

Create your sustainable future

EatSmarter!



2021

CROSSMEDIALE MARKENREZEpte

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

Gültig ab 01.01.2021



IHRE REZEPTE ZUM NACHKOCHEN

Liebe Kooperationspartner/-innen,

EAT SMARTER bietet für jeden Anlass und jede Saison die leckersten und smartesten Rezepte. Nutzen Sie dieses thematische Umfeld, um Ihre **Markenrezepte mit Branding und Product Placement** von uns nativ einbinden zu lassen, egal ob in unsere opulenten Heftstrecken oder auf unseren reichweitenstarken Online- und Social Media-Kanälen Instagram und Pinterest.

So steigern Sie nicht nur die **Bekanntheit** Ihres Angebotes, sondern geben unseren Lesern/-innen **Inspirations für mehr Verzehrslässe** und fördern somit den **Abverkauf**.

Falls Sie noch keine Rezepte haben sollten, nutzen Sie die Expertise unserer Ökotrophologen und erfahrenen Food Producer für die **passgenaue Rezeptentwicklung sowie Foto- und Video-Produktion**.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf unter **040 / 228 60 69 66** oder Mail an anzeigen@eatsmarter.de.

Herzlichst

Ihr EAT SMARTER-Team



FOTOS: SHUTTERSTOCK (2), FOTOLIA (3)

ZEITSCHRIFT

Native Inszenierung der Markenrezepte mit Branding und Produktempfehlung auf einer 1/1 Seite im redaktionellen Umfeld

ANZEIGE

REZEPT
IDEE

Vegane Hick-Hack-Hurra-Lauch-Suppe

Soulfood zum Löffeln

PRO PORTION: 427 KCAL

Eiweiß 21 g · Fett 22 g · Kohlenhydrate 35 g

Ø 35 MIN

GESUND, WEIL:

- Das Topping punktet mit viel Protein und verleiht der Suppe ein würziges Aroma.
- Dank seiner ätherischen Säfte kann Lauch Bakterien unschädlich machen und Erkältungsbeschwerden lindern.

FÜR 4 PORTIONEN:

600 g vegane Hick-Hack-Kartoffelle, 2 Stangen Lauch, 1 Knoblauchzehen, 3 EL Rapéöl, 800 ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, gemahlener Kämmel, Lorbeerblatt, 1 Packung The Vegetarian Butcher Hick-Hack-Hurra, getrockneter Majoran, 2 EL Cashewmus (40 g), 200 ml Hafercouscous, 2 EL Hefeflocken, ¼ TL edelsüßes Paprikapulpa

1 Kartoffelle waschen und in feine Würfel schneiden, Lauch putzen, waschen, längs halbieren und in feine Ringe schneiden, Knoblauch schälen und hacken.

2 EL Rapéöl in einem Topf erhitzen, Kartoffeln, das Welse vom Lauch und Knoblauch zugeben und 3-4 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Mit der Brühe angießen, mit Salz, Pfeffer, ¼ TL Kämmel und Lorbeerblatt würzen und 10-15 Minuten garen.

3 Währenddessen das Hafercouscous anbraten, erst restlos köcheln, 3 Minuten unter Röhren abkühlen, dann The Vegetarian Butcher Hick-Hack-Hurra zugeben und weitere 5 Minuten mit anbraten. Mit Majoran, Salz, Pfeffer und Kämmel würzen.

4 Cashewmus mit 150 ml Hafercouscous glatt verarbeiten. Mix zur Suppe geben, abrühren. Suppe mit Salz, Pfeffer und Hefeflocken abschmecken. Suppe in 4 Schalen verteilen, Lauch-Hick-Hack-Mischung auf die Suppe geben, mit der restlichen Hafercouscous bestreuen und mit Paprikapulpa bestreuen.

Vegetarischer Fleischgenuss ohne Kompromiss
Ideal für alle Fleischliebhaber, die auf tierisches Fleisch, jedoch nicht auf den Geschmack und die Textur verzichten wollen: Das vegane und zarte Hick-Hack-Hurra von The Vegetarian Butcher überzeugt durch seinen besonders saftigen Konsistenz und seinen außergewöhnlichen Fleischgeschmack. Das pfiffige Hack lässt sich in der Bratpfanne in nur fünf Minuten ruckzuck zubereiten.

MEHR INFORMATIONEN ZUM PRODUKT FINDEN SIE AUF WWW.THEVEGETARIANBUTCHER.DE

ANZEIGE

REZEPT
IDEE

Wolfsbarsch auf Duftreis mit karamellisierten Kirschtomaten und Mango mit ORYZA Selection Kamalis

PRO PORTION: 459 KCAL

Eiweiß 29 g · Fett 17 g · Kohlenhydrate 57 g · Ballaststoffe 5 g

Ø 45 MIN

GESUND, WEIL:

- Das Reisflocken ist leicht verdaulich und luftig, darum Magenempfindlichen in aller Regel hervorragend. Großer Pluspunkt: Das duftende Getreide ist ideal für Menschen, die kein Gluten (Klebereiweiß) vertragen.

