

Unsere Lieblingsrezepte

proudly presented by

Bali, Wurmli & Kuschli



„Hallo, alle mal herhören! Hier spricht Bali, der Küchenchef. Für mich war von Anfang an klar: Wenn dieses Buch geschrieben wird, dann nur mit Futterteil! Essen ist doch das Wichtigste für uns. Neben Schlafen. Und Dinge-kaputtmachen. Und Mitten-in-der-Nacht-unsere-Dosenöffner-wecken. Und Schrei... ähm, okay, zurück zum Thema.

Also: Direkt ins Buch durften wir unsere Lieblingsrezepte nicht schreiben – eigentlich wollten wir das. Aber irgendwie fand dieses humanoide Wesen, das unser Buch lektoriert hat, dass wir daraus lieber dieses Extra-Heft machen sollen. Ich glaube, das war ein Kompliment – unsere Rezepte sind eben einfach zu gut, um sie zwischen den Geschichten zu verstecken.

Wie auch immer, jedenfalls präsentieren wir dir hier mit stolzem dreifachem MIAUUU die leckersten Rezepte des Katzenuniversums! Zum Nachkochen für deine Samtpfote. Also, ich meine, du kochst und deine Katze isst. Ihr könnt es natürlich auch umgekehrt machen—“

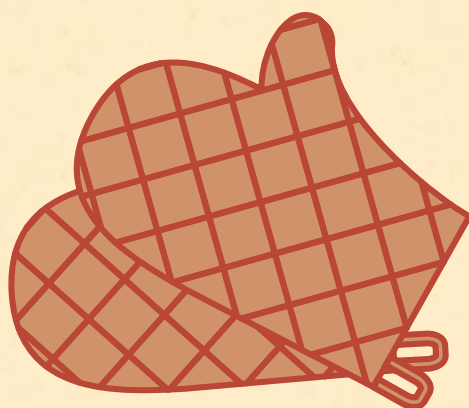
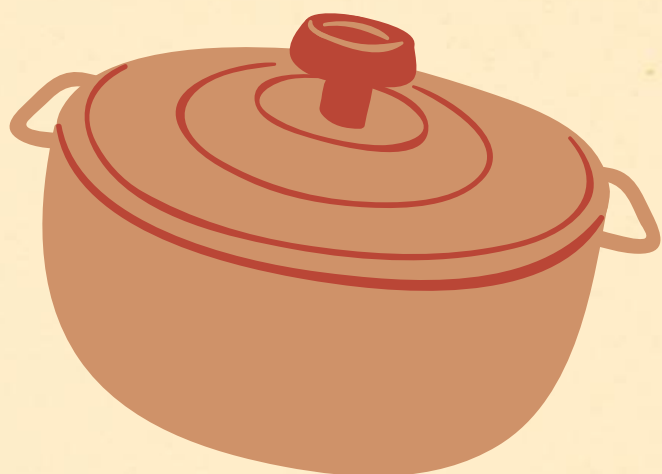
„Junge, Bali, komm zum Punkt! Wir haben Hunger! Ich kippe gleich vor Entkräftung aus meiner Serviettenbox!“

„Ja, hör auf zu schwafeln. Außerdem schreist du schon wieder, merkst du das gar nicht? Und ... hast du eigentlich an die Hähnchenherzen gedacht?“

„Bah, Wurmi, du nun wieder. Nein, sowas habe ich natürlich nicht reingenommen. Schreib doch ein eigenes Rezeptbuch: «Gruselkochen mit Wurmi» ...

So, kann jetzt losgehen. Hier kommen meine, ähm, unsere streng getesteten, sorgfältig bewerteten und katzensicher leckeren Rezepte.

Viel Spaß beim Zubereiten und Essen!“



Wichtige Hinweise

🐾 Bei rohem Ei sollte nur das Eigelb verwendet werden – rohes Eiweiß kann bei häufiger Fütterung Biotinmangel verursachen. Wenn das Ei gekocht oder gebacken wird, kannst du das Innere aber komplett verwenden, denn dann ist auch das Eiweiß unbedenklich für Katzen. In jedem Fall die Schale entfernen.

