



Hölker Cook Books



Cook Books

Autumn 2025

Our new titles *„Kaliméra“*



Hölker Cook Books



Kaliméra

-Healthy Enjoyment from Greece-
Susanne und Alina Sawallisch

192 pp. / 20 x 26,5 cm
Hardcover with relief varnish
inside pages: 4c
€ 30.00
Publication: June 2025

- Mediterranean recipes with seasonal ingredients
- Healthy, light, and uncomplicated
- Joy of life and holiday feeling on every plate
- Authentic, modern, and sustainable
- Healthy summer cuisine with a holiday vibe

Experience healthy enjoyment and Mediterranean joy! With “Kaliméra – Summer Cuisine from Greece,” Alina and Susanne Sawallisch create authentic recipes from fresh, seasonal ingredients. Ideal for conscious gourmets who love healthy cuisine and appreciate sustainable ingredients. Be inspired by 50 light summer recipes – from Dakos bites to pasta in ouzo sauce. Enjoyable and suitable for everyday life!

Our new titles
„Kaliméra“



Our new titles
„Kaliméra“



Our new titles

„Winter magic from Sweden“



Hölker Cook Books



Winter magic from Sweden

Elisabeth Grindmayer

176 pp. / 20 x 26,5 cm

Hardcover with gold foil and deep embossing
inside pages: 4c

€ 32.00

Publication: September 2025

- 50 authentic Christmas recipes
- Atmospheric Swedish traditions
- High-quality edition and beautifully illustrated cover
- Perfect gift for Scandinavia fans

A Christmas like in Astrid Lindgren's stories! In her book, Elisabeth Grindmayer takes you into the magical world of Swedish Christmas traditions. With 50 traditional recipes, atmospheric stories, and enchanting images, she brings the wintery Swedish feeling into your home.

Our new titles
„Winter magic from Sweden“



Our new titles *„Pasta e basta“*



Hölker Cook Books



Pasta e basta
- *over 50 pasta dishes*-
Frank Buchholz

176 pp. / 20 x 26,5 cm
Hardcover with embossing
inside pages: 4c
€ 32.00
Publication: June 2025

- From simple to refined
- The pasta book for beginners and advanced cooks
- Over 50 creative recipes
- Perfect for all pasta fans

The heart of Italian cuisine rediscovered! In “Pasta e basta,” TV chef Frank Buchholz presents over 50 diverse pasta recipes – from homemade dough to sophisticated sauces. Whether it’s pumpkin agnolotti with wild boar ragu, cream cheese ravioli with pine nut sage butter, or spaghettini with seafood – everyone will find their favorite dish here.

Our new titles „Pasta e basta“



Grundrezepte Pasta

CARAMELLI

1 Für die Caramelli den (roten) Teig mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen.

2 Den Teig mit den Händen glattziehen.

3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsoberfläche auslegen und mit einem Teigrollchen längs in zwei Teighälften teilen. Die jeweils äußere Hälfte der Teighälften mit etwas Eigelb-Wasser-Mischung bestreichen.

4 Nun die Füllung mit einem Spitzbesteck in ca. 3-4 cm langen Streifen nebeneinander auf das äußere Drittel der Teigbahn aufspitzen. Dabei zwischen den einzelnen Streifen einen Abstand von ca. 2 cm lassen.

5 Das äußere Drittel der Teigbahn mit der Füllung zur Mitte hin umklappen.

6 Den Teig weiter so streifen, dass die Füllung fest von Teig umschlossen ist. Die Hohlkammer zwischen den einzelnen Füllungen ausdrücken.

7 Die gefüllten Teigstücke mit einem Teigrollchen voneinander trennen.

8 Die Teigstücke an den Seiten zusammenrücken, sodass die Form eines Barbois entsteht.

9 Fertig sind die Caramelli.



Our new titles „Pasta e basta“



Gefüllte Pasta

STERNTALER

MIT ARTISCHOCKEN, OLIVEN UND GETROCKNETEN TOMATEN,
GEFÜLLT MIT BASILIKUMSOSSE UND PARMESAN

FÜR 4 PORTIONEN

300 g großer Nudelnig
(Grundrezept siehe S.10)

Für die Sauce

1 Schalotte
50 g Butter
Salz

100 g grobkörniger schwarzer Pfeffer

100 ml Weißwein

100 ml Nolly Prät

200 ml Gemüsefond

(Grundrezept siehe S.10)

200 ml Sahne

1 Spritzer Zitronensaft

1 Bund Basilikum

Für die Füllung

8 Artischocken

1 kleine Schalotte

1/2 Knoblauchzahn

2 Zweige Thymian

1 TL Salzkorn

3 EL Olivenöl

Salz

100 g grobkörniger schwarzer Pfeffer

40 ml dunkler Balsamico

150 g getrocknete Tomaten (in Öl)

50 g geräucherter Parmesan

50 g getrockneter Parmesan

1 Eiweiß, mit Wasser verquirlt

Zubereitung

Olivenöl

100 g getrockneter Parmesan

Für die Basilikumsosse die Schalotte schälen, in kleine Würfel schneiden und in der Butter glasig anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Weißwein und Nolly Prät ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Den Gemüsefond und die Sahne angießen und 10 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen. Im Mixer fein mixen, mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken und durch ein Spitzsieb passieren. Das Basilikum grob schneiden und in den Mixer geben. Alles 2 Min. auf höchster Stufe mixen und durch ein feines Sieb passieren.

