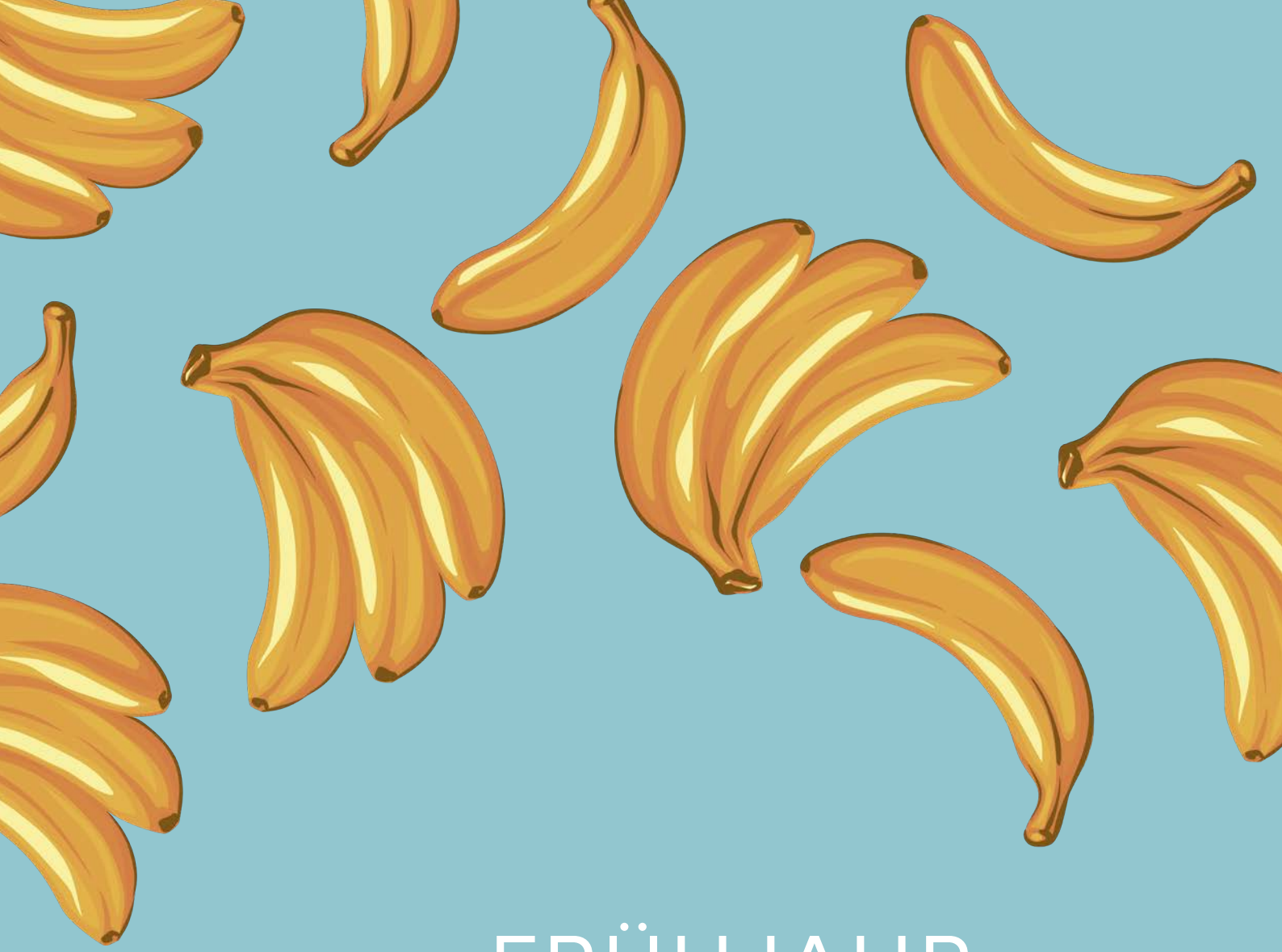


FRÜHJAHR 2027

BECKER JOEST VOLK VERLAG

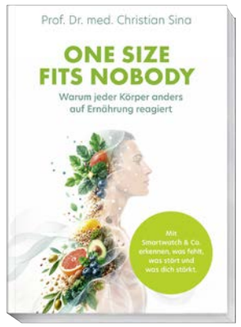
artfolio
In Qualität vernarrt.

UNSERE NOVIS IM FRÜHLING

AUF EINEN BLICK

Risikofrei bestellen mit 12 Monaten Rückgaberecht

DEZEMBER



978-3-95453-419-7

DEZEMBER



978-3-95453-417-3

FEBRUAR



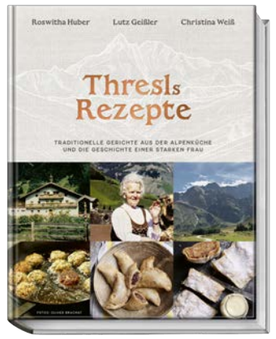
978-3-95453-428-9

FEBRUAR



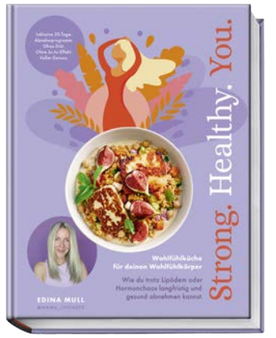
978-3-95453-420-3

FEBRUAR



978-3-95453-425-8

MÄRZ



978-3-95453-427-2

MÄRZ



978-3-95453-424-1

APRIL



978-3-95453-429-6

APRIL



978-3-95453-415-9

E-Book geplant.



Personalisierte Ernährung sagt: „Du bist anders als der Durchschnitt.“

Adaptive Ernährung sagt: „Du bist auch anders, als du gestern warst.“

Erst beides zusammen ergibt ein vollständiges Bild.



Der Autor gehört zu den Wegbereitern von digitalen Gesundheitsanwendungen für personalisierte Ernährung.

Megatrend: personalisierte Gesundheit und Ernährung.

Smartwatches, Fitnesstracker und Co. machen Bedarf heute messbar.

E-Book geplant.

