

LECKER

PREISLISTE 2024



BAUER ADVANCE

NR 20 | GÜLTIG AB 01.01.2024

INHALT

- 01 REDAKTIONELLES KONZEPT
- 02 VERLAGS- UND ALLGEMEINE ANGABEN
- 03 RABATTKOMBINATIONEN
- 04 TECHNISCHE ANGABEN
- 05 FORMATE UND PREISE
- 06 ANZEIGENTERMINE
- 07 CONTENT COMPASS
- 08 SONDERHEFTE/BOOKAZINES
- 09 AD SPECIALS
- 10 AD SPECIALS TERMINE
- 11 ADVERTORIALS
- 12 CROSSMEDIA LECKER.DE
- 13 DAS PREMIUM-FOODPORTAL
- 14 KONTAKTE



REDAKTIONELLES KONZEPT

LECKER – DAS KREATIVE FOOD-MAGAZIN MIT STIL

DIE POSITIONIERUNG

- » LECKER ist kulinarischer Lifestyle und führt den Trend der unkomplizierten Küche mit Genuss und Leidenschaft auf jeder Seite fort.
- » LECKER ist das innovative Food-Magazin, das sowohl die Küchenklassiker als auch die Trends der jungen Küche präsentiert.
- » Ein frisches und großzügiges Layout mit lebendigen Fotos macht Appetit und gute Laune und weckt die Lust zu kochen.
- » LECKER steht für Kochen und Getränke, stellt die besten Küchenhelfer, sowie alles rund um den „gedeckten Tisch“ vor!
- » LECKER ist eine wichtige Inspirationsquelle: Eine gesunde beziehungsweise bewusste Ernährung rückt seit Jahren immer mehr in die Mitte der Gesellschaft. Es wird mehr zu Hause gekocht und gemeinsam gegessen. Und zwar mit der ganzen Familie.
- » LECKER bietet auch humorvolle Unterhaltung – als einziges Foodmagazin im Markt.
- » LECKER bietet mit lecker.de, den App-Angeboten fürs Smartphone und iPad sowie seiner Social Media Stärke eine hervorragende Plattform für crossmediale Kommunikationskonzepte.

DIE ZIELGRUPPE

Mit dem innovativen Format und dem einzigartigen redaktionellen Konzept ist es LECKER gelungen, komplett neue Zielgruppen für das Thema Kochen zu begeistern: Junge, unkonventionelle und mobile Menschen, die einen neuen, kreativen Zugang zur Küche suchen. Das Gemeinschaftserlebnis steht für unsere Leser beim Kochen und Essen im Mittelpunkt. LECKER repräsentiert eine gesunde, leichte Küche mit frischen Zutaten, die ohne großen Aufwand Familie und Freunde begeistert. LECKER-Leser*innen sind reisefreudig und lassen sich auch beim Kochen international inspirieren.

Weitere Informationen zu LECKER finden Sie unter:
<https://baueradvance.com/brands/lecker/>

LECKER



VERLAGS- UND ALLGEMEINE ANGABEN

VERLAG

Heinrich Bauer Verlag KG

VERMARKTER

Bauer Advance KG

ANSCHRIFT DER ANZEIGENABTEILUNG

LECKER | Burchardstraße 11 | 20095 Hamburg

Tel.: +49 40 30 19 30 48 Head of Magazines/Crossmedia
+49 40 30 19 31 02 Ad Management

Fax: +49 40 30 19 31 24 Ad Management

E-Mail: Head of Magazines/Crossmedia
michael.linke@baueradvance.com
Ad Management
anzeigen@baueradvance.com

PZN 570694

ERSCHEINUNGSWEISE monatlich

ERSTVERKAUFSTAG Freitag

BANKVERBINDUNG

HypoVereinsbank München, IBAN: DE72 7002 0270 0665 8974 43, BIC: HYVEDEMMXXX

UST.-ID-NR. DE 118 90 81 49

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die Rechnungsstellung erfolgt zum Erstverkaufstag. Zahlung innerhalb von 30 Tagen nach Rechnungsdatum ohne Abzug. Bei Zahlungseingang bis zum Erstverkaufstag 2 % Skonto, wenn keine älteren Rechnungen unbezahlt sind. Bei Zahlungsverzug oder Stundung werden Zinsen in Höhe der banküblichen Zinsen für Dispositionskredite berechnet.

