

Neuheiten und  
ausgewählte Backlist

---

# Frühjahr 2026



stv

GENUSS

GARTEN, NATUR & JAGD

HOBBY

FACH- & SACHBUCH

# Die Neuerscheinungen im Frühjahr 2026 auf einen Blick

## Genuss



4

Das Bäuerinnen  
Einkoch-Buch



5

Einfach • Köstlich  
• Eingelegt



6

Haltbar machen



7

Entzündungs-  
hemmend!

## Garten, Natur & Jagd



11

Mit dem Mond  
durchs Garten-  
jahr 2027



12

Jagdhunde  
ausbilden



13

Welse – Giganten  
unserer Gewässer



14

Trockenmauern

## Hobby



17

Füllfeder, Kugel-  
schreiber & Stifte  
drechseln



18

Drechseln mit  
Karbid-Werkzeugen



19

Schnitzen



20

100 besondere  
Häkel-Ideen

## Fach- & Sachbuch



24

Holz – Ofen –  
Feuer



25

Alles Fleisch  
ist Gras



26

Dämonen,  
Geister, dunkle  
Götter



27

Ich stärke mich



28

Christbaum-  
kulturen



28

Über die Alm



29

Rechtskunde für  
den Landwirt



29

Die häufigsten  
Nutztierkrankheiten



30

Kleiner  
Gefährgut-Helfer



30

Waldtracht von  
Fichte und Tanne



# Genuss

„Eine gute Küche ist das  
Fundament allen Glücks.“

Auguste Escoffier

# Den Sommer ins Glas bringen



- Köstlichkeiten aus der bäuerlichen Vorratskammer
- Überliefertes Wissen und Tipps unserer Bäuerinnen
- Rund 160 traditionelle & kreative Rezepte fürs Haltbarmachen

ISBN 978-3-7020-1470-4

## DAS BÄUERINNEN EINKOCH-BUCH

Von süßen Marmeladen bis zu sauren Gurken

Erweiterte Neuauflage mit vielen neuen Rezepten

**3. Auflage**, ca. 144 Seiten, zahlreiche Farbabbildungen, 17 x 24,5 cm, Hardcover

ca. € 22,00

ET: April 2026



Bäuerinnen wissen den sommerlichen und herbstlichen Überfluss an Obst und Gemüse, Pilzen und Wildfrüchten zu nutzen, ob für den Privatgebrauch oder für den Verkauf im Hofladen, denn Vorratshaltung zählt seit jeher zu den Stärken landwirtschaftlicher Betriebe. Die Rezeptpalette des Buchs reicht von Klassikern wie Erdbeer-, Ribisel-, Kirsch- und Marillenmarmelade bis zu kreativen Varianten wie Himbeer-Sekt-Marmelade, Paprika- oder Weihnachtsmarmelade mit Pflaumen und Orangen, Vogelbeer- oder Apfelgelee. Auch Liebhaber herzhafter Produkte kommen nicht zu kurz: Ob Essiggurken, Sauerkraut, in Essig oder Öl eingelegte Paprika, grüne Tomaten, Käferbohnen, Pilze, Knoblauch oder fermentierter Kürbis – der Sommer lebt im Glas weiter und verwandelt die winterliche Jause in einen gesunden Genuss. Und eingekochtes Wildsugo, Gemüse-Tomatensauce, Gemüseaufstrich, Bauern-Leberpastete oder Grammelschmalz machen die reich bestückte Vorratskammer zur Schatztruhe!

### DIE AUTORINNEN:

Rezepte von etwa 80 Bäuerinnen aus Österreich, Süddeutschland und der Schweiz. In der erfolgreichen Bäuerinnen-Kochbuch-Reihe sind im Stocker Verlag bereits folgende Bücher erschienen: Das Bäuerinnen Kochbuch, Das neue Bäuerinnen Kochbuch, Das Bäuerinnen Mehlspeisen Kochbuch, Das Bäuerinnen Weihnachtsbackbuch, Bäuerinnen backen für Advent & Weihnachten, Bäuerinnen backen traditionelles Festgebäck, Bäuerinnen backen Krappen & traditionelles Schmalzgebäck



ISBN 978-3-7020-2303-4  
€ 22,00

# Haltbarmachen im Handumdrehen!



Haltbarmachen war früher notwendig, um auch außerhalb der Saison mit Obst, Gemüse, Pilzen oder Wildfrüchten versorgt zu sein und leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Fisch oder Käse zu konservieren. Heute geht es eher um die Vielfalt und die feinen Geschmacksvariationen, die sich durch das Einlegen in Essig, Öl, Alkohol, Salz und Zucker mit verschiedensten Gewürzen erzielen lassen. Noch dazu ist diese Methode des Haltbarmachens kinderleicht: frische, kurz blanchierte oder getrocknete Produkte in Gläser oder Flaschen einlegen, mit kochend heißem Essigsud, Zuckersirup, Salzlake, Öl oder Alkohol übergießen, verschließen und kühl und dunkel lagern. Anders als beim Einkochen erfolgt keine Sterilisation im Wasserbad.

Ob bunter Karfiol oder Forelle und Fenchel in Essig, getrocknete Kürbisscheiben oder Frischkäsebällchen in Öl, Salzhering oder Bärlauchstängel in Salzlake, Physalis in süßem Weißwein, Rumtopf, gelbe Kirschen oder junge Karotten in Zuckersirup: Der vielfältige Genuss wird Sie überzeugen!

#### DIE AUTORIN:

**Joana Gimbutyte:** Die geprüfte Küchenmeisterin und Autorin von vier Büchern ist Rezeptentwicklerin bei einer renommierten österreichischen Kochzeitschrift und als Trainerin am WIFI tätig.

- Die einfachste Methode des Konservierens
- Saisonale Produkte aus der eigenen Vorratskammer
- Naturbelassen, ohne Konservierungsmittel und Zusatzstoffe

ISBN 978-3-7020-2324-9  
Joana Gimbutyte

**EINFACH • KÖSTLICH •  
EINGELEG'T**  
in Essig, Öl, Alkohol, Zucker  
oder Salz

ca. 144 Seiten, zahlreiche Farbbildungen, 16,5 x 22 cm, Hardcover

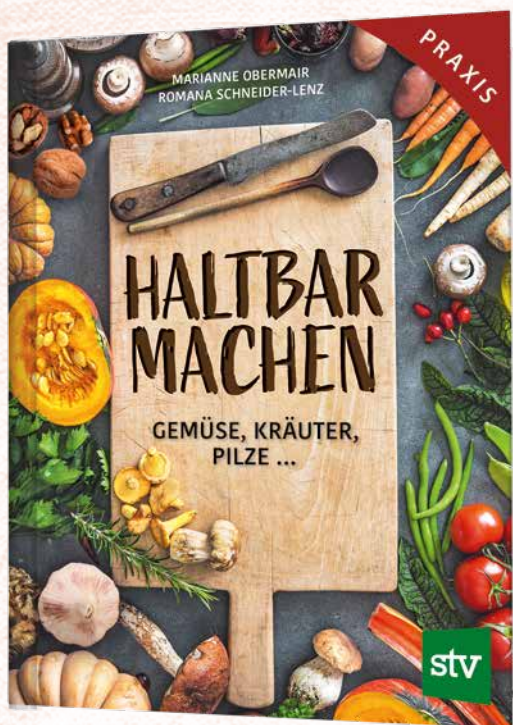
ca. € 24,00

ET: Mai 2026



ISBN 978-3-7020-2290-7  
€ 18,00

# Ohne Konserven konservieren



Im Sommer und Herbst gibt es eine Fülle an verschiedenen Gemüsesorten, Pilzen und Kräutern, während das heimische Angebot an frischem Gemüse im Winter eher mager ist. Was liegt näher, als die überreiche Ernte für den Winter zu konservieren? Die Methoden zur Haltbarmachung sind vielfältig. Sie reichen vom Einfrieren oder Trocknen über Sterilisieren (Einkochen), Fermentieren, Einlegen in Essig, Öl und Alkohol bis hin zum Konservieren mit Salz oder Zucker und werden in diesem Buch ausführlich erklärt. Über 150 Rezepte beweisen, dass Haltbarmachen weit über Essiggurken, Sauerkraut & Chutney hinausgeht. Köstlichkeiten wie Paprika mit Kohlfülle, eingelegter Knoblauch, Pilze in Kräuteressig, Milchsaurer Kürbis-Fenchel-Gemüse, Suppenwürze u. v. m. sind in dem umfangreichen Praxisbuch ebenso enthalten wie heilsame Hausmittel aus Gemüse und Kräutern wie Zwiebschmiere, schwarzer Rettichsaft oder Erdäpfelwickel.

#### DIE AUTORINNEN:

*Marianne Obermair und Romana Schneider-Lenz sind aufgrund ihrer einschlägigen Beratertätigkeiten in der Landwirtschaftskammer sowie der tiefen Verwurzelung im ländlichen Bereich Expertinnen für die Haltbarmachung von Lebensmitteln.*

- Klare Anleitungen zu den verschiedenen Konservierungsmethoden
- Schonend konservieren, Vitamine und Spurenelemente erhalten
- Über 150 Rezepte zum Einkochen, Einlegen, Fermentieren, Dörren, Ansetzen ...

