

ZEITmagazin Food & Genuss 2026



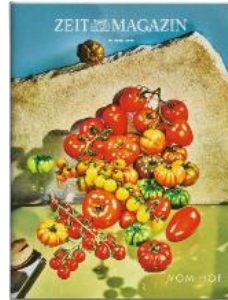
/ Der WOCHENMARKT Kosmos



Genusswelt im ZEIT Shop



Rubrik im ZEIT Magazin



ZEITmagazin Speziale
WOCHENMARKT



2x jährlich erscheinendes
Magazin



ZEITmagazin
WOCHENMARKT ONLINE



WOCHENMARKT
Instagram-Kanal



WOCHENMARKT
Newsletter



Events

ZEIT  MAGAZIN
WOCHENMARKT

/ ZEITmagazin Food & Genuss

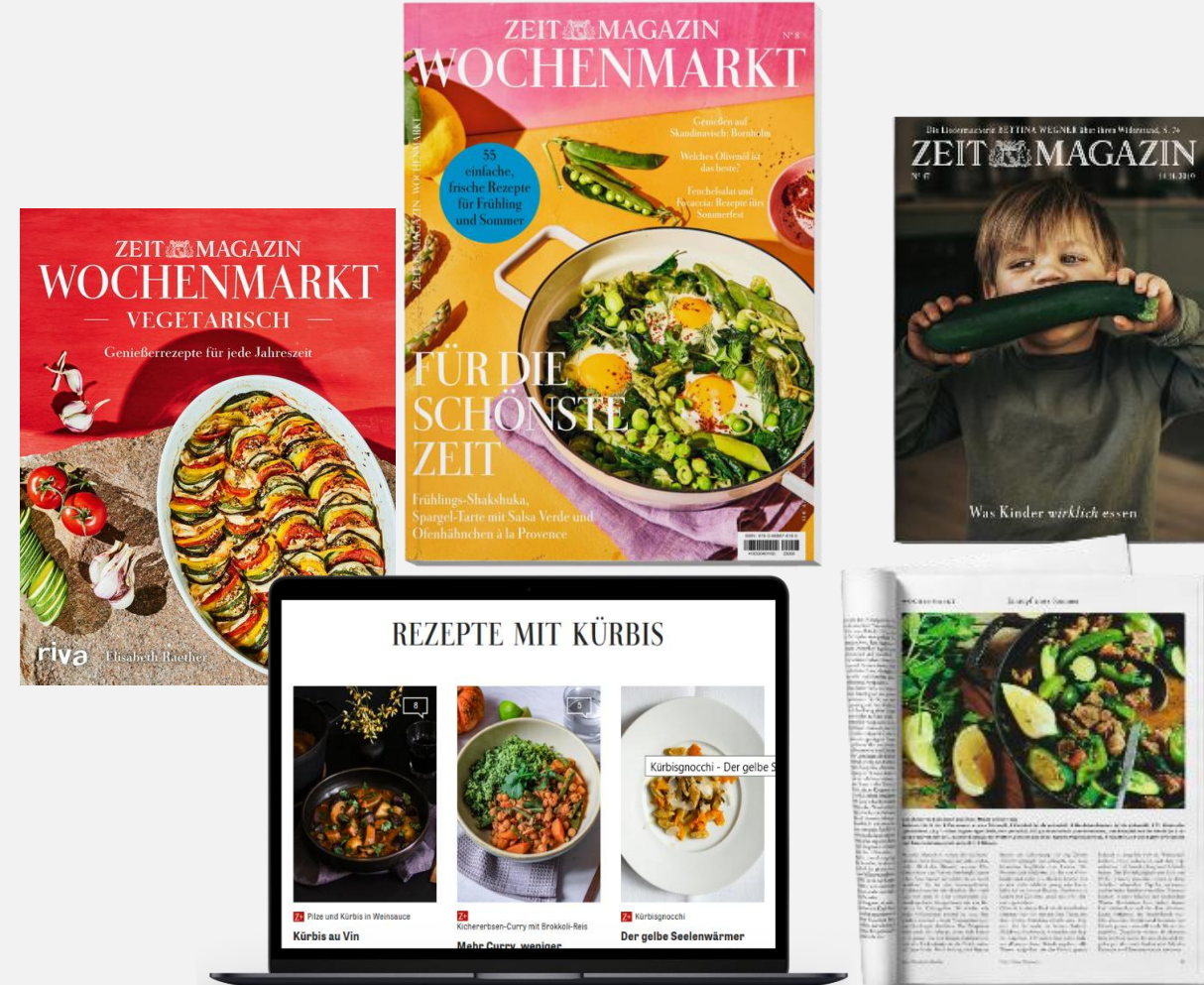
Die **WOCHENMARKT** Kolumne von Elisabeth Raether im ZEITmagazin genießt Kultstatus und die enorm positive Resonanz hatte zur Folge, das bereits sechs Kochbücher und ein Backbuch mit den besten Rezepten veröffentlicht wurden. Zweimal jährlich erscheinen darüber hinaus im ZEITmagazin die **WOCHENMARKT Speziale** mit vielen Rezeptideen und wissenswerten Tipps aus der Küche.

Im September 2020 wurde dann mit großem Erfolg das **digitale Angebot ZEITmagazin WOCHENMARKT** gelauncht und kurz darauf durch einen **wöchentlichen Newsletter** ergänzt.

Im Herbst 2021 wurde der WOCHENMARKT Kosmos um das **Kioskmagazin ZEITmagazin WOCHENMARKT** erweitert, das mit großem Erfolg im Markt angenommen wurde und zwei mal jährlich erscheint.

Seit Juli 2023 ergänzt ein WOCHENMARKT Podcast die Familie.

Seit Sommer 2025 inspiriert der **tägliche Newsletter „Der kleine Wochenmarkt vom ZEITmagazin“** seine User mit köstlichen Rezepten.



Das Print- Angebot des WOCHENMARKTS



/ Das Genussmagazin aus dem ZEIT Verlag – vom Einfachen das Beste!

// ZEITmagazin WOCHENMARKT steht für einfache, saisonale und gesunde Küche. Es überzeugt mit journalistisch hohem Niveau und mit der preisgekrönten Fotografie des ZEITmagazins. „Kein Leistungskochen, sondern entspannen und genießen“, erklärt die Herausgeberin des WOCHENMARKT-Magazins und Redakteurin im Politik-Ressort der ZEIT, Elisabeth Raether.



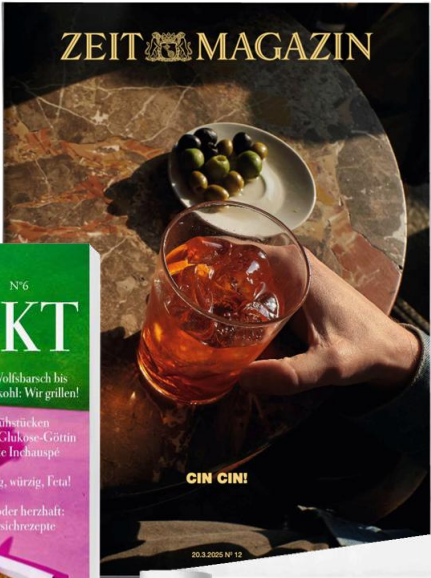
Elisabeth Raether
Herausgeberin
ZEITmagazin WOCHENMARKT

Die Termine 2026 auf einen Blick!

