

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.

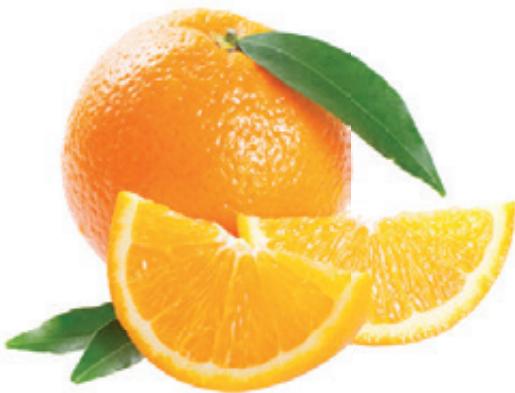
Die EAT SMARTER-Community beschäftigt sich intensiv mit dem Rezept-Wettbewerb und Ihren Produkten und wird – da er seine Teilnahme am Rezept-Wettbewerb auch seiner Familie und Freunden kommunizieren wird – zum glaubwürdigen **Markenbotschafter für Sie!**

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

Das Magazin für moderne Ernährung

EatSmarter!

10 STARKÜCHE
100 GESUNDE REZEPTE

ENST-TRAINING
Gehelmtipps für
eine tolle Figur

Neuer Trend
Abnehmen
mit dem Handy

EXPERTEN
Die besten
Diäten aller Zeiten

DAS GROSSE
ABNEHM-HEFT

15 smarte Salat-Rolls

SCHLANKMACHER
MIT GANZ VIEL EIWEISS

Gesetzliche Verlagsaufschrift nach
Buchdr. Gesetz (5.1948)

DEUTSCHLAND SEIT 1994

EatSmarter!

Suchen:

REZEPTE KUCHEN BLOGS ERNÄHRUNG ABNEHMEN GEZOGEN LEBEN VIDEO GEWINNE

EatSmarter - Rezept + Kochen + Suppen + Smoothies + Frühstück + Salate

AUFRUF-PHASE

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



EatSmarter!

MITMACHEN UND GEWINNEN!
Nur noch bis 31. Januar 2013

DEN KOCHLÖFFEL SCHWINGEN UND GEWINNEN!
Alpro sucht Ihre leckersten Rezepte mit dem pflanzlichen Etwas!

am letzten liebtest, nicht gönnt, mit einer Pflanze bestreut - in deutscher Kochkunst liegt es eben im Trend. Dabei kommen immer wieder neue Zutaten in Herkunft und Kochkraft, die „grüne Knöpfchen“ sorgt dabei nicht nur für mehr Vitalität, sondern bringt auch Abwechslung auf den Spießgittern.

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

- non-Di-pflanzlich
- von Natur aus arm an gesättigtem Fettzucker
- frei von tierischen Fetten
- leicht backfertig, da von Natur aus laktosefrei
- wie Käsekämmleiche Sahne-ähnlichbar, aber mit 95% Fett
- herausragend zum Verfeinern von Suppen, Aufläufen und Beilagen

JETZT SIND SIE DRAN: Senden Sie uns bis zum 14.01.13 Ihr bestes „Alpro-Löffel“-Rezept mit dem genannten pflanzlichen Etwas und einer hohen Vitalität inkl. Rezept Foto unter www.kochmarkte.de/alpro. Die Freigabe müssen nicht vegetarisch sein. Eine Übersicht darüber, was ein Beitrag als „grüner Knöpfchen“ gilt, finden Sie [hier](#). Das Urteil wird demnächst „lecker“ und das Gewinner erhält einen stylischen grünen Kühlautomat von Gaggenau.

Falls Sie noch Tipps für Rezepte oder Infos zum Thema pflanzliche Ernährung benötigen, schreiben Sie doch einfach auf www.eat-smarter.com/de/kochring. Dort finden Sie eine Vielzahl von Kochrezepten und weitere Beispiele – oder wünschen Sie Alpro-Brot auf Facebook.