ISBN 978-3-7020-1927-3  
Marianne Obermair /  
Romana Schneider-Lenz

## HALTBAR MACHEN Gemüse, Kräuter, Pilze ...

**2. Auflage**, 192 Seiten, durchgehend bebildert, Hardcover

€ 22,00

ET: April 2026



ISBN 978-3-7020-2304-1  
€ 24,00

# Gesund – köstlich – schmerzlindernd



Chronische Entzündungen sind weit verbreitet, können Stoffwechsel und Immunsystem schwächen und langfristig zu schweren Erkrankungen wie Herz-Kreislauf-Leiden, Diabetes, Rheuma, Alzheimer u. a. m. führen. Schuld daran ist häufig eine ungesunde Ernährung mit stark verarbeiteten Produkten, zu viel Zucker, Weißmehl, Milchprodukten, ungesunden Fetten usw.

Elise Gilmor erklärt die Prinzipien einer entzündungshemmenden Ernährung und wie eine erfolgreiche Umstellung gelingt. Übersichtliche Nahrungsmitteltabellen verdeutlichen, welche Nahrungsmittel zu empfehlen und welche zu vermeiden sind. Einfache, abwechslungsreiche Rezepte wie Süßkartoffelwaffeln mit Frischkäsesauce, Buchweizenbrot, Misosuppe, Weißfisch mit Vanillesauce und Gemüse, Tarte Tatin mit Lachs & Lauch, Rote-Bete-Risotto mit Ziegenkäse, geschnetzeltes Hähnchenfleisch mit Quinoa, Zimtkuchen mit Bananenrolle, Matcha-Himbeer-Kekse u. v. m. unterstützen dabei, Entzündungen vorzubeugen, Schmerzen zu lindern und das Immunsystem zu stärken.

#### DIE AUTORIN:

**Elise Gilmor** gilt in Frankreich als **die** Expertin für entzündungshemmende Ernährung. In den sozialen Medien teilt sie ihren eigenen „anti-entzündlichen Alltag“ und erreicht mit ihren genussvollen, gesunden Rezepten und hilfreichen Tipps Hunderttausende Follower.

- Alle wichtigen Informationen zum Thema anti-entzündliche Ernährung
- Schritt-für-Schritt zur erfolgreichen Ernährungsumstellung
- 50 abwechslungsreiche Rezepte

ISBN 978-3-7020-2325-6  
Elise Gilmor

**ENTZÜNDUNGSHEMMEND!**  
Hilfreiche Ernährungstipps & heilende Rezepte für jeden Tag

Aus dem Französischen übersetzt von  
Laura Weiss  
ca. 144 Seiten, zahlreiche Farbbildungen, 18,5 x 24 cm, Hardcover

ca. € 24,00

ET: April 2026



ISBN 978-3-7020-2243-3  
€ 25,00

# Spitzentitel

# EINFACH SELBST GEMACHT



978-3-7020-1762-0  
€ 26,00



978-3-7020-1807-8  
€ 22,00



978-3-7020-2289-1  
€ 28,00



978-3-7020-1609-8  
€ 32,00



978-3-7020-1806-1  
€ 22,00



978-3-7020-2290-7  
€ 18,00



978-3-7020-1758-3  
€ 15,00



978-3-7020-2056-9  
€ 18,00



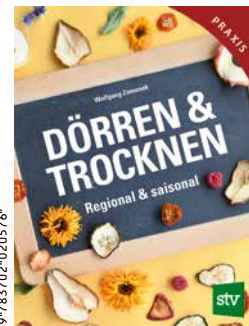
978-3-7020-1781-1  
€ 22,00



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



978-3-7020-2303-4  
€ 22,00



978-3-7020-1553-4  
€ 22,00



978-3-7020-1928-0  
€ 15,00

Für ein Paket fragen Sie Ihren Vertreter!

Spitzentitel

# SELBST GEMACHT GENUSS



978-3-7020-2302-7  
€ 28,00



978-3-7020-1945-7  
€ 25,00



978-3-7020-2304-1  
€ 24,00



978-3-7020-1694-4  
€ 22,00



978-3-7020-1810-8  
€ 10,00



978-3-7020-1933-4  
€ 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  
€ 10,00



978-3-7020-2077-4  
€ 22,00



978-3-7020-1488-9  
€ 22,00



978-3-7020-1925-9  
€ 40,00



978-3-7020-2036-1  
€ 22,00

Für ein Paket fragen Sie Ihren Vertreter!

# Garten, Natur & Jagd

„In den kleinsten Dingen zeigt die  
Natur die allergrößten Wunder.“

Carl von Linné

# 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 2027  
ISBN 978-3-7020-1139-0



Verkaufsbox bestückt 12/10  
ca. € 109,00  
Mit dem Mond durchs  
Gartenjahr 2027  
ISBN 978-3-7020-2327-0



- 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 978-3-7020-2326-3  
Michel Gros

## MIT DEM MOND DURCHS GARTENJAHR 2027

Leben und Arbeiten in Harmonie  
mit Mond und Planeten

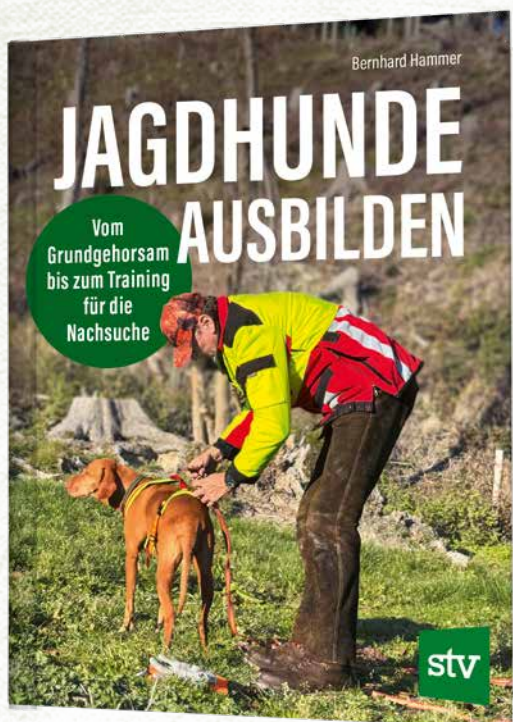
Aus dem Französischen übersetzt von  
Christian Schweiger  
ca. 130 Seiten, durchgehend farbig  
bebildert, 15 x 21 cm, broschiert

ca. € 10,90

ET: Juli 2026



# Schritt für Schritt zum perfekten Jagdhund



Der „Hundemacher“ Bernhard Hammer gibt sein Expertenwissen preis: Im vorliegenden Band beschreibt er Schritt für Schritt die Ausbildungsphasen des Welpen bis rund zur 22. Lebenswoche. Von der Prägung über die Erziehung des Junghundes, vom Grundgehorsam bis zu den Grundlagen für die Nachsuchenarbeit erläutert Bernhard Hammer sämtliche Ausbildungsphasen, die vom Vertrauens- und Bindungsaufbau über spielerische Übungen bis hin zum Training für die Arbeit auf der Fährte reichen. Die im Buch beschriebenen Trainingsschritte sind eine Art Bedienungsanleitung für den Hundeführer, wie er seinen Jagdhund gezielt ausbilden kann. Die Empfehlungen, Tipps und Anleitungen des „Hundemachers“ erleichtern die Erziehung des Hundes. Mit über 200 Bildern und Grafiken erläutert er klar und deutlich Trainingsvorschläge und Übungs-Variationen für die Nachsuchenarbeit.

#### DER AUTOR:

**Bernhard Hammer**, Leiter der Ausbildungsstätte Judenburg des Jagdgebrauchshundeclubs Obersteiermark, Leistungsrichter und Züchter, hat sich mit seinen Kursen und seinen Spezial-Seminaren zur Nachsuchenarbeit sowie mit seiner Online-Jagdhundeschule als „Hundemacher“ einen Namen gemacht.

- Grundlagen für die erfolgreiche Ausbildung
- Prägung & Erst-erziehung
- Hilfreiche Schulungsvideos per QR-Code abrufbar

ISBN 978-3-7020-2328-7  
Bernhard Hammer

## JAGDHUNDE AUSBILDEN

Vom Grundgehorsam bis zum  
Training für die Nachsuche

ca. 144 Seiten, zahlreiche Farbbildungen, 16,5 x 22 cm, Hardcover

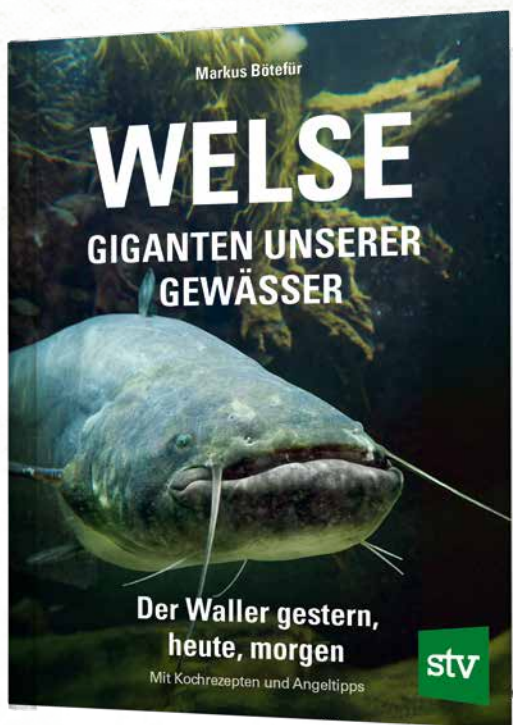
ca. € 29,00

ET: Februar 2026



ISBN 978-3-7020-1888-7  
€ 32,00

# Der Fisch des Jahres 2026!



- Mythen und Fakten, Biologie und Lebensweise
- Angeltipps
- Rezepte

ISBN 978-3-7020-2329-4  
Markus Bötiefür

**WELSE – GIGANTEN  
UNSERER GEWÄSSER**  
*Der Waller gestern, heute, morgen*

ca. 120 Seiten, durchgehend farbig  
bebildert, 16,5 x 22 cm, Hardcover

ca. € 26,00



ET: März 2026

Selten ranken sich um einen Fisch so viele Mythen, Erzählungen, Falschinformationen oder Gruselgeschichten wie über den Europäischen Wels. Dieses Sachbuch räumt mit allen Vorurteilen auf.

