A LA CARTE

Mediadaten 2021

Ansprechpartner

Anzeigen-/Projektleitung
Mag. Mauricio Queiruga
Telefon: +43/(0)1/740 77-831
Mobil: +43/(0)664/829 77 03
E-Mail: m.queiruga@d-r.at

Assistenz
Karin Gattermaier
Telefon: +43/(0)1/740 77-838
Fax: +43/(0)1/740 77-896
E-Mail: k.gattermaier@d-r.at

Medienberatung
Richard Fassl
Telefon: +43/(0)1/740 77-862
Mobil: +43/(0)676/775 39 03
E-Mail: r.fassl@d-r.at

Medienberatung
Andrea Koini
Telefon: +43/(0)1/740 77-820
Mobil: +43/(0)664/807 55 820
E-Mail: a.koini@d-r.at

Medienberatung
Thomas Seitinger
Telefon: +43/(0)1/740 77-825
Mobil: +43/(0)664/341 25 04
E-Mail: t.seitinger@d-r.at

Marketing/Vertrieb
anzeigen@alacarte.at

Abo-Service
abo@alacarte.at

Verlag und Medieninhaber
D&R Holding GmbH
Leberstraße 122, 1110 Wien
Telefon: +43/(0)1/740 77-0
Fax: +43/(0)1/740 77-888
www.alacarte.at, www.dundr.at
FN 472880m
UID-Nr.: ATU72546827
DVR: 4018797

Bankverbindung
Raiffeisenbank
IBAN AT38 3307 2000 0004 8553
BIC RLBBAT2E072

Zahlung
2 % Skonto innerhalb von 10 Tagen
ab Rechnungsdatum oder netto innerhalb
von 20 Tagen ab Rechnungsdatum.

Preise gültig ab 1. Jänner 2021
Es gelten die Geschäftsbedingungen
der D&R Holding. Die Tarife verstehen
sich zuzüglich 5 % Werbeabgabe und
20 % gesetzlicher Mehrwertsteuer. Die
Agenturprovision von 15 % wird bei
Vorlage des Werbemittlerscheins gewährt.

*CAWI PRINT 2019, LPA (Leser pro Ausgabe), 14–69 Jahre

Vorwort

A la Carte ist das maßgebliche Gourmetmagazin für anspruchsvolle Genießer in Österreich. Herausragende Geschichten und hochwertige Bilder in einem geradlinigen und modernen Layout bieten unseren Leserinnen und Lesern einen informativen und inspirierenden Einblick in die Welt der Kulinarik und des Genusses.

A la Carte wendet sich an Gast und Gastronom, an Koch und Feinschmecker, an Weinkenner und Winzer, an Produzent und Konsument – kurz an kulinarisch interessierte, lesefreudige und kaufkräftige Opinionleader.

A la Carte-Leser genießen, testen, reisen, kochen, essen, bewerten, zelebrieren und lesen. Sie lesen und genießen ein Magazin, das sie vier Mal im Jahr auf eine kulinarische Reise mitnimmt. Auf der sie Künstler und Köche, Länder und Kulturen, edle Tropfen und kreative Anregungen, versteckte Adressen und starke Persönlichkeiten kennenlernen.

Durch stetige Weiterentwicklung und einen klaren Fokus auf die journalistische Qualität des Magazins begeistert *A la Carte* eine große Anzahl treuer Leser und gewinnt zudem jeden Tag junge und interessierte *A la Carte*-Abonnenten und -Leser hinzu.

Steigende Abonnentenzahlen, fortwährend positives Feedback, langjährige Kooperationen mit Top-Partnern in der Spitzengastronomie und -hotellerie, ergänzt um innovative Distributionswege und Verteilaktionen, sichern *A la Carte* seit über 30 Jahren und für die Zukunft seinen Status als Leadmedium der gehobenen und genussfreudigen Zielgruppe.

A la Carte, das Gourmet-Magazin

MARTINA ERM

Liebstöckeln

Über den Markt, durch den Kräutergarten, die „Vorstadt" der Weltbar im Sportcoupé, die Anwaltskanzlei „Zennstein & Schwarz", das Theater an der Josefstadt. Als Mamma von drei kleinen Kindern lotet Martina Ebm, erotisch wie je, die bunten Genüsse orientalischer Küchen aus.

TEXT VON MC NUTZ · FOTOS VON STEFAN FUTTERKNECHT

Sie verführt. Als grinsingig-fröhliche Fremdenführerin von „Wien anders". Zu Bazargelüsten am Hannoversmarkt in der Brigittenau. Wo Celler Kumpi den kleine Suppenhühner mit zehn Euro anschreibt, wo Rind, Lamm, Kalb und Pute – alles natürlich halal – so gut wie gratis dazugibt. Wo Obst und Gemüse bunte Berge bilden, so wie's früher mal am Naschmarkt war. Wo der *Imbiss Mette* als einziges Lokal zu arsenalischer Küche Eisadur ausschenkt, weshalb sich dort die Österreicher hallen. Wo Cleo eine Nischlinger geworden hat, in der Ordnungszone mit Blick auf das Gemeindebau-Ensemble, das Ernst Lothar und Ferdinand Bruckner 1960 für den Festspielort von Kulturstadträtin so sinnfällig hat.

Hübs, Fans vermutlich, die „Vorstadtweib"-Cover auch in Jeans und weißem Leibel tanzen – ihre Hasch sind spitz und high – und nach nun drei Lust als Experten für giftig verbrutzte Kalvinazzali turnen. Ratschläge praxeln von rechts und links, auf Deutsch, Englisch, Türkisch, erläutert das System Kalvinazzale, was sie um Ihr dingt tun muss, falls sie um Dora Ihr Herz und Ihr Schoß ihr Lust und Leben ausschütten soll.

Ihre Zarte, Lucie, zeugliert Innenraum und entsteht alsmusik wie an Yogagetuschen zur Belohnung: Lahmacun. Türkische Pizza, knuchtiges, auf den schwarzen, länger räderrhinieren frühere Kohlchen gebacken und mit einer Mischung aus Rindeshackfleisch, cotum und grünen Spitzpaprika, Zwiebeln, Petersilie, gehackten Tomaten, Ok, Paprikapulver, Pfeffer und Salz gefüllt. Zu einer Palamschoke gerollt, in losem Papier serviert, mit Zitronenspalten, Salat und Zwiebeln – und beides schmeckt hierlich, hervorrem sinkkarme um 1,50 Euro. Jobi!

...Es ist hier nicht schick, es ist pur. Aus dem Leben gegriffen, und ohne dass es mehr will, als es ist. Im positivsten Sinn. Das mag ich auch an Mette schen. Wenn sie sich nicht bemer decmellen, als sie sind, sondern sich so gut hun, wie sie sind" philosophiert die Bewegliche mit der Mädelfrisur, die doch 17 und Mamma von drei kleinen Kindern ist, in Lahe dem kunlischen Filmemacher Ali Mitgutsch, der sich in Wien als Ali Mando einen Namen als Hauske-Schüler und internationaal anerkannt für die differenzierte Schilderung türkischer Lebenswelten in seinen Filmen *Kanna* und *Kisse im Bertze*. Aber auch ein Insel kunstkenneraterich, wenn Martina Ebm entdeckerfreudig sagt: „Dodhalb Gfallt mir der 20. Bezirk so gut. Du darfst halt kaum Berührungsängste haben, musst dich einlassen wollen. Die Kinder lieben den Hannoversmarkt."

