

PREISLISTE 2023

BAUER ADVANCE

NR 13 | GÜLTIG AB 01.01.2023



INHALT

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

Mein Lieblingsrezept Juli 2022 1,80 €
Österreich 2,10 €
Schweiz 2,60 CHF

Mein Lieblingsrezept

DIE BESTEN REZEPTE VON LESERN FÜR LESER

25€ für Ihr Rezept,
500€ für den Koch des Monats

TORTEN-EXOTEN
Hildes fruchtig-frische Zitrus-Torte S. 50

FÜR JEDEN TAG
Julians Sommer-Feta mit Kartoffeln S. 16

GUT BACKEN
Utes raffinierte Schoko-Crêpes-Torte S. 57

Ofen-Tortellini mit Hackbällchen S. 14

Leckere Hits aus ITALIEN

68 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 52.000, Stand Juli 2022) 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.



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 31 42 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
thies.steffen@baueradvance.com
Ad Management
anzeigen@baueradvance.com

PZN 500974

ERSCHEINUNGSWEISE monatlich

ERSTVERKAUFSTAG Mittwoch

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/de/agb.html>

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	9.750,-
1/2 hoch	64 x 194	72 x 210	6.220,-
1/2 quer	132 x 94	148 x 102	

FORMATE AUF DOPPELSEITEN

2/1	280 x 194	296 x 210	19.500,-
-----	-----------	-----------	----------

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 2023

MEIN LIEBLINGS-REZEPT

Heft	Erstverkaufstag* Mittwoch	KW	Anzeigenschluss	Druckunterlagenschluss
02	04.01.2023	01	09.12.2022	09.12.2022
03	01.02.2023	05	09.01.2023	09.01.2023
04	01.03.2023	09	06.02.2023	06.02.2023
05	05.04.2023	14	13.03.2023	13.03.2023
06	03.05.2023	18	05.04.2023	05.04.2023
07	07.06.2023	23	11.05.2023	11.05.2023
08	05.07.2023	27	12.06.2023	12.06.2023
09	02.08.2023	31	10.07.2023	10.07.2023
10	06.09.2023	36	14.08.2023	14.08.2023
11	04.10.2023	40	08.09.2023	08.09.2023
12	01.11.2023	44	06.10.2023	06.10.2023
01	06.12.2023	49	13.11.2023	13.11.2023

WEITERE INFORMATIONEN

» Letzter Rücktrittstermin: bis zum jeweiligen Anzeigenschluss

* Zahlungstermin bei Inanspruchnahme des Skontos lt. Preisliste

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 Streuside
- 2 Glas (370 ml) natreen® Mirabellen
- 2 TL Kaspischokolade
- Minze zum Garnieren

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

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

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

natreen® Classic Streuside ist kalorienarm, leicht diätetisch und lässt sich in viele Küche vielfältig einsetzen: zum Backen oder Braten, für Desserts oder Obstsalate.

Für das Crumble die gemahlene Mandeln mit dem Vollkornmehl, Zimt, der Butter, den Haferflocken und der Streuside zu Crumble 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.

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

Mein Jahresmit natreen

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, was Sie brauchen. Das vielfältige Sortiment bietet mit über 200 Produkten aus einer großen Auswahl an Bio-Lebensmitteln zum kleinen Preis.

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

- 8 Scheiben Naturgut Bio-Körnersandwich
- 8 Scheiben Naturgut Bio-Käse (z.B. Emmentaler)
- 8 Scheiben Naturgut Bio-Kochschinken
- 2 Naturgut Bio-Helden Zwerbeln
- 300 g Naturgut Bio-Gemüseplatte französische Art
- 8 Naturgut Bio-Eier
- 200 ml Naturgut Bio-Vollkornbrot
- 40 g Naturgut Bio-TR-Schüttlauch
- 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 reichlich Öl anbraten und ca. 5 Minuten mit der Dampfplatte bei geringerer Hitze abtrocknen.
- 3 Das Mehl, Salz und Pfeffer wegräumen. Schinken und Käse in Streifen schneiden.
- 4 Bratöl mit Schinken, die Hälfte des Käses, Gemüse und Schnittlauch anbraten.
- 5 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

Das sind unsere Naturgut Bio-Heiden: Ökologisches und Gemüse, Bio-Milch, Bio-Eier, Bio-Fleisch, Bio-Fisch, Bio-Getreide, Bio-Öl, Bio-Säfte, Bio-Weine, Bio-Käse, Bio-Schokolade, Bio-Kaffee, Bio-Tee, Bio-Snacks, Bio-Desserts, Bio-Backwaren, Bio-Getränke, Bio-Kosmetik, Bio-Pflege, Bio-Reiseartikel, Bio-Sportartikel, Bio-Werkzeuge, Bio-Gartenartikel, Bio-Kinderspielzeug, Bio-Bücher, Bio-Musikinstrumente, Bio-Kunstwerke, Bio-Schmuck, Bio-Kleidung, Bio-Haare, Bio-Fußpflege, Bio-Haare, Bio-Fußpflege, Bio-Haare, Bio-Fußpflege.

KONTAKTE

SALES

BENJAMIN SCHULZE

DIRECTOR SALES
Automotive & Mobility |
International
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

REINHARD BAUM

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

SEBASTIAN HIMMER

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

SANDRA CÖLLN

HEAD OF SALES
Healthcare
T +49 40 30 19 30 27
sandra.coelln@
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

VANESSA PALTEN-ROSSI

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

SABRINA BONILLA VAZQUEZ

ACCOUNT MANAGER
International Sales
T +49 171 36 711 52
sabrina.bonillavazquez@
baueradvance.com

ELIANE LEHMANN

SPECIAL SALES
c/o OCEAN.GLOBAL
GmbH & Co. KG
Klausdorfer Weg 167
24148 Kiel
T +49 431 996 99 77
eliane.lehmann.ext@
baueradvance.com

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

DIGITAL & INNOVATION

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 |
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

THIES STEFFEN

HEAD OF MAGAZINES/
CROSSMEDIA
Automotive & Food
T +49 40 30 19 31 42
thies.steffen@
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

PHILIPP PETERSEN

HEAD OF OPERATIONS |
CONTROLLING
Intelligence & Communications
T +49 40 30 19 30 10
philipp.petersen@
baueradvance.com

HENRIKE HEICK

HEAD OF OPERATIONS
Project Management
T +49 40 30 19 30 17
henrike.heick@
baueradvance.com

BRITTA RABE

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

BAUER ADVANCE KG | Burchardstraße 11 | 20095 Hamburg