

Herbst 2025

NEUHEITEN UND
AUSGEWÄHLTE BACKLIST



stv

GENUSS

HOBBY

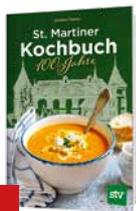
GARTEN & NATUR

JAGD

FACHBUCH

Die Neuerscheinungen im Herbst 2025 auf einen Blick

Genuss



4

St. Martiner
Kochbuch



5

Die echte
österreichische
Küche



6

Marmelade,
Konfitüre, Gelee



7

Obstsäfte,
Sirup & Nektar



8

Schnapsbrennen



9

Fermentieren
ganz einfach



9

Tisch- und Klein-
destillen



10

Hausschlachten



10

Joghurt, Kefir,
Sauermilch & Co



14

Einfach Tiere
schnitzen



15

Mensch und Tier
einfach gesägt



16

Niedliche Häkel-
Ideen für Weih-
nachten



16

Neue Häkel-Ideen
für Granny
Squares



17

Holz-
verbindungen



18

Traumhaft
schöne
Mobiles häkeln

Garten & Natur



18

Stylische Socken
selbst häkeln



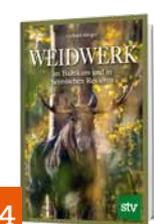
21

Mit dem Mond
durchs Garten-
jahr 2026



22

Brennnessel-
jauche & Co.



24

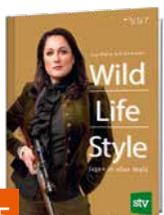
Weidwerk im
Baltikum



24

Gemeinsam auf
der Pirsch

Jagd



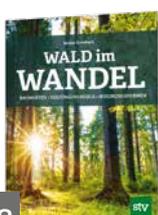
25

Wild | Life | Style



28

Die Ganzheitliche
Reitpädagogik
nach Dell'mour



28

Wald im Wandel



29

Der kleine
Taschentierarzt



29

Endlich Frieden
am Hof

Fachbuch

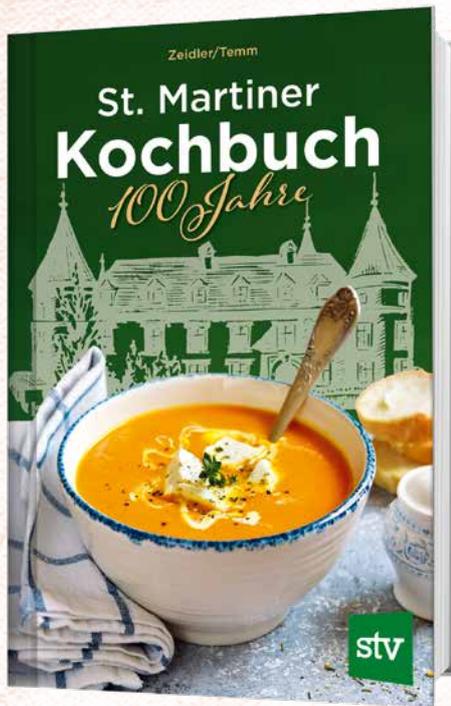
Genuss

A top-down view of a dining table. In the center, two small, round, dark-colored dishes are placed on a light blue cloth. Each dish contains a creamy, white base topped with a sunny-side-up egg, fresh green herbs, and small pieces of red and orange vegetables. To the right of the dishes, a silver fork and knife are laid out on the blue cloth. In the upper left corner, a woven basket holds several bright red eggs. The background is a dark, textured wooden surface, and the overall lighting is dramatic, highlighting the textures of the food and the table.

„Kochen ist eine Liebes-
erklärung an das Leben.“

Unbekannt

Das beliebteste Grundkochbuch Österreichs



Vor 100 Jahren erschien die erste Auflage dieses Kochbuch-Klassikers, mit dem Hunderttausende die Kunst des Kochens, Servierens und der Vorratshaltung erlernt haben. Seit Beginn waren die Grundrezepte für Teige, Saucen und Suppen den Teilnehmenden an den Kochkursen im Bildungshaus Schloss St. Martin bei Graz eine große Stütze. Leichtere Rezepturen und modernere Bebilderung haben das Buch unserer Zeit angepasst. Mit der 35. Auflage sind auch neue Gemüsevariationen und Hinweise auf vegane Alternativen eingezogen. Geblieben ist der Fokus auf bewährte Rezepte, ohne komplizierte Zutatenlisten oder aufwändige Zubereitung, auf Gelingsicherheit und Schmackhaftigkeit.

Ob Ritschert, Steirisches Wurzelfleisch und Spagatkrapfen, ob Strauben, Osterpinzen oder Grammelstrudel: Im „St. Martin Kochbuch“ finden sich auch viele typisch alpenländische Gerichte, die in modernen Kochbüchern nicht mehr zu finden sind.

DIE AUTORINNEN:

Emilie Zeidler, ehemalige Referentin der hauswirtschaftlichen Fortbildungsschulen, hat das St. Martin Kochbuch erstmals im Jahr 1925 herausgegeben.

Elfriede Temm, die Nachfolgerin Emilie Zeidlers, hat das beliebte Kochbuch überarbeitet und erweitert.

- 800 Rezepte aus der traditionellen Küche
- Alle Grundrezepte mit detaillierten Anleitungen
- Für Einsteiger & Liebhaber der traditionellen Küche

Emilie Zeidler / Elfriede Temm

ST. MARTINER KOCHBUCH 35. Ausgabe

ca. 390 Seiten, durchgehend farbig
bebildert, 15 x 23 cm

Hardcover | ISBN 978-3-7020-1706-4

ca. € 26,00



broschiert | ISBN 978-3-7020-1705-7

ca. € 20,00



ET: September 2025



9 783702 018009



ISBN 978-3-7020-1800-9
€ 22,00

Die besten Gerichte Österreichs!



- Rezepte aus der gutbürgerlichen Wiener und altösterreichischen Küche
- Authentische Hausmannskost aus den Bundesländern
- Das Buch für Touristen & Einheimische

ISBN 978-3-7020-2301-0
Irmtraud Weishaupt (Hg.)

DIE ECHE ÖSTERREICHISCHE KÜCHE
Die besten Rezepte aus der Alpenrepublik

ca. 160 Seiten, ca. 150 Farbfotos,
Großformat, 21 x 28 cm, Hardcover

ca. € 25,00

ET: September 2025



Die österreichische Küche zeichnet sich durch ihre Vielfalt aus. Einflüsse aus dem ganzen Gebiet des ehemaligen Vielvölkerstaats der k. u. k. Monarchie bereicherten die österreichische Kochtradition. Viele unserer Klassiker sind über die Grenzen Österreichs hinaus bekannt – nicht nur Wiener Schnitzel und Kaiserschmarren, sondern auch traditionelle Hauptgerichte (Tafelspitz, Gulasch & Co) und süße Köstlichkeiten wie die berühmten Germknödel (Hefeklöße) sowie die unterschiedlichsten Strudel- oder Knödelvarianten. Typische Gerichte aus den Bundesländern, z. B. Tiroler Gröstl, Kärntner Kasnudeln (mit Topfen/Quark gefüllte Teigtaschen) oder Salzburger Nockerln, ergänzen den Reigen der Lieblingsgerichte bei Einheimischen und Gästen.

Ein umfassender Leitfaden zur Zubereitung von klassischen österreichischen Gerichten! Zahlreiche Anleitungsfotos erleichtern das Nachkochen und zeigen, wie ein perfektes Wiener Schnitzel gelingt oder gezogener Strudelteig hergestellt wird.



ISBN 978-3-7020-2080-4
€ 22,00

Eingekocht und aufgestrichen



Erdbeere, Himbeere und Marille – das sind die Marmeladenklassiker, die auf keinem Frühstückstisch fehlen. Selbst gemacht schmecken sie nicht nur einzigartig, sondern sind auch beliebte Mitbringsel.

Dieses Praxisbuch ist weit mehr als eine einfache Rezeptsammlung – es bietet detaillierte Anleitungen zur Herstellung verschiedenster Marmeladen, Konfitüren, Fruchtkäse, Fruchtpasten, Chutneys und Gelees. Ob mit Agar-Agar, Apfelpektin, verschiedenen Gelierzuckern oder sogar ganz ohne Zucker – hier findet sich für jede Methode die passende Erklärung.

In diesem Buch stehen die Grundlagen des Einmachens im Vordergrund, ohne dass die Rezeptideen zu kurz kommen. Ungewöhnliche Fruchtkombinationen, zuckerreduzierte Varianten und besondere Zutaten wie Gewürze und Alkohol machen das Einmachen wieder spannend. Rund 80 Rezepte inspirieren mit außergewöhnlichen Ideen wie Rhabarber-Bananen-Konfitüre, Hagebuttenkonfitüre mit Whisky, Orangen-Karotten-Marmelade oder klassischem Powidl.

DER AUTOR:

Ing. Georg Innerhofer ist ein anerkannter Fachmann auf dem Gebiet der Obstverarbeitung. Er leitet diesen Arbeitsschwerpunkt inkl. Ausbildung und Versuchstätigkeit an der Fachschule Silberberg, Steiermark. Er hat im Leopold Stocker Verlag bereits die Praxisbücher „Obstsäfte“ sowie „Sirup und Nektar“ veröffentlicht.

- Grundlagen des Einkochens
- Über 80 traditionelle und kreative Rezepte
- Tipps und Fehleranalyse

ISBN 978-3-7020-2303-4
Georg Innerhofer

**MARMELADE,
KONFITÜRE, GELEE**
Fruchtige Köstlichkeiten
selbstgemacht
mit Chutneys

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

ca. € 22,00

ET: August 2025



ISBN 978-3-7020-2057-6
€ 22,00

Flaschenweise Fruchtgeschmack



Frisch gepresste Säfte sind reich an Nährstoffen und frei von künstlichen Zusatzstoffen. Besonders in veganer Ernährung und Detox-Kuren sind Säfte beliebt, ihre leuchtenden Farben ein Hingucker auf den sozialen Medien. Ob als alkoholfreies Mischgetränk, als Basis für Cocktails oder zur Verfeinerung von Desserts – dieses Buch vereint das Wissen über selbstgemachte Säfte, Sirups und Nektare aus heimischen Gärten und der uns umgebenden Natur.