Prof. Dr. med. Christian Sina

ONE SIZE FITS NOBODY
Warum jeder Körper anders auf Ernährung reagiert. Mit Smartwatch und Co. erkennen, was fehlt, was stört und was dich stärkt.
Text: Prof. Dr. med. Christian Sina
ca. 192 Seiten
Format 15,5 × 22 cm
Klappenbroschur

ca. 26,00 EUR (D), 26,80 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-419-7
WG 982
ET: Dezember 2026



Was dich stärkt. Was dich stört. Was dir fehlt.

Warum verträgst du, was anderen Probleme macht? Warum gibt dir eine Mahlzeit Energie – und macht die andere müde? Und warum funktionieren allgemeine Ernährungsempfehlungen ausgerechnet bei dir nicht?
Prof. Dr. Christian Sina, einer der führenden Ernährungsmediziner Deutschlands, zeigt: Jeder Körper reagiert anders. Schlaf, Stress, Bewegung, Mikrobiom, Geschlecht und Lebensphase beeinflussen, was unser Körper aus Nahrung macht. Die gute Nachricht: Wir können heute genauer herausfinden, was uns fehlt, was uns stört und was uns stärkt. Christian Sina zeigt, wie wir Körpersignale lesen und mit Daten von Smartwatches, Ringen und Co. verbinden. So werden persönliche Muster sichtbar:

- Welche Ernährung unterstützt meinen Schlaf und meine Erholung?
- Was könnte hinter wiederkehrenden Beschwerden stecken?
- Was gibt mir Energie, was nicht?
- Was hilft mir, meine mentale Leistungsfähigkeit zu verbessern?

Fundiert und verständlich führt Christian Sina durch aktuelle Erkenntnisse aus Stoffwechselforschung, Mikrobiom, Foodomics und KI-gestützter Gesundheit – einschließlich eines Kapitels über Frauengesundheit, Zyklus und Menopause.
Keine neue Diät. Keine neuen Verbote. Kein Abschied vom Genuss. Dieses Buch gibt dir das Wissen und die Werkzeuge, um deinen Körper besser zu verstehen und Ernährung gezielt für deine Gesundheit, dein Wohlbefinden und deine Leistungsfähigkeit zu nutzen.

Asiatische Kürbis-Nudelsuppe
mit knusprigem Tempeh

Authentische Selbst-
heilungsgeschichte
der Autorin

Reichweitenstarke
Community mit über
366.000 Followern.

Thema mit schnell
wachsendem Interesse,
Suchvolumen +500 %
zum Vorhalbjahr.



„Du darfst dich endlich wieder gut fühlen.
Und dabei richtig lecker essen.“



Saftiges Himbeer-Schoko-Bananenbrot



Pistazien-Malai mit
geröstetem Fenchel und Erbsen

Für mehr Energie und Leichtigkeit: nährstoffreich, glutenfrei, zuckerfrei, pflanzenbasiert.

Julia Colak

EAT BETTER. FEEL BETTER.
Endlich entzündungsfrei. Inklusive 3-Wochen-Reset gegen stille Entzündungen.
Text: Julia Colak
Food-Fotografie: Thorsten kleine Holthaus
ca. 200 Seiten, ca. 60 Rezepte, ca. 60 Fotos
Format 19 × 24 cm, Hardcover

ca. 29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-417-3
WG 456
ET: Dezember 2026





Bunte Hirse-Bowl



Thai-Kohlrouladen in Kokos-Currysauce

Abwechslungsreich, bunt, köstlich. Und ganz nebenbei entzündungshemmend.

Mehr Energie, spürbare Leichtigkeit und endlich Beschwerdefreiheit: Welche enormen gesundheitlichen Vorteile eine gezielte entzündungshemmende Ernährung bietet, hat Julia Colak alias @julshealthyway am eigenen Leib erfahren. Migräne, Brain Fog, Erschöpfung, Schlafstörungen, Reizdarm, Gelenkschmerzen und viele andere, oft unspezifische Beschwerden bis hin zu depressiven Phasen ließen sich durch die Ernährungsumstellung endlich lindern. Dadurch hat sich ihr gesamtes Körper- und Lebensgefühl verbessert. Zusätzlich zu ihrer Expertise aus Erfahrung schließt die Autorin gerade eine Ausbildung zur ganzheitlichen Ernährungsberaterin ab.

Juls Rezepte sind nährstoffreich, pflanzenbasiert, zucker- und glutenfrei und beweisen, wie köstlich heilsame Ernährung sein kann. Eat the rainbow: Von knusprigen Dumplings mit Erdnusssauce über aromatisches Butter-„Chicken“ in Tomatensauce und Buchweizen-Pilz-Risotto mit karamellisierten Zwiebeln bis zur luftigen Schokomousse begeistern ihre Rezepte. Kein Verzicht, keine Dogmen – umso mehr Vielfalt, Genuss und pure Lebenskraft.

Viele praktische Tipps und Minirezepte helfen, die Ernährungsumstellung in den Alltag zu integrieren. Ein 3-Wochen-Reset-Kapitel motiviert diejenigen zum Neustart, die sich schnelle Besserung ihrer Symptome wünschen. Ein Kochbuch für alle, die ihrem Körper etwas Gutes tun, Entzündungen hinter sich lassen und endlich wieder unbeschwert leben möchten.

NetGalley

Albondigas (spanische Hackbällchen in Tomatensauce) und Patatas bravas, Mojo verde und Aioli

Von der vielfach ausgezeichneten Kochbuchautorin Bettina Matthaei.

Trendthema Tapas: universell einsetzbar als Stand-alone oder als Vorspeise, Zwischengang, Fingerfood etc.

Ein Buchgeschenk, das wirklich immer passt.



Große Genussmomente auf kleinen Tellern



Oben: Paté ibérico (herzhafte Leberpastete)
Unten: Rindercarpaccio mit Sardellen-Mayonnaise



Pizza mit weißen Bohnen, Za'atar und Fenchelsalami

Tapas passen einfach immer!



