

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 **Inspirationen für mehr Verzehranlässe** 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

ZEITSCHRIFT

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

REZEPT IDEE

Vegane Hick-Hack-Hurra-Lauch-Suppe
Soulfood zum Löffeln

PRO PORTION: **427 KCAL**
Eiwert 21 g • Fett 22 g • Kohlenhydrate 35 g
⌚ 35 MIN

GESUND, WEIL:

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

FÜR 4 PORTIONEN:
600 g vorwiegend festkochende Kartoffeln,
2 Stangen Lauch, 1 Knoblauchzehe, 3 EL Rapasöl,
800 ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, gemahlener Kümmel, 1 Lorbeerblatt, 1 Packung The Vegetarian Butcher Hick-Hack-Hurra, getrockneter Majoran, 1 EL Cashewmus (40 g), 300 ml Hafercousine, 2 EL Heffeflocken, ½ TL selbstloses Paprikapulver

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

2 EL Rapasöl in einem Topf erhitzen. Kartoffeln, das Weißer vom Lauch und Knoblauch zugeben und 3-4 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Mit der Brühe angießen, mit Salz, Pfeffer, ¼ TL Kümmel und Lorbeerblatt würzen und 10-12 Minuten garen.

3 Währenddessen restlichen Öl in einer Pfanne erhitzen, erst restlichen Lauch 5 Minuten unter Rühren anbraten, dann The Vegetarian Butcher Hick-Hack-Hurra zugeben und weitere 5 Minuten mit anbraten. Mit Majoran, Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

4 Cashewmus mit 150 ml Hafercousine glatt verrühren. Mix zur Suppe geben und einrühren. Suppe mit Salz, Pfeffer, Majoran und Heffeflocken abschmecken. Suppe in 4 Schalen verteilen, Lauch-Hack-Mischung auf die Suppe geben, mit der restlichen Hafercousine beträufeln und mit Paprikapulver bestreuen.

Vegetarischer Fleischgenuss ohne Kompromisse
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 mit seiner besonders saftigen Konsistenz und seinem authentischen Fleischgeschmack. Das pflanzliche Hack lässt sich in der Bratpfanne in nur fünf Minuten ruckzack kross zubereiten.

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

REZEPT IDEE

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

PRO PORTION: **497 KCAL**
Eiwert 29 g • Fett 17 g • Kohlenhydrate 57 g • Ballaststoffe 3 g
⌚ 45 MIN

GESUND, WEIL:

- Reis ist leicht verdaulich und bekommt 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 (30 g), 150 g ORYZA Selection Kamalis, Salz, 300 g Kirschtomaten (dabei einige an der Rippe), 2 Blätter Salbei, 300 g Mangofrüchtefleisch, 2 EL Olivenöl, Saft von ½ Bio-Zitrone, Pfeffer, 4 Wolfbarschfilets (à 125 g)

1 In einem Topf 1 EL Butter erhitzen. ORYZA Selection Kamalis hinzugeben und unter Rühren dünsten, bis die Körner leicht glasig sind. Anschließend 375 ml kochendes gesalzenes Wasser hinzufügen. Reis im geschlossenen 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 Rippe nur waschen. Salbei waschen, trocken schütteln und klein schneiden. Mangofrüchtefleisch in Würfel schneiden.

3 In einer großen Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen. Tomaten zufügen und unter Wenden bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten braten. Salbei und Mangowürfel zugeben und 2 Minuten garen. Mit Zitronensaft ablöschen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Zeitgleich Wolfbarschfilets abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Öl und restliche Butter in einer Pfanne erhitzen. Fisch auf der Hautseite in 4 Minuten bei mittlerer bis starker Hitze goldbraun anbraten, wenden, Herdplatte ausschalten und ziehen lassen.

5 Zum Schluss den Reis mit einer Gabel auflockern. Reis mit Tomaten und Mango auf Tellern anrichten. Fischfilets daraufgeben 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 Tiefebene Kambodschas entführen. Dort wird diese besondere Reissorte in der von satten Grün geprägten Region Battambang von lokalen Reisbauern kultiviert. Seine weiche, zart schmelzende Textur und die außergewöhnlich weißen Körner machen ORYZA Selection Kamalis, der bereits mehrfach als weltbeste 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)



WEBSITE

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



WEBSITE

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



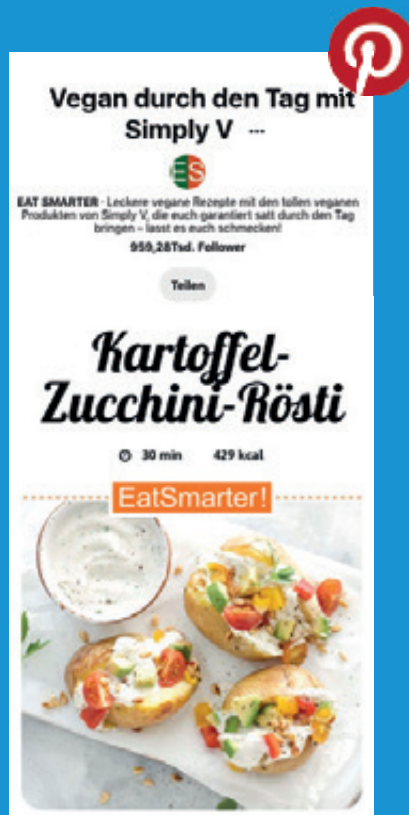
E-MAILING

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



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
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