

Schweizer
LandLiebe



Neuheiten
Frühjahr
2024



Editorial



Liebe Buchhändler
Liebe Freundinnen der Edition

Herzlich willkommen zu unserer neuen Vorschau! Sie bietet Ihnen wunderschön gestaltete und stimmungsvolle Bücher für jede Lust und jede Laune. Dieses Mal sogar im wahrsten Sinne der Redewendung, weil sich eines der Bücher ganz den unterschiedlichen Stimmungen widmet ... Sie werden sehen, welches ich

meine. Vielleicht kennen Sie sogar die Autorin – eine bekannte Persönlichkeit.

Apropos bekannte Persönlichkeit: Haben Sie sich auch gefragt, was Starkoch Antonio Colaianni eigentlich jetzt macht, nachdem er im letzten Frühjahr das Ornellaia als Chefkoch verlassen hat – samt seinen 17 «GaultMillau»-Punkten? Auch das werden Sie entdecken, wenn Sie weiterblättern ...

Durchlesen lohnt sich also mehr denn je. Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen dabei!

Herzlich

Ihre Sarah Berndt

Der resiliente Garten



- * Interessante Einblicke zu Züchtung und Garten der Zukunft
- * Nützliche Infos zu den besten resistenten Pflanzen in Zeiten des Klimawandels
- * Liebevoll gestaltet und humorvoll geschrieben
- * Kreuzung aus Züchtungs- und Garten-Knowhow
- * Mit schönen Gartenfotos von Stöh Grünig

Welches Gemüse und welche Kräuter brauchen wir angesichts des immer unberechenbareren Klimas? Welche neuen Sorten und Pflanzen gedeihen im Biogarten und auf dem nachhaltigen Stadtbalkon – auch ohne Chemie? Welche alten Klassiker bewähren sich noch immer? Welche Sorten sind die geschmackvollsten und vitaminreichsten und zugleich pflegeleicht? Und wie werden überhaupt neue Pflanzen gezüchtet? Die Gartenexpertin Sabine Reber und der Pflanzenzüchter Markus Kobelt geben Einblick in die spannende Welt der neuen Gartenpflanzen und zeigen, wie man erfolgreich gärt und Gesundes erntet.

Sabine Reber und Markus Kobelt
**Der essbare Garten –
 Robuste Gemüse und Kräuter
 für Beet und Topf**

Ca. 208 Seiten, Hardcover
 Ca. 19 x 24,5 cm
 Ca. CHF 48.–
 ISBN 978-3-906869-42-1
 Warengruppe: 1421 Ratgeber/Garten

Erscheint im März 2024



Inhalt:

- * Welche Gemüse und Kräuter kommen mit dem veränderten Klima zurecht?
- * Welche Tipps und Tricks helfen, damit Balkon und Hausgarten trotz Hitze, Hagel und Starkregen aufblühen und eine reiche Ernte liefern?
- * Wie funktioniert das mit der Züchtung neuer Sorten?
- * Sabine Reber gibt praktische Infos und Anleitungen zum Heranziehen von robusten Pflanzen in Garten, auf Balkon oder Terrasse
- * Markus Kobelt ergänzt mit seinem Fachwissen zu Züchtung, macht Exkurse wie z. B. die Züchtung resistenter Knollen (andere als Kartoffeln)
- * Resiliente Pflanzen züchten: Wie macht man das, worauf kommt es an, was für Pflanzen brauchen wir in Zukunft?
- * Mit Fotos von Stöh Grünig



Sabine Reber, Buchautorin, Redaktorin und Gartenkolumnistin, hat schon über 20 Bücher herausgegeben und diverse Preise gewonnen. Für die LandLiebe schreibt sie seit der allerersten Ausgabe eine beliebte Kolumne über botanische Themen. Nebst ihrer Arbeit als freischaffende Autorin und Inhaberin von sabinesgarten GmbH arbeitet sie als Chefredaktorin beim Drogistenstern, wo sie besonders gerne über Heilkräuter schreibt. Ausserdem leitet sie ab und zu Gartenreisen, hält Vorträge und gibt Kurse zu Pflanzen- und Gartenthemen.



