

HERBST 2024

.....Neuheiten und ausgewählte Backlist.....



stv

GENUSS

HOBBY

GARTEN & NATUR

JAGD

FACHBUCH

Die Neuerscheinungen im Herbst 2024 auf einen Blick

GENUSS



3

Teigtaschen



4

Günstig & gut



5

Mehr is' mehr



5

Ofnerfrisch



6

Die Georgische Küche



6

Die Polnische Küche

HOBBY



9

Flauschige Wendekuscheltiere



10

Filethäkeln



11

Klassische Strickmuster – modern interpretiert



12

Magische Muster für die Dekupiersäge



13

Intarsienarbeiten für die Dekupiersäge



14

Basiswissen Drechseln

GARTEN & NATUR



15

Schnitzen mit der Kettensäge



16

Kakteen & Sukkulente selbst häkeln



16

Tunesisch häkeln von Kopf bis Fuß



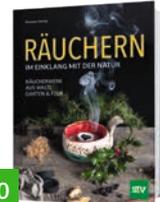
17

Paracord outdoor



19

Mit dem Mond durchs Gartenjahr 2025



20

Räuchern im Einklang mit der Natur

JAGD



21

Faszination Pilzzucht



22

Met



23

Das Hühnerbuch



23

Echte Bauern retten die Welt



24

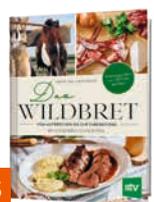
Von der Auerhahnbalz bis zum Silvesterhirsch



24

Rotwildregulierung – aber wie?

FACHBUCH



25

Das Wildbret



25

Die Jagd



27

Waldtracht von Fichte und Tanne



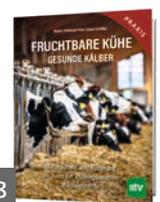
27

Rechtsleitfaden zum (Freizeit-) Reit- & Pferdesport



28

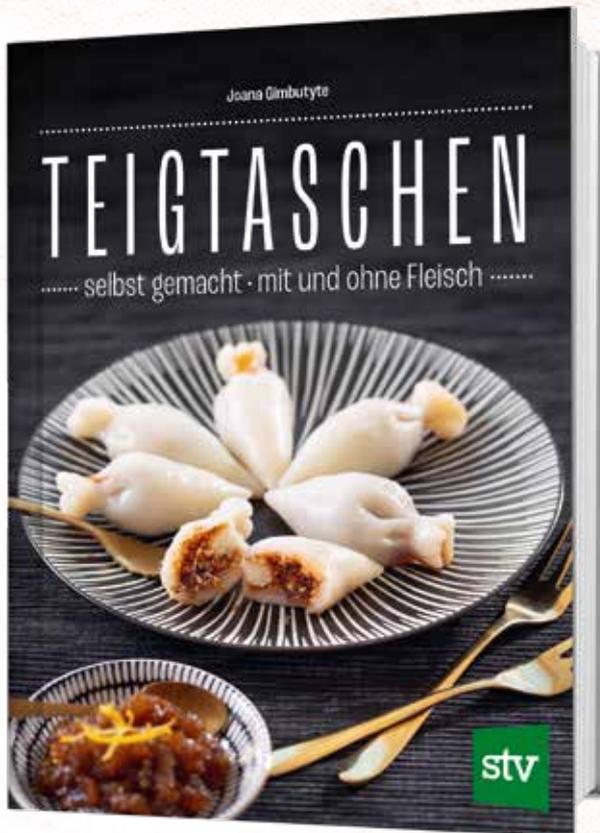
Forsttechnik für Kleinwaldbesitzer u. Landwirte



28

Fruchtbare Kühe – Gesunde Kälber

Vielfalt in Hülle und mit Fülle



- 50 % der Rezepte vegetarisch
- Einfach gemacht, günstig gefüllt, Gäste beeindruckt
- Gut vorzubereiten – roh leicht einzufrieren

ISBN 978-3-7020-2243-3
Joana Gimbutyte

TEIGTASCHEN
Selbst gemacht
Mit und ohne Fleisch

ca. 144 Seiten, durchgehend farbig
bebildert, 18,5 x 25 cm, Hardcover

ca. € 25,-

ET: September 2024



Teigtaschen sind enorm abwechslungsreich, was Teige, Füllungen, Formen oder Garmethode betrifft. Die Autorin präsentiert Spezialitäten aus verschiedenen Regionen, wobei der Schwerpunkt auf Europa liegt.

Italienische Ravioli, Tortellini und Angolotti, süße und pikante Maultaschen aus Deutschland oder Kasnudeln aus Österreich, Pierogi aus Osteuropa, Pelmeni, Chinkali u. v. m. werden von der Küchenmeisterin mit verschiedensten Füllungen präsentiert. Doch auch die bekanntesten Teigtaschen Asiens, Afrikas und Südamerikas fehlen nicht.

Rund 50 verlockende Rezepte von gedämpften, gekochten, gebratenen, frittierten oder im Ofen gebackenen Teigtaschen in jeder erdenklichen Form mit wunderschönen Rezeptfotos und detaillierten Anleitungsfotos regen zum Nachmachen an. Nicht nur Kinder lieben Teigtaschen: Auch Gäste werden beeindruckt sein!

DIE AUTORIN:

Joana Gimbutyte: Die geprüfte Küchenmeisterin und Autorin dreier Bücher ist Rezeptentwicklerin der größten österreichischen Kochzeitschrift und als Trainerin am Wirtschaftsförderungsinstitut WIFI tätig.



ISBN 978-3-7020-1258-8
€ 22,-

Gutes Essen muss nicht teuer sein



- Tipps zum Sparen
- Selbst gekocht = preiswert, gut, gesund
- Einfache, gelingsichere Rezepte für jeden Tag

ISBN 978-3-7020-2244-0
Joana Gimbutyte (Hg.)

GÜNSTIG & GUT Gerichte zum Sparen und Genießen

ca. 144 Seiten, durchgehend farbig
bebildert, 16,5 x 22 cm, Hardcover

ca. € 20,-

ET: September 2024



Bedingt durch die massiven Teuerungen müssen viele Menschen sparen. Davon sind junge Familien gleichermaßen wie Pensionisten, Studenten oder Geringverdiener betroffen. Trotz gestiegener Lebensmittelpreise ist es dennoch möglich, gut und preiswert zu kochen.

Im vorliegenden Buch finden sich rund 60 Rezepte für Suppen und Eintöpfe, für pikante Kürbis-Fleischbällchen, Putencurry, Champignonkuchen, herzhafte Strudel oder Nudel-Gerichte, für süße Hauptspeisen wie Schmarren, Scheiterhaufen, Schoko-Topfenknödel, Kuchen & Desserts sowie für Brot und Kleingebäck.

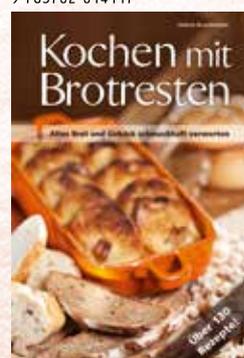
Jedes Rezept wurde mehrfach getestet und ist absolut gelingsicher!



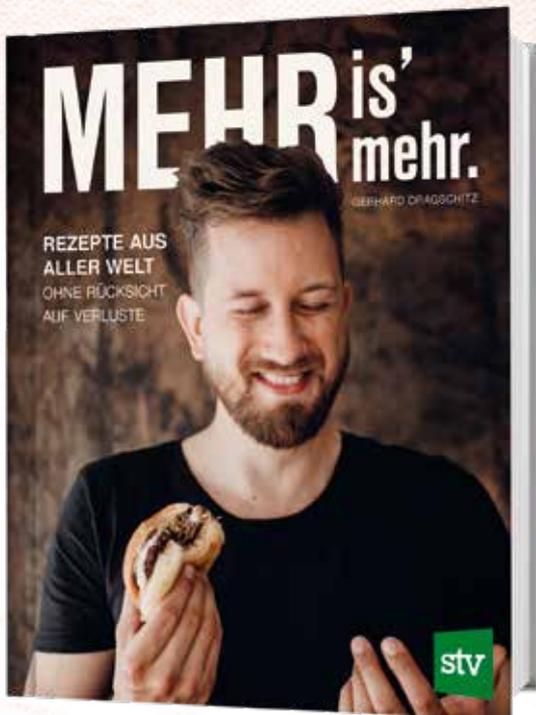
© Anna Höller

DIE HERAUSGEBERIN:

Joana Gimbutyte: Die geprüfte Küchenmeisterin und Autorin dreier Bücher ist Rezeptentwicklerin der größten österreichischen Kochzeitschrift und als Trainerin am Wirtschaftsförderungsinstitut WIFI tätig.



ISBN 978-3-7020-1411-7
€ 15,-



ISBN 978-3-7020-2083-5
Gerhard Dragschitz / Motion Cooking

MEHR IS' MEHR

Rezepte aus aller Welt ohne Rücksicht auf Verluste

3. Auflage, 144 Seiten, durchgehend farbig bebildert,
Großformat, 21 x 26,5 cm, Hardcover

€ 25,-

Sofort lieferbar



Der erfolgreiche Food-Blogger Gerhard Dragschitz mit rund 500.000 Followern serviert in seinem alltagsküchentauglichen Kochbuch 40 umwerfende Gerichte und Drinks aus aller Welt. Seine Rezepte umfassen ausgeklügelte Variationen von rund um den Globus beliebten Spezialitäten, wie z. B. New Yorker Pastrami-Sandwich, belgische Waffeln, Cheeseburger mit selbst gebackenen Buns, Pasta Pomodoro, Pizza Margherita, Leberkäse, klassische Steaks, Bloody Mary, Wermut Soda oder Rum Sour.

„Mehr ist mehr“ macht nicht schöner, schlauer oder reicher, bei richtiger Anwendung aber durchaus glücklicher. Es handelt von dem unbezahlbaren Wert kostbarer Zutaten, dem Erlernen von ein wenig Geduld und natürlich der puren Lust am Essen.



ISBN 978-3-7020-2099-6
Christian Ofner

„Ofners Backschule“ OFNERFRISCH

Lieblingsgebäck für jede Gelegenheit
Vom Sauerteigbrot bis zum Gugelhupf

2. Auflage, 160 Seiten, durchgehend farbig bebildert,
Großformat, 21 x 26,5 cm, Hardcover

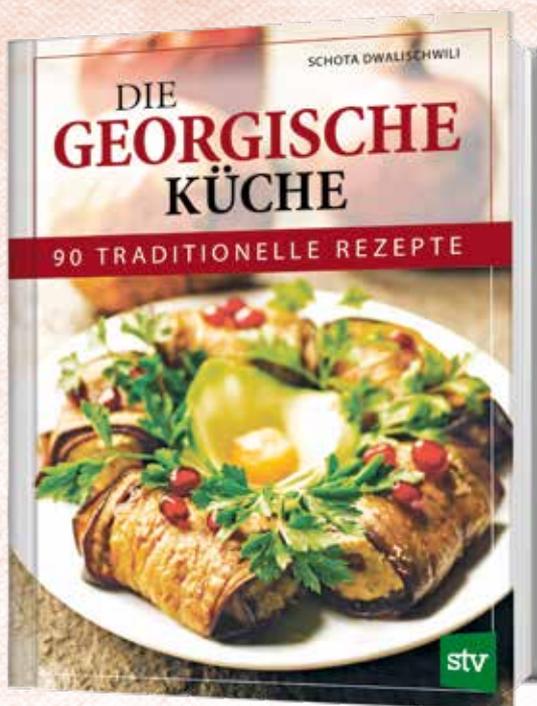
€ 30,-

Sofort lieferbar



Christian Ofner ist der „Backprofi“ und mit über 135.000 verkauften Büchern Bestseller-Autor. Gelingsichere Rezepte, zahlreiche Schritt-für-Schritt-Fotos und genaue Zubereitungsbeschreibung, zusätzliche Informationen über die „backtechnischen“ Besonderheiten und Tipps – all das lieben seine Fans.

Neu entwickelte Gebäckspezialitäten und Ofners eigene Version bewährter Klassiker, von pikant bis süß, vom Sauerteigbrot aus Waldstaudenroggen bis zum Zwetschkenfleck mit Streuseln, vom Zupfgugelhupf bis zum Döner-Brot machen neugierig auf sein achttes Buch.



ISBN 978-3-7020-1668-5
Schota Dwalischwili

DIE GEORGISCHE KÜCHE

90 traditionelle Rezepte

Aus dem Georgischen übersetzt von Maia Panjikidze
2. Auflage, 176 Seiten, durchgehend farbig bebildert,
Großformat, 21 x 28 cm, Hardcover

€ 25,-

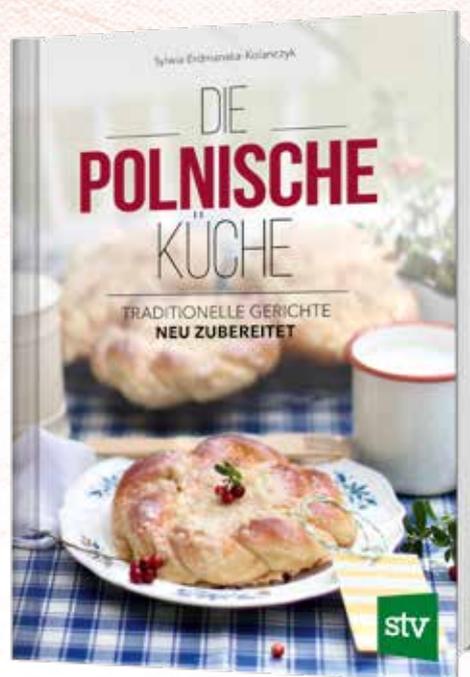
ET: September 2024



Georgien ist nicht nur ein spannendes Reiseland, sondern bietet auch eine besondere, unvergleichliche Küche, die in immer mehr georgischen Lokalen entdeckt werden kann. Viele Rezepte werden mit Walnüssen oder Granatäpfeln zubereitet, auch eine scharfe Pfefferonipaste namens Adschika und viele frische, grüne Gartenkräuter werden gerne verwendet. Neben zahlreichen Rezepten für Salate und Suppen finden sich Schmorgerichte und Eintöpfe mit Huhn, Fleisch und Fisch, gefüllte Teigtaschen (Kinkali), Maisgerichte und verschiedene Variationen der georgischen Käsepizza Chatschapuri. Mit Honig glasierete Walnüsse, süßer Rosinenreis oder ein Pudding aus Traubensaft schließen das Mahl.

DER AUTOR:

Schota Dwalischwili ist Chefkoch eines Restaurants einer georgischen Restaurantkette, die sich auf die landestypische Küche spezialisiert hat, und lebt in Tiflis.



ISBN 978-3-7020-1815-3
Sylwia Erdmanska-Kolanczyk

DIE POLNISCHE KÜCHE

Traditionelle Gerichte – neu zubereitet

2. erweiterte Auflage, ca. 144 Seiten zahlr. Farbbildungen, 17 x 24 cm, Hardcover

€ 20,-

ET: Juli 2024



Die besten Rezepte der polnischen Küche: Traditionell oder in leichteren, moderneren und bekömmlicheren Varianten. Abgesehen von polnischen Nationalgerichten wie „Bigos“ (Sauerkrautintopf) oder Piroggen mit verschiedensten Füllungen gibt es landestypische Suppen wie Rote-Beete-Suppe oder Salzgurkensuppe und Vorspeisen wie Gemüsesalat mit Mayonnaise oder Hering auf kaschubische Art. Die Auswahl an Kuchen und süßem Gebäck reicht von Krakauer Käsekuchen über „Pączki“ (Krapfen) bis hin zu „Mazurek“, einem traditionellen Osterkuchen. Im einleitenden Teil werden auch Land und Leute beschrieben sowie kulturelle Besonderheiten erläutert. Es finden sich allgemeine Informationen über die polnische Küche und ihre Geschichte, über kulinarische Einflüsse aus anderen Ländern und über in der traditionellen Küche besonders beliebte Produkte.

