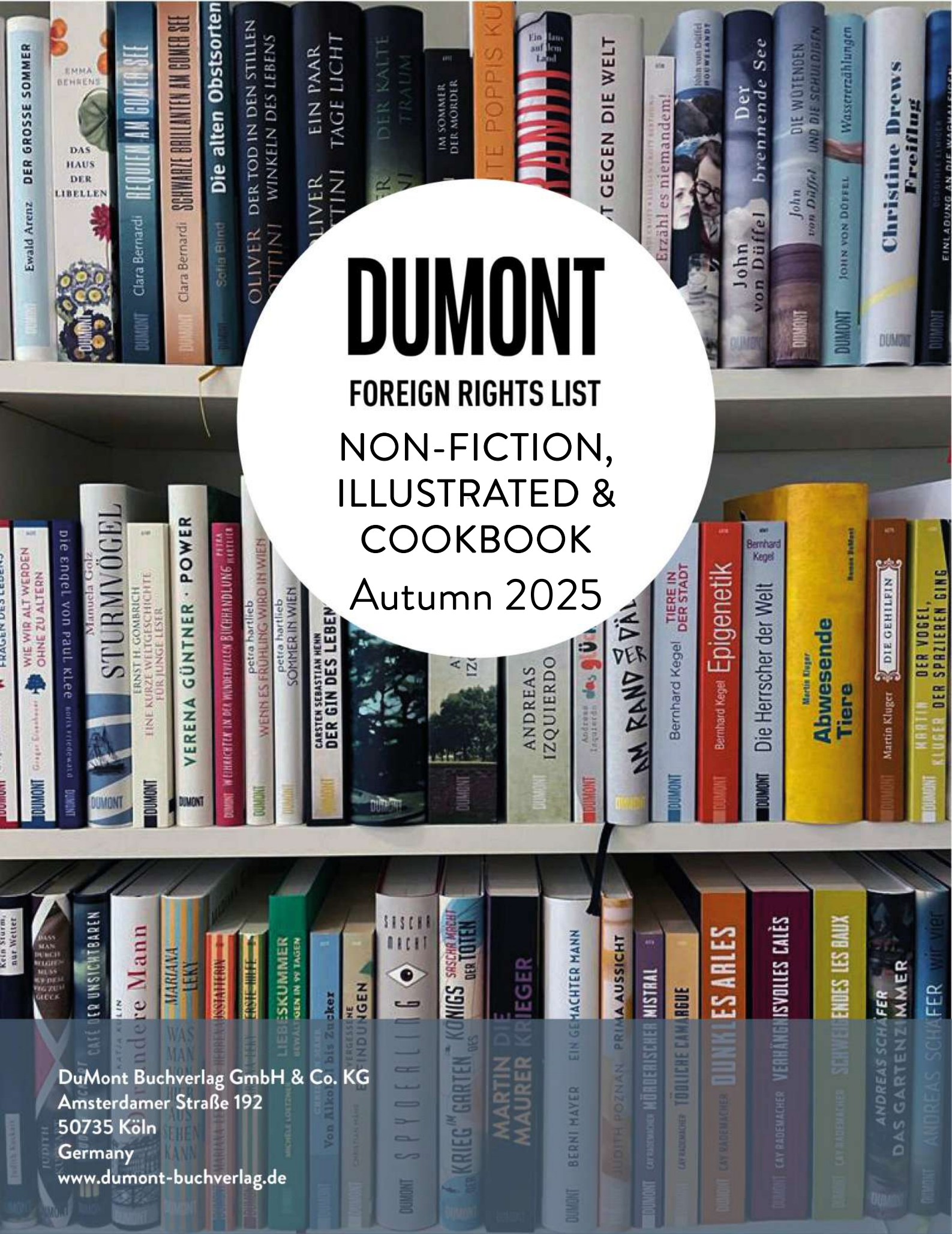


DUMONT

FOREIGN RIGHTS LIST

NON-FICTION, ILLUSTRATED & COOKBOOK

Autumn 2025

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

Judith Habermas — phone: +49-221-224 1942 — fax: +49-221-224 401942 — judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen — phone: +49-221-224 1989 — fax: +49-221-224 401942 — anna.ludgen@dumont.de

ELISA HOVEN

Das Ende der Wahrheit? / The End of Truth? How Lies, Fake News and Media Framing are a Threat to our Society – and What We Can Do About Them

This book analyses the threats posed by lies and fake news, and offers us a realistic route out

Elisa Hoven is a judge and professor of criminal law

"Brilliantly accessible. Reading this is far more useful than just grumbling at home."

Jörg Thadeusz, WDR 2, on 'Strafsachen'

Non-Fiction, 256 pages
Autumn 2025

Elisa Hoven is Professor of Criminal Law and Director of the Institute for Media Law at the University of Leipzig. She also serves as a judge at Saxony's constitutional court. She writes regularly for DIE ZEIT and Die Welt and makes various expert guest appearances on TV. In 2023,together with Thomas Weigend, she published her first DuMont non-fiction title. Her first novel 'Dunkle Momente' was published in February 2025.

Ways Out of the Age of Lies

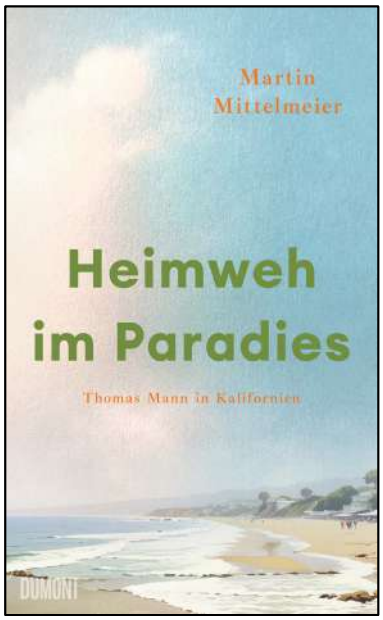
Who or what can we still trust? Digital innovations like bots and deepfakes, along with deception from media and politicians, are increasingly shaking our faith in democratic institutions. Constitutional judge Elisa Hoven reveals the great dangers this new development poses, and explains what we can do to salvage a sense of social harmony. Using examples from the politics of migration, the COVID-19 pandemic, and climate change, she explains how false information and one-sided reporting are destroying the foundations of our society's decision-making processes. She calls for fundamental changes to prevent a complete loss of trust in politics and a triumph for radical forces. Among these are a comprehensive overhaul of criminal law, the creation of additional digital laws, a move away from opinion journalism, and teaching media literacy in schools. There's still time to save our peaceful, open society – but we have to act.

DUMONT

Judith Habermas phone: +49-221-224 1942 fax: +49-221-224 401942 judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen phone: +49-221-224 1989 fax: +49-221-224 401942 anna.ludgen@dumont.de

MARTIN MITTELMEIER

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



ca. 192 pp
Spring 2025
English sample available

"Where I am is Germany. I carry my German culture within me."
Thomas Mann, 1938 at a press conference after his arrival in New York

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

"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

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)

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.

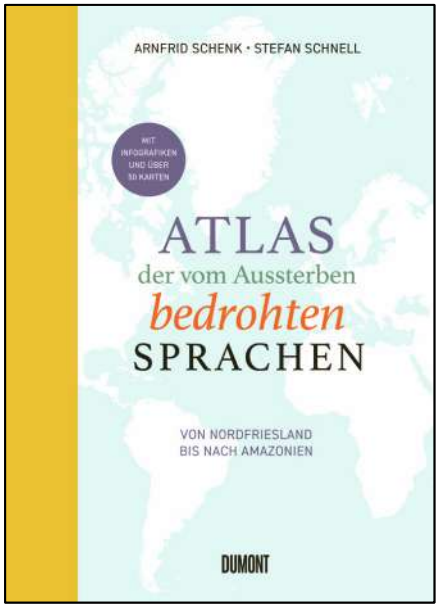
Los Angeles in the 1940s. All those who no longer had or wanted a home in Nazi Germany were stranded here: Arnold Schönberg, Theodor W. Adorno, Lion Feuchtwanger, Bertolt Brecht, Helene Weigel, Max Horkheimer, Vicki Baum, Hanns Eisler, Franz and Alma Werfel - and above all: Thomas Mann, the writer of 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 | phone: +49-221-224 1942 | fax: +49-221-224 401942 | judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen | phone: +49-221-224 1989 | fax: +49-221-224 401942 | 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



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

approx. 224 pages / 18,5 x 26 cm

Spring 2025

"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

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.

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

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 phone: +49-221-224 1942 fax: +49-221-224 401942 judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen phone: +49-221-224 1989 fax: +49-221-224 401942 anna.ludgen@dumont.de

Atlas of Languages at Risk of Extinction

A LOOK INSIDE

Aragonesisch

Gesprochen wird Aragonesisch nur noch in wenigen Hochtälern der spanischen Pyrenäen in der Provinz Huesca. Der Name der autonomen Gemeinschaft Aragonien (Comunidat Autonoma 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 Südaragonesisch. Beeinflusst sind sie vom Kastilischen und Katalanischen. So sind etwa die Vokale mit dem Kastilischen identisch, ebenso die unbestimmten Artikel (*un/unos* bzw. *una/unas*) oder die Übereinstimmungen in Numerus und Genus der Substantive und Adjektive.

Die ältesten überlieferten Texte finden sich in den *Glosas 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 aragonische Sprache.

