

Alles gelingt und schmeckt!

Media-
daten
2024

Koch&Back

Journal *Das beste Rezept*

DIE ECHTE ÖSTERREICHISCHE KOCHZEITSCHRIFT

www.kochundback.at



Wir werben für Sie mit Liebe!

Preise, Termine und Informationen
für die Beilage **prima** – Das **GENUSS**-Magazin
im Koch&Back Journal



Auflage

Ø 28.000

Vertrieb

Exklusiv im Abo erhältlich;
 einzelne Hefte können direkt vom Verlag gekauft
 werden (je € 3,79 zzgl. Versand).

Zielgruppe

Junge Mütter, Hobbyköchinnen- und Köche,
 Hauswirtschaftsschulen.

Die Hefte werden sehr gerne gesammelt.

Viele Abonentinnen kaufen die Koch&Back Journal
 Sammelmappe. Die Hefte werden an die nächste
 Generation weitergegeben.

Die Zeitschriften können auch einzeln nachbestellt
 werden (je € 3,79 zzgl. Versand).



Beilage **prima** – Das **GENUSS-Magazin** im Koch & Back Journal

Dateiformat für Anzeigen

Es können nur digitale Dateien verwendet werden. PDF-Dateien – empfohlen nach dem PDF/X-3 oder PDF/X- Standard mit Bilddateien vorzugsweise in 300 dpi-Auflösung. Liefern Sie Ihre Dateien bitte ausschließlich im CMYK-Farbmodus an und betten Sie verwendete Schriften ein.

Farbauftrag max. 290 bis 300 %
ICC Profil CMYK ISO_Coated_v2

Datentransfer

Per E-Mail an:
redaktion@kochundback.at

Rabatte

ab 2 Einschaltungen	3%
ab 4 Einschaltungen	5%



Anzeigenplatzierung auf U3/U4

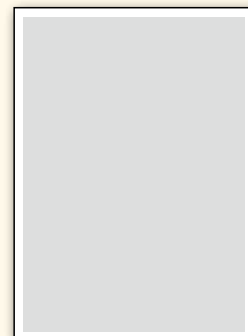
Anzeigenformate und Preise*

Maße jeweils Breite x Höhe in mm, 4c oder s/w gleicher Preis.

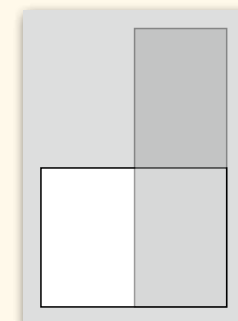
Seitenformat

207 x 297 mm

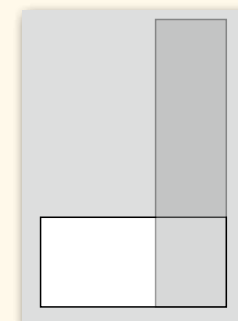
1/1 Seite: € 4.370,-
im Seitenanschnitt:
207 x 297 mm
+ 3 mm Beschnitt rundum
(213 x 303 mm)



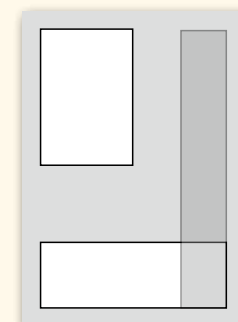
1/2 Seite: € 2.305,-
Im Satzspiegel:
Querformat 178 x 125 mm
Hochformat 89 x 249 mm



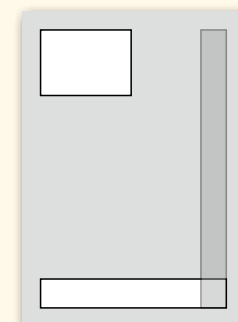
1/3 Seite: € 1.520,-
Im Satzspiegel:
Querformat 178 x 83 mm
Hochformat 83 x 249 mm



1/4 Seite: € 1.050,-
Im Satzspiegel:
Querformat 178 x 62 mm
Hochformat 45 x 249 mm
2-spaltig 86 x 62 mm



1/8 Seite: € 610,-
Im Satzspiegel:
Querformat 177 x 31 mm
Hochformat 22 x 249 mm
2-spaltig: 45 x 31 mm



