



**kochrezepte**  
www.kochrezepte.at

# Werbefolder

Version 1.1  
15.05.2017

## Inhaltsverzeichnis

1 Was ist Kochrezepte.at?.....	3
2 Warum hier werben?.....	3
3 Statistik.....	4
3.1 Besucherzahlen.....	4
3.2 Geschlechteraufteilung.....	5
3.3 Altersaufteilung.....	5
4 Werbeformate.....	6
4.1 Bannerwerbung Desktop / Tablet.....	6
4.2 Bannerwerbung Smartphone.....	7
4.3 Markensponsering.....	8
4.3.1 Startseite.....	8
4.3.2 Kategorienseite.....	9
4.3.3 Rezeptseite / Zutat.....	10
4.4 Email Newsletter.....	11
5 Kontaktdaten.....	12

## 1 Was ist Kochrezepte.at?

Bei Kochrezepte.at dreht sich alles ums Kochen, Backen, Essen und Trinken. Mit frischem Design und neuen Ideen hebt sich das junge Portal aus Österreich von Wettbewerbern ab. Von Anfang an überzeugte das Team mit Qualität: ausgereifte Technik, sorgfältig erstellte Kochrezepte mit Bildern, gut recherchierte Ratgebertexte sowie umfangreiche Infos und Rezepte über Cocktails. Die Seite wird laufend erweitert.

Kochrezepte.at ist stolz auf stetig wachsende Besucherzahlen, fast die Hälfte der User bleibt der Seite langfristig treu. Mit mehr als 92.000 Facebook-Fans ist das Portal auch im Social-Media-Bereich bestens aufgestellt. Kochrezepte.at überzeugt mit:

- Tausenden Rezepten zum Thema Kochen, Backen, Cocktails usw. in der Datenbank, die ständig erweitert wird,
- mehr als **92.000** Facebook-Fans,
- mehr als **19.000** registrierten Usern,
- mehr als **11.000** Newsletter-Abonnenten,
- mehr als **3.500** Tagesrezept-Empfängern.

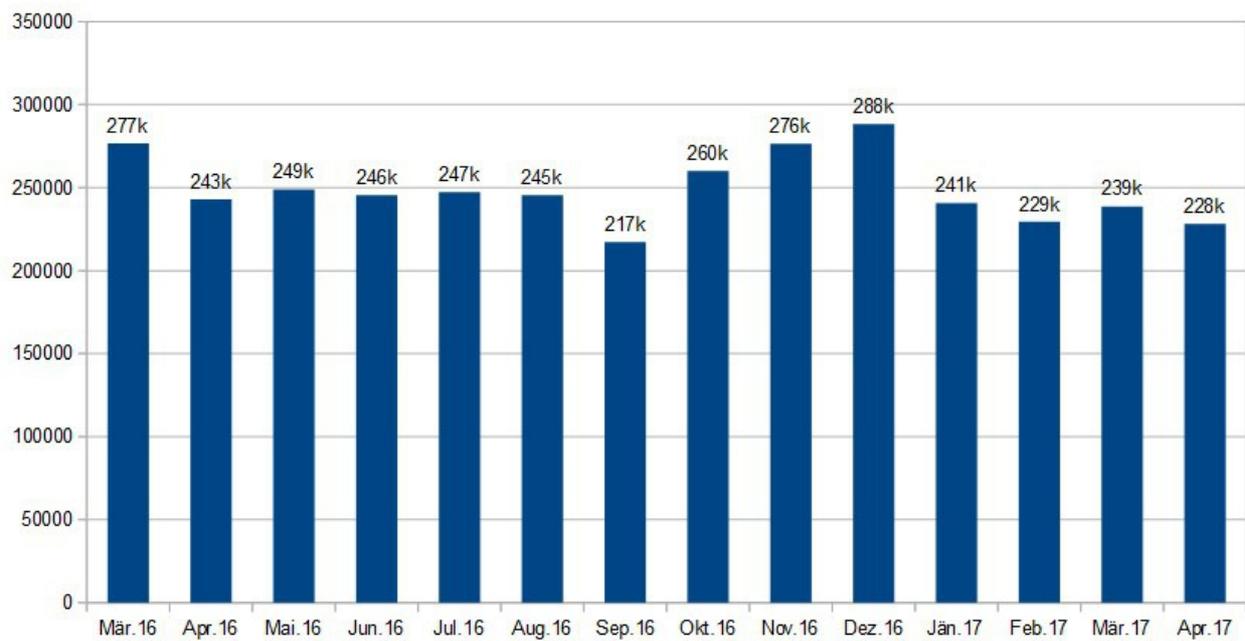
## 2 Warum hier werben?