🐾 Salz, Marinaden, Gewürze, Zucker, Süßstoffe und Backpulver sind für Katzen absolut tabu. Das heißt nicht nur, dass bei der Zubereitung darauf verzichtet wird, auch sämtliche Zutaten müssen frei davon sein.

🐾 Zwiebel- und Lauchgewächse jeder Art sind ebenfalls streng tabu.

🐾 Fleisch und Fisch müssen frei von Haut, Sehnen und Knochen/Gräten sein.

🐾 Als Fleischsorten können Rind oder Geflügel verwendet werden – aber kein Schweinefleisch. Das gilt auch für Brühe.

🐾 Fleischbrühe muss zudem auch ungewürzt sein und darf nur aus Fleisch und Wasser bestehen. Die Brühen, die man im Handel kaufen kann (egal ob Granulat, Brühwürfel, Fonds o. Ä.), enthalten leider in der Regel Salz, Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie und/oder Gewürze. Deswegen dürfen sie nicht verwendet werden. Das Beste ist also, eine katzensichere Fleischbrühe selbst zu kochen.

🐾 Gemüse und Obst müssen immer gründlich gewaschen und bei harter Schale oder schlecht zu reinigender Oberfläche geschält werden. Harte Kerne, wie zum Beispiel beim Kürbis, müssen ebenfalls entfernt werden.

🐾 Nach dem Kochen oder Backen die Gerichte immer abkühlen lassen, bis sie kalt oder lauwarm sind – nicht heiß servieren, denn das führt beim Fressen zu Verbrennungen.

„Merk dir das alles gut! Deine Katze wird es dir danken.
So, und jetzt geht's wirklich los mit den Rezepten.“



Alltagsleckerlis & Snacks

Für den Hunger zwischendurch, als kleine Belohnung für unsere ehrenwerte Existenz oder um den Menschen zu trainieren („Mach Sitz, bring Lachs“). Einfach zuzubereiten, sofort zu verputzen.



Hühnchen-Häppchen

Zutaten:

- ◆ 100 g Hühnerbrust

Zubereitung:

1. Hühnerbrust in grobe Stücke schneiden, in Wasser aufkochen und dann bei mittlerer Hitze 12-15 Minuten gar ziehen lassen, bis das Fleisch vollständig durchgegart ist.
2. Abkühlen lassen und in sehr kleine Würfel oder feine Streifen schneiden.

Tipp:

Hält sich in einem fest verschlossenen Behälter 2-3 Tage im Kühlschrank.

„Wer braucht schon Gemüse, wenn es Hühnchen gibt?“



Lachs-Bällchen

Zutaten:

- ◆ 100 g Lachsfilet
- ◆ 1 kleines Ei

Zubereitung:

1. Lachsfilet in grobe Stücke schneiden, in einem kleinen Topf mit etwas Wasser bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten garen, bis der Fisch vollständig durchgegart ist.
2. Lachs abkühlen lassen, Ei verquirlen.
3. Lachs fein zerdrücken und mit dem verquirlten Ei gründlich vermengen, bis eine formbare Masse entsteht.
4. Aus der Masse kleine Bällchen formen (etwa haselnussgroß), auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Umluft 12-15 Minuten backen, bis sie fest sind.

Tipp:

In luftdichter Dose im Kühlschrank 2-3 Tage haltbar.

Leber-Häppchen

Zutaten:

- ◆ 80 g Hühnerleber

Zubereitung:

1. Hühnerleber in kleine Stücke schneiden und in einem Topf mit etwas Wasser bei mittlerer bis hoher Hitze 5-7 Minuten garen, bis sie komplett durchgegart und nicht mehr rosa ist.
2. Die Leber abkühlen lassen und in kleine Würfel schneiden.

Tipp:

Echt lecker, sollte aber wegen des hohen Vitamin-A-Gehalts nur selten serviert werden – zum Beispiel zu besonderen Anlässen.



