

Create your sustainable future

EatSmarter!

2020

CROSSMEDIALE MARKENREZEPTE

Zeitschrift • Website • Newsletter • Social Media • Content Creation

• Termine & Preise • Ansprechpartner

Gültig ab 01.01.2020

Ihre Rezeptideen im Fokus

Liebe Kooperationspartner/-innen,

vom perfekten Start in den Tag über schnelle Snacks für den Arbeits-Alltag, Soulfood für den Feierabend bis hin zu süßen Naschereien und cleveren Drinks... EAT SMARTER bietet für jeden Anlass und jede Saison die leckersten und smartesten Rezepte.

Nutzen Sie dieses hochattraktive 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. Steigern Sie serviceorientiert die **Bekanntheit** Ihres Angebotes, geben Sie unseren Lesern und Usern Inspirationen für mehr **Verzehrtranlässe** und fördern Sie somit den **Abverkauf**.

Ganz neu: Ab sofort umfasst das Online-Paket auch die Einbindung Ihrer Rezepte auf unserem **Instagram-Kanal mit über 206.000 Abonnenten**.

Falls Sie noch keine Markenrezepte haben sollten oder neue produzieren möchten, bieten wir im Rahmen von Media-Paketen **Content Creation** an, d.h. eine **Rezeptentwicklung** durch unsere Ökotrophologen sowie **Foto- und Video-Produktion** durch unsere erfahrenen Food Producer.

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

Herzlichst

Ihr EAT SMARTER-Team



ZEITSCHRIFT: Markenrezept-Advertisments mit Produktempfehlungen

Food & Beverage

ANZEIGE

ORYZA

REZEPT IDEE

Wildreis-Bowl mit Feldsalat, Rotkohl und Nuss-Orangen-Dressing mit ORYZA Basmati- & Wildreis

PRO PORTION: 513 KCAL
Eiweiß: 12 g | Fett: 22 g | Kohlenhydrate: 66 g
Zubereitung: 30 MIN

GESUND, WEIL:

- Der gesunde Wildreis, der eigentlich zu den Gräsern gehört, liefert reichlich Eisen, das die Muskeln stärkt und dem Körper als Baustoff dient. Zudem enthält er die Reisspezialität wichtige Mineralstoffe; vor allem Kalium, Eisen und Magnesium sind in den Wildreiskörnern zu finden.

FÜR 4 PORTIONEN:

Salz, 250 g ORYZA Basmati- & Wildreis, 100 g Feldsalat, 200 g Rotkohl, 3 Knoblauch Rote Bete (vorgegart, vakuumiert), 30 g Walnusskerne, 20 g Pistazienkerne, 1 Orangen-, 1 EL Walnussöl, 1 EL Weißweinessig, 1 EL Nussmus (15 g), Pfeffer, geröstekrauter Thymian

1. Für den Reis 1 l leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. ORYZA Basmati- & Wildreis hinzugeben, einmal umrühren und bei kleiner Hitze im geschlossenen Topf 16–18 Minuten kochen lassen. Anschließend abgießen und gut abtropfen lassen.

2. Währenddessen Feldsalat putzen, waschen und trocken schütteln. Rotkohl waschen und in feine Streifen teilen, dabei die Blätter in Streifen schneiden. Nüsse und Kerne in einer heißen Pfanne ohne Fett 3 Minuten bei mittlerer Hitze anrösten, hacken und die Hälfte beiseitelegen.

3. Orangen flietieren: Die Schale mit einem Messer so vom Fruchtfleisch schneiden, dass die weiße Schalenhaut vollständig mit entfernt wird. Das Fruchtfleischsegmente mit dem Messer kellen und mit einem Löffel auskratzen. Dabei den austretenden Saft in eine Schüssel füllen und den restlichen Saft aus der übriggebliebenen Frucht ausschrücken.

4. Öl mit Essig, Orangensaft und Nussmus verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und eine Hälfte Nüsse untermischen.

5. Reis, Feldsalat, Rotkohl, Rote Bete und Orangenfilets in vier Schalen anrichten, mit Dressing beträufeln und den restlichen Nüssen bestreuen.

Perfekt für alle Reisfans: Diese Reismischung ist eine echte Bereicherung für jede Küche!

