



# KRENN WIRD KRAL

VERLAGSVORSCHAU  
FRÜHJAHR 2024





Sehr geehrte Kundin!  
Sehr geehrter Kunde!

Es sind eigentlich tragische Nachrichten, die zu dem Umstand führten, dass der Krenn Verlag zu unserem Kral Verlag gekommen ist.

Mein Freund, Hubert Krenn, Gründer des Verlages und genialer Büchermacher ist im Jahr 2021 gestorben. Katrin Ladstätter, Mitarbeiterin im Hubert Krenn Verlages, ist es zu verdanken, dass es den Verlag überhaupt noch gab. Nun ist man an den Kral Verlag herangetreten, ob wir ihn übernehmen wollen. Da ich das Programm kenne und vor allem die wunderbaren und sehr gut verkäuflichen Bücher immer in unseren Buchhandlungen sehr gut verkauft habe, habe ich mich nach langen Verhandlungen für die Übernahme entschieden.

Freuen Sie sich auf zwei Dinge:

- 1) Wir bieten das ganze verkäufliche Sortiment des Krenn Verlages an und werden es pflegen.
- 2) Wir werden die Reihen behutsam erneuern und auch neue Ideen und Titel entwickeln.

Der Krenn Verlag wird Ende des Jahres als Marke verschwinden, aber der Geist von Hubert Krenn wird noch viele Jahre im Kral Verlag weiterleben.

Ihr

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Robert Ivancich', with a stylized flourish underneath.

Robert Ivancich  
Buchhändler / Verleger



# KÜCHE FÜR DIABETIKER

Genuss ohne Reue für Diabetiker

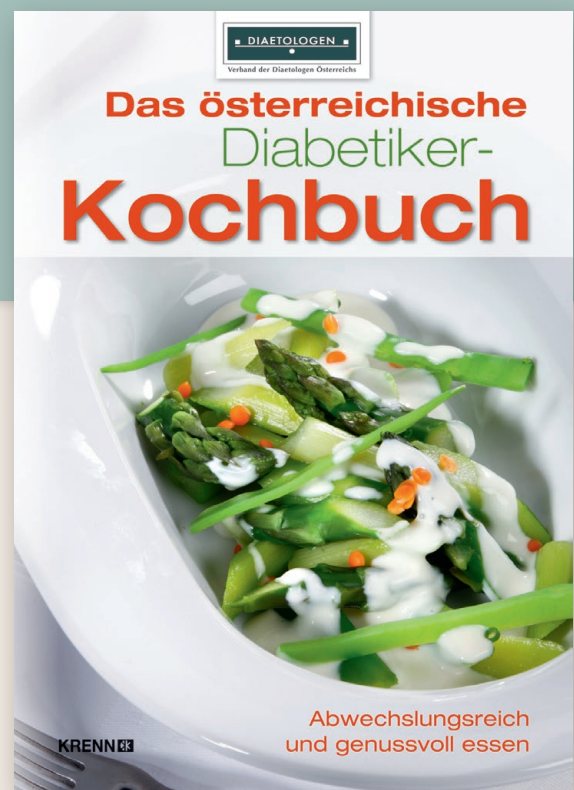


## Das österreichische Diabetiker-Backbuch

ISBN 978-3-99005-107-8  
Hardcover 24 x 19 cm, 176 Seiten  
**€ 22,90 (A/D)**



Anschauliches Backbuch für Diabetiker; mit Schwerpunkt österreichische Küche. Von traditionellen Mehlspeisen bis hin zu modernen Kreationen. Ergänzt ist der Rezeptteil mit einem ausführlichen Informationsteil, der die neuesten und wichtigsten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnisse schlüssig zusammenfasst.



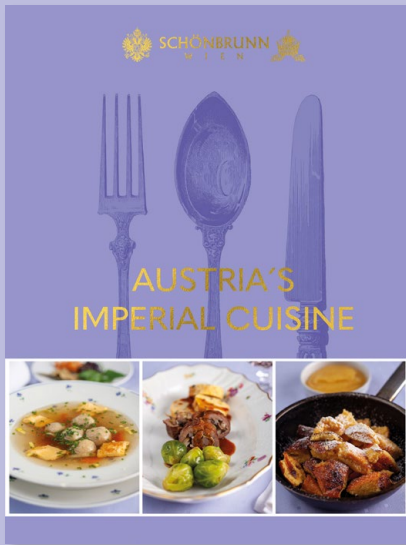
## Das österreichische Diabetiker-Kochbuch

ISBN 978-3-99005-106-1  
Hardcover, 24 x 16,5 cm, 176 Seiten  
**€ 22,90 (A/D)**



Anschauliches Kochbuch für Diabetiker; mit Schwerpunkt österreichische Küche. Ausführlicher Informationsteil mit wichtigen ernährungsmedizinischen Erkenntnissen. Alle Rezepte mit genauen Nährwerten.

**TITEL KOMMEN IM FRÜHJAHR 2025  
MIT NEUEM LAYOUT UND COVER**



Englisch  
**Austrian Imperial Cuisine**  
 ISBN 978-3-99005-360-7



Italienisch  
**Cucina Imperiale di Austria**  
 ISBN 978-3-99005-361-4



Französisch  
**Cuisine impériale de l'Autriche**  
 ISBN 978-3-99005-362-1



*Blick ins  
 Buch*



186 HAUPTGEBEN

### KAISERGULYS

**ZUTATEN**

- 750 g Kalbfleisch
- 200 g Zwiebel
- 70 g Speck fett
- 50 g Paprikapulver
- 1/2 Zitrone
- 1 TL Kapern
- 2 cm Ingwer
- 0,4 l Suppe
- 1/1 Sauerrahm
- 1 EL Mehl
- Salz
- weißer Pfeffer
- 2 TL Zitronensaft

