

# UNSERE NEUHEITEN & BESTSELLER 2024

ITALIEN · SCHWARZWALD · NOSE 2 TAIL



Olivia Verlag

team tietge.

Die besten Nudelrezepte  
aus dem Süden Italiens

Fotos: Jigal Fichtner



„Dieses Buch ist mehr als  
gelingen und nicht einfach  
nur Rezeptsammlung. Ich  
hab's mir gekauft aufgrund der  
grandiosen Instagram Beiträge  
der Autoren und genauso ist das  
Buch: authentisch und durch-  
und-durch italienisch. Super!  
Questo è un libro fantastico.“

Majordomo via Amazon

PASTA CON AMICI

## BEREIT FÜR DIE ENTDECKUNG EINER NEUEN PASTA-WELT?

Im Hinterland der Amalfi-Küste, rund um Pompeji und den Vesuv, in den dunklen Gassen der Altstadt Neapels gibt es kulinarisch unfassbar viel zu entdecken. Neapels weltberühmte Pizza – und großartige Pasta. Wie gut die ist, beweisen Angelo und Roberto Tortora mit ihrem zweiten großen Kochbuch: Pasta con Amici!

„Neapel ist reich an Traditionen und wir ergänzen dieses kulinarische Erbe jetzt mit den Ideen des 21. Jahrhunderts“, sagt Angelo Tortora über sein neues Buch und serviert Vongole Veraci mit Venusmuscheln, hausgemachte Ravioli mit San-Marzano-Sugo und mariniertem Ricotta oder kombiniert Smashed Burrata mit Wodka zu Penne und Mascarpone.

Pasta con Amici, das zweite Buch der Schwarzwald-Neapolitaner aus der Baden-Badener Kult-Pizzeria Mamma Lina, aber bietet noch viel mehr! Vom perfekten Pastateig mit und ohne Ei (inklusive Step-by-Step-Anleitung) über das Familienrezept für neapolitanisches Ragù und die berühmte Sardellensauce des Südens bis zu den Anleitungen für die schmackhaftesten aller Pesto-Sorten: Ceci und di Favo, Trapanese und Limone, Pistacchio und Basilico con Tartufo...

Die Tortoras servieren Casarecce und Vermicelli, Schiaffoni und Medaglioni, Mezze Maniche und Lumaconi, und wir stellen fest: Mit Pasta con Amici eröffnet sich eine neue Welt!

AMAZON-BESTSELLER SEIT NOVEMBER 2023  
(Deutsche & Italienische Kochbücher: Platz 3)



Angelo & Roberto Tortora  
**Pasta con Amici**

Das zweite Buch unserer Schwarzwald-Neapolitaner! Neue italienische Küche mit spannenden Pasta-Kreationen für alle, die vom Leben mehr erwarten als immer nur Bolognese...

208 Seiten, 205 x 250 mm  
Hardcover, fadengebunden  
Geplante Veröffentlichung: Oktober 2023  
ISBN 978-3-949346-06-4  
D: 24,80 € // A: 25,50 € // CH: 27,90 CHF



9 783949 346064



„Ein Buch für Pizza-Lover, die Lust haben, viel auszuprobieren, und sich an außergewöhnlichen Kombinationen abseits vom streng-italienischen Weg erfreuen.“  
Annette Sandner, Dt. Kochbuchpreis

## PIZZA CON AMORE DEUTSCHLANDS MODERNSTES PIZZA-BUCH

Next Generation Pizza: Dafür stehen die Tortora-Brüder aus Baden-Baden. In ihrem legendären Lokal Mamma Lina und gefeiert von Hunderttausenden Fans auf Social Media beweisen Angelo und Roberto jeden Tag: Die Pizza-Welt hat viel mehr zu bieten als Prosciutto, Quattro Stagioni oder Tonno!

In ihrem ersten Buch verraten die Tortora-Brüder das Geheimnis der spannendsten Pizzen unserer Zeit: ein perfekter, soft-fluffiger Teig nach uralter neapolitanischer Pizza-Tradition (im Buch Step by Step erklärt) und das Belegen der rot, weiß, gelb oder auch lila gebackenen Pizzen, NACHDEM sie aus dem Ofen kommen. So entstehen neue Kreationen: die Veggie-Rosa mit Rote-Bete-Carpaccio, die süße Pizza Strizzi, die Bud Spencer mit Hackbällchen, die bezaubernde Sophia Loren mit Räucherlachs und frischer Avocado oder die Pizza Giallo nach dem Geschmack von Mamma-Lina-Fan Thomas Gottschalk.

