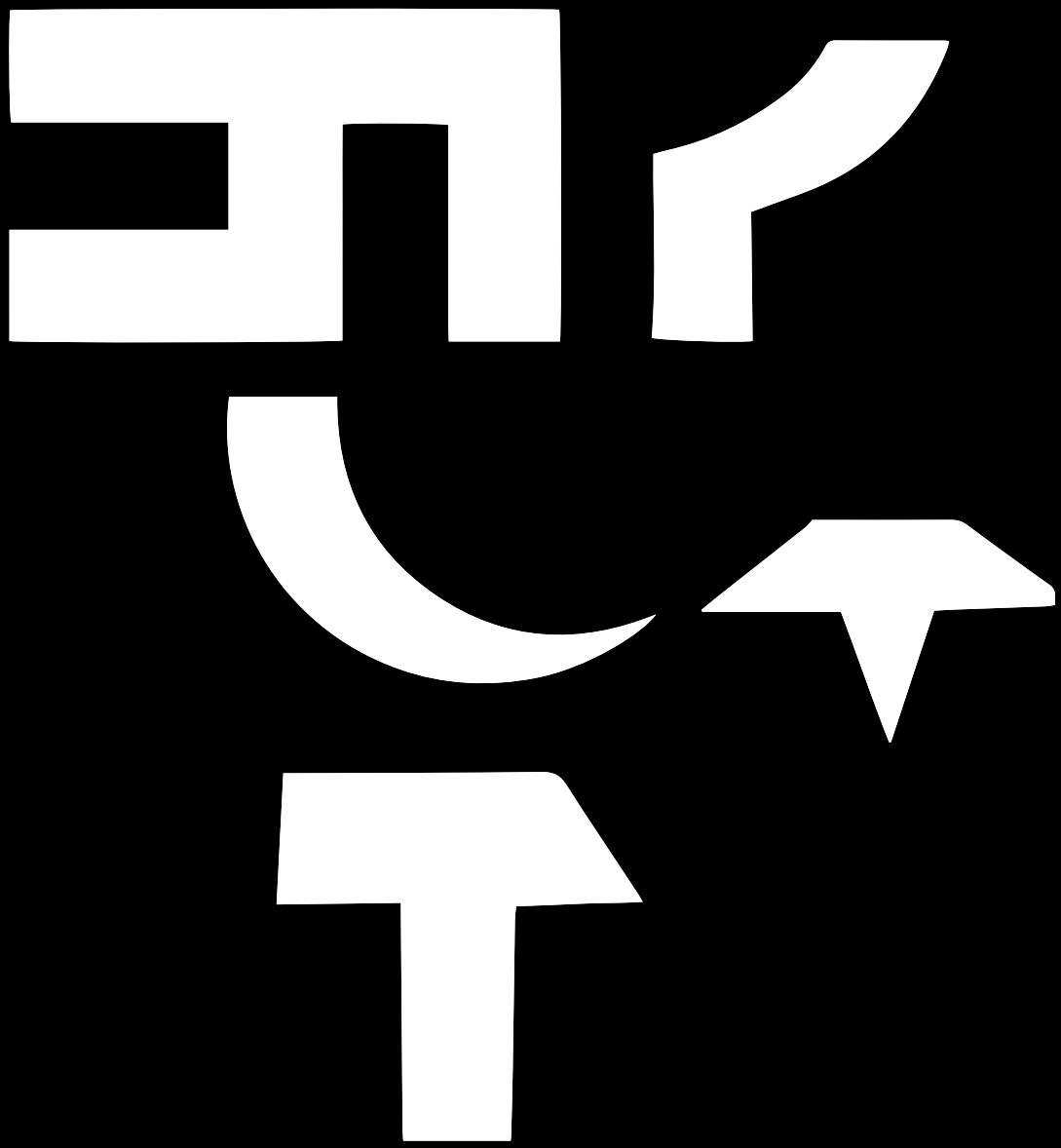
folio

Wien · Bozen

www.folioverlag.com | Herbst 2017



„Eine Autorin mit großem Feingefühl.“
SWR

„Die große Erzählerin.“
Süddeutsche Zeitung

„Die bedeutendste Schriftstellerin Italiens.“
Die Welt

„Die große Dame der italienischen Literatur.“
Freundin

„Eine der unerschrockensten Stimmen Italiens.“
Emma

Aus dem Italienischen von
Ingrid Ickler

Reihe TransferBibliothek CXXX

Gebunden
320 S., 13,5 x 21 cm
€ [D/A/I] 22,–

ISBN 978-3-85256-715-0
E-Book 978-3-99037-065-0

Erhältlich auch als e-book

„Ein ebenso sensibler wie rasanter Thriller. Nichts Alltägliches.“
ORF

Gebunden
160 S., 13,5 x 21 cm
€ [D/A/I] 20,–

ISBN 978-3-85256-718-1
E-Book 978-3-99037-068-1

Erhältlich auch als e-book

LITERATUR

4 Eva Rossmann
Patrioten

8 Piersandro Pallavicini
Atomic Dandy

10 Jonathan Coe
Nummer 11

14 Massimo Carlotto
Der Tourist

18 Emilio Lussu
Ein Jahr auf der Hochebene

20 Luis Stefan Stecher
Blättert der Wind im Stundenbuch

KUNST

21 Heidi Hahn / Anita Hahn (Hg.)
TransAlpin. Sarajevo-Zürich: Unlimited

SACHBUCH / REISE

22 Herbert Hintner / Terra Institute
Kochen kann verändern!

26 Anna Matscher
Schnittlauch statt Petersilie

30 David Calas
Schauplätze der Architektur in Südtirol

32 Oswald Stimpfl
Törggelen in Südtirol

34 **Deutscher Jugendliteraturpreis 2017**
Nominierung

ARGE
ARBEITSGEMEINSCHAFT
ÖSTERREICHISCHE
PRIVATVERLAGE

Impressum Umschlaggrafik: Dall'O & Freunde
Grafisches Konzept: no.parking, printed in Italy; Stand: April 2017
Mitglied der Arbeitsgemeinschaft Österreichische Privatverlage
Der Folio Verlag wird im Rahmen der Kunstförderung des Bundeskanzleramtes unterstützt.

Der Spannungsro über Europa am Scheideweg

Spitzentitel

man

Foto: Eva Rossmann

- Präsentationsplakat
- Leseexemplar (Print und digital)
- Gold beim Prix Prato 2016
- Leo-Perutz-Preis 2014
- Lesereise

Termine unter:
www.folioverlag.com
www.evarossmann.at

Leseproben
Herbstprogramm 2017
www.folioverlag.com/specials/downloads

„Da kommen die übers Wasser. Da sauft einer nicht im Meer ab, dann kommt er zu uns, glaubt, er kann schwimmen und geht unter. Ich meine: ein Witz, oder? “

„– Man kann in 140 Zeichen nicht die Wahrheit sagen. – Nein. Aber man kann in 140 Zeichen lügen.“

Foto: Barbara Pacejka

Nationalismus, Terror, Hass.
Die Angst geht um in Europa.