Gambas al cava con naranja



Mojo rojo, oben: Parmesancracker

Bettina Matthaei

DIE TAPAS-BIBEL
Kleine Köstlichkeiten zum Teilen und Genießen. Von einfach bis raffiniert – von klassisch bis modern.
Text: Bettina Matthaei
Food-Fotografie: Hubertus Schüler
ca. 240 Seiten, ca. 110 Rezepte, ca. 110 Fotos
Format 21 × 27 cm, Hardcover

ca. 34,00 EUR (D) 35,00 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-428-9
WG 455
ET: Februar 2027



Kleine Gerichte, große Genussmomente

Tapas sind ein Stück spanischer Lebensart: viele kleine Köstlichkeiten, die man miteinander teilt, ganz entspannt genießt und immer wieder neu kombiniert. Statt eines klassischen Menüs kommt eine bunte Vielfalt auf den Tisch, von der sich jeder nach Lust und Laune bedient. Es wird probiert, nachgenommen, erzählt und gelacht – und der Genuss darf sich gern über Stunden hinziehen.
Mit der Tapas-Bibel bringt die Kochbuch-Bestsellerautorin Bettina Matthaei dieses Lebensgefühl nach Hause. Von klassischen spanischen Tapas und Pinchos bis zu modernen, überraschenden Kreationen mit oft internationalen Einflüssen versammelt sie eine Fülle köstlicher Ideen für jeden Geschmack. Ob knuspriges Fingerfood, warme und kalte Tapas, frische Snacks oder süße Kleinigkeiten – die Auswahl ist schier unerschöpflich.
Das Beste: Alles lässt sich recht unkompliziert zubereiten, gut vorbereiten und flexibel nachreichen. So bleibt mehr Zeit für die Gäste und das gemeinsame Genießen.
Ein hochwertig ausgestattetes Genuss- und Geschenkbuch voller Vielfalt und Inspiration – für gesellige Abende, spontane Einladungen und alle, die gutes Essen am liebsten teilen.

NetGalley

Porridgebrot

Endlich eine Frau als Newcomerin in der Brotbackszene.

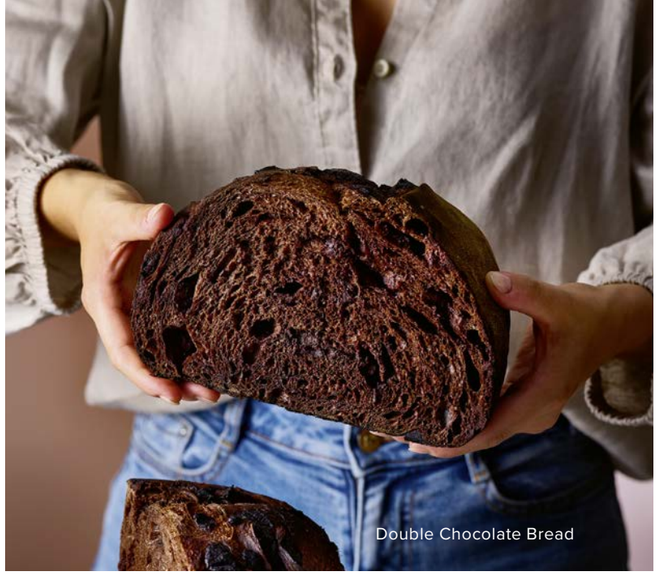
Über 135.000 Follower für diese spitze Zielgruppe auf ihrem Account @projektsauerteig.

Ideal für Einsteiger und Fortgeschrittene.



„Wenn ich heute noch einmal ganz von vorn anfangen müsste, würde ich zuerst lernen, meinen Teig richtig zu beobachten.“





Double Chocolate Bread

**Sauerteig ist einfach,
wenn man ihn versteht.**



Sauerteig-Brioche



Focaccia

Ayla Oda

PROJEKT SAUERTEIG
Vom ersten Starter bis zu perfekten Backergebnissen
Text: Ayla Oda
Food-Fotografie: Hubertus Schüler
ca. 200 Seiten, ca. 40 Rezepte, ca. 80 Fotos
Format 23 × 26 cm, Hardcover

ca. 32,00 EUR (D), 32,80 EUR (A)
ISBN 9978-3-95453-420-3
WG 457
ET: Februar 2027



Sauerteig backen lernt man nicht auswendig.

Man lernt ihn zu verstehen. Statt starrer Zeitangaben wie in vielen klassischen Brotbackbüchern zeigt Ayla Oda, wie man den eigenen Teig „lesen“ kann. Von den Grundlagen der Fermentation über den Aufbau eines gesunden Starters bis zum sicheren Umgang mit Teig, Temperatur und Hydration nimmt sie die Leser mit. Dabei lernen sie, Rezepte als Orientierung zu nutzen, aber vor allem den Teig zu beobachten, seine Reife zu erkennen, Veränderungen richtig einzuschätzen und selbstbewusst darauf zu reagieren.

Schritt für Schritt begleitet das Buch den Prozess vom ersten Ansetzen des Starters bis zum fertigen Brot. Mischen, Falten, Formen und Backen werden genauso verständlich erklärt wie die Frage, warum ein Teig manchmal anders reagiert als erwartet. Auch wenn einmal etwas nicht nach Plan läuft, hilft Ayla, typische Fehler zu erkennen, ihre Ursachen zu verstehen und beim nächsten Mal gezielt darauf zu reagieren.

Einfachste Methoden und praktische Zeitpläne lassen alles alltagstauglich gelingen. Hydrationstabellen und ein umfangreicher Nachschlageteil geben beim Backen Orientierung und helfen dabei, die Rezepte an den jeweiligen Teig und den eigenen Alltag anzupassen. Für den schnellen Alltag stellt Ayla das Same-Day- und das Overnight-Baking vor. Die Ergebnisse sind allesamt köstlich – ob Zimtschnecken oder Bauernbrot, französisches Baguette oder Sonntagsbrötchen.