Basis ist ein Mix aus einer weißen und einer braunen Reis-Kombination bei der ORYZA Reismischung. Der duftende, weiße Basmatireis aus dem Himalaya für die aromatische Note und der nussige, schwarze Wildreis aus Nordamerika für den kräftigen Geschmack! Mit dem ORYZA Basmati- & Wildreis können Sie spannende Gerichte zubereiten und ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Probieren Sie es aus!

MEHR INFORMATIONEN ZU DEN PRODUKTEN FINDEN SIE AUF WWW.ORYZA.DE

© 2010 ORYZA

ANZEIGE

Allos

REZEPT IDEE

FRÜCHTE-SMOOTHIE

mit Allos Reis-Kokos Drink, Allos Hof-Müsli Landfrüchte und Allos Wildblütenhonig

PRO PORTION: 195 KCAL
ZUBEREITUNG: 10 MIN | SCHWIERIGKEIT: LEICHT

FÜR 2 SMOOTHIES:

100 g gemischte Beeren (frisch oder tiefgefroren) 150 ml Allos Reis-Kokos Drink 75 g Allos Hof-Müsli Landfrüchte 1 TL Zitronensaft 1 TL Allos Wildblütenhonig

1. Beeren putzen, in einen Schüssel waschen bzw. auftauen, in einen Standmixer geben und pürieren.

2. Allos Reis-Kokos Drink sowie Allos Hof-Müsli Landfrüchte hinzugeben und alles fein pürieren.

3. Zitronensaft und Allos Wildblütenhonig unterrühren, Smoothie in Gläser füllen und servieren.

TIPP: Mit frischen Früchten und Kokospulpa garnieren.

Die Milchalternative aus wertvollen Zutaten

Wer Smoothies und exotische Gerichte mag, wird diesen Reis-Kokos Drink lieben! Er punktet nicht nur durch einen frucht-nussigen Geschmack, sondern auch mit reichlich Magnesium, Kalium und ungesättigten Fettsäuren. Lecker!

Für einen smarten Start in den Tag!

Power-Frühstück: Apfelscheiben, rote und schwarze Johannisbeeren sowie Sauerkirschen sorgen in dem Allos Hof-Müsli für einen leichten Kick für den fruchtigen Touch, geröstete Haferflocken für die kernige Note.

Himmlischer Honiggenuss für einfülliger Flora

Auf dieses Ergebnis kann jede Biene stolz sein: Der Allos Bio-Wildblütenhonig zeichnet sich durch ein fein-cremiges und abgerundet-mildes Aroma aus und schmeckt nicht nur süß, sondern vorrangig auch Gebäck, Süßspeisen, heiße Milch oder Tee!

Mehr Informationen zu den Produkten von Allos finden Sie auf [WWW.ALLOS.DE](#)

Non-Food

powered by

Microplane

BANDNUDELN MIT SPARGEL und zarten Orangenfilets

PRO PORTION: 561 KCAL
ZUBEREITUNG: 30 MIN | SCHWIERIGKEIT: MITTEL

WEITERE NÄHRWerte: Eiweiß: 14 g | Fett: 24 g | Kohlenhydrate: 66 g

FÜR 2 PORTIONEN:

250 g weißer Spargel, Salz, 1 Bio-Orange, 2 Schalotten, 4 Stücke Karotte, 2 EL Öl, 100 ml trockener Weißwein oder Gemüsebrühe, 150 g Sojacereme, Pfeffer, 150 g grüne Bandnudeln

1. Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden.
2. Spargel in ca. 3 lange Stücke schneiden, in wenig kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten zugedeckt garen, abgießen und kurz abkühlen.
3. Orange hell abschälen, Karotte schälen, der Zester Reibe PREMIUM Classic von Microplane® reinreiben und die Frucht so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten herauslösen und grob würfeln.
4. Schalotten schälen und sehr fein schneiden, Karotte abschälen, trocken schütteln, die Blättchen abschneiden und grobhacken.
5. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten darin 1–2 Minuten glasig dünsten, Spargel zugeben und 2 Minuten weiterbraten.
6. Erst den Weißwein, dann die Sojacereme dazugießen.
7. Orangenstücke und -schale dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und bei kleiner Hitze 5–6 Minuten zugedeckt köcheln lassen.
8. Inzwischen die Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser blanchieren, abgießen, abtropfen lassen, mit Soße mischen, abschmecken und mit Kerbel anrichten.

