Effilee

Das kulinarische Kulturmagazin

Mediadaten 2022

Preisliste Nr. 18

Gültig ab 1.11.2021

Print

Über Effilee

Eine Zeitschrift, die in diese Zeit passt: sorgfältig produzierte Geschichten, opulente Bildstrecken und kluge Texte, die den Leser fordern, aber dadurch auch weiterbringen.

Effilee spricht eine aufgeklärte und intelligente Leserschaft an und hat es geschafft, sich eine Fanbasis aufzubauen. Es geht hier im besten Sinne um Kultur, um Esskultur, aber auch um Lese- und Schreibkultur. Die Gestaltung und Ausstattung des Magazins sind hochwertig; jede Ausgabe von Effilee hat das Zeug zum Sammlerstück.

Neben den großen kulinarischen Reportagen und Lesestrecken gibt es eine Reihe von festen Formaten, die sich bei Lesern und Autoren großer Beliebtheit erfreuen: die Schnellen Teller, kleine, aber durchweg außergewöhnliche Gerichte für jeden Tag in maximal 30 Minuten zubereitet, ein zusätzlicher Weinteil, in dem eine kleine, aber feine Truppe von Weinjournalisten auf höchstem Niveau über Winzer, Weine, Trends und Trauben berichtet und fachmännisch begründete Weintipps gibt, Porträts von gastronomischen Persönlichkeiten und Interviews mit Fachleuten aus dem wissenschaftlichen Umfeld des Themas Kulinarik. Außerdem: Restaurantkritiken, Buchbesprechungen, Produktvorstellungen und nicht zuletzt die Rubrik Kochkunst, wo sehr ausführlich Grundlagen des Kochens erklärt werden.

Der Begriff **Effilee** kommt aus dem Französischen und definiert Qualität. Genauer: die Art und Weise, wie in Frankreich hochwertiges Frischgeflügel präsentiert wird – gerupft, aber noch mit Kopf, Füßen und Innereien.

Effilee

Print

Unsere Inhalte

LEBEN, KUNST UND KÜCHE

New Kids below the Block

Der junge Chefkoch ist in Ost-Berlin geboren, aber sein Team kommt von überallher. Silvio Pfeufer, vorher Juniorchef bei Jan Hartwig, schließt im Berliner einsunternull da an, wo Andreas Rieger aufgehört hat. Fleisch, Fisch und Gemüse aus der Region spielen eine große Rolle, am meisten aber das Gemüse. Begeistert war unsere Autorin auch von dem Teamspirit in Restaurant und Küche, der auch noch hielt, als alle Gäste weg waren

TEXT & FOTOS: ELISABAHT PATRIKIOU

EFFILEE #56 · HERBST 2021 · 25

SCHNELLER TELLER #7

REZEPT & FOODSTYLING: STEFAN PAUL · FOTO: ANDREA THODE

BUN CHA MIT PILZEN
FÜR 2 PERSONEN

Bei dieser Variante des vietnamesischen Streetfoodklassikers verzichten wir auf die üblichen Fleischbällchen, nicht aber auf den gegrillten, süßen Schweinebauch, der im Zusammenspiel mit den knackig gebratenen Pilzen das Traditionsgericht bereichert.

100 g Reis-Vermicelli (ersatzweise Mie oder Ramen nach Packungsanweisung garen)
1 Limette
Ahornsirup
2 EL Sojasauce
4 EL Fischsauce (z. B. Red Boat)
1 Möhre
Salz
eine Handvoll gemischte Salate (z. B. Rhinensalat und Frisée)
eine Handvoll Kräuter, (z.B. Koriander, Minze (wenig), Basilikum)
250 g gekochter Schweinebauch* (vom Metzger, ersatzweise Schweinebraten vom Vortag)
150 g Kräuterseitlinge
4 EL Öl
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1. Nudeln in kaltem Wasser einweichen. Aus dem Saft der Limette und 2 Esslöffel Ahornsirup, 50 ml Wasser, Sojasauce und Fischsauce die Dip-Sauce anrühren. Die Möhre schälen und in feine Streifen schneiden, saisen. Die Salate und Kräuter waschen, trockenschleudern und mundgerecht zupfen.

2. Den Schweinebauch in 2–3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Pilze ebenfalls in Scheiben schneiden. Öl in einer großen beschichteten Pfanne oder einem Wok erhitzen. Pilze und Fleisch darin goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1 Teelöffel Ahornsirup dränbrtzuhlen, einmal durchrwenen, beiseitestellen.

