

LÖWENZAHN VERLAG

Vorschau & Katalog Herbst 2023



Löwenzahn-Freund*in,

ganz ehrlich: Manchmal fällt es auch uns Löwenzähnen nicht leicht, zuversichtlich zu bleiben. Weil es so viel zu tun, zu verändern, aufzuzeigen gibt. Wo anfangen? Und dann blättern wir durch die ersten Seiten eines Manuskripts - und immer, immer springt der Funke über. Der, dass so viel möglich ist, wenn Leute ihre Köpfe zusammenstecken, laut sind, unnachgiebig in ihrer Art, die Welt neu zu denken und auf faire, regenerative Systeme zu setzen.

Das ist Löwenzahn!

Da sind zum Beispiel **Perrine und Charles Hervé-Gruyer**. Als die beiden vor gut 15 Jahren ihre Ferme du Bec Hellouin aufbauten, ahnten sie noch nicht, was dies in ihrem Leben und dem Leben so vieler anderer bewirken würde. Heute kennt ihren Namen jede*r, der*die sich mit der Permakultur beschäftigt. Weil sie auf ihrem Gemüsehof innerhalb kürzester Zeit ein Vorzeigemodell für die **Landwirtschaft der Zukunft** geschaffen haben. Ihre permakulturellen Anbaumethoden lieferten ihnen auf kleinster Fläche eine derart üppige Ernte, dass sie drei Familien damit versorgen konnten. Heute ist die Ferme **Vorbild von 80 % aller neugegründeter Gemüsebauernhöfe** in Frankreich und lockt Besucher*innen und Forscher*innen aus aller Welt an. Nicht zuletzt, weil der Permakultur-Hof zeigt, wie durch regenerative Bewirtschaftungsmethoden Ernährungskrisen abgewendet, Arbeitsplätze geschaffen und die **Biodiversität** geboostet werden können - und das Ganze **ohne Einsatz fossiler Energien**.

Oder **Leon Schleep**, der sich sein eigenes kleines Gemüsebusiness nach den Prinzipien des **Market Gardening** aufgebaut hat. Wir wissen, dass die industrielle Landwirtschaft auf ganzer Linie versagt hat. Sie verursacht etwa 30 % der Treibhausgasemissionen weltweit, verschmutzt enorme Mengen Wasser, zerstört die Böden und verändert den Stickstoff- und Phosphatkreislauf der Erde - das sind nur einige Punkte, die Liste ist lang. Auch ein Marktgarten beeinflusst die Qualität des Bodens, allerdings auf eine gute Art: Die biointensive Anbaumethode bewirkt, dass er gesund wird bzw. bleibt. Warum? Weil Handarbeit und Selbstregulation der Anbaufläche im Mittelpunkt stehen. Das Ergebnis sind **satte Erträge**, ein **starker Boden** - und das auf **wenig Fläche**.

Klingt gut?

Finden wir auch. Weil nur so Lebensmittel entstehen können, die voll sind mit Vitaminen, Mineralstoffen - und die nicht darauf basieren, dass wir den Boden und die Menschen, die ihn bearbeiten, mit Füßen treten.

Davon erzählt auch **Marlene Kelnreiter**, die die Stadtglut im Sommer hinter sich lässt, um auf der Alm Käse selbst zu machen. Um in Molke einzutauchen, über Bergwiesen zu kullern und vieles einfach zu begreifen: die wolligen Locken und Eigenarten der Schafe, den Nutzen von unbehandelten Holzbrettern - und **wie man Milch in Käse verwandelt**. Am Ende passiert dann immer was vom Schönsten, schreibt sie: „**Ich krieg die Dinge ins Gefühl**. Und damit auch mich selbst und die Welt, in der ich bin, ein bisschen mehr als vorher. Spätestens zum Almazug werfe ich zufriedene und dankbare Blicke in die bergige Gegend.“

Dieses Glück bereitende Gefühl, das alles durchdringt, wenn man Dinge selbst macht, verbindet sie mit **Christina Bauer**. Christina weiß, dass **Gutes ganz einfach** geht: eine Philosophie, die sich durch ihr gesamtes Leben - und ihre Rezepte - zieht. Mit wenigen, aber guten Zutaten entstehen bei ihr die besten Dinge. Dieses Mal sind es keine Brote, sondern Ofengerichte. **Unkompliziert, unaufgeregt und unglaublich sympathisch**.

Bist du bereit einzutauchen?

Wir wünschen dir viel Freude beim Entdecken unseres Herbstprogramms.

Deine Löwenzähne



Ein französisches Dorf, zwei Abenteuer*innen und die Vision, mit Permakultur alles anders zu machen

Perrine und Charles Hervé-Gruyer sind einfach raus: aus ihrem Alltag, aus der Stadt, aus ihrem alten Leben: Perrine war eine angesehene Juristin in Asien, bevor sie den Bürostuhl gegen die Psychotherapie-Ausbildung tauschte. Und Charles umsegelte 22 Jahre lang die Welt.

Heute betreiben die beiden die Ferme du Bec Hellouin in der Normandie, die Vorbild für Permakulturist*innen aus aller Welt ist.

Lies rein in ‚Unser Leben mit Permakultur‘

Perrine und ich wollten die Sonne und den Regen auf unserer Haut spüren, im Bach schwimmen, unsere Familie mit gesunden Produkten versorgen, die wir liebevoll mit unseren eigenen Händen anbauen wollten. Wir wurden Bauer und Bäuerin, zogen von der Stadt in die Normandie aufs Land, und die Annäherung an die Erde war für uns wesentlich. Unser Traum war es, so nah wie möglich an Pflanzen und Tieren zu leben. Dieser Weg war alles andere als einfach, voller entmutigender Rückschläge und Fehlentscheidungen, aber auch reich an überwältigenden Glücksmomenten.

Wir gründeten unsere Farm naiv und unerfahren, ohne landwirtschaftliche Ausbildung, angetrieben von einem Lebensprojekt: mit unseren Händen zu arbeiten, auf einer sehr kleinen Fläche mit möglichst natürlichen Mitteln eine Fülle von schmackhaftem Obst und Gemüse zu produzieren. Die enttäuschenden Ergebnisse der ersten Jahre veranlassten uns, nach geeigneten Antworten zu suchen. Wir hätten uns nicht träumen lassen, dass unser neuer Beruf uns auf eine spannende Suche rund um den Globus führen würde.

Mit der Zeit entwickelten wir die Methode der Ferme du Bec Hellouin, einen permakulturellen Ansatz, der auf einer gewagten Überlegung beruhte: Die menschliche Hand sollte wieder in den Mittelpunkt des landwirtschaftlichen Produktionsprozesses gestellt werden.

Unsere Geschichte zieht sich wie ein roter Faden durch dieses Buch – ein menschliches Abenteuer macht die Erzählung lebendiger und

greifbarer –, aber in erster Linie möchten wir die Permakultur und die innovativen Experimente, die uns inspiriert haben, sowie ihre Umsetzung auf der Ferme du Bec Hellouin vorstellen.