Der Vorsitzende der Patriotisch Sozialen wird ans Kreuz genagelt. Den Nationalisten gibt das noch mehr Aufwind. Christliches Abendland gegen Islam. Was sind schon Fakten?
Hautnah erleben sie es mit: Frau Klein, die im Zweiten Weltkrieg ein Kind war. Herr Pribil, immer im Widerstand und plötzlich verliebt. Die Syrerin Sina, deren Mann verschwunden ist. Wech, David, Jennifer … ES hetzt in den sozialen Medien. Kann uns nur mehr ein neuer Führer retten?
Freude, schöner Götterfunken …

DIE AUTORIN
Eva Rossmann, 1962 geboren, lebt im Weinviertel / Österreich. Verfassungsjuristin, politische Journalistin, ORF-Pressestunde, Ressortleiterin für Innen- und Europa-Politik, seit 1994 freie Autorin und Publizistin. Sachbücher, Kriminalromane zu aktuellen gesellschaftspolitischen Themen, Köchin, Drehbuchautorin, TV- und Radio-Moderatorin des ORF. Bei Folio die preisgekrönten Mira-Valensky-Krimis, zuletzt: *Gut, aber tot* (2016).
www.evarossmann.at

Eva Rossmann
Patrioten
Roman

Gebunden
ca. 360 S., 13,5 x 21 cm
ca. € [D/A/I] 22,–

Erstverkaufstag: 15. August 2017
Gebündelte Novitätenauslieferung

ISBN 978-3-85256-725-9

Warengruppe 1112

E-Book ISBN 978-3-99037-070-4

**Unkorrekt, sarkastisch, ein großes Vergnügen –
Neues vom Schrägsten der italienischen Autoren!**

„Kratziger Sprachwitz, scharfes Italienbild.“

NZZ

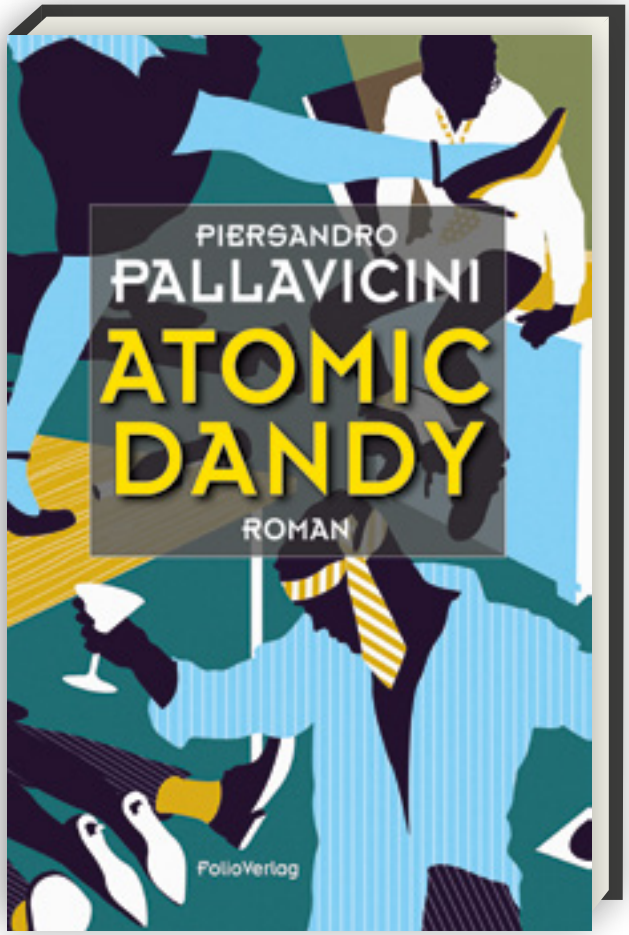
„Satirische Verzerrung, amüsante Milieustudie.“

Die Literarische Welt

Foto: Alessandro Levati

Ein erotomanischer Dandy und rücksichtsloser Professor auf Abwegen.

Professor Nuvolani, Kopf einer Forschungsgruppe der IT-Branche, steht kurz vor einer revolutionären Entdeckung: einem ultraschnellen Computer, der mittels Molekularchips funktioniert. *Atomic Dandy* spannt den zeitlichen Bogen vom Tschernobyl-Gau, dem Libyen-Krieg, dem Referendum gegen Atomkraft und der AIDS-Hysterie bis in die Gegenwart. Erzählt wird das Heranreifen eines Studenten zum brillanten Professor und Ekel, dessen Privatleben zwischen Ehe, Homosexualität, Cocktailpartys und libertinen Orgien verläuft. Bis ihn plötzlich seine Frau verlässt, seine afrikanischen Liebhaber ihn bestehlen und die Aussichten auf den wissenschaftlichen Durchbruch verpuffen. Doch dann tritt eine überraschende Wendung ein …



• Lesereise mit Reinhold Joppich (Infos: appel-eichner@folioverlag.com)

Piersandro Pallavicini
Atomic Dandy
Roman

Aus dem Italienischen von Karin Fleischanderl

Originaltitel: *Atomico Dandy*

Reihe TransferBibliothek CXXXV

Gebunden
ca. 336 S., 13,5 x 21 cm
ca. € [D/A/I] 24,–

Erstverkaufstag: 5. September 2017
Gebündelte Novitätenauslieferung

ISBN 978-3-85256-727-3

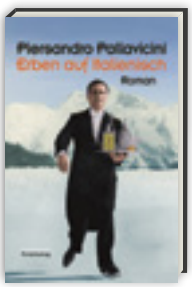
Warengruppe 1112

E-Book ISBN 978-3-99037-072-8

DER AUTOR
Piersandro Pallavicini, geboren 1962 in Vigevano, lebt in Pavia, Lombardei / Italien. Universitätsprofessor für Chemie. Regelmäßig Beiträge für Zeitschriften, Comics, Rock- und Heavy-Metal-Magazine und Rezensionen für die Literaturbeilage „TuttoLibri" von „La Stampa". Autor zahlreicher Erfolgstitel in Italien. Bei Folio: *Ausfahrt Nizza*. Roman (2014) und *Erben auf Italienisch* (2015).

Weitere Titel des Autors:

Ausfahrt Nizza
ISBN 978-3-85256-641-2



Erben auf Italienisch
ISBN 978-3-85256-669-6

„Der beste Schriftsteller Gene

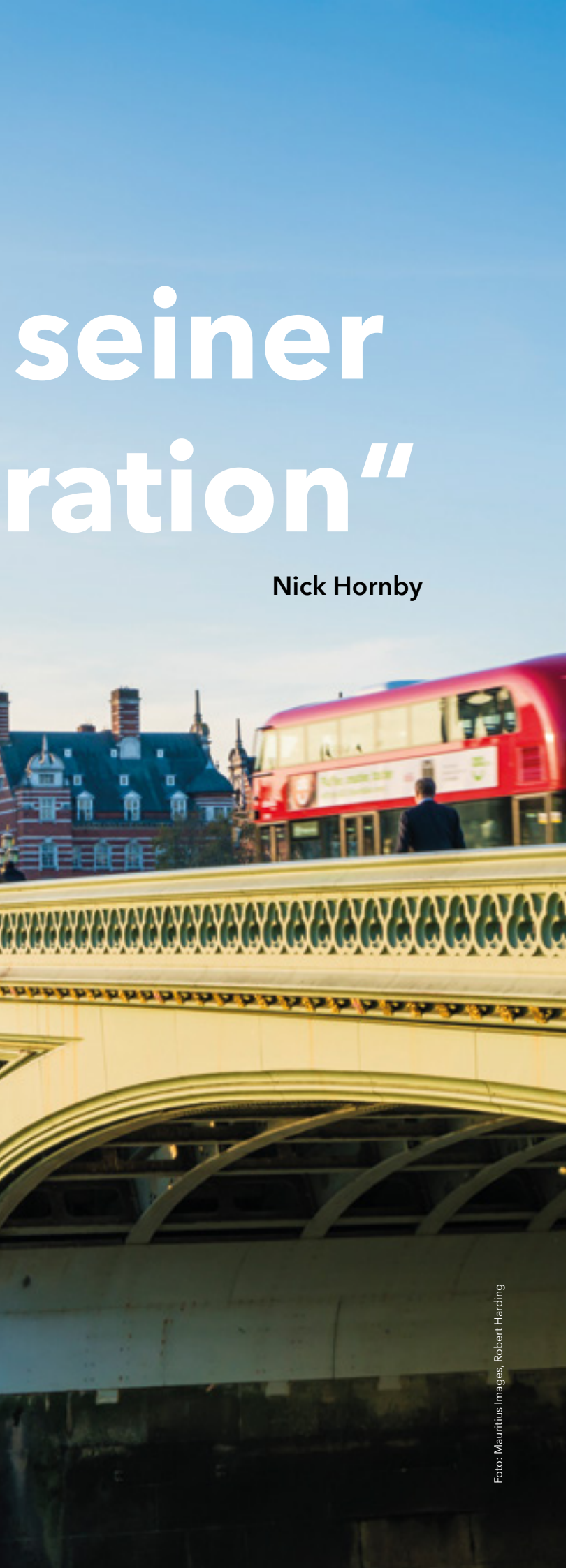
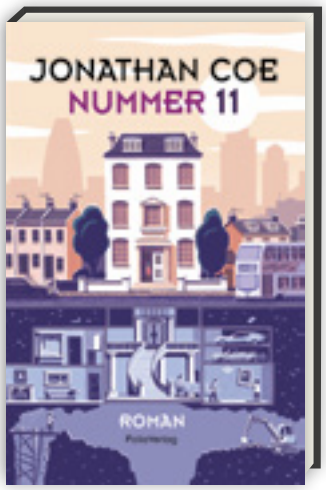


