

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

FOTOS: SHUTTERSTOCK (4), FOTOLIA (1)

AUFRUFPHASE

ZEITSCHRIFT

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

ANZEIGE

REZEPTWETTBEWERB

Wir suchen Deutschlands bestes Honigrezept!

Jetzt mitmachen und eine von drei KitchenAid Küchenmaschinen gewinnen!

Langnese Honig und EAT SMARTER suchen Deutschlands bestes Honigrezept. Was ist das? Honig, der Sie kreativ und glücklich macht. Auch zum Kochen und Backen ist er unverzichtbar. Mit seiner aromatischen Süße unterstreicht Honig den Eigengeschmack vieler Speisen und gibt Kuchen und Desserts, Saucen und Marinaden, herzhaften Gerichten mit Wild, Geflügel und Gemüse sowie asiatischen Gerichten den letzten Pfiff. Gehen Sie jetzt auf Konsumente mit Langnese Honig, Deutschlands beliebtestem Bienenhonig! Ob Sommerbienenhonig, Landhonig, Sortenhonig in wunderbaren 6-Eck-Gläser oder die Flotte Biene in praktischen Dosen-Spendern, die es in neun Geschmacksvarianten gibt. Bei der Vielfalt der Qualitätsabstufungen von Langnese ist für jeden Geschmack etwas dabei. Viele Rezeptideen mit Langnese Honig finden Sie unter www.langnese-honig.de.

ZU GEWINNEN:
3 KitchenAids

SO LANGNESE-HONIG-LUNCHBOXEN

Jetzt bis 08.01.17 bewerben!

Mit Honig schmeckt alles besser!

Wer Honig bislang nur als Brotaufstrich oder zum Süßen von Tee verwendet, der 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, Saucen und Marinaden, herzhaften Gerichten mit Wild, Geflügel und Gemüse sowie asiatischen Gerichten den letzten Pfiff. Gehen Sie jetzt auf Konsumente mit Langnese Honig, Deutschlands beliebtestem Bienenhonig! Ob Sommerbienenhonig, Landhonig, Sortenhonig in wunderbaren 6-Eck-Gläser oder die Flotte Biene in praktischen Dosen-Spendern, die es in neun Geschmacksvarianten gibt. Bei der Vielfalt der Qualitätsabstufungen von Langnese ist für jeden Geschmack etwas dabei. Viele Rezeptideen mit Langnese Honig finden Sie unter www.langnese-honig.de.

Langnese Honig. Und die Sonne geht auf.

ANZEIGE

Saupiquet

EXKLUSIVER EatSmarter! REZEPT-WETTBEWERB

ÜBERZEUGEN SIE UNS MIT IHREM LIEBLINGSREZEPT!

Gemeinsam mit Saupiquet suchen wir Deutschlands bestes Thunfischrezept.

Hobbyköche und Küchenkünstler aufgepasst: Holen Sie sich mit Saupiquet den Geschmack von „Bella Italia“ nach Hause. Ob köstlicher Salat mit zarten Thunfisch-Filets, aromatische Pasta mit würziger Thunfischsauce oder Thunfischpizza nach Art des Hauses – wir sind gespannt auf Ihr Erfolgsrezept! Setzen Sie die köstlichen Thunfisch-Filets in Olivenöl in Ihrem Lieblingsrezept in Szene und gewinnen Sie einen italienischen Kaffeevollautomaten 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? Neben dem Klassiker von Saupiquet machen auch die neuen Produktvarianten nach italienischer Rezeptur selbst einfache Rezepte zu etwas Besonderem. Zum Beispiel die hochwertigen Thunfisch-Filets in Premium-Ölivenöl, Abgemischt mit schwarzem Pfeffer und Zitronensaft eignen sie sich ideal für Salate.

Für Fans der pikanten Küche: zarte Thunfisch-Filets mit Chili aus Kalabrien. Eine kalorienbewusste Alternative für alle, die sich fit und leicht fühlen möchten, sind die Saupiquet Thunfisch-Filets 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

WEBSITE

Exklusive Landingpage für den Aufruf zum Rezeptwettbewerb

EatSmarter!