Titel	Erscheinungs-termin	Anzeigen-schluss	Druckunterlagen-schluss
ZEITmagazin WOCHENMARKT Kolumne	wöchentlich		
ZEITmagazin WOCHENMARKT Themenspezial 1	19.03.2026	02.02.2026	06.03.2026
ZEITmagazin WOCHENMARKT Kioskmagazin	10.04.2026	02.03.2026	11.03.2026
ZEITmagazin WOCHENMARKT Kioskmagazin	01.10.2026	25.08.2026	03.09.2026
ZEITmagazin WOCHENMARKT Themenspezial 2	19.11.2026	05.10.2026	06.11.2026



2026



/ ZEITmagazin WOCHENMARKT

Copy-Preis:
11,00
Erscheinungsweise:
2 x jährlich
Preis 1/1 Anzeigenseite 2026:
19.900,- Euro
Auflage (Verlagsangabe):
75.000 Ex. Druck
Heftumfang:
160 Seiten
Zielgruppe:
Qualitätsbewusste Genießer

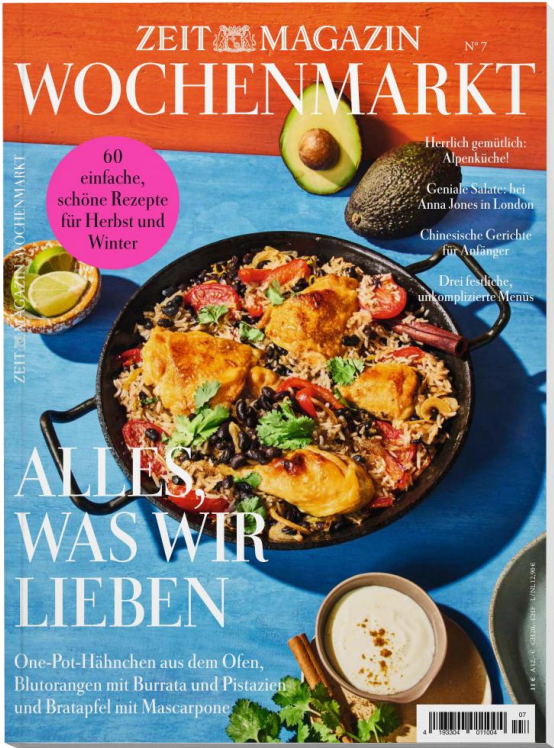
Vom Einfachen das Beste
Das ZEITmagazin Wochenmarkt präsentiert einfache, aber köstliche saisonale Rezepte, die das Beste aus frischen Zutaten herausholen und Genuss leicht zugänglich machen – begleitet von unterhaltsamen Kolumnen und einem humorvollen Stil, der das Magazin unvergleichlich macht.

Hochwertige und unverzichtbare Produkte
Im Fokus stehen Produkte von hoher Qualität, die in der Küche und beim Kochen essenziell sind und den Unterschied im Geschmack und Erlebnis ausmachen.

Kulinarische Reisen in beliebte Regionen
Die Leser werden in Regionen entführt, deren Küche besonders beliebt ist, und erhalten so inspirierende Einblicke in verschiedene kulinarische Traditionen.

Anspruchsvolle und qualitätsbewusste Leserschaft
Das Magazin erreicht Menschen, die bei der Ernährung Wert auf Qualität legen und bereit sind, für hochwertige Produkte mehr auszugeben.

Ausgabe	ET	AS	DU
10/2026	10.04.2026	02.03.2026	11.03.2026
11/2026	01.10.2026	25.08.2026	03.09.2026



/ Ein Blick ins Heft



Rezepte

Zum Nachkochen gibt es zahlreiche Anregungen:

- Die besten Rezepte aus dem WOCHENMARKT
- Koch das Cover
- Elisabeth Raether kocht mit ...
- Was Süßes zum Schluss

Produkte

Das große Produktdossier zeigt Neuigkeiten aus den Bereichen:

- Küche
- Kaffeemaschinen
- Zutaten
- Geschirr & Bestecke
- Tisch & Tafel

Service & Reisen

Viele nützliche Tipps und Inspirationen runden das WOCHENMARKT-Angebot ab:

- Reise-Food-Reportage
- Foraging
- Warenkunde
- Wo kaufen wir am besten ein
- Street Food Deutschland
- Kochbücher

/ Rezepte





Super, Sandwich!

Für den Picknickkorb, die Strandtasche oder frisch auf die Hand: Wir haben Köchinnen und Rezeptautoren nach ihren Lieblings-Sandwiches gefragt.

MATTHEUS KIRCH und CELINA PLAG

STILLE HAWAII Köchenschef Klaus Beck empfiehlt: «Bei dem Vorzeile unbedingt hart abkühlen lassen, sonst verformt man sich an der Axt der Zunge!»



Ein Huhn, das wirklich schmeckt, ist schwer zu finden. Aber wenn man eines aufreiben konnte, brät es sich praktisch von allein. Gewürze können nicht schaden, zum Beispiel Zimt, Nelken und Ingwer. Und dann gibt es da noch das indische Butterhühnchen, das nicht nur mit der namensgebenden Butter zubereitet wird, sondern auch noch mit – o Gott – Sahne!

Ingwer, Knoblauch, Sojasoße, Öl, Honig und Chiliöl in einer Schüssel verquirlen, die Hühnerflügel zugeben. Abgedeckt mindestens 2 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank marinieren. Zwischen durch mit einem Gabelstocher durchstechen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen und mit Öl einstreichen. Brokkoli mit Olivenöl, Sesamöl und Sojasoße vermengen, salzen. Für die Walnüsse Zucker, Salz, Zimt und Cayennepulver mischen. Die Walnüsse kurz abtrocknen und mit der Würzmischung mischen.

SÜSS-SCHARFE HÜHNER-FLÜGEL

Zutaten für 4 Personen:
4 cm Ingwer (geschält und gerieben),
3 Knoblauchzehen (gehackt),
5 EL Sojasoße (indonesisch),
3 EL Pfefferöl, 3 EL Honig,
2 TL Chiliöl (bis 3 TL, scharf),
1250 g Hühnerflügel,
500 g Brokkoli (in kleine Röschen zerlegt), 2 EL Olivenöl,
1 TL Sesamöl (dunkel), 1/5 TL Sojasoße (indonesisch), Salz (grobkörnig),
90 g Walnüsse (geröstet),
1/5 EL Zucker, 1/5 TL Salz,
1 Messerspitze Zimt,
1 Messerspitze Cayennepulver

Die Flügel aus der Marinade nehmen (Marinade aufbewahren) und auf die eine Hälfte der Brokkoliröschen legen. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen braten (200 Grad Ober-/Unterhitze), wenden und mit der restlichen Marinade bestreichen. Das Brokkoli auf die andere Hälfte legen (dabei Platz für die Walnüsse lassen) und 10 Minuten im Ofen garen. Brokkoli wenden und Walnüsse zugeben. Alles Warten 5 bis 8 Minuten garen, bis die Flügel knusprig und die Walnüsse dunkelbraun sind und der Brokkoli gar ist.

100



Einem Liter Wasser mit 3 EL Salz zum Kochen bringen, Topf vom Herd nehmen, die Hühnerbrust in das heiße, aber nicht kochende Wasser legen. Das Fleisch etwa 10 bis 15 Minuten darin ziehen lassen, bis es ganz durchgegart ist, je nach Dicke des Fleis. Huhn herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann mit den Fingern in mundgerechte Stücke zerlegen. Salat waschen, Blätter in Stücke zerlegen, sodass sie leicht zu essen sind. Gurke schneiden – in Stifte.

HÜHNER-SALAT

Zutaten für 2 bis 4 Personen:
3 EL Salz, 350 g Hühnerbrust,
1 kleiner Korianderzweig,
1 Salatgurke, 100 g Salatblätter,
von 1 Bund frischem Koriander:
4 Frühlingszwiebeln:
für den Dressing:
2 EL Sonnenblumenöl, 1 EL Zitronensaft,
2 EL Tahini (Sesampaste),
1 EL Sojasoße,
1 TL Honig, evtl. etwas Salz

Würfeln, Schneiden, wie es einem beliebt. Korianderzweig fein hacken, die Blätter grob zerhacken. Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Alles zusammen mit dem Huhn in eine Schüssel geben. Sesamöl im Mörser grob zerhacken und in eine weitere kleine Schüssel geben. Zitronensaft, Tahini, Sojasoße, Honig, ungefiltert 50 ml Wasser und eventuell etwas Salz dazugeben, in einem Dreieck schlagen. Mit dem Salat vermischen.