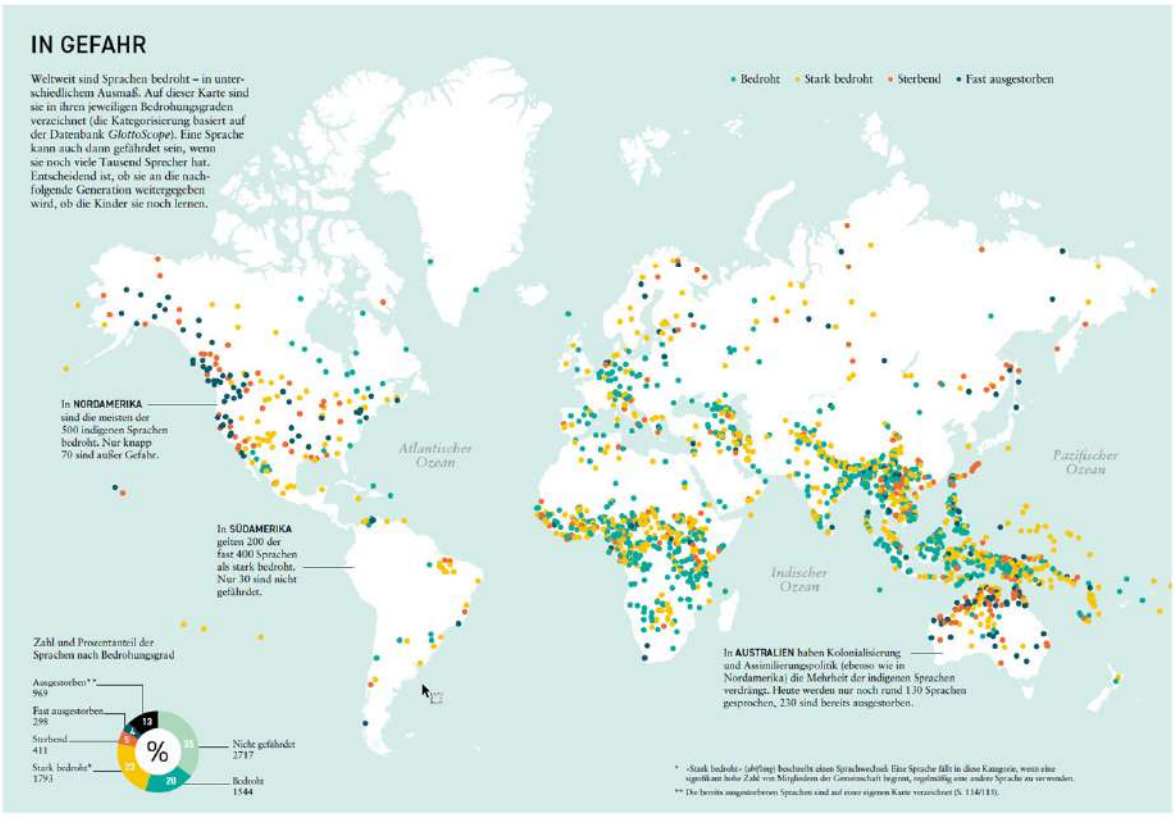
Nachdem Karl I. von Spanien 1536 Kastilisch als offizielle Sprache der Diplomatie eingeführt hatte, entwickelte sich das Aragonesische nicht zu einer Hochsprache, sondern wurde zu einem »Idiom der Bauern«. Zu Beginn des 18. Jahrhunderts verlor die Krone von Aragón Sonderrechte, was den Niedergang des 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 Lenguas de Aragón*) von 2009 beschreibt Aragonesisch neben Kastilisch und Katalanisch als eine der »eigenen Sprachen Aragóns« (*luenga propia*).

STATUS
Stark bedroht

ANZAHL DER SPRECHER
~ 10000

KLASSIFIKATION
Indoeuropäisch, Romanisch



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

NIKOLAUS HEIDELBACH

Die kleine gute Fee und der Tod / The Fairy Godmother and Death

Complex themes of life, death, and impermanence presented in an accessible and entertaining way

Profound, light-hearted, and charming

Illustrations and text by Nikolaus Heidelbach

36 pages
with 20 4/c illustrations
22cm x 16,5 cm

Nikolaus Heidelbach lives in Cologne. His picture books and illustrations have received numerous awards. He received the German Youth Literature Special Prize for his complete body of work. DuMont has most recently published his 'Wörter, die es nicht auf Hochdeutsch gibt' (2019), 'Sprichwörter, die es nicht auf Hochdeutsch gibt' (2023), and 'Hier geht es um die Wurst' (2024) with his illustrations.

The Game of Life

Death and the Fairy Godmother both hope to claim for themselves a newborn baby by the name of Lukas Linser. To reach a decision, they meet up in a playground straight out of the imagination, where they test their powers in twelve thrilling challenges. But whether it's rock-paper-scissors or jousting, the Fairy Godmother always seems to have the upper hand. Yet Death refuses to give up and is ultimately victorious. What he forgets to consider, however, is the passage of time – while the two have been playing, 99 years have passed.

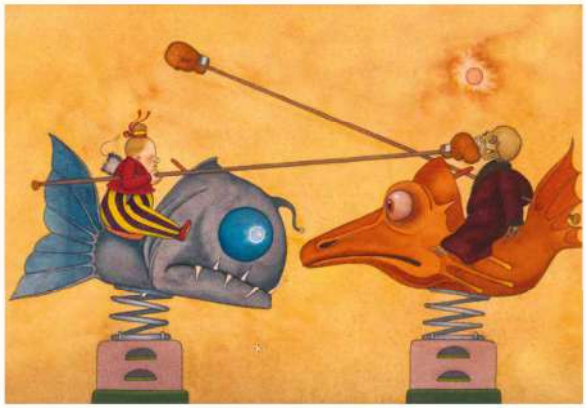
Life and death are inextricably linked, and no one knows when their time will come. Perhaps you'll be lucky and your own fairy godmother will keep Death in check for nearly 100 years, as she does in this tale.

Nikolaus Heidelbach manages to combine what for many is a weighty topic with plenty of playful charm and humour. He invites readers to think about life, death, and the value of time – but not too seriously, of course.

DUMONT

Judith Habermas | phone: +49-221-224 1942 | fax: +49-221-224 401942 | judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen | phone: +49-221-224 1989 | fax: +49-221-224 401942 | anna.ludgen@dumont.de

The Fairy Godmother and Death
A LOOK INSIDE



Beim Lanzenstechen saß die Fee einfach fester im Sattel.

»Ich krieg dich doch noch!« sagte der Tod, ...

22

Auf dem Spielplatz war außer den beiden niemand.

»Schnick - Schnack - Schnuck« sagte der kleine dicke Tod.
»Sehr gut« sagte die kleine gute Fee.
Zwei Minuten später hatte sie klar gewonnen.

6

DUMONT

Judith Habermas phone: +49-221-224 1942 fax: +49-221-224 401942 judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen phone: +49-221-224 1989 fax: +49-221-224 401942 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.

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.

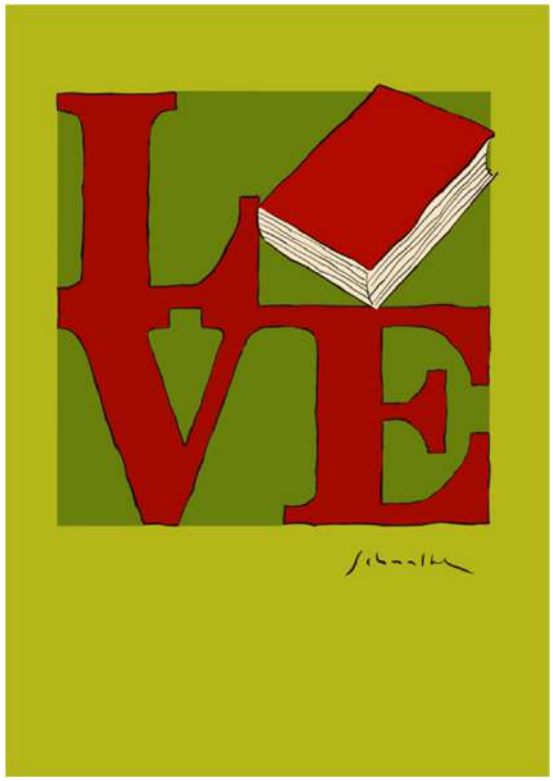
A homage to man’s true best friend: books.

DUMONT

Judith Habermas phone: +49-221-224 1942 fax: +49-221-224 401942 judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen phone: +49-221-224 1989 fax: +49-221-224 401942 anna.ludgen@dumont.de

Man's True Best Friend

A LOOK INSIDE



DUMONT

Judith Habermas phone: +49-221-224 1942 fax: +49-221-224 401942 judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen phone: +49-221-224 1989 fax: +49-221-224 401942 anna.ludgen@dumont.de

ALEX SOLMAN / GEREON KLUG

Staying Alive. The Immortal Idols of Our Age: Words and Drawings

304 pages
Autumn 2025
with 210 b/w illustrations

A unique collection of portraits of late artists that invites the reader to remember, to smile, and discover them for themselves

210 drawings, 80 accompanied by incisive words that engage with the late stars' creative output

The perfect gift for arts and music fans

Alex Solman is a freelance artist based in Hamburg and Berlin. His illustrations can be found in publications such as DIE ZEIT and can also be seen on numerous album covers. He has spent many years illustrating posters and flyers for the legendary Hamburg club, Golden Pudel.

Gereon Klug is an author and songwriter. He owns several record shops and a music label, writes for DEICHKIND, and works with STUDIO BRAUN. He has also published a number of books, including children's books, column collections, and even a cookable cookbook. He lives in Hamburg.

The Greatest Idols of Our Time and Why They're Unforgettable

It started with David Bowie and Prince, then came Aretha Franklin and Karl Lagerfeld, and next, it was Tina Turner and David Lynch. All of a sudden, important figures who had been a constant throughout our lives were dying. Hamburg-based illustrator Alex Solman dedicates his unique drawings to these figures from the worlds of art, music, and science. Sometimes he draws them with straight lines and a dry sense of humour. Sometimes he opts for psychedelic pinstripes and genuine grief. Staying Alive presents 210 portraits of the great figures of our age, 80 of them featuring incisive accompanying short texts. They reveal people who have achieved such greatness that they have branded themselves into our cultural memory; they have become part of our own histories. Staying Alive is not so much a homage to the dead as a gift for those who are left behind. It's an opportunity to rediscover the work of the greatest idols of our age, or perhaps to encounter them for the first time.