Frühlingsfrisch: Microplane® bringt mit neuen Pastellönen Farbe in die Küche

Der neue Microplane® Zester Reibe PREMIUM Classic wird Reiben ermöglicht, bequemes Arbeiten sowohl in waagerechter als auch in senkrechter Haltung. Und im Trend liegen Sie mit den tollen Reiben auch: Denn jetzt ist der Microplane®-Klassiker in den hübschen Pastellönen Baby Blau und Rot Grün zu haben.

Mehr Informationen zu den Produkten von Microplane® finden Sie auf [www.microplaneintl.com](#) oder unter Telefon +49 (0)40 – 89 71 28 60.

© 2010 Microplane

ANZEIGE

REZEPT IDEE

ÄPFEL UND BIRNEN MIT WALNUSSSEN UND VANILLE mit der Tefal ActiFry Smart XL

PRO PORTION: 277 KCAL
ZUBEREITUNG: 15 MIN FERTIG IN 30 MIN | SCHWIERIGKEIT: LEICHT

FÜR 4 PORTIONEN:

2–3 Äpfel
2–3 Birnen
1 Tefal-Messlöffel gefüllt mit Rapsöl
1 Prise gehämmelter Zimt
100 g Walnüsse
1 EL Vanille
1 Glas Sojasahne
½ Vanilleschote
1 Tefal-Messlöffel gefüllt mit Apfelsaft

1 Putzen, schälen, halbieren, entkernen Sie die Äpfel und Birnen und schneiden Sie diese in Wedges.
2 Mischen Sie das Obst mit Rapsöl und Zimt. Geben Sie es in die ActiFry und stellen Sie den Timer auf 10 Minuten.
3 Nach 5 Minuten rütteln Sie die Walnüsse und Rosinen hinzu.
4 Vanilleschote die Sojasahne mit dem Vanillemark und dem Apfelsaft rütteln. Rütteln Sie die Mischung 2 Minuten vor Ende der Kochzeit hinzu.
TIPP: Das Ganze kann man noch mit einer Kugel Vanilleeis abrunden.

Fettarmes Kochen auf die smarte Art!

Ob saftige Bratkartoffel oder knusprige, fettrame Pommes frites aus frischen Kartoffeln in wenigen Minuten: Die ActiFry Smart XL von Tefal ist der geniale Küchenheizer für jede Gelegenheit! Mit ihr werden Ihre Mahlzeiten mit Blaustrahltechnik für intelligente Nutzrate, ist es so einfach wie nie, köstliche und zugleich gesunde Gerichte zuzubereiten. Über die App „Meine ActiFry“, die es kostenlos für iOS und Android gibt, lässt sich die Fritteuse auf einmalig unkomplizierte Weise.

Mehr Informationen zur ActiFry Smart XL finden Sie auf [WWW.TEFAL.DE](#)

Tefal

WEBSITE: Markenrezepte auf www.eatsmarter.de

EatSmarter!

Suchen

WINTER REZEPTE LEBENSMITTEL-LECKEREI GEUNDE ERNÄHRUNG ABENHREN THEMEN AKTIONEN SHOP

eatSmarter > Rezepte > Partnerrezepte > ORYZA

ORYZA Partnerrezepte

ORYZA im Web:

- ORYZA Hier geht es zur Internetseite von ORYZA
- Fanpage Besuchen Sie ORYZA bei Facebook

Die Produkte:

- BRONZO INTEGRAL** ORYZA-Bronzo Integral ist ein besonders aromatisches Reis.
- ISOFO TO CARNAROLI** ORYZA-Küchen-Carnaroli bildet die perfekte Basis für cremige Risotto.
- PIAZZA DE VALENCIA** ORYZA-Piazza Valencia Reis ist ideal für das Umgängen der Spoons.
- Bio-Nudeln** ORYZA Bio-Nudeln enthalten viele wichtige Nährstoffe.
- Bio-Reis** ORYZA Bio-Reis passt als Altkreuter zu allen Gerichten.
- Bio-Müsli** ORYZA Bio-Müsli eignet sich perfekt für energiegeladenen Starten.