Foto: Mauritius Images, Robert Harding

„Die Kombination aus Nostalgie und der Wut unserer Zeit, die das moralische Vakuum in der Politik, die Unantastbarkeit der Superreichen und die bequeme Grausamkeit des Reality-TV ins Visier nimmt, macht dieses Buch so faszinierend.“

Guardian, Books of the Year



- Spitzentitel
- Werbeschwerpunkt
- Lesereise
- Leseexemplar (Print und digital)

Bestellen Sie bei:
appel-eichner@folioverlag.com

Leseproben
Herbstprogramm 2017
www.folioverlag.com/specials/downloads

„Wild und irrwitzig spaßig … Bestätigt Coes Ruf als bester englischer Satiriker unserer Zeit.“

Spectator

„Gedankenvoll, leidenschaftlich, sehr witzig. Das ist Satire vom Feinsten.“

Sunday Express

„Witzig, scharf und umwerfend clever.“

Sunday Mirror

Foto: David Levenson/Getty Images

Geschichten, die den Wahnsinn bezeugen – ein irrwitziges Sittenbild Großbritanniens.

Rachel und Alison, Freundinnen aus Kindertagen, machen sich auf eine Reise in das fremde, irreale Herz Großbritanniens. Hilflos, mitgerissen von Strömen, die sie weder verstehen noch beeinflussen können, finden die beiden eine von der Realität enttäuschte, doch den Reality-Shows innig zugetane Nation vor. Sie treffen auf moralisch bankrotte Bankiers, deren Keller mit Privatkinos, Hallenbädern und Weinlagern aufgemöbelt sind, und auf Menschen, die an der städtischen Essenstafel Schlange stehen. Mittendrin residiert eine alteingesessene Familie, die nichts für das eigene Land tut, aber alle Kraft darauf verwendet, dass das Land alles für ihren persönlichen Profit tut.

DER AUTOR
Jonathan Coe, 1961 in Birmingham geboren, studierte in Cambridge und Warwick, lebt in London. Er zählt zu den wichtigsten und witzigsten lebenden zeitgenössischen britischen Autoren. Seine Bücher sind in viele Sprachen übersetzt: u. a. *Die Familie Winshaw*, *Das Haus des Schlafes*, *Die ungeheuerliche Einsamkeit des Maxwell Sim*. Zahlreiche Auszeichnungen, u. a. Prix Médicis, Ordre des Arts et des Lettres

Jonathan Coe
Nummer 11
Roman

Aus dem Englischen von
Karin Fleischanderl

Originaltitel: *Number 11*

Reihe TransferBibliothek CXXXIV

Gebunden
ca. 336 S., 13,5 x 21 cm
ca. € [D/A/I] 24,–

Erstverkaufstag: 5. September 2017
Gebündelte Novitätenauslieferung

ISBN 978-3-85256-726-6

Warengruppe 1112

E-Book ISBN 978-3-99037-071-1

„Der Wunderkna des europäi Krimis.“

New Yorker

Foto: Hildegard Thurner

be
schen

Schauplatz Venedig

- Einer der bestverkauften italienischen Krimiautoren in Deutschland
- Werbeschwerpunkt
- Digitales Leseexemplar

Bestellen Sie bei:
appel-eichner@folioverlag.com

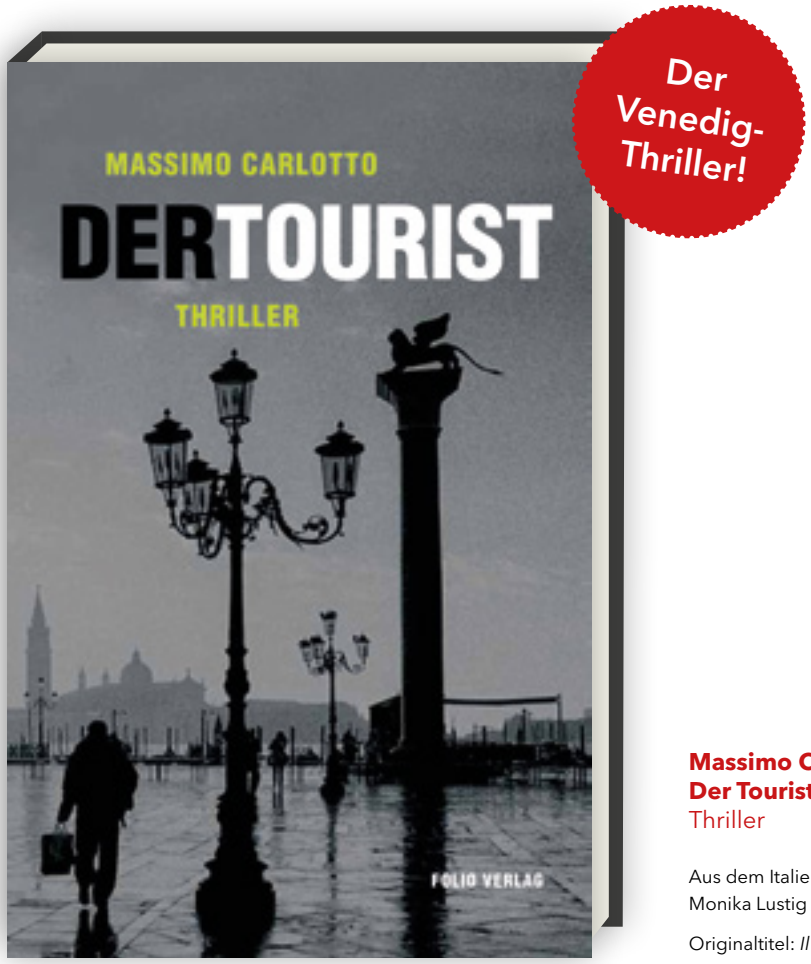
Leseproben
Herbstprogramm 2017
www.folioverlag.com/specials/downloads

Foto: Daniela Zedda

„Carlottos Italien ist eine Welt für sich, ein dramatisches Setting für Schwerstverbrechen, begangen von grausamen Männern.“ **New York Times**

Ein Serienkiller geht um, hinterlässt keine Spuren, lässt kein Muster erkennen – bis zum Showdown in Venedig.

Er ist der perfekte Serienmörder, frei von Empathie und Reue, ein Meister der Tarnung, der seine Opfer zufällig auswählt und nie zweimal am selben Ort zuschlägt, daher sein Name: der Tourist. Doch selbst der kaltblütigste Killer begeht Fehler – ausgerechnet in Venedig. Die verwinkelten Gassen und Kanäle werden ihm zur Falle, als er einer dubiosen Bande in die Quere kommt, die ihn als tödliche Waffe benutzen will. Auch der ehemalige Leiter der Mordkommission, Pietro Sambo, hat einen Fehler gemacht – gebrochen lebt er am Rande der Gesellschaft. Unverhofft bietet sich ihm eine letzte Chance. Carlotto treibt sein Spiel mit den Genres bis an die Grenzen. Sein Thriller bietet keine erzählerischen Gewissheiten mehr, außer jener, das Adrenalin hochzujagen.