Fleisch in 2 cm große Würfel, Zwiebeln und Speck in feine Würfel schneiden. Speck anrösten, Zwiebeln hinzufügen, kurz durchbraten. Paprikapulver hinzufügen und kurz durchrühren. Fleisch zugeben und von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zitronensaft fein hacken, mit Kapern und Ingwer zum Fleisch geben. 5 Min. dazulassen. Suppe angießen, weich dünsten lassen. Sauerrahm mit Mehl glatt rühren und die Gulasch damit binden. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

*Das „gulyás“ gab im 17. und 18. Jahrhundert als ungarisches Nahrungsmittel, wurde aber durch den Transport nach Wien in die Bevölkerung gebracht. Im Lager des österreichischen Nahrungsmittelwissenschaftlers des 19. Jahrhunderts wurde diese Gulasch in die Küche des Landes kam in Mehl. Anfang des 19. Jahrhunderts gelangte es über Preßburg, der damaligen Hauptstadt Ungarns, nach Wien, wo es populärer und auf Wiener Art zubereitet wurde. Um die Mitte des 19. Jahrhunderts konnte sich die Wiener Gulasch bereits zwischen den verschiedenen Wiener Küchen. Aufgrund der engen Verbindung zwischen Ungarn und Österreich vermischten die Ungarn das Gulasch wieder mit seiner ursprünglichen Rezeptur und verarbeiteten es mit dem ursprünglichen ungarischen Suppenrezept „gulyás“ um es gut mit dem ungarischen „gulyás“. Diese Versionen sind in Ungarn unter „gulyás“ eine Suppe, während das „gulyás“ in Ungarn als „gulyás“ die Abkürzung ist und sich von dem Wiener Gulasch unterscheidet.*

**Beleg:**  
 Gulaschener Tafelberg



124 DESSERTS

### KAISERSCHMARRN

**ZUTATEN**

- 500 ml Milch
- 100 g Mehl
- Salz
- Zitronensaft
- Vanillezucker
- 4 Eierstern
- 50 g Kristallzucker
- 4 Eier
- 50 g Butter
- Rosinen
- Staubzucker

Milch mit Mehl, Salz, geriebener Zitronenschale, Vanillezucker und Butter zu einem glatten Teig verrühren und das mit Kristallzucker zu Schnee geschlagene Eiweiß unterheben.

In einer Pfanne Butter erhitzen und den Teig ca. 3 cm hoch angießen. Rosinen darauf streuen und auf hoher Flamme kochen lassen. Sobald die untere Seite Farbe genommen hat, den Schmarrn halbieren, wenden und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 10 Min. fertig backen.

Danach mit zwei Paletten in 3 cm große, unregelmäßige Stücke zerlegen, etwas flüssige Butter dazugeben und nochmals kurz im Backofen backen. Auf Teller anrichten und anzuckern.

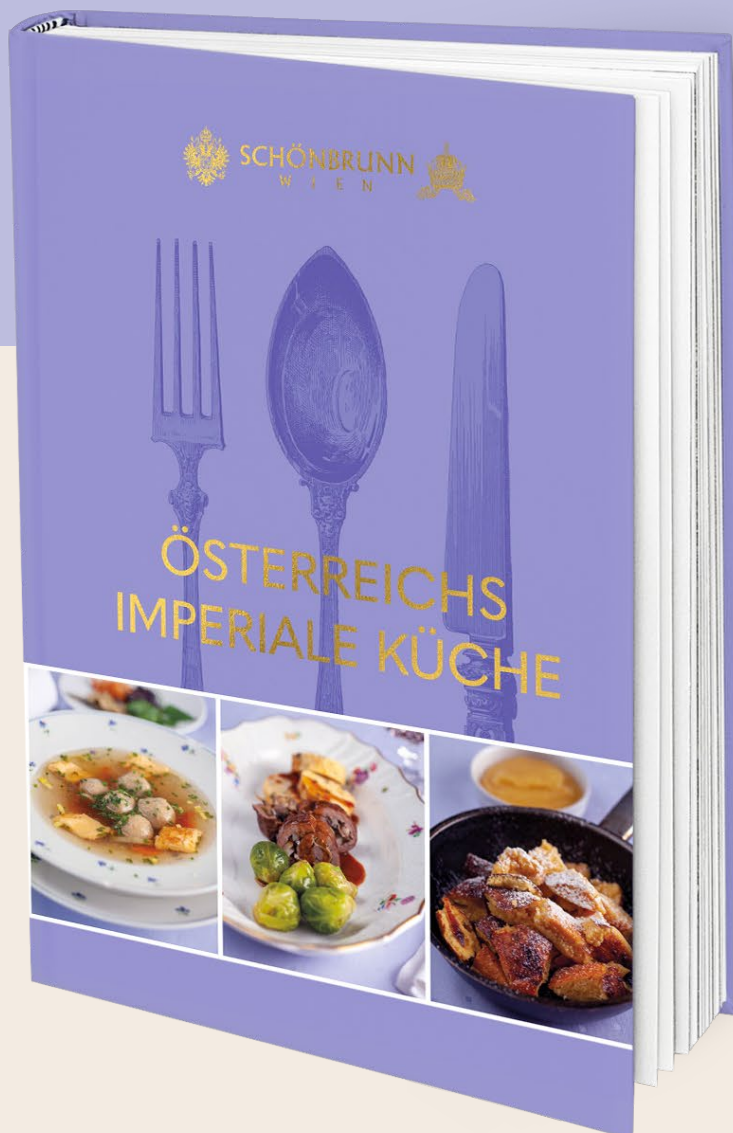
**Klassische Belegen:**  
 Kompott, Nusskuchen  
 Zwetschkentorte





# ÖSTERREICHS IMPERIALE KÜCHE

Genuss mit imperialer Vergangenheit



## INFOS ZUM BUCH

Hardcover 16,5 x 23 cm

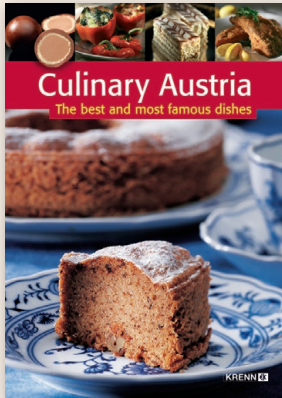
128 Seiten

**€ 14,90 (A/D)**

Österreichs Küche wie zu Kaisers Zeiten  
Das Buch beinhaltet neben vielen authentischen Rezepten auch Geschichtliches und Anekdotisches über den Kaiserhof.



