



# MEDIADATEN 2024

**SPEISEKAMMER**  
HALTBAR & LECKER

## SPEISEKAMMER

Großes  
Tee- und  
Kräuter-  
Einmaleins  
im Heft

**Klassiker**  
Kreative Ideen  
mit Kartoffeln

**Fleischalternativen**  
Schnelle vegane  
und vegetarische  
Gerichte

**Fermentationskurs**  
Haltbarkeit  
erkennen

**Sauerkraut:  
So lecker, so gesund**

### Power für die Abwehrkräfte

Ausgabe 04/2023, 5,90 EUR  
A: 6,50 Euro, CH: 11,60 CHF, BfN/Lea: 6,90 Euro  
www.speisekammer-magazin.de

gültig ab 01.11.2023

# SPEISEKAMMER

[www.speisekammer-magazin.de](http://www.speisekammer-magazin.de)

# Das Magazin

## Konzept

Speisen, Getränke und haltbare Grundprodukte für schmackhafte Nahrungsmittel selber herzustellen, das begeistert immer mehr Menschen. Der Weg ist ihr Ziel. Und das Ziel ist verdammt lecker. Vom bewussten Einkauf der Grundprodukte über die sorgsame Verarbeitung bis zur frischen Zubereitung liegt alles im wahrsten Sinne des Wortes in ihrer Hand. Da weiß man, was auf den Teller kommt – und Selbstgemachtes aus der Speisekammer schmeckt dazu noch unvergleichlich gut.

Mit der Freude am Selbermachen wächst auch das Interesse an traditionellen Techniken. Einkochen, einlegen, fermentieren, räuchern, pökeln: Was für frühere Generationen noch selbstverständlich war, erlebt derzeit eine modern interpretierte Renaissance. SPEISEKAMMER weckt mit zahlreichen Rezeptideen, Grundlagenwissen, Tipps und Tricks die Freude am Selber- und Haltbarmachen.

Dabei orientiert sich SPEISEKAMMER an dem, was durchschnittliche Haushalte an Technik und Fläche zu bieten haben – egal ob auf dem Land oder in der Großstadt. Vom Kellerraum über den Vorratsschrank und den Balkon bis hin zum Kühlschrank: Gelagert wird da, wo Platz ist. Und mit den richtigen Ideen und Techniken bietet auch die kleinste Wohnung ausreichend Raum für eine gut sortierte Speisekammer mit selbstgemachten Köstlichkeiten zum aufbewahren und verschenken.

Ein inhaltlicher Schwerpunkt der vier Magazin-Ausgaben pro Jahr ist neben Rezepten für Einsteiger und Fortgeschrittene daher vor allem der sachgerechte Umgang mit Lebensmitteln. In reich bebilderten Step-by-Step-Anleitungen werden Techniken und Methoden der Verarbeitung, der Zubereitung und der Konservierung erklärt sowie Manufakturen und Menschen vorgestellt, die von und für das Haltbarmachen von Nahrungsmitteln leben.

## Themen

**Aus der Speisekammer** – Rezepte, Grundlagenwissen zu Techniken des Haltbarmachens, alte Methoden und Rezepte modern interpretiert, Tipps und Tricks zum Selbermachen, Küchen-Knowhow

**Küchenhelfer** – Produktvorstellungen, Tests, Lifehacks

**Geschichten & Menschen** – Blicke hinter die Kulissen von Manufakturen, Start-Ups und privaten Selbermachern, Influencer-Kolumne

