

DUMONT

FOREIGN RIGHTS LIST

NON-FICTION, ILLUSTRATED & COOKBOOK

Autumn 2026

DuMont Buchverlag GmbH & Co. KG
Amsterdamer Straße 192
50735 Köln
Germany
www.dumont-buchverlag.de

Judith Habermas
Anna Ludgen

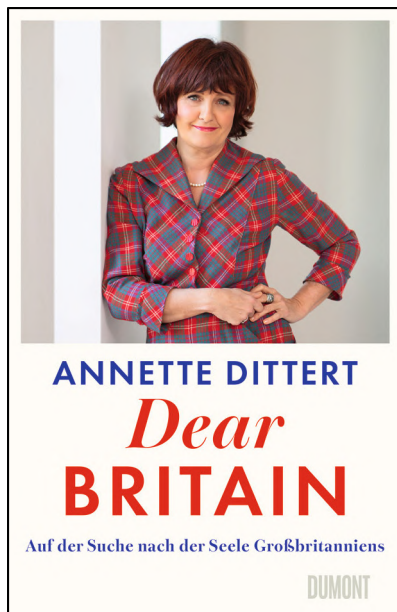
phone: +49-221-224 1942
phone: +49-221-224 1989

fax: +49-221-224 401942
fax: +49-221-224 401942

judith.habermas@dumont.de
anna.ludgen@dumont.de

ANNETTE DITTERT

Dear Britain. In Search of Great Britain's Soul



256 pages

May 2026

#1 SPIEGEL Bestseller

An unbiased, personal, charming, and sometimes gently mocking love letter

"It's important to me not to just scratch the surface. 'Dear Britain' is above all a political book. I tried to find out how the British are doing today, and wanted to show both: the endearing qualities of the British—and the dire situation they've maneuvered themselves into ten years after Brexit. The stark poverty in the country, the political failure, the still incredible power of the Upper Class." Annette Dittert in an interview with Süddeutsche Zeitung

What Annette Dittert Experienced as the ARD's Correspondent on the Brexit Island

"This island was love at first sight for me."
Annette Dittert

Annette Dittert served as a foreign correspondent for ARD from 2008 until the end of 2025. A dedicated journalist and documentary filmmaker, she became widely known as bureau chief and correspondent in Warsaw, and later in New York and London. Her work has earned her two Grimme Awards, as well as the Hanns Joachim Friedrichs Award. In 2019, she was named Political Journalist of the Year for her coverage of Brexit. She currently lives aboard her houseboat, Emilia, in London.

When Annette Dittert stood in front of Downing Street at midnight on January 31, 2020, to report live for ARD evening news that Brexit had finally been completed that night, tears suddenly came to her eyes just before going on air. London had long since become her home. Now the break with the EU was irreversible. It was a depressing day for her and many Britons who had hoped for a different outcome until the very end.

Ten years later, Annette Dittert wonders what has become of the country. She takes us on a journey across the island: we visit the Royal Albert Hall and the House of Lords, swim with the women's group 'Blue Tits' in the sea on the east coast of the island, chat with Scots, priests and earls. And we are guests of the author on her narrowboat Emilia, a small colourful steel boat on Regent's Canal, right in the centre of London. The result is a multifaceted portrait of the idiosyncratic and charming British, whose precarious economic and social situation – not only as a result of Brexit – is felt in everyday life, yet who always maintain their composure.

DUMONT

Judith Habermas
Anna Ludgen

phone: +49-221-224 1942
phone: +49-221-224 1989

fax: +49-221-224 401942
fax: +49-221-224 401942

judith.habermas@dumont.de
anna.ludgen@dumont.de

REBEKKA ENDLER

Das Patriarchat der Dinge / The Patriarchy of Things. On a world unsuitable for Women



ca. 336 pages

Spring 2021

English sample available

French translation available

Rebekka Endler works as a freelance author, journalist and podcaster.

'Das Patriarchat der Dinge' is her first book.

Rights sold to: Al Turjman (Arabic World); Editions Dalva (French); Solbitkil (Korean); Znak (Polish); İletişim Yayincılık (Turkish)

REVISED NEW EDITION autumn 2026

How androcentric design shapes our environment

A powerful feminist voice

""It's a man's world": whether it's seat belts, the dosage of medication or room temperature – much of our environment has been standardised by men for men. Women therefore freeze at work and are more likely to die of a heart attack. Rebekka Endler shows the injustices of our material world." DIE ZEIT

"Anyone looking for powerful and everyday arguments for the continuing necessity of feminism will find them in 'The Patriarchy of Things'." TAZ FUTUR ZWEI

Man is the Measure of All Things. Literally.

Our environment was designed by men for men. In 'Das Patriarchat der Dinge', Rebekka Endler opens our eyes to the androcentric designs that are all around us and demonstrates the potentially life-threatening consequences they can have for women. All of conventional medicine, for example (apart from gynaecology) is calibrated around the male body – from diagnostic processes to medical devices to the dosages of medications. Crash test dummies in cars are also based on the male physique, and so, by extension, is the whole car, including the airbags and seatbelts. The public space is designed for men too: architecture, infrastructure, transport, even the number of public toilets. But whether or not a street is lit at night can have a huge impact on how safe women feel outside their own four walls.

Who survives a heart attack? Or a car crash? Who feels cold at work? Who finds technical devices easiest to operate? Who is the internet for?

The patriarchy is the author and designer of our environment. Once we become aware of that, we suddenly see these questions in a very different light.

DUMONT

Judith Habermas
Anna Ludgen

phone: +49-221-224 1942
phone: +49-221-224 1989

fax: +49-221-224 401942
fax: +49-221-224 401942

judith.habermas@dumont.de
anna.ludgen@dumont.de

PETER FINGER

In 25 Lektionen zum Glück / In 25 Lessons to Happiness



Non-Fiction
ca. 240 pages
March 2026

Peter Finger works as a senior teacher at a business school in Bremerhaven and as a lecturer at a university, where he deals with topics of happiness and satisfaction. His goal is to teach students skills that are often neglected in schools and universities. With his book, he wants to offer a broad public an easy introduction to the science of happiness beyond his classroom. He lives with his family in Bremerhaven.

The first teacher to teach happiness as a subject

“Starting from the premise that whilst happiness cannot be learned overnight, there is nevertheless a surprising amount one can do to achieve it, Finger succeeds brilliantly in conveying his insights in a way that is accessible to a wide audience.” Leander Scholz, SWR KULTUR

“Peter Finger shows how to bring more contentment and serenity into everyday life. Because happiness is in our hands!” MY LIFE

“In a vivid and humorous way, the author demonstrates that happiness is not a matter of chance, but the result of conscious decisions.”
HEALTHSTYLE

“The teacher [Peter Finger] from Bremerhaven has written a book that provides concrete guidance on how to achieve a better attitude to life.”
Julia Dührkop, NORDSEE-ZEITUNG

Become Happy Quickly and Easily

The only book you wish you had read at school

Can happiness be learned? Peter Finger, teacher and lecturer on the subject of happiness, proves that with the right strategies, it is actually child's play. In his book, he brings together his most important insights from many years of working with young people. He provides scientifically sound, easy-to-understand answers to life's big questions: How do we find happiness? How do we deal with difficulties and setbacks? And how can we positively influence our thinking to be happier in the long term? In a clear and humorous way, the author shows that happiness is not a coincidence, but the result of conscious decisions.

With 25 specific strategies and numerous practical exercises, he invites readers to reflect on their own thoughts and actively shape the path to a more fulfilling life. An informative and inspiring book for anyone who wants to say goodbye to stress and overload and finally unlock their potential for happiness.

DUMONT

Judith Habermas
Anna Ludgen

phone: +49-221-224 1942
phone: +49-221-224 1989

fax: +49-221-224 401942
fax: +49-221-224 401942

judith.habermas@dumont.de
anna.ludgen@dumont.de

Dr. med. SIMONE FROHWEIN, ELKE HÜTTENRAUCH, NICOLE ZEPTER

Die erschöpfte Frau / The Exhausted Woman. About a society that makes us sick. A new beginning toward self-determination and energy



Non-Fiction
ca. 256 pages
October 2026

The fact that so many women today are reaching their limits and burning out is not an individual problem, but a structural one.

This book lays out the reasons and offers concrete ways out.

A physician, a clinic director, and a journalist with personal experience combine their perspectives.

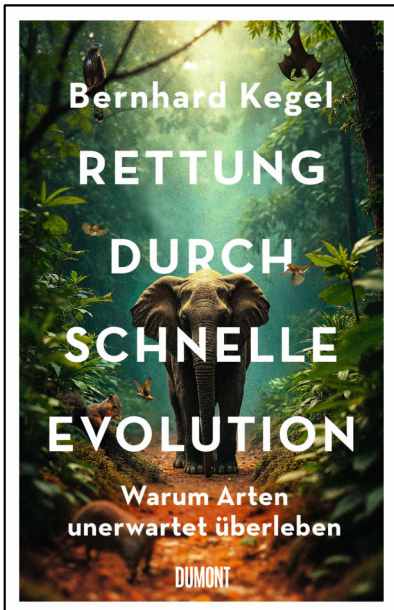
It's Not That It's Too Much For You – It Is Too Much!

Nicole Zepter, journalist, editor, filmmaker, and author, including of the *SPIEGEL* bestseller *Hating Art*, published in 2013 by Tropen. She is writing this book together with physician and psychotherapist **Dr. Simone Frohwein** and clinic director **Elke Hüttenrauch**. Both have worked for many years at the psychosomatic clinic Hohes Licht in Oberstdorf, which specializes in the rehabilitation of women, and each year they accompany 800 patients into a new, happier life.

Millions of women feel burned out. Between work, children, expectations, and self-doubt, something falls away: the connection to themselves and the respect for themselves. This book gives exhausted women a voice. It shows that their fatigue is not a personal failure, but a societal consequence. In doing so, it distinguishes female exhaustion clearly from general overload or classic burnout: constant mental and emotional extra work, high-functioning pressure, internalized role models, and a lack of recognition are leading more and more women to collapse under the burdens of everyday life. Physician Dr. Simone Frohwein and clinic director Elke Hüttenrauch have been fighting this silent epidemic for years. Together with journalist Nicole Zepter – herself affected – they analyze in this book the illness-inducing parameters, show therapeutic and medical paths out of exhaustion, and argue for a society-wide change in which tasks and expectations are finally distributed fairly.

BERNHARD KEGEL

Rettung durch schnelle Evolution / Rescue through Rapid Evolution: Why Species Survive Unexpectedly



Popular Science
ca. 288 pages
June 2026

Selected by New Books in German

“Kegel writes with exceptional clarity, translating complex evolutionary biology into engaging prose for a general readership. Latest scientific research on evolution as a solution to the two major crises of our time: climate change and species extinction” New Books in German - Jury

“Once again, Bernhard Kegel has brought together a wealth of fascinating scientific findings.” Sylvia Staude, FRANKFURTER RUNDSCHAU

“The biologist Bernhard Kegel persistently and tirelessly makes the case for engaging with this planet’s existential challenges: climate change and the loss of biodiversity.”

Judith Heitkamp, BAYERN 2

“[Kegel explains] complex interrelationships in a way that is both accessible and scientifically accurate, placing the facts in a clear and comprehensible context.” Veronika Vivuk, SPEKTRUM DER WISSENSCHAFT

“[...] Kegel’s book is a veritable treasure trove of the astonishing problem-solving abilities of living organisms [...]. Such ‘intelligent marvels’ are also the subject of the many excellent books Bernhard Kegel has written.”

Martin Kugler, BUCHKULTUR MAGAZIN

Are We Facing Turbo-Evolution?

Strange things are happening in nature. Crickets fall silent, squids shrink, birds change their appearance, and lizards grow long legs. Climate change, globalisation, habitat destruction, pesticide use and intensive hunting are causing many species to change at a surprising rate. For example, more and more elephants are born without tusks because tuskless individuals can survive while those with tusks fall victim to poachers. Humans are fuelling evolution; the days of slow change are over.

But alongside the desirable rescue of our flora and fauna through evolution, there is also a dark side: Countless species of microbes also exploit the saving power of evolution. The result is the development of resistance in pathogens and pests. In both cases, the phenomenon is the same, so we need a deeper understanding of these processes. Bernhard Kegel shows that we have underestimated the power and possibilities of evolutionary change and takes us on a journey into the exciting world of evolutionary biology.

DUMONT

Judith Habermas
Anna Ludgen

phone: +49-221-224 1942
phone: +49-221-224 1989

fax: +49-221-224 401942
fax: +49-221-224 401942

judith.habermas@dumont.de
anna.ludgen@dumont.de

DR. SUZANN KIRSCHNER-BROUNS

Frauen und Schlaf / Women and Sleep. Why women sleep worse – and what you can do about it



Women's Health
ca. 224 pages

April 2026

Dr. Suzann Kirschner-Brouns is a specialist in general medicine and a medical journalist who studied in Cologne, Cape Town, and Hamburg. She is editor-in-chief of "GynDepesche" and an author for SPIEGEL. She has published several books, most recently "Die Kraft der Wechseljahre" (2024). Since 2019, she has worked with SPIEGEL bestselling author Prof. Michalsen.

Everything women need to know about sleep

Valuable tips from the author's general medical practice, from sleep specialists at Charité, and based on the latest scientific studies

"Kirschner-Brouns presents the latest research findings, identifies the most common sleep disruptors, and shows the way back to restful nights." KÖLNER STADT-ANZEIGER

"In her new book, *Women and Sleep*, Kirschner-Brouns identifies so-called sleep disruptors and offers advice on how women can return to a healthy sleep rhythm." Charlotte Oelschlegel, NDR KULTUR

"Dispels common myths and offers practical advice for better sleep at every stage of life." Marianne Waldenfels, MERKUR.DE

"In her new book, *Women and Sleep*, the science journalist and prolific author explains how we can get the restorative sleep we so urgently need—even in midlife and beyond." Deborah Weihbruch, VITAL

"Dr Kirschner-Brouns's guide explains the causes of sleep disorders in women and offers practical ways to achieve better, more restorative sleep."

Katja Deutsch, DIE WELT

Finally Enjoying Restful Sleep Again

Women sleep worse than men. They have more difficulty falling asleep, they sleep less soundly, and the deep sleep phases that are so important for night-time recovery are shorter. On the one hand, there are biological reasons for this. We now know that there are receptors in all female tissues and organs to which the female sex hormone oestrogen binds, interfering with countless bodily processes. The female cycle, pregnancy and the menopause therefore have a massive impact on women's sleep. On the other hand, social factors also play a major role. Women often bear double or triple burdens, usually for years or even decades. The issue is so serious that the term 'gender sleep gap' has been coined and is currently becoming a focus of health insurance companies as a health risk factor. And finally, it has also found a place in research.

Dr Kirschner-Brouns not only summarizes the research, but also identifies the sleep disruptors and shows what measures and means women can use to regain a healthy sleep rhythm and sufficient sleep time.

CAY RADEMACHER

Verbrechen aus der Geschichte. Drei Jahrtausende Mord, Verrat, Intrige / Crimes from History. Three Millennia of Murder, Treason, Intrigue



Eleven criminal cases from human history – a genealogy of crime

From ancient Egypt through 15th-century Brittany to Berlin in the Roaring Twenties and Mafia Italy of the Eighties

Vividly told, gripping, excellently researched

ca. 320 pages
Autumn 2026

Cay Rademacher was born in 1965 and his crime novels have been translated into numerous languages, including the Murderer in the Ruins trilogy, set in post-war Hamburg, and the Provence series starring Capitaine Roger Blanc. He has also published 'Ein letzter Sommer in Méjean' (2019), 'Stille Nacht in der Provence' (2020) and 'Die Passage nach Maskat' (2022), as well as 'Drei Tage im September' (2023) and 'Verbrechen aus der Geschichte' (2026), works of historical non-fiction. His historical crime novel, 'Night of Ruins' was published by DuMont in 2025. Cay Rademacher lives in Salon-de-Provence with his family.

“Cay Rademacher knows like no other how to bring the past back to life.”

Joachim Telgenbüscher, host of *What Happened So Far* (Was bisher geschah)

A conspiracy against the pharaoh. A serial killer who, in the Middle Ages, lures children to his castle. A plot in Venice. The death of a resistance fighter in Paris. Cay Rademacher's collection of true crime cases combines historical accuracy with narrative force; here, the account of a crime becomes a journey through time to the darkest places of the past. Each criminal act is linked to the social, political, and religious context of its respective era.