Ein Buch über Säfte muss mehr bieten als eine reine Rezeptsammlung, darum widmet sich der Autor allen Aspekten der Herstellung: Die benötigte Ausrüstung, klassische und alternative Zutaten, Haltbarmachung und Haltbarkeit sowie Fehlervermeidung und Fehlerkorrektur sind von großer Wichtigkeit. Der Informationsteil hilft, die Hintergründe der Saffherstellung bzw. die Zutatenlisten gekaufter Getränke zu verstehen. Die Rezepte sind sowohl für Einsteiger als auch für erfahrene Saffhersteller gedacht und verstehen sich als Inspiration und Grundlage für kulinarische Geschmacksreisen.

DER AUTOR:

Ing. Georg Innerhofer ist ein anerkannter Fachmann auf dem Gebiet der Obstverarbeitung. Mehrere Veröffentlichungen zu den Themen Obstsäfte, Sirup & Nektar, Marmeladen, Konfitüren & Gelees im Leopold Stocker Verlag.

- 50 traditionelle und kreative Rezepte
- Limonadenherstellung
- Tipps und Fehleranalyse

ISBN 978-3-7020-2304-1
Georg Innerhofer

**OBSTSÄFTE,
SIRUP & NEKTAR**
Aus Früchten, Blüten & Kräutern
Mit Limonaden

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

ca. € 24,00

ET: August 2025



ISBN 978-3-7020-1694-4
€ 22,00

Das erfolgreichste Buch über Schnapsbrennerei



- Praxisnah, fachlich fundiert, verständlich
- 200.000 verkaufte Exemplare
- Mit Kornbrand, Gin und Rum

ISBN 978-3-7020-2302-7
Josef Pischl / Ulrich Jakob Zeni

SCHNAPS-BRENNEN
Der Bestseller jetzt aktualisiert
und erweitert!
Mit Kornbrand, Rum & Gin

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

ca. € 28,00

ET: September 2025



„Der Pischl“ ist mit über 200.000 verkauften Exemplaren das erfolgreichste Buch über die Schnapsbrennerei. Seit dem Erscheinen der ersten Auflage 1980 veränderten sich die Trinkkultur und das Qualitätsbewusstsein. Heute werden das besondere Aroma, welches von der reifen Frucht kommt, und die Milde am Gaumen erwartet. Nun wurde dieses Grundlagenwerk vom Tiroler Edelbrenner Ing. Zeni überarbeitet, aktualisiert und ergänzt. Hobbybrenner und Kleinbrennereien profitieren von fundiertem Wissen über Gärung und Destillation sowie die Einflussgrößen auf Geschmack, Ausbeute und Alkoholgehalt. Der Autor behandelt nicht nur die klassischen Obstbrände, sondern stellt auch beliebte Spezialschnäpse wie Enzian oder Vogelbeerbrand vor, hat einen Exkurs zur Kornbrennerei verfasst und die Herstellung von Rum und Gin in das neue Werk aufgenommen. Die rechtlichen Rahmenbedingungen wie die „EU-Kennzeichnungsverordnung für Spirituosen“ runden das Grundlagenbuch ab.

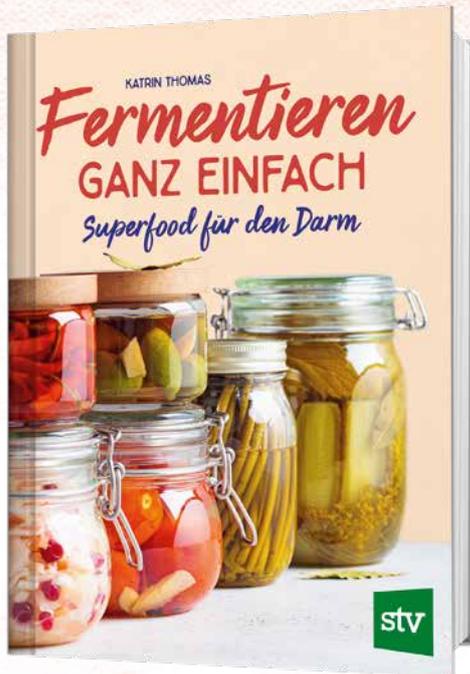
DIE AUTOREN:

Dipl.-Ing. Josef Pischl absolvierte die HBLA Klosterneuburg/Abt. Wein- und Obstbau, studierte an der Universität für Bodenkultur in Wien und war Direktor der Landeslehranstalt Rotholz.

Ing. Ulrich Jakob Zeni ist seit über 25 Jahren Referent für Obstverarbeitung und Pflanzenschutz bei der Landwirtschaftskammer Tirol. Seit 1999 bewirtschaftet er den Köbelehof und betreibt ein privates Schulungsunternehmen für Brenner und Spirituosensliebhaber: Zeni's Spirituosenschule.



ISBN 978-3-7020-1810-8
€ 10,00



ISBN 978-3-7020-2056-9
Katrin Thomas

FERMENTIEREN GANZ EINFACH *Superfood für den Darm*

2. Auflage, 96 Seiten, zahlr. Farabbildungen, 17 x 24 cm, Hardcover

€ 18,00

Sofort lieferbar



9 783702 020569

Fermentieren ist eine uralte Technik, seit Tausenden von Jahren werden Lebensmittel „milchsauer vergoren“. Dadurch sind sie länger haltbar, bekömmlicher und gesundheitsfördernd. Die Heilkraft von fermentiertem Gemüse ist in vielen Kulturen bekannt, da es für eine gesunde Darmflora sorgt. Fermentierte Lebensmittel stärken unsere Abwehrkräfte und schützen vor vielen Krankheiten.

Die Autorin bringt auch Menschen ohne Vorkenntnisse die Einfachheit des Fermentierens näher. Nach einer kompakten allgemeinen Einleitung und Informationen zu den positiven gesundheitlichen Auswirkungen fermentierter Lebensmittel finden sich 30 Rezepte für das Fermentieren einheimischer Gemüseklassiker mit exotischen (asiatischen) Gewürzzugaben.



ISBN 978-3-7020-1556-5
Kai Möller

TISCH- UND KLEINDESTILLEN *Esenzen, Brände & ätherische Öle selbst erzeugen*

6. Auflage, 200 Seiten, zahlr. Farabbildungen, 16,5 x 22 cm, Hardcover

€ 28,00

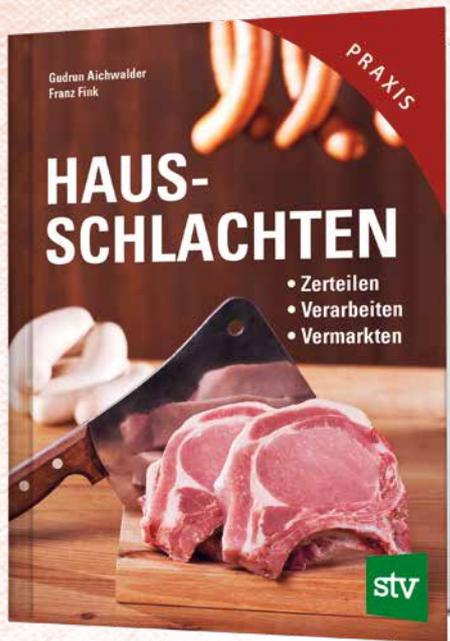
ET: November 2025



9 783702 015565

Ätherisches Nelken- oder Lavendelöl, Rosenwasser, Minzessenz und Lindenblütenhydrolat – kleine Mengen von ätherischen Ölen und Hydrolaten lassen sich mit 2-Liter-Destillen problemlos in der eigenen Küche herstellen. In Österreich ist auch das Destillieren von Geisten, Obst- und Weinbränden möglich.

Neben dem richtigen Umgang mit der Destille und den rechtlichen Grundlagen – die Neuaufgabe geht auch auf das neue deutsche Alkoholsteuergesetz ein, das die private Herstellung von Alkohol verbietet – lernen Sie auch die praktische Arbeit kennen: die Erzeugung von Hydrolaten, ätherischen Ölen und Alkohol von der Maische bis zum Destillat.



ISBN 978-3-7020-1348-6
Gudrun Aichwalder / Franz Fink

HAUSSCHLACHTEN

Zerteilen – Verarbeiten – Vermarkten

3. Auflage, 180 Seiten, über 100 Farabbildungen, 16,5 x 22 cm, Hardcover

€ 22,00

ET: Juli 2025



Hausschlachtung sowie das Verarbeiten und Vermarkten des Fleisches am eigenen Hof und im eigenen Haushalt gewinnen wieder an Bedeutung. Die Autoren beschreiben hier die notwendigen Arbeiten, vom Schlachten über das Zerteilen des Schlachtkörpers, der (richtigen) Verwendung der einzelnen Fleischteile bis zum Haltbarmachen des Fleisches in Form von Wurst und Speck. Der Leser findet alles, was er über Schweine-, Rind-, Schaf- und Geflügelfleisch wissen soll. Zahlreiche Detailfotos machen die einzelnen Arbeitsschritte, insbesondere beim Zerteilen des Fleisches, anschaulich. Rund 50 Rezepte von der geräucherten Blutwurst bis hin zu verschiedenen Salami-Arten ergänzen dieses Praxisbuch.



ISBN 978-3-7020-1928-0
Joana Gimbutyte

JOGHURT, KEFIR, SAUERMITLCH & CO SELBST GEMACHT

Mit und ohne Joghurtbereiter

2. Auflage, 80 Seiten, 16,5 x 22 cm, Hardcover

€ 15,00

Sofort lieferbar



Selbermachen von fermentierten Milchprodukten ist trendig, spart Verpackungsmüll und bietet unzählige Variationsmöglichkeiten. Das beginnt mit der Wahl der Milch (Roh- oder Haltbarmilch, fettarm, laktosefrei, vegane Pflanzendrinks usw.) und endet bei den zusätzlichen Geschmackszutaten. Neben einer ausführlichen Beschreibung, wie man Joghurt & Co im Joghurtbereiter oder im Backofen zubereitet, überraschen die 60 Rezepte mit außergewöhnlichen Geschmacksrichtungen wie z. B. Tonkabohne, Kurkuma, Kardamom, Zitronengras u. v. m. und Zutaten wie Mohn, Baileys, Kürbis, Räucherkäse etc.