DER AUTOR
Massimo Carlotto, geboren in Padua 1956, ist einer der bekanntesten italienischen Krimiautoren. Neben zahlreichen Büchern mit der beliebten Figur des „Alligators" hat er eine Vielzahl weiterer geschrieben. Seine Romane sind in viele Sprachen übersetzt und erfolgreich verfilmt worden.

Massimo Carlotto
Der Tourist
Thriller

Aus dem Italienischen von
Monika Lustig und Cathrine Hornung

Originaltitel: *Il turista*

Gebunden
ca. 240 S., 13,5 x 21 cm
ca. € [D/A/I] 20,–

Erstverkaufstag: 22. August 2017
Gebündelte Novitätenauslieferung

ISBN 978-3-85256-728-0

Warengruppe 1121

E-Book ISBN 978-3-99037-073-5

Zum Ende des Dolomitenkrieges 1917

„In seiner Kargheit eines der eindringlichsten italienischen Bücher über den Ersten Weltkrieg.“

Neue Zürcher Zeitung

„Lussus Hauptinstrument ist die Ironie – stets vom Bewusstsein durchdrungen, dass all die Fehler unvermeidlich sind, alle Toten unnütz, alle Siege sinnlos.“

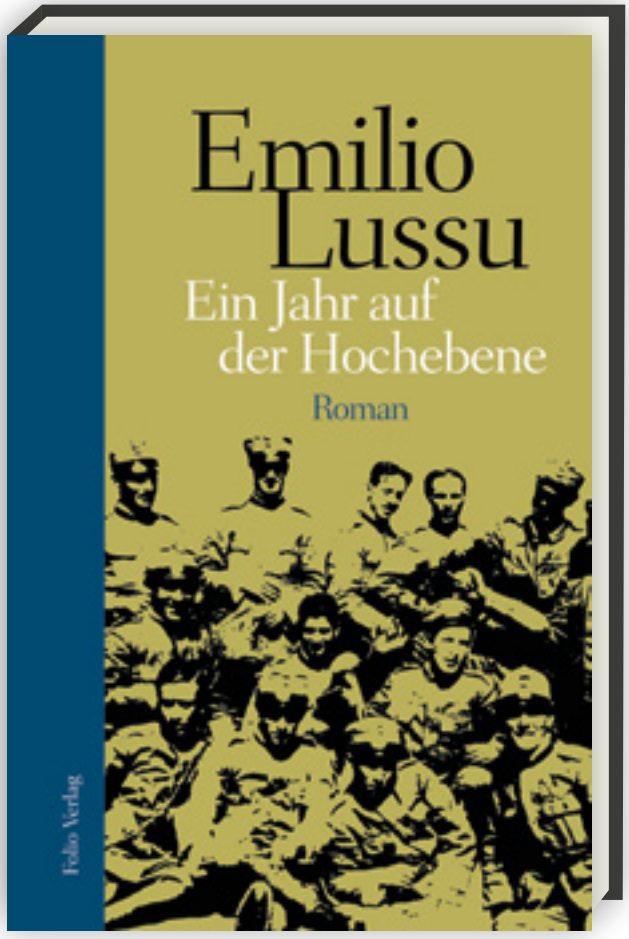
New York Times

Das literarische Hauptwerk über den Dolomitenkrieg aus italienischer Sicht – mitfühlend, ungehorsam, demokratisch.

Emilio Lussu befehligt als junger Offizier 1916/17 die „Brigata Sassari“ auf der Hochebene von Asiago, auf der italienischen Seite der Dolomitenfront. Er notiert frei von Pathos und Sentimentalität Ereignisse eines Kriegsjahres – mit den „namenlosen“ Soldaten als den eigentlichen Protagonisten. Der Roman erzählt den Militarismus in seinen tragischen und komischen ebenso wie in seinen irren Episoden, etwa in der Gestalt des Generals Leone, der den Krieg um des Krieges willen liebt und seine Soldaten in den sicheren Tod schickt, oder in Gestalt des sardischen Bauernburschen, der das erste Mal seine Insel verlassen hat. Eines der wichtigsten Bücher über den Ersten Weltkrieg – auch 100 Jahre danach.

DER AUTOR
Emilio Lussu, geboren 1890 auf Sardinien, 1915–1918 hochdekorierter Offizier, 1919 Mitbegründer der autonomistischen Sardischen Aktionspartei, 1921–1925 Abgeordneter im italienischen Parlament. Mitbegründer der antifaschistischen Widerstandsbewegung „Giustizia e Libertà“. 1945–1948 Minister, bis 1968 Senator. Gestorben 1975 in Rom.
Bei Folio erschienen: *Marsch auf Rom und Umgebung*.

DER ÜBERSETZER
Claus Gatterer, 1924–1984. Historiker und Journalist, ab 1972 beim Österreichischen Rundfunk. Zahlreiche historische und literarische Veröffentlichungen. Bei Folio erschienen: *Schöne Welt, böse Leut*.



Emilio Lussu
Ein Jahr auf der Hochebene
Roman

Aus dem Italienischen und mit einem Nachwort von Claus Gatterer
Mit einer ausführlichen Biografie

Originaltitel: *Un anno sull'altipiano*

Halbleinen
ca. 240 S., 13,5 x 21 cm
ca. € [D/A/I] 24,–

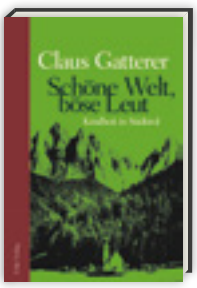
Erstverkaufstag: 5. September 2017
Gebündelte Novitätenauslieferung

ISBN 978-3-85256-730-3

Warengruppe 1112

E-Book ISBN 978-3-99037-074-2

Weitere Bücher zum Thema:



Schöne Welt, böse Leut
ISBN 978-3-85256-672-6

Sepp Innerkofler
ISBN 978-3-85256-667-2

Ein Buch der Fragen an das Leben: über Liebe, Älterwerden, Wissen, Glauben – zum 80. Geburtstag.

Dieses moderne Stundenbuch enthält die Summe des gleichermaßen kontemplativen wie geselligen Geistes Luis Stefan Stecher. Die Sonette fragen in zwölf den Monaten eines Jahrs folgenden Kapiteln, wo wir Menschen im Allgemeinen und das Ich in seiner Kleinheit stehen. Und sie pendeln in einer Suchbewegung zwischen der Vermutung und dem Anerkennen von etwas Größerem.
Die Heiterkeit und die Leichtigkeit in der Beschreibung eines intimen Augenblicks mit der Geliebten, der Familie oder den Freunden brechen die Ernsthaftigkeit des philosophischen Gestus immer wieder auf. Stechers Sonette kreisen – im Inhalt spielerisch, aber formal streng – um das Sehen, das Altern, die Spannung zwischen Modernem und Bewährtem, zwischen Wissenschaft und Fühlen, kurz um Menschliches, Allzumenschliches.

DER AUTOR
Luis Stefan Stecher, geboren 1937 in Laas im Vinschgau, Studium an der Akademie der bildenden Künste in Wien, Reisen in Nordafrika und Südostasien. Ausstellungen und Filmarbeiten. Zahlreiche Preise. Lebt in Marling bei Meran. Bei Folio sind erschienen u. a.: *Der blaue Pavillon* (2004), *Annähernd fern* (2006), *Korrnrliadr* (2009[5]), *Vorübergehend Bild, zu ebner Erde wohnend* (2012).
Über ihn und sein Werk: Ulli Stecher: *Plauser Totentanz* (2002) und Gert Ammann: *Der Malerpoet* (2007).

Foto: Roland Zust

„Jedes Sonett ist gleichsam eine wie mit Eitempera auf Olivenholz gemalte Ikone.“

Paul-Henri Campbell, in: Das Gedicht

Luis Stefan Stecher
Blättert der Wind im Stundenbuch
Neue Sonette

Reihe TransferBibliothek CXXXVI

Gebunden
ca. 160 S., 13,5 x 21 cm
ca. € [D/A/I] 22,–

Erstverkaufstag: 30. Mai 2017
Gebündelte Novitätenauslieferung

ISBN 978-3-85256-729-7

Warengruppe 1151

Künstlerisch-literarische Erkundungen in Sarajevo und Zürich.