Drum. Schnell noch zum nächsten gynsenden kinderfreundlichen Snack bei Çağlerblum („Dschi-Kröhrer", Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch, Zitronensaft, Nüsse, Tomatenmark, gemahlenes Chilischoten, Wasser, Salz, Pfeffer zu einer Paste vermischt und in knackigen Essadur gewickelt mit Petersilie, Minze, Jungzwiebeln, Tomate, Zitrone, Rettich, Garken und Essiggurken – und dann ist Martina Ebm kommen. Isem Gratuatphönenz. Und mit einem Fladenbrot. Mmmh! Isetten, wuhels, pursen, schlecken, mit dem Gefühl, ungluublich gut zu seinem Körper zu sein.

Wärig und nötig. Um als Schauspielerin all die komplexen emotionalen Ambivalenzen von Frauen wie Nora, Hedda Gabler, Medea, Gretchen und Wut, Abrgschlagkeit und Hysterie, Regelrausch und Liebesohnmacht. Sich beim Spielen am Mark zu entnehmen, beim Sprechen am Rheribmusgefühl. Dem Martina Ebm war ja nur montags „Vorstadtweib", hauptsächlich gibt sie ein Kunst der Verwandlung im Theater an der Josefstadt nach. Fra im Ensemble von Herbert Föttinger, wo sie in Stücken wie Simon Stones lahme Spielsen in Christopher Hampetons Ausschickerstück *Dunkle Begierde ins* Drahtseilakt zwischen Sexualität, Schmerzlust und brillianter Intelligenz als Schlüssel zur Befreiung schwindelfrei nashcinzert hat. „Mein Jackpot", sagt sie, ohne kokette Koetherleingerue. Fragen, lernen, wissen wollen, hocheiden und sich dann in Rollen werfen, die einen ganz neuen Sonnenuntergang ertrei, als Fräzi in *Anatol*, als Eva in *All About Eve* oder als Lisa in *Vier Stern Stunden*.

Janis Pelzer in neue Facetten „Das Schöne", gülte die junge Mutter, „ich hab für die Kinder – Zwillinge Tschibbies oder Irrichig wendet, Semmelsterpfeln, Meerfische, Mandeln, Nüsse, Rosinen, Zimt, Kardamom, Safran, Ingwer, ertzpulvern gebee die Mixtrogen anzumische, hinzfig weid emphlehen, es zu blenchieren, weil sie sonst bitter schmecken. Dafür die gutarmen Pfäe zwei bis drei Minuten in Salzwasser kochen, gut abtropfen lassen und in ausgekühlten Zustand wie die Pilze in die Gewürzmischung einlegen. Mindestens 24 Stunden schwemmeln sonnelt sich als auch Hänchen ansprechen und bedoden Methoden kennen Qualitätsvorlust fumgemiß. Mein Rezept fürs Einlassen mit Butter: In 125 g Butter 1 große, klein gewürfelte Zwiebel goldgelb rösten, 1 kg in feine Schalben geschnittene Pilze dazugeben und 2 bis 3 Minuten rösten, von der Pfanne nehmen, weitere 125 g Butter unterrühren, abkühlen lassen und mit folgender Portionen verfeilen. Eine Delikatesse für Saigrun und Jansen!

Die tiefgekühlten Pilze vor der Weiterverarbeitung unbedingt auftauen, sonden gerieren sie beim Einkochen. Doch Marcus Simoni sieht das offenbar anders. Was vermutlich auch daran liegt, dass er sich nicht nur als Koch, sondern auch als Forscher versteht. Er hat sich einen Namen als Pionier der Sous-vide-Garmethode gemacht, die auf einem Prinzip beruht, das schon unsere Vorfahren kannten: Lebensmittel werden in Vakuumbeutel eingeschweißt und bei niedrigen Temperaturen über einen langen Zeitraum gegart. Das Ergebnis ist ein besonders zartes, saftiges Fleisch, das seine Aromen und Nährstoffe optimal behält. Simoni hat diese Technik in seinem Restaurant Simoni in Bad Ischl perfektioniert und mit Sterne gekrönt. Wie von selbst kommt das Gespräch auf Pilze, als wir ihn in seiner Küche besuchen. Simoni ist ein Pilzliebhaber, wie er im Buche steht. Er sammelt sie selbst in den Wäldern rund um Bad Ischl und verarbeitet sie in seinen Gerichten. Er hat sogar ein Buch über Pilze geschrieben, das gerade in Arbeit ist.

Als Koch ist Simoni ein Perfektionist. Er will, dass seine Gäste das Beste bekommen, was die Natur zu bieten hat. Und dazu gehören für ihn eben auch Pilze. Er hat sogar eine eigene Pilzsuchtruppe, die für ihn in den Wäldern nach den besten Exemplaren sucht. Simoni ist ein Meister der Zubereitung von Pilzen. Er hat viele verschiedene Techniken ausprobiert, um den Geschmack und die Textur der Pilze zu optimieren. Er mariniert sie, er brät sie, er kocht sie in Suppen und Saucen. Er hat sogar eine Pilzpulver-Mischung entwickelt, die er seinen Gerichten hinzufügt.

Simoni ist ein Künstler, der seine Leidenschaft für Pilze mit seinen Gästen teilen möchte. Er hat sogar Kochkurse für Pilzliebhaber gegeben. Er ist ein Botschafter für die Vielfalt und den Geschmack der Pilze. Er hat gezeigt, dass Pilze nicht nur eine Beilage sind, sondern eine eigenständige Zutat, die einem Gericht eine ganz neue Dimension verleihen kann.

Wenn Sie also das nächste Mal in Bad Ischl sind, sollten Sie unbedingt im Restaurant Simoni vorbeischauen. Sie werden es nicht bereuen. Sie werden einen Koch erleben, der seine Leidenschaft für Pilze mit seinen Gästen teilt und der ihnen ein unvergessliches Geschmackserlebnis bietet.

KOHL

Die wir gerne mit Hilfsküssern arbeiten, habe ich Mädesüß gewählt. Das mandelige Aroma passt sehr gut zum Kohl.

Vitus Winkler, Vitus Cooking, Somhof, St. Veit im Pongau

Gold Egg Nindrer-Aubierrühre-Fabele-Fodrre-Mädesüß

FÜR 4 PERSONEN

Fermentierter Blumen- & Grankohl
1 Blumenkohl
400 g mittelreife Bergeale
1 Bund Grankohl
2 Handvoll Rote Grankohl
„Kultivar 51"
1 Liter Wasser
Fermentationsmischung: 4 x 15 g Salz, mediglas, Backmeisy, Senfbaeh, Kümmelsamen, Muskatbalm

Kartoffelcreme
1 kG. Kapiere, fein würfelig geschnitten
1 kG. Kartoffeln, fein würfelig geschnitten
50 g geschälte Zwiebeln, in 1 cm dicker Würfel geschnitten
Kümmelsamen, ganz
1,5 l mit Wasserlose frische, einzelnommen
½ l Milch
100 g Schlagobers
100 g weiße Mascarpone
Muskatnuss, gehobelt und zu einem Butter gerieben
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL gehobelte Kümmelsamen, fermentiert
weiße pfeffer
Zitronensaft, Zitronenschale, Worcestersauce
12 kleine Mädesüß-Blüten
Fleur de Sel, Pfeffer

Kümmelsamen, in den Kohlblättern
Rostmarone, in feine Scheiben geschnitten und in Butter goldbraun gebraten
Kalbsconsommé, Kalbsessenz, gebunden und pulverisiert

Fermentierter Blumen- & Grankohl: Wasser mit Salz aufkochen und in Eiskübelwasch abkühlen lassen und mind. 20 °C. Ein Kartoffel in grobe Röschen zupfen, in einem Sieb gut abtropfen lassen und mit der Fermentationsmischung gut durchmischen. Die Gemüsemischung in ein Gefäß füllen, das sich gut verschließen lässt. Mit einem Backpapier abdecken, mit einem Gewicht beschweren und bei Zimmertemperatur 10 bis 14 Tage an einem dunklen Ort (oder im Vitrine) fermentieren lassen. Das Gemüse muss stets gut mit Salz bedeckt sein. Gelegentlich aufkochen.