Partnerrezepte von ORYZA

Kleinteiliges, ausgewichseltes Gemüse - mit weifligen, abwechslungsreichen Reisrezepten machen ORYZA Koch-Dilettantes, Freuden und Freuden zu immer neuen, aufregenden Rezept- und Smoothie-ideen, getreu nach dem Motto „Küche Fresh“! Die ORYZA Rezeptideen überzeugen durch den Einsatz von Reis, der nicht nur eine gesunde, sondern auch eine sehr leckere, reizvolle Qualität. Sie möchten die Vielfalt von Reis entdecken und diese ausprägen? Kein Problem: Hier kommen neue, raffinerte Rezeptideen.

Rezepte mit Reis:

Entenbrustfilet auf Wildreis-Rosenkohl-Pfanne mit Orangensauce
★★★★★ 71
0 Min. 0 kcal 0 g F

Lammfleisch zu orientalischem Wildreis und Möhren in einer

EatSmarter!

Suchen

WINTER REZEPTE LEBENSMITTEL-LECKEREI GEUNDE ERNÄHRUNG ABENHREN THEMEN AKTIONEN SHOP

eatSmarter > Rezepte > Partnerrezepte > KRUPS

KRUPS Partnerrezepte

KRUPS im Web:

- KRUPS Hier geht es zur Internetseite von KRUPS
- Fanpage Besuchen Sie KRUPS bei Facebook

Cook4Me+ Connect:

Cook4Me+ Connect
Schnell und smart kochen ist mit dem intelligenten Multikocher jetzt einfach wie nie!

Frisch und kreativ kochen im Handumdrehen

Für alle, die gerne unkompliziert, abwechslungsreich und mit frischen Zutaten kochen, ist der KRUPS Cook4Me+ Connect die perfekte Wahl. Die sechs integrierten Programme sowie die praktische Schnellstartfunktion mit Druckknopf sorgen dafür, dass sowohl herzhafte Suppen als auch leckere Salate und süße Desserts zügig und sicher gekocht werden. Praktisch: Bei gewünschter Variante kann man diese zwischen den Schaltern für Schnell- und Smart kochen mit dem intelligenten Multikocher jetzt einfach wie nie!

Rezepte mit Video-Anleitung:

Linseneintopf mit Kräutern
★★★★★ 71
0 Min. 0 kcal 0 g F

Pilzrisotto
★★★★★ 42
0 Min. 0 kcal 0 g F

WEBSITE: Banner-Kampagne auf www.eatsmarter.de

EatSmarter!

Suchen

WINTER REZEPTE LEBENSMITTEL-LECKEREI GEUNDE ERNÄHRUNG ABENHREN THEMEN AKTIONEN SHOP

eatSmarter > Rezepte > Partnerrezepte > Simply U

Herbst-Rezepte NEUE REZEPTE HERBST-SPECIAL

30 gesunde Herbst-Rezepte
Tofu-Salat mit Karotten, Roter Bete & Co.

Finden Sie mehr als 100.000 gesunde Rezept-Ideen!

Willkommen bei EAT SMARTER, Europas modernster Kochort und Ihrem Portal für ausgewogene Ernährung mit vielen gesunden Rezepten zum Kochen und Backen. Mit EAT SMARTER brauchen Sie kein Kochbuch mehr. Mit unserem App für Smartphone und Tablet nehmen Sie die Rezepte einfach überall hin mit. Alle unsere Rezepte präsentieren wir Ihnen mit ausführlichen Schritt-Fotos und kurzen How-to-Videos. Noch nie war Kochen so einfach!

Rezepte suchen

100 Kochbücher

Rezeptideen von ORYZA:

Millets-Bowl mit Fenchel, Rotkohl und Nuss-Orangen-Dressing

Thema des Tages:

Mit Probiotika abnehmen
Probiotika gegen Bauchfett?