Wenn wir beschreiben, wie sich diese Form der bio-inspirierten Landwirtschaft allmählich entwickelt hat, werden wir auch auf Erfahrungen eingehen, die wir vor der Gründung der Farm gemacht haben: jene Jahre, in denen wir bei den indigenen Völkern im Amazonasgebiet, in Afrika und anderswo in die Lehre gegangen sind. Wir haben uns von den vorherrschenden Paradigmen des Westens entfernt, weil unsere Inspirationsquellen aus anderen Kulturen stammen, aus Kulturen, die der Ehrfurcht vor dem Leben und der Erhaltung der Umwelt Priorität einräumen.

Im letzten Teil des Buches wird eine Zukunftsvision der Landwirtschaft vorgestellt, die auf innovativen Konzepten beruht: Waldgarten, Mikrofarm, Zusammenschluss von Mikrofarmen, kooperative Landwirtschaftssysteme usw. Diese Szenarien können all jenen Möglichkeiten eröffnen, die auf die eine oder andere Weise davon träumen, Landwirt*in zu werden, aber auch für Politiker*innen und Entscheidungsträger*innen, die eine qualitativ hochwertige Bio-Landwirtschaft aufbauen möchten – auch in den Stadtzentren.

Mögen diese Seiten bei den Leserinnen und Lesern die Kreativität und den Wunsch wecken, sich auf die Arbeit mit der Erde einzulassen und die Hände schmutzig zu machen!



UNSER LEBEN MIT PERMAKULTUR

Ein Haus, 6.500 Quadratmeter Land in der Normandie, den Kopf voller Träume

► Perrine und Charles Hervé-Gruyer



ca. 220 Seiten, fest gebunden

ca. € 26,90

ISBN 978-3-7066-2976-8

Juni 2023



Planen, anpacken – und ernten ohne Ende: Starten wir die Gemüserevolution!



Just Beet It:

Wie plant man einen Markt-gartenbetrieb? Leon Schleep führt dich detailliert durch alle Gestaltungsfragen, von Flächenplanung über Wirtschaftlichkeit bis hin zur optimalen Waschstation für dein Gemüse. Und dann heißt es loslegen: mit über 30 Gemüse-Porträts.



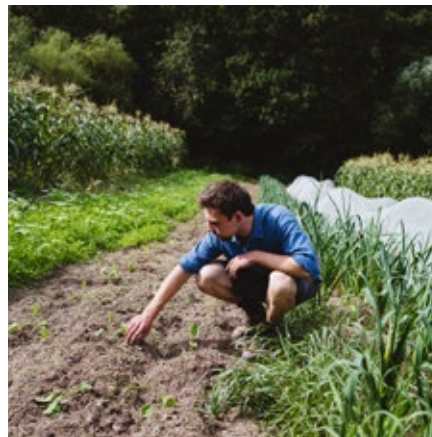
Schluss mit grauer Theorie:

Wie geht das jetzt konkret? Das zeigt dir bei jedem Planungsschritt das Beispiel der fiktiven Marktgärtnerei Krumme Karotte. So kannst du die geballten Infos leicht auf dein eigenes Projekt übertragen.



Klassische Fehler? Kannst du dir sparen:

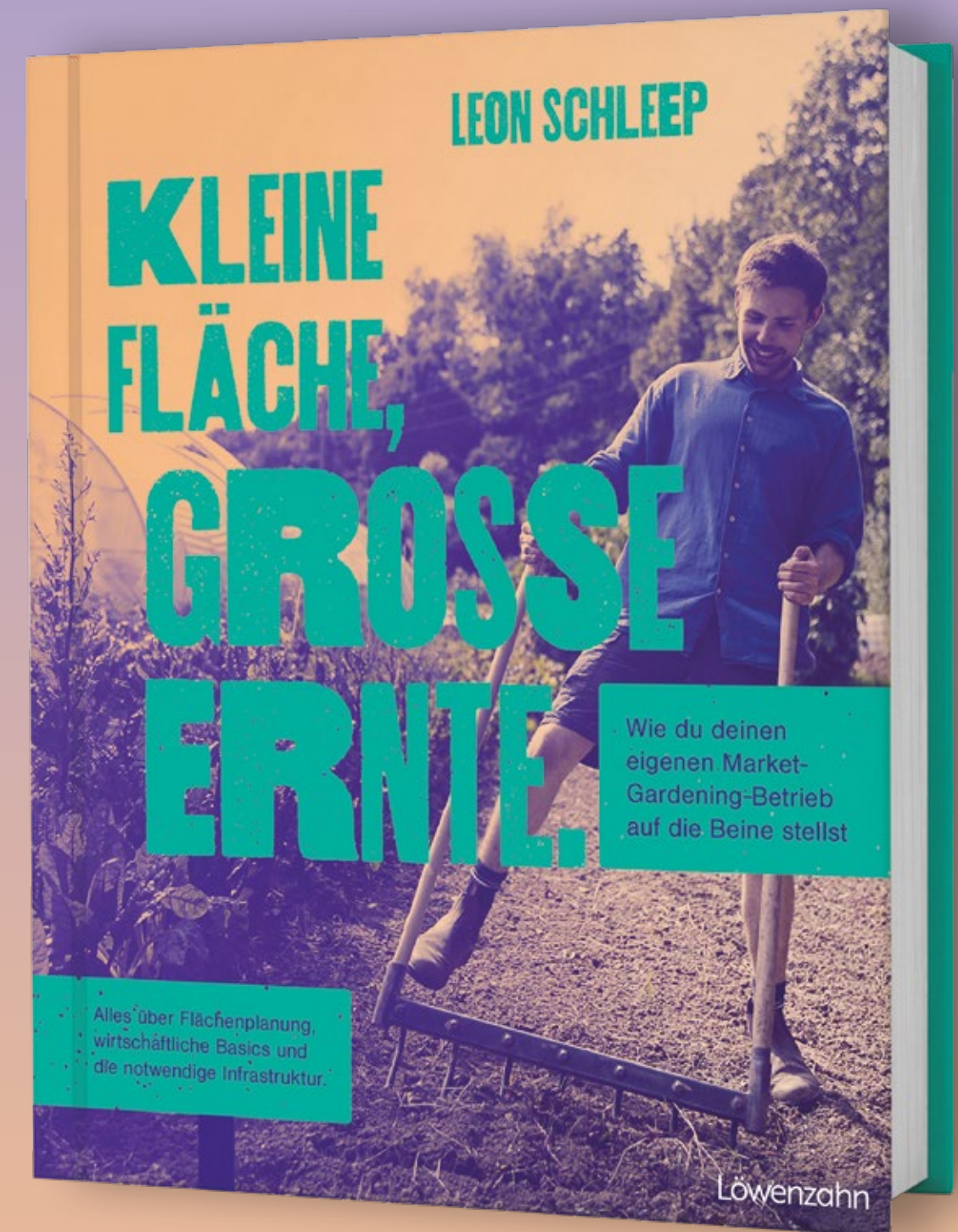
Leon Schleep lässt auch andere Marktgärtner*innen von ihren Erfolgs- und Aha!-Momenten erzählen. So lernst du von vielen Profis gleichzeitig – und umgehst den einen oder anderen Anfangsfehler einfach direkt.



