

EatSmarter!

DAS MAGAZIN FÜR MODERNE ERNÄHRUNG

CROSSMEDIALER REZEPT-WETTBEWERB 2018



INHALT

Zeitschrift

Website

Newsletter

Social Media

Termine & Preise

Ansprechpartner

Gültig ab 01.01.2018

Crossmediales Erfolgs-Rezept für Ihre Kampagne

Liebe Kooperationspartner/-innen,

mit dem crossmedialen **Rezept-Wettbewerb** bietet EAT SMARTER Ihnen einen optimalen Zutatenmix für eine erfolgreiche Marketing-Kampagne.

Die EAT SMARTER-Community beschäftigt sich intensiv mit dem Rezept-Wettbewerb und Ihren Produkten und wird – da er seine Teilnahme am Rezept-Wettbewerb auch seiner Familie und Freunden kommunizieren wird – zum glaubwürdigen **Markenbotschafter für Sie!**

Die „Zutaten“ sind der Wettbewerbsaufruf und die Bekanntgabe des Gewinners auf jeweils einer 1/1 Seite **im Heft**, die crossmediale Verlängerung auf der EAT SMARTER-**Website**, die Bewerbung des Rezept-Wettbewerbs in exklusiven **Sonder-Newslettern** und die intensive Begleitung über alle **Social Media Kanäle**.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf unter **040-69 66 46 66** oder Ihre Mail an **anzeigen@eatsmarter.de**.

Herzlichst

Ihr EAT SMARTER-Team



CROSSMEDIA: Großer Rezept-Wettbewerb



1. ZEITSCHRIFT: 1/1. S. Aufruf zum Rezept-Wettbewerb

ANZEIGE

REZEPTWETTBEWERB

Wir suchen Deutschlands bestes Honigrezept!

**Jetzt mitmachen und eine von drei
KitchenAid Küchenmaschinen gewinnen!**

Langnese Honig und EAT SMARTER suchen Deutschlands leckerstes Honigrezept. Werden Sie kreativ und schicken Sie uns ein von Bienen entwickeltes **Lebendige Rezept mit Honig**. Ob süß oder herbstlich, klassisch oder modern – Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Mitmachen lohnt sich. Die Gewinner der drei besten Honigrezepte gewinnen jeweils eine **brandneue KitchenAid Küchenmaschine** in Geld im Wert von je über 600 Euro! Außerdem verlieren wir 50 Lunchboxen von Langnese Honig. Alle Infos jetzt unter: www.eatsmarter.de/langnese-honig

**ZU GEWINNEN:
3 KitchenAids**

**30 LANGNESE
HONIG-
LUNCHBOXEN**

**Jetzt bis
08.01.17
bewerben!**

Mit Honig schmeckt alles besser!

Wer Honig bislang nur als Bratfischöl oder zum Süßen von Tee verwendet, der verpasst etwas: Auch zum **Kochen und Backen** ist er unverzichtbar. Mit seiner **aromatischen Süße** unterstützt Honig den Eigengeschmack vieler Speisen und gibt Kuchen und Desserts, Saucen und Marinaden, herhaften Gerichten mit Wild, Geflügel und Gemüse sowie asiatischen Gerichten den letzten **Pfiff**. Gehen Sie jetzt auf Genussreise mit **Langnese Honig, Deutschlands beliebtestem Bienenhonig!** Ob Sommer- oder Landung, Sortenreine im wasserförmigen 6-Eck-Glas oder die Flotte Biene im praktischen Dosier-spendler, die es in neun Geschmacksvarianten gibt: Bei der Vielfalt der **Qualitätshonige von Langnese** ist für jeden Geschmack etwas dabei. Viele Noiseldips mit Langnese Honig finden Sie unter www.langnese-honig.de.

Langnese Honig. Und die Sonne geht auf.

2. WEBSITE: Exklusive Landingpage mit dem Rezept-Wettbewerb

DEUTSCHLAND IST GESÜNDER!
EatSmarter!

REZEPTE • KOCHBÜCHER • BLOGS • ERNÄHRUNG • ABNEHMEN • GESUND
[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 Silarganit von Silit und vielen raffinierten Feinkostprodukten von Lacroix!

powered by

NATÜRLICH KOCHEN UND Feinkost-Set GEWINNEN!

So fein kann Bio sein

Lacroix erweitert sein Sortiment um drei Bio-Fonds aus 100 Prozent Bioqualität. Zutaten – und komplett ohne Konservierungs-, Zusatz- oder Farbstoffe. Leidenschaftlichen Hobbykochen bieten die neuen Bio-Geflügel-, Bio-Rind- und Bio-Gemüse-Fonds somit die perfekten Grundlagen für Suppen, Saucen und Terrinen!