Für die Füllung die Artischocken parzen, die Böden grob hacken. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Thymianzweige und die Salzkorn fein hacken.

Die Artischocken in einer Pfanne mit dem Olivenöl mit Farbe anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schalotten und den Knoblauch zugeben und 2 Min. glasig anschwitzen. Den Thymian und die Salzkorn zugeben und kurz mit anbraten. Mit dem Balsamico ablöschen und in eine Schüssel geben. Die getrockneten Tomaten und die Oliven grob hacken und mit dem Parmesan vermischen. Die Füllung erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Nudelnig in zwei Teile teilen und mit der Nudelnigschäse ca. 1 min dünst und ca. 10 cm breit walzen. Eine Teigbahn mit der Eiweiß-Wasser-Mischung bestreichen. Je 2 TL der Füllung pro Sternaler mit etwas Abstand darauf geben und die andere Teigbahn darüberlegen. Rund um die Füllung mit den Fingern herumdrehen und dabei so wenig Luft wie möglich in den Sternaler einschließen. Mit einem Ausstecher die Sternaler ausstechen. In sehr schaltes siedendes Wasser geben und 2-3 Min. bis fertig garen. Herausnehmen, abtropfen lassen und in einer Pfanne mit Olivenöl schwenken.

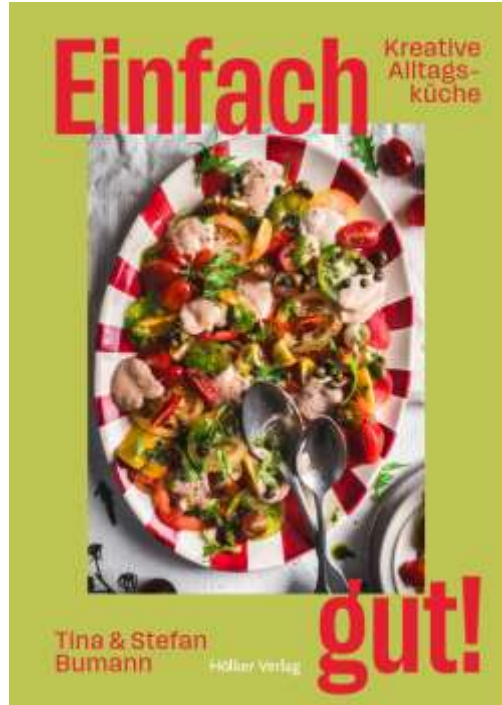
Die Basilikumsosse erwärmen – nicht mehr aufkochen, damit sie schön grün bleibt! 2-3 EL auf flache Teller geben und je 5 Sternaler darauf verteilen. Mit Parmesan garnieren.



Our new titles „Simply Good“



Hölker Cook Books



Simply Good
-Creative Everyday Cooking-
Tina & Stefan Bumann

160 pp. / 17 x 24 cm
Hardcover with spot varnish
inside pages: 4c
€ 24.00
Publication: August 2025

- Over 60 creative, simple recipes
- Easy & foolproof for beginners and hobby cooks
- Perfect for novice chefs
- Enjoyable cuisine for every day

Simply cook & enjoy!

A must for all gourmets! "Simply Good – Creative Everyday Cooking" shows how delicious and easy cooking can be. With over 60 recipes that are everyday-friendly, creative, and foolproof, every meal becomes a highlight. Whether it's a spicy burrito pan, quick orzo tomato soup with pesto, or fine coq au Riesling – there's something for every taste. A perfect gift for cooking lovers!

Our new titles „Simply Good“



Marry Me Salmon

47

Zwiebel und Knoblauch schälen, die Zwiebel fein würfeln, den Knoblauch durch eine Presse drücken. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden.

Mehl und Paprikapulver auf einem Teller vermischen. Den Lachs mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden, überschüssiges Mehl ggf. etwas abklopfen.

In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen. Die Lachsfilets darin von beiden Seiten scharf anbraten, dann herausnehmen und zur Seite stellen.

Das restliche Olivenöl (1 EL) in die Pfanne geben und die Zwiebel sowie Knoblauch darin 3–4 Minuten andünsten. Zwei Drittel der Tomaten dazugeben, dann die Chiliflocken und Kräuter unterrühren. Mit der Gemüsebrühe und der Sahne auffüllen und alles verrühren.