Ursprünglich nur in Osteuropa und dem Donauroaum beheimatet, hat sich der Wels zwischenzeitlich aber durch Klimawandel, Besatzmaßnahmen von Fischerclubs sowie den Bau von Kanälen und Schifffahrtswegen über weite Teile Europas verbreitet und zieht als größter Süßwasserfisch des Kontinents Angler und Taucher in seinen Bann.

Autor Markus Bötiefür beleuchtet den auch als Waller bekannten Fisch aus verschiedensten Blickwinkeln: Seine Bedeutung in der Geschichte, seine Biologie und Lebensweise, die Darstellungsweise in der Literatur, als Sportfisch und in der Küche sowie seine Zukunftsaussichten in Zeiten von Klimawandel, Flussbegradigungen sowie Arten- und Insektensterben.

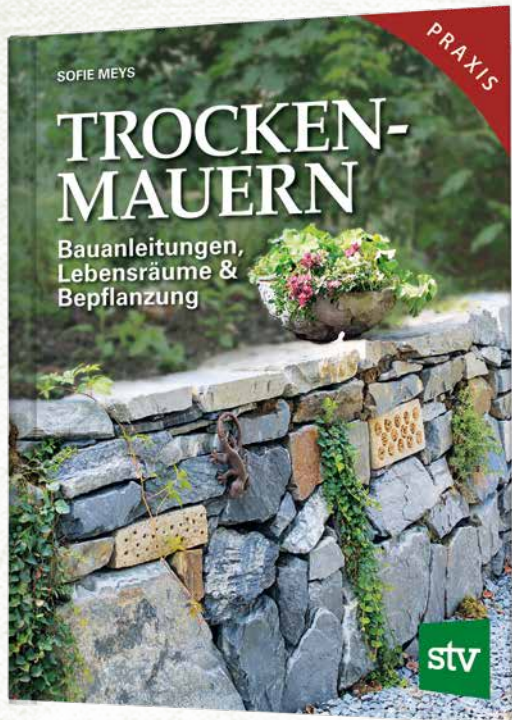
#### DER AUTOR:

Dr. Markus Bötiefür blickt auf mehr als ein halbes Jahrhundert Erfahrung als Sportfischer zurück und ist Autor von bislang 18 Büchern zum Thema Angeln und Fischfang. Seine Reportagen und Beiträge erscheinen seit vier Jahrzehnten regelmäßig in über einem Dutzend deutschsprachiger Jagd- und Sportfischermagazine (Fisch und Fang, Rute und Rolle, Petri-Heil, Wild und Hund, Jagd und Natur etc.).



ISBN 978-3-7020-1897-9  
€ 32,00

# Gemauert und bepflanzt



- Trockenmauern Schritt für Schritt anlegen
- Richtig bepflanzen
- Insektenhotels integrieren

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

**TROCKENMAUERN**  
*Bauanleitungen, Lebensräume  
& Bepflanzung*

**2. Auflage**, 160 Seiten, durchgehend farbig bebildert, 16,5 x 22 cm, Hardcover

€ 22,00



Schritt für Schritt zeigt das Buch, wie man verschiedene Trockenmauern im Garten anlegt, bepflanzt, pflegt und ausbessert. Von der richtigen Auswahl verschiedener Steine bis zum Einbau integrierter Nisthilfen für Insekten spannt sich der Bogen.

Trockenmauern werden seit vielen Jahrhunderten errichtet, um landwirtschaftliche Flächen besser nutzbar zu machen, etwa für den Oliven- oder Weinanbau. Doch auch im Garten kommen Trockenmauern zum Einsatz, um einen Hang abzustützen, neue Pflanzflächen zu erschließen – oder auch nur als dekoratives Element und einzigartiges Biotop für Nützlinge.

#### DIE AUTORIN:

**Sofie Meys** arbeitet freiberuflich als Journalistin und freie Autorin. Im Jahre 2000 gründete sie gemeinsam mit ihrer Schwester das Online-Portal [www.gartenwelt-natur.de](http://www.gartenwelt-natur.de). Im Leopold Stocker Verlag veröffentlichte sie bereits fünf Bücher, zuletzt „Nützlinge im Garten fördern“ (2021).



ISBN 978-3-7020-1720-0  
€ 22,00

# Spitzentitel

# BIOGARTEN



978-3-7020-1585-5  
€ 10,00



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



978-3-7020-1652-4  
€ 10,00



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  
€ 30,00



978-3-7020-1872-6  
€ 22,00



978-3-7020-1929-7  
€ 22,00



978-3-7020-1740-8  
€ 10,00

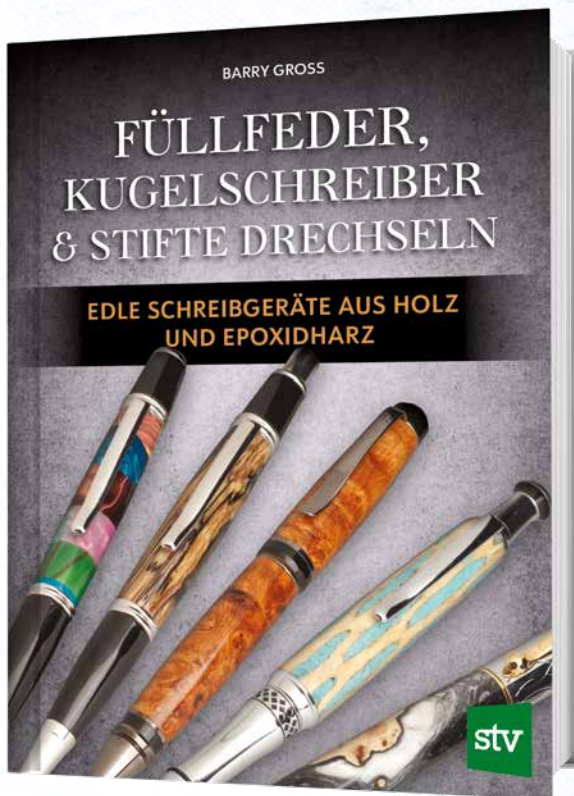
Für ein Paket fragen Sie Ihren Vertreter!

# Hobby

„Heimwerken heißt, Träume  
mit den Händen zu formen.“

Unbekannt

# Stilvolle Schreibgeräte dreheln



Der Digitalisierung zum Trotz gilt auch heute noch eine edle Füllfeder, ein eleganter Kugelschreiber oder ein schöner Tintenroller als Zeichen von Exklusivität und Stil. Diese Stifte müssen nicht in teuren Fachgeschäften erworben werden, sondern können auch von Drechslern hergestellt werden. Im Handel sind passende Sets für das jeweilige Schreibgerät sowie Rohlinge aus Holz und Epoxidharz zu erwerben. Mit zahlreichen Abbildungen und Schritt-für-Schritt-Fotos werden 17 verschiedene Schreibgeräte vom einfachen Kugelschreiber bis zur komplett selbst gestalteten Füllfeder vorgestellt. Auch Schmuck (Ringe) und Pfeifen können nach den Anleitungen des Autors gedrechselt werden, was anhand von zwei weiteren Projekten detailliert beschrieben wird. Mit Tipps für Vermarktung und Verkauf!

#### DER AUTOR:

Mehr als 30 Jahre Erfahrung haben **Barry Gross** zu einem wahren Drechselkünstler reifen lassen. Auch das Weiße Haus hat Barry Gross schon mehrere Aufträge zur Herstellung von Staatsgeschenken gegeben. Er ist Autor von 70 Artikeln in Fachzeitschriften und von insgesamt 6 Büchern zu den Themen Drechseln und Herstellung von Schreibgeräten. Mehr über seine Arbeit findet sich unter <https://www.bgartforms.com/>

- Schritt-für-Schritt-Anleitungen
- Aus Holz, Resin und anderen Materialien
- Pfeifen und Ringe dreheln

ISBN 978-3-7020-2330-0  
Barry Gross

**FÜLLFEDER,  
KUGELSCHREIBER &  
STIFTE DRECHSELN**  
Edle Schreibgeräte aus Holz  
und Epoxidharz

Aus dem Amerikanischen übersetzt von  
Nina Schön  
ca. 176 Seiten, durchgehend farbig  
bebildert, 21 x 28 cm, brosch.