3. WEBSITE: Rezept-Wettbewerb-Werbemittel in der Rotation

DEUTSCHLAND IST GESÜNDER

EatSmarter!

Suchen

REZEPTE • KÖCHBÜCHER • BLOGS • ERNÄHRUNG • ABNEHMEN • GESUND LEBEN • VIDEO • GEWINNSPIELE • COMMUNITY

TOP-THEMEN: Chia | Low-Carb Rezepte | Spargel kochen | Grüner Spargel | Rhabarberkuchen

REZEPT: Aprikosen-Kokos-Riegel

Tolle Schritte mit kernigem Bio für den kleinen Hunger zwischendurch

Gesunde Rezepte – leicht und lecker
Finden Sie mehr als 100.000 Rezept-Ideen!

Willkommen bei EAT SMARTER, Europas modernster Kochseite und Ihrem Portal für ausgewogene Ernährung mit vielen gesunden Rezepten zum Kochen und Backen. Mit EAT SMARTER brauchen Sie kein Kochbuch mehr: Mit unseren Apps für Smartphone und Tablet nehmen Sie die Rezepte einfach überall hin mit! Viele unserer Rezepte präsentieren wir Ihnen mit ausführlichen Schritt-Fotos und kurzen How-to-Videos. Noch nie war gut kochen so einfach!

REZEPT-WETTBEWERB

Jetzt bewerben

powered by

Bonduelle

REZEPT-WETTBEWERB

Jetzt bewerben

GRILL-SALAT

Medium Rectangle

4. E-MAILING: Exklusiver Sonder-Newsletter

EatSmarter!

GEWINNSPIEL

EAT SMARTER bietet seinen Lesern in unregelmäßigen Abständen die Möglichkeit, an exklusiven Gewinnspielen und Aktionen teilzunehmen. Machen Sie jetzt mit und sichern Sie sich attraktive Preise!

IN KOOPERATION MIT LACROIX

Kochen mit Bio-Fonds: Senden Sie uns Ihr bestes Rezept!

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-Gemüse-Fonds** somit die perfekten Grundlagen für Suppen, Saucen und Terrinen!

MITMACHEN UND GEWINNEN!

Ihre Kreativität ist gefragt: Unter dem Motto "Natural Cooking" suchen **Lacroix und EAT SMARTER** die besten Gerichte mit den **neuen Bio-Fonds** und saisonalen Zutaten aus der Region. Senden Sie uns Ihr schnelles und gesundes Rezept und gewinnen Sie mit ein wenig Glück einen "Natural Cooking"-Produktkorb mit einem hochwertigen **Topfset aus Silberpanik von Silit** und vielen raffinierten **Feinkostprodukten** von Lacroix im Wert von 500 Euro.

5. SOCIAL MEDIA: Rezept-Wettbewerb auf Facebook an über 300.000 Fans

ES EatSmarter!

23. September um 10:00 • 0

Seite gefällt mir

Unter dem Motto "Natural Cooking" suchen wir die besten Gerichte mit den neuen Lacroix Bio-Fonds und saisonalen Zutaten aus der Region. Mach jetzt mit beim Rezeptwettbewerb und gewinne ein tolles Silit Topfset + leckere Feinkost-Spezialitäten!

powered by

Lacroix
EIN HAUCH VON LUXUS

NATÜRLICH KOCHEN UND Feinkost-Set GEWINNEN!

Rezept-Wettbewerb: Gesund kochen mit Bio-Fond

Gewinne ein Natural Cooking-Produktkorb mit Silit-Topfset und vielen Feinkostprodukten von Lacroix.

EATSMARTER.DE

NACHBERICHT-PHASE

6. ZEITSCHRIFT: 1/1 S. Vorstellung der Gewinner-Rezepte

ANZEIGE

REZEPTWETTBEWERB

Das sind Deutschlands beste Honigrezepte!

Unsere Gewinnerrezepte beweisen: Honig ist ein wahres Allroundtalent in der Küche. Ohne Honig geht beim genussvollen Kochen und Backen nichts. 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. Alle Infos und die Gewinnerrezepte zum Nachkochen und -backen gibt es jetzt unter www.eatsmarter.de/langnese-honig. Viele weitere kreative Rezeptideen mit Honig finden Sie außerdem unter www.langnese-honig.de.

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

Die Gewinnerrezepte!

