

Frühjahr 2025



Neuheiten
und ausgewählte
Backlist

GENUSS

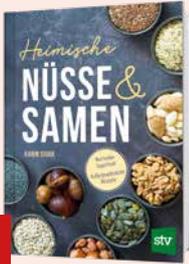
HOBBY & HEIMWERKEN

JAGD, NATUR & GARTEN

stv

Die Neuerscheinungen im Frühjahr 2025 auf einen Blick

Genuss



4

Heimische Nüsse
und Samen



5

Köstlicher
Käse



6

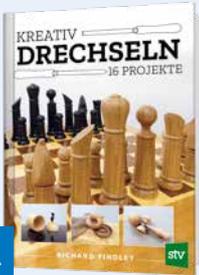
Natürlich · Haus-
gemacht · Würzig

Hobby & Heimwerken



10

Fantastisches
Nadelfilzen



11

Kreativ drechseln



12

Farbenfroh färben mit
Pflanzen



13

Kinder schnitzen
im Wald

Jagd, Natur & Garten



17

Mit dem Mond durchs
Gartenjahr 2026



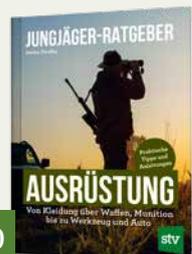
18

Ganzheitliche Natur-
kosmetik aus Blüten
und Kräutern



19

Wege zum Angelerfolg



20

Jungjäger-Ratgeber
Ausrüstung



20

Jungjäger-Ratgeber
Revierarbeit



21

Beerenobst

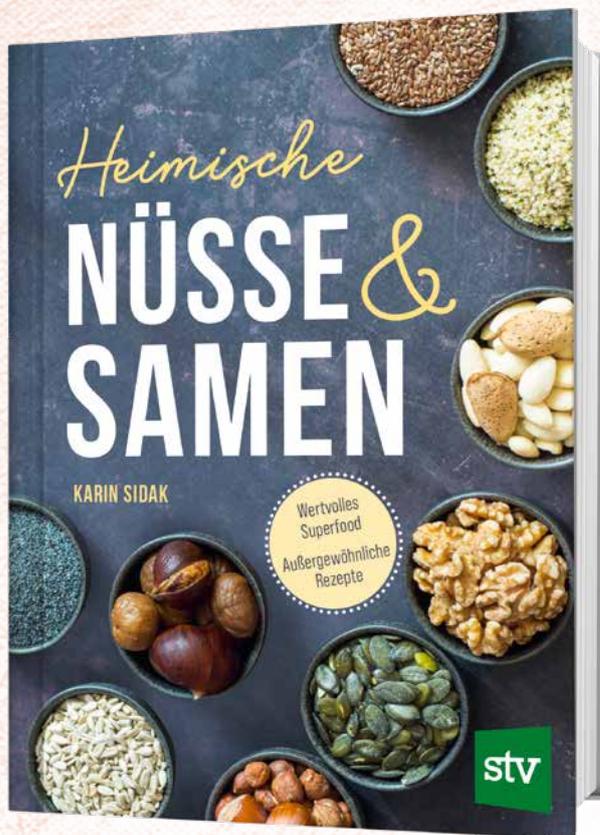
Genuss



Kein Genuss ist vorübergehend; denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.

Johann Wolfgang von Goethe

Superfood, heimisch



- Kompaktes Grundlagenwissen über alle neun heimischen Sorten
- Botanik, Anbau & gesundheitliche Vorzüge
- Über 80 Rezepte

ISBN 978-3-7020-2288-4
Karin Sidak

**HEIMISCHE NÜSSE
UND SAMEN**
*Wertvolles Superfood
Außergewöhnliche Rezepte*

ca. 208 Seiten, durchgehend farbig
bebildert, 18,5 x 25 cm, Hardcover

ca. € 26,00

ET: April 2025



Nüsse und Samen sind wahre Powerpakete mit wertvollen Fetten, pflanzlichem Eiweiß und wichtigen Nährstoffen: Gesundheitlich wertvolles heimisches Superfood mit einem kleinen ökologischen Fußabdruck. Dieses Buch zeigt, wie sich neun heimische Sorten (Walnüsse, Haselnüsse, Esskastanie, Sonnenblumenkerne, Mohnsamen, Hanfsamen, Leinsamen, Kürbiskerne und Mandeln) kreativ und einfach in die tägliche Ernährung integrieren lassen. Karin Sidak verrät ihre Rezepte für Nuss-, Kastanien-, Mohn- und sogar Kürbiskerndrink sowie für cremiges Mus aus allen vorgestellten Produkten. Aufstriche, Pestos, Shakes, Granola, Snacks und Brote sowie Suppen, vegetarische und süße Hauptspeisen, aber auch Fleischgerichte, Kuchen und Desserts ergeben eine große Bandbreite an außergewöhnlichen, aber auch klassischen Rezepten. Den Rezepten sind jeweils Informationen über Geschichte, Anbau und Gesundheit der einzelnen Sorten vorangestellt. Im Anhang finden sich Bezugsquellen regionaler Produzenten.

DIE AUTORIN:

Karin Sidak ist Foodbloggerin, ausgebildete Kräuterpädagogin, begeisterte Hobbygärtnerin und bäckt und kocht für ihr Leben gern. Ihr erstes Buch „Mit Holunder durchs Jahr“ wurde von der Gastronomischen Akademie Deutschlands als „besonders empfehlenswertes Buch über alle Kategorien hinweg“ mit der Silbermedaille ausgezeichnet.



ISBN 978-3-7020-2055-2
€ 24,00

Feta, Philadelphia, Camembert & Co selbst gemacht



Das aus dem Französischen übersetzte Buch widmet sich in erster Linie den verschiedenen Frisch- und Weichkäsen, die auch zu Hause ohne den großen Aufwand hergestellt werden können, den die fachgerechte Erzeugung von Hartkäse erfordert. Frankreich gilt als das „Käseland“ schlechthin, dementsprechend vielfältig sind auch die in diesem Buch vorgestellten, einfach selbst zu machenden Käsesorten, ob es sich um Brie und Camembert, Feta und Mozzarella, Doppelrahmkäse wie „Brillat-Savarin“, in Öl gereifte Frischkäsewürfel, Mascarpone und Ricotta, baskischen Schafskäse oder korsischen Molkekäse, milden Weichkäse aus Schafsmilch, Almkäse in Kastanienblättern, Ziegenkäse à la Pecorino-Art, marmorierten Käse mit gewaschener Rinde in der Art von „Morbier“ oder verschiedene Blauschimmelkäse handelt. Noch einfacher ist die Erzeugung unterschiedlicher Joghurts aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch, Kefir und isländischem Skyr, Quark (Topfen) oder Rahmfrischkäse in der Art von Philadelphia.

DIE AUTORIN:

Marie Chioca arbeitet als Autorin, Designerin und Food-Fotografin, hauptsächlich für den Verlag Terre Vivante. Die mehrfache Mutter begeistert sich für alles, was mit dem Kochen im Hinblick auf eine gesunde Ernährung zu tun hat, und hat bislang fast vierzig Bücher verfasst.

- Alle Grundlagen zur erfolgreichen Käseherstellung zu Hause
- 85 Rezepte aus dem „Käseland“ Frankreich
- Zahlreiche Schritt-für-Schritt-Fotos, Tipps und Tricks zur Fehlervermeidung

ISBN 978-3-7020-2289-1
Marie Chioca

**KÖSTLICHER KÄSE
EINFACH HAUS-
GEMACHT**
85 Rezepte

Aus dem Französischen übersetzt von
OrdenTop
ca. 272 Seiten, durchgehend farbig
bebildert, 16,5 x 24,5 cm, broschiert

ca. € 28,00

ET: Mai 2025



ISBN 978-3-7020-1762-0
€ 26,00

Würzig selbst gemacht



- Ohne Geschmacksverstärker, ohne Zusatzstoffe, 100 % natürlich
- Gesund, köstlich und preisgünstig
- 45 Rezepte für pffiffige, regionale „Würzmittel“

ISBN 978-3-7020-2290-7
Amandine Geers

NATÜRLICH – HAUSGEMACHT - WÜRZIG
Soßen, Chutneys,
Eingelegtes & Co

Aus dem Französischen übersetzt von
OrdenTop
ca. 120 Seiten, durchgehend farbig
bebildert, 21 x 21 cm, broschiert

ca. € 18,00

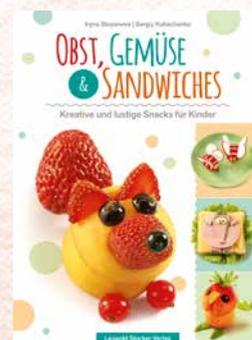
ET: April 2025



Das Buch für alle, die keine Lust mehr auf künstliche Geschmacksverstärker und Farbstoffe in Fertigsaucen und Würzmischungen haben, die sich bewusst ernähren wollen und lieber zum Kochlöffel greifen als unverständliche Zusatzstoff-Listen zu studieren. Ketchup und Grillsaucen, Pestos, Chutneys, Gewürzöle, aromatisierte Essige und verschiedene Saucen lassen sich wie aromatische Würzmischungen und raffinierte Aufstriche ohne großen Aufwand selbst zu Hause herstellen und in der Vorratskammer oder im Kühlschrank aufbewahren. Grüne Currypaste, fermentierter Knoblauch, Sirup aus Erdbeeren und Tomaten, fermentierte Sauce mit Kaffeesatz, Bergamotten-Essig und Gemüse-Pickles sind selbstgemacht im Vergleich zu gekauften Saucen, Pasten und anderen Würzmitteln gesünder und günstiger.