Markus Kobelt ist Besitzer und Gründer der Baumschule Lubera. Er betreibt zwei Gärtnereien, eine der Schweiz und eine in Deutschland, die zusammen mehr als eine Million vor allem essbare Pflanzen produzieren. Die Informations- und Shopplattform lubera.com gehört im Pflanzenmarkt zu den Marktführern. Markus Kobelt hat in den letzten 30 Jahren mit seinem Team über 130 neue essbare Pflanzensorten gezüchtet.

Backlist-Tipps:



Annette Lepplé
**Lavendelglück
 Heilpflanze – Küchenkraut – Gartenzierde**
 208 Seiten, Hardcover, CHF 36.–
 ISBN 978-3-906869-34-6



Thomas Marent
**Die schönsten Insekten der Schweiz
 Eine gefährdete Welt entdecken**
 280 Seiten, Hardcover, CHF 45.–
 ISBN 978-3-906869-22-3



Einfach Pasta. Basta!



- * Das neue Familienprojekt – reich, authentisch und nahbar bebildert in Farbe und in Schwarz-Weiss
- * Starkes Autorenduo: Fabian und Antonio
- * 60 einfache und raffinierte Saucen- und Pasta-Rezepte

Das neue Buch von Le Saucier Fabian Lange! Fabian tüftelte zusammen mit dem Co-Autor Antonio Colaianni raffinierte Pasta-Rezepte aus – auf Basis von klassischen und neu interpretierten Saucen. Auch Fabians Familie wurde wieder eingespannt. Seine Frau Kathrin – Grafikerin und Illustratorin – hat das Buch gestaltet, und die beiden Kinder haben fleissig Pasta hergestellt. Diese ganze Liebe (auch zum Detail) vom starken Autorenpaar findet sich in diesem Buch voller feiner, vielfältiger und frischer Pasta-Rezeptideen wieder: in nahbaren, authentischen, familiären Bildern.

Fabian Lange und Antonio Colaianni
Saucen und Pasta

Ca. 192 Seiten, Hardcover
Ca. 19×24,5cm, reich bebildert
Ca. CHF 48.–
ISBN 978-3-906869-43-8
Warengruppe: 1455 Ratgeber/
Themenkochbücher

Erscheint im März 2024



Inhalt:

- * Vorwort von Alex Kühn und Einleitung zum Buch von Fabian Lange und Antonio Colaianni
- * Erläuterungen zu Pasta-Sorten und Pasta-Formen, passenden Saucen, Basisrezepten sowie Haltbarkeit und Lagerung.
- * Rezeptteil mit 25 Rezepten von Fabian Lange und 25 von Antonio Colaianni
- * Nützliche Tipps und Tricks
- * Einzigartiger Blick auf Pasta-Kulinarik



Fabian Lange, 1986 in Wiesbaden geboren, absolvierte die Hotelfachschule und eine Kochlehre, die er in einem der ältesten Hotels Deutschlands machte. Seine Wanderjahre in der Schweiz verbrachte er in der Hotel- und Sternegastronomie, wo er vor knapp zehn Jahren auf seinen Meister Antonio Colaianni traf. Seit sieben Jahren arbeitet er nun an der Firma «Le Saucier».



Antonio Colaianni, gebürtiger Italiener, aufgewachsen in Bern, bestritt in jungen Jahren eine klassische Kochlehre. Danach folgten seine Wanderjahre. Schon früh arbeitete er im bekannten Restaurant «Le Gavroche» in London. Es folgten Stationen in gutbürgerlichen Betrieben bis hin zum Gourmettempel. Die Weiterbildung in unterschiedlichen Restaurants war sehr umfassend. Seit dem Jahr 2000 erkochte Antonio Colaianni in sechs verschiedenen Betrieben immer einen Michelin-Stern und die entsprechenden GaultMillau-Punkte.

