



Create your sustainable future

EatSmarter!

2021

CROSSMEDIALER REZEPTWETTBEWERB

Zeitschrift • Website • E-Mailing • Social Media • Termine & Preise • Ansprechpartner

Gültig ab 01.01.2021

NEUE ERFOLGSREZEPTE MIT IHREN PRODUKTEN

Liebe Kooperationspartner/-innen,

mit unserem **crossmedialen Rezeptwettbewerb** bieten wir Ihnen einen optimalen Zutatenmix für eine erfolgreiche Marketingkampagne inklusive der **Entwicklung kreativer Rezeptideen**.

Über dieses Format steigern Sie das **Produktinvolvement** unserer EAT SMARTER Zielgruppe und nutzen diese als Ihre **Markenbotschafter**, indem sich die Leser und User im Rahmen einer Rezeptentwicklung **intensiv und kreativ mit Ihren Produkten auseinandersetzen**.

Profitieren Sie von dem umfassenden Kampagnen-Angebot in Form von **zwei 1/1 Seiten** in der Zeitschrift, **dauerhafter Präsenz** auf www.eatsmarter.de mit einem native Advertorial, eines **Stand-alone-Newsletters** und diverser **Social Media-Einbindungen** auf **Facebook** und **Instagram**.

Haben Sie Lust, unsere Zielgruppe zum Kochen zu bringen? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf unter **040 / 228 60 69 66** oder Ihre Mail an anzeigen@eatsmarter.de.

Herzlichst

Ihr EAT SMARTER-Team

AUFRUPHASE

ZEITSCHRIFT

1/1 Seite Advertorial zum Wettbewerbsaufruf an alle Hobby-Rezeptentwickler

REZEPTWETTBEWERB

Wir suchen Deutschlands bestes Honigrezept!

Jetzt mitmachen und eine von drei KitchenAid Küchenmaschinen gewinnen!

Langnese Honig und EAT SMARTER suchen Deutschlands leckerste Honigrezepte! Gemeinsam mit Ihnen möchten wir ein beeindruckendes Lieblingsrezept mit Honig. Ob süß oder herhaft, klassisch oder modern – Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Menschen lieben sich. Die Einsender der drei besten Honigrezepte gewinnen jeweils eine brandneue KitchenAid Küchenmaschine. Und das Beste: Alle anderen Teilnehmer und auch alle anderen werden 30 Luchthosen von Langnese Honig. Alle Infos jetzt unter: www.eatsmarter.de/langnese-honig

ZU GEWINNEN:
3 KitchenAid®
30 LANGNESE-HONIG-LUNCHBOXEN

Jetzt bis 08.01.17 bewerben!

Mit Honig schmeckt alles besser!

Wer Honig bislang nur als Brotaufstrich oder zum Süßen von Getränken genutzt hat, tut sich etwas. Auch zum Kochen und Backen ist er unverzichtbar! Mit seiner außergewöhnlichen Süße unterstreicht Honig den Eigengeschmack vieler Speisen und gärt Kuchen und Desserts, Säuren und Marinaden, herzhafte Gerichte mit Wild, Geflügel und Gemüse sowie säuerliche Gerichte mit frischem Honig. Deutschlands beliebtestes Blähennahrung! Ob Sommerblütenhonig, Landhonig, Sortenhonig im wabenförmigen G-Eck-Glas oder im Rote Blüte im praktischen Stoffbeutel: Honig ist in jeder Hinsicht etwas ganz Gutes. Bei der Vielfalt der Qualitätshonige von Langnese ist für jeden Geschmack etwas dabei. Viele Rezepte mit Langnese Honig finden Sie unter www.langnese-honig.de.

Langnese Honig. Und die Sonne geht auf.

ANZEIGE

Saupiquet RIO

EXKLUSIVER REZEPTWETTBEWERB

Gemeinsam mit Saupiquet suchen wir Deutschlands bestes Thunfischrezept!