3. Nudeln in kochendem Salzwasser 2–3 Minuten garen und abgießen. Gut abgetropft auf gewärmte Schalen verteilen, Pilze und Fleisch zugeben, mit Möhren, Kräutern und Salaten toppen.

* Schweinebauch selber kochen: 600 g Schweinebauch ohne Schwarte in ärztlich gesalzenem Wasser 1 Stunde kochen, im Sud auskühlen lassen.

25 MIN.

EFFILEE #56 · HERBST 2021 · 115

Leib und Seele

DAS FRISSDICHDUMMBROT

Handwerk aufs Wesentliche reduziert: Roggen und Sauerteig sind die Geschmacksgeber bei diesem einfachen HefewelBrot

TEXT & FOTOS: MANFRED SCHELLER

Die Zutaten werden grob vermengt, der Schritt noch zweimal wiederholt. Der Teig wird mit der Zeit von selbst homogener (1–3). Der Teiglling wird zweimal auseinandergezogen und zusammengeklappt (4–6) und darf dann 7 bis 9 Stunden gehen (7). Das Brot ist nach 55 Minuten ausgebacken. Lassen Sie es vor dem Aufschneiden noch eine Viertelstunde auskühlen (8 und 9)

76 · EFFILEE #56 · HERBST 2021

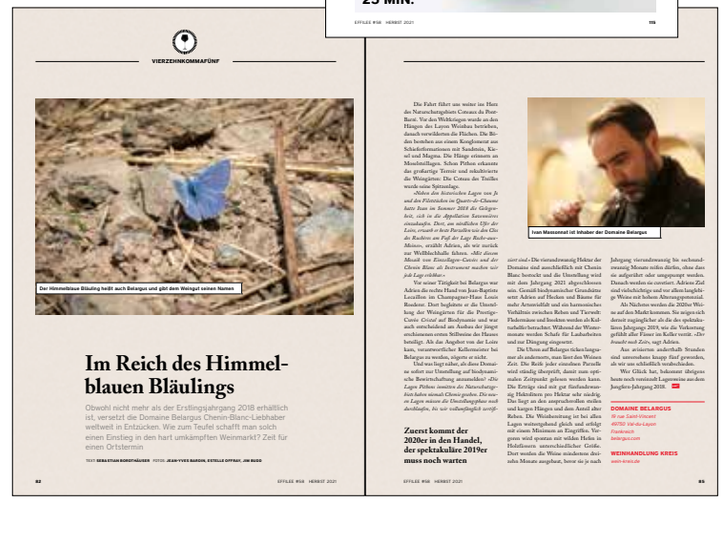
Ein Teller von Clemens Rambichler: *Sanft gegrillter Steinbutt aus La Rochelle mit Wassermelone, Strauchtomaten-Fumet, schwarzem Pfeffer und Basilikum*

AUTOREN: CLAY SUPRE · FOTOS: ANDREA THODE

KOCHKUNST

Gemeinsam mit seiner Frau übernahm Clemens Rambichler nach dem unerwarteten Ableben von Helmut Thieltges das Sonnora in Dreis. Sollte jemand gezweifelt haben, ob es gelingen würde, das außerordentlich hohe Niveau zu halten, wurde er schnell eines Besseren belehrt. Rambichler kocht abgeklärt und souverän wie kaum ein zweiter, und so schafft er es, Thieltges' Linie nicht nur fortzuführen, sondern sie sich zu ganz und gar zu eigen zu machen

EFFILEE #56 · HERBST 2021 · 29



VIERZEHNKOMMAFÜNF

Der Hommelbaue Bläuling tedit auch Belargus und gibt dem Weingut seinen Namen

Im Reich des Himmelblauen Bläulings

Obwohl nicht mehr als der Erstlingsjahrgang 2018 erhältlich ist, versetzt die Domaine Belargus Chenin-Blanc-Liebhaber weltweit in Entzücken. Wie zum Teufel schafft man solch einen Einstieg in den hart umkämpften Weinmarkt? Zeit für einen Ortstermin

TEXT: SEBASTIAN KORSPHÄUSER · FOTOS: JEAN-YVES BARDON, ESTELLE OFFRAY, JIN RUDO

Die Fahrt führt uns weiter ins Herz des Naturschutzgebiets Cotnaux du Port-Barré. Vor den Weltkriegen wurde an den Hängen des Layon Weinbau betrieben, danach verwilderten die Flächen. Die Böden bestehen aus einem Kongloment aus Schieferformationen mit Sandstein, Kiesel und Magma. Die Hänge erinnern an Mondoberflächen. Schon Pirhon erkannte das großartige Terroir und schätzte'ierte die Weingärten. Die Cotnaux des Tuffiers wurde seine Spitzenlage.

