

REGIONALIA apart



Programm

2022



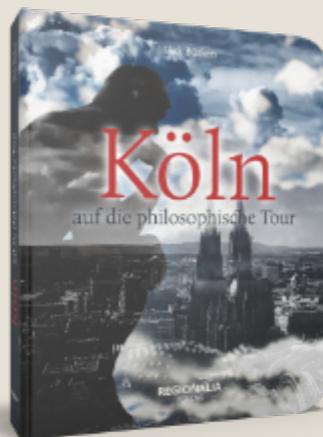
Es lebe die Heldin in dir!

60 Mutmacher
von Kerstin Werner

128 Seiten
16,5 × 19,8 cm • Hardcover
ISBN 978-3-95540-341-6
9,95 €

In der Hektik des Alltags vergessen wir uns selbst viel zu oft. Dabei ist es so wichtig, inne zu halten, um in uns selbst hineinzuhorchen. Wie oft haben wir schon JA gesagt, obwohl wir NEIN gemeint haben? Wie oft hatten wir schon Angst, einen Menschen zu enttäuschen, und haben uns dabei bis zur Unkenntlichkeit verbogen? Wie oft laufen wir vor Problemen weg, anstatt uns ihnen zu stellen wie eine furchtlose Superheldin? Und vor allem: wie gut sind wir zu uns selbst?

Mit ihrer gewohnt authentischen Art nimmt Kerstin Werner sich der kleinen und großen Fragen des Lebens an. Ihre prägnanten Texte sind mal nachdenklich, mal frech – und kommen immer von Herzen. Mit diesem Mutmachbuch fordert sie dazu auf, sich den Herausforderungen des Lebens zu stellen und Eigenverantwortung zu übernehmen.



Köln auf die philosophische Tour

Dirk Büsken

128 Seiten
16,5 × 19,8 cm • Hardcover
ISBN 978-3-95540-339-3
9,95 €

Ist der Kölsche Karneval eine Utopie? Sind Brauhäuser Sehnsuchtsorte? Sagen uns die Liebesschlösser auf der Hohenzollernbrücke, dass Liebe beschlossen werden kann? Und was lehrt uns der Heinzelmännchenbrunnen über den Wert der Faulheit? Köln philosophisch zu entdecken bedeutet welt- und stadtbekannte Kölner Highlights neu wahrzunehmen, schon oft Gesehenes und Erlebtes mit unerwarteten philosophischen Fragen zu konfrontieren.

Das Buch ist eine Einladung, sich der großstädtischen Hektik zu entziehen und einzutauchen in philosophische Gedankenspiele vor Ort. Und ganz nebenbei ist es eine unterhaltsame Einführung in die Philosophie.