WEITERE MITMACHEN: www.EatSmarter.de/alpro

IN Kooperation mit **alpro**

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 Ihnen entwickeltes Lieblingsrezept mit Honig. Ob süß oder herzhaft, klassisch oder modern – Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Mitmachen lohnt sich: Die Einsender der drei besten Honigrezepte gewinnen jeweils eine brandneue KitchenAid Küchenmaschine in Gold im Wert von je über 600 Euro! Außerdem verlosen wir 30 Langnese-Honig-Lunchboxen. Alles Infos jetzt unter:

www.eatsmarter.de/langnese-honig

ZU GEWINNEN:
3 KitchenAid

**30 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 Gemüse- mit Wild-, Geflügel- und Geflügel-Gemüsegerichten einen tollen Pizzazz. Praktisch. Gehen Sie jetzt auf Genussreise mit Langnese Honig. Deutschlands beliebtestes Bienengold! Ob Sommerblütenhonig, Landhonig, Sortenhonig im wabenförmigen 6-Eck-Glas oder die Flotte Biene im praktischen Dosierspender, die es in neun Geschmacksvarianten gibt: Bei der Vielfalt der Qualitätshonige 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.

2. WEBSITE: Exklusive Landingpage mit dem Rezept-Wettbewerb

The advertisement features a large orange banner at the top with the text "DEUTSCHLAND ISST GESENDET" and "EatSmarter!". To the right is a logo for "ZERBREZ-SPECIAL". Below the banner, there's a navigation bar with links like "REZEPTE", "KOCHBUCHER", "BLOGS", "ERNÄHRUNG", "ABNEHMEN", and "GESUND-LEBEN". A sub-menu below the navigation includes "Gewinnspiele" and "Aktionen". The main headline reads "IN KOOPERATION MIT BONDUELLE" followed by "Wir suchen Deutschlands bestes Grill-Rezept!". Below this, a call to action says "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!" The central image shows a variety of Bonduelle products, including cans of "GEMÜSEMAIS" and "GRILL-SALAT", along with a box of "GRILL-SALAT" and a small grill. A red banner at the bottom left encourages "GRILL DICH BERÜHMT!".

DEUTSCHLAND ISST GESELLIGE

EatSmarter!

REZEPTE • KOCHBUCHER • BLOGS • ERNÄHRUNG • ABNEHMEN • GESEND

[EatSmarter + Gewinnspiele + Abnehmen](#)

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 Silbergrill von Silit und vielen raffinierten Feinkostprodukten von Lacroix!

powered by EIN HAUCH VON LUXUS

NÄTURLICH KOCHEN UND
Feinkost-Set GEWINNEN!

So fein kann Bio sein

Lacroix erweitert sein Sortiment um drei Bio-Fonds aus 100 Prozent Bio-Zutaten – und komplett ohne Konservierungs-, Zusatz- oder Farbstoffe. Leidenschaftliche Heimatküchen bieten die neuen Bio-Geflügelfond, Bio-Rindfond und Bio-Gemüse-Fonds sowie die perfekten Grundlagen für Suppen, Saucen und Terrinen.

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

The screenshot shows the EatSmarter homepage with a featured recipe for "Aprikosen-Kokos-Riegel". Below the recipe, there is a promotional banner for a "REZEPT-WETTBEWERB" (recipe competition). This banner features the Bonduelle logo and images of various food products. A green circle highlights this specific banner area.



Medium Rectangle

4. E-MAILING: Exklusiver Sonder-Newsletter

The screenshot shows an EatSmarter newsletter for Lacroix Bio-Fonds. The main headline is "NÄTURLICH KOCHEN UND Feinkost-Set GEWINNEN!". It features images of Lacroix Bio-Fond jars and orange cookware. The newsletter also includes sections for "SO FEIN KANN BIO SEIN" and "MITMACHEN UND GEWINNEN!".

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

The screenshot shows a Facebook post from EatSmarter. The post header reads "Rezept-Wettbewerb: Gesund kochen mit Bio-Fond". It features images of Lacroix Bio-Fond jars and orange cookware. The post includes a caption: "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 Töpfset + leckere Feinkost-Spezialitäten!"

NACHBERICHT-PHASE

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

REZEPTEWETTBEWERB

Das sind Deutschlands beste Honigrezepte!

Unsere Gewinnerrezepte beweisen: Honig ist ein wahres Allroundtalent in der Küche.

Honig gibt beim hausgewürkten 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 herzhafte Gerichten das gewisse Etwas. Besonders überzeugt haben die Jury die kreativen Kombinationen von Honig, Karotten, Rote Bete und Lavendel. Als letztes 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 Gewinnerrezept!