## Zielgruppe

Bewusst genießen und Familie, Freunde, Bekannte daran teilhaben lassen. Die Freude am Selbermachen und der Stolz auf das Endprodukt verbinden die Leserinnen und Leser von SPEISEKAMMER. Wer Lebensmittel als Mittel zum Leben versteht, der begegnet ihnen mit Respekt und Wertschätzung. Eine Grundhaltung, die sich auch in Verarbeitung und Präsentation von Gemüse, Fleisch, Fisch und Getreide oder auch Ölen und Limonaden widerspiegelt. Daher sind die Leserinnen und Leser stets auf der Suche nach neuen Möglichkeiten, um Lebensmittel zu verändern und zu veredeln, um sich und ihre Lieben damit zu verwöhnen. Neben guten Grundprodukten und praktischen Küchenutensilien spielen optimale Lagermöglichkeiten sowie Optionen, Speisen und Getränke ansprechend zu präsentieren für sie eine wichtige Rolle. Das Auge isst schließlich mit. Mit SPEISEKAMMER erreichen Sie daher eine experimentier- und kauffreudige Zielgruppe, der ihr Lebensstil und ihre Ernährung wichtig sind. Dabei profitieren Werbetreibende von der Unabhängigkeit und der überdurchschnittlichen Glaubwürdigkeit des Magazins.



SPEISEKAMMER zeigt Handwerk und blickt hinter die Kulissen von Manufakturen. Wo es in die Tiefe geht, bleibt der Zugang offen für alle. Eine Bewertungsskala bei jedem Rezept verrät Schwierigkeitsstufe, Aufwand und Haltbarkeit auf einen Blick. Fachtermini werden in Artikel-begleitenden Glossars mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen erklärt. Alle sollen alle Inhalte verstehen können. Dabei haben Fotos eine zentrale Bedeutung. Das Auge liest und isst schließlich mit. Prozesse, Produkte und Personen werden liebevoll, großzügig und realistisch präsentiert. SPEISEKAMMER weckt Lust auf gute Produkte, aufs Selbermachen und Konservieren.



# Formate & Preise

## PRODUCT PLACEMENT IN EINEM REZEPT, INKLUSIVE SHOPPING-AD

Kundenseitig zur Verfügung gestellte Rohstoffe beziehungsweise Zutaten werden in einem Rezept eingesetzt und redaktionell inklusive Bezugsquelle kurz vorgestellt. Ein QR-Code in der Printausgabe sowie ein Direkt-Link in der digitalen Ausgabe führen ohne Umwege zum jeweiligen Produkt im Shop.

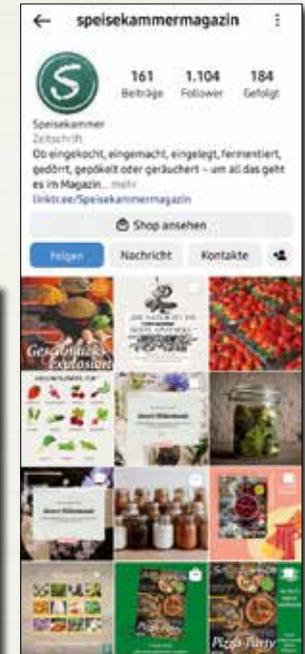
**Preis: € 900,-**



## SOCIALMEDIA-BOOST

Mit mehr als 1.100 Facebook-Fans, 1.100 Instagram-Followern und 4.500 Mitgliedern in der Facebook-Gruppe werden Selbermacher direkt und ohne Streuverlust mit einem redaktionellen Posting zu einem Produkt oder einer Dienstleistung erreicht.

**Preis: € 290,-**



## SHOPFINDER



## SHOPFINDER

Online-Shops haben die Möglichkeit, sich der SPEISEKAMMER gesondert in Kombination aus Printanzeige (Format 88x50 mm) und Produktvorstellung + Internet-Adresse (zirka 1/8 Seite) zu präsentieren.