Kartoffelcreme: Ingwer, Kardamom und Zwiebelscheiben in Butter anschwitzen, mit Kalbsconsommé ablöschen, 10 Minuten köcheln lassen, mit Wasserlose pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Flüssigkeit fast vor Ganze aufkochen + Sie und wieder passieren. Anschließen die Kümmelsamen zur Flüssigkeit geben und 10 Minuten ziehen lassen. Zitronensaft abschmecken, Mädesüß zufügen. Blumenkohl in Röschen teilen und in Salzwasser 10 Minuten garen. Gut abtropfen lassen und mit Thermomix fein mixen. Zum Schluss kalte Butter einmixen und abschmecken.

Tipp: Wenn man die Flüssigkeit nicht durch ein Sieb passieren, wirde die Creme stuffig schmecken. Die Kartoffeln sollten dann aber sehr fein geschnitten sein.

Kalbsjus: Die Zutaten fein reissen und durch ein Sieb in eine Hitzfeste Auflen, eine Kapsel zuschnen, zumdecken und 160 Grad rösten. Danach den Auflauf aus dem Ofen nehmen, Deckel und Folie entfernen. Kartoffelcreme in die Mitte geben und mit Kalbsjus umgießen. Mit Kümmelsamen bestreuen. Butter mit den Essen einrosten und bei 160 Grad 10 Minuten backen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer nachwürzen. Kohlrabi in Salzwasser weich kochen und in Eiswasser kurz abschrecken. Kohlrabi in Spalten schneiden und in Butter goldbraun braten. Mit Worcestersauce, Zitronensaft, Zitronenschale, Kümmelsamen und Mädesüß-Blüten abschmecken.

Einlegen

Das Aromawunder Pilz

Andrea Karrer weiß, wofür es sich lohnt früh aufzustehen und in den Wald zu gehen: Pilze. Von den roten Delikatessen kann man gar nicht genug sammeln und für das restliche Jahr ein Würzwunder konservieren.

TEXT VON ANDREA KARRER · ILLUSTRATIONEN VON PETER JASO

Was kann ein Feinschmeckerherz mehr erfreuen, als im Frühherbst durch den feuchten Wald zu gehen? Wo es nach Moos und Laub duftet, wo die Luft erfüllt ist von Vogelgezwitscher und wo man mit etwas Glück auf Pilze stößt. Von den roten Delikatessen kann man gar nicht genug sammeln und für das restliche Jahr ein Würzwunder konservieren.

Doch Achtung: Nicht jeder Pilz ist essbar. Manche sind giftig, andere ungenießbar. Deshalb sollte man sich vor dem Sammeln gut informieren oder einen erfahrenen Pilzsammler mitnehmen. Ich habe das Glück, einen solchen in meiner Familie zu haben. Mein Vater ist ein leidenschaftlicher Pilzsammler und kennt sich bestens aus. Er weiß, wo die besten Plätze sind, und er hat ein feines Gespür dafür, welche Pilze gerade Saison haben.

Wenn wir gemeinsam in den Wald gehen, ist das immer ein besonderes Erlebnis. Wir nehmen uns Zeit, um die Natur zu genießen und nach Pilzen zu suchen. Oft finden wir auch andere Leckereien wie Beeren oder Nüsse, die wir direkt vor Ort verkosten.

Zu Hause angekommen, beginnt die Arbeit. Die Pilze müssen sorgfältig geputzt und in Scheiben geschnitten werden. Dann werden sie in einer Pfanne mit Butter und Zwiebeln angebraten. Anschließend werden sie mit Salz, Pfeffer und anderen Gewürzen nach Belieben abgeschmeckt.

Eierschwammerln in Apfelessig

Eierschwammerln
Apfelessig
Rehrücken
Preiselbeeren
Zwiebel
Steffie
Hagebuttenmarmelade

Trends / International

Richtungsweisend. Die aktuellsten Tendenzen & Produkte. Die angesagtesten Köche und die Future-Chefs der High Cuisine auf unserem Radar

Kochen / Gourmet

Ein Produkt, viele Rezepte. Österreichische Spitzenköche verraten ihre Rezepte mit heimischen Topprodukten.

VIP / Coverstory

Kochen. Essen. Arbeiten. Leben. Kulinarische Porträts der österreichischen Kunst- und Kultur-Prominenz

TRÜFFEL-TEST

Trüffel für Arme

Trüffelduft das ganze Jahr und um weniger Geld als zehn Euro pro Gramm. Trüffelöl und Konsorten erschinnen wie die Verheißung des Paradieses, kamen dann ordentlich in Verruf und sind momentan wieder ganz dick da.

TEXT VON FLORIAN HOLZER · FOTOS VON MANUEL ZOLLNER

Es waren die glorreichen Wez, die Epoche, in der nichts wichtiger schien, als gut zu essen und gut zu leben. Es war die Zeit, in der Ferran Adrià in seinem Restaurant El Bulli den Kulinarstar in Serviettenform, die warm-cremige Foodies mit Tartufo-Hunden im *All'Arco*, die Domo-streunenden Tagliolini in La Morra, Sudacht von den grau-braunen Scheibchen. Das waren die Erlebnisse einer Kinse, die hatte man im Idealfall einmal pro Jahr, das war Weihnachten und Ostern zusammen. Und weil erstens das Jahr ein einiges Mal Weihnachten und Ostern zusammen hat und zweitens die Zeit der Trüffel saisonal kennt, auch nicht in den Wez, und weil drittens ein bisschen Konsorte und Convenience in durchaus ihre Vorteile haben, gab es da dann auch die Erlebnisse zweier Klasse die Europreise, die Kurfürstenmenüpapp oder das Beef Tatar mit ein bisschen Trüffelöl, die Tagliolini mit den Trüffelscheibchen, die in Trüffelbutter glacierten Kalbsprossen. Schmecken auch nicht schlecht, erinnern ein kleines bisschen an den definitiven Novemberr, und niemand dachte sich was Schlechtes dabei.

Dann kam Ferran Adrià und sagte, das Trüffelöl ist das Mangé der Nouvelle Cuisine". Er ist zahlen, wer den lockeren Spruch damals abfuhl, Wolfram Siebeck wurde lukrig als Ursprung genannt, nur kann man den ja leider nicht mehr befragen, und außerdem setzte er die dichtige Essenz in Pinse und Kochbücher selber gerne ein, zumindest in den Wez, was den Meister der spitzen Formulierung der Urheberschaft doch ein wenig unwürdig erscheinen lässt. Wie dem auch sei, Trüffelöl wurde zum Inbegriff des Luxus, zum Fotoschuss-Accessoire des „Ajtet"-Niveaus und einzigerie inzugmäßig irgendwo zwischen Junk-food und Falschgold...