PIZZA CON AMORE – das sind 60 Rezepte voller Ideenreichtum, Kreativität und Freude am guten Geschmack. Dazu erläutern die Tortoras alle wichtigen Basics: Wie gelingt der perfekte Teig? Wie macht man die großartigen Saucen? Welche Rolle spielt Fior di Latte und was hat es mit dem W-Wert auf sich, der für Pizzaiolos bei der Mehl-Auswahl so entscheidend ist?

PIZZA CON AMORE: das Lieblings-Buch für alle, die ihren kulinarischen Horizont in Sachen Pizza erweitern möchten!

WINNER BEIM GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARD  
NOMINIERT FÜR DEN DEUTSCHEN KOCHBUCHPREIS 2022

Angelo & Roberto Tortora

### Pizza con Amore

Die Next Generation Pizza der Schwarzwald-Neapolitaner aus Baden-Baden: So unfassbar vielfältig und fancy kann Pizza sein, wenn man sich über Prosciutto und Tonno hinauswagt...

208 Seiten, 205 x 250 mm

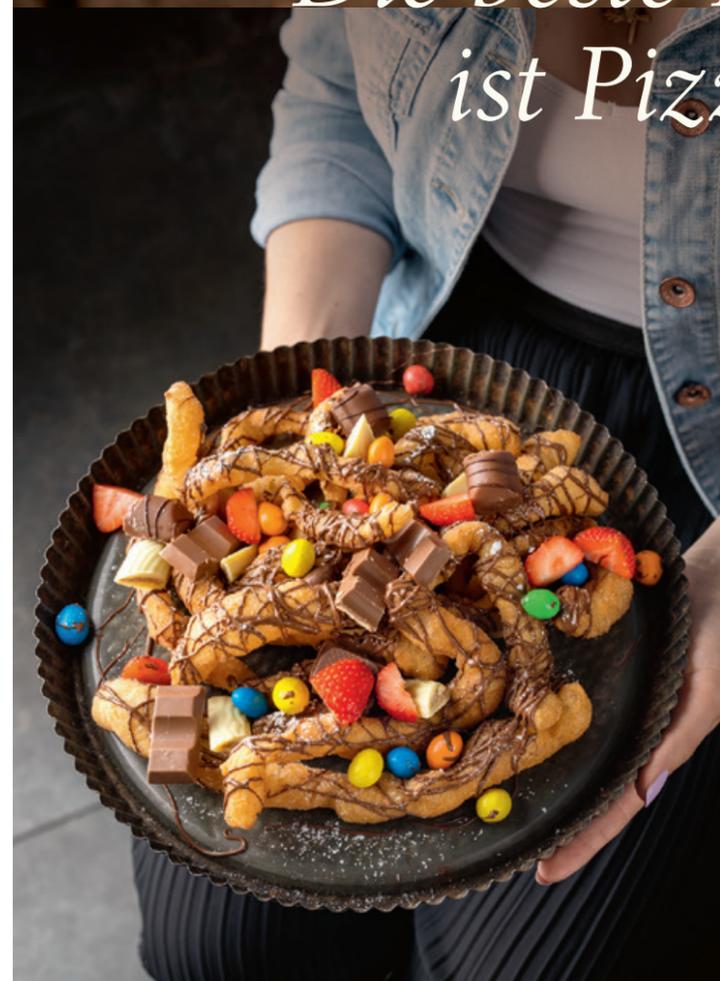
Hardcover, fadengebunden

Erstveröffentlichung: Oktober 2022

2. Auflage

ISBN 978-3-949346-03-3

D: 24,80 € // AT: 25,50 € // CH: 27,90 CHF



Die beste Pizza  
ist Pizza mit Liebe!