Sanfte Pfoten, nasse Flossen und nackte Füße auf dem Weg zu Gott

Was Tiere uns über Gott und seine Schöpfung sagen können
Pater Albert Seul

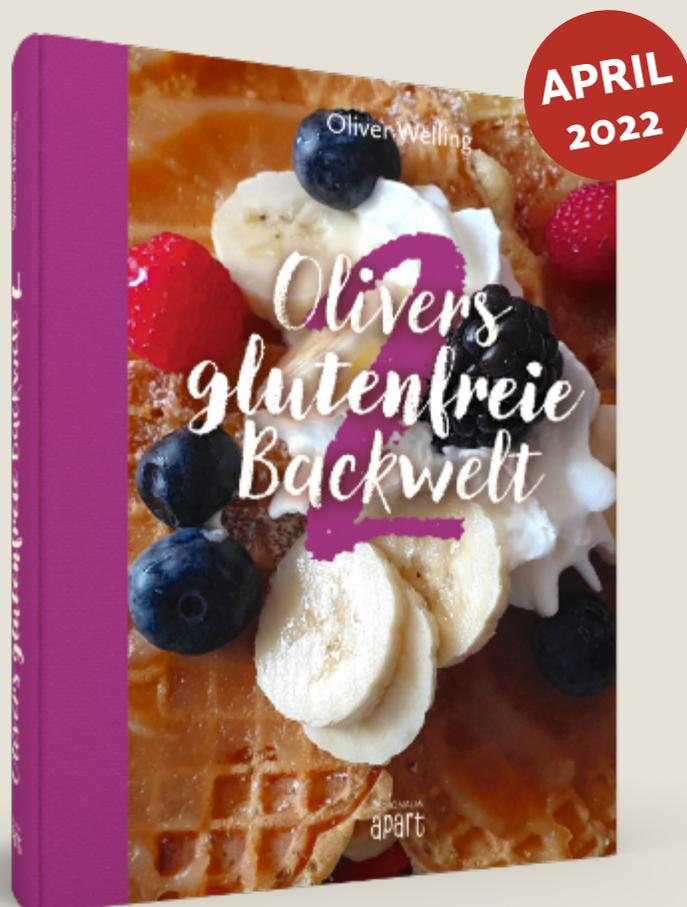
128 Seiten
16,5 × 19,8 cm • Hardcover
ISBN 978-3-95540-701-8
9,95 €

Über die letzten Jahrhunderte hat sich das Verhältnis zwischen Mensch und Tier grundlegend verändert. Unsere Tiere sind für uns Partner und Freunde: Nicht mehr reine Nutztiere oder instinktgesteuerte Roboter in Schuppen- und Pelzverkleidung, sondern liebgewonnene Gefährten auf unserem Lebensweg. Sie erzählen uns auf ihre Art, wie Leben gelingt, und zeigen uns, wie wir Gott und die Welt besser verstehen können.

Aus der Perspektive eines katholischen Ordensmannes erzählt der Autor von seinem Leben mit Tieren, vielen tierischen Begegnungen, und davon, was uns diese über den Schöpfer und die Schöpfung sagen. Die Fotos von Mike-D. Winter begleiten ihn dabei und geben seinen Einsichten Ausdruck.

REGIONALIA apart

ist eine Marke des Regionalia Verlags und steht für das besondere Buch, das zum Nachdenken, zum Entdecken und zum Genießen einlädt. Sehen Sie die Welt einmal mit anderen Augen! Die einzigartigen Inhalte werden mit einer besonders hochwertigen Buchausstattung gewürdigt. All das selbstverständlich zu einem stets unschlagbar guten Preis-Leistungs-Verhältnis, wie Sie es von den Büchern des Regionalia Verlags gewohnt sind.



**Olivers glutenfreie
Backwelt 2**

Oliver Welling

176 Seiten • 19 x 24 cm
Halbleinenband

ISBN 978-3-95540-705-6
24,90 €

Weitere Genüsse ohne Gluten – Band 2 des Bestsellers!

Speck-Gugelhupf – Maulwurfkuchen – Blueberry Intense Muffins – Kräuter-Knoblauch-Baguette! Wem läuft da nicht schon das Wasser im Mund zusammen?! Diese gesunden, glutenfreien Köstlichkeiten sind nur vier von vielen neuen Rezepten, die Oliver Welling in seinem Kochbuch präsentiert. Dieses neue Werk ist Band 2 von »Olivers glutenfreier Backwelt« – und hier zeigt der Bäcker- sowie Konditormeister und Lebensmitteltechniker erneut, wie vielfältig, einfach und schmackhaft glutenfreies Backen und Kochen sein kann.

Die sicheren Hilfestellungen zum Thema Kneten, Eiersatz oder Veganisieren und die Flexibilität der Rezepte überzeugten schon in dem ebenfalls bei Regionalia APART erschienenen ersten Band – und führten zu einem enormen Erfolg, der in der oft geforderten Bitte gipfelte, einen zweiten Band mit weiteren leckeren Rezepten zu kreieren. Autor und Verlag kommen dieser Bitte nun mit Vergnügen nach!