Den Lachs wieder in die Pfanne geben und alles 15–20 Minuten simmernd garen.

Vor dem Servieren, am besten mit der Pfanne auf dem Castech, mit den restlichen Tomaten und dem Parmesan bestreuen. Mit Basilikum garnieren.

Wir empfehlen dazu Pasta oder auch frisches Ciabotta.

Tip
Man kann den Marry Me Salmon auch in einer ofenfesten Pfanne im Ofen backen.

- Für 4 Personen
- 1 Zwiebel
 - 3 Knoblauchzehen
 - 100 g getrocknete Tomaten
 - 2 EL Weizenmehl (400 oder 500)
 - 1 TL Paprikapulver
 - 4 Lachsfilets
 - Salz
 - Hochgenuss-Pfeffer
 - 3 EL Olivenöl
 - 1/2 TL Chiliflocken
 - 1 TL getrocknete italienische Kräuter
 - 500 ml Gemüsebrühe
 - 200 ml Sahne
 - 20 g frisch geriebener Parmesan
 - 1 Handvoll Basilikumblätter



Zucchini-Curry-Suppe mit roten Linsen

67

Die Zucchini putzen, längs halbieren, entkernen und grob würfeln. Die Möhre putzen, den Knollensellerie und die Zwiebel schälen und alles klein würfeln.

Das Öl in einem Topf erhitzen. Das Suppengemüse und die Zucchini ca. 5 Minuten bei starker Hitze anbraten, Tomatenmark und Currypulver dazugeben und unter ständigem Rühren ca. 2 Minuten weiterbraten. Kokosmilch und Gemüsebrühe angießen und alles zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Die Linsen dazugeben und die Suppe weitere 15 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen gar sind. Wer mag, nimmt 3–4 EL der Linsen heraus, püriert die Suppe und gibt die Linsen dann wieder dazu. Für eine ganz glatte Konsistenz die komplette Suppe pürieren.

Die Petersilie waschen, trocken tupfen und grob hacken. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Petersilie und dem Joghurt garniert servieren.

- Für 2 Personen
- 1 mittelgroße Zucchini
 - 1 Möhre
 - 1 Stück Knollensellerie
 - 1 Zwiebel
 - 2 EL Olivenöl
 - 1 TL Tomatenmark
 - 1 TL Currypulver
 - 200 ml Kokosmilch (Dose)
 - 200 ml Gemüsebrühe
 - 80 g rote Linsen
 - 2 EL gehackte Petersilie
 - Salz
 - frisch gemahlener Pfeffer
 - 2 EL vegane Kokosjoghurt



Our new titles „Simply Good“



130

Sticky Blutorangen-Garnelen

Für 4 Personen

- 2 Bio-Blutorangen
- 2 TL Sesamöl
- 3 EL Honig
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Reisessig
- 2 EL Speisestärke
- 2 EL gerösteter Sesam
- 1/2 TL Fein-Gewürz-Pulver
- 1 Prise Salz
- Knoblauchzehen
- 3 EL Pflanzenöl
- 300 g reife Garnelen ohne Schale (TK, aufgetaut)
- 2 Frühlingszwiebeln

1 Blutorange waschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Abrieb und Saft mit Sesamöl, Honig, Sojasauce und Reisessig in einer Schüssel gut mischen. Alle trockenen Zutaten (Stärke, Sesam, Fein-Gewürz-Pulver und Salz) in einer zweiten Schüssel mischen.

Die zweite Orange waschen und in Scheiben schneiden, die Scheiben dann halbieren oder vierteln. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

Das Öl in einem Wok (oder einer Pfanne mit hohem Rand) erhitzen. Die Garnelen durch die Stärkemischung ziehen. Knoblauch in dem heißen Öl ganz kurz braten (er sollte nicht braun werden, sonst wird er bitter), dann die Garnelen und die restliche Stärkemischung zugeben. Bei großer Hitze kurz garen, bis die Garnelen eine pink-rote Farbe angenommen haben. Die Garnelen herausnehmen.

Die flüssige Mischung in den Wok geben und ein paar Minuten aufkochen lassen, bis sie leicht dicklich wird. Die Orangenscheiben und Garnelen zugeben und ca. 1 Minute unter Rühren erhitzen.

In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden.

Die Blutorangen-Garnelen mit Frühlingszwiebeln bestreuen und servieren.

Dazu passt am besten Basmatireis.



Für Gäste

24

Brokkolini mit Haselnuss-Dukkah

Für 4 Personen!

