

TRETORRI

DER VERLAG FÜR ESSEN, TRINKEN & GENUSS

Selection



HERBST 2026



DIE TOP-TITEL AUS UNSEREM FRÜHJAHRSPROGRAMM 2026



€ 35,00 (D) | € 36,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-187-2



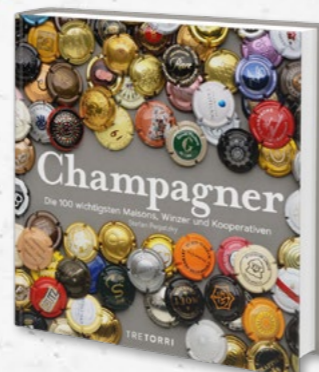
€ 29,90 (D) | € 30,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-178-0



€ 35,00 (D) | € 36,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-165-0



€ 35,00 (D) | € 36,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-190-2



€ 69,90 (D) | € 71,90 (A)
ISBN 978-3-96033-119-3

DIE GENUSSBUCH-MANUFAKTUR

NOVITÄTEN HERBST 2026

PROMI- UND TV-BÜCHER

TV-BACKBÜCHER

GESUNDE KÜCHE

THEMEN & MARKEN

KÜCHENSTANDARDS & GOURMETKÜCHE

MEILENSTEINE DER DEUTSCHEN KULINARISTIK

BEEF! MEISTERSTÜCKE FÜR MÄNNER

WEINSCHULEN & SPITZENWEINE INTERNATIONAL

FINE DAS WEINMAGAZIN

TRETORRI
DER VERLAG FÜR ESSEN, TRINKEN & GENUSS

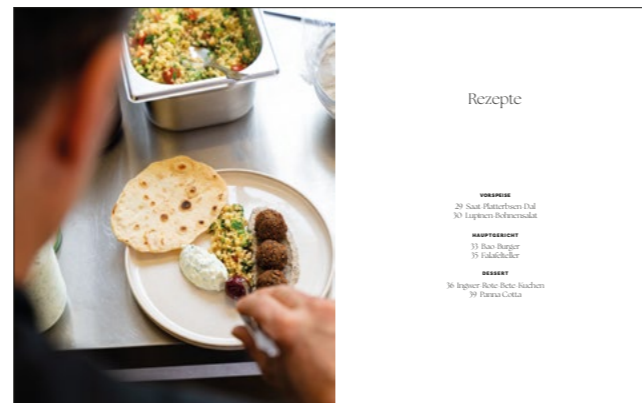


INHALT

Vorwort Sarah Wiener | S. 9
Begleittext | S. 13

Freie Waldorfschule am Petersauer Berg/Derlin | S. 21
Freie Waldorfschule Lübeck | S. 41
Jean Paul Schule Kassel | S. 61
Freie Waldorfschule Landsberg am Lech | S. 81
Freie Waldorfschule Hannover-Maschsee | S. 101
Freie Waldorfschule Lappag | S. 121
Waldorfer Schule Völkert | S. 141
Freie Waldorfschule Freiburg/St. Georgen | S. 161
Rudolf Steiner Schule Nürnberg | S. 181
Freie Waldorfschule Werdau | S. 201

