

GRILL & CHILL

DAS GRILLMAGAZIN FÜR EINEN HEISSEN SOMMER

Mediendokumentation 2012



Das Schweizer Grillmagazin

«Bei mir zu Hause setzen die Pfannen Staub an. Das ganz einfach darum, weil ich im Grunde genommen zwölf Monate im Jahr meinen Grill brauche.»

Sascha Ruefer, TV-Moderator

Das erste Grillmagazin der Schweiz

Unter dem Titel GRILL&CHILL haben wir im Mai 2009 das erste Schweizer Grillmagazin lanciert – ein redaktionell gestaltetes Magazin für Menschen, die das Leben geniessen, die gerne an der frischen Luft sind und für die die Freude am Grillieren mehr ist als reine Nahrungsaufnahme. Denn Grillieren gehört längst auch zu unserem Lifestyle, Grillieren ist aktive Erholung im Kreis von Familie und Freunden. Oder auf einen kurzen Nenner gebracht: GRILL&CHILL! Und so soll unser Magazin nach dem grossen Erfolg von 2009 (zwei Ausgaben), 2010 und 2011 (je vier Ausgaben – drei im Frühling/Sommer sowie ein Special im Winter) auch im 2012 dem riesigen Grill-Boom Rechnung tragen: GRILL&CHILL ist positiv, vierfarbig, bunt, informativ mit jeder Menge Tipps, Trends und Rezepten – und gedruckt auf bestem Papier (115 g/Offset). Damit der Unterschied nicht nur auf dem Grill liegt, sondern auch in der Hand!

Realisierung, Vertrieb, Auflage

Im Jahr 2012 erscheinen wiederum vier Ausgaben (24. März, 15. Mai, 1. Juli, 2. Dezember – separate Mediendaten für das Winter Special folgen im August 2012); Die Auflage beträgt 120 000 Exemplare. 70 000 gehen an ausgewählte Adressen von Einfamilienhausbesitzern (Postversand nach Ballungszentren). 30 000 Exemplare sind für Aktionen der Partner reserviert (im 2011: Promotion Bell, «Summer Village», Vertrieb über Fachhandel etc.). Dazu kommen der Kioskverkauf und weitere Kanäle (neues Abo in Bearbeitung).

Verantwortlich

GRILL&CHILL erscheint im Verlag Martin+Schaub in Zusammenarbeit mit dem Reinhardt Verlag, Basel.

Insertate, Partnerschaften

GRILL&CHILL ist stolz auf seine namhaften Inserenten und Partner der vergangenen Jahre. Die Mindestgrösse von Inseraten beträgt eine halbe Seite. So kommt Ihre Vorlage optimal zur Geltung und verschwindet nicht in einer Flut von Kleinanzeigen.

Kundenliste 2011

Folgende Unternehmen u.a. beehrten GRILL&CHILL im vergangenen Jahr mit ihrer Präsenz: Bell, Coca-Cola, Cadac, Emmi, Chio Chips, Esso, Nestlé, Schuler St. JakobsKellerei, Feldschlösschen, Skoda, DKB (Koenig), Outdoorchef, Weber-Stephen, Camping Gaz, Delico, VitoGaz, PanGas, Victorinox, Proviande, Promena (McCormick), Haecy Food, Haecy Drink.

Die Qual der Wahl

Wer sich in diesem Frühling einen neuen Grill anschaffen will, steht vor der Qual der Wahl. Denn die Auswahl an Grillen ist heute riesig. Von den einfachen Gasgrillen bis hin zu den teuren Holzgrillen gibt es für jeden Geschmack und jedes Budget etwas. Die Entscheidung fällt nicht leicht, denn jeder Grill hat seine eigenen Vor- und Nachteile. Ein Gasgrill ist praktisch und leicht zu bedienen, ein Holzgrill hingegen sorgt für ein authentisches Grillaroma. Die Entscheidung sollte man sich also gut überlegen, bevor man sich für einen Grill entscheidet.

Die Entscheidung über den Grill ist eine wichtige Angelegenheit. Sie sollte nicht nur auf den Preis, sondern auch auf die Qualität, die Sicherheit und die Umweltfreundlichkeit des Grills abgezielt werden. Ein Grill sollte langlebig und leicht zu warten sein. Zudem sollte er sicher zu bedienen sein und keine Schadstoffe ausstrahlen. Ein Grill, der diese Kriterien erfüllt, ist die richtige Wahl für jeden Grillliebhaber.