Hobbyköche und Küchenkünster aufgepasst: Holen Sie sich mit Saupiquet den Geschmack von „Bella Italia“ nach Hause. Ob als würdevoller Salat, zartes Thunfischfilet oder italienische Pasta mit würzigem Thunfischsoße oder Thunfischpizza nach Art des Hauses – wir sind gespannt auf Ihr Erfolgsrezept! Setzen Sie die köstlichen Thunfisch-Fillets in Olivenöl in Ihrem Lieblingsrezept in Szene und gewinnen Sie einen italienischen Kaffeemaschinenautomaten im Wert von 899 Euro. Mehr Informationen: www.eatsmarter.de/thunfisch

Gewinnen Sie eine edle De'Longhi Autentica

Bis 08.12.19 mitmachen & gewinnen!

Echter italienischer Geschmack für zu Hause

Schon probiert haben denn höchstens von Saupiquet mehr als die neuen Produkte aus nach italienischer Rezeptur selbst einfache Rezepte zu etwas Besonderem. Zum Beispiel die hochwertigen Thunfisch-Fillets in Premium-Olivenöl: Abgestimmt mit schwarzem Pfeffer und Zitronensaft eignen sie sich ideal für Salate. Für Fans der pikante Küche: zarte Thunfisch-Fillets mit Chili aus Kalabrien. Eine kalorienbewusste Alternative für alle, die sich fit und leicht fühlen möchten, sind die Saupiquet Thunfisch-Fillets Leicht mit etwas nativem Olivenöl extra und 30 Prozent weniger Fett. Hier ist garantiert für jeden Geschmack das Richtige dabei. Mehr Informationen finden Sie auf www.saupiquet.de

Das Voting und die Rezepte finden Sie unter www.eatsmarter.de/thunfisch

FOTOS: SHUTTERSTOCK (4), FOTOLIA (1)

WEBSITE

Exklusive Landingpage für den Aufruf zum Rezeptwettbewerb

EatSmarter!

WINTER • REZEPTE • LEBENSMITTEL-LEXIKON • GESUNDE ERNÄHRUNG • ABNEHEN

EatSmarter » Gewinnspiele » Aktionen

IN KOOPERATION MIT BONDUELLE
Wir suchen Deutschlands bestes Grill-Rezept!

Gemeinsam mit Bonduelle sucht EAT SMARTER das beste Grill-Rezept Deutschlands. Schicken Sie uns Ihr Rezept und gewinnen Sie eine Veröffentlichung im EAT SMARTER-Magazin oder einen von neun Weber-Grills!

powered by 



GRILL DICH BERÜHMT!

Das perfekte Grill-Duo

Ran an den Grill! Wenn die Abende länger werden und die Temperaturen steigen, verwandeln sich Balkone, Terrassen und Parks in gemütlichen Freilukküchen: Die Grill-Saison steht endlich wieder in den Startlöchern und verbreitet den aromatischen Duft von Würstchen, Steaks und Grillkäse. Doch ohne ihre leckeren Nebendarsteller wären die Hauptakteure Fleisch und Fisch nur halb so köstlich!

IN KOOPERATION MIT LACROIX
Senden Sie uns Ihr bestes Rezept mit Bio-Fond!

Unter dem Motto "Natural Cooking" suchen Lacroix und die EAT SMARTER die besten Gerichte mit den neuen Bio-Fonds von Lacroix. Senden Sie uns Ihr Rezept und gewinnen Sie mit etwas Glück einen "Natural Cooking"-Produktkorb mit einem hochwertigen Topfset aus Silargan® von Silit und vielen raffinierten Feinkostproduktten von Lacroix!

powered by 



NÄTURLICH KOCHEN UND Feinkost-Set GEWINNEN!

So fein kann Bio sein

Lacroix erweitert sein Sortiment um drei Bio-Fonds aus 100 Prozent ökologischen Zutaten – und komplett ohne Konservierungs-, Zusatz- oder Farbstoffe. Leidenschaftlichen Hobbyköchen bieten die neuen Bio-Geflügel-, Bio-Rinder- und Bio-

WEBSITE

Co-branded Teaser (Medium Rectangle) zum Rezeptwettbewerb mit Ausspielung in der Rotation

EatSmarter!