Leon Schleep ist kein geborener Gärtner. Vielmehr hat ihn das Reisen zum Market Gardening inspiriert. Und deshalb hat er gleich seinen eigenen Betrieb aufgebaut: das solidarische Landwirtschaftsprojekt Gemüseinsel. Jede Woche beliefert er nun Menschen in seiner Umgebung mit Gemüseboxen. Regenerative Landwirtschaft statt Klimakrise.

www.solawi-gemueseinsel.com

Fotos © Fabian Weiss



KLEINE FLÄCHE, GROSSE ERNTE

Wie du deinen eigenen Market-Gardening-Betrieb auf die Beine stellst. Alles über Flächenplanung, wirtschaftliche Basics und die notwendige Infrastruktur ► Leon Schleep, mit Fotografien von Fabian Weiss



ca. 256 Seiten, fest gebunden
ca. € 34,90
ISBN 978-3-7066-2985-0
Oktober 2023

► NEUERSCHEINUNGEN

Christinas allerbeste Ofengerichte



Unkompliziert, gelingt garantiert, schmeckt fantastisch

Für die Familie, den Mittagshunger, Gäste oder die unbändige Lust auf Süßes - Christina bleibt immer ihrem Motto treu: Schnell, alltagstauglich und gelingsicher muss es sein. Alle Grundlagen, Tipps und Wissenswerthes rund um die ofenwarmen Köstlichkeiten gibt es obendrauf.



70 x pikant, süß, gemüsig, mit Nudeln, Fisch & Fleisch – da ist für alle was dabei

Egal ob Lasagne, Fisch mit Kräuterkruste, Rindsrouladen, Ofenkürbis oder Kaiserschmarrn - Christina hat das passende Rezept dafür. Und: Eine Fülle an Variationen und Abwandlungen, damit auch garantiert jedes Gericht zu dir und deinem Alltag passt.



Alltag? Keep it simple!

Mit Wochenplänen, Einkaufslisten und den richtigen Ideen zum Lagern und Haltbarmachen von Lebensmitteln: Einmal kochen, zweimal genießen? Heute am Herd und morgen im Ofen? Entdecke easy-peasy Gerichte, für jeden Tag und jede Gelegenheit.



Christina Bauer und der Backofen sind ein unzertrennliches Duo: Was mit selbstgemachtem Gebäck für die Gäste auf ihrem Bauernhof begann, ist mittlerweile zu einer echten Backen-mit-Christina-Bewegung geworden. Gutes, hausgemachtes Essen ohne großen Aufwand: Das ist Christinas Motto - und zwar auch abseits von Brot, Kuchen und Keksen. Dass dieses Motto gar nicht so schwer umzusetzen ist, zeigt sie in ihrem neuen Buch.

www.backenmitchristina.at

Fotos © Nadja Hudovernik



KOCHEN MIT CHRISTINA

Über 70 Rezepte für den Backofen, die immer gelingen

► Christina Bauer, mit Fotografien von Nadja Hudovernik



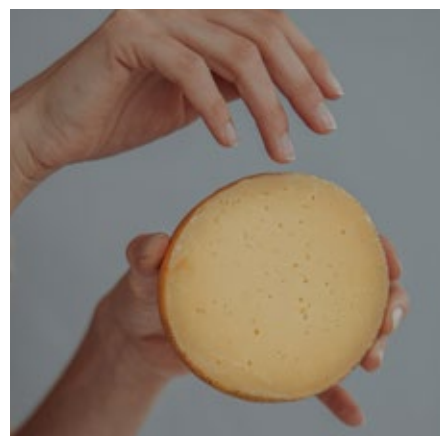
ca. 168 Seiten, fest gebunden

ca. € 29,90

ISBN 978-3-7066-2986-7

September 2023

Durch Almwiesen streifen, in Molke eintauchen, Käse selber machen



Easy cheesy Käse machen

Mach deine Küche zur Käserei – die meisten Zutaten dafür hast du wahrscheinlich schon zuhause. Was es beim Rühren, Fermentieren und Reifen zu beachten gibt, erfährst du in den einfachen Schritt-für-Schritt-Anleitungen.



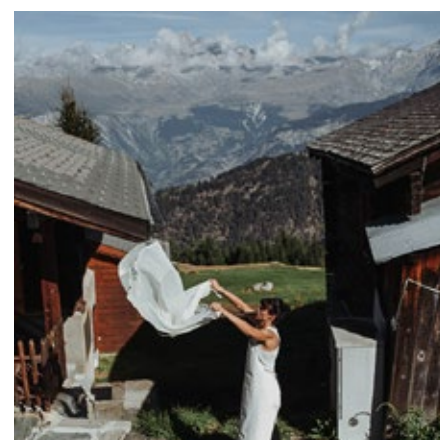
Milde Ziege, wilde Kuh

Ganz egal, welches Käseherz in dir schlummert, du hast die Wahl – von Frischkäse über Hartkäse, Paneer, Burrata über Schimmelkäse bis hin zu Joghurt. Mach, was dir schmeckt. In über 40 Rezepten finden alle angehenden Milch-Fermentistas ihr Käseglück.