»Nahen den historischen Lagen von Je und den Flüsstücken im Quarts-de-Chaume hatte Jean im Sommer 2018 die Gelegenheit, sich in die Appellation Savennières einzukaufen. Dort, am nördlichen Ufer der Loire, erwarb er beste Parzellen von den Clos du Rochers an Fuß der Lagy Roche-aux-Moines, erzählt Adrien, als wir natürlich vor Weißbuchhalle fahren. »Mit diesem Mosaik von Einzellagen-Cuvées und der Chenin Blanc als Instrument machen wir jede Lage erlebbar«.

Vor seiner Tätigkeit bei Belargus war Adrien die rechte Hand von Jean-Baptiste Lecaillon im Champagner-Haus Louis Roederer. Dort begleitete er die Umstellung der Weingärten für die Prestige-Cuvée *Cristal* auf Biodynamie und war auch entscheidend an Aufbau der jüngst erschienenen ersten Stillweine des Hauses beteiligt. Als das Angebot von der Loire kam, verantwortlicher Kellermeister bei Belargus zu werden, zögerte er nicht.

Und was liegt näher, als dass Domaine sofort nur Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung ausmachen? *»Die Lagen Pirhon inmitten der Naturschutzgebiet haben niemals Chemie gesehen. Die neuen Lagen müssen die Umstellungsphase noch durchlaufen, bis wir vollständigbeit zertifizieren«*. Die vierundzwanzig Hektar der Domaine sind ausschließlich mit Chenin Blanc bestockt und die Umstellung wird mit dem Jahrgang 2021 abgeschlossen sein. Gemäß biodynamischer Grundsätze setzt Adrien auf Hecken und Bäume für mehr Artenvielfalt und ein harmonisches Verhältnis zwischen Reben und Tiere:ch: Fledermäuse und Insekten werden als Kulturbaldie'ratrachtet. Während der Winermonate werden Schafe für Laubarbeiten und zur Düngung eingesetzt.

Die Ehren auf Belargus ziehen langsamer als anderswo, man liest den Weinen Zeit. Die Reife jeder einzelnen Parzelle wird einzelnj überprüft, damit man optimalen Zeitpunkt gelesen werden kann. Die Erträge sind mit gut fünfundzwanzig Hektolitern pro Hektar sehr niedrig. Das liegt an den anspruchsvollen steilen und kargen Hängen und dem Amtiß aber Reben. Die Weinbereitung ist bei allen Lagen weitestgehend gleich und erfolgt mit einem Minimum an Eingriffen. Vergoren wird spontan mit wilden Hefen in Holzfässern unterschiedlicher Größe. Der werden die Weine mindestens dreizehn Monate ausgebaut, bevor sie je nach Jahrgang vierundzwanzig bis sechsundvierzig Monate reifen dürfen, ohne dass sie aufgeklärt oder umgepumpt werden. Danach werden sie cortetiert. Adriens Ziel sind vielschichtige und vor allem langlebige Weine mit hohem Alterungspotential.

Als Nächstes werden die 2020er Weine auf den Markt kommen. Sie zeigen sich deutsch zugänglicher als die den spektakulären Jahrgang 2019, wie die Verkostung gelilfdt aller Fässer im Keller verrät. *»Der Jrunder muß Zeit«*, sagt Adrien.

Aus aviaterium ausdrücklich Trauben sind unverzehmts knapp fünf gerenoten, ab wir uns schließlich verabschieden.

Wer Glück hat, bekommt übrigens heute noch vereinzelt Lagenweine aus dem Jungfäss-Jahrgang 2018.