Hubert Krenn  
**Österreichs Imperiale Küche**  
ISBN 978-3-99005-359-1



Englisch  
**Culinary Austria**  
ISBN 978-3-902532-02-2



Russisch  
**Österreichische Küche**  
ISBN 978-3-902532-09-1



Niederländisch  
**De oostenrijkse keuken**  
ISBN 978-3-902532-08-4



Italienisch  
**La cucina austriaca**  
ISBN 978-3-902532-03-9



Französisch  
**La cuisine autrichienne**  
ISBN 978-3-902532-05-3



Spanisch  
**La cocina austriaca**  
ISBN 978-3-902532-06-0



Polnisch  
**Kuchnia austriacka**  
ISBN 978-3-99005-041-5



Japanisch  
**Österreichische Küche**  
ISBN 978-3-99005-003-3



Chinesisch  
**Österreichische Küche**  
ISBN 978-3-99005-004-0



Koreanisch  
**Österreichische Küche**  
ISBN 978-3-99005-290-7





# ÖSTERREICHISCHE KÜCHE

Damit alle Österreich-Besucher ihre kulinarischen Erinnerungen mit nach Hause nehmen können.

## INFOS ZUR SERIE

Hardcover 16,5 x 19 cm  
96 Seiten

**€ 10,00 (A/D)**



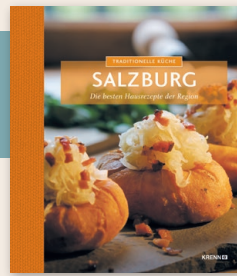
Diese Rezeptsammlung weltberühmter traditioneller österreichischer Speisen gibt einen umfassenden Überblick über die beliebtesten Gerichte der österreichischen Kochkunst.



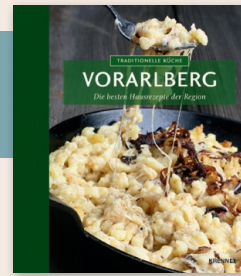
Deutsch  
**Österreichische Küche**  
ISBN 978-3-902532-01-5

TITEL  
WERDEN  
NACHGEDRUCKT

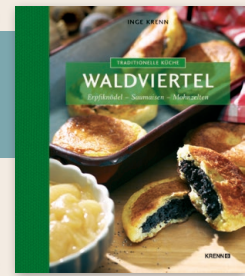
Traditionelle Küche  
**Oberösterreich**  
ISBN 978-3-99005-115-3



Traditionelle Küche  
**Salzburg**  
ISBN 978-3-99005-113-9



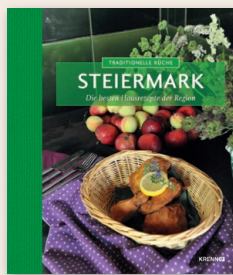
Traditionelle Küche  
**Vorarlberg**  
ISBN 978-3-99005-120-7



Traditionelle Küche  
**Waldviertel**  
ISBN 978-3-99005-174-0



Traditionelle Küche  
**Tirol**  
ISBN 978-3-99005-118-4



Traditionelle Küche  
**Steiermark**  
ISBN 978-3-99005-117-7



Traditionelle Küche  
**Wien**  
ISBN 978-3-99005-121-4



Traditionelle Küche  
**Niederösterreich**  
ISBN 978-3-99005-161-0



Traditionelle Küche  
**Mostviertel**  
ISBN 978-3-9905-304-1



Traditionelle Küche  
**Kärnten**  
ISBN 978-3-99005-116-0

ENGLISCHE  
VERSION  
FOLGENDER  
TITEL

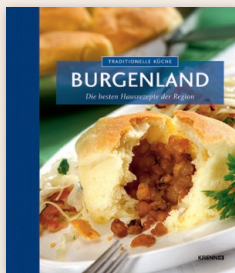
## NACHDRUCK



Traditional Cooking  
**The Austrian Café**  
ISBN 978-3-99005-147-4



Traditional Cooking  
**Vienna**  
ISBN 978-3-99005-122-1



Traditionelle Küche  
**Burgenland**  
ISBN 978-3-99005-162-7



Traditional Cooking  
**Vorarlberg**  
ISBN 978-3-99005-218-1



Traditional Cooking  
**Tyrol**  
ISBN 978-3-99005-119-1



Traditional Cooking  
**Salzburg**  
ISBN 978-3-99005-114-6





# TRADITIONELLE KÜCHE

Heimatkunde für den Gaumen

NACHDRUCK



## INFOS ZUR SERIE

Hardcover 16,5 x 19 cm

96 Seiten

**€ 10,00 (A/D)**

Die kulinarische Vielfalt der Bundesländer Österreichs reicht von Voralberger Kässpätzle, Tiroler Knödel, Salzburger Nockerln, Kärntner Kasnudeln bis hin zum weltbekannten Wiener Schnitzel. Ein kompaktes Kochbuch mit anschaulichen Rezepten zum Nachkochen und Ausprobieren für Einheimische und Gäste.