Bei Kochrezepte.at präsentieren Sie Ihre Produkte dort, wo Konsumenten auf der Suche sind: nach Rezepten, Informationen und dem Austausch mit anderen Usern. In diesem Umfeld weckt eine hochwertige, individuelle Werbung bei potenziellen Kunden schnell den Wunsch nach Ihrem Produkt. Kochrezepte.at verfügt über Responsive Webdesign und realisiert mit Ihnen gemeinsam jede gewünschte Werbeform.

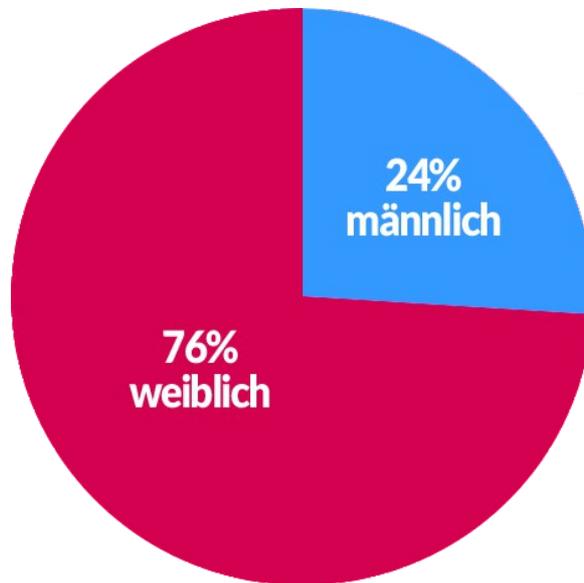
## 3 Statistik

Stand April 2017

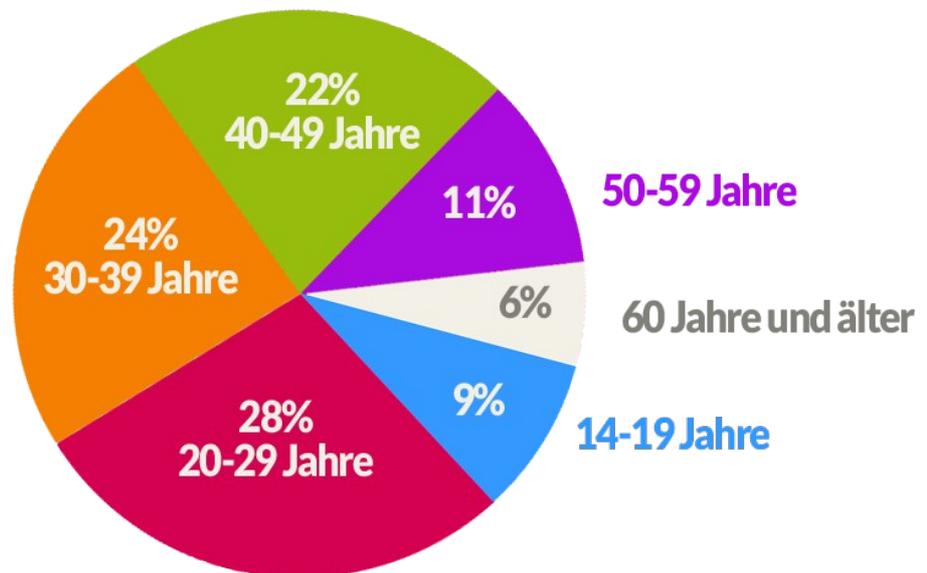
### 3.1 Besucherzahlen



### 3.2 Geschlechteraufteilung



### 3.3 Altersaufteilung



## 4 Werbeformate

### 4.1 Bannerwerbung Desktop / Tablet

Jedes Werbeformat ist möglich:

- Sitebar
- Halfpage Ad
- Skyscraper
- Superbanner
- Medium Rectangle

Preise auf Anfrage.

