EAT CLUB

Für alle Geschmäcker das Richtige dabei

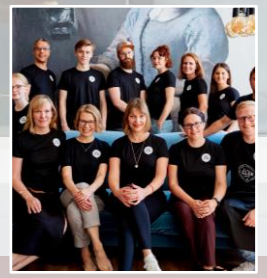
Mit EAT CLUB bündeln wir die gesamte Food-Kompetenz der FUNKE Mediengruppe. Hier entstehen jede Menge facettenreicher Food-Content, 360 Grad-Kundenlösungen und natürlich unsere hochwertigen Magazine sowie die EAT CLUB Themenspecials der FUNKE Tageszeitungen.

HOCHWERTIGE FOOD-MAGAZINE

WÖCHENTLICHES EAT CLUB THEMENSPECIAL IN DEN FUNKE TAGESZEITUNGEN

FOOD-CONTENT LIEFERANT FÜR WEITERE TITEL IM FUNKE PORTFOLIO

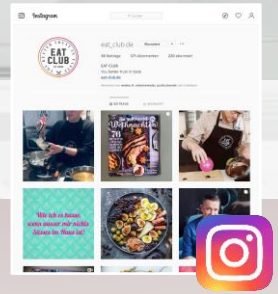
KÜCHE UND EVENTLOCATION



FOOD-REDAKTION

EIGENE PRODUKTION

EAT CLUB PRODUKTE



INSTAGRAM-ACCOUNT

EAT CLUB TV: DER EIGENE SMART TV FOOD CHANNEL

WEBSITE: EATCLUB.TV

EAT CLUB Magazin

Wir servieren genau das, was Foodies gerade rumtreibt!

Gutes Essen verbindet über alle Ländergrenzen hinaus. Gleichzeitig rücken regionale und saisonale Produkte in den Fokus. Dieser Trend ist kein Widerspruch und Mission unseres EAT CLUB Magazins.

Das EAT CLUB Magazin ist ein modernes Heft, welches Inhalte eines klassischen Food Magazins mit spannenden, inspirierenden und kulinarischen Geschichten und Trends ergänzt.

Wir liefern Leckeres mit einem Umfang von 112+4 Seiten und unserem USP: Ein viral gehendes Rezept kreieren wir alltagstauglich und „gelingsicher“

Die Zutaten im Heft:

- Hunger
- Neuland
- Begegnungen

- Druckauflage 70.000
- 1/1 Seite 13.500 € brutto zzgl. MwSt.

SO SCHMECKT

Gemeinsam genießen!

„So schmeckt…“ erscheint sechs Mal im Jahr mit jeweils einem neuen, speziellen Thema.
Die besonderen Kreationen machen Appetit darauf, die vielfältigen Rezepte umzusetzen und zu genießen.

Feine, raffinierte Gerichte wechseln sich ab mit saisonalen Leckereien und Dessertvorschlägen zum Niederknien.
Das Kochbuch unter den Magazinen!

„So schmeckt …“ richtet sich in erster Linie an moderne, gebildete, finanzstarke Frauen.
Sie greifen im Handel nach diesem Bookazine, weil es durch seine moderne Optik, die Themen und deren Vielfalt ihre Aufmerksamkeit weckt und sie gern Neues ausprobieren.

/ 1/1 Seite: 13.500 € brutto zzgl. MwSt.

/ Druckauflage: 75.000

FUNKE MediaSales
National

EAT CLUB

Das Themenspecial in den FUNKE Tageszeitungen

Das wöchentliche Themenspecial EAT CLUB erscheint jeden Samstag in unseren Tageszeitungen in Hamburg, Berlin und NRW.
Hier liefern wir unseren LeserInnen hochwertigen und relevanten Food-Content, zeigen exklusive Trends aus den Regionen und laden mit schmackhaften Rezepten sowie einer besonderen Aufmachung und Ansprache zum Ausprobieren ein.