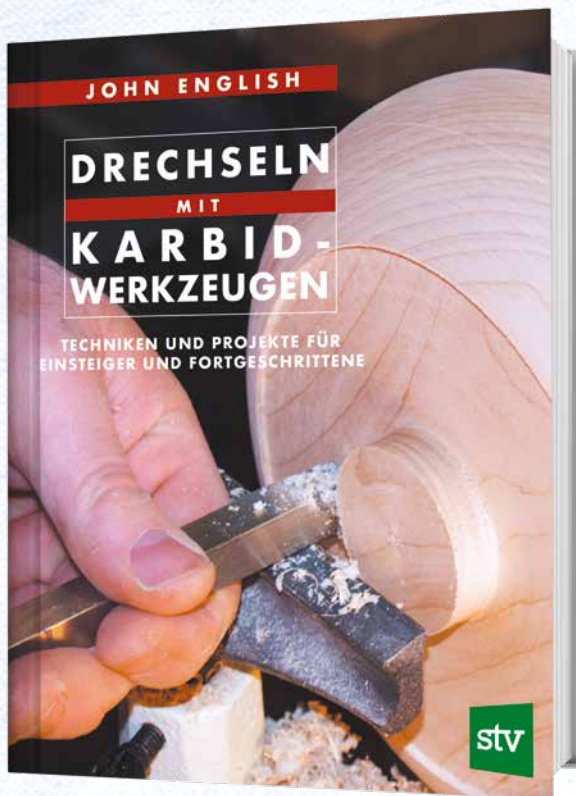
ca. € 28,00

ET: April 2026



ISBN 978-3-7020-2285-3  
€ 33,00

# Einfach drehseln



- Grundlagen und Projekte
- Karbid-Werkzeuge selbst herstellen
- 257-Schritt-für-Schritt-Abbildungen

ISBN 978-3-7020-2331-7  
John English

**DREHSELN MIT  
KARBID-WERKZEUGEN**  
*Techniken und Projekte für  
Einsteiger und Fortgeschrittene*

Aus dem Englischen übersetzt  
von Nina Schön  
ca. 128 Seiten, **Großformat**,  
21,5 x 28 cm, brosch.

ca. € 28,00

ET: Mai 2026



Werkzeuge mit einer schabenden Schneide aus Karbid erfreuen sich wachsender Beliebtheit. Gerade Einsteiger verwenden sie gerne, weil ihre Handhabung viel einfacher und schneller zu erlernen ist als der Umgang mit den traditionellen Drechselmessern, die viel Übung erfordern, bevor vorzeigbare Werkstücke entstehen.

Karbid-Werkzeuge müssen außerdem nicht nachgeschärft werden. Mit der richtigen Technik und den richtigen Werkzeugen entsteht auch ein Oberflächenfinish, das den in herkömmlicher Weise entstandenen Werkstücken in fast nichts nachsteht.

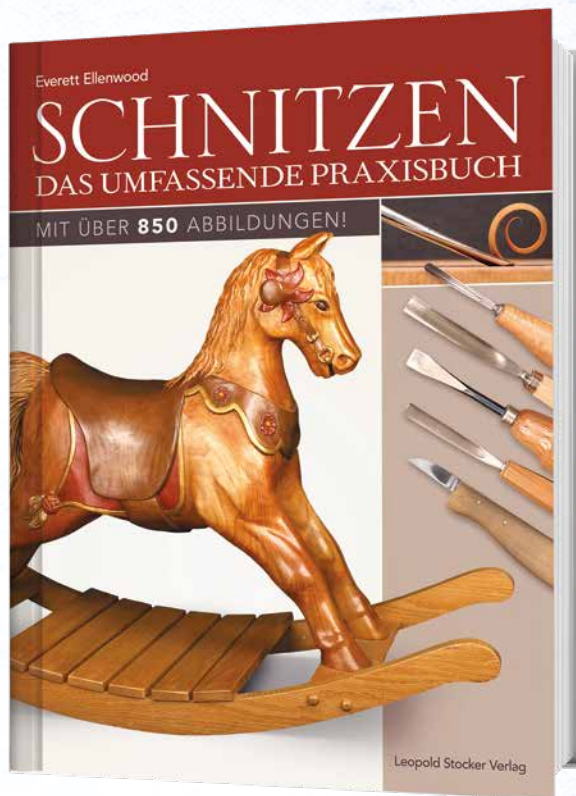
#### DER AUTOR:

**John English** ist Tischler, Lehrer und Autor zahlreicher Bücher sowie Fachartikel. Er ist ehemaliger Herausgeber der Zeitschriften „Today's Woodworker“ und „Woodworker's Journal“. Derzeit entwirft und baut er Projekte für das Magazin *American Woodworker* und leitet die *Black Hills School of Woodworking*.



ISBN 978-3-7020-2241-9  
€ 25,00

# Das große Buch vom Schnitzen



- Lehrbuch für Einsteiger und Nachschlaggerwerk für Fortgeschrittene
- Grundlegendes über Holzarten und Schnitzwerkzeuge
- Schritt für Schritt alle Schnitztechniken erproben

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

**SCHNITZEN**  
Das umfassende Praxisbuch  
Mit über 850 Abbildungen!

Aus dem Englischen übersetzt von  
Claudia Tancsits  
**2. Auflage**, 278 Seiten, durchgehend  
farbig bebildert, **Großformat**,  
21,5 x 28 cm, brosch.

€ 32,00



Auf 278 Seiten Umfang beantwortet das großformatige Buch alle Fragen, die sich Einsteigern und Fortgeschrittenen in der Schnitzkunst stellen.

Die Wahl des richtigen Holzes und seine sachgerechte Behandlung, das richtige Schärfen von Schnitzmessern, die Arbeit mit dem Meißel und anderen Werkzeugen bis hin zu elektrischen Geräten werden ebenso ausführlich erläutert wie die verschiedenen Techniken für zweidimensionales Schnitzen (Kerbschnitzen, Reliefschnitzen, Akanthusschnitzen) und das Schnitzen von dreidimensionalen Objekten.

Alle Techniken werden mit Schritt-für-Schritt-Projekten geübt, den krönenden Abschluss bildet ein selbst gefertigtes Schaukelpferd.

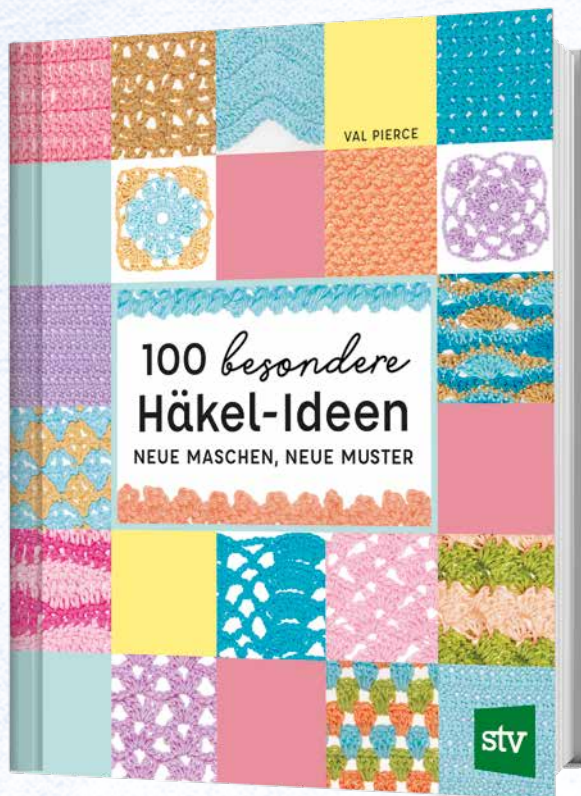
#### DER AUTOR:

**Everett Ellenwood** ist seit mehr als 25 Jahren als Schnitzlehrer tätig und hat bereits einige Bücher zum Thema veröffentlicht. Im Leopold Stocker Verlag erschien von ihm: *Holzschnitzen für Kinder* (2012).



ISBN 978-3-7020-2305-8  
€ 18,00

# Umfangreiche Häkelmustersammlung



- Zahlreiche Varianten bekannter Häkelmaschen
- Alle Muster genau erklärt
- Durchgehend mit Schritt-für-Schritt-Fotos bebildert

ISBN 978-3-7020-1895-5  
Val Pierce

## 100 BESONDERE HÄKEL-IDEEN Neue Maschen, neue Muster

Aus dem Englischen übersetzt  
von Nina Schön  
**2. Auflage**, 136 Seiten, zahlreiche  
Vorlagen, **Großformat**, 21,5 x 27,5 cm,  
brosch.

€ 10,00

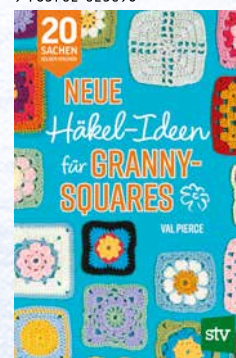


100 besondere Häkel-Ideen laden die Häklerin und Häkler ein, Neues zu entdecken. Diese Mustersammlung liefert eine Fülle von Anregungen für die Kreation eigener Häkelarbeiten.

So findet sich neben den einfachen „Basismaschen“ eine Fülle von Abwandlungen davon, wie Einstechen in vordere und hintere Maschenglieder oder Kombinationen daraus. Strukturmuster, wie Noppen, Chevron- und Muschelmuster, machen Lust, eigene Kleidungsstücke oder Schals zu häkeln. Mehrfarbige Häkelmuster wie bunte Wellen, Interlocking-Crochet-Muster, das Catherine-Wheels-Muster und viele mehr, bringen Farbe in die Häkelarbeiten und zeigen, dass mehrfarbiges Häkeln ganz einfach ist. Auch dem Lace-Häkeln bzw. dem Häkeln von Lochmustern, wie Muschelmuster mit Löchern, Viktorianische Bögen etc., wird ein Kapitel gewidmet und zuletzt werden verschiedene Borten und Kanten sowie Häkeln von Granny Squares und Knöpfen bzw. Knopflöchern vorgestellt. Eine kurze Einleitung zum Häkeln, dem verwendeten Werkzeug und der Wolle runden das Buch ab.