FÜR 4 PORTIONEN:

2 EL Butter (z.B. aus ORYZA Selection Kamalis), 200 g Kirschtomaten (eben einige an der Rinde, 2 EL Zitronensaft, 20 g Mango-Frucht-Fleisch, 2 EL Olivenöl, Saft von ½ Bio-Zitrone, Pfeffer, 4 Wolfsbarschfilets (3145 g)

1 In einem Topf 1 EL Butter erhitzen. ORYZA Selection Kamalis hinzugeben und unter Röhren dünsten, bis die Körner leicht glasig sind. Anschließend das Fruchtfleisch und gesalzenes Wasser hinzugeben. Reis im gewünschten Topf bei mittlerer Hitze ca. 11 Minuten kochen lassen, bis das Wasser komplett aufgenommen wurde.

2 Inzwischen Kirschtomaten waschen und halbieren, die Tomaten an der Rinde nur waschen. Salbei waschen, trocken schütteln und klein schneiden. Mangofrucht-Fleisch in Würfel schneiden.

3 Tomaten aufguss und Salbei unter ORYZA Selection Kamalis rösten. 1 EL Butter erhitzen, Tomaten aufguss und Salbei unter Röhren dünsten, bis der Rösti schön goldbraun ist. Salbei und Mango-Fleisch zugeben und 2 Minuten garen. Mit Zitronensaft abröhren. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Zgleich Wolfsbarschfilets abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Reis unter Röhren mit 1 EL Butter und einem Prunköl erhitzen. Fisch auf der Rösti filete auslegen und bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten braten. Salbei und Mango-Fleisch zugeben und 2 Minuten garen. Mit Zitronensaft abröhren. Hendlplatte ausschälen und ziehen lassen.

5 Zum Schluss den Reis mit einer Gabel auflockern. Reis mit Tomaten und Mango auf Tellern anrichten. Fischfilets darauflegen und servieren.

Entdecken Sie blumig-zarten Reisgenuss mit ORYZA Selection Kamalis

Lassen Sie sich von dem blumigen Aroma des ORYZA Selection Kamalis in die zentralen Tiefenbezüge des Kambodschas entführen. Dort wird diese besondere Reisart in der von sozialem Grün geprägten Region Battambang von den Menschen verworfen. Seine weiche, zart schmeichelnde Textur und die außergewöhnlich weißen Körner machen ORYZA Selection Kamalis, der bereits mehrfach als weltbestter Reis ausgezeichnet wurde, zu einem kulinarischen Erlebnis.

MEHR INFORMATIONEN ZUM PRODUKT FINDEN SIE AUF WWW.ORYZA.DE

WEBSITE

Exklusive Landingpage für bis zu acht Markenrezepte, Produktinszenierung und Verlinkung auf die Online-Kundenkanäle (Website, Social Media)

The image displays two side-by-side screenshots of the EatSmarter website. Both screenshots feature a green header bar with the EatSmarter logo and a search bar. The left screenshot is for 'reis-fit' and shows a recipe for 'reis-fit-Pfanne-Rezept' featuring a colorful rice dish. It includes a sidebar with social media links for Facebook and Instagram, and a section for 'Das Produkt' with a rice image and text. The right screenshot is for 'Alaska Seafood' and shows a recipe for 'Alaska Seelachs-Partenrezept' featuring a woman cooking fish. It includes a sidebar with social media links for Facebook and Instagram, and a section for 'Fisch-Rezepte für die Festtage' with a fish dish image and text.