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Für die Abwicklung von Anzeigen-Aufträgen gelten im Übrigen die Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Anzeigen und andere Werbemittel in Zeitschriften – siehe separates Tarifblatt bzw. im Internet unter:

<https://baueradvance.com/agb/>

Die Buchung einer Anzeige in der Printversion einer Zeitschrift beinhaltet, sofern vorhanden, automatisch auch deren digitale Versionen (Online-Magazin).

b/p best for
planning.



Informationsgemeinschaft zur Feststellung
der Verbreitung von Werbeträgern e.V.

RABATTKOMBINATIONEN

BAUER FOOD KOMBINATION

LECKER, kochen & genießen,
tina Koch & Back-Ideen, REZEpte pur



TIPP!

Kombinations-
ersparnis*

10%

* Einzelheiten
siehe Kombinationstarif

TECHNISCHE ANGABEN

Die aktuellen und verbindlichen technischen Angaben (auch zum Download als PDF) finden Sie unter:
www.duon-portal.de

ANLIEFERUNG DRUCKUNTERLAGEN

Alle Druckunterlagen sind elektronisch über das Druckunterlagenportal www.duon-portal.de anzuliefern.



SUPPORT

Support erhalten Sie unter:
support@duonportal.de

oder direkt unter:
Tel. +49 40 37 41 17 50

ANZEIGENBUCHUNGEN ONLINE

Anzeigenbuchungen können auch über das Online-Buchungssystem (OBS) übermittelt werden:
www.obs-portal.de



FORMATE UND PREISE

FORMATE AUF EINZELSEITEN			
Größe in Seitenteilen	Satzspiegel (mm) Breite x Höhe	mit Anschnitt ¹ (mm) Breite x Höhe	Preise für alle Farben
1/1	214 x 176	233 x 190	19.070,-
2/3	142 x 176	149 x 190	16.220,-
1/2 hoch	105 x 176	112 x 190	15.170,-
1/2 quer	214 x 86	233 x 93	
1/3 hoch	68 x 176	75 x 190	11.700,-
1/3 quer	214 x 56	233 x 63	
Vorzugsplatzierungen ²			
4. Umschlagseite			21.930,-
2. Umschlagseite			21.360,-
FORMATE AUF DOPPELSEITEN			
2/1	452 x 176	466 x 190	38.140,-

¹ Zu diesen Maßen ist Beschnittzugabe zuzurechnen: oben, unten und außen 5 mm.
Formate auf Doppelseiten: Dopplung im Bund 5-7 mm.

² Die Zuschläge werden rabattiert und verprovisioniert.

Preise in €
zzgl. gesetzl. MwSt.

WEITERE INFORMATIONEN

- » Weitere Formate auf Anfrage
- » Heffformat: 233 x 190 mm
- » Anzeigensplit, Sonderfarben, Duflack, Anzeigen-Sonderformate und ausschlagbare Seiten auf Anfrage

ANZEIGENTERMINE 2024

LECKER

Heft	Erstverkaufstag* Freitag	KW	Anzeigenschluss	Druckunterlagenschluss
02	12.01.2024	02	28.11.2023	28.11.2023
03	09.02.2024	06	28.12.2023	28.12.2023
04	15.03.2024	11	02.02.2024	02.02.2024
05	12.04.2024	15	28.02.2024	28.02.2024
06	10.05.2024	19	25.03.2024	25.03.2024
07	14.06.2024	24	29.04.2024	29.04.2024
08	12.07.2024	28	31.05.2024	31.05.2024
09	09.08.2024	32	28.06.2024	28.06.2024
10	13.09.2024	37	02.08.2024	02.08.2024
11	11.10.2024	41	29.08.2024	29.08.2024
12	15.11.2024	46	01.10.2024	01.10.2024
01	13.12.2024	50	30.10.2024	30.10.2024

WEITERE INFORMATIONEN

- » Letzter Rücktrittstermin: bis zum jeweiligen Anzeigenschluss
- » Änderungen aus redaktionellen Gründen vorbehalten
- » Ad Specials Termine: siehe unter **10**

* Zahlungstermin bei Inanspruchnahme des Skontos lt. Preisliste

CONTENT COMPASS

**CONTENT
COMPASS**

BAUER ADVANCE



[baueradvance.com/
content-compass](https://baueradvance.com/content-compass)

SIE SUCHEN PASSENDE UMFELDER UND RUBRIKEN FÜR IHRE KAMPAGNE?

In unserem neuen Tool CONTENT COMPASS erhalten Sie einen umfassenden Überblick über die geplanten, redaktionellen Themenumfelder unserer Print- und Digitalmarken.