Wie auch schon in der ersten Backwelt werden all die leckeren Rezepte mit Bildern aus Oliver Wellings Facebook-Gruppe garniert – und dies zeigt: Glutenfreies Backen mit der richtigen Anleitung macht nicht nur Spaß, sondern weckt Kreativität und bringt Genuss beim Essen. Mittlerweile über 25.000 (!) Mitglieder in seiner Gruppe können sich nicht täuschen; die Webseite »Olivers glutenfreie Welt« rundet das Angebot an Hilfe und Informationen ab.

Oliver Welling, geboren 1972 in Saarlouis, hat Mehl statt Blut in den Adern. Der Bäcker-, Konditormeister und staatl. gepr. Lebensmitteltechniker blickt auf jahrelange Erfahrung im Bereich glutenfreier Mehle und Backwaren. Eines Tages fing er an, für eine Freundin glutenfreie Backrezepte zu entwickeln, und sein Ehrgeiz wurde geweckt: Inzwischen revolutioniert Oliver die glutenfreie Backwelt. Seine Facebookgruppe hat nach nur einem Jahr über 16.000 Mitglieder aus aller Welt. Alle sind sich einig: Olivers glutenfreie Rezepte steigern Genuss und Lebensfreude erheblich.

www.facebook.com/groups/OliverGlutenfreiBacken/

www.olivers-glutenfreie-rezepte.de





Bereits über
10.000
verkaufte
Exemplare!

**Olivers
glutenfreie Backwelt**

Oliver Welling

176 Seiten • 19 × 24 cm
Halbleinenband

ISBN 978-3-95540-702-5
24,90 €

Genießen ohne Gluten

Wenn glutenhaltige Lebensmittel auf Ihrem Speiseplan keinen Platz mehr haben, heißt das nicht, dass Sie auf leckere Speisen verzichten müssen! Immer mehr Menschen sind, etwa aufgrund von Zöliakie, gezwungen, auf glutenfreie Ernährung umzustellen. Gewohnte Leckereien müssen dann mit alternativen Zutaten nachgebacken werden, und oft weiß man schon beim ersten Bissen, man beißt in etwas Glutenfreies.

Viele der üblichen Rezeptvorschläge verlassen sich auf zusätzliche Beimischungen wie Xanthan oder Flohsamen, die Konsistenz und Geschmack des Gebäcks negativ beeinflussen. Mit den Rezepten von Oliver Welling sind Sie auf diese Helfer nicht mehr angewiesen und können gleichzeitig köstliches glutenfreies Gebäck zaubern, das sich von glutenhaltigem kaum unterscheidet.

Ob Brot oder Brötchen, Gebäck mit oder ohne Hefe, Mürbteiggebäck, Kuchen oder Torten – auf keine Ihrer Lieblings Speisen müssen Sie mehr verzichten. Und das gilt auch für Herzhaftes wie verschiedene Nudelsorten, Quiche oder auch Langos. Oliver Welling beweist mit seinem abwechslungsreichen Backbuch, dass glutenfreies Backen und höchster Backgenuss kein Widerspruch sein müssen.

GLUTENFREIE GENÜSSE FÜR DIE WEIHNACHTSZEIT

Alle Jahre wieder ... So beginnt nicht nur ein wundervolles Weihnachtslied, sondern auch jedes Jahr aufs neue die Frage: Welche glutenfreien Weihnachtskekse kann ich machen? Wie ersetze ich das normale Mehl? Schmeckt es dann überhaupt noch?

Mit diesem kleinen Weihnachtsbackbuch hat man viele bekannte und internationale Weihnachtsrezepte zum glutenfreien Backen in der Hand. Egal ob Lebkuchen oder spanischen Königskuchen.

Die Weihnachtszeit mit leckeren Keksen und Gebäcken zu genießen ist mit diesem Buch nicht schwer. Von Italien, Spanien und Schweden bis nach Deutschland und Österreich sind Rezepte für den Weihnachtsgenuss vorhanden.

