



Zeit für GENUSS

Die Kulinarik-Beilage für Genießer, Hobbyköche und Weinliebhaber



Medieninhaber und Herausgeber

Österreichischer Agrarverlag
Druck- u. Verlags GmbH Nfg. KG
Sturzgasse 1A, 1140 Wien
www.av-medien.at

Erscheinungsort

Wien, Österreich

Vertrieb

Als Beilage zu Garten+Haus, Reisen-Magazin,
Pferderevue

ANSPRECHPARTNER

Kooperationen/Verkauf/Redaktion

Johannes Rottensteiner

(Kooperationen, Verkauf und Chefredakteur)

Tel.: +43 1 98177-102

Mobil: +43 664 884 656 89

Mail: j.rottensteiner@agrarverlag.at

Mag. Birgit Kowarik

(Kooperationen, Verkauf und redaktionelle Leitung
Weinverkostungen)

Mobil: +43 678 126 12 50

Mail: b.kowarik@wein-leben.at

Administration & Organisation

Antonella Pirri

Tel.: +43 1 98177-196

E-Mail: a.pirri@agrarverlag.at

Redaktionsleitung

Angelika Kraft

Mail: a.kraft@agrarverlag.at

Johannes Rottensteiner

Mail: j.rottensteiner@agrarverlag.at

Projektleitung „Zeit für GENUSS“

Marion Juren-Orac

Mail: m.juren-orac@agrarverlag.at

Mobil: +43 664 5163763

Die AGB sind jederzeit abrufbar unter

<https://www.av-medien.at/services/agb.html>



Zeit für GENUSS

ist Österreichs neue Kulinarik-Beilage für Genießer, Hobbyköche und Weinliebhaber. Es bietet spannende, informative und genussvolle Beiträge zu den großen Themen Essen und Trinken. Ein Schwerpunkt der redaktionellen Berichterstattung sind unabhängige und aufwändig recherchierte Verkostungen, die der Leserin und dem Leser einen guten Überblick über die am Markt erhältlichen Produkte bieten. Jede Menge Rezeptvorschläge, Buchtipps und Gewinnspiele runden das redaktionelle Angebot ab.



GARTEN UND HAUS

175.000 Leser
pro Ausgabe*
702.000 weitester Leserkreis*



REISENMAGAZIN

202.000 Reichweite in
Österreich*,
515.000 weitester Leserkreis*



PFERDEREVUE

50.000 Exemplare/Ausgabe
(Offizielle Medium des
Österr. Pferdesportverbandes,
gesamte Mitglieder: 46.694,
Quelle: OEPS 2020)



An die ehemaligen
GENUSS.MAGAZIN-Abonnenten

*Quelle: CAWI-Print 2019. 5.100 Interviews, 14 bis 69 Jahre,
GfK Austria, Befragungszeitraum März bis Juni 2019

ERSCHEINUNGSTERMINE

| Ausgabe | Thema | Anzeigenschluss | Druckunterlagen | Erscheinungstermin |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------------------------------------|
| 1/2022 | Grillen Die Grillsaison ist eröffnet | 18.02.22 | 04.03.22 | G+H: 01.04.22 RM: 01.05.22 PR: 28.03.22 |
| 2/2022 | Sommerküche Leichte Gerichte für die warme Jahreszeit | 18.05.22 | 01.06.22 | G+H: 01.07.22 RM: 01.07.22 PR: 24.06.22 |
| 3/2022 | Wilde Zeiten Genussvoll durch den Herbst | 22.07.22 | 05.08.22 | G+H: 01.09.22 RM: 01.09.22 PR: 29.08.22 |
| 4/2022 | Festliches Advent, Weihnachten, Jahreswechsel und narrische Zeit als kulinarische Höhepunkte | 23.09.22 | 07.10.22 | G+H: 01.11.22 RM: 01.11.22 PR: 31.10.22 |

ANZEIGENFORMATE

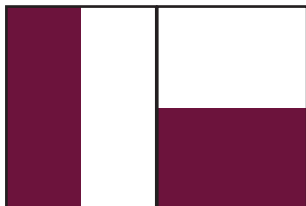
1/1 Seite



Abfallend:
205 x 275 mm
Satzspiegel:
180 x 235 mm

€ 5.950

1/2 Seite

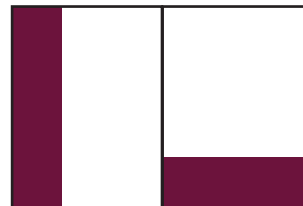


HOCH
Abfallend:
95 x 275 mm
Satzspiegel:
85 x 235 mm

QUER
Abfallend:
205 x 135 mm
Satzspiegel:
180 x 115 mm

€ 3.800

1/3 Seite

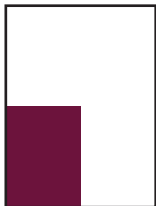


HOCH
Abfallend:
68 x 275 mm
Satzspiegel:
58 x 235 mm

QUER
Abfallend:
205 x 89 mm
Satzspiegel:
180 x 77 mm

€ 2.700

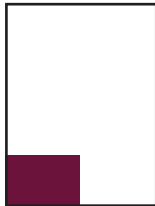
1/4 Seite



Abfallend:
95 x 135 mm
Satzspiegel:
85 x 115 mm

€ 1.900

1/8 Seite



Satzspiegel:
85 x 57 mm

€ 950

Heftformat: 205 x 275 mm
Inserate werden in 4c gedruckt.

Alle Preise verstehen sich zuzüglich
5 % Werbesteuer und 20 % MwSt.
in Österreich.