Ciao City, hallo Almleben

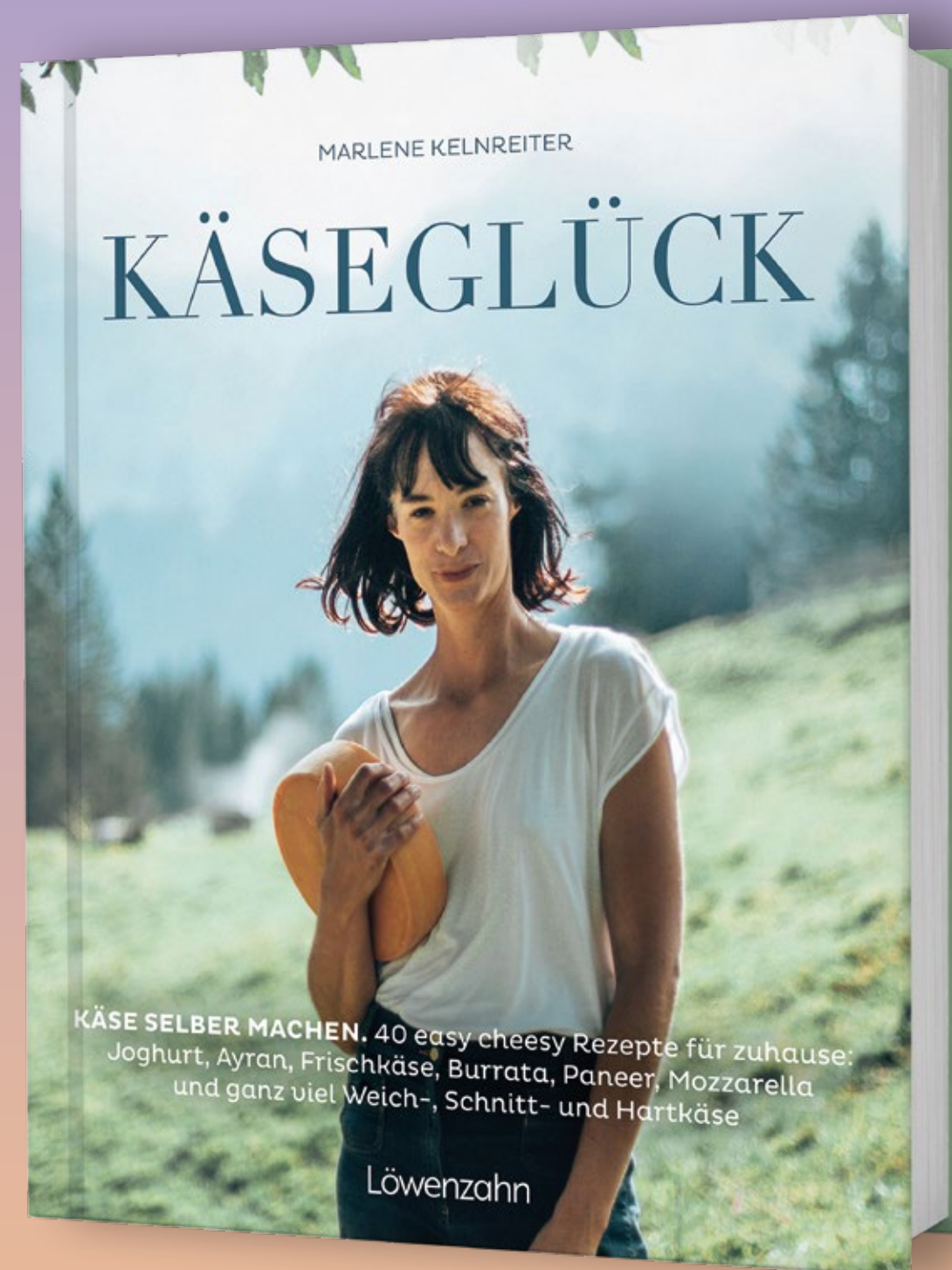
Marlene Kelnreiter hat die Stadtglut gegen Natur, Tiere und Käsekeller getauscht. Davon erzählt sie in ihren Almgeschichten. Begleitet wird das Ganze von Fotos, die Lust auf frische Luft, anpacken und eintauchen machen – so schön einfach, das Käsemachen.



Marlene Kelnreiter zieht jeden Sommer in die Berge, um dort Träume in Wirklichkeit und Milch in Käse zu verwandeln. Eigentlich kommt sie aus der Kultur- und Kommunikationsbranche, aber am liebsten vertreibt sie ihre saisonalen Käseprodukte auf dem Fahrrad und bietet Käse-Workshops an. Ihre Abenteuer kannst du online in ihrem *Dairy Maid Diary* verfolgen.

www.marlene-kelnreiter.at

Fotos © Lia Eliàs



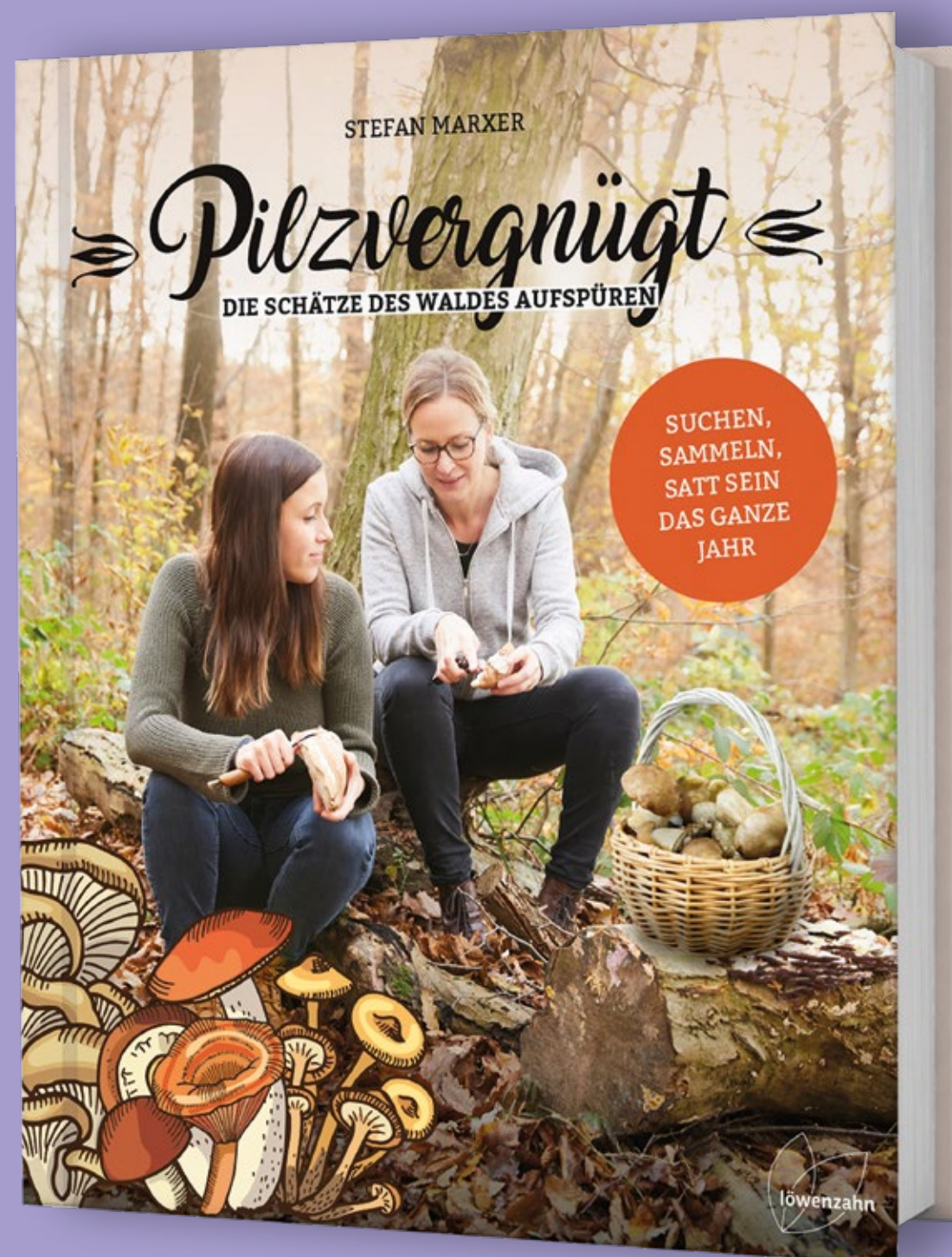
KÄSEGLÜCK

Käse selber machen. 40 easy cheesy Rezepte für zuhause: Joghurt, Ayrar, Frischkäse, Burrata, Paneer, Mozzarella und ganz viel Weich-, Schnitt- und Hartkäse ► Marlene Kelnreiter, mit Fotografien von Lia Eliàs



