

*Mein*  
**LandRezept**  
*Mediadaten 2017*



# Das ist <sup>Mein</sup> 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

## 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

**Auflage II/2016**

**Druckauflage:** 73.000 Exemplare

**Verbreitete Auflage:** 29.184 Exemplare

**Verkaufte Auflage:** 27.113 Exemplare

**Abonnement:** 1.571 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 „fruchtig-licht“ Fruchtschorle „Der Geschmack des Sommers“ ist der erste Schritt zu unzähligen O-Tönen der Geschmacks-Note „fruchtig-licht“. „Der Geschmack des Sommers“ ist ein fruchtig-lichter Sekt, der aus reifen Früchten besteht. Er ist ein fruchtig-lichter Sekt, der aus reifen Früchten besteht. Er ist ein fruchtig-lichter Sekt, der aus reifen Früchten besteht.

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

**SOUL, DUMMEL UND GUT**  
Der „Soul, Dummel und Gut“ Sekt ist ein fruchtig-lichter Sekt, der aus reifen Früchten besteht. Er ist ein fruchtig-lichter Sekt, der aus reifen Früchten besteht.

**FÜR ZWISCHENDURCH**  
Der „Soul, Dummel und Gut“ Sekt ist ein fruchtig-lichter Sekt, der aus reifen Früchten besteht. Er ist ein fruchtig-lichter Sekt, der aus reifen Früchten besteht.

**Ausgewählte Bestellbestände**  
in 100 Liter- und 50 Liter-Größen.

1/2 Seite

**BEI NEU-SHAMANTEN-SCHNAPPECK**  
Schnee gibt den besten Geschmack. Ein fruchtig-lichter Sekt, der aus reifen Früchten besteht. Er ist ein fruchtig-lichter Sekt, der aus reifen Früchten besteht.

**Brombeer-Zimt-Bräu**  
Ein fruchtig-lichter Sekt, der aus reifen Früchten besteht. Er ist ein fruchtig-lichter Sekt, der aus reifen Früchten besteht.

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

**ZUBEREITUNG**  
1. Brombeeren waschen und  
2. Zimt in Wasser kochen und  
3. Wasser in einen Topf  
4. Wasser in einen Topf  
5. Wasser in einen Topf

**TRIPP**  
Im Winter lässt sich der Sekt  
auch im Sommer genießen.

**www.dumstelundgut.de**

1/1 Seite

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

**WOHER KAMEN DIE TOMATEN?**  
Schon die Azteken kultivierten und schätzten die Tomate als Nahrungsmittel. Von dort aus reiste die Erfindung der neuen Welt zurück Europa, wo sie bald in den Gärten der Kolonialisten heimisch wurde. Erst im 17. Jahrhundert gelang es, die Tomate nach Deutschland zu bringen. Sie wurde zunächst als Zierpflanze in botanischen Gärten – vor allem in Paris, als Paraphrase, gepflanzt. Auch in Frankreich und in Italien wurde sie als Zierpflanze kultiviert.

**TOMATEN SIND GAR KEIN GEMÜSE?**  
Süßholz-Tomaten sind keine Gemüse, sondern Früchte. Sie sind eine Art Obst, die aus dem Fruchtfleisch der Pflanze besteht. Sie sind eine Art Obst, die aus dem Fruchtfleisch der Pflanze besteht.

**WARUM WERDEN TOMATEN IN DER KÜCHE SO SIEBEL ÜBERBEFUNDEN UND VERLIEREN IHRE AROMA?**  
Tomaten verlieren ihr Aroma, wenn sie zu lange in der Sonne stehen. Sie verlieren ihr Aroma, wenn sie zu lange in der Sonne stehen. Sie verlieren ihr Aroma, wenn sie zu lange in der Sonne stehen.

