



**Voorjaarsaanbieding 2014**



# Conny Braam

*De*  
HOORN  
*van het*  
BEEST



THRILLER

# Conny Braam

## De hoorn van het beest

*Literaire thriller*

Wat gebeurde er in december 1990 in het Krugerpark? Wie namen er deel aan de vreemde jachtpartijen in een tijd dat Nelson Mandela al uit de gevangenis was maar Zuid-Afrika nog gevangenzat in de beklemmende greep van geheime diensten en corrupte generaals?

Waarom verdwenen er zo veel neushoorns uit het park?

Twee vrouwen willen dat achterhalen.

De Nederlandse Tess Minnaert is als toeriste neergestreken in de Leopard Lodge in Phalaborwa, een toegangspoort tot het Krugerpark. Maar ze is er niet om op safari te gaan. Haar belangstelling geldt stropers, jagers, politieagenten en een boekhouder. Dat heeft alles te maken met een verloren liefde.

Mpho Langa, fiscaal rechercheur bij de Zuid-Afrikaanse belastingdienst, wil wat natijd bij haar moeder in de lodge doorbrengen. Maar de vondst van een lijk vlak bij in het Krugerpark leidt haar uiteindelijk naar een grootse belastingfraude. Samen ontdekken Tess Minnaert en Mpho Langa dat het verleden in de uitgestrekte bush van Limpopo nog springlevend is. En er verdwijnen ook nog steeds neushoorns uit het park...

**Conny Braam** (1948) debuteerde in 1992 met *Operatie Vula* over haar betrokkenheid bij de Zuid-Afrikaanse vrijheidsstrijd. Voor haar roman *Zwavel* werd ze genomineerd voor de Gouden Strop. Van haar succesvolle trilogie over de familie Abraham werden meer dan 100.000 exemplaren verkocht. In 2009 verscheen haar spraakmakende historische roman *De handelsreiziger van de Nederlandsche Cocaïne Fabriek* (40.000 ex.). In 2012 verscheen haar historische roman over de schelm Sjaco.

### **Technische gegevens:**

Uitvoering: paperback  
13,5 x 21 cm  
256 pagina's  
NUR: 305  
ISBN: 9789461561510  
€ 17,95  
Verschijnt: april 2013  
Ook als e-book

### **Promotie:**

Lezingen  
Landelijke media-aandacht

# Het geheim van Albert Heijn



Martin van Geest & Joost van Kleef

# Joost van Kleef en Martin van Geest

## Het geheim van Albert Heijn

Albert Heijn is met gemak de allergrootste supermarkt van Nederland te noemen. 1 op de 3 (!) Nederlanders bezoekt minstens elke week een Albert Heijn. Ze weten wat ze in hun karretje stoppen. Maar veel meer weten ze niet; Albert Heijn is behalve de grootste supermarkt ook de meest zwijgende. En de meest *verzwijgende*.

Het onthullende boek *Het geheim van Albert Heijn* neemt de klanten van de grootgrutter mee achter de schermen van de schappen. Hoe vers is het 'verse' vlees van Albert Heijn eigenlijk? Waarom zijn altijd en eeuwig bijna dezelfde producten in de bonus? Waarom wordt bijkans iedere Albert Heijn gerund door scholieren en studenten? Hoe komt Appie aan zijn winst van 200 miljoen euro (!) *per kwartaal*? En: hoe intimideert Albert de concurrentie, want de grootste wil natuurlijk wel graag de grootste blijven...

**Martin van Geest** is econoom, **Joost van Kleef** was journalist voor tijdschrift *Quote*. Samen schreven zij eerder de bestsellers *De zaak Kooistra* (2011), *Het belastingparadijs* (2013).

### Technische gegevens:

Uitvoering: paperback  
12,5 x 20 cm  
144 pagina's  
NUR: 400  
ISBN: 978946156151480  
€ 14,95  
Verschijnt: april 2014  
Ook als e-book

### Promotie:

Lezingen  
Landelijke media-aandacht



# Edwin Florès

## Het wildpluk kookboek

*'Het groeit, bloeit en je kunt het eten:  
120 bijzondere recepten.'*

Het is hip en trendy, je eigen eten sprokkelen in de natuur. Wat kun je wél eten en waar moet je met een grote boog omheen lopen?

