

Mein
LandRezept
Mediadaten 2018



Das ist ^{Mein} LandRezept

Jede Ausgabe von „Mein LandRezept“ vereint eine Vielzahl ländlicher Rezepten unter einem köstlichen Thema. Blättern Sie durch das Heft und freuen Sie sich auf Ideen mit frischen Produkten der Saison, hilfreiche Tipps für Koch- und Backbegeisterte sowie wertvolle Ratgeberthemen.

PROFIL

- monothematische Genusssedition
- heimische, traditionelle Küche
- saisonale Schwerpunktthemen
- mit vielen Anregungen, Ratgebern, Step-by-Step-Anleitungen
- verständlich und einfach zum Nachkochen und Nachbacken

ZIELGRUPPE

Mein LandRezept richtet sich an Menschen mit einer großen kulinarischen Leidenschaft. Die Leser der Mein LandRezept lieben klassische wie auch moderne Gerichte aus der Landhausküche. Frische, qualitativ hochwertige und regionale Zutaten gehören für sie zum täglichen Genuss.

Die „Mein LandRezept“
erscheint 6 x jährlich

Eckdaten

Druckauflage:	68.500 Exemplare
Verbreitete Auflage:	29.184 Exemplare
Verkaufte Auflage:	27.113 Exemplare
Abonnement:	2.230 Exemplare

Erscheinungsweise:	6 Ausgaben im Jahr
Einzelheft:	4,99 € (D)
Jahresabonnement:	29,40 € (D)



Sonderwerbformen 1

PROMOTION / ADVERTORIAL

Eine spezielle Art der Werbung. In Rücksprache mit dem Auftraggeber individuell konzipiert, betextet, im Stile der „Mein LandRezept“ gestaltet und mit „Advertorial“ gekennzeichnet. Preise auf Anfrage.



FRUCHTIG-LEICHT
Der „Der Geschmack des Sommers“ ist ein Wein, der aus den besten Sorten der Gegend stammt. Er ist ein Wein, der den Sommer in sich hat. Er ist ein Wein, der den Sommer in sich hat. Er ist ein Wein, der den Sommer in sich hat.

Der Geschmack des Sommers
Mit frischen Aromen und sommerlicher Süßigkeit. Promotiert mit Erdbeergeschmack – so genossen wie die Erste des Sommers.

SOUL, DUMMEL UND GUT
Der „Der Geschmack des Sommers“ ist ein Wein, der aus den besten Sorten der Gegend stammt. Er ist ein Wein, der den Sommer in sich hat. Er ist ein Wein, der den Sommer in sich hat.

FÜR ZWISCHENDUICHEN
Der „Der Geschmack des Sommers“ ist ein Wein, der aus den besten Sorten der Gegend stammt. Er ist ein Wein, der den Sommer in sich hat. Er ist ein Wein, der den Sommer in sich hat.

Ausgewählte Bestellbestimmungen
in 1000er Packungen

1/2 Seite



BEI NEU-SHAUMUNF
SIEBENSTÜCKER
Sollte Ihnen ein solches Getränk nicht genügen, so ist es möglich, auch eine große Menge zu bestellen. Die Lieferung erfolgt innerhalb von 14 Tagen. Die Lieferung erfolgt innerhalb von 14 Tagen.

Brombeer-Zimt-Bräu
Sollte Ihnen ein solches Getränk nicht genügen, so ist es möglich, auch eine große Menge zu bestellen. Die Lieferung erfolgt innerhalb von 14 Tagen. Die Lieferung erfolgt innerhalb von 14 Tagen.

ZUTATEN
100 g Brombeeren
100 g Zimt
100 g Wasser
100 g Brombeeren
100 g Zimt

ZUBEREITUNG
1. Brombeeren waschen und
2. in Wasser geben
3. Wasser kochen lassen
4. Zimt hinzugeben
5. abkühlen lassen
6. abgießen
7. in Wasser geben
8. abkühlen lassen
9. abgießen
10. in Wasser geben
11. abkühlen lassen
12. abgießen

Tipps
Im Winter lässt sich der Bräu auch als heißes Getränk genießen. Er ist ein Wein, der den Sommer in sich hat. Er ist ein Wein, der den Sommer in sich hat.

1/1 Seite



Wissenswertes zur Tomate
Tomaten sind heiß begehrt und die meisten ihrer Genießer können sich einen Besuch auf dem Markt ohne Tomaten im Einkaufskorb kaum vorstellen. Aber was wissen wir eigentlich über das saftige Fruchtlein?

WOHER KAMEN DIE TOMATEN?
Sie sind die letzten Kulturpflanzen und stammen aus den Tropen der Mittel- und Südamerica. Sie wurden erst nach der Entdeckung der neuen Welt nach Europa gebracht. Die ersten Tomaten, die nach Europa kamen, waren die sogenannten „Lycopersicon esculentum“.

TOMATEN SIND GAR KEIN GEMÜSE!
Sowohl Tomaten sind botanisch gesehen keine Gemüse, sondern Früchte. Sie sind die letzten Kulturpflanzen und stammen aus den Tropen der Mittel- und Südamerica. Sie wurden erst nach der Entdeckung der neuen Welt nach Europa gebracht.