„Ist meine Existenz
nicht besonderer
Anlass genug?“

Kürbis-Püree

Zutaten:

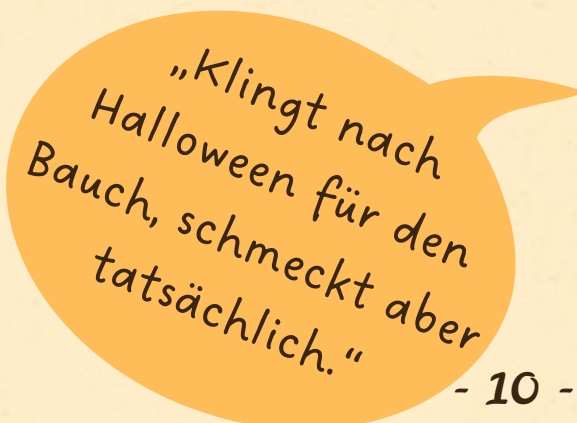
- ◆ 100 g Kürbis-Fruchtfleisch

Zubereitung:

1. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.
2. Die Würfel in einem kleinen Topf mit etwas Wasser bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten garen, bis sie weich sind und sich leicht mit einer Gabel zerdrücken lassen.
3. Den Kürbis fein pürieren (oder sehr fein zerdrücken) und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, bevor du ihn deiner Katze anbietest.

Tipp:

Kann die Verdauung unterstützen – aber nur in kleinen Mengen geben.



Katzenminze-Kekse

Zutaten:

- ◆ 80 g Dinkelmehl
- ◆ 1 kleines Ei
- ◆ 1 EL getrocknete Katzenminze
- ◆ 2-3 EL Wasser

Zubereitung:

1. Mehl und Katzenminze mischen, Ei dazugeben und zu einem Teig verkneten, nach Bedarf schluckweise Wasser zugeben.
2. Teig ca. 3-5 mm dick ausrollen, daraus kleine Kekse ausstechen (oder in kleine Stückchen schneiden).
3. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Umluft etwa 12-15 Minuten backen, bis die Kekse trocken und leicht gebräunt sind.

Tipp:

Vollständig ausgekühlt und in einer luftdichten Dose verpackt bis zu 7 Tage haltbar.

Putenstreifen

Zutaten:

- ◆ 100 g Putenfleisch

Zubereitung:

1. Putenfleisch in gleichmäßige dünne Streifen schneiden.
2. Die Streifen auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder auf einen Ofenrost legen, ohne dass sie sich überlappen.
3. Im vorgeheizten Ofen bei 100 °C Umluft etwa 1,5-2 Stunden dörren, bis die Streifen vollständig durchgegart und trocken, aber noch leicht biegsam sind.
4. Im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen vollständig auskühlen lassen, damit Restfeuchtigkeit entweichen kann.

Tipp:

Ist wie Trockenfleisch – und super als Kauleckerli.

„Zäh? Challenge accepted!“



Lachscreme

Zutaten:

- ◆ 80 g Lachsfilet
- ◆ 1-2 EL Fleischbrühe

Zubereitung:

1. Lachsfilet in kleine Stücke schneiden und in einem Topf mit etwas Wasser bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten garen, bis es vollständig durchgegart und nicht mehr glasig ist.
2. Den Lachs abkühlen lassen, dann die ebenfalls abgekühlte Brühe hinzugeben. Den Lachs darin fein pürieren oder mit einer Gabel zerdrücken, bis eine cremige Masse entsteht.

Tipp:

Perfekt für Medikamente, sagt unsere Butterbirne.

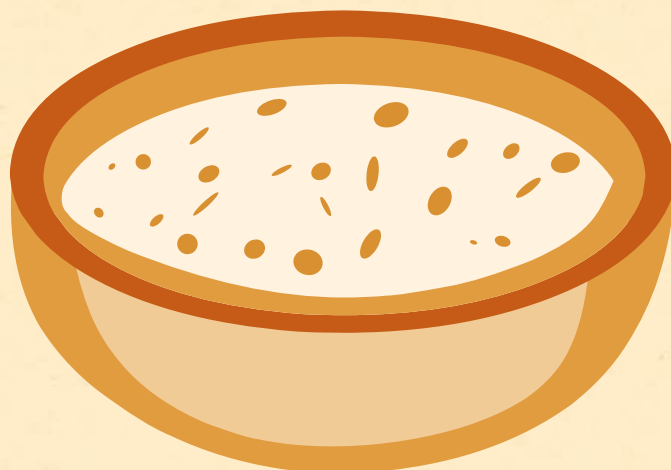
„Für Medikamente?!
Lieber schnell aufessen,
bevor sie was reinton
kann.“