This book is for everyone equally interested in human nature and the hidden details of history. It deals with power and greed, jealousy and deceit. Eleven narrative reconstructions of criminal cases from three millennia show how crimes make power structures visible, how sources from back then shape history to this day – and why humans need crime in every age. Highly suspenseful, historically well-founded, and illuminating.

DUMONT

Judith Habermas
Anna Ludgen

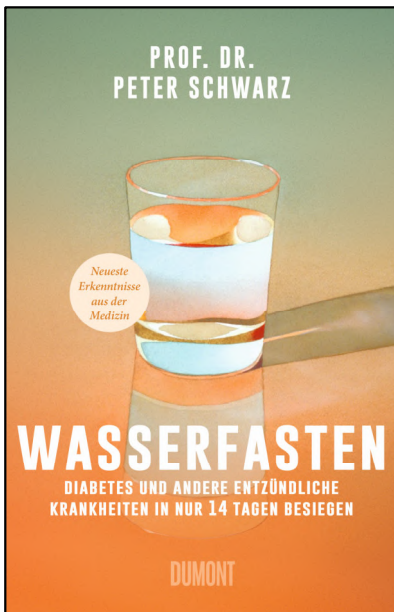
phone: +49-221-224 1942
phone: +49-221-224 1989

fax: +49-221-224 401942
fax: +49-221-224 401942

judith.habermas@dumont.de
anna.ludgen@dumont.de

PROF. DR. PETER SCHWARZ

Wasserfasten / Water Fasting: Defeat Diabetes and Other Inflammatory Diseases in Just 14 Days | Latest Findings from Medicine



Ca. 240 pages

January 2026

English sample available

TOP TEN SPIEGEL BESTSELLER LIST

Defeat diabetes and other inflammatory diseases in just 14 days

“Water fasting is the most effective way to free the liver and pancreas from harmful fat. This helps alleviate – or even cure – diabetes, high blood pressure, and metabolic syndrome. But it also positively influences chronic inflammatory processes in the body and therefore a whole range of other serious diseases. And considering how many years of life these diseases cost individuals, I dare to claim that regular water fasting can extend life by 15 to 20 years.”

PROF. DR. PETER SCHWARZ, head of the prevention department at Dresden University Hospital and President of the International Diabetes Federation

‘The successes that patients achieve with Peter Schwarz’s fasting method are remarkable: people who have suffered from diabetes or high blood pressure for years are getting healthy again.’

PROF. DR. ANDREAS MICHALSEN

The Fastest Way to Improve Your Health – Completely free of Charge

Prof. Dr. Peter Schwarz is head of the prevention department at Dresden University Hospital. As president of the International Diabetes Federation, he represents 242 diabetes societies worldwide and over 500 million people with diabetes. In 2025, he and Prof. Dr. Andreas Michalsen founded an institute for fasting to help spread the zero-diet therapy and develop a medical guideline for it. He lives with his family in Dresden.

For years, Prof. Dr. Peter Schwarz has been searching for methods to cure chronic diseases. By chance – a device that appeared to no longer be working – he discovered fasting. Until then, he had turned up his nose at the idea. But then he tried it himself and was surprised by its healing effects. His research revealed that water fasting is the fastest health booster available to us. It causes a significant to complete reduction in liver fat, the main cause of type 2 diabetes, high blood pressure and other diseases. In his book, Prof. Dr. Schwarz explains why our evolutionary heritage dictates that we must go through periods of hunger from time to time in order to stay healthy. He shows which biochemical processes take place in the body during the two-week break from food and why intermittent or pseudo-fasting does not sufficiently reduce liver fat. We also learn what women need to pay attention to when fasting and what strategies we can use to get through the two weeks in order to press the promising reset button for our metabolism.

Rights sold to:

Mr. Back (Korean); Otwarte (Polish);

DUMONT

Judith Habermas
Anna Ludgen

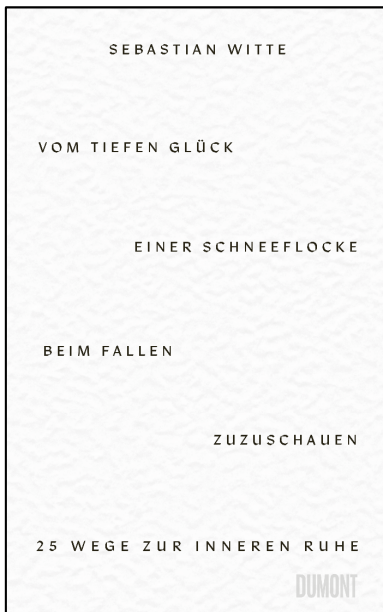
phone: +49-221-224 1942
phone: +49-221-224 1989

fax: +49-221-224 401942
fax: +49-221-224 401942

judith.habermas@dumont.de
anna.ludgen@dumont.de

SEBASTIAN WITTE

Vom tiefen Glück, einer Schneeflocke beim Fallen zuzuschauen / The Deep Happiness of Watching a Snowflake Fall. 25 Ways to Inner Calm



Non-Fiction
ca. 256 pages
September 2026
English sample available

Sebastian Witte combines scientific curiosity with the art of pausing. A book that shows how much happiness lies in the quiet moments of our lives.” Dirk Steffens

Restlessness, overload, and the growing strain on our mental health are among the defining issues of our time. Sebastian Witte explores scientifically grounded ways of responding to them.

GEO author Sebastian Witte has been writing and researching on this topic for years and has himself set out on a journey towards inner calm.

How Can We Find Peace in the Midst of Life, Not Apart From It?

Sebastian Witte studied history of natural sciences in Hamburg. Since 2011 he has been an editor at *GEO*, writing about every facet of the world of research. He is particularly drawn to the the big questions of life: What makes us the people we are? What are happiness and satisfaction built on? How do we find more calm and serenity?

To come to rest, to escape the noise of the present, to be with oneself: many share this longing. But when it actually does grow quiet – when the roar of everyday life falls silent for a moment – we feel how challenging true stillness is.

We are so thoroughly drilled to stay active and perform that when little is happening, it can almost feel like a threat. Yet Sebastian Witte is convinced: only in quiet moments can we truly be alive – when we can face the bustle of the world with some inner distance. When we become receptive to the preciousness of each moment, when the small can become immense and the soundless suddenly audible.

To have this experience, no one needs to sit cross-legged or go on a monastery retreat. Sebastian Witte argues for an art of presence that can be cultivated anytime and anywhere – and that paves the way to an inner calm that has always been there. Those who set out to discover this kind of stillness may find something profound: orientation, a sense of grounding, inner peace.

WALTER BURGMANN

Walters bunte Welt / Walter's Colorful World – The Encyclopedia From Genealogy to Drawing



ca. 160 pages , 18 x 23 cm,
80 4/c illustrations

September 2026

Walter Burgmann, born in the Ruhr region in 1958, studied geography and spent nearly forty years working in planning at a major industrial company. Over the years, he developed his interests and hobbies further and continues to refine them to this day, as can be seen on his successful Instagram channel, @waltersbuntewelt. He lives with his wife in Leverkusen.

Ruth Veres is a graphic designer and illustrator from Vienna. She has been working since 2013 for various publishers, magazines, social organizations, and cultural and educational institutions. Her work is distinguished by a great love of detail.

“The best person on the internet” – *DIE ZEIT* on Walter

“A retiree has created, with the Instagram channel ‘waltersbuntewelt,’ a safe space for everyone to whom the present feels too cynical.” – *DIE ZEIT*

130,000 enthusiastic followers on Instagram

48 Projects and Ideas For a Good Time

For Walter, a life without hobbies is unthinkable. His wide-ranging leisure interests took shape in his childhood in the 1960s, accompanied him for decades, and even now in retirement ensure there’s no chance of boredom. Whether castle visits, mountain hikes, boules, or board games – Walter fairly crackles with energy. He invites his friends to a flag quiz, and his family to an Advent celebration with whisky punch. He shares all his creative, sporty, and original (collecting) passions with us – on his Instagram channel “waltersbuntewelt” and now also in this book.

Walter’s enthusiasm is infectious and invites you to rethink your own everyday life. Because surely there’s more in it! Whether a new chapter begins with retirement or everyday life is to be brightened up with fresh ideas: Walter offers inspiration and good cheer. Let’s go! Starting with A for “Anfangen” (getting started).

DUMONT

Judith Habermas
Anna Ludgen

phone: +49-221-224 1942
phone: +49-221-224 1989

fax: +49-221-224 401942
fax: +49-221-224 401942

judith.habermas@dumont.de
anna.ludgen@dumont.de

KUNST + kaviar

Ich am ersten Tag nach dem Urlaub / Me on the First Day Back After Holiday. Art for Stressful Times



Old Art, New Work – Today's Working World in Classical Art

80 Masterful Memes That Connect Yesterday with Today

Gift Book

ca. 112 pages, 14 x 17 cm
with ca. 80 4/c illustrations

April 2026

Behind KUNST + kaviar are ANJELIKA SPÖTH and KARINA CHERNENKO. The mother-daughter duo lives in Kassel and specialises in art and cultural education. The trained art historians collaborate with museums throughout Germany, write about art, curate, moderate and lead workshops. Their goal is to bring art down from its pedestal, break down barriers and show that culture is not elitist, but existential.

Don't We All Know the Feeling?

The ups and downs of everyday working life: the gloom when you realize after your holiday that the next long weekend is still a long way off. The uncomfortable feeling when you forget your new colleague's name after three seconds. The shock when you wake up and realize that the first team meeting of the day starts in five minutes. The disillusionment when your boss replies to the five questions in your email with 'Okay'. Yes, we know it all too well. That's our life between the alarm clock ringing and the end of the working day. It's easier if you take it with a sense of humour. Just like KUNST + kaviar.

The idea of combining art with memes came to the art historians after too many deadlines, too little sleep and too much coffee. Suddenly there was: a painting, a sentence, a smile. The spontaneous self-therapy became a form of art education on Instagram – Meme Monday. This book brings together 80 memes in which we can definitely recognize ourselves.

DUMONT

Judith Habermas
Anna Ludgen

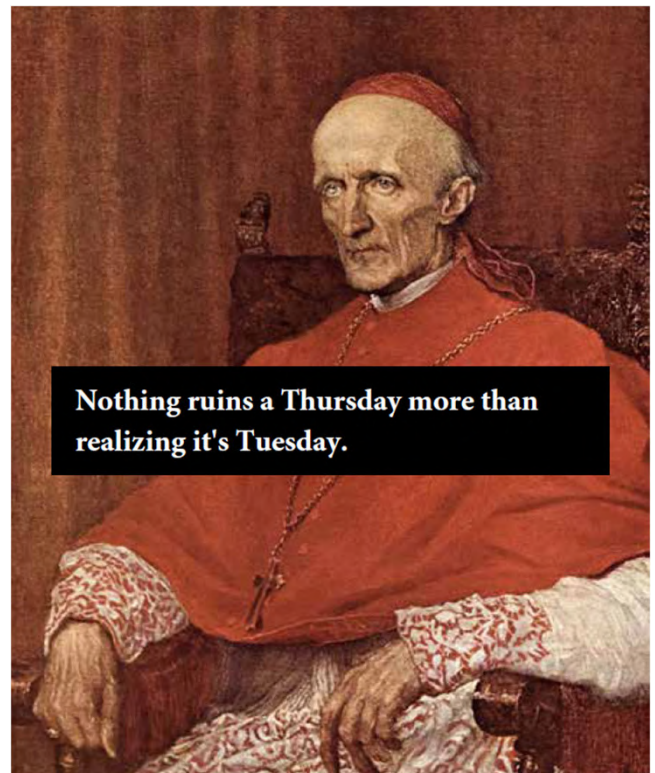
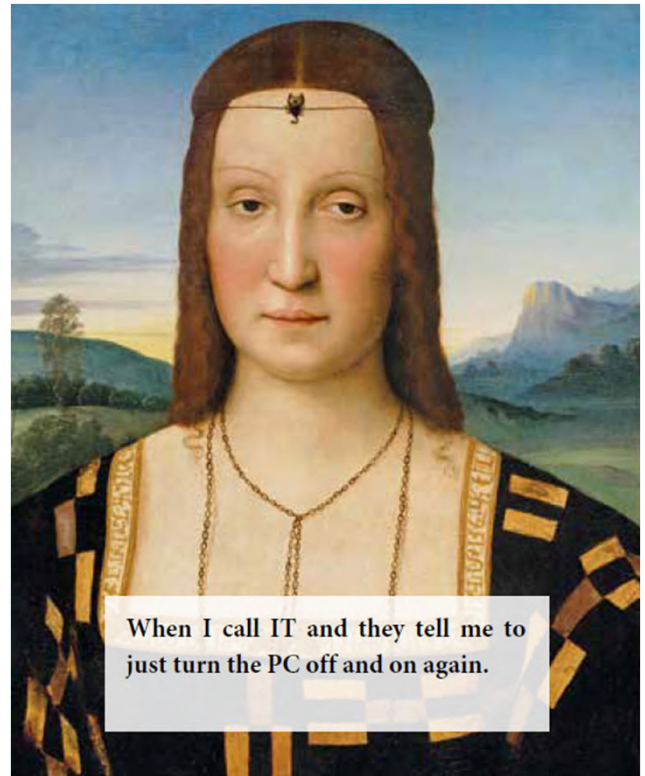
phone: +49-221-224 1942
phone: +49-221-224 1989

fax: +49-221-224 401942
fax: +49-221-224 401942

judith.habermas@dumont.de
anna.ludgen@dumont.de

Me on the First Day Back After Holiday

A LOOK INSIDE



DUMONT

Judith Habermas
Anna Ludgen

phone: +49-221-224 1942
phone: +49-221-224 1989

fax: +49-221-224 401942
fax: +49-221-224 401942

judith.habermas@dumont.de
anna.ludgen@dumont.de

SÜDDEUTSCHE ZEITUNG MAGAZINE

Wie erkenne ich eine reife Melone? / How Do I Tell If a Melon Is Ripe? Your top cooking questions answered once and for all



approx. 40 images by Ryan Gillet

approx. 176 pages / 11,6 x 18,5 cm

October 2026

‘Greetings from the Kitchen’ – the much-loved SZ Magazine column, now available in book form

75 experts answer everyday questions about cooking and cuisine

The things we’ve always wondered about – and the myths we need to put to bed for good

Süddeutsche Zeitung

Magazine: every week, the writers at Süddeutsche Zeitung Magazine pose a question centred on cooking and cuisine and hand over to the experts for the answer. ‘Greetings from the Kitchen’ has been one of SZ Magazine’s most popular food columns for years.

Ryan Gillet is a British illustrator. His work has regularly been featured in renowned international magazines and publications.

Shine With Expert Knowledge

What’s the best way to store bread? What makes meat tender – or tough? How do you organize the refrigerator properly? Is sugar really addictive, and does too little sleep make you gain weight? There are recurring questions about food and health – phenomena, curiosities, and traditions you’d like to understand, and long-lived myths that need to be debunked with confidence.

That is exactly what happens in the “Gruß aus der Küche” (“Greetings from the Kitchen”) column in *Süddeutsche Zeitung Magazin*. For six years, physicians such as Dr. Matthias Riedl and Dr. Petra Bracht, nutrition scientists, consumer advocates, chefs, and many other experts have been providing clear and entertaining answers to the most pressing kitchen questions. Expert knowledge in well-portioned bites – for everyone!

SÜDDEUTSCHE ZEITUNG MAGAZINE

Wann kommt das Salz ins Nudelwasser?/ When Do You Salt Your Pasta Water? Your top cooking questions answered once and for all



approx. 40 images by Ryan Gillet

approx. 176 pages / 11,6 x 18,5 cm

Spring 2025

Süddeutsche Zeitung

Magazine: every week, the writers at Süddeutsche Zeitung Magazine pose a question centred on cooking and cuisine and hand over to the experts for the answer. 'Greetings from the Kitchen' has been one of SZ Magazine's most popular food columns for years.

Ryan Gillet is a British illustrator. His work has regularly been featured in renowned international magazines and publications.