101

/ Produkte



/ Reise



/ Exklusive Vertriebsstellen

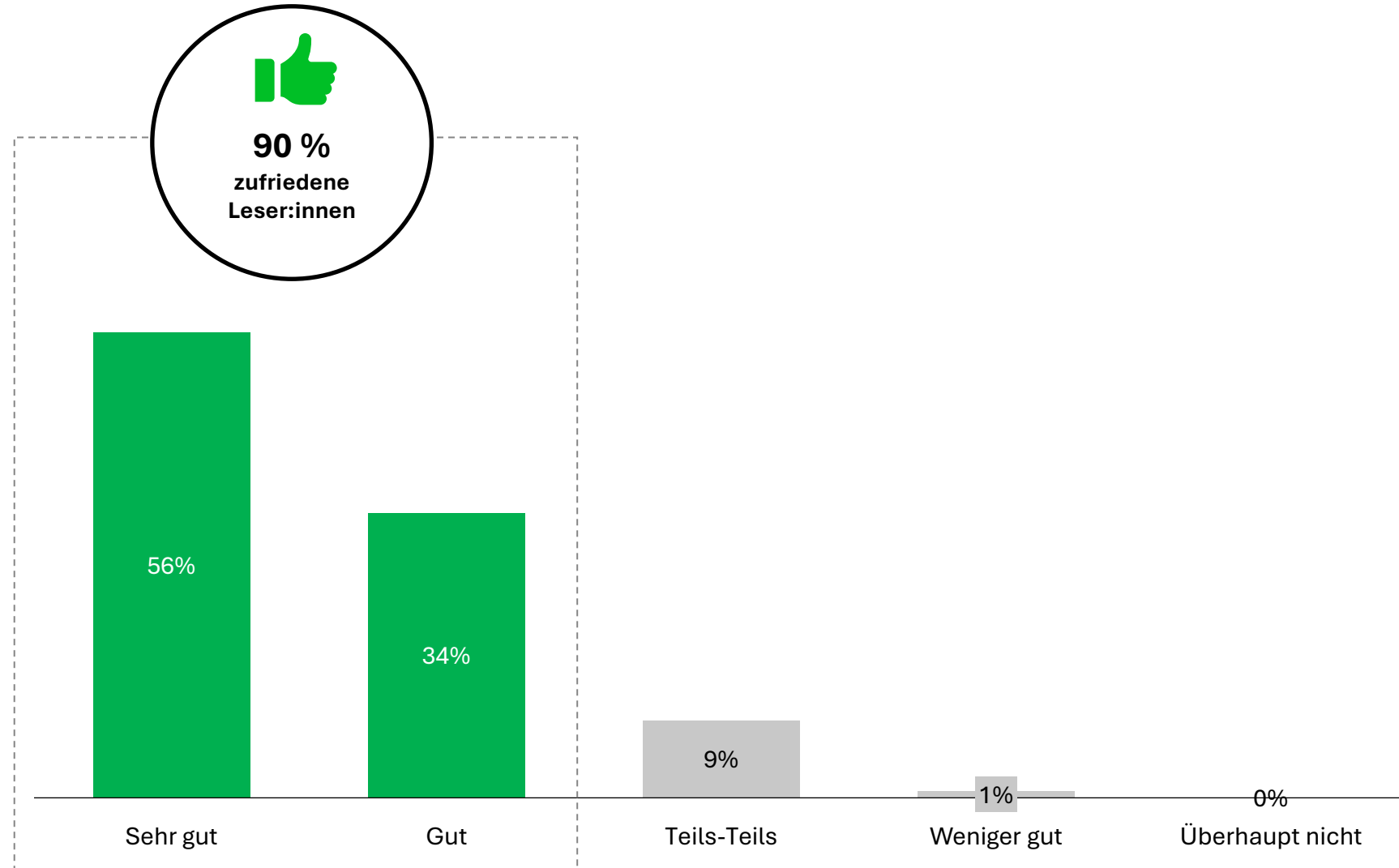
ZEITmagazin WOCHENMARKT erreicht seine Zielgruppe an zahlreichen exklusiven und Verkaufsstellen:

- Bahnhofsbuchhandel, Buchhandel, Flughäfen
- Feinkostgeschäfte
- Cafés
- Hochwertige Vier- und Fünf Sterne Hotels
- Hochwertige Markthallen
- Interior-Concept Stores mit Fokus Küche
- Thematisch passende Verkaufsstellen (Supermärkte, Biomärkte etc.)



/ 90% zufriedene WOCHENMARKT Leser:innen

Wie gut gefällt Ihnen das ZEITmagazin WOCHENMARKT insgesamt?



/ Was gefällt Ihnen am ZEITmagazin WOCHENMARKT besonders gut?

- // Das gesamte Konzept, die grafische Aufbereitung, interessante Rezepte, von denen ich schon einige ausprobiert habe, die Geschichten/Reportagen, ein solches Produkt in der Hand zu haben ist einfach schön.
- // Die persönlichen Berichte, die mein Wissen erweitern, die empathischen Schilderungen der interviewten Personen, tolle Rezepte, die Gestaltung der Artikel samt Bildsprache, es ist einfach eine Freude jedes Mal!
- // Bin sehr interessiert an kulinarischen Zeitschriften und finde den Wochenmarkt sehr informativ und unterhaltsam. Ein schönes Heft.
- // Sehr schöne Mischung von Reportagen und Rezepten. Gut getextet, witzig.
- // Die Interviews mit den Spitzenköchen und die Rezepte.

Quelle: ZEITmagazin WOCHENMARKT Ausgabe 2/2022, n=404 (Leser*innen)



Die ZEITmagazin WOCHENMARKT-Leser:innen



BEGEISTERTE LESER:INNEN

90%

der ZEITmagazin WOCHENMARKT Leser:innen gefällt der Titel sehr gut/gut.

INTENSIVE NUTZUNG

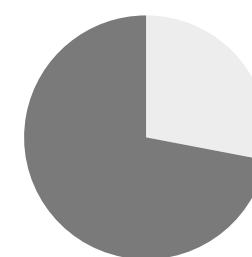
88%

der ZEITmagazin WOCHENMARKT Leser:innen lesen mindestens die Hälfte und mehr aller Artikel.

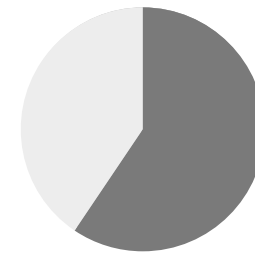
Ø Alter



Geschlecht



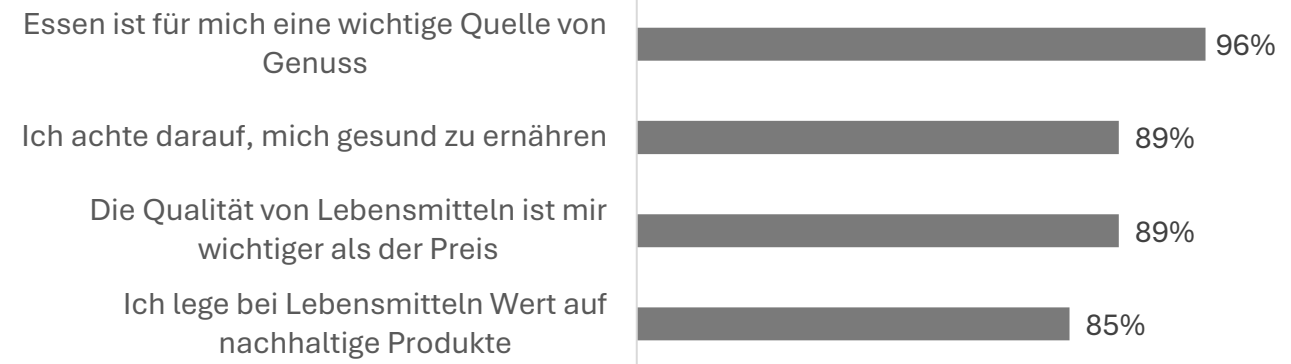
Ø HHNE



Abitur/Studium



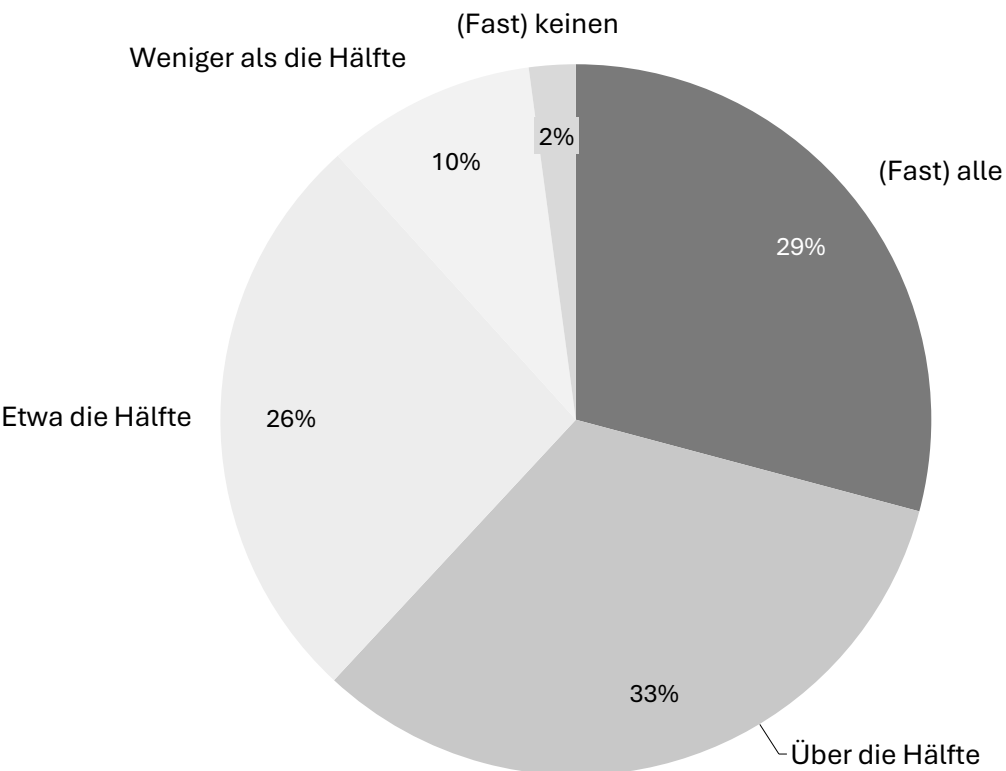
Zielgruppen, Typologien



Quelle: Leserbefragung ZEITmagazin WOCHENMARKT; Mai 2025.