### DIE AUTORIN:

**Val Pierce** arbeitete für viele Designer und Garnproduzenten und entwickelte bald eigene Anleitungen, die in zahlreichen Magazinen und Büchern veröffentlicht wurden. Im Leopold Stocker Verlag erschien von ihr: *Zauberhafte Strickideen für Babys* (2016), *Neue Häkel-Ideen für Granny Squares* (2025), *Niedliche Häkel-Ideen für Weihnachten* (2025).



ISBN 978-3-7020-2309-6  
€ 10,00

# Spizentitel

# SCHNITZEN UND DRECHSELN



978-3-7020-2305-8  
€ 18,00



978-3-7020-1614-2  
€ 15,00



978-3-7020-1876-4  
€ 15,00



978-3-7020-2284-6  
€ 18,00



978-3-7020-2106-1  
€ 16,00



978-3-7020-1896-2  
€ 16,00



978-3-7020-2107-8  
€ 16,00



978-3-7020-2285-3  
€ 33,00



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  
€ 25,00



978-3-7020-1322-6  
€ 22,00

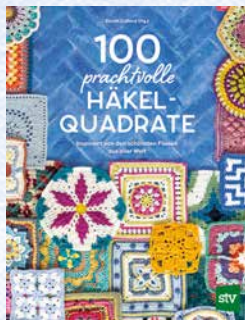


978-3-7020-1373-8  
€ 18,00

Für ein Paket fragen Sie Ihren Vertreter!

# Spitzentitel

# HÄKELN UND STRICKEN



978-3-7020-2084-2  
€ 22,00



978-3-7020-2086-6  
€ 20,00



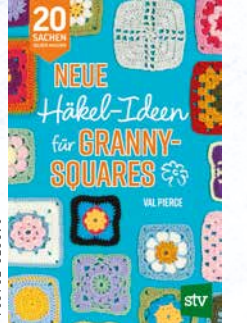
978-3-7020-1599-2  
€ 18,00



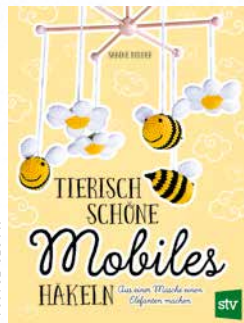
978-3-7020-1684-5  
€ 20,00



978-3-7020-1812-2  
€ 18,00



978-3-7020-2309-6  
€ 10,00



978-3-7020-2041-5  
€ 18,00



978-3-7020-2109-2  
€ 18,00



978-3-7020-1820-7  
€ 18,00



978-3-7020-1690-6  
€ 18,00



978-3-7020-2110-8  
€ 20,00



978-3-7020-2245-7  
€ 18,00



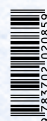
978-3-7020-2108-5  
€ 20,00



978-3-7020-1689-0  
€ 22,00



978-3-7020-2248-8  
€ 18,00



978-3-7020-2085-9  
€ 20,00

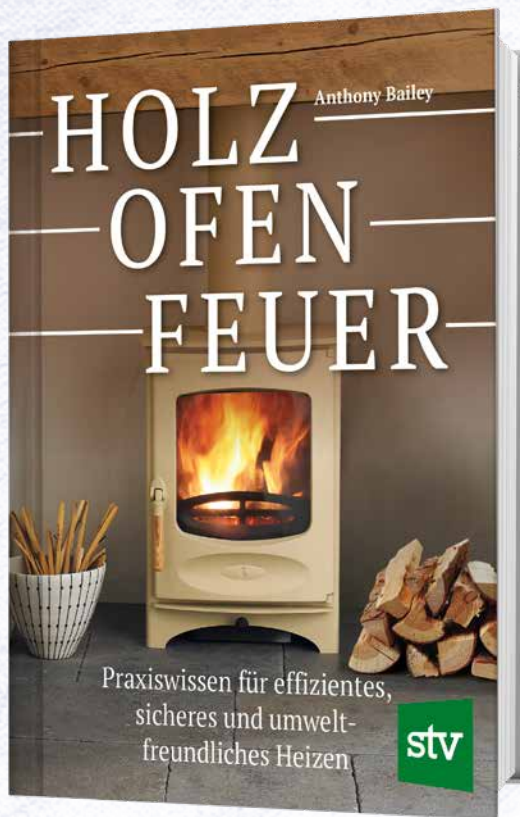
Für ein Paket fragen Sie Ihren Vertreter!

# Fach- & Sachbuch

„Vor allem sollst du lesen und  
gute Bücher zu Rate ziehen.“

Horaz

# Winter is coming



Holzöfen erleben einen Aufschwung: Sie sind kostensparend, nachhaltig und schaffen eine wohnliche Atmosphäre.

Dieses Buch bietet einen verständlichen, praxisnahen Überblick über alle wichtigen Aspekte – von der Auswahl des passenden Modells über Eigenschaften verschiedener Holzarten, richtiges Spalten und Lagern bis hin zu Installation, sicherer Nutzung und Wartung der Öfen. Es erklärt ökologische und wirtschaftliche Vorteile und erleichtert so die Kaufentscheidung.

Zielgruppe sind alle, die umweltfreundlich und günstig heizen wollen, insbesondere Hausbesitzer, Renovierer und handwerklich Interessierte, die praktische Tipps zu Einbau, Betrieb und Holzvorbereitung suchen.

#### DER AUTOR:

**Anthony Bailey** ist Schriftsteller, Fotograf und Holzhandwerker. Er war Chefredakteur mehrerer Fachzeitschriften und veröffentlichte zahlreiche Holz-Fachbücher.

- **Praxiswissen Holzöfen**
- **Holzarten im Überblick**
- **Tipps zur Holzvorbereitung und Lagerung**

ISBN 978-3-7020-2332-4  
Anthony Bailey

**HOLZ – OFEN – FEUER**  
*Praxiswissen für effizientes, sicheres und umweltfreundliches Heizen*

Aus dem Englischen übersetzt  
von Nina Schön  
ca. 128 Seiten, durchgehend farbig  
bebildert, 14,8 x 21 cm, Hardcover

ca. € 20,00

ET: April 2026



ISBN 978-3-7020-1761-3  
€ 44,00

# Veganer Moralismus auf dem Prüfstand



- Widersprüche aufgedeckt
- Sachlich, humorvoll, provokant
- Praktische Alternativen

ISBN 978-3-7020-2322-5  
Matthias Schmiedberger

**ALLES FLEISCH  
IST GRAS**  
Eine Streitschrift gegen den  
veganen Moralismus

144 Seiten, 13 x 20,5 cm, Hardcover

€ 24,00



Veganismus boomt. Medial, politisch und kommerziell. Doch was verbirgt sich wirklich hinter diesem dogmatischen Lebensstil, der mit Realität, Nachhaltigkeit und Verantwortung wenig zu tun hat? Diese Streitschrift gegen den veganen Moralismus ist eine pointierte, sachlich-provokante Abrechnung mit einer Ernährungsbewegung, die vorgibt, ethisch und ökologisch überlegen zu sein, jedoch selbst Teil eines industriellen, globalen und ideologisch aufgeladenen Systems geworden ist.

Der Autor nimmt den Leser mit auf eine faktenbasierte, aber humorvoll-polemische Reise und thematisiert industrielle Hintergründe, ökonomische Abhängigkeiten, psychologische und soziale Motive sowie vielerlei vegane Absurditäten. Kapitel für Kapitel dekonstruiert er Mythen, deckt Widersprüche auf und zeigt Alternativen, die nicht im urbanen Zeitgeist, sondern im ländlichen Hausverstand wurzeln.

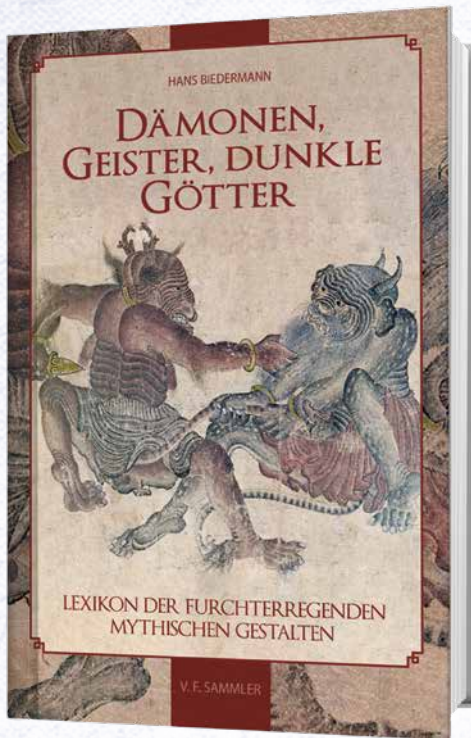
#### DER AUTOR:

**Matthias Schmiedberger**, geb. 1986, lebt und arbeitet in der Steiermark als Unternehmer und Autor. Seine vielschichtige Ausbildung – vom handwerklichen Bereich über Landwirtschaft und Gastronomie bis hin zu seinem berufs begleitenden Studium – prägt seinen interdisziplinären Zugang zu gesellschaftlichen Fragen. Politisch engagiert er sich für regionale Wertschöpfung, echte Meinungsfreiheit und eine nüchterne Betrachtung gesellschaftlicher Entwicklungen.