Sound expert answers to 75 questions about food, kitchen utensils, and health

The most important kitchen questions, settled once and for all – expert knowledge, short and to the point

Stubborn myths that finally need to be debunked

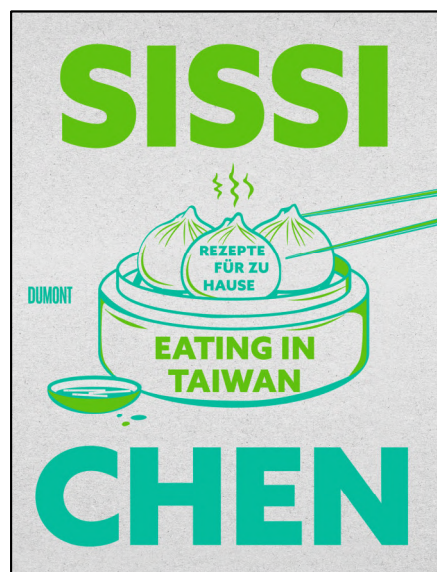
Rich in Expert Know-How

Is breakfast the most important meal of the day? Why are some people scared of eggs? Are fruit puree pouches a healthy snack? Does eating carbs in the evening make you fat? When it comes to food, there are some questions that we find ourselves asking time and time again, prompting hot debate among partners, friends, and colleagues. Wouldn't it be great to know the answers once and for all?

For five years, Süddeutsche Zeitung Magazine has been on a mission to do just that with its column 'Greetings from the Kitchen'. The column provides answers to everyday cooking questions, with the facts explained by people who really know what they're talking about: ecotrophologists, cooks, experts from the German Hygiene Museum or the Wine Institute, and numerous other specialists. Why not add a dash of expertise to your time in the kitchen?

SISSI CHEN

Eating in Taiwan. Recipes for Home



Ca. 70 4/c photos;
192 pages, 25 x 19 cm, Hardbound
October 2026

A unique, distinctive cuisine with influences from Japan, Europe, and China

Photographed on location:
Food and the vibrant lifestyle in abundance

Street Food Made at Home: Dumplings, Noodle Soups, Buns, and More

Sissi Chen hosts culinary events, works as a freelance writer for *ZEITmagazin*, and shares her recipes very successfully on her Instagram channel "eatinginberlin." She also gives underrepresented national cuisines a platform and writes a lot about travel and food in the context of culture and identity. In 2024, DuMont published her cookbook *Simply Chinese/ Einfach Chinesisch* which won the German Cookbook Award (Silver) twice, in the "Newcomer" and "East Asia" categories.

Sissi Chen traveled through Taiwan for several months and tasted her way through countless foods. A hot oyster soup, which she spooned up by the roadside at 40°C, was her entry into the lively world of street stalls. Taiwan has enormous amounts of street food. Even before sunrise, the first breakfast shops open and serve deep-fried dough sticks and crispy sesame flatbreads. For lunch there's a bowl of lüroufan (braised pork), and when the sun sets, entire stretches of streets turn into night markets. There you'll find steaming pots of soups, as well as fried chicken, papaya milk, and much more. The culinary variety is gigantic.

Taiwan offers an abundant wealth of fresh fruit and vegetables; the cuisine is multicultural and influenced by many countries. Japanese-inspired mochi and bento boxes are part of it just as much as specialties of the Indigenous peoples or dan dan ramen, a Taiwanese version of Sichuan dan dan noodles. Sissi brings Taiwan's culinary landscape close to us, shows us which ingredients we use how for what, and in this way brings traditional flavors – modernized – onto our plates. Incredibly good. Incredibly delicious.

DUMONT

Judith Habermas
Anna Ludgen

phone: +49-221-224 1942
phone: +49-221-224 1989

fax: +49-221-224 401942
fax: +49-221-224 401942

judith.habermas@dumont.de
anna.ludgen@dumont.de

EATING IN TAIWAN A LOOK INSIDE



DAN ZAI NUDELN

Für 2 Portionen

- 4 rohe Garnelen mit Kopf und Schale
- 250 ml Wasser
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Handvoll Koriander
- 3 EL Öl
- 150 g Schweinehackfleisch
- 180 g frische Nudeln (Ramen-, dünne Eier- oder Instant-Nudeln)
- 1 Handvoll Sojasprossen

Für die Soße

- 2 EL Reiswein
- 3 EL helle Sojasoße
- 1 ½ TL Zucker
- ¼ TL Salz
- ½ TL Five Spice

Dan Zai Nudeln sind lokal in Taiwan entstanden und außerhalb der Insel kaum bekannt – im Gegensatz zu vielen anderen Gerichten, deren Ursprung in China oder Japan liegt oder die zumindest Einflüsse dieser Länder in sich tragen. Dan Zai Nudeln sind eine Erfindung aus der Not heraus. Während der Sommer- und Herbstsaison wird die Insel regelmäßig von Taifunen heimgesucht, die das Fischen auf hoher See zu gefährlich machen. Um finanziell trotzdem über die Runden zu kommen, hat ein Fischer namens Hong Yu-tou begonnen, diese Nudeln zu verkaufen – und zwar von einer mobilen Küche aus, die er an einer Bambusstange auf seinen Schultern balancierte, da ihm das Geld für eine feste Küche fehlte. Daher der Name des Gerichtes, das in etwa »etwas über der Schulter tragen« bedeutet.

1. Die Garnelen in einem mittelgroßen Topf 3 ½ Minuten in 250 Milliliter Wasser kochen, anschließend entnehmen und beiseitestellen. Die Brühe aufbewahren.
2. Den Knoblauch schälen und hacken. Den Koriander klein schneiden.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin kräftig anbraten. Den Knoblauch zugeben und 1 weitere Minute mitbraten.
4. Alle Zutaten für die Soße zur aufbewahrten Garnelenbrühe in den Topf geben, 5 Minuten köcheln lassen und beiseitestellen.
5. Die Nudeln nach Packungsangabe kochen und kurz vor Ende der Garzeit die Sojasprossen zu den Nudeln geben. Die Nudeln mit den Sojasprossen abgießen, abtropfen lassen und auf zwei Schüsseln verteilen.
6. Anschließend die Brühe über den Nudeln verteilen, das Hackfleisch darübergeben und jeweils mit zwei gekochten Garnelen garnieren. Zum Schluss mit dem Koriander garnieren.

Klassiker für jeden Tag

89

GARNELEN-WANTANS HUALIEN STYLE

Bei unserem Besuch in Hualien, besuchten wir auf Empfehlung unseres Nachbarn ein Wantan-Restaurant, in dem wir eine sehr leckere Variante gegessen haben. Die Füllung bestand nicht klassisch aus einer homogenen Masse aus Hackfleisch und Garnelen, sondern aus Hackfleisch und einem Stück Garnele mit einer leckeren, bei jedem Biss federnden Textur. Die Suppe selbst ist ganz simple und wird nur mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt.

Für 2 Personen (ca. 25 Stück)

Für den Teig

- 160 g Weizenmehl
- ¼ TL Salz
- 1 Ei (ca. 55 g)
- 30 ml Wasser

Für die Füllung

- 200 g Hackfleisch (Schwein)
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 ½ TL Sesamöl
- 3 EL Wasser
- 100 g rohe Garnelen, geschält

Für die Brühe

- ¼ TL Salz
- ¼ TL gemahlener weißer Pfeffer
- 2 TL Frühlingszwiebelgrün

Für den Dip

- 2 EL Reissessig
- 2 EL Chiliöl
- 2 EL Sojasoße

1. Die Zutaten für den Teig verkneten und 45 Minuten ruhen lassen.
2. Für die Füllung in einer Schüssel Hackfleisch, Salz, Zucker, Sesamöl und Wasser vermischen, dabei gut umrühren und zu einer Art Paste verarbeiten. Die geschälten Garnelen in 1-2 Zentimeter große Stücke schneiden.
3. Den Teig nach der Teigruhe etwa 1 mm dünn ausrollen, entweder mit einer Küchenmaschine oder einem Nudelholz. In etwa 8 x 8 Zentimeter große Quadrate schneiden. Der Teig sollte fast durchsichtig sein, aber nicht reißen und sich beim Kochen an die Füllung schmiegen, sodass man die Füllung durchsieht. Ein kleines Schälchen mit Wasser vorbereiten, falls der Teig nicht gut zusammenklebt.
4. Zum Füllen je 1 Teelöffel Hackfleischmasse und ein Stück Garnele auf jedes Teigquadrat setzen. Eine Ecke des Teiges zur anderen bringen und festdrücken, sodass ein Dreieck entsteht. Anschließend zwei Enden des Dreiecks nochmals zueinander bringen und zudrücken. Unbedingt fest verschließen, damit keine Luft hineingerät und der Teig beim Kochen platzt.
5. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Wantans ca. 3 ½ Minuten darin kochen. Sobald sie gar sind, steigen sie an die Oberfläche und können mit einem Schaumlöffel entnommen werden.
6. Zum Servieren Wantans mit dem Wasser aus dem Topf in die Schüssel geben und mit einer Prise Salz, weißem Pfeffer und etwas Frühlingszwiebelgrün servieren. Dazu empfehle ich einen Dip aus Reissessig, Chiliöl und Sojasoße.

Am liebsten verwende ich gekauften Wantan-Teig, damit die Zubereitung nicht zu aufwendig wird, aber dies ist meine Version mit selbst gemachtem Teig. Sollte die Zeit knapp sein, könnt ihr alternativ natürlich ein Päckchen TK-Wantan-Teig verwenden.

Ich nehme für dieses Rezept meist große Garnelen, die ich ausnehme und halbiere, aber auch geschälte und aufgetaute TK-Garnelen funktionieren gut.



76

Klassiker für jeden Tag

DUMONT

Judith Habermas
Anna Ludgen

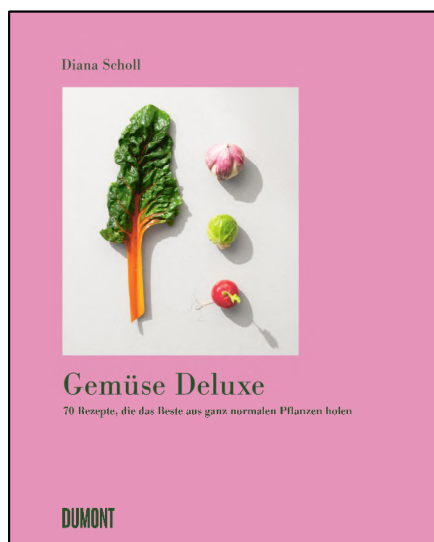
phone: +49-221-224 1942
phone: +49-221-224 1989

fax: +49-221-224 401942
fax: +49-221-224 401942

judith.habermas@dumont.de
anna.ludgen@dumont.de

DIANA SCHOLL

Gemüse Deluxe / Vegetables Deluxe



70 recipes that bring out the best in perfectly ordinary plants

“Reduction to the essentials”

SÜDDEUTSCHE ZEITUNG MAGAZIN

Ca. 70 4/c photos;
192 pages, 20 x 25 cm
September 2026

Diana Scholl has been in the kitchen for as long as she can remember. As a passionate food enthusiast, she loves nothing more than creating dishes that make her and others happy. For many years she has been speaking and writing as a content creator, and as the author and editor of the successful magazine *ÖLSALZESSIG*, about uncomplicated, plant-based recipes.

Finding the Special in the Simple

Diana Scholl loves working with vegetables – whether crisp salad, creamy purée, warm roasted vegetables, or a fermented topping. As a host and cook, she loves to elevate seasonal and regional produce into culinary highlights with just a few simple steps. This is how Brussels sprouts, chard, fennel, and the like become sensational moments of enjoyment.

Each of her dishes is a love letter to seasonal, regional vegetables, which—thanks to thoughtfully crafted combinations – unfold new textures, colors, and aromas. Her recipes surprise and inspire, yet are still easy to prepare – always with finesse and a clear eye for what matters. *Vegetables Deluxe* uniquely brings together pleasure, aesthetics, and plant-based variety – for everyone looking for something special in the simple.

DUMONT

Judith Habermas
Anna Ludgen

phone: +49-221-224 1942
phone: +49-221-224 1989

fax: +49-221-224 401942
fax: +49-221-224 401942

judith.habermas@dumont.de
anna.ludgen@dumont.de

SIMPLY CHINESE A LOOK INSIDE



Tomaten- und Maissuppe

Chili | Limette | Koriander

Diese Suppe ist für mich absoluter Spätsommer: kräftige, süß-säuerliche Tomaten, scharfe Chili und süßer Mais ergänzen sich erst auf dem Teller und ergeben dann mit jedem Löffel neue Geschmackskombinationen. Beide Suppen schmecken auch fantastisch separat, die Maissuppe bräutete dann noch etwas Säure und die Tomatensuppe etwas Süße. Ich liebe, liebe, liebe auch die Ästhetik - zwei verschiedenfarbige Suppen auf einem Teller sind einfach ein Hingucker.

Für die Tomatensuppe

2 rote Zwiebeln
1 Chili
600 g Rispentomaten
2 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark
1 TL gemahlener Koriander
700 ml Gemüsebrühe

Für die Maissuppe

4 Maiskolben
2 Bio-Limetten
900 ml Gemüsebrühe
200 ml Hafer- oder Sojasahne

Öl zum Backen

4 Portionen

Ofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zwiebeln schälen und halbieren, Chili längs halbieren und das Grün und die Kerne entfernen. Tomaten von der Rispe zupfen und alles in eine Ofenform geben. Mit etwas Öl beträufeln.

Maiskolben von der Hülle befreien. Limetten halbieren, alles rundherum mit etwas Öl einreiben und in eine zweite Ofenform geben. Für 40 Minuten auf der gleichen Schiene im Ofen backen, dann den Ofen auf die Grillfunktion stellen und das Gemüse für weitere 10 Minuten backen.

Maiskolben auskühlen lassen, aufstellen und die Maiskörner vorsichtig vom Kolben schneiden und in einen Topf geben. 1,6 l Gemüsebrühe nach Packungsanweisung zubereiten und 900 ml davon zum Mais geben. Zum Kochen bringen und 5 Minuten köcheln lassen. Die gebackenen Limetten auspressen und den Saft sowie die Sahne dazugeben.

Währenddessen das Olivenöl in einem zweiten Topf erhitzen und das Tomatenmark darin für 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten, bis es dunkelrot ist. Koriander hinzufügen, kurz mitbraten und dann den gesamten Inhalt der zweiten Ofenform dazugeben. Mit der restlichen Brühe ablöschen und ebenfalls kurz aufkochen.

Beide Suppen mit einem Pürierstab cremig pürieren, jeweils durch ein Sieb streichen und salzen.

Suppen langsam gleichzeitig in tiefe Teller oder Schüsseln gießen und servieren.

53

Karierte Zucchini

Pistazien- und Pinienkerne | Mandelicotta | Petersilienöl

Die Technik, Zucchini so einzuschneiden, dass ein ganz fein kariertes Raster entsteht, habe ich in einer Masterclass des mehrfach ausgezeichneten Sternekochs Thomas Keller gesehen. So entsteht mehr Oberfläche zum Anbraten, die Zucchini erhält dadurch mehr Röstaromen und kann Salz, Fett und Süße besser aufnehmen. Um die buttrig-weiße Konsistenz der Zucchini auszubalancieren, kombiniere ich sie gerne mit Nüssen. Dazu noch mein Mandelicotta (Seite 52) und ein Petersilienöl ... so gut!

30 g Pistazienkerne
30 g Pinienkerne
4 Zucchini
4 Knoblauchzehen
50 g vegane Butter
70 ml trockener Weißwein
1 EL Sirup nach Wahl
250 g Mandelicotta (Seite 52)
1 EL Petersilienöl (Seite 24)

Öl zum Braten

4 Portionen

Pistazien und Pinienkerne in einer Pfanne rösten, bis sie duften. Auskühlen lassen und fein hacken. Auf einen flachen Teller geben und beiseitestellen.

Die Enden der Zucchini entfernen, diese halbieren und ein feines Raster in die Schnittfläche schneiden. Knoblauchzehen halbieren.

Die Hälfte der Butter und etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Zucchini mit der Schnittseite nach unten hineingeben und bei hoher Hitze 4-5 Minuten scharf anbraten. Salzen, Knoblauch dazugeben, alles mit Weißwein ablöschen und die Hitze reduzieren. Restliche Butter und Sirup dazugeben und alles mit geschlossenem Deckel etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis die Zucchini zart ist, aber noch ihre Form behält.

Mandelicotta auf Teller streichen, Zucchini aus der Pfanne nehmen, mit der Schnittfläche nach unten in die gehackten Nüsse drücken und anschließend mit der russigen Seite nach oben auf den Teller legen. Mit Petersilienöl beträufeln und servieren.