Spitzentitel

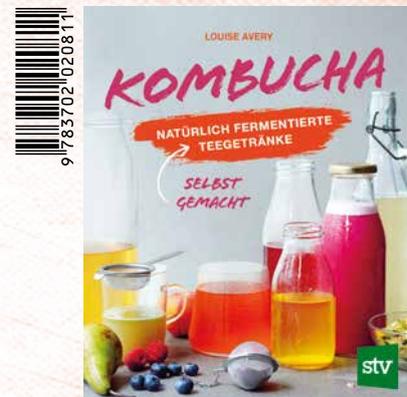
GESUNDE KÜCHE



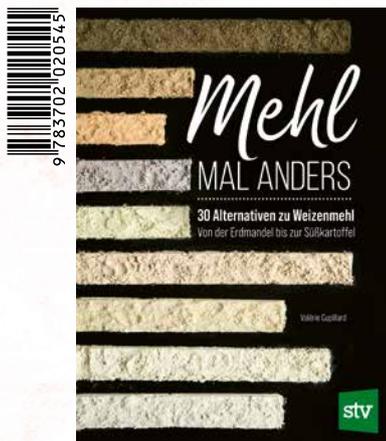
978-3-7020-1536-7
€ 25,00



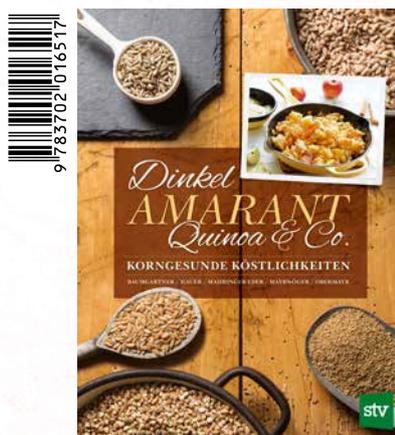
978-3-7020-1634-0
€ 22,00



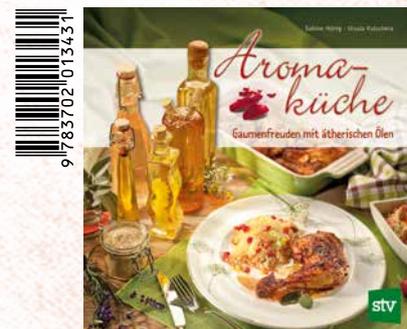
978-3-7020-2081-1
€ 20,00



978-3-7020-2054-5
€ 18,00



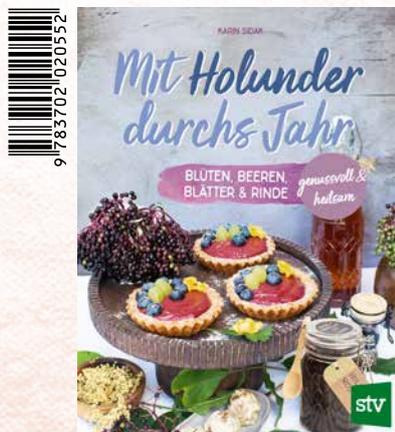
978-3-7020-1651-7
€ 22,00



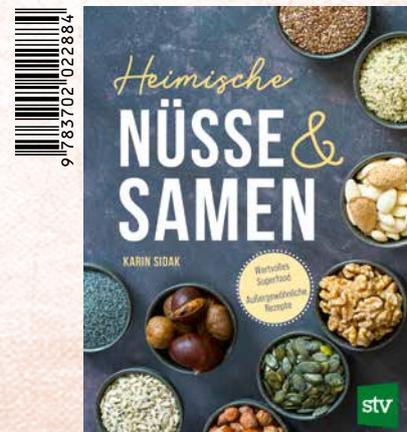
978-3-7020-1343-1
€ 22,00



978-3-7020-1954-9
€ 22,00



978-3-7020-2055-2
€ 24,00



978-3-7020-2288-4
€ 26,00

Für ein Paket fragen Sie Ihren Vertreter!

Spitzentitel

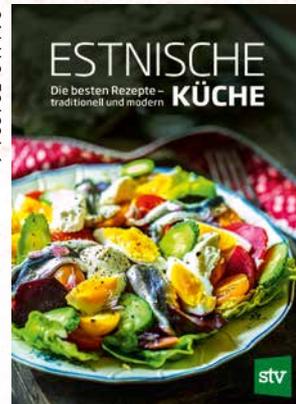
OSTEUROPÄISCHE KÜCHE



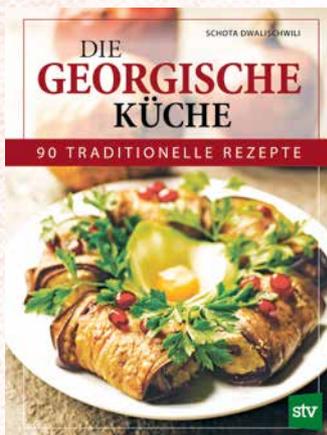
978-3-7020-1815-3
€ 20,00



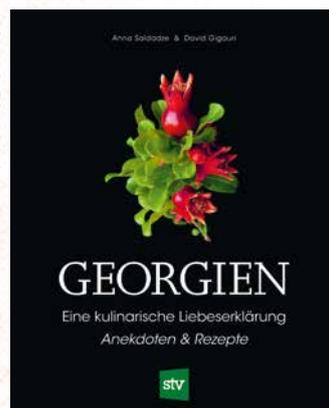
978-3-7020-2098-9
€ 25,00



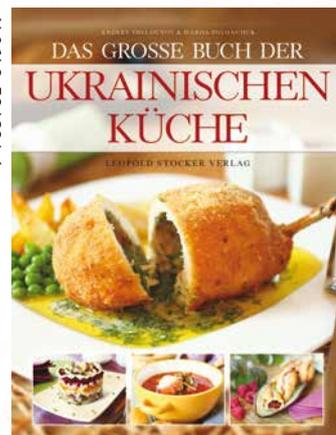
978-3-7020-1779-8
€ 20,00



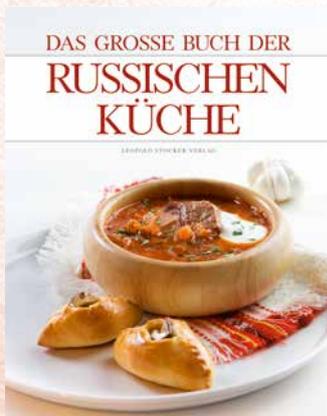
978-3-7020-1668-5
€ 25,00



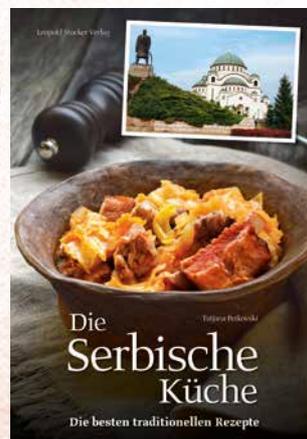
978-3-7020-1743-9
€ 25,00



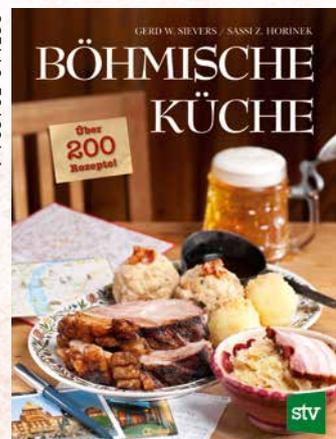
978-3-7020-1561-9
€ 25,00



978-3-7020-1237-3
€ 34,00

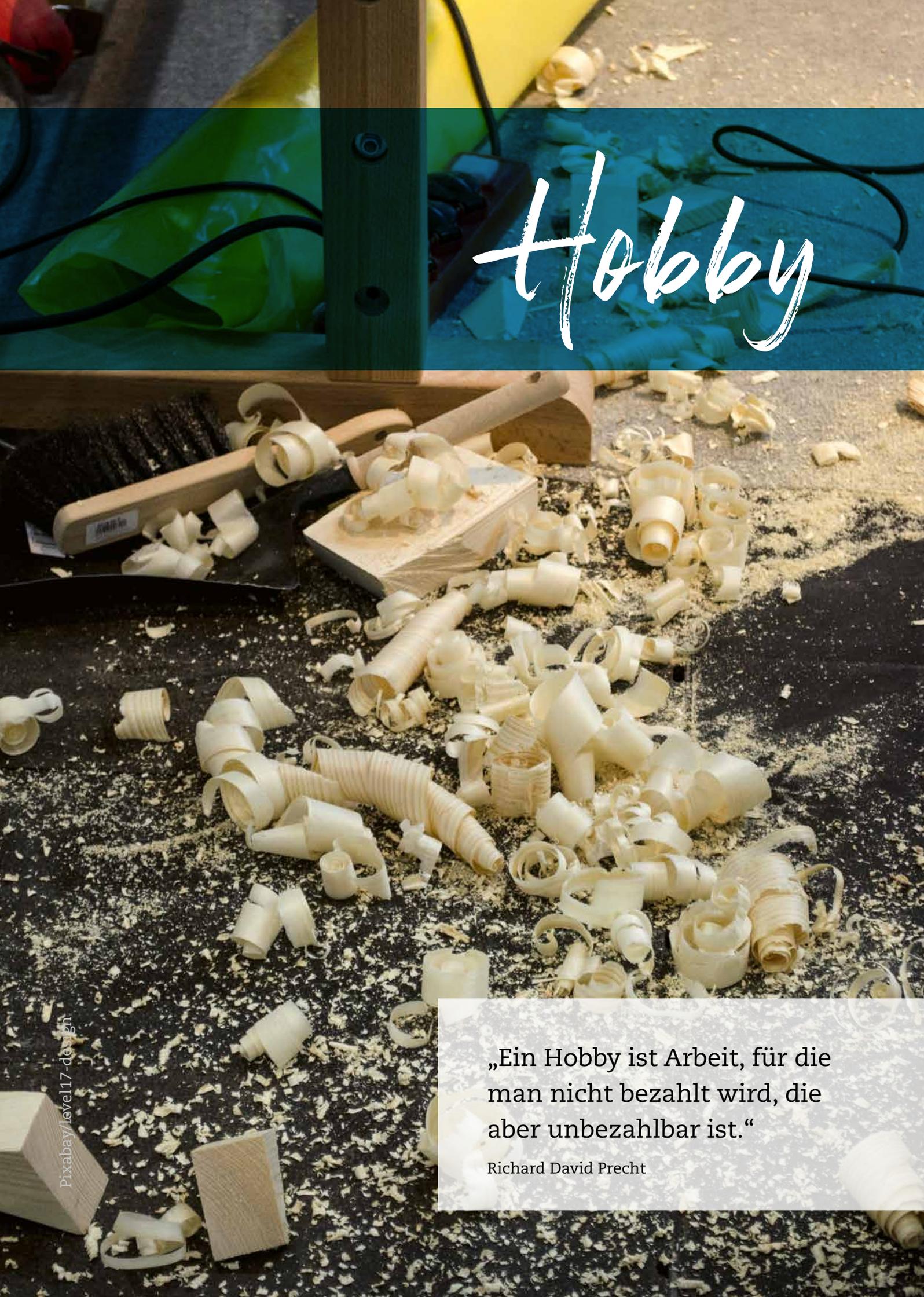


978-3-7020-1611-1
€ 20,00



978-3-7020-1423-0
€ 22,00

Für ein Paket fragen Sie Ihren Vertreter!