/ Ihre Kampagne profitiert von einer intensiven Nutzung des Magazins

Wie viele Artikel haben Sie bisher in der aktuellen ZEITmagazin WOCHENMARKT-Ausgabe gelesen?

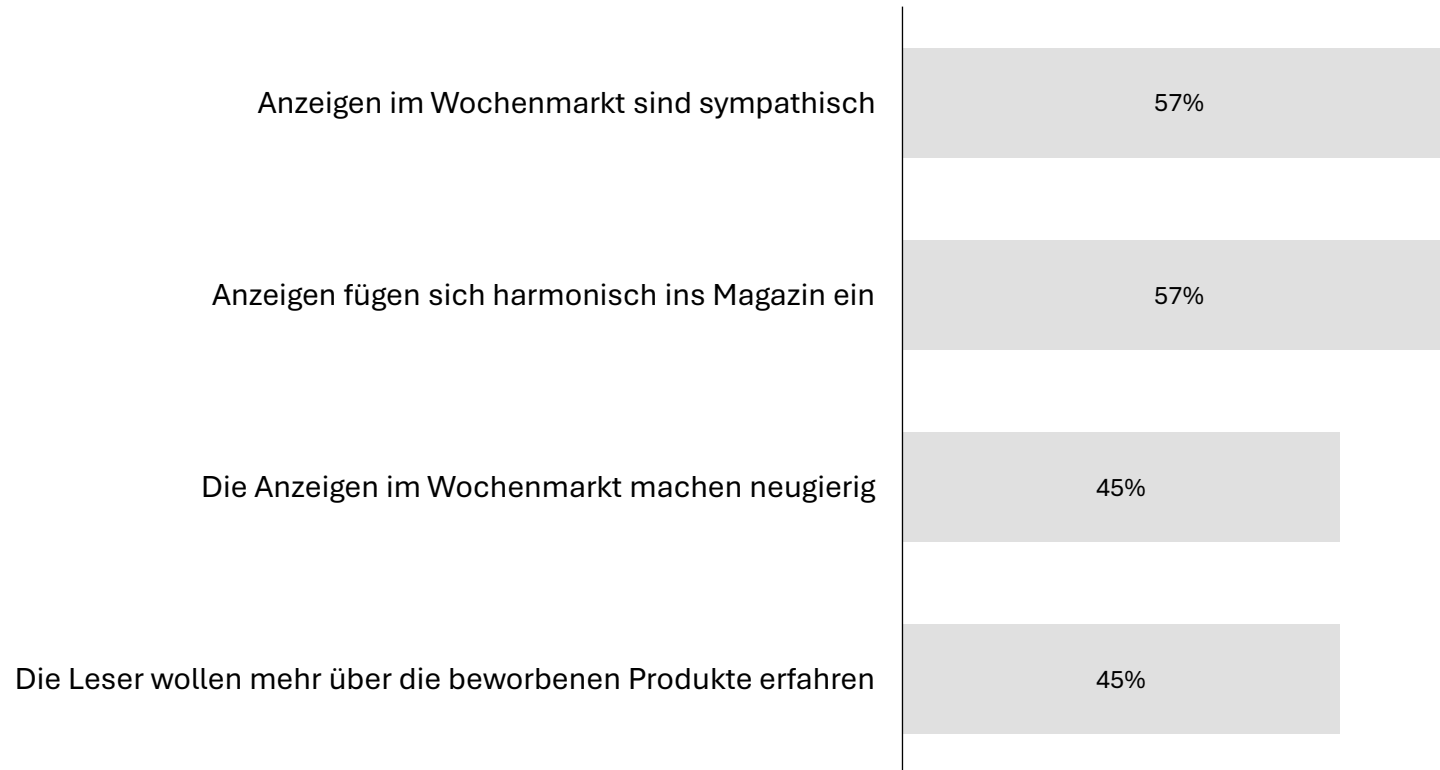


62% lesen über die Hälfte und mehr aller Artikel, **88%** mindestens die Hälfte aller Artikel



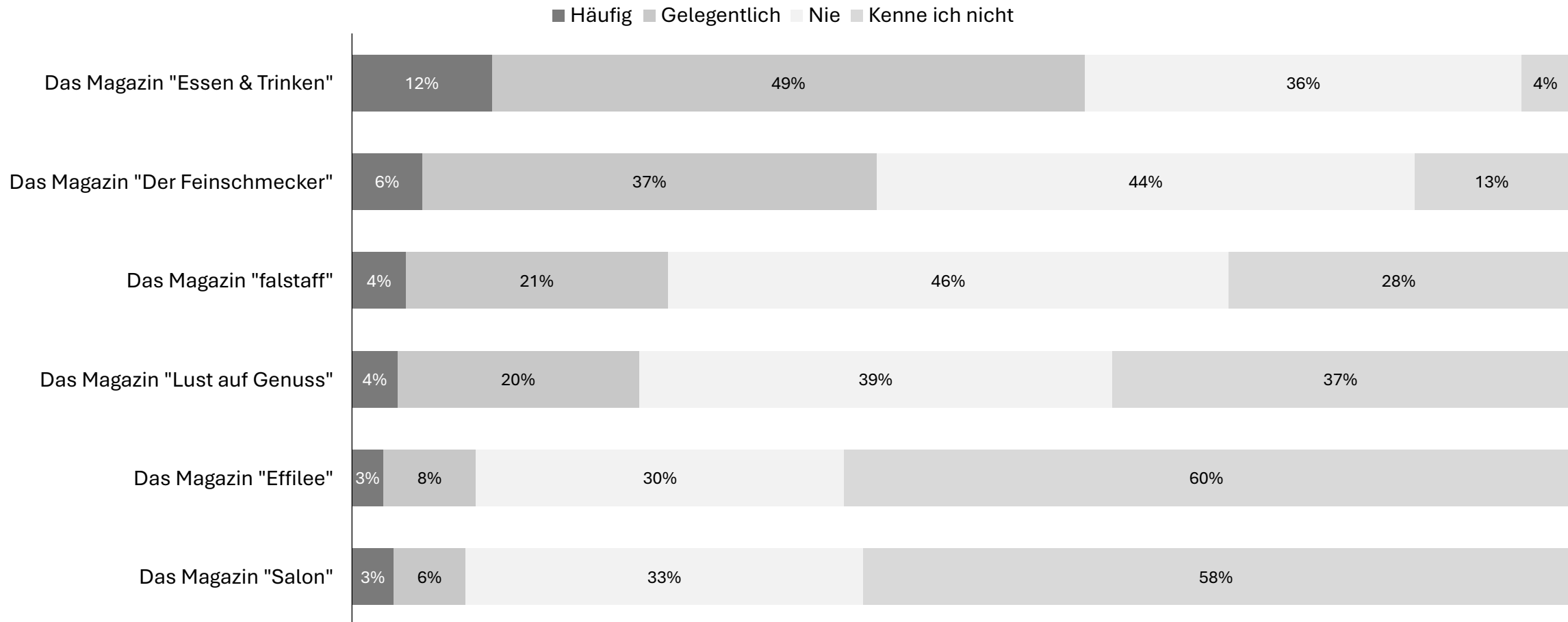
/ Die positive Resonanz auf Anzeigen zeigt: Ihre Kampagne wirkt

Wie gefallen Ihnen die Anzeigen im ZEITmagazin Wochenmarkt?