Wir realisieren mit Ihnen jede Werbeform. Kontaktieren Sie uns und wir finden gemeinsam eine passende Lösung. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein persönliches Angebot.



The screenshot shows the website layout with the following elements:

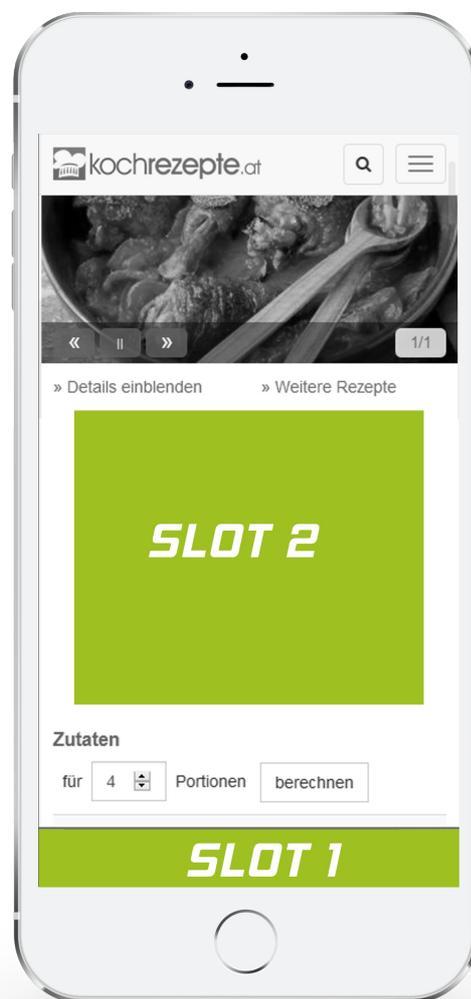
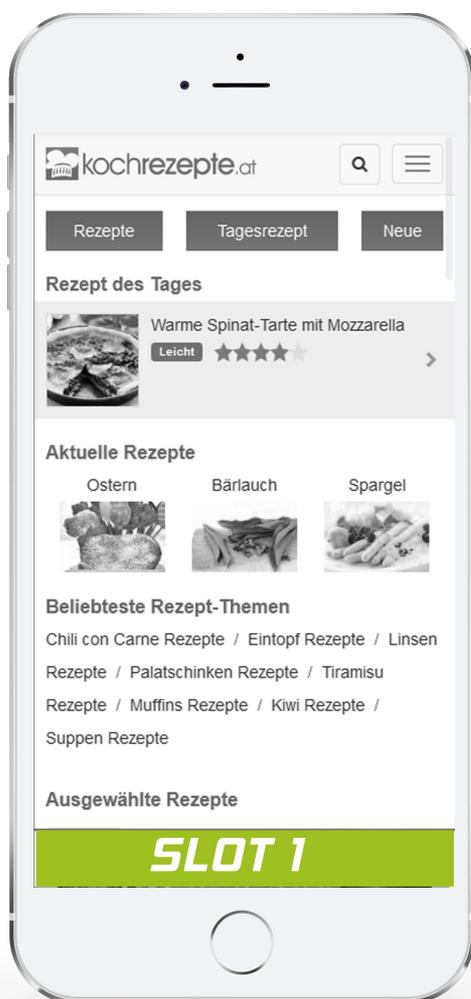
- Slot 1:** A green banner at the top with the text "SLOT 1".
- Slot 2:** A vertical green banner on the right side with the text "SLOT 2".
- Slot 3:** A large green rectangular area on the right side of the page with the text "SLOT 3".
- Website Content:**
  - Header: kochrezepte logo, navigation menu (Rezepte, Rezept hochladen, Bilder, Kochwissen), search bar, and social media icons.
  - Categories: Tagesrezept, Neue Rezepte, Top 100, Grundrezepte, Zutatenuche.
  - Section: "IMMER DABEI AM HANDY!" with sub-sections for Kochbücher, Einkaufslisten, and Portionsrechner.
  - Section: "Rezepte für Genießer - vom leichten Snack bis zum Festmenü" with sub-sections for Osterrezepte, Bärlauch Rezepte, and Spargel Rezepte.
  - Section: "Beliebteste Rezept-Themen" with a grid of recipe images and titles like Chili con Carne, Eintopf, Linsen, Palatschinken, Tiramisu, Muffins, Kiwi, and Suppen.
  - Section: "Rezept des Tages" for "Warme Spinat-Tarte mit Mozzarella" with a rating and newsletter sign-up.
  - Section: "Beliebte Rezeptsammlungen" with a grid of recipe categories like Apfel, Auflauf, Aufstrich, Beeren, etc.