Hobby

„Ein Hobby ist Arbeit, für die man nicht bezahlt wird, die aber unbezahlbar ist.“

Richard David Precht

Tierfiguren einfach geschnitzt



- Pinguin, Eule, Fuchs und Wal
- Materialauswahl, Schärpen, Schleifen und Bemalen
- Mehr als 400 detaillierte Farbbilder

ISBN 978-3-7020-2305-8
Wouter de Bruijn

**EINFACH TIERE
SCHNITZEN**
*Schritt für Schritt einfach erklärt
Wölfe, Wale, Vögel,
Bären und mehr*

Aus dem Englischen übersetzt von
Nils Wegner
ca. 136 Seiten, **Großformat**,
21 x 28 cm, broschiert

ca. € 18,00

ET: August 2025



Ein wertvoller Begleiter für Einsteiger und Fortgeschrittene: Der Autor führt Schritt für Schritt an zahlreiche Tierschnitzereien wie Zaunkönig, Henne, Ente, Schwan, Stier, Rentier, Katze, Bär, Wolf und Kaninchen heran, die ohne aufwändige Detailarbeit auskommen. Die ausdrucksstarken Werke erreichen ihre Wirkung vielmehr durch klare Konturen und eine unkomplizierte, naturnahe Formgebung.

Hinzu kommen Tipps zur Bemalung, die am lebendigen Vorbild orientiert ist. Allgemeine Hinweise zu Werkzeug- und Holz Auswahl sowie zu den wichtigsten Sicherheitsregeln ergänzen die Anleitungen.

© Wouter de Bruijn and
Fox Chapel Publishing
Company, Inc.



DER AUTOR:

Wouter de Bruijn schnitzt seit 2019 bevorzugt Tiermotive und präsentiert seine Arbeiten seit 2022 auf Ausstellungen und im Internet.



ISBN 978-3-7020-1896-2
€ 15,00

Niedliches für die Dekupiersäge



- Stimmungsvolle Einzelfiguren und Gruppen
- Tipps zum Sägen, Schleifen und Lackieren
- 31 maßstabsgetreue Vorlagen

ISBN 978-3-7020-2306-5
Jean-Bernard Germe

**MENSCH UND TIER
EINFACH GESÄGT**
Liebevoll Vorlagen für die Dekupiersäge

Aus dem Englischen übersetzt von Nils Wegner
ca. 40 Seiten, durchgehend farbig bebildert, **Großformat**, 21 x 28 cm, broschiert

ca. € 12,00

ET: August 2025



Übliche Vorlagenbücher für die Dekupiersäge (Feinschnittsäge) konzentrieren sich vor allem auf fein ausgestaltete Muster und filigrane Ornamente. In diesem Buch legt der Autor seinen Schwerpunkt stattdessen auf ein stimmungsvolles Gesamtbild: Seine Tier- und Menschenfiguren mit Charakter sind simpel gestaltet, transportieren aber umso mehr Emotionen.

Vom kleinen, persönlichen Liebesbeweis bis hin zum entspannten Moment im Schatten eines Baumes liefert Germe 31 einfache Projekte. Jeder Leser und Holzwerker kann sie ohne langjährige Erfahrung zu Hause nachsägen.

© Jean-Bernard Germe
and Fox Chapel Publishing
Company, Inc.



ISBN 978-3-7020-2062-0
€ 18,00

DER AUTOR:

Jean-Bernard Germe lebt in Nordfrankreich. Er entwirft und gestaltet all seine Werke selbst in der heimischen Werkstatt.



ISBN 978-3-7020-2308-9
Val Pierce

NIEDLICHE HÄKEL-IDEEN FÜR WEIHNACHTEN

20 Sachen selber machen

Aus dem Englischen übersetzt von Nina Schön
ca. 64 Seiten, durchgehend farbig bebildert, 15 x 23 cm,
broschiert

ca. € 10,00

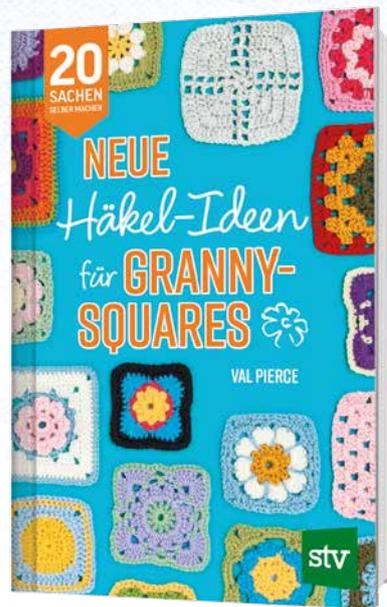
ET: September 2025



9 783702 023089

Nach einer kurzen Einleitung zu Material und Techniken folgen 20 süße Häkelarbeiten für Weihnachten – jedes für sich ein entzückendes Geschenk oder eine tolle Deko-Idee für Zuhause. Neben herzigen Figuren finden sich auch Geschenkbeutel, Christbaumschmuck, Geschenkanhänger, Nikolostiefel, Platzdeckchen und Weihnachtsgirlanden.

Jede Anleitung beinhaltet das verwendete Garn, das benötigte Zubehör (wie z. B. Stofftierfüllung, Bänder oder Perlen), die richtige Häkelnadelstärke, die Abmessungen und mögliche Besonderheiten bei der Herstellung.



ISBN 978-3-7020-2309-6
Val Pierce

NEUE HÄKEL-IDEEN FÜR GRANNY SQUARES

20 Sachen selber machen

Aus dem Englischen übersetzt von Nina Schön
ca. 64 Seiten, durchgehend farbig bebildert, 15 x 23 cm,
broschiert

ca. € 10,00

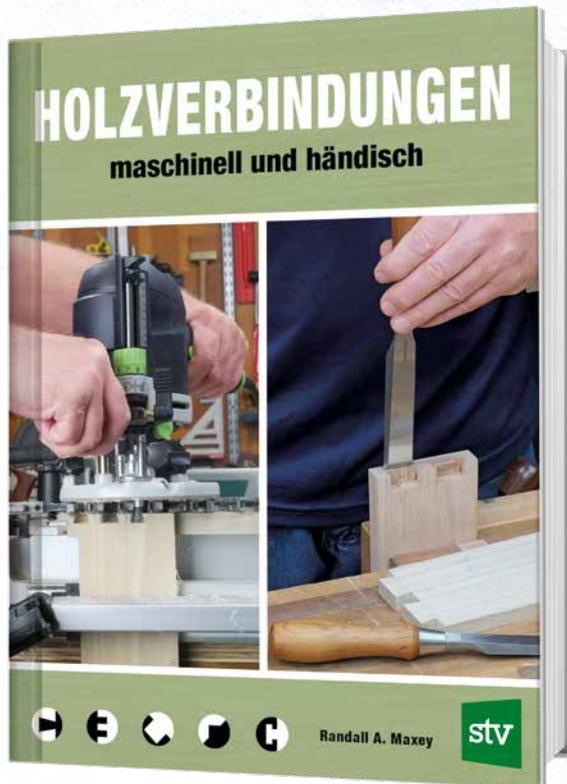
ET: September 2025



9 783702 023096

Nach einer kurzen Einleitung zum Thema Material, Maschenprobe und Häkelmaschen folgen 20 neue Ideen für echte, traditionelle Granny Squares. Jedes wird mit der typischen Technik aus Stäbchengruppen und Luftmaschenbögen in Runden gehäkelt, aber natürlich werden auch noch weitere besondere Maschen kombiniert, um die Granny Squares raffinierter zu gestalten und tolle neue Ideen umzusetzen. 5 inkludierte Werkstücke zeigen, wie aus den einzelnen Quadraten liebevolle Häkelarbeiten gestaltet werden können.

Gehrung, Stoß und Schwalbenschwanz



- 20 Holzverbindungen
- Für die Arbeit mit Handwerkzeug und Maschinen
- Mehr als 600 farbige Abbildungen

ISBN 978-3-7020-2307-2
Randall A. Maxey

HOLZVERBINDUNGEN Maschinell und händisch

Aus dem Englischen übersetzt von
Nils Wegner
ca. 176 Seiten, zahlr. Farabbildungen,
Großformat, 21 x 28 cm,
broschiert

ca. € 22,00

ET: August 2025



Das kleine Einmaleins der Holzarbeit: Verbindungen sind elementarer Teil des Tischlerns, Drechselns und Schreinerns. Auch Heimwerker kommen kaum weiter, wenn sie nicht verschiedene Holzstücke miteinander verbinden können. Anhand durchgängig farbig bebildeter Schritt-für-Schritt-Anleitungen wird die Ausführung der verbreitetsten Holzverbindungen erlernt!

Je nach Werkstück werden die einzelnen Teile dabei mit Fugen, Falz oder Gehrung, mit Zapfen, Zinken, Dübel u. v. m. verbunden. Insgesamt werden 20 Holzverbindungen vorgestellt. Optimale Grundlagenlektüre für Einsteiger wie auch Nachschlagewerk für Praktiker.

DER AUTOR:

Randall Maxey ist Holzarbeiter und Medienmacher. Er produziert Text-, Video- und Online-Beiträge für Publikationen und Unternehmen aus dem Holz- und Handarbeitsbereich. Im Leopold Stocker Verlag erschienen von ihm „Grundlagen Holzarbeiten“, „Gartenmöbel aus Holz“ sowie „Schärfen“.