DIE AUTORIN:

Amandine Geers bezeichnet sich selbst als „kulinarische Designerin“ und legt ihren Schwerpunkt auf „umweltbewusstes Kochen“ und auf einfache Rezepte mit regionalen, saisonalen Zutaten.



ISBN 978-3-7020-1649-4
€ 12,00

Spitzentitel

EINFACH SELBST GEMACHT



978-3-7020-1927-3
€ 22,00



978-3-7020-1807-8
€ 22,00



978-3-7020-1933-4
€ 20,00



978-3-7020-1609-8
€ 32,00



978-3-7020-1806-1
€ 22,00



978-3-7020-1196-3
€ 20,00



978-3-7020-1758-3
€ 15,00



978-3-7020-2056-9
€ 18,00



978-3-7020-1781-1
€ 22,00



978-3-7020-1484-1
€ 22,00



978-3-7020-1669-2
€ 22,00



978-3-7020-2057-6
€ 22,00



978-3-7020-1809-2
€ 32,00



978-3-7020-1297-7
€ 20,00



978-3-7020-1553-4
€ 22,00



978-3-7020-1347-9
€ 20,00

Für ein Paket fragen Sie Ihren Vertreter!

Spitzentitel

SELBST GEMACHT GENUSS



978-3-7020-1198-7
€ 28,00



978-3-7020-1945-7
€ 25,00



978-3-7020-1764-4
€ 32,00



978-3-7020-1694-4
€ 22,00



978-3-7020-1810-8
€ 10,00



978-3-7020-1596-1
€ 22,00



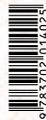
978-3-7020-1289-2
€ 22,00



978-3-7020-1556-5
€ 28,00



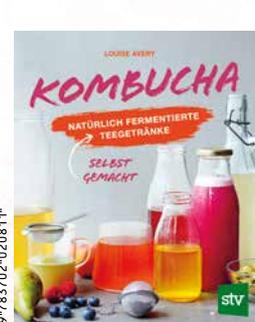
978-3-7020-2253-2
€ 22,00



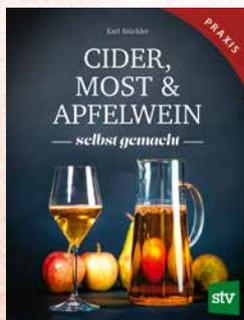
978-3-7020-1402-5
€ 20,00



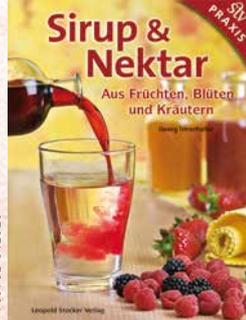
978-3-7020-1765-1
€ 22,00



978-3-7020-2081-1
€ 20,00



978-3-7020-2077-4
€ 22,00



978-3-7020-1232-8
€ 20,00



978-3-7020-1925-9
€ 40,00



978-3-7020-2036-1
€ 22,00

Für ein Paket fragen Sie Ihren Vertreter!



Hobby & Heimwerken

Kreativität kann man nicht
verbrauchen, je mehr man sie
nutzt, desto mehr hat man.

Maya Angelou

Filzen für Groß und Klein



- Alle Grundlagen
- 13 märchenhafte Projekte
- Jeder Arbeitsschritt bebildert

ISBN 978-3-7020-2287-7
Claudia Marie Lenart

FANTASTISCHES NADELFILZEN *Elfen, Wichtel, Einhörner und viele Tiere aus dem Zauberwald*

Aus dem Französischen übersetzt von
OrdenTop
ca. 128 Seiten, durchgehend farbig
bebildert, 20 x 25 cm, broschiert

ca. € 18,00

ET: April 2025



Nadelfilzen ist quasi die „kleine Schwester“ vom Nassfilzen. Dabei werden die Wollfasern nicht mit Wasser und Seife geknetet, um verbunden zu werden, sondern sie werden durch das oftmalige Einstechen einer Nadel miteinander verbunden. Die Technik ist demnach noch einfacher und wird gerne als Einstieg ins Filzen – vor allem auch für Kinder – empfohlen. Außerdem lassen sich durch die Technik des Nadelfilzens wesentlich feinere Gesichter, Tiere und Pflanzen gestalten als beim Nassfilzen.

Nach der kurzen Einleitung über Material, Werkzeug und Technik folgen 13 märchenhafte Projekte:

So werden Einhornfohlen ebenso Elfen und Wichtel, Rotkehlchen, Kaninchen, Pilze, Blumen und Bäume gestaltet.

Jedes Projekt wird mit vielen Schritt-für-Schritt-Bildern dargestellt und dabei werden weitere Techniken vorgestellt, wie z. B. das Gestalten der zarten Vogelbeine oder das Filzen der zarten Gesichter unserer Waldfreunde.

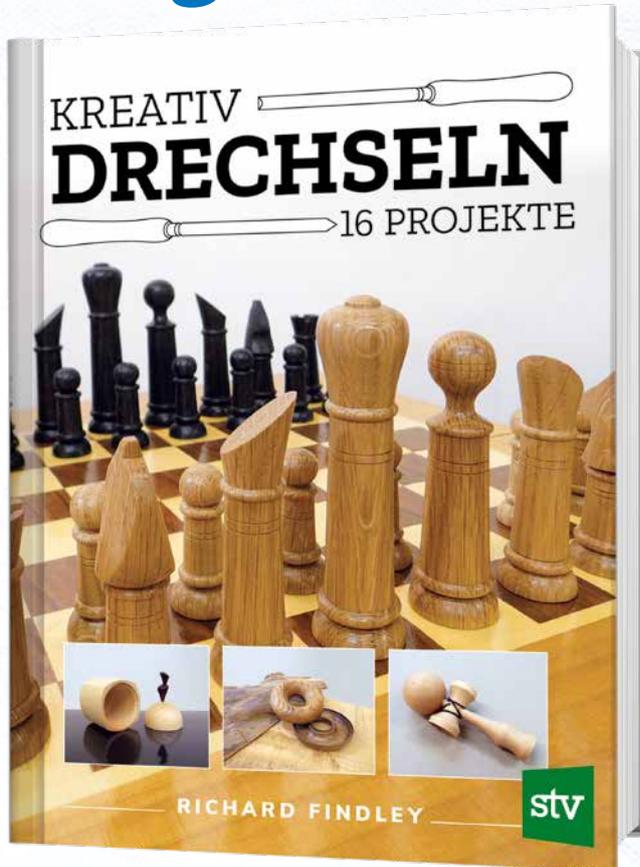
DIE AUTORIN:

Claudia Marie Lenart ist eine Filzkünstlerin, Kinderbuchautorin und Illustratorin. Ihre gefilzten Tiere wurden z. B. als Requisiten in Fernsehsendungen verwendet oder als Wildtiere-Skulpturen in Naturmuseen ausgestellt. Sie hat vier Kinderbücher illustriert, wobei sie Filz als Medium verwendet.



ISBN 978-3-7020-1784-2
€ 20,00

Drehseln für Fortgeschrittene



- 16 ausgefallene Projekte
- Verzieren der Werkstücke
- Torusdose, Kryptex, Kendama, Singapur-Kugel & Co.