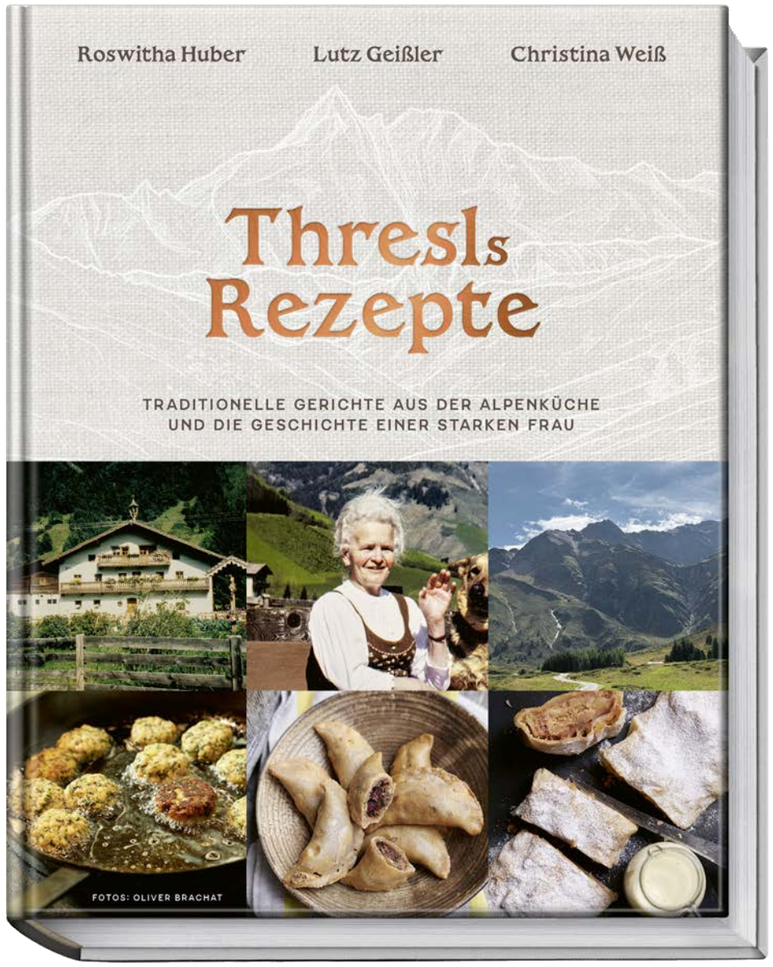
NetGalley

Marillenknödel

Eine Geschichte über das
wahre Leben auf der Alm.

Das perfekte Geschenk
für alle Fans der Alpen
und ihrer Küche.

Ein Herzensprojekt von
Brotpapst Lutz Geißler
und Roswitha Huber.



Eine starke Frau.
Ihre Rezepte.
Ihre Geschichten.


Roswitha Huber


Buchteln

Tradition, die man schmecken kann.

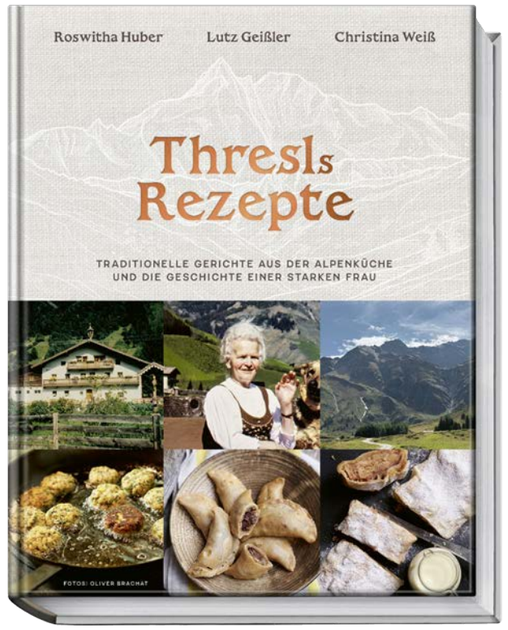

Frittatensuppe


Cordon bleu

Lutz Geißler
Roswitha Huber
Christina Weiß

THRESLS REZEPTE
Traditionelle Gerichte aus der Alpenküche und die Geschichte einer starken Frau
Text: Lutz Geißler, Roswitha Huber, Christina Weiß
Fotografie: Oliver Brachat
ca. 200 Seiten, ca. 60 Rezepte, ca. 80 Fotos
Format 19 × 24 cm, Hardcover

ca. 32,00 EUR (D) 32,80 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-425-8
WG 454
ET: Februar 2027



Unverfälschte Alpenküche aus erster Hand

Das Buch bewahrt die Lebensgeschichte und die unverfälschten Rezepte einer Frau, die über Jahrzehnte eine Alm bewirtschaftete. Auf dieser Alm veranstalteten Lutz Geißler und Roswitha Huber viele Jahre lang ihre bekannten Almbackkurse.

Theresia Huber, die Thresl, wurde 1920 in eine arme Bauernfamilie geboren und lernte das Kochen von ihrer Mutter. Jung verheiratet kam sie auf den Pirchnerhof, dessen Küche ihr Reich in einer von Männern beherrschten Welt wurde. Als eine der Ersten in der Region setzte sie auf Urlaubsgäste und kochte jahrzehntelang bodenständige, köstliche Speisen für bis zu 40 Menschen am Tag. Acht Kinder, die Gäste und die Küche prägten ihr Leben. Das Buch erzählt die Geschichte dieser starken Frau in einer Männergesellschaft.

Es bewahrt einen kulinarischen Schatz vor dem Vergessen. Über 60 überlieferte Rezepte führen mitten hinein in Thresls Küchenwelt: von Rindssuppe, Erdäpfelsalat und Wiener Schnitzel über Gulasch, Tafelspitz und Semmelknödel bis zu Apfelstrudel und Kaiserschmarrn. Ihre Rezepte stehen für einfache, echte, traditionelle Alpenküche. Sie erzählen vom Leben einer außergewöhnlichen Frau, von Familie, harter Arbeit und Zusammenhalt – und von einer Küche, die heute nur noch selten auf den Tisch kommt.

NetGalley

Sushi-Bowl

Die Autorin als Vorbild:
30 kg leichter
trotz Lipödem und
Schwangerschaften.

Schnell wachsende Reich-
weite: über 200.000
Follower in nur einem Jahr.

Topthemen: Abnehmen trotz
Hormonchaos. Jede 10. Frau
ist von Lipödem betroffen.



Es geht nicht darum, weniger zu werden. Es geht darum, wieder mehr du selbst zu sein.