SIE HABEN DAS FÜR IHRE KOMMUNIKATION PERFEKTE THEMENUMFELD GEFUNDEN? - BITTE BEACHTEN SIE FOLGENDES:

- » Finale Umfeldzusage erfolgt erst zum Anzeigenschluss der jeweiligen Ausgabe
- » Die Themen sind vorbehaltlich redaktioneller Änderungen
- » Innerhalb der Themenstrecke findet kein Konkurrenzausschluss statt
- » Bitte geben Sie Ihren Platzierungswunsch bei Buchung mit an

SONDERHEFTE/BOOKAZINES

Die beliebten und erfolgreichen LECKER Sonderhefte in hochwertiger Bookazine-Ausstattung erscheinen viermal im Jahr. Die Präsenz am Kiosk beträgt jeweils ca. drei Monate. In den Sonderheften spürt die LECKER-Redaktion die neuesten Foodtrends auf und setzt sie gewohnt liebevoll mit der für LECKER eigenen, opulenten Bildsprache in Szene. Rezepte, Reportagen, Food-Fotografie in höchster Qualität stehen für die Food-Kompetenz der LECKER-Bookazines.



Unter der Marke LECKER wurde in 2022 das Sonderheft LECKER KIDS entwickelt. Nach drei erfolgreichen Ausgaben im Jahr 2023 folgen in 2024 weitere Ausgaben mit geballter Food-Power, die den Alltag junger Familien erleichtern. Damit ist LECKER KIDS das Koch- und Mitmachmagazin für Eltern mit Kindern zwischen 2 und 6 Jahren - voll mit leckeren Rezepten und Mitmachseiten für die Kleinen.



SONDERHEFTE/BOOKAZINES

ANZEIGENFORMATE

FORMATE AUF EINZELSEITEN		
Größe in Seitenteilen	mit Anschnitt ¹ (mm) Breite x Höhe	Preise für alle Farben
1/1 Seite	210 x 280 mm	11.480,-
1/2 Seite hoch	103 x 280 mm	8.790,-
1/2 Seite quer	210 x 139 mm	
1/3 Seite hoch	70 x 280 mm	6.840,-
1/3 Seite quer	210 x 94 mm	
1/4 Seite hoch	53 x 280 mm	5.860,-
1/4 Seite quer	210 x 73 mm	
4. Umschlagseite		13.200,-

Vorzugsplatzierungen²

4. Umschlagseite	13.200,-
------------------	----------

¹ Zu diesen Maßen ist Beschnittzugabe zuzurechnen: oben und unten 5 mm, außen 5 mm.

² Die Zuschläge werden rabattiert und verprovisioniert.

Preise in €
zzgl. gesetzl. MwSt.

TERMINE LECKER SONDERHEFTE

Heft	Erstverkaufstag	Thema	KW	Anzeigenschluss	Druckunterlagenschluss
01	05.01.2024	ONE POT	01	21.11.2023	21.11.2023
02	26.04.2024	Bakery	17	13.03.2024	13.03.2024
03	26.07.2024	Pasta	30	14.06.2024	14.06.2024
04	25.10.2024	Christmas	43	12.09.2024	12.09.2024

TERMINE LECKER KIDS

Heft	Erstverkaufstag	KW	Anzeigenschluss	Druckunterlagenschluss
01	09.02.2024	06	28.12.2023	28.12.2023
02	07.06.2024	23	22.04.2024	22.04.2024
03	11.10.2024	41	29.08.2024	29.08.2024

WEITERE INFORMATIONEN

- » Weitere Details erfahren Sie in der Anzeigenleitung:
Michael Linke, Telefon: +49 40 30 19 30 48, e-mail: michael.linke@baueradvance.com

AD SPECIALS

BEILAGEN

	Speditionsauflage	Aboauflage
bis 20 g	104,-	125,-
bis 30 g	109,-	136,-
bis 40 g	114,-	148,-
bis 50 g	119,-	161,-

Preise in € per Tausend Exemplare
zzgl. gesetzl. MwSt.

WEITERE INFORMATIONEN

- » Beilagen mit höheren Gewichten und aufgeklebten Elementen auf Anfrage.
- » Mindestauflage: 30.000 Exemplare
- » Keine Teilbelegung der Aboauflage
- » Siehe auch Hinweis Aboauflage/Teilauflage

ZUSCHLÄGE

Aboauflage gesamt

15,-

Preise in € per Tausend Exemplare
zzgl. gesetzl. MwSt.