Sichere Party

Die Partyzeit ist die beste Zeit, um sich mit Freunden und Familie zu treffen. Ein Grill ist dabei ein unverzichtbares Element. Er ermöglicht es, frisches Grillfleisch zu geniessen und die Party zu verlängern. Ein Grill sollte jedoch sicher zu bedienen sein und keine Gefahren bergen. Ein Grill, der diese Kriterien erfüllt, ist die richtige Wahl für jede Party.

Ein Grill sollte nicht nur gut schmecken, sondern auch gut aussehen. Ein Grill, der diese Kriterien erfüllt, ist die richtige Wahl für jeden Grillliebhaber. Ein Grill, der diese Kriterien erfüllt, ist die richtige Wahl für jeden Grillliebhaber.

TIPPS & TRENDS

Grillieren am iPhone

Grillieren am iPhone ist eine tolle Möglichkeit, um die Party zu verlängern. Ein Grill, der diese Kriterien erfüllt, ist die richtige Wahl für jeden Grillliebhaber.

Etwas Oldies

Etwas Oldies ist eine tolle Möglichkeit, um die Party zu verlängern. Ein Grill, der diese Kriterien erfüllt, ist die richtige Wahl für jeden Grillliebhaber.

Superstar mit wenig Saft

Superstar mit wenig Saft ist eine tolle Möglichkeit, um die Party zu verlängern. Ein Grill, der diese Kriterien erfüllt, ist die richtige Wahl für jeden Grillliebhaber.

Der heilige Grillwein

Der heilige Grillwein ist eine tolle Möglichkeit, um die Party zu verlängern. Ein Grill, der diese Kriterien erfüllt, ist die richtige Wahl für jeden Grillliebhaber.

Die Drahtlos-Temperatur

Die Drahtlos-Temperatur ist eine tolle Möglichkeit, um die Party zu verlängern. Ein Grill, der diese Kriterien erfüllt, ist die richtige Wahl für jeden Grillliebhaber.

Absolutes Gewürzweiser

Absolutes Gewürzweiser ist eine tolle Möglichkeit, um die Party zu verlängern. Ein Grill, der diese Kriterien erfüllt, ist die richtige Wahl für jeden Grillliebhaber.

Lässig und würzig

Lässig und würzig ist eine tolle Möglichkeit, um die Party zu verlängern. Ein Grill, der diese Kriterien erfüllt, ist die richtige Wahl für jeden Grillliebhaber.

Genießer schmeckt am besten

Genießer schmeckt am besten ist eine tolle Möglichkeit, um die Party zu verlängern. Ein Grill, der diese Kriterien erfüllt, ist die richtige Wahl für jeden Grillliebhaber.

Ein praktischer Grillgiz-Bräter

Ein praktischer Grillgiz-Bräter ist eine tolle Möglichkeit, um die Party zu verlängern. Ein Grill, der diese Kriterien erfüllt, ist die richtige Wahl für jeden Grillliebhaber.

Vorjahre wird auch im 2012 und weitergechillt

Inserate- und Leistungsangebot Frühling/Sommer 2012

Tarife für Einzelbuchungen

Innenseiten

Format	Einzelinserat
1/1-Seite	CHF 12 500.– (inkl. 1 redaktioneller Beitrag in der Rubrik Tipps&Trends)
1/2-Seite (hoch, quer)	CHF 7000.–
Zuschlag Umschlagseiten pro Schaltung: US2 CHF 2500.–, US3 CHF 1000.–, US4 CHF 4000.–	
Beihefter (bis 25 g)	CHF 12 500.–
Beilage (max. 100 g)	CHF 16 500.–
Publireportage	Auf Anfrage (Preis entspricht in der Regel dem Inseratepreis)
Presenting mit Logo	Auf Anfrage

Leistungspakete für Mehrfachbuchungen

Paket «Duo» mit 1/1 Seiten

- Zwei Inserate 1/1 Seite in Ausgaben nach Wahl
- Drei redaktionelle Beiträge in der Rubrik Tipps&Trends in Ausgaben nach Wahl
- 2 mal 200 Exemplare der entsprechenden Ausgaben im Verkaufswert von total CHF 2000.–

Pauschalpreis CHF 23000.–

Aufpreis für Umschlagseiten (je nach Verfügbarkeit)

Paket «Duo» mit 1/2 Seiten

- Zwei Inserate 1/2 Seite in Ausgaben nach Wahl
- Ein redaktioneller Beitrag in der Rubrik Tipps&Trends in einer Ausgabe nach Wahl
- 2 mal 100 Exemplare der entsprechenden Ausgaben im Verkaufswert von total CHF 1000.–