54

DUMONT

Judith Habermas
Anna Ludgen

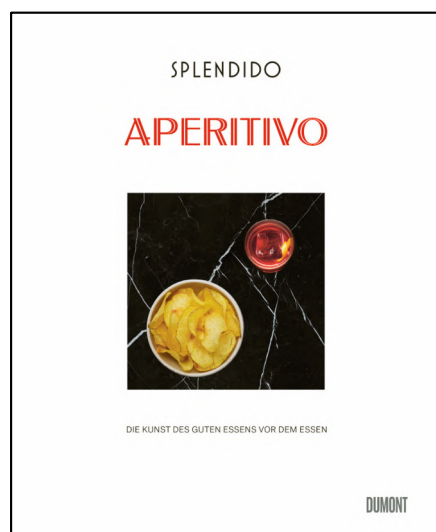
phone: +49-221-224 1942
phone: +49-221-224 1989

fax: +49-221-224 401942
fax: +49-221-224 401942

judith.habermas@dumont.de
anna.ludgen@dumont.de

MERCEDES LAUENSTEUN & JURI GOTTSCHALL

Splendido: Aperitivo. The Art of Eating Well Before the Meal



Researched and photographed on site: 70 snacks for the perfect start to the evening

70 new recipes by the winners of the German Cookbook Prize 2022 and 2023

splendido-magazin.de: over 1,200,000 page views per month, 35,000 weekly newsletter subscribers, over 23,000 Instagram followers

Photographs by Juri Gottschall

ca. 208 pages / 21 x 26 cm

ca. 90 4/c photos, April 2026

Juri Gottschall and Mercedes Lauenstein live in Munich and northern Italy and founded Splendido magazine in 2015. Since then, they have researched and written together about Italy, good products, cooking, and consumer culture. In 2022, their first cookbook "Splendido. Italian cooking with the best ingredients and a lot of feeling" was published by DuMont; in 2023, "Splendido. Italian product knowledge and recipes" followed. Both books won the German Cookbook Prize. In 2025, they dedicated themselves to seasonal cuisine with "Splendido. Primavera/Estate" and "Splendido. Autunno/Inverno."

Relaxed Into the Evening – Italian-Style!

Aperitivo is an integral part of everyday culture in Italy, and here too, the trend of celebrating the early evening with Sarti Spritz and Negroni is growing. But which delicacies and recipes complement these classic drinks? And what regional differences are there between Turin, Milan, Venice, Rome and Palermo?

Mercedes Lauenstein and Juri Gottschall not only tell us about the great wealth of non-alcoholic aperitifs and bitters, but also focus on the delicious food that is part of the after-work ritual. Their book features over 70 ingenious and largely unknown recipes for snacks and nibbles from all Italian regions, perfect for sharing, celebrating and relaxing.

Splendido: APERITIVO A LOOK INSIDE

Crostini mit gegrillter Zucchini und Zitronen- ricotta

Hier haben sich mal wieder ein paar beste Freunde gefunden: Knusprige Bratscheiben, gegrillte Zucchini, luftig-würziger Zitronenricotta - was will man mehr?

Weißbrot
Zucchini
Ricotta
Parmigiano Reggiano
Zitronenschale
Minze
Knoblauch
Schwarzer Pfeffer
Olivenöl Extra Vergine

Zucchini mögen Grill- und Röstaromen bekanntlich besonders gern. Wir würden sogar so weit gehen zu sagen: Ohne braucht man sie gar nicht erst zuzubereiten. Es ist also unerlässlich, die Zucchini für diese herrlich luftigen Crostini mit großer Sorgfalt ausgiebig zu braten oder zu grillen.

Zucchini mit dem Sparschäler in feine Streifen schneiden. Gut mit Olivenöl Extra Vergine bepinseln und auf den heißen Grill legen. Alternativ in der Pfanne in reichlich Olivenöl appetitlich goldbraun frittieren. Einmal wenden, bis sie von beiden Seiten sichtbar Röstaromen angenommen haben. Vorerst auf einem bereitgestellten Teller ablegen, je nach Fettüberschuss auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Aus gut abgetropftem Ricotta, zu feinem Schnee geriebenem Parmigiano Reggiano, dem Zitronenabrieb einer unbehandelten Zitrone, einem Hauch frischem Knoblauch, fein gehackter frischer Minze, frisch gemahlenem Pfeffer und Salz eine unwiderstehliche Creme abschmecken.

Weißbrot in Scheiben schneiden (am besten eignet sich ein Baguette-ähnliches Brot, wer nur einen größeren Laib vorrätig hat, kann die Scheiben auch einfach auf Häppchengröße zurechtschneiden) und entweder tosten oder in der Pfanne rösten.

Mit der Ricottacreme bestreichen und die gegrillten Zucchini darauf anrichten. Gleich servieren.



82

83



134

Roh mariniertes weißer Fisch

Astreiner frischer Fisch, der sich bedenkenlos zum Rohverzehr eignet? Liebt den Kontakt mit dieser Marinade.

Zander, Schwertfisch oder andere
Zitrone
Orange
Weißweinessig
Olivenöl Extra Vergine
Roter Pfeffer (optional)

Das Prinzip des sogenannten Säuregarens kennen viele heute vielleicht eher aus der peruanischen Küche unter dem Namen Ceviche. Aber auch in Italien wird es gern und häufig praktiziert und dieses Rezept passt frisch serviert perfekt zu Tonic Water auf Eis. Varianten von Spritz Bianco oder einem Glas Franciacorta.

Für vier Personen etwa 400 Gramm filetierten, entgräteten Fisch abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und nach persönlichem Geschmack entweder in sehr dünne Scheiben schneiden oder würfeln. Den Fisch angenehm salzen und in eine Servierschale geben.

Je nach Größe der Früchte ein Viertel bis die Hälfte der jeweiligen Schale abreiben, danach beide Früchte auspressen. Mit dem Schneebesen in einer Schüssel Saft und Abrieb der Zitrusfrüchte, einem Schuss Weißweinessig und einen großzügigen Schluck gutes grasiges Olivenöl Extra Vergine verrühren, bis eine Emulsion entstanden ist. Gut abschmecken, bis ein harmonisches Verhältnis von Süße und Säure erreicht ist. Die Säure darf etwas vorschmecken, der Fisch soll schließlich säuregaren. Über den Fisch gießen, optional wenige angedrückte rote Pfefferkörner ergänzen und alles einmal durchheben, sodass der Fisch vollständig von der Marinade ummantelt ist.

Die Schüssel mit Klarsichtfolie bedecken und zwischen 30 und 60 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Die Säure verändert nun die Struktur des Eiweißes im Fisch, sodass es nicht mehr durchsichtig ist, sondern weiß und etwas fester wird, wie gegarter Fisch. Zum Servieren den Fisch erneut gut durchheben, dann mit der Schaumkelle aus der Marinade auf einen Teller heben und mit Olivenöl Extra Vergine beträufeln. Der Fisch soll - natürlich je nach persönlichem Geschmack - idealerweise nicht komplett durchgegart erscheinen, sondern darf noch einen leicht rohen Kern haben. Doch Achtung, Säuregaren ist nicht gleich Hitze garen und um in Sachen Unbedenklichkeit auf Nummer sicher zu gehen, den Fisch am besten am gleichen Tag der Zubereitung noch vollständig verzehren.

135

DUMONT

Judith Habermas
Anna Ludgen

phone: +49-221-224 1942
phone: +49-221-224 1989

fax: +49-221-224 401942
fax: +49-221-224 401942

judith.habermas@dumont.de
anna.ludgen@dumont.de



DUMONT
FOREIGN RIGHTS LIST

HIGHLIGHTS BACKLIST

NON-FICTION & ILLUSTRATED BOOK & COOKBOOK

Judith Habermas
Anna Ludgen

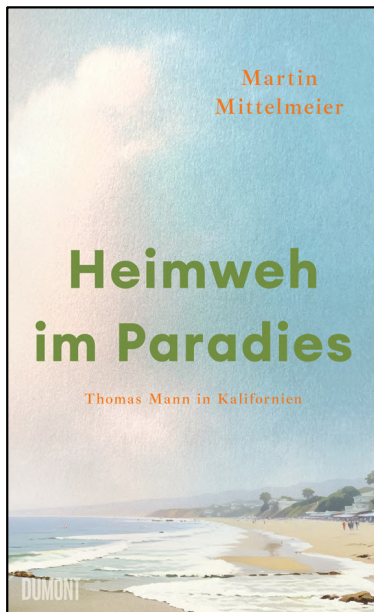
phone: +49-221-224 1942
phone: +49-221-224 1989

fax: +49-221-224 401942
fax: +49-221-224 401942

judith.habermas@dumont.de
anna.ludgen@dumont.de

MARTIN MITTELMEIER

Heimweh im Paradies / Homesick in Paradise: Thomas Mann in California



ca. 192 pp
Spring 2025
English sample available

Martin Mittelmeier, born in 1971, was an editor and editorial director at renowned publishing houses for 13 years. He has been a freelance editor and author since 2014. In 2019, he was a visiting scholar at Rutgers University in New Jersey. His most recent publications are "Adorno in Neapel" (Naples 1925), which has been translated into several languages, and "Dada. Eine Jahrhundertgeschichte", and "Freiheit und Finsternis - Wie die Dialektik der Aufklärung zum Jahrhundertbuch wurde".

Rights sold to:

Princeton University Press
(English World Rights)

Los Angeles in the 1940s:

Arnold Schönberg, Theodor W. Adorno, Lion Feuchtwanger, Bertholt Brecht, Helene Weigel, Max Horkheimer, Vicki Baum, Hanns Eisler, Franz and Alma Werfel - and above all: Thomas Mann. Their discussions on the existential questions of pacifism in the face of fascist warmongering and on the possibilities of how democracy can be made stable and defended are frighteningly topical.

"A narrative account that reads like a Who's Who of German exiles living in Los Angeles in the 1930s. At the centre is the figure of Thomas Mann, who is struggling to finish Doctor Faustus, his allegory of the rise of the Third Reich. (...) This latest addition to the study of Thomas Mann's life stands out for its humour, and for its provision of lucid insights into a watershed era of politics."

NEW BOOKS IN GERMAN

"How can you write about Thomas Mann today?"

Like this: Witty, funny, with delicate irony and casual seriousness." Saša Stanišić

Atmospherically dense and true to life, Martin Mittelmeier tells of the hopes, encounters, doubts and successes of the Nobel Prize winner, who had to question his values and identity under the Californian sun at the age of almost 70.

Los Angeles in the 1940s. All those who no longer had or wanted a home in Nazi Germany were stranded here: Arnold Schönberg, Theodor W. Adorno, Lion Feuchtwanger, Bertolt Brecht, Helene Weigel, Max Horkheimer, Vicki Baum, Hanns Eisler, Franz and Alma Werfel - and above all: Thomas Mann, the writer of the century, the most German of the German exiles in California. At cocktail parties, they exchange intellectual, artistic and political ideas. The paradise-like surroundings, palm trees, orange blossom, beach and sun, form a strange contrast to the depressing news from the old homeland. Life here in Pacific Palisades revolves primarily around the question of identity rooted in German culture and language, which seems to be jeopardised with every piece of news from Europe.

What can art be, especially German art, in the face of the horror and barbarism of Nazi Germany?

Thomas Mann searches for answers and broadcasts a total of fifty-five radio speeches, which he addresses to 'German listeners'. Above all, however, he traces the cultural-historical and intellectual-historical roots of National Socialism in his novel 'Doctor Faustus'.

DUMONT

Judith Habermas
Anna Ludgen

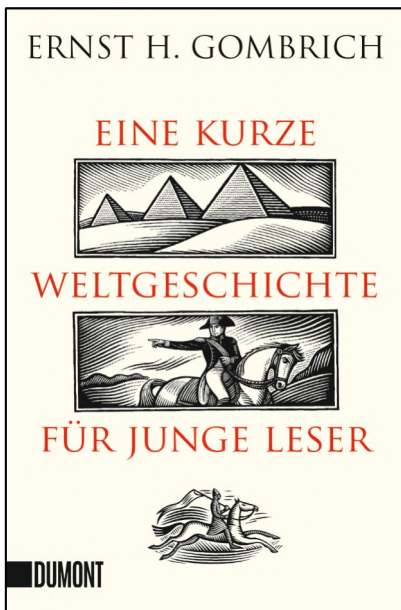
phone: +49-221-224 1942
phone: +49-221-224 1989

fax: +49-221-224 401942
fax: +49-221-224 401942

judith.habermas@dumont.de
anna.ludgen@dumont.de

ERNST H. GOMBRICH

Eine kurze Weltgeschichte für junge Leser / A Little History of the World



History/ Children

350 pages

English translation available

Ernst H. Gombrich was the author of the international classic "The Story of Art". Winner of the Erasmus Prize, the Hegel Prize, the Wittgenstein Prize, and the Goethe Prize, he was admitted to Britain's highest honour, the Order of Merit, in 1988.

A true classic and an international bestseller

Translated into more than 30 languages

"Where man comes from and what makes him who he is, no one explains better than Ernst H. Gombrich".

Felicitas von Lovenberg, FRANKFURTER ALLGEMEINE ZEITUNG.

"His enthusiasm for his subject is irresistible. . . . With Gombrich's *Little History*, there will be many generations of future historians who will attribute to it their lifelong passion for history - and for truth."

Lisa Jardine, TIMES

"Gombrich opens with the most magical definition of history I have ever read . . . Tolerance, reason and humanity . . . suffuse every page of the *Little History*." Amanda Vickery, GUARDIAN REVIEW

"The truly fairy tale of the evolution of mankind." DIE ZEIT

In 1935, with a doctorate and no job, the 25 year-old Gombrich was invited by Walter Neurath (later founder of Thames & Hudson) to attempt a history of the world for younger readers. Written in an intense six weeks, 'Eine Kurze Weltgeschichte für junge Leser' was first published in Vienna the same year. An immediate success, it has since been translated into 30 languages. The original German edition was reissued in 1985 with an Epilogue bringing the story to the present, and Gombrich further revised it shortly before his death, aged 92, in 2001.

In forty chapters, Gombrich tells the story of man from the stone age to the atomic bomb. There emerges a colourful picture of wars and conquests, grand works of art, the spread and limitations of science, tribes evolving towards society.

This is not a text dominated by dates and facts, but by the sweep of mankind's experience across the centuries, a guide to man's achievements and an acute witness to his frailties. What has made the *Little History* an international success? The key is its tone – completely clear, straightforward, relaxed, un pompous, humane – Gombrich makes immediate contact with the curious of all ages. It is the product of a pan-European sensibility, and is wholly free of nationalistic preoccupations. The broad sweep of mankind's history seems freshly intelligible when told in this profoundly generous spirit.

DUMONT

Judith Habermas
Anna Ludgen

phone: +49-221-224 1942
phone: +49-221-224 1989

fax: +49-221-224 401942
fax: +49-221-224 401942

judith.habermas@dumont.de
anna.ludgen@dumont.de

ERNST H. GOMBRICH

Eine kurze Weltgeschichte für junge Leser / A Little History of The World

"A remarkable book, written in an amiable, conversational style, effortlessly explaining, without condescension, difficult matters like the achievements of Charlemagne, the monetary system of medieval Europe and the ideas of the Enlightenment. . . . This resurrected history deserves reading for all its delights."

Edward Rothstein, NEW YORK TIMES

"In simple, vivid prose, Gombrich surveys the human past from pre-history to his own time. . . . Lucky children will have this book read to them. Intelligent adults will read it for themselves and regain contact with the spirit of European humanism at its best."

Anthony Grafton, WALL STREET JOURNAL

"So sharp was Gombrich's intelligence and so lively his pen that it can be appreciated as much as literature as history. . . . There is not one of the 39 short chapters that is not enlivened by a sharp insight or arresting image."

Tim Blanning, SUNDAY TELEGRAPH

". . . the book charms, amuses and informs superbly . . . In A Little History, Gombrich proves he is as much a story teller as a professor."