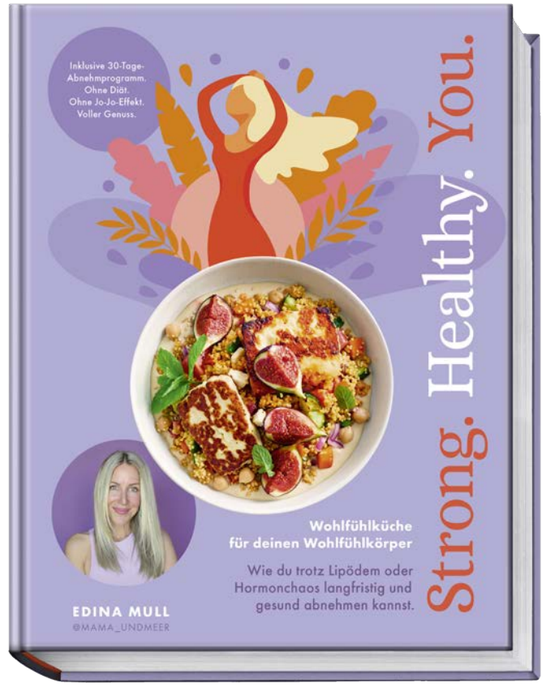
Erdbeer-Cheesecake

Genussvoll abnehmen – zuckerfrei, antientzündlich, ohne Verzicht.

Edina Mull

STRONG. HEALTHY. YOU.
Wie du trotz Lipödem oder Hormonchaos langfristig abnehmen kannst.
Text: Edina Mull
Food-Fotografie: Thorsten kleine Holthaus
ca. 200 Seiten, ca. 60 Rezepte, ca. 60 Fotos
Format 19 × 24 cm, Hardcover

ca. 32,00 EUR (D) 32,80 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-427-2
WG 456
ET: März 2027





Karotten-Zucchini-Pfanne in Balsamicosauce mit Burrata



Cremiges Kokos-Linsen-Dal mit Garnelenspieß

Abnehmen trotz Hormonchaos oder Lipödem, in den Wechseljahren oder nach der Schwangerschaft

Edina Mull zeigt, dass es möglich ist – ohne Kalorienzählen, Hungern und Diätstress. Trotz ihrer eigenen Lipödem-Diagnose schaffte sie es, 30 Kilo abzunehmen, und konnte ihr Schmerzlevel deutlich reduzieren. Ihr Weg: ein positiver Zugang zur Ernährung, der nicht auf Verzicht, sondern auf Selbstfürsorge und Genuss setzt. Keine Diät, sondern ein nachhaltiger Perspektivwechsel: den eigenen Körper besser verstehen, herausfinden, was ihm guttut, und wieder mehr Energie, Leichtigkeit und Vertrauen gewinnen.

In 60 Rezepten verbindet sie zuckerfreie, antientzündliche und nährstoffreiche Wohlfühlgerichte mit echtem Genuss: von Smoothie-Bowls und Salaten über sättigende Bowls, Pfannengerichte und Wraps bis zu verführerisch Süßem ohne raffinierten Zucker. Die Rezepte sind alltagstauglich, abwechslungsreich und so lecker, dass niemand etwas vermisst.

In ihrem integrierten 30-Tage-Abnehmprogramm gibt die Autorin konkrete Impulse für den persönlichen Neustart. Mit über 200.000 Followern und ihrer authentischen Geschichte bringt Edina Mull eine starke Community und hohe persönliche Glaubwürdigkeit mit. Ein motivierendes Wohlfühlkochbuch für alle Menschen, die nachhaltig abnehmen, sich wieder spüren und dabei genussvoll essen möchten.

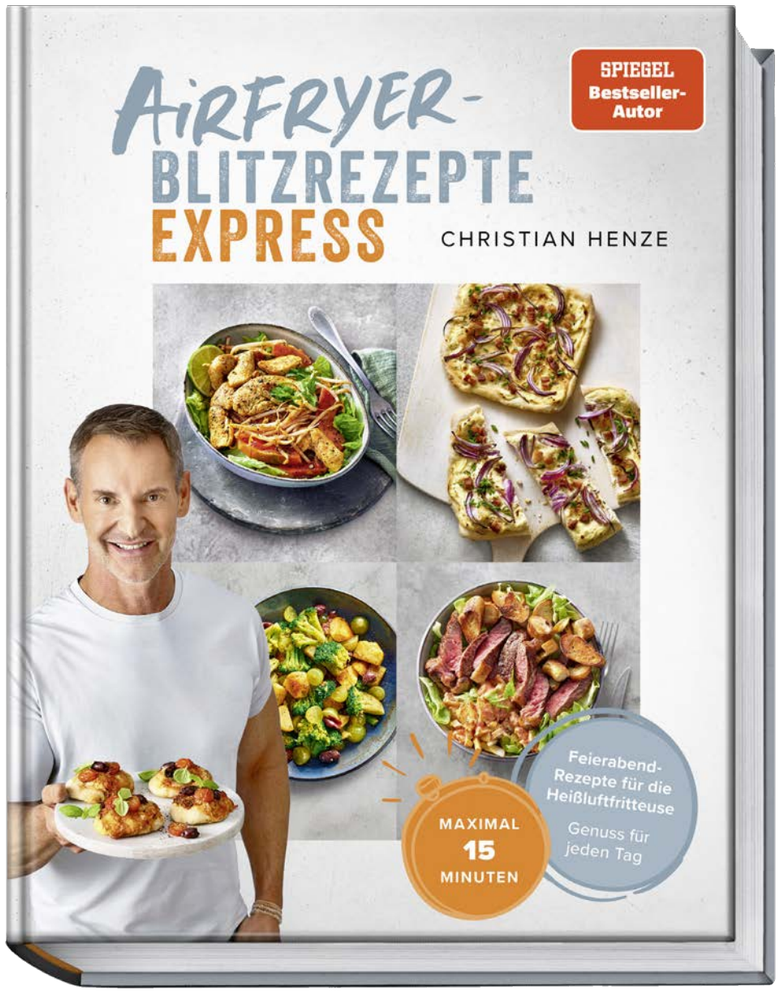
NetGalley

Pizza-Bagel „Hot Honey“

Über 6 Millionen Airfryer in deutschen Haushalten warten auf Abwechslung.