Sept
2022



**Olivers
kleine, internationale,
glutenfreie
Weihnachtsbackwelt**

Oliver Welling

ca. 160 Seiten • 16,5 × 19,8 cm
Hardcover

ISBN 978-3-95540-706-3
14,95 €





← Murde
on Klees



Susanne Nett, geboren 1974 in Mainz. Nach ihrer Ausbildung zur Hotelfachfrau leitet sie zunächst den Gutsausschank des elterlichen Weinguts in Oppenheim, bevor sie 1998 zur Deutschen Weinkönigin gewählt wird. Es folgen Stationen im VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter), im rheinland-pfälzischen Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau sowie in der Gastronomie. Seit 2007 ist sie in verschiedenen Formaten regelmäßig im SWR Fernsehen zu sehen, bevor sie 2008 mit ihrer eigenen Sendung »Die Rezeptsucherin« startet. 2015 folgt die zweite Sendung »echt gut! Klink und Nett« und seit 2018 moderiert sie »Kaffee und Kuchen« auf SWR4. Seit 2019 betreibt sie unter ihrer Eigenmarke Susanne Nett einen eigenen Onlineshop mit Kaffee, Marmelade, Wein und anderen Köstlichkeiten. www.susannenett.com



Oliver Götz, Jahrgang 1964. Nach den Stationen Film- und Medientechnik, handwerkliche Fotografen-Ausbildung, Studioleiter in einer Werbeagentur und Meisterschule ist Oliver Götz heute selbständiger Werbefotograf mit eigenem Studio in Föhren bei Trier. Seit 2014 hat er an mittlerweile zehn Buchprojekten gearbeitet, als Fotograf und teilweise auch als Autor und Texter. www.werbefotografie-goetz.de



Die Rezeptsucherin

Susanne Nett, Oliver Götz

176 Seiten • 19 × 24 cm • Halbleinenband

ISBN 978-3-95540-700-1 • 24,90 €

Die Rezeptsucherin – Band 2

Susanne Nett, Oliver Götz

176 Seiten • 19 × 24 cm • Halbleinenband

ISBN 978-3-95540-703-2 • 24,90 €

April
2022



DIE REZEPTSUCHERIN DIE BÜCHER ZUR SENDUNG

Seit über 10 Jahren geht Susanne Nett mit ihrem SWR-Team als »Die Rezeptsucherin« auf die Suche nach alten, außergewöhnlichen und ursprünglichen, ja fast schon vergessenen Gerichten. Denn gutes Essen aus der Region und heimische Produkte haben die Winzerstochter mit dem Traktorführerschein bereits in jungen Jahren geprägt: Schon früh hat sie mit Freude und Hingabe die Kochkünste ihrer Eltern und Großmutter unterstützt, ob beim Kirschenpflücken, beim Kuchenbacken, oder wenn sie für die Weinernthelfer Kartoffeln schälte.

Tauchen Sie ab, machen Sie mit bei der Rezeptsuche und lernen Sie traditionelle Gerichte von einer modernen, persönlichen Seite kennen. Nicht nur sind die Rezepte leicht nachzukochen, sie enthalten auch alle eine Prise Heimatgefühl und einen Teelöffel Kindheitserinnerungen.

Erneut

ist Rezeptsucherin Susanne Nett in Rheinland-Pfalz und Baden-Württemberg unterwegs gewesen – auf den Spuren regionaler Leckereien und Gerichte, die nicht in Vergessenheit geraten dürfen. Und wieder zeigt sie uns, dass eine gute Mahlzeit ohne »Schnick-Schnack« auskommt; braucht es doch oft nur wenige, ausgesuchte Zutaten, die alleamt auf dem Wochenmarkt zu finden sind.

Angereichert wird die Rezept-Sammlung mit Geschichten und Anekdoten rund um Küche, Kochen, Heimat – und mit Rezepten aus dem Familienkreis der Autorin. So kommen Sie in den Genuss von »Oma Tonis Dampfnudeln mit Vanillesauce« und »Nougatkipferl nach Tante Inge«.