9 783990 051467

Traditionelle Küche  
**Süße Träume**

ISBN 978-3-99005-146-7

NACHDRUCK

**Ländle Käsbuch**

ISBN 978-3-99005-241-9

**Ländle Ziegenkäsbuch**

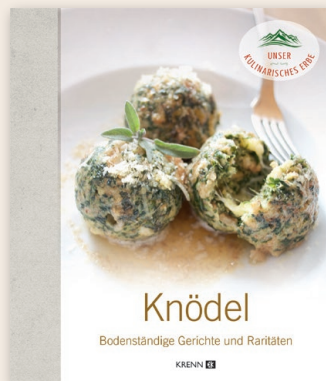
ISBN 978-3-99005-307-2

**Leichte Fleischküche und Vegetarisches**

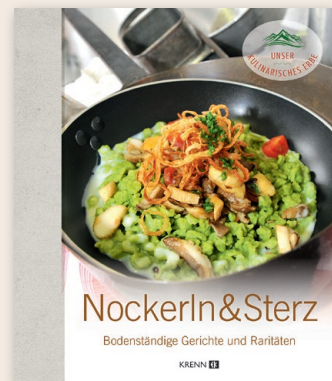
ISBN 978-3-99005-169-6

**Vegetarische Küche**

ISBN 978-3-99005-167-2

**Knödel**

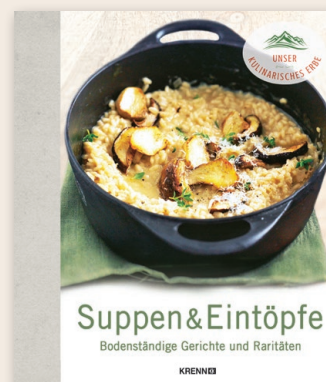
ISBN 978-3-99005-242-6

**Nockerln & Sterz**

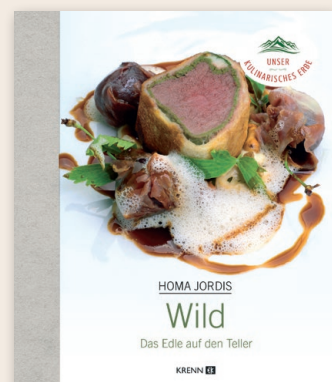
ISBN 978-3-99005-267-9

**Germteig**

ISBN 978-3-99005-266-2

**Suppen & Eintöpfe**

ISBN 978-3-99005-276-1

**Wild**

ISBN 978-3-99005-277-8





# UNSER KULINARISCHES ERBE

Heimatkunde für den Gaumen



## INFOS ZUR SERIE

Hardcover 16,5 x 19 cm

96 Seiten

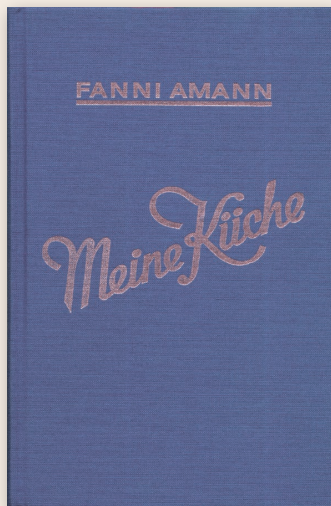
**€ 10,00 (A/D)**



UNSER  
KULINARISCHES ERBE

*Serie wird  
erweitert*

Diese Kochbuchserie beinhaltet Rezeptsammlungen regionaler Gerichte und Speisen der bäuerlichen und alpenländische Küche. Diese bodenständigen und traditionellen Speisen haben eine lange Geschichte und finden auch heutzutage wieder vermehrt den Weg zurück auf die heimischen Tische.



Fanni Amann  
**Meine Küche**  
 ISBN 978-3-902532-52-7  
 Hardcover 22,5 x 15 cm, 226 Seiten  
**€ 19,90 (A/D)**



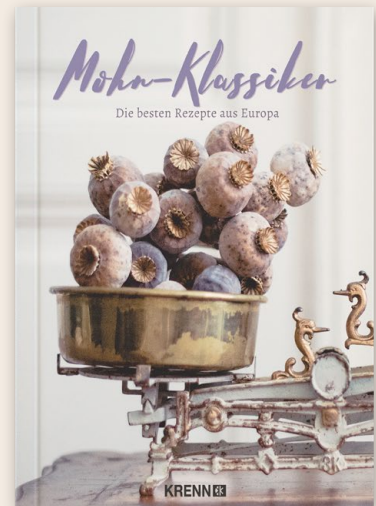
Neuaufgabe des Kochbuch-Klassikers der weithin bekannten Vorarlberger Köchin Fanni Amann. Ein Kult-Kochbuch, das Eingang ins kollektive Gedächtnis gefunden hat. Rezeptsammlung unter dem Motto „Koche gut und wirtschaftlich“ – auch heute aktuell



Inge Krenn  
**Die österreichische Mohnküche**  
 ISBN 978-3-902351-32-6  
 Hardcover 21 x 16,5 cm, 96 Seiten  
**€ 14,90 (A/D)**



Bestseller aus dem Krenn Verlag  
 Mohn ist vielseitig verwendbar und aus der klassischen österreichischen Mehlspeisküche nicht wegzudenken. In diesem Buch finden Sie über 60 Rezepte für traditionelle Speisen und neue kreative Köstlichkeiten.



Hubert Krenn  
**Mohn-Klassiker**  
 ISBN 978-3-99005-265-5  
 Hardcover 24,5 x 19,5 cm, 160 Seiten  
**€ 19,90 (A/D)**



Die besten Mohnrezepte aus ganz Europa. Der Mohnürtel reicht von Polen, über Tschechien, Österreich, Ungarn, Slowenien bis Frankreich. Klassisch traditionelle Mohngerichte bereichern seit jeher die Speisepläne der Menschen.