Nachfolger des Top-Bestsellers „Airfryer-Blitzrezepte“ (55.000 Ex.).

Schnelle, einfache Zubereitung ist weiter voll im Trend!



Köstlich, fettärmer und in nur 15 Minuten auf dem Tisch.


Salat-Bowl mit Pulled Lachs


Österreichisches Butterschnitzel

Richtig gut essen.
So unkompliziert wie noch nie.
Perfekt für den schnellen Alltag.

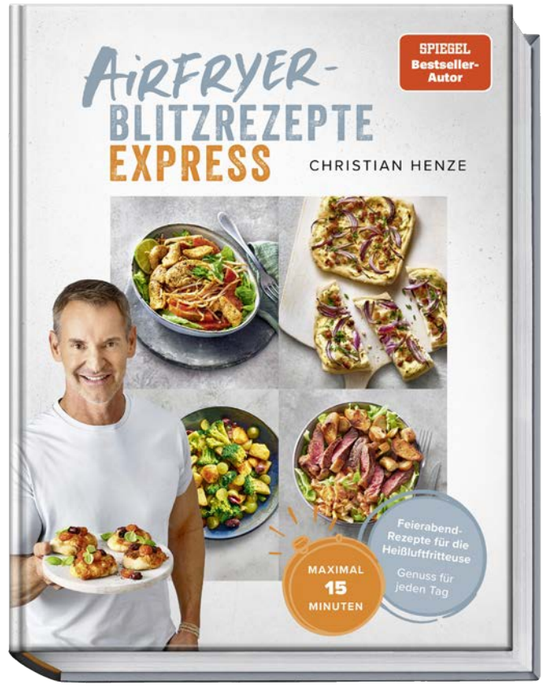

Spicy Paprika-Hack-Wrap mit Ajvar


Crispy Chicken Fingers

Christian Henze

AIRFRYER-BLITZREZEPTE EXPRESS
Feierabend-Rezepte für die Heißluftfritteuse
Genuss für jeden Tag in maximal 15 Minuten
Text: Christian Henze
Food-Fotografie: Hubertus Schüler
ca. 192 Seiten, ca. 70 Rezepte, ca. 70 Fotos
Format 21 × 27 cm, Hardcover

ca. 29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-424-1
WG 455
ET: März 2027



Maximaler Genuss. Maximal 15 Minuten.

Noch schneller soll es gehen, genauso lecker muss es sein: Mit „Airfryer-Blitzrezepte Express“ zeigt Christian Henze erneut, wie die Heißluftfritteuse zum unverzichtbaren Helfer für die schnelle Alltagsküche wird. Mit 70 kreativen Rezepten bringt er in maximal 15 Minuten aromatische Lieblingsgerichte auf den Tisch – mit wenigen Handgriffen, unkomplizierten Zutaten und jeder Menge Geschmack.

Von knusprigen Chicken Fingers mit Mango-Tomaten-Salat über cremige Tortellini bis zu Pizza-Bagels und süßen Apfelstrudel-Rolls zeigt der Spitzenkoch, was alles mit dem Airfryer gelingt.

Wenig Aufwand, kurze Zubereitungszeiten und inspirierende Rezepte machen das Buch zum idealen Begleiter für alle, die im Alltag schneller, fettärmer und abwechslungsreicher kochen möchten.

TV-Koch und Bestsellerautor Christian Henze führt eine der etabliertesten Kochschulen des Landes. Er steht für moderne, unkomplizierte Küche mit Raffinesse und vermittelt sein Wissen und seine Erfahrungen so, dass sich seine Tipps und Rezepte leicht zu Hause umsetzen lassen. Ein starker Titel für den anhaltenden Airfryer-Markt – und die Express-Fortsetzung einer bereits über 50.000 Mal verkauften Erfolgsreihe.



978-3-95453-369-5
978-3-95453-403-6

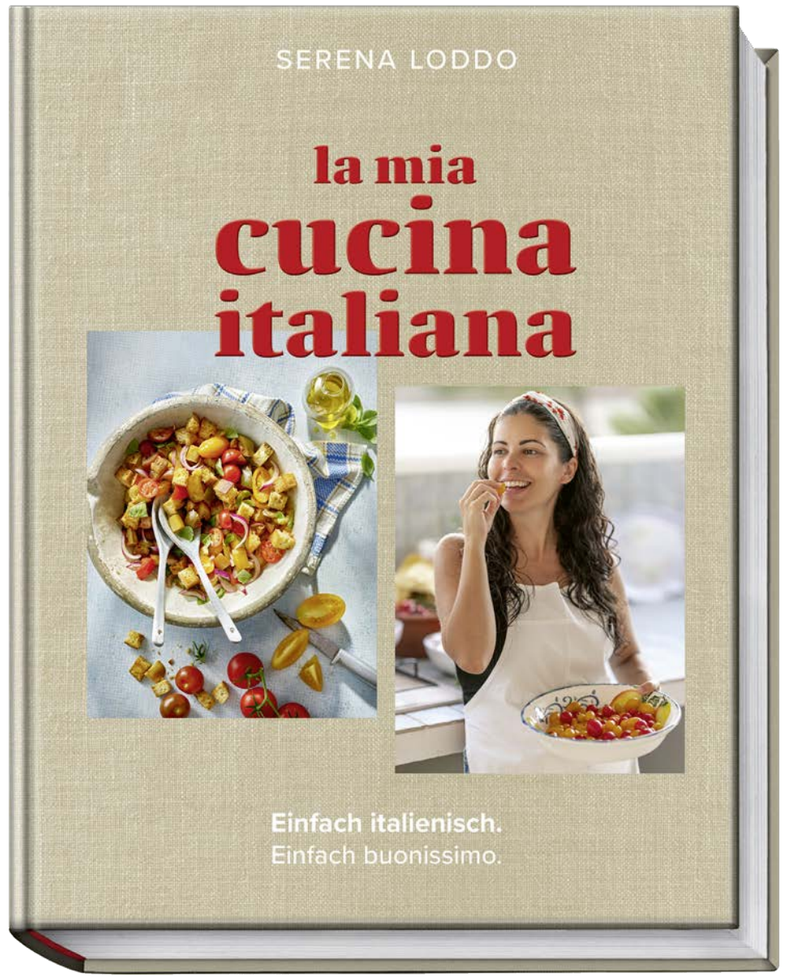
NetGalley

Ossobuco di Manzo mit Gremolata

Teilnehmerin
an Mälzers
Meisterklasse.

