

Sie können bestellen:

- über Ihre Buchhandlung
  - online: koehler-mittler-shop.de
  - direkt beim Verlag
- Tel.: 040/707080-322  
 Fax: 040/707080-324  
 E-Mail: info@koehler-books.de  
 koehler-books.de

JA, ich bestelle zur sofortigen Lieferung gegen Rechnung:

Inland: versandkostenfrei ab einem Bestellwert von € (D) 29,00

Ausland: zzgl. Versandkosten und Bankgebühren

Anzahl	ISBN	Titel	Preis
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....

Name: .....

Straße/Hausnr.: .....

PLZ/Ort: .....

Tel.-Nr.: .....

E-Mail: .....

Ort/Datum: .....

Unterschrift: .....

Widerrufsbelehrung: Sie können Ihre Bestellung innerhalb von zwei Wochen ohne Angabe von Gründen schriftlich widerrufen. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs an die Bestelladresse. Irrtum und Preisänderungen vorbehalten. Lieferung solange der Vorrat reicht. Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

\* unverbindliche Preisempfehlung

Ich interessiere mich besonders für folgende Themen:

- Schifffahrt
- Geschichte
- Reisen/Tourismus
- Hamburg/Norddeutschland
- Motor & Sport
- Genuss

Bitte informieren Sie mich zukünftig über Neuigkeiten aus Ihrem Verlag.

Datum, Unterschrift

Widerrufsbelehrung: Selbstverständlich können Sie Ihre Einwilligung zur Nutzung Ihrer Daten jederzeit widerrufen. Unsere Datenschutzpraxis steht im Einklang mit den gesetzlichen Regelungen, insbesondere denen des Bundesdatenschutzgesetzes (BDSG) und der Datenschutzgrundverordnung der EU (DSGVO). Wir werden Ihre personenbezogenen Daten ausschließlich erheben, verarbeiten und speichern, soweit dies zur Abwicklung von Bestellungen erforderlich ist, dies jeweils aber nur, soweit hierfür ein berechtigtes Interesse i.S.d. Art. 6 Abs. 1 S.1 lit. f DSGVO oder ein sonstiger Erlaubnistatbestand besteht. Nur wenn Sie zuvor Ihre Einwilligung gesondert erteilt haben, erfolgt eine Nutzung Ihrer Daten auch für weitergehende, in der Einwilligung genau bestimmte Zwecke, z.B. für die Übersendung von werblichen Informationen per Newsletter.

Koehler erscheint im Maximilian Verlag GmbH & Co. KG  
 Stadthausbrücke 4 • 20355 Hamburg  
 Tel.: 040/707080-320 • Fax: 040/707080-324  
 E-Mail: info@koehler-books.de • koehler-books.de

Titelbild: Vadim Markin / Pexels



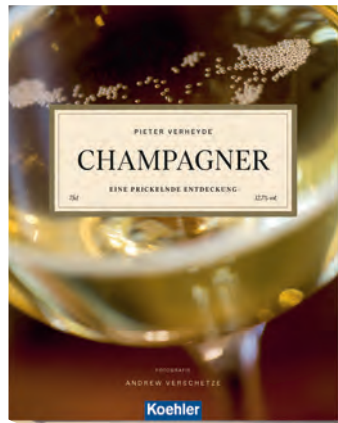
**Bob Minnekeer**  
**SCHOTTISCHER SINGLE MALT WHISKY**

Eine Entdeckungsreise

Geb. mit Schutzumschlag  
 22,5 x 28,5 cm  
 304 Seiten • zahlr. Farbfotos

€ (D) 45,00 | € (A) 46,20 | SFr\* 54,00  
 ISBN 978-3-7822-1347-9

Whisky gilt als kostbar und einzigartig, als edel und wild. Die Vielfalt seiner Aromen macht den Whisky seit Jahrhunderten zum Kultgetränk. Whisky-Kenner Bob Minnekeer ist durch Schottland gereist, um die 18 berühmtesten Destillieren wie Bowmore, Glenfiddich und Auchentoshan zu besuchen. Er informiert über die Geschichte der Brennereien, ihre Philosophie und ihre herausragenden Jahrgänge. Darüber hinaus gibt Minnekeer Tipps zu lohnenden Zielen rund um die Destillieren. Der Titel ist Bildband, Nachschlagewerk und Reiseführer zugleich und bietet eine einzigartige Entdeckungsreise in die Welt des Whiskys.