## 4.2 Bannerwerbung Smartphone

Folgende Werbeformate sind möglich:

- Medium Rectangle
- Interstitial AD
- 320 x 50
- 320 x 100

Weitere Werbeformate und Preise auf Anfrage.



## 4.3 Markensponsering

Promoten Sie Ihre Marke inklusive Rezepte auf unserem Portal:

- Integration Ihres Markenlogos auf der Startseite
- Integration Ihres Markenlogos in der Sitebar unter Markenrezepte
- Markenlogoverlinkung auf Ihre persönliche Kategorie
- Auflistung Ihrer Markenrezepte inklusive Icon
- Aufnahme Ihrer Rezepte in unsere Datenbank
- Ihr Markenlogo als Verfasser
- Zutatenverlinkung inklusive Icon auf Ihr Produkt
- Fullsitebranding Ihrer Werbebanner bei Ihren Markenrezepten und Kategorien

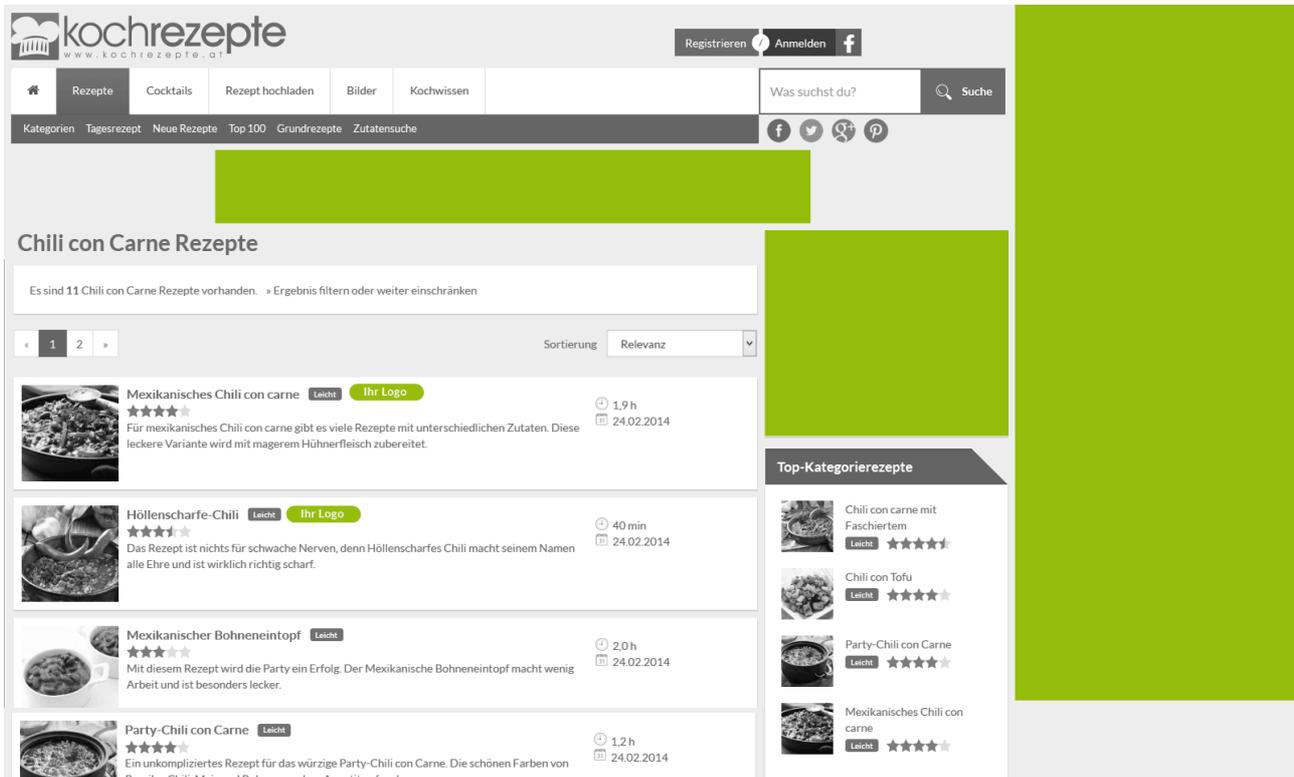
### 4.3.1 Startseite



## 4.3.2 Kategorienseite

### Vorteile:

- Auflistung Ihrer Markenrezepte inklusive Icon
- Fullsitebranding Ihrer Werbebanner bei Ihren Kategorien



The screenshot shows the website interface for the 'Chili con Carne' category. The header includes the site logo, navigation menu, search bar, and social media icons. The main content area displays a list of recipes with details such as difficulty, preparation time, and date. A sidebar on the right features a 'Top-Kategorierezepte' section with a vertical green banner.

**Chili con Carne Rezepte**

Es sind 11 Chili con Carne Rezepte vorhanden. > Ergebnis filtern oder weiter einschränken

Sortierung: Relevanz

Bild	Rezeptname	Leicht	Ihr Logo	Zeit	Datum
	Mexikanisches Chili con carne	Leicht	Ihr Logo	1,9 h	24.02.2014
	Höllenscharfe-Chili	Leicht	Ihr Logo	40 min	24.02.2014
	Mexikanischer Bohneneintopf	Leicht		2,0 h	24.02.2014
	Party-Chili con Carne	Leicht		1,2 h	24.02.2014