CSG | S. 222
Beispiele aus der Praxis | S. 240
Rezeptregister von A-Z | S. 247

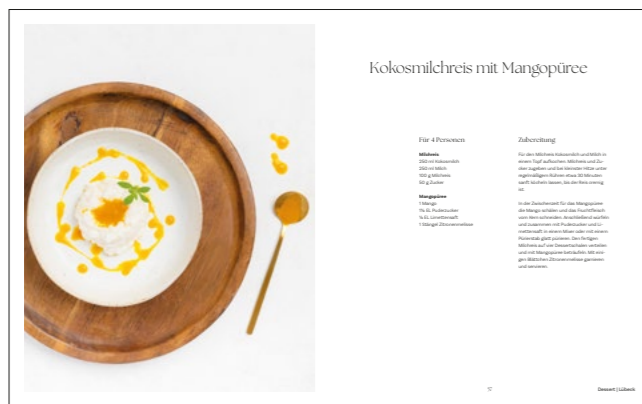


Rezepte

VORWORT
29 Susi Hamerben Dal
30 Legenweilchenswald

Hauptbestandteil
31 Ina Jüngst
35 Fokaldeller

REZEPT
36 Ina Jüngst: Reis-Fisch-Fladen
39 Ferraro Cotta



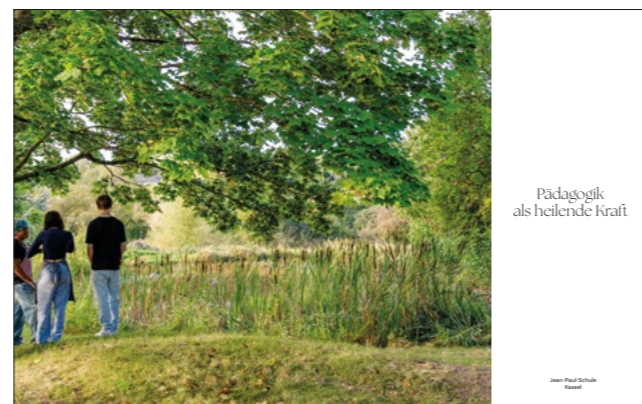
Kokosmilchreis mit Mangopüree

Für 4 Personen

Zubereitung

Wahlweise
Mangopüree
Mango
Mangosauce

Zubereitung
Für den Kokosmilchreis...
Für das Mangopüree...
Für die Mangosauce...



**Pädagogik
als heilende Kraft**

Jean Paul Schule
Kassel



VORWORT SARAH WIENER

Eine der eindrucksvollsten Erinnerungen meiner Kindheit führt mich zurück an die Rudolf-Steiner-Schule in Wien-Mauer.

Ich war damals neun Jahre alt und hatte bereits zwischen mehreren Schulbüchern...
Ich war damals neun Jahre alt und hatte bereits zwischen mehreren Schulbüchern...
Ich war damals neun Jahre alt und hatte bereits zwischen mehreren Schulbüchern...



hier geht es zur Leseprobe



Die Autorinnen

Daniela Zorić ist im Bund der Freien Waldorfschulen für Marketing und Veranstaltungen zuständig. Ihre langjährige Erfahrung und Expertise verbindet sie mit einer besonderen Leidenschaft für nachhaltige Bildungsformate – und einem feinen Gespür für die Kommunikation dahinter.



Miriam Rönn ist Kommunikationsstrategin und Gründerin der Agentur *don't be a square*. Sie begleitet seit vielen Jahren Bildungs- und Kulturprojekte mit Fokus auf gesellschaftliche Relevanz und gestalterische Klarheit. Der Schwerpunkt ihrer Arbeit liegt in der Entwicklung und Umsetzung von Kommunikationskonzepten, die inhaltliche Tiefe mit einer zeitgemäßen Ansprache verbinden.

© privat
© Hjørdis Hoffmann/Hey Sunday Studios



Hardcover

Haute Kantine - Einblick in die Esskultur der Waldorfschulen
Waldorfküchen zeigen, wie Nachhaltigkeit, Bildung und gutes Essen zusammengehören. Bund der Freien Waldorfschulen Mit Vorwort von Sarah Wiener
Hardcover · 240 Seiten · WG 1455
Format 21,0 x 26,0 cm

ISBN 978-3-96033-199-5
Subskriptionspreis [D] 28,00 - € [A] 28,90
Preis ab dem 21.09.2026 [D] 35,00 - € [A] 36,90
ET 15.09.2026



Hochaktuelles Thema: Schulverpflegung, Nachhaltigkeit und Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) stehen bundesweit auf der Agenda.

Relevanz über die Waldorf-Community hinaus: Das Buch richtet sich an Schulen, Kommunen, Küchenteams und Eltern.

Kochbuch mit gesellschaftlicher Relevanz: Verbindung von Genuss, Bildung und Nachhaltigkeit trifft den Zeitgeist.

