



Effilee – Das kulinarische Kulturmagazin

Basisinformationen Crossmedia

März 2025

Effilee

Mit feiner Klinge serviert

Das kulinarische Kulturmagazin Effilee erweitert das Angebot des SPIEGEL rund um das Thema Genuss – mit vielen Rezepten, kulinarischen Trends, Foodie-Reisereportagen, Restaurantrezensionen, Weintipps, Interviews und Porträts innovativer Gastronomen.

Termine 2025

Ausgabe	ET	AS
72/2025	16.05.2025	27.03.2025
73/2025	17.10.2025	08.09.2025



Druckauflage: 11.000 Exemplare

Erscheinungsweise: 2x jährlich

Preis 1/1-Seite 2025: 8.900 EUR

Effilee

Der perfekte Gastgeber

Effilee richtet sich an Einsteiger:innen und Kenner:innen der Szene gleichermaßen; es soll Lust auf gute, nachhaltige und anspruchsvolle Kulinarik aus aller Welt machen und begleitet neue Entwicklungen mit ebenso viel Leidenschaft wie Expertise - ganz ohne traditionellen Sterne-Snobismus.

Offenheit, Neugierde, Individualität und Sinn für Qualität machen Effilee zu einem perfekten Gastgeber für seine Leser:innen. Im Mittelpunkt der Hefte stehen – neben Gerichten und Zutaten – immer auch die Menschen, die ihr Leben dem Essen, Trinken und Genießen widmen.

Entdecken Sie den
»Schneller Teller«



Wie wir Geschichten erzählen

Was Leser:innen erwarten können



Hinter der Knolle: Zutatenkunde, die Lebensmittel wertschätzt.



All You Can Eat: In der Rubrik »Buffet« gibt es Allerlei Kurzwissen zum Merken und Weitererzählen.



Es ist angerichtet: Bei »Ein Teller von ...« präsentieren Köch:innen besondere Gerichte mit Geschichte.

Das neue effilee.de

Effilee wird Teil von SPIEGEL+

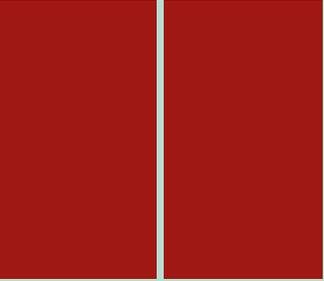
Unter effilee.de wird außerdem auch der digitale Auftritt der Marke rundumerneuert.

Dort erwartet Leser:innen zum Start des Angebots neben den Artikeln, Interviews und Reportagen des Kulinarik-Magazins auch eine moderne, strukturierte Rezeptsuche, die das gesamte Rezeptarchiv von Effilee durchsucht und in zeitgemäßem Design nutzbar macht – sowohl für Effilee-Absontent:innen als auch alle Nutzer:innen von SPIEGEL+.



Print-Preise

Unsere beliebtesten Formate



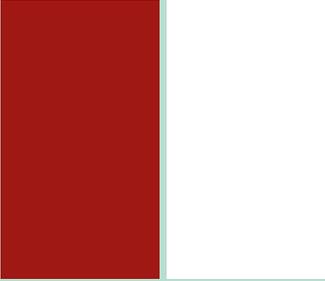
.....

**2/1 Seite:
Innenteil**

.....

17.800 EUR

.....



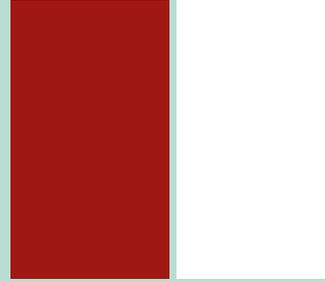
.....

**1/1 Seite:
Innenteil**

.....

8.900 EUR

.....



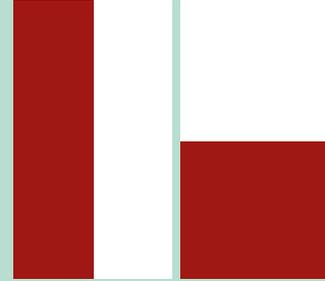
.....

**1/1 Seite:
U2 oder U4**

.....

9.800 EUR

.....



.....

**1/2 Seite hoch oder quer:
Innenteil**

.....

5.300 EUR

.....

Alle Preise finden Sie auf gruppe.spiegel.de/spiegel-media und blaufeuer.com

Print-Advertorials

Geschichten nah an der Marke erzählen

Produktvorteile darstellen, Themen erklären oder emotionale Bilderstrecken inszenieren – mit einem individuell gestalteten Advertorial ist Vieles möglich.

Gestaltung gewünscht?

Für das Texten und Layouten benötigen wir mindestens 20 Werktage vor Anzeigenschluss einen schriftlichen Auftrag, Ihr Briefing, Presse- und Bildmaterial sowie Ihr Logo.

Kreationskosten 2025¹

1/1-Seite	2.850 EUR netto/netto
1/2-Seite	1.950 EUR netto/netto
1/3-Seite	1.650 EUR netto/netto

¹Design- und Layoutkosten sind nicht rabatt- oder AE-fähig.



GENUSSVOLL DURCH EUROPA

Rebenbewachsene Hügel, edle Tropfen und Weltkultur: Die Flusstäler von Weinbauregionen sind landschaftlich besonders reizvoll. Was könnte es da Schöneres geben, als diese Destinationen vom Wasser aus zu erkunden? Auf einer Kreuzfahrt mit nico cruises erleben die Gäste Entscheidungsgung und Genuss pur. Immer mit dabei: einmaliges Landschaftskino und malerisches Flusspanorama – so weit das Auge reicht.