2/1 Seite

**DIE TALHENER NENNEN DIE TOMATE „POMODORO“ – „GOLDBERG APFEL“: WARUM?**  
Nach der Erfindung Südtomaten waren Tomaten in Europa lange Zeit ein Luxusgut der Goldgräber, bevor sie durch die Erfindung der Tomate als Nahrungsmittel in den Gärten der Kolonialisten heimisch wurde. Erst im 17. Jahrhundert gelang es, die Tomate nach Deutschland zu bringen. Sie wurde zunächst als Zierpflanze in botanischen Gärten – vor allem in Paris, als Paraphrase, gepflanzt. Auch in Frankreich und in Italien wurde sie als Zierpflanze kultiviert.

**AUS WAS BESTEHEN TOMATEN?**  
Tomaten bestehen aus Wasser, Zucker, Vitamin C, Eisen, Magnesium und anderen Nährstoffen. Sie sind eine Art Obst, die aus dem Fruchtfleisch der Pflanze besteht.

**SO TRAGEN IHRE TOMATENPFLANZEN RICHTIGE SCHÖNE FRÜCHTE.**  
Tomaten benötigen zum Wachsen viel Nährstoffe, daher sollten sie in großer Menge mit Wasser und Düngemittel versorgt werden. Sie sind eine Art Obst, die aus dem Fruchtfleisch der Pflanze besteht.

**WARUM WERDEN TOMATEN IN DER KÜCHE SO SIEBEL ÜBERBEFUNDEN UND VERLIEREN IHRE AROMA?**  
Tomaten verlieren ihr Aroma, wenn sie zu lange in der Sonne stehen. Sie verlieren ihr Aroma, wenn sie zu lange in der Sonne stehen. Sie verlieren ihr Aroma, wenn sie zu lange in der Sonne stehen.

# 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

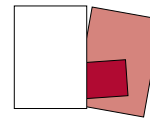
\*\* Druckauflage der Vertriebsparten EV, Lesezirkel, Bordexemplare, Sonstige

\*\*\* 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.

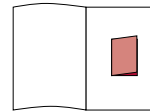
## AUSWAHL MÖGLICHER SONDERWERBEFORMEN



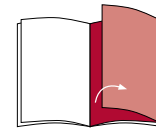
**Beilagen**  
Einleger,  
Postkarten, etc.



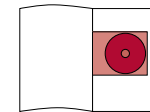
**Beihefter**  
2 bis maximal  
16 Seiten



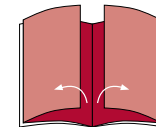
**Beikleber**  
Postkarten,  
Hefchen, etc.



**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 %		
Lastschriftinzug	2 %	Lastschriftinzug	2 %

\* Nachlässe bei Abnahme innerhalb von 12 Monaten

## FORMATE

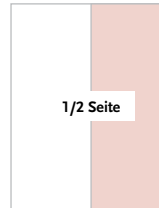


A: 170 x 225 mm



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

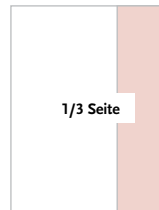
A: Anschnitt  
(zzgl. 3 mm  
Beschnittzugabe)



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
01/17 „Vegetarisch“		07.02.17	27.12.16	09.01.17	18.01.17	<p><b>Alternativen zu Fleisch:</b> Tofu, Tempeh und Seitan köstlich zubereitet</p> <p><b>Milchersatz:</b> Butter, Sahne, Milch und mehr aus Nüssen, Kernen, Soja und Pflanzen</p> <p><b>Gutes aus Getreide:</b> Reis, Bulgur, Buchweizen, Couscous, Hafer &amp; Co. zeigen sich von ihrer besten Seite</p> <p><b>Smoothies:</b> Gesundes aus dem Mixer</p>
02/17 „Nudeln“		04.04.17	01.03.17	08.03.17	17.03.17	<p><b>Nudeln selbst herstellen:</b> Mit griffigem Mehl, guten Eiern, einer Pastamaschine und unseren Küchentricks gelingt's!</p> <p><b>Die besten Soßen:</b> Tomatensoßen, Hackfleischsoßen aber auch Pesto, Öl und Kräuter sorgen für köstliche Gerichte</p> <p><b>Käse:</b> Wir erklären, welcher Käse zu welchem Gericht verwendet wird</p>
03/17 „Einmachen“		27.06.17	22.05.17	29.05.17	07.06.17	<p><b>Küchenhelfer:</b> Schraubgläser, Einmachtopfe, Entsteiner, Passiergeräte, Entsafter und vieles mehr</p> <p><b>Die richtige Süße:</b> Alles über Gelierzucker und wie er richtig eingesetzt wird</p> <p><b>Perfekt vorbereitet:</b> Mit Früchten aus Dose und Glas, fruchtigen Konfitüren, Nüssen und Dörrobst gelingen Köstlichkeiten wie Kuchen, Torten und mehr</p> <p><b>Essig:</b> Warum er beim Einlegen so wichtig ist</p>