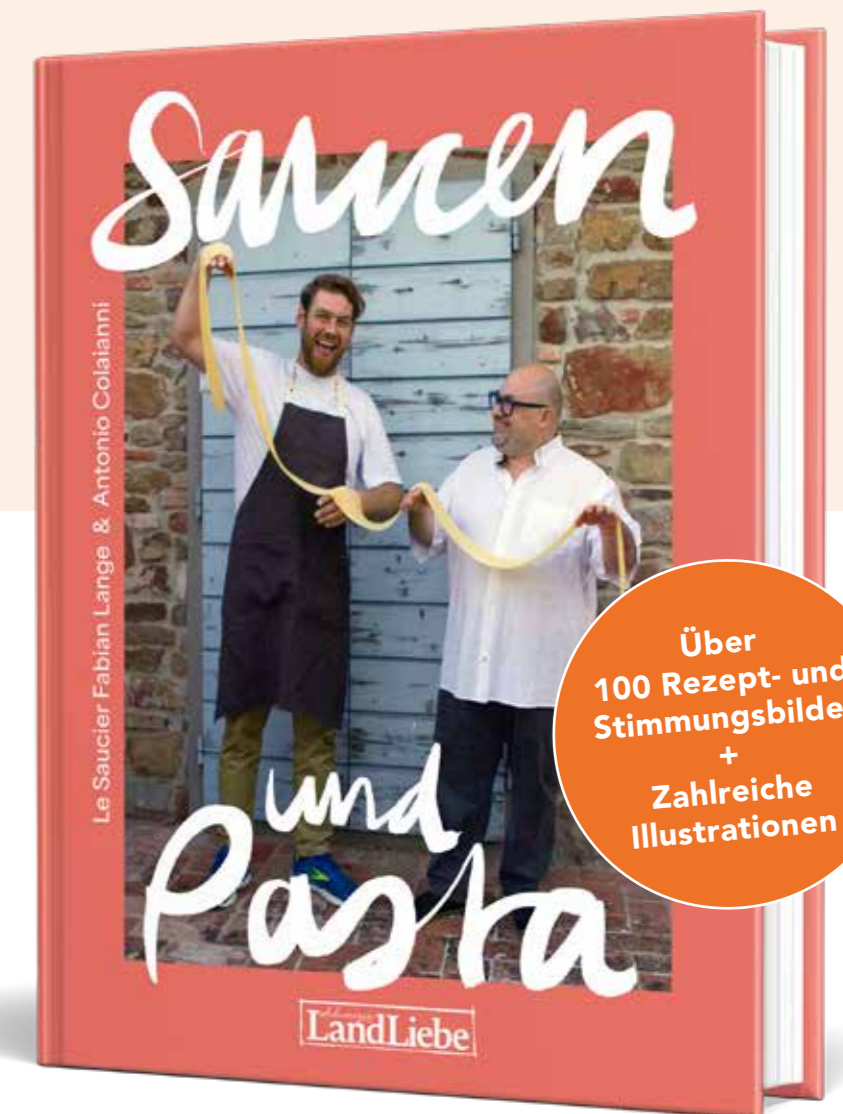
Backlist-Tipps:



Fabian Lange
Saucen & Salate
208 Seiten, Hardcover,
CHF 48.–
ISBN 978-3-906869-38-4



Fabian Lange
Le Saucier – Fabians beste Saucen und Gerichte
248 Seiten, Hardcover, CHF 52.–
ISBN 978-3-906869-21-6



Über
100 Rezept- und
Stimmungsbilder
+
Zahlreiche
Illustrationen



Für jede Laune das richtige Rezept

- * Einfache und gelingsichere Rezepte
- * Für jede Stimmungslage das richtige Menü
- * Stimmungsvolle Bilder und nützliche Tipps und Tricks
- * Eine besonders aussergewöhnliche Herangehensweise ans Kochen