SCAN ME  
www.tietge-verlag.de





Wenn der Abend  
zum Fest wird



„So viel Liebe zum Detail – für Vesper? Aber klar! Denn gibt es eine Mahlzeit, die noch typischer für den Schwarzwald ist?“  
Das Schwarzwald-Reloaded-Team

SCHWARZWALD RELOADED V – DAS VESPERBUCH  
**DES SCHWARZWÄLDERS LIEBSTE MAHLZEIT NEU INTERPRETIERT**

Kalt oder warm? Schnell oder mit Muße? Mit Gutem von gestern oder frisch gemacht? Egal, Hauptsache lecker! So könnte man die liebste Mahlzeit der Schwarzwälder auf den Punkt bringen. Die Vesperkultur der Badener und Schwaben ist so vielfältig und abwechslungsreich, dass es höchste Zeit war, dem wichtigsten Familienessen endlich eine eigene Rezeptsammlung zu widmen.

Für das große Vesper-Buch hat das Schwarzwald-Reloaded-Team kulinarische Traditionen aufgegriffen und neu interpretiert. Es gibt Lieblingsrezepte und Seelenfutter, neue Entdeckungen und die vielleicht leckersten Reste-Rezepte aller Zeiten. Die mehr als 90 abwechslungsreichen Kreationen sind leicht nachvollziehbar beschrieben und anschaulich fotografiert. Dazu gibt es viele Tipps, spannende Reportagen und so viele köstliche Antworten auf die Frage aller Fragen: Was gibt's heute Abend zu essen? Diese bereichern das Vesper der Schwarzwälder genauso wie die Brotzeit der Bayern, die Jause der Österreicher und das Abendbrot der Norddeutschen ...

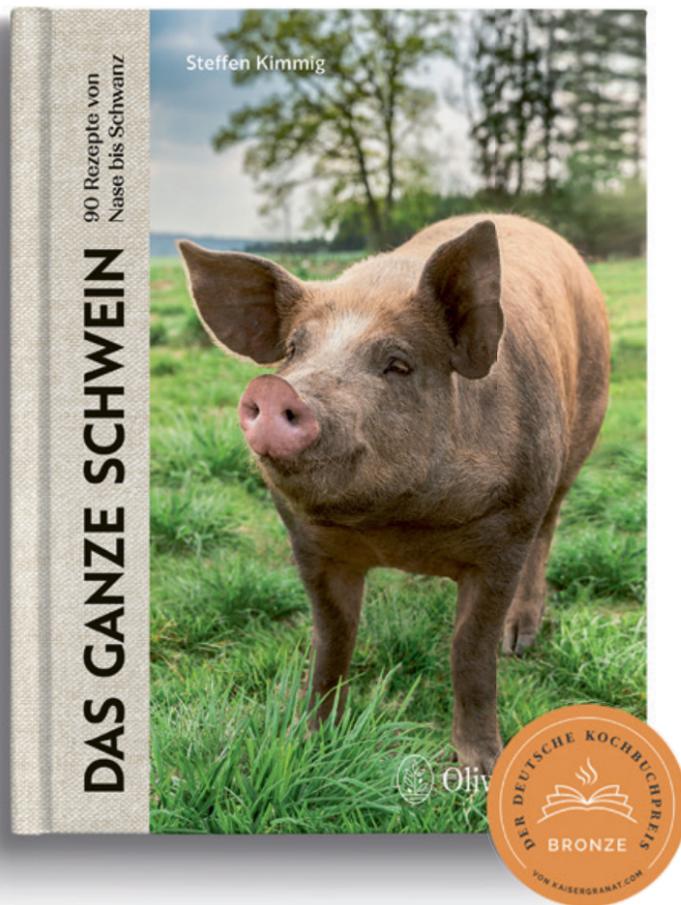
Mit dabei sind einige der besten Köche des Schwarzwalds, darunter **Volker Hupfer** (Grüner Michelin-Stern, Todtnau-Herrenschwand), **Michael Wickert** (Räucherexperte, Freiamt), **Ronny Loll** (TV-Koch, Baden-Baden), **Klaus Wagner** (Promi-Koch, Sasbachwalden), **Jan Pettke** (Koch des Jahres 2017, Achern) und viele weitere.