ISBN 978-3-7020-1801-6
€ 22,00



ISBN 978-3-7020-2109-2
Sabine Ridder

TRAUMHAFT SCHÖNE MOBILES HÄKELN

Wo sich Fuchs und Hase gute Nacht sagen

2. Auflage, 96 Seiten, durchgehend farbig bebildert,
Großformat, 21 x 28 cm, Hardcover

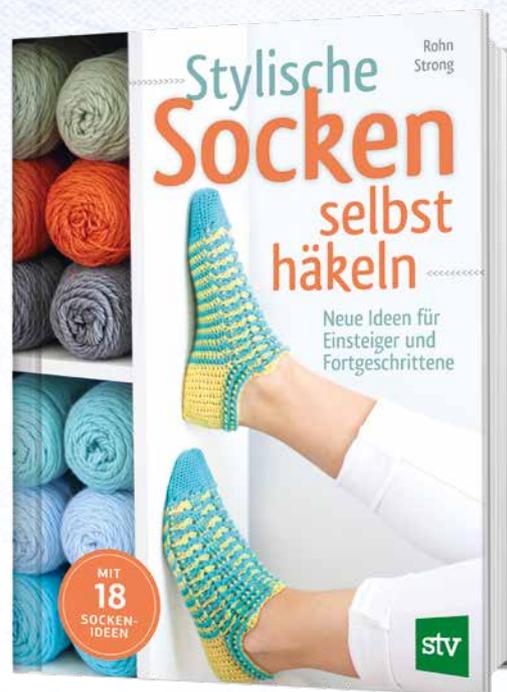
€ 17,00

Sofort lieferbar



9 783702 021092

Ein Mobile über dem Bettchen oder dem Wickeltisch erregt die große Aufmerksamkeit von Babys. Durch Beobachten und Anschubsen der bunten Figuren werden das dreidimensionale Sehen und die Hand-Augen-Koordination trainiert. Außerdem helfen sie, Gegenstände zu fokussieren und erste Greifversuche zu machen. Egal, ob wenige Monate oder schon im Kindergartenalter, an den Figuren in diesem Buch werden sich alle Kinder erfreuen. Der zweite Band der Erfolgsautorin Sabine Ridder versammelt 12 Motive rund ums Schlafen oder Träumen. Die Anleitungen sind ausführlich mit vielen Schritt-für-Schritt-Abbildungen erklärt. Die Einleitung beschreibt das verwendete Material sowie alle verwendeten Maschen und zeigt, wie man die Tiere ausstopft und die einzelnen Teile zusammennäht.



ISBN 978-3-7020-1690-6
Rohn Strong

STYLISCHE SOCKEN SELBST HÄKELN

Neue Ideen für Einsteiger und Fortgeschrittene

Aus dem Englischen übersetzt von Heidemarie Nedwid
2. Auflage, 144 Seiten, durchgehend farbig bebildert,
Großformat, 21 x 27,6 cm, broschiert

€ 15,00

ET: Juni 2025



9 783702 016906

Socken zu stricken ist ja gang und gäbe, jetzt allerdings werden die Socken gehäkelt – und Rohn Strong legt hiermit ein umfassendes Werk zu dem Thema vor. Ausführlich wird besprochen, wie und in welcher Reihenfolge man die Einzelteile der Socken häkelt. Die Grundlagen werden genau erklärt und mit Hilfe der Basis-Socke können viele verschiedene Socken hergestellt werden. Weiters wird genau erläutert, wie Ferse und Spitze jeweils angelegt und gehäkelt werden. Mehrere Anleitungen für diese wichtigen Teile der Socke stellen sicher, dass für jede Fußform etwas Passendes dabei ist. Die 18 Socken-Anleitungen erlauben es, für Sie, Ihn und auch die Kinder Socken zu häkeln – anhand der beigegeführten Tabellen kann jede Socke an die gewünschte Größe angepasst werden, damit das Werkstück nach seiner Fertigstellung perfekt am Fuß sitzt.

Spizentitel

HOLZARBEITEN



9 783702 019525



978-3-7020-1952-5
€ 42,00



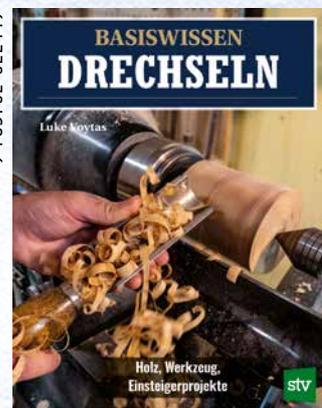
9 783702 018016



978-3-7020-1801-6
€ 22,00



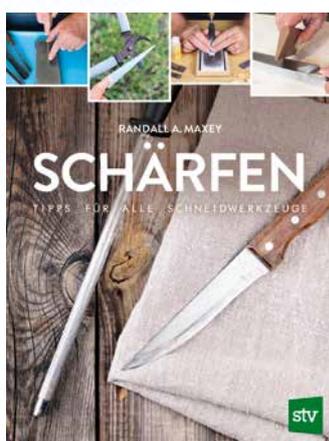
9 783702 022419



978-3-7020-2241-9
€ 25,00



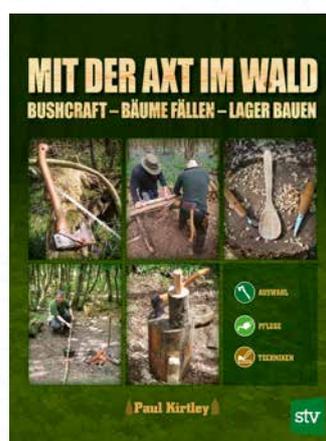
9 783702 020873



978-3-7020-2087-3
€ 22,00



9 783702 021122



978-3-7020-2112-2
€ 26,00



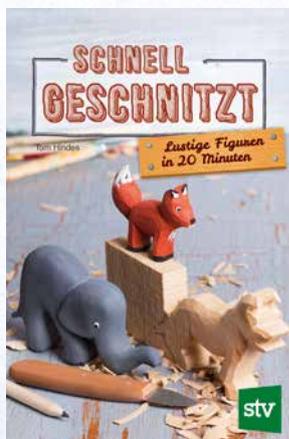
9 783702 022501



978-3-7020-2250-1
€ 25,00



9 783702 016142



978-3-7020-1614-2
€ 12,00



9 783702 021078



978-3-7020-2107-8
€ 15,00



9 783702 021061



978-3-7020-2106-1
€ 15,00

Für ein Paket fragen Sie Ihren Vertreter!

Garten & Natur



„Die Blumen des Gartens
sind die Worte der Natur.“

Lady Bird Johnson

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 Schnapsferzeugung

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



Gärtnern ohne Gift!



Mehr als hunderttausend französische Gärtner können nicht irren: So viele haben bereits zum Buch „Brennnesseljauche & Co“ von Bernard Bertrand, Jean-Paul Collaert und Eric Petiot gegriffen. Die Autoren stellen darin Wege vor, wie man die Pflanzen im eigenen Garten gegen Schädlinge schützt und im Wachstum unterstützt. Das alles ohne den Einsatz von Gift und Chemie. Die Zauberformel dabei lautet: Pflanzen retten Pflanzen. Gegen alles ist im wahrsten Sinne des Wortes ein Kraut gewachsen, man muss nur wissen wo. So können Pflanzenjauchen im Obst- und Gemüsegarten genauso zum Einsatz kommen wie bei der Pflege von Zierblumen oder zur Kräftigung von Zimmerpflanzen. Extrakte aus Brennnesseln, Farn, Beinwell oder Löwenzahn, um nur einige zu nennen, vollbringen oft wahre Wunder bei Schutz und Pflege ihrer „Kollegen“ aus dem Pflanzenreich. In diesem nützlichen und naturnahen Buch wird genau erklärt, wie man diese Pflanzenschutz- und -stärkungsmittel ohne Chemie herstellt und wo man sie am effizientesten einsetzt.

DIE AUTOREN:

Bernard Bertrand ist Landwirt und Schriftsteller. Er betreibt auf seinem Hof in den Pyrenäen seit rund 25 Jahren biologische Landwirtschaft.

Jean-Paul Collaert ist Journalist und Besitzer eines Gartens in einer Pariser Vorstadt.

Eric Petiot ist Landschaftsgärtner. Er hat sich, da er mit allen möglichen Pflanzen zu tun hat und in Experimenten zahlreiche Erfahrungen gesammelt hat, ein umfangreiches Wissen über Pflanzen.

- **Natürlicher Pflanzenschutz**
- **Einfache Rezepte für Jauchen, Tees & Extrakte**
- **Über 100.000 Leser**

ISBN 978-3-7020-1451-3
Bernard Bertrand /
Jean-Paul Collaert / Eric Petiot

BRENNNESSELJAUCHE & CO.

Pflanzen retten Pflanzen
Bio-Garten PRAXIS

Aus dem Französischen übersetzt von
Birthe Louisin

5. Auflage, 112 Seiten, zahlreiche
Farbabbildungen, 16 x 24 cm, Hard-
cover

€ 20,00

ET: Juni 2025

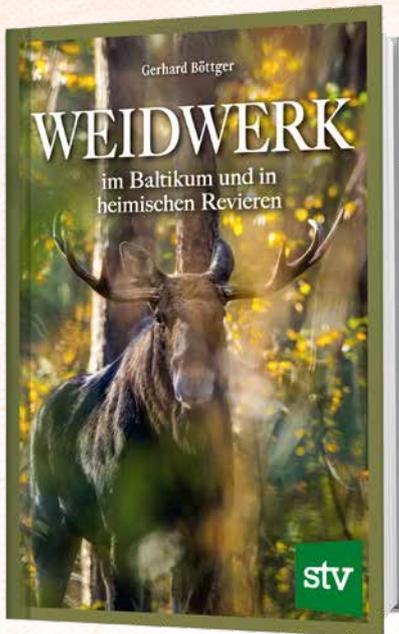


ISBN 978-3-7020-1671-5
€ 20,00

Jagd

„Der Jäger ist der Freund des
Waldes und der Natur.“

Otto von Bismarck



ISBN 978-3-7020-2311-9
Gerhard Böttger

WEIDWERK *im Baltikum und in heimischen Revieren*

ca. 176 Seiten, zahlreiche Farbabbildungen,
13 x 20,5 cm, Hardcover

ca. € 22,00

ET: August 2025



9 783702 023119

In seinem neuesten Werk beschreibt der leidenschaftliche Jäger und erfolgreiche Jagdbuchautor, warum gerade die Länder des Baltikums einen besonderen Reiz auf ihn ausüben: Ausgedehnte Mischwälder sowie unzählige idyllische Binnenlandseen oder Flüsse sind malerische Kulisse für seine packenden Erlebnisse auf der Fährte des Elches oder bei der Jagd auf Damwild und Braunbär. Gerhard Böttger erzählt mitreißend von der faszinierenden Auer- und Birkhahnbalz in einsamen und verwunschenen Moorlandschaften, von der Brunft der großen Geweihten, von der Jagd auf Muffel in Tschechien oder auf Kronenhirsche und kapitale Schaufler in Bulgarien. Doch auch dem heimischen Weidwerk in seiner bunten Fülle, das ihn erfüllt und geprägt hat, widmet sich der Autor. Seine Auseinandersetzung mit historischen und gesellschaftlichen Hintergründen machen seine Erzählungen zu etwas Besonderem.