DUMONT

Judith Habermas — phone: +49-221-224 1942 — fax: +49-221-224 401942 — judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen — phone: +49-221-224 1989 — fax: +49-221-224 401942 — anna.ludgen@dumont.de

STAYING ALIVE
A LOOK INSIDE

Tina Turner
1939–2023

Ihre persönlich schlimmste Phase war ihre künstlerisch beste – und ihre persönlich beste ihre musikalisch schlimmste. So ein Leben kann man sich nicht aussuchen. Machte sie diese Erkenntnis zur Buddhistin? Selbstermächtigte Frau war sie aus
Gründen, auf die sie gern verzichtet hätte. Am liebsten tanzte sie mit Mick Jagger, lebte in später Ehe und frischer Luft in der Schweiz. Jede Gönnung des Publikums, jede Liebe der Welt und auch jede Ruhe und Erfüllung hatte sie mehr als verdient. Eine Seele im Soul.

10 11

Aretha Louise Franklin 1942–2018
war eine US-amerikanische Soul-Sängerin, Songwriterin und Pianistin.

Nick Knox 1953–2018
war ein amerikanischer Schlagzeuger (The Cramps)

4 5

DUMONT

Judith Habermas phone: +49-221-224 1942 fax: +49-221-224 401942 judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen phone: +49-221-224 1989 fax: +49-221-224 401942 anna.ludgen@dumont.de

DANIEL GOTTSCHLICH

Grazie, Roma. How I left my award-winning restaurant behind, found inspiration for new dishes in Italy, and ended up surprising myself

30 recipes from the two Michelin-starred chef Daniel Gottschlich for you to cook at home

A culinary diary in 30 recipes

"He's a two Michelin-starred chef, a passionate musician, a lover of design, and a successful entrepreneur: Daniel Gottschlich is a true jack of all trades."

Der Feinschmecker Magazin

30 recipes
approx. 100 photos/208 pages
19 x 25 cm, Spring 2025

Daniel Gottschlich was born in 1982 and is a Michelin star-winning chef and musician from Cologne. He also runs the two Michelin star restaurant, Ox & Klee. In 2023, he was awarded a scholarship to Villa Massimo, the German Academy in Rome.

Sebastian Späth was born in 1991 and studied painting at the State Academy of Fine Arts in Karlsruhe. He also attended the German School of Journalism in Munich. He spent periods working at SPIEGEL, stern, and other institutions before becoming editor-in-chief for Germany at Falstaff. He specialises in matters of taste and aesthetics, writing about art, cooking, fashion, and design, and is co-author of Gottschlich's book, Grazie, Roma.

Dimitrios Katsavaris is a photographer and musician from Cologne. He captured Gottschlich's experiences in Rome on film, setting the stage for his fine dining recipes.

From two Michelin Star Chef Daniel Gottschlich: 30 Recipes to Make at Home

Daniel Gottschlich is the first chef to receive a scholarship to Villa Massimo, the German Academy in Rome – the most distinguished award for German artists abroad. Leaving his Cologne-based restaurants *Ox & Klee* and *Pvls* in his team's capable hands, Gottschlich moved into an apartment at the Villa Massimo. The seven weeks that followed were unforgettable: days rich in inspiration and interactions with fellow artists, hours filled with creative ideas and artistic experiences. At the heart of it all, however, was some wonderful Italian cooking.

Gottschlich strolled through the city's markets, discovering little grocer's shops and quaint trattorie, chatting to sellers, cooks, and artists. Far from his day-to-day business in Cologne and spurred on by the spirit of the Eternal City, he developed brand new recipes. In Grazie, Roma, Gottschlich shares with us his process of self-discovery and his interpretations of Italian classics: from veal carpaccio with melon, tomatoes, and almonds, oyster tartar with lime, physalis, and wild rice, to pistachio lasagne and saffron panna cotta. This is la cucina Italiana, Michelin-style!

DUMONT

Judith Habermas phone: +49-221-224 1942 fax: +49-221-224 401942 judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen phone: +49-221-224 1989 fax: +49-221-224 401942 anna.ludgen@dumont.de

GRAZIE, ROMA
A LOOK INSIDE

JUNGER CHICORÉE ALLA ROMANA

Ob als Vorspeise, Hauptgericht oder Beilage – dieses bitter-herzhafte Gericht ist inspiriert von Puntarelle alla Romana. Da Puntarelle, auch als Vulkanspargel bekannt, in Deutschland schwer zu bekommen sind, hatte ich die Idee, sie durch jungen Chicorée zu ersetzen. Das Ergebnis? Fast so gut wie das Original – vielleicht sogar noch besser!

Für 4 Personen
20 Minuten

8 kleine junge Chicorée
30 g Sardellen
2 Zitronen
1 TL Senf
3 Bio-Eier
1 Msp. Knoblauch
100 ml Rapsöl
50 ml Olivenöl
1 kleiner Bund Frühlingszwiebeln
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Dekorative essbare Blüten (z. B. kleine Kornblumen)

Den Chicorée in feine Streifen schneiden und in Eiswasser geben. Die Sardellen, den Saft 1 Zitrone, den Senf, 3 Eigelb (auf Zimmertemperatur) und eine Messerspitze frischen Knoblauchs in ein hohes Gefäß geben und mit einem Mixstab pürieren. Langsam das Rapsöl dazugeben, bis eine Emulsion entsteht. Ungefähr die Hälfte des Olivenöls zugeben und kurz weitermixen. Mit etwas Salz, Pfeffer und dem Abrieb einer Zitrone würzen. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Den Chicorée aus dem Eiswasser nehmen und kurz abtropfen lassen. Mit dem restlichen Olivenöl und 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Auf halbtiefe Teller geben und die Sardellensoße darüber verteilen. Mit Frühlingszwiebeln und Blüten dekorieren.

18. September

IM BANN DER ZUCCHINIBLÜTE

In den frühen Morgenstunden mache ich mich auf den Weg zur Metro-Station an der Piazza Bologna, um den Tag wieder einmal auf einem von Roms wundervollen Märkten zu beginnen. Seit meiner Ankunft habe ich diese Orte liebgewonnen – sie sind so voller Leben, Farben und Aromen, und sie ziehen mich jedes Mal aufs Neue in ihren Bann.

Diesmal führt mich meine Entdeckungsreise zum Nuovo Mercato Esquilino an der Piazza Vittorio. Die Markthalle hat schon bessere Tage gesehen und ist definitiv kein Touristenmagnet – das merke ich an den skeptischen Blicken, die mir die Einheimischen zuwerfen. Sie fragen sich wohl, was ein Fremder wie ich hier verloren hat. Während ich von Stand zu Stand schlendere, kann ich meinen Augen kaum trauen vor Begeisterung. So außergewöhnlich ist die Qualität der hier angebotenen Lebensmittel.

Mein Blick bleibt an einer Auslage voller Zucchiniblüten hängen, *fiori di zucca*, wie man hier in Italien sagt. In Deutschland hatte ich diese zarten Blüten nie wirklich auf dem Schirm. Doch seit Kurzem sind sie mein neuer Lieblingsbrotbelag – zusammen mit eingelegten, gesalzenen Sardellen, sogenannten *alici*, und cremigem Burrata. Dabei ist es eigentlich fast schade, eine so schöne Blüte zwischen zwei Brothälften zu verstecken. Doch hier in Rom ist diese Kombination ein echter Verkaufsschlager.

Das erste und, soweit ich mich erinnern kann, auch letzte Mal, dass ich Zucchiniblüten selbst zubereitete, war während meiner Kochausbildung im Hotel Steigenberger Petersberg bei Bonn. Es ist zwar schon 25 Jahre her, aber ich weiß es noch genau: Wir füllten sie mit Risotto und frittierten sie – auf diese Weise zubereitet sind sie ein Klassiker der französischen Hochküche.

DUMONT

Judith Habermas | phone: +49-221-224 1942 | fax: +49-221-224 401942 | judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen | phone: +49-221-224 1989 | fax: +49-221-224 401942 | anna.ludgen@dumont.de

YELDA YILMAZ

Sofra. New Plant-Based Turkish Cooking

Sofra: an invitation to sit down and enjoy a meal together

Healthy, plant-based food rich in vegetables, pulses, and herbs

70 Turkish recipes influenced by the Mediterranean and the Middle East

approx. 150 c/4-images
approx. 208 pages / 20 x 25 cm
Spring 2025

Yelda Yilmaz is a trained photographer, food stylist, and author based in Hamburg. She is vegan and leads cookery and baking courses. She has worked on numerous books as a photographer and food stylist. DuMont recently published her books Naschmittag and Hitzefrei, written in collaboration with Agnes Prus.

Lahmacun Goes Vegan

Turkish cooking is a colourful fusion of Mediterranean, Middle Eastern, and Asian influences. Crunchy vegetables, protein-rich pulses, herbs like parsley, dill, and mint, aromatic spices and plenty of olive oil are what make Turkish food stand out.

Yelda Yılmaz opts for plant-based ingredients, creating brand new dishes and putting a vegan twist on popular classics such as lahmacun, börek, and köfte. She loves sitting down to the table (sofra in Turkish) with friends and family, sharing modern meze dishes like plant-based borani and rice-stuffed vegetables. And sweet treats like baklava semifreddo and poppy-seed buns with saffron cream are the perfect finishing touch to any meal. In Sofra, Yılmaz invites the reader to experiment, revealing the full breadth of Turkish cuisine – with a fresh new twist.

DUMONT

Judith Habermas | phone: +49-221-224 1942 | fax: +49-221-224 401942 | judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen | phone: +49-221-224 1989 | fax: +49-221-224 401942 | anna.ludgen@dumont.de

SOFRA
A LOOK INSIDE

İZMİR KÖFTESİ

Frikadellen mit Gemüse aus dem Ofen

Für 4–6 Personen

Für die Köfte
1 Zwiebel
2 Möhren
2 Knoblauchzehen
2 EL Sonnenblumenöl
150 g Berglinsen
120 g Haferflocken
1 Handvoll Petersilienblätter
2 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
2 TL Salz
1 TL Paprikapulver edelsüß
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL getrockneter Thymian
2 TL Senf

Für das Gemüse
4 große vorwiegend festkochende Kartoffeln
3–4 Spitzpaprika
2 Fleischtomaten
ca. 500 ml Sonnenblumenöl zum Braten

Für die Sauce
2 große Tomaten
1 TL Salz
gemahlener schwarzer Pfeffer
1 EL Zucker
1 EL Apfelessig
1 ½ EL Tomatenmark
250 ml warmes Wasser

Außerdem
runde Auflaufform (ca. 25 cm ø)

Für die Köfte Zwiebel, Möhren und Knoblauch schälen und vom Strunk befreien. In einer Küchenmaschine sehr fein zerkleinern. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin in ca. 5 Minuten glasig dünsten.