Haupt- mahlzeiten

Die Grundlage einer ausgewogenen Katzenernährung – Fleisch, Fisch, manchmal sogar Gemüse. Aber keine Sorge, liebe Katzenbrüder und -schwestern: Gemüse wird so klein gemacht, dass es kaum auffällt.



Rinderhack-Eintopf

Zutaten:

- ◆ 50 g mageres Hackfleisch
- ◆ 30 g Kürbis-Fruchtfleisch

Zubereitung:

1. Hackfleisch in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze garen, bis es komplett durchgebraten ist (dauert normalerweise etwa 5-7 Minuten). Es dürfen keine roten oder rosa Stellen mehr zu sehen sein.
2. Kürbis-Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. In einem zweiten Topf mit etwas Wasser bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten kochen, bis es weich ist.
3. Beide Zutaten abkühlen lassen, dann vermengen.

Tipp:

Macht auch sensible Mägen satt.

„Hackfleisch ist mein Lieblingsgemüse.“



Putenragout

Zutaten:


- ◆ 60 g Putenfleisch
- ◆ 20 g Zucchini

Zubereitung:

1. Putenfleisch in kleine Stücke schneiden und in einem Topf mit etwas Wasser bei mittlerer Hitze 5-7 Minuten garen, bis es vollständig durchgegart ist.
2. Gewaschene Zucchini in kleine Würfel schneiden und in einem zweiten Topf mit etwas Wasser bei mittlerer Hitze ebenfalls 5-7 Minuten dünsten, bis sie weich ist.
3. Beide Zutaten abkühlen lassen, dann gründlich vermengen.

Tipp:

Leicht und saftig – super bei empfindlichem Magen oder für Wenigtrinker.



„Klingt gesund ...
Tun wir so, als wär's
ungesund.“

Hühnchen & Karotten-Brei

Zutaten:

- ◆ 50 g Hühnerfleisch
- ◆ 30 g Karotten

Zubereitung:


1. Hühnerfleisch und gewaschene, geschälte Karotten in kleine Stücke schneiden und in einem Topf mit etwas Wasser bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten garen, bis beide Zutaten weich sind.
2. Beides zusammen fein pürieren, bis eine cremige Masse entsteht.

Tipp:

Auch für Kitten geeignet – aber immer auf angemessene Portionsgrößen achten.



„Buntes Essen ist doch für Menschen?!“



„Warte ab, bis du probierst!“

Fisch & Reis-Brei

Zutaten:

- ◆ 50 g weißer Fisch
- ◆ 20 g gekochter Reis

Zubereitung:

1. Den Reis kochen und quellen lassen.
2. Den Fisch in kleine Stücke schneiden und in einem Topf mit etwas Wasser bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten garen, bis er vollständig durchgegart und nicht mehr glasig ist.
3. Den Fisch mit dem Reis vermengen und alles fein pürieren, bis eine cremige Masse entsteht.

Tipp:

Kann bei Magenproblemen helfen.

„Reis?!
Hatten wir das
vereinbart? Ich nehm
nur den Fisch!“



Geflügel-Pastete

Zutaten:

- ◆ 100 g Geflügelfleisch
- ◆ 40 ml Fleischbrühe
- ◆ 1 Blatt Gelatine

Zubereitung:

1. Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen.
2. Geflügelfleisch in kleine Stücke schneiden und mit der Fleischbrühe in einem Topf bei mittlerer Hitze etwa 10-12 Minuten garen, bis es weich ist.
3. Das Fleisch mit der Brühe fein pürieren, dann die ausgedrückte Gelatine unter Rühren in der warmen Fleischmasse auflösen.
4. Die Masse in eine kleine Form oder einen Portionierbehälter füllen und im Kühlschrank ca. 2-3 Stunden kalt stellen, bis sie fest ist.