Während Sarajevo im 20. Jahrhundert drei Kriege erlebte, konnte sich Zürich stetig entwickeln. Vor diesem Hintergrund setzen sich zwölf bildende KünstlerInnen mit diesen Gaststädten auseinander. Installation, Video, Malerei, Zeichnung, Fotografie, Skulptur und Literatur tragen zum tieferen Verständnis des Fremden und des Eigenen bei.
An diesem künstlerischen Austausch beteiligt sind Ursula Baur, Baltensperger + Siepert, Lana Čmajčanin, Chiara Fiorini und Dominique Starck, Jusuf Hadžifejzović, Dženan Hadžihasanović, Anita Hahn, Heidi Hahn, Adela Jušić, Jim Marshall, Bojan Stojčić und Christoph Zihlmann.
Mit Textbeiträgen von Andreja Dugandžić, Franz Hohler, Melinda Nadj Abonji, Ilma Rakusa, Faruk Sehić und Nenad Veličković.

„Die Beteiligten aus den beiden Städten zeigen die Vielfalt europäischer Kultur.“

Michael Hiltbrunner

DIE HERAUSGEBERINNEN

Heidi Hahn, geb. 1952 in Rüti (CH), lebt in Zürich. Studium an der Universität für angewandte Kunst Wien. Ihr Schwerpunkt sind die konstruktive Malerei, Installationen und konzeptionelle Arbeiten.

Anita Hahn, geb. 1956 in Romanshorn (CH), lebt in Laa an der Thaya (A). Studium an der Kunstgewerbeschule St. Gallen, dem Royal College of Art Edinburgh und an der Universität für angewandte Kunst Wien. Arbeitsschwerpunkte: Grafik, Fotografie und Skulptur.

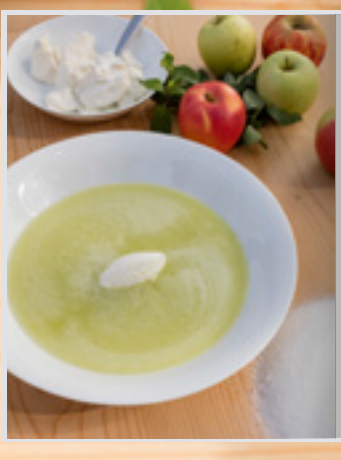
Heidi Hahn / Anita Hahn (Hg.)
TransAlpin. Sarajevo-Zürich: Unlimited

Gebunden
ca. 128 S., 16,5 x 23 cm
ca. € [D/A/I] 24,–

Erscheint im Juli 2017
Gebündelte Novitätenauslieferung

ISBN 978-3-85256-735-8

Warengruppe 1589



Geeiste Apfelsuppe mit Topfenmousse

Für 4 Personen

FÜR DIE APFELSUPPE
3 Äpfel (Granny Smith)
500 g Eiswürfel
100 g Jakobsmuscheln (ca.)
Saft einer Zitrone

FÜR DAS TOPFENMOUSSE
(Zutaten für 10 Personen)
250 g Topfen (nicht Quark)
Saft von 1½ Zitronen
Mark von ½ Vanillestangen
75 g Staubzucker
500 g Sahne
150 g Eiweiß

ZUBEREITUNG

Für die Apfelsuppe 2 Äpfel schälen und entkernen, 1 Apfel samt der Schale in kleine Stücke schneiden und mit den anderen Zutaten in den Mixer geben, fein zufrieren.

Für das Topfenmousse den Topfen durch ein Haarsieb drücken und mit Zitrone, Vanillemark und der Hälfte des Staubzuckers gut verrühren. Sahne steif schlagen und dann das Eiweiß mit der anderen Hälfte des Staubzuckers steif schlagen.

Geschlagene Sahne in die Topfenmasse einrühren und zuletzt das geschlagene Eiweiß unterheben. Das Mousse in ein mit einem Küchentuch ausgelegtes Sieb geben, damit es etwas abtropfen kann.

Dieses Rezept kann man auch mit allen Apfelsorten nachmachen!

Hintergründe zu den Zutaten: Apfel → S. 10 f. | Vanille → Spitzenkosmos, S. 80 | Topfen → S. 56

DER APFEL

NACHHALTIGE WIRTSCHAFT

Wie viele Rückstände an Pestiziden sind in einem Apfel enthalten?

Der konventionelle Apfelanbau ist heute von Monokulturen und intensivem Pestizideinsatz geprägt. Apfelplantagen werden auch in Europa mit bis zu 40 verschiedenen Pestiziden gespritzt. Die Pestizide sollen die Apfelblüte vor Krankheiten schützen, allerdings bleiben Rückstände davon auf der Apfelschale und im Fruchtfleisch der Äpfel zurück. Selbst bei gründlichem Waschen lässt sich nicht verhindern, dass pro Kilogramm vorgeernteter Pestizide noch etwa ein Milligramm davon im Apfel enthalten sind, der auf unseren Tisch landet. Auf ein Kilo Äpfel umgerechnet bedeutet dies, dass diese durchschnittlich etwa 600 Mikrogramm hormonell wirksamer Chemikalien enthalten. Während im ökologischen Apfelanbau auf Pestizide verzichtet wird, sind diese im konventionellen Anbau gang und gäbe. Laut einer Greenpeace-Studie weisen mehr als 80 % der konventionell produzierten Äpfel Pestizid-Rückstände auf. Alarmierend ist, dass Obstbauern in Deutschland Äpfel durchschnittlich 22-mal pro Jahr spritzen, dabei wird die Menge eingesetzter Pestizide von gegen Ende der Reifezeit gedrosselt, um die gesetzlichen Grenzwerte einzuhalten. Legt man den Pestizidmessungen nicht bloß die Frucht, sondern auch die Blüten und Blätter der Apfelbäume zugrunde, so werden die Grenzwerte um ein Vielfaches überschritten.

WAS SIND PESTIZIDE?

„Pestizid" ist der Oberbegriff für schädliche Pflanzenschutzmittel. Darunter fallen drei große Gruppen: Herbizide, Fungizide und Insektizide. Herbizide werden gegen Wildkräuter eingesetzt, die mit Nutzpflanzen um Licht, Wasser, Nährstoffe und Lebensraum konkurrieren. Fungizide sollen Pilze wie Echten Mehl- und Meltau bekämpfen. Insektizide sind chemische oder biologische Stoffe, die zur Bekämpfung von Schädlingen (z. B. Milben, Läusen und Käfern) eingesetzt werden.

ÖKOEFFEKTIVITÄT UND KREISLAUFWIRTSCHAFT

Was passiert mit den Äpfeln, die nicht „perfekt" aussehen?

Nach der Ernte erfolgt eine zumeist industrielle, also automatisierte Sortierung der Äpfel nach Größe und Aussehen. In die Läden kommen nur jene Früchte, die den europäischen Vermarktungsnormen entsprechen. Früchte, die zu groß, zu klein, zu rot, zu weich oder sonst in irgendeiner Weise nicht den Ansprüchen genügen, werden – ungeachtet ihrer sonstigen Qualitäten – aussortiert. Meist werden sie weiterverarbeitet: vielfach zu Apfelsaft bzw. Apfelsaftkonzentrat, zu Dunstäpfeln sowie in Brennereien zur Produktion von Bränden und Destillaten. Insbesondere Apfelsaft wird heute unter Einsatz von Enzymen hergestellt. Die Rückstände der Apfelsaftproduktion werden ihrerseits zur Herstellung von Geliermitteln wie Pektin verwendet.

WUSSTEN SIE, DASS …

Südtirol jährlich rund 1 Million Tonnen Äpfel produziert, das entspricht etwa 30 % der Äpfel-ernte Italiens, 15 % der Äpfelernte Europas, 2 % der Äpfelernte weltweit!