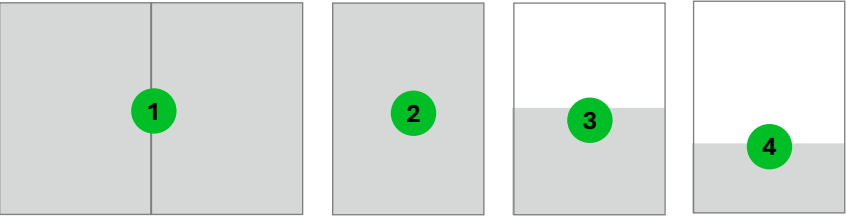


Mediaplan-Erweiterung: Kaum Überschneidungen mit anderen Food-Magazinen durch 91% Exklusivleser

Wie häufig lesen Sie andere Kochmagazine?



/ Preise 2026



	Format	Anschnitt (B x H)	Satzspiegel (B x H)	Preis 4c
1	Doppelseite	430 x 289 mm	400 x 262 mm	37.810,- €
	Opening Spread	430 x 289 mm	400 x 262 mm	49.750,- €
	1. Doppelseite im Heft	430 x 289 mm	400 x 262 mm	47.760,- €
2	1/1 Seite	215 x 289 mm	191 x 262 mm	19.900,- €
	1/1 Seite: U2/U3/U4	215 x 289 mm	191 x 262 mm	24.875,- €
	1/1 Seite: 1.-3. re Seite	215 x 289 mm	191 x 262 mm	23.880,- €
3	1/2 Seite quer	215 x 145 mm	191 x 132 mm	12.935,- €
4	1/3 Seite quer	215 x 95 mm	191 x 88 mm	9.950,- €

Beschnittzugabe bei Anschnittformaten an allen Seiten 5 mm.
Bestehende Rabatte aus Buchungen von DIE ZEIT oder ZEITmagazin können übernommen werden.

Alle Preise zzgl. MwSt.

/ ZEITmagazin: Die Glanzseiten der ZEIT

Copy-Preis:
Supplement der ZEIT

Erscheinungsweise:
wöchentlich donnerstags

Preis 1/1 Anzeigenseite 2026:
41.100 Euro

Verkaufte Auflage DIE ZEIT:
624.587 (Ø IVW 4. Quartal 2025)

Reichweite (Leser:innen):
1,13 Mio. (AWA 2025)

Zielgruppe:
Multiplikator:innen,
Trendsetter:innen, Kosmpolit:innen

Medienkanäle:
Print, digital, Events

AUF HÖCHSTEM JOURNALISTISCHEN NIVEAU

Das ZEITmagazin ist der lebendige, persönliche und emotionale Teil der ZEIT – im handlichen Magazinformat. Mit ausgezeichnetem, vielfach prämiertem Journalismus schafft es höchste Glaubwürdigkeit und Relevanz bei den Leser:innen.

EIN BESONDERER BLICK AUF DIE WELT

Von Lifestyle, Politik, Kultur, Gesellschaft bis hin zu Reise: Das ZEITmagazin bietet eine außergewöhnliche Themenvielfalt und setzt regelmäßig Schwerpunkte mit eigenständigen Heften. Der unverwechselbare Blick auf die Dinge macht es zu einem einzigartigen Bestandteil der ZEIT.

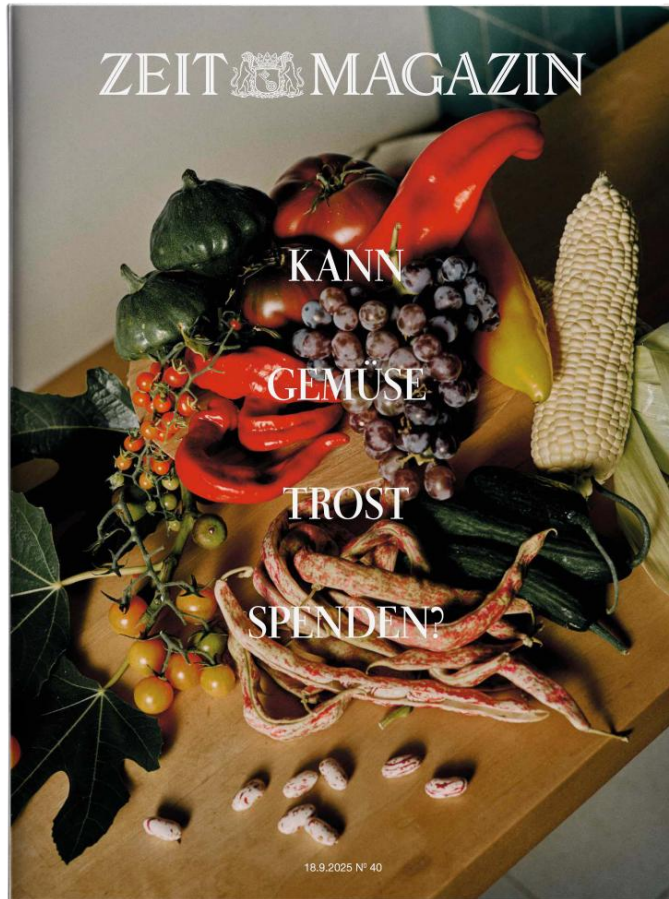
STARK IM WERBEMARKT

Mit der ZEIT erreicht das ZEITmagazin die höchste verkaufte Auflage unter den Qualitätszeitungen (IVW 4. Quartal 2025) und überzeugt mit einer starken Reichweite in der AWA 2025. Dank seiner bundesweit überregionalen Verbreitung ist es ein besonders leistungsstarker Werbeträger im Wettbewerb.



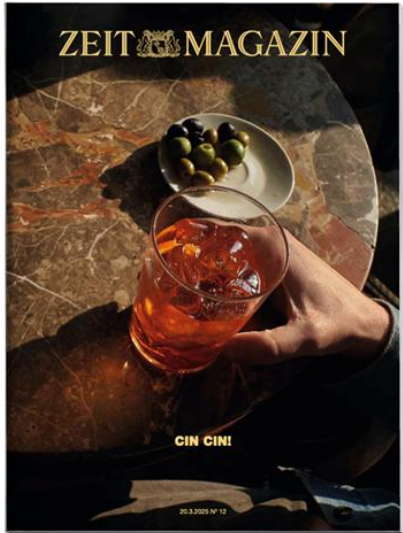
/ So feiert das ZEITmagazin Genuss

»Frau Raether ist genial! Seit Jahren sind ihre Anregungen gepaart mit charmanter Erzählung mein wöchentliches Highlight im ZEITmagazin.«*



*Quelle: Freunde der ZEIT (2021), interne Leserbefragung von insgesamt 753 Personen.
iqmedia.de

/ Die ZEITmagazin – Leserschaft auf einen Blick



ZEITMAGAZIN-
LESER:INNEN

1,13 Mio.

Menschen lesen jede Woche
das ZEITmagazin.

GESELLSCHAFTLICH-
WIRTSCHAFTLICHER STATUS

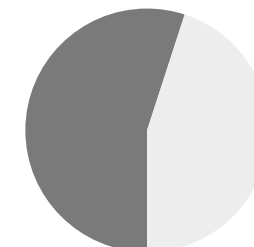
0,71 Mio.

ZEITmagazin-Leser:innen gehören
zur Stufe 1-2.

Ø Alter



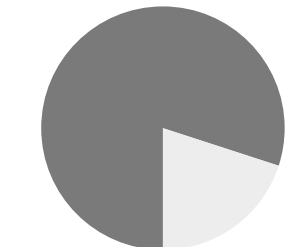
Geschlecht



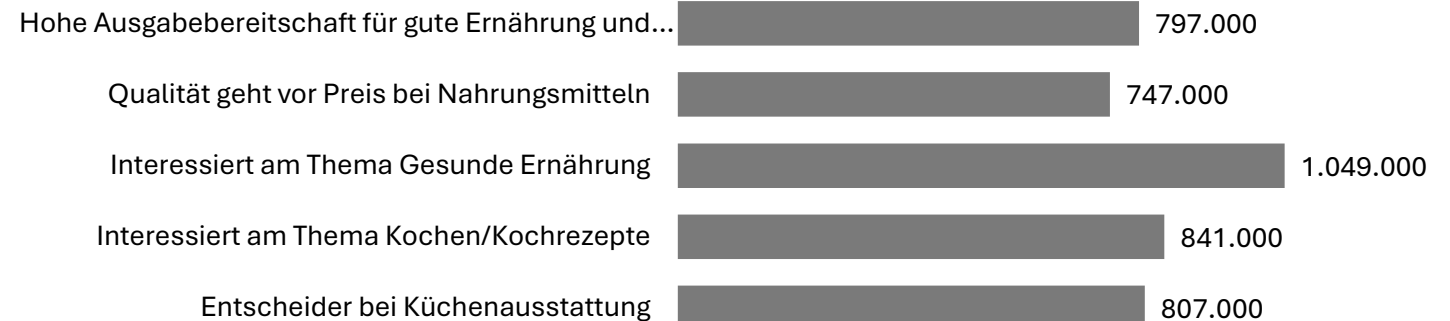
Ø HHNE



Abitur/Studium



Zielgruppen, Typologien



Quelle: AWA 2025 (71,00 Mio., deutschsprachige Gesamtbevölkerung ab 14 Jahren). Angaben in Tsd.