Tipp:

In kleine Portionen schneiden und sofort servieren oder im Kühlschrank aufbewahren (in luftdichtem Behälter 2-3 Tage haltbar).

Thunfisch-Special

Zutaten:

- ◆ 50 g Thunfisch im eigenen Saft (ohne Öl)
- ◆ 1 Eigelb

Zubereitung:

1. Thunfisch abtropfen lassen, Eigelb kurz erwärmen (z. B. im Wasserbad oder in der Mikrowelle), dann beides gut vermengen.
2. Sofort servieren, da das Gericht keine Haltbarkeit hat.

Tipp:

Darf maximal 1× pro Monat gegeben werden.

„Warum nur einmal im Monat?“

„Feiertags-fisch.“

„Nee, wegen diesem doofen Quecksilber-Zeug im Thunfisch.“



Lachs & Hafer

Zutaten:

- ◆ 50 g Lachsfilet
- ◆ 1 EL Haferflocken
- ◆ 30 ml Fleischbrühe

Zubereitung:

1. Lachsfilet in kleine Stücke schneiden. Mit den Haferflocken sowie der abgekühlten Fleischbrühe vermengen.
2. Die Mischung etwa 10-15 Minuten ziehen lassen, damit die Haferflocken etwas quellen und die Brühe aufnehmen.
3. Sofort servieren – bei Bedarf leicht erwärmen.

Tipp:

Gut fürs Fell, wie eine Haarkur von innen.

„Brauche
ich auch mal
wieder ...“



A string of yellow stars is draped across the top right corner. Several individual yellow stars of various sizes are scattered in the upper left and center areas.

Festtags- leckereien

Weihnachten, Ostern, Geburtstag – alles nur Ausreden, um mehr Futter zu bekommen. Diese Rezepte sind so festlich, dass du fast Kerzen aufstellen willst (bitte nicht anzünden, Mensch!).



Weihnachts-Lachsplätzchen

Zutaten:

- ◆ 80 g Lachsfilet
- ◆ 1 Ei
- ◆ 60 g Dinkelmehl

Zubereitung:

1. Ei verquirlen, Lachsfilet fein zerdrücken und mit dem verquirlten Ei sowie dem Dinkelmehl zu einem festen Teig verkneten. Bei Bedarf teelöffelweise Wasser hinzufügen, bis der Teig geschmeidig ist.
2. Den Teig etwa 3-5 mm dick ausrollen, daraus kleine Plätzchen ausstechen oder in kleine Stückchen schneiden.
3. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Umluft etwa 12-15 Minuten backen, bis die Plätzchen trocken und leicht gebräunt sind.

Tipp:

1 Woche haltbar – vollständig ausgekühlt in luftdicht verschlossener Dose an kühlem, trockenem Ort.

Oster-Leckerlis

Zutaten:

- ◆ 50 g Hühnerfleisch
- ◆ 50 g Dinkelmehl
- ◆ 1 Ei

Zubereitung:

1. Ei verquirlen, Hühnerfleisch fein hacken oder zerdrücken. Das Fleisch mit dem Dinkelmehl und dem verquirlten Ei zu einem festen Teig verkneten. Bei Bedarf teelöffelweise Wasser hinzufügen, bis der Teig geschmeidig ist.
2. Den Teig etwa 3-5 mm dick ausrollen und daraus kleine Leckerlis ausstechen oder in kleine Stücke schneiden.
3. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Umluft etwa 12-15 Minuten backen, bis die Leckerlis trocken und leicht gebräunt sind.

Tipp:

Nicht nur zu Ostern lecker.



„Jeden Tag ist Ostern! Ich bin nämlich der Osterkater.“

Festliche Geflügelrolle

Zutaten:

- ◆ 100 g Putenfleisch
- ◆ 50 g Kürbis-Fruchtfleisch

Zubereitung:

1. Putenfleisch in ein dünnes, großes Stück schneiden oder flach klopfen.
2. Kürbis-Fruchtfleisch klein würfeln und in einem Topf mit etwas Wasser ca. 10 Minuten kochen, bis es weich ist. Dann fein pürieren oder sehr fein hacken.
3. Die Kürbismasse auf dem Putenfleisch verteilen, das Fleischstück aufrollen und mit Küchengarn oder Zahnstochern sichern.
4. Die Rolle im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Umluft etwa 20-25 Minuten backen, bis das Fleisch durchgegart ist.
5. Abkühlen lassen und zum Servieren in Scheiben schneiden. Zahnstocher/Garn entfernen!!!