ISBN 978-3-7020-2312-6
Eugenie und Gerd H. Meyden

GEMEINSAM AUF DER PIRSCH *Die Jägerin und der Jäger*

ca. 160 Seiten, zahlreiche Farbabbildungen,
13 x 20,5 cm, Hardcover

ca. € 22,00

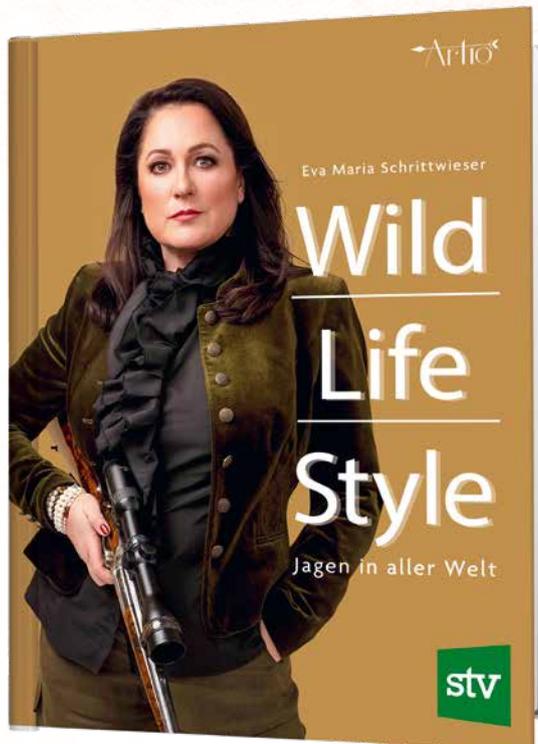
ET: August 2025



9 783702 023126

Erstmals veröffentlicht Gerd H. Meyden zusammen mit seiner Frau Eugenie ein Buch: Die gemeinsame Leidenschaft für die Jagd hat dem Ehepaar viele Erlebnisse beschert. Für beide steht nicht das Erlegen der Beute im Vordergrund, sondern das Erleben der Natur und ihrer Geschöpfe sowie das Wahrnehmen der vielfältigen Stimmungen auf dem Ansitz und der Pirsch. Gerd H. Meydens Geschichten rund ums edle Weidwerk haben seine Lesergemeinde beständig vergrößert. Als ebenso grandiose Erzählerin wie ihr Mann wird Eugenie Meyden bei Jägern und Jägerinnen gleichermaßen punkten, wenn sie ihre Erfahrungen als Jägerin in einer Zeit, da Frauen in der Jagd noch rar waren, schildert und von spannenden Jagderlebnissen berichtet. Denn ihr Schreibstil, ihre Kunst, fesselnde Geschichten zu erzählen, steht Gerd H. Meydens wunderbarer Erzählweise um nichts nach.

Weltweit jagen



- Faszination
Auslandsjagd
- Von Steinböcken,
Bären und
Rothühnern
- Eine Jägerin erzählt

ISBN 978-3-7020-2310-2
Eva Maria Schrittwieser
Artio

WILD | LIFE | STYLE
Jagen in aller Welt

ca. 160 Seiten, zahlr. Farbabbildungen,
16,5 x 22 cm, Hardcover

ca. € 24,00

ET: August 2025



Eine leidenschaftliche Jägerin hat ihr Hobby zum Beruf gemacht: Als Eigentümerin einer Firma, die exklusive Jagdreisen organisiert, begleitet sie ihre Kunden als Jagdleiterin. In ihrem Buch erzählt sie von ihrem Faible für die Jagd von Kindheit an. Sie ist Mitpächterin in ihrem Heimatrevier in Niederösterreich, liebt aber auch die Jagd in den Bergen. Hauptsächlich schildert sie jedoch die Meilensteine ihrer persönlichen jagdlichen Auslandserfahrung, wie eine Steinbockjagd in Kirgisistan, Jagden auf Schwarzbären in Idaho und Montana oder eine spanische „Montería“ (eine groß angelegte Treibjagd auf iberisches Rotwild, Schwarz-, Muffel- und Damwild) und viele weitere beeindruckende Erlebnisse. Zusätzlich gibt es interessante Tipps und wissenswerte Informationen über die Jagd im Ausland. Thematisiert werden auch ethische Fragen zur Auslandsjagd und wie es um die Zukunft der Jagd im In- und Ausland steht.

DIE AUTORIN:

Eva Maria Schrittwieser hat 26 Jahre Jagderfahrung, ist Aufsichtsjägerin und war 12 Jahre lang Funktionärin im Landesjagdverband NÖ. Sie ist Inhaberin einer Jagdreisefirma und hat auch selbst schon auf vier Kontinenten gejagt.



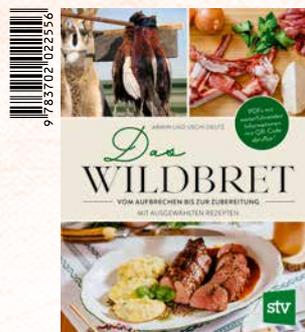
ISBN 978-3-7020-2257-0
€ 33,00

Spitzentitel

JAGD



978-3-7020-2257-0
€ 33,00



978-3-7020-2255-6
€ 33,00



978-3-7020-1814-6
€ 25,00



978-3-7020-2014-9
€ 25,00



978-3-7020-1888-7
€ 32,00



978-3-7020-1555-8
€ 32,00



978-3-7020-1464-3
€ 32,00



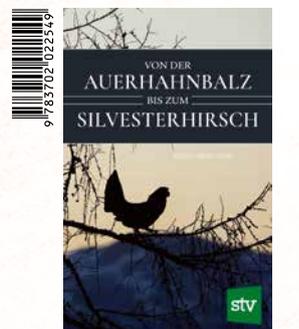
978-3-7020-1817-7
€ 32,00



978-3-7020-1696-8
€ 22,00



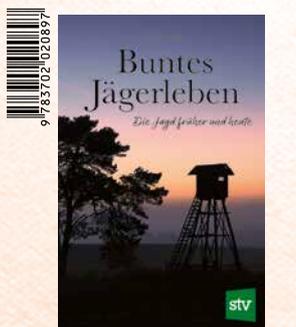
978-3-7020-2090-3
€ 26,00



978-3-7020-2254-9
€ 22,00



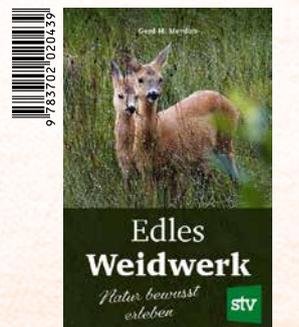
978-3-7020-1313-4
€ 18,00



978-3-7020-2089-7
€ 26,00



978-3-7020-1236-6
€ 22,00



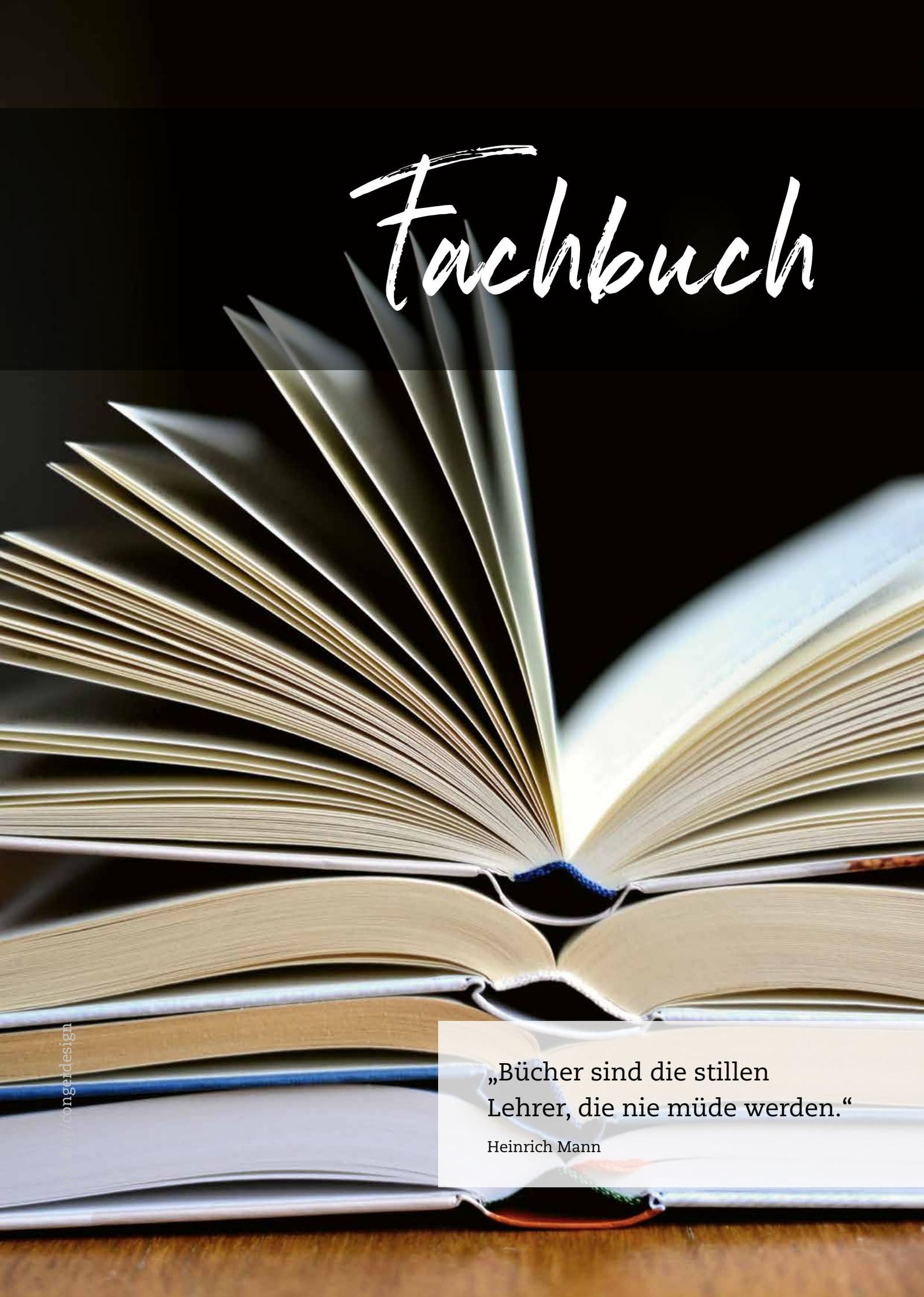
978-3-7020-2043-9
€ 22,00



978-3-7020-1886-3
€ 22,00

Für ein Paket fragen Sie Ihren Vertreter!