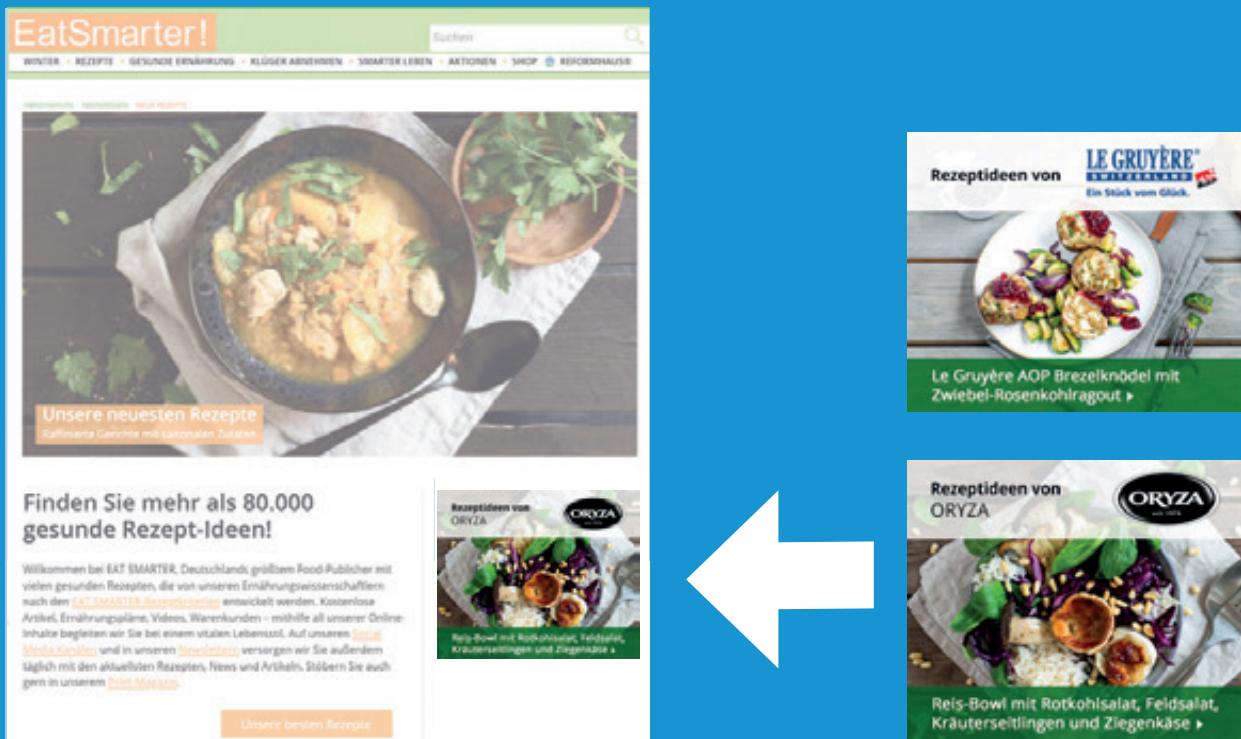
WEBSITE

Einbindung der einzelnen Markenrezepte in die EAT SMARTER-Rezeptdatenbank mit Produktempfehlung

The image shows two detailed recipe pages from the EatSmarter website. The left page is for 'Gefüllte Butternutkürbisse mit Reis und Ziegenkäse-Sauce' (Vegetarian for Gourmets) and the right page is for 'Chia-Pudding mit Johannisbeeren' (Rich in Omega-3-Fettsäuren). Both pages feature a 5-star rating, a photo of the dish, and a list of ingredients. Below the ingredients, there is a 'Produktempfehlung' (Product recommendation) section. A magnifying glass is positioned over the recommendation on the right page, focusing on a container of 'Simply V Frischgekochtes Leicht' product. The magnified view shows the product name and a descriptive text: 'Simply V Frischgekochtes Leicht ist eine cremige Quark-Alternative aus rein pflanzlichen Zutaten mit wertvollem Mandelprotein.'

WEBSITE

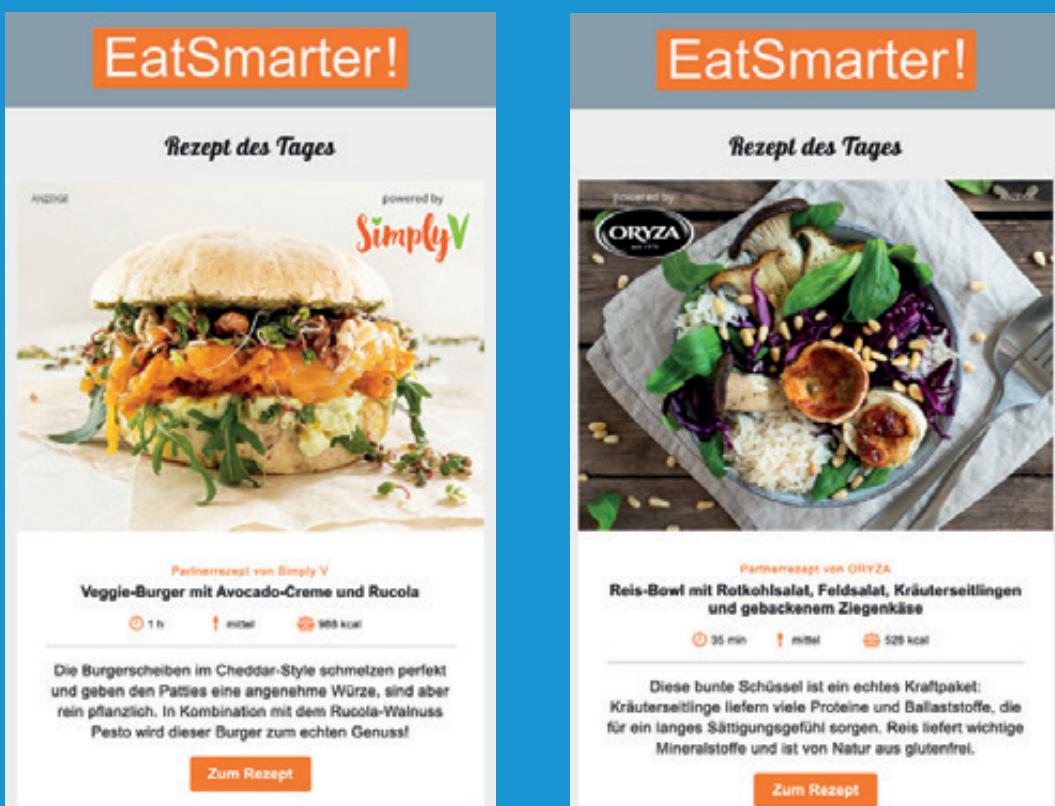
Co-branded Teaser (Medium Rectangle) zu den Markenrezepten mit Ausspielung in der Rotation