Suchen

WINTER • REZEPTE • GESUNDE ERNÄHRUNG • KLÜGER ABNEHMEN • SMARTER LEBEN • AKTIONEN • SHOP • REFORMHAUS

ANZEIGE: ABENDESSEN • NEUE REZEPTE



Unsere neuesten Rezepte
Raffinierte Gerichte mit saisonalen Zutaten

Finden Sie mehr als 80.000 gesunde Rezept-Ideen!

Willkommen bei EAT SMARTER, Deutschlands größtem Food-Publisher mit vielen gesunden Rezepten, die von unseren Ernährungswissenschaftlern nach den EAT SMARTER-Rezeptkriterien entwickelt werden. Kostenlose Artikel, Ernährungspläne, Videos, Warenkunden – mithilfe all unserer Online-Inhalte begleiten wir Sie bei einem vitalen Lebensstil. Auf unseren Social Media Kanälen und in unseren Newslettern versorgen wir Sie außerdem täglich mit den aktuellsten Rezepten, News und Artikeln. Stöbern Sie auch gern in unserem Print-Magazin.

ANZEIGE

powered by 



REZEPTE- WETTBEWERB

Jetzt bewerben ▶

ANZEIGE

powered by 



THUNFISCH- REZEPTE
einsenden und gewinnen!

Zum Gewinnspiel ▶

E-MAILING

Exklusiver Stand-alone-Newsletter zum Rezeptwettbewerb

EatSmarter!

ANZEIGE

powered by **Saupiquet RIO**

THUNFISCH-REZEPT einsenden und gewinnen!

Liebe Leserin, lieber Leser,

gemeinsam mit Saupiquet suchen wir Deutschlands leckerstes Thunfischrezept!

Hol dir mit **Saupiquet** den Geschmack von "Bella Italia" nach Hause. Begeistere uns mit deiner Kreativität und setze dabei die köstlichen Thunfisch-Fillets in Olivenöl von **Saupiquet** in Szene. Durch traditionelle italienische Zutaten ohne Zusatz von Konservierungsstoffen garantiert Saupiquet beste Qualität und Geschmack. Neben dem Klassiker von Saupiquet machen auch die **neuen Produktvarianten nach italienischer Rezeptur** selbst einfache Rezepte zu etwas Besonderem. Ob köstlicher Salat mit zarten Thunfisch-Fillets, aromatische Pasta mit würziger Thunfischsauce oder Thunfischpizza nach Art des Hauses – wir sind gespannt auf dein Erfolgsrezept.

EatSmarter!

GEWINNSPIEL

IN KOOPERATION MIT **BONDUELLE**

WIR SUCHEN DEUTSCHLANDS BESTES GRILL-REZEPT!

powered by **Bonduelle**

GRILL DICH BERÜHMT!

DAS PERFEKTE GRILL-DUO

Ran an den Grill! Wenn die Abende länger werden und die Temperaturen steigen, verwandeln sich Balkone, Terrassen und Parks in gemütlichen Freizeitparks: Die Grill-Saison steht endlich wieder in den Startlöchern! Das perfekte Grill-Duo bildet Grillgut und knackige Salate.

Wer noch auf der Suche nach einer besonderen Salatmischung für die nächste Grill-Party ist, sollte in dieser Saison unbedingt den **Grill-Salat von Bonduelle** probieren! Der Mix aus Romana, Fries, Radicchio, Mais und Rucola zaubert im Handumdrehen eine frische Beilage auf den Tisch. Garniert werden die zarten Salatblätter mit einem scharfen Ziegenkäse-Chili-Topping – dem spontanen Grill-Abend steht so nichts mehr im Wege!

MITMACHEN UND GEWINNEN!