**Eingrext**  
 ISBN 978-3-99005-145-0  
 Hardcover, 23 x 16,5 cm, 176 Seiten  
**€ 19,90 (A/D)**



Dieser Titel widmet sich der vegetarischen Küche. Alle Speisen werden auf natürliche Weise, also ohne schädliche Zusätze, zubereitet und in wiederverwendbaren Gläsern konserviert. Ein schnelles Abendessen oder ein nettes Mitbringsel ist so immer zur Hand.



**Eingweckt/Einkocht**  
 ISBN 978-3-99005-215-0  
 Hardcover, 23 x 16,5 cm, 176 Seiten  
**€ 19,90 (A/D)**



Nicht nur frisch geerntetes Obst und Gemüse oder gesammelte Pilze werden eingeweckt, sondern auch Suppen, Hauptgerichte und Mehlspeisen. Alle Speisen werden auf natürliche Weise, also ohne schädliche Zusätze, zubereitet und in wiederverwendbaren Gläsern konserviert.

AB INS GLAS WIE ANNO DAZUMAL.  
 KÖSTLICHE REZEPTE AUF VORRAT.



# AUS DER SERIE „SELBSTGEMACHT“

Selbstgemacht hat immer Saison



Selbstgemacht hat immer Saison

## **Eingemacht**

ISBN 978-3-99005-136-8

Hardcover, 23 x 16,5 cm, 176 Seiten

€ 10,00(A/D)



9 783990 051368

Selbstgemachtes liegt voll im Trend. Ob köstliche Marmeladen und Gelees, herrliche Kompottkreationen, pikant Eingelegtes in Essig und Öl oder süßsaure Chutneys - hier finden sie die Rezepte dazu.



Selbstgemacht hat immer Saison

## **Liköre und Ansatzschnäpse**

Hardcover, 23 x 16,5 cm, 176 Seiten

ISBN 978-3-99005-135-1

€ 10,00 (A/D)



9 783990 051351

Selbst angesetzte Liköre und Schnäpse - in einem schönen Fläschchen und mit eigener Etikette - schmecken nicht nur köstlich, sie sind auch äußerst originelle Geschenke. Liköre und Ansatzschnäpse werden auch gerne als altbewährte Hausmittel eingesetzt.

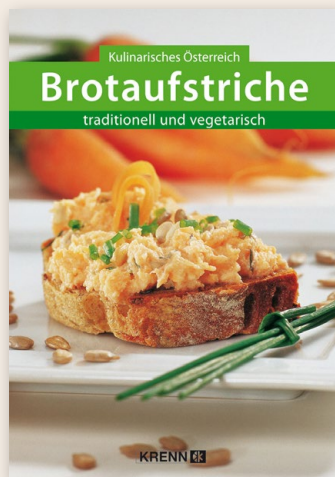


Thomas Edlinger  
**Marillenzzeit**  
 ISBN 978-3-902351-64-7  
 Hardcover, 23 x 16,5 cm, 96 Seiten  
**€ 10,00 (A/D)**



9 783902 351647

Die Marille ist eine auf der ganzen Welt weit verbreitete und beliebte Frucht. In Österreich wird vor allem die „Wachauer Marille“ besonders geschätzt, die, je nach Sorte, von Ende Juni bis Mitte August reift. Die süße österreichische Küche in Reinkultur.



**Brotaufstriche**  
 ISBN 978-3-99005-063-7  
 Hardcover, 23 x 16,5 cm, 96 Seiten  
**€ 10,00 (A/D)**



9 783990 050637

Brotaufstriche haben immer Saison und erfreuen sich großer Beliebtheit. Als Fülle für Jausenbrote sorgen sie für Abwechslung, als pikante Köstlichkeiten eignen sie sich für eine Party, für einen kleinen Imbiss zwischendurch oder für ein leichtes Abendessen. Die richtige Wahl der Brotsorte unterstützt noch den einzigartigen Geschmack der verschiedenen Aufstriche.



**Kräuterküche**  
 ISBN 978-3-99005-064-4  
 Hardcover, 23 x 16,5 cm, 96 Seiten  
**€ 10,00 (A/D)**



9 783990 050644

Frische Kräuter machen Gerichte abwechslungsreicher, schmackhafter und regen den Appetit an. In diesem Buch finden Sie eine Vielzahl an Rezepten, die erst durch die enthaltenen Kräuter zum Genuss werden. Zudem erfahren Sie Wissenswertes über die richtige Zubereitung und Verarbeitung von Kräutern.



Renate Rothbauer  
**Himmlische Schnitten I**  
 ISBN 978-3-902351-53-1  
 Hardcover 23 x 16,5 cm, 96 Seiten  
**€ 12,90 (A/D)**



9 783902 351531



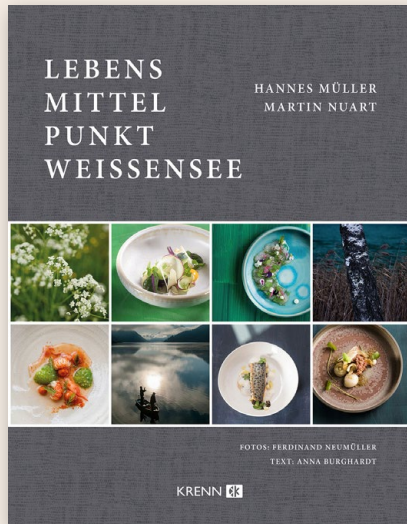
Renate Rothbauer  
**Himmlische Schnitten 2**  
 ISBN 978-3-902532-42-8  
 Hardcover 23 x 16,5 cm, 96 Seiten  
**€ 12,90 (A/D)**



9 783902 532428

Süßer Genuss für alle Freunde der Mehlspeisküche - und das in bewährter Form: Denn Schnitten haben viele Vorzüge, sie sind als Blechkuchen schnell gebacken, lassen sich leicht in gewünschter Größe portionieren und sind beliebt bei Jung und Alt. Traditionelle Rezepte - verfeinert und neu gestaltet - sowie neue, umwerfende Kreationen machen Lust aufs Ausprobieren und verführen zu himmlischem Kuchengenuss.