Ivan Mansonnat ist Inhaber der Domaine Belargus

Zuerst kommt der 2020er in den Handel, der spektakuläre 2019er muss noch warten

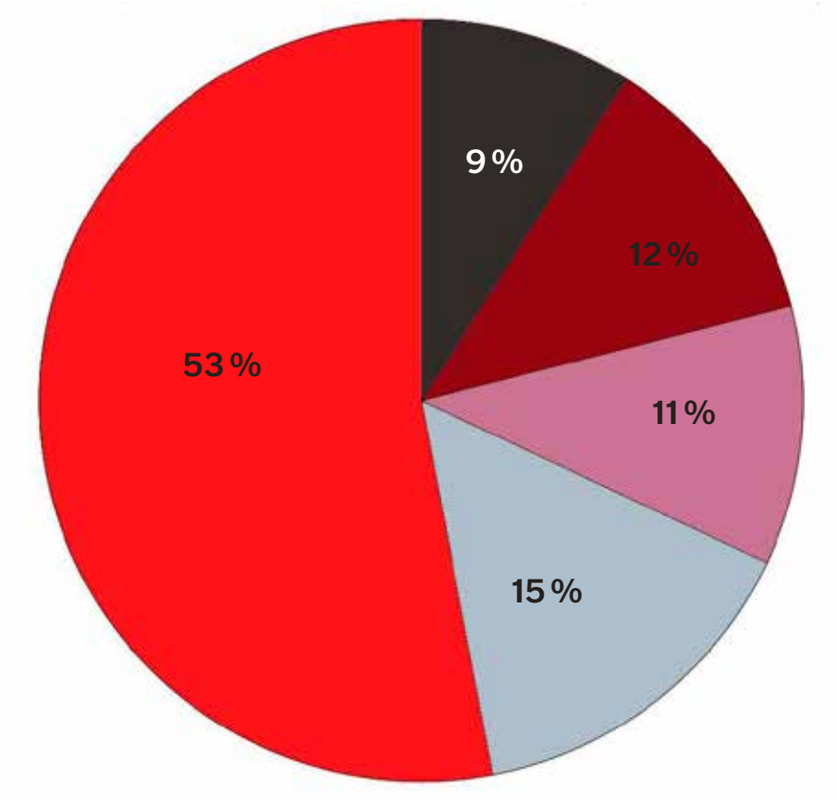
DOMAINE BELARGUS
18 rue Saint-Vincent
49750 Vié-du-Layon
Frankreich
belargus.com

WEINHANDLUNG KREIS
weln-kreis.de

EFFILEE #56 · HERBST 2021 · 85

Print

Vertriebswege und Empfängerstruktur



Copypreis:	9,80 Euro
Auflage:	23.000 Exemplare
Erscheinungsweise:	vierteljährlich

Vertriebswege
Zeitschriftenhandel, Bahnhofsbuchhandel sowie ausgewählte Verkaufsstellen im Lebensmittelhandel in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Spanien.

Empfängerstruktur
Zu den Empfängergruppen von Effilee gehören neben Endverbrauchern (Hobbyköche und Gourmets) auch Winzer und Weinhändler, Hoteliers und Gastronomen, Sterneköche und Sommeliers sowie Entscheidungsträger aus Wissenschaft und Wirtschaft.

- Endverbraucher
- Gastronomie
- Hotels
- Winzer
- Sonstige

Print

Unsere Leser

Effilee-Leser interessieren sich für gutes Essen. Sie kochen regelmäßig und gerne und achten bei der Auswahl der Lebensmittel auf Qualität. Mehr als zwei Drittel der Effilee-Leser geben an, dass ihnen Qualität wichtiger ist als der Preis. In ihrer Freizeit besuchen die Effilee-Leser häufig auch Restaurants und verbinden dies mit ihrem Verständnis für guten Wein. Rund 73 % der Effilee-Leser interessieren sich für Reisen.
Effilee wird nahezu gleich gern von Frauen und Männern gelesen, die überwiegend zwischen 30 und 49 Jahre alt sind. Effilee-Leser sind gebildet und verfügen über ein überdurchschnittliches Haushaltsnettoeinkommen.

Geschlecht

weiblich	49 %
männlich	51 %

Alter

unter 20	0 %
20 – 30	15 %
30 – 40	27 %
über 40	58 %

Haushaltsnettoeinkommen (Euro)

bis 2.600	19 %
2.600 – 3.600	21 %
3.600 – 5.000	34 %
über 5.000	26 %

Freizeitinteresse

gutes Essen	96 %
Kochen	87 %
Reisen	73 %
Restaurants	62 %
Wein	58 %

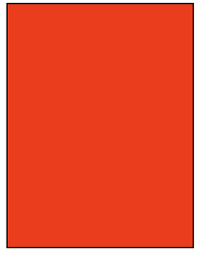
Einstellung

»Bei Lebensmitteln ist mir die Qualität wichtiger als der Preis« haben 68 % voll zugestimmt.