1. Platz: **Weber** Kugelgrill

2. - 5. Platz: **Weber** Kugelgrill

6. - 10. Platz: **Weber** Kugelgrill

SOCIAL MEDIA

Ankündigung des Rezeptwettbewerbs auf Facebook und Instagram



NACHBERICHT-PHASE

ZEITSCHRIFT

1/1 Seite Advertorial für die Vorstellung der Gewinner-Rezepte

REZEPTWETTBEWERB

Das sind Deutschlands beste Honigrezepte!

Unsere Gewinnerrezepte beweisen: Honig ist ein wahres Allroundtalent in der Küche. Ob Honig geht beim gewöhnlichen Kochen und Backen nichts. Das kann man auch von großen Küchenkünsten wissen: Langnese Honig und EAT SMARTER. Dann Honig schmeckt nicht nur im süßen System, sondern auch herzhaften Gerichten und gewisse Eßgerichte. Überzeugt? Überzeugt, was? Und das ist kein Witz! Jetzt unter www.eatsmarter.de/langnese-honig viele weitere leckere Rezepte mit Honig finden Sie jederzeit unter www.langnese-honig.de.

Die vollständigen Gewinnerrezepte mit Langnese Honig finden Sie jetzt auf www.eatsmarter.de/langnese-honig.

Mit Honig schmeckt alles besser!

Honig ist nicht nur Brotaufstrich und Süßungsmittel im Tee – auch zum Kochen und Backen ist er unverzichtbar. Und zwar in Form von Sirup, Honig oder den Eigengeschmack vieler Speisen und gilt Kuchen und Desserts, Säuren und Marinaden, herzhaften Gerichten eben wie auch in Salaten und Suppen als wahres Gerichten PRF. Gehen Sie auf Conditiose mit Langnese Honig, Deutschlands beliebtestem Blütenhonig! Ob Sommerblüte oder Wildblüte, ob Honig aus den Langnese-Tomaten 4-Eck-Gas oder die Flotte Biene in praktischen Dosenpacker. Bei der Vielfalt der Qualitätszüge von Langnese ist für jeden Geschmack etwas dabei. Viele Rezepte gibt es auf www.langnese-honig.de.

Honig-Kürbis-Suppe mit Honig-Croûtons von STEFANIE G.

Süß-Honig-Rote-Bete-Burger von ASAHU

Gebackener Honig-Lavendel-Käsekuchen von ANDREA L.

Die Gewinnerrezepte!

ANZEIGE

Honig-Kürbis-Suppe mit Honig-Croûtons von STEFANIE G.

Süß-Honig-Rote-Bete-Burger von ASAHU

Gebackener Honig-Lavendel-Käsekuchen von ANDREA L.

ANZEIGE

Gemeinsam mit Saupiquet hat EAT SMARTER das beste Thunfischrezept geschaut. Überzeugt hat die Kreation von Michael K. aus Neuss.

Asia-Bowl mit Thunfisch-Wasabi-Bällchen und Miso-Dressing mit Saupiquet Thunfisch-Fillets in Olivenöl

EXKLUSIVER REZEPTWETTBEWERB

GEWINNER-REZEPT von Michael K. aus Neuss

Echter italienischer Geschmack für zu Hause

ANZEIGE

Weitere Rezepte und Informationen: www.eatsmarter.de/thunfisch

Langnese Honig. Und die Sonne geht auf.

ANZEIGE

SAUPIQUE RIO

GEWINNER-REZEPT von Michael K. aus Neuss

ZUTATEN FÜR 4 BOWLS à 100 g:

• 100g Saupiquet Thunfisch-Fillets in Olivenöl (ca. 10 Stück) • 100g gekochtes Reisnudelgemüse, vsg. & Frischkäse (0,2 % Fett), 1l. Linsensalat, ca. 100g Avocado, 100g Tomaten (japanischer Meerschitz), 30g Sesam angebrüht, Salz

VORBEREITUNG:

1 EL Sesamsamen + 2 TL Misopaste, 3-4 TL brauner Rebsaftzucker, 1 EL Linsensalat, 4 EL neutrales Öl, 4 EL Wasser

FÜR DIE KUCHEN UND DEN NATUREs:

200g Zucchini (größere), 200g weißer Rettich (mittel), 100g Karotten (mittel), 100g grüner Spargel (mittel), 2 Avocados, etwas Linsensalat

3. Denken Sie in einer Pfanne ohne Fett kurz anbraten. Auf einem Teller zusammen mit dem Rettich in verschließen Schichten anrichten. Karotten, Spargel, Avocados, Linsensalat, Zucchini, Tomaten und Frischkäse garnieren. Alles gut vermischen. Mit einem Teigschaber formen. Aus der Masse von Hand 4 Kugeln formen. Diese in den Backofen bei 180°C für 15 Minuten backen. Die gesamte Kugeloberfläche bedekkt.

AUFLAUF ZUTÄTEN FÜR 12 Stück:

100g Zucchini für das Minicupcake in ein kleineres Sieb geben und mit dem Zitronensaft gut vermischen. Die Masse sollte sich leicht flüssig machen.

2 Brotzucker und Avocado schälen, mit Wasser abwaschen und trocken tupfen. Brotzucker in kleine Schichten auf einer Platte legen. Auf diesen von den Tomaten des Grills entnommenen und Tomaten in Scheiben schneiden. Avocados halbieren, die Kerne entfernen. Frischkäse ebenfalls in Scheiben und in Schichten schneiden. Die Scheiben mit etwas Salz bestreuen. Ein wenig Pfeffer und etwas perfekt passender Petersilie auf die 4 Brotsorten verteilen. Mit dem Zitronensaft überbrühen und je 3 Thunfisch-Fillets-Gänseblümchen legen.

ZUTÄTEN FÜR 12 Stück:

100g Zucchini für das Minicupcake in ein kleineres Sieb geben und mit dem Zitronensaft gut vermischen. Die Masse sollte sich leicht flüssig machen.

2 Brotzucker und Avocado schälen, mit Wasser abwaschen und trocken tupfen. Brotzucker in kleine Schichten auf einer Platte legen. Auf diesen von den Tomaten des Grills entnommenen und Tomaten in Scheiben schneiden. Avocados halbieren, die Kerne entfernen. Frischkäse ebenfalls in Scheiben und in Schichten schneiden. Die Scheiben mit etwas Salz bestreuen. Ein wenig Pfeffer und etwas perfekt passender Petersilie auf die 4 Brotsorten verteilen. Mit dem Zitronensaft überbrühen und je 3 Thunfisch-Fillets-Gänseblümchen legen.

Mehr Informationen finden Sie auf www.saupiquet.de

ANZEIGE

Echter italienischer Geschmack für zu Hause

Schön röstarbeiten dem Rezept von Michael K. aus Neuss folgen und auch die neuen Produktvarianten in Premium-Olivöl selbst einfache Rezepte zu etwas Besonderem machen. Mit dem Thunfisch-Fillets in Olivenöl und Zitrone und schwarzer Pfeffer, mit italienischen Chili oder in der Variante mit Tomaten und etwas natürlichem Olivenöl extra.

Mehr Informationen finden Sie auf www.saupiquet.de

ANZEIGE

Weitere Rezepte und Informationen: www.eatsmarter.de/thunfisch

WEBSITE

Update der exklusiven Landingpage um die Gewinner des Rezeptwettbewerbs

EatSmarter!

WINTER • REZEPTE • LEBENSMITTEL-LEXIKON • GESENDE ERNÄHRUNG • ABNEHMER

EatSmarter • Gewinnspiele • Saupiquet sucht Deutschlands leckerstes Thunfischrezept

IN KOOPERATION MIT LANGNESE HONIG

Deutschlands beste Honigrezepte

Gemeinsam mit Langnese Honig hat EAT SMARTER die besten Rezepte mit Honig gefunden. Die drei Gewinner-Rezepte des großen Kreativ-Wettbewerbs finden Sie jetzt hier!

Mit Honig schmeckt alles besser!

Langnese Honig und EAT SMARTER haben Deutschlands beste Honigrezepte gefunden.