ca. 150 Seiten, fest gebunden
ca. € 29,90
ISBN 978-3-7066-2978-2
Juli 2023

Jetzt wieder lieferbar



PILZVERGNÜGT

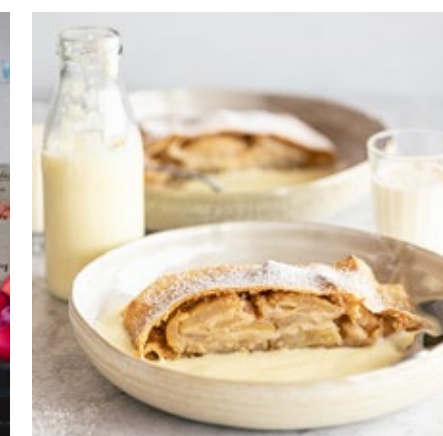
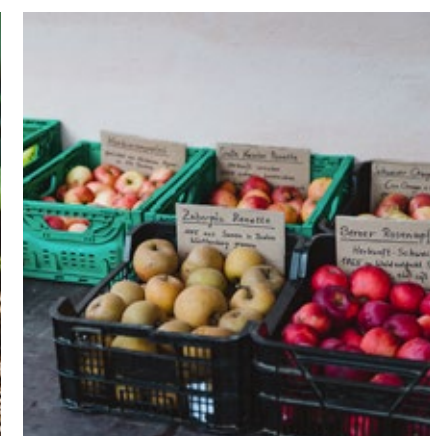
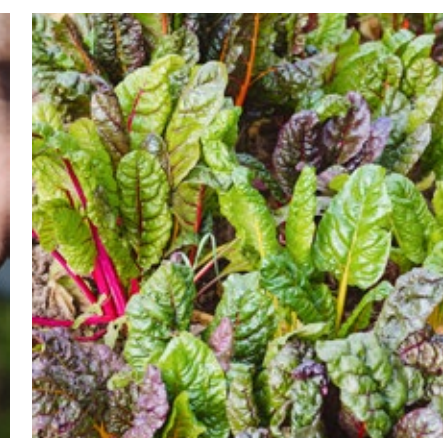
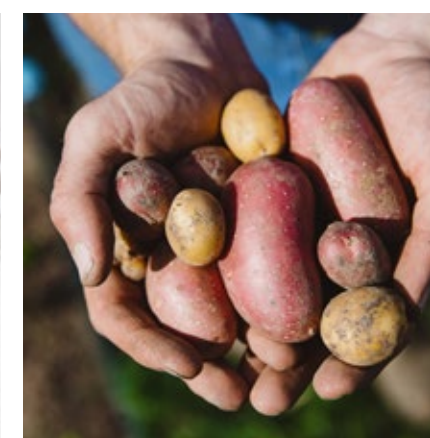
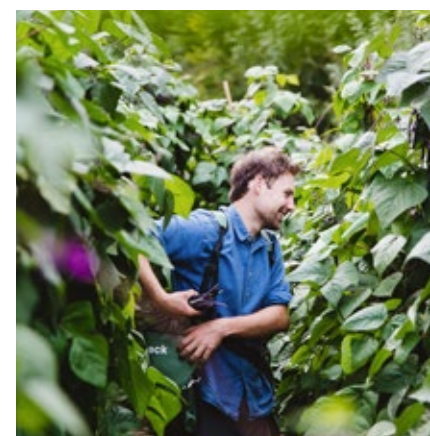
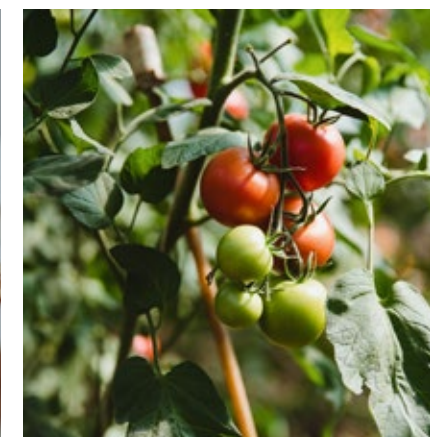
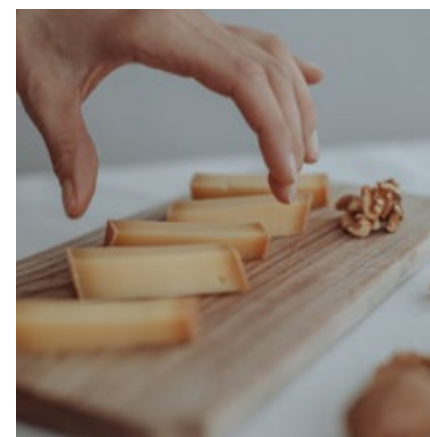
► Stefan Marxer