/ Stimmen aus der Leserschaft



»Die Kolumnen sind **kreativ und unterhaltsam** geschrieben. Ein literarisches, kulinarisches, fotografisches Gesamtkunstwerk.«



»Frau Raether ist genial! Seit Jahren sind ihre Anregungen gepaart mit charmanter Erzählung **mein wöchentliches Highlight** im ZEITmagazin.«

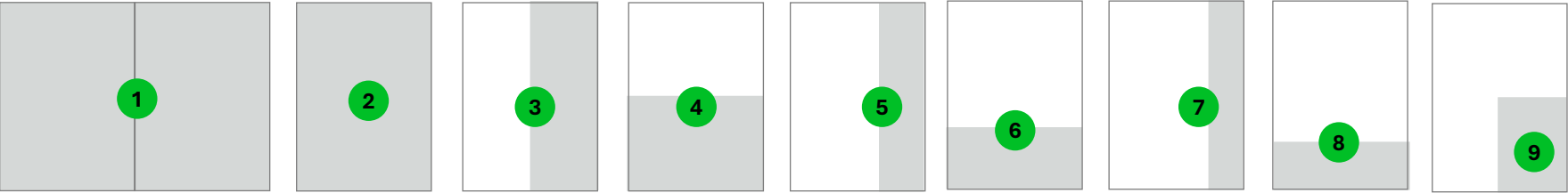
»Die Rezepte sind sehr einfach nachzukochen, **unkompliziert** und doch haben sie das gewisse Etwas - und alles schmeckt **köstlich!**«



»Rezepte **abseits von Trends**, in denen saisonale Zutaten auf raffinierte Art Verwendung finden.«



/ Grundpreise 2026



Format	Anschnitt (B x H)	Satzspiegel (B x H)	Preis 4c
1 Doppelseite	430 x 289 mm	400 x 262 mm	78.100,- €
1. Doppelseite im Heft	430 x 289 mm	400 x 262 mm	98.640,- €
2. Doppelseite im Heft	430 x 289 mm	400 x 262 mm	90.420,- €
2 1/1 Seite	215 x 289 mm	191 x 262 mm	41.100,- €
1/1 Seite: U2/U3/U4	215 x 289 mm	191 x 262 mm	51.375,- €
1/1 Seite: gegenüber Inhalt bzw. S. 4	215 x 289 mm	191 x 262 mm	49.320,- €
1/1 Seite: 1. rechte Seite	215 x 289 mm	191 x 262 mm	49.320,- €
1/1 Seite: 2. rechte Seite	215 x 289 mm	191 x 262 mm	45.210,- €
3 1/2 Seite hoch	105 x 289 mm	96 x 262 mm	24.660,- €
4 1/2 Seite quer	215 x 145 mm	191 x 132 mm	24.660,- €
5 1/3 Seite hoch	68 x 289 mm	56 x 262 mm	18.495,- €
1/3 Seite hoch: erste 1/3 Seite im Heft	68 x 289 mm	56 x 262 mm	18.495,- €
6 1/3 Seite quer	215 x 95 mm	191 x 88 mm	18.495,- €
7 1/4 Seite hoch	54 x 289 mm	48 x 262 mm	14.385,- €
8 1/4 Seite quer	215 x 72 mm	191 x 66 mm	14.385,- €
9 1/4 Seite Magazinformat	108 x 145 mm	86 x 127 mm	14.385,- €

Beschnittzugabe bei Anschnittformaten an allen Seiten 5 mm.

Alle Preise zzgl. MwSt.

Das Digital Angebot des WOCHENMARKTS



/ Genuss in allen Facetten – der WOCHENMARKT Digital

Ø1,35
Mio.

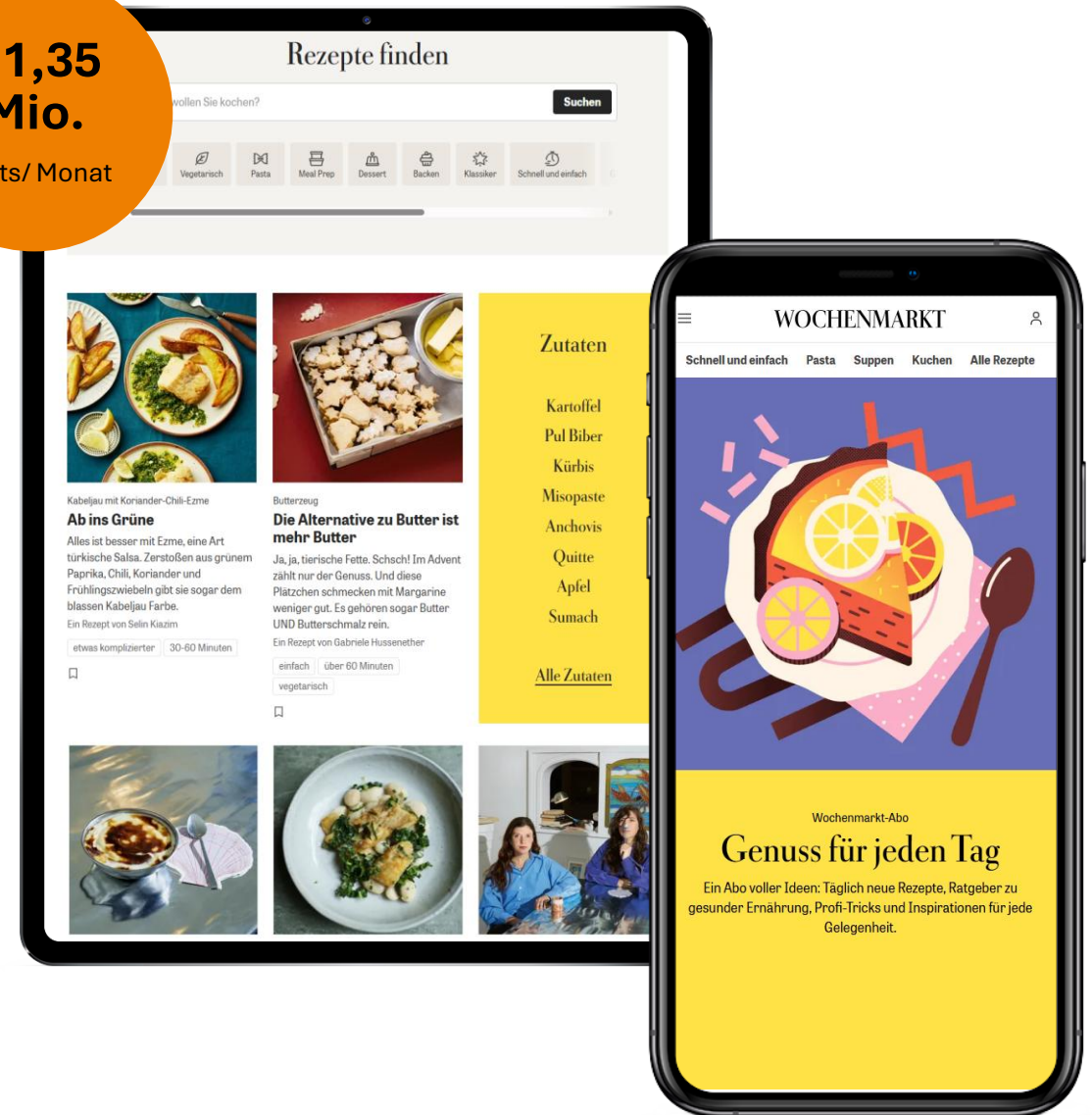
Visits/ Monat

Moderner Stil trifft internationale Vielfalt

Elisabeth Raethers unverwechselbarer, zeitgemäßer Stil prägt auch digital das Angebot des WOCHENMARKTs. Durch die Zusammenarbeit mit dem Guardian, dessen Food-Rubrik für unkomplizierte und originelle Rezepte bekannt ist, wächst die Rezeptdatenbank um zahlreiche moderne und kreative Gerichte.