Aber auch Susanne Netts eigene Kreationen und moderne Varianten traditioneller Gerichte fehlen nicht. Es gibt also wieder viel Leckeres zu entdecken – wunderbar in Szene gesetzt von Food-Fotograf Oliver Götz. Können Sie riechen, wie herrlich das alles duftet?

Die kulinarischen Möglichkeiten Der Natur

Ihr ganzes Leben lang beschäftigt sie sich schon mit essbaren Zutaten aus Wald und Wiese. Mittlerweile kennt sie viele Pflanzen, deren Bestandteile, Wurzeln, Knospen, Blüten und Blätter, sammelt über 40 Arten essbarer Pilze und sucht auch in anderen Ländern nach Möglichkeiten, wild Wachsendes zu schmackhaften Gerichten zu verkochen. Auch Fleisch und Fisch sind, wenn es möglich ist, großteils wild gewachsen.

Die Autorin dieses wunderschönen, originellen Kochbuches, Gabriele Köchl, ist eine Spezialistin für naturnahes Kochen, eine wahre Detektivin in Sachen feiner einheimischer Genüsse.

Dieses Buch soll eine Anregung sein, in die faszinierende Welt der Natur einzutauchen und zu erkunden, welche vielfältigen kulinarischen Möglichkeiten sie uns bietet. Die Rezepte sind überraschend, aber auch überraschend leicht nachzukochen, so wie Gabriele Köchl selbst als Person vielleicht auch überraschend anders ist. Lassen sie sich inspirieren und tauchen sie mit ihr ein in die vielfältige, fantastische Welt der wilden Köchelei.

Gabriele Köchl lebt in Klagenfurt am Wörthersee in Österreich. Journalistin war sie schon immer – geschrieben hat sie auch schon immer gerne. Wie schreibt sie auf ihrer stark besuchten Webseite www.koechelei.at? »Über das Kochen, die Produkte, die Produzenten zu schreiben, mich mit ihnen darüber zu unterhalten, das ist in etwa wirklich mein Hobby, das zum Beruf wurde.«

Okt
2022



Wilde Köchelei – Saisonale Gerichte mit Zutaten aus Wald und Flur

Gabriele Köchl

176 Seiten • 19 × 24 cm
Halbleinenband

ISBN 978-3-95540-707-0

24,90 €



KONTAKT & INFOS

Verlagsanschrift

Kraterleuchten GmbH
Regionalia Verlag
Gartenstraße 3
54550 Daun

fon +49 (0)6592 202 80 50
fax +49 (0)6592 202 80 65

info@regionalia-verlag.de
www.regionalia-apart.de

Auslieferung

VSB-Verlagsservice Braunschweig
Georg-Westermann-Allee 66
38104 Braunschweig
fon +49 (0)531 7088560
fax +49 (0)531 708608
bestellung@vsb-service.de

Barsortimente/Kataloge

KNV, Libri, Umbreit, VLB,
AVA Barsortiment

*Informationsstand der Vorschau:
Dezember 2021. Preis- und
Programmänderungen vorbehalten.*

*Es gelten die in der Referenzdatenbank
des VLB angegebenen Preise.*

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

Verlagsvertretungen

Museen/Besuchershops Deutschland, NRW (linksrheinisch und Süd ab
Ruhrgebiet), Rheinland-Pfalz und Saarland:
Burkhard zur Bonsen • Am Schloßbach 3 • 53125 Bonn
fon +49 (0)228 250301 • fax +49 (0)228 251337
info@verlagsvertretung-zurbonsen.de

Andere Gebiete in Deutschland sowie Österreich und Schweiz:
Bitte wenden Sie sich an den Verlag.

*Ladenpreise für Österreich und
die Schweiz entnehmen Sie bitte
dem VLB.*