ISBN 978-3-7020-1781-1  
€ 22,00

# Das Standardwerk der Schattenwelt



- Kompaktes Lexikon dunkler Gestalten
- Das beste Nachschlagewerk zum Thema
- Einblick in die Urängste der Menschheit

ISBN 978-3-85365-335-7  
Hans Biedermann

**DÄMONEN, GEISTER, DUNKLE GÖTTER**  
*Lexikon der furchterregenden mythischen Gestalten*

**3. Auflage**, 252 Seiten, 13,5 x 21 cm, Hardcover

€ 16,00



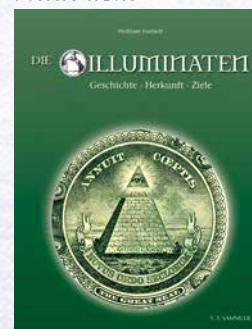
Das schon vor mehr als 30 Jahren erstmals erschienene Nachschlagewerk wird bis heute als das „fachlich beste Lexikon zum Thema“ bezeichnet.

Die bedrohlichen Seiten der Religionen aller Zeiten und Länder spiegeln in mannigfacher Verkörperung verschiedene menschliche Urängste wieder. Die ungebändigte Natur, das Schattenreich der Geister und Gespenster, das bedrängende Phänomen des Todes und all dessen, was die Existenz bedroht, manifestierte sich in Form von Dämonen und dunklen Göttern.

So ist das Lexikon mehr als bloß ein kulturgeschichtliches Nachschlagewerk, es eröffnet darüber hinaus einen aufschlussreichen Blick in die Tiefen des allgemein-menschlichen psychischen Erlebens.

#### DER AUTOR:

**Prof. Dr. Hans Biedermann** (1930–1989) studierte Natur- und Geisteswissenschaften in Wien, arbeitete im Museums- und Verlagswesen und verfasste zahlreiche, oft in verschiedene Sprachen übersetzte Nachschlagewerke über mystische und spirituelle Themen.



ISBN 978-3-85365-248-0  
€ 16,00

# Resilienz und innere Balance stärken



- Ganzheitlicher Ansatz (Seele, Geist und Körper)
- Mit Tao-Kalligraphie-Anwendungen
- Für ein langes, gesundes Leben (Longevity)

ISBN 978-3-7020-2333-1  
Martin Veigl / Markus Schimpl /  
Closeprotection.at

**ICH STÄRKE MICH**  
*Finde Deine Kraftquellen,  
Deine Rituale, Deinen Weg!*

ca. 160 Seiten, durchgehend farbig  
bebildert, 15 x 23 cm, Hardcover

ca. € 25,00

ET: Mai 2026



In einer herausfordernden Welt, die ständig in Bewegung ist, vergessen wir oft das Wichtigste: Uns selbst. Dieses Buch lädt ein, innezuhalten, durchzuatmen und den eigenen inneren Kompass sowie die ganz persönlichen Energiequellen neu zu entdecken. Martin Veigl und Markus Schimpl zeigen auf praxisnahe Weise, wie die Leser ihre persönlichen Kraftquellen finden und nachhaltig stärken können – körperlich, mental, emotional und seelisch. Ob im Alltag, im Beruf oder in anspruchsvollen Lebensphasen: Die Impulse, Übungen und Reflexionen helfen, die eigene Energie zu spüren, zu schützen und gezielt zu nutzen. Ein Buch für alle, die nicht nur funktionieren, sondern erfüllt leben wollen – klar, kraftvoll und verbunden mit sich selbst und den wichtigsten Kraftquellen rund um uns. Es bringt mentale Stärke, emotionale Klarheit und persönliche Weiterentwicklung auf den Punkt – praktisch, alltagstauglich und wissenschaftlich fundiert. Ohne spirituellen Überbau, dafür mit echter Tiefe.

#### DIE AUTOREN:

**Mag. Dr. hc. Martin Veigl**, Trainer für Integrative Medizin, Mentale Stärke sowie Tao Techniken zur Gesundheitsprävention.

**Markus Schimpl**, Autor der Sachbücher „Ich schütze mich“ und „Handlungsfähig in Extremsituationen“ (seit Juli 2025 Teil der geistigen Landesverteidigung in Österreich in der Thematik Selbstschutz und Handlungsfähig in Ausnahmesituationen).



ISBN  
978-3-7020-2102-3  
€ 25,00



ISBN  
978-3-7020-2063-7  
€ 22,00



ISBN 978-3-7020-1508-4  
Gottfried Fließner

## CHRISTBAUMKULTUREN

*Pflanzung, Pflege, Vermarktung*

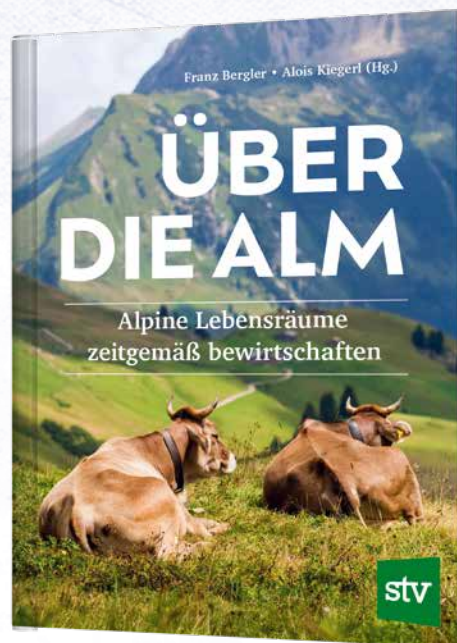
**5. aktualisierte Auflage**, ca. 160 Seiten, durchgehend farbig bebildert, 16,5 x 22 cm, Hardcover

€ 27,00



9 783702 015084

Heimische Christbäume sind gefragt. Heute werden sie meist von Landwirten kultiviert. Dieses Standbein erfordert Wissen über Pflanzen- und Kundenansprüche, langfristige Planung und Finanzierung – denn bis aus Samen verkaufsfähige Bäume werden, vergehen Jahre. Der Autor vermittelt praxisnahes Wissen zur Anlage, Pflege und Aufzucht attraktiver Christbäume: von geeigneten Baumarten über Düngung, Schnitt und Pflanzenschutz bis hin zu Ernte und Vermarktung. Das Buch richtet sich an Land- und Forstwirte auf der Suche nach Produktionsalternativen sowie an aktive Produzenten, die Wirtschaftlichkeit und Kulturführung verbessern möchten. Kurze Transportwege, regionale Wertschöpfung, längere Haltbarkeit und persönlicher Kontakt erhöhen die Beliebtheit heimischer Bäume. Gleichzeitig zwingt Konkurrenz aus dem Ausland die Betriebe, Risiken zu minimieren und hohe Qualität zu sichern.



ISBN 978-3-7020-2334-8  
Franz Bergler / Alois Kiegerl (Hg.)

## ÜBER DIE ALM

*Alpine Lebensräume zeitgemäß bewirtschaften*

ca. 180 Seiten, durchgehend farbig bebildert, 16,5 x 22 cm, Hardcover

ca. € 25,00



9 783702 023348

ET: März 2026

Almen sind Natur-, Wirtschafts- und Erholungs-räume sowie für viele Landwirte ein wichtiger Einkommensfaktor. Ihre Bewirtschaftung erfordert fundiertes Wissen über Vegetation, Tierbedürfnisse und rechtliche Fragen. Dieses Handbuch bietet aktuelles Fachwissen für eine zeitgemäße Almwirtschaft. Zentrale Themen wie die Rückkehr des Wolfs, Konflikte zwischen Wanderern und Weidevieh sowie der steigende Aufwand und Personalmangel in der Almhaltung werden behandelt. Fallbeispiele und Anekdoten lockern das Buch auf. Ziel ist eine ebenso wirtschaftliche, wie wertschätzende Bewirtschaftung, die Landwirtschaft, Tourismus und Naturschutz verbindet und so den Erhalt der Kulturlandschaft sichert.



ISBN 978-3-7020-1574-9  
Nikolaus Posch

## RECHTSKUNDE FÜR DEN LANDWIRT

**12. aktualisierte Auflage**, 344 Seiten, 16,5 x 22 cm, brosch.

€ 22,00



Dieses unentbehrliche, auf den neuesten Stand gebrachte Standardwerk behandelt in seiner nunmehr 12. Auflage sämtliche die Landwirtschaft betreffenden Rechtsbereiche: vom Wasser-, Forst-, Jagd- und Vertragsrecht über das Grundverkehrs-, Veterinär-, Gesellschafts- und Familienrecht bis hin zum Rechtsschutz. Mit seiner systematischen Gliederung und dem umfangreichen Stichwortverzeichnis wird es nicht nur dem Land- und Forstwirt, sondern auch einschlägigen Versicherungsrepräsentanten und Rechtsanwälten bei der Beantwortung rechtlicher Fragen unschätzbare Dienste erweisen.

### DER AUTOR:

Dr. Nikolaus Posch, geb. 1945, war Referatsleiter der Rechtsabteilung der Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft in der Steiermark.