Greifen Sie im Laden auch mal zum nicht ganz so perfekten Apfel: Damit senden Sie ein Zeichen zurück in die Liebhaberei, dass Sie Natürlichkeit schätzen – und sie verhindern, dass an sich gute Ware aus aufgrund ihres Äußeren weggenommen werden muss.

Verwechselungen vermeiden: Wie lagert man Äpfel richtig?

Äpfel gehören zu den Früchten, die das natürliche Reifegas Ethylen verströmen. Manche Früchte und Gemüse (zum Beispiel Birnen, Brokkoli, Tomaten, Gurken) reagieren darauf sehr empfindlich und verderben nach. Äpfel sollten demnach immer getrennt, trocken, dunkel und kühl gelagert werden.

VIELFALT UND DIVERSITÄT

Immer die gleichen fünf Apfelsorten?

Weltweit gibt es mehr als 20.000 Apfelsorten, doch im Supermarkt gibt es selten mehr als die immergleichen fünf Sorten: Golden Delicious, Red Delicious, Fuji, Braeburn und Gala. Zu den traditionellen Apfelsorten Südtirols gehören beispielsweise der Weiße Winterkalvill, der Tiroler Pepping, der Gravensteiner, der Ledergelbe und der Kaiser Bihlmer. Fragen Sie auf Bauernmärkten auch mal nach alten Sorten aus Ihrer Region, die zu manchen Gerichten möglicherweise sogar besser passen und besser schmecken.

GESUNDHEITSVERTRÄGLICHKEIT

Ist jeder Apfelsaft gesund?

Um die Saftausbeute zu erhöhen, die Filtrierung zu erleichtern, den Mindergehalt (Abfall) zu verringern und um den Saft zu stabilisieren werden Äpfel in der industriellen Saft- und Konzentratherstellung mit gewissen Enzymen versetzt. Die Enzyme brechen die Zellstrukturen auf und optimieren dadurch die Saftausbeute enorm. Im Endprodukt sind sie nicht mehr aktiv und müssen deshalb laut EU-Verordnung nicht deklariert werden, nicht immer ist aber nachgewiesen, dass verbotene Enzyme in Restmengen vorhanden bleiben. Zudem kann die intensive Behandlung den Geschmack verändern.

Foto: Frieder Blickle

Das neue Buch vom Sternekoch Herbert Hintner

- Hintergrundinfos zu Herkunft, Gesundheitsverträglichkeit und Nachhaltigkeit ausgewählter Lebensmittel

- hoher Lesernutzen durch übersichtliches und attraktives Layout

Redaktionssitzung: Klaus Egger,
Martin Thaler, Claudia Ricci, Frieder Blickle,
Herbert Hintner, Günther Reifer mit Sohn,
Hermann Gummerer

Das unverzichtbare Kochbuch für nachhaltige Ernährung.

Regional, saisonal, bio und fair – jeder von uns kann beim Einkaufen und Kochen Gutes für sich und die Umwelt tun. Worauf aber sollten wir achten, wenn wir die Qual der Wahl haben und umweltbewusster einkaufen wollen?
Dieses Buch gibt anhand alltagstauglicher Rezepte wie gefüllter Kalbsbrust mit Pfifferlingen oder Flan vom gereiften Ziegenkäse mit Kürbisragout praktische, einfach umsetzbare Tipps für Einkauf, Zubereitung und Vorratshaltung unserer Lebensmittel: Warum ist weniger weißes Kalbfleisch gesünder? Kann man alles vom Kürbis essen? Und wann haben Pfifferlinge und Ziegenkäse Saison?

- **einfach nachkochbare Rezepte**
- **leicht umsetzbare Tipps und Hinweise zum Nachhaltiger-Leben**
- **Sonderteil „Speisekammer": Infos und Tipps zur Vorratshaltung**

DIE AUTOREN
Herbert Hintner, 1957 geboren, seit 1995 durchgehend mit einem Michelinstern ausgezeichnet, kocht regionale und saisonale Köstlichkeiten in seinem Restaurant „Zur Rose", www.zur-rose.com. Sein Buch *Meine Südtiroler Küche* (Folio) wurde bei der Verleihung der „Gourmand World Cookbook Awards" zum „Best Mediterranean Cuisine Book of the World" gekürt.

Terra Institute, 2009 in Brixen gegründet, Kompetenzzentrum für Innovation und Zukunftsfähigkeit von Wirtschaft und Gesellschaft. Terra berät Unternehmen im Bereich nachhaltige Unternehmensstrategien, neues Entrepreneurship und bei der Entwicklung „guter" Produkte. www.terra-institute.eu

Herbert Hintner / Terra Institute
Kochen kann verändern!
Besser kochen – nachhaltig einkaufen

Gebunden
durchgehend Farbabb.
Fotos von Frieder Blickle
ca. 192 S., 19 x 24,5 cm
ca. € [D/A/I] 25,–

Erstverkaufstag: 5. September 2017
Gebündelte Novitätenauslieferung

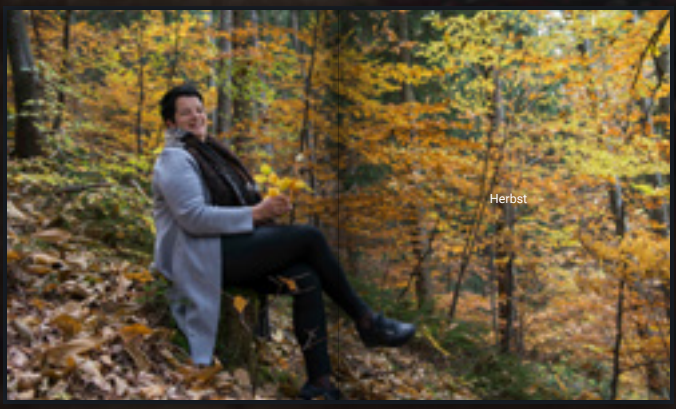
ISBN 978-3-85256-731-0

Warengruppe 1450

Weitere Titel von Herbert Hintner:

Meine Südtiroler Küche
ISBN 978-3-85256-371-8

Meine neue Südtiroler Küche
ISBN 978-3-85256-631-3



Tortelloni mit
Kastanien gefüllt und
Gamberi di Sicilia

Zutaten

Nudelteig
400 gr Mehl
4 Eigelb Extra Gosti
4 Eier
1 El
100 gr Wasser

Fülle
200 gr passierte Kastanien
1 Eigelb
30 ml Sahne
Salz

Garnelenschaum
Garnelenschalen von 1 kg
Garnelenöl/Butter
100gr Wurzelgemüse
(Karotte, grünes Sellerie,
Lauch, Zwiebel)
100 gr Tomaten
4 gr Knoblauchpaste
Olivenöl und etwas Butter
zum Anrösten
Jeweils einen El. Cognac,
Noilly Prat und Weißwein
zum Ablöschen
1 l Fischfond
Salz
Cayennepfeffer

12 Garnelen
Salz

Zubereitung

Nudelteig
Alle Zutaten miteinander verkneten und eine halbe Stunde rasten lassen. Nudelteig ausrollen, halb mit grobe Quadrate ausschneiden, Fülle aufspritzen, Tortelloni formen und in Salzwasser 6 min. kochen.

Fülle
Passierte Kastanien, Dotter und Sahne zusammenmischen und abschmecken.

Garnelenschaum
Die Garnelenschalen gut waschen, abtrocknen, in Butter und Olivenöl anrösten, Wurzelgemüse, Tomate, Champignon, Knoblauch dazugeben. Mit dem Zerstäuben und Wein ablöschen, verdampfen lassen und mit Fischfond auffüllen, ½ Stunde köcheln lassen. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren und mit dem Handmixer aufschäumen.

Garnelen
Garnelen schälen und nahen mit Cayennepfeffer würzen und in Olivenöl kurz anbraten.

Fertigstellung

Die Tortellini mit den Garnelen anrichten und den Schaum darüber geben.