- Dukkah**
- 40 g Haselnüsse (am besten ohne Haut)
- 2 TL gerösteter Knoblauch
- 1 TL gerösteter Koriander
- 1/2 TL Paprikapulver
- 1 TL feiner Sesam
- 1/4 TL Knoblauchpulver
- Dressing**
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Honig
- 1 EL Zitronensaft
- kleine rote Chilischote
- Salz
- frisch gerösteter Pfeffer

- Pochierte Eier**
- 4 Eier
- 1 EL Weißweinessig

- Auflagen**
- 500 g Brokkolini (oder sonstige Brokkoli)

Für das Dukkah die Haselnüsse in einer Pfanne rösten, bis sie anfangen zu duften. Herausnehmen und abkühlen lassen. Anschließend die Gewürze und den Sesam in dieselbe Pfanne geben, die Hitze reduzieren und alles 3–4 Minuten rösten. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Gewürze auskühlen lassen.

Zuerst die Haselnüsse in einen Mixer geben und fein hacken, dann die Gewürze hinzufügen und alles einmal kurz mischen, bis eine gleichmäßige Mischung entstanden ist. Unerfüllen und beiseitestellen.

Öl, Honig und Saft zu einem Dressing verrühren. Die Chilischote waschen und in feine Ringe schneiden. In das Dressing geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Brokkolini putzen, zerteilen und in Salzwasser blanchieren. Mit einem Sieb herausnehmen und kalt abtrocknen.

Für die Eier einen großen Topf circa 8 cm hoch mit Wasser befüllen und zum Köcheln bringen. Sobald das Wasser köchelt, Weißweinessig einrühren und die Temperatur reduzieren. Mit einem Kochlöffel das Wasser im Topf umrühren, sodass ein Strudel entsteht. Ein Ei in eine Tasse aufklagen, in die Mitte des Strudels gleiten lassen und für 4 Minuten köcheln lassen. Das Ei mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Nacheinander die restlichen Eier pochieren.

Brokkolini auf 4 Teller verteilen und mit dem Dressing bestreuen, Dukkah darüberstreuen und mit 1 Ei anrichten.

Tip
Wer sich nicht an pochierte Eier traut – Spiegeleier schmecken auch hervorragend dazu!

Salat & Gemüse





Our new titles

„Magical Recipes for Wizarding Students“



Magical Recipes for Wizard Students

Ambrosia Fizzletwist

160 pp. / 20 x 26,5 cm

Hardcover with 2 foils, spot varnish and foil cut
inside pages: 4c

€ 30.00

Publication: September 2025

- High-quality edition with luxurious finishes
- Perfect for fantasy and cookbook fans
- Unique recipe ideas with a magical touch
- Ideal as a gift for wizarding students & Potter fans

A culinary journey to the famous wizarding schools!

Join the talented witch and cook Ambrosia Fizzletwist on an extraordinary discovery tour! This magical cookbook takes you into the fascinating world of wizarding schools and reveals their secret specialties – refined with a touch of magic.

Be inspired by imaginative dishes, explore artfully designed pages in the style of an old library book, and marvel at impressive food photography with enchanting effects.

A must for all who love creative recipes and want to bring magic into their kitchen!