Spizentitel

TRADITIONELL BACKEN



978-3-7020-1885-6
€ 22,-



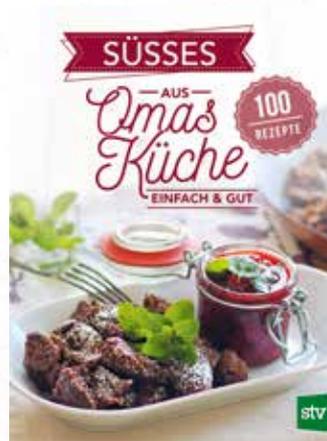
978-3-7020-2080-4
€ 22,-



978-3-7020-1943-3
€ 22,-



978-3-7020-2046-0
€ 20,-



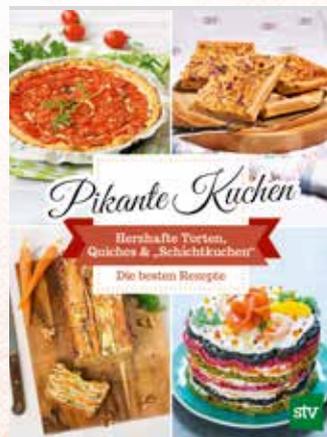
978-3-7020-1862-7
€ 20,-



978-3-7020-2035-4
€ 25,-



978-3-7020-1721-7
€ 10,-



978-3-7020-1722-4
€ 7,50

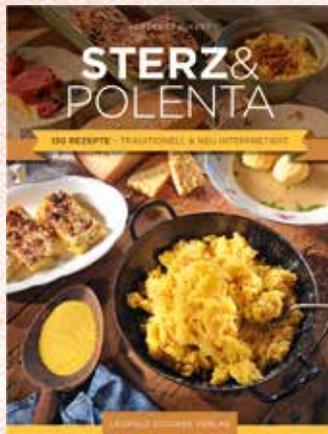


978-3-7020-2034-7
€ 25,-

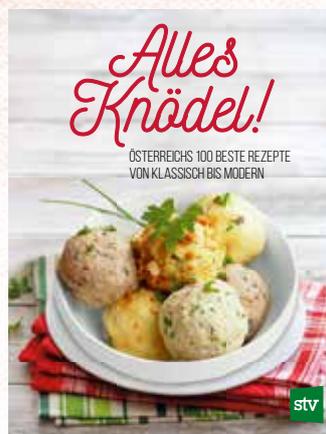
Für ein Paket fragen Sie Ihren Vertreter!

Spitzentitel

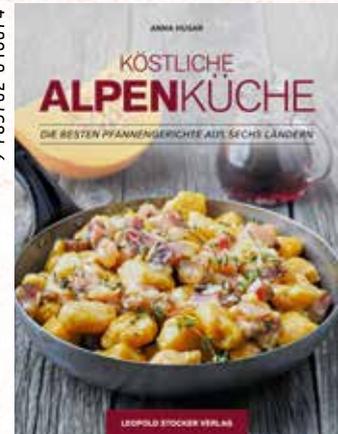
TRADITIONELL KOCHEN



978-3-7020-1612-8
€ 20,-



978-3-7020-1861-0
€ 20,-



978-3-7020-1607-4
€ 22,-



978-3-7020-1597-8
€ 18,-



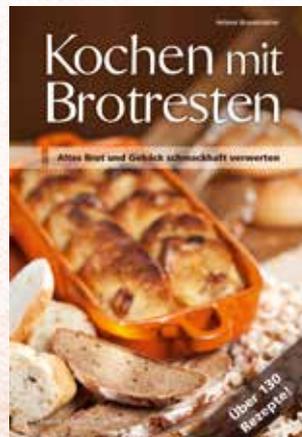
978-3-7020-1816-0
€ 22,-



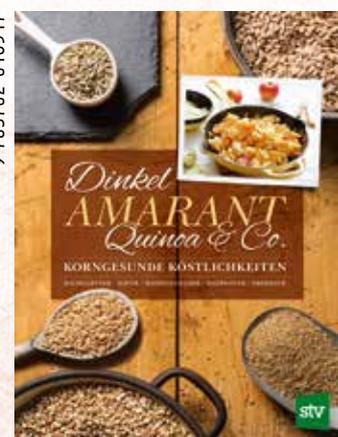
978-3-7020-1926-6
€ 22,-



978-3-7020-1447-6
€ 10,-



978-3-7020-1411-7
€ 15,-



978-3-7020-1651-7
€ 22,-

Für ein Paket fragen Sie Ihren Vertreter!

Ein Projekt – zwei besonders flauschige Kuscheltiere



- Häkeln mit Flauschgarn
- Einzigartig; neues Thema
- Kinderleicht durch viele Schritt-für-Schritt-Fotos

ISBN 978-3-7020-2245-7
Jessie Van In

FLAUSCHIGE WENDE-KUSCHELTIERE
selbst gehäkelt

Aus dem Englischen übersetzt
von Nina Schön
ca. 112 Seiten, durchgehend farbig
bebildert, 20 x 25 cm, Hardcover

ca. € 18,-

ET: September 2024



Dieses Buch behandelt ein einzigartiges Thema: aus Flauschgarn gehäkelte Kuscheltiere, die noch dazu ein verstecktes Innenleben haben. Wendet man sie von innen nach außen, taucht plötzlich ein neues Kuscheltier auf. So wird aus einem Panda ein rosa Bärchen oder aus einem Pinguin eine Eule und aus einem Eichhörnchen und einer Maus wird ein niedliches, händchenhaltendes Otterpärchen.

Welche Teile dafür wie gehäkelt werden müssen, wie sie zusammengesetzt werden und worauf besonders geachtet werden muss, erklärt der umfangreiche Einleitungsteil. Versierte Häklerin wissen um die Schwierigkeit, mit Flauschgarn zu häkeln, da die Maschen nicht so gut erkannt werden können wie bei glattem Garn. Die Autorin beweist allerdings eindrucksvoll, wie kinderleicht es dennoch sein kann. Das Endergebnis – die kuschelweichen Wendetiere – laden durch ihre plüschige Oberfläche zum Kuschneln und Liebhaben ein.

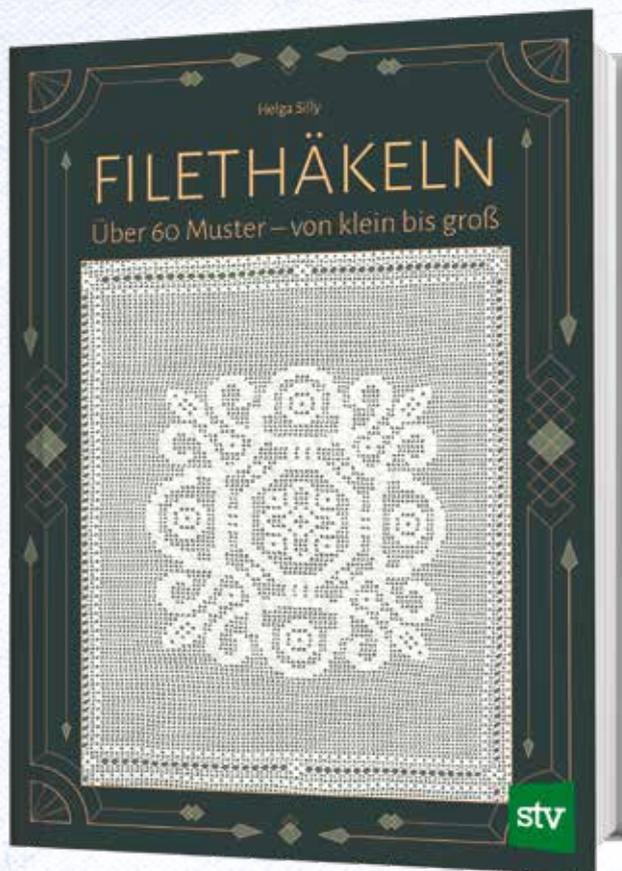
DIE AUTORIN:

Jessie Van In hatte sich als Häkel-Designerin ursprünglich auf lebensgroße Häkeltiere spezialisiert. Seit der Gründung ihres Portals Projectarian hat sie eine wahre Menagerie an verschiedensten Häkeltieren in allen Größen entwickelt. Ihre Vorlagen zeichnen sich vor allem durch ihre kreativen Ideen, ihre zahlreichen Bilder, die vielen Tipps und Tricks und die einfache Umsetzung aus.



ISBN 978-3-7020-2109-2
€ 17,-

Jugendstil und Art déco



- Mehr als 60 neue Häkelideen
- Mit kleinen Projekten für „Zwischendurch“
- Exakte Vorlagen

ISBN 978-3-7020-2246-4
Helga Silly

FILETHÄKELN
Über 60 Muster – von klein bis groß

ca. 80 Seiten, zahlreiche Vorlagen,
Großformat, 21 x 29,7 cm, Spiral-
bindung

ca. € 18,-

ET: September 2024



Angeregt von reich verzierten, schmiedeeisernen Stiegenhaus- und Balkongeländern, Zäunen und Portalen im In- und Ausland, schuf die Autorin mehr als 60 neue Anleitungen für wunderschöne Filethäkelarbeiten – in dieser Form einzigartig!

Die exakt gezeichneten Vorlagenblätter ermöglichen es, dass die kunstvollen Werkstücke leicht nachgehäkelt werden können.

Neben den klassischen Tischdecken und Läufern werden vor allem auch kleinere Projekte, wie Serviettenringe, Zierränder für Gästehandtücher oder kleine Sets für die Kaffee und Teetasse vorgestellt.

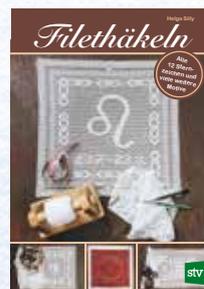
Dank des umfangreichen Einleitungsteils mit Erklärungen, Fotos, präzisen Musterzeichnungen sowie Angaben zur Größe der Werkstücke, Garnstärke, Zahl der Anschlagmaschen und einer einfachen Häkelschrift eignet sich das Buch auch für Einsteiger.

DIE AUTORIN:

Helga Silly ist Schneidermeisterin und seit Jahrzehnten begeisterte Häklerin. Sie hat das Filethäkeln revolutioniert, indem sie auf die Idee kam, ihre Vorlagen in rechteckige Kästchen zu zeichnen, sodass die fertigen Häkelstücke exakt so aussehen wie auf den Vorlagen. Im Leopold Stocker Verlag bereits erschienen: „Filethäkeln – Jugendstil und Art Déco“ (2. Auflage 2015), „Filethäkeln – Alle 12 Sternzeichen und viele weitere Motive“ (2020).



ISBN 978-3-7020-1244-1
€ 18,-



ISBN 978-3-7020-1869-6
€ 18,-



Raffinierte Strickmuster



- Neue Muster für klassische Techniken
- Ausgearbeitet für Kleidung, Accessoires & Wohn-Deko
- Zahlreiche farbige Abbildungen

ISBN 978-3-7020-2248-8
Karin Eder

KLASSISCHE STRICKMUSTER – MODERN INTERPRETIERT
Zopf- & Rechts-Links-Muster

ca. 96 Seiten, durchgehend farbig bebildert, **Großformat**, 21 x 28 cm, Hardcover

ca. € 18,-

ET: September 2024



Karin Eder nimmt sich in diesem Buch dem Stricken an und stellt neue Varianten klassischer Zopf- und Rechts-Links-Muster vor, die von altbacken und verstaubt weit entfernt sind.

Jedes Muster wird mit Bild und Angaben zu Material, Nadelstärke und Maschenprobe vorgestellt. Die farbigen Strickvorlagen ermöglichen es besonders einfach, die Muster nachzuarbeiten.

Zusätzlich gibt es pro Muster mehrere ausgearbeitete Werkstücke, die zeigen, wie die Muster in der Praxis angewandt werden können. Dank der frischen, fröhlichen Farben ist das Maschenbild besonders gut zu erkennen.

Die Strickmuster sind grundsätzlich auch für Strickneulinge geeignet, Grundkenntnisse sollten aber bereits vorhanden sein.

DIE AUTORIN:

Karin Eder entwirft seit 30 Jahren Handarbeitsvorlagen für Kreuzstich, Häkeln und Stricken, die bei namhaften Verlagen veröffentlicht wurden. Weiters besucht sie viele Kunsthandwerksmärkte und engagiert sich bei Ausstellungen und in Museen zum Thema Traditionelle Volkskunst Handarbeiten.

Im Leopold Stocker Verlag sind von ihr bisher erschienen: „Kreuzstich: 50 mehrfarbige Ornamente - festlich & elegant“ (2016), „Kreuzstich: Obst, Gemüse und einfarbige Ornamente, 82 Kreuzstichvorlagen mit Hardangerrand“ (2018), „Ostereier und Osterdekoration häkeln“ und „Weihnachtsdekoration häkeln“ (beide 2019), „Schwarzstickerei – 45 Projekte traditionell und modern“ (2020).



ISBN 978-3-7020-1813-9
€ 12,-



ISBN 978-3-7020-1477-3
€ 12,-



Ausgefallenes für die Dekupiersäge



- 43 neue, einfallsreiche Motive
- Sicheres Gelingen dank präziser Vorlagen
- Kunstvolle Holzarbeiten für Einsteiger und Profis

ISBN 978-3-7020-2242-6
Charles R. Hand

**MAGISCHE MUSTER
FÜR DIE DEKUPIERSÄGE**
Verspielte Vorlagen für Ornamente, Untersetzer und Wandschmuck

Aus dem Englischen übersetzt
von Nils Wegner
ca. 112 Seiten, **Großformat**,
21,5 x 28 cm, broschiert

ca. € 18,-

ET: September 2024



Unter Anleitung eines erfahrenen Holz-Künstlers werden filigrane Schmuckstücke – technisch leicht umzusetzen – mit der Dekupiersäge (auch: Feinschnittsäge) gestaltet. Insider-Tipps zum Finden des richtigen Holzes in der passenden Stärke und zur Auswahl des Sägeblattes samt fachgerechter Vorbereitung stehen den zahlreichen Motiven für diese faszinierende Variante der traditionellen Laubsägearbeit voran.

In mehr als 40 detaillierten Vorlagen – vom Herzchen-Aufsteller für den Schreibtisch über friedliche Tiermotive bis hin zu Landschaftsbildern – finden Freunde von Holzarbeiten, ob Anfänger oder Experten, Anleitung und Inspiration für hinreißende Schmuckstücke.

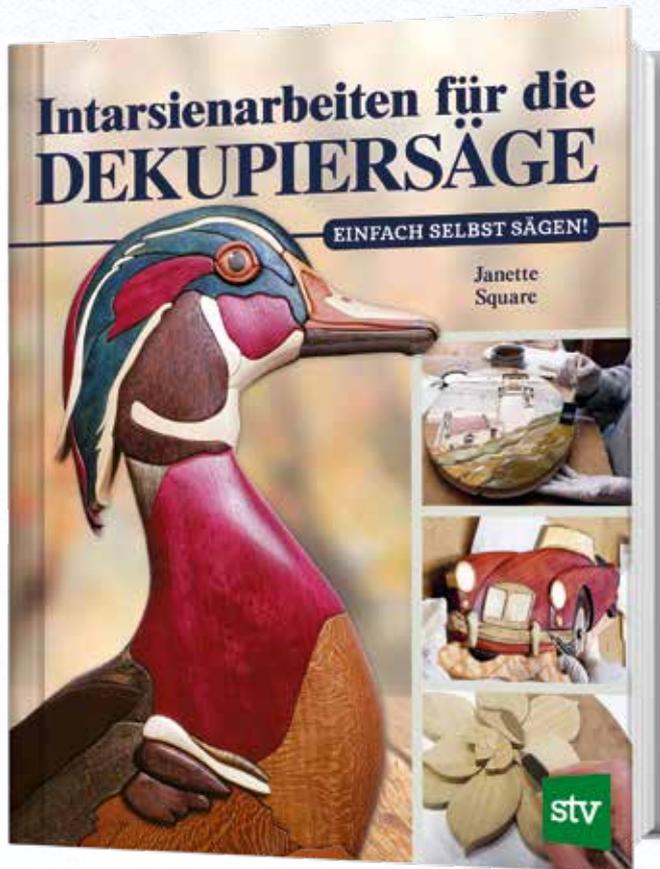
DER AUTOR:

Der preisgekrönte kanadische Künstler Charles R. Hand ist ausgebildeter Ingenieur und Designer. Er kam im Ruhestand darauf, sein Hobby – die Holzarbeit – mit seiner beruflichen Erfahrung zu kombinieren, und gestaltet seitdem aufregende und detaillierte, teils sogar dreidimensionale Vorlagen für die Dekupiersäge.



ISBN 978-3-7020-1492-6
€ 22,-

Einlegearbeiten für die Dekupiersäge



- Alle Grundlagen
- Einfache und herausfordernde Projekte
- Mit vielen Schritt-für-Schritt-Fotos

ISBN 978-3-7020-2249-5
Janette Square

INTARSIENARBEITEN FÜR DIE DEKUPIERSÄGE Einfach selbst sägen!

Aus dem Englischen übersetzt
von Nina Schön
ca. 152 Seiten, **Großformat**,
21,5 x 28 cm, broschiert

ca. € 24,-

ET: September 2024



Die hier vorgestellten Intarsienarbeiten werden mit der Dekupier- oder Feinschnittsäge hergestellt. Bei dieser Technik werden oft aus verschiedenfarbigen Hölzern Teile (wie Puzzleteile) ausgesägt, dann so geschliffen, dass sie Rundungen und weiche Linien bekommen, und wieder zu einem ganzen Bild zusammengesetzt. Die einzelnen Teile können sogar mit unterschiedlichen Farben bemalt werden, um farbige Bilder entstehen zu lassen. Auch besteht die Möglichkeit, mit der Höhe der einzelnen Teile zu spielen, um die Bilder plastischer aussehen zu lassen.