Attraktiver Einsatz im Handel: Geeignet für Platzierungen in den Bereichen Kochbuch, Nachhaltigkeit, Bildung und Gesellschaft.



Schulessen kann mehr sein als Sattmachen

Es gibt Momente, in denen spürt man: Hier geschieht etwas, das über den Augenblick hinausreicht. Manchmal ist es ein Duft – Petersilie zwischen den Fingern, frisch geschnittener Apfel. Manchmal ist es ein Blick – wenn eine Köchin das Kind beim Namen kennt und fragt: „Heute mit Nachschlag?“ „Haute Kantine“ erzählt von zehn Waldorfschulen in Deutschland, die zeigen: Eine Schulmensa ist kein Nebenschauplatz. Sie ist ein Bildungsort. Ein Ort, an dem Kinder lernen, was Sorgfalt bedeutet. Wie man Gemeinschaft lebt. Wonach Zukunft schmeckt.

Das Buch verbindet Porträts von Schulküchen mit Rezepten, die Saison, Handwerk und Kreativität in den Mittelpunkt stellen. Der überwiegende Teil der Rezepte ist vegetarisch, auch wenn einzelne Gerichte Fleisch enthalten. Es ist Inspiration und Einladung zugleich – für eine Esskultur, die Kinder ernst nimmt und Zukunft gestaltet.



Hardcover

**Holger Bodendorf -
Landhaus Stricker. SYLT**
Dichte Aromen. Klare Haltung.
Holger Bodendorf
Hardcover · 240 Seiten · WG 1455
Format 28,0 x 29,0 cm

ISBN 978-3-96033-200-8
€ [D] 50,00 · € [A] 51,90
ET 11.11.2026



Meister der klaren Küche mit kompromisslosem Qualitätsanspruch:

Holger Bodendorf zählt zu den prägenden Persönlichkeiten der deutschen Spitzenküche. 2001 übernahm er das Landhaus Stricker auf Sylt, dessen Restaurant Bodendorf's seit 2002 durchgehend mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist.

Seine Küche steht für eine klare, kompromisslose Haltung: höchste Produktqualität, handwerkliche Präzision und eine zeitgemäße Interpretation klassischer Spitzenküche. Statt Effekten sucht Bodendorf die Tiefe im Geschmack – reduziert, elegant und nachhaltig beeindruckend.

Mit dem Landhaus Stricker, Mitglied von Relais & Châteaux, und seinem Sternerestaurant verkörpert er eine Form von diskretem Luxus, der auf Beständigkeit, Vertrauen und authentische Gastlichkeit setzt. Seine Handschrift ist untrennbar mit Sylt verbunden – einer Insel, die für viele zum Inbegriff von Genuss und Lebensart geworden ist.



© Fotos: Yde Sol

Holger Bodendorf – seit über 20 Jahren mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, steht für kompromisslose Produktqualität und klare kulinarische Haltung.

Ein einzigartiges Konzept:
50 Spitzenprodukte im Fokus – persönlich erzählt und in ausdrucksstarke Gerichte übersetzt.

Hochwertiges Genussbuch im großen Format – mit atmosphärischer Bildsprache direkt auf Sylt fotografiert und Einblicken in das Landhaus Stricker und Bodendorf's.

Ein Buch wie die Insel

Sylt ist Sehnsuchtsort, Rückzugsraum und Bühne für eine der klarsten Stimmen der deutschen Spitzenküche: Holger Bodendorf. Seit einem Vierteljahrhundert prägt er mit seinem Sternerestaurant Bodendorf's und dem Landhaus Stricker die kulinarische Identität der Insel – mit einer Küche, die auf das Wesentliche vertraut: herausragende Produkte, präzises Handwerk und echte Geschmackstiefe. Dieses Buch ist Ausdruck genau dieser Haltung. Im Mittelpunkt stehen rund 50 ausgewählte Produkte – von Nordsee-Steinbutt bis Sylter Deichlamm, von feinstem Olivenöl bis zu ausgesuchten Weinen und Champagnern. Jedes Produkt erzählt eine Geschichte: über Herkunft, Qualität und die Menschen dahinter. Ergänzt wird es durch ein Rezept, das Bodendorfs Handschrift trägt – klar, reduziert und voller Ausdruck. Atmosphärische Fotografien, entstanden vor Ort auf Sylt, verbinden Gerichte, Produkte, Landschaft und Menschen zu einem sinnlichen Gesamtbild. Einblicke in das Landhaus Stricker, persönliche Gedanken und Empfehlungen aus einer der renommiertesten Weinkarten der Welt machen dieses Buch zu weit mehr als einer Rezeptsammlung. Ein kulinarisches Statement – über Genuss, Herkunft und die Kunst, sich auf das Wesentliche zu konzentrieren.