Bekannt aus ARD, HR,
Kabel 1 und dem Magazin
„So isst Italien“.

Ein Buch mit dem
besonderen deutsch-
italienischen Blick:
liebevoll und voller
Charme.



Eine leidenschaftliche
Liebeserklärung an die
italienische Küche





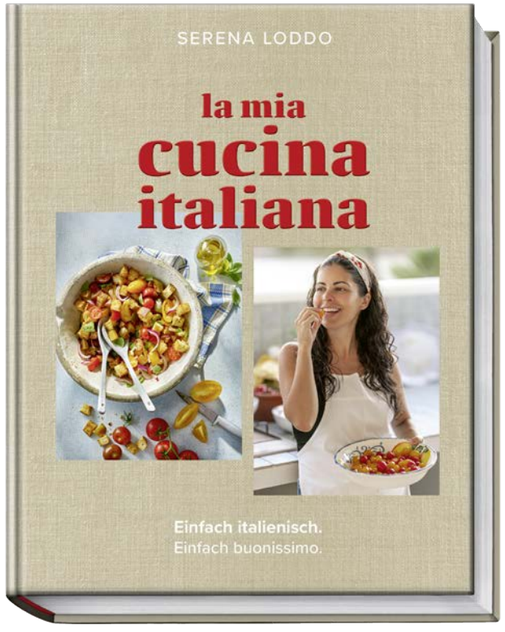
Crostata
(italienische Marmeladen-Torte)

„Italienisch kochen heißt, jeder Zutat mit Liebe, Hingabe und Respekt zu begegnen.“

Serena Loddo

LA MIA CUCINA ITALIANA
Einfach italienisch. Einfach buonissimo.
Text: Serena Loddo
Food-Fotografie: Hubertus Schüler
ca. 256 Seiten, ca. 60 Rezepte, ca. 60 Fotos
Format 19 × 24 cm, Hardcover

ca. 33,00 EUR (D) 34,00 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-429-6
WG 454
ET: April 2027





Spaghetti all’assassina



Mozzarella in carrozza

Italienische Küche, wie sie wirklich ist

Warum isst man in Italien so selten allein? Was steckt hinter den Küchenritualen und scheinbar unumstößlichen Regeln bei Tisch? Warum gibt es immer und überall guten Kaffee? Und wie viel Dolce Vita steckt wirklich im italienischen Alltag?
Serena Loddo blickt mit einem Augenzwinkern hinter die Kulissen und zeigt ein Italien abseits der üblichen Klischees. Sie erzählt von ihrer ganz persönlichen Liebe zu Pasta, Pizza und den Rezepten ihrer sardischen und italienischen Familie.
In 60 Rezepten verbindet sie beliebte Klassiker und regionale Spezialitäten mit persönlichen Erinnerungen, spannender Kulturgeschichte und überraschenden Erkenntnissen. Von Panzanella und Mozzarella in carrozza über Fregola, Carbonara und Ossobuco bis hin zu sardischen Süßspeisen macht sie die Vielfalt der italienischen Küche erlebbar – authentisch, unkompliziert und mit viel Liebe zum Detail.
Mit ihrer warmherzigen, neugierigen und humorvollen Art lädt Serena Loddo dazu ein, Italien nicht nur kulinarisch zu entdecken, sondern auch seine Menschen und ihre Lebensart besser zu verstehen. Und vielleicht selbst ein bisschen mehr Dolce Vita in den eigenen Alltag zu bringen.
Ein besonderes Geschenkbuch für alle, die Italien lieben und gutes Essen am liebsten gemeinsam genießen.



978-3-95453-343-5

NetGalley



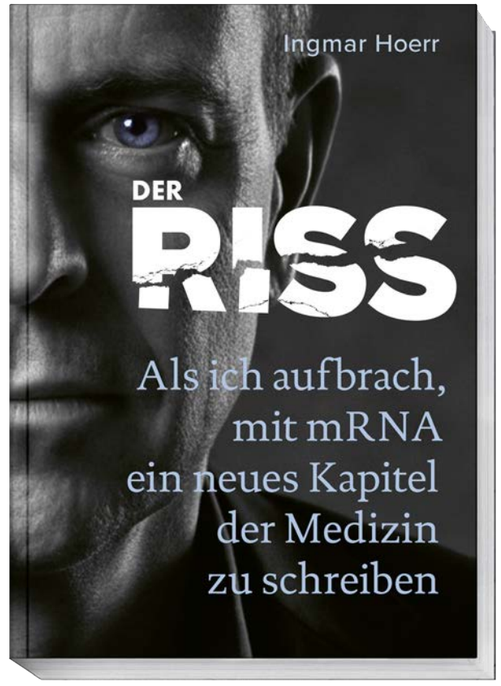
Die außergewöhnliche Autobiografie des mRNA-Pioniers und CureVac-Gründers

E-Book geplant.

Dr. Ingmar Hoerr

DER RISS
Als ich aufbrach, mit mRNA ein neues Kapitel der Medizin zu schreiben
Text: Dr. Ingmar Hoerr
ca. 240 Seiten
Format 15,5 × 22 cm
Klappenbroschur

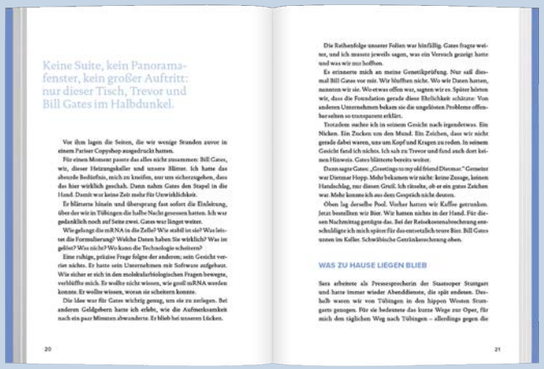
ca. 26,00 EUR (D), 26,70 EUR (A)
ISBN 978-3-95453-432-6
WG 971
ET: April 2027



Der Mann, der an mRNA glaubte, bevor die ganze Welt begann, darauf zu hoffen.