Advertorials auf der Seite 2

prima **LEBEN & GIEßEN**

Salz
Das Salz kein landwirtschaftliches Produkt ist, gibt es dafür auch kein BIO-Zertifikat. Es gibt nur raffiniertes oder Natursalz.
 Ohne Salz geht in der Küche gar nichts. Mittlerweile gibt es eine große Auswahl an Salzen. Das beliebteste ist raffiniertes Salz, auch Industriemehl genannt. Es ist mehrfach gewaschen, geteilt, erhitzt und gebleicht. Aufgrund dieses Verfahrens spricht man auch von Kochsalz. Außerdem gibt es Meersalze, sogenannte Riesensalze, die verhältnismäßig große Kristalle enthalten. Auch in der Natur gibt es verschiedene Salze wie Kalium, Kalium, Eisen und viele mehr. Meersalz ist nach dem Verdamfen des Meerwassers gewonnen und unterzogen wird. Es enthält von Natur aus Natriumchlorid, verschiedene Mineralien, Kalk, Eisen und viele mehr. Meersalz ist nach dem Verdamfen des Meerwassers gewonnen und unterzogen wird. Es enthält von Natur aus Natriumchlorid, verschiedene Mineralien, Kalk, Eisen und viele mehr. Meersalz ist nach dem Verdamfen des Meerwassers gewonnen und unterzogen wird. Es enthält von Natur aus Natriumchlorid, verschiedene Mineralien, Kalk, Eisen und viele mehr.

Das Gelbe vom Ei
Gebeiztes Ei
 Die veränderte Konsistenz von gebeiztem Ei erinnert an Hartkäse, sein Aroma an Parmesan, aber ohne übermäßigen Käsegeschmack. Liebhaber des Pastaschmecks, der auch in der asiatischen Küche verwendet wird, werden es schätzen. Für Gebeiztes Ei kommt etwas Zitronen- oder Essigessenz zum Braten hinzu, um die Konsistenz zu verändern und den Geschmack zu verbessern.

HÄTTEN SIE'S GEWUSST?
Osmose beim Kochen
 Salz sorgt dafür, dass natürliche Aromen im Kochtopf bleiben und nicht ins Kochwasser wandern. Werden etwa Püree-Endgütle in ungefiltertem Wasser gekocht, wird das Wasser die Salz- und Mineralstoffe des Endgütle entziehen. Dann platzen die zarten Zellwände und alle Nährstoffe vom Gemüse verlieren sich im Kochwasser.

KNIGGE
Niesen bei Tisch
 Ob aufgrund von Verabreichung, wegen Allergien oder zur Politeness: Wenn Sie beim Essen niesen, sollten Sie sich nicht verhalten. Der Niesende sollte den Kopf etwas nach hinten neigen und sich abdecken. Ein Niesen ist ein Reflex, der den Körper vor Keimen schützt. Er ist ein Zeichen dafür, dass Sie sich anstecken könnten. Wenn Sie niesen, sollten Sie sich abdecken und nicht mit anderen Menschen in Kontakt kommen. Ein Niesen ist ein Reflex, der den Körper vor Keimen schützt. Er ist ein Zeichen dafür, dass Sie sich anstecken könnten. Wenn Sie niesen, sollten Sie sich abdecken und nicht mit anderen Menschen in Kontakt kommen.

Koch & Back Journal Nr. 04/2022

Kleines Advertorial

Bis zu 600 Zeichen inkl. Leerzeichen
 + Bild
 + Überschrift
 € 620,-

Großes Advertorial

Bis zu 940 Zeichen inkl. Leerzeichen
 + Bild
 + Überschrift
 € 1.220,-

Advertorials auf der Seite 4

prima **TRENDS & TIPPS**

Süße japanische Spezialität
Mochi
 Hinter dem klingenden Namen Mochi (japanisch, spricht meist) verbirgt sich ein kleiner, runder, weißer, klebriger, traditioneller japanischer Süßigkeit. Mochi wird aus glutweiches Reis hergestellt und ist ein beliebtes Gericht in Japan. Mochi wird in Japan zum Neujahr und zu besonderen Anlässen serviert. Sehr beliebt ist eine sehr süße Variante, das Daifuku Mochi, das mit einer roten Bohnenpaste gefüllt ist.