Pauschalpreis CHF 13000.–

Paket «Trio» mit 1/1 Seiten

- Drei Inserate 1/1 Seite
- Sechs redaktionelle Beiträge in der Rubrik Tipps&Trends
- 3 mal max. 1000 Exemplare der entsprechenden Ausgaben im Verkaufswert von total CHF 15000.–

Pauschalpreis CHF 30000.–

Aufpreis für Umschlagseiten (je nach Verfügbarkeit)

Paket «Trio» mit 1/2 Seiten

- Drei Inserate 1/2 Seite in Ausgaben nach Wahl
- Drei redaktionelle Beiträge in der Rubrik Tipps&Trends
- 3 mal 200 Exemplare der entsprechenden Ausgaben im Verkaufswert von total CHF 3000.–

Pauschalpreis CHF 18000.–

Paket-Mischformen auf Anfrage – Alle Preise zzgl. 8% MwSt



Rot und Weiss

Das Sommerende 2012 und 2013 sind die Zeit der Grillpartys. Grillen ist ein beliebtes Hobby, das viele Menschen begeistert. In diesem Artikel erfahren Sie, wie Sie Ihre Grillpartys noch interessanter gestalten können. Wir geben Ihnen wertvolle Tipps und Tricks, die Ihnen helfen, Ihre Grillpartys zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. Von der Auswahl der richtigen Grillzettel bis hin zu den besten Grillrezepten, wir haben alles für Sie zusammengestellt.



GRILL&CHILL

Grillen ist ein beliebtes Hobby, das viele Menschen begeistert. In diesem Artikel erfahren Sie, wie Sie Ihre Grillpartys noch interessanter gestalten können. Wir geben Ihnen wertvolle Tipps und Tricks, die Ihnen helfen, Ihre Grillpartys zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. Von der Auswahl der richtigen Grillzettel bis hin zu den besten Grillrezepten, wir haben alles für Sie zusammengestellt.



ASIATISCHE REZEPTE

Asiatische Küche ist eine der beliebtesten und vielfältigsten Küchen der Welt. In diesem Artikel erfahren Sie, wie Sie Ihre Grillpartys mit asiatischen Rezepten bereichern können. Wir geben Ihnen wertvolle Tipps und Tricks, die Ihnen helfen, Ihre Grillpartys zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. Von der Auswahl der richtigen Grillzettel bis hin zu den besten Grillrezepten, wir haben alles für Sie zusammengestellt.



Der Genuss von der Rippe

Grillen ist ein beliebtes Hobby, das viele Menschen begeistert. In diesem Artikel erfahren Sie, wie Sie Ihre Grillpartys noch interessanter gestalten können. Wir geben Ihnen wertvolle Tipps und Tricks, die Ihnen helfen, Ihre Grillpartys zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. Von der Auswahl der richtigen Grillzettel bis hin zu den besten Grillrezepten, wir haben alles für Sie zusammengestellt.

GRILL & CHILL

DAS GRILLMAGAZIN FÜR EINEN HEISSEN SOMMER

Termine und technische Daten

Erscheinungsdaten 2012

23. März, 15. Mai, 1. Juli, 2. Dezember

Inserateschluss bis 20 Tage vor Erscheinung, Druckvorlagenschluss 14 Tage vor Erscheinung

Technische Daten

Magazinformat 210 x 297 mm (A4) – Druck: Bogenoffset (300dpi).

Inserat 1/1 Seite 210 x 297 mm (im Satzspiegel 184 x 265 mm)

1/2 Seite quer 184 x 130 mm

1/2 Seite hoch 90 x 265 mm

Randabfallend + 3mm Zuschuss für Beschnitt

Druckvorlagen formatgerecht auf Datenträger; Anlieferung mit Vermerk GRILL&CHILL an folgende Lieferadresse:

Verlag Martin+Schaub

zu Händen Frau Fabienne Steiger

Steinenring 60, 4051 Basel

T 061 321 25 61

steiger@martin-und-schaub.ch

Kontakt

Für Inserate:

Verlag Martin+Schaub, Herr Michael Martin

Steinenring 60, 4051 Basel

T 061 321 25 61

martin@martin-und-schaub.ch

Für den Druck:

Reinhardt Druck Basel

Missionsstrasse 36, 4012 Basel

T 061 264 64 64, F 061 264 64 65

druck@reinhardt.ch



«Wenn ich von meiner Küche aus auf die Terrasse will, führt an meinem Kugelgrill kein Weg vorbei. Denn der steht dort und wartet auf seinen nächsten Einsatz.»

Sven Epiney, TV- und Radio-Mann