Kochen je nach Stimmung, in der man sich gerade befindet? Das geht mit diesem Buch! Was tut gut, wenn man traurig ist? Was, wenn man gestresst ist? Und was kochen, wenn man Lust auf Geselligkeit hat, nostalgisch oder verliebt ist? Ob Comfort-Food, einfache und schnelle Rezepte ohne viel Aufwand, aber trotzdem superfein, oder vielseitige Verwöhnmenüs für Familie und Freunde: Zoe Torinesi hat in ihrem Buch für jede Lust und jede Laune das richtige Rezept parat. Insgesamt 70.

Zoe Torinesi
**Stimmigschuchi – Nach Lust
und Laune kochen**

Ca. 192 Seiten, Hardcover
Ca. 19×24,5cm
Ca. CHF 48.–
ISBN 978-3-906869-44-5
Warengruppe: 1455 Ratgeber/
Themenkochbücher

Erscheint im April 2024



Inhalt:

- * Mit einer psychologischen Einordnung im Vorwort
- * 70 Rezepte für Gestresste, Gesellige, Wütende, Verliebte, Traurige, Entspannte, Nostalgiker und Naturfreunde
- * Feel-good-Food, Comfort-Food sowie weitere gut verträgliche Rezepte



Zoe Torinesi ist Moderatorin und Foodbloggerin. Als etablierte Moderatorin führt sie bereits seit vielen Jahren durch zahlreiche Veranstaltungen und Schweizer TV-Formate. Sie spricht vier Sprachen fließend und betreibt seit 2014 erfolgreich ihren eigenen Foodblog cookinesi.com. Moderatorin, Foodbloggerin und Autorin des Bestsellers «Fürobichuchi».

Backlist-Tipps:



Julia Heim, Veronika Studer
**Zeit für Picknick – Die schönsten Ideen
und Rezepte zum Schlemmen im Freien**
258 Seiten, Hardcover, CHF 45.–
ISBN 978-3-906869-28-5



Sandro Zinggeler
**Feuer und Glut – Die besten Rezepte
aus der Freiluftküche**
278 Seiten, Hardcover, CHF 45.–
ISBN 978-3-906869-30-8



Backlist

Basteln & Dekorieren, Wandern & Entdecken



Natascha Knecht, Thomas Senf
Lust auf Wandern 1
Idyllische Wanderziele in der Schweiz – für alle Jahreszeiten
224 Seiten, Hardcover, CHF 45.–
ISBN 978-3-906869-16-2



Natascha Knecht, Thomas Senf
Lust auf Wandern 2
Idyllische Wanderziele in der Schweiz – für alle Jahreszeiten
240 Seiten, Hardcover, CHF 45.–
ISBN 978-3-906869-15-5



Christina Gubler, Winfried Heinze
Zu Tisch bei den Schweizer Winzern
Heimische Weine entdecken und genussvoll kochen
304 Seiten, Hardcover, CHF 48.–
ISBN 978-3-906869-18-6



Manuel Vaziri
Die besten Drinks ohne Alkohol
192 Seiten, Hardcover, CHF 48.–
ISBN 978-3-906869-39-1



Christina Gubler, Severin Nowacki
Frisch vom Bauernhof – Herausragende Produkte aus Schweizer Anbau und die besten Rezepte
250 Seiten, Hardcover, CHF 48.–
ISBN 978-3-906869-27-8



Dorrit Türk
Gmües – Vegetarische Rezepte für jeden Tag
240 Seiten, Hardcover, CHF 48.–
ISBN 978-3-906869-35-3



Mit Autorinnen, Fotografen und Mitwirkenden der LandLiebe
Schöner Feste feiern – Rezepte und Dekorationen für jeden Anlass
210 Seiten, Hardcover, CHF 38.–
ISBN 978-3-906869-40-7



