



PREISLISTE 2024

BAUER ADVANCE

NR 14 | GÜLTIG AB 01.01.2024



INHALT

- 01 REDAKTIONELLES KONZEPT
- 02 VERLAGS- UND ALLGEMEINE ANGABEN
- 03 TECHNISCHE ANGABEN
- 04 FORMATE UND PREISE
- 05 ANZEIGENTERMINE
- 06 CONTENT COMPASS
- 07 ADVERTORIALS
- 08 KONTAKTE

Mein Lieblingsrezept August 2023 1,99 €
Österreich 2,30 €
Schweiz 3,90 sfr

Mein Lieblingsrezept

DIE BESTEN REZEPTE VON LESERN FÜR LESER

25€ für Ihren Beitrag,
500€ für das Rezept des Monats

URLAUBSKÜCHE **SPEZIAL**
Nudelsalat mit Burger-Frikadellen S. 6
Susans türkische Hackfleisch-Röllchen S. 51

FÜR JEDEN TAG
Manjas lustiges Kinder-Essen S. 39

GUT BACKEN
Hildes fruchtig-frische Orangen-Torte S. 56

Die besten
SCHLEMMER-SALATE

80 schnelle und einfache Gerichte

Machen Sie mit!
Facebook.com/Liebblingsrezept



REDAKTIONELLES KONZEPT

MEIN LIEBLINGS-REZEPT

DIE ERSTE „USER GENERATED“ KOCHZEITSCHRIFT

DIE POSITIONIERUNG

- » Lebendig, authentisch, interaktiv!
- » Mein Lieblings-Rezept ist die erste Kochzeitschrift von Leser*innen für Leser*innen. Das Heftkonzept verbindet auf einzigartige Weise Social Media mit Print.
- » Die Facebook-Fans (rund 50.000, Stand Juli 2023) und Leser*innen reichen ihre Lieblings-Rezepte ein und lassen die Community teilhaben an bewährten Familien-Rezepten: Gerichte aus der Kindheit, der Gänsebraten zum Weihnachtsfest oder die Lieblingsrezepte der Kinder. In Mein Lieblings-Rezept kommt alles auf den Tisch!

DIE ZIELGRUPPE

In Mein Lieblings-Rezept treffen Sie auf eine koch- und backbegeisterte Zielgruppe, die ihre Koch- und Back-Erfahrung gerne mit anderen teilt. Sie experimentieren in der Küche und testen alle Marktneuheiten.

SO FUNKTIONIERT ES

Ob via Facebook, per Mail oder Post – jede*r Leser*innen kann Rezepte schnell und unkompliziert übermitteln. Unsere Food-Expert*innen testen und wählen für jedes Heft die besten Rezepte aus. Alle Veröffentlichungen werden mit 25,- EURO prämiert.

Weitere Informationen zu Mein Lieblings-Rezept finden Sie unter:
<https://baueradvance.com/brands/mein-liebblingsrezept/>



VERLAGS- UND ALLGEMEINE ANGABEN

VERLAG

Heinrich Bauer Verlag KG

VERMARKTER

Bauer Advance KG

ANSCHRIFT DER ANZEIGENABTEILUNG

Mein Lieblings-Rezept | 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 500974

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.

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	132 x 194	148 x 210	9.950,-
1/2 hoch	64 x 194	72 x 210	6.340,-
1/2 quer	132 x 94	148 x 102	

FORMATE AUF DOPPELSEITEN

2/1	280 x 194	296 x 210	19.900,-
-----	-----------	-----------	----------

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

Preise in €
zzgl. gesetzl. MwSt.

WEITERE INFORMATIONEN

- » Weitere Formate auf Anfrage
- » Heffformat: 148 x 210 mm

ANZEIGENTERMINE 2024

MEIN LIEBLINGS-REZEPT

Heft	Erstverkaufstag* Freitag	KW	Anzeigenschluss	Druckunterlagenschluss
02	05.01.2024	01	06.12.2023	06.12.2023
03	02.02.2024	05	08.01.2024	08.01.2024
04	08.03.2024	10	12.02.2024	12.02.2024
05	05.04.2024	14	07.03.2024	07.03.2024
06	03.05.2024	18	05.04.2024	05.04.2024
07	07.06.2024	23	08.05.2024	08.05.2024
08	05.07.2024	27	10.06.2024	10.06.2024
09	02.08.2024	31	08.07.2024	08.07.2024
10	06.09.2024	36	12.08.2024	12.08.2024
11	04.10.2024	40	06.09.2024	06.09.2024
12	08.11.2024	45	10.10.2024	10.10.2024
01	06.12.2024	49	11.11.2024	11.11.2024