Fachbuch



„Bücher sind die stillen
Lehrer, die nie müde werden.“

Heinrich Mann



ISBN 978-3-7020-2315-7
Sabine Dell'mour

**DIE GANZHEITLICHE REIT-
PÄDAGOGIK NACH DELL'MOUR**
Für eine respektvolle Beziehung Mensch – Pferd
Mit 30 Spiel-Ideen!

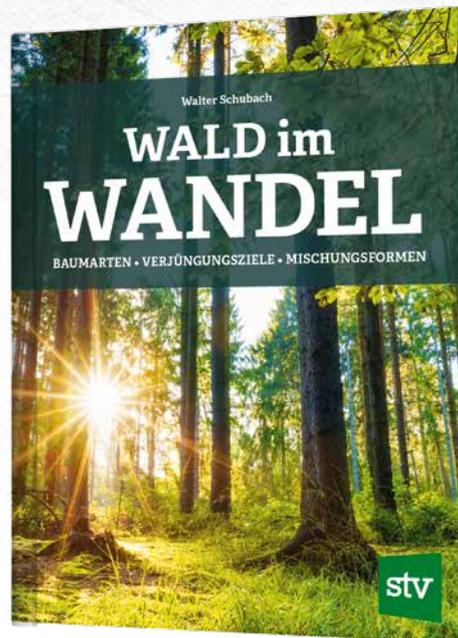
ca. 160 Seiten, durchgehend farbig bebildert,
18,5 x 25 cm, Hardcover

ca. € 25,00

ET: September 2025



Die ganzheitliche Reitpädagogik nach Dell'mour stellt eine auf Vertrauen und Verständnis basierende Beziehung zwischen Mensch und Pferd in den Mittelpunkt und betont dabei die Bedeutung von Empathie, Achtsamkeit und Kommunikation im Umgang mit Pferden. Die Autorin hat dabei drei verschiedene Konzepte entwickelt, das erste zur reitpädagogischen Betreuung von kleinen Kindern, das zweite zu einem Reitunterricht für ältere Kinder, Jugendliche und Erwachsene, der ein sowohl für Pferd als auch Reiter schönes Erlebnis vermittelt, und schließlich die reittherapeutische Begleitung von Menschen mit verschiedenen Einschränkungen (kognitive, psychomotorische, motorische und affektive). Ihr Fachbuch leistet einen Beitrag zum Pferdewohl und zum Tierschutz. Die stets gepriesene Ethik im Reitsport bekommt hier konkrete Anleitungen für deren Umsetzung in einem lehrbaren und lebhaften Konzept.



ISBN 978-3-7020-2316-4
Walter Schubach

WALD IM WANDEL
Baumarten, Verjüngungsziele, Mischungsformen

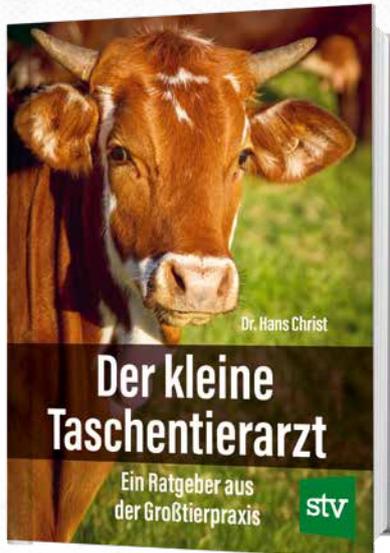
ca. 200 Seiten, durchgehend farbig bebildert,
16,5 x 22 cm, Hardcover

ca. € 28,00

ET: November 2025



Borkenkäfer, Trockenheit, Waldbrände – das sind derzeit die wirtschaftlich bedeutendsten Herausforderungen für Waldbesitzer. Uneinigkeit besteht über den einzuschlagenden Weg zum Umbau des Waldes: Soll man den Wald sich selber überlassen oder den aktiven Waldumbau forcieren? Während manche argumentieren, dass sich der Wald von selbst dem Klimawandel anpassen wird, belegt der Autor, dass ein Eingreifen für eine dauerhafte wirtschaftliche Nutzung unserer Wälder unerlässlich ist, und zeigt auf, mit welchen Schritten dieser Umbau einhergeht. Dieses Buch thematisiert, welche Zukunft unsere Baumarten nach dem derzeitigen Wissensstand haben und was jetzt zu tun ist, um den Wald klimaresilienter zu gestalten. Neben waldbaulichen Fragen geht der Autor auch auf eine walddgerechte Jagd ein, ohne diese der notwendige Waldumbau nicht gelingen kann. Das Buch zeigt auf, welchen Einfluss der einzelne Waldbesitzer dabei nehmen kann.



ISBN 978-3-7020-2314-0
Dr. Hans Christ

DER KLEINE TASCHENTIERARZT *Ein Ratgeber aus der Großtierpraxis*

ca. 96 Seiten, 15 x 21 cm, Hardcover

ca. € 18,00

ET: Oktober 2025



9 783702 023140

Selbsthilfe wird für Landwirte immer wichtiger, da der Mangel an Großtierärzten zu immer längeren Wartezeiten führt und die Behandlungen selbst immer teurer werden. Tierarzt Dr. Christ beschreibt die wichtigsten Erkrankungen und Probleme im Rinder- und Pferdestall, ihre Diagnose und verschiedene Möglichkeiten der Behandlung, wo alte Hausmittel, Kräuter- und Naturheilkunde, Homöopathie, Traditionelle Chinesische Medizin uvm. wirksame Lösungen anbieten. Bei manchen Krankheiten ist aber ein Kommen des Tierarztes unabdingbar und auch hier findet Dr. Christ klare Worte. Zusätzlich wird im Anhang die Herstellung von einfachen Kräuter-Öl-Auszügen, Tinkturen und Salben, die im Buch angewandt werden, genauestens erklärt. Die Rezepte sind einfach umzusetzen, sämtliche Zutaten leicht erhältlich.



ISBN 978-3-7020-2313-3
Petra Wurzer

ENDLICH FRIEDEN AM HOF *Wie das Zusammenleben der Generationen gelingt*

ca. 140 Seiten, mit Farbfotos, 15 x 23 cm, Hardcover

ca. € 18,00

ET: Oktober 2025



9 783702 023133

Gemeinsam leben und arbeiten in einer Mehrgenerationenfamilie – das klingt nach Idylle. Manchmal kommt es aber zu Reibereien, Wortgefechten, verletzten Gefühlen. Damit Sie diese Situationen besser meistern können, beschreibt die Autorin die Kernelemente des guten Zusammenlebens: Warum kommt es häufig zu Missverständnissen? Wie kann das Miteinander gestaltet werden, damit sich alle wohlfühlen? Dieses Buch ist ein praktischer Leitfaden zum gelingenden Miteinander, der Menschen zur Selbsthilfe anleitet und für ein besseres Verständnis der Zusammenhänge sorgt. Die Autorin erklärt auch anhand von Fallbeispielen die Eigenheiten der verschiedenen Beziehungen, wie der Verbindung von Eltern zu ihrem erwachsenen Kind oder von Schwiegereltern zum Schwiegenerkind. Sie bietet einen Werkzeugkoffer mit Kommunikationsmethoden und Übungen zur Selbstreflexion, die helfen, Ursachen von Konflikten besser zu verstehen und damit auch anzusprechen.

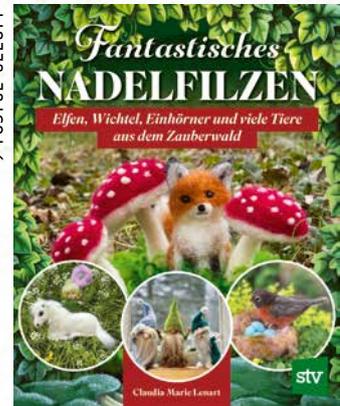
Spizentitel FRÜHJAHR



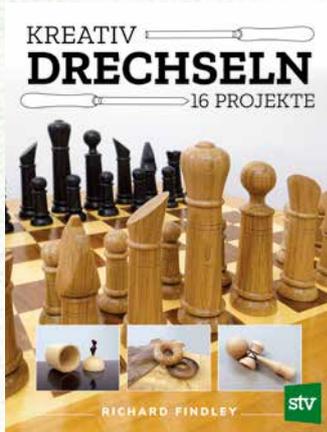
978-3-7020-2289-1
€ 28,00



978-3-7020-2290-7
€ 18,00



978-3-7020-2287-7
€ 18,00



978-3-7020-2285-3
€ 33,00



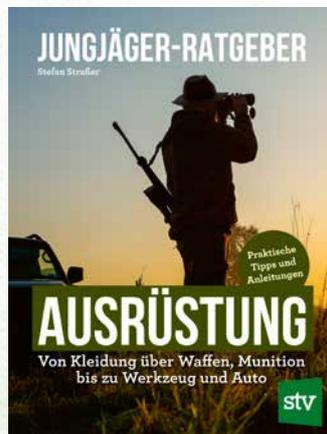
978-3-7020-2286-0
€ 23,00



978-3-7020-2284-6
€ 18,00



978-3-7020-2293-8
€ 24,00



978-3-7020-2295-2
€ 26,00



978-3-7020-2296-9
€ 22,00

Für ein Paket fragen Sie Ihren Vertreter!