Müller/Nuart  
**Lebensmittelpunkt Weißensee**  
 ISBN 978-3-99005-328-7  
 Hardcover, 28,5 x 22,5 cm, 224 Seiten  
**€ 39,90 (A/D)**



Hannes Müller vom Genießerhotel „Die Forelle“ am Kärntner Weißensee präsentiert seine Küchenlinie, die sich an den Jahreszeiten orientiert. Die unterschiedlichen Saisonen prägen den Küchenkalender.



Homa Jordis  
**Kulinarische Pilzkunde**  
 ISBN 978-3-99005-281-5  
 Hardcover 24,5 x 19,5 cm, 200 Seiten  
**€ 24,90 (A/D)**



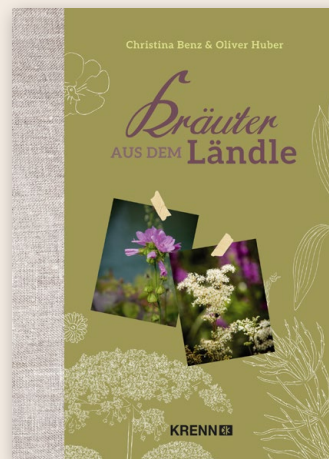
Homa Jordis Pilzkalender beginnt schon im Frühjahr mit der Morchel und endet im Herbst, wobei es auch Winterpilze gibt, die gepflückt und gekocht werden können. Intelligente Kombination aus Pilzratgeber und Kochbuch.



Christina Benz  
**Grüne Kraft aus dem Glas**  
 ISBN 978-3-99005-288-4  
 Softcover, 21 x 14,5 cm  
**€ 4,90 (A/D)**



Die Autorin verrät Rezepte, die sie aus regionalen Heilkräutern zusammenstellt. Neben Smoothies, die den Körper mit Nährstoffen versorgen, erklärt sie auch die Verwendung von Kräutern als Seelennahrung.



Christina Benz/Oliver Huber  
**Kräuter aus dem Ländle**  
 ISBN 978-3-99005-274-7  
 Hardcover, 24 x 17 cm, 192 Seiten  
**€ 9,90 (A/D)**



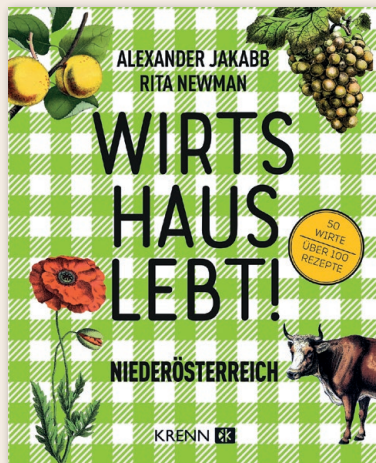
Aus den Wanderungen der Autoren entstand ein Nachschlagewerk und Arbeitsbuch im Umgang mit den heilwirksamen Pflanzen vom allseits bekannten Gänseblümchen oder der Schafgarbe über den fast in jedem Garten findbaren Giersch bis hin zu den in Vergessenheit geratenen Wildpflanzen.



Hilde Wutte  
**Gesundheit wächst vor der Haustür**  
 ISBN 978-3-99005-150-4  
 Hardcover 23 x 16,5 cm, 96 Seiten  
**€ 14,90 (A/D)**



Heilkräuter erkennen, sammeln, anwenden Ein Handbuch, das vergessenes Heilwissen zugänglich macht und dazu animieren will, die heilenden Kräfte der Natur zu nutzen. Mit über 70 Kräuterporträts und Anwendungshinweisen.



Alexander Jakabb  
**Wirtshaus lebt! Niederösterreich**  
 ISBN 978-3-99005-345-4  
 Softcover, 24 x 19,5 cm, 226 Seiten  
**€ 10,00 (A/D)**



Dieses Buch ist eine gastronomische Entdeckungsreise in den kulinarischen Kosmos Niederösterreichs. Jede Region - vom Mostviertel, der Donau entlang bis zu den Wiener Alpen - ist vertreten. 50 ausgewählte bodenständige Wirtshäuser mit über 100 Rezepten verheißern außergewöhnliche Genussserlebnisse.



**Haubenküche zum Beisl-Preis**  
 ISBN 978-3-902351-67-8  
 Softcover, 23 x 16,5 cm, 184 Seiten  
**€ 4,90 (A/D)**



Das neuerHAUS-Kochbuch entstand aus der Idee, für wenig Geld gut zu essen. Rezepte für zwei Personen, die ungefähr 5 Euro kosten, köstlich schmecken und leicht zuzubereiten sein sollen. Dieser Herausforderung nehmen sich mit Hauben und Preisen ausgezeichneten Köche und Köchinnen Österreichs an.



**Vegan, Kekse & Konfekt**  
 ISBN 978-3-99005-211-2  
 Hardcover 23 x 16,5 cm, 96 Seiten  
**€ 4,90 (A/D)**



Vegane Küche bedeutet keinesfalls, auf Süßes verzichten zu müssen. Gina Martin-Williams zeigt, wie man vegane Kekse und Konfekt zubereiten kann. Sie sind zu jeder Jahreszeit und bei jeder Gelegenheit passend und beliebt. Alle Rezepte sind zuckerfrei und können dabei unterstützen, schlank zu werden oder zu bleiben.