WEITERE INFORMATIONEN

- » Der Abozuschlag entfällt, wenn die Mindestauflage in der Speditionsauflage und in gleicher Heftausgabe hinzu gebucht wird.

OVERSIZE BEILAGEN

130,-

Preise in € per Tausend Exemplare
zzgl. gesetzl. MwSt.

WEITERE INFORMATIONEN

- » Oversize Beilagen mit höheren Gewichten und aufgeklebten Elementen auf Anfrage.
- » Mindestauflage: 30.000 Exemplare
- » Aboauflage auf Anfrage
- » Siehe auch Hinweis Aboauflage/Teilauflage

AD SPECIALS

BEIKLEBER

	Speditionsauflage	Aboauflage
Postkarten/Coupons*	73,-	84,-
Booklet bis 20 g	79,-	95,-
Warenproben bis 20 g	80,-	100,-

* Maße und Gewicht gem. Deutsche Post AG

Preise in € per Tausend Exemplare
zzgl. gesetzl. MwSt.

WEITERE INFORMATIONEN

- » Andere Beikleber und höhere Gewichte auf Anfrage.
- » Mindestauflage: Inland Druck gesamt
- » Siehe auch Hinweis Aboauflage/Teilauflage

BEIHEFTER

	Speditionsauflage	Aboauflage
bis 8 Seiten	99,-	124,-
ab 12 Seiten	109,-	147,-

Preise in € per Tausend Exemplare
zzgl. gesetzl. MwSt.

WEITERE INFORMATIONEN

- » Beihefter mit höherer Seitenanzahl und aufgeklebten Elementen auf Anfrage.
- » Mindestauflage: Inland Druck gesamt
- » Siehe auch Hinweis Aboauflage/Teilauflage

AD SPECIALS

PREISANGABEN

Die Preise für Ad Specials können sich erhöhen, falls durch sie z. B. die Verarbeitung erschwert wird. Verbund-Ad Specials sind nach besonderer Vereinbarung möglich. Gewichtsabhängige Postgebühren, die für die Belegung der Aboauflage anfallen, sind in diesen Preisen enthalten. Bei Warenproben und Gegenständen ab 2,5 mm Dicke fallen zusätzliche Postentgelte an.

AUFLAGEN

Berechnungsgrundlage und Lieferbasis für Ad Specials ist die bei Auftragsbestätigung vorliegende Druckauflage.

SPEDITIONS AUFLAGE

Die Speditionsauflage setzt sich titelabhängig aus den Druckauflagen für die Vertriebsparten Einzelverkauf, Lesezirkel, Bordexemplare und Sonstiges (ohne E-Paper) zusammen.

ABOAUFLAGE

Die alleinige Belegung der Aboauflage gesamt ist unter der Beachtung der Mindestbelegungsmenge möglich. Hierfür wird ein Zuschlag erhoben. Bei Unterschreitung der Mindestbelegung gilt die Mindestbelegungsmenge als Berechnungsgrundlage.

TEILAUFLAGE

Der Verlag behält sich bei Belegung von Teilaufgaben ein Schieberecht vor. Bei Unterschreitung der Mindestbelegung gilt die Mindestbelegungsmenge als Berechnungsgrundlage.

AUFLAGENABSTIMMUNG

Geringfügige Abweichungen von den vereinbarten Streugebieten sind aus vertriebstechnischen Gründen möglich. Die zu belegenden Auflagen unterliegen Schwankungen, deshalb muss die tatsächlich benötigte Menge bei Auftragserteilung abgestimmt werden.

SPLIT

Splits sind grundsätzlich gegen Zuschlag und unter Berücksichtigung der Mindestbelegungsmenge möglich. Splits können nur bei vorzeitiger Bekanntgabe, bis spätestens 4 Wochen vor dem Buchungsschluss, berücksichtigt werden.

Weitere Infos unter:

www.baueradvance.com • www.bauer-extras.de

Oder auf Anfrage:

adspecials@baueradvance.com

TECHNIK UND ANLIEFERUNG

Anlieferadresse und Termin entnehmen Sie bitte der jeweiligen Auftragsbestätigung. Eine Wareneingangskontrolle findet in den Druckereien nicht statt. Jede Anlieferung ist rechtzeitig vor Lieferung per E-Mail zu avisieren.

Verbindliche technische Angaben, Informationen zu Terminen, Mustern, sowie zur Anlieferung abrufbar mit Downloadfunktion unter:

www.adspecial-portal.de



DRUCKSERVICE

Auf Wunsch übernimmt der Verlag auch die Produktion des Ad Specials. Preis auf Anfrage.