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

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 **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 Freiluftküchen. 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!

EatSmarter!

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

EatSmarter » Gewinnspiele » Aktionen

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 Feinkostprodukten von Lacroix!

powered by **Lacroix**
EIN HAUCH VON LUXUS



NATÜRLICH 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!

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

KIND-ERNÄHRUNG • ABNEHMEN • 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**.

Unsere besten Rezepte

powered by **Saupiquet**



THUNFISCH-REZEPT
einsenden und gewinnen!

Zum Gewinnspiel ▶



powered by **Bonduelle**

REZEPT-WETTBEWERB



Jetzt bewerben ▶

ANZEIGE

powered by **Saupiquet**



THUNFISCH-REZEPT
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-Filets 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-Filets, 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 Freiluftküchen: Die Grill-Saison steht endlich wieder in den Startlöchern! Das perfekte Grill Duo bilden 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, Frikée, Radicchio, Mals 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 2. - 5. Platz 6. - 10. Platz

WEBER

SOCIAL MEDIA

Ankündigung des Rezeptwettbewerbs auf Facebook und Instagram

ES EatSmarter!
12. Mai 2016 um 06:15 · 

+++ REZEPT-WETTBEWERB +++
Gemeinsam mit **Bonduelle Deutschland** suchen wir Deutschlands bestes Grill-Rezept! Verratet uns jetzt euer Lieblings-Rezept vom Grill und gewinnt eine Veröffentlichung im **EAT SMARTER!**-Magazin oder einen von neun Weber-Grills!

Hier gehts zum Gewinnspiel und den Teilnahmebedingungen:
<http://eat-smarter.de/.../wir-suchen-deutschlands-bestes-grill-...>

GRILL DICH BERÜHMT!

Bonduelle **GRILL-SALAT**



ANZEIGE powered by **Saupiquet** **RIO**

THUNFISCH-REZEPT einsenden und gewinnen!

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.

Oben Honig gibt, kein gesunder Kuchen und Backen nicht. Das beweisen die Gewinner vom großen Rezeptwettbewerb von Langnese Honig und EAT SMARTER. Denn Honig schmeckt nicht nur in süßen Speisen, er verleiht auch herzhaften Gerichten das gewisse Etwas. Besonders überzeugt haben die Jury die kreativen Kombinationen von Honig mit Kürbis, Roter Bete und Lavendel. Also bitte und die Gewinnerrezepte zum Nachkochen mit Honig gibt es jetzt unter www.eatsmarter.de/langnese-honig. Viele weitere kreative Rezeptideen mit Honig finden Sie außerdem unter www.langnese-honig.de.

Die Gewinnerrezepte!

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. Mit seiner aromatischen Süße unterzieht er den Eigengeschmack vieler Speisen und gibt Kuchen und Desserts, Saucen und Marinaden, herzhaften Gerichten mit Wild, Geflügel und Gemüse sowie asiatischen Gerichten Piff. Gehen Sie auf Geschmack mit Langnese Honig. Deutschlands bestes Honigrezept? Ob Sommerzeitbrot, Leinwand, Sauterbraten im weißen, förmigen G-Ed-Gas oder die Floße Biene im praktischen Dosierbehälter. Bei der Vielfalt der Qualitätsbezüge von Langnese ist für jeden Geschmack etwas dabei. Viele Rezepte gibt es auf www.langnese-honig.de.

Langnese Honig. Und die Sonne geht auf.

ANZEIGE

Saupiquet WELCO

EXKLUSIVER REZEPT-WETTBEWERB

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

Asia-Bowl mit Thunfisch-Wasabi-Bällchen und Miso-Dressing

mit Saupiquet Thunfisch-Filets in Olivenöl

ZUTATEN FÜR 4 BOWLS (A 120 ML):

FÜR DIE THUNFISCH-WASABI-BÄLCHEN:

- 1 Dose Saupiquet Thunfisch-Filets in Olivenöl (160 g Abtropfgewicht typ. 6), zu 2 g Parmesan, 10 g Frischkäse (z.B. 10%), 1 TL Limonensaft, 20 g frischer Ingwer, 2 TL Wasabipaste (Japanischer Meerrettich), 10 g Eiernestengelee, Salz, Pfeffer