Our new titles

„Magical Recipes for Wizarding Students“



Hölker Cook Books

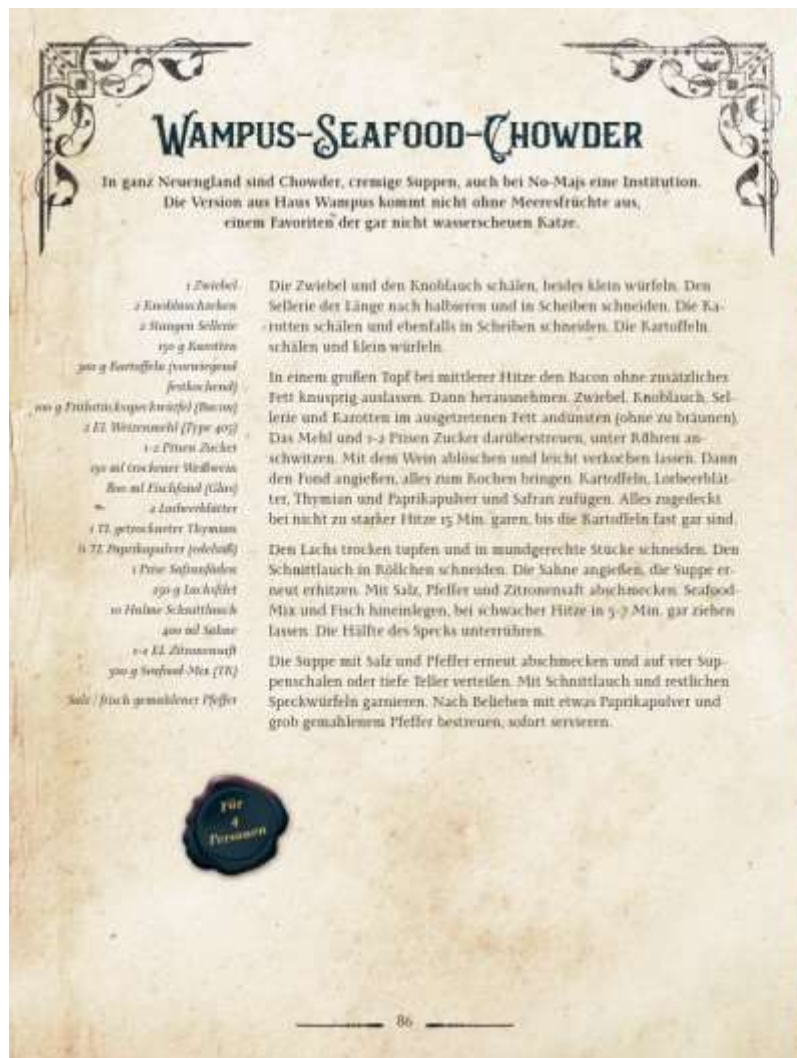


Our new titles

„Magical Recipes for Wizarding Students“



Hölker Cook Books



Relaunch „Krautkopf“



Hölker Cook Books



Krautkopf

Yannic Schon and Susann Probst

256 pp. / 20 x 26,5 cm

Hardcover with a half dust jacket, blind embossing
and a bookmark ribbon

inside pages: 4c

€ 34.00

Publication: August 2025

- 10 years of Krautkopf: The anniversary edition with 25 additional recipes
- New design
- Marketing via a successful blog/Instagram

Seasonal and original products, influences from all over the world, often vegan, sometimes gluten-free, healthy, balanced, and wholesome – the unique cuisine of Krautkopf cannot be described in one word because it is above all one thing: refreshingly different. With their unique signature, Yannic Schon and Susann Probst create varied recipes.

Their award-winning blog has been recommended by Brigitte and ZEIT Magazin, not least because of the poetic photos and their timeless aesthetics.

Relaunch *„Krautkopf“*



Hölker Cook Books





BACKLIST

Big Cities



Ti Amo Roma
Italien Recipes and Stories
Lisa Nieschlag and Lars Wentrup

176 pp. / 20 x 26.5 cm
Hardcover with foil
inside pages: 4c

ISBN 978-3-88117-298-1
€ 30.00
Publication: 01.02.2023

Rights sold to:
UK (English world), Netherlands, Romania

- ✓ Italy and Love: two major topics combined.
- ✓ Romantic Stories and tips on the most beautiful places in the city
- ✓ Italien classics and favourite recipes from Rome.



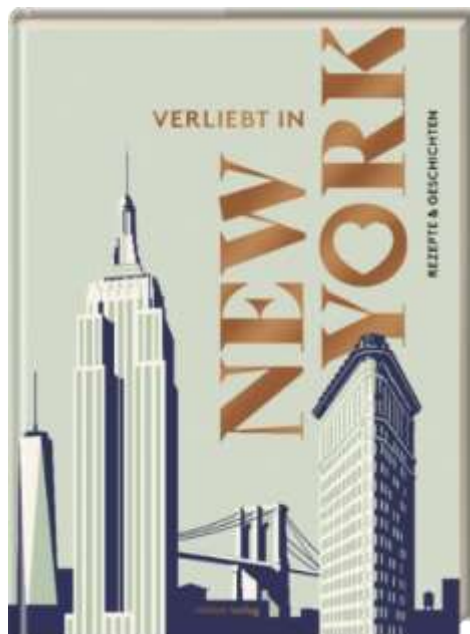
London Love Story
Recipes & Stories
Anne-Katrin Weber

176 pp. / 20 x 26.5 cm
Hardcover with gold foil
inside pages: 4c

ISBN 978-3-88117-287-5
€ 30.00
Publication: 15.08.2022

- ✓ The 2nd title from Anne-Katrin Weber (In Love with Paris).
- ✓ 50 popular classics of British cuisine for a London-feeling at home.
- ✓ Discover the most romantic places of the city – from Nottinghill to Hyde Park.
- ✓ With the most beautiful love stories from literature, film and music: Bridget Jones, Love actually, Pride and Prejudice and much more.

Big Cities



In Love with New York Recipes and Stories

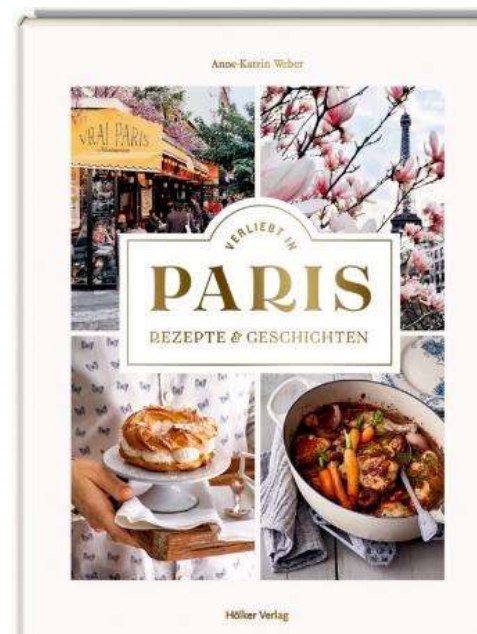
Lisa Nieschlag & Lars Wentrup

176 pp. / 20 x 26.5 cm
Hardcover foil blocking
inside pages: 4c

ISBN 978-3-88117-272-1
€ 30.00
Publication: 01.02.2022

Rights sold:
UK/Australia (English world)

- ✓ At last! The new book from our brilliant “New York Christmas” team.
- ✓ 50 recipes for everyone who loves New York.
- ✓ Discover the city’s most romantic spots – from Central Park and Manhattan to Brooklyn.
- ✓ Includes the best New York love stories: Breakfast at Tiffany’s, West Side Story, When Harry Met Sally and many more.



