

Werbetarife Website/Newsletter

Gültig ab 1. Januar 2010

Die Internetplattform von waskochen.ch eignet sich hervorragend für Werbung und Sponsoring. Denn: waskochen.ch liefert koch- und essinteressierten Urbanauten praktischen Special-Interest-Service: frisch, cool, jung und innovativ!

Werbung

waskochen.ch bietet folgende Standard-Werbemöglichkeiten an:

1. Banner auf der Website
2. Werbespot auf der Website
3. Banner in den Newslettern (Rezept-News/Gourmet-Spion)
4. Textanzeigen in den Newslettern (mit oder ohne Bild)

--> Preise siehe folgende Seiten

Sponsoring

Als Sponsoren suchen wir langjährige Partner, mit denen wir gemeinsame inhaltliche Wege gehen. Das ermöglicht innovative Lösungen, die für alle ein Gewinn sind. Interessiert? Dann kontaktieren Sie uns – gerne entwickeln wir mit Ihnen zusammen ein Konzept.

Specials

Sie planen einen Wettbewerb? Sie möchten die Interaktionsmöglichkeiten des Internet nutzen? Sie wollen nicht nur Anzeigen schalten, sondern auch mit Rezepten oder Kochtipps bei uns präsent sein? Dann sind Sie bei uns richtig. In Zusammenarbeit mit unseren Kunden entwickeln wir inhaltliche Konzepte für einmalige oder regelmässige spezifische Werbeaktionen.

Fragen/Kontakt/Buchungen:

werbung@waskochen.ch

Esther Kern
Geschäftsleitung waskochen.ch
Heinrichstrasse 267a
8005 Zürich
M esther@waskochen.ch
T +41 (0)44 272 47 87

Facts&Figures:

Newsletter

Der Newsletter von waskochen.ch hat knapp 7000 Abonnenten. Sie erhalten am Montag die Rezept-News mit dem Wochenrezept und jeweils am letzten Freitag im Monat den Gourmet-Spion mit ausgewählten News aus der Kochwelt.

Website

Gemäss Google-Analytics verzeichnet waskochen.ch 25'000 Visits pro Monat und über 90'000 Pageviews.

Medienpartner

waskochen.ch liefert regelmässig Inhalte für Schweizer Familie und news.ch.



Tarife Website

waskochen.ch bietet nur ausgewählte Werbepplätze an. So ist garantiert, dass Ihre Anzeige gut sichtbar ist. Folgende Werbeformen können gebucht werden:

Rectangle:

- Grösse 300x250 Pixel
- Platzierung Werbespalte rechts, oben
- Preis TKP/CPM CHF 65

Skyscraper:

- Grösse 160x600 Pixel
- Platzierung Werbespalte rechts, unten
- Preis TKP/CPM CHF 50

Leaderboard:

- Grösse 250x300 Pixel
- Platzierung oben
- Preis TKP/CPM CHF 60

Fullbanner:

- Grösse 468x60 Pixel
- Platzierung oben, wie Leaderboard
- Preis TKP/CPM CHF 40

Besonderes

Freespace

Auf TKP vergeben wir einen Free-space von 20%.

Lieferung

- Banner: Tag oder jpeg/gif, max. 50 KB
- jeweils 10 Arbeitstage vor Kampagnenstart oder nach Absprache

The screenshot displays the homepage of waskochen.ch. At the top left is the 'fotor.' logo. Below it, navigation links include 'DEIN REZEPT / NEWSLETTER / ÜBER UNS / PRESSE / KONTAKT'. The main header area features the 'waskochen.ch' logo and a 'WILLKOMMEN BEI WASKOCHEN.CH' message. A sidebar on the left contains a menu with categories like 'WOCHENREZEPT', 'DESSERT', 'KÜCHENTIPPS', 'SPEZIAL', 'ARCHIV', 'SHOP', and 'WEINSCHULE'. The main content area includes a 'WOCHENREZEPT' section for 'Spargelsalat mit Ingwer', a 'NEWS-LETTER' subscription button, and a 'Shop von waskochen.ch' advertisement. On the right, there are sponsor logos for 'Teflon' and 'Zugger Truck Partner', and a large advertisement for 'inkl. Traum-Auto' with a price of 'FR. 5'290.-'. The footer area contains several small articles and a 'Merlot 118' advertisement.

waskochen.ch verschickt jeden Montag die Rezeptnews (Wochenrezept und Appetizer für Neuigkeiten auf waskochen.ch), jeden letzten Freitag im Monat den Gourmet-Spion (News und Gadgets aus der Kochwelt) an derzeit 6500 Abonnenten:

Fullbanner:

- Grösse 468x60 Pixel
- Preis CHF 600
- Preis 4 Schaltungen CHF 1800

Textanzeige mit Bild:

- Grösse max. 500 Zeichen
Bild 110 x 110 Pixel
- Preis CHF 600
- Preis 4 Schaltungen CHF 2000

Textanzeige ohne Bild:

- Grösse max. 500 Zeichen
- Preis CHF 500
- Preis 4 Schaltungen CHF 1800

Beispiel:



WOCHENREZEPT

Pilzragout in Blätterteigtasche

Simone Liechti, 24, Lehrerin aus Wettingen, kocht herbstliche Pilze in einer Blätterteigtasche, auch Millefeuilles genannt. Je nach Jahreszeit nimmt man dafür einfach Champignons – oder im Herbst auch eine Pilzmischung, etwa mit Eierschwamm oder Herbsttrompete. Speziell sind Simonas Beilagen: Rotkraut und gefüllte Zuchetti.

