200 44 14
fabienne.kaderli@azag.ch

Gabi Carvalho
Telefon ++41 (0)58 200 44 11
gabi.carvalho@azag.ch

Presse/Öffentlichkeitsarbeit
Esther Rothacher
Telefon ++41 (0)58 200 44 03
esther.rothacher@azag.ch

Pia Umiker
Telefon ++41 (0)58 200 44 04
pia.umiker@azag.ch

Verlagsassistenz/Lizenzen
Liliane Liccata
Telefon ++41 (0)58 200 44 02
liliane.liccata@azag.ch

Sandra Mühlethaler
Telefon ++41 (0)58 200 44 16
sandra.muehlethaler@azag.ch

Elena-Maria Grischott
Telefon ++41 (0)58 200 44 15
elena-maria.grischott@azag.ch

Kontakte Verlag München

Geschäftsführung / Marketing
Dr. Michael Günther
Telefon ++49 (0)89 767 567 10
michael.guenther@atverlag.de

Buchhandel / Assistenz
Sibylle Schmid
Telefon ++49 (0)89 767 567 20
sibylle.schmid@atverlag.de

Presse und Öffentlichkeitsarbeit
Medienbüro Gina Ahrend
Hochfeld 11
82343 Pöcking am Starnberger See
Telefon ++49 (0)8157 3293
Fax ++49 (0)8157 53 26
info@ahrend-medienbuero.de
www.ahrend-medienbuero.de

Anschriften Deutschland

Verlag

AT Verlag Deutschland/Österreich
Fruchthof
Gotzinger Straße 52a
81371 München
Postfach 750 199
81331 München
Telefon ++49 (0)89 767 567 0
Fax ++49 (0)89 767 567 11
info@atverlag.de
www.at-verlag.ch

Auslieferung

Brockhaus/Commission
Kreidlerstrasse 9
70806 Kornwestheim
Telefon
07154 / 13 27 – 0 (Zentrale)
07154 / 13 27 92 10 (Frau Mihaela Pozgaj)
Fax 07154 / 13 27 13
atverlag@brocom.de
www.brocom.de

In Deutschland vertreten durch:

Baden-Württemberg

Verlagsagentur Arne Bohle GmbH
Arne Bohle und Alexandra Ortner
Röntgenstraße 27
77694 Kehl
Telefon 07851 48 21 66
Fax 07851 48 22 68
vv-bohle@rzb1.bag-ibu.de

Hessen, Saarland, Rheinland-Pfalz, Luxemburg

Dr. Werner Jopp
Leibnizstraße 26
65191 Wiesbaden
Telefon 0611 54 71 16
Fax 0611 56 26 56
werner.jopp@t-online.de

Nordrhein-Westfalen

Handelsvertretung CDH Lindemann
Hannelore Lindemann
Christiane Ginschel
Lüdersstraße 21
32312 Lübbecke
Telefon 05741 46 26
Fax 05741 202 50
agenturlindemann@online.de

Bayern Süd

Klaus Bovers
Verlagsvertretungen
Schloßstrasse 12a
83112 Frasdorf-Wildenwart
Telefon 08051 64 7 98
Fax 08051 64 7 99
bovers@t-online.de

Mecklenburg-Vorpommern, Berlin, Brandenburg

Verlagsvertretung
Stephanie und Thomas Pfennig
Falkenweg 7
14624 Dallgow-Döberitz
Telefon 033201 319 49
Fax 033201 314 33
verlagsvertretung-pfennig@t-online.de

Sachsen-Anhalt, Sachsen, Thüringen

Jastrow + Seifert Verlagsvertretungen
Bettina Seifert
Ahlbecker Strasse 15
10437 Berlin
Telefon 030 447 321 80
Fax 030 447 321 81
Büro Meißen Telefon und Fax 03521 735 916
service@buchart.org

Bayern Nord

Michael Dolles
Verlagsbüro Dolles/Hörndl
Kühschlagstrasse 31
93152 Nittendorf
Telefon 09404 95 47 48
Fax 09404 95 47 49
renate.hoerndl@t-online.de

Niedersachsen, Schleswig-Holstein, Hamburg, Bremen

Handelsvertretung CDH Lindemann
Martin Lindemann
Lüdersstraße 21
32312 Lübbecke
Telefon 05741 46 26
Fax 05741 202 50
agenturlindemann@online.de

Allgäu

Elke Hermann
Ziegeleiweg 7
87448 Oberdorf
Telefon 08379 72 86 28
Fax 08379 72 87 43
elherrmann@aol.com

Anschriften Österreich

Auslieferung

Dr. Franz Hain - Verlagsauslieferungen
Dr. Otto Neurath-Gasse 5
A – 1220 Wien
Telefon ++43 (0)1282 65 65 0
Fax ++43 (0)1 282 65 65 70
bestell@hain.at

In Österreich vertreten durch:

Wien, Niederösterreich, Oberösterreich, Burgenland, Südtirol

Ernst Sonntag
Hermannsgasse 36
A – 1070 Wien
Telefon 01 523 98 70
Handy 0664 355 94 20
Fax 01 523 98 70
ernst.sonntag@chello.at

Steiermark, Salzburg, Kärnten, Tirol, Vorarlberg

Verlagsvertretungen
Ing. Christian Hirtzy
Am Ring 9
A – 8101 Gratkorn
Telefon 0664 424 59 05
Fax 03124 22 47 9
christian.hirtzy@chello.at