**Pieter Verheyde**  
**CHAMPAGNER**

Eine prickelnde Entdeckung

Hardcover  
 20,3 x 25,4 cm • 168 Seiten  
 132 Farbfotos

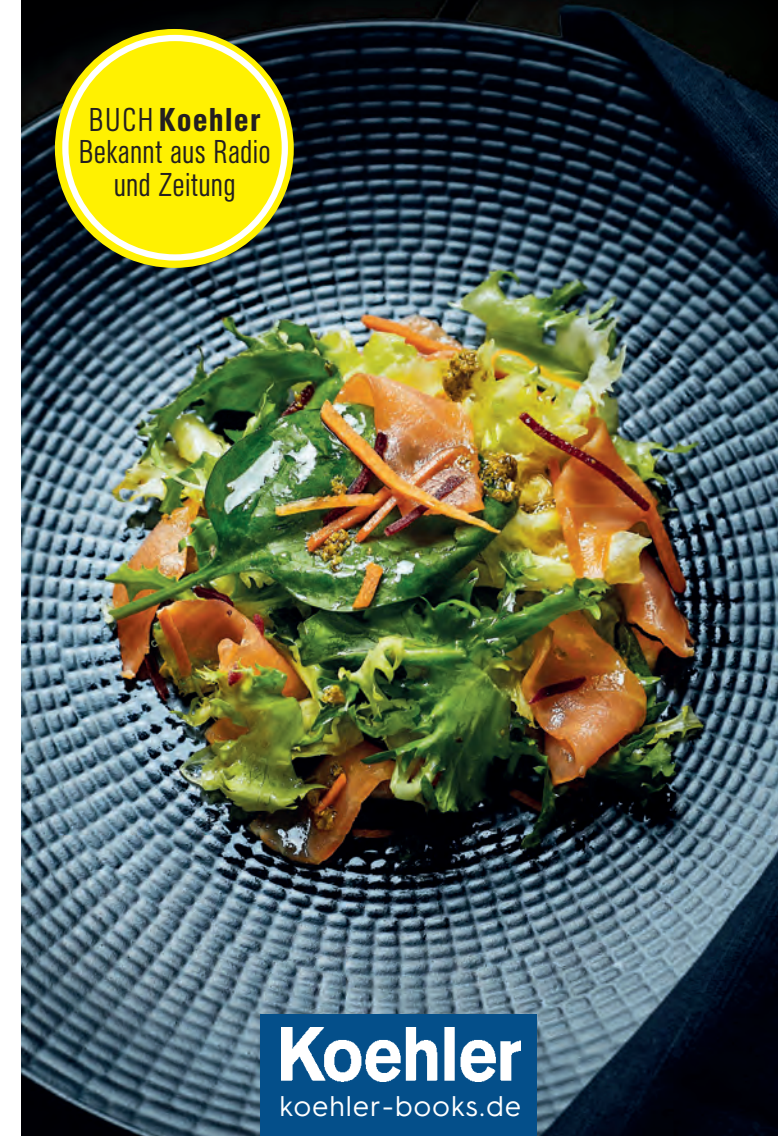
€ (D) 45,00 | € (A) 46,20 | SFr\* 54,00  
 ISBN 978-3-7822-1346-2

In Deutschland sind vor allem die großen Champagner-Marken wie Veuve Clicquot oder Dom Pérignon bekannt. Doch die Champagne ist Heimat vieler hochklassiger, oftmals alter Familienbetriebe, die den Besuch und den Genuss ihrer Champagner lohnen. Top-Sommelier Pieter Verheyde gibt einen Überblick der bekannteren Champagnerhäuser, aber auch der kleineren Champagnerperlen. Für jedes Haus schildert er Geschichte, Standort, Herstellung und verschiedene Weine und bietet Informationen für den Besuch. Die großartigen Fotografien von Andrew Verschetzte runden das Werk ab. *Champagner* ist als Reisebuch und Nachschlagewerk ein prickelnder Genuss für Einsteiger und Kenner.