The image shows a screenshot of the EatSmarter website. At the top, there is a navigation bar with links like 'WINTER', 'REZEPTE', 'GESUNDE ERNÄHRUNG', 'KLÜGER ABENNTAGEN', 'SOMMERLICHTEN', 'AKTIONEN', 'SHOP', and 'REFORMHAUS'. Below the navigation, there is a search bar and a 'Gesucht' button. The main content area features a large image of a dish in a bowl, with a smaller image of a salad to the right. A callout box on the left says 'Unsere neuesten Rezepte' and 'Küchenfreie Gerichte mit saisonalen Zutaten'. A large orange button at the bottom left says 'Unsere besten Rezepte'. On the right, there is a co-branded section for 'Le Gruyère AOP' with the text 'Rezeptideen von LE GRUYÈRE AOP BREZELKNÖDEL' and 'Ein Stück vom Glück.' Below this is another section for 'ORYZA' with the text 'Rezeptideen von ORYZA' and 'Reis-Bowl mit Rotkohlsalat, Feldsalat, Kräuterseitlingen und Ziegenkäse'. A large white arrow points from the 'ORYZA' section towards the 'Le Gruyère' section.

E-MAILING

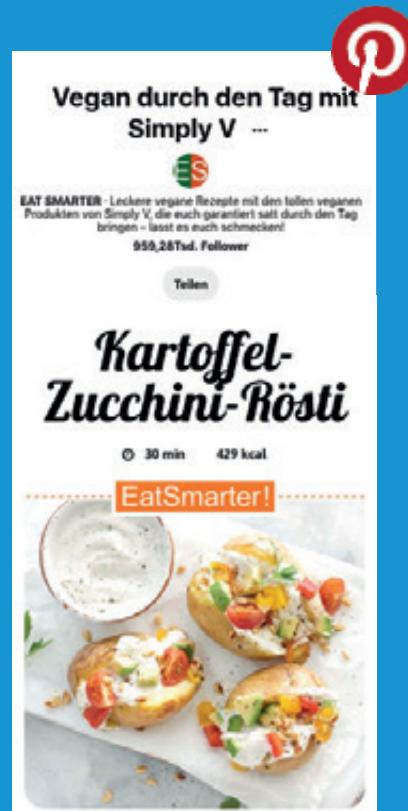
Integration der Markenrezepte als einzelne Postings in die beliebten EAT SMARTER Rezept-Newsletter



The image shows two examples of EatSmarter newsletter emails. Both emails have a header 'Rezept des Tages' and a large image of a dish. The left email is for 'Simply V' and features a veggie burger with avocado cream and rucola. The right email is for 'ORYZA' and features a rice bowl with various toppings. Both emails include a callout for 'Zum Rezept' at the bottom.

SOCIAL MEDIA

Inszenierung der Markenrezepte in Form von Instagram Stories und als Pinterest-Board



CONTENT CREATION

Auf Wunsch Entwicklung von produktindividuellen Rezepten mit Foto- und Video-Produktion inkl. entsprechender Nutzungsrechte



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

MARKENREZEPTE	Print only: 1/1 Seite	Online only: Website + E-Mailing + Social Media	Crossmedia: Zeitschrift + Website + E-Mailing + Social Media
Paketpreise (netto)	8.900 € netto*	12.900 € netto*	15.900 € 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
marijan@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