ISBN 978-3-7020-1593-0

Armin Deutz / Johann Gasteiner / Walter Obritzhauser

## DIE HÄUFIGSTEN NUTZTIER-KRANKHEITEN

**Vorbereiten • Erkennen • Heilen**

**2. aktualisierte Auflage**, 240 Seiten, durchgehend farbig bebildert, 16,5 x 22 cm, Hardcover

€ 32,00



Tierhalter sind immer wieder mit Erkrankungen ihrer Tiere konfrontiert. Dieses umfassende und reich bebilderte Praxisbuch beschreibt alle wichtigen Nutztierkrankheiten und zeigt, wie diese erkannt und richtig behandelt werden. Da es sinnvoll ist, Krankheiten gar nicht erst entstehen zu lassen, wird auch möglichen Vorbeugemaßnahmen viel Platz eingeräumt.

Neben Krankheiten der klassischen Nutztiere Rind, Schaf, Ziege, Schwein und Geflügel werden auch Bienen- und Fischkrankheiten sowie Erkrankungen bei Neuweltkameliden (Lama, Alpaka) vorgestellt. Auch Erkrankungen von Wildtieren ist in diesem Buch ein Kapitel gewidmet, da die landwirtschaftliche Wildtierhaltung zunehmend an Bedeutung gewinnt.

Über integrierte QR-Codes haben Sie Zugang zu ausgewähltem Zusatzmaterial und Checklisten.



ISBN 978-3-7020-2298-3  
Dr. Otto Widetschek

### KLEINER GEFAHRGUT-HELFER *Richtiges Verhalten bei Schadstoff-Unfällen*

**13., überarbeitete und stark erweiterte Neuauflage,**  
216 Seiten, zahlr. Farbbildungen, 10,5 x 14,7 cm,  
brosch.

€ 12,00



Dieses Taschenmerkbuch dient zur persönlichen Schnellinformation bei Gefahrgut-Unfällen. Es ist gleichermaßen für Feuerwehrkräfte, Exekutivbeamte, Eisenbahnbedienstete, Zollorgane, Helfer des Roten Kreuzes und Mitglieder anderer Rettungsorganisationen geeignet. Darüber hinaus sollte es zu den persönlichen Requisiten jedes Autofahrers und sicherheitsbewussten Bürgers gehören.

Ziel des kleinen Gefahrguthelfers ist es, möglichst viele Menschen über richtige Verhaltensweisen bei Gefahrgut-Unfällen zu informieren. Selbstverständlich finden in einem derartigen Leitfaden nur die elementarsten Regeln und Richtlinien Platz. Doch gerade diese können dazu beitragen, dass Schäden an Leib und Leben verringert werden und die Gefahrenbekämpfung in den oft entscheidenden Minuten in die richtige Bahn gelenkt wird.



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

### WALDTRACHT VON FICHTE UND TANNE *Wegweiser vom Honigtau zum Waldhonig*

**2. Auflage,** 144 Seiten, zahlr. Farbbildungen,  
16,5 x 22 cm, Hardcover

€ 26,00



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

# 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  
Sylvia 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  
Schota Dwailschwili  
DIE GEORGISCHE  
KÜCHE

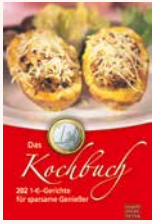


978-3-7020-1743-9  
Saldadze / Gigauri  
GEORGIEN



978-3-7020-2243-3  
Joana Gimbutyte  
TEIGTASCHEN





978-3-7020-1217-5  
Elisabeth Degenhart  
**DAS 1-EUROKOCH-  
BUCH**  
9 783702 012175



978-3-7020-2244-0  
Joana Gimbutyte (Hg.)  
**GÜNSTIG & GUT**  
9 783702 022440



978-3-7020-2034-7  
Marina Kasimir  
**GUGELHUPF GANZ  
GROSS**  
9 783702 020347



978-3-7020-1706-4  
Zeidler / Temm  
**ST. MARTINER  
KOCHBUCH**  
9 783702 017064



978-3-7020-2301-0  
Irmtraud Weishaupt (Hg.)  
**DIE ECHE  
ÖSTERREICHISCHE  
KÜCHE**  
9 783702 023010



978-3-7020-1800-9  
**GRABNERHOF  
KOCHBUCH**  
9 783702 018009



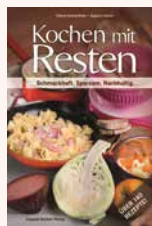
978-3-7020-1947-1  
Siebenbürger / Richter  
**K. U. K. REZEPTE  
NACH HOFKUCH  
HAMPEL**  
9 783702 019471



978-3-7020-0862-8  
Marek / Deutsch  
**DAS BUCHWEIZEN-  
KOCHBUCH**  
9 783702 008628



978-3-7020-1651-7  
Baumgartner u.a.  
**DINKEL, AMARANT,  
QUINOA**  
9 783702 016517



978-3-7020-1473-5  
Brandstätter / Leitner  
**KOCHEN MIT RESTEN**  
9 783702 014735

**SONDERPREIS!**



978-3-7020-1411-7  
Helene Brandstätter  
**KOCHEN MIT  
BROTRESTEN**  
9 783702 014117



978-3-7020-1816-0  
Arvay / Fastian /  
Weishaupt-Orthofer  
**KÜRBIS UND KERNÖL**  
9 783702 018160



978-3-7020-1597-8  
Weishaupt-Orthofer (Hg.)  
**DAS GROSSE  
STRUDELBUCH**  
9 783702 015978



978-3-7020-1612-8  
Herbert Paukert  
**STERZ & POLENTA**  
9 783702 016128



978-3-7020-1749-1  
Johann Gruscher (Hg.)  
**KOCHEN MIT  
HONIG**  
9 783702 017491



978-3-7020-1861-0  
**ALLES KNÖDEL!**  
9 783702 018610



978-3-7020-1862-7  
**SÜSSES AUS  
OMAS KÜCHE**  
9 783702 018627



978-3-7020-2035-4  
Irmtraud Weishaupt-  
Orthofer (Hg.)  
**DAS NEUE GROSSE  
TORTENBUCH**  
9 783702 020354



978-3-7020-1721-7  
**OBSTKUCHEN**  
9 783702 017217

**SONDERPREIS!**



978-3-7020-1722-4  
**PIKANTE KUCHEN**  
9 783702 017224

**SONDERPREIS!**



978-3-7020-1943-3  
**BÄUERINNEN BAK-  
KEN KRAPFEN &  
TRADITIONELLES  
SCHMALZGEBÄCK**  
9 783702 019433



978-3-7020-0991-5  
**DAS BÄUERINNEN-  
KOCHBUCH**  
9 783702 009915



978-3-7020-1276-2  
**DAS NEUE BÄUERIN-  
NEN KOCHBUCH**  
9 783702 012762



978-3-7020-1086-7  
**DAS BÄUERINNEN  
MEHLSPEISENKOCH-  
BUCH**  
9 783702 010867



978-3-7020-2080-4  
**BÄUERINNEN BAK-  
KEN  
TRADITIONELLES  
FESTGEBÄCK**  
9 783702 020804



978-3-7020-2082-8  
Kathrin Stefan (Hg.)  
**TRUDE-OMA KOCHT,  
BACKT & REDET**  
9 783702 020828



978-3-7020-1343-1  
Hönig / Kutschera  
**AROMAKÜCHE**  
9 783702 013431



978-3-7020-2290-7  
Amandine Geers  
**NATÜRLICH –  
HAUSGEMACHT –  
WÜRZIG**  
9 783702 022907

**Do-it-yourself**



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



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



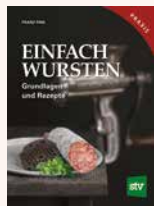
978-3-7020-1762-0  
Hanreich / Hanreich /  
Zeltner  
KÄSEN LEICHT  
GEMACHT



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



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



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**



978-3-7020-2303-4  
Georg Innerhofer  
**MARMELADE,  
KONFITÜRE, GELEE**



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



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



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



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



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  
KRÄUTURWEINE**



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



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



978-3-7020-2253-2  
Karl Stücker  
**MET**



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



**SONDERPREIS!**



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



978-3-7020-1596-1  
Peter Jäger  
**WHISKY**



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



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



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



978-3-7020-2302-7  
Pischl / Zeni  
**SCHNAPS  
BRENNEN**



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



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



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



978-3-7020-2304-1  
Georg Innerhofer  
**OBSTSAFTE, SIRUP &  
NEKTAR**



978-3-7020-1215-1  
Marianne Dam  
**BROT  
BACKEN**



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



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



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



## Getränke

## Garten



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



9783702016708



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



9783702019198

**SONDERPREIS!**



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



9783702019235



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



9783702017200



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



9783702013516



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



9783702015855

**SONDERPREIS!**



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



9783702016524

**SONDERPREIS!**



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



9783702015053



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



9783702016531



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



9783702015862



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



9783702016272



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



9783702015916



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



9783702014087



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



9783702011932



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



9783702012601



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



9783702017408

**SONDERPREIS!**



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



9783702010874



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



9783702011420



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



9783702014018



978-3-7020-2252-5  
Reindl / Friedl  
**FASZINATION PILZ- ZUCHT**



9783702022525



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



9783702012632



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



9783702014322



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



9783702016715



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



9783702022976



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



9783702013080



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



9783702019358



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



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



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



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



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



## Gesundheit & Naturkosmetik



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



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



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



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



**SONDERPREIS!**



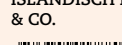
978-3-7020-2054-5  
Valérie Cupillard  
**MEHL MAL ANDERS**