Andrew Roberts, DAILY EXPRESS

Rights sold to:

Azerbaijani (Qanun); Albanian (Dudaj); Bulgarian (Damyan Yakov); Chinese Simplified Characters (Guanxi Normal University Press); Chinese Complex Characters (Business Weekly); Czech (Argo); Danish (Bechs Forlag); Dutch (Prometheus); English World (Yale UP); Estonian (Varrak); French (Ed. Hazan); Sulakauri (Georgian); Greek (Patakis); Hebrew (Books in the Attic); Hungarian (Kossuth); Indonesian (Marjin Kiri); Italian (Salani); Japanese (Chuo Koron Bijyutsu); Korean (BIR Publishing); Latvian (Janis Roze); Norwegian (CappelenDamm); Polish (Rebis); Portuguese (Portugal: Tinta-da china; Brazil: Martins Editora Livraria); Romanian (Editura Art); Russian (Alpina); Slovak (Slovart); Swedish (Daidalos); Spanish (Castilian: Grup Editorial 62, Catalan: Grup Editorial 62); Thai (Silkworm Books); Turkish (Kitabevi); Ukrainian (Laboratory); Vietnamese (Nha Nam)

DUMONT

Judith Habermas
Anna Ludgen

phone: +49-221-224 1942
phone: +49-221-224 1989

fax: +49-221-224 401942
fax: +49-221-224 401942

judith.habermas@dumont.de
anna.ludgen@dumont.de

BERNHARD KEGEL

Mit Pflanzen die Welt retten / Plants Can Save the World. Green Solutions to Climate Change



ca. 288 pages

Autumn 2024

English sample available

Bernhard Kegel, born in Berlin in 1953, studied Chemistry and Biology at the Free University of Berlin, followed by research work, work as an ecological expert and lecturer. Since 1993 he has published numerous novels and non-fiction books. Bernhard Kegel's books have been awarded several journalism prizes. Most recently, 'Ausgestorben, um zu bleiben' (2018), 'Die Natur der Zukunft' (2021) and 'Ausgestorbene Tiere' (2021) were published by DuMont. The author lives in Berlin.

Nominated for the German Non-Fiction Prize 2025

"The title is as striking as the book is nuanced. Bernhard Kegel examines the roles of plants in various ecosystems – forests, moors and oceans – and the mechanisms by which they benefit humans. He focuses on climate change and the carbon balance, explaining how carbon is stored in plant matter and absorbed from the atmosphere through photosynthesis. Kegel highlights how labour-intensive and fraught with conflicting goals many initiatives are that aim to promote these processes. Yet, the existence of such efforts around the globe – in Europe, China, the USA and Africa – whether in the form of peatland restoration in Schleswig-Holstein, kelp forests in the oceans or reforestation in the Sahel, is encouraging. The author does not promise a magic bullet; instead, he presents and reflects on various approaches."

The Jury of the German Non-Fiction Prize

"This non-fiction book is an encouraging book, an enlightening book, one that aims to show the reader solutions. (...) With this book you can be entertained in the best scientific way and also remain hopeful."

Ocke Bandixen Jury of the NDR Non-Fiction-Prize

A political book at the cutting edge of science taking on humanity's most urgent concern

How Plants Can Help Us to Stop Climate Change

Planet Earth is heating up. The world is currently warming at an unprecedented rate, averaging 1.2 degrees worldwide since the beginning of the industrial revolution, and almost twice that in Germany and Central Europe. If we do not keep to this century's 1.5-degree limit, agreed at the world climate conference in Paris, we risk sliding into climate conditions that homo sapiens has never experienced in its 300,000-year history.

The thought of this is enough to drive many people towards fatalistic thinking and agonizing fear, but there is still hope: Bernhard Kegel's latest book doesn't seek to sugarcoat matters, instead offering technological and biological ways of stopping this catastrophe. After all, reducing or even stopping our emissions will not be enough. We will only succeed in avoiding the worst consequences of global warming by removing huge amounts of CO₂ from the Earth's atmosphere and storing it in a way that does not impact the climate further.

And in fact, that's exactly what photosynthesis does; it is also safe and well tested. There is a broad spectrum of possible measures and fields of application, from rewetting and revitalising fenland, to algae farms, to optimising how crops photosynthesise, to building with wood and using artificial leaves to supply hydrogen and energy.

It was light and photosynthesis that facilitated and shaped higher forms of life, now they can help rescue us from one of the greatest crises we have ever faced.

DUMONT

Judith Habermas
Anna Ludgen

phone: +49-221-224 1942
phone: +49-221-224 1989

fax: +49-221-224 401942
fax: +49-221-224 401942

judith.habermas@dumont.de
anna.ludgen@dumont.de

BERNHARD KEGEL

**Die Natur der Zukunft / The Nature of Our Future**

ca. 384 pages, Spring 2021 – English sample available

"The author succeeds in presenting complicated issues in a generally understandable way. He gives a good overview of the current state of knowledge. [...] Bernhard Kegel's book is a call to action. It should not go unheard." Johannes Kaiser, SWR 2 LESENSWERT

"Biologist Bernhard Kegel drastically shows us the consequences of our way of life." Claus-Jürgen Göpfert, FRANKFURTER RUNDSCHAU

Rights sold to: Phoenix (Russian)

**Ausgestorben um zu bleiben / Extinct in Order to Remain**

ca. 270 pages, Spring 2018 – English sample available

"Bernhard Kegel's writing is so knowledgeable and suspenseful that you just have to recommend [...] his book." Hans ten Doornkaat, NEUE ZÜRCHER ZEITUNG

"Bernhard Kegel not only presents his readers with cutting edge dinosaur research, he also leads them through an exciting chapter of the history of science." Martin Ebel, TAGES-ANZEIGER

"[Kegel] shows that a better understanding of dinosaurs sharpens one's sense of the history of life on this planet." Thorsten Gräbe, FRANKFURTER ALLGEMEINE ZEITUNG

Rights sold to: SAY (Turkish)

**Die Ameise als Tramp / The Ant as a Tramp**

512 pages, Autumn 2012

The colonisation of new habitats has always been a matter of survival for plants and animals. Obstacles used to exist that obstructed the urge to travel. Mountains, oceans, continents and deserts formed insurmountable barriers. The situation changed with the arrival of modern man. Bernhard Kegel's fascinating book describes the surprising consequences this has for both our environment and us.

Bernhard Kegel was born in Berlin in 1953 and studied chemistry and biology at the Freie Universität Berlin. He went on to work as a researcher, ecology expert and lecturer. Since 1993 he has published many novels and works of non-fiction. Bernhard Kegel's books have been awarded a number of journalism prizes. The author lives in Berlin.

DUMONT

Judith Habermas
Anna Ludgen

phone: +49-221-224 1942
phone: +49-221-224 1989

fax: +49-221-224 401942
fax: +49-221-224 401942

judith.habermas@dumont.de
anna.ludgen@dumont.de

BERNHARD KEGEL

**Tiere in der Stadt / Animals in the City**

ca. 450 pages, Spring 2013

“Kegel is a master at transforming complicated subject matters (and the ecology is always complicated) into thrilling stories.” *DIE WELT*

“The good news coming from this wonderful read – you are not alone! Insofar, this book about a short summer can change our lives, especially the way we look at ourselves and the world around us.” *DIE ZEIT*

Rights sold to: SDX Joint Publishing (Simplified Chinese Characters;

**Die Herrscher der Welt / The Rulers of the World**

ca. 352 pages, Spring 2015

Do you like bacteria? Probably not. Although without microbes there would be no life on our planet. Using advanced methods scientists are in the process of raising the curtain on a performance that is not so much about sickness, but more about health, cooperation and the division of labour.

Rights sold to: ddworld Publishing (Korean);

**Epigenetik / Epigenetics. How Experiences Are Passed Down**

ca. 350 pages, Spring 2015 (new in Paperback)

“The easily comprehensible and fluidly written book presents a good introduction to the subject of epigenetics.” *DEUTSCHLANDFUNK*

It has been heatedly and emotionally debated in universities and on bar stools: does the environment and experiences affect a person, or solely his genes. The still young science of epigenetics now shows that both are true.

Rights sold to: ddworld Publishing (Korean); SAY (Turkish)

UTA SEEBURG

Wie isst man ein Mammut? In 50 Gerichten durch die Geschichte der Menschheit / How Would You Like Your Mammoth? The History of Humanity in 50 Dishes



ca. 256 pages
with ca. 50 illustrations

Spring 2023
English and French translation
available

Uta Seeburg, works as an editor for *Architecture Digest* and reports on luxury hotels, high-end lifestyles and interesting travel destinations. She has a doctorate in literary science and writes historical crime novels.

Rights sold to:

Chongqing (Simplified Chinese); The Experiment (English World); Buchet Chastel (French); Corbaccio (Italian); Vison B & P (Korean); Frisk Forlag (Norwegian); Laguna (Serbian); Timaş (Turkish)

A culinary romp through 50 dishes that define human history—from prehistoric roasted mammoth to space-age dehydrated soup

“[Uta Seeburg] brings the characters of history to life in fifty snackable essays . . . the *amuse-bouche* to a historical smorgasbord.”

Max Miller, *NEW YORK TIMES*—bestselling author of *Tasting History*

“Reassuring readers that history isn’t dull, colorless, or boring, Seeburg unquestionably captures our attention with these brief essays.”—
BOOKLIST

“Serves up a culinary tour through history, beginning back when the ‘unremarkable moochers’ known as *Homo sapiens* fed on scraps left behind by hyenas and saber-tooth tigers.”—THE WALL STREET JOURNAL

“A concise masterclass—in these deft and era-spanning essays, Uta Seeburg compresses a vast culinary history into a collection that’s equal parts lively and illuminating.”

Mayukh Sen, author of *Taste Makers*

A Culinary History of Humanity

Did you know that the noble citizens of Ancient Rome loved to watch live birds flutter out of a roasted piglets? Or that gladiators at the colosseum followed a vegan diet? How did the pickled herring come to be? And was the last mammoth really consumed in London in 1951?

Fifty dishes serve as touchstones for a history of food — and humanity, too. Uta Seeburg takes fifty dishes and presents us with a chronological culinary history of humanity. From roasted mammoth (approx. 11,000 BC), to Babylonian stew (2000 BC), the last supper (approx. 30 AD), baked swan (1672), Wiener Schnitzel (around 1830) or Hawaiian toast (1955) to Ferran Adria’s iconic liquid olives (2003): each essay describes a dish and why its creation marks a key moment in history. Learn what was eaten to celebrate the victory at Waterloo and how the omelette ended up on TV.

DUMONT

Judith Habermas
Anna Ludgen

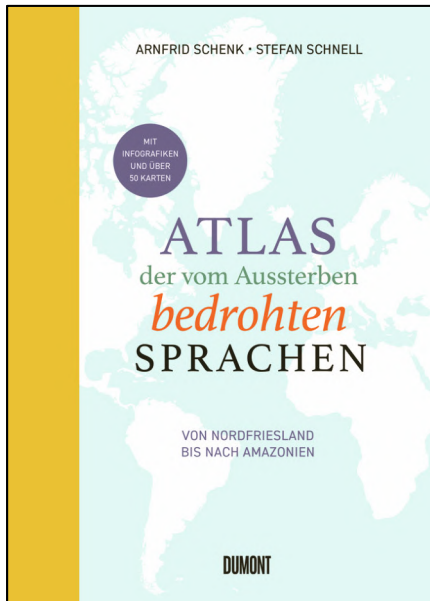
phone: +49-221-224 1942
phone: +49-221-224 1989

fax: +49-221-224 401942
fax: +49-221-224 401942

judith.habermas@dumont.de
anna.ludgen@dumont.de

ARNFRID SCHENK / STEFAN SCHNELL

Atlas der vom Aussterben bedrohten Sprachen / Atlas of Languages at Risk of Extinction. From North Frisia to the Amazon Basin



“What a beautiful and necessary book! It intrigues and informs the reader without resorting to preaching.” Rafik Schami

Learn about what we lose when languages die out, and how they can be saved

“This atlas provides a vital insight into the wealth of languages – around 7000 in total -still spoken today.”

Frank Seifart, Society for Endangered Languages

Complete with infographics and over 50 4/c maps by Pia Bublies

approx. 224 pages / 18,5 x 26 cm

Spring 2025

Around the World in 50 At-Risk Languages – from Aramaic to Plattdeutsch

Arnfrid Schenk is Knowledge editor at DIE ZEIT. He studied politics and Islamic studies in Freiburg and graduated from the Henri Nannen School of Journalism in Hamburg.

Dr. Stefan Schnell is a linguist and researcher at the Institute for Comparative Linguistics at the University of Zurich. His work addresses the comparative study of human languages, particularly those which have received minimal study and are frequently under threat. He is responsible for documenting and describing the Oceanic language Vera'a, spoken in Vanua Lava in northern Vanuatu.

Pia Bublies has been a freelance graphic designer and illustrator for over ten years, working for numerous publications including DIE ZEIT, DER SPIEGEL, and PAGE.

Today, the diversity of the world's ~7000 languages is under greater threat than ever before, with almost half facing extinction by the end of the 21st century. Each language that a community relinquishes heralds the loss not just of individual phonologies and grammars, but also rich sources of wisdom and part of the world's cultural diversity.

The atlas highlights fifty at-risk languages, from Lower Sorbian and Basque in Europe, to Comanche in North America, Kayardild in Australia, and Mbugu in Africa. Among them are languages which boast specific words for delicate subtleties in smell, and those that employ a completely different concept of time and space.

Specially drawn maps and infographics illustrate where each language is spoken and what level of threat it faces. The accompanying essays demonstrate the various causes of language extinction, as well as spotlighting what can be done to preserve these languages, making it clear just how impoverished the world will be if ever more languages disappear.

DUMONT

Judith Habermas
Anna Ludgen

phone: +49-221-224 1942
phone: +49-221-224 1989

fax: +49-221-224 401942
fax: +49-221-224 401942

judith.habermas@dumont.de
anna.ludgen@dumont.de

Atlas of Languages at Risk of Extinction

A LOOK INSIDE



EUROPA • SPANIEN • PYRENÄEN • PROVINZ HUESCA

Aragonesisch

Gesprochen wird Aragonesisch nur noch in wenigen Hochtälern der spanischen Pyrenäen in der Provinz Huesca. Der Name der autonomen Gemeinschaft Aragonien (Comunidad Autónoma d'Aragón) mit der Hauptstadt Saragossa geht auf den Fluss Aragón zurück; ihr Gebiet entspricht ungefähr dem einstmaligen Königreich Aragonien. In dieser Region leben mehr als 1,3 Millionen Menschen, Aragonesisch sprechen nur noch circa 10 000, hauptsächlich Erwachsene.

Aragonesisch ist durch viele Dialekte charakterisiert, die sich grob in vier Bereiche einteilen lassen: Zentralaragonesisch, Westaragonesisch, Ostaragonesisch und Süd-aragonesisch. Beeinflusst sind sie vom Kastilischen und Katalanischen. So sind etwa die Vokale mit dem Kastilischen identisch, ebenso die unbestimmten Artikel (*un/unos* bzw. *un/umas*) oder die Übereinstimmungen in Numerus und Genus der Substantive und Adjektive.

Die ältesten überlieferten Texte finden sich in den *Glossas Emilianenses*, die um 977 in der Region Rioja entstanden: Mönche übersetzten hier Begriffe der lateinischen Sakralsprache in die romanische Volkssprache und erläuterten sie.

Das Königreich Aragonien konnte sich gegen Ende der langen Phase der »Reconquista« genannten, schrittweisen Rückeroberung muslimischer Gebiete im Osten der Iberischen Halbinsel (722–1492) ausdehnen – und damit auch die aragonesische Sprache.

Nachdem Karl I. von Spanien 1536 Kastilisch als offizielle Sprache der Diplomatie eingeführt hatte, entwickelte sich das Aragonesische nicht zu einer Hochsprache, sondern wurde zu einem »Idiom der Bauern«. Zu Beginn des 18. Jahrhunderts verlor die Krone von Aragón Sonderrechte, was den Niedergang des Aragonesischen weiter beschleunigte, bis es dann im 19. Jahrhundert nur noch in wenigen Pyrenäentälern gesprochen wurde. Während der Franco-Diktatur 1939 bis 1975 wurde die Verwendung regionaler Sprachen unterbunden.

1976 wurde eine Sprachakademie gegründet, die sich ebenso wie die Sprachgemeinschaft von Aragón für die Förderung der aragonesischen Sprache einsetzt, etwa in Kultur, Schule und Verwaltung. Das »aragonesische Sprachengesetz« (*Ley de Lengua de Aragón*) von 2009 beschreibt Aragonesisch neben Kastilisch und Katalanisch als eine der »eigenen Sprachen Aragóns« (*luenga propia*).