Ausführlich werden die Grundlagen zum Arbeiten mit der Dekupiersäge, die verwendeten Werkzeuge und Materialien, die Auswahl des Holzes und vor allem die Oberflächenbearbeitung erklärt. Im Anschluss wird mit zahlreichen Schritt-für-Schritt-Abbildungen die Herstellung von 11 unterschiedlich schwierigen Projekten vorgestellt.

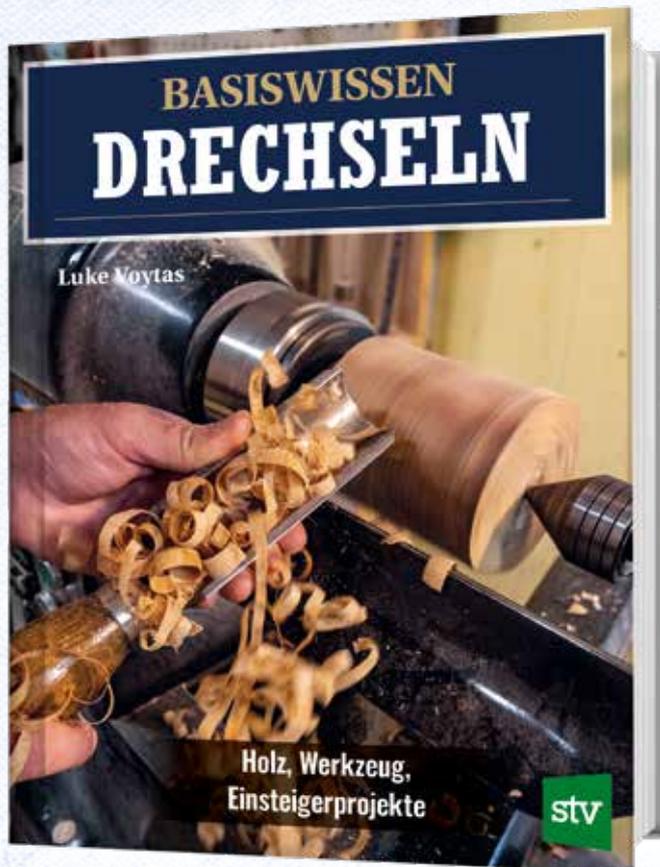
DIE AUTORIN:

Janette Square war immer schon kreativ veranlagt. 1999 kaufte sie ihre erste Dekupiersäge, um Intarsienarbeiten selbst herstellen zu können. Einige Jahre später designte sie erste Vorlagen, dank derer das Scroll Saw Woodworking Magazine sie als Mitarbeiterin engagierte. Seit 2014 gibt sie neben ihrer Tätigkeit dort regelmäßig Seminare und Workshops zum Sägen von Intarsien.



ISBN 978-3-7020-1563-3
€ 22,-

Drechseln für Einsteiger



- Einmaleins des Holzdrechselns für jedermann
- Alles über Maschine, Werkzeug, Material
- Mit acht Projekten für die ersten Erfolge

ISBN 978-3-7020-2241-9
Luke Voytas

**BASISWISSEN
DRECHSELN**
Holz, Werkzeug,
Einsteigerprojekte

Aus dem Englischen übersetzt von
Nils Wegner
ca. 128 Seiten, **Großformat**,
21,5 x 28 cm, broschiert

ca. € 25,-

ET: September 2024



Bündig, einsteigerfreundlich und einfach gehalten: Dieser junge Autor hat die definitive Einführung in das Drechseln geschrieben. Das alte Handwerk kommt heute, wo das Selbermachen wieder im Trend liegt und Holz-Drehmaschinen schon für deutlich unter 500 Euro erhältlich sind, zu neuen Ehren. Wenn Sie genug Platz für eine kleine Werkstatt sowie das nötige Kleingeld für Maschine, Werkzeuge und Material haben, dann legen Sie los! Schon bald können Sie ebenso hübsche wie nützliche Haushalts- und Ziergegenstände für die ganze Familie selbst herstellen: Die Einsteigerprojekte dieses Buches reichen von Nudelholz und Honigheber über Salz- und Pfefferstreuer bis hin zu faszinierend gemusterten Schüsseln aus Grünholz.

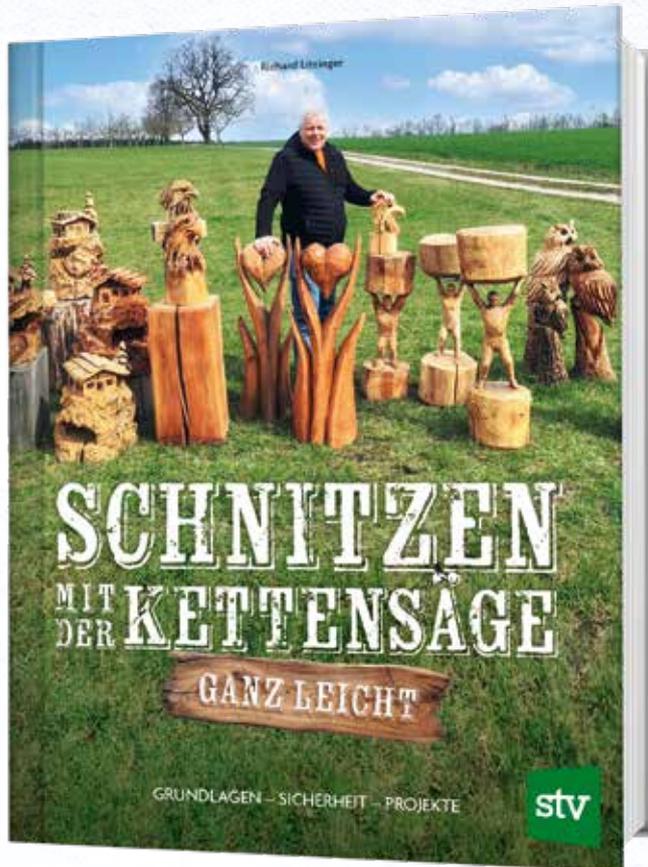
DER AUTOR:

Luke Voytas begann bereits als Kind, sich für Holzarbeiten zu interessieren, und baute mit Unterstützung seiner Eltern bald selbst Baumhäuser und kleine Boote. Nach einem Studium der Bildhauerei und Holzverarbeitung arbeitet er heute als Tischler und Drechsler und gibt Kurse für angehende Holzwerker.



ISBN 978-3-7020-2013-2
€ 32,-

Gestalten mit der Motorsäge



- Für Einsteiger und Fortgeschrittene
- Jeder Arbeitsschritt bebildert
- Mit vielen Tipps zu Technik und Sicherheit

ISBN 978-3-7020-2250-1
Richard Litzinger

SCHNITZEN MIT DER KETTENSÄGE GANZ LEICHT
Grundlagen – Sicherheit – Projekte

ca. 144 Seiten, zahlr. Farbabb., **Großformat**, 21 x 28 cm, broschiert

ca. € 25,-

ET: September 2024

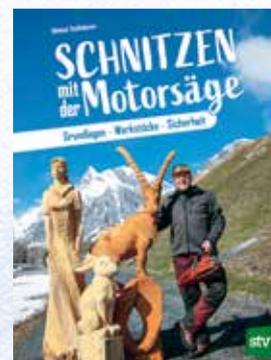


Die ausführliche Einleitung erklärt alles Wesentliche zum Thema Arbeiten mit der Kettensäge: die richtige Handhabung, die Wartung des Gerätes und verschiedenste Techniken für die beste Umsetzung. Auch der Sicherheit wird ein umfangreicher Teil gewidmet.

Die im zweiten Teil des Buches vorgestellten Werkstücke werden vom ersten Schnitt bis zum letzten Feinschliff mit Hunderten farbigen Schritt-für-Schritt-Fotos erklärt. Jeder Arbeitsschritt ist bebildert, sodass der Leser den einzelnen Schnitt mit der Motorsäge genau nachvollziehen und die Werkstücke einfach selbst gestalten kann.

DER AUTOR:

Richard Litzinger lebt in Gröbenzell, westlich von München. Er arbeitet als Werkzeugmachermeister, wo er auf den hundertstel Millimeter genau arbeiten muss. Das Schnitzen mit der Motorsäge ist für ihn somit ein herrlicher Ausgleich, bei dem es nicht ganz so fein zugehen muss. Holz und Motorsägen haben ihn schon immer fasziniert und das Schnitzen damit ist für ihn ein Mix aus künstlerischem Talent und handwerklichen Fähigkeiten. Neben Schauschnitzen und Vorführungen veranstaltet er auch Workshops für bis zu drei Personen, bei denen seine Teilnehmer das Schnitzen mit der Kettensäge in allen Facetten erlernen können.



978-3-7020-1818-4
€ 22,-



ISBN 978-3-7020-1820-7
Emma Varnam

KAKTEEN UND SUKKULENTEN SELBST HÄKELN

25 wunderschöne Projekte für Pflanzenfreunde

Aus dem Englischen übersetzt von Nina Schön
2. Auflage, 144 Seiten, zahlr. Farbabbildungen,
20 x 25 cm, brosch.

€ 18,-

ET: Mai 2024



Ohne grünen Daumen ist es für viele Menschen mitunter richtig schwer, Pflanzen zu haben. Mit diesen Kakteen und Sukkulente hat das Pflanzensterben allerdings ein Ende – garantiert wasserscheu, bestechen diese Pflanzen durch ihre Langlebigkeit und Robustheit. Kein Wunder, bestehen sie doch zu 100 % aus Wolle – sie sind gehäkelt!

Dank der ausführlichen und gut verständlichen Anleitungen können auch Häkel-Einsteiger schnell einen eigenen Kaktus fertigen. Von Projekt zu Projekt steigert sich der Schwierigkeitsgrad, bis eine große Vielfalt an Sukkulente wie Aloe Vera, Felsen-Dickblatt, Bischofsmütze und Weihnachtskaktus nachgehäkelt werden können. Sogar das Erdreich und selbst der passende Blumentopf lassen sich häkeln, wenn man die selbst gefertigten Kakteen nicht in einen gekauften Blumentopf „pflanzen“ möchte.



ISBN 978-3-7020-1620-3
Kathrin Müller

TUNESISCH HÄKELN VON KOPF BIS FUSS

Mütze, Weste, Kissen, Puschen & Co.

2. Auflage, 60 Seiten, durchgehend farbig bebildert,
20 x 20 cm, brosch.

€ 12,-

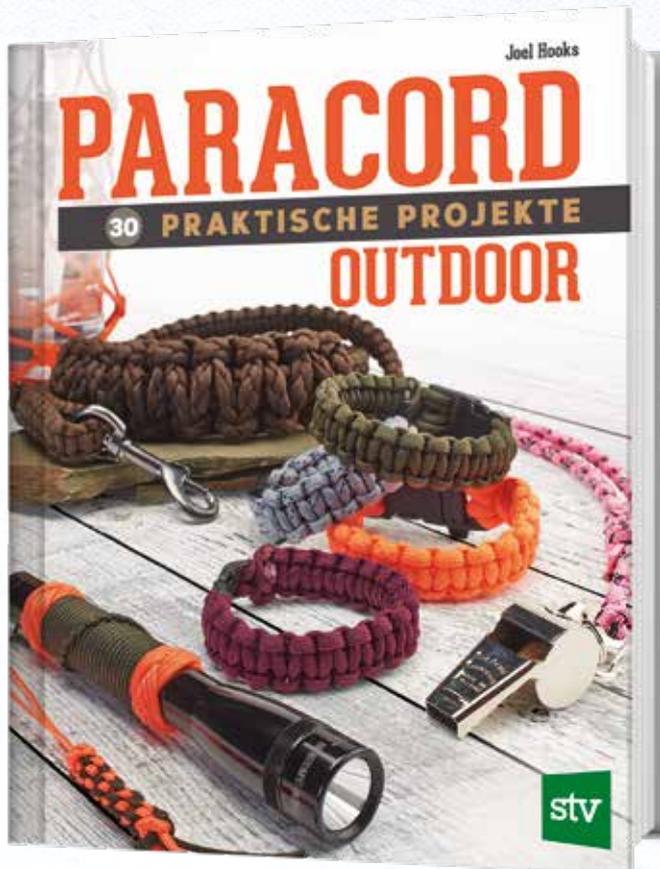
ET: September 2024



Tunesisches Häkeln führt zu unverwechselbaren Werkstücken mit einer fast „gewebt“ aussehenden Struktur. Viele Handarbeitsbegeisterte, die etwas Neues ausprobieren wollen, entdecken das Tunesische Häkeln oder „Sträkeln“ für sich. Kathrin Müller hat sich in Internetforen, durch eigene BoD-Publikationen und ihr erstes Buch im Leopold Stocker Verlag „Tunesisch Häkeln“ bereits einen Namen in der Fangemeinde des Tunesischen Häkelns gemacht.

In ihrem zweiten Buch beim Leopold Stocker Verlag zeigt sie, wie einfach man sich von Kopf bis Fuß in Tunesisch Gehäkeltes kleiden kann: Mütze und Stirnband mit dazu passendem Loop, Schultertuch, Dreieckstuch, Weste, Seelenwärmer und Puschen. Zusätzlich gibt's noch Gemütliches und Praktisches: großes Kuschkissen oder bunte Zierkissen für die Couch zuhause oder einen praktischen Woll-Beutel für unterwegs.

Bänder zum Pferdestehlen



ISBN 978-3-7020-1522-0
Joel Hooks

PARACORD OUTDOOR 30 praktische Projekte

Aus dem Englischen übersetzt
von Nina Schön
4. Auflage, 48 Seiten, zahlr. Farbabb.,
Großformat, 21,5 x 27,5 cm, brosch.

€ 12,-

ET: Juni 2024



ISBN 978-3-7020-1621-0
€ 5,-

Geknüpft Armbänder aus Paracord sind ein absolutes Handarbeits-Trendthema des letzten Jahres. Doch die Fallschirmspringerschnüre lassen sich nicht nur als Schmuck, sondern auch für vielfältige praktische Zwecke im Outdoor-Bereich einsetzen!

Gürtel, Uhrband, Schlüsselanhänger, Gurte und Tragegriffe für Decken und Co. finden sich in dem praktischen Buch ebenso wie Griffe für Wanderstöcke, Taschen und Lampen, Halterungen für eine Wasserflasche oder Bänder zum Befestigen von Werkzeug.

Zahlreiche Schritt-für-Schritt-Abbildungen stellen sicher, dass die gewünschten Knoten auch wirklich gelingen und halten.



ISBN 978-3-7020-1457-5
€ 12,-



ISBN 978-3-7020-1491-9
€ 18,-

DER AUTOR:

Joel Hooks lernte die „Outdoor“-Welt bereits in Jugendcamps kennen und schätzen. Später beschäftigte er sich intensiv mit dem Material Paracord.

SELBSTGEMACHT HOLZARBEITEN



978-3-7020-1801-6
€ 22,-



978-3-7020-1234-2
€ 26,-



978-3-7020-1552-7
€ 26,-



978-3-7020-2087-3
€ 22,-



978-3-7020-1896-2
€ 15,-



978-3-7020-1876-4
€ 12,-



978-3-7020-1614-2
€ 12,-



978-3-7020-1466-7
€ 30,-



978-3-7020-2106-1
€ 15,-



978-3-7020-1759-0
€ 25,-



978-3-7020-2088-0
€ 22,-



978-3-7020-2062-0
€ 18,-



978-3-7020-1710-1
€ 22,-



978-3-7020-2061-3
€ 22,-



978-3-7020-2107-8
€ 15,-



978-3-7020-1889-4
€ 22,-

Für ein Paket fragen Sie Ihren Vertreter!

Der beste Mondkalender!



- Die besten Tage für Aussaat, Pflege und Ernte im Garten
- Der Einfluss des Mondes auf Heilpflanzen, Haarschnitt, Warzen, auch Ernährung und Gesundheit
- Den Mond verstehen: zunehmender und abnehmender Mond, auf- und absteigender Mond, der Mond in den Sternzeichen, Planetenaspekte
- Die Tagesrhythmen im Gemüsegarten
- Holzgewinnung, Most-, Bier- und Schnapsfermentation

- Basiert auf exakten astronomischen Daten (Sternbilder)
- Nur diese haben Einfluss auf Pflanzen und Gesundheit
- Andere Mondkalender arbeiten mit den seit 2.000 Jahren veralteten Sternzeichen

ISBN 978-3-7020-2104-7
Michel Gros

**MIT DEM MOND
DURCHS GARTENJAHR
2025**
*Leben und Arbeiten in
Harmonie mit Mond und
Planeten*

Aus dem Französischen von
Christian Schweiger
130 Seiten, durchgehend farbig
bebildert, 15 x 21 cm, broschiert

ca. € 12,-

ET: Juli 2024



Verkaufsbox leer:
kostenlos
Mit dem Mond durchs
Gartenjahr 2025
ISBN 978-3-7020-1139-0



Verkaufsbox bestückt 12/10
€ 120,-
Mit dem Mond durchs
Gartenjahr 2025
ISBN 978-3-7020-2105-4



Zeit zum Räuchern



- 93 Pflanzen detailliert beschrieben und abgebildet
- Tipps zum Sammeln und Ernten
- Räucherrezepte zu jeder Pflanze

ISBN 978-3-7020-2251-8
Romana Seunig

RÄUCHERN IM EINKLANG MIT DER NATUR
Räucherwerk aus Wald, Garten und Flur

ca. 220 Seiten, farbig bebildert,
18,5 x 25 cm, Hardcover

ca. € 28,-

ET: November 2024



Räuchermischungen riechen angenehm und sind weit verbreitet. Oft kommen die Räucherstoffe jedoch aus Südamerika oder dem asiatischen Raum. Dabei gibt es bei uns mehr als genug geeignete Pflanzen, deren Rauch zu einem neuen Verständnis unserer äußeren und inneren Natur verhelfen kann.