MEILENSTEINE
DER
KULINARISTIK



Hardcover

Jürgen Dollase
Geschmacksschule

Meilensteine der deutschen Kulinaristik - Band 1
Hardcover mit UV-Relief-Lack und Leseband
192 Seiten · WG 1455
Format 24,0 x 30,0 cm

ISBN 978-3-96033-201-5

€ [D] 50,00 · € [A] 51,90

ET 07.10.2026



Ersetzt: 978-3-937963-20-4



Hardcover

Michael Hoffmann
Kräuter

Meilensteine der deutschen Kulinaristik - Band 2
Hardcover mit UV-Relief-Lack und Leseband
256 Seiten · WG 1455
Format 28,0 x 29,0 cm

ISBN 978-3-96033-202-2

€ [D] 50,00 · € [A] 51,90

ET 07.10.2026



Ersetzt: 978-3-937963-60-0

10 Meilensteine der deutschen Kulinaristik: Tre Torri präsentiert in seinen kommenden Programmen zehn seiner großen Klassiker, die die Gastronomiebranche und Gourmetszene beeinflusst haben. Mit diesen Meisterwerken, die fundiertes Wissen und kreative Inspiration vereinen, tauchen Sie tief in die Welt der Kulinarik ein. Den Auftakt machen im Herbst 2026 die ersten vier Bände.



Band 1: Geschmacksschule

Der bekannte Restaurantkritiker und Kolumnist Jürgen Dollase entwickelte eine völlig neue Vorstellung von Essen. Er nimmt Sie mit auf eine sensorische Reise, auf der sich Ihre Rezeption von Essen entscheidend verändern wird. Im Fokus stehen speziell kreierte „Löffelgerichte“ und ein fünfgängiges Menü, begleitet von visuellen Geschmacksdarstellungen und modernen Rezepten. Noch nie war es so einfach und vielfältig, Geschmack zu erleben. Es ist Zeit, das Verhältnis zum Essen neu zu definieren und die Intensität des Genusses zu entdecken. Viel Vergnügen bei dieser besonderen Gourmet-Reise!



Band 2: Kräuter

Michael Hoffmann, einer der besten Köche Deutschlands, widmet sich in seinem Kochbuch seinem ganz besonderen Faible für Kräuter. Auf über 250 Seiten werden 50 Kräuter detailliert beschrieben und auf Geschmack, Konsistenz sowie Garverhalten untersucht. Der Autor beantwortet Fragen zur optimalen Verwendung und liefert zu jedem Kraut ein kreatives Rezept. Michael Hoffmanns gesunde Küche bietet vielseitige Geschmacksvariationen. Ausdrucksstarke Bilder der Kräuter und Gerichte machen das Buch zu einem sinnlichen Erlebnis – ideal für alle, die in die Welt der Kräuter eintauchen möchten.

MEILENSTEINE
DER
KULINARISTIK



Hardcover



Karl-Josef Fuchs
Wild

Meilensteine der deutschen Kulinaristik - Band 3
Hardcover mit UV-Relief-Lack und Leseband
340 Seiten · WG 1455
Format 28,0 x 29,0 cm

ISBN 978-3-96033-203-9

€ [D] 50,00 · € [A] 51,90

ET 07.10.2026



Ersetzt: 978-3-96033-100-1



Hardcover



Ingo Holland
Gewürze

Meilensteine der deutschen Kulinaristik - Band 4
Hardcover mit UV-Relief-Lack und Leseband
220 Seiten · WG 1455
Format 28,0 x 29,0 cm