Die Linsen 30 Minuten in heißem Wasser stehen lassen. Dann abgießen und in frischem Wasser nach Packungsangabe kochen, durch ein Sieb abgießen. Mit Haferflocken und Gemüse in der Küchenmaschine pürieren.

Petersilienblätter fein schneiden. Die Masse mit Petersilie, Gewürzen und Senf in einer Schüssel mit den Händen gut verkneten. Mindestens 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen.

Für das Gemüse die Kartoffeln schälen und in gleich große Schnitze schneiden. Dafür vierteln und jeweils noch mal halbieren. Falls die Paprika sehr lang sind, halbieren, der Strunk kann bleiben. Tomaten vom Stielansatz befreien und halbieren, nochmals in drei Schnitze schneiden.

Das Öl in einem großen Topf auf ca. 170 °C erhitzen. Entweder ein Küchenthermometer nutzen oder einen Holzlöffel hineinhalten. Wenn sich kleine Bläschen daran bilden, ist das Öl heiß genug.

Währenddessen die Köfte formen. Dafür ca. 2 EL von der Masse abnehmen und mit eingefetteten Händen zu ca. mittelfingerlangen Würstchen rollen. Ins heiße Fett gleiten lassen und kross frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kartoffeln ebenfalls frittieren, jedoch nur, bis sie ganz leicht gebräunt sind. Ebenfalls auf Papier entfetten.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Köfte, Kartoffeln, Spitzpaprika und Tomaten in der Form ringsum aufreihen oder abwechselnd hineinlegen.

Für die Sauce die Tomaten horizontal halbieren. Mit der Schnittseite reiben und in einem kleinen Topf samt Flüssigkeit auffangen. Die Schale entsorgen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Zucker, Essig, Tomatenmark und Wasser untermischen und bei mittlerer Temperatur aufkochen. Die Sauce in die Form geben. In den Ofen schieben und ca. 20 Minuten backen, bis die Kartoffeln gar sind.

FIRINDAN KUMPİR

Ofenkartoffeln mit Bulgursalat und Cornichons

Für 4–6 Personen

Für den Bulgursalat
150 ml Wasser
100 g Esmer-İnce-Bulgur (siehe Seite 14)
1 mittelgroße Tomate
1 kleine Frühlingszwiebel
3–4 Stängel Petersilie
1 kleine Handvoll Minzblätter
1 EL Tomatenmark
1 EL süßes oder scharfes Paprikamark
Salz
2–3 EL Olivenöl
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
¼ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
Saft von 1 Zitrone
2 EL Granatapfelsirup

Für die Schalottenvinaigrette
Abrieb und Saft von 1 Bio-Zitrone
1 ½ gehäufte TL Senf
1 EL Agavendicksaft
3 EL Olivenöl
1 Schalotte
Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Kartoffeln
1 ½ kg kleine Kartoffeln
4 EL Olivenöl
Salz

Knoblauchmayonnaise
1 Knolle Knoblauch
2 EL Olivenöl
8 EL Mayonnaise
4 EL pflanzlicher Joghurt

Außerdem
1 kleines Bund Schnittlauch
1 kleines Glas Cornichons

Für den Bulgursalat 100 ml Wasser aufkochen. Mit 50 ml Wasser mischen. Zusammen mit dem Bulgur in eine Schüssel geben. Kurz verrühren und mit einem Deckel abdecken; 10–15 Minuten zum Quellen beiseitestellen.

Tomate vom Strunk befreien und in feine Würfel schneiden. Frühlingszwiebel putzen und in feine Streifen schneiden. Kräuter einzeln fein hacken. Tomaten- und Paprikamark, 1 TL Salz und Olivenöl in einer kleinen Schüssel verquirlen.

Bulgur auf ein Blech geben. Tomaten-Paprika-Öl darauf verteilen und mit den Händen einkneten, bis alles durchgemischt ist.

Kreuzkümmel, Pfeffer, Tomate, Frühlingszwiebel und Minze zugeben und einkneten. Zum Schluss Petersilie, Zitronensaft und Granatapfelsirup einarbeiten. Mit Salz abschmecken.

Für die Vinaigrette Zitronenabrieb und -saft mit Senf verquirlen, Agavendicksaft und Olivenöl zugeben. Schalotte schälen, fein schneiden und zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffeln den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Kartoffeln schrubben und trocken tupfen. Auf einem Blech mit 4 EL Öl einreiben. Leicht salzen.

Für die Knoblauchmayonnaise die Knolle von Wurzelansatz und äußeren Blättern befreien. Waagerecht halbieren und auf das Blech setzen. Mit Olivenöl beträufeln und leicht salzen. Kartoffeln und Knoblauch im Ofen auf mittlerer Schiene je nach Größe 40–50 Minuten backen. Sollte der Knoblauch früher zu stark bräunen, mit Alufolie bedecken.

Mayonnaise und Joghurt vermischen. Die inzwischen weichen Knoblauchzehen aus dem Ofen nehmen, aus den Häuten drücken und mit einer Gabel zerquetschen. Unter die Joghurtmayo rühren.

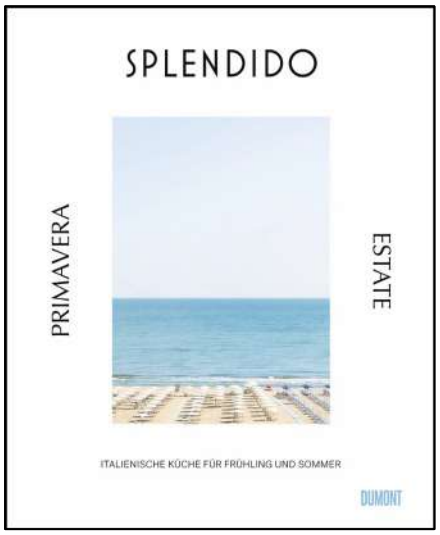
Schnittlauch fein schneiden. Die Kartoffeln in der Mitte mit einem Messer einschneiden und leicht salzen. 1 EL Vinaigrette hineingeben und jeweils 1–2 Cornichons daraufliegen. Mit Bulgursalat befüllen und/oder mit Knoblauchmayo beträufeln. Mit Schnittlauch garnieren. Warm servieren.

DUMONT

Judith Habermas | phone: +49-221-224 1942 | fax: +49-221-224 401942 | judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen | phone: +49-221-224 1989 | fax: +49-221-224 401942 | 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.

DUMONT

Judith Habermas | phone: +49-221-224 1942 | fax: +49-221-224 401942 | judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen | phone: +49-221-224 1989 | fax: +49-221-224 401942 | anna.ludgen@dumont.de

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. hälftig 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 gen 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 klauben 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 grasgrünen 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

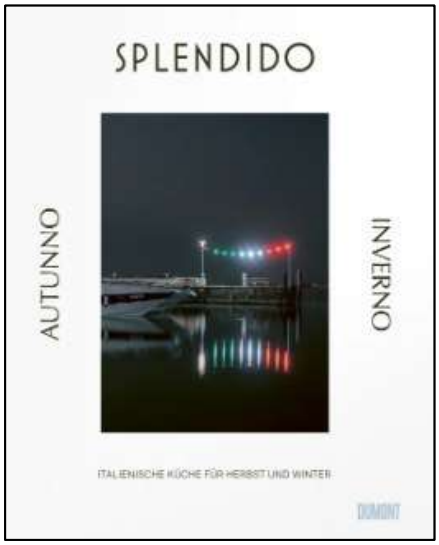
phone: +49-221-224 1942
phone: +49-221-224 1989

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

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

MERCEDES LAUENSTEUN & 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.

DUMONT

Judith Habermas phone: +49-221-224 1942 fax: +49-221-224 401942 judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen phone: +49-221-224 1989 fax: +49-221-224 401942 anna.ludgen@dumont.de

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 neumodische 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 Spitzenolivenöls 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 Förmchen 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 Milliliter Zitronensaft, 250 Milliliter 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 Milliliter 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.

DUMONT

Judith Habermas | phone: +49-221-224 1942 | fax: +49-221-224 401942 | judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen | phone: +49-221-224 1989 | fax: +49-221-224 401942 | anna.ludgen@dumont.de

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

'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.

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?

DUMONT

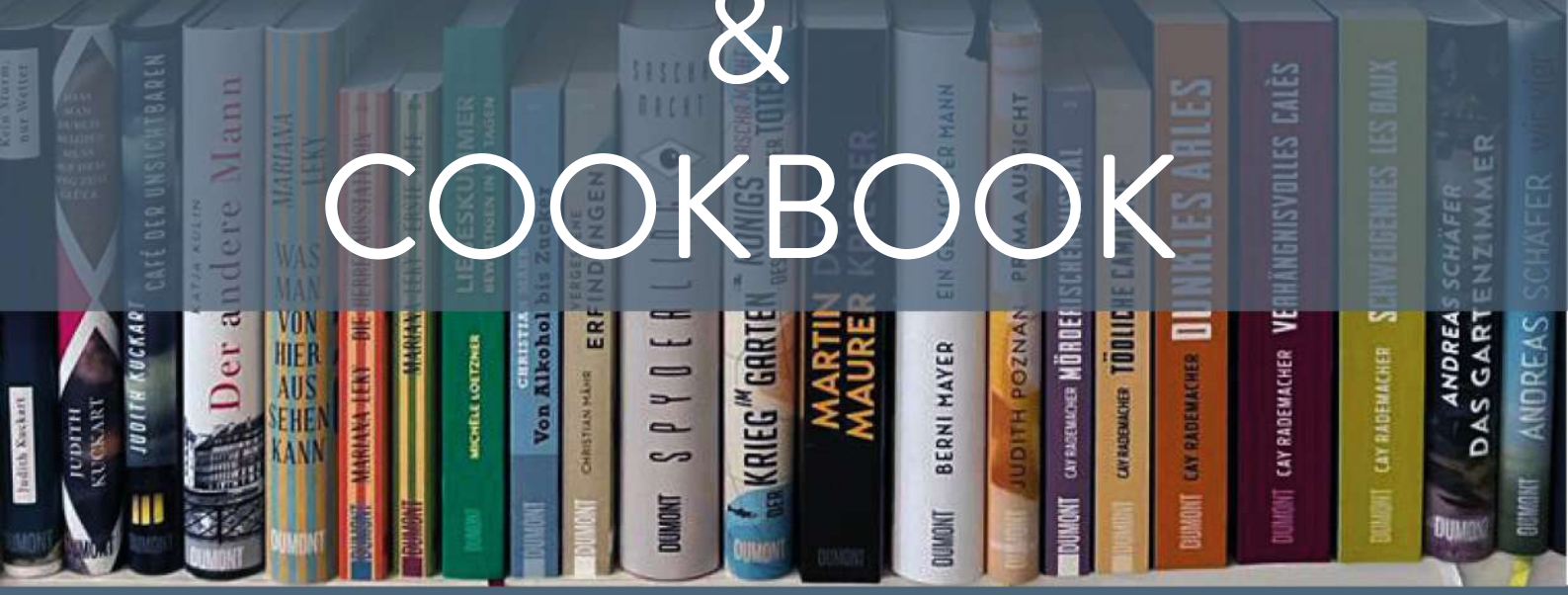
Judith Habermas phone: +49-221-224 1942 fax: +49-221-224 401942 judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen phone: +49-221-224 1989 fax: +49-221-224 401942 anna.ludgen@dumont.de