ISBN: 978-3-7020-2285-3
Richard Findley

KREATIV DRECHSELN 16 Projekte

Aus dem Englischen übersetzt von Nina Schön
ca. 160 Seiten, **Großformat**,
21 x 28 cm, broschiert

ca. € 32,00

ET: März 2025



Das Buch für den fortgeschrittenen Drechsler. Die ausgefallenen Projekte spannen den Bogen von verschiedenen Schatullen und Dosen sowie der verschließbaren Kryptex-Box aus Dan Browns Roman „Sakrileg“ über verschiedene Spiele wie ein selbstgestaltetes Schach, das Geschicklichkeitsspiel Kendama und eine Singapur-Kugel bis zu mit verschiedenen Techniken verzierten Schneidbrettern, Schachteln und Vasen sowie gedrehten Schmuckstücken. Die Anfertigung der einzelnen Objekte wird auf jeweils acht Seiten ausführlich und mit zahlreichen Schritt-für-Schritt-Abbildungen erläutert, die Gestaltung des eigenen Schachs beansprucht aufgrund der Vielzahl anzufertigender Figuren sogar 14 Seiten.

DER AUTOR:

Der Brite Richard Findley ist hauptberuflicher Drechsler und bietet über seine Website richardfindley.uk Kurse, Vorführungen sowie Drehselwerkzeug an.



Torusdose



Kryptex



Kendama



Singapur-Kugel

© Richard Findley

Färbespaß garantiert!



Dass man mit Zwiebeln färben kann, ist vermutlich dank der Oster-eier bekannt, aber dass auch mit Thymian, Schwarztee, Mandeln oder Hibiskusblüten Stoffe gefärbt werden können, ist vielen doch neu. Wie leicht und mit welch einfachen Mitteln selbst zuhause mit Pflanzen gefärbt werden kann, erklärt dieses Buch.

Zuerst werden die wichtigsten Stoffe vorgestellt, wie Wolle, Seide, Leinen und Baumwolle, dann werden die verschiedenen Färbetechniken erklärt und die Unterschiede in den Ergebnissen (Farbintensität) gezeigt sowie die Möglichkeit, die Farbnuancen zu beeinflussen. Eine weitere wichtige Frage wird natürlich auch beantwortet: die Haltbarkeit der Farben. Dann werden – nach Farben sortiert – die einzelnen Pflanzen vorgestellt, die sich in vielen Haushalten sowieso finden lassen bzw. sehr leicht im Handel erhältlich sind. Den Abschluss des Buches bilden 12 Projekte, die zeigen, wie die gefärbten Stoffe weiterverarbeitet werden können oder wie alte Stoffe (z. B. ein fleckiges T-Shirt oder eine Blumenampel) dank der neuen Farbe gleich ein völlig anderes Aussehen erhalten.

DIE AUTORIN:

Camille Binet ist Lehrerin für Literatur, seit zwanzig Jahren Sammlerin, Näherin, Häklerin und Bastlerin. Sie betreibt den Blog „Fabriqu e en Utopie“ für ihre umweltfreundlichen DIY-Tipps und Upcycling-Ideen.

- Mit Pflanzen, die es in jedem Haushalt gibt
- Zahlreiche Schritt-für-Schritt-Abbildungen
- Upcycling von alten Stoffen

ISBN 978-3-7020-2286-0
Camille Binet-Dezert /
Linda Louis (Fotos)

**FARBENFROH
FÄRBEN MIT PFLANZEN
LEICHT GEMACHT**
Material · Techniken · Rezepte

Aus dem Französischen übersetzt von
OrdenTop
ca. 158 Seiten, durchgehend farbig
bebildert, 17 x 22 cm, Hardcover

ca. € 23,00

ET: März 2025



ISBN 978-3-7020-1590-9
€ 22,00

Kinder schnitzen Grünholz



Mit den richtigen Vorlagen lassen sich schon die Jüngsten für das schöne alte Handwerk des Schnitzens begeistern. Das Buch präsentiert 20 einfache Projekte, die Kinder nachschnitzen können und an denen sie hinterher noch lange Freude haben werden: von der Hui-Maschine über lustige Instrumente wie eine Holunderpfeife, Castagnetten, ein Kazoo und einen Klangfrosch sowie eine Fuchsfamilie, drollige Stockmännlein, Tannenbäumchen und eine Halskette bis hin zu einer Kartoffelkanone aus Holunderholz, die Kinder schon vor Jahrhunderten geschnitzt haben. Dabei liegt der Fokus stets auf sicherem und gutem Gelingen unter Erwachsenenaufsicht.

DER AUTOR:

Der Brite Richard Irvine führt seit 20 Jahren Kinder, Jugendliche und Erwachsene in die Kunst des Grünholzschnitzens ein.

- Das Einmaleins zu Holz, Ausrüstung und Techniken
- Sicheres Gelingen unter Aufsicht
- Entenlockpfeife, Zauberstab und Trockenblumen

ISBN 978-3-7020-2284-6
Richard Irvine

KINDER SCHNITZEN IM WALD

Aus dem Englischen übersetzt von Nina Schön
ca. 160 Seiten, 14,8 x 21,0 cm, broschiert

ca. € 18,00

ET: März 2025



Hui-Maschine



Kazoo



Holzlocken

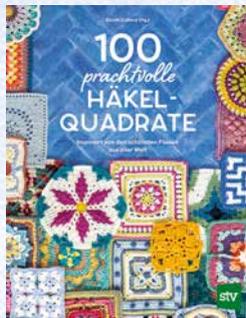


Kartoffelkanone

© Richard Irvine and Rebecca Mothersole

Spitzentitel

HÄKELN UND STRICKEN



978-3-7020-2084-2
€ 22,00



978-3-7020-2086-6
€ 20,00



978-3-7020-2039-2
€ 20,00



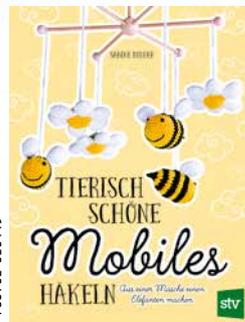
978-3-7020-1684-5
€ 18,00



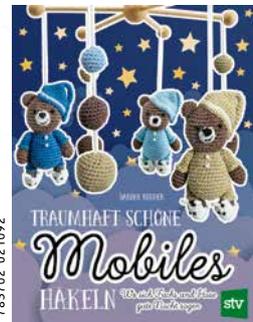
978-3-7020-1812-2
€ 18,00



978-3-7020-1754-5
€ 18,00



978-3-7020-2041-5
€ 17,00



978-3-7020-2109-2
€ 17,00



978-3-7020-1820-7
€ 18,00



978-3-7020-1690-6
€ 15,00



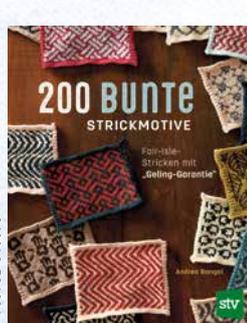
978-3-7020-2110-8
€ 20,00



978-3-7020-2245-7
€ 18,00



978-3-7020-2108-5
€ 20,00



978-3-7020-1689-0
€ 20,00



978-3-7020-2248-8
€ 18,00



978-3-7020-2085-9
€ 20,00

Für ein Paket fragen Sie Ihren Vertreter!

Spizentitel

SCHNITZEN UND DRECHSELN



978-3-7020-2087-3
€ 22,00



978-3-7020-1614-2
€ 12,00



978-3-7020-1876-4
€ 12,00



978-3-7020-2061-3
€ 22,00



978-3-7020-2106-1
€ 15,00



978-3-7020-1896-2
€ 15,00



978-3-7020-1949-5
€ 28,00



978-3-7020-2107-8
€ 15,00



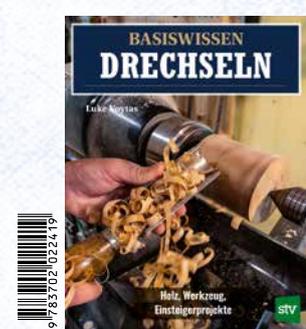
978-3-7020-1234-2
€ 26,00



978-3-7020-2013-2
€ 32,00



978-3-7020-1552-7
€ 26,00



978-3-7020-2241-9
€ 25,00



978-3-7020-2250-1
€ 25,00



978-3-7020-1818-4
€ 22,00



978-3-7020-1322-6
€ 22,00



978-3-7020-1373-8
€ 18,00

Für ein Paket fragen Sie Ihren Vertreter!

Jagd, Natur & Garten



Die Natur macht nichts
vergeblich.

Aristoteles

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

Verkaufsbox leer:
kostenlos
Mit dem Mond durchs
Gartenjahr 2026
ISBN 978-3-7020-1139-0



Verkaufsbox bestückt 12/10
€ 120,-
Mit dem Mond durchs
Gartenjahr 2026
ISBN 978-3-7020-2292-1



- 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 978-3-7020-2291-4
Michel Gros

MIT DEM MOND DURCHS GARTENJAHR 2026

Leben und Arbeiten in Harmonie
mit Mond und Planeten

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

ca. € 12,00

ET: Juli 2025



Hautpflege = Seelenpflege



Kosmetik betrifft in erster Linie die Haut. Aber nicht nur. Denn die Haut ist über ein enges Netzwerk mit allen Organen und auch mit der Psyche in enger Verbindung.