- Honig-Kürbis-Suppe mit Honig-Croutons VON STEFANIE G.
- Süße Honig-Rote-Bete-Burger VON JULIA H.
- Gebackener Honig-Lavendel-Käsekuchen VON ANDREA L.

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 unterstreicht er den Eigengeschmack vieler Speisen und gibt Kuchen und Desserts, Saucen und Marinaden, herzhaften Gerichten mit Wild, Geflügel und Gemüse sowie asiatischen Gerichten **PFTT**. Gehen Sie auf Genussreise mit Langnese Honig, Deutschlands beliebtestem Biohonig! Ob Sommerblütenhonig, Landhonig, Sortenhonig in wabenförmigen 6-Eck-Glas oder die Platte Biene im praktischen Dosierspender: Bei der Vielfalt der Qualitäts Honige von Langnese ist für jeden Geschmack etwas dabei. Viele Rezepte gibt es auf www.langnese-honig.de.

Langnese Honig. Und die Sonne geht auf.

EatSmarter!
REZEPTWETTBEWERB AUF WWW.EATSMARTER.DE/ALPRO

DAS BESTE „GRÜNE-LÖFFEL“-REZEPT!

Die EAT SMARTER- und Alpro-Jury hat das Sieger-Rezept mit dem gewissen pflanzlichen Etwas gekürt.

Die EAT SMARTER- und Alpro-Jury hatte ordentlich zu tun: 136 Rezepte durfte sie genauer unter die Lupe nehmen und natürlich selbst ausprobieren. Die Entscheidung fiel wirklich schwer, doch am Ende konnte das Rezept „Frühlingserwachen mit Hähnchen“ mit dem größten „mmhmm... lecker!“-Faktor überzeugen. Katrin Spencer wird für ihr Gewinner-Rezept, das den asiatischen Frühling auf die Teller zaubert, mit einem stylischen grünen Kühlschrank von Gorenje belohnt.

Frühlingserwachen mit Hähnchen

DAS GEWINNER-REZEPT von Katrin Spencer

Zutaten:
150 g Hähnchenbrustfilet
100 g Zuckerschoten
8 Mini Maiskolben (halbiert)
6 Frühlingszwiebeln
1 kleine gelbe Paprikaschote
1 Becher Alpro Cuisine KochCrème
1-2 Knoblauchzehen
1-2 grüne Chilischote
150 g Reisnudeln
Cashewkerne
Sojasauce
Salz und Cayennepfeffer
Paprika

Zubereitung:
1. Zuckerschoten und Maiskolben blanchieren, Paprika in feine Streifen schneiden, Knoblauch hacken, Chilischote in feine Ringe schneiden, Hähnchenbrustfilet in Streifen schneiden.
2. Knoblauch, Chili und Paprika in einer Pfanne in Öl andastern bis die Paprika etwas weich wird, dann das Hähnchenfleisch hinzugeben. Alles mit Sojasauce, Pfeffer und etwas Salz würzen.
3. Reisnudeln mit kochendem Wasser übergeben und nach Packungsanweisung ziehen lassen. Wenn das Hähnchenfleisch gar ist die blanchierten Zuckerschoten und Mais hinzugeben und einen
1/2 Becher Alpro Cuisine KochCrème hinzugeben. Alles verrühren und ggf. nachwürzen.
4. Die Reisnudeln abtropfen lassen und mit in die Pfanne geben. Abschließend eine Handvoll Cashewkerne unterrühren.
TIPP: Als vegetarische Variante kann das Hähnchenfleisch durch Champignons ersetzt werden.

Leckerer, leichter Genuss mit der Alpro Cuisine zum Kochen und Verfeinern:

- 100% pflanzlich
- von Natur aus arm an gesättigten Fettsäuren und frei von tierischem Fett
- leicht bekömmlich, da von Natur aus laktose- und glutenfrei
- wie herkömmliche Sahne eisverfest, aber mit 19% Fett
- hervorragend zum Verfeinern von Suppen, Aufläufen und Saucen

Weitere Tipps für Rezepte oder Infos zum Thema pflanzliche Ernährung finden Sie auf www.alpro.com/de/cooking - oder werden Sie Alpro-Fan auf Facebook.

In Kooperation mit **alpro**

7. WEBSITE: Gewinner-Rezepte auf der exklusiven Landingpage

DEUTSCHLAND IST GESÜNDER
EatSmarter!