Besuchen Sie unsere Homepage, um sich über unser weiteres Leistungsangebot zu informieren:

<https://baueradvance.com/solutions-cases/>

AD SPECIALS TERMINE 2024

LECKER

Heft	Erstverkaufstag* Freitag	KW	Schlusstermin Ad Specials	Anlieferung Ad Specials
02	12.01.2024	02	28.11.2023	13.12.2023
03	09.02.2024	06	28.12.2023	15.01.2024
04	15.03.2024	11	02.02.2024	19.02.2024
05	12.04.2024	15	28.02.2024	14.03.2024
06	10.05.2024	19	25.03.2024	11.04.2024
07	14.06.2024	24	29.04.2024	17.05.2024
08	12.07.2024	28	31.05.2024	17.06.2024
09	09.08.2024	32	28.06.2024	15.07.2024
10	13.09.2024	37	02.08.2024	19.08.2024
11	11.10.2024	41	29.08.2024	13.09.2024
12	15.11.2024	46	01.10.2024	17.10.2024
01	13.12.2024	50	30.10.2024	18.11.2024

WEITERE INFORMATIONEN

- » Letzter Rücktrittstermin: bis zum jeweiligen Schlusstermin
- » Änderungen aus redaktionellen Gründen vorbehalten
- » Wir bitten um Ihr Verständnis, dass der Verlag für die Erfüllung von Reservierungen keine Garantie übernehmen kann. Schadensersatzansprüche können nicht geltend gemacht werden. Bei bestehender Reservierung hat der Reservierende 48 Stunden Entscheidungsvorrecht.

* Zahlungstermin bei Inanspruchnahme des Skontos lt. Preisliste

ADVERTORIALS

ADVERTORIALS

Unsere LECKER-Redaktion begeistert und weiß ganz genau, was die Foodies interessiert. Mit einem Advertorial profitieren Kunden von dem Vertrauensbonus, den unsere Leser*innen in LECKER haben.

Unsere Redaktion gestaltet das Advertorial kundenindividuell im Look & Feel von LECKER.

Konzeption und Realisierung erfolgen in enger Abstimmung zwischen Verlag und Kunde bzw. Agentur. Die Advertorials werden mit dem Wort ANZEIGE gekennzeichnet.

PREISE ADVERTORIAL

Format	Produktionskosten	Anzeigenpreise
2/1 Seite 4c	3.500,-	siehe unter Punkte 05 Formate/Preise
1/1 Seite 4c	2.000,-	

Preise in €
zzgl. gesetzl. MwSt.

Die Kosten für Advertorials setzen sich aus dem Anzeigenpreis und den Produktionskosten zusammen. Produktionskosten sind technische Kosten, diese sind nicht rabatt- und provisionsfähig, es gilt die gesetzliche Mehrwertsteuer.

In den Produktionskosten enthalten sind: Konzept, Layout, Abstimmung und Repro. Eventuell anfallende Bildhonorare werden zusätzlich in Rechnung gestellt. Der Anzeigenpreis wird gemäß gültiger Preisliste und im Rahmen bestehender Abschlüsse rabattiert.

ADVERTORIAL BEISPIELE

ANZEIGE

Natürlich Lecker erleben

Besondere Events mit viel Geschmack:
Bei der Cooking-Class in der City oder in Pop-up-Restaurants auf der Lande – dmBio wird zum Erlebnis für alle Sinne

Wegen der Vielfalt und dem Ganzen auch eher fact? NE! Die City-Cooking Class in Berlin zeigt wie's geht. Man nehme 100 Prozent Bio, eine gute Portion Handwerk und wirtst damit mit einer Prise Fantasie und einem Hauch Experimentierfreude. Unter der Anleitung des Bio-Spitzenkochs Timo Schmitt wird gerührt, geschmeißelt und geschmeist. Im Mittelpunkt: nur natürliche Zutaten für ein Maximum an Geschmack. So nah an Natur wie möglich, geht auch sonst bei dmBio.

Was nicht ins Produkt muss, kommt auch nicht herein. Mit allen Sinnen erfahren können die Gewinnerinnen das auch bei den verschiedenen Hof-events von Green Dinner Ankommen, zurückkehren und genießen bei der Mitternacht Pop-up-Feiern von dmBio in Zusammenarbeit mit Naturland. Die Idee: Frische, regionale Menüs in Bio-Qualität kommen genau da auf dem Tisch, wo die Zutaten wachsen: auf ausgewählten Naturland-Feldern.