Rezeptideen von KRUPS

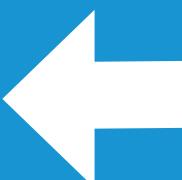
KRUPS COOK4ME+ connect

Pilzrisotto

Rezeptideen von ORYZA

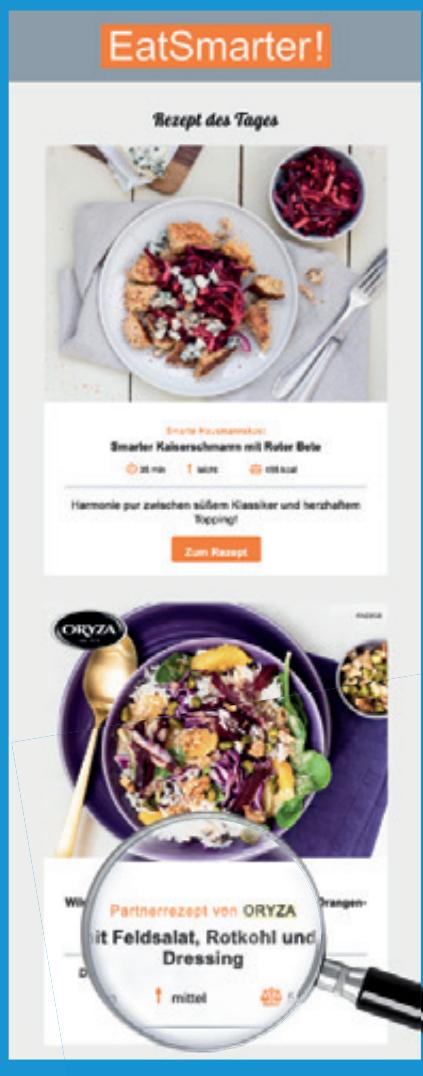
ORYZA

Wildreis-Bowl mit Feldsalat, Rotkohl und Nuss-Orangen-Dressing

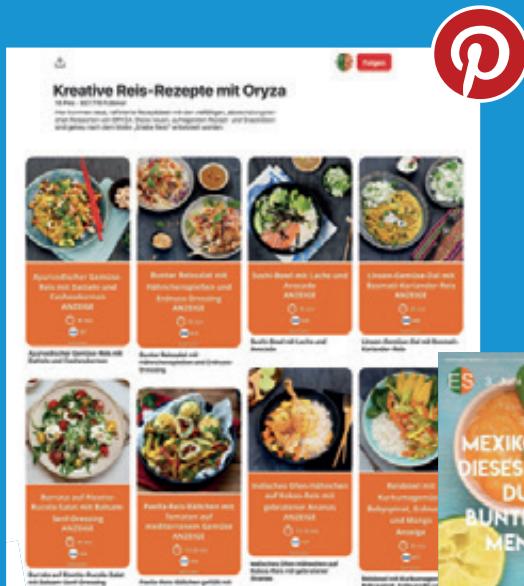


**Markenrezept-Teaser
in der Portal-Rotation
(Medium Rectangle)**

E-MAILING: Markenrezepte im Rezept-Newsletter



SOCIAL MEDIA: Pinterest + Instagram



Pinterest Rezept-Board



Instagram-Story

NEU!

CONTENT-CREATION: Rezeptentwicklung (Angebot auf Nachfrage)



Foto-Produktion



Video-Produktion

EatSmarter!

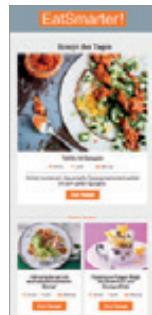
WORLD OF EAT SMARTER IN DER 360° KOMMUNIKATION



Zeitschrift



Website



Newsletter



Mobile



Social Media

TERMIKALENDER 2020		Erstverkaufstag	Anzeigenschluss	Druckunterlagenschluss
Heft 02/2020		26.02.2020	24.01.2020	31.01.2020
Heft 03/2020		22.04.2020	18.03.2020	25.03.2020
Heft 04/2020		24.06.2020	19.05.2020	27.05.2020
Heft 05/2020		26.08.2020	24.07.2020	31.07.2020
Heft 06/2020		28.10.2020	25.09.2020	02.10.2020
Heft 01/2021		28.12.2020	23.11.2020	30.11.2020

PREISE MARKENREZEPTE	NEU!	1/2 Seite	1/1 Seite
Print only*		5.900,- € netto**	8.900,- € netto**
Crossmedial (Print + Online + Newsletter + Social Media)*		12.800,- € netto**	14.900,- € netto**

*inkl. Gestaltungs- und Redaktionskosten

**zzgl. MwSt., Konzernrabatte nicht anwendbar

IHRE ANSPRECHPARTNER



GESCHÄFTSFÜHRUNG

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



PROJEKTLEITUNG BRAND MANAGEMENT

Annabelle Nieß
Tel.: 040-228 60 69 63
annabelle@eatsmarter.de



BRAND MANAGEMENT

Julia Wicher
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 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