Honig-Kürbis-Suppe mit Honig-Croutons von STEPHANIE 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 von Fleisch und Fisch, gibt Salaten und Desserts, Säuren und Marinaden, herzhafte Gerichten mit Wild, Geflügel und Gemüse sowie asiatischen Gerichten PRIM. Nehmen Sie auf Confiture mit Langnese Honig, Deutschlands beliebtestem Bienehonig! Ob Sommerländerhonig, Landhonig, Sortenhonige im wabenförmigen 6-Eck-Glas oder die Flotte Biene im praktischen Dosisspender: Bei der Vielfalt der Qualitätshonige 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!
REZEPTEWETTBEWERB AUF WWW.EATSMASTER.DE/ALPRO

DAS BESTE „GRÜNE-LÖFFEL“-REZEPT!

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

Frühlingserwachen mit Hähnchen **DAS GEWINNER-REZEPT** von Katrin Spencer

Zutaten:

- 150 g Hähnchenbrustfilets
- 125 g Zuckerschoten
- 8 Mais-Maiskolben (halbiert)
- 6 Frühlingszwiebeln
- 1 kleine gelbe Paprikaschote
- ½ Becher Alpro Cuisine KochCrème
- 125 g Mais
- ½-1 grünes Chilischoten
- 150 g Reismuseln
- Cashewkerne
- Süßigkeiten
- Salz und Cayennepfeffer
- Rapsöl

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

- 100% pflanzlich
- von Natur aus an gesättigten Fettsäuren und frei von tierischen Fett
- leicht bekommlich, da von Natur aus laktose- und glutenfrei
- wie herkömmliche Sahne einsetzbar, aber mit 79% Fett
- hervorragend zum Verfeinern von Suppen, Aufläufen und Saucen

1. Zuckerschoten und Maiskolben blanchieren.
2. Knoblauch, Chili und Paprika in einer Pfanne in Öl anbraten bis die Paprika etwas weich wird, dann das Hähnchenfleisch hinzufügen. Alles mit Sojasauce, Salz und etwas Salz würzen.
3. Reismuseln mit gekochtem Wasser übergießen und nach Packungsanweisungen ziehen lassen. Wenn das Hähnchenfleisch gar ist die blanchierten Zuckerschoten und Mais hinzugeben und einen TIPP: Als vegetarische Variante kann das Hähnchenfleisch durch Champignons ersetzt werden.

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

In Kooperation mit **alpro**

7. WEBSITE: Gewinner-Rezepte auf der exklusiven Landingpage

DEUTSCHLAND IST GESONDERI

EatSmarter!

REZEPTE • KOCHBUCHER • BLOGS • ERNÄHRUNG • ABNEHMEN • GESEND

ES EatSmarter - Gewinnspiele - Alpro

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 Bewerbungszeit ist abgelaufen. Die Gewinnerrezepte werden in Kürze an dieser Stelle vorgestellt.

Rezept-wettbewerb

Langnese Honig. Und die Sonne geht auf.

Honig ist nicht nur süßer Brotaufstrich und verfeinert Tee, Milch sowie süße Speisen, sondern hat in der gehabtsüchtigen 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, Säuren, Dressings, Marinaden und Gemüse bekommen durch einen Löffel Honig erst den richtigen PRIM.

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

Das beste „Grüne Löffel“-Rezept!

powered by alpro

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

Frühlingserwachen mit Hähnchen und Alpro Cuisine KochCrème

gefällt mir · Kommentieren · Teilen

mehr

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	18.900 €*		
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@eatsmarter.de
Internet: www.EatSmarter.de



LEITUNG BRAND MANAGEMENT & SALES
Martin Fischer
Tel.: 040-69 66 46 66
martin.fischer@eatsmarter.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



PROJEKTLEITERIN BRAND MANAGEMENT
Annabelle Nieß
Tel.: 040-69 66 46 63
annabelle@eatsmarter.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

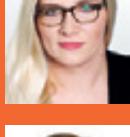


BRAND MANAGERIN
Antje Gutberlet
Tel.: 040-69 66 46 79
antje@eatsmarter.de



BRAND MANAGERIN
Julia Wicher
Tel.: 040-69 66 46 80
julia@eatsmarter.de

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



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



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.