Digitales Abo als Erfolgsmodell

Der anhaltende Erfolg der Food-Themen führte 2024 zur Einführung eines eigenen Digital-Abos für den WOCHENMARKT. Abonnent:innen erhalten Zugang zu mehr als 3.000 Rezepten, sämtlichen redaktionellen Beiträgen sowie dem täglichen Rezepttipp per E-Mail. Das Angebot umfasst außerdem exklusive Sonderserien, Interviews, Ernährungsratgeber, Produkttests und Porträts ausgezeichneter Köchinnen und Köche.



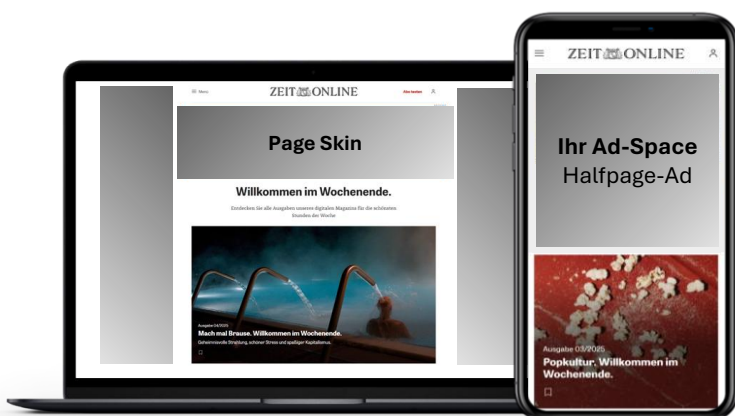
Quelle: Interne Daten, Durchschnitt Jan-Nov 2025

Was darf's für Sie sein?

Ein Buffet voller Möglichkeiten auf zeit.de

Noch mehr
Ideen auf
Anfrage

/ Display Ads mit Targeting



Food-begeisterte Menschen finden sich überall auf zeit.de – und wir finden sie über das richtige Targeting

LAUFZEIT: 4 Wochen

WERBEMITTEL: Z.B. Half Page Ad mobil / Page Skin stationär

LEISTUNG: Ca. 1,1 Mio. Als ROS, inkl. Basic Targeting

„Interesse an Essen & Trinken“

PREIS: 75.900 € brutto*

/ Podcast-Ads mit Targeting



Genuss transportiert sich hervorragend über die Ohren – mit Podcast Ads im inspirierenden Umfeld

LAUFZEIT: 4 Wochen

WERBEMITTEL: Native Audio Ad (bis 30 sek.), AdBundle

LEISTUNG: 400.000 Als im ZEIT Channel Lifestyle & Kultur

PREIS: 28.000 € brutto**

/ Content & Social-Kombi



Ihre Geschichte nah an der Marke: Sponsored Post mit Instagram-Verlängerung

LAUFZEIT: 4 Wochen

WERBEMITTEL: Sponsored Post in der Rubrik ZEITmagazin

sowie Insta Story auf ZEITmagazin Wochenmarkt

PAKETPREIS: ab 17.200 € n/n

/ Direkt ins Postfach der Fangemeinde – per Newsletter

Bunte Inspiration zum Wochenende

Köstlich! Der WOCHENMARKT Newsletter empfiehlt einer großen Fangemeinde jede Woche Freitags drei bis vier Rezepte zum Nachkochen für ein genussvolles Wochenende.

Mit einer **Breaking Ad** erreichen Sie unkompliziert unsere 40.000 foodbegeisterten Newsletter-Abonnent:innen und haben dabei maximalen Spielraum bei der Gestaltung.

Wir benötigen von Ihnen:

- Ein Bild im Format: 600 x 200 Pixel (jpg/png)
- Link zu Ihrer Landingpage
- Anzeigenschluss: bis Montag, 12 Uhr, vor Erscheinen

Preis:

- Breaking Ad: 1.900,– € (brutto)*

Perfekt kombinierbar mit Ihrer Display-Kampagne



/ ZEITmagazin Wochenmarkt und Insta Story: Die genussvolle Zielgruppe inspirieren

**+ 585.000
Follower***

ZEITmagazin Wochenmarkt und die Instagram-Kanäle

Erreichen Sie Ihre exklusive und genussvolle Zielgruppe in der Printausgabe des ZEITmagazin Wochenmarkt und verlängern Sie Ihre Kampagnenhighlights digital: Präsentieren Sie Ihre Botschaft als Instagram Story auf dem Kanal des ZEITmagazins und auf dem Wochenmarkt-Kanal – sowohl einzeln als auch als Story-Kombination buchbar.



Instagram Story mit bis zu 3 Slides pro Kanal



24h Sichtbarkeit



Buchbar in Kombination mit einer Print-Anzeige ab 1/1 Seite***



Preis ZMW-Story: 1.650 € oder beide Kanäle für 17.550 € net/net; zzgl. 500 € Produktionskosten**



*Follower-Stand: Oktober 2025

**Preise können unterjährig angepasst werden. Stand: Nur buchbar in Kombination mit einer Printanzeige im ZEITmagazin Wochenmarkt (ab 1/1 Seite); Media- und Produktionskosten sind nicht rabattfähig.

***Die Media- Preise sind AE fähig. Es gelten die Grundpreise bzw. Branchenpreise 2026.

iqmedia.de

Die Events Rund um den WOCHENMARKT



Das WOCHENMARKT Küchengespräch

Unsere **Redakteur:innen** aus dem **ZEITmagazin WOCHENMARKT**-Kosmos treffen **bekannte Food-Visionär:innen** zu einem **Live-Interview** mit Publikum. Und zwar dort, wo es am schönsten ist und die Trends entstehen: in der Küche! Wir laden ein zum **Küchengespräch**.

Themen könnten z.B. sein: Plant based Future, Holistic Food oder Next Generation Food. Durch den Abend führt ein/e Redakteur:in aus unserem ZEIT Wochenmarkt-Kosmos. Wir laden **bekannte Persönlichkeiten** aus der Food-Branche zum Gespräch ein, die mit ihrem Wissen, ihren Insights und Geschichten inspirieren und die Gäste als neue Food-Trendsetter nach Hause gehen lassen.

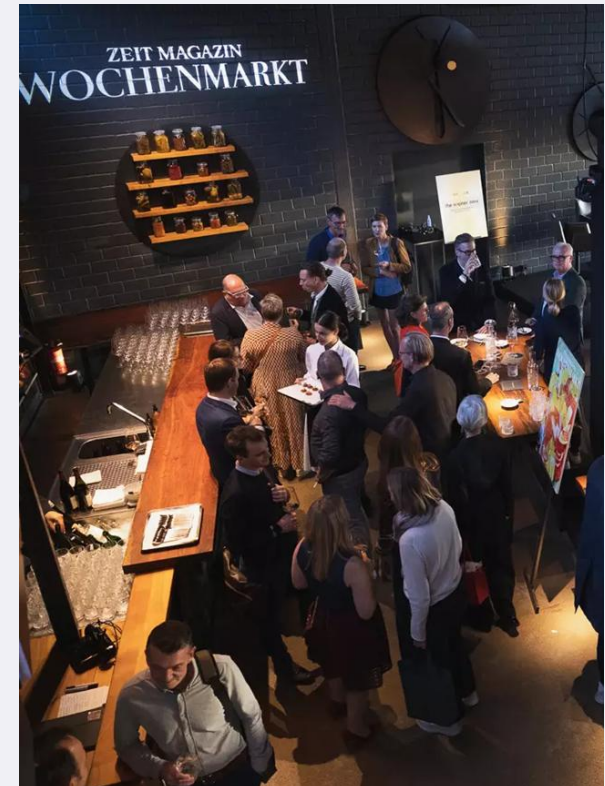
Einbindungsmöglichkeiten

- Sichtbarkeit des Partners im aufmerksamkeitsstarken crossmedialen Media-Paket zur Eventankündigung
- Begleitende Imagekampagne in ZEITmagazin u. ZEITmagazin WOCHENMARKT
- Begrüßung der Gäste mit der Redaktion
- Integration von Produkten in die Goodie Bags für die Gäste
- Viele weitere individuelle Ansätze sind nach Rücksprache möglich

Termin

- Individuelle Absprache

Preis: auf Anfrage



/ Instagram Live- Koch Show

/ Im Detail

- Wir laden die Follower vom ZEITmagazin WOCHENMARKT und vom Partner zu einer gemeinsamen Koch-Session ein.
- Die Moderation wird von der ZEITmagazin WOCHENMARKT Redaktion übernommen.
- Vorab posten wir das Gericht, das Rezept und die Zutaten.