# KOCH BÜCHER

für Geniesser

**BUCH Koehler**  
 Bekannt aus Radio  
 und Zeitung



**Koehler**  
 koehler-books.de





**NEU!**

**Ghillie Basan**  
**ORIENTALISCHE KÜCHE**

Fotografiert von Steve Painter

Hardcover  
19 x 23,5 cm • 160 Seiten  
122 Farbfotos

€ (D) 24,95 | € (A) 25,60  
SF\* 29,90  
ISBN 978-3-7822-1367-7

Die aromatische Küche des Nahen Ostens wurde von der faszinierenden Geschichte alter Reiche und Dynastien geprägt. Kriege, Religionen und die Ost-West-Handelsrouten hatten Einfluss auf die kulinarische Kultur dieser einzigartigen Region. Ghillie Basan beschreibt die Gerichte, denen man begegnet, wenn man diese alten Länder bereist. Traditionelle und klassische Rezepte stehen dabei im Mittelpunkt. Eine Übersicht mit den wichtigsten Zutaten gibt Einblick in dieses reiche kulinarische Erbe. 65 köstliche Rezepte ermöglichen es, exotische orientalische Feste zu Hause zu kreieren.



**NEU!**

**Ursula Ferrigno**  
**CUCINA SICILIANA**  
Mediterrane Lebensfreude in 70 Rezepten

Hardcover  
18,5 x 23,7 cm • 160 Seiten  
zahlr. Farb-Fotos

€ (D) 24,95 | € (A) 25,60  
SF\* 29,90  
ISBN 978-3-7822-1364-6

Dieses Buch bringt mit über 70 authentischen Rezepten sizilianischen Flair in jede Küche. Die hochgelobte Autorin Ursula Ferrigno verkörpert die italienische Leidenschaft für gutes Essen wie kaum sonst jemand. Sie versammelt Klassiker der sizilianischen Küche, angefangen bei Vorspeisen wie den bekannten Reis-Bällchen über schmackhafte Hauptgerichte bis hin zu den himmlisch-leckeren sizilianischen Desserts. Die einzigartige Kombination von Aromen, die sizilianisches Essen zu bieten hat, bringt die Autorin und Köchin auf den heimischen Tisch.



**Birgit Altendeitering-Tiggemann**  
**Heinz O. Wehmann**  
**STORIES OF MENU**  
Historische maritime Speisen neu interpretiert

Hardcover  
22,5 x 30 cm • 204 Seiten  
45 Rezepte • 160 Fotos

€ (D) 24,95 | € (A) 25,60 | SF\* 29,90  
ISBN 978-3-7822-1266-3

Seereisen waren immer kulinarische Entdeckungsreisen auf höchstem Niveau. Wie wichtig Genuss bereits in der Anfangszeit der Kreuzfahrt war, belegen historische Speisekarten. Das Buch zeigt eine Auswahl der Menükarten und erläutert Hintergründe. Die Rezepte hat Sternekoch Heinz O. Wehmann neu interpretiert.

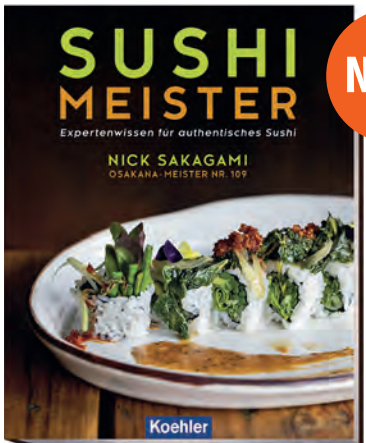


**Silke Arends**  
**DAS SEENOTRETTNER-KOCHBUCH**  
Rezepte und Geschichten

3. Auflage • Hardcover • 21 x 25 cm  
112 Seiten • zahlr. Farbabbildungen

€ (D) 19,95 | € (A) 20,55 | SF\* 27,90  
ISBN 978-3-7822-1228-1  
E-Book: € (D) 18,99  
eISBN 978-3-7822-1185-7

Nach einem anstrengenden Einsatz ist es wichtig, dass etwas Gutes auf den Tisch kommt. Silke Arends hat die Mannschaften auf den Kreuzer-Stationen entlang der Nord- und Ostsee besucht. Lesen Sie von spannenden Rettungsfahrten und charmanten Kombi-Kuriositäten!