En als na afloop je mand of tas gevuld is met bessen, noten of bloemen, hoe gebruik je al die heerlijkheden dan?

Chef-kok **Ron Blaauw** van Ron Gastrobar weet er wel raad mee. Hij beschrijft in duidelijke recepten hoe je de inhoud van je wildplukmand verwerkt in en tot de meest heerlijke gerechten.

**Edwin Florès** is *forest hunter* en zijn hele leven al geïnteresseerd in alle lekkernijen die de natuur te bieden heeft. Met zijn bedrijf Casa Foresta wil hij ook anderen voor wildplukken enthousiasmeren, o.a. door middel van workshops.

### Technische gegevens:

Uitvoering: gebonden  
19 x 24,5 cm  
288 pagina's Geïllustreerd  
NUR: 440  
ISBN: 9789461561497  
€ 24,95  
Verschijnt: mei 2014

### Promotie:

Perspresentatie  
Interviews op radio/tv  
Workshops  
Lezersaanbieding



haken, breien,  
borduren, vilb,  
papier, naaien  
en meer

# FREUBELWEB





# Loes Verhoeven

## Freubelweb

Freubelweb, de website voor en door fröbelaars, is met meer dan 1500 gratis patronen *the place to be* voor iedereen die van handwerken houdt. Loes Verhoeven is de drijvende kracht achter deze website, die iedere maand meer dan 200.000 keer wordt bezocht. Net als op haar website laat ze in dit boek de laatste trends zien op het gebied van haken, breien, borduren en naaien; en als je wilt werken met andere materialen, zoals papier en vilt, vind je hier ook ideeën. Bovendien komen per onderdeel diverse technieken aan bod, zowel voor de beginnende als voor de ervaren handwerkster.

Kleurrijke pagina's met o.a. de beste LYS (*Local Yarn Stores* oftewel plaatselijke wolwinkeltjes), creatieve marktjes die je niet mag missen en *must have* fröbelgadgets maken dit boek tot de inspiratiebron voor iedereen die van fröbelen houdt. Vanzelfsprekend bevat het boek ook tal van leuke patronen om zelf de mooiste creaties te maken.

**Loes Verhoeven** is eigenaar en hoofdredacteur van de populaire website [www.freubelweb.nl](http://www.freubelweb.nl).

### Technische gegevens:

Uitvoering: paperback  
Binnenwerk: full color  
19 x 24,5 cm  
224 pagina's  
NUR: 474  
ISBN: 9789461561466  
€ 17,95  
Verschijnt: maart 2014

### Promotie:

Online acties  
Brede promotionele ondersteuning

# JAN



**B  
L+**

100

STOERE SUCCESRECEPTEN

# JAN Eten

## JAN Ruige Kost

*100 stoere succesrecepten*

Na het succes van het kookboek *JAN Geen Vlees*, met lekkere recepten voor mensen die af en toe vegetarisch willen eten, komt JAN met een nieuw kookboek, dat inhaakt op de trend 'nouveau ruig'. *JAN Ruige Kost* biedt stoere, simpele gerechten voor liefhebbers van de no-nonsensekeuken zonder sterallures. Geen liflafjes of ingewikkelde kunstwerkjes op je bord, maar koken met pure, eerlijke en duurzaam geproduceerde ingrediënten, waaronder ook biologisch vlees of duurzaam gevangen vis. En ook nu geldt weer, de meeste zijn gewoon te koop in je eigen supermarkt.

*JAN* is dé glossy voor de dynamische, multitaskende vrouw. *JAN* is no-nonsense, op en top Nederlands, maar heeft een internationale look en feel door de hoge kwaliteit fotografie.

