

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-LICHT
Der „Der Geschmack des Sommers“ ist ein fruchtig-lichtes Sektweingetränk, das aus reifen Früchten wie Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren besteht. Es ist ein perfektes Getränk für Sommerpartys und Grillabende.

Der Geschmack des Sommers
Mit fruchtigen Aromen und einem leicht süßlichen Geschmack – so genossen wie die Erste des Sommers.

SOUL, DUMMEL UND GUT
Der „Der Geschmack des Sommers“ ist ein fruchtig-lichtes Sektweingetränk, das aus reifen Früchten wie Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren besteht. Es ist ein perfektes Getränk für Sommerpartys und Grillabende.

FÜR ZWISCHENDÜNDEN
Der „Der Geschmack des Sommers“ ist ein fruchtig-lichtes Sektweingetränk, das aus reifen Früchten wie Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren besteht. Es ist ein perfektes Getränk für Sommerpartys und Grillabende.

2 Ausgibt: 1000 Stück
3 Preis: 0,99 €

1/2 Seite

LEBEN NEU: SÜßMILCH-SHREIFUCKER
Süßmilch-Shreifucker ist ein natürliches Süßungsmittel, das aus reifen Früchten wie Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren besteht. Es ist ein perfektes Süßungsmittel für Backwaren und Desserts.

Brombeer-Zum-Brot
Ein leckeres Brot mit Brombeeren und Süßmilch-Shreifucker. Perfekt für den Sommer.

ZUTATEN pro ca. 400 ml:
100 g Dinkmehl
100 g Weizen
100 g Süßmilch-Shreifucker
2 Zitronen

ZUBEREITUNG
1. Süßmilch-Shreifucker in Wasser auflösen.
2. Dinkmehl und Weizen in Wasser einrühren.
3. Zitronensaft zugeben und gut durchkneten.

TIPP
Im Winter lässt sich das Brot auch mit anderen Süßungsmitteln zubereiten.

2 Ausgibt: 1000 Stück
3 Preis: 0,99 €

1/1 Seite

Wissenswertes zur Tomate
Tomaten sind heiß begehrt und die meisten ihrer Genieser können sich einen Besuch auf dem Markt ohne Tomaten im Einkaufskorb kaum vorstellen. Aber was ist eigentlich ein Tomate? Hier sind einige wichtige Fakten.

WOHER KAMEN DIE TOMATEN?
Die Tomate ist ein Gemüse, das aus Südamerika stammt. Sie wurde von den Azteken entdeckt und später nach Europa gebracht.

TOMATEN SIND GAR KEIN GEMÜSE?
Trotzdem sie als Gemüse bezeichnet werden, sind Tomaten eigentlich Früchte. Sie sind aus dem Samen der Pflanze entstanden.

WARUM ERKENNT MAN KEINE REIFE, AROMATISCHE TOMATE, DIE NICHT WASSERIG SCHMECKT?
Die Ursache dafür liegt in der Erntezeit. Wenn Tomaten zu früh geerntet werden, sind sie noch grün und schmecken nicht richtig.

WARUM WERDEN TOMATEN IN DER KÜCHENSCHNELLÜBERLEB UND VERLIEREN IHR AROMA?
Tomaten verlieren ihr Aroma, wenn sie zu lange gelagert werden. Es ist am besten, sie frisch zu verwenden.

2/1 Seite

Wissenswertes zur Tomate
Tomaten sind heiß begehrt und die meisten ihrer Genieser können sich einen Besuch auf dem Markt ohne Tomaten im Einkaufskorb kaum vorstellen. Aber was ist eigentlich ein Tomate? Hier sind einige wichtige Fakten.

WIE TRAGEN SICH DIE TOMATEN AN?
Tomaten sind ein Obst, das aus dem Samen der Pflanze entstanden ist. Sie sind aus dem Samen der Pflanze entstanden.

SO TRAGEN IHRE TOMATENFRÜCHTLINGE RICHTIG SCHÖNE FRÜCHTE.
Um die besten Tomaten zu bekommen, sollten Sie sie in der Sonne reifen lassen. Das gibt ihnen ein besseres Aroma.

WARUM WERDEN TOMATEN IN DER KÜCHENSCHNELLÜBERLEB UND VERLIEREN IHR AROMA?
Tomaten verlieren ihr Aroma, wenn sie zu lange gelagert werden. Es ist am besten, sie frisch zu verwenden.

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
		Teilaufgabe 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

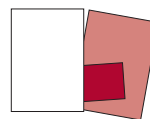
** Druckauflage der Vertriebsparten EV, Lesezirkel, Bordexemplare, Sonstige

*** 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.

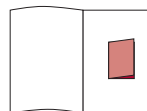
AUSWAHL MÖGLICHER SONDERWERBEFORMEN



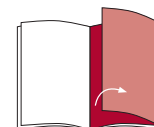
Beilagen
Einleger,
Postkarten, etc.



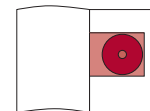
Beihefter
2 bis maximal
16 Seiten



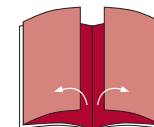
Beikleber
Postkarten,
Hefchen, etc.



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

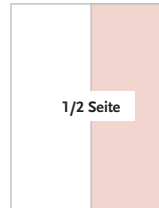


A: 170 x 225 mm



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

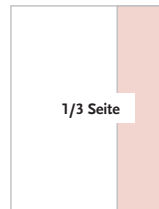
A: Anschnitt
(zzgl. 3 mm
Beschnittzugabe)



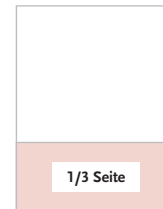
A: 80 x 225 mm



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



Facebook 8.300
Abonnenten



www.meinlandrezept.de

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