In Love with Paris Recipes & Stories

Anne-Katrin Weber & Julia Hoersch
Photos by Nathalie Geffroy

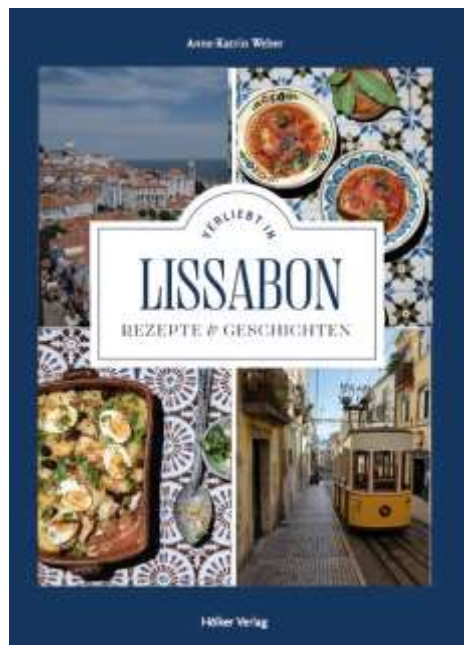
176 pp. / 20 x 26.5 cm
Hardcover with foil blocking rosé and
ribbon bookmark
inside pages: 4c

ISBN 978-3-88117-239-4
€ 30.00
Publication: 12.01.2021

Rights sold: UK (English world)

- ✓ Get the Parisian feeling at home: 50 recipes for the most popular classics of French cuisine.
- ✓ Discover the city’s most romantic places – from Montmartre to the Eiffel Tower.
- ✓ Featuring the greatest love stories from literature, film and music.
- ✓ A culinary tour through the city of love.

Big Cities



In love with Lisbon
-recipes from the city of light-
Anne-Katrin Weber

176 pp. / 20 x 26,5 cm
Hardcover with spot varnish
inside pages: 4c

ISBN: 978-3-7567-1048-5
€ 30.00

Publication: February 2025

Rights sold: Netherlands

- Authentic Portuguese recipes and reinterpreted classics
- Fantastic photographs of the most popular sights and insider tips in Lisbon
- The perfect gift for all Portugal fans and travel enthusiasts

“A melhor cozinha é a que se faz com amor.” - The best cuisine is that which is made with love.

A stroll through the winding alleyways of Alfama, a relaxed picnic with a view of the Tagus or a glass of Vinho Verde in a rustic tasca - all this makes a visit to Lisbon unforgettable.

Let yourself be enchanted by the unique atmosphere of the City of Light and discover the most beautiful places and unknown corners off the beaten track. 50 authentic recipes bring the Portuguese way of life into your home kitchen - from salgados and bolas de berlim to pastéis de nata.

Bom apetite!

Country Cuisine



Croatia
-my recipes and stories from the
adriatic coast-
Miriam Mack

176 pp. / 20 x 26,5 cm

ISBN: 978-3-7567-1038-6

€ 30.00

Publication: June 2024

- ✓ The best classics of Croatian cuisine and favourite recipes with a modern twist
- ✓ Dreamlike scenery and exciting stories from Croatia
- ✓ The perfect gift for all Croatia fans!



Mallorca eats so colorfully
-Island stories and recipes-
2nd volume
Elke Clörs

208 pp. / 18,4 x 24,1 cm
Hardcover with gold foil

ISBN 978-3-7567-1039-3

€ 24.00

Publication: April 2024

- ✓ Unique stories about people you want to meet
- ✓ Authentic recipes for the real island feeling
- ✓ For all Mallorca lovers who do not want to wait for the next vacation



Viva Mallorca
-Island stories and recipes-
1st volume
Elke Clörs

ISBN 978-388-117185-4

€ 19.95

Publication: April 2018

Books from Stevan Paul



Japan healthy
50 simple recipes for every day
Stevan Paul and Sarah Schocke

144 pp. / 17.4 x 23 cm

€ 24.00

Publication: 09.01.2023

- ✓ Combination of two major topics: JAPAN + healthy diet.
- ✓ Successful author duo Sarah Schocke and Stevan Paul.
- ✓ Healthy cooking with a WOW effect.