Im Buch stellt die Autorin 93 Pflanzen vor, die vor unserer Haustür wachsen. Ob Blätter, Blüten, Früchte und Stängel, ob Rinde, Holz, Harz oder Wurzeln – je nach Pflanze wird mit anderen Teilen geräuchert und je nach Pflanze sind die Wirkweisen unterschiedlich. Räuchern unterstützt die Gesundheit, beruhigt, schafft Ausgleich, baut Stress ab und vermittelt Geborgenheit. Einzigartig: 30 Wurzeln werden vorgestellt.

Jede Räucherpflanze wird mit Farbfotos in mehreren Vegetationsstadien abgebildet, was das Erkennen erleichtert und beim Sammeln hilfreich ist. Die Autorin beleuchtet zudem die Verwendung der Pflanzen in der Volksheilkunde sowie deren Anwendung bei magischen Ritualen. Neben botanischen und geschichtlichen Aspekten liefert sie Vorschläge für bewährte Räuchermischungen.

DIE AUTORIN:

Dr. Romana Seunig, MSc. ist Juristin, Gesundheitswissenschaftlerin und Kräuterbäuerin mit über 30 Jahren Erfahrung in der Erforschung heimischer Kräuter und Pflanzen. Sie gibt ihr Kräuterwissen in Workshops weiter und betreibt selbst einen über einen Hektar großen Kräutergarten mit Hofladen am Radsberg südlich von Klagenfurt.



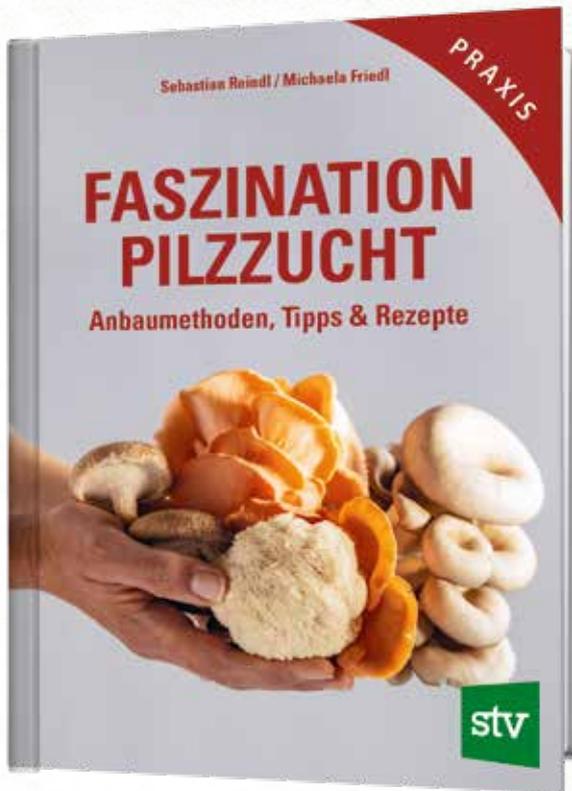
ISBN 978-3-7020-1703-3
€ 28,-



ISBN 978-3-7020-2078-1
€ 28,-



Speisepilze selbst anbauen



- Praktische Anleitungen zur Pilzzucht in Kleinmengen
- 21 schmackhafte Speisepilze
- Zuchtmethoden für draußen und drinnen

ISBN 978-3-7020-2252-5
Sebastian Reindl / Michaela Friedl

FASZINATION PILZZUCHT
Anbaumethoden, Tipps & Rezepte

ca. 160 Seiten, farbig bebildert,
16,5 x 22 cm, Hardcover

ca. € 24,-

ET: September 2024



Selbst geerntete Pilze sind jenen aus dem Supermarkt hinsichtlich Frische, Qualität und Geschmack immer überlegen. Im Garten, am Balkon, im Keller und sogar in der Wohnung können sie mit geringem Aufwand gezüchtet werden.

Dieses Buch beschäftigt sich ausführlich mit 21 bekannten, aber auch ungewöhnlichen Speisepilzen und den Methoden, diese selbst anzubauen. Es enthält Tipps für Einsteiger zum Anbau von Pilzen in Räumen und im Freien, auf Stroh, Pellets, Kaffeesatz und Holz. Ambitionierte Pilzzüchter finden darin neben Anregungen zur experimentellen Pilzzucht von Morcheln, Waldpilzen und Trüffeln auch Hinweise zum vegetativen Vermehren sowie Anleitungen zum Bau einer Fruchtkammer. Empfehlungen zur Verarbeitung sowie Rezepte für abwechslungsreiche Pilzgerichte machen Lust auf die Pilzzucht daheim.

DIE AUTOREN:

Der Salzburger Dipl.-Ing. Sebastian Reindl züchtet und vermarktet Pilzsubstrate, Pilzbrut und Frischpilze unter der Marke „Stoff'n Bio-Edelpilze“. Er gibt sein Wissen in Kursen, Workshops und Betriebsführungen weiter.

Diätologin Michaela Friedl, MSc. fand auf dem elterlichen Hof im steirischen Vulkanland mit der Pilzzucht unter der Marke „GutBehütet Pilzmanufaktur“ eine neue Zukunft in der Direktvermarktung. Pilzprodukte und Betriebsführungen ergänzen das Angebot.



ISBN 978-3-7020-1922-8
€ 22,-



ISBN 978-3-7020-1401-8
€ 20,-



Das 1 x 1 der Honigweinbereitung



- Vom Ansatz bis zur Veredelung – Ablauf Schritt für Schritt erklärt
- Für Einsteiger sowie fortgeschrittene Methersteller
- Zahlreiche Rezeptideen

ISBN 978-3-7020-2253-2
Karl Stückler

MET Honigwein selbst gemacht

erweiterte Neuauflage, ca. 136 Seiten, farbig bebildert, zahlreiche Grafiken, 16,5 x 22 cm, Hardcover

ca. € 22,-

ET: September 2024



Jeder Imker und Honigkäufer kann Met auch in kleinen Mengen einfach selbst herstellen. Und Met muss nicht süß sein: Ob als Aperitif oder zum Dessert, mit seiner Geschmacksvielfalt überzeugt er seit jeher. Das Buch beleuchtet detailliert die Arbeitsschritte vom Ansatz, dem Mischen von Honig und Wasser, über die Fermentation bis zur Flaschenfüllung und Veredelung von Honigwein. Dabei zeigt der Autor auch Vor- und Nachteile von Behandlungsmöglichkeiten wie etwa dem Filtrieren auf. Mit dem nötigen theoretischen Hintergrundwissen macht er klar, welche Faktoren die Qualität des Endproduktes beeinflussen.

Der Autor beschreibt, was es braucht, um Met in vielfältigen Geschmacksrichtungen und Süßegraden herzustellen. Er geht auf die unterschiedlichen Honigvarianten und Fermentationsmethoden ein. Rechtliche Aspekte sind ebenso enthalten wie ein Exkurs in die gewerbliche Metherstellung.

Zahlreiche Rezeptideen, auch für Bowle und Cocktails mit Met sowie alkoholfreien Met, geben Impulse, sich in neue Geschmackswelten vorzutasten.

DER AUTOR:

Fachbuchautor Dipl.-HFL-Ing. Karl Stückler leitet die Imkerschule in Warth (Niederösterreich) und unterrichtet an der landwirtschaftlichen Fachschule Warth. Das reichhaltige Wissen des Imkermeisters und seine langjährige Erfahrung rund um den Honigwein begeistern auch seine Seminarteilnehmer im In- und Ausland.



ISBN 978-3-7020-1694-4
€ 22,-



ISBN 978-3-7020-1790-3
Wolf-Dietmar und Philipp Unterweger

DAS HÜHNERBUCH

Handbuch zur Haltung glücklicher Hühner
Das Original

3. Auflage, 208 Seiten, zahlr. farbige Abb. und Skizzen,
18,5 x 25 cm, Hardcover

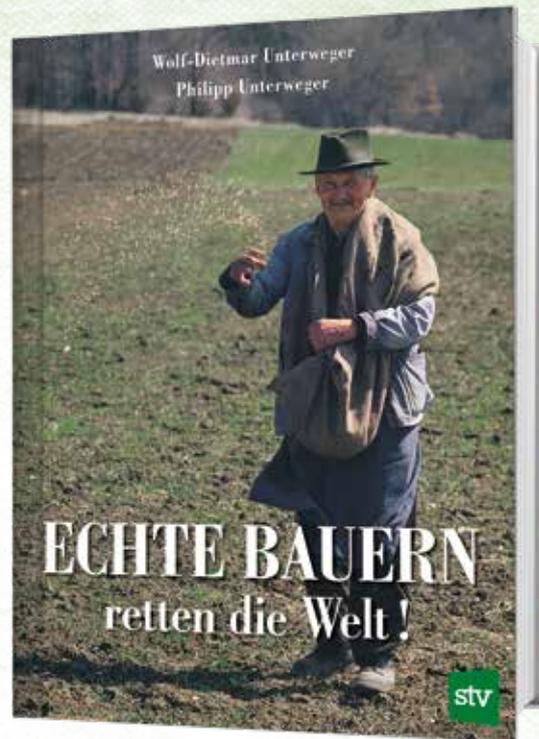
€ 22,-

ET: Oktober 2024



Die Alternative zur Massentierhaltung ist das eigene Huhn im Garten. Wer glückliche Hühner selbst züchten und rassegerecht halten möchte, findet hier alle wichtigen Informationen zur Hühnerhaltung: Vom richtigen Stall und seiner optimalen Ausstattung über die Anschaffung von Hühnern, ihre Ansprüche und Fütterung bis hin zu Brut und Aufzucht.

Vor allem alte und gefährdete Hühnerrassen werden genau vorgestellt und ausführlich wird auf Vorbeugung und Behandlung von Krankheiten eingegangen. Die wunderschönen Fotos spiegeln die Liebe der Autoren zu diesen Tieren wider!



ISBN 978-3-7020-1757-6
Wolf-Dietmar und Philipp Unterweger

ECHTE BAUERN RETTEN DIE WELT!

2. Auflage, 232 Seiten, über 250 Abbildungen,
Großformat, 23 x 32 cm, Hardcover

€ 40,-

ET: September 2024



Unsere tausendjährige Bauernkultur ist das große Thema des bekannten Naturfotografen Wolf-Dietmar Unterweger. Landwirte, die noch mit Tieren pflügen, säen und ernten, dokumentiert er seit Jahrzehnten mit seiner Kamera. Gemeinsam mit seinem Sohn hat er nun europaweit die bewährte, naturnahe und nachhaltige Form der Landwirtschaft mit der Kamera eingefangen.

Bauern, Knechte, Mägde und ländliche „Originale“ werden in einzigartiger Dichte, Wahrhaftigkeit und Authentizität ins Bild gebracht. Die bäuerlichen Arbeiten im Jahreskreis, das Tierleben auf dem Hof, die Wohnkultur, Bauerngärten, Streuobstwiesen, Feldraine und die ganze bäuerliche Kulturlandschaft stehen im Fokus dieses großformatigen Bildbandes.



ISBN 978-3-7020-2254-9
Hans Obertaxer

VON DER AUERHAHNBALZ BIS ZUM SILVESTERHIRSCH

ca. 160 Seiten, ca. 40 Fotos, 13 x 20,5 cm, Hardcover

ca. € 22,-

ET: August 2024



Die Jagdgeschichten eines Försters und Jägers mit Herz und Verstand, der Demut vor dem Schöpfer und Ehrfurcht vor der Natur in seinen Geschichten auszudrücken vermag, erzählen von „erlebtem Jägerglück“, das keineswegs allein durch Beutemachen entsteht. Neben spannenden Geschichten von Jagderlebnissen im Bergwald, in der Au oder in Ungarn beeindruckend vor allem seine Rückblicke in die Vergangenheit sowie das Erleben der Natur und der idyllisch schönen Landschaft im Wechsel der Jahreszeiten.

Gekonnt fängt der Autor die Stimmungen bei Ansitz und Pirsch ein und zieht so den Leser in seinen Bann – als ob man bei der Auerhahnbalz oder bei der Hirschbrunft mit dabei wäre. Hans Obertaxer ist seit über 20 Jahren Hegeringleiter in seiner Heimatgemeinde und übt die Jagd im oberen Drautal (Kärnten) aus.



ISBN 978-3-7020-1555-8
Armin Deutz / Harald Bretis / Friedrich Völk

ROTWILDREGULIERUNG – ABER WIE?

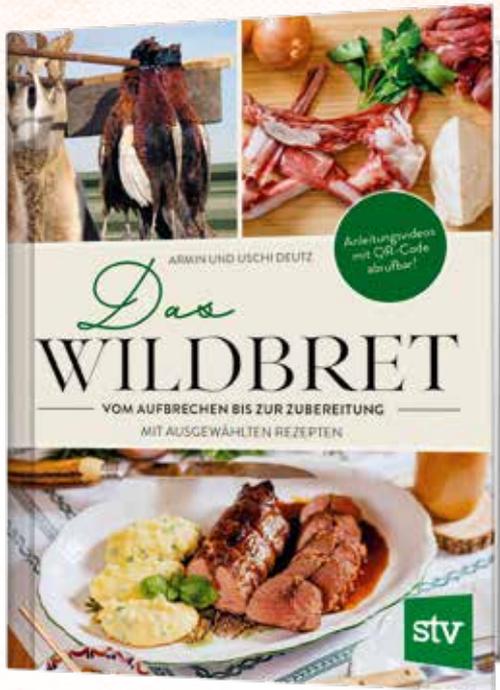
2. Auflage, 166 Seiten, zahlreiche Farabbildungen, 16,5 x 22 cm Hardcover

€ 32,-

ET: Oktober 2024



In den letzten Jahrzehnten stiegen die Rotwildstrecken in Österreich und benachbarten Ländern kontinuierlich an, was zu erhöhten Abschussfreigaben führte und den Jagddruck erhöhte. Die Jagd auf Rotwild ist das „Herzstück“ vieler Jagdaktivitäten, doch traditionelle Jagdmethoden führen dazu, dass sich das Wild an unsere Verhaltensmuster anpasst. Erfolgreiches Jagen braucht unter diesen Rahmenbedingungen mehr „Überraschungseffekte“. Das erfordert ein hohes Maß an Beobachtungsgabe, an Gespür für das Wild und ganz besondere jagdliche Kreativität. Rotwild reagiert besonders flexibel auf Umwelteinflüsse und hat die Fähigkeit, sich erstaunlich erfolgreich unserer traditionellen Bejagung zu entziehen. Eine nachhaltige Erhaltung der Akzeptanz für diese faszinierende Wildart setzt eine fachgerechte, zielorientierte und disziplinierte Bejagung und Regulation, eine Beschränkung der Wildschäden auf überwiegender Fläche auf ein tragbares Maß sowie eine Lebensraum-Erhaltung voraus.



ISBN 978-3-7020-2255-6
Armin und Uschi Deutz

DAS WILDBRET
*Vom Aufbrechen bis zur Zubereitung
Mit ausgewählten Rezepten
Anleitungsvideos mit QR-Codes abrufbar*

ca. 160 Seiten, durchgehend farbig bebildert,
16,5 x 22 cm, Hardcover

ca. € 33,-

ET: September 2024

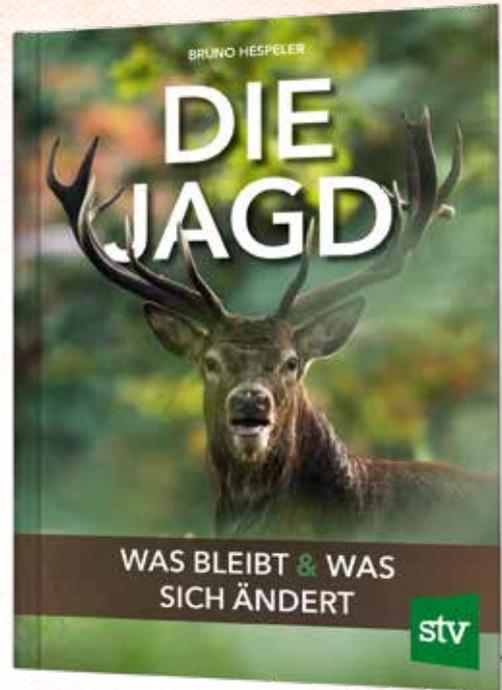


Wildbret ist ernährungsphysiologisch wertvolles, naturbelassenes Fleisch, das wunderbar schmeckt und zunehmend an Beliebtheit gewinnt. Das Buch beschreibt alles Wissenswerte zur Gewinnung von erstklassigem Wildbret: Von der Versorgung des erlegten Wildes über Wildbrethygiene und Lebensmittelrecht bis hin zur detaillierten Zerwirkkunde mit zahlreichen Schritt-für-Schritt-Fotos.