DUMONT

FOREIGN RIGHTS LIST

HIGHLIGHTS BACKLIST

NON-FICTION & ILLUSTRATED BOOK & COOKBOOK

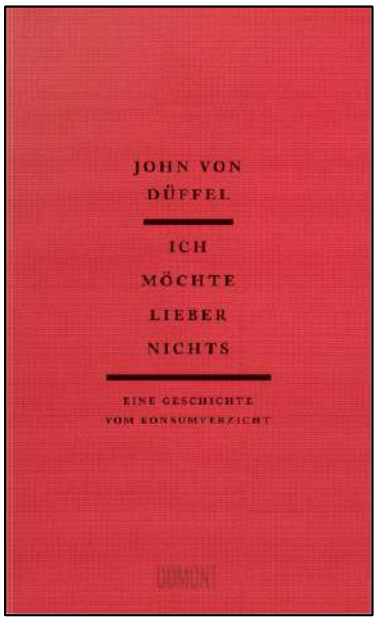


Judith Habermas phone: +49-221-224 1942 fax: +49-221-224 401942 judith.habermas@dumont.de

Anna Ludgen phone: +49-221-224 1989 fax: +49-221-224 401942 anna.ludgen@dumont.de

JOHN VON DÜFFEL

Ich möchte lieber nichts. Eine Geschichte vom Konsumverzicht / I'd Rather Have Nothing. A Story About Renouncing Consumption



150 pages
Autumn 2024

A little book with big questions to ask: what is the right way to live?

John von Düffel builds on the world of ideas introduced in his successful book, The Little and the Essential

"This is is a subtle book about pleasure and renunciation, about contemplation in times of oversupply and constant commercial noise"
Franziska Wolffheim – TAGESSPIEGEL

"A challenging book that encourages critical self-reflection"
Katja Kraft - MÜNCHNER MERKUR

John von Düffel was born in Göttingen in 1966, he works as a dramaturg at Deutsches Theater Berlin and is professor for scenic writing at the Berlin University of the Arts. He has published novels and story collections with DuMont since 1998, including 'Vom Wasser' (1998), 'Houwelandt' (2004), 'Wassererzählungen' (2014), 'Das Klassenbuch' (2017), 'Der brennende See' (2020) 'Wasser und andere Welten' (new edition 2021) and most recently 'Die Wütenden und die Schuldigen' (2021), 'Das Wenige und das Wesentliche' (2022). His works have been awarded numerous prizes, including the aspekte Literature Prize and the Nicolas Born Prize.

The Story of a Reunion

"The first future ascetic I ever met was a woman," writes John von Düffel in his much-read book of hours, The Little and the Essential. The woman, Fiona — a Scot — was a philosophy student at the time and von Düffel is now seeking her out, decades later. He takes with him plenty of questions, which he continues to discuss with her in a series of intense discussions on long walks through the city: What is the right way to live? In a life full of excess, what's truly essential? To what extent is it possible to abstain from consumption? And how do these things relate to freedom? The pair spend two days together in Edinburgh and out of this time emerges an exchange of ideas about the central questions of our time and a friendly correspondence that not only seeks answers but also poses puzzles. Who actually is Fiona and how has her life panned out since her studies? When Fiona makes a return visit to Berlin, a surprise casts their conversations in a different light…

DUMONT

Judith Habermas | phone: +49-221-224 1942 | fax: +49-221-224 401942 | judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen | phone: +49-221-224 1989 | fax: +49-221-224 401942 | anna.ludgen@dumont.de

JOHN VON DÜFFEL

Das Wenige und das Wesentliche. Ein Stundenbuch / The Scarce and the Essential. A Book of Hours

120 pages
Autumn 2022

"Clever and poetic, crystalline, refreshing, and essential, this book of hours offers almost joyful consolation with its profoundly human attitude.“ KÖLNISCHE RUNDSCHAU

"This book of hours is an invitation to contemplative wanderings, nourishment for soul and spirit, and a very personal confession of the author.“ NDR KULTUR

"A delightful book“ SÜDDEUTSCHE ZEITUNG

"John von Düffel's 'Book of Hours' is the book of the hour.“ WDR LESESTOFF

A modern book of hours about minimalism, mindfulness and clarity, a short account of the important questions in life

John von Düffel was born in Göttingen in 1966, he works as a dramaturg at Deutsches Theater Berlin and is professor for scenic writing at the Berlin University of the Arts. He has published novels and story collections with DuMont since 1998, including 'Vom Wasser' (1998), 'Houwelandt' (2004), 'Wassererzählungen' (2014), 'Das Klassenbuch' (2017), 'Der brennende See' (2020) 'Wasser und andere Welten' (new edition 2021), ‘Die Wütenden und die Schuldigen’ (2021) and ‘Ich möchte lieber nichts’ (2024). His works have been awarded numerous prizes, including the aspekte Literature Prize and the Nicolas Born Prize.

How Do I Live a Good Life?

New Year’s Day in the Ligurian back country. A room in a monastery. A landscape which is sparse and green at once. It is in these tranquil surroundings, on this day of beginnings and endings that the oldest question of all presents itself again: how do I live a good life?

It begins with a chain of thought that runs through the hours of the day from before sunrise until after sunset, from the beginnings of the contemplation of life, into the present and beyond, forever conscious of the fact that a life will not simply be lived, it will also be read about. This book acts as a companion, and also an invitation to come along on the search for the right direction: it contemplates the human and the monastic, rules for life regarding what matters, and the classical imperative of beauty, of degree and of self-knowledge.

In this guide, author and doctor of philosophy John von Düffel has not written a story for important days in the conventional sense; he has written a short chronicle about coming to a realisation about how a life should be relayed. Transparent and compact, his book of hours is a literary text that presents a philosophy of life. The answer to everything is in the societal and yet very personal question: what story am I living in? Which point in the story? And how do I proceed?

DUMONT

Judith Habermas phone: +49-221-224 1942 fax: +49-221-224 401942 judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen phone: +49-221-224 1989 fax: +49-221-224 401942 anna.ludgen@dumont.de

REBEKKA ENDLER

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

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

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: Editions Dalva (French); Solbitkil (Korean); Znak (Polish); Iletişim Yayincilik (Turkish)

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?

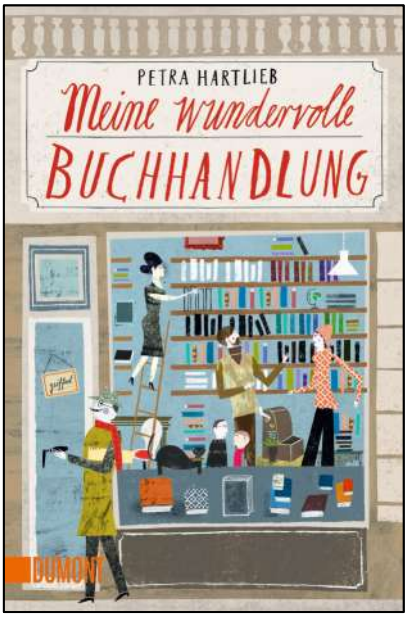
The patriarchy is the author and designer of our environment. Once we become aware of that, we suddenly see these questions in a very different light.

DUMONT

Judith Habermas phone: +49-221-224 1942 fax: +49-221-224 401942 judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen phone: +49-221-224 1989 fax: +49-221-224 401942 anna.ludgen@dumont.de

PETRA HARTLIEB

Meine wundervolle Buchhandlung / My Wonderful Bookstore



ca. 200 pages, Autumn 2014
English sample available

MORE THAN 90,000 COPIES SOLD

"A captivating book'"
Katja Nele Bode, BRIGITTE WOMAN

"Whoever reads this book, will look to the future – not only of the book – more positively." Arno Widmann, BERLINER ZEITUNG

"This is fun to read and inspirational." Doris Knecht, KURIER

Petra Hartlieb lives in and above a bookstore. Her own. Originally a crackpot idea while on vacation, she and her husband turned their attention to a recently closed Vienna bookstore with a long tradition. From one day to the next she quit her job and started a new life in a new city without knowing what she was getting herself into.

Rights sold to: Beijing Creative Art Times International (Simplified Chinese Characters); Cactus Books (Dutch), Edizioni Lindau (Italian); Solbitkil (Korean); Periferica (Spanish World), Mann, Ivanov & Ferber (Russian); Timaş (Turkish);

Nobody Has Written Funnier Or More Poetically About the Love for Books

Petra Hartlieb tells her own story in this book. It is the story of a coincidence and the decision to leave one's old life behind in order to fulfil one's dream, namely become the owner of a literary bookstore. A bookstore that turned into the living room for her family and the meeting place for the whole neighbourhood. With regular customers that become friends and friends that become regular customers.