My green Japanese kitchen
Vegetarian recipes for every day
Stevan Paul

Photos by Andrea Thode

224 pp. / 20 x 26.5 cm

€ 32.00

Publication: 01.04.2021

Rights sold: Spanish

- ✓ More than 80 authentic vegetarian recipes, using readily available ingredients.
- ✓ 100% vegetarian: ramen, miso, sushi and rice-bowls, vegetable snacks, yakitori grills and sweet treats.



My Japanese kitchen
Recipes for every day
Stevan Paul

Photos by Andrea Thode

224 pp. / 20 x 26.5 cm

€ 32.00

Publication: 17.08.2017

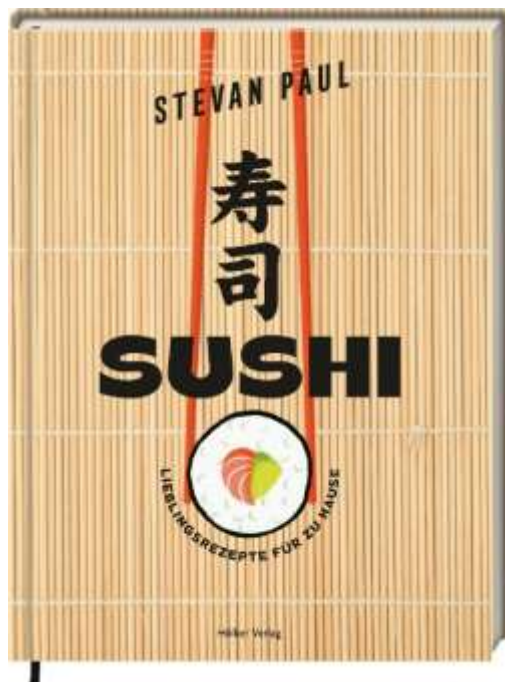
Rights sold: Dutch, Spanish

- ✓ More than 80 authentic recipes for everyday life.
- ✓ Classic dishes and principles.
- ✓ Practical shopping tips and instructions on making things from scratch.

The Concept

- Basic works/introductions to light and healthy Japanese kitchen.
- Invitation to experience the culinary Japan with ingredients available everywhere.
- Suggestions of plenty of alternatives and variations, allowing to create individual combinations from the recipes.

Books from Stevan Paul



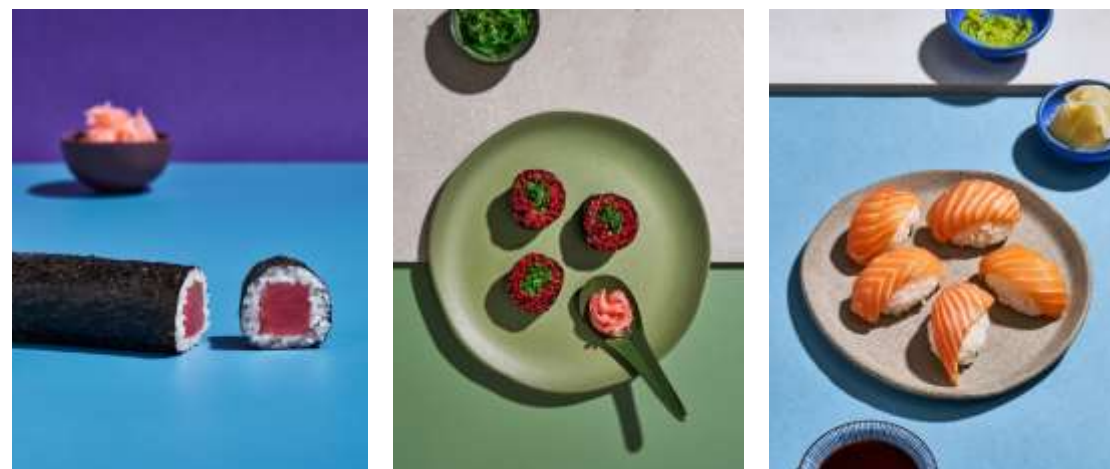
Sushi
-Favorite recipes for home-
Stevan Paul

176 pp. / 20 x 26.5 cm
Hardcover with embossing and spot
varnish
inside pages: 4c

ISBN 978-3-7567-1050-8
€ 34.00

Publication: May 2025

- Over 60 varied sushi recipes easy to make at home
- The most popular sushi classics and delicious variations
- From successful author and Japan expert Stevan Paul



Over 60 recipes from bestselling cookbook author Stevan Paul (“My Japanese Kitchen”) show you how to easily prepare sushi yourself. Whether you're new to the sushi mat or a chopstick pro, this cookbook has everything you need.

Vegetarian, vegan or with fish: discover the most popular classics such as nigiri sushi, nori maki and gunkan maki as well as varied variations from box sushi to sushi sandwiches that will delight you. Thanks to simple step-by-step instructions and clever tips, you will become a DIY sushi master in no time - perfect rice and skillful rolling technique included.