Das ist heute zwar mehr oder weniger auch viel anders, wir wissen längst, dass Trüffelöl mit künstlichen Aroma hergestellt wird und nicht, indem man kleine Trüffelstückchen in gutes Öl einlegt, und dass es deshalb auch nicht so gut schmeckt. Wir wissen auch, dass es nicht gerade um Bruhen, „Gourmetküche" Pfanne sind in Österreichs Gastronomie durchaus wieder brandaxf, nach sonnenstarrer Kochencheln setzen das Aroma für den Saucen vom Carpaccio ein, und im alter Wochen ausgebuchten Sonntalkal *Mo.Ri* barrscht einhellige Begeisterung, wenn zu der Crispy Prawn Tempura süß-saures Yuzu-Trüffelmessig gereicht wird. Doch, auch bei den alter jedes geschmackliches Zweifel erhabenen Trüffelöl, das ganze Jahr und um weniger Geld als zehn Euro pro Gramm. Trüffelsalz und Konsorten erschinnen wie die Verheißung des Paradieses, kamen dann ordentlich in Verruf und sind momentan wieder ganz dick da. Trüffelscheibchen, die in Trüffelbutter glacierten Kalbsprossen. Schmecken auch nicht schlecht, erinnern ein kleines bisschen an den definitiven Novemberr, und niemand dachte sich was Schlechtes dabei.

Dann kam Ferran Adrià und sagte, das Trüffelöl ist das Mangé der Nouvelle Cuisine". Er ist zahlen, wer den lockeren Spruch damals abfuhl, Wolfram Siebeck wurde lukrig als Ursprung genannt, nur kann man den ja leider nicht mehr befragen, und außerdem setzte er die dichtige Essenz in Pinse und Kochbücher selber gerne ein, zumindest in den Wez, was den Meister der spitzen Formulierung der Urheberschaft doch ein wenig unwürdig erscheinen lässt. Wie dem auch sei, Trüffelöl wurde zum Inbegriff des Luxus, zum Fotoschuss-Accessoire des „Ajtet"-Niveaus und einzigerie inzugmäßig irgendwo zwischen Junk-food und Falschgold...

Das ist heute zwar mehr oder weniger auch viel anders, wir wissen längst, dass Trüffelöl mit künstlichen Aroma hergestellt wird und nicht, indem man kleine Trüffelstückchen in gutes Öl einlegt, und dass es deshalb auch nicht so gut schmeckt. Wir wissen auch, dass es nicht gerade um Bruhen, „Gourmetküche" Pfanne sind in Österreichs Gastronomie durchaus wieder brandaxf, nach sonnenstarrer Kochencheln setzen das Aroma für den Saucen vom Carpaccio ein, und im alter Wochen ausgebuchten Sonntalkal *Mo.Ri* barrscht einhellige Begeisterung, wenn zu der Crispy Prawn Tempura süß-saures Yuzu-Trüffelmessig gereicht wird. Doch, auch bei den alter jedes geschmackliches Zweifel erhabenen Trüffelöl, das ganze Jahr und um weniger Geld als zehn Euro pro Gramm. Trüffelsalz und Konsorten erschinnen wie die Verheißung des Paradieses, kamen dann ordentlich in Verruf und sind momentan wieder ganz dick da.

LJUBLJANA & ZAGREB

Erweiterter Grenzverkehr

Näher, als man denkt, und dazu noch sehr empfehlenswert. Bei unseren südlichen Nachbarn Slowenien und Kroatien hat sich viel getan. Die ehemaligen k. u. k. Hauptstädte Ljubljana (das alte Laibach) und Zagreb (das alte Agram) sind einen Wochenendtrip wert. Erstklassige mediterrane Küche mit interessanten lokalen Einflüssen warten auf ihre Entdeckung.

TEXT VON HUBERT KROPF

Ja, wo Österreicher sind Gilbertreiter geworden. Im Urlaub überlegen, ob man nicht doch lieber in Italien, Frankreich oder Spanien ein Gourmet-Wochenende im Bankenland, Jugfer sich auf die Spuren der nordischen Küche nach Kopenhagen oder verbringt eine Woche in Marrakkesch, um neue marokkanische Spezialitäten zu entdecken. Alles gut. Doch wie schreib schon der alte Goethe? „Wenn in die Ferne schweifen, sieh, das Gute liegt so nah."

Beginnen wir in Slowenien – dort hat Aua Reif aus dem kleinen Dreiländereck Slowenien, Österreich und Italien eine Weltkarriere hingelegt. Sein „Hiša Franko" zur besten Küchen der Welt gekürt worden, weil dort *Hiša Franko* von Gourmet-Enzinnen aus der ganzen Welt übernachtet. Sie alle wollen sich Auas Spezialitäten – von Karnicle über Seebasse bis Marrüsche mit Rosa Ribes – nicht entgehen lassen. Doch Aua Reif ist nicht der einzige Grund, warum sich ein Ausflug lohnt.

Aber mache nix, auch in Ljubljana, dem altösterreichischen Laibach, gibt es viel zu entdecken: touristisch die wirklich heimatige Altstadt am Ufer des Ljubljanica-Flusses bis rund zur alten Burg und kulinarisch die Restaurants auf internationalem Niveau – mit dem Schwerpunkt auf schlitzpartner Pierpaolo Sirch als wahre Koryphäen ihres Fachs gelten. Gemeinsam haben sie einen eigene Rohschnitt-Technik entwickelt, die so effektiv und überzeugend ist, dass die beiden von einigen der renommiertesten Winzer und Winzerin auf der ganzen Welt engagiert wurden. Zu dem gehen sie die Winzern und ihre Technik zu mehreren Weinbauschulen und Universitäten, unter anderem zu Emmanuelle Vivens, die Professorin für Agronomie an der prestigeträchtigen Worchau University von Bordeaux.

Und was genau macht den Rebschnitt von Simoni und Sirch so besonders (und so cool)? Diese muss man wissen, dass es in den Weinbergen nicht nur darum geht, die Reben zu schneiden, damit sie gut wachsen können, sondern auch darum, den Ertrag und die Qualität der Trauben zu steuern. Der Rebschnitt ist also ein Mittel zur Kontrolle der Menge und somit der Qualität der Trauben, die im Herbst geerntet werden.

„Beim Beschneiden der Reben legt man den Pflanze entweglich Weiterziehen", erklärt Marco Simoni. „Jeden Anzeichnitter naturgemäß jedes Jahr neue Triebe, die Fruchtruten genannt werden. Diese Triebe tragen die Blüten, aus denen später die Trauben reifen. Wenn man nicht verschiedene kann, trocknet dann einfach aus, und es entstehe eine Art trockener Kegel im Holz unter den Wunden, was wiederum das Saftes am Fließen behindert."

Durch den alljährlich wiederholten Schnitt bildet sich mit einer konzentriert geschwitzenen Rebe ein regenerativer Kopf, also eine Art Kanten, in dem es vor derartigen ausgetrockneten Stellen nur so wimmelt.

SIMONIT & SIRCH

Rebschnitt ist sexy

Im Friaul haben ein paar Weinbauspezialisten eine Form des Rebschnitts erfunden, die vor allem bei Winzern mit stark ausgeprägtem Naturbezug weltweit sehr gut ankommt.

TEXT VON GEORGES DESIRÉE

Sehr wenn der Rebschnitt zu den wesentlichsten Arbeiten im Weinberg zählt, ist er auch eine der anstrengendsten. Oftmals müssen Winzer:innen unter ihnen kann sich später nicht verändernden. Lange Zeit hatte ich mich nur an die ganz sicheren Schwammerln herangetraut: Eierschwammerln, Herrenpilze, Parasol, Steinpilze. Und dann, vor ein paar Jahren, hat mich ein Freund auf den Geschmack gebracht und mir ein Körbchen Judasohren, Stockschwämmchen und Hexenröhrlinge mitgebracht. Ich war fasziniert von der Vielfalt und der geheime Pilze hier war. Ungefähr, die sich auch später nicht verändernden. Lange Zeit hatte ich mich nur an die ganz sicheren Schwammerln herangetraut: Eierschwammerln, Herrenpilze, Parasol, Steinpilze. Und dann, vor ein paar Jahren, hat mich ein Freund auf den Geschmack gebracht und mir ein Körbchen Judasohren, Stockschwämmchen und Hexenröhrlinge mitgebracht. Ich war fasziniert von der Vielfalt und der geheime Pilze hier war. Ungefähr, die sich auch später nicht verändernden.