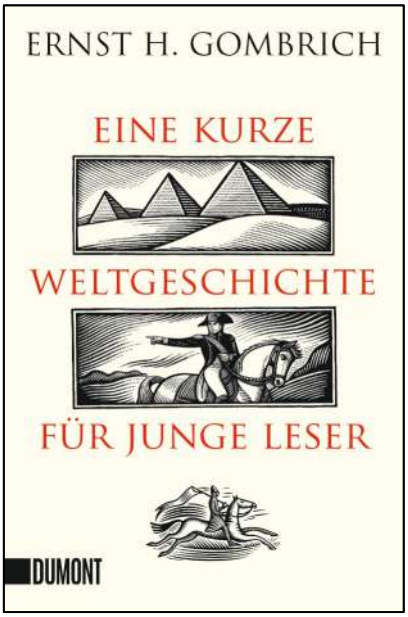
Petra Hartlieb tells this story in a snappy and humorous frame of mind, making every line a pleasure to read and every chapter a declaration of love to the world of books.

DUMONT

Judith Habermas phone: +49-221-224 1942 fax: +49-221-224 401942 judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen phone: +49-221-224 1989 fax: +49-221-224 401942 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, unpompous, 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 phone: +49-221-224 1942 fax: +49-221-224 401942 judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen phone: +49-221-224 1989 fax: +49-221-224 401942 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:

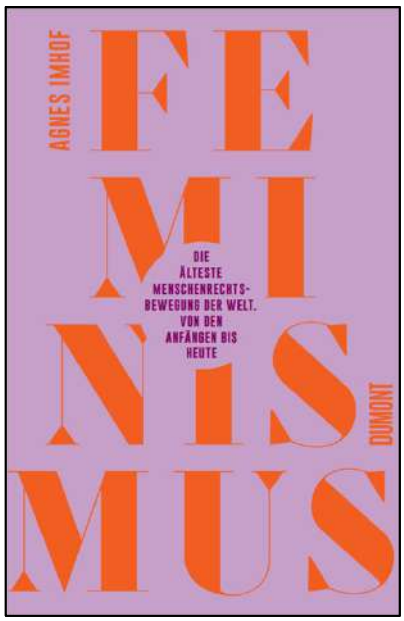
Azerbaijani (Qanun); Albanian (Dudaj); Bulgarian (Damyan Yakov); Chinese Simplified Characters (Guanxi Normal University Press); Chinese Complex Characters (Business Weekly); Czech (Argo); Danish (Bechs Forlag); Dutch (Prometheus); English World (Yale UP); Estonian (Varrak); French (Ed. Hazan); Sulakauri (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 phone: +49-221-224 1942 fax: +49-221-224 401942 judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen phone: +49-221-224 1989 fax: +49-221-224 401942 anna.ludgen@dumont.de

AGNES IMHOF

Feminismus / Feminism: The World's Oldest Human Rights Movement From its Beginnings to the Present Day



This book presents the most important works and theses of feminists from all eras

Because the feminist thought leaders must not be forgotten - and we can learn a lot from them

The book of a new feminist wave - not polemical, but combative

"Agnes Imhof presents the most important theses and works from all eras and continents. About a diverse movement, united by the struggle for women's freedom."
Christian Bitzer, ZDF SACHBUCH BESTENLISTE

"Imhof, a scholar of religion and Islam, thankfully also focuses on developments outside the 'Western' world."
Ursula Ebel, BUCHKULTUR

ca. 384 pages
Spring 2024

"As Long as Patriarchy Has Existed, There Has Been a Struggle to Resist it." Agnes Imhof

Agnes Imhof was born in Munich in 1973 and studied philosophy and completed a doctorate in Islam and theology. She speaks Arabic, Farsi and Italian, among other languages, and is a classically trained singer. She is a freelance publisher of non-fiction and novels. Since 2016, she has taught at the University of Erlangen-Nuremberg and has lectured at the universities of Bamberg, Munich (LMU), Göttingen, Erlangen and Würzburg.

What was Simone de Beauvoir's most important feminist thesis? Who are the feminist thinkers of the Arab world? Feminism, the oldest human rights movement in history, has been repeatedly forced back over centuries, which is why we speak of feminist waves, and each backlash sees its leading lights and their ideas forgotten.

This book hopes to demonstrate the achievements of women like Marie de Gournay, Olympe de Gouges, Clara Zetkin, Louise Dittmar, Hedwig Dohm, Marianne Weber, Marie Juchacz, Kate Millet, Rebecca West, Kimberlé Crenshaw, Audre Lorde, and many more did. It presents the theses of their most important works as well as the central representatives of today and their positions, such as Alice Schwarzer, Flavia Dzodan or Rebecca Solnit.

The author provides an overview of the most significant movements and attitudes. After all, feminism was and is multifaceted, according to era, society, and cultural milieu, such as the bourgeois and proletarian movements or the anticolonial women's movements in Africa and Latin America.

The book takes a chronological approach and moves from the advent of sedentism to Antiquity, to the Middle Ages and on to the beginning of feminism as we know it today, as a movement that emerged out of the modern reform movements of the 18th and 19th centuries.

Agnes Imhof discusses wave after wave within the context of the time and shares the thrilling life stories of exceptionally courageous, clever, and passionate women, who we should all be celebrating.

DUMONT

Judith Habermas phone: +49-221-224 1942 fax: +49-221-224 401942 judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen phone: +49-221-224 1989 fax: +49-221-224 401942 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

Longlist NDR-Non-Fiction-Prize 2024

"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

Packed with encouraging solutions and ideas: a pep talk and a guidebook in one

"A nuanced picture of the new ecology: vivid and well-informed"

Christian Schwängerl, FAZ on 'The Nature of Our Future'

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.

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 them from one of the greatest crises they have ever faced.

DUMONT

Judith Habermas phone: +49-221-224 1942 fax: +49-221-224 401942 judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen phone: +49-221-224 1989 fax: +49-221-224 401942 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 phone: +49-221-224 1942 fax: +49-221-224 401942 judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen phone: +49-221-224 1989 fax: +49-221-224 401942 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)

DUMONT

Judith Habermas phone: +49-221-224 1942 fax: +49-221-224 401942 judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen phone: +49-221-224 1989 fax: +49-221-224 401942 anna.ludgen@dumont.de

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 illlustrations

Spring 2023
English and French translation available

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 nobel 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.

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.

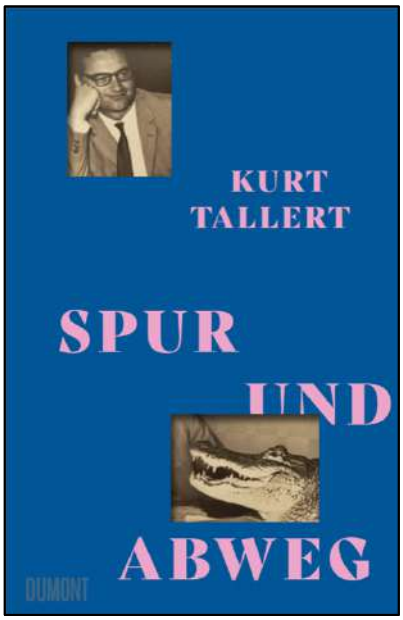
Rights sold to:
Chongqing (Simplified Chinese); The Experiment (English World); Buchet Chastel (French); Corbacccio (Italian); Vison B & P (Korean); Frisk Forlag (Norwegian); Timaş (Turkish)

DUMONT

Judith Habermas phone: +49-221-224 1942 fax: +49-221-224 401942 judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen phone: +49-221-224 1989 fax: +49-221-224 401942 anna.ludgen@dumont.de

KURT TALLERT

Spur und Abweg / Tracks and Detours



Auto-Fiction, ca. 240 pages

Spring 2024

English sample available

Kurt Tallert was born in Bad Honnef in 1987 and studied German and Spanish Studies. For over twenty years, he has shaped the German hip-hop scene as a rapper, DJ, and producer under the name Retrogott, and has released numerous albums. Tracks and Detours is his prose debut. In 2025 he received the Uwe-Johnson-Förderpreis (Promotion Award) for his debut.

Uwe-Johnson-Förderpreis 2025

"Kurt Tallert fills in the blanks of the past in his storytelling and chooses detours of memory in order to follow his father's trail. The trail runs right through the present. (...)Kurt Tallert impressively proves that the past is not dead, 'it is not even past'.
the Jury of the Uwe-Johnson-Award

A German-Jewish family, a father who survived, and the traces of a lost identity

»Kurt Tallert's literary debut is a brilliantly clever text that not only reflects on his own family biography, but also repeatedly reaches out into the bigger picture."
Sascha Feuchert, FRANKFURTER ALLGEMEINE ZEITUNG

"Hidden in the autofiction of "Spur und Abweg" is a Bildungsroman of the heart." Christian Werthschulte, STADTREVUE

"In his literary debut, Kurt Tallert manages to bridge the gap between past and present, experience and memory in a very special way"
Max Burk, WDR WestArt

"Kurt Tallert finds a new way of remembering between essay, literature and document." Jakob Stärker, KULTUR.WEST

Of Stones That Don't Forget, and People Who Don't Remember

In *Tracks and Detours,* Kurt Tallert confronts his family's story of persecution under the Nazis. What makes his fate and his perspective on German history unique is the fact that Kurt Tallert is 37 today and yet, his father, Harry Tallert, was persecuted as a young man by the Nazis for being a 'half-Jew'. Harry Tallert and his wife welcomed their son Kurt when Harry was already 58 years of age, and he died twelve years later.

Even as a schoolboy, Kurt Tallert had to learn: What is mere schoolbook history for much of his generation is very much alive for him, close enough to touch; it is his father's story. A father who following his liberation, stayed in Germany, became a journalist, and a member of the Bundestag, and yet spent a lifetime trying to find his place. In *Tracks and Detours,* past meets present, what was passed down meets what was suppressed, experience encounters memory, and Kurt Tallert tells his father's story — and his own — in an unmistakable tone.

