

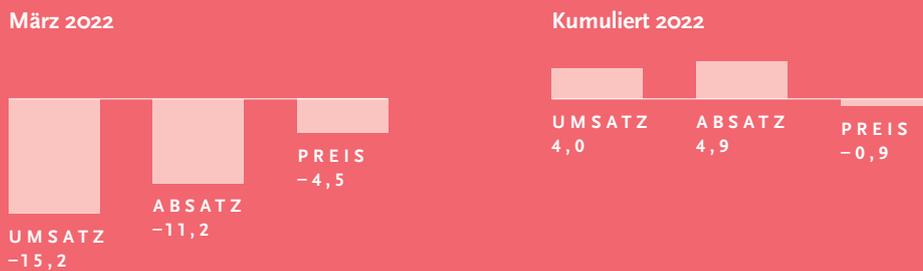
Umsatzentwicklung im März 2022

Ein klares Minus – aus gutem Grund

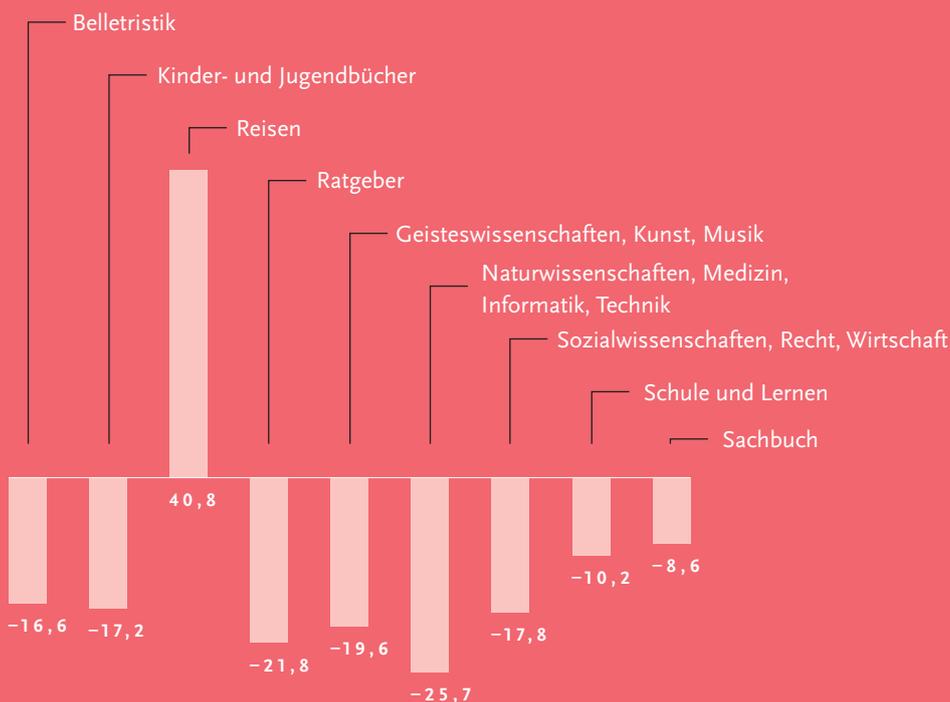
Im Februar 2022 lag der Umsatz des stationären Buchhandels und der Onlineshops in der Deutschschweiz um satte 32,6 Prozent über dem Vorjahresmonat. Im März ist nun ein ähnlich eindrücklicher Rückgang um 15,2 Prozent verzeichnet worden. Das geht aus dem aktuellen Branchenmonitor Buch hervor, erstellt von GfK Entertainment im Auftrag des SBVV. Grund für die massiven Schwankungen ist, wen erstaunt's, Corona: Im Februar 2021 blieben die Läden geschlossen, im März 2021 gab es einen Aufholeffekt. Die Umsätze im

Frühjahr 2021 und 2022 lassen sich daher nur bedingt vergleichen, und schon gar nicht monatsweise. Kumuliert liegt 2022 bis jetzt immer noch um 4 Prozent über dem Vorjahr. Das ist insofern bemerkenswert, als dass der Durchschnittspreis für ein Buch kumuliert um 0,9 Prozent gesunken ist. Die einzige Warengruppe, die im März 2022 über dem Vorjahresmonat liegt, sind die Reisebücher. Auch das hat mit Corona zu tun: Letztes Jahr gab es aufgrund der Pandemie wenig Anlass, sich mit Reisebüchern einzudecken.

Entwicklung von Umsatz, Absatz und Preisen im Deutschschweizer Buchhandel*

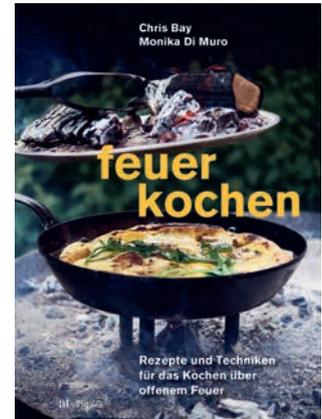


Umsatzentwicklung März 2022 nach Warengruppen*



*Veränderung gegenüber Vorjahresmonat, Zahlen in Prozent

Lesezeichen



978-3-03902-147-5
AT

Feuerkochen

Monika Di Muro,
Chris Bay

Feuerkochen ist Erlebnis, Abenteuer und eine grossartige kulinarische Erfahrung. Die verschiedenen Zubereitungsarten auf dem offenen Feuer erlauben es, Fleisch und Fisch, vegane und vegetarische Gerichte auch ohne exklusives Küchenzubehör neu und aussergewöhnlich zuzubereiten. Erläuterungen zum archaischen Handwerk des Feuermachens, dem bescheidenen, aber optimalen Koch-Equipment, einer wertschätzenden Auswahl und kundigen Zubereitung der Produkte sind die Grundlage des Buchs. Die Rezepte umfassen das ganze Spektrum der Aromen und Texturen von süss bis salzig, von cremig bis knusprig. Sie sind problemlos nachzukochen, individuell kombinierbar und machen in der eigenen Atmosphäre, die ein Feuer erzeugt, das Kochen und Geniessen zum Fest für die Sinne – immer wieder anders, neu und einzigartig.