Ich habe mich dann intensiver mit dem Thema beschäftigt und mir einige Bücher zugelegt. Mein Lieblingsbuch ist „Pilze sammeln, bestimmen, genießen" von Dr. Andreas Gminder. Es ist sehr übersichtlich und enthält viele nützliche Informationen. Außerdem habe ich mich einer Pilzsammelgruppe angeschlossen. Dort lerne ich jedes Jahr neue Pilze kennen und tausche mich mit anderen Sammlern aus.

Das Sammeln selbst ist für mich eine Art Meditation. Ich genieße es, in der Natur zu sein und nach Pilzen zu suchen. Es ist ein bisschen wie eine Schatzsuche. Man weiß nie, was man findet, und das macht es so spannend.

Wenn ich einen Pilz finde, den ich nicht kenne, bestimme ich ihn zuerst mit Hilfe meiner Bücher und der Pilzsammelgruppe. Wenn ich mir sicher bin, dass er essbar ist, probiere ich ihn. Ich koche ihn dann in Salzwasser und schaue, wie er schmeckt. Wenn er mir gefällt, verarbeite ich ihn weiter.

Ich habe schon viele verschiedene Pilzgerichte ausprobiert. Mein Lieblingsgericht ist Risotto mit Steinpilzen. Ich röste die Steinpilze in Butter und gebe sie dann zum Risotto. Ich mag auch Pilzsuppen, Pilzsaucen und Pilzpfannen. Ich experimentiere gerne mit verschiedenen Pilzkombinationen.

Pilze sind nicht nur lecker, sie sind auch gesund. Sie enthalten viele Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe. Sie sind also eine gute Ergänzung zu einer ausgewogenen Ernährung.

Ich kann das Sammeln von Pilzen jedem empfehlen. Es ist eine schöne Art, die Natur zu genießen und etwas Leckeres zu essen. Man muss sich nur ein bisschen informieren und vorsichtig sein.

Ich freue mich schon auf die nächste Pilzsaison. Ich hoffe, dass ich noch viele neue Pilze finden und ausprobieren kann.

Wein / Grand Cru / Winzer / Neues aus aller Welt

Große Weine in der Verkostung, Winzerporträts & Geheimtipps

Test / Die Besten

Von Austern, Bratwürsten, Croissants und Chips über Blauschimmelkäse, Weihnachtskekse, Salz und Safran bis hin zu Verjus – von der *A la Carte*-Jury getestet und bewertet

Gourmet-Reisen

Die schönsten Destinationen, die besten Adressen

Weitere Themen / Schwerpunkte

Kaffee
Espresso oder Filter? Mit oder ohne Schale fermentiert? Langsam oder scharf geröstet? Die neuesten Trends, Kaffeemaschinen, Röstereien und Barista-News

Bier
Neue Brauereien, Braumethoden und Produkte in Porträt & Verkostung

Lokalaugenschein
Tops & Flops sowie Leistungen, die dazwischenliegen. Aktuelle Momentaufnahmen der heimischen Gastronomieszene

Außerdem
Bestsellerautorin Eva Rossmann erzählt Gastrokrimis, Christian Seiler schreibt Reisegeschichten, Kabarettist Thomas Maurer lernt nie aus und Andrea Karrer beschreibt Gerichte mit Geschichten.

Mediadaten und Leserstruktur

Das *A la Carte*-Magazin ist seit über 30 Jahren ein Leitmedium der gehobenen und genussfreudigen Zielgruppen.

218.000* Leserinnen und Leser gönnen sich mit jeder Ausgabe den inspirierenden Einblick in die Welt der Kulinarik und des Genusses. Im weitesten Leserkreis greifen stattliche **468.000*** kaufkräftige und genussfreudige Gourmets zum *A la Carte*-Magazin.

Der Anteil von „Leitenden Angestellten" und „Firmeninhabern und Selbstständigen" ist mit knapp **30 %*** annähernd doppelt so hoch wie der Durchschnitt. Die Reichweiten-Ergebnisse in diesen Premium-Zielgruppen sprechen für die Qualität der Leserschaft.

Unsere Leser:*

75,6 % der Leserinnen und Leser sind im Alter zwischen 20–59 Jahren.

37 % sind in der A/B-Schicht und **38 %** haben Matura oder einen universitären Abschluss.

42 % sind Frauen und **58 %** Männer.

47 % der Leserinnen und Leser leben in Wien oder Niederösterreich.

A la Carte-Leser sind bei ihren Interessen und Freizeitaktivitäten anspruchsvoll, genussorientiert, reisefreudig und kulturaffin.

Interesse an:

gesunder Ernährung (beim Einkaufen und auswärts Essen)	83 %
Nachhaltigkeit & Regionalität (bei Trinken & Essen)	83 %
Ausflügen & Reisen (inkl. Kulinarik)	80,7 %
Theater, Oper	57,7 %
Einrichten & Dekorieren	50 %
Auto & Motorrad	42 %

Mit der Kombination aus guter Bildung, gehobenem Einkommen und einem klaren Fokus auf die schönen und genussvollen Dinge bietet Ihnen das *A la Carte*-Magazin eine hochwertige und kaufkräftige Leserschaft.

*CAWI Print 2019, LPA (Leser pro Ausgabe, 14–69 Jahre)

Preise und Formate 2021

Klassisch

FORMAT		Breite x Höhe (mm)	Preis
Doppelseite	abfallend	444 x 292	€ 11.400,–
Einzelseite	abfallend	222 x 292	
	Satzspiegel	190 x 250	€ 5.700,–
Halbe Seite	hoch abfallend	105 x 292	
	hoch Satzspiegel	90 x 250	
	quer abfallend	222 x 142	
	quer Satzspiegel	190 x 120	€ 3.200,–
Drittelseite	hoch abfallend	70 x 292	
	hoch Satzspiegel	56 x 250	
	quer abfallend	222 x 95	
	quer Satzspiegel	190 x 75	€ 2.300,–
Viertelseite	abfallend	105 x 142	
	Satzspiegel	90 x 120	€ 1.600,–

Daten

Auflage
31.500 Stück

Erscheinungsweise
5 x im Jahr
österreichweit

Vertrieb
Abonnements, Zeitschriften- und Buchhandel, Sondervertrieb an Vinotheken, Spitzengastronomie und Hotels

Format
222 x 292 mm

Bindung
Klebebindung

Druckunterlagen
siehe Seite 15

Verkaufspreis
€ 8,– inkl. 10 % MwSt.

Sonderplatzierung
U2-Umschlagseite:
€ 6.500,–
U4-Umschlagseite:
€ 7.000,–
U2+Seite3 (Doppelseite):
€ 13.000,–

Termine 2021

Ausgabe	Anzeigenschluss	Druckunterlagenschluss*	Erscheinungstermin
1/2021	05.02.2021	12.02.2021	05.03.2021 – Guide-Ausgabe
2/2021	12.03.2021	19.03.2021	09.04.2021
3/2021	04.06.2021	11.06.2021	02.07.2021
4/2021	03.09.2021	11.09.2021	01.10.2021
5/2021	05.11.2021	12.11.2021	03.12.2021

*Promotions und Advertorials eine Woche früher

Restaurant- & Wein-Promotion Bundesländerstrecken und Genusstouren

ÖSTERREICHS SPITZENKLASSE!