Wer Honig bislang nur als Brotaufstrich oder zum Süßen von Tee verwendet, verpasst etwas: Auch zum Kochen und Backen ist er unverzichtbar. Mit seiner aromatischen Süße unterstreicht Honig den Eigengeschmack vieler Speisen und gibt Kuchen und Desserts, Säuren und Marinaden, herzhaften Gerichten mit Wild, Geflügel und Gemüse sowie asiatischen Gerichten den letzten Hiff.

Die besten HONIG-REZEPTE

ANZEIGE

SOCIAL MEDIA

Vorstellung der Gewinner des Rezeptwettbewerbs auf Facebook und Instagram

EatSmarter! mit Saupiquet.

Gemeinsam mit Saupiquet haben wir das beste Thunfischrezept geschaut. Die Jury hatte die Qual der Wahl: Michael K. aus Neuss hat das Rennen gemacht. Du willst diese leckere Asia-Bowl unbedingt nachkochen? Hier gelangt du zu dem Gewinnerrezept: www.eatsmarter.de/thunfisch

ANZEIGE

GEWINNER-REZEPT

ANZEIGE

powered by

SAUPIQUE RIO

ANZEIGE

GEWINNER-REZEPT

ANZEIGE

powered by

SAUPIQUE RIO

TERMINE & PREISE



Zeitschrift



Website



Pinterest



Facebook



Instagram



Newsletter

TERMINKALENDER 2021	Erstverkaufstag	Anzeigenschluss	Druckunterlagenschluss
Heft 02/2021	24.02.2021	21.01.2021	28.01.2021
Heft 03/2021	21.04.2021	15.03.2021	22.03.2021
Heft 04/2021	23.06.2021	20.05.2021	27.05.2021
Heft 05/2021	25.08.2021	22.07.2021	29.07.2021
Heft 06/2021	27.10.2021	23.09.2021	30.09.2021
Heft 01/2022	29.12.2021	22.11.2021	29.11.2021

REZEPTWETTBEWERB

Online only: Website +
E-Mailing + Social Media

Crossmedia: Zeitschrift +
Website + E-Mailing + Social Media

Paketpreise (netto)

8.900 € netto*

18.900 € netto*

*Inkl. Gestaltungs- und Redaktionskosten (mit 2 Korrekturschleifen). Preise verstehen sich zzgl. MwSt. Konzernrabatte sind nicht anwendbar.

ANSPRECHPARTNER



GESCHÄFTSFÜHRUNG
Niklas Reinhardt
Tel.: 040-228 60 69 71
niklas@eatsmarter.de



BRAND MANAGEMENT
Antje Gutberlet
Tel.: 040-228 60 69 79
antje@eatsmarter.de



NIELSEN IIIA
Volker Andres
va Medien Medienmarketing
Tel.: 06132-716 46 40
va@va-medien.net



GESCHÄFTSFÜHRUNG
Martin Fischer
Tel.: 040-228 60 69 66
martin.fischer@eatsmarter.de



BRAND MANAGEMENT
Julia Wichers
Tel.: 040-228 60 69 80
julia@eatsmarter.de



NIELSEN IIIB, IV
Martin Schaible
UPGRADE MEDIA GmbH
Tel.: 089-173 00 70
martin.schaible@medienpartner.net



**LEITUNG BRAND
MANAGEMENT & DISTRIBUTION**
Annabelle Nieß
Tel.: 040-228 60 69 63
annabelle@eatsmarter.de



**SENIOR CROSSMEDIA
CONCEPTS MANAGER**
Marian Poppe
Tel.: 040-228 60 69 80
marian@eatsmarter.de



LEITUNG ONLINE SALES
Alexander Adler
Tel.: 040-228 60 69 66
alexander.adler@eatsmarter.de



**ASSISTENZ DER
GESCHÄFTSFÜHRUNG**
Katja Ohlhauser
Tel.: 040-228 60 69 67
katja@eatsmarter.de



WISSEN, WAS ZÄHLT
Geprüfte Auflage
Klare Basis für den Werbemarkt