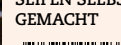
978-3-7020-2293-8  
Manfred Neuhold  
**GANZHEITLICHE NATURKOSMETIK**



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**



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



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



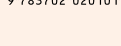
978-3-7020-2059-0  
Justine Strupp  
**GEWÜRZE & KRÄUTER IN DER NATURKOSMETIK**



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 & Natur



978-3-7020-2310-2  
Eva Maria Schrittwieser | Artio  
**WILD | LIFE | STYLE**



978-3-7020-2295-2  
Stefan Straßer  
**JUNGFÄGER-RATGEBER AUSTRÜSTUNG**



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



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



978-3-7020-2311-9  
Gerhard Böttger  
**WEIDWERK IM BALTICUM UND IN HEIMISCHEN REVIEREN**



978-3-7020-2312-6  
Eugenie und Gerd H. Meyden  
**GEMEINSAM AUF DER PIRSCH**



978-3-7020-2255-6  
Armin 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**





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  
Armin Deutz  
**ROTWILDREGULIERUNG - ABER WIE?**



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



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



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



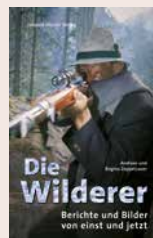
978-3-7020-1273-1  
Siegfried Erker  
**SCHWARZWILD LOCKJAGD**



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**

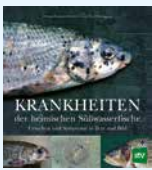


**SONDERPREIS!**

## Fische



978-3-7020-1726-2  
Berni Toller  
**ANGELFASZINATION ALPENSEEN**



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  
Droege / Packer  
**BIENEN**



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



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



978-3-7020-0970-0  
Sepp Holzer  
**DER AGRAR-REBEL**



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  
Romana Seunig  
**RÄUCHERN IM EINKLANG MIT DER NATUR**



978-3-7020-2316-4  
Walter Schubach  
**WALD IM WANDEL**



978-3-7020-1592-3  
Bernhard Henning  
**FORSTTECHNIK FÜR KLEINWALDBESITZER UND LANDWIRTE**



## Wald



978-3-7020-1723-1  
Krondorfer / Gasperi /  
Zöschner  
**ZEITGEMÄSSE  
WALDWIRTSCHAFT**



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



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



## Tierhaltung



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



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



978-3-7020-2314-0  
Dr. Hans Christ  
**DER KLEINE  
TASCHENTIERARTZ**



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 Unterweger  
**DAS GROSSE BUCH  
VOM KLEINVIEH**



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



978-3-7020-2259-4  
Peter 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 BIENEN-  
HAUSAPOTHEKE**



## Landwirtschaft



978-3-7020-2313-3  
Petra Wurzer  
**ENGLISCH  
FRIEDEN AM HOF**



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



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 ALM-  
PFLANZEN**



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 SCHAFF!**



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





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



9 783702 014445



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



9 783702 022617



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



9 783702 018658

## Hobby



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



9 783702 019518



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



9 783702 022860



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



9 783702 015909



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



9 783702 013707



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



9 783702 017514



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



9 783702 015572



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



9 783702 016876

**SONDERPREIS!**



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



9 783702 016913

**SONDERPREIS!**



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



9 783702 016319



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



9 783702 016609

**SONDERPREIS!**



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



9 783702 020422

**SONDERPREIS!**

## Werken



978-3-7020-2307-2  
Randall A. Maxey  
**HOLZVERBINDUNGEN**



9 783702 023072



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



9 783702 016807

**SONDERPREIS!**



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



9 783702 018016



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



9 783702 020187

**SONDERPREIS!**



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



9 783702 018184



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



9 783702 022501



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



9 783702 017569



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



9 783702 017101



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



9 783702 017590



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



9 783702 020880



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



9 783702 016951



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



9 783702 021078



978-3-7020-1057-7  
Christian Zeppetbauer  
**KERBSCHNITZEN**



9 783702 010577



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



9 783702 013226



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



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



978-3-7020-2305-8  
Wouter de Bruijn  
**EINFACH TIERE  
SCHNITZEN**



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



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



978-3-7020-1614-2  
Tom Hindes  
**SCHNELL  
GESCHNITZT**



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



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



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



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



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



978-3-7020-2242-6  
Charles R. Hand  
**MAGISCHE MUSTER  
FÜR DIE DEKUPIER-  
SÄGE**



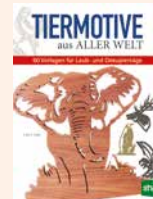
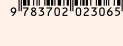
978-3-7020-2249-5  
Janette Square  
**INTARSIENARBEITEN  
FÜR DIE DEKUPIER-  
SÄGE**



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



978-3-7020-2306-5  
Jean-Bernard Germe  
**MENSCH UND TIER  
EINFACH GESÄGT**



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



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



978-3-7020-1952-5  
Grabner / Weber /  
Nemestohy /  
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**



978-3-7020-1783-5  
Karin Eder  
**OSTERFEIER & OS-  
TERDEKORATION  
HÄKELN**



978-3-7020-1520-6  
Helga König  
**OSTERFEIER SCHÖN  
BESTICKT**



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



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



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



## Handarbeiten



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



978-3-7020-1686-9  
Helga König  
**HAUSSCHUHE EINFACH STRICKFILZEN**



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



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



978-3-7020-2108-5  
Andrea Rangel  
**150 FARNEFROHE STRICKMOTIVE**



978-3-7020-2248-8  
Karin Eder  
**KLASSISCHE STRICKMUSTER**



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



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

**SONDERPREIS!**



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



978-3-7020-2245-7  
Jessie Van In  
**FLAUSCHIGE WENDEKUSCHELTIERE**



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



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



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

**SONDERPREIS!**



978-3-7020-2039-2  
Amelie Heide  
**MAGISCHER HÄKELSPASS**



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



978-3-7020-1812-2  
Annika Schlouck  
**KUNSTVOLLE DECKEN UND ÜBERWÜRFE HÄKELN**



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



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

**SONDERPREIS!**



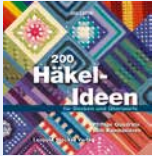
978-3-7020-1934-1  
Helga König  
**HIRSCH, GAMS & CO.**



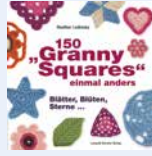
978-3-7020-1529-9  
Helga König  
**TRACHTENMODE & ALPENCHIC**



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**



978-3-7020-2309-6  
Val Pierce  
**NEUE HÄKEL-IDEEN FÜR GRANNY SQUARES**



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

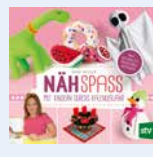
**SONDERPREIS!**



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



978-3-7020-1478-0  
Birgit Pachler  
**NOCH MEHR NÄHSPASS 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**



978-3-7020-1063-8  
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**



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



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



**SONDERPREIS!**

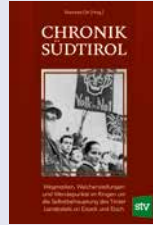
## Sachbuch



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



978-3-7020-2315-7  
Sabine Dell'mour  
**DIE GANZHEITLICHE REITPÄDAGOGIK NACH DELL'MOUR**



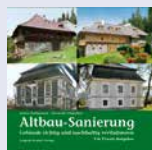
978-3-7020-2111-5  
Reinhard Olt (Hrsg.)  
**CHRONIK SÜDTIROL**



978-3-85365-353-1  
Reinhold Jagersberger  
**DIE HERRENHÄUSER DER SCHWARZEN GRAFEN IN NIEDER-ÖSTERREICH**



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



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



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



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**



## V. F. Sammler



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



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



**SONDERPREIS!**



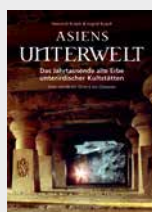
978-3-85365-318-0  
Uwe Schneider  
**WEGE INS NICHTS**



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](mailto:stocker-verlag@stocker-verlag.com)

[www.stocker-verlag.com](http://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](mailto: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](mailto:bestellung@mohrmorawa.at)

[mohrmorawa.at](mailto:mohrmorawa.at)

### DEUTSCHLAND:

#### ZEITFRACHT MEDIEN GmbH

Verlagsauslieferung - Kunden-  
service

Industriestraße 23

D 70565 Stuttgart

Telefon Handlungsservice:

+49 711 7860-2254

Kundenportal:

[service.zeitfracht.de](http://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](mailto:avainfo@ava.ch)

[www.ava.ch](http://www.ava.ch)

### AUSLIEFERUNG FÜR E-BOOKS:

Bookwire GmbH

[www.bookwire.de](http://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](mailto: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](mailto:m.seiler@hoeller.at)

### SCHWEIZ:

#### Anna Rusterholz

Tel.: +41 (79) 926 48 16

Mail: [a.rusterholz@ava.ch](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:kerstin.gingl@stocker-verlag.com)

### LEKTORAT

Mag. Heike Pekarz

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

E-Mail: [pekarz@stocker-verlag.com](mailto:pekarz@stocker-verlag.com)

Irmtraud Weishaupt-Orthofer

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

E-Mail: [irmtraud.weishaupt@stocker-verlag.com](mailto: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](mailto:karin.taferner@stocker-verlag.com)

Druckfehler sowie Preis- und  
Programmänderungen vorbehalten.