Carbonara mit Sepie,
Olivenölspuma und
Speck

Ziehteigcannoli
mit Fonduta vom
Graukäse gefüllt und
herbstlichen Salaten

Cannelloni mit
mediterranem
Gemüse gefüllt und
Mozzarellacreme

Saiblingstartar
mit roter Beete
und Apfel

Erdbeercrêpes
mit Kardamom und
Pfefferminzgranita

Ravioli mit
Steinpilzen gefüllt
und Kalbsbries

Safranbirne mit
Rosmarinbaiser und
Tonic-Water-Sorbet

Frittierte Kutteln
und Curryschaum

Confierte
Kalbsniere auf
wilder Gerste

Kitz vom Rohr mit
Rosmarin, Spargel und
Kartoffeln

Foto: Michael Schinharl

Das Kochbuch von Südtirols einziger Sterneköchin mit ihren besten Rezepten

Anna Matschers Südtiroler Traditionsrestaurant „Zum Löwen" feiert 30 Jahre

- Spitzentitel
- Werbeschwerpunkt
- hochwertige Ausstattung
- optisch großartig inszeniert
- ein tolles Geschenk (nicht nur) für Südtirolfans
- moderne Südtiroler Jahreszeitenküche: bodenständig-alpin und raffiniert italienisch

Foto: Michael Schinharl

Der Fotograf

Die Köchin

Überraschende Gerichte verbinden Bodenständig-Alpines mit dem Süden und dem Meer.

Südtirols einzige Sterneköchin, Kind von einem Bergbauernhof, kochte bereits als Jugendliche für die ganze Familie. Die bäuerliche Erdung hat sich die Autodidaktin und erfolgreiche Löwenwirtin auch in ihrer kreativen und raffinierten Küche bewahrt: Leidenschaftlich experimentiert sie in ihrem Garten mit alten Gemüse- und besonderen Tomatensorten und baut auf saisonale und bodenständige Ingredienzen – Almkäse, Griebenschmalz, Wildkräuter. Sie verarbeitet Kitz, Lamm und Kalb als ganzes Tier – daher ihr Faible für Innereien – und kocht heute mit Begeisterung das, was ihr ursprünglich fremd war: Muscheln, Garnelen, Meeresfisch und die ganze Fülle der italienischen Küche mit ihren Risotti, Ravioli und Cannelloni.

DIE KÖCHIN
Anna Matscher, 1961 in Innichen geboren, ausgebildete Masseurin. Ab 1987 widmet sie sich ganz dem Kochen. Mit ihrem Mann übernimmt sie das Restaurant „Zum Löwen" in Tisens und avanciert rasch zu Südtirols erster und bisher einziger Michelin-Stern-Köchin.
www.zumloewen.it

DIE ERZÄHLERIN
Gabriele Crepaz, Journalistin und Content-Strategin, recherchiert und erzählt die besten Geschichten von Menschen und Unternehmen.
www.core-stories.com

DER FOTOGRAF
Michael Schinharl lebt in München, hat seine Leidenschaft fürs Kochen zum Beruf gemacht, reist und fotografiert Food, Porträt und Reportagen.
www.michaelschinharl.de

- **Vorwort von Hans Haas, Tantris, München**
- **Geschichten aus ihrem Leben**
- **nach Jahreszeiten geordnete Rezepte**
- **die Essenz aus 30 Jahren Kochen auf hohem Niveau**
- **alpin-mediterrane Küche**

Anna Matscher
Schnittlauch statt Petersilie
Lust auf Kochen mit Südtirols Sterneköchin

Gebunden
durchgehend Farbabb.
Fotos von Michael Schinharl
Texte von Gabriele Crepaz
ca. 192 S., 23 x 27 cm
ca. € [D/A/I] 38,–

Erstverkaufstag: 10. Oktober 2017
Gebündelte Novitätenauslieferung

ISBN 978-3-85256-732-7

Warengruppe 1454

Edelrauthütte, Foto: Jaist

Kletterzentrum Bruneck

trainingssache

Ganz oben | fast oben

Naturlandschaft

Kunstlandschaft

Kletterfläche Indoor 1370 m²

Kletterfläche Outdoor 450 m²

ca. 270 Kletterrouten

Hotel Paradiso

symbolruine

Neugebäude | Sanierte

Ursprung des Hotels

Natürliches Licht

Werdegang des Hotel Paradiso

Ursprünglich grün

Beton versus Stroh, Bauernhof versus Hotel, Müllberg versus Kunst, unterirdisch versus luftig, öffentlich versus intim, geistig versus hochprozentig …

David Calas

Clemens Horvath

Sven Wuttej

Beispielhafte und herausragende Architektur in Südtirol anschaulich und verständlich nahegebracht.

Südtirol ist eine vielgestaltige Architekturregion mit interessanten historischen Bauten sowie zeitgenössisch Außergewöhnlichem und Innovativem: beispielsweise die Architekturinstallationen „Timmelsjoch Erfahrung“ von Werner Tscholl, die Edelraut-Schutzhütte, das Strohballenhaus, das Museion – Museum für moderne und zeitgenössische Kunst in Bozen, die Franzensfeste oder die Kletterhalle in Bruneck. Dieser reich bebilderte Führer vermittelt Hintergrundwissen und Verständnis für Baukultur und Baukunst, indem es zu Schauplätzen begleitet, die das Wechselspiel von Gewohntem und Neuinterpretation ausloten: Brücken, Plätze, Kirchen und Bauernhäuser stehen exemplarisch für eine regional verankerte Ästhetik, die von Vielseitigkeit, Selbstständigkeit und Eigensinn geprägt ist.

DER AUTOR
David Calas, geboren 1984 in Bozen, Architekt, Urbanist, Kurator und Lehrbeauftragter an der TU Wien; eigenes Büro: www.studio-calas.net. Agiert an den Schnittstellen von Architektur, Stadtgestaltung, Kommunikation und Kunst mit Schwerpunkt urbane Mitgestaltung im digitalen Zeitalter.

DER FOTOGRAF
Sven Wuttej, geboren 1983 in Klagenfurt, Fotograf und Architekturschaffender. Fotoarbeiten zu Architektur, Mode und Porträt.

AUGMENTED REALITY
Clemens Horvath, geboren 1991 in Wiener Neustadt, studiert Architektur an der TU Wien. Arbeit in Architekturbüros, u. a. bei Studio Calas. Schwerpunkt Digitalisierung und Augmented Reality (AR).

- **45 architektonische Blickfänge in Südtirol**
- **Augmented Reality macht Objekte auf Smartphone oder Tablet für IOS und Android erlebbar.**

David Calas
Schauplätze der Architektur in Südtirol
Baukultur erleben

Flexo-Cover
durchgehend Farbabb.
Fotos von Sven Wuttej
ca. 128 S., 19 x 24,5 cm
ca. € [D/A/I] 25,–

Erstverkaufstag: 26. September 2017
Gebündelte Novitätenauslieferung

ISBN 978-3-85256-733-4

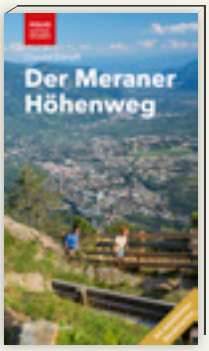
Warengruppe 1312

FOLIO
SÜDTIROL ERLEBEN

Foto: Oswald Stimpfl

„Er ist und bleibt der beste Südtirol-Kenner. Oswald Stimpfl, unermüdlich in seiner Heimat unterwegs und Autor zahlreicher Reisebücher über die Region.“ Geo Saison

€ [D/A/I] 10,00
ISBN 978-3-85256-722-8



€ [D/A/I] 10,00
ISBN 978-3-85256-724-2

€ [D/A] 13,50 / € [I] 12,90
ISBN 978-3-85256-690-0

€ [D/A/I] 8,50
ISBN 978-3-85256-723-5

€ [D/A] 9,50 / € [I] 8,90
ISBN 978-3-85256-696-2

Der praktische Wegweiser zu bäuerlichen Törggelelokalen – ausgewählt von einem echten Kenner.