Be inspired by the authentic taste of Japan and discover new creative recipes!

Self-made



My vegan Pantry

Simply make your own supplies – over 150 plant – based recipes

Sylwia Gervais

320 pp. / 20 x 26.5 cm

Hardcover with structured paper, blind embossing and relief varnish
inside pages: 4c

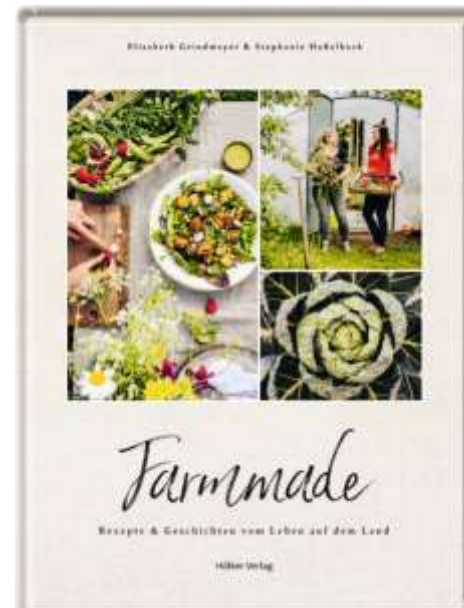
ISBN 978-3-88117-273-8

€ 36.00

Publication: 15.09.2022

Rights sold: France

- ✓ 100% vegan, 100% self-made! The benchmark for preserved fruit and vegetables, pasta, dairy and meat alternatives, seasoning sauces, beverages and much more.
- ✓ Easy techniques and detailed instructions for fermenting, boiling down and drying. With guarantee of success!
- ✓ Special clou: 20 recipe ideas for further processing of the pantry treasures. From quiche and , wild berry cheesecake to healthy bowl.



Farmmade

Recipes and stories from life in the countryside

Elisabeth Grindmayer, Stephanie Haßelbeck

208 pp. / 20 x 26.5 cm

Hardcover with foil embossing and ribbon bookmark
inside pages: 4c

ISBN 978-3-88117-238-7

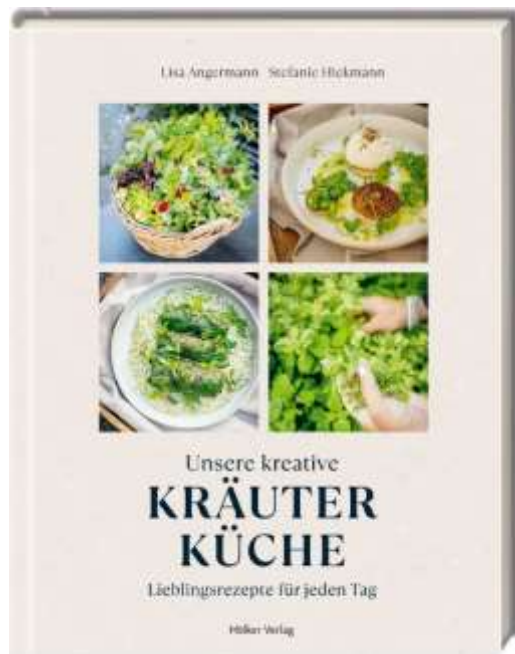
€ 30.00

Publication: 26.02.2021

- ✓ The book from the multi-award-winning food and gardening blog Farmmade.
- ✓ Containing more than 60 recipes from the kitchen garden, plus tips for planting, harvesting and keeping chickens.
- ✓ Sisters Steffi and Lisa write about their life on the land.



Self-made



Our creative herb kitchen
-Favorite recipes for every day-
Lisa Angermann & Stefanie Hiekmann

176 pp. / 20 x 26.5 cm
Hardcover with embossing
inside pages: 4c

ISBN 978-3-7567-1046-1
€ 30.00

Publication: March 2025

- Creative herbal cuisine for every day
- Insights into the kitchen garden of The-Taste winner Lisa Angermann
- Lots of tips on growing herbs



Discover the diversity of herbal cuisine. In this book, Lisa Angermann and Stefanie Hiekmann combine their favorite everyday recipes with fresh herbs. Whether you plant herbs on the balcony or in the garden: be inspired by aromatic creations such as the green vegetable walnut Bolognese or the Thai curry with homesickness-herbs and find out how to grow your favorite herbs easily. Happy picking guaranteed!

THE AUTHORS: Star chef Lisa Angermann and food journalist and photographer Stefanie Hiekmann share a love of cooking and gardening.



Hölker Verlag
an imprint
of Coppenrath Verlag GmbH & Co. KG
Hafenweg 30
48155 Münster
Germany
www.hoelker-verlag.de
www.coppenrath.de

Contact person:

Mandy Queisser
Head of Licensing & Foreign Rights
queisser@coppenrath.de
+49 251 414 11 811