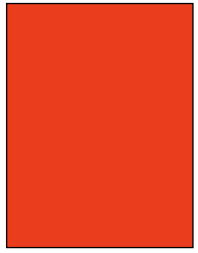
Quelle: Leserbefragung Effilee

Print

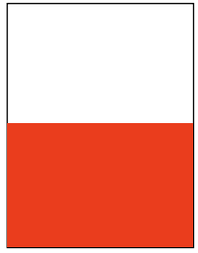
Preise, Sonderwerbeformen und Nachlässe



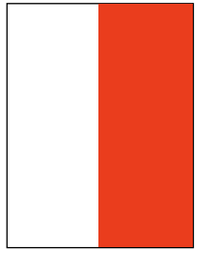
1/1 Seite
210 × 280 mm
8.900 EUR



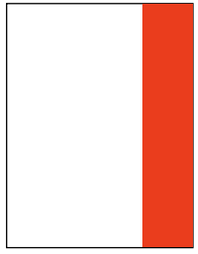
U2/U4
210 × 280 mm
9.790 EUR



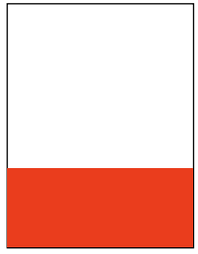
1/2 Seite quer
210 × 138 mm
5.340 EUR



1/2 Seite hoch
97 × 280 mm
5.340 EUR



1/3 Seite hoch
67 × 280 mm
3.560 EUR



1/3 Seite quer
210 × 90 mm
3.560 EUR

SONDERWERBEFORMEN

Beilagen bis 25 g:
118 EUR pro 1.000 Ex.

Mengenstaffel
2 Seiten 3 %, 3 Seiten 5 %,
ab 4 Seiten 10 %

Beihefter und Beikleber
Auf Anfrage

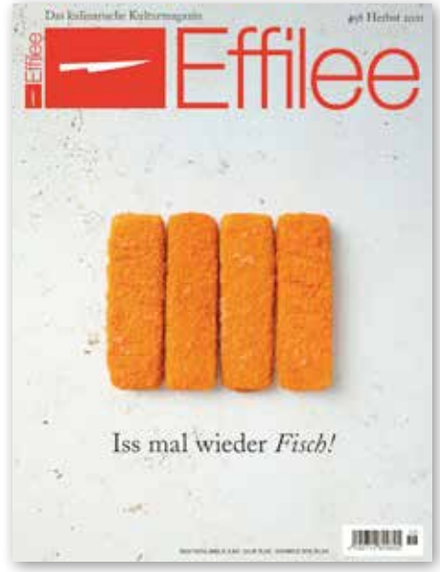
Für alle Beiprodukte müssen verbindliche Muster beim Verlag vorgelegt werden. Liefermengen und Adressen entnehmen Sie bitte der jeweiligen Auftragsbestätigung.

Advertorials
2/1 Seite Advertorial
13.900 EUR
1/1 Seite Advertorial
9.900 EUR
1/2 Seite Advertorial
6.900 EUR

Print

Termine 2022, Formate und Technische Daten

Ausgabe	EVT	Anzeigenschluss	Druckunterlagen
#60	04.03.2022	24.01.2022	04.02.2022
#61	10.06.2022	02.05.2022	13.05.2022
#62	23.09.2022	15.08.2022	19.08.2022
#63	02.12.2022	24.10.2022	28.10.2022



FORMATE

1/1 Seite im Anschnitt	210 x 280 mm
1/1 Seite im Satzspiegel	174 x 255 mm
1/2 Seite hoch im Anschnitt	97 x 280 mm
1/2 Seite hoch im Satzspiegel	84 x 255 mm
1/2 Seite quer im Anschnitt	210 x 138 mm
1/2 Seite quer im Satzspiegel	174 x 138 mm
1/3 Seite hoch im Anschnitt	67 x 280 mm
1/3 Seite quer im Anschnitt	210 x 90 mm

TECHNISCHE DATEN

Beschnittzugabe		5 mm
Druckprofil	Umschlag	PSO uncoated v3 52L
	Inhalt	PSO coated v3 51L
Druckverfahren	Umschlag	Bogenoffset
	Inhalt	Rollenoffset
Raster		120er

Effilee

Events

Iss Gutes und rede darüber

Events mit Influencern und Kunden
Machen Sie sich unser etabliertes Netzwerk zunutze. Wir führen gemeinsam mit Ihnen Events durch, bei denen Sie wichtige Partner und Kunden direkt ansprechen können. Dabei generieren wir Inhalte und Visuals in bewährter Effilee-Qualität und setzen Gesprächsthemen in den sozialen Medien. Das kann, muss aber nicht mit einer begleitenden Berichterstattung in Effilee in Print und online verbunden sein. Alle Details arbeiten wir mit Ihnen individuell aus.