Buch begleitet vom Dokumentarfilm „Die Heilung“ – ab Dezember 2026 im Kino.

Insider-Blick auf innovative Wissenschaft und Unternehmertum.


Keine Suite, kein Panoramafenster, kein großer Auftritt: nur dieser Tisch, Trevor und Bill Gates im Halbdunkel.

Vor ihm lagen die Seiten, die wir wenige Stunden zuvor in einem Partner Copyshop ausgedruckt hatten.

Für einen Moment pauste das alles nicht zusammen: Bill Gates, wir, dieser Heizungskeller und unsere Bilanz. Ich hatte den absurde Bedürfnis, mich zu kneifen, nur um sicherzugehen, dass das hier wirklich geschah. Dann nahm Gates den Stapel in die Hand. Damit war keine Zeit mehr für Unwirklichkeit.

Er blätterte hinein und übersprang fast sofort die Einleitung, über der wir in Tübingen die halbe Nacht gesessen hatten. Ich war gedanklich noch auf Seite zwei. Gates war länger weiter.

Wie gelangt die mRNA in die Zelle? Wie stabil ist sie? Was leisten die Formulierung? Welche Daten haben Sie wirklich? Was ist gelöst? Was nicht? Wo kann die Technologie scheitern?

Eine ruhige, präzise Frage folgte der anderen; sein Gesicht verriet nichts. Er hatte sein Unternehmen mit Software aufgebaut. Wie sicher er sich in den molekularbiologischen Fragen bewegte, verblüffte mich. Er wollte nicht wissen, wie groß mRNA werden konnte. Er wollte wissen, warum sie scheitern konnte.

Die Idee war für Gates wichtig genug, um sie zu zerlegen. Bei anderen Geldgebern hatte ich erlebt, wie die Aufmerksamkeit nach ein paar Minuten abwanderte. Er blieb bei unseren Lücken.

Die Reihenfolge unserer Folien war hinfällig. Gates fragte weiter, und ich musste jeweils sagen, was ein Versuch genau hatte und was wir uns hofften.

Er erinnerte mich an meine Gesetzprüfung. Nur saß diesmal Bill Gates vor mir. Wir bluffen nicht. Wo wir Daten hatten, nannten wir sie. Wo etwas offen war, sagten wir es. Später bleiben wir, dass die Fassination gerade dieser Ehrlichkeit schätzte: Von anderen Unternehmen bekam sie die ungelösten Probleme offenbar selten so transparent erklärt.

Trotzdem suchte ich in seinem Gesicht nach irgendetwas. Ein Nicken. Ein Zucken um den Mund. Ein Zeichen, dass wir nicht gerade dabei waren, uns um Kopf und Kragen zu reden. In seinem Gesicht fand ich nichts. Ich sah zu Trevor und fand auch dort keinen Hinweis. Gates blätterte bereits weiter.

Dann sagte Gates: „Greetings to my old friend Dietmar.“ Gemeint war Dietmar Hopp. Mehr bekamen wir nicht: keine Zusage, keinen Handschlag, nur diesen Gruß. Ich rätselte, ob er ein gutes Zeichen war. Mehr konnte ich aus dem Gespräch nicht deuten.

Oben lag derselbe Pool. Vorher hatten wir Kaffee getrunken. Jetzt standen wir Bier. Wir hatten nichts in der Hand. Für diesen Nachmittag genügte das. Bei der Ratenkonsensbescheinigung entschuldigte ich mich später für das entsetzlich teure Bier. Bill Gates winnt im Keller. Schweinische Getränkeauswahl oben.

WAS ZU HAUSE LIEGEN BLIEB

Sara arbeitete als Pressesprecherin der Staatsoper Stuttgart und hatte immer wieder Abendtermine, die spät endeten. Deshalb waren wir von Tübingen in den hippen Westen Stuttgarts gezogen. Für sie bedeutete das kurze Wege zur Oper, für mich den täglichen Weg nach Tübingen – allerdings gegen die

20 21

Ein Pionier der mRNA-Revolution

Manchmal muss man weit reisen, um zu begreifen, wie eng die eigenen Vorstellungen von der Welt sind. Manchmal muss eine Überzeugung jahrzehntelang dem Zweifel anderer standhalten. Und manchmal genügt ein einziger Augenblick, um alles infrage zu stellen, worauf man sein Leben gebaut hat. Ingmar Hoerr hat all das erlebt. Der mRNA-Pionier und Gründer von CureVac erzählt von Indien und der Relativität unserer Gewissheiten, von wissenschaftlichem Eigensinn und unternehmerischem Wagemut. Er sitzt mit Bill Gates am Tisch, empfängt Elon Musk in Tübingen und erlebt, wie seine Forschung in den Fokus amerikanischer Regierungspolitik gerät. Zugleich erzählt er von Liebe, Familie, Ehrgeiz und dem Verlust eines Lebenswerks, das lange untrennbar mit seiner Identität verbunden schien. Doch „Der Riss“ ist keine Geschichte, in der sich am Ende alles zu einer höheren Wahrheit fügt. Hoerr denkt in Widersprüchen, beobachtet genau und misstraut einfachen Erklärungen. Er schreibt uneitel, schonungslos offen und mit großer erzählerischer Dichte. Gerade dadurch eröffnet er neue Perspektiven: Indien verändert den Blick auf die eigenen Ansprüche. Wissenschaftliches Scheitern stellt die Vorstellung von Erfolg infrage. Und der Verlust von Kontrolle lässt erkennen, wie viel im Leben auf Voraussetzungen beruht, die wir für selbstverständlich halten.
Wer dieses außergewöhnliche Buch liest, gewinnt keine einfachen Antworten, sondern einen neuen Blick auf das eigene Leben.