Beschnittzugabe: Bei abfallenden Inseraten
beachten Sie bitte 3 mm Beschnittzugabe
an allen Seiten.



Weinverkostungstarife:

Für den organisatorischen Verkostungs-
aufwand stellen wir für das erste bis dritte
eingereichte Produkt € 59 in Rechnung, für
jedes weitere Produkt nur noch € 39. Nutzen
Sie gute Bewertungen für Ihr Marketing – für
Siegerprodukte im Speziellen sowie für alle
teilgenommenen Produkte gibt es interessante
Medienpakete für Ihre eigenen Bewerbungen auf
Websites, in Social Media-Kanälen oder direkt auf
den Produktverpackungen in Form von Siegeln,
Urkunden oder Aufklebern.

Kein Fest ohne Braten

Ein Braten verbindet. Nicht nur die Familien, die sich an festlichen Anlässen und gemeinsamen Feiern treffen, überleben sie auch ohne Alkoholverbot oder Nahrungsmittelbeschränkungen bei der besten heimische Fleischschmankerl-Beilage.

Eine Bratenspezialität, die in der Küche der Alpen und im süddeutschen Raum beliebt ist, ist das Braten. Ein Braten verbindet. Nicht nur die Familien, die sich an festlichen Anlässen und gemeinsamen Feiern treffen, überleben sie auch ohne Alkoholverbot oder Nahrungsmittelbeschränkungen bei der besten heimische Fleischschmankerl-Beilage.

Nicht Fisch, nicht Fleisch

Beim Braten sind nicht nur Fleisch und Gemüse gefragt, sondern auch Fisch. Ein Braten verbindet. Nicht nur die Familien, die sich an festlichen Anlässen und gemeinsamen Feiern treffen, überleben sie auch ohne Alkoholverbot oder Nahrungsmittelbeschränkungen bei der besten heimische Fleischschmankerl-Beilage.

Wenn man nicht Fisch oder Fleisch mag, kann man auch mit anderen Zutaten ein leckeres Braten zubereiten. Ein Braten verbindet. Nicht nur die Familien, die sich an festlichen Anlässen und gemeinsamen Feiern treffen, überleben sie auch ohne Alkoholverbot oder Nahrungsmittelbeschränkungen bei der besten heimische Fleischschmankerl-Beilage.

Eine fast verkante Wurst

Die Wurst ist ein beliebtes Fleischprodukt, das in der Küche der Alpen und im süddeutschen Raum beliebt ist. Ein Braten verbindet. Nicht nur die Familien, die sich an festlichen Anlässen und gemeinsamen Feiern treffen, überleben sie auch ohne Alkoholverbot oder Nahrungsmittelbeschränkungen bei der besten heimische Fleischschmankerl-Beilage.

Eine fast verkante Wurst ist ein beliebtes Fleischprodukt, das in der Küche der Alpen und im süddeutschen Raum beliebt ist. Ein Braten verbindet. Nicht nur die Familien, die sich an festlichen Anlässen und gemeinsamen Feiern treffen, überleben sie auch ohne Alkoholverbot oder Nahrungsmittelbeschränkungen bei der besten heimische Fleischschmankerl-Beilage.

DAS GROSSE PRICKELN

Das Grosse Prickeln ist ein beliebtes Getränk, das in der Küche der Alpen und im süddeutschen Raum beliebt ist. Ein Braten verbindet. Nicht nur die Familien, die sich an festlichen Anlässen und gemeinsamen Feiern treffen, überleben sie auch ohne Alkoholverbot oder Nahrungsmittelbeschränkungen bei der besten heimische Fleischschmankerl-Beilage.

Wenn man nicht Fisch oder Fleisch mag, kann man auch mit anderen Zutaten ein leckeres Braten zubereiten. Ein Braten verbindet. Nicht nur die Familien, die sich an festlichen Anlässen und gemeinsamen Feiern treffen, überleben sie auch ohne Alkoholverbot oder Nahrungsmittelbeschränkungen bei der besten heimische Fleischschmankerl-Beilage.

Backe, backe Keksle

Backe, backe Keksle ist ein beliebtes Gebäck, das in der Küche der Alpen und im süddeutschen Raum beliebt ist. Ein Braten verbindet. Nicht nur die Familien, die sich an festlichen Anlässen und gemeinsamen Feiern treffen, überleben sie auch ohne Alkoholverbot oder Nahrungsmittelbeschränkungen bei der besten heimische Fleischschmankerl-Beilage.

Wenn man nicht Fisch oder Fleisch mag, kann man auch mit anderen Zutaten ein leckeres Braten zubereiten. Ein Braten verbindet. Nicht nur die Familien, die sich an festlichen Anlässen und gemeinsamen Feiern treffen, überleben sie auch ohne Alkoholverbot oder Nahrungsmittelbeschränkungen bei der besten heimische Fleischschmankerl-Beilage.

VANILLEKIPPERL

Vanillekipperl ist ein beliebtes Gebäck, das in der Küche der Alpen und im süddeutschen Raum beliebt ist. Ein Braten verbindet. Nicht nur die Familien, die sich an festlichen Anlässen und gemeinsamen Feiern treffen, überleben sie auch ohne Alkoholverbot oder Nahrungsmittelbeschränkungen bei der besten heimische Fleischschmankerl-Beilage.

Wenn man nicht Fisch oder Fleisch mag, kann man auch mit anderen Zutaten ein leckeres Braten zubereiten. Ein Braten verbindet. Nicht nur die Familien, die sich an festlichen Anlässen und gemeinsamen Feiern treffen, überleben sie auch ohne Alkoholverbot oder Nahrungsmittelbeschränkungen bei der besten heimische Fleischschmankerl-Beilage.