ISBN 978-3-96033-204-6

€ [D] 50,00 · € [A] 51,90

ET 07.10.2026



Ersetzt: 978-3-937963-32-7

Band 3: Wild

"Wild" von Karl-Josef Fuchs ist das umfassende Standardwerk für alle, die die Kunst der Wildzubereitung meistern möchten. In dieser neu überarbeiteten Ausgabe präsentiert der erfahrene Wildkoch eine Vielzahl neuer, innovativer Rezepte, von klassischen Wildgerichten bis hin zu modernen Zubereitungstechniken wie Sous-vide und Grillen. Schritt-für-Schritt-Anleitungen und wertvolle Profi-Tipps machen es sowohl Anfänger:innen als auch erfahrenen Köch:innen leicht, Wildbret perfekt zuzubereiten. Ein Muss für alle, die die Vielfalt der Wildküche entdecken und auf kreative Weise genießen möchten.

Band 4: Gewürze

Ingo Holland, einst Sternekoch und einer der renommiertesten Gewürzexperten Deutschlands, hat mit seinem einzigartigen Wissen über Aromen die Kochwelt bereichert. Sein Name steht für höchste Qualität, handverlesene Gewürze und raffinierte Mischungen, die in der gehobenen Küche und bei Hobbyköchen gleichermaßen geschätzt werden.

PROMI- UND TV-BÜCHER



€ 35,00 (D) | € 36,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-187-2



€ 29,90 (D) | € 30,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-178-0



€ 25,00 (D) | € 25,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-157-5



€ 28,00 (D) | € 28,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-173-5



€ 22,90 (D) | € 23,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-171-1

TV-BACKBÜCHER



€ 29,90 (D) | € 30,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-125-4



€ 35,00 (D) | € 36,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-097-4



€ 35,00 (D) | € 36,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-089-9



€ 19,90 (D) | € 20,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-155-1

GESUNDE KÜCHE



€ 35,00 (D) | € 36,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-190-2



€ 29,90 (D) | € 30,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-108-7



€ 35,00 (D) | € 36,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-165-0



€ 35,00 (D) | € 36,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-131-5

THEMEN & MARKEN



bis zum 20.09.2026:
€ 28,00 (D) | € 28,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-199-5



€ 40,00 (D) | € 41,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-123-0



€ 39,99 (D) | € 41,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-101-8



€ 20,00 (D) | € 20,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-198-8

KÜCHENSTANDARDS & GOURMETKÜCHE



€ 50,00 (D) | € 51,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-200-8



€ 69,90 (D) | € 71,90 (A)
ISBN: 978-3-944628-17-2



€ 69,90 (D) | € 71,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-151-3



€ 35,00 (D) | € 36,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-150-6

MEILENSTEINE DER DEUTSCHEN KULINARISTIK



€ 50,00 (D) | € 51,90 (A)
ISBN: 978-3-98033-201-5



€ 50,00 (D) | € 51,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-202-2



€ 50,00 (D) | € 51,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-203-9



€ 50,00 (D) | € 51,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-204-6

BEEF! MEISTERSTÜCKE FÜR MÄNNER



€ 39,90 (D) | € 41,10 (A)
ISBN: 978-3-944628-67-7



€ 39,90 (D) | € 41,10 (A)
ISBN: 978-3-96033-011-0

WEINSCHULEN & SPITZENWEINE INTERNATIONAL



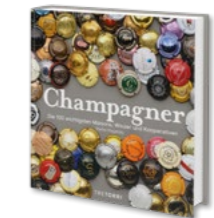
€ 69,90 (D) | € 71,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-008-0



€ 69,90 (D) | € 71,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-060-8



€ 69,90 (D) | € 71,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-124-7



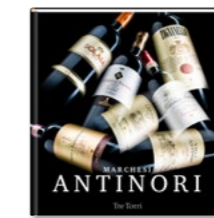
€ 69,90 (D) | € 71,90 (A)
ISBN: 978-3-96033-119-3