[Das Rezept mit Film gibts hier>](#)

Denner empfiehlt zum Wochenrezept

Carpineto Vino Nobile

Die kräftigen Pilzaromen harmonieren gut mit einem kräftigen Rotwein mit gut strukturierten Tanninen. Die Denner Weinexperten empfehlen: Carpineto Vino Nobile (CHF 15.95, mehr Infos dazu gibts [hier>](#))

Willst du mehr zum Thema Wein und über Weinaktionen erfahren? Dann abonniere den Wein-Newsletter von Denner: [hier klicken>](#).



ANZEIGE

Iss dich schlau!

Raten, Kochen, Gewinnen. Errate des Rätsels Lösung und gewinne Shopping-Gutscheine im Wert von je 1000 SFr.

[Jetzt mitmachen.](#)





BLOG: KITCHEN-KIDS

Brot am Schtücke, Peperoni geschält

Unsere Kids standen mal wieder in die Küche und tobten sich aus. Joel von den Kitchen-Kids zeigt, wie man Brot selber macht [hier>](#) Anina und Selina derweil lieben

Tarife Rezept-Printout

waskochen.ch bietet den Usern als Service den fixfertig vorbereiteten Einkaufszettel zum Rezept. In diesem kann eine Textanzeige oder ein Banner platziert werden. Mindestlaufzeit: 1 Monat (rund 1200 Printouts/Monat). Mit einer Anzeige in den Printouts landet der Werbekunde direkt in der Küche der waskochen.ch-User.

Fullbanner:

- Grösse 468x60 Pixel
- Preis/Monat CHF 600

Textanzeige:

- Grösse max. 500 Zeichen
- Preis CHF 500

Beispiel:

```
-----//
AUFBEREITUNGSZEIT MIT ANZEIGEN
Ein waskochen.ch-Rezept von Joel Glain
-----

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN
300 g festkochende Kartoffeln
200 g Äpfel (Magronen (oder Birnli))
200 g reiner Bergkäse
2 dl Sahne
wenig MUTTER
0,25 TL Muskat
Salz
Pfeffer

Apfelmus:
1 kg Äpfel
3 EL Zucker
1 Bio-Litronne
1 Zitratange
2 dl Wasser

Belieblichweitzer:
2 Melabain
2 EL Butter

-----

-----
ZUBEREITUNG:
Apfelmus:
1. Äpfel vierteln und Kerngehäuse entfernen. 2 dünne Streifen Schale von der Zitrone schneiden. Zitronsaft auspressen.
2. Wasser mit Zucker, Zitratange und Zitronen-Schale/-Saft. Äpfel halbiert und 10 Minuten zugedeckt köcheln.
3. Alles durch ein Haarsieb in eine Metallschüssel treiben. (oder Musc, dann einfach Zitratange und Zitronenschale vorher entfernen.)
Magronen:
1. Kartoffeln schälen und würfeln. In einem Topf mit gewässertem Wasser geben, aufkochen und 5 Minuten köcheln. Dann die Magronen dazugeben und
2. Griesform einbestreuen. Dann lagenweise Kartoffel-Pasta-Mischgarp und Käse einfüllen. Abschliessen mit Käse.
3. 10 Minuten bei 180 Grad gretinieren, am Schluss etwas beizen, damit es eine Kruste gibt.
Belieblichweitzer:
1. Melabain zerlegen und in Ringe schneiden.
2. Mit Mutter gleich dünsten und leicht abtropfen.
Die Magronen mit der Melabainweitzer anrichten und mit dem Apfelmus servieren.
-----
EINKAUFZETTEL FÜR 4 PERSONEN
ausdrucken, abrechnen, abliefern und abrechnen
| | 300 g festkochende Kartoffeln
| | 200 g Äpfel (Magronen (oder Birnli))
| | 1 kg Äpfel
| | 1 Bio-Litronne
| | 200 g reiner Bergkäse
| | 2 dl Sahne
Falls nicht vorrätig:
| | 1 Zitratange
| | 2 Melabain
| | 3 EL Zucker
| | 0,25 TL Muskat
| | 3 EL Zucker
| | Salz
| | Pfeffer
-----
```