Bei den vielen Ausflügen lassen sich immer wieder wahre Geheimnisse entdecken

LEBEN WIE GOTT IN FRANKREICH: PANORAMA UND KULINARIK AUF RHÔNE UND SAGONE
Das französische Savoir-vivre ist all seinen Facetten erlebbar, das können die Kreuzfahrer auf der BICOU DU RHÔNE mit nicht einem in Süddeutschland. Die erste Destination auf dieser kalifornischen Route ist das romanische Chateau von Salles. Die Geheimnisse sind aus der schwarzen Johannisbrot und dem schmackhaften Cassis-Likör erleben die Gäste bei einer Führung durch die Felsklüfte im Val d'Aoste. Wein und Essen harmonisieren perfekt miteinander – was in Davenport bei Mainz bewirkt wird. Die dortigen Wälder sind Ziegenmilch produzieren hochwertige Weine und zerkleinerten Käse, deren Aromen sich bei der Verkostung gegenseitig optimal ergänzen. Auf dem Weg in die Weinberge machen die Gäste der BICOU DU RHÔNE Halt in Orléans. Die schlossartigen Fassaden der mittelalterlichen Stadtkirchen kochen in der französischen Sommerhitze fast golden und machen das Südklima im Barockstil zu einer warmen Sehenswürdigkeit.

Ein besonderes Highlight auf dieser abenteuerlichen Kreuzfahrt sind Begleit und Essen in Lyon in der berühmten Antike-Schicht. Die archaischen Panoramen, die sich hier den Reisenden bieten, sind kaum zu

Werte zu fassen. Folgende Seilbahnen bilden spektakuläre Schluchten und der blauen schimmernde Fluss schlängelt sich durch diese einzigartige Landschaft.

DIE PROVENCE IN IHRER GANZEN PRÄGUNG
In Arles wandelte die Brunnen auf den Spuren von Vincent van Gogh. Der Künstler war fasziniert vom besonderen Licht der südlichen Provence, weshalb er die Region und insbesondere Arles zu seinem Ort der künstlerischen Inspiration machte. Ein Ausflug führt die Gäste der BICOU DU RHÔNE von hier aus in die wunderschöne Camargue, die mit weissen Neuschwansteinen lockt. Zartene, Diebstahls, wird lebend weite Pferde und schwarze Stiere bestimmen die Landschaftsbild der Rhodanien ebenso wie Radfahrer und Segler.

Der Post d'Angeles ist ein wahres Relikt der Architektur aus dem 19. Jahrhundert, welche die Kreuzfahrer in der gleichnamigen Stadt bestimmen können. Die vier noch erhaltenen die ursprünglich in Hägen und im Bereich der Wälder der Stadt. Mithras liegt die romanische kleine Dorf Châteauneuf-de-Page eingebettet zwischen Weinbergen und Olivenbäumen. In einer nahe gelegenen Ortschaft verhalten die Kreuzfahrer keine Oben!

und erleben, was die Herstellung dieser Käseherstellung ausmacht. Zurück in Lyon lernen die Gäste die charakteristischen Tadelwerke kennen. Die gebirgigen, engen Verkehrswege, die sich durch die ganze Stadt ziehen, haben einen bedeutenden historischen Hintergrund. Nach einer kleinen Depanneur lokale Käseherstellung zeigen die Reisenden nach acht Tagen schließlich, als er vor dem transfranzösischen.

FAZINATION DURCH: EINE REISE DURCH ZEIT UND EMOTIONEN
Der Rhein in Portugal Eine Kreuzfahrt auf dem Rhein eröffnet die Kreuzfahrt an Bord der DOURO QUEEN in die malerische Landschaften Portugals. Die Reise beginnt und endet in Porto. Von hier aus schlängelt sich die Douro romantisch ins Herz der Weinregion, wo die Reben auf mitternachts Terrassen geblühen, Olivenbäume und Mandelbäume die Ufer säumen und die Hügel in Sonnenlicht erstrahlen. In den engen Gassen der Stadt spiegeln sich die Vergangenheit wieder, während die barocken Fassaden, die Fassaden, an den Fassaden der Gebäude die Sonnenlicht reflektieren. Porto ist bekannt für seine weltberühmten Portweine, die in den Kellern von Gaislager und mit. Eine



Angebot: Nach Besichtigung des Pont Saint-Bénédict gibt es Käse, Wein und vollwertige Pastas d'Angeles



Digitale Advertorials

Geschichten nah an der Marke erzählen

Native Advertorials erreichen auch auf effilee.de eine interessierte Leserschaft mit Freude an Genuss und hochwertigen Marken.

Kosten

Produktionskosten	3.000 EUR netto/netto
Medialeistung	1.250 EUR netto/netto



Was Effilee besonders macht

Vier gute Argumente für Effilee

1

Leidenschaftlich

Effilee feiert den Genuss. Ob beim »Schnellen Teller« oder den opulenten Reportagen, immer steht Qualität, Neugier und Feinsinn im Vordergrund.

2

Kulinarisch

Im Heft und digital finden Leser:innen Reise-Reportagen, Wein-Empfehlungen und Restaurant-Rezensionen. Ausgefeilte Rezepte runden das Angebot ab.

3

Erzählerisch

Effilee ist kein Koch-Magazin. Die Autor:innen erzählen Geschichten rund ums Essen und Genießen aus der ganzen Welt, um kulinarische Phänomene zu erkunden.

4

Lebensweltlich

Effilee erreicht bald noch mehr Leser:innen. Als Teil von SPIEGEL+ inspiriert Effilee unsere User und regt Gaumen und Geist gleichermaßen an.

Darf's noch etwas sein?

Tina Gnauck

Telefon: +49 40 2263 4492 2

E-Mail: t.gnauck@blaufeuer.com