Dauer

- 30 bis 45 Minuten

Paketpreis Media & Event

- auf Anfrage

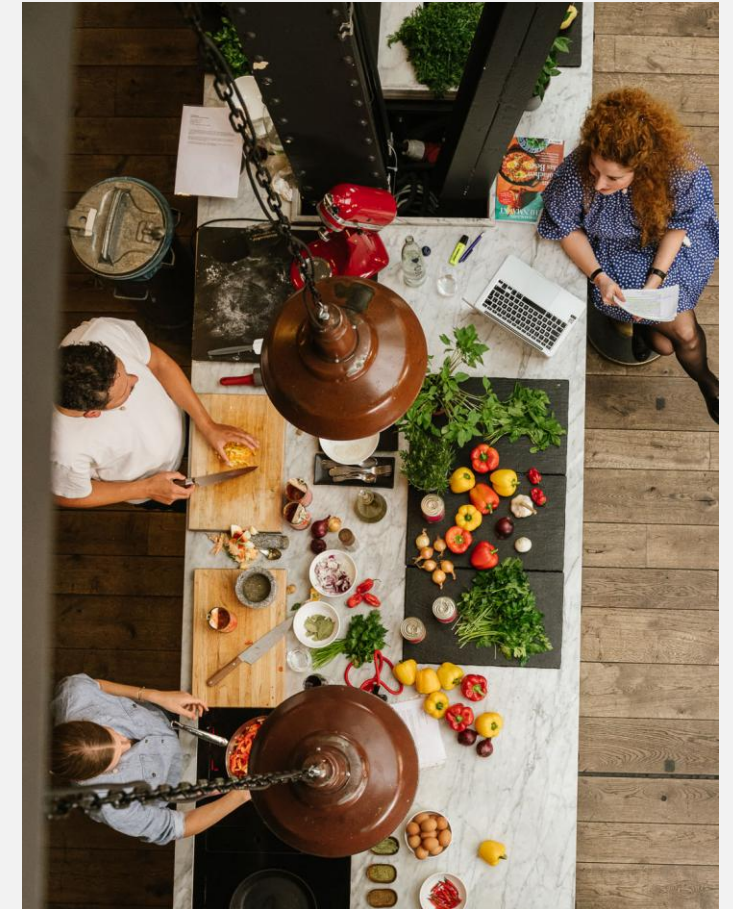
/ Unsere Leistungen

Event

- Komplette Umsetzung inkl. Projektmanagement, Koch-Location, Material, Zutaten, Ausstattung, Technik
- Moderation durch die Redaktion
- Begrüßung durch Partner

Media

- 1 x 1/2 Seite im ZEITmagazin WOCHENMARKT
- Ankündigung in Newslettern: ZEITmagazin WOCHENMARKT, ZEITmagazin, Was jetzt, ZEIT Veranstaltungen, Freunde der ZEIT
- Ankündigung über Instagram-Story ZEITmagazin WOCHENMARKT, ZEITmagazin, ZEIT Veranstaltungen & Partner



/ Instagram Live-Talk-Show

/ Im Detail

- Wir laden die Follower vom ZEITmagazin WOCHENMARKT und vom Partner zu einer Insta-Live-Talk-Show
- Die Live-Talk-Show mit einer bekannten Social-Media-Persönlichkeit rund um die neuesten Trends aus der Gastro-Szene wird durch unsere Redaktion aus dem **ZEITmagazin WOCHENMARKT moderiert.**

Dauer

- 20 bis 30 Minuten

Paketpreis Media & Event

- auf Anfrage

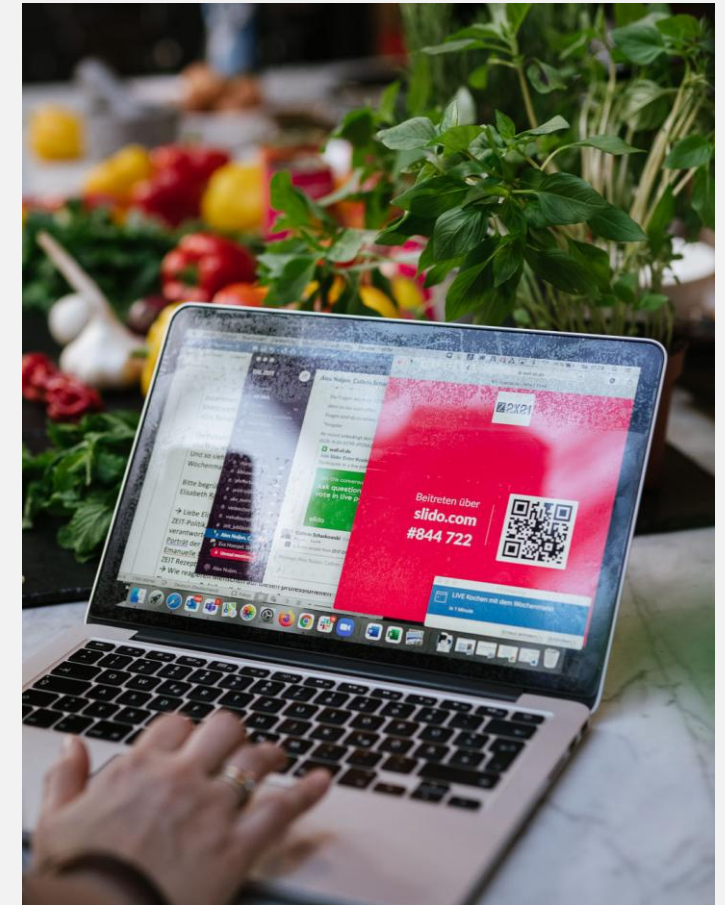
/ Unsere Leistungen

Event

- Komplette Umsetzung inkl. Projektmanagement und Technik
- Moderation durch die Redaktion
- Gesprächspartner/in gemeinsam mit dem Partner festlegen
- Begrüßung durch Partner

Media

- 1 x 1/2 Seite im ZEITmagazin WOCHENMARKT
- Ankündigung in Newslettern: ZEITmagazin WOCHENMARKT, ZEITmagazin, Was jetzt, ZEIT Veranstaltungen, Freunde der ZEIT
- Ankündigungen über Instagram-Story ZEITmagazin WOCHENMARKT, ZEITmagazin, ZEIT Veranstaltungen & Partner



WIR SIND FÜR SIE DA → SALES NATIONAL

**Oliver Adrian**

Sales Director National
Telefon +49 69 2424408
oliver.adrian@iqm.de

Oliver Mond

Senior Account Manager
Telefon +49 69 2424 4536
oliver.mond@iqm.de

Sandra Rasch

Senior Account Manager
Telefon +49 211 8871303
sandra.rasch@iqm.de

Eva-Maria Guckes

Sales Consultant
Telefon +49 69 24 24 4511
eva-maria.guckes@iqm.de

Andreas Wulff

Head of Account Management
Telefon +49 40 30183 156
andreas.wulff@iqm.de

Anne Sasse

Senior Account Manager
Telefon +49 89 545907 15
anne.sasse@iqm.de

Nicole Wiedemann

Senior Account Manager
Telefon +49 160 9909 3860
nicole.wiedemann@iqm.de

Yvonne Lau

Sales Consultant
Telefon +49 40 30183 157
yvonne.lau@iqm.de

Sandra Oerke

Senior Account Manager
Telefon +49 40 30183 194
sandra.oerke@iqm.de

Carsten Thum

Senior Account Manager
Telefon +49 69 2424 4126
carsten.thum@iqm.de

Daniel Weidenfeller

Senior Account Manager
Telefon +49 69242443
daniel.weidenfeller@iqm.de

Birgitt Mönnich

Sales Consultant
Telefon +49 40 30183 102
birgitt.moennich@iqm.de

Susanne Janzen

Senior Account Manager
Telefon +49 211 887 2344
susanne.janzen@iqm.de

Natalie Wesemann- Otte

Senior Account Manager
Telefon +49 211 887 1319
natalie.wesemann-otte@iqm.de

Ulrike Kriechhammer

Senior Account Manager
Telefon +49 211 887 1360
ulrike.kriechhammer@iqm.de

Barbara Fuß

Sales Consultant
Telefon +49 211 887 1355
barbara.fuss@iqm.de

IQMEDIA.DE