Über 50 ausgewählte einfache und schmackhafte Rezepte für die Zubereitung von Wildfleisch vervollständigen dieses praktische und umfassende Handbuch.

DIE AUTOREN:

Univ.-Doz. Dr. Armin Deutz ist Veterinärmediziner, Fachtierarzt für Wild- und Zootiere und ist als Amtstierarzt im Bezirk Murau (Steiermark) tätig. Er ist Autor vieler erfolgreicher Bücher. Dr. Ursula Deutz ist Tierärztin und Jägerin.



ISBN 978-3-7020-2257-0
Bruno Hespeler

DIE JAGD
Was bleibt und was sich ändert

ca. 224 Seiten, durchgehend bebildert, 16,5 x 22 cm,
Hardcover

ca. € 33,-

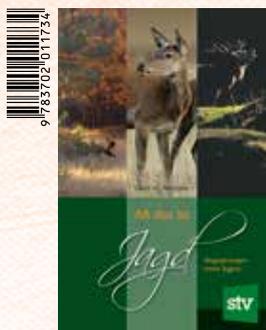
ET: Oktober 2024



Die Jagd verändert sich: Nicht nur der Klimawandel, auch die steigende Parzellengröße in der Landwirtschaft und die zunehmende bäuerliche Nachtarbeit, der gestiegene Verkehr und der Bau neuer Straßen sowie die steigende Naturnutzung durch Einheimische und Urlauber haben Auswirkungen auf das Verhalten des Wildes. Das alles führt zu mehr Wildschäden und in der Folge zu der Forderung an die Jagd, mehr Wild zu erlegen. Gleichzeitig sind Praktiken wie Bewegungsjagden u. a. durch die zunehmende Fragmentierung der Landschaft immer schwieriger oder gar nicht mehr anwendbar. Der Einsatz von Drohnen und Wildkameras, neue Waffentechnik und -optik verbessern aber auch die Möglichkeiten des Jägers. Auf all diese Entwicklungen geht der Autor in seinem Buch ein, spricht auch heutzutage überholte, falsche Jagdpraktiken an und plädiert für Wildschutzgebiete, die in Ländern wie der Schweiz, Italien und den USA bereits üblich sind, während es solche in Deutschland und Österreich noch nicht gibt.

Spitzentitel

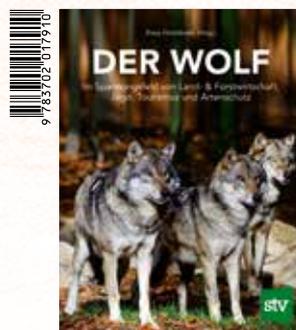
JAGD



978-3-7020-1173-4
€ 22,-



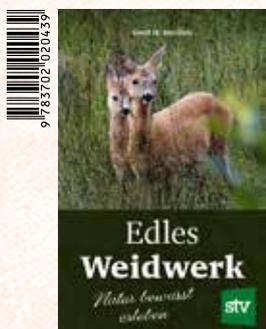
978-3-7020-1378-3
€ 22,-



978-3-7020-1791-0
€ 22,-



978-3-7020-2014-9
€ 25,-



978-3-7020-2043-9
€ 22,-



978-3-7020-2044-6
€ 22,-



978-3-7020-1464-3
€ 32,-



978-3-7020-1817-7
€ 32,-



978-3-7020-1821-4
€ 22,-



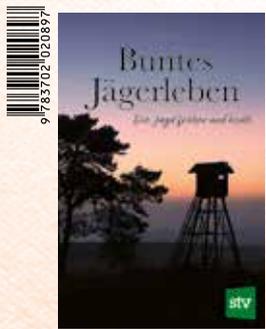
978-3-7020-2090-3
€ 26,-



978-3-7020-1814-6
€ 25,-



978-3-7020-1313-4
€ 18,-



978-3-7020-2089-7
€ 26,-



978-3-7020-1957-0
€ 22,-



978-3-7020-1555-8
€ 32,-



978-3-7020-1888-7
€ 32,-

Für ein Paket fragen Sie Ihren Vertreter!



ISBN 978-3-7020-2259-4
Peter Buchner

WALDTRACHT VON FICHTE UND TANNE

Wegweiser vom Honigtau zum Waldhonig

ca. 144 Seiten, zahlr. Farbabb., 16,5 x 22 cm, Hardcover

ca. € 26,-

ET: September 2024



Waldhonig ist eine ausgesprochen beliebte Honigsorte, doch kaum jemand weiß, dass Waldhonig nicht aus dem „Nektar“ der Bäume gebildet wird, sondern von Läusen, die auf den Nadelbäumen (zu einem Großteil auf Fichte und Tanne) leben. Diese Läuse stechen die Bäume an und ernähren sich von den Säften, die in der Rinde des Baumes zirkulieren. Über spezielle Drüsen scheiden sie dann den so genannten Honigtau aus, den die Bienen sammeln, als Nahrung in den Bienenstock eintragen und in den Waben einlagern. Wanderlehrer Peter Buchner hat sich auf dieses Thema spezialisiert und gibt sein Wissen in diesem einzigartigen Buch an alle Imker weiter. Er stellt alle „Honigläuse“ und ihr Leben auf den Bäumen vor, zeigt den Zyklus der Tiere und erklärt den Imkern, wie sie diese Möglichkeit, Waldhonig zu gewinnen, für sich nützen können (Wandern mit den Bienen). Untermalt ist sein Wissen mit fantastischen Makroaufnahmen der Läuse.



ISBN 978-3-7020-2258-7
Robert Stodulka / Peter Lechner

RECHTSLEITFADEN ZUM (FREIZEIT-)REIT- & PFERDESORT

Für Sachverständige, Ausbilder, Reiter & Pferdehalter

ca. 144 Seiten, durchgehend farbig bebildert, 18,5 x 25 cm, Hardcover

ca. € 25,-

ET: September 2024



Die beiden bekannten Autoren beleuchten in ihrem neuesten Buch alle Facetten des Freizeitreitens und des Pferdesports unter Berücksichtigung sämtlicher tierschutzrechtlicher Rahmenbedingungen in Deutschland und Österreich, um darzustellen, wie man diesen wunderbaren Sport mit dem Lebewesen Pferd betreiben kann, sodass beide Beteiligten Freude an ihrer Zusammenarbeit haben. Eine artgerechte Haltung gehört hier ebenso dazu wie eine vorsichtige und liebevolle Ausbildung mit einer Ausrüstung, die speziell an das einzelne Pferd angepasst und ihm angenehm ist. Auch auf viele weitere rechtlich relevante Punkte, wie Verhalten im Straßenverkehr, Registrierung im Vis (Verbrauchergesundheitsinformationssystem), Haftung im Schadensfall und Kauf bzw. Verkauf von Pferden inkl. Wertminderung, wird näher eingegangen.



ISBN 978-3-7020-1592-3
Bernhard Henning

FORSTTECHNIK FÜR KLEINWALD- BESITZER UND LANDWIRTE

Maschinen, Erschließung, Holzernte

2. Auflage, 200 Seiten, zahlreiche Farbbildungen,
16,5 x 24 cm, Hardcover

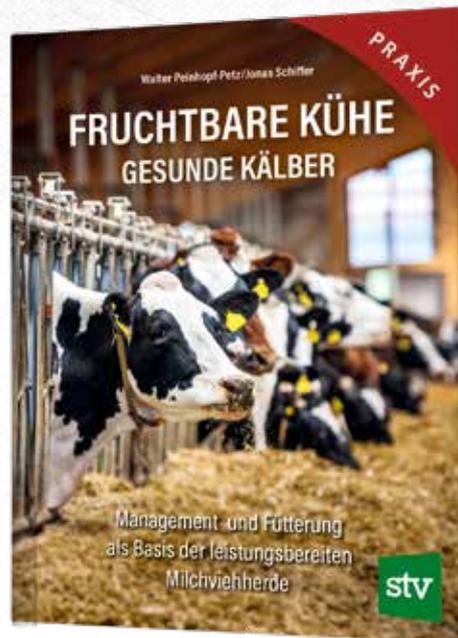
€ 26,-

ET: Oktober 2024



9 783702 015923

Die Waldbewirtschaftung ist ohne Technik nicht mehr vorstellbar. Zusätzlich zur Mindestausrüstung Axt und Motorsäge zum Fällen, Entasten und Ablängen kommen auch Seilwinden oder Krananhänger zum Einsatz. Neben der Vorstellung von Funktionen und Anwendung aller wichtigen Forstmaschinen gibt dieses Buch Tipps und Hinweise zur Bodenschonung während der Holzernte und zur Vermeidung von Schäden am verbleibenden Bestand. Kalkulationsmodelle für die Berechnung der betriebseigenen Kosten oder die Anschaffung von Forstmaschinen sowie Hinweise zur Auswahl eines geeigneten Lohnunternehmers runden dieses Buch ab und helfen dem Landwirt, aber auch dem Kleinwaldbesitzer, die richtige Technik und das optimale Verfahren für die Holzernte auszuwählen.



ISBN 978-3-7020-2261-7
Walter Peinhopf-Petz / Jonas Schiffer

FRUCHTBARE KÜHE GESUNDE KÄLBER

Management und Fütterung als Basis der
leistungsbereiten Milchviehherde

ca. 200 Seiten, farbig bebildert, 16,5 x 22 cm, Hardcover

ca. € 34,-

ET: Oktober 2024



9 783702 022617

Fruchtbarkeitsprobleme zählen zu den häufigsten Schwierigkeiten am Rinderbetrieb. Die Gründe dafür sind vielfältig. Entscheidend ist, das Herdenmanagement und die Fütterung im Blick zu behalten, damit Kühe und Kälber gesund und leistungsbereit bleiben.

Das Buch beleuchtet die Einflussfaktoren auf Gesundheit und Fruchtbarkeit von Milchkühen und deckt alle möglichen Schwachstellen auf. Fallbeispiele aus der Praxis, Kennzahlen und konkrete Anleitungen veranschaulichen die Zusammenhänge im Fruchtbarkeitsgeschehen beim Rind.

Die Autoren geben Tipps zur Rationsgestaltung, Aufzucht und optimalen Bestandsbetreuung für eine profitable Milchviehhaltung.

DIE AUTOREN:

Dr. Walter Peinhopf-Petz ist Tierarzt und leitet die Rinderpraxis von „DR.VET – Die Tierärzte“ in Lang in der südlichen Steiermark. Ing. Jonas Schiffer bietet mit seinem Unternehmen „ISUBA“ unabhängige Beratung rund um die Milchviehfütterung an.

Spitzentitel

FRÜHJAHR 2024



978-3-7020-2083-5
€ 25,-



978-3-7020-2098-9
€ 25,-



978-3-7020-2099-6
€ 30,-



978-3-7020-2076-7
€ 26,-



978-3-7020-2112-2
€ 26,-



978-3-7020-2102-3
€ 25,-



978-3-7020-2059-0
€ 25,-



978-3-7020-2108-5
€ 20,-



978-3-7020-2110-8
€ 20,-

Für ein Paket fragen Sie Ihren Vertreter!

AUSGEWÄHLTES AUS DER BACKLIST

Kochen

Genuss



978-3-7020-2055-2
Karin Sidak
MIT HOLUNDER
DURCHS JAHR



978-3-7020-1422-3
Manuela Grasmann
DIE KORNEL-
KIRSCHKE



978-3-7020-1659-3
Elisabeth Maria
Mayer
WILDFRÜCHTE,
-GEMÜSE,
-KRÄUTER



978-3-7020-1214-4
Elisabeth Mayer
NOCH MEHR WILD-
FRÜCHTE, -GEMÜSE,
-KRÄUTER



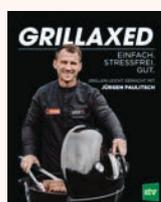
978-3-7020-1634-0
Claudia Petru
KOCHEN GEGEN
KREBS



978-3-7020-1536-7
Boynnton / Brackett
HEILE DEINEN
DARM!



978-3-7020-1965-5
Joana Gimbutyte
CORN DOGS



978-3-7020-1792-7
Jürgen Paulitsch
GRILLAXED



SONDERPREIS!



978-3-7020-1702-6
Christoph Gollenz
GOLI GRILLT FISCH &
MEERESFRÜCHTE



978-3-7020-1588-6
Christoph Gollenz
GOLI GRILLT -
BASICS



SONDERPREIS!



978-3-7020-1446-9
Stalic
SCHASCHLIK



978-3-7020-1369-1
Lensing / Gasteiger-
Rabenstein / Lensing
JÄGER KOCHEN
WILD



978-3-7020-1448-3
Olgierd E. J. Graf
Kujawski
DIE NEUE
WILDKÜCHE



978-3-7020-1926-6
Weishaupt-Orthofer
(Hg.)
SCHMARREN,
PALATSCHINKEN,
OMELETTE & MEHR



978-3-7020-1607-4
Anna Husar
KÖSTLICHE
ALPENKÜCHE



978-3-7020-2098-9
Sylwia Erdmanska-
Kolanczyk
POLNISCHE KÜCHE



978-3-7020-1237-3
DAS GROSSE BUCH
DER RUSSISCHEN
KÜCHE



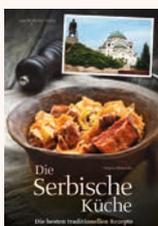
978-3-7020-1561-9
Sheldunov /
Polonchuk
DAS GROSSE BUCH
DER UKRAINISCHEN
KÜCHE



978-3-7020-1255-7
Weidhofer /
Danler-Bachynska /
Meindl
DAS CZERNOWITZER
KOCHEBACH



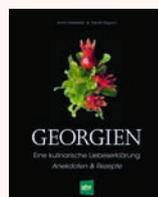
978-3-7020-1423-0
Sievers / Hornek
BÖHMISCHE KÜCHE



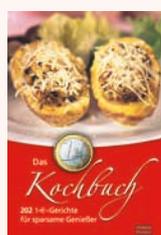
978-3-7020-1611-1
Tatjana Petkovski
DIE SERBISCHE
KÜCHE



978-3-7020-1779-8
ESTNISCHE KÜCHE



978-3-7020-1743-9
Saldadze / Gigauri
GEORGIEN



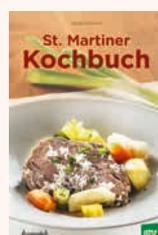
978-3-7020-1217-5
Elisabeth Degenhart
DAS 1-EURO-
KOCHEBACH



978-3-7020-1649-4
Stepanova /
Kabachenko
OBST, GEMÜSE &
SANDWICHES



978-3-7020-2034-7
Marina Kasimir
GUGELHUPF GANZ
GROSS



978-3-7020-1706-4
Zeidler / Temm
ST. MARTINER
KOCHEBACH





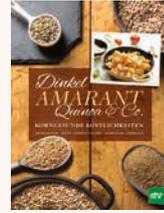
978-3-7020-1800-9
GRABNERHOF
KOCHEBACH



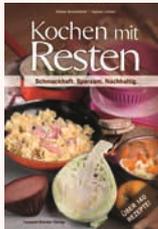
978-3-7020-1947-1
Siebenbürger /
Richter
K. U. K. REZEPTE
NACH HOFKUCH
HAMPEL



978-3-7020-0862-8
Marek / Deutsch
DAS BUCHWEIZEN-
KOCHEBACH



978-3-7020-1651-7
Baumgartner u.a.
DINKEL, AMARANT,
QUINOA & CO.



978-3-7020-1473-5
Brandstätter / Leitner
KOCHEN MIT
RESTEN



SONDERPREIS!



978-3-7020-1411-7
Helene Brandstätter
KOCHEN MIT
BROTRESTEN



978-3-7020-1816-0
Arvay / Fastian /
Weishaupt-Orthofer
KÜRBIS UND KERNÖL



978-3-7020-1597-8
Weishaupt-Orthofer
(Hg.)
DAS GROSSE
STRUDELBUCH



978-3-7020-1612-8
Herbert Paukert
STERZ & POLENTA



978-3-7020-1749-1
Johann Gruscher
(Hg.)
KOCHEN MIT HONIG



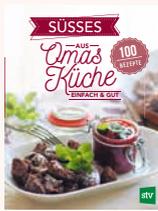
978-3-7020-1709-5
BROT, GEBÄCK &
BROTAUFSTRICHE



SONDERPREIS!



