

01/2026 DEPESCHE

Liebe Leser:innen, liebe Freunde!

Es ist mir eine Freude, euch mit dieser ersten Ausgabe einer **Depesche** (modern: newsletter) in meine Welt einzuladen.

Hinter jedem Buch stehen nicht nur Worte, sondern eine Reise, Recherchen und Gedanken, die oft keinen Platz zwischen den Buchdeckeln finden. Diese Depesche ist mein Weg, diese verborgenen Schätze mit euch zu teilen. Ich nehme euch mit hinter die Kulissen, teile historische Fundstücke und halte euch über alles Neue auf dem Laufenden. Vielen Dank, dass ihr mich auf diesem Weg begleitet. Herzlichst, eure Patricia

EINE TRILOGIE, DIE EIN HALBES JAHRHUNDERT UMSPANNT VON 1900 BIS 1950: EINE REISE DURCH DIE ZEIT

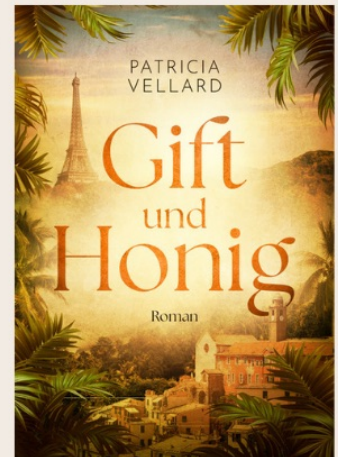
Meine Roman-Trilogie ist mehr als nur eine Familiengeschichte.

Sie ist ein Porträt einer Epoche, die von radikalem Wandel, glanzvollen Momenten und tiefen Schatten geprägt war.

Als ich begann, „Gift und Honig“ zu schreiben, faszinierte mich der Gedanke, wie sich das Leben meiner Charaktere über fünf Jahrzehnte hinweg verändert, und wie sie sich selbst treu bleiben oder zerbrechen.

Wir beginnen im Jahr 1900, einer Zeit des Aufbruchs und der starren Konventionen. Wir durchleben den Großen Krieg und die Spanische Grippe und die Goldenen Zwanziger. Im zweiten Band folgen die Weltwirtschaftskrise, die dunklen Jahre des Zweiten Weltkrieges und landen schließlich in der Nachkriegszeit von 1950. Jedes Jahrzehnt bringt neue Herausforderungen, neue Moden, neue Technologien und neue Gefahren mit sich.

„Gift und Honig“ ist der Auftakt, der Moment, in dem die Weichen gestellt werden. Es ist die Geschichte von „Alexandre“, dem Ethnologen mit seinem besonderen Charakter. Er lebt zwischen dem Spannungsbogen erfolgreicher Forschungsarbeit und verlorener Liebe.



FRAGE AN DIE LESERSCHAFT:

Für Band 3 reise ich gedanklich bereits in das Jahr 1950. Aber welches Jahrzehnt zwischen 1900 und 1950 hat dich in Romanen bisher am meisten gefesselt?

Antworte mir einfach auf diese Mail! Ich bin gespannt auf deine Gedanken Inspiration.

Folgt: Blick hinter die Kulissen - auf Seite 2:



BLICK HINTER DIE KULISSEN

DAS GEHEIMNIS HINTER DEM GLANZ

RECHERCHE-NOTIZEN UND HISTORISCHE FUNDSTÜCKE

Die 1920er Jahre, in denen ein Großteil von „Gift und Honig“ spielt, werden oft als „golden“ bezeichnet. Aber was bedeutete das wirklich? Für meine Recherche habe ich mich durch alte Zeitungsarchive gewälzt, Tagebücher und Briefe gelesen und Modekataloge studiert.

Hier sind drei Dinge, die mich besonders fasziniert haben und die ihren Weg in den Roman gefunden haben:

◆ Der Duft der Freiheit: Wusstest du, dass Parfum in den 20ern nicht nur ein Luxusartikel, sondern ein Statement war? Neue, synthetische Düfte kamen auf und brachen mit den schweren, blumigen Traditionen der Kaiserzeit. (Seite 75: Pauline bekommt von ihrer Maman das Parfum „Bouquet des Amours von Roger & Gallet“ zur Trauung geschenkt. Duftnote: rose und Maiglöckchen. Glasflacon mit Stöpsel. Verpackung: Pappschachtel, und auf dem Deckel schweben Engel)

◆ Das verbotene Vergnügen: Die Prohibition (auch wenn sie primär in den USA herrschte) hatte weltweite Auswirkungen auf die Trinkkultur und die Entstehung von „Flüsterkneipen“. Diese Orte des Regelbruchs waren Schmelztiegel der Gesellschaft. Ebenso wie Tanzvergnügen bis in den Morgen. (Seite 434: Agnès, Valérie und Pauline entscheiden sich ins Théâtre des Champs Élysées in die Revue Nègre zu gehen. Dort tanzt Josephine Baker „La danse sauvage“).

◆ Die neue Frau: Der „Flapper“-Stil war mehr als nur kurze Röcke und Bubikopf. Er war Ausdruck eines neuen Selbstbewusstseins, das viele schockierte. Meine Protagonistin „Pauline“ muss ihren Platz in dieser Welt zwischen Tradition und Moderne finden. (Seite 314: Hier entschließt sich ein Kunststudium zu beginnen, obwohl sie bereits 48 Jahre alt ist.