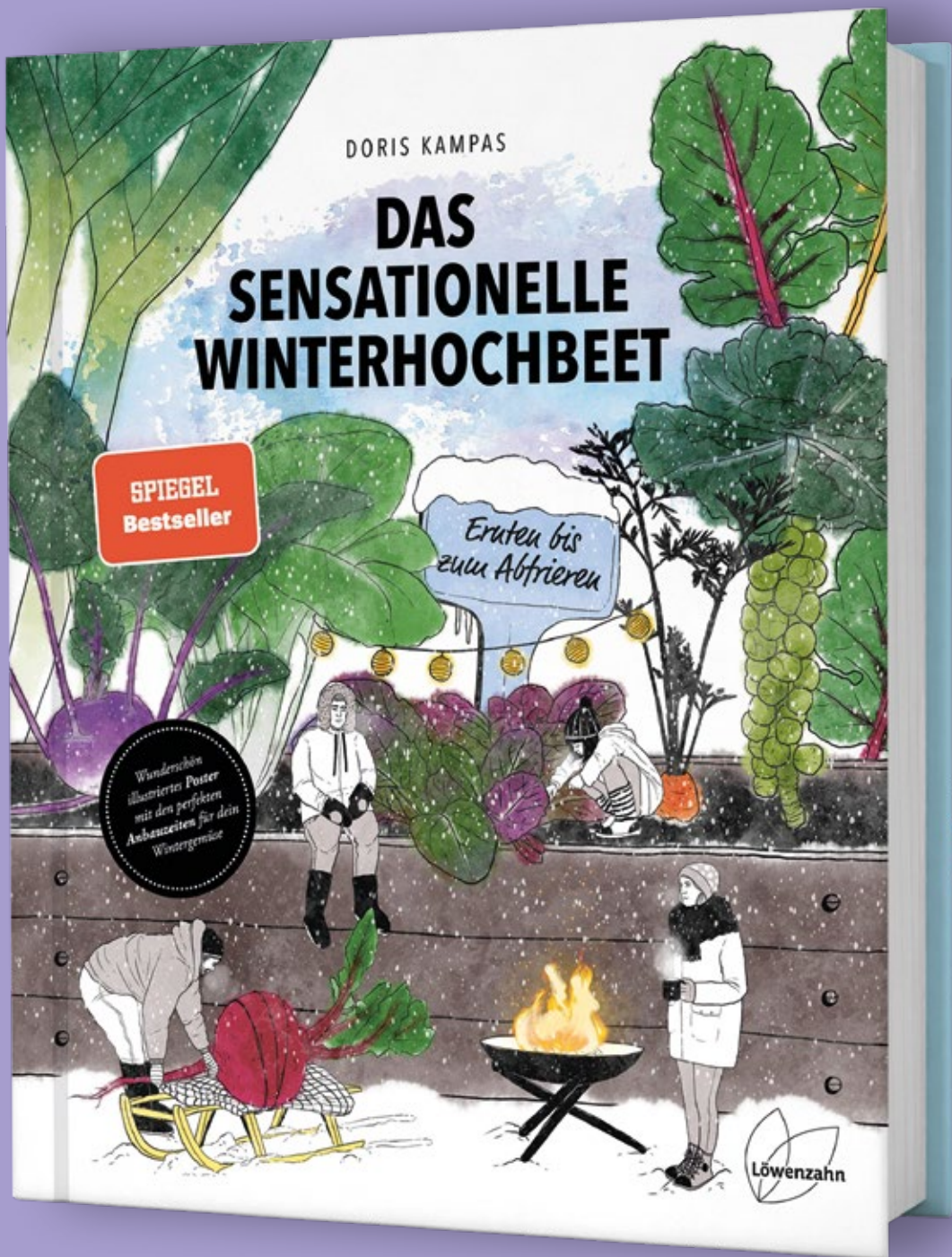
978-3-7066-2672-9

€ 29,90

So viel Löwenzahn



Mütze auf, Gemüse ernten



DAS SENSATIONELLE WINTERHOCHBEET

► Doris Kampas



978-3-7066-2674-3
€ 19,90



FRISCHES GEMÜSE IM WINTER ERNTEN

► Wolfgang Palme



978-3-7066-2592-0
€ 34,90



ERnte MICH IM WINTER

► Wolfgang Palme



978-3-7066-2661-3
€ 29,90



Den Sommer ins Glas verfrachten



HALTBARMACHEN IM GLASUMDREHEN

► Sue Ivan



978-3-7066-2963-8
€ 29,90



MAGIC FERMENTATION

► Marcel Kruse, Geru Pulsinger



978-3-7066-2686-6
€ 32,90



FERMENTIEREN

► Kirsten Shockey, Christopher Shockey



978-3-7066-2575-3
€ 36,90



PRAXISHANDBUCH NATÜRLICH KONSERVIEREN

► Rosemarie Zehetgruber



978-3-7066-2556-2
€ 34,90



DIE EINKOCH-BIBEL

► Ulrich Jakob Zeni



978-3-7066-2510-4
€ 29,90

► BACKLIST

Bring deine Beete zum Überschwappen



DAS PHÄNOMENALE ERNTEBEET

► Doris Kampas



978-3-7066-2968-3
€ 24,90



SELBSTVERSORGUNG

► Marie Diederich



978-3-7066-2682-8
€ 29,90



DAS UNGLAUBLICHE HOCHBEET

► Doris Kampas



978-3-7066-2654-5
€ 19,90



DEIN FANTASTISCHER BALKONGARTEN

► Fühl dich Löwenzahn



978-3-7066-2675-0
€ 22,90



STADTGEMÜSE

► Anna Meincke



978-3-7066-2973-7
€ 29,90

► BACKLIST



Wir könnten die Klimakrise stoppen



PERMAKULTUR LEBEN

► Sabrina Wagner



978-3-7066-2966-9
€ 34,90



PERMAKULTUR - DEIN GARTEN. DEINE REVOLUTION.

► Sigrid Drage



978-3-7066-2650-7
€ 32,90



LETZTER AUSWEG: PERMAKULTUR.

► Jonas Gampe



978-3-7066-2690-3
€ 34,90



DAS PRINZIP WALDGARTEN

► Sandra Skala, Michael Skala



978-3-7066-2969-0
€ 29,90

► BACKLIST



Verrückt nach selbstgezogenen Pflanzen



PFLANZEN-LOVESTORY

► Janet Glausch



978-3-7066-2971-3
€ 26,90



HANDBUCH SAMENGÄRTNEREI

► Andrea Heisteringer, Verein ARCHE NOAH, Pro Specie Rara



978-3-7066-2352-0
€ 36,90



WIE DU DEIN EIGENES SAATGUT GEWINNST - UND SO EIN KLEINES STÜCK WELT RETTEST

► Sigrid Drage



978-3-7066-2685-9
€ 29,90

► BACKLIST

Alles drin!