Online

Formate, Preise, Banner und Content-Marketing

Der hohe redaktionelle Anspruch des Magazins setzt sich im Online-Auftritt fort. Neben Wein- und Restaurantkritiken werden auch aktuelle Themen angesprochen, es gibt kulinarische Tipps und Tricks, ausführliche Interviews mit Experten und prominenten Protagonisten der Foodszene und natürlich immer alle Rezepte aus dem aktuellen Heft.

Auf Facebook, Instagram und Twitter hat Effilee eine treue Community von über 27.000 Nutzern, die Inhalte der Redaktion liken, kommentieren oder teilen. Gern platzieren wir in diesem Umfeld für Sie Sponsored Posts, Storys und Videos.

Website monatlich

Visits	108.700
Unique User	90.900
Page Impressions	153.000

Social Media

Facebook Fans	17.916
Instagram Follower	6.700
Twitter	3.284

ADVERTORIAL
Premium Partner Artikel
ab 1.500 EUR

SOCIAL MEDIA
Post / Story
ab 800 EUR

HALFPAGE AD
Format: 300 x 600 px
TKP: 85 EUR

BILLBOARD AD
Format: 970 x 250 px
TKP: 95 EUR

MOBILER BANNER
Es sind verschiedene, mobile Formate möglich.
TKP: 45 EUR

Weitere Formate sind auf Anfrage möglich.

Adressen, Kontakt

Verlagsanschrift
Redaktion Effilee
Övelgönne 59
22605 Hamburg

Tel. +49 40 80 90 538 0
Fax +49 40 80 90 538 22

media@effilee.de
www.effilee.de

Effilee wird herausgegeben von der Vijay Sapre Vermögensverwaltung GmbH

Verlagsvertretung
Blaufeuer
Verlagsvertretungen GmbH
Bahrenfelder Steindamm 72
22761 Hamburg

Tel. +49 40 22 63 44 92 0
Fax +49 40 22 63 44 9 21

info@blaufeuer.com
www.blaufeuer.com

Anzeigen & Kooperationen
Bettina Benthien
Tel. +49 40 22 63 44 92 3
b.benthien@blaufeuer.com

Disposition
Mascha Deneke
Tel. +49 40 22 63 44 92 6
disposition@blaufeuer.com

Druckunterlagen
disposition@blaufeuer.com

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1) Mit der Auftragserteilung erkennt der Auftraggeber die Allgemeinen Geschäftsbedingungen und die jeweils gültige Preisliste von EFFILEE für Werbeaufträge im Magazin und den digitalen Angeboten der Vijay Sapre Vermögensverwaltung (nachfolgend „Auftragnehmer“ genannt) verbindlich an.

2) Der Vertrag zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer kommt zustande, wenn der Auftragnehmer den Auftrag schriftlich bestätigt. Bei Einwendungen hat der Auftraggeber innerhalb von 3 Tagen nach Zugang der Auftragsbestätigung dieser schriftlich zu widersprechen. Nach Ablauf dieser Frist gilt das Schweigen des Auftraggebers als Zustimmung zu den Bedingungen der Auftragsbestätigung.

3) Ein „Auftrag“ im Sinne dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen ist der Vertrag zwischen Auftragnehmer und Auftraggeber über die Veröffentlichung einer oder mehrerer Anzeigen oder anderer Werbeformen des Werbungtreibenden in der Publikation EFFILEE zum Zweck der Veröffentlichung.

4) Ein „Abschluss“ ist ein Vertrag über die Veröffentlichung mehrerer Anzeigen, wobei die Veröffentlichungen auf Abruf des Auftraggebers erfolgen. Ist im Rahmen eines Abschlusses das Recht zum Abruf einzelner Anzeigen eingeräumt, so ist der Auftrag innerhalb eines Jahres seit Erscheinen der ersten Anzeige abzuwickeln, sofern die erste Anzeige innerhalb eines Jahres nach Vertragsschluss abgerufen und veröffentlicht wird.