Ulf Tietge (Hrsg.)  
**Schwarzwald Reloaded V**  
Das Vesperbuch aus der  
Schwarzwald-Reloaded-Reihe  
mit mehr als 90 Rezepten

256 Seiten, 220 x 280 mm  
Hardcover, fadengebunden  
Erstveröffentlichung: Oktober 2023  
1. Auflage  
ISBN 978-3-949346-05-7  
D: 34,80 € // A: 35,70 € // CH: 38,9 CHF





„Früher auf dem Land wurden alle Teile des Schweins verarbeitet. Ich möchte zeigen, dass das bei uns allen auch heutzutage und zu Hause noch möglich ist“  
Steffen Kimmig

## DAS GANZE SCHWEIN 90 REZEPTE VON DER NASE BIS ZUM RINGELSCHWANZ

Muss es immer Schnitzel oder Bratwurst sein? Nein! Geschmorte Schweinebäckchen mit Zwiebel-Kräuter-Glasur, lackierter Schweinebauch mit Süßkartoffelkuchen oder Leber Berliner Art können genauso lecker sein – wenn man den Mut hat, mal über den Tellerrand hinauszublicken.

Von der Brust über den Rücken bis zur Haxe, vom Kopf über die Innereien bis zum Schwanz: Das dritte Nose-to-Tail-Kochbuch DAS GANZE SCHWEIN vom Kehler Spitzenkoch Steffen Kimmig hört bei allseits bekannten Klassikern nicht auf, sondern zeigt, wie köstlich alle Teile des Schweins sind – aus Wertschätzung dem Tier gegenüber und aus Leidenschaft für außergewöhnliche Rezepte. Die Kapitel sind nach den einzelnen Körperteilen benannt, einleitend wird über die beliebtesten Schweinerassen informiert und es werden Tipps zur richtigen Fleischlagerung gegeben. Auch Teile vom Schwein, die früher auf Bauernhöfen ganz selbstverständlich verarbeitet und mit der Zeit vergessen wurden, erleben in diesem Buch eine Renaissance: die Blutwurst als Kruste, Lebernocken in einer zarten Brühe oder Tellersülze von Fuß und Haxe.

Steffen Kimmig interpretiert klassische Gerichte neu und kombiniert die einfache Alltagsküche mit seiner Erfahrung aus 30 Jahren Spitzengastronomie. Die 90 vielseitigen Rezepte sind so beschrieben, dass sie auf Anhieb gelingen, und werden von anschaulichen Fotografien, illustrierten Handgriffen und zahlreichen Tipps ergänzt.

Steffen Kimmig  
**Das ganze Schwein**  
90 Rezepte von Nase bis Schwanz

240 Seiten, 270 x 202 mm  
Hardcover  
Erstveröffentlichung: Dezember 2022  
1. Auflage  
ISBN 978-3-98215-308-7  
D: 32,00 € // A: 32,90 €



Von vorne bis  
hinten lecker!

SCAN ME  
www.tietge-verlag.de



# Die Heimat guter Bücher: unser Gesamtprogramm



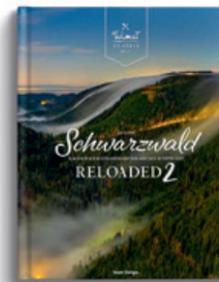
**Schwarzwald Reloaded V**  
ISBN 978-3-949346-05-7  
D: 34,80 € // A: 35,70 € // CH: 38,9 CHF



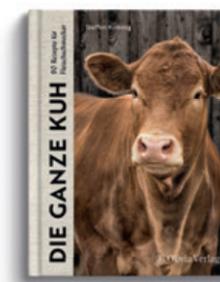
**Schwarzwald Reloaded IV**  
ISBN 978-3-949346-02-6  
D: 29,80 € // A: 30,70 € // CH: 32,80 CHF



**Schwarzwald Reloaded 3**  
ISBN 978-3-949346-01-9  
D: 29,80 € // A: 30,70 € // CH: 32,80 CHF



**Schwarzwald Reloaded 2**  
ISBN 978-3-9816148-8-6  
D: 29,80 € // A: 29,80 € // CH: 32,80 CHF



**Die ganze Kuh**  
ISBN 978-3-98145-664-6  
D: 27,90 € // A: 28,70 €



**Gartengold**  
ISBN 978-3-9821530-5-6  
D: 29,90 € // A: 30,80 €



**Wilde Familienküche**  
ISBN 978-3-98215-307-0  
D: 17,99 € // A: 18,50 €



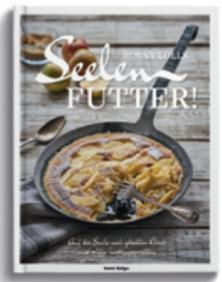
**Vera macht Mittag**  
ISBN 978-3-981456-69-1  
D: 29,00 € // A: 29,90 €