Dieses Buch vermittelt das nötige Wissen, um die ganz persönliche Naturkosmetik nach ganzheitlichen Gesichtspunkten auf einfache Weise herzustellen – damit sich der Mensch rundherum in seiner Haut wohlfühlt. Die Wirkstoffe, auf die es dabei ankommt, findet jeder vor seiner Haustür: in Blüten und Kräutern im Garten und in der freien Natur.

Eine umfangreiche Einleitung beschreibt alles Wissenswerte zur Haut: ihren Aufbau, ihre vom Alter abhängigen Bedürfnisse und ihre Pflege. Danach werden zahlreiche Blüten und Kräuter vorgestellt und ihre jeweilige Wirkung beschrieben. Über 100 Rezepte für duftende Cremes, wirkungsvolle Salben, nachhaltig pflegende Lotionen, Pflegeprodukte speziell für den Mann und vieles mehr stellen sicher, dass für jedes Hautbedürfnis die passende Lösung gefunden wird.

DER AUTOR:

Manfred Neuhold schreibt und illustriert seit über 30 Jahren Sachbücher zu den Themen Kräuter, Gesundheit und Naturprodukte. Im Leopold Stocker Verlag bereits erschienen: „Die Bienen-Hausapotheke“ (4. Auflage, 2021), „Tee aus heimischen Kräutern und Früchten“ (2. Auflage, 2015).

- Mehr als 100 Rezepte
- Blüten und Kräuter aus Garten und Natur
- Für mehr Gesundheit und Wohlbefinden

ISBN 978-3-7020-2293-8
Manfred Neuhold

GANZHEITLICHE NATURKOSMETIK AUS BLÜTEN UND KRÄUTERN

*Schönheit und Wohlbefinden für
Körper und Psyche*

ca. 208 Seiten, durchgehend farbig
bebildert, 16,5 x 22 cm, Hardcover

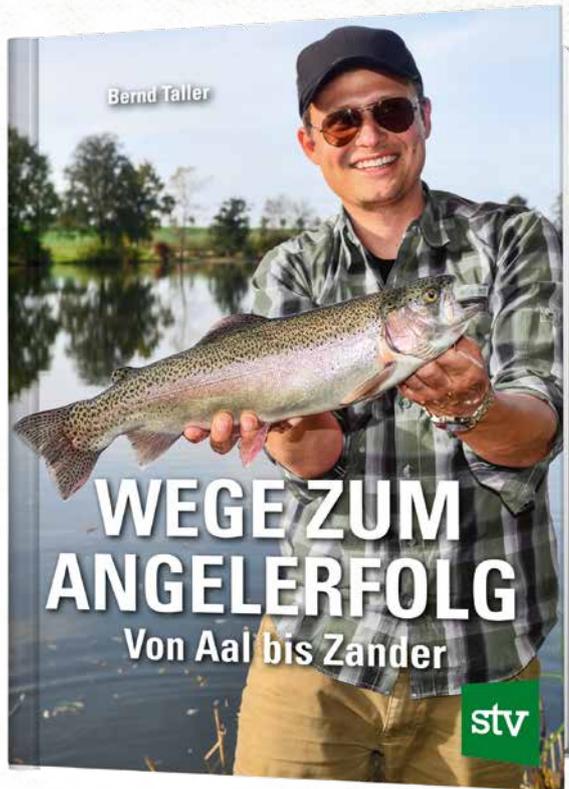
ca. € 24,00

ET: Februar 2025



ISBN 978-3-7020-1132-1
€ 22,00

Petri Heil!



- Alles Wissenswerte rund ums Angeln
- 27 Fischarten
- Mit Angeln im Mittelmeer und Fliegenfischen

ISBN 978-3-7020-2294-5
Bernd Taller

**WEGE ZUM
ANGELERFOLG**
Von Aal bis Zander

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

ca. € 20,00

ET: März 2025



Das Buch für Einsteiger: Bernd Taller lehrt den Leser das Angeln von der Pike auf: Von der Auswahl des passenden Gerätes (Rute und Rolle) über die verschiedenen Angelmethoden, Knoten und Techniken bis zum erfolgreichen Fang und der richtigen Versorgung der Fische.

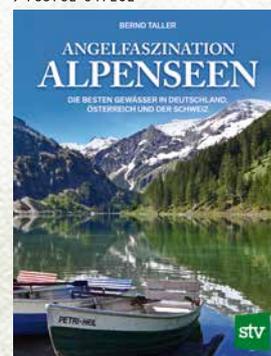
Weiters werden die verschiedensten Fischarten vorgestellt und genau erklärt, mit welcher Ausrüstung und welcher Technik die jeweilige Art an welchem Ort am besten gefangen werden kann, und wie man sich verhalten muss, wenn der Fisch tatsächlich beißt.

Ein kurzes Kapitel stellt auch das Fliegenfischen sowie das Angeln (aber nicht Hochseefischen) im Mittelmeer vor, sodass der Leser seine neu erworbenen Angelkünste auch im Urlaub im Salzwasser ausprobieren kann.

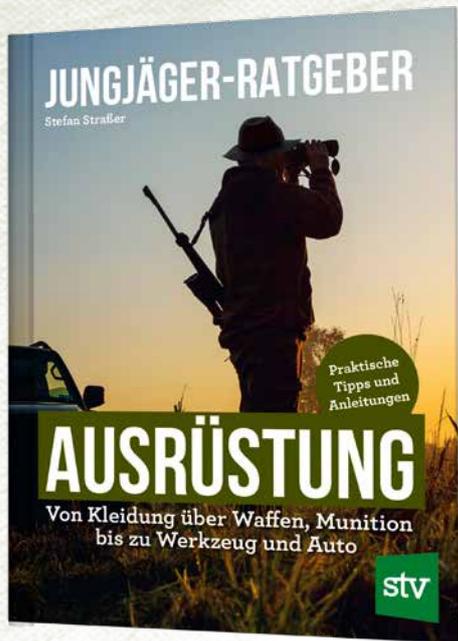
Untermalt ist dieser Praxisratgeber mit vielen wunderschönen Bildern des Autors und Erfahrungen aus seinem jahrzehntelangen Anglerleben.

DER AUTOR:

Bernd Taller, Jahrgang 1957, beheimatet am Rande des Nordschwarzwalds. Bisher vier Angelbücher veröffentlicht, unter anderem „Angelfaszination Alpenseen“ im Leopold Stocker Verlag (2018).



ISBN 978-3-7020-1726-2
€ 22,00



ISBN 978-3-7020-2295-2
Stefan Straßer

JUNGGÄGER-RATGEBER
AUSRÜSTUNG
*Von Kleidung über Waffen, Munition
bis zu Werkzeug und Auto*
Praktische Tipps und Anleitungen

ca. 192 Seiten, durchgehend farbig bebildert,
16,5 x 22 cm, broschiert

ca. € 26,00

ET: März 2025



ISBN 978-3-7020-2296-9
Stefan Straßer

JUNGGÄGER-RATGEBER
REVIERARBEIT
*Von Ansitzeinrichtungen über Wildäcker,
Pirschsteige bis zur Jagdhütte*
Praktische Tipps und Anleitungen

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

ca. € 22,00

ET: März 2025



Wer ein guter Jäger werden will, muss Praxis und Wissen sammeln – auch wenn er keinen erfahrenen Lehrprinzen an der Seite hat. Dieser Leitfaden ist die perfekte Unterstützung für frischgebackene Weidmänner, doch selbst „alte Fuchse“ werden wertvolle Anregungen zum Selbermachen von zahlreichen „jagdlichen Helferlein“ finden!