A la Carte gibt jedes Jahr aufs Neue einen ausführlichen Überblick über die besten Restaurants und die besten Weine Österreichs. Toprestaurants und Topwinzer haben zudem vier Mal im Jahr die Möglichkeit, sich persönlich im Rahmen einer Promotionstrecke oder den Bundesländer-Genussstrecken vorzustellen. Gerne übernimmt *A la Carte* kostenlos die optische und inhaltliche Gestaltung Ihrer Promotion.

1/1	€ 4.500,–
1/2	€ 2.500,–
1/4	€ 1.300,–

Die Promotionpreise sind nicht AE-provisionsfähig.

Feine Adressen, feine Weine & Delikatessen

Kleiner, aber deswegen nicht weniger wirkungsvoll sind die Rubriken „Feine Adressen“ und „Feine Weine & Delikatessen“. Hier werden die gastronomischen Adressen in einem übersichtlichen Rahmen perfekt präsentiert. Die Buchung kann passend zu den Jahres- und Öffnungszeiten erfolgen:

Einmalige Einschaltung	€ 400,–
Vier Einschaltungen	€ 1.440,–

Sonderwerbeformen

Beilagen
Spezifikationen auf Anfrage.
Maximale Größe der Beilage:
195 x 265 mm

Preis pro 1.000 Stück inkl. Porto:

bis 20 g	€ 209,–
bis 30 g	€ 219,–
bis 40 g	€ 229,–
je weitere 10 g	+ € 10,–

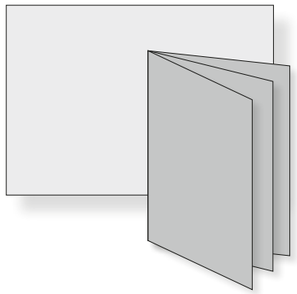
Beileimer
Spezifikationen auf Anfrage.
Preis pro 1.000 Stück:

bis 20 g	€ 129,–
bis 30 g	€ 139,–
bis 40 g	€ 149,–
je weitere 10 g	+ € 10,–

Tip on Card
Postkartenformat. € 3.400,–
Sonstige Aufkleber auf Anfrage.
Nur kombinierbar mit 1/1-Seite-Inserat

Zuschläge bei
Platzierungsvorschriften 10 %

Beileger / Beihefter



Tip on Card 2-seitig

Rabattstaffel

ab einer Buchung im Wert von

€ 10.000,–	10 % Rabatt
€ 15.000,–	15 % Rabatt
€ 20.000,–	20 % Rabatt

Rabatte räumen wir gerne bei schriftlicher Voranmeldung ein, sie gelten innerhalb eines Kalenderjahres. Weitere Staffel-Rabatte auf Anfrage.

Die Guide-Ausgabe des Magazins: *A la Carte* 1/2021

Der *A la Carte*-Guide ist jetzt Magazin

Der bis dato in Buchform jährlich erschienene *A la Carte*-Gourmet-Führer gibt seit 1991 einen ausführlichen Überblick über die besten Restaurants Österreichs. Diese werden mit einem 5-Sterne- sowie einem 100-Punkte-System bewertet.

Ab 2020 erscheint der Guide *A la Carte* in neuer Magazin-Optik. *A la Carte* bietet wie gewohnt Orientierung durch die Vielzahl an Restaurants in ganz Österreich. Die Spitzengastronomie wird dem bewährten *A la Carte*-Bewertungssystem unterzogen, Wirtshäuser und Szenelokale werden in Tipps und Listings besprochen. Neu ist, dass durch viele Bilder und das neue übersichtliche Layout die Leser einen viel besseren Eindruck über Österreichs Toplokale erhalten.

Preise & Formate im Restaurantbewertungsteil

FORMAT	Breite x Höhe (mm)	Preis
Einzelseite abfallend	222 x 292	€ 5.700,–
Halbe Seite quer Satzspiegel	190 x 120	€ 3.200,–
Drittelseite quer Satzspiegel	190 x 75	€ 2.300,–
U2-Umschlagseite:		€ 6.500,–
SONDERPLATZIERUNGEN		
Premiumdrittelseiten 9 Bundesländer quer	190 x 75	€ 19.800,–
Piktogramme: *Ihr Logo bei Ihren Partnerbetrieben inkl. 1 Erklärungsleiste*		€ 6.900,–
Fixplatzierung: 1/1 Seite neben „Beste Restaurants der Bundesländer“		+10 %

Termine

Ausgabe 2021	Anzeigenschluss	Druckunterlagenschluss	Erscheinungstermin
Magazin 1/2021	05.02.2021	12.02.2021	05.03.2021

Österreichs Wein-Guide 2022
(weiterhin im Buchformat)

Das umfangreiche Kompendium zum österreichischen Wein.
Der renommierte Weinexperte Willi Balanjuk verkostet alljährlich für den *A la Carte*-Wein-Guide etwa 2.500 Weine und bewertet sie nach dem international maßgeblichen 100-Punkte-System.

Ergänzend findet der Leser Kurzporträts der rund 400 besten Weingüter und einen Rückblick auf die jeweils besten Jahrgänge.

Preise & Formate

FORMAT		Breite x Höhe (mm)	Preis
Einzelseite	abfallend	140 x 194	€ 6.900,–
	Satzspiegel	118 x 159	€ 6.900,–
Halbe Seite	Satzspiegel	118 x 72	€ 4.400,–
SONDERWERBEFORM			
Leisten	Satzspiegel	118 x 35	
3 Leisten			€ 1.800,–
5 Leisten			€ 2.500,–

Termine

Anzeigenschluss	16.08.2021
Druckunterlagenschluss	27.08.2021
Erscheinungstermin	01.10.2021

Daten

Erscheinungsweise: 1 x im Jahr.
Der Vertrieb erfolgt über den Buchhandel in Österreich und Deutschland, über Kooperationspartner und Großabnehmer sowie über Direkt-Mailing. Unterstützt wird der Vertrieb durch intensive Öffentlichkeitsarbeit und Anzeigenschaltungen in den wichtigsten Publikumsmagazinen und Tageszeitungen sowie weitere Aktivitäten am POS.

ZUSCHLÄGE

WEIN-GUIDE:
Format: 140 x 194 mm

U2 Doppelseite	€ 13.800,–
U3 Doppelseite	€ 11.400,–
Fixplatzierung	+10 %
U2-Umschlagseite	€ 7.040,–
U4-Umschlagseite	€ 7.680,–

Andere Sonderwerbeformen / Platzierungen auf Anfrage.

Austria's Wine Guide 2021

A la Carte Wein-Führer 2021: jetzt zusätzlich auch als englische Ausgabe!

Beschreibt ca. 150 Weingüter – natürlich vor allem jene, die in ihrem Betrieb entsprechend exportorientiert agieren.

Heuer wird Ende Mai der *A la Carte Wein-Führer* in englischer Sprache erscheinen und Österreichs beste Weingüter sowohl mit ihren neuen Weinen als auch den attraktiven Weinen der Vorjahre präsentieren. – Rechtzeitig zum VieVinum-Event in der Wiener Hofburg im Juni (29.–31.05.2021) und somit auch zeitgerecht, um alle wichtigen internationalen Journalisten, Händler und Weinfreunde mit fundierten Informationen über den österreichischen Wein in englischer Sprache zu versorgen. Vertriebskooperationen mit der ÖWM, internationalen Weinhändlern und Buchvertrieben (z.B. Amazon.co.uk) werden für eine entsprechende Präsenz des Buches sorgen.

