

Umsatzentwicklung im Dezember 2025

Herausragendes Weihnachtsgeschäft

Der stationäre Buchhandel und die Online-Buchhandlungen erlebten einen wahrhaft festlichen Dezember: Der Umsatz lag 10,9 Prozent über Vorjahr. Dieser Erfolg ist allein auf die Erhöhung der abgesetzten Menge zurückzuführen, die Preise waren geringfügig rückläufig. Das bedeutet: Das Buch war 2025 ein äusserst beliebter Geschenkartikel. Besonders gut setzten sich belletristische Werke ab, mit einem Umsatzplus von sage und

schreibe 20,3 Prozent. Auch das zuletzt arg gebeutelte Sachbuch erlebte eine regelrechte Renaissance, mit einer Steigerung von 18,2 Prozent. Das herausragende Weihnachtsgeschäft hat dafür gesorgt, dass der Umsatz 2025 jenen des Vorjahrs letztlich um 1,0 Prozent übertroffen hat. Das sind gute Nachrichten für die ganze Branche. Die Zahlen des «Branchenmonitors Buch» erhebt GfK Entertainment im Auftrag des SBVV.

Entwicklung von Umsatz, Absatz und Preisen im Deutschschweizer Buchhandel*

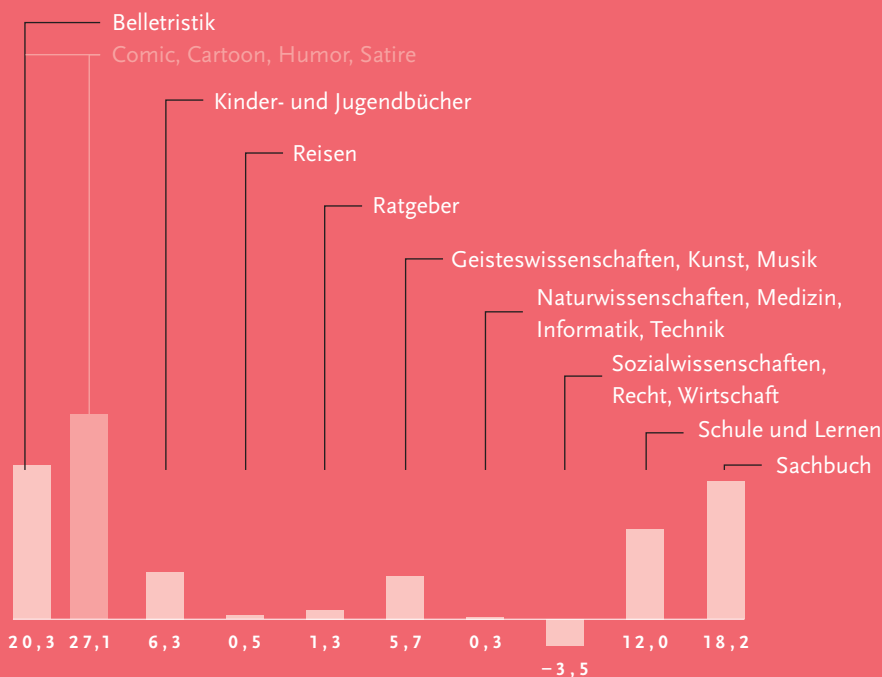
Dezember 2025



Kumuliert 2025



Umsatzentwicklung Dezember 2025 nach Warengruppen*



*Veränderung gegenüber Vorjahresmonat, Zahlen in Prozent

Lesezeichen



978-3-03902-271-7
AT

Taste not Waste

Esther Kern

Esther Kern, Food-Pionierin, Buchautorin und Begründerin der Leaf-to-Root-Küche, verwandelt in «Taste not Waste» zusammen mit Köchinnen und Köchen der «Responsible Hotels of Switzerland» Abschnitte und Reste in Gold: Aus Paniermehl entstehen Gnocchi, aus Käserinden wird ein Dashi gekocht und aus Radieschenblättern wird aromatischer Pesto. Frische Kreationen aus altbackenem Brot oder exotische Cocktail-Zutaten, destilliert aus Früchteschalen, stehen für Food Save vom Acker bis zum Teller. Die Autorin beleuchtet den gesamten Lebensmittelkreislauf, präsentiert spannende Geschichten, Fakten, aussergewöhnliche und erlesene Rezepte und zeigt, wie lokale Netzwerke den Kampf gegen Lebensmittelverschwendung gewinnen. Das Buch ist eine Initiative der «Responsible Hotels of Switzerland», dem Verbund Schweizer Hotels, die innovativ und verantwortungsvoll einen bewussten Umgang mit Ressourcen leben und in ihren Küchen Massstäbe für anspruchsvollen, zukunftsorientierten Genuss setzen.

