

DIE GRÜNE ECKE

DER NEUE NACHHALTIGKEITSTIPP IN DER TINA KOCH&BACK-
IDEEN



BAUER ADVANCE

a company of **BAUER MEDIA GROUP**

NEUES VON DER DER TINA KOCH&BACK-IDEEN

- Ab jetzt **NEU** und in jedem Heft: die **Grüne Ecke**
- Innerhalb der Newsseite **Marktplatz** werden ab jetzt nicht nur die Lieblinge des Monats vorgestellt, sondern auch ein ganz besonderer **Nachhaltigkeitstipp**: Exklusiv und aufmerksamkeitsstark stellt die Redaktion der **TINA KOCH&BACK-IDEEN** ein Produkt in den Mittelpunkt und zeichnet es mit der **Grünen Ecke** aus.
- Die Leser*innen werden kurz und knackig auf die Vorteile des Produktes für Umwelt und Gesellschaft hingewiesen und erhalten so eine authentische und native **Produktempfehlung**.
- Wollen Sie von dem Empfehlungscharakter der Redaktion profitieren? Dann platzieren Sie Ihr Produkt innerhalb des Nachhaltigkeits Tipps und seien Sie dabei!

**3.200€
brutto***

**Ab jetzt in
jedem
Heft!**

Umsetzungsbeispiel, *zzgl. Gestaltungskosten

Marktplatz



„Wir haben eine neue Rubrik: die grüne Ecke!“

tina-Redakteurin Julia Birk

Lieblinge des Monats

Mutig und munter im Entdecker-März! Wir probieren uns eifrig durch eiweißstarke Wraps, nachhaltigen Kaffee und saftige Steaks

Schmuckstück: Dieses Gerät bringt Glanz in die Küche

Gewinnspiel

PURE ELEGANZ

Das ist die „Kenwood kMIX“-Küchenmaschine. Getreu dem Motto „Kenwood CAN“ kombiniert der schicke Allrounder in elegantem Chrom gekonnt Design und Leistung und ist so der perfekte Küchenhelfer. Gewinnen Sie mit etwas Glück ein Kenwood-Gerät zum Brotbacken, Creme-Aufschlagen und für vieles mehr. Zur Teilnahme füllen Sie dazu einfach den Coupon auf Seite 34 mit dem Stichwort „CHROME“ aus und senden diesen bis zum 1.5.2022 an tina Koch&Back-Ideen, 20631 Hamburg. Der Gewinner wird zeitnah benachrichtigt. Wir wünschen ganz viel Glück und drücken allen fest die Daumen!



Vielseitig und echt stark
Der 1000-Watt-Motor und drei Rührerelemente zaubern im Nu eine feine Leckerei für die ganze Familie

Die fünf besten Tipps für das perfekte Rindersteak

VON STERNEKUCH WOLFGANG BECKER AUS TRIER

- 1 Das Steak sollte Zimmertemperatur haben, daher bitte etwa eine Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Gut trocken tupfen und salzen.
- 2 Ich verwende zum Braten gusseiserne Pfannen und als Fett am liebsten hoch erhitzbares Butterschmalz. Steak von beiden Seiten 2 bis 3 Minuten scharf anbraten.
- 3 Nach dem Braten Steak in Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden, damit sich der Fleischsaft verteilt.
- 4 Nie mit der Gabel, sondern mit einem Fingerdruck prüfen, wie gar das Steak ist. Sehr weich heißt rare, weich bedeutet medium, fest ist's well done, also durchgebraten.

5 Entscheidend ist die Fleischqualität. Ich verwende am liebsten das Fleisch von irischen Rindern, die fast ganzjährig auf...



ANZEIGE

Kaffee, der was verändert

Bessere Arbeitsbedingungen und Umweltschutz – Tchibo startet mit dem Kaffee „FOR BLACK 'N WHITE“ die Initiative Truemorrow. Bei dem Projekt geht es um mehr Transparenz und Nachhaltigkeit direkt in Brasilien. 500 g ca. 5,70 €



42 tina Koch&Back-Ideen 03/2022

BAUER ADVANCE

a company of **BAUER MEDIA GROUP**