978-3-7020-1861-0
ALLES KNÖDEL!



978-3-7020-1862-7
SÜSSES AUS
OMAS KÜCHE



978-3-7020-2035-4
Irmtraud Weishaupt-
Orthofer (Hg.)
DAS NEUE GROSSE
TORTENBUCH



978-3-7020-1721-7
OBSTKUCHEN



SONDERPREIS!



978-3-7020-1722-4
PIKANTE KUCHEN



SONDERPREIS!



978-3-7020-1943-3
BÄUERINNEN BAC-
KEN KRAPPEN &
TRADITIONELLES
SCHMALZGEBÄCK



978-3-7020-0991-5
DAS BÄUERINNEN-
KOCHEBACH



978-3-7020-1276-2
DAS NEUE BÄUERIN-
NEN KOCHEBACH



978-3-7020-1086-7
DAS BÄUERINNEN
MEHLSPEISENKOCH-
BUCH



978-3-7020-2080-4
BÄUERINNEN
BACKEN
TRADITIONELLES
FESTGEBÄCK



978-3-7020-2082-8
Kathrin Stefan (Hg.)
TRUDE-OMA KOCHT,
BACKT & REDET



978-3-7020-1343-1
Hönig / Kutschera
AROMAKÜCHE



978-3-7020-1885-6
BÄUERINNEN BAC-
KEN FÜR ADVENT
& WEIHNACHTEN



Do-it-yourself



978-3-7020-2046-0
Christian Ofner
WEIHNACHTEN MIT
DEM BACKPROFI



978-3-7020-1539-8
Christian Ofner
„Backen
wie der Profi“
FEINEGEBÄCK
VOM OFNER



978-3-7020-1420-9
Christian Ofner
„Backen wie
der Profi“
SCHWARZBROT
VOM OFNER



978-3-7020-1364-6
Christian Ofner
„Backen wie
der Profi“
KLEINGEBÄCK
VOM OFNER





978-3-7020-1681-4
Christian Ofner
„Der Backprofi“
PIKANTES GEBÄCK
VOM OFNER



978-3-7020-1946-4
Christian Ofner
„Ofners Backschule“
TRADITIONELLES
GEBÄCK AUF
DREIERLEI ART



978-3-7020-1890-0
Christian Ofner
„Ofners Backschule“
BACKEN MIT ROG-
GENSAUERTEIG



978-3-7020-1806-1
Wolfgang Hauer
FISCHE RÄUCHERN,
BEIZEN & GRILLEN



978-3-7020-1928-0
Joana Gimbutyte
JOGHURT, KEFIR,
SAUERMILCH & CO
SELBST GEMACHT



978-3-7020-1568-8
Lotte und Ingeborg
Hanreich
JOGHURT, KÄSE,
RAHM & CO



978-3-7020-1762-0
Hanreich /
Hanreich / Zeltner
KÄSEN LEICHT
GEMACHT



978-3-7020-1297-7
Carsten Bothe
AUF OFFENEM FEUER
GRILLEN, BRATEN,
KOCHEN



978-3-7020-1348-6
Aichwaller / Fink
HAUSSCHLACHTEN



978-3-7020-1758-3
Franz Fink
EINFACH WURSTEN



978-3-7020-1553-4
Gerd Wolfgang Sievers
KÖSTLICHE GRILL-
UND BRATWÜRSTE



978-3-7020-1399-8
Uwe Wurm
PASTETE, WURST
& SÜLZE



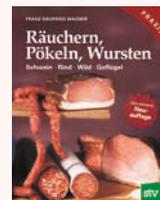
978-3-7020-2079-8
Gimbutyte /
Moßhammer
PASTETEN, TERRI-
NEN UND SÜLZEN



978-3-7020-1781-1
Gerd Wolfgang Sievers
FLEISCH
EINKOCHEN



978-3-7020-1484-1
Gerd Wolfgang Sievers
FLEISCH SELBST
TROCKNEN



978-3-7020-1197-0
Franz S. Wagner
RÄUCHERN, PÖ-
KELN, WURSTEN



978-3-7020-1669-2
Turan T. Turan
FLEISCH & FISCH
PÖKELN TROCKNEN
RÄUCHERN



978-3-7020-1566-4
Gudrun und Ute
Gaigg
PIKANTE CRACKER



SONDERPREIS!



978-3-7020-1258-8
Gerd Wolfgang
Sievers
NUDELN, NO-
CKERLN, SPÄTZLE ...



978-3-7020-1532-9
Marie Laforêt
„KÄSE“ VEGAN



978-3-7020-1891-7
Fabian Rehmann
GRUNKURS
SCHOKOLADE



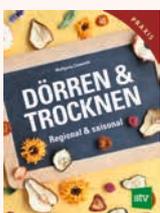
978-3-7020-1780-4
Fabian Rehmann
BEAN TO BAR



978-3-7020-1347-9
Mayer / Diewald
DIE BESTEN
WILDFRUCHT-
REZEPTE



978-3-7020-1809-2
Teresa Marrone
TROCKNEN &
DÖRREN



978-3-7020-2057-6
Wolfgang Zemanek
DÖRREN &
TROCKNEN



978-3-7020-2081-1
Louise Avery
KOMBUCHA

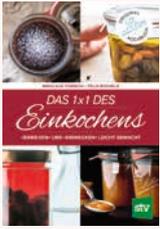


978-3-7020-2056-9
Katrin Thomas
FERMENTIEREN
GANZ EINFACH



978-3-7020-1609-8
Kyung / Oger
FERMENTIEREN
LEICHT GEMACHT





978-3-7020-1650-0
Tomsich / Büchele
DAS 1 x 1
DES EINKOCHENS



978-3-7020-1927-3
Obermair /
Schneider-Lenz
HALTBAR MACHEN



978-3-7020-1807-8
Obermair /
Schneider-Lenz
OBST HALTBAR
MACHEN



978-3-7020-1470-4
DAS BÄUERINNEN
EINKOCHBUCH



978-3-7020-1333-2
Georg Innerhofer
MARMELADEN,
KONFITÜREN &
GELEES



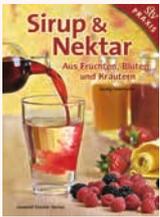
978-3-7020-1933-4
Andreas Fischerauer
ESSIG & SENF
SELBST GEMACHT



978-3-7020-1196-3
Aufreiter u.a.
EINGELEGTE
KÖSTLICHKEITEN



978-3-7020-1160-4
Georg Innerhofer
OBSTSÄFTE



978-3-7020-1232-8
Georg Innerhofer
SIRUP UND NEKTAR



978-3-7020-1402-5
Walter Gaigg
BOWLEN, PUNSCH
UND LIKÖRE



978-3-7020-1863-4
Elisabeth Maria
Mayer
KRÄUTERCOCK-
TAILS, POWER-
SMOOTHIES & GE-
SUNDE MOCKTAILS



978-3-7020-2036-1
Lehari / Narzt
FRUCHTWEINE UND
KRÄUTERWEINE



978-3-7020-1925-9
Andreas Kranz
CRAFT WINE
SELBST GEMACHT



978-3-7020-2077-4
Karl Stückler
CIDER, MOST &
APFELWEIN



978-3-7020-1810-8
Andrew Schloss
LIKÖR UND MEHR!



SONDERPREIS!



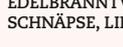
978-3-7020-1694-4
Walter Gaigg
ANSATZSCHNÄPSE



978-3-7020-1198-7
Josef Pischl
SCHNAPSBRENNEN



978-3-7020-1131-4
Peter Jäger
DAS HANDBUCH DER
EDELBRANNTWEINE,
SCHNÄPSE, LIKÖRE



978-3-7020-1596-1
Peter Jäger
WHISKY



978-3-7020-1764-4
Alois Gölles /
David Gölles
GIN, BITTER,
WERMUT



978-3-7020-1945-7
Kai Möller
GIN ZUHAUSE
SELBST
GEMACHT



978-3-7020-1488-9
Kai Möller
DIE HOHE KUNST
DES DESTILLIERENS



978-3-7020-1556-5
Kai Möller
TISCH- UND
KLEINDESTILLEN



978-3-7020-1398-1
Bärbel Ranseder
HEIL- UND
KRÄUTER-
WEINE SELBST
GEMACHT!



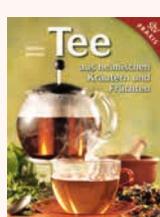
978-3-7020-1765-1
Michael Hlatky
BIERBRAUEN
FÜR JEDERMANN



978-3-7020-1808-5
Goemaere / Louis /
Mousseau
GEHEIMNISSE DES
BRAUENS



SONDERPREIS!



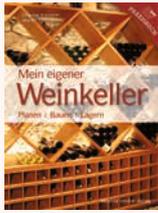
978-3-7020-1289-2
Manfred Neuhold
TEE AUS HEIMISCHEN
KRÄUTERN UND
FRÜCHTEN



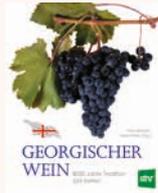
978-3-7020-1215-1
Marianne Dam
BROTBACKEN



Getränke



978-3-7020-1175-8
Kreutzer / Palz
**MEIN EIGENER
WEINKELLER**



978-3-7020-1742-2
Saldadze / Abbott
(Hg.)
GEORGISCHER WEIN



978-3-7020-1919-8
Lapouge-Déjean /
Lapouge
**HOLZ VERWENDEN
IM EIGENEN
GARTEN**



SONDERPREIS!



978-3-7020-1923-5
Sliva (Text) / Nivelet
(Fotos)
**MIT LEBENDIGEN WEI-
DEN FLECHTEN**



978-3-7020-1351-6
Sofie Meys
DAS HOCHBEET



978-3-7020-1585-5
Denis Pépin
**UNKRAUT
NATÜRLICH
BEKÄMPFEN**



SONDERPREIS!



978-3-7020-1653-1
Claude Aubert
**MISCHKULTUREN
IM GEMÜSEGARTEN**



978-3-7020-1586-2
Blaise Leclerc
RICHTIG MULCHEN!



978-3-7020-1408-7
Sofie Meys
DEKO AUS BETON



978-3-7020-1193-2
Othmar Nestroy
**DEN BODEN
VERSTEHEN**



978-3-7020-1087-4
Grill / Keppel
**ALTE APFEL- UND
BIRNENSORTEN
FÜR DEN STREU-
OBSTBAU**



978-3-7020-1142-0
Heide Haßkerl
**ALTE GEMÜSEARTEN
NEU ENTDECKT**



978-3-7020-1451-3
Bertrand / Collaert
/ Petiot
**BRENNNESSEL-
JAUCHE & CO.**



978-3-7020-1432-2
Andreas Spornberger
(Hrsg.)
**DER PROFESSIONELLE
OBSTBAUMSCHNITT**



Garten



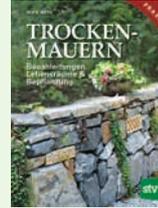
978-3-7020-1793-4
Blaise Leclerc
LEBENDIGER BODEN



978-3-7020-1670-8
Keppel / Pieber / Weiss
**600 ALTE APFEL- &
BIRNENSORTEN
NEU BESCHRIEBEN**



978-3-7020-1720-0
Sofie Meys
**SENKRECHT
GÄRTNERN**



978-3-7020-1782-8
Sofie Meys
TROCKENMAUERN



978-3-7020-1652-4
Denis Pépin
**SCHÄDLINGE IM
GARTEN NATÜRLICH
BEKÄMPFEN!**



SONDERPREIS!



978-3-7020-1505-3
Lapouge-Déjean /
Lapouge
**PFLANZENSCHUTZ
UND DÜNGEMITTEL**



978-3-7020-1627-2
Heide Hasskerl
**SELBSTVERSORGT
DURCH DIE KALTE
JAHRESZEIT**



978-3-7020-1591-6
Norbert Kleinz
UR-OBST



978-3-7020-1260-1
Holzer / Holzer /
Kalkhof
**KRÄUTERSPIRALEN,
TERRASSEN-
GÄRTEN & CO.**



978-3-7020-1740-8
Virginie Peytavi
**55 HEILPFLANZEN
SELBST GEZOGEN**



SONDERPREIS!



978-3-7020-1401-8
Manfred Neuhold
**GEWÜRZE AUS DEM
EIGENEN GARTEN**



978-3-7020-1263-2
Heide Hasskerl
SELBSTVERSORGT!

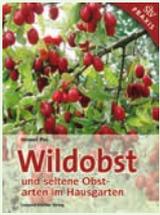


978-3-7020-1671-5
Vötsch / Weingerl
**HECKEN-, STRAUCH-
UND OBSTBAUM-
SCHNITT**



978-3-7020-1935-8
Helmut Pirc
**ENZYKLOPÄDIE DER
WILDOBST- & SEL-
TENEN OBSTARTEN**





978-3-7020-1212-0
Helmut Piric
WILDOBST UND SELTENE OBSTARTEN IM HAUSGARTEN



978-3-7020-1922-8
Adele & Helmut Piric
BESONDERE OBSTARTEN



978-3-7020-1308-0
Pieber / Modl
SPALIEROBST FÜR MAUER, HECKE, PERGOLA ...



978-3-7020-1929-7
Sofie Meys
NÜTZLINGE IM GARTEN FÖRDERN



978-3-7020-1489-6
Fischer-Colbrie / Groß / Hluchy / Hofmann / Pleininger / Stolz
ATLAS der Krankheiten, Schädlinge und Nützlinge in Obst- und Weinbau



978-3-7020-1567-1
Keppel / Pieber / Weiss
OBSTBAU



978-3-7020-1953-2
Wolf-Dietmar und Philipp Unterwiesing
BAUERNGÄRTEN



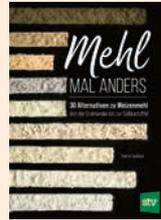
978-3-7020-1872-6
Johann u. Sandra Peham
PERMA- UND WILDNISKULTUR



Gesundheit und Naturkosmetik



978-3-7020-1954-9
Ursula Asamer
BLÄTTER, KNOSPEN, RINDE & CO.



978-3-7020-2054-5
Valérie Cupillard
MEHL MAL ANDERS



978-3-7020-1424-7
Erika Haunschild
ERDAPFEL DAS UNIVERSALGENIE



978-3-7020-2005-7
Leah Vanderveldt
DIE CBD-KÜCHE



SONDERPREIS!



978-3-7020-2009-5
Colleen Quinn
DAS CBD BEAUTYBUCH



SONDERPREIS!



978-3-7020-1507-7
Laëtitia Royant
HAUSHALTSREINIGER, PFLEGEPRODUKTE & CO.



SONDERPREIS!



978-3-7020-1476-6
Ingeborg Josel
NATURSEIFEN SELBST SIEDEN



978-3-7020-1867-2
Berg / Louis
NATÜRLICH SAUBER IM GANZEN HAUS



SONDERPREIS!



978-3-7020-1788-0
Andrea Tripl
BARTELECHTE, ISLÄNDISCH MOOS & CO.



978-3-7020-1323-3
Leanne & Sylvain Chevallier
SEIFEN SELBST GEMACHT



978-3-7020-1811-5
Lyla Zarour
MASKEN FÜR GESICHT & HAARE



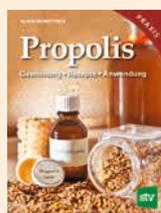
SONDERPREIS!