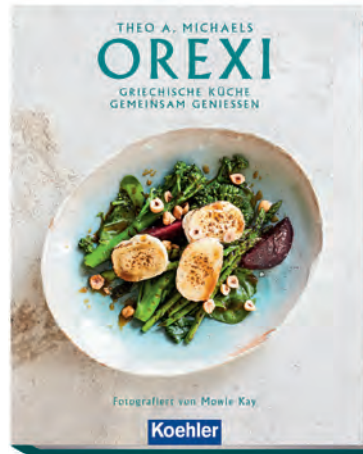
**NEU!**

**Nick Sakagami**  
**SUSHI MEISTER**  
Expertenwissen für authentisches Sushi

Hardcover  
20,3 x 25,4 cm • 168 Seiten  
132 Farbfotos

€ (D) 24,95 | € (A) 25,60  
SF\* 29,90  
ISBN 978-3-7822-1365-3

*Sushi Meister* ist die ultimative Einführung in die Kunst des authentischen Sushi. Bei keiner anderen Zubereitungsart ist die Warenkunde von so großer Bedeutung. Die Auswahl der richtigen Zutaten und des passenden Werkzeugs wird daher detailliert beschrieben. *Sushi Meister* zeigt Klassiker und Neukreationen verschiedener Meisterköche, ergänzt durch Schritt-für-Schritt-Fotoserien. Autor Nick Sakagami ist einer von nur knapp 200 Osakana-Meistern weltweit. Wer Sushi nicht nur im Restaurant verspeisen, sondern zu Hause zubereiten und genießen will, kommt um dieses Buch nicht herum!



**NEU!**

**Theo A. Michaels**  
**OREXI**  
Griechische Küche gemeinsam genießen

Hardcover  
19 x 23,5 cm • 176 Seiten  
zahlr. Farb-Fotos

€ (D) 24,95 | € (A) 25,605  
SF\* 29,90  
ISBN 978-3-7822-1363-9

Einer der besten jungen Köche Großbritanniens, Theo A. Michaels, zollt mit dieser einzigartigen Sammlung von griechischen und zypriotischen Rezepten seiner Familiengeschichte Tribut: Er feiert gleichermaßen die traditionellen Gerichte und die moderne griechisch-zypriotische Küche. • Theo A. Michaels zeigt, wie man genießen kann wie die griechischen Götter: Meze (kleine Häppchen), Vorspeisen, Fisch- und Fleischgerichte, Desserts und Cocktails hat er im Angebot. Mit einer gesunden, ausgewogenen und einfachen Ernährung auf griechische Art zu schlemmen, ist ein Fest, vor allem mit Freunden und Familie: In Griechenland sind das Zubereiten und Verzehren von Mahlzeiten soziale Ereignisse.



**Marcus Bawdon**  
**FOOD AND FIRE**  
65 Rezepte und Tricks für authentisches Outdoor Cooking

Hardcover  
19 x 23,5 cm • 144 Seiten  
80 Farabbildungen

€ (D) 24,95 | € (A) 25,60 | SF\* 29,90  
ISBN 978-3-7822-1349-3

Es gibt nichts Ursprünglicheres als das Kochen mit Feuer. Marcus Bawdon unternimmt mit Ihnen eine Entdeckungstour durch die Welt des Outdoor Cooking. 65 Rezepte laden ein zum Grillen, Braten, Rösten, Smoken und Backen im Freien – 65 Gelegenheiten, draußen zu sein und kulinarische Entdeckungen mit Fisch und Fleisch, Gemüse und Brot, Käse und sogar Süßspeisen zu machen. Und auch praktische Tipps kommen nicht zu kurz.