AUSGEWÄHLTES AUS DER BACKLIST

Genuss Kochen



978-3-7020-2288-4
Karin Sidak
**HEIMISCHE NÜSSE
UND SAMEN**



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



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



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



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!



978-3-7020-1369-1
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



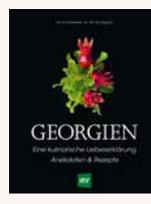
978-3-7020-1611-1
Tatjana Petkovski
**DIE SERBISCHE
KÜCHE**



978-3-7020-1779-8
ESTNISCHE KÜCHE



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

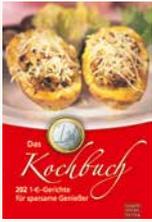


978-3-7020-1743-9
Saldadze / Gigauri
GEORGIEN



978-3-7020-2243-3
Gimbutyte
TEIGTASCHEN





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



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



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



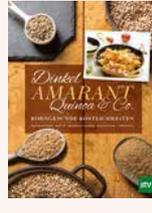
978-3-7020-1800-9
**GRABNERHOF
KOCHBUCH**



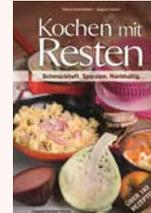
978-3-7020-1947-1
Siebenbürger / Richter
**K. U. K. REZEPTE
NACH HOFKUCH
HAMPELE**



978-3-7020-0862-8
Marek / Deutsch
**DAS BUCHWEIZEN-
KOCHBUCH**



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 BA-
CKEN KRAPPEN &
TRADITIONELLES
SCHMALZGEBÄCK**



978-3-7020-0991-5
**DAS BÄUERINNEN-
KOCHBUCH**



978-3-7020-1276-2
**DAS NEUE BÄUERIN-
NEN KOCHBUCH**



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



978-3-7020-2080-4
**BÄUERINNEN BA-
CKEN
TRADITIONELLES
FESTGEBÄCK**



978-3-7020-1885-6
**BÄUERINNEN
BACKEN FÜR ADVENT
& WEIHNACHTEN**



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



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



978-3-7020-2290-7
Amandine Geers
**NATÜRLICH –
HAUSGEMACHT –
WÜRZIG**



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“
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**



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
Christian Ofner
OFNERFRISCH



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



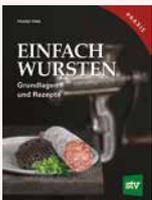
978-3-7020-1568-8
Lotte und Ingeborg
Hanreich
**JOGHURT, KÄSE,
RAHM & CO**



978-3-7020-2289-1
Marie Chioca
**KÖSTLICHER KÄSE
EINFACH HAUSGE-
MACHT**



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



978-3-7020-1609-8
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



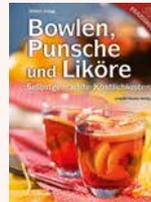
978-3-7020-1470-4
DAS BÄUERINNEN
EINKOCHBUCH



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



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



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



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



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



978-3-7020-2253-2
Stückler
MET



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



SONDERPREIS!



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



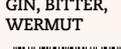
978-3-7020-1131-4
Peter Jäger
DAS HANDBUCH DER
EDELBRANNTWEINE,
SCHNÄPSE, LIKÖRE



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



978-3-7020-1398-1
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



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



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



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



SONDERPREIS!



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



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

9 783702 016524



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

SONDERPREIS!

SONDERPREIS!



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,
TERRASSEN-
GÄRTEN & CO.**

9 783702 012601



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

9 783702 017408



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

9 783702 010874

SONDERPREIS!



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 PILZ-
ZUCHT**

9 783702 022525



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

9 783702 012632



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

9 783702 014322



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

9 783702 016715



978-3-7020-2297-6
Wiesenhofer / Weiß
/ Haselmair-Gosch /
Fischerbauer
BEERENOBST

9 783702 022976



978-3-7020-1308-0
Pieber / Modl
**SPALIEROBST FÜR
MAUER, HECKE, PER-
GOLA ...**

9 783702 013080



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

9 783702 019358



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

9 783702 012120



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

9 783702 019228



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

9 783702 019297

Gesundheit und Naturkosmetik



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



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



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



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



978-3-7020-1424-7
Ulrike Haunschmid
ERDAPFEL – DAS UNIVERSALGEMISSE



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



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



978-3-7020-2293-8
Manfred Neuhold
GANZHEITLICHE NATURKOSMETIK



SONDERPREIS!



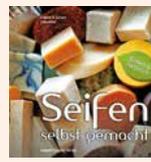
978-3-7020-1867-2
Berg / Louis
NATÜRLICH SAUBER IM GANZEN HAUS



SONDERPREIS!



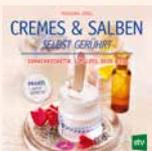
978-3-7020-1788-0
Andrea Trippl
BARTFLECHTE, ISLÄNDISCH MOOS & CO.



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



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 KRÄUTERFEE DURCHS JAHR



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



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



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



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



Jagd und Natur



978-3-7020-2296-9
Stefan Straßer
JUNGFÄGER-RATGEBER REVIERARBEIT



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



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



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



978-3-7020-2014-9
Bruno Hespeler
WILDTIERE IM FOKUS RÜCKKEHRER & ZUWANDERER



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





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



978-3-7020-1747-7
Andreas Hörtnagl
BERGHIRSCHE 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



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



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

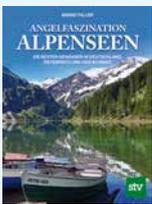


978-3-7020-1313-4
Andreas und Regina Zeppelzauer
DIE WILDERER



SONDERPREIS!

Fische



978-3-7020-1726-2
Bernd Toller
ANGELFASZINATION ALPENDEISEN



978-3-7020-2038-5
Weismann / Licek / Hochwartner
KRANKHEITEN DER HEIMISCHEN SÜßWASSERFISCHE



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



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



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



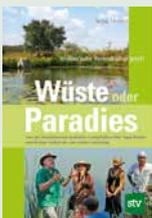
978-3-7020-1511-4
Haas / v. Menzel / Licek / Reimoser
DER KARPFENTEICH UND SEINE FISCHE



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



978-3-7020-1589-3
Droegge / 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



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



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



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



Wald



978-3-7020-1592-3
Henning
FÖRSTTECHNIK FÜR KLEINWALDBESITZER UND LANDWIRTE



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



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



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



Tierhaltung



978-3-7020-2258-7
Stodulka/Lechner
RECHTSLEITFADEN ZUM FREIZEIT- & 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



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



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



978-3-7020-2259-4
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



978-3-7020-1132-1
Manfred Neuhold
DIE BIENENHAUS-APOTHEKE



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



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



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



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



978-3-7020-2286-0
Binet-Dezert / Louis (Fotos)
FARBENFROH FÄRBen MIT PFLANZEN

Imkerei

Landwirtschaft

Hobby



978-3-7020-1590-9
Ebner / Hasenöhr!
**NATÜRLICH FÄRBN
MIT PFLANZEN**



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



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



SONDERPREIS!



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



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



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



SONDERPREIS!



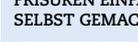
978-3-7020-1691-3
Marion T. Nichols
KIRIGAMI



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
MAKRAEMEE**



SONDERPREIS!



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



SONDERPREIS!



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



Werken



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



SONDERPREIS!



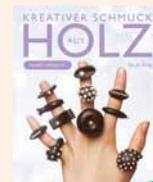
978-3-7020-1801-6
Goodsell / Maxey
**GRUNDLAGEN
HOLZARBEITEN**



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
SCHNITZERIEIEN**



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
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 Zeppetbauer
KERBSCHNITZEN



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





978-3-7020-2284-6
Richard Irvine
KINDER SCHNITZEN
IM WALD



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 Hines
SCHNELL
GESCHNITZT



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



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



978-3-7020-2241-9
Voytas
BASISWISSEN
DRECHSELN



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



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



978-3-7020-2285-3
Richard Findley
KREATIV DRECHSELN



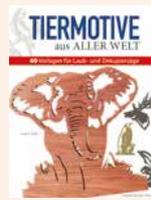
978-3-7020-2242-6
Hand
MAGISCHE MUSTER
FÜR DIE DEKUPIER-
SÄGE



978-3-7020-2249-5
Square
INTARSIENARBEITEN
FÜR DIE DEKUPIER-
SÄGE



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



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



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



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



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



978-3-7020-1813-9
Karin Eder
WEIHNACHTS-
DEKORATION HÄ-
KELN



978-3-7020-2287-7
Claudia Marie Lenart
FANTASTISCHES
NADELFILZEN

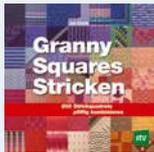


978-3-7020-1784-2
Susanne Schächter-
Heil
FILZEN



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

Handarbeiten



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**



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



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



SONDERPREIS!



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
TUNESISCH HÄKELN**



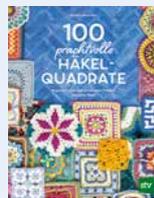
978-3-7020-1895-5
Val Pierce
**100 BESONDERE
HÄKEL-IDEEN**



SONDERPREIS!



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



978-3-7020-2084-2
Sarah Callard (Hg.)
**100 PRACHTVOLLE
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
3D-HÄKELN**



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



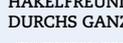
978-3-7020-1683-8
Emma Brown
**KUSCHELWEICHE
HÄKELTIERE**



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
DECKEN & ÜBERWÜRFE
HÄKELN**



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



SONDERPREIS!



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





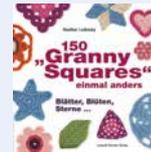
978-3-7020-1529-9
Helga König
TRACHTENMODE &
ALPENCHIC



978-3-7020-1664-7
Ruth Aumüller
KINDERTRACHTEN-
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
SYMBOLS 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!



978-3-7020-1746-0
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



978-3-7020-2298-3
Dr. Otto Widetschek
KLEINER GEFÄHRGUT-HELPER



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



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

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.