978-3-7020-1718-7
Ingeborg Josel
BIENENWACHS VIELSEITIG VERWENDEN



978-3-7020-1456-8
Ingeborg Josel
CREMES UND SALBEN SELBST GERÜHRT



978-3-7020-1285-4
Klaus Nowotnick
PROPOLIS



978-3-7020-1610-4
Elisabeth Maria Mayer
MIT DER KRÄUTER-FEE DURCHS JAHR



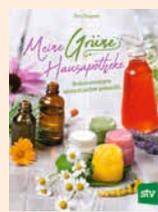
978-3-7020-2010-1
Eva Tragner
KRÄUTER KOSMETIK



978-3-7020-1785-9
Justine Strupp
NATURKOSMETIK AUS KRÄUTERN IM JAHRESLAUF



978-3-7020-2059-0
Justine Strupp
GEWÜRZE & KRÄUTER IN DER NATURKOSMETIK



978-3-7020-1787-3
Eva Tragner
MEINE GRÜNE HAUSAPOTHEKE



978-3-7020-2090-3
Ronald Schmidt
IM SCHWARZWILDREVIER



Jagd und Natur

Jagderzählungen



978-3-7020-2089-7
Wolf Behrmdt
**BUNTES JÄGER-
LEBEN**



978-3-7020-2043-9
Gerd H. Meyden
EDLES WEIDWERK



978-3-7020-2044-6
Peter Freytag
**KRAHJÄGERN,
FUCHSRIEGELN,
DACHSPASSEN ...**



978-3-7020-1173-4
Gerd H. Meyden
ALL DAS IST JAGD



978-3-7020-1378-3
Gerd H. Meyden
JÄGERWEGE



978-3-7020-1886-3
Gerhard Böttger
**DER GRÜNE
PFAD HAT
NIE EIN ENDE**



978-3-7020-1892-4
Heribert Saal
JAGDLEBEN



978-3-7020-1821-4
Siegfried Klakl
**DIE WILDERER
VON DER
SCHINDER-
LEIT'N**



978-3-7020-1956-3
Martin Ebner
**VON HEULENDEN
WÖLFEN,
SEUFZENDEN
SCHAFEN UND
ANDEREM GETIER**



978-3-7020-1623-4
Martin Ebner
**VON WILDSCHWEI-
NEN, JOGGERINNEN
UND ANDEREN
UNGEHEUERLICH-
KEITEN**



978-3-7020-1957-0
Hubert Molitor (Hg.)
**GRÜNRÖCKE
ERZÄHLEN ...**



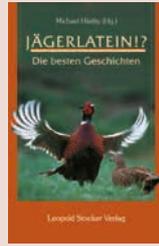
978-3-7020-1724-8
Gerd H. Meyden (Hg.)
**FRIEDRICH
VON GAGERN**



978-3-7020-1629-6
Martin Seitschek
**GRAUE SCHATTEN –
SCHWERE PIRSCH**



978-3-7020-1711-8
Toni Huber
**PIRSCH AUF
GAMS, REH
UND HIRSCH**



978-3-7020-0907-6
Michael Hlatky (Hg.)
**JÄGERLATEIN!
JÄGERLATEIN!**



978-3-7020-1696-8
Gerd H. Meyden
**DER JÄGER
UND SEIN ZIEL ...**



978-3-7020-1819-1
Walter Gaigg (Hg.)
KÖNIG DER WÄLDER



978-3-7020-1328-8
Walter Gaigg (Hg.)
**ERLEBNIS
BERGJAGD**



978-3-7020-1546-6
Philipp Meran
**WINTERFUCHS UND
SCHNEPFENSTRICH**



978-3-7020-1486-5
Gerd H. Meyden
**HIMBERBOCK
UND BERGSCHUH-
RÜHREI**



Jagdsachbuch



978-3-7020-1236-6
Gerd H. Meyden
**WAS UNS JÄGERN
WIRKLICH BLEIBT ...**



978-3-7020-1817-7
Markus Klek
**LEDER, FELLE & PEL-
ZE SELBST GERBEN**



978-3-7020-2014-9
Bruno Hespeler
**WILDTIERE IM
FOKUS**



978-3-7020-1464-3
Erich Pitzl
DARUM BRACKEN!



978-3-7020-1888-7
Helmut Huber
**DER NACHSUCHEN-
FÜHRER**



978-3-7020-1814-6
Bruno Hespeler
**WILDSCHÄDEN &
SCHÄDEN DURCH
WILDTIERE**



978-3-7020-1747-7
Andreas Hörtnagl
**BERGHIRSCHEN
ANSPRECHEN**



978-3-7020-1748-4
Toni Huber
**PIRSCH- &
SCHUSSZEICHEN**





978-3-7020-1626-5
Armin Deutz u. a.
**GAMS-, STEIN-
UND MUFFELWILD**



978-3-7020-1273-1
Siegfried Erker
**SCHWARZWILD
LOCKJAGD**



978-3-7020-1174-1
Fritz Lang
**WIE SCHIESSE ICH
RICHTIG?**



978-3-7020-1944-0
Armin Deutz
**DER WILDTIERARZT
ERMITTELT**



978-3-7020-1331-8
Uschi und Armin Deutz
**WILDKRANKHEITEN,
HUNDEKRANKHEITEN,
ZOOSENOSEN**



978-3-7020-1313-4
Andreas und
Regina Zeppelzauer
DIE WILDERER



SONDERPREIS!

Fische



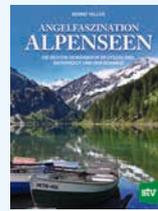
978-3-7020-2038-5
Weismann / Licek /
Hochwartner
**KRANKHEITEN DER
HEIMISCHEN SÜSS-
WASSERFISCHE**



978-3-7020-1897-9
Wolfgang Hauer
**FISCHE, KREBSE &
MUSCHELN**



978-3-7020-1864-1
Lars Müller
**FISCH UND
MEERESFRÜCHTE
VERARBEITEN,
HALTBARMACHEN
UND VERMARKTEN**



978-3-7020-1726-2
Bernd Taller
**ANGELFAZINATION
ALPENSEEN**



978-3-7020-1770-5
Iglar / Bültermann-
Iglar / Licek
FORELLENZUCHT



978-3-7020-1511-4
Haas / v. Menzel /
Licek / Reimoser
**DER KARPFENTEICH
UND SEINE FISCHE**



978-3-7020-1697-5
Johannes Hager
FLUSSKREBSE



Natur



978-3-7020-1589-3
Droege / Packer
BIENEN



978-3-7020-1324-0
Sepp Holzer
**WÜSTE ODER
PARADIES**



978-3-7020-1037-9
Sepp Holzer
**SEPP HOLZERS
PERMAKULTUR**



978-3-7020-0970-0
Sepp Holzer
DER AGRAR-REBELL



978-3-7020-2076-7
Holzer / Holzer
**AGRAR-REBELLION
JETZT**



978-3-7020-2091-0
Deutz / Gasteiner
**KLIMAWANDEL –
WAS NUN?**



978-3-7020-2100-9
Andreas Bohner
**PRAXISFÜHRER
ALMPFLANZEN**



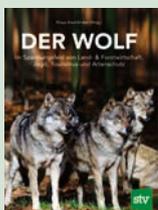
978-3-7020-0988-5
Holzner / Glauning
**ACKER
UNKRÄUTER**



978-3-7020-1757-6
Wolf-Dietmar und
Philipp Unterweger
**ECHTE BAUERN
RETTEN DIE WELT!**



978-3-7020-2101-6
Angelika und Robert
Riemelmoser
HANF VOM HOF



978-3-7020-1791-0
Klaus Hackländer
DER WOLF



978-3-7020-1356-1
Norbert Griebel
**DIE HEILIGEN PFLANZEN
UNSERER AHNEN**



978-3-7020-1703-3
Mayer / Fuchs-Haberl
ERDENFRAU



978-3-7020-2078-1
Mayer / Wundsam
ERDENMANN



Wald



978-3-7020-1723-1
Krondorfer / Gasperl
/ Zöschner
ZEITGEMÄSSE
WALDWIRTSCHAFT



978-3-7020-1564-0
Bernhard Henning
ERFOLGREICHE
WALDVERJÜNGUNG
IN DER PRAXIS



978-3-7020-2112-2
Paul Kirtley
MIT DER AXT IM
WALD



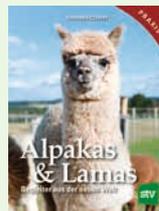
978-3-7020-0914-4
Ebner / Scherer
DIE WICHTIGSTEN
FORSTSCHÄDLINGE



Tierhaltung



978-3-7020-2037-8
Handl / Deutz
HUNDEFUTTER



978-3-7020-1931-0
Johanna Czerny
ALPAKAS & LAMAS



978-3-7020-1894-8
Ringdorfer / Deutz /
Gasteiner
SCHAFHALTUNG
HEUTE



978-3-7020-2073-6
Thomas & Gerhild
Koch (Hg.)
ALLES VOM SCHAF!



978-3-7020-2008-8
Heide Hasskerl
WACHTELN



978-3-7020-1866-5
Wolf-Dietmar und
Philipp Unterwiesing
DAS GROSSE BUCH
VOM KLEINVIEH



978-3-7020-1512-1
Martin Haller
ALTE HAUS- &
NUTZTIERRASSEN
NEU ENTDECKT



978-3-7020-1449-0
Gerhard Maurer
ZIEGENHALTUNG
HEUTE



978-3-7020-1514-5
Alexandra Vogel-
Reich
ENTE, GANS
UND SCHWAN



978-3-7020-1444-5
Robert und Angelika
Riemelmoser
LANDWIRTSCHAFT-
LICHE WILDTIER-
HALTUNG



978-3-7020-1865-8
Andreas Steinwider
GREEN BEEF –
QUALITÄTSRINDER-
MAST IM GRÜN-
LAND



978-3-7020-1593-0
Deutz / Gasteiner /
Obritzhauser
DIE HÄUFIGSTEN
NUTZTIERKRANK-
HEITEN



Imkerei



978-3-7020-2092-7
Moosbeckhofer / Ulz
DER ERFOLGREICHE
IMKER



978-3-7020-1789-7
Oberrisser / Fandl
KRANKHEITEN UND
SCHÄDLINGE DER
HONIGBIENE



978-3-7020-1676-0
Sebastian Reinold
GEWINNBRINGEND
IMKERN



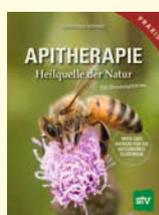
978-3-7020-1400-1
Fert / Nowotnick
KÖNIGINNENZUCHT



978-3-7020-1628-9
Alois Spanblöchl
IMKER-PRAXIS



978-3-7020-1431-5
Wolfgang Oberrisser
IMKERIIPRODUKTE



978-3-7020-1955-6
Christian Schmid
APITHERAPIE



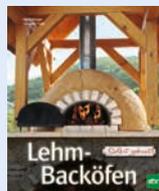
978-3-7020-1132-1
Manfred Neuhold
DIE BIENEN-
HAUSAPOTHEKE



Hobby



978-3-7020-1951-8
Robinson /
Michaelsen
FÄRBN VON HOLZ
MIT BAUMPILZEN



978-3-7020-1354-7
Denzer / Field
LEHM-BACKÖFEN



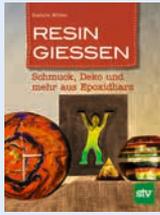
978-3-7020-1370-7
Klaus Nowotnick
KERZEN ZIEHEN
UND GIESSEN



978-3-7020-1868-9
Emma Hardy
STIMMUNGSVOLLE
KERZEN & RÄU-
CHERBÜNDEL



SONDERPREIS!



978-3-7020-1751-4
Kathrin Müller
RESIN GIESSEN



SONDERPREIS!



978-3-7020-1557-2
Baumann / Meys
TÖPFERN



SONDERPREIS!



978-3-7020-1737-8
André Lorenz
SPIELE AUF DEM LAND



SONDERPREIS!



978-3-7020-1687-6
Ono / Takai
ORIGAMI-SPASS FÜR KINDER



SONDERPREIS!



978-3-7020-1691-3
Marion T. Nichols
KIRIGAMI



SONDERPREIS!



978-3-7020-1601-2
Blue Star Coloring
MEINE BUNTE TIERWELT II



SONDERPREIS!



978-3-7020-1598-5
Blue Star Coloring
MEINE BUNTE TIERWELT



SONDERPREIS!



978-3-7020-1631-9
Iwanowa / Fischer
DIE SCHÖNSTEN FRISUREN EINFACH SELBST GEMACHT!



Werken



978-3-7020-1660-9
Lucy Hopping
FADENKUNST



SONDERPREIS!



978-3-7020-2042-2
Wilson / Hamilton
MODERNES MAKRAEMEE



SONDERPREIS!



978-3-7020-2012-5
Morgane Illes
ZAUBERHAFTES TROCKENBLUMEN



SONDERPREIS!



978-3-7020-1492-6
WEIHNACHTS-SCHMUCK SELBST GESÄGT



978-3-7020-1680-7
Michael R. Anderson
IDEEN FÜR TERRASSE, GARTEN & BALKON



SONDERPREIS!



978-3-7020-1801-6
Goodsell / Maxey
GRUNDLAGEN HOLZARBEITEN



SONDERPREIS!



978-3-7020-2018-7
Linda Suster
SCHÖNES AUS GEFUNDENEM HOLZ



SONDERPREIS!



978-3-7020-1948-8
Sarah King
KREATIVER SCHMUCK AUS HOLZ



978-3-7020-1949-5
Bjarne Jespersen
MAGISCHE SCHNITZEREIEN



978-3-7020-1818-4
Helmut Tschiderer
SCHNITZEN MIT DER MOTORSÄGE



978-3-7020-1756-9
Claudia Stolzer
KORBFLECHTEN LEICHT GEMACHT



978-3-7020-1710-1
Dennis Moor
KERBSCHNITZEN



978-3-7020-1759-0
David Wakefield
LUSTIGES HOLZ-SPIELZEUG SELBST GEMACHT



978-3-7020-2088-0
Kreatives Projektteam
PHANTASTISCHE PUZZLES & SPANNENDES SPIELZEUG



978-3-7020-1695-1
Agi und Kurt Wurzinger
BASTELN & WERKEN MIT OMA UND OPA



978-3-7020-1587-9
Everett Ellenwood
SCHNITZEN



978-3-7020-2107-8
Kreatives Projektteam
ALLE KÖNNEN SCHNITZEN



978-3-7020-1057-7
Christian Zeppezauer
KERBSCHNITZEN



978-3-7020-1322-6
Bernard Bertrand
EINFACH SELBST SCHNITZEN!



978-3-7020-2061-3
Steve Tomashek
KLEINE TIERE SCHNELL SCHNITZEN





978-3-7020-2106-1
Peter Benson
WALDTIERE
SCHNITZEN



978-3-7020-1896-2
Peter Benson
EINFACH SELBST
GESCHNITZT



978-3-7020-1614-2
Tom Hindes
SCHNELLE
GESCHNITZT



978-3-7020-1876-4
Tom Hindes
RASCH GESCHNITZT



978-3-7020-1619-7
Carole Rothman
SCHÜSSELN,
SCHALEN UND
VASEN AUS HOLZ



978-3-7020-2013-2
Christian Zeppetzauer
DAS GROSSE BUCH
VOM DRECHSELN



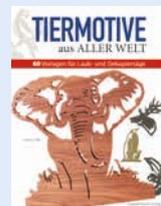
978-3-7020-1552-7
Christian Zeppetzauer
GRÜNHOLZ-
DRECHSELN FÜR
EINSTEIGER



978-3-7020-1234-2
Christian Zeppetzauer
DRECHSELN LEICHT
GEMACHT!



978-3-7020-2062-0
Wayne & Jacob
Fowler
DEKUPIERSÄGE



978-3-7020-1615-9
Lora S. Irish
TIERMOTIVE AUS
ALLER WELT



978-3-7020-1563-3
Kathy Wise
HOLZTIERE UND
FIGUREN



978-3-7020-1490-2
Christian Zeppetzauer
BUCHSTABEN & RE-
LIEF SCHNITZEN



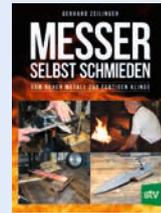
978-3-7020-1741-5
Milan / Weber
ZÄUNE AUS HOLZ



978-3-7020-1454-4
Wolfgang Milan
LÄNDLICHE
HOLZBAUKUNST



978-3-7020-1952-5
Grabner / Weber /
Nemestothy /
Reschreiter
HOLZVERWENDUNG



978-3-7020-1950-1
Gerhard Zeilinger
MESSER SELBST
SCHMIEDEN



978-3-7020-1594-7
Karl Gissing
DAS BUCH VOM
SCHMIEDEN



978-3-7020-2060-6
Randall Maxey
GARTENMÖBEL
AUS HOLZ



978-3-7020-2087-3
Randall Maxey
SCHÄRFEN



978-3-7020-1352-3
Karl Gissing
EINFACH SCHMIEDEN



Handarbeiten



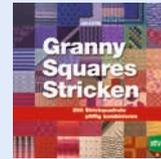
978-3-7020-1477-3
Helga König
WEIHNACHTS-
KUGELN



978-3-7020-1813-9
Karin Eder
WEIHNACHTS-
DEKORATION
HÄKELN



978-3-7020-1686-9
Helga König
HAUSSCHUHE EIN-
FACH STRICKFILZEN



978-3-7020-1367-7
Jan Eaton
GRANNY SQUARES
STRICKEN



978-3-7020-1689-0
Andrea Rangel
200 BUNTE
STRICKMOTIVE



978-3-7020-2108-5
Andrea Rangel
150 FARBENFROHE
STRICKMOTIVE



978-3-7020-1622-7
Laura Strutt
SCHAL, STOLA,
TUCH & PLAID
KREATIV GEHÄKELT



SONDER-
PREIS!



978-3-7020-1690-6
Rohn Strong
STYLISCHE SOCKEN
SELBST HÄKELN





978-3-7020-1547-3
Kathrin Müller
TUNESISCH
HÄKELN



9 783702 015473



978-3-7020-1656-2
Kathrin Müller
JACKEN &
PULLOVER TUNE-
SISCH HÄKELN



9 783702 016562



978-3-7020-1895-5
Val Pierce
100 BESONDERE
HÄKEL-IDEEN



9 783702 018955

SONDERPREIS!