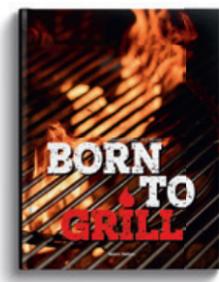
**Schwarzwald Reloaded**  
ISBN 978-3-9816148-6-2  
D: 29,80 € // A: 29,80 € // CH: 32,80 CHF



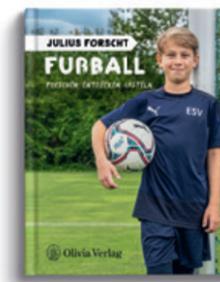
**Heimatküche**  
ISBN 978-3-949346-04-0  
D: 29,80 € // A: 30,70 € // CH: 32,80 CHF



**Ronny Lolls Seelenfutter!**  
ISBN 978-3-949346-00-2  
D: 29,80 € // A: 30,70 € // CH: 32,80 CHF



**Born to grill**  
ISBN 978-3-9816148-9-3  
D: 29,80 € // A: 29,80 € // CH: 32,80 CHF



**Julius forscht – Fußball**  
ISBN 978-3-98215-309-4  
D: 15,00 € // A: 15,50 €



**Julius forscht – Im Weltall**  
ISBN 978-3-98215-303-2  
D: 15,00 € // A: 15,50 €



**Julius forscht – Im Wald**  
ISBN 978-3-98215-301-8  
D: 15,00 € // A: 15,50 €



**Julius forscht – Rund ums Rad**  
ISBN 978-3-98145-668-4  
D: 15,00 € // A: 15,50 €



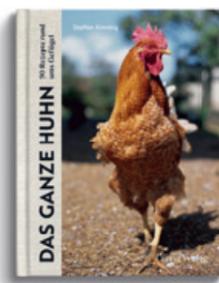
**Pasta con Amici**  
ISBN 978-3-949346-06-4  
D: 24,80 € // A: 25,50 € // CH: 27,90 CHF



**Pizza con Amore**  
ISBN 978-3-949346-03-3  
D: 24,80 € // A: 25,50 € // CH: 27,90 CHF



**Das ganze Schwein**  
ISBN 978-3-98215-308-7  
D: 32,00 € // A: 32,90 €



**Das ganze Huhn**  
ISBN 978-3-9821530-4-9  
D: 29,90 € // A: 30,80 €



**Julius forscht – Am Meer**  
ISBN 978-3-98145-666-0  
D: 15,00 € // A: 15,50 €



**Julius forscht – Erste Hilfe**  
ISBN 978-3-98215-300-1  
D: 15,00 € // A: 15,50 €



# DER DIREKTE DRAHT ZU UNS

## VERLAG

Tietge GmbH  
Wilhelmstraße 31 | 77654 Offenburg  
Patricia Discher  
07 81/91 97 05-17 | pd@tietge.com  
Verkehrsnummer Börsenverein: 15195  
www.tietge-verlag.de

## VERTRIEB DEUTSCHLAND

Till Hohlfeld  
till.hohlfeld@vertrieb fuerzwei.de  
Fax: 03 71/3 55 75 34  
Mobil: 01 60/7 76 82 37  
Baden-Württemberg, Bayern, Berlin, Brandenburg,  
Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen

## Simon Lissner

simon.lissner@vertrieb fuerzwei.de  
Fax: 0 64 31/9 77 07 99  
Mobil: 01 60/7 76 82 36  
Bremen, Hamburg, Hessen, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen,  
Rheinland-Pfalz, Saarland, Schleswig-Holstein  
www.vertrieb fuerzwei.de

## VERLAGSAUSLIEFERUNG, BESTELL- & REMISSIONSADRESSE

SüdOst Service GmbH  
Am Steinfeld 4 | 94065 Waldkirchen  
Telefon: 0 85 81/96 05-0  
E-Mail: info@suedost-service.de  
Verkehrsnummer Börsenverein 10822  
www.suedost-service.de

## VERTRIEB ÖSTERREICH

BUBO Buch Bote  
Floryian Ryba  
Tuersgasse 21 | A-1130 Wien  
Telefon: +43 18 79 34 27  
E-Mail: ryba@bubo.at  
www.bubo.at



team tietge.



Olivia Verlag