NEU ENTDECKT
Protein-Joghurt
 Mit der extra Portion Eiweiß ist im Zuge neuer Ernährungstrends (etwa bei Vegetariern, Veganern oder Low-Carb-Ernährung) Protein Joghurt sehr beliebt geworden. Natürliches Eiweiß, wie es sich in Fleisch, Fisch oder Eiern findet, ist bei manchen modernen Ernährungstrends die optimale Proteinquelle. Die optimale Proteinquelle liegt ein bisschen anders, aber auch einen erdigen Geschmack hat. Je nach sportlicher Betätigung geben unterschiedliche Richtwerte für die optimale Proteinmenge pro Tag, zu viel kann aber zu erhöhten Nierenwerten führen.

ONLINE-TIPPS
Wie schmeckt...?
 Was ist das? Ein Protein-Joghurt, der aus fermentiertem Milchprotein besteht. Er ist reich an Eiweiß und enthält auch probiotische Bakterien. Protein-Joghurt ist ein beliebtes Lebensmittel für Sportler und Menschen, die sich gesund ernähren wollen. Er ist auch ein guter Snack für unterwegs. Protein-Joghurt ist ein beliebtes Lebensmittel für Sportler und Menschen, die sich gesund ernähren wollen. Er ist auch ein guter Snack für unterwegs.

Ginseng-Kaffee
 Die Mischung aus gemahltem Kaffee und Ginseng-Extrakt soll wohl machen, den Immunsystem fördern und das Stressniveau senken. Er soll konzentrationsspendend und beruhigend wirken. Er ist ein beliebtes Getränk für Menschen, die sich gesund ernähren wollen. Er ist auch ein guter Snack für unterwegs.

ANCHOSE
 Darunter versteht man „Halbkonzervens“ aus frischem oder getrocknetem Fisch. Dieser wird mit anderen Zutaten in einer Marinade aus Salz, Zucker, Kräutern und Gewürzen eingelegt. Je nach Rezept gibt es auch Fisch mit leicht süßlichen Säusen, mit wenigem Meeresöl oder in Öl eingelegt. Beispielsweise für Anchovies sind etwa Gelbfischnote mit Fisch, Gewürz, Lachs, Mangoldblätter und Gewürz.

GESUND
Spargel
 Spargel ist gesund, weiß oder purpurrot. Spargel ist ein beliebtes Gemüse, das reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Ballaststoffen ist. Er ist auch ein guter Snack für unterwegs.

Hafer
 Wie vielseitig das Getreide Getreide sein kann, zeigt Hafer. In der Ernährung ist Hafer ein beliebtes Getreide, das reich an Ballaststoffen, Proteinen und Vitaminen ist. Er ist auch ein guter Snack für unterwegs.

Koch & Back Journal Nr. 04/2022

Großes Advertorial

Bis zu 480 Zeichen inkl. Leerzeichen
 + Bild
 + Überschrift
 € 490,-

Kleines Advertorial

Bis zu 400 Zeichen inkl. Leerzeichen
 + Bild
 + Überschrift
 € 410,-
 Bis zu 190 Zeichen inkl. Leerzeichen
 + Überschrift
 € 124,-
 Bis zu 300 Zeichen inkl. Leerzeichen
 + Überschrift
 € 189,-

Buchvorstellung

Bis zu 540 Zeichen inkl. Leerzeichen
 + Bild
 + Überschrift
 € 470,-

Medienberatung und Annahme

Bitte wenden Sie sich an die Redaktion unter: redaktion@kochundback.at

Termine

Ausgabe	Erscheinungstermin**	Anzeigenschluss	Druckunterlagenchluss
April (Ostern)	15.3.2024	15.2.2024	23.2.2024
Mai (Muttertag)	19.4.2024	21.3.2024	4.4.2024
Oktober	27.9.2024	29.8.2024	5.9.2024
November (Weihnachtskekse)	25.10.2024	26.9.2024	4.10.2024

* Alle Preise netto Euro, zzgl. 5% Werbeabgabe, zzgl. ges. MwSt. 20%. Bis November 2023. Im Auftrag der Leopold Stocker Verlag GmbH. Alle Angaben vorbehaltlich Irrtümer und Druckfehler. AGB siehe online unter www.landwirt-media.com/agb-anzeigenverkauf/
 ** Bitte beachten: Die Post hat 5 Werktage Zeit für die Zustellung, es gibt nicht „den einen Tag“, an dem alle AbonnentInnen ihre Zeitschrift erhalten.