WEITERE INFORMATIONEN

» Letzter Rücktrittstermin: bis zum jeweiligen Anzeigenschluss

* 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

ADVERTORIALS

ADVERTORIALS

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

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

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 04 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 BEISPIEL

ANZEIGE



Zeit für Gemütlichkeit

SCHOKOLADENPUDDING mit Mirabellen und Zimt-Crumble

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Packung natreen®
- Pudding-Schokolade
- 500 ml Milch (1,5 %)
- 20 g gemahlene Mandeln
- 20 g Vollkornmehl
- 1 Prise Zimt
- 35 g kalte Butter
- 20 g kernige Haferflocken
- 5 g natreen® Classic-Straussnigle
- 2 Glas (370 ml) natreen® Mirabellen
- 2 TL Kaspelschokolade
- Minze zum Garnieren

Den Pudding nach Packungsangabe mit der Milch kochen. In 4 Schichten (à ca. 250 ml) füllen und abkühlen lassen.

Für das Crumble die gemahlene Mandeln mit dem Vollkornmehl, Zimt, der Butter, den Haferflocken und der Straussnigle zu Krümeln vermengen. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen (à 190-200 °C / Umluft, 180 °C) ca. 7 Minuten knusprig backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Die Mirabellen abtropfen lassen, halbiert und entsteinen. Vor dem Servieren auf den Pudding legen. Mit dem Crumble bestreuen und mit der Kaspelschokolade und Minze garnieren.

Tipp: Nach Belieben mit einem Klecks natreen® Himbeer-Korntüre toppen.



natreen® Classic-Straussnigle ist kalorienarm, leicht diätetisch und lässt sich in viele Küche vielfältig einbauen. Zum Nachkochen oder Backen, für Desserts oder Obstsalate.



Verstärken Sie sich den Herbst mit der leichtesten Produktvielfalt von natreen®. www.natreen.de

ANZEIGE



Bio für alle.

Auf Bio zu verzichten, weil es zu teuer ist, muss längst nicht mehr sein. Denn bei PENNY bekommt man mit Naturgut Bio das Beste und Beste. Das vielfältige Sortiment bietet mit über 200 Produkten aus einer großen Auswahl an Bio-Lebensmitteln zum kleinen Preis.



NATUR GUT

BIO

Das sind unsere Naturgut Bio-Mehle: Dink- und Gerstenaehlen vorgerieben, Getreide- / Frucht-Kleber, Müsli. Denn alle enthalten Naturreis und die Qualität unserer Bio-Mehle aus. Und dass sie komplett natürlich wachsen auf Freis, bekommt ihnen etwas ganz gut.

Saftiger Bio-Bratenauf mit Gemüse und Nudeln
für eine Auflaufform (ca. 30 x 20 cm / 4 Portionen)

- 8 Scheiben Naturgut Bio-Körnersandwich
- 8 EL Naturgut Bio-Kasarelli
- 8 Scheiben Naturgut Bio-Käse (z.B. Emmentaler)
- 2 Scheiben Naturgut Bio-Kochschinken
- 2 Naturgut Bio-Helden Zwerbeln
- 300 g Naturgut Bio-Gemüseplanze französische Art
- 8 Naturgut Bio-Eier
- 200 ml Naturgut Bio-Vollmilch
- 40 g Naturgut Bio-TK-Schrotlauch
- etwas Salz und Pfeffer

So einfach geht's:

- 1 Körnersandwich in kleine Stücke schneiden und in 4 EL Rapskörneröl braten.
- 2 Mein gewähltes Zwerbeln in heißem Öl anbraten und ca. 5 Minuten mit der dampfenden bei geringerer Hitze abtrocknen.
- 3 Das Mehl, Saucen und Pfeffer würzigen.
- 4 Schinken und Käse in Streifen schneiden.
- 5 Bratwürst, Schinken, die Hälfte des Käses, Gemüse und Schnittlauch anbraten.
- 6 Die Masse in die eingetretene Auflaufform geben, restlichen Käse darüber verteilen und ca. 40 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200 °C backen.

Heute Infos unter penny.de/naturgut

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