Ausgabe		EVT	Anzeigenschluss	Druckunterlagenschluss	Beilagenanlieferung	Themen
04/17 „Äpfel“		08.08.17	30.06.17	05.07.17	13.07.17	<p><b>Aus der Region:</b> Alles über die besten Apfelsorten und ihre Herkunft</p> <p><b>Halbbar machen:</b> Apfelringe, Likör, Apfelmus und mehr einfach selber machen</p> <p><b>Backzutaten:</b> Apfelkuchen – ob mit Hefeteig, mit Streuseln, mit Mürbeteig – hier braucht es die besten Zutaten wie Butter, Milch und Hefe</p>
05/17 „Herbstklassiker“		26.09.17	27.07.17	23.08.17	31.08.17	<p><b>Braten &amp; Schmoren:</b> Für die besten Schnitzel, das beste Gulasch oder Steak braucht es gute Pfannen, Töpfe und Öfen</p> <p><b>Messer-Ratgeber:</b> So pflegen Sie Ihren wertvollsten Küchenhelfer</p> <p><b>Geschmacksträger:</b> Butter, Sahne, Öl, Brühe, Soßen, Senf, Tomatenmark &amp; Co. – sie sind die Basis für gute Speisen</p> <p><b>Ganz klassische Beilagen:</b> Knödel, Bratkartoffeln, Baguette, Reis und mehr – wir stellen die beliebtesten Beilagen vor</p>
06/17 „Plätzchen“		07.11.17	29.09.17	02.10.17	19.10.17	<p><b>Zucker &amp; Butter von bester Qualität:</b> Warum es wichtig ist, nur die besten Zutaten für hausgemachtes Gebäck zu verwenden</p> <p><b>Backhelfer:</b> Mixer, Backofen und Stabmixer, Ausstechformen und Nudelholz – wir stellen die neuen Küchengeräte vor</p> <p><b>Geschenke aus der Küche:</b> Schön verziert und hübsch verpackt machen die selbst gemachten Leckereien größte Freude</p>



# Foodia

KOCHWERKSTATT



Auf 100m<sup>2</sup> entstehen nicht nur High-End-Filme und Fotografien von modernen kulinarischen Köstlichkeiten für unsere Kunden sondern auch für das Haus falkemedia.

Foodio ist ein Teil der falkemedia-Gruppe. Von der Rezept-Entwicklung über Foto und Video bis hin zur App liefern wir alles aus einer Hand. Rustikale Loftatmosphäre im Kontrast zu Hightech-Induktionsherden, programmierbare Backöfen und alle nur erdenklichen Küchengeräte bieten viel Raum für Ihre Kreativität.



# Mein LandRezept



## *Vivien Koitka*

Stellvertretende Chefredakteurin

**E-Mail:** v.koitka@falkemedia.de

**Telefon:** 0431 - 200 766 63

**Fax:** 0431 - 200 766 50



## *Kirsten Römer*

Mediaberaterin

**E-Mail:** k.roemer@falkemedia.de

**Telefon:** 0221 - 726 496

**Mobil:** 0160 - 473 44 28

falkemedia GmbH & Co. KG ▪ An der Halle 400 #1 ▪ 24143 Kiel ▪ 0431 200 766 00 ▪ [www.falkemedia.de](http://www.falkemedia.de)