5) Anzeigen, die aufgrund ihrer Gestaltung nicht als Anzeigen erkennbar sind, werden als solche von dem Auftragnehmer mit dem Wort „Anzeige“ deutlich kenntlich gemacht.

6) Der Auftragnehmer behält sich vor, Aufträge abzulehnen, wenn deren Inhalt gegen Gesetze oder behördliche Bestimmungen verstößt oder deren Inhalt vom Deutschen Werberat in einem Beschwerdeverfahren beanstandet wurde oder deren Veröffentlichung für den Auftragnehmer wegen des Inhalts, der Herkunft, der Gestaltung oder der technischen Form unzumutbar ist.

7) Für die rechtzeitige Lieferung und die einwandfreie Beschaffenheit geeigneter Druckunterlagen oder anderer Werbemittel ist der Auftraggeber verantwortlich. Bei der Anlieferung von Druckunterlagen ist der Auftraggeber verpflichtet, ordnungsgemäße, insbesondere dem Format und den technischen Vorgaben des Auftragnehmers entsprechende Vorlagen für Anzeigen und andere Werbemittel rechtzeitig bis zum Druckunterlagenschluss anzuliefern. Zur Farbabstimmung wird ein stand- und farbverbindlicher Digitalproof benötigt, der dem jeweils aktuellen Medienstandard entspricht. Ohne einen solchen Proof wird keine Gewähr für die farblich richtige Wiedergabe übernommen. Liegen dem Auftragnehmer die Druckunterlagen bis zum Druckunterlagenschluss nicht oder nicht vollständig vor, so wird bei einem Abschluss das vorher geschaltete Motiv wiederholt. Bei einer Einzelanzeigenschaltung wird der gesamte Anzeigenpreis berechnet. Entstehen dem Auftragnehmer durch die nicht vollständige oder nicht rechtzeitige Anlieferung von Druckunterlagen Aufwendungen oder ein Schaden, so hat der Auftraggeber Ersatz zu leisten. Kosten des Auftragnehmers für von dem Auftraggeber gewünschte oder zu vertretende Änderungen der Druckvorlagen hat der Auftraggeber zu tragen.

8) Entspricht die Veröffentlichung der Anzeige nicht der vertraglich geschuldeten Beschaffenheit bzw. Leistung, so hat der Auftraggeber Anspruch auf Zahlungsminderung oder eine einwandfreie Ersatzanzeige bzw. Ersatzveröffentlichung des anderen Werbemittels, aber nur in dem Ausmaß, in dem der Zweck der Anzeige oder des anderen Werbemittels beeinträchtigt wurde. Bei unwesentlichen Mängeln der Anzeige oder der Veröffentlichung des anderen Werbemittels ist die Rückgängigmachung des Auftrags ausgeschlossen. Reklamationen bei nicht offensichtlichen Mängeln müssen von dem Auftraggeber binnen eines Jahres ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn geltend gemacht werden, anderenfalls sind alle Rechte ausgeschlossen. Der Auftragnehmer haftet für sämtliche Schäden, gleich aus vertraglicher Pflichtverletzung oder aus unerlaubter Handlung nach Maßgabe der folgenden Bestimmungen: Bei grober Fahrlässigkeit beschränkt sich die Haftung im Geschäftsverkehr mit Unternehmern auf den Ersatz des typischerweise vorhersehbaren Schadens; diese Beschränkung gilt nicht, soweit der Schaden durch gesetzliche Vertreter oder leitende Angestellte des Auftragnehmers verursacht wurde. Bei einfacher Fahrlässigkeit haftet der Auftragnehmer nur, wenn eine wesentliche Vertragspflicht verletzt wurde. In solchen Fällen ist die Haftung auf den typischen vorhersehbaren Schaden beschränkt. Bei Ansprüchen aus dem Produkthaftungsgesetz sowie bei einer Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit haftet der Auftragnehmer nach den gesetzlichen Vorschriften. Reklamationen müssen – außer bei nicht offensichtlichen Mängeln – unverzüglich nach Eingang von Rechnung und Beleg geltend gemacht werden, spätestens jedoch 7 Tage nach Erhalt des Belegs. Alle gegen den Auftragnehmer gerichteten Ansprüche aus vertraglicher Pflichtverletzung verjähren in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn, sofern sie nicht auf vorsätzlichem Verhalten beruhen.