€ 39,90 (D) | € 41,10 (A)
ISBN: 978-3-96033-063-9



€ 69,90 (D) | € 71,90 (A)
ISBN: 978-3-944628-20-2



englisch
€ 69,90 (D) | € 71,90 (A)
ISBN: 978-3-944628-72-1
italienisch
€ 69,90 (D) | € 71,90 (A)
ISBN: 978-3-944628-73-8



englisch
€ 69,90 (D) | € 71,90 (A)
ISBN: 978-3-941941-94-5



€ 49,90 (D) | € 49,90 (A)
ISBN: 978-3-944628-40-0

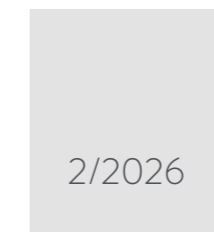
FINE DAS WEINMAGAZIN



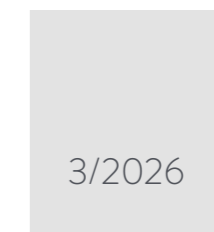
€ 20,00 (D) | € 21,00 (A)
ISBN: 978-3-96033-194-0



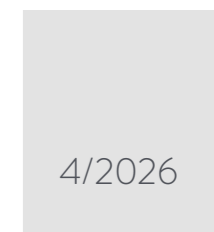
€ 20,00 (D) | € 21,00 (A)
ISBN: 978-3-96033-211-4



€ 20,00 (D) | € 21,00 (A)
ISBN: 978-3-96033-212-1



€ 20,00 (D) | € 21,00 (A)
ISBN: 978-3-96033-213-8



€ 20,00 (D) | € 21,00 (A)
ISBN: 978-3-96033-214-5



VERLAG

TRE TORRI Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
Telefon 0611/50 55 8-40
info@tretorri.de
www.tretorri.de

Marketing/Vertrieb/Werbung
Ilka Engelhardt
i.engelhardt@tretorri.de

Christine Schlotterer
c.schloetterer@tretorri.de

Presse

Bei Presse-Anfragen wenden Sie sich bitte an Christine Schlotterer oder an presse@tretorri.de.



Zentrale Auslieferung:
Siemensstr. 16
D-35436 Fernwald
www.prolit.de

Verlags- und Kundenbetreuung:
Martina Köhnke
06 41/ 9 43 93-14
m.koehnke@prolit.de

Heike Schenk-Schwarzer
06 41/ 9 43 93-203
h.schenk-schwarzer@prolit.de

Auslieferung Österreich / Südtirol:
Mohr Morawa Buchvertrieb GmbH
Sulzengasse 2
A-1230 Wien
Telefon 0043 1/ 680-14-0
bestellung@mohrmorawa.at
www.mohrmorawa.at

**Vertreter:innen Österreich
Gebiet Österreich Ost (Wien,
Niederösterreich, Burgenland):**
Birgit Raab
Telefon 0043 664/ 84 62 898
birgit.raab@mohrmorawa.at

**Gebiet Österreich West
(Oberösterreich, Steiermark, Salzburg,
Kärnten, Tirol, Vorarlberg, Südtirol):**
Gertrude Rupp
Telefon 0043 664/ 88 70 63 39
gertrude.rupp@mohrmorawa.at

Auslieferung Schweiz:
Buchzentrum AG (BZ)
Industriestr. Ost 10
CH-4614 Hägendorf
Telefon 0041 62/ 209 26 26
Kundendienst@buchzentrum.ch



TRE TORRI
DER VERLAG FÜR ESSEN, TRINKEN & GENUSS



DIE GENUSSWERKER

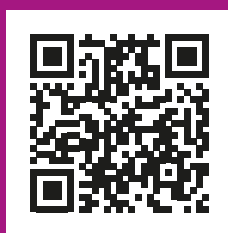
CPA!

TRE TORRI
DER VERLAG FÜR ESSEN, TRINKEN & GENUSS

FINE
DAS WEINMAGAZIN

FINE
CLUB

TRE TORRI
DIGITAL



<https://youtu.be/ht4-MtOoEaY>

LERNEN SIE UNS KENNEN!