**Vegan, Brotaufstriche und Gebäck**  
 ISBN 978-3-99005-210-5  
 Hardcover 23 x 16,5 cm, 96 Seiten  
**€ 4,90 (A/D)**



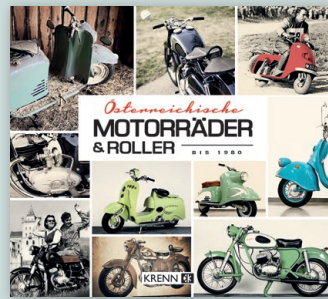
Selbstgemachte Brotaufstriche, alle kalorienreduziert, sind eine gute Alternative zu Fertigprodukten. Vegane Aufstriche - von pikant bis süß - und eine Reihe an Rezepten für Brot und Gebäck runden das Buch ab.





### Österreichische Traktoren 1950-1970

ISBN 978-3-99005-329-4  
€ 10,00 (A/D)



### Österreichische Motorräder & Roller bis 1980

ISBN 978-3-99005-334-8  
€ 10,00 (A/D)



# ÖSTERREICHISCHE FAHRZEUGE

## INFOS ZUR SERIE

Hardcover 24 x 21 cm

76 Seiten

€ 10,00 (A/D)

Historische Traktoren, Motorräder, Mopeds und Feuerwehrfahrzeuge sind seit jeher begehrte Sammler- und Liebhaberobjekte. Der Markt rund um die Fahrzeug-Sammler ist mittlerweile enorm. Diese Serie umfasst anschauliche Bilderbücher für Erwachsene.

NACHDRUCK



### Österreichische Mopeds & Mofas bis 1980

ISBN 978-3-99005-335-5  
€ 10,00 (A/D)



### Historische Feuerwehrfahrzeuge bis 1980

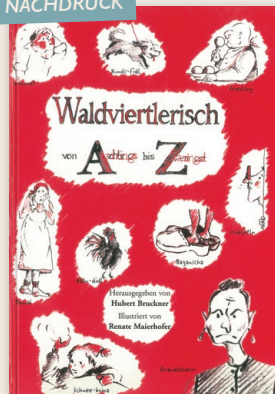
ISBN 978-3-99005-342-3  
€ 10,00 (A/D)



**Volkslieder aus Österreich**  
ISBN 978-3-99005-278-5  
Softcover, 21 x 14,5 cm, 192 Seiten  
€ 14,90 (A/D)



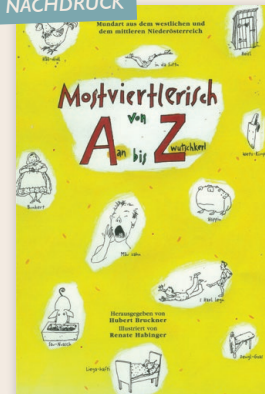
NACHDRUCK



Hubert Bruckner  
**Waldviertlerisch**  
Von Aschlings bis Zweringst  
ISBN 978-3-99005-231-0  
Hardcover, 24 x 17 cm, 224 Seiten  
€ 24,90 (A/D)



NACHDRUCK



Hubert Bruckner  
**Mostviertlerisch**  
Von Aan bis Zwutschkerl  
ISBN 978-3-99005-233-4  
Hardcover, 24 x 17 cm, 224 Seiten  
€ 24,90 (A/D)



Hubert Bruckner  
**Weinviertlerisch**  
Von Arnt bis Zwidawurz  
inkl. SÜDMÄHRISCH  
ISBN 978-3-99005-232-7  
Hardcover, 24 x 17 cm, 224 Seiten  
€ 24,90 (A/D)



# GEDÄCHTNIS- TRAINING

Die Medizinerin und Kognitionswissenschaftlerin Katharina Turecek bietet in ihren Büchern Gedächtnistraining für unterschiedliche Anforderungen. 2 Titel hat sie mit Birgit Peterson verfasst.



Dr. Katharina Turecek  
**Gehirnspaziergang**  
Schritt für Schritt, geistig fit  
ISBN 978-3-99005-331-7  
Softcover, 24 x 17 cm, 192 Seiten  
**€ 19,90 (A/D)**



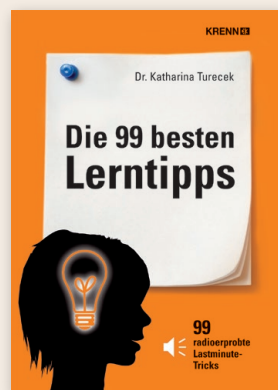
Dr. Katharina Turecek, MSc.  
**Geistig fit – ein Leben lang**  
Anti-Aging für das Gehirn  
ISBN 978-3-99005-148-1  
Softcover, 23 x 15 cm, 176 Seiten  
**€ 19,90 (A/D)**



Birgit Peterson  
**Die 99 besten Schreibratgeber**  
Für die vorwissenschaftliche Arbeit, Matura und das Studium  
Tipps & Tricks von der Schreibexpertin  
2. überarbeitete Auflage  
ISBN 978-3-99005-180-1  
Softcover, 23 x 16,5 cm, 208 Seiten  
**€ 19,90 (A/D)**



Das richtige Handwerkszeug für die Umsetzung Ihres Schreibprojekts. Für die vorwissenschaftliche Arbeit, Matura und das Studium



Dr. Katharina Turecek  
**Die 99 besten Lerntipps**  
99 radioerprobte Lastminute-Tricks  
ISBN 978-3-99005-071-2  
Softcover, 23 x 16,5 cm, 128 Seiten  
**€ 12,90 (A/D)**



Lern-Training mit Übungen die kurzweilig und vielseitig sind und Schwung in den Lernalltag bringen soll.



Dr. Katharina Turecek, MSc.  
**Erfolgreich mit dem Lernprofil**  
Erkenne deinen persönlichen Lerntyp – und finde deine optimale Lernstrategie.  
Mit Lernprofiltest und Trainingsprogramm! Für Schülerinnen von 9-13 Jahren  
ISBN 978-3-99005-111-5  
Softcover, 23 x 16,5 cm, 160 Seiten  
**€ 19,90 (A/D)**



Persönlichen Lerntyp erkennen und die optimale Lernstrategie finden.