9) Der Auftragnehmer versendet seine Rechnung spätestens 10 Tage vor Veröffentlichung der Anzeige oder des anderen Werbemittels. Die Rechnung ist 30 Tage nach Zugang zur Zahlung fällig, sofern sich ein anderer Zahlungstermin nicht aus einer abweichenden schriftlichen Vereinbarung der Parteien ergibt. Geht die Zahlung dem Auftragnehmer vor dem Erscheinen der Printausgabe zu, kann der Auftraggeber ein Skonto von 2 Prozent des Rechnungsbetrags einbehalten.

10) Wenn die Publikation, in der die Anzeige oder das andere Werbemittel des Auftraggebers vertragsgemäß zu erscheinen hat, weniger als einen Monat später als zu dem dem Auftraggeber mitgeteilten Termin erscheint, ist dies nicht als Verzug des Auftragnehmers anzusehen und begründet keine Rechte zugunsten des Auftraggebers.

11) Der Auftragnehmer liefert nach Wunsch kostenfrei bis zu drei vollständige Belegexemplare an den Auftraggeber. Kann ein Beleg nicht mehr beschafft werden, so tritt an seine Stelle eine rechtsverbindliche Bescheinigung des Auftragnehmers über die Veröffentlichung und Verbreitung der Anzeige oder des anderen Werbemittels.

12) Der Auftraggeber gewährleistet, dass er alle zur Veröffentlichung der Anzeige erforderlichen Rechte besitzt. Der Auftraggeber trägt allein die Verantwortung für den Inhalt und die rechtliche Zulässigkeit der für die Insertion zur Verfügung gestellten Text- und Bildunterlagen sowie der gelieferten Werbemittel. Der Auftraggeber stellt den Auftragnehmer im Rahmen des Auftrags von allen Ansprüchen Dritter frei, die wegen der Verletzung gesetzlicher Bestimmungen entstehen können. Ferner stellt der Auftraggeber den Auftragnehmer von allen Kosten der Rechtsverteidigung frei. Der Auftraggeber ist verpflichtet, den Auftragnehmer nach Treu und Glauben mit Informationen und Unterlagen bei der Rechtsverteidigung gegenüber Dritten zu unterstützen. Der Auftraggeber überträgt dem Auftragnehmer sämtliche für die Nutzung der Werbung in Print- und Onlinemedien aller Art, einschließlich Internet, erforderlichen urheberrechtlichen Nutzungs-, Leistungsschutz- und sonstigen Rechte, insbesondere zur Vervielfältigung, Verbreitung, Übertragung, Sendung, öffentliche Zugänglichmachung, Entnahme aus einer Datenbank und Abruf, und zwar zeitlich und inhaltlich in dem für die Durchführung des Auftrags erforderlichen Umfang. Vorgenannte Rechte werden in allen Fällen örtlich unbegrenzt übertragen.

13) Bei Betriebsstörungen oder in Fällen höherer Gewalt, illegalem Arbeitskampf, rechtswidriger Beschlagnahme, Verkehrsstörungen, allgemeiner Rohstoff- oder Energieverknappung und dergleichen – sowohl im Betrieb des Auftragnehmers, als auch in fremden Betrieben, derer sich der Auftragnehmer zur Erfüllung des Auftrages bedient – hat der Auftragnehmer Anspruch auf volle Bezahlung der vereinbarten Leistung, wenn die betreffende Publikation mit erheblicher Verspätung von dem Auftragnehmer ausgeliefert worden ist. Im Übrigen besteht in den oben genannten Fällen keine Pflicht des Auftragnehmers auf Erfüllung von Aufträgen und Leistungen von Schadensersatz. Insbesondere besteht kein Anspruch auf Schadensersatz für nicht veröffentlichte oder nicht rechtzeitig veröffentlichte Anzeigen oder andere Werbemittel.

14) Erfüllungsort ist Hamburg. Im Geschäftsverkehr mit Unternehmern, juristischen Personen des öffentlichen Rechts oder bei öffentlich-rechtlichen Sondervermögen ist bei Klagen Gerichtsstand der Sitz des Auftragnehmers. Ist der Wohnsitz oder gewöhnliche Aufenthalt des Auftraggebers, auch bei Nicht-Unternehmern, zum Zeitpunkt der Klageerhebung unbekannt oder hat der Auftraggeber nach Vertragsschluss seinen Wohnsitz oder gewöhnlichen Aufenthalt aus dem Geltungsbereich des Gesetzes gelegt, ist als Gerichtsstand der Sitz des Auftragnehmers vereinbart.