WARUM ERKENNT MAN KEINE REIFE, AROMATISCHE TOMATE, DIE NICHT WASSERIG SCHMECKT?
Die Farbe einer Tomate ist ein guter Indikator für die Reife. Eine reife Tomate ist rot und hat einen süßen Geschmack. Eine unreife Tomate ist grün und hat einen sauren Geschmack.

WARUM WERDEN TOMATEN IN DER KÜCHENSCHNELL ÜBERBEFUND VERLIEREN IHR AROMA?
Tomaten verlieren ihr Aroma, wenn sie in Wasser eingelegt werden. Das Wasser entfernt die Aromastoffe aus der Tomate. Um das Aroma zu erhalten, sollten Tomaten nicht in Wasser eingelegt werden.

2/1 Seite



DIE ITALIENER NENNEN DIE TOMATE „POMODORO“ – „GOLDENER APFEL“: WARUM?
Nach der Entdeckung Südamerikas waren Tomaten in Europa lange Zeit ein unbekanntes Gemüse. Erst nach der Entdeckung der neuen Welt nach Europa kamen die ersten Tomaten, die nach Europa kamen, waren die sogenannten „Lycopersicon esculentum“.

AUS WAS BESTEHEN TOMATEN?
Tomaten bestehen aus Wasser, Zucker, Vitamin C, Eisen, Magnesium und Kalium. Sie sind eine gute Quelle für Vitamin C und Kalium.

SO TRAGEN IHRE TOMATENPFLANZEN RICHTIGE SCHÖNE FRÜCHTE.
Tomaten benötigen zum Wachsen viel Nährstoffe. Sie sind eine gute Quelle für Vitamin C und Kalium. Sie sind eine gute Quelle für Vitamin C und Kalium.

Sonderwerbformen 2

Unsere vielfältigen Werbeformen ermöglichen Ihnen eine herausragende Präsenz im Magazin.

Beilagen *	Preis	
bis 25 g pro Exemplar:	75 €	pro 1.000 Exemplare exkl. Abo-Auflage **
	130 €	pro 1.000 Exemplare Abo-Auflage
		Teilauflage exkl. Abo auf Anfrage ***
je weitere 5 g:	5 €	pro 1.000 Exemplare (zusätzlich)
Beihefter		
2- bis 4-seitig:	100 €	pro 1.000 Exemplare
8-seitig:	180 €	pro 1.000 Exemplare
12-seitig:	260 €	pro 1.000 Exemplare
16-seitig:	290 €	pro 1.000 Exemplare
Beikleber		
Postkarte:	25 €	pro 1.000 Exemplare
Portogebühren:	25 €	pro 1.000 Exemplare
CDs/DVDs:	40 €	pro 1.000 Exemplare
Portogebühren:	30 €	pro 1.000 Exemplare

* Mindestformat: 10,5 x 14,8 cm, Maximalformat: 16 x 21 cm

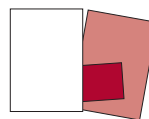
** Druckauflage der Vertriebsparten EV, Lesezirkel, Bordexemplare, Sonstige

*** nach Nielsen-Gebieten ab 5.000 Exemplaren belegbar

ANLIEFERUNG

Die Beilagen bitten wir einwandfrei verarbeitet und verpackt anzuliefern. Sie müssen spätestens 2 Wochen vor Erstverkaufstag des Heftes fracht- und spesenfrei eintreffen. Weitere Bedingungen sind beim Verlag zu erfragen.

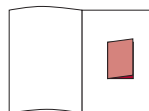
AUSWAHL MÖGLICHER SONDERWERBEFORMEN



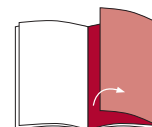
Beilagen
Einleger,
Postkarten, etc.



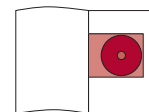
Beihefter
2 bis maximal
16 Seiten



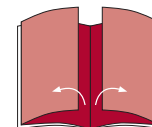
Beikleber
Postkarten,
Hefchen, etc.



Aufklappseite
Anzeige wird nach
rechts aufgeklappt



CD-Beikleber
in die Inhaltsseiten
eingeklebte CD



Altarfalz
aufklappbare Doppel-
seite, bis zu 8 Seiten

Alle Preise auf Anfrage

Anzeigenpreise & Formate

ANZEIGENPREISE

Format	4c
2/1 Seite	8.460 €
1/1 Seite	4.700 €
1/2 Seite	3.149 €
1/3 Seite	1.974 €

RABATTE**

Mengenstaffel	Rabatt	Malstaffel	Rabatt
2 Seiten	5 %	ab 3 Anzeigen	10 %
3 Seiten	10 %	ab 4 Anzeigen	15 %
4 Seiten	15 %		
5 Seiten	20 %		
6 Seiten	25 %		
Lastschrifteinzug	2 %	Lastschrifteinzug	2 %