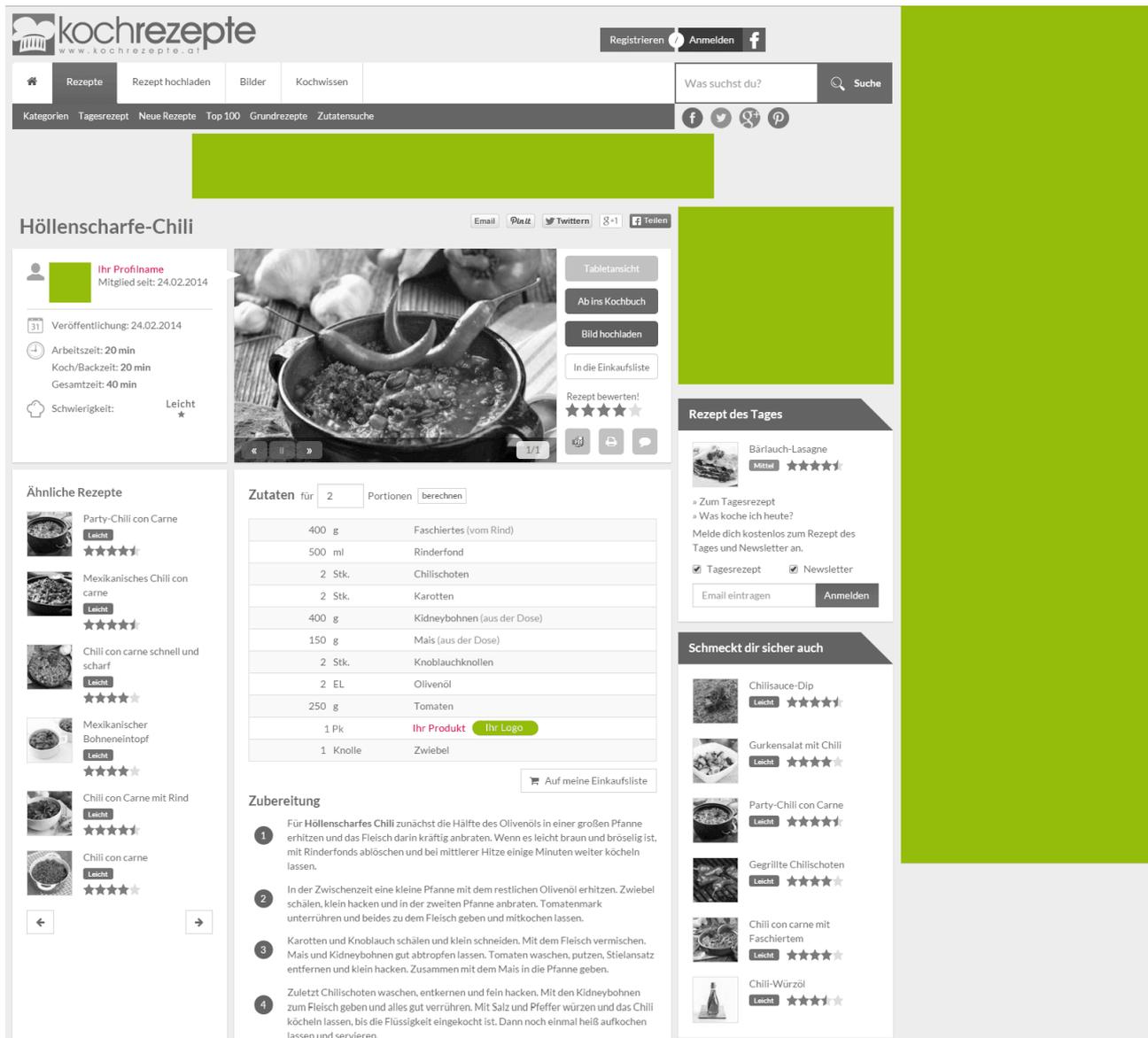
**Top-Kategorierezepte**

- Chili con carne mit Faschiertem (Leicht, 5 Sterne)
- Chili con Tofu (Leicht, 5 Sterne)
- Party-Chili con Carne (Leicht, 5 Sterne)
- Mexikanisches Chili con carne (Leicht, 5 Sterne)

## 4.3.3 Rezeptseite / Zutat

### Vorteile:

- Ihr Markenlogo als Verfasser
- Zutatenverlinkung inklusive Icon auf Ihr Produkt
- Fullsitebranding Ihrer Werbebanner bei Ihren Markenrezepten



**Höllenscharfe-Chili**

**Zutaten** für 2 Portionen

400 g	Faschiertes (vom Rind)
500 ml	Rinderfond
2 Stk.	Chilisכותen
2 Stk.	Karotten
400 g	Kidneybohnen (aus der Dose)
150 g	Mais (aus der Dose)
2 Stk.	Knoblauchknollen
2 EL	Olivensöl
250 g	Tomaten
1 Pk	Ihr Produkt 
1 Knolle	Zwiebel

**Zubereitung**

- 1 Für **Höllenscharfes Chili** zunächst die Hälfte des Olivensöls in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch darin kräftig anbraten. Wenn es leicht braun und bröselig ist, mit Rinderfonds ablöschen und bei mittlerer Hitze einige Minuten weiter köcheln lassen.
- 2 In der Zwischenzeit eine kleine Pfanne mit dem restlichen Olivensöl erhitzen. Zwiebel schälen, klein hacken und in der zweiten Pfanne anbraten. Tomatenmark unterrühren und beides zu dem Fleisch geben und mitkochen lassen.
- 3 Karotten und Knoblauch schälen und klein schneiden. Mit dem Fleisch vermischen. Mais und Kidneybohnen gut abtropfen lassen. Tomaten waschen, putzen, Stielansatz entfernen und klein hacken. Zusammen mit dem Mais in die Pfanne geben.
- 4 Zuletzt Chilisכותen waschen, entkernen und fein hacken. Mit den Kidneybohnen zum Fleisch geben und alles gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Chili köcheln lassen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Dann noch einmal heiß aufkochen lassen und servieren.