DAS GROSSE BIOGARTEN-BUCH
► Andrea Heisteringer, Verein ARCHE NOAH



978-3-7066-2516-6
€ 44,90



HANDBUCH BIO-GEMÜSE
► Andrea Heisteringer, Verein ARCHE NOAH



978-3-7066-2459-6
€ 44,90



KRÄUTER RICHTIG ANBAUEN
► Andrea Heisteringer, Verein ARCHE NOAH



978-3-7066-2596-8
€ 29,90



PILZGEFLÜSTER
► Magdalena Wurth, Moritz Wildenauer



978-3-7066-2671-2
€ 26,90



555 OBSTSORTEN FÜR DEN PERMAKULTUR-GARTEN UND -BALKON
► Siegfried Tatschl



978-3-7066-2553-1
€ 39,90



HANDBUCH WASSER IM GARTEN
► Paula Polak



978-3-7066-2625-5
€ 44,90



MARKETGARDENING & AGROFORST
► Leon Schleep



978-3-7066-2964-5
€ 29,90



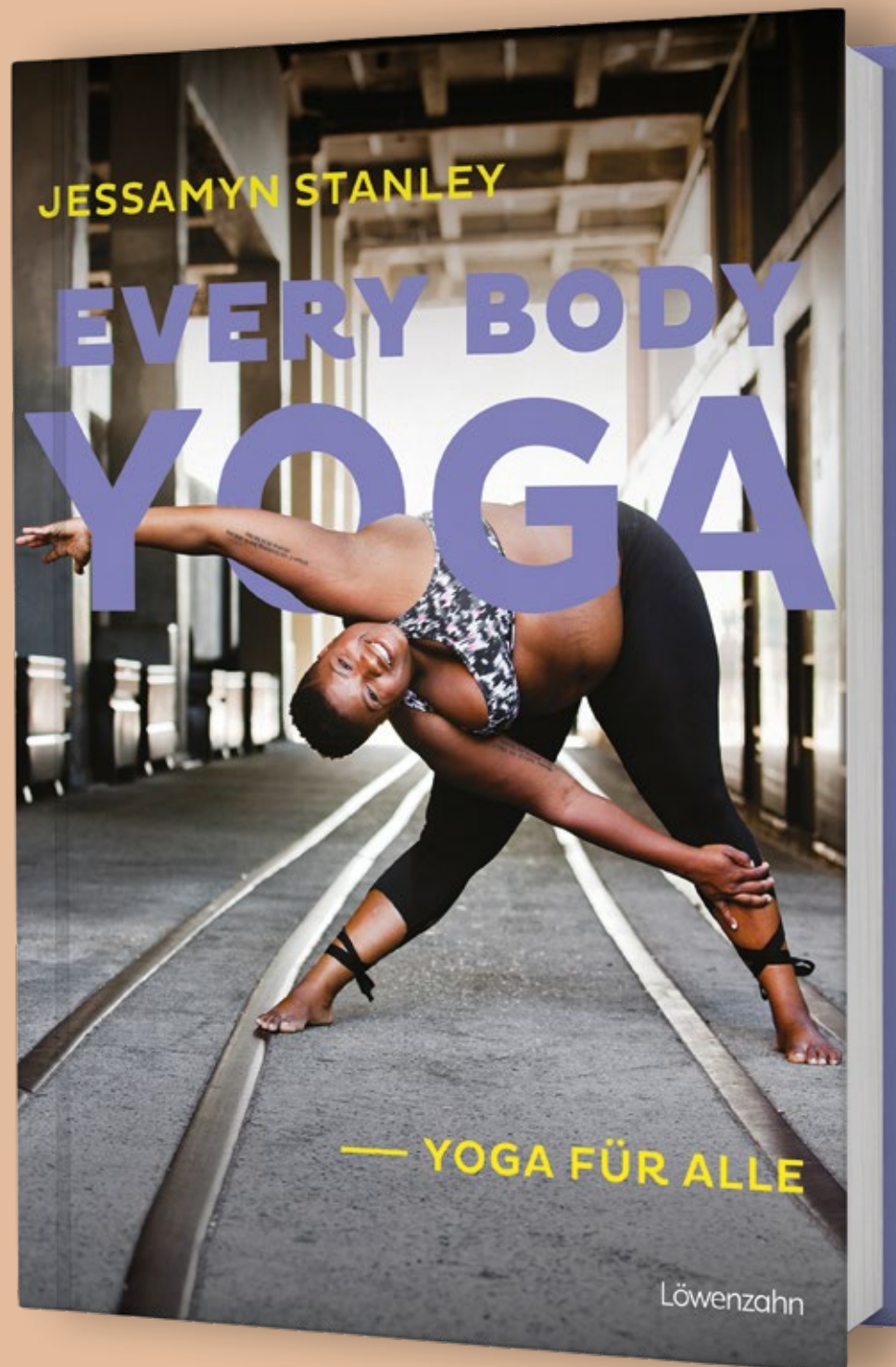
HANDBUCH PFLANZENSCHUTZ IM BIOGARTEN
► Fiona Kiss, Andreas Steinert



978-3-7066-2593-7
€ 39,90

► BACKLIST

Gemeinsam Grenzen niederreißen



EVERY BODY YOGA

► Jessamyn Stanley



978-3-7066-2980-5
€ 29,90



REBEL PLANTS

► Valerie Jarolim



978-3-7066-2697-2
€ 26,90



STELL DIR VOR ...

► Rob Hopkins



978-3-7066-2698-9
€ 29,90



WIE WIR LEBEN KÖNNTEN

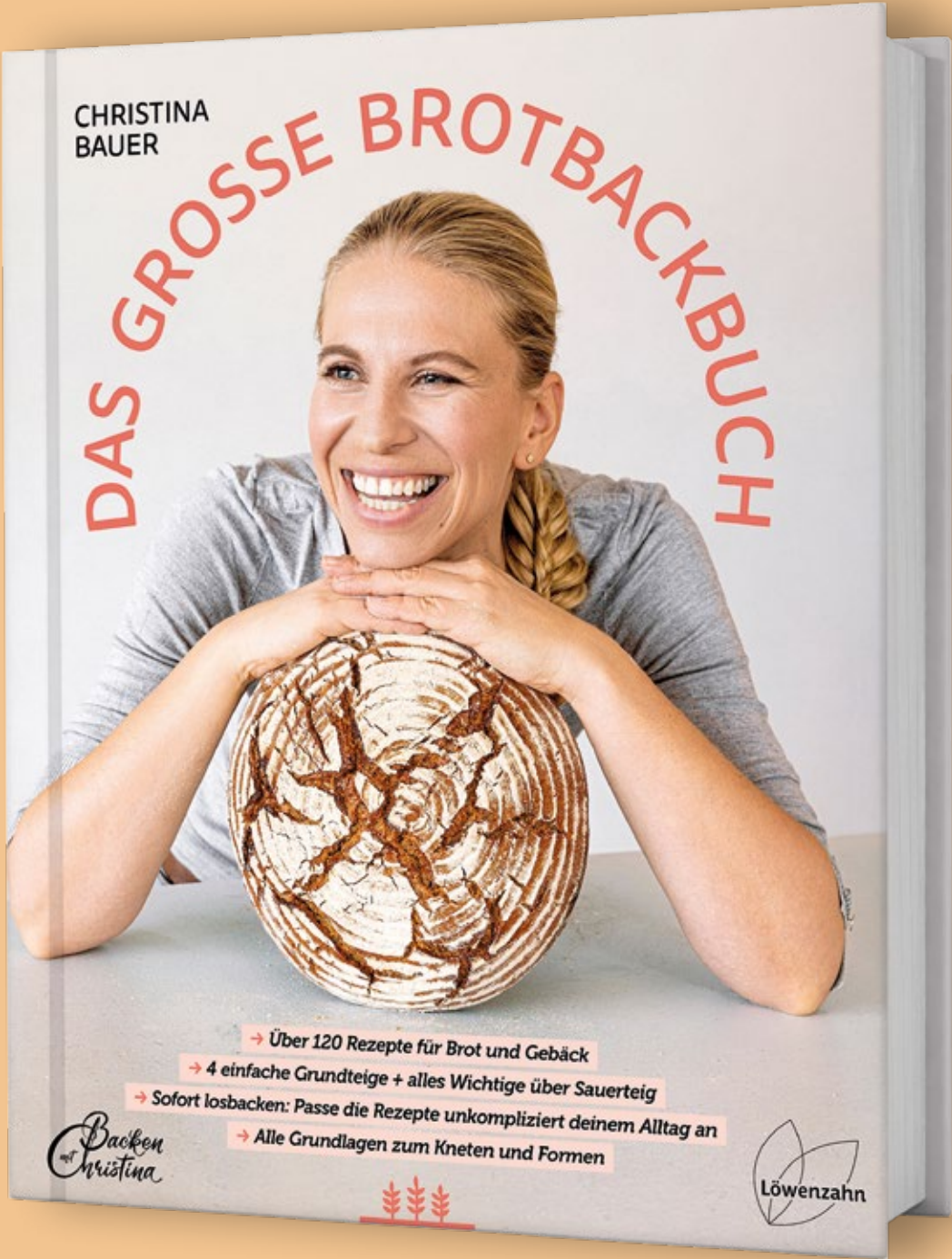
► Theresa Mai



978-3-7066-2684-2
€ 29,90

► BACKLIST

Backen? Christina!



DAS GROSSE BROTBACHBUCH

► Christina Bauer



978-3-7066-2970-6
€ 39,90



BACKEN MIT CHRISTINA

► Christina Bauer



978-3-7066-2628-6
€ 26,90



KUCHEN BACKEN MIT CHRISTINA

► Christina Bauer



978-3-7066-2639-2
€ 26,90



BROT BACKEN MIT CHRISTINA

► Christina Bauer



978-3-7066-2659-0
€ 26,90



KINDER BACKEN MIT CHRISTINA

► Christina Bauer



978-3-7066-2679-8
€ 26,90

► BACKLIST



All we want for Christmas is ...