STATUS
Stark bedroht

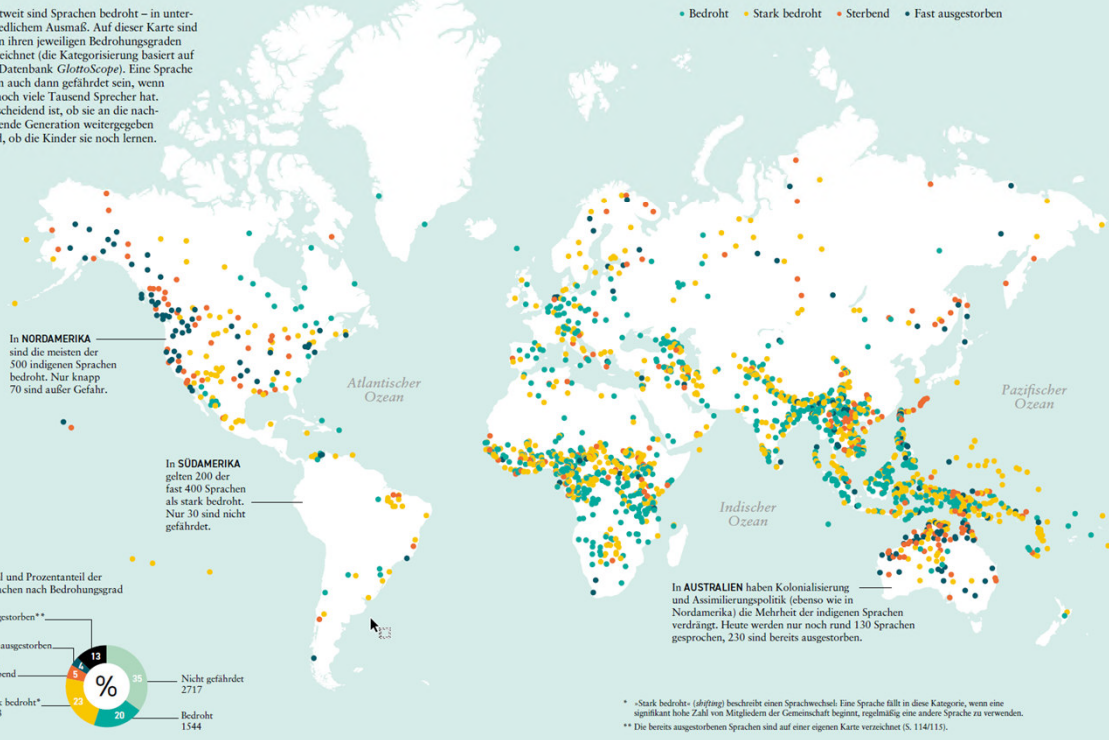
ANZAHL DER SPRECHER
~ 10 000

KLASSIFIKATION
Indoeuropäisch, Romanisch

41

IN GEFAHR

Weltweit sind Sprachen bedroht – in unterschiedlichem Ausmaß. Auf dieser Karte sind sie in ihren jeweiligen Bedrohungsgraden verzeichnet (die Kategorisierung basiert auf der Datenbank *GlottoScope*). Eine Sprache kann auch dann gefährdet sein, wenn sie noch viele Tausend Sprecher hat. Entscheidend ist, ob sie an die nachfolgende Generation weitergegeben wird, ob die Kinder sie noch lernen.



DUMONT

Judith Habermas
Anna Ludgen

phone: +49-221-224 1942
phone: +49-221-224 1989

fax: +49-221-224 401942
fax: +49-221-224 401942

judith.habermas@dumont.de
anna.ludgen@dumont.de

CHRISTIAN SCHNALKE

Ich bin der beste Freund des Menschen / Man's True Best Friend. 100 Cartoons for Everyone Who Loves Books



A whole book of book cartoons

The perfect gift for any booklover

112 pages

with 100 4/c illustrations

13cm x 17cm

Autumn 2025

Christian Schnalke has read, loved, and lived books since he can remember. He studied literature and philosophy and has written six novels, a Broadway play, and numerous screenplays for successful films (most recently a film about Johann Sebastian Bach, which was broadcast on ARD for Christmas 2024). His novel Louma is currently being made into a movie. Christian Schnalke lives in Cologne with his books, and his family.

Rights sold to:

Vida (Slovenian)

The Secret Lives of Books

As we all know, whole worlds are waiting to be discovered between the two covers of a book. Christian Schnalke's wonderful illustrations shed light on the magic of reading.

His confident pen strokes transform the books he draws into loveable characters. They are curious, courageous, shy, and sometimes blind drunk. With a twinkle in his eye and a good nose for a punchline, he places them centre stage in funny cartoons.

A homage to man's true best friend: books.

Man's True Best Friend

A LOOK INSIDE



DUMONT

Judith Habermas
Anna Ludgen

phone: +49-221-224 1942
phone: +49-221-224 1989

fax: +49-221-224 401942
fax: +49-221-224 401942

judith.habermas@dumont.de
anna.ludgen@dumont.de

SISSI CHEN

Einfach Chinesisch / Simply Chinese



Ca. 70 4/c photos;
192 pages, 25 x 19 cm, Hardbound
Spring 2024

Sissi Chen writes about food, culture, and identity in Berlin. She develops culinary concepts, designs dishes for companies, works as a freelance writer for *Zeit* magazine and runs cookery classes. She has enjoyed great success on Instagram with her popular Chinese recipes under the handle @eatinginberlin. In 2024 "Einfach Chinesisch" won the German Cookbook Award (Silver) twice, in the "Newcomer" and "East Asia" categories.

Claudia Gödke lives and works in Berlin as a food, lifestyle, and interiors photographer. She has photographed numerous cookery books and lends Sissi's recipes a contemporary, authentic look, with plenty of attention to detail.

German Cookbook Award (Silver) twice, in the "Newcomer" and "East Asia" categories

Noodle and rice dishes, dumplings, soups, and salads with minimal fuss

Plenty of vegetarian dishes with vegetables and tofu; selected meat and fish dishes

Sissi Chen's Instagram channel @eatinginberlin is boasting 60,000 followers

"If you haven't dared to try Chinese cuisine before, Sissi Chen will take you by the hand." Denise Snieguolė Wachter, STERN

"What characterises Sissi Chen's book is the explicitly German-Chinese perspective that she brings as an immigrant. It opens the door to Sissi's food culture. A 'real' Chinese cookery book that is nevertheless very close." Benjamin Cordes, KAISERGRANAT

From Beijing to Berlin – The Best Home Cooking

With her inspired recipes, Sissi Chen proves that Chinese food can not only be aromatic and delicious, but also simple and quick — especially the home cooking that is enjoyed in China from day to day. Many of the ingredients can be found easily in your local supermarket — and if you can't find them, Sissi offers a wonderfully simple solution: "If you can't find any Asian wheat noodles, just use spaghetti!"

Sissi's dishes are influenced by a childhood spent with her grandparents in Beijing and by the pragmatism of her single mother, with whom she moved to Vienna at the age of seven. She meanwhile lives in Berlin.

In China, cooking is not done according to recipes and the children are always around while the meals are prepared, and so Sissi often watched and tasted dishes, only to cook them herself years later. Her specialities are dumplings, noodles, and tofu and vegetable dishes.

China's culinary diversity is staggering: a single dish can taste completely different depending on region, tradition, historical influences, and access to different ingredients. Sissi allows us to share in this diversity and frees her readers of any hesitation when it comes to trying their hand at China's unique regional cuisines.

DUMONT

Judith Habermas
Anna Ludgen

phone: +49-221-224 1942
phone: +49-221-224 1989

fax: +49-221-224 401942
fax: +49-221-224 401942

judith.habermas@dumont.de
anna.ludgen@dumont.de

SIMPLY CHINESE A LOOK INSIDE

SELBST GEMACHTE WEIZENUDELN

Man kann ganz einfach Weizennudeln selbst zu Hause herstellen, sie schmecken um einiges zarter als getrocknete. Ich habe sehr viel in der Küche experimentiert, um chinesische Rezepte möglichst zugänglich und verständlich zu machen, so auch diese Nudeln. Um es dir noch einfacher zu machen, ist der Grundteig exakt der gleiche wie für die Teigtaschen.

Grundrezept für 2 Personen

250 g Mehl
½ TL Salz
130 ml Wasser

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zunächst gut miteinander verrühren, bis sich langsam ein Teig bildet. Anschließend 3-4 Minuten mit den Händen kneten, bis die Masse einen halb glatten Teig ergibt. Den Teig in der Schüssel zur Seite stellen und mit einem Teller oder feuchten Küchentuch abdecken. Der Teig muss an sich nicht lange ruhen, nach 30 Minuten kann er verarbeitet werden. Er lässt sich auch vorbereiten und ist abgedeckt 2-3 Tage im Kühlschrank haltbar. Vor dem Kochen am besten herausnehmen und auf Zimmertemperatur bringen.

Ich verwende, wie auch bei dem Teig für Teigtaschen, zuerst nur die eine Hälfte des Teiges, damit er nicht austrocknet. Die erste Portion mit einem Teigroller ca. 2 Millimeter dick ausrollen. Dabei immer darauf achten, sowohl die Arbeitsfläche als auch den Teig selbst gut zu bemehlen, damit nichts anklebt. Erneut mit reichlich Mehl bestäuben, in der Mitte falten und die beiden Hälften aufeinanderlegen. Mit einem scharfen Messer Nudeln in beliebiger Breite abschneiden. Ich schneide meine Nudeln gerne ½ - 1 Zentimeter breit. Wenn der gesamte Teig geschnitten ist, mit beiden Händen die einzelnen Nudeln voneinander trennen - so löst sich auch überschüssiges Mehl von den Nudeln.

Zum Kochen in einem Topf reichlich ungesalzenes Wasser aufsetzen und, sobald das Wasser kocht, die Nudeln hineingeben. Sie sind schnell gar, nach ca. 1 Minute schwimmen sie an der Oberfläche. In ein Sieb abgießen und mit einer Soße aus diesem Buch, die zu Weizennudeln serviert wird, genießen.

30

Nudeln



MA JIANG MIAN

Für 2 Personen

200 g getrocknete Weizennudeln
4 EL chinesische Sesampaste
4 EL Sojasoße
2 TL chinesischer schwarzer Essig
2 TL Sesamöl
2 TL Zucker

Zum Garnieren

½ Frühlingszwiebel
1 EL Erdnüsse
¼ Gurke (optional)
2 EL geröstete Sesamsamen (optional)
2 TL Chiliöl (optional)

Taiwanische Sesamnudeln sind bekannt für ihren reichen und herzhafte Geschmack. Die geröstete Sesampaste mit dem Sesamöl schmeckt unglaublich intensiv in Kombination mit den anderen Zutaten in der Soße. Die weiche und leicht klebrige Textur der Sesampaste haftet perfekt an jeder Nudel und macht dieses Gericht zu einem beliebten Street Food in Taiwan. Alternativ zur chinesischen Sesampaste kann auch eine Mischung aus Tahini und Erdnussbutter verwendet werden, jedoch schmeckt die chinesische Sesampaste viel intensiver und aromatischer. Es lohnt sich wirklich, ein Glas davon zu besorgen, denn der intensiv nussige Geschmack ist einzigartig.

1. Die Nudeln nach Packungsangabe al dente kochen.
2. In der Zwischenzeit in einer Schüssel Sesampaste, Sojasoße, Essig, Sesamöl, Zucker und 6-7 Esslöffel Wasser (bei Bedarf mehr) mischen und gut verrühren, bis eine cremige, leicht flüssige Soße entsteht. In zwei Schalen verteilen.
3. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und ebenfalls auf beide Schalen verteilen. Das Gericht kann man auch kalt essen, dazu die Nudeln im Sieb noch mal mit kaltem Wasser abspülen.
4. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und nur das Grün klein schneiden. Die Erdnüsse hacken. Über die Nudeln streuen und vor dem Servieren gut durchrühren, damit alles von der aromatischen Soße bedeckt ist.
5. Nach Belieben empfehle ich etwas frische Gurke in Streifen, gerösteten Sesam oder Chiliöl zu den Nudeln.

Nudeln

39

DUMONT

Judith Habermas
Anna Ludgen

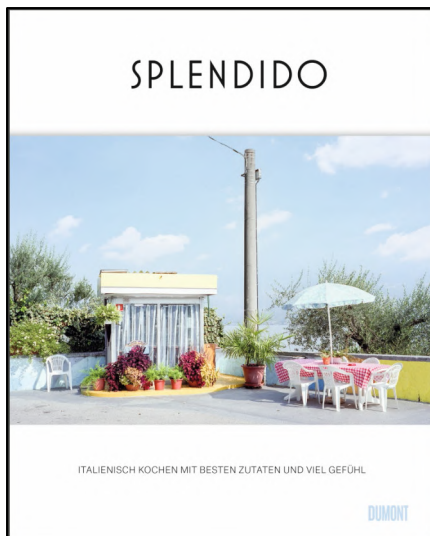
phone: +49-221-224 1942
phone: +49-221-224 1989

fax: +49-221-224 401942
fax: +49-221-224 401942

judith.habermas@dumont.de
anna.ludgen@dumont.de

MERCEDES LAUENSTEIN & JURI GOTTSCHALL

Splendido. Italian cooking with the best ingredients and a lot of feeling



ca. 256 pages
with 130 4/c illustrations
21 x 26 cm, Spring 2022

Mercedes Lauenstein writes novels, essays, columns and literary reportage for newspapers and magazines. Together with Juri Gottschall, she writes regular recipes and thoughts on eating and consumer culture for *Splendido*. She lives in Munich and Northern Italy.

Juri Gottschall works as an author and photographer in Munich and Italy. He has won several renowned photography competitions and, together with Mercedes Lauenstein, he co-founded *Splendido* magazine, which covers Italy, cooking and food culture.

Two-time winner of the German Cookbook Award 2022

"Two bravura culinary curators who, with expertise and sensuality, trigger an almost aching longing for Italy."
Claudio del Principe

"With their beautiful Splendido cookbook they approach the essence, the soul, the crucial mechanisms of Italian cuisine. [...] It's a lot of fun just reading it and ensures many sensations of success in the kitchen."
Hans Gerlach, SZ MAGAZIN

"This cookbook testifies to great expertise and passion for traditional Italian cuisine without resorting to clichés or the usual patina. Inspiring and emotionally moving. Slow food devotees worldwide will love this book." Rupert Ebner, SLOW FOOD GERMANY

Cook! Do not recook

Mercedes Lauenstein and Juri Gottschall have developed a reputation as authentic ambassadors of real Italian cooking with their online magazine *Splendido*. They present a modern, attractive take on the principles of good cooking and explain why the best quality ingredients matter.

For the book, they talked to friends, chefs and experts, travelled through Italy, shopped, photographed, ate and above all: cooked a lot.

The result is a collection of 90 recipes: Simple, uncomplicated and clearly laid out. Always in the best quality and with great passion for the smallest details. Almost all recipes do without exact quantities. Instead, they come with detailed descriptions, ideas and inspiration for everyday life in your own kitchen.

Structured like a classic menu, the book includes numerous vegetarian starters, vegetable dishes and lots of pasta, as well as classic main courses with meat, fish, vegetables and side dishes and closes with a small but fine selection of desserts.

The recipes are complemented by photographs from their travels through Italy, by instructions on how to prepare fresh pasta and by a detailed product guide which explains what to look for when buying good food. The extensive index – sorted by season, ingredient, menu sequence and much more – comes in very handy in everyday cooking.

SPLENDIDO. Italian Cooking

A LOOK INSIDE



Soffritto für immer

Der Soffritto ist eine tragende Säule vieler italienischer Gerichte. Zeit, ihm mal einen Teller ganz für sich allein zu gönnen.

Rote Zwiebeln
Karotten
Stangensellerie
Burrata
Olivenöl Extra Vergine

Eines der universellsten Stückchen italienischer Küche wird oft nur in Nebensätzen erwähnt, dabei ist er Grundlage unendlich vieler Rezepte und Gerichte: Der Soffritto.

Soffritto ist Basis und Verfeinerung zugleich, die Grundlage vieler Brühen und kleiner gemeinsamer Nenner unzähliger Gerichte. Der Soffritto gibt Körper und Struktur, und nicht nur das, ihm haftet auch etwas Rituelles an. Wenn man nicht weiß, was man kochen will, ist es ein guter Anfang, erst mal zu Zwiebeln, Karotten und Stangensellerie zu greifen. Während der Soffritto schon einmal im Öl brät und sich die Küche mit einem angenehmen Duft füllt, kommen Appetit und Ideen ganz von selbst.

Um den Soffritto einmal in seiner ganzen Schlichtheit pur zu zelebrieren, kann man ihn als Vorspeise zur Burrata servieren, die das Gemüse durch ihr klares, sahniges Aroma besonders zum Strahlen bringt.