Jetzt mitmachen und dabei sein!

VEGANES GREEN DINNER IN IHRER NÄHE
Vom 26.5. bis 18.9. bietet dmBio regelmäßig zu Tisch. Sie möchten zum Beispiel ein veganes Menü zubereiten und genießen? Dann bewerben Sie sich für das **vegane Green Dinner** am 26.8.27 in Berlin. Mehr Infos, auch zu den anderen Events der **Green Dinner**-Reihe sowie Teilnahmebedingungen und -bedingungen gibt es auf: green-dinner.com

Wie für ein Spiel: Bio-Spitzenkoch Timo Schmitt in seinem Diner

ANZEIGE

Plamen-Naan Bianco

MIT CAMEBERT CREME & SPARGEL-TOPPING

Das indische Fladenbrot aus der Plamen schmeckt mit unserer raffinierten Käsecreme ganz besonders lecker

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Mehl
- 2 TL EL Zucker
- 1 TL Backpulver
- Salz & Pfeffer
- 120 ml Milch
- 3 EL Olivenöl
- 150 g Creme fraîche
- 125 g Alpenhain Camembert Creme
- 500 g grüner Spargel
- 2 Lauchzwiebeln
- 20 g Petersilie
- 3 EL Agilievineg

evtl. Organenbällchen zum Garnieren
Mehl für die Arbeitsfläche

Schnittlauch
Kleiner Tipp, derjenigen: Der Alpenhain Camembert Creme Schnittlauch hat eine feine Schnittlauchnote. Der leicht würzige Geschmack kommt nur bei dmBio, sonst auch als Gewürz in verschiedenen Sorten oder als Grundlage für leckere Dips

1. Mehl, 1/2 EL Zucker, Backpulver und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben. Milch, 1 EL Olivenöl und 75 g Creme fraîche zugeben. Alles mit dem Knethaken des Handrührers zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Teig zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Inzwischen Alpenhain Camembert Creme mit 100 ml Creme fraîche, Salz und Pfeffer vermischen. Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und halbreife Enden abschneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem länglichen Strang formen und in 4 gleich große Stücke teilen. Jeweils zu ovalen Fladen formen oder ausrollen. Porenpapier in einer heißen Pfanne ohne Fett kurz rösten. Herausnehmen. Teigfladen nacheinander in der heißen Pfanne ohne Öl von beiden Seiten ca. 2 Minuten knusprig braten. Fertige Fladen warm stellen.
4. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Spargel darin unter Wenden 3-4 Minuten anbraten. 2 EL Zucker zugeben und karamealisieren lassen. Mit Agilievineg ablöschen und ca. 2 Minuten einkochen. Lauchzwiebeln zum Spargel geben und etwas miteinander vermengen.
5. Fladen zu gleichen Teilen mit der Käsecreme bestreichen, dabei ein wenig Spargel für das Topping zurückbehalten. Fladen mit je 1/2 Spargel-Mix belegen und mit der restlichen Käsecreme toppen. Mit Petersilien und evtl. Organenbällchen garnieren.

Bestes aus Bayern
Creme fraîche ist langjährig. Das bestätigt die Geschichte einer Dorfbaure, die Anfang des letzten Jahrhunderts im bayrischen Lehen gegründet wurde. Mittlerweile ist aus dem kleinen Betrieb das international erfolgreiche Unternehmen Alpenhain geworden. Die Liebe zur Tradition ist geblieben. Nach immer liefern die Lauchzwiebeln aus der Region die Milch für den Käse und

somit auch für den Camembert, das Herzstück von Alpenhain. Seit fünf Jahren gibt es ihn auch als Creme zum Streichen. Obigen: Alle Hauptwaren sind frei von Geschmacksverstärkern, Konservierungs- oder Farbstoffen.

Weitere Informationen und Rezepte finden Sie unter www.alpenhain.de

Alpenhain

CROSSMEDIA LECKER.DE

MULTIMEDIA-KOMPETENZ VON LECKER

Das Premium-Kochportal LECKER ist eines der größten professionellen, redaktionellen Rezept-Portale und bündelt als Dachmarke die gesamte Food-Kompetenz der Bauer Media Group. Ein responsive Design erlaubt den Zugriff von allen Endgeräten wie Desktop, Smartphone und Tablet mit optimalem Layout. Die Fotos in allerbesten Profi-Qualität machen Appetit auf die Rezepte und geben Ihrer Produktkommunikation einen angemessenen Rahmen.