Folgt: Geflüster vom Schreibtisch – auf Seite 3:

GEFLÜSTER VOM SCHREIBTISCH

„WAS WÄRE, WENN...?“ – DER MOMENT, IN DEM DIE IDEE GEBOREN WURDE

Oft werde ich gefragt, wie ich auf die Idee zu dieser Trilogie kam. Es war ein einziger, kleiner Moment. Ich hörte die Lebensgeschichte von meinem lieben Freund José und seiner Maman und vor meinem geistigen Auge lief ein Film ab. Da fragte ich mich: „Was, wenn diese Geschichten festgehalten werden? Was, wenn sie ein Beispiel dafür sind, dass man niemals aufgeben darf? Was, wenn sie eine große Leserschaft ermutigen, „trotzdem“ immer wieder zu lachen? Dieser Funke entzündete die Geschichte. Die Metapher vom „Süßen Honig“ und dem „Bitteren Gift“ war geboren, den Titel habe ich letztlich einem der echten Forschungsberichte meines Hauptprotagonisten aus dem ersten Buch entlehnt.

Tatsächlich dauerte es noch fast 30 Jahre, bis das erste Kapitel geschrieben wurde. Aber von da an begannen die Figuren zu mir zu sprechen und forderten ihre Geschichte ein. Es ist ein organischer, oft chaotischer Prozess, aber genau das liebe ich am Schreiben.

TECHNIK-NEWS

Doch aller Enthusiasmus, Fleiss und die beste Recherche nützen nichts, wenn man keine Unterstützung hat. Und die habe ich durch meinen Mann. Er half mir maßgeblich bei der Gestaltung des Covers, begleitet mich bei der Lösung von technischen Problemen, der Gestaltung meines Messe-Standpults und vielem mehr. Ganz aktuell hat er mir eine Buchstütze gebaut! Ich danke ihm sehr dafür.

- neues Lesezeichen
- Buchstütze mit direktem Leselicht
- neue Hussen für Lesepult in Gelb und Blau
- Goldsiegel für signierte Bücher



Folgt: Rezept – auf Seite 4:

REZEPT

Ich liebe gutes Essen und koche mit Leidenschaft. Deshalb schaue ich auch gern anderen Köchinnen und Köchen über die Schulter. Besonders faszinierend war das im Amazonasgebiet: Ich konnte kaum glauben, was man dort aus Fisch, Maniok, Kräutern, Chili und allem, was direkt "nebenan" wächst, über offenem Feuer zaubern kann – unglaublich lecker!

In "Gift und Honig" findest du ab Seite 641 einige Rezepte, die sich wunderbar auch hier in Europa nachkochen lassen.

Fisch-Eintopf

Zutaten

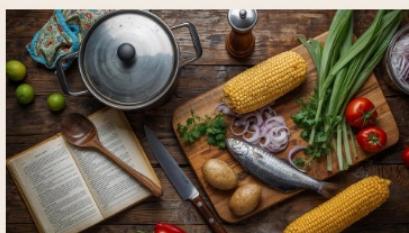
Einen ganzen Fisch (nach Wahl)
5 Chilischoten (oder Pfeffer)
1 Tasse Maniokmehl (im Asiashop erhältlich)
2 EL Erdnuss-Mus
frische gehackte Kräuter

Zubereitung

Fisch und Kräuter in großem Topf mit viel Wasser 30 Min. kochen.
Gegarten Fisch von Gräten trennen und in eine Schüssel geben.
Mit Maniokmehl, Chili, Erdnuss-Mus und Kräutern vermischen.
In eine gefettete Auflaufform geben.
Kurz nochmals im Backofen erhitzen, bis die Oberfläche gebräunt ist.

Dazu Reis und frische Tomatensauce servieren.

Guten Appetit!



Folgt: Termine – Gut zu wissen – auf Seite 4:

TERMINE

Es gibt nichts Schöneres, als euch, meine Leser, persönlich zu treffen. Hier sind die nächsten Gelegenheiten:

Samstag 18. und Sonntag 19. April 2026

10:00 – 17:00 Uhr

Hausmesse Carbotec

Karl-Liebknecht-Straße 182

15711 Königs Wusterhausen/Zeesen

Freitag, 29. Mai 2026

18:00 Uhr

Lesung mit Menü im Restaurant Honigtopf

Marienfelder Chaussee 12

12349 Berlin-Buckow

(35. € p.P. – Anmeldung notwendig!)

SOCIAL-MEDIA



Am 21. Februar 2026 hatte ich ein Interview mit dem Renidere Verlag.
Das war aufregend!

Schaut es euch hier an:

<https://vellard.my.canva.site/interviews>

GUT ZU WISSEN

Folge mir für tägliche Einblicke:



@buchpatriciavellard

www.vellard.de

Buchbestellung:



Abmeldung: Du erhältst diesen Newsletter, weil du dich auf meiner Liste eingetragen hast, oder weil ich glaube, dass du Interesse an dieser Depesche hast.
Möchtest du aus dem Verteiler gelöscht werden, schick bitte eine kurze Mail.