2,38 Mio. LeserInnen gesamt

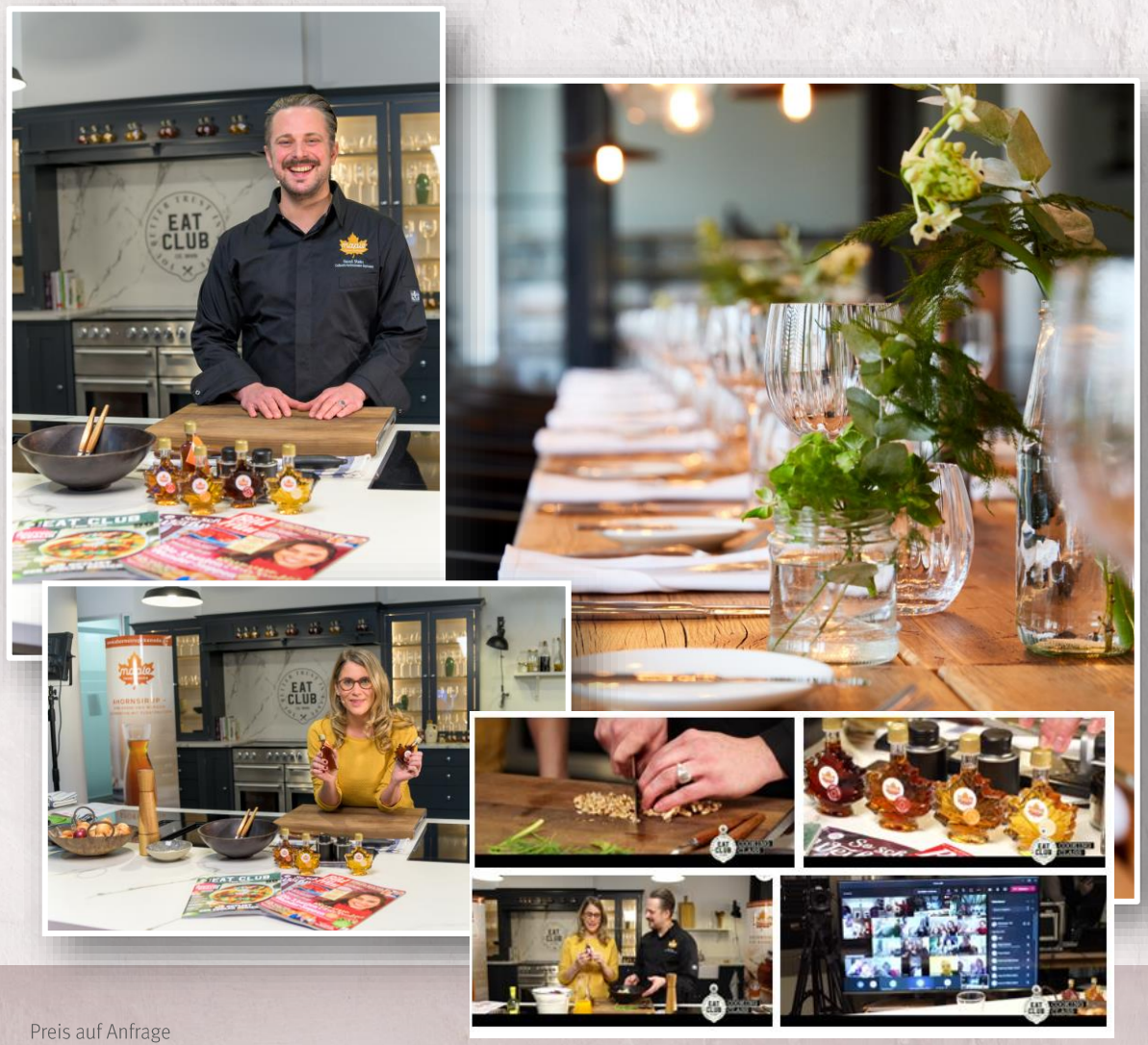
B4P 2021 II

Food-Content für kulinarische GenießerInnen

Exemplarisch – Die EAT CLUB Seiten in DONNA

- saisonal und regional
- national und international
- trendig und bewährt

- lesernah
- DONNA Look & Feel
- immer besonders und inspirierend



Events im EAT CLUB

- Firmenevents
- Kundenevents
- B2B und B2C
- Seminare & Webinare
- Kulinarische Workshops
- Tastings
- und vieles mehr

Immer begleitet von unserem EAT CLUB Team und allem, was es für Vor- und Nachberichte auf allen gewünschten Kanälen und Marken bedarf.

Gern kreieren wir für Sie ein exklusives und individuell auf Ihr Kommunikationsziel zugeschnittenes Event

Preis auf Anfrage

FUNKE MediaSales
National

590 €
Rezeptentwicklung
& Shooting, inkl.
aller Rechte*

750 €
Rezeptentwicklung
& Shooting, inkl.
aller Rechte*

EAT CLUB Produktionen: Wir kreieren auch für Sie

Wir entwickeln exklusiv ein auf Ihr Produkt zugeschnittenes Rezept, shooten für Sie und gestalten z.B. ein Advertorial in redaktioneller Aufmachung.

ANZEIGE

SPEKUTASTISCH!

Must-have für die Küche: Der Hochleistungsstandmixer der Serie ZWILLING ENFINIGY Black ist vielseitig, leistungsstark und einfach in der Handhabung – er wird durch einen einzigen beleuchteten Knopf auf dem Gehäuse bedient. Dank der verschiedenen Geschwindigkeitsstufen und Automatikprogramme lassen sich Eiswürfel, Nüsse oder gefrorene Früchte mühelos zerkleinern und mixen. Die scharfen Klingen wurden dafür eigens von ZWILLING entwickelt. Eine Sicherheitsschaltung sorgt zudem dafür, dass der Blender nicht überhitzt und erst startet, wenn der Deckel richtig auf dem Mixbehälter sitzt. Weitere Infos unter www.zwilling.com/de

SPEKULATIUS-NICECREAM

Für 4 Portionen:

4 reife Bananen / 4 Zweige Rosmarin / etwas Zucker / 200 g Spekulatiuskekse / 1 Msp. Zimt / 150 g Crème fraîche / 50 g Granatapfelkerne

Bananen schälen und in Scheiben schneiden. In einen Gefrierbeutel geben und mindestens 3 Stunden einfrieren. Rosmarin waschen, in etwas Zucker wälzen und trocknen lassen. Spekulatius im Blender feinkrümelig mixen, ca. 80 g der Krümel beiseitestellen. Zu den restlichen Brösseln Zimt, Crème fraîche und die gefrorenen Bananenscheiben geben. Alles zu einer feinen, cremigen Eismasse pürieren. Mit den beiseitegestellten Brösseln in vier Gläser (à ca. 200 ml Inhalt) schichten, mit Brösseln abschließen. Mit Granatapfelkernen bestreuen und mit Rosmarin verzieren. Sofort servieren.

*Zusätzliche Perspektiven/Formate je 100 €, Variante mit Packshot je 50 €
Zzgl. Gestaltungskosten Advertorial

FUNKE MediaSales
National