A la Carte English Wine Guide

Auflage: 5.000 Stück

Anzeigenschluss:	23. 04. 2021
Druckunterlagenschluss:	30. 04. 2021
Erscheinungstermin:	21. 05. 2021
Vertrieb:	VieVinum (Hofburg, 29.–31. Mai 2021), ÖWM, Amazon
Seitenpreis:	€ 3.000,– (+5 % WA, +20 % MwSt.), nur 1/1 Seiten möglich (Format: 140 x 194 mm)
Sonderplatzierung:	U2-Umschlagseite +10 % U4-Umschlagseite +20 %

A la Carte VieVinum

Alle zwei Jahre findet in der Wiener Hofburg das renommierte internationale Wein-Festival VieVinum (29.–31.05.2021) statt. In Kooperation mit den Veranstaltern gestaltet die Redaktion des *A la Carte*-Magazins ein Sonderheft mit Porträts der teilnehmenden Winzer und Weingüter, Informationen und Trends zu Entwicklungen und Neuigkeiten im nationalen und internationalen Wein-Geschehen.

Das VieVinum-Special wird Ende Mai an die *A la Carte*-Abonnenten und Vertreter der österreichischen Spitzengastronomie und -hotellerie verschickt und ist während der Messetage in der Hofburg für alle interessierten Besucher erhältlich.

Format: 222 x 292 mm
Auflage: 20.000 Exemplare

Ihre Präsenz im VieVinum Spezial

FORMAT		Breite x Höhe (mm)	Inserat	Promotion
Doppelseite	abfallend	444 x 292	€ 9.600,–	€ 6.600,–
Einzelseite	abfallend	222 x 292	€ 4.900,–	€ 3.300,–
Halbe Seite	hoch abfallend quer abfallend	105 x 292 222 x 142	€ 2.900,–	€ 1.900,–
Drittelseite	hoch abfallend quer abfallend	70 x 292 222 x 95	€ 1.900,–	€ 1.250,–
Viertelseite	hoch abfallend	105 x 142	€ 1.400,–	€ 990,–

Es gelten die Geschäftsbedingungen der D&R Holding. Die Tarife verstehen sich zuzüglich 5 % Werbeabgabe und 20 % gesetzlicher Mehrwertsteuer. Die Promotionpreise sind nicht AE-provisionsfähig.

Zuschläge:
U2-Umschlagseite 10 %
U4-Umschlagseite 20 %

Termine

Anzeigenschluss	Druckunterlagenschluss	Erscheinungstermin
23.04.2021	30.04.2021	21.05.2021

A la Carte-Specials

Profis setzen auf PROFESSIONAL

Das Magazin *A la Carte Professional* erscheint ein Mal im Jahr Anfang November und richtet sich an Vertreter der Gastronomie, Hotellerie und des Weinbaus.

Diese *A la Carte*-Sonderausgabe hat einen Umfang von rund 50 Seiten und wird an alle relevanten Vertreter aus der Gastro-Branche versendet. Weiters liegt *A la Carte Professional* bei Kooperationspartnern auf.

Format: 222 x 292 mm
Auflage: 20.000 Exemplare
Erscheinungstermin: 29. 10 2021

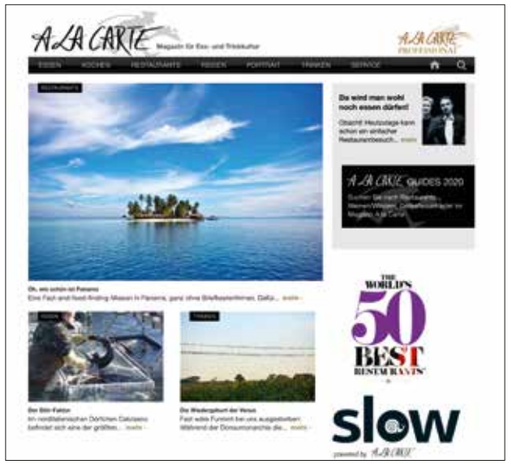
Ihre Präsenz im *A la Carte* PROFESSIONAL

FORMAT		Breite x Höhe (mm)	Inserat	Promotion
Doppelseite	abfallend	444 x 292	€ 9.600,–	€ 6.600,–
Einzelseite	abfallend	222 x 292	€ 4.900,–	€ 3.300,–
Halbe Seite	hoch abfallend quer abfallend	105 x 292 222 x 142	€ 2.900,–	€ 1.900,–
Drittelseite	hoch abfallend quer abfallend	70 x 292 222 x 95	€ 1.900,–	€ 1.250,–
Viertelseite	hoch abfallend	105 x 142	€ 1.400,–	€ 990,–

Es gelten die Geschäftsbedingungen der D&R Holding. Die Tarife verstehen sich zuzüglich 5 % Werbeabgabe und 20 % gesetzlicher Mehrwertsteuer. Die Promotionpreise sind nicht AE-provisionsfähig.

Zuschläge:
U2-Umschlagseite € 5.500,–
U4-Umschlagseite € 6.000,–

A la Carte-Mediadaten Digital 2021



A la Carte-Homepage-Hauptseite

Online-Präsentation auf der Hauptseite der *A la Carte*-Homepage *www.alacarte.at*

Content Ad: Startseite über der Randspalte im Bereich oberhalb des Facebookeintrags rechts mit einer Content Ad von 300 x 250 Pixel (zwischen „A la Carte-Guide" und „Visit/Verlinkung zu Facebook") belegbar.

Die Kosten hierfür sind
pro Monat € 1.990,– und
pro Woche € 590,–
+ 20 % Aufschlag für oberste Platzierung
(direkt unter A la Carte Guides 2020)

Premium Content
Ad auf der Restaurant-/Wein-Guide-Such-Subpage
(Startbutton prominent auf der Startseite)
pro Monat € 1.500,–
pro Jahr € 14.000,– exklusiver Platz!

A la Carte-Homepage Professional-Seite

Präsentation auf der *A la Carte*-Professional-Seite, *pro.alacarte.at*, erreichbar über den Button rechts oben auf unserer Hauptseite:
Hier gibt es 2 Präsentationsvarianten, klassisch oder Advertorial:

Full Banner (960 x 100 px)
pro Monat € 1.590,–
(Skyscraper rechts auch möglich, gleicher Preis)

Advertorial
(Text, Bild, Link vom Kunden bereitgestellt)
pro Monat € 1.490,–
für 2 Wochen € 790,–
+20 % Aufschlag, wenn das Advertorial in diesem Zeitraum auf der Startseite oben fix positioniert wird.

Marketing- & PR-Seite von *A la Carte*

Facebook: *www.facebook.com/AlaCarte.Magazin*

An die 7.300 Fans / schnelle, direkte Interaktion / Posting / Verlosung:
€ 800,– (2 bis 3 Wochen online, je nach Buchungslage, 1 Tag fix oberster Beitrag)
€ 1.200,– für 2 Wochen Fixierung, oberster Beitrag (wird immer als 1. Beitrag angezeigt)
Möglichkeiten zur Verlosung von Karten / Goodies etc.

Alle angeführten Preise verstehen sich exklusive gesetzlich vorgegebener Steuern und Abgaben.

Geschäftsbedingungen

1. Allgemeines

1.1. Geltungsbereich: Die „Allgemeinen Anzeigenbedingungen des Österreichischen Zeitschriften- und Fachmedienverbandes“ gelten für alle entgeltlichen Aufträge zur Einschaltung von Anzeigen oder Textveröffentlichungen sowie zur Durchführung von Beilagenaufträgen in Zeitschriften.
1.2. Als Erfüllungsort und Gerichtsstand gilt im Zweifel der Ort, an dem der Verleger seinen Sitz hat.
1.3. Haftung: Der Verlag ist nicht verpflichtet, Einschaltungen auf ihren Inhalt hin zu überprüfen; hierfür trägt der Auftraggeber die volle Haftung. Ebenso trägt dieser jeden wie immer gearteten Schaden, der dem Verlag aus der Veröffentlichung entsteht. Nach Ersatz aller Kosten tritt der Verlag seine Ansprüche nach § 24 (7) Pressegesetz an den Auftraggeber ab.