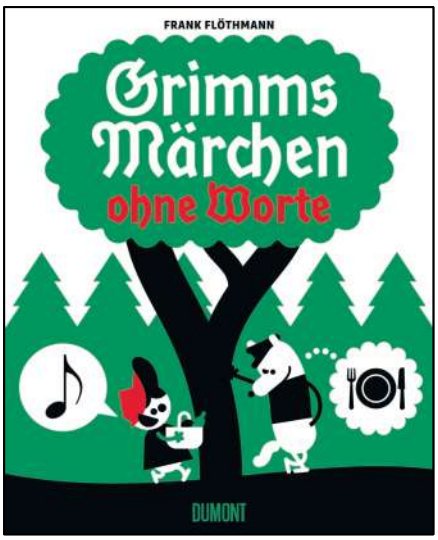
An unforgettable debut and a piece of contemporary literature in which the shards of a life are put together to form a mirror of society.

DUMONT

Judith Habermas phone: +49-221-224 1942 fax: +49-221-224 401942 judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen phone: +49-221-224 1989 fax: +49-221-224 401942 anna.ludgen@dumont.de

FRANK FLÖTHMANN

Grimms Märchen ohne Worte / Grimm‘s Fairy Tales Without Words



“A quirky alternative to the oral tradition of the Grimms: a highly striking graphic novel without a single word … the well-known tales as they have never been seen before.”
NEW BOOKS IN GERMAN, Spring 2013

"[…] so funny and clever at the same time that even as an adult you hardly want to put the book down, especially as the stories take unexpected turns. But it's even nicer to give the book to children and stretch out next to it while they retell you the fairy tales picture by picture."
FRANKFURTER ALLGEMEINE ZEITUNG

ca 80 pages, /80 4c illustrations
Spring 2013

Frank Flöthmann, born in 1967, wanted to become a comic draughtsman already at the age of eleven. After studying graphic design he began working as illustrator for magazines and advertising. With DuMont he has also published so far ‘Helden ohne Worte’, ‘Männer ohne Worte’, ‘Shakespeare ohne Worte’, and the Christmas Story: ‘Stille Nacht. Die Weihnachtsgeschichte ohne Worte’.

Rights sold to: Uitgeverij Wereldbibliotheek (Dutch); Publishing House of Electronics Industry (Simplified Chinese Characters);

Shhhhh …

We all love Grimm’s Fairy Tales. But just among us: the two brothers were quite a pair of blabbermouths. It is not surprising that their extensive dictionary project never got passed the letter “e” – whoever is so extravagant with letters soon stands there with empty hands. And it happened the way it was supposed to happen: one of them talked himself to death and the other turned a deaf ear. Quite a monument to our modern society.
For you, dear reader, we have now accomplished what has been long overdue, finally clearing up the whole fairy tale mess once and for all in the process. Feng Shui in fairyland, so to say. You get to the point much quicker without all that ballast; you can figure out how many dwarves there are at a glance. Who eats who? Who kisses who? And how all the participants look a proper Charlie.
The most famous fairy tales of the Brothers Grimm have now been fantastically resurrected, congenially converted and illustrated by Frank “2F” Flöthmann. As silent movie versions suitable for illiterate uncles, small children and Swedish au pair girls of all ages. What do you have to say about that? Hopefully nothing.

DUMONT

Judith Habermas phone: +49-221-224 1942 fax: +49-221-224 401942 judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen phone: +49-221-224 1989 fax: +49-221-224 401942 anna.ludgen@dumont.de

GRIMM'S FAIRYTALES WITHOUT WORDS
A LOOK INSIDE

DUMONT

Judith Habermas
phone: +49-221-224 1942
fax: +49-221-224 401942
judith.habermas@dumont.de

Anna Ludgen
phone: +49-221-224 1989
fax: +49-221-224 401942
anna.ludgen@dumont.de

PENG

Ich kann ~~keine~~ Katzen zeichnen / I Can~~not~~ Draw Cats

Written by hand by the author, with 4/c illustrations

Ca 160 pages, 23 x 18 cm

Autumn 2023

The drawing book for all cat people

After the huge success of *I Can't Draw* comes the ultimate guide to drawing for every cat person

Simple step-by-step instructions which guarantee success

"Peng, perhaps the most famous drawing teacher, especially when it comes to cats, has published a new encouraging book."
Clarissa Stadler, ORF

"Peng tries to make up for what legions of unimaginative art teachers have screwed up: Restoring to people the joy of drawing."
SPIEGEL WISSEN

You can live with cats, love them — and draw them!

They're headstrong, they're funny, cheeky, and they're just adorable — and you can capture all that and more in expressive drawings with just a few pen strokes. Cartoonist and cat lover Peng reveals how it works — and proves once again that anyone can draw with a bit of practice!

Thanks to his simple step-by-step instructions, which always provide plenty of room for alternatives and your own ideas, a host of different cat pictures emerge in no time— from minimalist sketches to real small paintings. You're soon able to set these four-legged friends in motion (or just let them hang around), capture their feelings and tell little stories in an uncomplicated way. It's also easy to design funny greetings cards and trippy tattoos.

It's not so much about creating the most realistic representation of a cat, but more about having the courage to experiment and just doodle away. The drawings can be scribbly, simple, or more elaborate — what matters is that they come from the heart!

PENG has worked as a cartoonist, illustrator, and art communicator for many years. He co-authored the bestseller HIRAMEKI and is a winner of the German Cartoons Award. His last publication with DuMont was I can't draw (2020), which was a winner at the British Book Awards. Peng lives in Austria.

Rights sold to:
Thames & Hudson (English excl. North America)

DUMONT

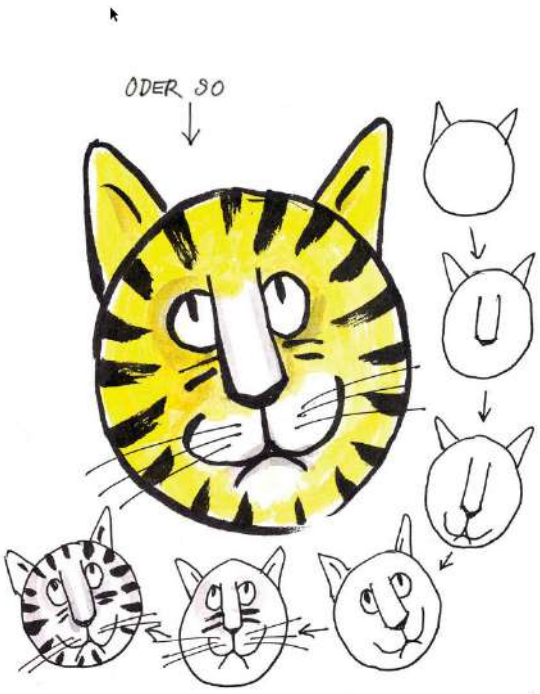
Judith Habermas — phone: +49-221-224 1942 — fax: +49-221-224 401942 — judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen — phone: +49-221-224 1989 — fax: +49-221-224 401942 — anna.ludgen@dumont.de

I CAN~~NOT~~ DRAW CATS
A LOOK INSIDE

22

23

52



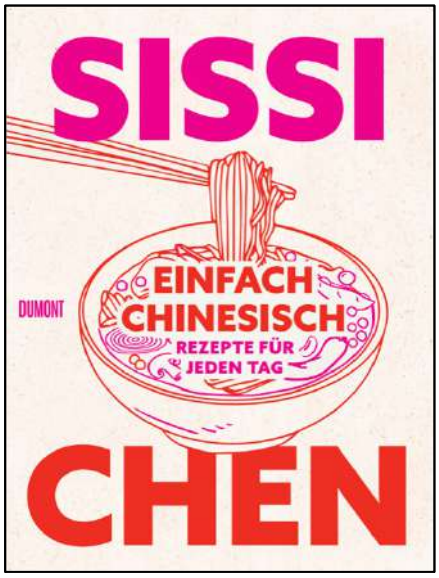
53

DUMONT

Judith Habermas phone: +49-221-224 1942 fax: +49-221-224 401942 judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen phone: +49-221-224 1989 fax: +49-221-224 401942 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.

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 2024 in the categories "Newcomer" and "East Asia"

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 Intagram 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 tasteddishes, 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 — phone: +49-221-224 1942 — fax: +49-221-224 401942 — judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen — phone: +49-221-224 1989 — fax: +49-221-224 401942 — anna.ludgen@dumont.de

SIMPLY CHINESE
A LOOK INSIDE

SELBST GEMACHTE WEIZENNUDELN

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.

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)**

Taiwanesische Sesamnudeln sind bekannt für ihren reichen und herzhaften 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.

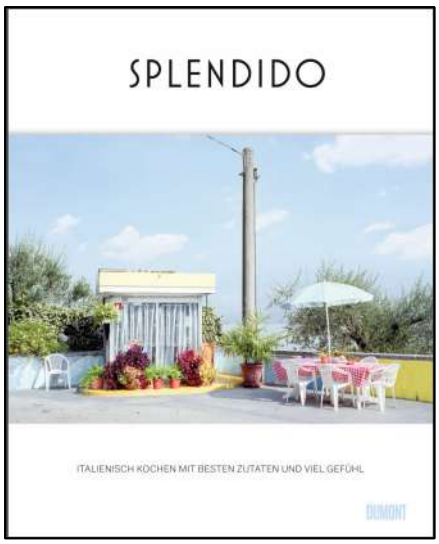
1. Die Nudeln nach Packungsangabe al dente kochen.
2. In der Zwischenzeit in einer Schüssel Sesampaste, Sojasoße, Essig, Sesamöl, Zucker und 6–7 Esslöffel Wasser (bei Bedarf mehr) mischen und gut verrühren, bis eine cremige, leicht flüssige Soße entsteht. In zwei Schalen verteilen.
3. Die Nudeln in ein 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.

DUMONT

Judith Habermas phone: +49-221-224 1942 fax: +49-221-224 401942 judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen phone: +49-221-224 1989 fax: +49-221-224 401942 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 Gotschall, 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.

DUMONT

Judith Habermas | phone: +49-221-224 1942 | fax: +49-221-224 401942 | judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen | phone: +49-221-224 1989 | fax: +49-221-224 401942 | anna.ludgen@dumont.de

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 kleinster 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.

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 köstlichsten 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 dass 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.