REZEPTE • KÜCHENBÜCHER • BLOGS • ERNÄHRUNG • ABNEHMEN • GESUND LEBEN

EatSmarter - Gewinnspiele - Aktionen

IN KOOPERATION MIT LANGNESE HONIG

Wir haben Deutschlands bestes Honigrezept gesucht

Gemeinsam mit Langnese Honig hat EAT SMARTER die besten Rezepte mit Honig gesucht. Die Bewerbungsrunde ist abgelaufen. Die Gewinnerrezepte werden in Kürze an dieser Stelle vorgestellt.

Rezeptwettbewerb

Langnese Honig. Und die Sonne geht auf.

Honig ist nicht nur süßer Brotaufstrich und verfeinert Tee, Milch sowie süße Speisen, sondern hat in der gesundheitsvollen Küche auch beim Kochen und Backen einen festen Platz. Seine aromatische Süße unterstreicht den Eigengeschmack von vielen Speisen – und so passt Honig zum Beispiel besonders gut zu Geflügel, Wild und asiatischen Gerichten. Auch Kuchen, Gebäck, Cocktails, Saucen, Dressings, Marinaden und Gemüse bekommen durch einen Löffel Honig erst den richtigen PFTT!

8. SOCIAL MEDIA: Vorstellung der Gewinner auf Facebook an über 300.000 Fans

EatSmarter! Honig

Die Gewinnerin unseres Alpro-Rezept-Wettbewerbs steht fest. Herzlichen Glückwunsch, liebe Katrin Spencer! Das Gewinner-Rezept könnt ihr übrigens online bei uns abrufen: <http://eatsmarter.de/gewinnspiele/alpro/>

Das beste „Grüne Löffel“-Rezept!

powered by **alpro**

Frühlingserwachen mit Hähnchen und Alpro Cuisine KochCrème

mehr

Gefällt mir • Kommentieren • Teilen

WORLD OF EAT SMARTER IN DER 360° KOMMUNIKATION



Zeitschrift



Website



Newsletter



Mobile



Social Media

TERMINKALENDER 2018	Erstverkaufstag	Anzeigenschluss	Druckunterlagenschluss
Heft 02/2018	28.02.2018	26.01.2018	02.02.2018
Heft 03/2018	25.04.2018	21.03.2018	28.03.2018
Heft 04/2018	20.06.2018	17.05.2018	25.05.2018
Heft 05/2018	29.08.2018	27.07.2018	03.08.2018
Heft 06/2018	31.10.2018	28.09.2018	08.10.2018
Heft 01/2019	27.12.2018	21.11.2018	28.11.2018

PAKET-PREIS

Zeitschrift + Website + Newsletter + Facebook
inkl. Gestaltungs- und Redaktionskosten

18.900 €*

VERLAG

EAT SMARTER GmbH & Co. KG
Schulterblatt 58
20357 Hamburg
Tel.: 040-69 66 46 0
Fax: 040-69 66 46 99
Mail: anzeigen@eat-smarter.de
Internet: www.EatSmarter.de



**LEITUNG BRAND
MANAGEMENT & SALES**
Martin Fischer
Tel.: 040-69 66 46 66
martin.fischer@eat-smarter.de



**PROJEKTLITERIN
BRAND MANAGEMENT**
Annabelle Nieß
Tel.: 040-69 66 46 63
annabelle@eat-smarter.de



BRAND MANAGERIN
Antje Gutberlet
Tel.: 040-69 66 46 79
antje@eat-smarter.de



BRAND MANAGERIN
Julia Wichers
Tel.: 040-69 66 46 80
julia@eat-smarter.de



**ASSISTENTIN DER
GESCHÄFTSFÜHRUNG**
Katja Ohlhauser
Tel.: 040-69 66 46 67
katja@eat-smarter.de



NIELSEN I, V, VI, VII
Jan Logemann
JL Media Motion GmbH
Goldbekplatz 3, 22303 Hamburg
Tel.: 040-22 72 25 0
logemann@jl-mediamotion.de



NIELSEN IIIA
Andreas Hansmann / Jan Logemann,
mediabüro NORD UG
Goldbekplatz 3, 22303 Hamburg
Tel.: 040-60 91 88 11 oder -20
info@mediabuero-nord.de



NIELSEN II
Andreas Paßmann
Paßmann MedienPartner GmbH
Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf
Tel.: 021-542181 0
andreas.passmann@medienpartner.net



NIELSEN IIIB, IV
Martin Schaible
UPGRADE MEDIA GmbH
Pasinger Straße 2, 82152 Planegg
Tel.: 089-17 30 07 0
martin.schaible@medienpartner.net

*zzgl. MwSt.
Konzernrabatte nicht anwendbar



Informationsgemeinschaft
zur Feststellung der Verbreitung
von Werbeträgern e. V.