LECKER.de ist mit 4,9 Mio. Unique Usern die Rezept-Plattform für garantierten Genuss. Auf LECKER.de finden Sie innovative Food-Videos & hochwertige Bildsprache.

LECKER.de ist mit aktuellen Food-Trends am Puls der Zeit. (AGOF 2023-03)

LECKER.DE BIETET

- » über 45.000 Rezepte mit Geling-Garantie
- » eine unvergleichbare Bildoptik mit professionellem Bildmaterial
- » Themenvielfalt bei klarer Seitenstruktur und Magazin-Layout
- » Ratgeberkompetenz sowie Koch- und Backideen für Anfänger und erfahrene Hobby-Köche
- » intuitive Rezeptsuchfunktion, digitale Kochbücher
- » Kochschul-Videos
- » Backschul-Videos
- » hohe Nutzwertigkeit, innovative Tools und „customized“ Kochbücher
- » Saisonale Themen-Specials

CROSSMEDIALE KOMMUNIKATION

LECKER deckt als crossmediale Marke mit Print, Online, Mobile und Apps alle wichtigen Medienkanäle ab und ist der ideale Partner für crossmediale Kommunikationskonzepte. Angebote werden von uns nach den individuellen Bedürfnissen des Kunden erstellt und umfassen auch die Beratung und Umsetzung von Blogger- & Influencer-Marketing.

SOCIAL MEDIA-KOMPETENZ

LECKER hat die größte und aktivste Food-Community auf Facebook mit über 770.000 Fans. Neben Pinterest (1,16 Mio. Follower) ist LECKER auch auf Instagram vertreten. (Stand 7/23)

Weitere Informationen zu LECKER.de finden Sie unter:
<https://baueradvance.com/brands/lecker-de/>

Hier finden Sie unsere Display-Preisliste:
Preise - Ad Alliance (ad-alliance.de) *

* Gültig für alle Kampagnen ab 01.01.2024

WWW.LECKER.DE - IHRE ONLINE-PLATTFORM FÜR KREATIVE KOMMUNIKATIONSIDEEEN!



1,16 Mio.
PINTEREST-
FOLLOWER

255.000
INSTAGRAM-
FOLLOWER

770.000
FACEBOOK-
FANS

DAS PREMIUM-FOODPORTAL

DIGITALE INTEGRATIONSMÖGLICHKEITEN MIT LECKER

INTERAKTION

- » Influencer-Marketing
- » Leser-/Blogger-Rezeptwettbewerb
- » Gewinnspiel
- » Produkttest
- » Testsiegel

CONTENT

- » Premium Article
- » Premium Channel/Plus
- » Themenspecial
- » Rezeptgalerie
- » Social Postings

SOCIAL

- » Feed Posts
- » Story Posts
- » Reel Posts
- » Instagram Video
- » Pinterest Pinnwände

The screenshot displays the LECKER website interface. At the top, there is a search bar and navigation links for 'REZEPTE', 'BÜCHER', 'KÄSE', 'WINE', 'SÜßES', 'MAGAZIN', and 'APP'. The main content area features several recipe highlights:

- Dips - Rezepte für würzige Soßen:** A featured article with a photo of a bowl of rice and vegetables, accompanied by a dip. Text: "Die Perry Grillen oder Salat-Dips sind - ohne leckere Dips nicht mehr was."
- Lieblinge des Monats:** A section with three sub-articles:
 - Einfaches Essen für heiße Tage:** "Im Sommer wollen wir's schnell, einfach, leicht und lecker! Die besten Beispiele vom knackigen Salat bis Semischnitzbrot."
 - Johannisbuckchen - die besten Rezepte der Saison:** "Endlich wieder frische Johannisbuckchen! Hier die beliebtesten Backwaren mit leckerem Cremen, zarten Biskuit, knusprigen Streuseln und vielen weiteren Zutaten."
 - Sommersalate - frische Ideen für die warme Jahreszeit:** "Knackiges Salatgrün, frische Blattsalate und viele weitere Zutaten sorgen hier für beste Vielfalt. Probieren herrlich frische Sommeralate!"
- Tagesrezept:** A featured recipe for **Hähnchen-Zucchini-Lasagne**. Text: "Für unsere Zucchini-Lasagne mit Hähnchen pfeffern wir mit der Tomatensauce - zwischen den Nudelblättern streuen wir kleckerten Zucchinischichten, zerren Hähnchenfleisch und eine frischgemachte Zitronensauce."
- Die besten Rezeptideen von uns für dich - jeden Tag neu:** A promotional banner with a 'Neuheiten entdecken' button and a shopping basket icon.
- Eure Lieblingsrezepte:** A grid of six recipe thumbnails:
 - Leichte Sommergerichte
 - Cocktail-Rezepte
 - Salate zum Grillen
 - Rezepte für Zucchini-Pfanne
 - Kalte Gerichte - Rezepte ohne Kochen
 - Die besten Kirschkuchen-Rezepte