2. Auftragserteilung

2.1. Maßgeblich für den Auftrag sind in erster Linie die in den jeweils gültigen Anzeigenpreislisten festgelegten Geschäftsbedingungen und die schriftliche Auftragsbestätigung des Verlags. Für nicht ausdrücklich geregelte Fragen gelten die „Allgemeinen Anzeigenbedingungen des Österreichischen Zeitschriften- und Fachmedienverbandes“.
2.2. Ablehnung: Der Verlag behält sich vor, Aufträge ohne Angabe von Gründen abzulehnen. Die Ablehnung wird dem Auftraggeber mitgeteilt.

3. Durchführung der Aufträge

3.1. Termin und Platzierung: Für die Durchführung von Einschaltungen in bestimmten Nummern oder Ausgaben oder an bestimmten Plätzen wird keine Gewähr geleistet. Ausgenommen sind Aufträge, deren Gültigkeit ausdrücklich von der Einhaltung bestimmter Termine oder – bei Bezahlung des im Tarif vorgesehenen Platzierungszuschlags – von einer bestimmten Platzierung abhängig gemacht wird.
3.2. Einschaltaufträge sind im Zweifelsfalle innerhalb von 12 Monaten abzuwickeln. Wenn eine Vorauszahlung vereinbart wurde, kann die Durchführung des Auftrags bis zum Eingang der Vorauszahlung zurückgestellt werden. Die Einschaltung hat in diesem Fall in jener Nummer zu erfolgen, vor deren Anzeigenschluss die Zahlung eingelangt ist. Verzugszinsen in der Höhe von einem Prozent über dem Bankzinsfuß und die Einziehungskosten gehen zu Lasten des Auftraggebers.
3.3. Druckunterlagen: Dem Auftraggeber obliegt die rechtzeitige Beistellung der Druckunterlagen. Im Falle des Verzuges gilt der Auftrag als erfüllt, wenn die Einschaltung unter Verwendung einer anderen vom Auftraggeber beigestellten Druckunterlage erfolgt oder auch nur Name und Adresse des Auftraggebers eingeschaltet werden. Die Pflicht zur Aufbewahrung von Druckunterlagen endet drei Monate nach Erscheinen der letzten Einschaltung.
3.4. Wiedergabe: Der Verlag gewährleistet die drucktechnisch einwandfreie Wiedergabe von Einschaltungen auf Basis der beigestellten Druckunterlagen. Im Falle erheblicher Mängel leistet der Verlag Ersatz in Form einer Ersatzeinschaltung oder, wenn der Zweck der Anzeige durch eine Ersatzeinschaltung nicht mehr erfüllt werden kann, durch Gewährung eines angemessenen Preisnachlasses. Weitergehende Ansprüche werden ausdrücklich ausgeschlossen.
3.5. Probeabzüge werden nur auf ausdrücklichen Wunsch hergestellt. Bei nicht fristgemäßer Rücksendung gilt die Genehmigung zum Druck als erteilt.
3.6. Einschaltreklamationen werden nur innerhalb von acht Tagen nach Erhalt des Belegexemplares anerkannt.
3.7. Storno: Stornierung von Anzeigen oder laufenden Aufträgen ist zwei Wochen vor dem jeweiligen Anzeigenschluss in schriftlicher Form möglich. Bei Stornierung von rabattierten Aufträgen wird die Differenz zum Listenpreis nachberechnet.
3.8. Bei Betriebsstörungen oder Eingriffen durch höhere Gewalt hat der Verlag Anspruch auf volle Bezahlung, wenn zumindest 75 Prozent der zugesicherten Auflage ausgeliefert sind.

4. Verrechnung/Zahlungsbedingungen

4.1. Fälligkeit: Die Rechnung ist innerhalb der aus der Preisliste ersichtlichen Frist zu bezahlen; wenn nicht anders angegeben, wird sie sofort nach Erhalt fällig.
4.2. Rabatte: Anspruch auf Kundenrabatt besteht nur bei schriftlichem Abschluss auf mehrere Einschaltungen innerhalb eines Jahres. Der Rabatt kann auf Wunsch und mit Einwilligung des Verlags sofort bei Rechnungslegung berücksichtigt oder nach Schluss der Laufzeit des Auftrags bzw. nach Ablauf der einjährigen Frist gutgeschrieben werden. Die Endabrechnung ist innerhalb von drei Monaten nach diesem Zeitpunkt schriftlich anzufordern.
4.3. Kosten für die Herstellung der Druckunterlagen gehen zu Lasten des Auftraggebers.
4.4. Rechnungsreklamationen werden nur innerhalb von vier Wochen ab Erhalt der Rechnung anerkannt.
4.5. Belege werden auf Wunsch kostenlos geliefert. Eine vollständige Belegnummer nur dann, wenn Art und Umfang des Auftrags dies rechtfertigen.
4.6. Verzugszinsen: 5 % über Euro Interbank Offered Rate (EURIBOR) auf Basis 1 Monat.
4.7. Bei Zahlungsverzug sind alle Mahn- und Inkassospesen zu ersetzen.

5. Geltungsbeginn

5.1. Diese „Allgemeinen Anzeigenbedingungen des Österreichischen Zeitschriftenverbundes“ treten anstelle der am 18. Mai 1952 in der „Amtlichen Wiener Zeitung“ verlautbarten Allgemeinen Bedingungen für das Anzeigengeschäft mit Wirkung vom 1. Februar 1980 in Kraft.

Druckunterlagen

- Ausschließlich PDF/X-4 (PDF nach ISO Standard, ISO/DIS 12647-7:2010)
- Zu verwendendes Farbprofil: ISOcoated v2_eci.icc (330 % max. Flächendeckung), basiert auf der Charakterisierungsdatei „FOGRA39L.txt“ gemäß internationalem Standard ISO/DIS 12647-2:2004/Amd1 (oder entsprechendes ISO oder PSO ICC Profil, passend zur Druckbedingung und dem Bedruckstoff)
- Alle Schriften im PDF eingebettet, keine OPI-Daten
- Eingebettete Daten (Bilder, Grafiken etc.) im PDF müssen mind. 300 ppi Auflösung aufweisen. Bilder mit weniger Auflösung werden akzeptiert, müssen aber als in Ordnung befunden freigegeben sein.
- Mind. 3 mm Überfüller bei abfallenden Inseraten auf allen vier Seiten. Anschnittgefährdete Elemente an den Seiten mindestens 5 mm vom Beschnitt und 10 mm vom Bund nach innen legen.
- 2/1 Doppelseite: bei Bunddurchdruck 4–5 mm Bunddoppelung je Seite
- Keine Dokumente in Word, Excel oder PowerPoint. Keine GIF- oder JPEG-Dateien. Keine „offenen“ Daten (XPress, InDesign etc.), es werden nur PDF/X-4 akzeptiert.
- Überdruckeinstellungen werden wie im PDF definiert ausgewertet. Als Referenz gilt die Acrobat Überdruckvorschau oder ein inhaltsverbindlicher Proof nach ISO 12647-7 oder 12647-8.
- Zur Kontrolle ein Proof (muss von den angelieferten Daten erstellt worden sein) mitschicken. Entweder inhaltsverbindlich nach ISO 12647-8 oder farbverbindlich nach ISO 12647-7. Tonabweichungen sind im Toleranzbereich des Druckverfahrens begründet und berechtigen nicht zur Reklamation. Bei Manipulation an Dateien, die oben stehende Kriterien nicht erfüllen, werden die anfallenden Kosten weiterverrechnet.

www.alacarte.at
www.dundr.at