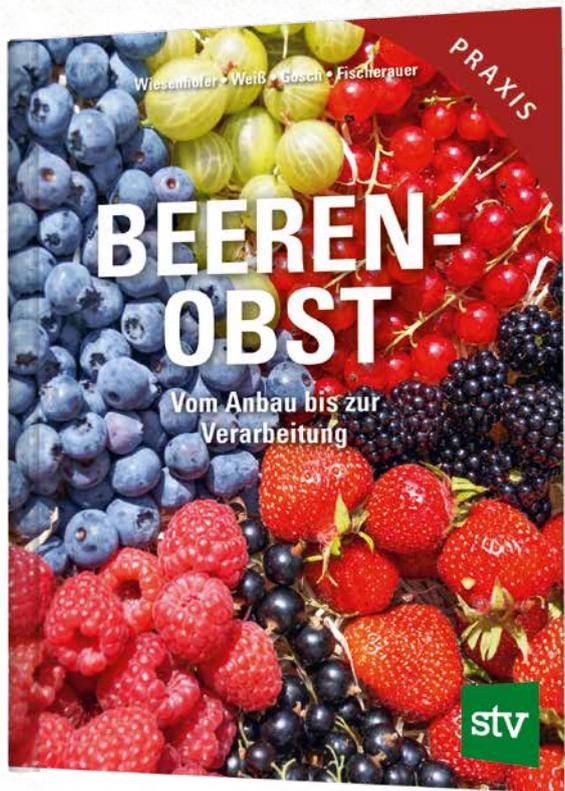
Band 1 widmet sich der Optimierung der Ausrüstung: Wärmequellen für den Winter, Imprägnierung der Kleidung, Erste-Hilfe-„Must haves“, DIY-Mückenschutz, handgefertigte Schießstöcke, Ansitzhocker oder Waffenschutz, Werkzeuge und ihre Pflege, Tipps und Tricks zur Wartung oder Aufbewahrung von Waffen & Munition, selbst hergestelltes praktisches Zubehör fürs Auto u. v. m.

DER AUTOR:

Stefan Straßer lebt und jagt im Nordosten von München und will seine Erfahrungen aus 26 Jahren Jagdpraxis in einem insgesamt 4-bändigen Ratgeber für Jäger und Jagdalltag weitergeben. Er hat bereits zwei erfolgreiche Bücher veröffentlicht („Sniper – militärisches und polizeiliches Scharfschützenwissen kompakt“ und „Homedefense“).

Band 2 hilft dabei, den Jagdalltag leichter zu machen: „Jahreskalender“ für die Arbeiten im Revier; einfache Anleitungen zum Bau und zur Verbesserung von Reviereinrichtungen; hilfreiche Tipps zur Futtergewinnung und -lagerung; Basteln von Fütterungseinrichtungen und viele weitere praktische Tipps fürs Revier.

Vom Strauch auf den Tisch



- 11 Beerenarten im Portrait
- Für Profianbauer und Hobbygärtner
- Tipps zu Pflanzung, Kulturführung, Pflanzenschutz und Verarbeitung

ISBN 978-3-7020-2297-6
 Manfred Wiesenhofer / Helmut
 Weiß / Christian Gosch / Andreas
 Fischerauer

BEERENOBST Vom Anbau bis zur Verarbeitung

ca. 200 Seiten, zahl. Farbabb., 16,5 x
 22 cm, Hardcover

ca. € 22,00

ET: April 2025



Die Herausforderungen der Beerenobstkultivierung sind sowohl im Haus- als auch im Erwerbsobstgarten vielfach die gleichen. Dieses Buch bietet umfangreiche Basisinformationen für den Einstieg in den gewerblichen Beerenanbau und macht dabei das Wissen aus dem Profibereich auch für Hobbyanbauer anwendbar. Das erfahrene Autoren-Quartett informiert am neuesten Stand des Fachwissens über Sorten, Pflanzung und Anbau von Erdbeere, Himbeere, Brombeere, Johannisbeere, Stachelbeere, Kulturheidelbeere, Cranberry, Preiselbeere, Holunder, Aronia und Maibeere (Haskap). Die Autoren legen den Schwerpunkt auf das Tafelobst, wobei sie mit Holunder und Apfelbeere (Aronia) auch zwei wirtschaftlich bedeutende Verarbeitungsobstarten hinsichtlich Schnitt, Düngung, Bewässerung und Ernteverlauf beschreiben. Neben Informationen zur Anbaupraxis, umfangreichen Hausgartentipps und diversen Pflegehinweisen bietet das Buch auch Rezeptideen. Wertvoll sind auch die ausführlichen Kapitel zum biologischen Beerenanbau sowie zu Witterungs- und Frostschutz.

DIE AUTOREN:

Dipl.-Päd. Ing. Manfred Wiesenhofer ist Fachberater für Obstbau in der Landwirtschaftskammer Steiermark. DI Helmut Weiß war ebenfalls in der Beratung mit den Spezialgebieten Beerenobstanbau und Gemüsebau tätig. Dipl.-Päd. Dr. Christian Gosch ist Senior Scientist an der Technischen Universität Wien und selbst Heidelbeeranbauer. Ing. Andreas Fischerauer war lange Jahre Berater für Obstverarbeitung und betreibt einen Verarbeitungsbetrieb in der Steiermark.



ISBN 978-3-7020-1308-0
 € 22,00

Spitzentitel BIOGARTEN



978-3-7020-1585-5
€ 7,50



978-3-7020-1919-8
€ 7,50



978-3-7020-1653-1
€ 20,00



978-3-7020-1505-3
€ 20,00



978-3-7020-1586-2
€ 18,00



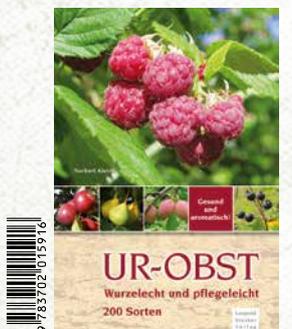
978-3-7020-1923-5
€ 20,00



978-3-7020-1782-8
€ 22,00



978-3-7020-1308-0
€ 22,00



978-3-7020-1591-6
€ 32,00



978-3-7020-1212-0
€ 22,00



978-3-7020-1793-4
€ 22,00



978-3-7020-1451-3
€ 20,00



978-3-7020-1037-9
€ 29,00



978-3-7020-1872-6
€ 22,00



978-3-7020-1929-7
€ 22,00



978-3-7020-1401-8
€ 20,00

Für ein Paket fragen Sie Ihren Vertreter!

AUSGEWÄHLTES AUS DER BACKLIST

Genuss



978-3-7020-1422-3
Manuela Grasmann
DIE KORNELKIRSCH



Kochen



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
Boynton / Brackett
**HEILE DEINEN
DARM!**



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



978-3-7020-2083-5
Dragtschitz / Motion
Cooking
MEHR IS' MEHR



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
Staic
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
Sylvia Erdmanska-
Kolanczyk
POLNISCHE KÜCHE



978-3-7020-1815-3
Erdmanska-Kolanczyk
**DIE POLNISCHE
KÜCHE**



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



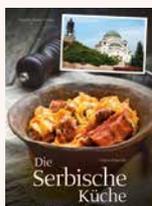
978-3-7020-1561-9
Sheldunov /
Polonchuk
**DAS GROSSE BUCH
DER UKRAINISCHEN
KÜCHE**



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



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



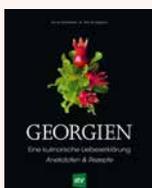
978-3-7020-1611-1
Tatjana Petkovski
**DIE SERBISCHE
KÜCHE**



978-3-7020-1779-8
ESTNISCHE KÜCHE



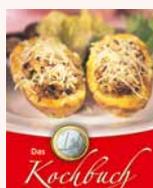
978-3-7020-1668-5
Dwalischwili
**DIE GEORGISCHE
KÜCHE**



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



978-3-7020-2243-3
Gimbutyte
TEIGTASCHEN



978-3-7020-1217-5
Elisabeth Degenhart
**DAS 1-EUROKOCHE-
BUCH**

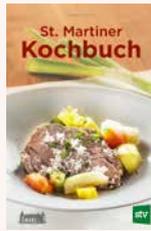


978-3-7020-2244-0
Gimbutyte (Hg.)
GÜNSTIG & GUT





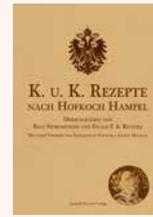
978-3-7020-2034-7
Marina Kasimir
GUGELHUPF GANZ
GROSS



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



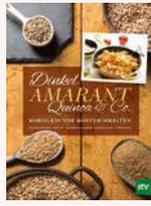
978-3-7020-1800-9
GRABNERHOF
KOCHEBUCH



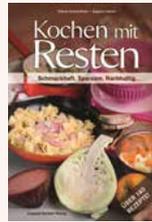
978-3-7020-1947-1
Siebenbürger / Richter
K. U. K. REZEPTE
NACH HOFKUCH
HAMPEL



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



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



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 BAK-
KEN KRAPPEN &
TRADITIONELLES
SCHMALZGEBÄCK



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



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



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



978-3-7020-2080-4
BÄUERINNEN BAK-
KEN TRADITIONELLES
FESTGEBÄCK



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



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



978-3-7020-1539-8
Christian Ofner
„Backen
wie der Profi“
FEINGEBÄCK
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



Do-it-yourself



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 DREIER-
LEI ART



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



978-3-7020-2099-6
Ofner
OFNERFRISCH



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



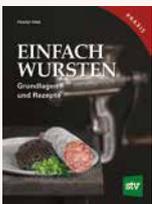
978-3-7020-1928-0
Joana Gimbutyte
JOGHURT, KEFIR,
SAUERMILCH & CO
SELBST GEMACHT



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



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



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



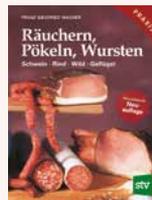
978-3-7020-2079-8
Gimbutyte /
Moßhammer
PASTETEN, TERRINEN
UND SÜLZEN



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, PÖKELN,
WURSTEN



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



978-3-7020-1258-8
Gerd Wolfgang Sievers
NUDELN, NOCKERLN,
SPÄTZLE ...