**Ähnliche Rezepte**

- Party-Chili con Carne
- Mexikanisches Chili con carne
- Chili con carne schnell und scharf
- Mexikanischer Bohneneintopf
- Chili con Carne mit Rind
- Chili con carne

**Rezept des Tages**

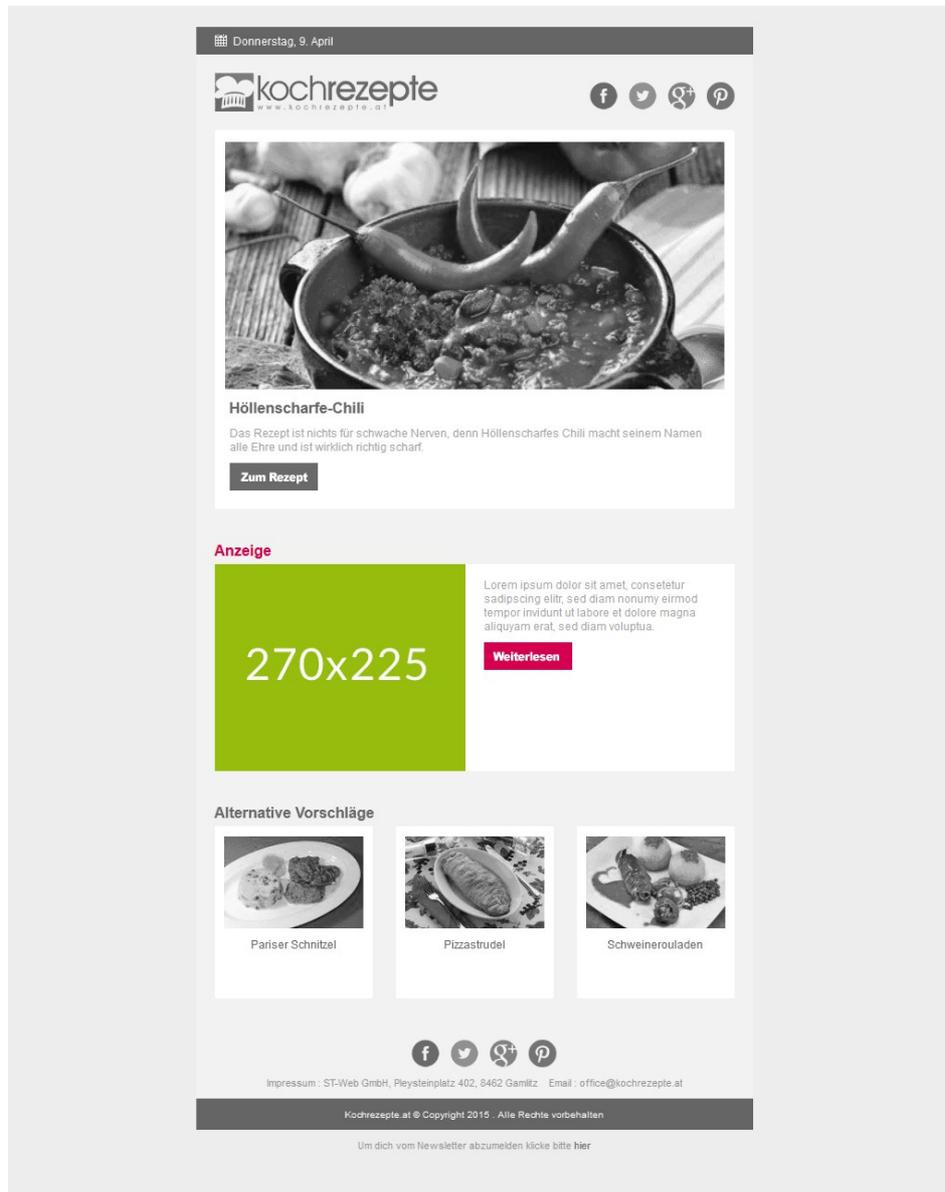
Bärlauch-Lasagne

**Schmeckt dir sicher auch**

- Chilisauce-Dip
- Gurkensalat mit Chili
- Party-Chili con Carne
- Gegrillte Chilisכותen
- Chili con carne mit Faschiertem
- Chili-Würzöl

## 4.4 Email Newsletter

Entweder Tagesrezept (täglich) oder Standard-Newsletter (1 mal im Monat). Der Banner mit Text ist auch in anderen Formaten verfügbar.



## 5 Kontaktdaten

Hier finden Sie Ihren persönlichen Ansprechpartner bei Fragen zu Marketinglösungen, Promotions, Preisen und Integration Ihrer Werbemittel auf [kochrezepte.at](http://kochrezepte.at)

**Name:** Erwin Marko

**Email:** [office@kochrezepte.at](mailto:office@kochrezepte.at)

**Telefon:** 0664 40 40 498