978-3-7020-2086-6
Brenda K. B. Anderson
150 BUNTE HÄKEL-
MOTIVE



9 783702 020866



978-3-7020-2084-2
Sarah Callard (Hg.)
100 PRACHTVOLLE
HÄKELQUADRATE



9 783702 020842



978-3-7020-2085-9
Claudia Rieger
ZAUBERHAFTE
TRAUMFÄNGER
UND MANDALAS



9 783702 020859



978-3-7020-1548-0
Maki Oomaci
EINFACH ENTZÜ-
CKENDE HÄKEL-
MINIS



9 783702 015480



978-3-7020-1475-9
Maki Oomaci
EINFACH BEZAU-
BERND HÄKELN!



9 783702 014759



978-3-7020-2110-8
Kristi Simpson
ALLE KÖNNEN
3D-HÄKELN



9 783702 021108



978-3-7020-2041-5
Sabine Ridder
TIERISCH SCHÖNE
MOBILES HÄKELN



9 783702 020415



978-3-7020-2109-2
Sabine Ridder
TRAUMHAFT
SCHÖNE MOBILES
HÄKELN



9 783702 021092



978-3-7020-1684-5
Guzman-Benitez
SCHNUFFELTÜCHER
UND KUSCHELTIERE
HÄKELN



9 783702 016845



978-3-7020-1599-2
Val Pierce
ZAUBERHAFTE
STRICK-IDEEN
FÜR BABYS



9 783702 015992



978-3-7020-1683-8
Emma Brown
KUSCHELWEICHE
HÄKELTIERE



9 783702 016838

SONDERPREIS!



978-3-7020-2039-2
Amelie Heide
MIT MEINEN KU-
SCHELIGEN HÄKEL-
FREUNDEN DURCHS
GANZE JAHR



9 783702 020392



978-3-7020-1754-5
Annika Schlouck
MAGISCHER
HÄKELSPASS



9 783702 017545



978-3-7020-1812-2
Annika Schlouck
MÄRCHENHAFTER
HÄKELSPASS



9 783702 018122



978-3-7020-1663-0
Nadine Üebel
MONSTERMÄSSIGER
HÄKELSPASS



9 783702 016630

SONDERPREIS!



978-3-7020-1745-3
Petra Giraud
TAPESTRY-HÄKELN
FÜR KIDS



9 783702 017453

SONDERPREIS!



978-3-7020-1799-6
Rachele Carmona
KUNSTVOLLE
DECKEN & ÜBER-
WÜRFE HÄKELN



9 783702 017996



978-3-7020-1549-7
Nicki Trench
EINFACH HÄKELN
LERNEN



9 783702 015497

SONDERPREIS!



978-3-7020-1934-1
Helga König
HIRSCH, GAMS
& CO.



9 783702 019341



978-3-7020-1529-9
Helga König
TRACHTENMODE &
ALPENCHIC



9 783702 015299



978-3-7020-1664-7
Ruth Aumüller
KINDERTRACHTEN-
MODE STRICKEN



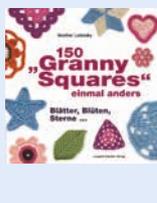
9 783702 016647



978-3-7020-1325-7
Jan Eaton
200 HÄKEL-IDEEN
FÜR DECKEN UND
ÜBERWÜRFE



9 783702 013257



978-3-7020-1395-0
Heather Lodinsky
150 „GRANNY
SQUARES“ EINMAL
ANDERS



9 783702 013950



978-3-7020-1523-7
Choly Knight
EINFACH NÄHEN!



9 783702 015237

SONDERPREIS!



978-3-7020-1416-2
Birgit Pachler
NÄHSPASS FÜR
KINDER



9 783702 014162



978-3-7020-1478-0
Birgit Pachler
NOCH MEHR NÄHPASS FÜR KINDER



978-3-7020-1752-1
Birgit Pachler
NÄHPASS MIT KINDERN DURCHS KALENDERJAHR



978-3-7020-1624-1
Birgit Pachler
NÄHPASS FÜR JUGENDLICHE



978-3-7020-1655-5
Adey / Peto
DAMENHÖSCHEN SELBST NÄHEN



978-3-7020-1717-0
Karin Eder
KREUZSTICH - OBST, GEMÜSE UND EINFARBIGE ORNAMENTE



978-3-7020-1625-8
Karin Eder
KREUZSTICH



978-3-7020-1870-2
Karin Eder
SCHWARZ-SÜCKEREI



978-3-7020-1063-8
Josefine Brogyanyi
KREUZSTICHMUSTER IM JAHRESLAUF



978-3-7020-1162-8
Josefine Brogyanyi
FESTLICHE KREUZSTICHMUSTER



978-3-7020-1136-9
Elfriede Rottenbacher
DIE SCHÖNSTEN BORTEN, STERNE UND SCHRIFTEN



978-3-7020-0859-8
Elfriede Rottenbacher
SYMBOLE IM KREUZSTICH



978-3-7020-1869-6
Helga Silly
FILETHÄKELN



978-3-7020-1244-1
Helga Silly
FILETHÄKELN



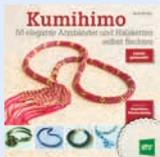
978-3-7020-1334-9
Langwieser / Scharowa
OCCHI SCHIFFCHENSPIZZE FRIVOLITÉ



978-3-7020-1491-9
J. D. Lenzen
ZIERKNOTEN KREATIV GEKNÜPFT



978-3-7020-1366-0
Brenda Gibson
SPINNEN - LEICHT GEMACHT



978-3-7020-1545-9
Beth Kemp
KUMIHIMO



978-3-7020-1458-2
Suzanne McNeill
FREUNDSCHAFTS-BÄNDER



978-3-7020-1521-3
Suzanne McNeill
NEUE IDEEN FÜR FREUNDSCHAFTS-BÄNDER



978-3-7020-2040-8
Suzanne McNeill
PERSÖNLICHE FREUNDSCHAFTS-BÄNDER SELBST KNÜPFEN



978-3-7020-1457-5
Samantha Grenier
ARMBÄNDER AUS PARACORD



978-3-7020-1621-0
Caitlin Wynne
PARACORD



SONDERPREIS!



978-3-7020-1784-2
Susanne Schächter-Heil
FILZEN



978-3-7020-1701-9
Sarah Anderson
EFFEKTGARNE SPINNEN



978-3-7020-1662-3
Maryanne Moodie
MODERN WEBEN



SONDERPREIS!



978-3-7020-1590-9
Ebner / Hasenöhr
NATÜRLICH FÄRBen MIT PFLANZEN



978-3-7020-1428-5
Helga König
BASTELN UND HANDARBEITEN FÜR SENIOREN



978-3-7020-1746-0
Elisabeth Hamel
NADELSPITZE



SONDERPREIS!



978-3-7020-0456-9
Steirisches
Heimatwerk
**ALTE VOLKSKUNST
STRICKEN**



Sachbuch



978-3-7020-2058-3
Heinrich Burian
**HANDBUCH
STEINRESTAU-
RUNG**



978-3-7020-1658-6
Karl Prodingler
**FEUCHTE GEBÄUDE
DAUERHAFT SA-
NIEREN**



Survival



978-3-7020-1335-6
Otto Widetschek
**DER GROSSE
GEFAHRGUT-
HELFER**



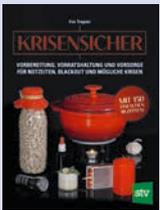
978-3-7020-1390-5
Lars Konarek
**ÜBERLEBEN
IN DER NATUR**



978-3-7020-1616-6
Lars Konarek
BUSHCRAFT



978-3-7020-1482-7
Lars Konarek
**ÜBERLEBEN
IN KRISEN- UND
KATASTROPHEN-
FÄLLEN**



978-3-7020-2045-3
Eva Tragner
KRISENSICHER



978-3-7020-2102-3
Markus Schimpl /
closeprotection.at
**HANDLUNGSFÄHIG
IN EXTREMSITUA-
TIONEN**



978-3-7020-2063-7
Markus Schimpl /
Closeprotection.at
**ICH
SCHÜTZE
MICH**



978-3-7020-2015-6
Karl Painer
**TATWAFFE
MESSER**



V. F. Sammler



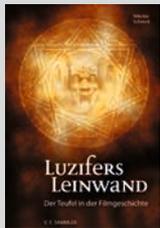
978-3-85365-342-5
Hans Christ
**TIERE SIND AUCH
NUR MENSCHEN**



978-3-85365-335-7
Hans Biedermann
**DÄMONEN, GESTER,
DUNKLE GÖTTER**



SONDERPREIS!



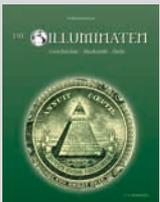
978-3-85365-287-9
Nikolas Schreck
**LUZIFERS
LEINWAND**



SONDERPREIS!



978-3-85365-240-4
Michael Newton
**DIE GROSSE ENZY-
KLOPÄDIE DER
SERIENMÖRDER**



978-3-85365-248-0
Wolfram Frietsch
DIE ILLUMINATEN



SONDERPREIS!



978-3-85365-338-8
Heinz Görz
BETTHUPFERL



SONDERPREIS!



978-3-85365-336-4
Erich Körner-Lakatos
**SO WAR DAS
ALTE WIEN**



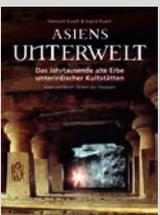
978-3-85365-318-0
Uwe Schneider
WEGE INS NICHTS



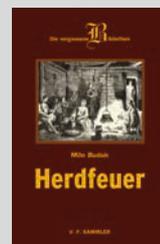
978-3-85365-272-5
Heinrich &
Ingrid Kusch
**VERSIEGELTE
UNTERWELT**



978-3-85365-237-4
Heinrich &
Ingrid Kusch
**TORE ZUR
UNTERWELT**



978-3-85365-296-1
Heinrich &
Ingrid Kusch
**ASIENS
UNTERWELT**



978-3-85365-341-8
Mile Budak
HERDFEUER



978-3-85365-299-2
Reinhold und
Comelia Ostler
**HANDBUCH FÜR
SCHATZSUCHER**



978-3-85365-212-1
Reinhold Ostler
**GEHEIMNISVOLLE
SCHATZSUCHE**



978-3-85365-275-6
Reinhold
Jagersberger
HERRENHÄUSER



978-3-85365-305-0
Reinhold
Jagersberger
**DIE HERRENHÄUSER
DER SCHWARZEN
GRAFEN**





Leopold Stocker Verlag GmbH

Hofgasse 5, Postfach 438

8010 Graz, ÖSTERREICH

Telefon: +43 (316) 82 16 36-0

Fax: +43 (316) 83 56 12

E-Mail: stocker-verlag@stocker-verlag.com

www.stocker-verlag.com

Verkehrs-Nr. A 120 038

Landesgericht als Handelsgericht Graz

Firmenbuch-Nr. 265331v

UID = ATU61899155 in Österreich

DE244692766 in Deutschland

Ihre Ansprechpartner für Bestellungen

VERLAG

Bestellungen / Logistik / Titelauskunft / Auslieferungsbetreuung

Stefan Lanzl / Daniel Maier

Telefon: +43 (316) 82 16 36/DW 119

E-Mail: verkauf@stocker-verlag.com

Ihre Ansprechpartner im Außendienst

ÖSTERREICH/SÜDTIROL BUCHHANDEL:

Wien, Niederösterreich,
Burgenland, Steiermark:

Günther Lintschinger

Tel.: +43 (664) 53 09 616

Fax: +43 (3862) 52 412

E-Mail: lintschingerbruck@a1.net

Oberösterreich, Salzburg, Kärnten, Tirol,
Osttirol, Vorarlberg, Südtirol:

Mario Seiler

Tel.: +43 (3136) 20 006

Fax: +43 (3136) 20 006-10

E-Mail: m.seiler@hoeller.at

SCHWEIZ:

Anna Rusterholz

Tel: +41 (79) 926 48 16

Mail: a.rusterholz@ava.ch

ÖSTERREICH:

MOHR MORAWA

Buchvertrieb GmbH

Sulzengasse 2, 1230 Wien

Tel.: +43 (1) 68 01 40

Bestellservice: +43 (1) 68 01 45

E-Mail: bestellung@mohrmorawa.at

mohrmorawa.at

DEUTSCHLAND:

ZEITFRACHT MEDIEN GmbH

Verlagsauslieferung

Industriestraße 23

D 70565 Stuttgart

Tel.: +49 (711) 78 99-2044

Fax: +49 (711) 78 99-1010

E-Mail: stocker@zeitfracht.gmbh

SCHWEIZ:

AVA Verlagsauslieferung AG

Centralweg 16

CH 8910 Affoltern am Albis

Tel.: +41 (44) 762 42 00

Fax: +41 (44) 762 42 10

E-Mail: avainfo@ava.ch

Der Leopold Stocker Verlag nimmt an der verlagsübergreifenden Versandgemeinschaft der Zeitfracht Medien GmbH teil.

DEUTSCHLAND:

BUCHHANDEL

Berlin, Brandenburg,

Mecklenburg-Vorpommern:

Karin Dahlke

Tel.: +49 (33) 056 215 33

Mobil: +49 (172) 271 7722

Fax: +49 (33) 056 215 34

E-Mail:

kdverlagsvertretung@outlook.de

NRW:

Marion & Peter-Uwe Sperber

Tel.: +49 (5222) 165 00

Fax: +49 (5222) 126 62

E-Mail: sperber.s@lzuflen.com

Sachsen, Sachsen-Anhalt,
Thüringen:

Klaus-Dieter Guhl

Mobil: +49 (170) 381 41 09

Fax: +49 (3023) 590 510

E-Mail: kdguhl@t-online.de

Baden-Württemberg:

Wolfgang Steigner

Tel.: +49 (30) 2391 3233

Mobil: +49 (151) 548 827 88

Fax: +49 (30) 2391 3231

E-Mail: steignerundco@aol.com

Niedersachsen, Hamburg,
Bremen, Schleswig-Holstein:

Gabriele Hoffmann

Tel.: +49 (5128) 960 042

Mobil: +49 (171) 354 4062

Fax: +49 (5128) 960 043

E-Mail: hoffmanngabriele@freenet.de

Bayern:

Hartmut Gindler

Tel.: +49 (9421) 3 33 22

Mobil: +49 (171) 644 8031

Fax: +49 (9421) 4 12 13

E-Mail: h.gindler@t-online.de



Ihre Ansprechpartner im Verlag

VERLEGER

Mag. Wolfgang Dvorak-Stocker

Tel.: +43 (316) 82 16 36/DW 132

(Sekretariat)

E-Mail: stocker-verlag@stocker-verlag.com

ASSISTENZ DER GESCHÄFTSFÜHRUNG
Maximilian Dvorak-Stocker MA

SEKRETARIAT

Alexandra Mittendrein

Tel.: +43 (316) 82 16 36/DW 132

E-Mail: alexandra.mittendrein@stocker-verlag.com

HERSTELLUNG

Eva Kolev, B.Sc

Tel.: +43 (316) 82 16 36/DW 136

E-Mail: eva.kolev@stocker-verlag.com

HERSTELLUNGSASSISTENZ

Jörg Dittus, B. Sc.

+43 (316) 82 16 36/DW 237

joerg.dittus@stocker-verlag.com

PRESSE/ÖFFENTLICHKEITSARBEIT,
REZENSIONEN

Carina Spielberger

Tel.: +43 (316) 82 16 36/DW 134

E-Mail: carina.spielberger@stocker-verlag.com

MARKETING & VERTRIEB

Ing. Franz Koiner

Tel.: +43 (316) 82 16 36/DW 131

E-Mail: franz.koiner@stocker-verlag.com

ONLINE MARKETING & SOCIAL
MEDIA | LIZENZEN

Sarah Haindl, MA

Tel.: +43 (316) 82 16 36/DW 232

E-Mail: sarah.haindl@stocker-verlag.com

MARKETING- &
VERTRIEBSASSISTENZ

Kerstin Gingl

+43 (316) 82 16 36/DW 137

kerstin.gingl@stocker-verlag.com

LEKTORAT

Mag. Heike Pekarz

Tel.: +43 (316) 82 16 36/DW 161

E-Mail: pekarz@stocker-verlag.com

Mag. Werner Gut

Tel.: +43 (316) 82 16 36/DW 135

E-Mail: werner.gut@stocker-verlag.com

Irmtraud Weishaupt-Orthofer

Tel.: +43 (316) 82 16 36/DW 169

E-Mail: irmtraud.weishaupt@stocker-verlag.com

Dipl.-Ing. Karin Ch. Taferner

Tel.: +43 (316) 82 16 36/DW 148

E-Mail: karin.taferner@stocker-verlag.com

Druckfehler und Preisänderungen vorbehalten.

#madebyrypka