978-3-7020-1891-7
Fabian Rehmann
GRUNDKURS
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
9 783702 014704



978-3-7020-1333-2
Georg Innerhofer
MARMELADEN,
KONFITÜREN &
GELEES
9 783702 013332



978-3-7020-1933-4
Andreas Fischerauer
ESSIG & SENF
SELBST GEMACHT
9 783702 019334



978-3-7020-1196-3
Aufreiter u.a.
EINGELEGTE
KÖSTLICHKEITEN
9 783702 011963



978-3-7020-1160-4
Georg Innerhofer
OBSTSÄFTE
9 783702 011604



978-3-7020-1232-8
Georg Innerhofer
SIRUP UND NEKTAR
9 783702 012328



978-3-7020-1402-5
Walter Gaigg
BOWLEN, PUNSCH
UND LIKÖRE
9 783702 014025



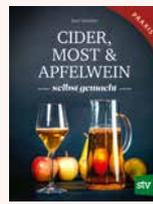
978-3-7020-1863-4
Elisabeth Maria Mayer
KRÄUTERCOCKTAILS,
POWERSMOOTHIES &
GESUNDE MOCK-
TAILS
9 783702 018634



978-3-7020-2036-1
Lehari / Narzt
FRUCHTWEINE UND
KRÄUTERWEINE
9 783702 020361



978-3-7020-1925-9
Andreas Kranz
CRAFT WINE
SELBST GEMACHT
9 783702 019259



978-3-7020-2077-4
Karl Stückler
CIDER, MOST &
APFELWEIN
9 783702 020774



978-3-7020-2253-2
Stückler
MET
9 783702 022532



978-3-7020-1810-8
Andrew Schloss
LIKÖR UND MEHR!
9 783702 018108

SONDERPREIS!



978-3-7020-1694-4
Walter Gaigg
ANSATZSCHNÄPSE
9 783702 016944



978-3-7020-1198-7
Josef Pischl
SCHNAPSBRENNEN
9 783702 011987



978-3-7020-1131-4
Peter Jäger
DAS HANDBUCH DER
EDELBRANNTWEINE,
SCHNÄPSE, LIKÖRE
9 783702 011314



978-3-7020-1596-1
Peter Jäger
WHISKY
9 783702 015961



978-3-7020-1764-4
Alois Gölles /
David Gölles
GIN, BITTER,
WERMUT
9 783702 017644



978-3-7020-1945-7
Kai Möller
GIN ZUHAUSE
SELBST GEMACHT
9 783702 019457



978-3-7020-1488-9
Kai Möller
DIE HOHE KUNST
DES DESTILLIERENS
9 783702 014889



978-3-7020-1556-5
Kai Möller
TISCH- UND
KLEINDESTILLEN
9 783702 015565



978-3-7020-1398-1
Bärbel Ranseder
HEIL- UND
KRÄUTER-
WEINE SELBST
GEMACHT!
9 783702 013981



978-3-7020-1765-1
Michael Hlatky
BIERBRAUEN
FÜR JEDERMANN
9 783702 017651



978-3-7020-1808-5
Goemaere / Louis /
Mousseau
GEHEIMNISSE DES
BRAUENS
9 783702 018085

SONDERPREIS!



978-3-7020-1289-2
Manfred Neuhold
TEE AUS HEIMISCHEN
KRÄUTERN UND
FRÜCHTEN
9 783702 012892



978-3-7020-1215-1
Marianne Dam
BROTBACKEN
9 783702 012151



978-3-7020-1175-8
Kreutzer / Palz
MEIN EIGENER
WEINKELLER
9 783702 011758

Getränke

Garten



978-3-7020-1793-4
Blaise Leclerc
LEBENDIGER BODEN
9 783702 017934



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



9 783702 016708



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



9 783702 019198

SONDERPREIS!



978-3-7020-1923-5
Sliva (Text) / Nivelet (Fotos)
MIT LEBENDEN WEIDEN FLECHTEN



9 783702 019235



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



9 783702 017200



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



9 783702 017828



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



9 783702 013516



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



9 783702 015855

SONDERPREIS!



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



9 783702 016524

SONDERPREIS!



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



9 783702 015053



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



9 783702 016531



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



9 783702 015862



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



9 783702 016272



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



9 783702 015916



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



9 783702 014087



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



9 783702 011932



978-3-7020-1260-1
Holzer / Holzer / Kalkhof
KRÄUTERSPIRALEN, TERRASSENGÄRTEN & CO.



9 783702 012601



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



9 783702 017408

SONDERPREIS!



978-3-7020-1087-4
Grill / Keppel
ALTE APFEL- UND BIRNENSORTEN FÜR DEN STREUBOBSTBAU



9 783702 010874



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



9 783702 011420



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



9 783702 014018



978-3-7020-2252-5
Reindl/Friedl
FASZINATION PILZZUCHT



9 783702 022525



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



9 783702 012632



978-3-7020-1451-3
Bertrand / Collaert / Petiot
BRENNNESSELJAUCHE & CO.



9 783702 014513



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



9 783702 014322



978-3-7020-1671-5
Vötsch / Weingerl
HECKEN-, STRAUCH- UND OBSTBAUMSCHNITT



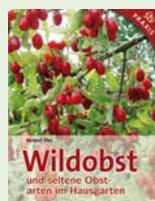
9 783702 016715



978-3-7020-1935-8
Helmut Pirc
ENZYKLOPÄDIE DER WILDOBST- & SELTENEN OBSTARTEN



9 783702 019358



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



9 783702 012120



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



9 783702 019228



978-3-7020-1929-7
Sofie Meys
NÜTZLINGE IM GARTEN FÖRDERN
9783702019297



978-3-7020-1489-6
Fischer-Colbrie / Groß / Hluchy / Hofmann / Pleininger / Stolz
ATLAS DER KRANKHEITEN, SCHÄDLINGE UND NÜTZLINGE IN OBST- UND WEINBAU
9783702014896



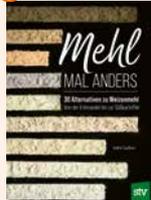
978-3-7020-1567-1
Keppel / Pieber / Weiss
OBSTBAU
9783702015671



978-3-7020-1953-2
Wolf-Dietmar und Philipp Unterweger
BAUERNGÄRTEN
9783702019532



978-3-7020-1872-6
Johann u. Sandra Peham
PERMA- UND WILDNISKULTUR
9783702018726



978-3-7020-2054-5
Valérie Cupillard
MEHL MAL ANDERS
9783702020545



978-3-7020-1424-7
Ulrike Haunschmid
ERDAPFEL – DAS UNIVERSALGENIE
9783702014247



978-3-7020-1507-7
Laëtitia Royant
HAUSHALTSREINIGER, PFLEGEPRODUKTE & CO.
9783702015077

Gesundheit und Naturkosmetik

SONDERPREIS!



978-3-7020-1476-6
Ingeborg Josel
NATURSEIFEN SELBST SIEDEN
9783702014766



978-3-7020-1867-2
Berg / Louis
NATÜRLICH SAUBER IM GANZEN HAUS
9783702018672

SONDERPREIS!