Tipp:

Auch ohne Feiertag ein besonderer Snack.

Geburtstagstorte

Zutaten:

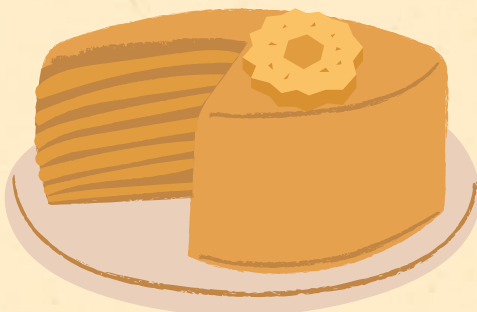
- ◆ 50 g Thunfisch im eigenen Saft (ohne Öl)
- ◆ 50 g Hühnerfleisch
- ◆ 40 g Kartoffelbrei (mit laktosefreier Milch)

Zubereitung:

1. Kartoffelbrei zubereiten und abkühlen lassen.
2. Thunfisch abtropfen lassen, Hühnerfleisch in kleine Stücke schneiden. Beides getrennt voneinander zerdrücken und mit dem Kartoffelbrei vermengen.
3. Die Massen in mehreren Schichten übereinander in eine kleine Form geben und leicht andrücken.

Tipp:

Katzengerecht dekorieren – zum Beispiel mit kleinen Stückchen Hühnchen, Thunfisch oder einer Katzenminze-Flocke.





Sommerliche Erfrischungen

Wenn's draußen warm ist, wollen wir keine
Sauna im Bauch. Diese Snacks kühlen,
erfrischen und machen gleichzeitig glücklich.



Fisch-Eis

Zutaten:

- ◆ 50 g Fisch
- ◆ 50 ml Wasser

Zubereitung:

1. Den Fisch in kleine Stücke schneiden und mit dem Wasser in einem Mixer oder mit einer Gabel fein pürieren, bis eine glatte Masse entsteht.
2. Die Masse in Eiswürfelformen füllen und für mindestens 3-4 Stunden einfrieren, bis die Würfel vollständig durchgefroren sind.

Tipp:

An heißen Tagen einzelne Würfel zum Schlecken anbieten.



„Kein Sommer ohne Eis!“

Fleischbrühe-Eiswürfel

Zutaten:

- ◆ 100 ml Fleischbrühe

Zubereitung:

1. Die Brühe nach dem Kochen abkühlen lassen, dann in Eiswürfelformen füllen.
2. Für mindestens 3-4 Stunden einfrieren.

Tipp:

Einzelne Würfel zum Schleckern oder in etwas frischem Wasser aufgetaut bieten eine schmackhafte Abkühlung.



Katzenminze-Eiswürfel

Zutaten:

- ◆ 200 ml Wasser
- ◆ 2 EL Katzenminze

Zubereitung:

1. Katzenminze ins Wasser geben und etwa 10-15 Minuten ziehen lassen, damit sich das Aroma gut entfaltet.
2. Die Katzenminze entfernen und das aromatisierte Wasser in Eiswürfelformen füllen.
3. Für mindestens 3-4 Stunden einfrieren, bis die Würfel vollständig durchgefroren sind.

Tipp:

Die Würfel sind nicht nur perfekt zum Schleckern – man kann damit auch spielen! Aber nur unter Aufsicht, da einige Katzen sehr aufgeregt reagieren können.



„Ich jage die Würfel durch die Küche.“

Hühnerbrühe-Gelee

Zutaten:

- ◆ 100 ml Hühnerbrühe
- ◆ 1 Blatt Gelatine

Zubereitung:

1. Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen.
2. Die Hühnerbrühe erwärmen, die ausgedrückte Gelatine unter Rühren darin auflösen.
3. Die Flüssigkeit in eine kleine Form oder Eiswürfelformen gießen und im Kühlschrank etwa 2-3 Stunden fest werden lassen, bis das Gelee durchgehend fest ist.