* Nachlässe bei Abnahme innerhalb von 12 Monaten

FORMATE

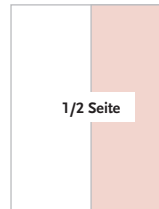


A: 170 x 225 mm



A: 340 x 225 mm
(Druckdaten bitte in Einzelseiten liefern)

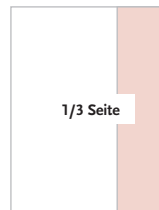
A: Anschnitt
(zzgl. 3 mm
Beschnittzugabe)



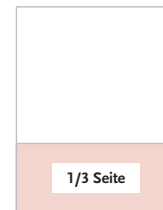
A: 80 x 225 mm



A: 170 x 110 mm








A: 55 x 225 mm



A: 170 x 75 mm

Termine & Themen

Ausgabe		EVT	Anzeigenschluss	Druckunterlagenschluss	Beilagenanlieferung	Themen
01/18 „Suppen“		06.02.18	21.12.17	29.12.17	12.01.18	<p>Gut gewürzt: Suppengrundstock selber machen, Würzsoßenklassiker von Maggi bis Worcestershire-Sauce, Brühwürfel und mehr</p> <p>Fertige Beilagen: Backerbsen, Flädle, Markklößchen, Brätstrudel oder Leberknödel aus dem Supermarkt machen aus jeder Suppe eine kleine Mahlzeit</p> <p>Croutons selber machen: Schritt für Schritt erklärt</p>
02/18 „Schnelle Rezepte“		03.04.18	15.02.18	23.02.18	09.03.18	<p>Flotte Küchenhelfer: Wenn alle Hunger haben, bleibt wenig Zeit zum Kochen. Jetzt schlägt die Stunde für Blitzhacker, Thermomix oder Pürierstab</p> <p>Liefersdienste: Von der grünen Kiste bis Amazon Fresh: Diese Dienstleister bringen Lebensmittel nach Hause</p> <p>Gut verpackt: Diese Dosen, Brotzeitschachteln und Einweck-Gläser bringen Ordnung in Ihre Vorräte</p>
03/18 „Brotzeit“		05.06.18	20.04.18	30.04.18	15.05.18	<p>Backhelfer: Baguette oder Vollkornbrot – wir zeigen die wichtigsten Zutaten von Mehl bis zu Triebmitteln oder Gewürzen und stellen passendes Zubehör und Brotbackautomaten vor</p> <p>Raus ins Grüne: Hübsche Accessoires wie Decken, Geschirr, Gläser oder Servietten machen Ihr Picknick oder Grillfest zum Augenschmaus</p> <p>Selbst gemachtes Eis: Wir zeigen, wie Sie mit Eismaschine oder im Gefrierfach kalte Köstlichkeiten zaubern</p>

Ausgabe		EVT	Anzeigenschluss	Druckunterlagenschluss	Beilagenanlieferung	Themen
04/18 „Ofengerichte“		07.08.18	25.06.18	03.07.18	17.07.18	<p>Das kleine Extra: Das Leckerste an Braten und Auflauf ist die Kruste. Mit Semmelbröseln, Senf, Käse oder Kräutern wird sie besonders fein</p> <p>Gewürzmischungen: Bratkartoffel, Hähnchen, Bruschetta gelingen so ganz einfach</p> <p>In Form: Neue Auflaufformen aus Emaille, Keramik, Ton, Silikon oder Edelstahl</p>
05/18 „Weihnachtsbäckerei“		02.10.18	16.08.18	24.08.18	07.09.18	<p>Feine Aromen: Sie geben weihnachtlichem Gebäck den typischen Geschmack</p> <p>Ausstecher und Backrahmen: Neue und klassische Backhelfer für Stollen oder Plätzchen</p> <p>Kleine Geschenke aus der Küche: Kleine Köstlichkeiten für Ihre Lieben, liebevoll verpackt</p>
01/19 „Leichte Küche“		18.12.18	01.11.18	09.11.18	23.11.18	<p>Schöne Kochbücher: Nicht umsonst heißt es, das Auge isst mit. Diese Titel machen schon beim Lesen Appetit</p> <p>Praktische Körbe und Taschen: Unsere hübschen Begleiter bringen Ihren Einkauf sicher nach Hause</p> <p>Reiben und Mixer: Diese Küchenhelfer für Salate, Säfte und Smoothies sorgen auch im Winter für den täglichen Frische-Kick in der Ernährung</p>

Social Media und Online

MULTICHANNEL KOMPETENZ



Instagram 10.800
Abonnenten



www.meinlandrezept.de



Facebook 8.300
Abonnenten

Mein LandRezept



Marlene Buschbeck-Idlachemi

Chefredakteurin

E-Mail: m.buschbeck@falkemedia.de

Telefon: 0431 - 200 766 0

Fax: 0431 - 200 766 50



Jasmin Pötzelsberger

Mediaberaterin

E-Mail: j.poetzelsberger@falkemedia.de

Telefon: 0431 - 200 766 804

Mobil: 0152 - 241 83 157

falkemedia GmbH & Co. KG ▪ An der Halle 400 #1 ▪ 24143 Kiel ▪ 0431 200 766 00 ▪ www.falkemedia.de