978-3-7020-1788-0
Andrea Trippl
BARTFLECHTE, ISLÄNDISCH MOOS & CO.
9783702017880



978-3-7020-1323-3
Leanne & Sylvain Chevallier
SEIFEN SELBST GEMACHT
9783702013233



978-3-7020-1718-7
Ingeborg Josel
BIENENWACHS VIELSEITIG VERWENDEN
9783702017187



978-3-7020-1456-8
Ingeborg Josel
CREMES UND SALBEN SELBST GERÜHRT
9783702014568



978-3-7020-1285-4
Klaus Nowottnick
PROPOLIS
9783702012854



978-3-7020-1610-4
Elisabeth Maria Mayer
MIT DER KRÄUTERFEE DURCHS JAHR
9783702016104



978-3-7020-2059-0
Justine Strupp
GEWÜRZE & KRÄUTER IN DER NATURKOSMETIK
9783702020590



978-3-7020-1785-9
Justine Strupp
NATURKOSMETIK AUS KRÄUTERN IM JAHRESLAUF
9783702017859



978-3-7020-2010-1
Eva Tragner
KRÄUTER KOSMETIK
9783702020101



978-3-7020-1787-3
Eva Tragner
MEINE GRÜNE HAUSAPOTHEKE
9783702017873

Jagd und Natur



978-3-7020-2257-0
Hespeler
DIE JAGD
9783702022570



978-3-7020-2255-6
Deutz
DAS WILDBRET
9783702022556



978-3-7020-1817-7
Markus Klek
LEDER, FELLE & PELZE SELBST GERBEN
9783702018177



978-3-7020-2014-9
Bruno Hespeler
WILDTIERE IM FOKUS
9783702020149



978-3-7020-1464-3
Erich Pitzl
DARUM BRACKEN!
9783702014643



978-3-7020-1888-7
Helmut Huber
DER NACHSUCHENFÜHRER
9783702018887



978-3-7020-1814-6
Bruno Hespeler
WILDSCHÄDEN & SCHÄDEN DURCH WILDTIERE
9783702018146



978-3-7020-1555-8
Deutz
ROTWILDREGULIERUNG – ABER WIE?
9783702015558



978-3-7020-1747-7
Andreas Hörtnagl
BERGHIRSCHE ANSPRECHEN
9 783702 017477



978-3-7020-1748-4
Toni Huber
PIRSCH- & SCHUSSZEICHEN
9 783702 017484



978-3-7020-1626-5
Armin Deutz u. a.
GAMS-, STEIN- UND MUFFELWILD
9 783702 016265



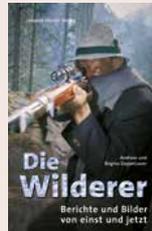
978-3-7020-1273-1
Siegfried Erker
SCHWARZWILD LOCKJAGD
9 783702 012731



978-3-7020-1944-0
Armin Deutz
DER WILDTIERARZT ERMITTELT
9 783702 019440



978-3-7020-1331-8
Uschi und Armin Deutz
WILDKRANKHEITEN, HUNDEKRANKHEITEN, ZOONOSEN
9 783702 013318



978-3-7020-1313-4
Andreas und Regina Zeppelzauer
DIE WILDERER
9 783702 013134

SONDERPREIS!



978-3-7020-2038-5
Weismann / Licek / Hochwarter
KRANKHEITEN DER HEIMISCHEN SÜSSWASSERFISCHE
9 783702 020385

Fische



978-3-7020-1897-9
Wolfgang Hauer
FISCHE, KREBSE & MUSCHELN
9 783702 018979



978-3-7020-1864-1
Lars Müller
FISCH UND MEERESFRÜCHTE VERARBEITEN, HALTBARMACHEN UND VERMARKTEN
9 783702 018641



978-3-7020-1770-5
Iglar / Bültermann-Iglar / Licek
FORELLENZUCHT
9 783702 017705



978-3-7020-1511-4
Haas / v. Menzel / Licek / Reimoser
DER KARPFENTEICH UND SEINE FISCHE
9 783702 015114

Natur



978-3-7020-1697-5
Johannes Hager
FLUSSKREBSE
9 783702 016975



978-3-7020-1589-3
Droege / Packer
BIENEN
9 783702 015893



978-3-7020-1324-0
Sepp Holzer
WÜSTE ODER PARADIES
9 783702 013240



978-3-7020-1037-9
Sepp Holzer
SEPP HOLZERS PERMAKULTUR
9 783702 010379



978-3-7020-0970-0
Sepp Holzer
DER AGRAR-REBELL
9 783702 009700



978-3-7020-1757-6
Wolf-Dietmar und Philipp Unterwiesinger
ECHTE BAUERN RETTEN DIE WELT!
9 783702 017576



978-3-7020-1791-0
Klaus Hackländer (Hg.)
DER WOLF
9 783702 017910



978-3-7020-1356-1
Norbert Griebel
DIE HEILIGEN PFLANZEN UNSERER AHNEN
9 783702 013561



978-3-7020-1703-3
Mayer / Fuchs-Haberl
ERDENFRAU
9 783702 017033



978-3-7020-2078-1
Mayer / Wundsam
ERDENMANN
9 783702 020781



978-3-7020-2251-8
Seunig
RÄUCHERN IM EINKLANG MIT DER NATUR
9 783702 022518



978-3-7020-1954-9
Ursula Asamer
BLÄTTER, KNOSPEN, RINDE & CO.
9 783702 019549

Wald



978-3-7020-1592-3
Henning
FORSTTECHNIK FÜR KLEINWALDBESITZER UND LANDWIRTE
9 783702 015923



978-3-7020-1723-1
Krondorfer / Gasperl / Zöschner
ZEITGEMÄSSE WALDWIRTSCHAFT
9 783702 017231



978-3-7020-1564-0
Bernhard Henning
ERFOLGREICHE WALDVERJÜNGUNG IN DER PRAXIS
9 783702 015640



978-3-7020-0914-4
Ebner / Scherer
DIE WICHTIGSTEN FORSTSCHÄDLINGE
9 783702 009144

Tierhaltung



978-3-7020-2258-7
Stodulka/Lechner
RECHTSLEITFADEN ZUM (FREIZEIT-) REIT- & PFERDESPORT



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



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



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



978-3-7020-1790-3
Unterweger
DAS HÜHNERBUCH



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



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



978-3-7020-2259-4
Buchner
WALDTRACHT VON FICHTE UND TANNE



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



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



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



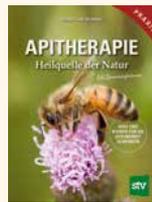
978-3-7020-1400-1
Fert / Nowotnick
KÖNIGINNENZUCHT



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



978-3-7020-1431-5
Wolfgang Oberriesser
IMKEREIPRODUKTE



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



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



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



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



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



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



978-3-7020-1444-5
Robert und Angelika Riemelmoser
LANDWIRTSCHAFTLICHE WILDTIERHALTUNG



978-3-7020-2261-7
Peinhopf-Petz/Schiffer
FRUCHTBARE KÜHE – GESUNDE KÄLBER



978-3-7020-1865-8
Andreas Steinwider
GREEN BEEF – QUALITÄTSRINDERMAST IM GRÜNLAND



978-3-7020-1593-0
Deutz / Gasteiner / Obrtzhäuser
DIE HÄUFIGSTEN NUTZTIERKRANKHEITEN



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



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

Imkerei

Landwirtschaft

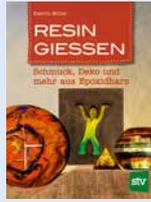
Hobby



978-3-7020-1868-9
Emma Hardy
**STIMMUNGSVOLLE
KERZEN & RÄUCHER-
BÜNDEL**



SONDERPREIS!



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



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



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



SONDERPREIS!



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



SONDERPREIS!



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



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



SONDERPREIS!



978-3-7020-2042-2
Wilson / Hamilton
**MODERNES
MAKRAMÉE**



SONDERPREIS!



978-3-7020-2012-5
Morgane Illes
**ZAUBERHAFT
TROCKENBLUMEN**



SONDERPREIS!



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



SONDERPREIS!



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



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



SONDERPREIS!

Werken



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**



978-3-7020-2250-1
Litzinger
**SCHNITZEN MIT DER
KETTENSÄGE**



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 & SPAN-
NENDES SPIELZEUG**



978-3-7020-1695-1
Agí 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 Zeppetzaier
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 SCHNIT-
ZEN**



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





978-3-7020-1614-2
Tom Hindes
**SCHNELL
GESCHNITZT**
9 783702 016142



978-3-7020-1876-4
Tom Hindes
**RASCH
GESCHNITZT**
9 783702 018764



978-3-7020-1619-7
Carole Rothman
**SCHÜSSELN,
SCHALEN UND
VASEN AUS HOLZ**
9 783702 016197



978-3-7020-2241-9
Voytas
**BASISWISSEN
DRECHSELN**
9 783702 022419



978-3-7020-1552-7
Christian Zeppetzauer
**GRÜNHOLZ-
DRECHSELN FÜR
EINSTEIGER**
9 783702 015527



978-3-7020-1234-2
Christian Zeppetzauer
**DRECHSELN LEICHT
GEMACHT!**
9 783702 012342



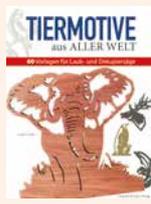
978-3-7020-2242-6
Hand
**MAGISCHE MUSTER
FÜR DIE DEKUPIER-
SÄGE**
9 783702 022426