Tipp:

Wie Wackelpudding für Katzen – lecker und Spaß zugleich.

„Wackelt's,
verspeis ich's.“





Gesund spezial

Manchmal braucht's was für Magen, Fell oder Zähne. Gesund, aber trotzdem so lecker, dass keiner „Medizin“ wittert.



Senioren-Püree

Zutaten:

- ◆ 50 g Hühnerfleisch
- ◆ 30 g Kürbis-Fruchtfleisch
- ◆ 20 ml Fleischbrühe

Zubereitung:

1. Hühnerfleisch und Kürbis-Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Zusammen in einem Topf mit etwas Wasser bei mittlerer Hitze etwa 10-15 Minuten garen, bis beide Zutaten weich sind.
2. Huhn und Kürbis mit der Fleischbrühe fein pürieren, bis eine glatte, breiartige Masse entsteht.

Tipp:

Für ältere Katzen, die Zahnprobleme haben.

„Flutscht von alleine runter.“



Haar-Helfer

Zutaten:

- ◆ 40 g Kürbis-Fruchtfleisch
- ◆ 1 TL Lachsöl

Zubereitung:

1. Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. In einem Topf mit etwas Wasser bei mittlerer Hitze etwa 10-15 Minuten garen, bis es weich ist.
2. Den Kürbis fein pürieren und das Lachsöl unterrühren.

Tipp:

Kann während des Fellwechsels unterstützen – das Lachsöl fördert eine glänzende Fellstruktur.



Bauchfreundliche Hühnersuppe

Zutaten:

- ◆ 50 g Hühnerfleisch
- ◆ 150 ml Fleischbrühe

Zubereitung:

1. Hühnerfleisch in kleine Stücke schneiden und in der Fleischbrühe bei mittlerer Hitze etwa 10-12 Minuten garen, bis das Fleisch weich und vollständig durchgegart ist.
2. Das Huhn aus der Brühe nehmen und fein zupfen oder klein schneiden.

Tipp:

Leckere Schonkost, die bei Magenproblemen helfen kann.



„Wie eine Umarmung
von innen.“

Schon zu Ende!

„Das war's mit unserem Best-of der Lieblingsrezepte. Warum es nicht mehr sind? Tja, wir sind eben wählerisch. Aber mal ehrlich: Das alles auszuprobieren, damit wirst du erstmal genug zu tun haben. Und dann muss deine Katze ja auch noch prüfen, ob du alles richtig gemacht hast.

Gerümpfte Nase? Versuch's nochmal.

Skeptischer Blick? Sie gibt dir eine Chance – nur noch diese eine.

Empörtes Miau? Du hast vielleicht bei der Zubereitung alles richtig gemacht, aber nicht bedacht, dass sie heute etwas anderes wollte.

Sie vertieft sich ins Essen und vergisst dich dabei?

Jackpot, du bist jetzt offiziell Chefkoch – Bezahlung in Kuscheleinheiten. Vielleicht.

So, und wenn du deine Katze bekocht hast, dann erzähl uns doch hinterher, wie sie reagiert hat. Wir sind gespannt, ob sie unsere Rezepte genauso liebt wie wir – und wie du dich in der Küche geschlagen hast.“

Impressum

Bei diesem Rezeptheft handelt es sich um
exklusives Bonusmaterial zum Buch
„Katzastrophe – Zwischen Chaos, Krallen und
Kuscheln – Wurmi, Bali und Kuschi packen aus! Das
wahre Leben mit 3 Katzen an der Macht“,
erschienen im Orbita Media Verlag,
Ericusspitze 4, D-20457 Hamburg.

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk darf – auch in
Auszügen – ohne ausdrückliche Genehmigung des
Verlags weder vervielfältigt noch in sonstiger
Weise verbreitet werden.

Autorin: Nadine Fischer
Lektorat, Illustrationen, Layout: Inga Kristin Rickert