KONTAKTE

SALES

BENJAMIN SCHULZE

DIRECTOR SALES
Neuer Zollhof 3
(Gehry-Bauten)
40221 Düsseldorf
T +49 211 31 06 08 13
benjamin.schulze@baueradvance.com

KATI BIESING

HEAD OF SALES
Key Account
T +49 40 30 19 34 00
kati.biesing@baueradvance.com

SEBASTIAN HIMMER

HEAD OF SALES
Beauty & Fashion
Lyoner Straße 44-48
60528 Frankfurt
T +49 69 66 42 63 50
sebastian.himmer@baueradvance.com

SEBASTIAN DANKWART

HEAD OF SALES
Healthcare
T +49 40 30 19 30 94
sebastian.dankwart@baueradvance.com

REINHARD BAUM

HEAD OF SALES
Healthcare
Osterwaldstraße 10 - Haus H
80805 München
T +49 89 67 86 72 82
reinhard.baum@baueradvance.com

DANIEL WITZA

HEAD OF SALES
Food
Neuer Zollhof 3
(Gehry-Bauten)
40221 Düsseldorf
T +49 211 31 06 08 14
daniel.witza@baueradvance.com

PEDRAM DANESHGAR

HEAD OF SALES
Automotive & Mobility
Lyoner Straße 44-48
60528 Frankfurt
T +49 69 66 42 63 513
pedram.daneshgar@baueradvance.com

VANESSA PALTEN-ROSSI

HEAD OF SALES
Digital
T +49 40 30 19 31 59
vanessa.palten-rossi@baueradvance.com

KAROLIN WÜSTNEY

SPECIAL SALES
c/o OCEAN.GLOBAL
GmbH & Co. KG
Klausdorfer Weg 167
24148 Kiel
T +49 431 996 99 77
kw@ocean.global

CONCEPT & EXPERIENCE

CHRISTIANE LINKER

DIRECTOR CONCEPT & YIELD
T +49 69 66 42 63 517
christiane.linker@baueradvance.com

MARTIN RABE

HEAD OF CONCEPT & EXPERIENCE
T +49 40 30 19 30 13
martin.rabe@baueradvance.com

HEIKE GORSKI

DIRECTOR DIGITAL & INNOVATION
T +49 40 30 19 31 90
heike.gorski@baueradvance.com

ANNA-LENA MIKOTEIT-ZERB

HEAD OF DIGITAL & SOCIAL
T +49 40 30 19 30 33
anna-lena.mikoteit-zerb@baueradvance.com

MARKETING & BRAND

NATALIE SCHWARZ

DIRECTOR MARKETING & BRAND
T +49 40 30 19 30 86
natalie.schwarz@baueradvance.com

MICHAEL LINKE

HEAD OF MAGAZINES/
CROSSMEDIA
Women & Premium |
Automotive & Food |
Lifestyle & Stars | Ad Specials
T +49 40 30 19 30 48
michael.linke@baueradvance.com

DANIELA HENNING

HEAD OF MAGAZINES/
CROSSMEDIA
TV Magazines |
Special Brands
T +49 40 30 19 30 85
daniela.henning@baueradvance.com

INES WETZEL

TEAM LEAD
AD SPECIALS
T +49 40 30 19 31 75
ines.wetzel@baueradvance.com

OPERATIONS

TIM LAMMEK

DIRECTOR OPERATIONS
T +49 40 30 19 30 03
tim.lammek@baueradvance.com

VIOLA SCHWARZ

HEAD OF OPERATIONS
Ad Management
T +49 40 30 19 31 05
viola.schwarz@baueradvance.com

JOHANNA BLOHM

HEAD OF INTELLIGENCE & COMMUNICATIONS
T +49 40 30 19 30 46
johanna.blohm@baueradvance.com

BRITTA RABE

HEAD OF OPERATIONS
PROJEKTMANAGEMENT
Project Management
T +49 40 30 19 31 87
britta.rabe@baueradvance.com

BAUER ADVANCE KG | Burchardstraße 11 | 20095 Hamburg