Rote oder weiße Zwiebeln, Karotten und Stangensellerie in feinste Würfel schneiden. Das Mengenverhältnis ist dabei Geschmackssache. Das Gemüse nun sanft in Olivenöl anbraten, solange bis die ganze Küche duftet, das Gemüse schon fast gar, aber noch nicht allzu weich ist. Farbe sollte es nicht bekommen. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas abkühlen lassen und lauwarm auf einem Teller platzieren. Die Burrata auf dem Soffritto anrichten, mit etwas Olivenöl begießen und genießen: Der kühle Käse vermischt sich mit dem lauwarmen Gemüse. Er mildert den deftigen Geschmack ab und lässt dennoch genug Raum, um alle einzelnen Komponenten zu erkennen. Der Soffritto steht endlich einmal für sich allein – und es fehlt ihm an nichts.

ANFANG 29

Bollito mit Mostarda

In Norditalien gibt man Senffrüchte nicht nur in die Ravioli oder reicht sie zum Käse, sondern serviert sie auch als Begleitung zu saftigem Kochfleisch – eine Kombination, die nicht nur die Sinne beglückt, sondern auch noch aussieht wie ein Stillleben.

Rindfleisch, das sich gut für
Kochfleisch eignet (z. B. Tafelspitz)
Zwiebel
Stangensellerie
Karotte
Nelken
Lorbeerblätter
Petersilie
Mostarda

Eine der kleinsten Varianten Früchte zu konservieren stammt aus der norditalienischen Pianura Padana. Die in Zuckersirup und scharfer Senfessenz eingelegten und Mostarda genannten Früchte begegnen einem zwischen Piemont und Veneto in jedem Feinkostladen. Mit ihrem leicht glasigen Aussehen und ihren leuchtenden Farben sind sie eine Zierde, die es mit der Schönheit von Murano-Glas aufnehmen kann. Wie den französischen Feigensenf serviert man die Früchte traditionell zu Käse, würzt damit aber auch Pastafüllungen oder eben: Fleisch. Befremdlich? Kein bisschen. Denn das gerade Fleisch oft nach einem süßen Gegenspieler verlangt, weiß jeder, der Wild schon einmal mit Preiselbeermarmelade gegessen hat oder Porchetta mit karamellisierten Zwiebeln.

Der Bollito ist ursprünglich ein Gericht für große Festtags-Runden. In einem Bollito Misto kamen ursprünglich viele verschiedene Fleischteile zahlreicher Tiere zusammen: Huhn, Taube, Rind, Kaninchen, Wildschwein, je nachdem, was aufzutreiben war. Auch Würste gehören klassischerweise in einen Bollito Misto. Dazu gab es je nach Region gedämpftes Gemüse und Salsa Verde oder eben Mostarda, manchmal sogar beides.

Es spricht allerdings nichts dagegen, einen einfachen Bollito di Manzo aus Rindfleisch für eine kleinere Runde zuzubereiten. Die Rezeptur ist einfach, es bedarf bloß etwas Zeit.

Wasser aufsetzen, Würzgemüse, Gewürze und Salz hineingeben, aufkochen und simmern lassen, bis eine aromatische Brühe daraus geworden ist. Fleisch währenddessen mit Küchengarn in eine kompakte Form binden. Ist die Brühe aromatisch genug, Fleisch hineinlegen, Hitze reduzieren, sodass das Fleisch in der heißen Brühe mehr zieht als kocht. Je nach Größe zwei bis drei Stunden ziehen lassen, bis es durch und durch zart geworden ist. Herausnehmen, in beliebig dicke Scheiben schneiden und zu Senffrüchten servieren. Wer möchte, kann zusätzlich eine Salsa Verde reichen: Dafür viel frische Petersilie mit Olivenöl, Sardellen, Knoblauch, Zitronensaft und Semmelbröseln zu einer sämigen Paste pürieren und abschmecken.



REZEPT 158

DUMONT

Judith Habermas
Anna Ludgen

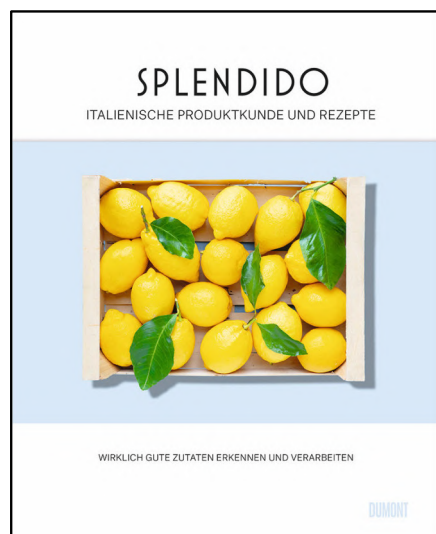
phone: +49-221-224 1942
phone: +49-221-224 1989

fax: +49-221-224 401942
fax: +49-221-224 401942

judith.habermas@dumont.de
anna.ludgen@dumont.de

MERCEDES LAUENSTEIN & JURI GOTTSCHALL

Splendido. Italian Products and Recipes. Recognising and Processing Really Good Ingredients



Photos by Juri Gottschall

ca. 304 pages, 19 x 25 cm

ca. 90 4/c photos, Autumn 2023

Mercedes Lauenstein writes novels, essays, columns and literary reportage for newspapers and magazines. Together with Juri Gottschall, she writes regular recipes and thoughts on eating and consumer culture for *Splendido*. She lives in Munich and Northern Italy.

Juri Gottschall works as an author and photographer in Munich and Italy. He has won several renowned photography competitions and, together with Mercedes Lauenstein, he co-founded *Splendido* magazine, which covers Italy, cooking and food culture.

Swiss Gourmet Book Award 2024 in Gold

German Cook Book Award 2023

The principles and ingredients of Italian cuisine

20 product groups, 70 new recipes

The new book of the winners of the Golden Cookbook Award 2022:

“A must-read for anyone who can appreciate Italian food culture (i.e. everyone in the world?!), whether as cooks or shoppers.”

Eva Biringer, JURY OF THE GERMAN COOKBOOK AWARD 2023 “Anyone who loves Italian food will love this cookbook! I promise.” ELLE

“Nothing but grandiose - in terms of content, visuals, tone and love for the subject” - Jakob Biazza, SÜDDEUTSCHE ZEITUNG

Good Quality Makes Good Food

In the many years that Mercedes Lauenstein and Juri Gottschall have been dealing with shopping, cooking and pleasure of eating, they have learned one thing: the most important ingredient for a good meal is quality. The better the produce used, the shorter the list of ingredients, because good food usually stands so impressively on its own that any other accompaniment is more distracting than complementary. But what are good products anyway? Where do you find them, how do you recognize the best produce and how do you process them? In their second book, the winners of the German Cookbook Award 2022 focus on the aspect of commodity knowledge of Italian products. Whether vegetables, herbs, cheese or fats, Italian cuisine is and remains the master of product quality, biodiversity and maximum simplicity with maximum creativity. It works best where the uncompromisingly high-quality basic produce is allowed to be the real star. For each product group there are the best recipes in the tried and tested *Splendido* style - without dogmas and quantity specifications for more fun, self-empowerment and success in cooking.

This Italian cookbook perfectly combines an understanding of produce, recipes, photography, and text.



DUMONT

Judith Habermas
Anna Ludgen

phone: +49-221-224 1942
phone: +49-221-224 1989

fax: +49-221-224 401942
fax: +49-221-224 401942

judith.habermas@dumont.de
anna.ludgen@dumont.de

SPLENDIDO. Italian Products and Recipes

A LOOK INSIDE



Frutta e Verdura

Zwiebeln

Jeder Koch kennt die entzückten Laute hungriger Gäste, sobald er ein paar Zwiebeln ins heiße Olivenöl gegeben hat. Der Duft verheißt nur Gutes: Die Zwiebel gibt Körper, Süße, Säure und erfüllt einen Raum sofort mit Lust auf das anstehende Essen. Sie ist die Universalwaffe, wenn Knoblauch zu aufdringlich und frische Kräuter zu eindeutig sind. Sie hilft dem Reis im Risotto zu einer guten Basis, dem Braten zu mehr Aroma und gibt dem Salat etwas pikante Süße. Als Bestandteil des klassischen Soffritto ist die Zwiebel in Italien Grundlage unzähliger Rezepte.

Die berühmteste **COOKBOOK** Sorte aus Kalabrien (vollständig heißt sie Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP) zeichnet sich durch ihre milde Süße bei gleichzeitig starker Aromenvielfalt aus. Inzwischen ist sie so berühmt, dass man sie in guter Qualität manchmal auch in deutschen Supermärkten bekommt. Im Frühling und Frühsommer übrigens auch in ihrer jungen Variante als Frühlingszwiebeln oder Lauch. Wer ihnen begegnet, sollte unbedingt zugreifen. Vor allem roh sind sie ein süßer, gut verträglicher Genuss. Aber auch im Ganzen scharf angebraten, sodass sie außen karamellisieren und innen butterzart schmelzen, sind gerade die Frühlingszwiebeln aus Tropea eine Köstlichkeit.

Weiter südlich, auf Sizilien, heißt die lokale Zwiebelberühmtheit Cipolla di Giarratana. Die von Slow-Food geschützte, weißlich-gelbe Sorte kann mit einem Gewicht von mehreren Kilo mitunter die Größe eines Fußballs annehmen. Durch ihre kreisrunde, an den Enden etwas flachgedrückte Form eignet sie sich hervorragend, um gefüllt oder halbiert im Ofen gebacken zu werden (siehe Seite 126). Sie ist vorrangig süß und kommt ohne die allzu stechend-scharfen Aromen aus, die Zwiebeln manchmal zu einer etwas schwierigen Zutat machen. Die Giarratana-Zwiebel findet man häufig auch süßsauer eingelegt.

Die Konservierung in Agrodolce (siehe Seite 302) ist auch die Paradedisziplin der Cipolla Borettana. Die sehr kleinen, runden, weißen Zwiebeln sind der Stolz der kleinen Gemeinde Boretto, am Ufer des Flusses Po in der Region Emilia gelegen. Hier kocht man sie mit den regionstypischen Zutaten Wein und Aceto Balsamico in Gläsern ein und serviert sie gern zum Aperitivo, zur Vorspeise, zu Käse oder als Zutat im Salat. Aber auch mit Kräutern in Butter geschmort und mit Zucker und Apfelessig abgeschmeckt sind sie ein schnell gemachtes Contorno zu den deftigen Fleischgerichten der Emilia.

In der angrenzenden Lombardei findet man südlich von Mailand die Cipolla di Brema. Man kann sie gut als eine Art Mischung aus Giarratana- und Tropea-Zwiebel beschreiben. Von der einen hat sie Größe und Form (Giarratana), von der anderen Farbe und Süße (Tropea). Die etwas flachgedrückt wirkenden, handtellergroßen und oft violetten Zwiebeln eignen sich hervorragend für Salate. Zum Beispiel für einen Tomatensalat aus den ebenso großen Ochsenherztomaten, den sie mit in hauchdünn aufgeschnittenen Ringen ergänzen können. Auch für eine Konfitüre (siehe Seite 134) sind Brema-Zwiebeln der ideale Kandidat. Ihre feine Struktur und bemerkenswerte Süße eignen sich gut zum Einkochen.

Für Irritation bei Italienreisenden sorgen die Lampascioni. Diese kleinen, meist mit viel Erde verschmierten, harten Zwiebelchen sehen aus wie Blumenzwiebeln und werden im Frühling häufig auf Märkten verkauft. Manchmal übrigens auch in Deutschland. Roh sind sie ungenießbar. Geschmort, gekocht oder in Agrodolce eingelegt allerdings sind sie vor allem in Apulien eine beliebte Begleitung zum Aperitif oder zu einer Schinken- oder Käseplatte. Sie haben ein intensiv bitteres, aber auch leicht blumiges und frisch knackiges Aroma, das nicht mit anderen Zwiebeln zu vergleichen ist. Man liebt sie oder man hasst sie – wir gehören zur ersten Kategorie.

125

Gratinierte Zwiebel

Stilianische Zwiebeln aus dem Ofen - und ein unorthodoxer Vorschlag aus dem Norden.

Giarratana-Zwiebeln (oder andere große süße Zwiebeln)
Pecorino Siciliano Stagionato
Käpern
Semmelbrösel
Olivenöl Extra Vergine

Für die optionale Fonduta:
Sahne
Parmigiano Reggiano
Weißwein
Muskatnuss
Weißer Pfeffer
Meisstärke

In Italien hat bekanntlich nicht nur jede Region ihre Spezialität, sondern oft auch jedes Dorf mindestens ein Lebensmittel, das von einem Konsortium geschützt und dessen Produktion seit Generationen streng gehütet wird. Dieses Engagement ist natürlich in Zeiten von Monokultur und Globalisierung wichtiger denn je, dennoch treibt es hin und wieder seltsame Blüten. Wenn zum Beispiel ein- und dasselbe Nudelgericht in zwei benachbarten Dörfern unterschiedliche Namen haben muss. Oder man auf der einen Seite eines kleinen Flusses nur eine bestimmte Käsesorte schmelzen darf, was auf der anderen schon als Frevel gilt. Dieser etwas strenge Umgang mit Zutaten bringt allerdings auch oft genug geniale Rezepte hervor, die die Qualität und Eigenschaft einer bestimmten Zutat bestmöglich repräsentieren und herausarbeiten.

In Sizilien, genauer gesagt in der Ortschaft Giarratana zwischen Ragusa und Syrakus, gibt es die Cipolla di Giarratana, eine riesige Zwiebel mit weißem Fleisch und einem milden, zuckersüßen Eigengeschmack. Ihre traditionelle Zubereitung beinhaltet nahezu alle Zutaten, die für die Region typisch sind: Pecorino, Semmelbrösel, Käpern, Olivenöl. Und sie ergänzen die Zwiebel perfekt.

Die großen, flachen Zwiebeln zunächst schälen, dann in zwei gleiche Teile schneiden. Dabei die Hälften unten ein wenig abflachen, damit sie stabil auf einem Teller oder Blech liegen können.

Aus gehackten Käpern, etwas Olivenöl, geriebenem Pecorino und geriebenem altem Brot eine Art Panade zusammenrühren. Sie sollte nicht flüssig sein, aber auch nicht so trocken, dass sie im Ofen gleich verbrennt. Die Schnittflächen der Zwiebeln schachbrettartig einschneiden, sodass später das Öl und die restlichen Zutaten auch ein wenig ins Innere gelangen können. Das ist gut für den Geschmack, vor allem aber ist es eine Freude auf dem Teller, wenn die butterzarten Zwiebeln langsam in ihre Einzelteile zerfallen und so fast gelöffelt werden können.

Die Zwiebeln auf ein Blech setzen und das Käse-Brotgemisch großzügig darauf verteilen. Die Mischung ein wenig in das Gemüse einmassieren und dann reichlich bestes Olivenöl darübergeben. Pfeffer und Salz sind hier Geschmackssache. Wenn der Pecorino schon salzig genug ist, braucht es fast keine weitere Würzung.

Im Backofen bei 160 Grad Umluft, bis die Panade goldbraun und die Zwiebel komplett weich und gar gebacken ist. Eventuell zum Schluss noch einmal kurz den Grill einschalten.

Die gratinierte Zwiebel schmeckt heiß aus dem Ofen genauso gut wie kalt am nächsten Tag. Sie eignet sich als Beilage, Vorspeise oder einfach als kleine Mahlzeit zwischendurch. Das zarte, weiche Fleisch des Gemüses bildet zusammen mit der knusprigen Kruste eine großartige Kombination.



126 FRUTTA E VERDURA ZWIEBELN

127

DUMONT

Judith Habermas
Anna Ludgen

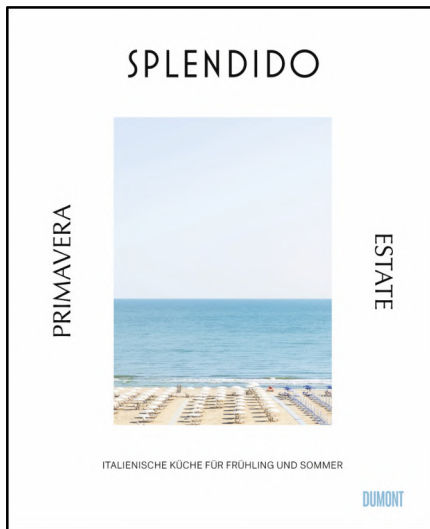
phone: +49-221-224 1942
phone: +49-221-224 1989

fax: +49-221-224 401942
fax: +49-221-224 401942

judith.habermas@dumont.de
anna.ludgen@dumont.de

MERCEDES LAUENSTEIN & JURI GOTTSCHALL

Splendido: Primavera/Estate. Italian Cooking for Spring and Summer



First-hand research and photography from Italy: learn how Italians cook in spring and summer

70 new recipes from the winners of the German Cookbook Prize 2022 and 2023

Photos by Juri Gottschall

ca. 192 pages, 20 x 25 cm

ca. 90 4/c photos, Spring 2025

Mercedes Lauenstein and Juri Gottschall

founded Splendido magazine in 2015. Since then, they have been researching and writing together about Italy, good products, cooking and consumer culture. In 2022, DuMont published their first cook book 'Splendido. Italian cooking with the best ingredients and a lot of feeling', 2023 followed "Splendido. Italian Products and Recipes. Recognising and Processing Really Good Ingredients". Both were awarded the German Cookbook Prize.