Hausgemachte Schlutzkrapfen, Spinatnocken, Knödel, Sauerkraut, Schlachtplatte, aber vor allem gebratene Kastanien und ein gutes Glas Wein: Das ist traditionelles Törggelen in Südtirol. Kamen früher vor allem Nachbarn und Freunde auf die Bauernhöfe, um den jungen Wein zu verkosten, so lassen es sich heute Einheimische und Gäste in geselliger Runde schmecken. Oswald Stimpfl stellt authentische bäuerliche Betriebe und Gasthäuser vor, die einen Besuch (nicht nur) im goldenen Herbst wert sind. Sie liegen dort, wo Trauben und Kastanien reifen, und bestechen durch ihre hausgemachten, typischen Südtiroler Gerichte. Und damit neben Tafelfreuden die Fitness nicht auf der Strecke bleibt, empfiehlt Stimpfl zu jedem Gastbetrieb eine passende Wanderung.

- **Hinweise auf Besonderheiten und Sehenswertes**
- **Infos zu Anfahrt, Platzangebot und Öffnungszeiten**
- **Glossar zu typischen Südtiroler Gerichten**

DER AUTOR
Oswald Stimpfl, 1946 geboren, ist begeisterter Wanderer und umtriebiger Genießer, Südtirolexperte mit dem Gespür für das Besondere seiner Heimat. Verfasser zahlreicher Reiseführer; bei Folio u. a.: *Der Meraner Höhenweg* (2017), *Bozen kompakt* (2017), *Südtirols schönste Waalwege* (2016), *Verliebt in Südtirol* (2016), *Ausflugsgasthöfe in Südtirol* (2015), *Südtirols schönste Almwirtschaften* (2014) und *Südtirol für Kinder* (2013).

Oswald Stimpfl
Törggelen in Südtirol
Typische Buschenschänken und Bauerngasthäuser

Reihe „Folio – Südtirol erleben"

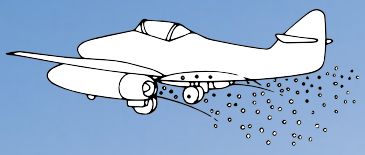
Franz. Broschur
durchgehend Farbabb.
ca. 144 S., 11,5 x 20 cm
ca. € [D/A/I] 13,50

Erstverkaufstag: 5. September 2017
Gebündelte Novitätenauslieferung

ISBN 978-3-85256-734-1

Warengruppe 1312

Technik spannend dargestellt.



„Technik in den Alpen *serviert gekonnt und mit Überraschungseffekt 84 Schau- und zugleich Bauplätze im gesamten Alpenraum, die man so noch nicht beisammen gesehen hat. Dabei ist der Rundgang so raffiniert angelegt, dass es selbst bei bekannten Phänomenen nicht langweilig wird.*“

Renate Grubert, Süddeutsche Zeitung

Blick ins Buch

Deutscher Jugendliteratur Preis
NOMINIERUNG

„Übersichtlich gestaltet, stringent gegliedert, gut strukturiert und recherchiert, mit profundem Faktenwissen.“

aus der Jurybegründung

Gebunden
mit zahlreichen Farbabb. und Illustrationen
128 S., 19 x 24,5 cm
€ [D/A/I] 19,90

ISBN 978-3-85256-710-5

VERLAG

Verlagsleitung
Mag. Hermann Gummerer
gummerer@folioverlag.com
Dr. Ludwig Paulmichl
paulmichl@folioverlag.com

Leitung Vertrieb, Verkauf und Marketing
Ulrich Deurer
Paradiesgässchen 2
D-86152 Augsburg
Tel. +49 (0)821 450 91 230
Mobil: +49 (0)175 592 67 78
deurer@folioverlag.com

Vertrieb
Daniela Appel-Eichner (Bozen)
appel-eichner@folioverlag.com
Tel. +39 0471 97 13 23

Presse und Veranstaltungen Österreich, Deutschland, Schweiz
Mag. Marialuise Thurner (Wien)
thurner@folioverlag.com
Tel. +43 (1) 581 37 08-0

Presse und Veranstaltungen Italien, Projektbetreuung
Mag. Adele Brunner (Bozen)
brunner@folioverlag.com
Tel. +39 0471 97 13 23

Projektbetreuung
Stefanie Beck M.A. (Bozen)
beck@folioverlag.com
Tel. +39 0471 97 13 23

Verwaltung
Elisabeth Dirnberger (Bozen)
dirnberger@folioverlag.com
Tel. +39 0471 97 13 23

Logistik
Anna Huck (Bozen)
huck@folioverlag.com
Tel. +39 0471 97 13 23

VERLAGSVERTRETER

Deutschland

Bayern
Günter Schubert
Brunnenstraße 20 a
D-85598 Baldham
Tel. +49 (0)8106 377 23 97
Fax +49 (0)8106 377 23 98
guenterschubert1@t-online.de

Baden-Württemberg
Nicole Grabert
c/o Vertreterbüro Würzburg
Huebergasse 1
D-97070 Würzburg
Tel. +49 (0)931 17405
Fax +49 (0)931 17410
grabert@vertreterbuero-wuerzburg.de

Bremen, Hamburg, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Schleswig-Holstein
Christiane Krause
Verlagsvertretungen c/o indiebook
Bothmerstraße 21
D-80634 München
Tel. +49 (0)89 122 84 704
Fax +49 (0)89 122 84 705
krause@buero-indiebook.de

Berlin, Brandenburg, Hessen, Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen
Regina Vogel
Verlagsvertretungen c/o indiebook
Bothmerstraße 21
D-80634 München
Tel. +49 (0)89 122 84 704
Fax +49 (0)89 122 84 705
vogel@buero-indiebook.de

Österreich
Buchnetzwerk Verlagsvertretung
Günther Staudinger /
Marlene Pobegen
Gußriegelstraße 17/6/1
A-1100 Wien
Tel. +43 (0)1 208 83 46
Fax +43 (0)1 25 33033 9936
office@buchnetzwerk.at
www.buchnetzwerk.at

Schweiz
Ravasio GmbH
Verlagsvertretungen
Giovanni Ravasio
Heliosstr. 18
CH-8032 Zürich
Tel. +41 (0)44 260 61 31
Fax +41 (0)44 260 61 32
g.ravasio@bluewin.ch

Südtirol Nebenmärkte
Frasnelli-Keitsch Distribution GmbH
Bozner Boden / Mitterweg 16a
I-39100 Bozen
Tel. +39 0471 97 96 17
Fax +39 0471 97 60 63
info@frasnelli-keitsch.it

AUSLIEFERUNGEN

Deutschland
LKG Leipziger Kommissions- und Großbuchhandelsgesellschaft mbH
Ursula Fritzsche
An der Südspitze 1–12
D-04571 Rötha (OT Espenhain)
Tel. +49 (0)34206 65135
Fax +49 (0)34206 651739
ursula.fritzsche@lkg-service.de
www.lkg-va.de

Österreich
Dr. Franz Hain Verlagsauslieferung GmbH
Dr.-Otto-Neurath-Gasse 5
A-1220 Wien
Tel. +43 (0)1 282 65 65
Fax +43 (0)1 282 52 82
bestell@hain.at

Schweiz
AVA Verlagsauslieferung AG
Barbara Joss
Centralweg 16
CH-8910 Affoltern a.A.
Tel. +41 (0)44 7624250
Fax +41 (0)44 7624210
b.joss@ava.ch

Südtirol / Italien
Frasnelli-Keitsch Distribution GmbH
Bozner Boden / Mitterweg 16a
I-39100 Bozen
Tel. +39 0471 97 96 17
Fax +39 0471 97 60 63
info@frasnelli-keitsch.it

www.folioverlag.com

Schönbrunner Straße 31
A-1050 Wien
Tel. +43 (0)1 581 37 08-0
Fax +43 (0)1 581 37 08-20
office@folioverlag.com

Pfarrhofstraße 2d
I-39100 Bozen
Tel. +39 0471 97 13 23
Fax +39 0471 97 16 03
office@folioverlag.com