Seraina Kobler
Die schönsten Wald- und Wiesensträusse der Schweizer Landfrauen
218 Seiten, Hardcover, CHF 36.–
ISBN 978-3-906869-26-1



Petra Salvisberg
Traumhaft schöne Naturdekos
Die besten Ideen für alle Jahreszeiten
174 Seiten, Hardcover, CHF 36.–
ISBN 978-3-906869-07-0



Marcel Paa
Backen mit weniger Zucker
Klassische Rezepte – natürlich süss
172 Seiten, Hardcover, CHF 48.–
ISBN 978-3-906869-37-7



Katharina Arrigoni
Schweizer Brot – Einfach gutes Brot backen
170 Seiten, Hardcover, CHF 39.–
ISBN 978-3-906869-06-3



Katharina Arrigoni
Lieblingsbrote – Mit wenig Hefe, Sauerteig und Fermentwasser
242 Seiten, Hardcover, CHF 48.–
ISBN 978-3-906869-24-7



Franz Bamert, Winfried Heinze
Gesichter der Schweiz
Wanderungen mit urchigen Geniessern
224 Seiten, Hardcover, CHF 48.–
ISBN 978-3-906869-03-2



Franz Bamert, Winfried Heinze
Unterwegs mit Tieren
Abenteuerliche Wanderungen in der Schweiz
240 Seiten, Hardcover, CHF 39.–
ISBN 978-3-906869-11-7



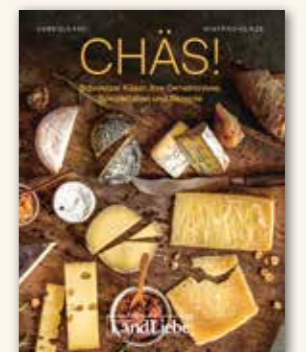
Richard Reich, Markus Roost
Landgeschichten
184 Seiten, Leinen, CHF 29.–
ISBN 978-3-906869-19-3



Leandra Graf
Gutes im Glas – fermentiert & eingelegt
180 Seiten, Hardcover, CHF 48.–
ISBN 978-3-906869-41-4



Markus Kunz, Leandra Graf
Konfi – Die besten Rezepte für das ganze Jahr
248 Seiten, Hardcover, CHF 39.–
ISBN 978-3-906869-31-5



Gabriela Frei, Winfried Heinze
Chäs! – Schweizer Käse, ihre Geheimnisse, Spezialitäten und Rezepte
196 Seiten, Hardcover, CHF 39.–
ISBN 978-3-906869-25-4



Essen & Trinken



Schweizer
LandLiebe

Ihr Kontakt zum Verlag

LandLiebe-Edition
Flurstrasse 55
Postfach
8021 Zürich
edition@landliebe.ch
Telefon 058 269 20 00

VERLAGSLEITUNG
Sarah Berndt
sarah.berndt@landliebe.ch
Telefon 058 269 20 99

MARKETING & BUCHHANDEL
Petra Troxler
petra.troxler@landliebe.ch
Telefon 058 269 21 75

MARKETING & DIREKTVERTRIEB
Sandra Hasler
sandra.hasler@landliebe.ch
Telefon 058 269 20 51

MEDIEN & KOOPERATIONEN
Simone Paulzen
simone.paulzen@landliebe.ch
Telefon 058 269 20 49

VERTRIEB & AUSLIEFERUNG

AVA Verlagsauslieferung AG
Centralweg 16, 8910 Affoltern am Albis
avainfo@ava.ch, Telefon 044 762 42 00
Fax 044 762 42 10

VERTRETUNG

Baumgartner Bücher AG
Centralweg 16
8910 Affoltern am Albis

Stefan Baumgartner
stefan.baumgartner@ava.ch
Telefon 079 689 93 25

Deborah Baumgartner
d.baumgartner@ava.ch
Telefon 079 300 93 38

VERLAGE IM VERTRIEB:

Beobachter-Edition, separate Vorschau

Beobachter
EDITION