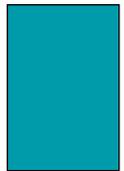
**Preis einmalig: € 550,-**

**Preis in Jahresschaltung: € 400,-**

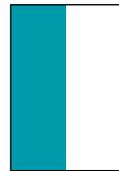


# Formate & Preise

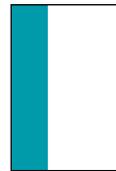
## Print- & Digital-Magazin



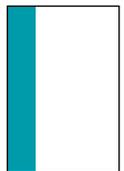
**1/1 Seite**  
210 × 297 mm  
**€ 6.400,-**



**1/2 Seite**  
210 × 148 mm  
100 × 297 mm  
**€ 3.500,-**



**1/3 Seite**  
210 × 95 mm  
65 × 297 mm  
**€ 2.400,-**



**1/4 Seite**  
45 × 263 mm  
50 × 297 mm  
88 × 130 mm  
210 × 75 mm  
**€ 1.900,-**



**1/8 Seite**  
45 × 130 mm  
180 × 35 mm  
88 × 60 mm  
**€ 960,-**

### Preise für Sonderplatzierungen:

Zuschlag U4: **+ 25%**  
Zuschlag U2: **+ 20%**  
Zuschlag U3: **+ 10%**  
Editorial: **+ 5%**

### Beilagen

Beilagen pro 1.000  
**€ 85,00**  
jeweils zuzüglich  
Porto-Mehrkosten

Bei 6 Schaltungen pro Jahr 25 % Jahresschaltungsrabatt.

Anschnitt-Anzeigen benötigen eine Beschnittzugabe von 3 Millimeter

Wir gestalten Ihre Anzeige gern für Sie – Preis auf Anfrage.

### Erscheinungsweise

viermal jährlich

### Auflage

- ø verbreitete Printauflage: rund 20.000 Exemplare
- ø verkaufte Printauflage (Abos & Einzelhandel): rund 15.000
- ø verkaufte Digitalauflage: rund 10.000

### Social Media:

- > 1.100 Facebook-Fans
- > 1.100 Instagram-Follower
- > 4.500 Mitglieder der Facebook-Gruppe

## ERSCHEINUNGSTERMINE

Ausgabe	Anzeigenschluss	Erstverkaufstag	
		Digital	Print
01/24	26.01.24	16.02.24	01.03.24
02/24	10.05.24	31.05.24	14.06.24
03/24	16.08.24	06.09.24	20.09.24
04/24	08.11.24	29.11.24	13.12.24

### Verbreitungsgebiet

Deutschland, Niederlande, Österreich, Schweiz, Luxemburg im Fachhandel sowie weltweit über diverse Online-Kioske + KIOSK-App und auf [www.speisekammer-magazin.de](http://www.speisekammer-magazin.de)

### Druckunterlagen

Geschlossene Bild-Dateien (TIFF- oder JPEG-Format, 300 dpi Auflösung, im Farbmodus CMYK)

Kontakt

wellhausen  
& marquardt  
Mediengesellschaft

Wellhausen & Marquardt  
Mediengesellschaft bR  
Mundsburger Damm 6  
22087 Hamburg



Marketing-Beratung

wellhausen  
& marquardt  
Mediengesellschaft

**Dennis Klippel**  
Marketing-Beratung

Wellhausen & Marquardt  
Mediengesellschaft bR  
Mundsburger Damm 6  
22087 Hamburg

Telefon: +49-40-42 91 77-402  
<http://www.wm-medien.de>  
[anzeigen@wm-medien.de](mailto:anzeigen@wm-medien.de)



Marketing-Beratung

wellhausen  
& marquardt  
Mediengesellschaft

**Sven Reinke**  
Marketing-Beratung

Wellhausen & Marquardt  
Mediengesellschaft bR  
Mundsburger Damm 6  
22087 Hamburg

Telefon: 040 / 42 91 77-404  
<http://www.wm-medien.de>  
[anzeigen@wm-medien.de](mailto:anzeigen@wm-medien.de)



Redaktion

wellhausen  
& marquardt  
Mediengesellschaft

**Christoph Bremer**  
Chefredaktion

Wellhausen & Marquardt  
Mediengesellschaft bR  
Mundsburger Damm 6  
22087 Hamburg

Telefon: 040 / 42 91 77-300  
<http://www.wm-medien.de>  
[anzeigen@wm-medien.de](mailto:anzeigen@wm-medien.de)

[www.speisekammer-magazin.de](http://www.speisekammer-magazin.de)

 /SpeisekammerMagazin  
 @speisekammermagazin