DUMONT

Judith Habermas
Anna Ludgen

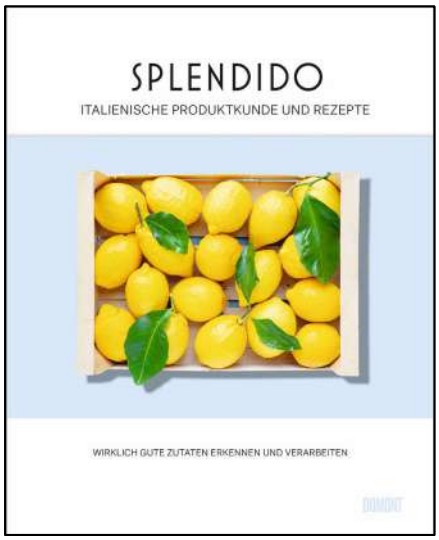
phone: +49-221-224 1942
phone: +49-221-224 1989

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



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

Photos by Juri Gottschall
ca. 304 pages, 19 x 25 cm
ca. 90 4/c photos, Autumn 2023

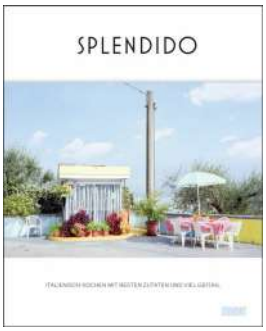
Mercedes Lauenstein writes novels, essays, columns and literary reportage for newspapers and magazines. Together with Juri Gotschall, she writes regular recipes and thoughts on eating and consumer culture for Splendido. She lives in Munich and Northern Italy.

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.

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 | phone: +49-221-224 1942 | fax: +49-221-224 401942 | judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen | phone: +49-221-224 1989 | fax: +49-221-224 401942 | anna.ludgen@dumont.de

SPLENDIDO. Italian Products and Recipes
A LOOK INSIDE

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 [illegible] ist die **Tropea-Zwiebel**. Die rote, süße 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 Bonettana. Die sehr kleinen, runden, weißen Zwiebeln sind der Stolz der kleinen Gemeinde Bonetto, 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 Breme. 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 Konfiture (siehe Seite 134) sind Breme-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.

Gratinierte Zwiebel

Sizilianische Zwiebeln aus dem Ofen – und ein unorthodoxer Vorschlag aus dem Norden.

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

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

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 runde Zwiebel mit weißem Fleisch und einem milden, zuckersüßen Eigengeschmack. Ihre traditionelle Zubereitung beinhaltet nahezu alle Zutaten, die für die Region typisch sind: Pecorino, Semmelbrösel, Kapern, 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 Kapern, 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 so lange backen, 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.

DUMONT

Judith Habermas phone: +49-221-224 1942 fax: +49-221-224 401942 judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen phone: +49-221-224 1989 fax: +49-221-224 401942 anna.ludgen@dumont.de

AGNES PRUS & YELDA YILMAZ

Naschmittag/ Afternoon Treats. Coffee and Cake Classics, Biscuits and Small Bakes

ca. 176 pages, 25 x 19 cm

ca. 70 4/c photos, Autumn 2023

German Cookbook Prize Bronze 2023

75 recipes to bake again and again – celebrated by friends, children and family

A book for the cosiest hour of the day

“A striking number of recipes are vegan without making a big fuss about it and, as is often the case, without any strange substitutes.”
Eva Biringer, JURY OF THE GERMAN COOKBOOK AWARD 2023

“[‘Naschmittag’] is so complete and yet anchored in its culinary breadth, its creative attention to detail and its contemporary relevance. At the same time, the book achieves the most important thing: it makes you want to bake for a sweet afternoon and is recommended for every cookery biography - beginners and experienced cooks alike.”
Katharina Höhnk, VALNTINAS KOCHBUCH

“We also like how much this baking book celebrates the moment. And turns an ordinary afternoon into a sweet afternoon.”
Okka Rohd, FREUNDIN

Agnes Prus loves convivial afternoons with coffee, cake, and pastries. She takes her inspiration for her bakes from kitchen counters across the world. She lives in Cologne, where she develops and optimises recipes for books, magazines, and websites, and works as a food stylist.

Yelda Yılmaz is a qualified photographer and freelances for various magazines in Hamburg. She knows just how to stage the tiniest biscuits to the grandest gateaux and always finds the right mood. Yelda has written two of her own cookbooks and also leads cookery and baking courses.

Half 4 in the Afternoon ...

... a time when the craving for a little treat comes calling, something sweet to keep you going ‘til dinner time. A tasty mid-afternoon snack is a chance for a breather on a busy day — on weekdays, when we treat ourselves to fresh pastries, and also on weekends, when we celebrate coffee and cake and go all out. This tradition has a firm place in daily life in many cultures: the Swedes and Finns enjoy their fika, the English have afternoon tea, and in France, goûter offers the chance for a welcome break.

It's easy to prepare moist everyday pound cakes with streusel, nuts and spices, bars and cookies filled with seeds and fruit stay fresh for ages, and can all easily be taken into work, to a friend’s, or to the playground. At the weekend, baking takes on a leisurely pace and more complex classics like bienenstich and cheesecake, or new ideas like chocolate-tahini cake, or earl grey and honey madeleines make their way to the table. It’s time to get cosy!

DUMONT

Judith Habermas | phone: +49-221-224 1942 | fax: +49-221-224 401942 | judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen | phone: +49-221-224 1989 | fax: +49-221-224 401942 | anna.ludgen@dumont.de

AFTERNOON TREATS
A LOOK INSIDE

Saftiger Mirabellenkuchen mit Marzipanstreuseln

Von allen Steinfrüchten sind mir Mirabellen die liebsten klein, süß und toll aromatisch. Dieser Kuchen schmeckt mit frischen Früchten besonders gut, aber außerhalb der Saison können auch Mirabellen aus dem Glas verwendet werden. Die sind allerdings etwas weicher und sollten nur behutsam unter den Teig gehoben werden.

Für 1 Kastenform (25 × 11 cm)
Zubereiten: 30 Min.
Backen: 1 Std.

Für die Streusel
125 g Marzipanrohmasse, grob geraspelt
60 g Weizenmehl Type 405
35 g Zucker
40 g weiche Butter
einige Tropfen Bittermandelaroma (optional)
40 g Mandelblättchen

Für den Kuchenteig
350 g Mirabellen
280 g Weizenmehl Type 405
1 TL Weinsteinbackpulver
½ TL Natron
1 Prise Salz
150 g weiche Butter
150 g Rohrohrzucker
4 Eier
100 g Buttermilch
Abrieb von ½ Bio-Orange

Außerdem
Butter und Mehl für die Form
2 EL Weizenmehl für die Mirabellen

1. Für die Streusel Marzipan, Mehl, Zucker, Butter und Bittermandelaroma mit den Fingern zu Streuseln verarbeiten. Mandelblättchen kurz untermischen und die Streusel bis zur Verwendung kalt stellen.

2. Den Backofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Kastenform fetten und mit Mehl ausstreuen.

3. Für den Kuchenteig Mirabellen entsteinen, je nach Größe halbieren oder vierteln und mit 2 EL Mehl bestäuben. Mehl, Backpulver, Natron und Salz vermischen. Butter und Zucker hell-cremig aufschlagen. Eier nacheinander zugeben und jeweils 1 Min. unterrühren. Die Mehlmischung abwechselnd mit Buttermilch nur kurz unterrühren. Orangenabrieb einrühren und zum Schluss Mirabellen unterheben.

4. Den Teig in die Form füllen und mit Streuseln bestreuen. Den Kuchen in ca. 1 Std. goldgelb backen. Eventuell nach ca. 40 Min. mit Backpapier abdecken. Die Stäbchenprobe machen. Aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und aus der Form lösen. Den Kuchen auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen.

38

Aprikosen-Tarte-Tatin mit Honig-Karamell

Für eine Tarte Tatin werden Früchte in geschmolzenen Zucker gesetzt, mit Teig bedeckt und gebacken. Nachdem das Obst unter der Teigdecke im goldbraun karamellisierenden Zucker garen durfte, wird die Tarte gewendet. Dies erfordert gleichzeitig Vorsicht und Resolutheit, vor allem aber Ofenhandschuhe. Doch nach diesem gewagten Manöver steht dem Genuss nichts mehr im Weg: nur leicht abkühlen lassen, eine Kugel Vanilleeis dazu und bon appétit!

Für 1 Tarte-Tatin-Form oder Pfanne (ca. 20 cm Ø)
Zubereiten: 30 Min.
Backen: 25 Min.

6–10 Aprikosen (je nach Größe)
4 Zweige Thymian
80 g Rohrohrzucker
50 g Butter
2 TL Honig
½ TL Zitronensaft
200 g Blätterteig (aus dem Kühlregal)

Außerdem
Vanilleeis zum Servieren

1. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Aprikosen halbieren und entsteinen. Thymianblättchen abzupfen. Zucker in einer Tarte-Tatin-Form oder ofenfesten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und leicht karamellisieren lassen. Die Hitze reduzieren und Butter mit Honig, Zitronensaft und 1 TL Thymianblättchen einrühren. Aprikosen mit der gewölbten Seite nach unten in die Pfanne legen. Dann vom Herd nehmen.

2. Blätterteig entrollen, rund ausschneiden (ca. 22 cm Ø; es muss nicht sehr genau sein), auf die Aprikosen legen und die Ränder nach innen drücken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Tarte in 25 Min. goldbraun backen.

3. Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Eventuell ein wenig Karamell abgießen und beiseitestellen. Einen großen Teller auflegen und die Tarte stürzen. Das ist meistens eine etwas unsaubere Angelegenheit, daher hierfür am besten eine große Platte oder ein Backblech darunterstellen.

4. Die Tarte mit dem beiseitegestellten Karamell beträufeln und mit Thymianblättchen bestreuen. Mit Vanilleeis servieren.

143

DUMONT

Judith Habermas phone: +49-221-224 1942 fax: +49-221-224 401942 judith.habermas@dumont.de
Anna Ludgen phone: +49-221-224 1989 fax: +49-221-224 401942 anna.ludgen@dumont.de

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

ITALY
Alessandra Stucchi,
Berla & Griffini Rights Agency, Milano
E-Mail: stucchi@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
Roberto Domínguez Moro
A.C.E.R., Madrid
E-Mail: rdominguez@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