FÜR DAS MISO-DRESSING:

- 3 EL Sojasauce, 1 TL Miso, 2-4 TL brauner Reisessig, 1 EL Limonensaft, 4 EL neutrales Öl, 4 EL Wasser

FÜR DIE SCHNITZ-UND DEN KATZENCHESE:

- 200 g Naturjoghurt (glatte), 200 g weißer Reisch (voll), 100 g Mohn, 2 große Tomaten, 2 Avocados, etwas Limonensaft

1. Saucen in einer Pfanne ohne Fett kurz anbraten. Auf einen Teller geben. Ingwer reiben und kneten. Thunfisch zusammen mit dem Öl in eine Schüssel geben und mit einer Gabel etwas zerhacken. Parmesan, Frischkäse, geriebenen Ingwer und Limonensaft zugeben. Alles gut vermischen. Mit Wasabipaste und Salz abschmecken. Aus der Masse von Hand 10 Kugeln formen. Diese in dem Saucen rollen, bis der Saucen die gesamte Kugelfläche bedeckt.

2. Alle Zutaten für das Miso-Dressing in ein hohes Gefäß geben und mit dem Schneebesen gut vermischen. Die Masse sollte auch komplett aufgehen haben.

3. Radieschen und Mören waschen, mit Wasser abwaschen und trocken tupfen. Radieschen in dünne Scheiben schneiden. Mören fein hacken. Von den Tomaten das Gefäß entfernen und Tomaten in Scheiben schneiden. Avocado halbiert, die Kerne entfernen. Frischkäse aus der Schale herausheben und in Scheiben schneiden. Die Scheiben mit etwas Limonensaft beträufeln. Nun alle Zutaten feinhackig gemischt untereinander auf eine 120-er-Verpackung. Mit dem Miso-Dressing beträufeln und je 3 Thunfisch-Wasabi-Bällchen darauflegen.

GEWINNER-REZEPT von Michael K. aus Neuss

Echter italienischer Geschmack für zu Hause

Schon probiert? Neben dem Klassiker von Saupiquet machen auch die neuen Produktvarianten in Premium-Öl und selbst einfache Rezepte zu etwas Besonderem: zarte Thunfisch-Filets mit Zitrus und schwarzen Pfeffer, mit italienischem Chili oder in der Variante Leicht mit etwas neutralem Olivenöl extra.

Mehr Informationen finden Sie auf www.saupiquet.de

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

WEBSITE

Update der exklusiven Landingpage um die Gewinner des Rezeptwettbewerbs

EatSmarter!

WINTER • REZEPTE • LEBENSMITTEL-LEKTIKON • GESUNDE ERNÄHRUNG • ABNEHMEN

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!



Die besten HONIG-REZEPTE

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 unterzieht Honig den Eigengeschmack vieler Speisen und gibt Kuchen und Desserts, Saucen und Marinaden, herzhaften Gerichten mit Wild, Geflügel und Gemüse sowie asiatischen Gerichten den letzten Piff.

SOCIAL MEDIA

Vorstellung der Gewinner des Rezeptwettbewerbs auf Facebook und Instagram

EatSmarter! • mit Saupiquet. Verlost von Lisa Katalina (1): Beglückte Partnerschaft.

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

GEWINNER-REZEPT

Asia-Bowl mit Thunfisch-Wasabi-Bällchen und Miso-Dressing

mit Saupiquet Thunfisch-Filets in Olivenöl

GEWINNER-REZEPT

Echter italienischer Geschmack für zu Hause

Schon probiert? Neben dem Klassiker von Saupiquet machen auch die neuen Produktvarianten in Premium-Öl und selbst einfache Rezepte zu etwas Besonderem: zarte Thunfisch-Filets mit Zitrus und schwarzen Pfeffer, mit italienischem Chili oder in der Variante Leicht mit etwas neutralem Olivenöl extra.

Mehr Informationen finden Sie auf www.saupiquet.de

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 Werbekontakt