... und Kekse zum Wegknuspern



PROJEKTE ZUM ANPACKEN

► Deborah Hucht, Florian Hucht



978-3-7066-2972-0
€ 24,90



WEIHNACHTEN MIT CHRISTINA

► Christina Bauer



978-3-7066-2696-5
€ 29,90



DIE KRAFT DER KRÄUTER NUTZEN

► Irene Hager, Alice Hönigsmid, Astrid Schönweger



978-3-7066-2562-3
€ 36,90



DIE BESTEN WEIHNACHTSKEKSE

► Johanna Aust



978-3-7066-2662-0
€ 29,90

Du hast Fragen, Wünsche, Bestellungen?

Hier findest du alle Ansprechpersonen auf einen Blick!

UNSER VERLAG

LÖWENZAHN VERLAG

A-6020 Innsbruck, Erlerstraße 10
T +43 512 39 50 45
F +43 512 39 50 45 15
► loewenzahn@studienverlag.at

VERLEGER

Markus Hatzer
► markus.hatzer@loewenzahn.at

VERLAGSLEITERINNEN, PROGRAMM-STRATEGIE / MARKENFÜHRUNG

Christina Kindl-Eisank
► christina.kindl@loewenzahn.at

Katharina Schaller
► katharina.schaller@loewenzahn.at

LEKTORAT / PROJEKTLEITUNG

Josefa Niedermaier
► josefa.niedermaier@loewenzahn.at

Julia Scherzer
► julia.scherzer@loewenzahn.at

Sandra Span
► sandra.span@loewenzahn.at

KOMMUNIKATION / MARKETING

Hannah Hinkel
► hannah.hinkel@loewenzahn.at

LIZENZEN

Eva Ganzer
► eva.ganzer@loewenzahn.at

PRESSE

Stefanie Konrad
► stefanie.konrad@loewenzahn.at

VERTRIEBSLEITUNG

Katharina Mair
T +43 699 13 950 450
► katharina.mair@loewenzahn.at

VERTRIEB

Alexandra Mayr
T +43 512 39 50 45-43
► alexandra.mayr@loewenzahn.at

Johanna Meusburger
T +43 512 39 50 45-41
► johanna.meusburger@loewenzahn.at

Ute Steiner
T +43 512 39 50 45-40
► ute.steiner@loewenzahn.at

VERBUNDGRUPPEN & FACHMARKT

Agentur Seyfarth, Franziska Schulz
Neumarkter Straße 23, D-81673 München
T +49 89 500 80 88 14
► f.schulz@seyfarth-agentur.de

KEY ACCOUNT DEUTSCHLAND, SCHWEIZ

Agentur Seyfarth, Cornelia Holberg
Neumarkter Straße 23, D-81673 München
T +49 89 500 80 88 12
► c.holberg@seyfarth-agentur.de

UNSERE AUSLIEFERUNGEN

ÖSTERREICH

Mohr Morawa Buchvertrieb GmbH
Sulzengasse 2, A-1230 Wien
T +43 1 680 14-0
F +43 1 688 71 30

Bestellservice:
T +43 1 680 14-5
► bestellung@mohrmorawa.at
www.mohrmorawa.at

DEUTSCHLAND (ab 1.1.2023)

Brockhaus Commission, Martina Patzner
Kreidlerstr. 9, D-70806 Kornwestheim
www.brocom.de

T +49 7154 13 27-9213
F +49 7154 13 27 13
► m.patzner@brocom.de
www.brocom.de

SCHWEIZ

Buchzentrum AG (BZ)
Industriestr. Ost 10, CH-4614 Hägendorf
T +41 62 209 26 26
F +41 62 209 26 27
► kundendienst@buchzentrum.ch

UNSERE VERTRETER*INNEN

ÖSTERREICH UND SÜDTIROL

Martina Pferscher
Wallmodengasse 11/1, A-1190 Wien
T +43 1 370 76 83
M +43 664 252 24 11
F +43 1 370 76 83
► martina.pferscher@aon.at

DEUTSCHLAND

Baden-Württemberg
Heike Specht, c/o VertreterServiceBuch
Schwarzwaldstraße 42,
D-60528 Frankfurt am Main
T +49 69 95 52 83 33
F +49 69 95 52 83 10
► specht@vertreter-servicebuch.de

Bayern

Ingrid Köglmeier
Triftern Str. 20, D-84364 Bad Birnbach
T +49 8563 97 67 240
F +49 8563 96 67 234
► ingrid.koeglmeier@verlagsvertretungk.de

Schleswig-Holstein, Niedersachsen, Hamburg, Bremen

Sven Gembrys & Axel Kostrzewa
c/o Berliner Verlagsvertretungen
Liselotte-Herrmann-Str. 2, D-10407 Berlin
T +49 30-421 22 45
F +49 30-421 22 46
► berliner-verlagsvertretungen@t-online.de

Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen

Ute Steiner
T +43 512 39 50 45-40
M +43 660 38 26 341
► ute.steiner@loewenzahn.at

Nordrhein-Westfalen, Hessen, Rheinland-Pfalz, Saarland und Luxemburg

Büro für Bücher, Ulrike Hölzemann
Dornseifer Straße 67, D-57223 Kreuztal
T +49 2732 55 83 44
F +49 2732 55 83 45
► u.hoelzemann@buerofuerbuecher.de

Büro für Bücher, Benedikt Geulen
Meertal 122, D-41464 Neuss

T +49 2131 12 55 990
F +49 2131 12 57 944
► b.geulen@buerofuerbuecher.de

Berlin, Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern

Erik Gloßmann, Kaulsdorfer Straße 11,
D-15366 Hoppegarten
T +49 30 99 28 67 00
F +49 30 92 28 67 01
► erik.glossmann@t-online.de

SCHWEIZ

Scheidegger & Co. AG,
Stefanie Brunner, Angela Kindlimann,
Sarah Bislin
Obere Bahnhofstrasse 10A,
CH-8910 Affoltern am Albis
T +41 44 762 42 46
F +41 44 762 42 49
► s.brunner@scheidegger-buecher.ch
► a.kindlimann@scheidegger-buecher.ch
► s.bislin@scheidegger-buecher.ch
www.scheidegger-buecher.ch

WEITERE INFORMATIONEN FINDEST DU AUF UNSERER WEBSEITE

► www.loewenzahn.at

 Löwenzahn Verlag
 loewenzahnverlag

Stand: März 2023 ► Änderungen der technischen Daten und Preise vorbehalten
Titelnummer: 3054
Grafische Konzeption und Umsetzung ► Lena Jean Jäger & Jasmin Keune-Galeski
Coverillustration ► Jasmin Keune-Galeski

Unsere Vorschau wurde klimapositiv hergestellt und cradle-to-cradle gedruckt.



ars vivendi
AT
Becker Joest Volk
Brandstätter
Copress
Kneipp/Molden
Löwenzahn
LV.Buch
Stiebner

VLB-TIX

artfolio
In Qualität vernarrt.

c/o Agentur Seyfarth
Neumarkter Str. 23
81673 München
T. +49 89 500 80 88 0
www.artfolio-vertriebskooperation.de



STEMPELFELD