### **Technische gegevens:**

Uitvoering: paperback  
Binnenwerk: full color  
21 x 27 cm  
240 pagina's  
NUR: 440  
ISBN: 9789461561473  
€ 19,95  
Verschijnt: april 2014

### **Promotie:**

Lezersactie *JAN Magazine*  
Online acties  
Brede promotionele ondersteuning

# Hoe word je CEO?

Over competenties,  
persoonlijkheid  
en drijfveren

DE 3 ALLESBEPALLENDE  
SUCCEFACTOREN

**RALF KNEGTMANS** 

# Ralf Knegtmans

## Hoe word je CEO?

*Weet wat je drijft en wie je echt bent*

De wereld verandert in een hoog tempo. Als gevolg van grotere transparantie en wereldwijde concurrentie verouderen businessmodellen snel en moet iedereen steeds vaker zijn kennis verversen. Maar hoe kun je dat opbrengen in een toenemend competitieve markt?

Als je nu carrière wilt maken en de ambitie hebt om bijvoorbeeld CEO te worden, kun je allang niet meer volstaan met een goed stel hersens en imponerende competenties. Het is zaak om bovendien te focussen op wie je bent en wat je drijft. Maar hoe doe je dat op een zinvolle en verantwoorde manier?

In dit boek geeft headhunter Ralf Knegtmans zijn visie op de drie allesbepalende succesfactoren om door te kunnen breken als talent. Hij geeft daarnaast inzicht in de mening van CEO's, wetenschappers en practice leaders.

Je talenten richten naar je drijfveren is niet langer een luxe, maar noodzaak.

De veranderende markt vraagt meer dan ooit om passie en bevologenheid.

*'Je wordt aangenomen op wat je kunt, en ontslagen om wie je bent'*

- Henk Breukink - Beroepscommissaris en executive coach

**Ralf Knegtmans** is managing partner van het toonaangevende executive searchbureau De Vroedt & Thierry. Hij is daarnaast schrijver van boeken en columns over (top)talent, leiderschap en diversiteit, en was de afgelopen vier jaar wekelijks te gast bij BNR om zijn visie op deze onderwerpen uiteen te zetten.

### **Technische gegevens:**

Uitvoering: paperback  
16 x 24 cm  
256 pagina's  
NUR: 800  
ISBN: 9789461561503  
€ 19,95  
Verschijnt: februari 2014  
Ook als e-book

### **Promotie:**

Landelijke media  
Lezingen

# RON BLAAUW



## My Amsterdam

Marjan Ippel  
Edwin Florès



# Ron Blaauw – My Amsterdam

## Edwin Florès & Marjan Ippel

*Hét groot culinair Ron Blaauw-boek*

**Engelse editie**

Topchef Ron Blaauw is een fenomeen, zowel binnen als buiten Amsterdam. In dit rijk geïllustreerde boek neemt hij u mee op zijn culinaire speurtocht door Amsterdam. Hij laat zien hoe rijk en gevarieerd de stad is met allerlei producten en ingrediënten, en natuurlijk de mensen:

*“Niet dat ik een geboren en getogen Amsterdammer ben (ik kom uit Hoorn). Maar wie wel? Amsterdam is één grote vergaarbak. Altijd al geweest. Vol Brabanders, Surinamers, Turken, Russen, Chinezen, Marokkanen, Australiërs... En Hoorners. Wereldburgers. Maar ook stuk voor stuk Amsterdammers. Niet bij geboorte, maar bij hart. En daarom voel ik mij er thuis. Die stad wil ik graag aan u voorstellen. Mijn Amsterdam – zo’n wereldstad!”*

Mét zijn favoriete adressen, helden en recepten.

**Edwin Florès** is *forest hunter* en zijn hele leven al geïnteresseerd in lekkernijen uit de natuur; hij heeft zijn eigen bedrijf *Casa Foresta*. Onlangs verscheen van hem *Het grote wildplukboek*.

**Marjan Ippel** is foodtrendwatcher voor haar eigen bedrijf *Talkin’ Food*, foodcolumnist voor o.a. *ELLE Eten* en auteur van de *What (not) to Eat*-reeks.

**Dorien Grötzinger** is fotograaf en grafisch ontwerper. Haar werk is eerder tentoongesteld in de *Supperclub* en in de *Art District Gallery* in Amsterdam.

### **Technische gegevens:**

Uitvoering: gebonden  
Binnenwerk: full color  
19 x 24,5 cm  
344 pagina's  
NUR: 440  
ISBN: 9789461561534  
€ 24,95  
Verschijnt: februari 2014

### **Promotie:**

Brede landelijke en regionale  
Aandacht culinaire bladen