978-3-7020-2249-5
Square
**INTARSIEARBEITEN
FÜR DIE DEKUPIER-
SÄGE**
9 783702 022495



978-3-7020-2062-0
Wayne & Jacob
Fowler
DEKUPIERSÄGE
9 783702 020620



978-3-7020-1615-9
Lora S. Irish
**TIERMOTIVE AUS
ALLER WELT**
9 783702 016159



978-3-7020-1563-3
Kathy Wise
**HOLZTIERE UND
FIGUREN**
9 783702 015633



978-3-7020-1490-2
Christian Zeppetzauer
**BUCHSTABEN & RE-
LIEF SCHNITZEN**
9 783702 014902



978-3-7020-1741-5
Milan / Weber
ZÄUNE AUS HOLZ
9 783702 017415



978-3-7020-1454-4
Wolfgang Milan
**LÄNDLICHE
HOLZBAUKUNST**
9 783702 014544



978-3-7020-1952-5
Grabner / Weber /
Nemestothy /
Reschreiter
HOLZVERWENDUNG
9 783702 019525



978-3-7020-1950-1
Gerhard Zeilinger
**MESSER SELBST
SCHMIEDEN**
9 783702 019501



978-3-7020-1594-7
Karl Gissing
**DAS BUCH VOM
SCHMIEDEN**
9 783702 015947



978-3-7020-2060-6
Randall Maxey
**GARTENMÖBEL
AUS HOLZ**
9 783702 020606



978-3-7020-2087-3
Randall Maxey
SCHÄRFEN
9 783702 020873



978-3-7020-1352-3
Karl Gissing
EINFACH SCHMIEDEN
9 783702 013523

Handarbeiten



978-3-7020-1783-5
Karin Eder
**OSTEREIER & OS-
TERDEKORATION
HÄKELN**
9 783702 017835



978-3-7020-1520-6
Helga König
**OSTEREIER SCHÖN
BESTICKT**
9 783702 015206



978-3-7020-1924-2
Emma de Ro
**KLÖPPELIDEEN FÜR
OSTERN**
9 783702 019242



978-3-7020-1932-7
Emma de Ro
**OCCHI-IDEEN FÜR
OSTERN**
9 783702 019327



978-3-7020-1686-9
Helga König
**HAUSSCHUHE EIN-
FACH STRICKFILZEN**
9 783702 016869



978-3-7020-1367-7
Jan Eaton
**GRANNY SQUARES
STRICKEN**
9 783702 013677



978-3-7020-1689-0
Andrea Rangel
**200 BUNTE
STRICKMOTIVE**
9 783702 016890



978-3-7020-2108-5
Andrea Rangel
**150 FARBENFROHE
STRICKMOTIVE**
9 783702 021085



978-3-7020-2248-8
Karin Eder
**KLASSISCHE STRICK-
MUSTER**



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



SONDERPREIS!



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



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



978-3-7020-1620-3
Kathrin Müller
**TUNESISCH HÄKELN
VON KOPF BIS FUSS**



978-3-7020-1656-2
Kathrin Müller
**JACKEN &
PULLOVER TU-
NESISCH HÄKELN**



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



SONDERPREIS!



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



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



978-3-7020-2085-9
Claudia Rieger
**ZAUBERHAFFE
TRAUMFÄNGER UND
MANDALAS**



978-3-7020-1548-0
Maki Oomaci
**EINFACH
ENTZÜCKENDE
HÄKEL-MINIS**



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



978-3-7020-1820-7
Emma Varnam
**KAKTEEN UND SUK-
KULENTEN SELBST
HÄKELN**



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



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



978-3-7020-2109-2
Sabine Ridder
**TRAUMHAFT SCHÖ-
NE MOBILES HÄKELN**



978-3-7020-2245-7
Van In
**FLAUSCHIGE WENDE-
KUSCHELTIERE**



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



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



978-3-7020-1683-8
Emma Brown
**KUSCHELWEICHE
STRICK-IDEEN
HÄKELTIERE**



SONDERPREIS!



978-3-7020-2039-2
Amelie Heide
**MIT MEINEN
KUSCHELIGEN
HÄKELFREUNDEN
DURCHS GANZE JAHR**



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



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



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



SONDERPREIS!



978-3-7020-1799-6
Rachele Carmona
**KUNSTVOLLE DE-
CKEN & ÜBERWÜRFE
HÄKELN**



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



SONDERPREIS!



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



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

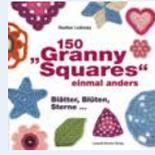




978-3-7020-1664-7
Ruth Aumüller
**KINDESTRICHTEN-
MODE STRICKEN**



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

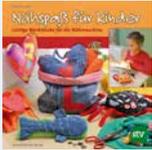


978-3-7020-1395-0
Heather Lodinsky
**150 „GRANNY
SQUARES“ EINMAL
ANDERS**



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

SONDERPREIS!



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



978-3-7020-1478-0
Birgit Pachler
**NOCH MEHR NÄH-
SPASS FÜR KINDER**



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



978-3-7020-1624-1
Birgit Pachler
**NÄHSPASS FÜR
JUGENDLICHE**



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-STICKEREI



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



978-3-7020-1162-8
Josefine Brogyanyi
**FESTLICHE
KREUZSTICH-
MUSTER**



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



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



978-3-7020-2246-4
Helga Silly
**FILETHÄKELN – ÜBER
100 MUSTER**



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



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



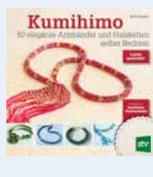
978-3-7020-1334-9
Langwieser /
Scharowa
**OCCHI SCHIFFCHEN-
SPITZE FRIVOLITÉ**



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



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



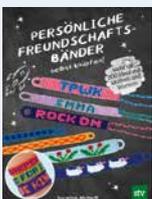
978-3-7020-1545-9
Beth Kemp
KUMIHIMO



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**



978-3-7020-1522-0
Joel Hooks
PARACORD OUTDOOR



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

SONDERPREIS!



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



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



SONDERPREIS!



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



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



SONDERPREIS!

Sachbuch



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



978-3-7020-2058-3
Heinrich Burian
HANDBUCH STEINRESTAURIERUNG



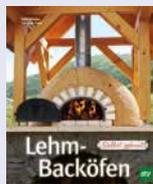
978-3-7020-1595-4
Rathmanner / Schmiderer
ALTBAU-SANIERUNG



978-3-7020-1658-6
Karl Prodingner
FEUCHTE GEBÄUDE DAUERHAFT SANIEREN



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



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



Survival



978-3-7020-2102-3
Markus Schimpl / closeprotection.at
HANDLUNGSFÄHIG IN EXTREMSITUATIONEN



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



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 KATASTROPHENFÄLLEN



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



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



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



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



SONDERPREIS!



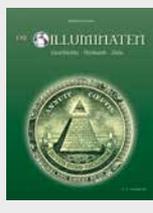
978-3-85365-287-9
Nikolas Schreck
LUZIFERS LEINWAND



SONDERPREIS!



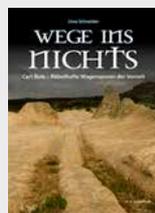
978-3-85365-240-4
Michael Newton
DIE GROSSE ENZYKLOPÄDIE DER SERIENMÖRDER



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



SONDERPREIS!



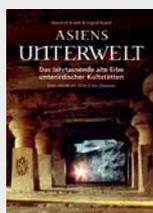
978-3-85365-318-0
Uwe Schneider
WEGE INS NICHTS



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



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



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



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



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





Leopold Stocker Verlag GmbH

Hofgasse 5

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

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

E-Mail: verkauf@stocker-verlag.com

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 - Kunden-
service

Industriestraße 23

D 70565 Stuttgart

Telefon Handlungsservice:

+49 711 7899-2254

Kundenportal:

service.zeitfracht.de

SCHWEIZ:

AVA Verlagsauslieferung AG

Industrie Nord 9

(Logistik 1 + Büro)

CH - 5634 Merenschwand

T +41 44 762 42 00

F +41 44 762 42 10

avainfo@ava.ch

www.ava.ch

AUSLIEFERUNG FÜR E-BOOKS:

Bookwire GmbH

www.bookwire.de

Der Leopold Stocker Verlag wird im Rahmen der
verlagsübergreifenden Versandgemeinschaft der
Zeitfracht Medien GmbH ausgeliefert und fakturiert.

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, Kärn-
ten, 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

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

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-, VERTRIEBS- & HERSTELLUNGSASSISTENZ

Kerstin Gingl

Tel.: +43 (316) 82 16 36/DW 137

E-Mail: 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 sowie Preis- und
Programmänderungen vorbehalten.