Dr. Katharina Turecek, Mag. Birgit Peterson  
**Handbuch Studium**  
effizient und erfolgreich lernen, schreiben und präsentieren  
ISBN 978-3-99005-033-0  
Softcover, 23 x 16,5 cm, 196 Seiten  
**€ 19,90 (A/D)**



Effizient und erfolgreich lernen, schreiben und präsentieren



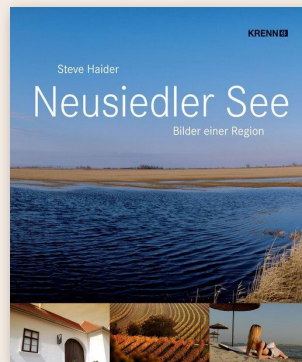
# AKTIONSTITEL



Rainer Stranzinger  
**Salzammergut**  
ISBN 978-3-99005-214-3  
**€ 14,90 (A/D)**  
statt € 49,95



9 783990 052143



Steve Haider  
**Neusiedler See**  
Bilder einer Region  
ISBN 978-3-99005-057-6  
**€ 4,90 (A/D)**



9 783990 050576



Reinhard Mandl  
**Vienna**  
Immagini di una città  
ISBN 978-3-99005-055-2  
**€ 4,90 (A/D)**



9 783990 050552



Andrea Sagmeister  
**Meine Marmeladen und Gelees**  
ISBN 978-3-99005-133-7  
**€ 4,90 (A/D)**



9 783990 051337



**Fruchtzuckerarm kochen**  
**und sich wohl fühlen**  
ISBN 978-3-902351-26-5  
**€ 4,90 (A/D)**



9 783902 351265



Wolfgang Pegler, Christa Schmid  
**Das Kirsch-Kochbuch**  
ISBN 978-3-99005-109-2  
**€ 4,90 (A/D)**



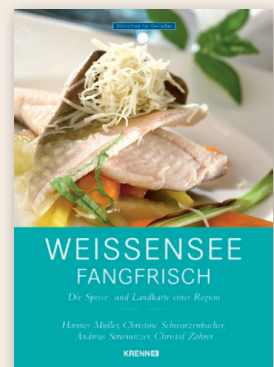
9 783990 051092



A. Bittermann, J. Jungwirth,  
R. Lukesch, J. Muhr  
**Römerland-Carnuntum**  
**kulinarisch**  
ISBN 978-3-99005-102-3  
**€ 4,90 (A/D)**



9 783990 051023



H. Müller, C. Schwarzenbacher,  
A. Striemitzer, C. Zöhre  
**Weissensee fangfrisch**  
ISBN 978-3-902532-85-5  
**€ 9,90 (A/D)**



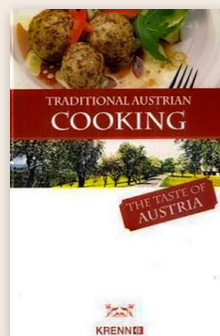
9 783902 532855



**Kräuter Garten**  
**auf Balkonien**  
ISBN 978-3-99005-137-5  
**€ 9,90 (A/D)**



9 783990 051375



**Traditional Austrian Cooking**  
ISBN 978-3-902532-55-8  
**€ 6,90 (A/D)**



9 783902 532558



**Waldviertler Weihnachtsgeschichten CD**  
ISBN 978-3-99005-178-8  
**€ 14,90 (A/D)**



9 783990 051788

# AKTIONSTITEL ZUR KULTURHAUPTSTADT 2024

SALZKAMMERGUT – Ein Koch | Eine Region



## INFOS ZUM BUCH

Hardcover 22 x 28 cm

192 Seiten

ISBN 978-3-99005-214-3

**€ 14,90 (A/D)**  
**statt € 49,95**

Neben den Rezepten auf Hauben-Niveau und den sehr ästhetischen Speisenfotos – perfekt eingefangen durch die Linse von Fotografin Inge Prader und in Szene gesetzt von Artdirector Clara Monti – erlaubt das Buch aber nicht nur einen Einblick in die Küche eines Spitzenkochs, sondern in die ganz private Welt des Rainer Stranzinger.



## KONTAKT



Kral Verlag • Kral GmbH • Inh. Robert Ivancich  
John F. Kennedy-Platz 2, A-2560 Berndorf  
T: +43 660 2070317, +43 660 4357604  
E: office@kral-verlag.at  
www.kral-verlag.at

www.facebook.com/KralverlagBerndorf  
www.instagram.com/kral\_verlag



Krenn Verlag • Katrin Ladstätter  
T: +43 676 3578419  
E: k.ladstaetter@kral-verlag.at

## AUSLIEFERUNG

Mohr Morawa Buchvertrieb GmbH  
T: +43 (0)1/680 14-0  
F: +43 (0)1/688 7130  
M: bestellung@mohrmorawa.at

## VERTRETUNG

Mohr Morawa Buchvertrieb GmbH  
Jürgen Sieberer •  
Buchhandel Wien, NÖ, Bgld  
M: juergen.sieberer@mohrmorawa.at  
T: +43 6643912834  
F: +43 1 2854522

Manfred Fischer •  
Buchhandel Stmk, Ktn, OÖ, Sbg, T, Vbg  
M: manfred.fischer@mohrmorawa.at  
T: +43 664 81197 94  
F: +43 7233 / 20050

## IMPRESSUM

Coverbild: Stillklassen Berndorf © Christian Handl,  
Krenn-Verlag © Inge Prayer  
Layout: Miriam Ilie  
Herstellung: Kral Verlag  
Redaktionsschluss: 29. Februar 2024  
Ladenpreisänderungen und Satzfehler vorbehalten.