Quality Italian Food With Seasonal Ingredients

In Italy, traditional delicacies have a key part to play in special occasions. Agretti, artichokes, and broad beans herald the arrival of spring. Torta mimosa is a staple at the Festa della Donna on the 8th of March, and every pasticceria serves up heaps of zeppole for the feast of San Giuseppe on the 19th of March.

In Abruzzo in southern Italy, it would be unthinkable to celebrate the first of May without a pot of le virtù stew, and in Sicily, the hottest days of the year see locals breakfasting on almond granita. What recipes have sprung from Northern Italy's tradition of growing cherries, and what is the significance of asparagus in Italy? Whether it's risotto, salad, or pasta sauces, Mercedes Lauenstein and Juri Gottschall show us, once again, just how little it takes to make really good food. They are ambassadors for true Italian cuisine, advocating for using high quality produce and doing away with exact quantities to achieve a truly elevated culinary experience.

Lauenstein and Gottschall share with us their passion for Italy with a wealth of knowledge on the seasonal particularities of Italian culture and agriculture, wonderful photos, and over 70 new recipes for spring and summer.

SPLENDIDO. PRIMAVERA/ESTATE A LOOK INSIDE



Ciceria e Tria

Mehr Hülsenfrüchte im Alltag?
Kein Problem mit diesem Klassiker des südlicheren Italiens, das wie so viele Rezepte besonders gern am 19. März zum Festtag von San Giuseppe, dem Heiligen Josef, genossen wird.

Weizenmehl Tipo 00
Hartweizengrieß
Vollkornmehl
Kichererbsen
Tomaten
Petersilie
Knoblauch
Olivenöl Extra Vergine

In der Familie einer Freundin mit kampanischen Wurzeln sind alle ganz verrückt nach diesem Gericht, das bei ihr zu Hause einfach nur Lani genannt wird – eine Abkürzung für Lagane, so heißen die verwendeten streifenförmigen Nudeln. Sobald dieses Gericht auf den Tisch kommt, herrscht Glückseligkeit, es ist das unverzichtbare Familienessen.

Offiziell nennt sich das Gericht Ciceria e Tria und ist eine besonders in Apulien und Kampanien verbreitete Variante von der in ganz Italien heißgeliebten Kombination Pasta e Ceci – Pasta und Kichererbsen. Die Besonderheit von Ciceria e Tria aber ist, dass die Pasta zur Hälfte frittiert, zur Hälfte im Sud gegart wird, was unter anderem zu der unwiderstehlichen Vielfalt an Texturen führt.

Aus etwas mehr Hartweizengrieß, weniger 00-Mehl und der schluckweisen Beigabe von Wasser einen Pastateig kneten. Einige Rezepte verwenden statt des 00-Mehls Vollkornmehl oder geben der Mischung zumindest etwas Vollkornmehl bei. Den Teig ausrollen und mit einem Teigrad in etwa 3 mal 15 Zentimeter große Streifen, die Lagane, schneiden. Bemehlen und auf einem Teller an der Luft etwas trocknen lassen. Die Pasta wird nicht in Salzwasser, sondern nur im Sud bzw. häufig im Fett gegart.

Während die frische Pasta auf dem bemehlten Teller trocknet, in einer großen Pfanne eine angedrückte Knoblauchzehe sanft in Olivenöl andünsten. Die geviertelten Tomaten (entweder frische süße Kirschtomaten oder gestückelte aus der Dose) dazugeben und köcheln lassen. Auch die Kichererbsen dazugeben, am besten bereits gegarte aus dem Glas und unbedingt mit dem stärkehaltigen Sud, der später zur idealen Konsistenz der Soße beitragen wird. Gehackte Petersilie dazu, ein, zwei Gläser Wasser und alles auf sanfter Hitze köcheln lassen. Gut mit Salz abschmecken.

Eine Suppenkelle Kichererbsen mit Tomate und Kochwasser entnehmen und im Mixer pürieren. Die pürierte Creme danach wieder in die Pfanne geben.

Die Hälfte der noch nicht gegarten Pasta-Streifen in einer zweiten Pfanne in Olivenöl knusprig frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die restlichen Lagane in die köchelnde Soße mit den Kichererbsen geben und darin wenige Minuten garen lassen.

Alles gut durchschwenken, auf Tellern anrichten, die separat gebratenen Lagane-Streifen darübergeben und vor der ersten Gabel einmal schnell den Himmel sehen: Wer winkt denn da? Doch nicht etwa San Giuseppe himself?

30

Farro mit Roter Bete, Fave und Minze

Kulinarische Entdeckungen zur Adaption für die Alltagsküche warten überall, auch auf italienischen Zimmerservice-Speisekarten nachts um halb eins. So geschehen bei dieser Kombination aus dem apulischen Frühling.

Farro
Rote Bete
Favabohnen
Minze
Olivenöl Extra Vergine
Weißweinessig
Condimento Bianco
Akazienhonig
Knoblauch

Farro ist in Italien ein beliebtes Alltagsgetreide und eignet sich bestens für schnell improvisierte Salate, Suppen und Eintöpfe. Es bezeichnet, je nach botanischem Namen verschiedene Arten von Dinkel. Meistens handelt es sich um Farro Medio bzw. *triticum dicoccum* und ist damit Emmer, der Zweikorn, in selteneren Fällen um Einkorn. In Italien findet man Farro überall, dieses Rezept haben wir in einem Hotel in Apulien entdeckt und waren sofort so begeistert, dass wir es für unsere Küche adaptiert haben.

Rote Bete entweder vorgegart kaufen oder schälen, vierteln und im Wasserdampf angenehm bissfest garen. Farro nach Packungsanweisung kochen. Die Favabohnen aus ihren Schoten kläuben und in kochendem Wasser kurz blanchieren. Abgießen, kalt abschrecken und nun die Favabohnen-Kerne aus ihren wachsigen Hüllen drücken. Das macht etwas Arbeit, steigert aber später den Genuss, denn auch wenn die Hüllen essbar sind, schmecken die nackten zarten Kerne allein doch um ein Vielfaches feiner.

Frische Minze fein hacken.

Ist der Farro gar, abgießen und kalt abschrecken. In eine Salatschüssel geben, die gewürfelte Rote Bete und die frische Minze ergänzen. Mit Olivenöl Extra Vergine, Weißweinessig, etwas süßem Condimento Bianco oder etwas Akazienhonig. Salz und Pfeffer gut abschmecken. Ein Hauch frischer Knoblauch rundet das Dressing je nach persönlichem Geschmack ebenfalls ab. Da die Rote Bete stark färbt, kann man erwägen, die grünen Favabohnen erst zum Schluss zu ergänzen, doch das ist eine optische Entscheidung für die erste Präsentation auf dem Esstisch, spätestens auf dem Teller wird dann ohnehin alles vermischt.



44

DUMONT

Judith Habermas
Anna Ludgen

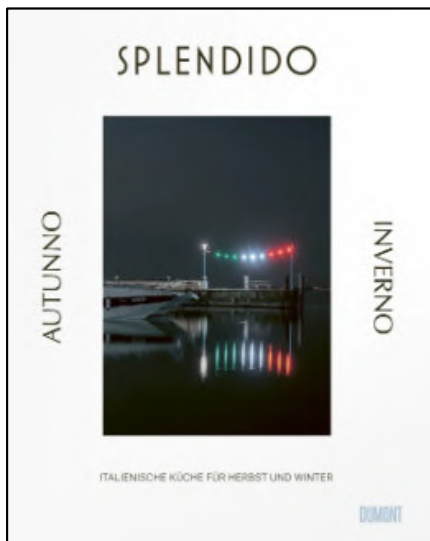
phone: +49-221-224 1942
phone: +49-221-224 1989

fax: +49-221-224 401942
fax: +49-221-224 401942

judith.habermas@dumont.de
anna.ludgen@dumont.de

MERCEDES LAUENSTEIN & JURI GOTTSCHALL

Splendido: Autunno/Inverno. Italian Cooking for Autumn and Winter



Researched and photographed on location – this is how Italians cook in autumn and winter

70 new recipes from the winners of the German Cookbook Prize 2022 and 2023

splendido-magazin.de: over 1,200,000 hits per month; 35,000 subscribers to the weekly newsletter, and over 23,000 followers on Instagram

Photos by Juri Gottschall

208 pages, 20 x 25 cm

ca. 90 4/c photos, Autumn 2025

Mercedes Lauenstein and Juri Gottschall

founded Splendido magazine in 2015. Since then, they have been researching and writing together about Italy, good products, cooking and consumer culture. In 2022, DuMont published their first cook book 'Splendido. Italian cooking with the best ingredients and a lot of feeling', 2023 followed "Splendido. Italian Products and Recipes. Recognising and Processing Really Good Ingredients". Both were awarded the German Cookbook Prize.

Cooking Great Italian Food With Seasonal Ingredients

Italian cuisine is often thought to be a summer affair, but it has so much more to offer. Connoisseurs of Italian culture know the host of culinary delights the country has in store. From Tuscany and the mountains come an array of hearty soups, stews, and full-bodied dishes. In autumn, the olive harvest begins, followed by festive winter occasions like Christmas, New Year, and Epiphany. This is where bitter salad leaves and citrus fruits feature heavily.

Whether it's risotto, salad, or pasta, Mercedes Lauenstein and Juri Gottschall once again show us just how little it takes to make good food. As champions of real Italian culinary culture, they make the case for using high-quality ingredients and eschewing exact measurements for greater culinary pleasure.

With writing on seasonally specific elements of culture and agriculture, wonderful photos, and over seventy new recipes that are perfect for autumn and winter, Lauenstein and Gottschall take us by the hand and share with us their passion for Italy.

SPLENDIDO. AUTUNNO/INVERNO

A LOOK INSIDE



Salat aus Radicchio und Kiwi

Radicchio und Kiwi haben fast gleichzeitig Saison in Norditalien, und wenn dann noch das erste grasig-grüne Olivenöl der neuen Ernte eintrifft, kann das nur eines bedeuten: Die drei wollen vereint werden.

Radicchio
Kiwi
Olivenöl Extra Vergine

Dieser Salat steht beispielhaft für eine dieser überwältigend einfachen Kombinationen, auf die man vielleicht nie gekommen wäre, wenn man sie nicht mitten im norditalienischen Winter in einer einfachen Trattoria auf dem Land serviert bekommen hätte. Ein Salat aus nichts als Radicchio, Kiwi und Olivenöl Extra Vergine? Schräg! Schräg? Nicht doch! Genial! Und konsequent, immerhin wachsen die Zutaten auf einigen Bauernhöfen in Sichtweite voneinander.

Gewürzt wird nur mit dem frischen grasigen Olivenöl Extra Vergine. Kein Salz, kein Essig. Die Süße und Säure der reifen saftigen Kiwi (dass hier jede Zutat von bester Qualität sein muss, ist klar, prinzipiell eignet sich jede süße gute Kiwi, ob die neomodische Kiwi Rosso, eine gelbe Kiwi oder die gute alte grüne Kiwi) ist sich selbst genug. Dazu die herb-süßen Aromen des frischen Radicchio. Und die sagenhaften Aromen eines berauschend frischen Spitzen Olivenöls Extra Vergine der neuen Ernte, das dieser Komposition mit seinem Bouquet aus grünen Mandeln, grüner Banane, Kiwi und frisch geschnittenem Gras die Krone der Perfektion aufsetzt.

Und dann heißt es nur noch: genießen und seufzen.

Crostata mit Zitronencreme

Eine Wintertorte, die sich bestens eignet, um die Ankunft der frischen Zitronen zu feiern.

Weizenmehl Tipo 00
Zucker
Butter
Eier
Zitronen
Maisstärke

In der Welt der italienischen Süßspeisen ist die Crostata wahrscheinlich das, was die Pasta al Pomodoro im Universum der Primi ist. Ein Klassiker, der niemals fehlen darf und in so vielen Varianten existiert, wie es Köche und Bäcker gibt. Die berühmtesten Rezepturen sind jene mit Crema Pasticcera und Pinienkernen (Torta della Nonna) oder die einfachen Varianten mit Marmelade. Diese Crostata besticht durch eine Zitronencreme, die anders als die Crema Pasticcera ohne Milch oder Sahne auskommt. Sind die verwendeten Zitronen überwältigend frisch und angenehm süß – sodass man Fruchtfleisch und Schale mitessen kann, ohne es zu sauer zu finden –, wird sie auch noch mit kleinen Stückchen frischer Zitrone garniert, die den Genuss später noch steigern.

Aus 250 Gramm gesiebtem Weizenmehl, 100 Gramm Zucker, 150 Gramm kalter Butter, einem Ei und einer Prise Salz einen Mürbeteig kneten. Die Butter dafür am besten mit einer groben Reibe in Späne hobeln. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde, besser mehrere Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Eine flache Form mit 26 Zentimetern Durchmesser buttern und mehlen. Dann den Teig dünn ausrollen und vorsichtig in die Form transferieren. Es kann hilfreich sein, den Teig zunächst auf Frischhaltefolie auszurollen und mithilfe der Folie in die Form zu geben und die Folie dann zu entfernen. Teig an den Rändern ein paar Zentimeter hochziehen. Sehr schön ist es auch, statt einer großen mehrere kleine Crostatine in kleinen Formen zu backen.

Den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen, den Teig mit der Gabel ein paar Mal einstechen und 15 Minuten backen. Dann mit einem Pinsel ein Eigelb darauf streichen und ihn erneut 10 Minuten bei 175 Grad backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Währenddessen die Zitronencreme zubereiten. Dafür die Schale einer großen Zitrone zusammen mit 150 Millilitern Zitronensaft, 250 Millilitern Wasser und 120 Gramm Zucker erhitzen und ziehen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. In einer Schale 50 Gramm Maisstärke mit dem Schneebesen in 80 Millilitern Wasser einrühren. Die Zitronenschalen entfernen und die Stärkemischung unter Rühren in die Zitronenmischung geben. Dabei die Hitze so lange eingeschaltet lassen, bis sich eine dickflüssige, homogene Creme bildet. Topf vom Herd nehmen und in die noch warme Masse nach und nach zwei Eigelb und 70 Gramm Butter einrühren. Creme in den Kuchenboden füllen und erkalten lassen. Entweder mit frischen Zitronenstücken oder mit den zuvor ausgekochten Zitronenschalen garnieren und kühl servieren.



SUBAGENTS

MAINLAND CHINA

Jackie Huang
Andrew Nurnberg Associates International Ltd.
Beijing Representative Office, Beijing
E-Mail: jhuang@nurnberg.com.cn

FRANCE

Dr. Michael Wenzel
Editio Dialog Literary Agency, Lille
E-Mail: dr.wenzel@editio-dialog.com

HUNGARY

Norbert Uzseka
Lex Copyright Office, Budapest
E-Mail: lexcopy@lexcopyright.hu

ITALY

Martina Casiraghi
Berla & Griffini Rights Agency, Milano
E-Mail: casiraghi@bgagency.it

JAPAN

Meike Marx
Literary Agency, Hokkaido
E-Mail: meike.marx@gol.com

KOREA

Geenie Han
MOMO Agency, Seoul
E-Mail: geeniehan@mmagency.co.kr

THE NETHERLANDS

Linda Kohn
Internationaal Literatuur Bureau, Amsterdam
E-Mail: lkohn@planet.nl

ROMANIA

Simona Kessler
Simona Kessler International
Copyright Agency, Bucharest
E-Mail: simona@kessler-agency.ro

SPAIN, PORTUGAL & LATIN AMERICA

Sophie Bustos
A.C.E.R., Madrid
E-Mail: sbustos@acerliteraria.com

TAIWAN

Mrs. Whitney Hsu
Andrew Nurnberg Associates International Ltd.
Taiwan Representative Office, Taipei
E-Mail: whsu@nurnberg.com.tw

TURKEY

Kalem Agency, Istanbul
Aylin Efe (FICTION)
E-Mail: rights7@kalemagency.com
Bahar Albayrak (NON-FICTION)
E-Mail: rights3@kalemagency.com