



Effilee – Das kulinarische Kulturmagazin

Basisinformationen Crossmedia 2026

Oktober 2026

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 2026

Ausgabe	ET	AS
74/2026	15.05.2026	01.04.2026
75/2026	16.10.2026	08.09.2026



19,80 EUR
Coppypreis

Druckauflage:	11.000 Exemplare
Erscheinungsweise:	2x jährlich
Preis 1/1-Seite 2026:	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



Reportagen:
Auf der Reise zu den besten
Geschmäckern.



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



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

Das Gasthaus als Kulturgut

Vorschau in die Ausgabe #74

Welcher Ort könnte deutscher sein als das Gasthaus? (Gut)bürgerliche Küche, ein Stammtisch, ein vertrauter Ort, an dem Gemeinschaft gepflegt wird. In der Titelgeschichte der Mai-Ausgabe geht es um die **Wichtigkeit »dritter Orte«**.

Außerdem reisen wir nach **Anatolien**, wo sich Erzeuger daran wagen, **ursprüngliche Rebsorten** neu zu beleben. In **Berlin** treffen wir auf Jinok Kim-Eicken, die in ihrem koreanischen Restaurant **der Kunst des Fermentierens** nachgeht.

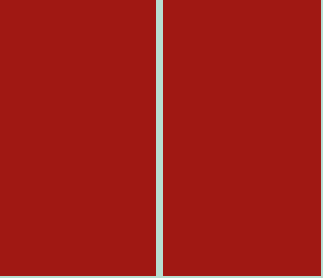
Erscheinungstag: 15.05.2026

Anzeigen- und Druckunterlagenschluss: 01.04.2026



Print-Preise

Unsere beliebtesten Formate



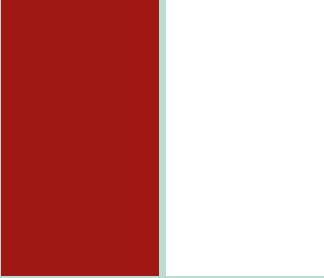
.....

**2/1 Seite:
Innenteil**

.....

17.800 EUR

.....



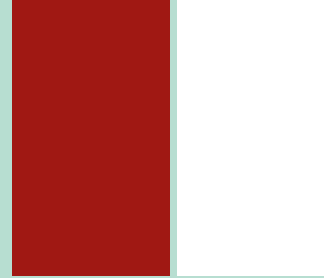
.....

**1/1 Seite:
Innenteil**

.....

8.900 EUR

.....



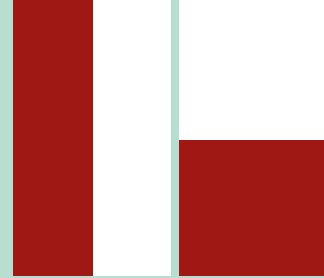
.....

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

.....

9.800 EUR

.....



.....

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

.....

5.300 EUR

.....

Alle Preise finden Sie auf media.spiegel.de 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 2026¹

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 Entscheidungsgewinnung 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 SAÔNE
Die französische Savoie-ette in all seinen Facetten erleben, das können die Kreuzfahrer auf der BIJOU DU RHÔNE mit nicht vielen in Süddeutschland. Die erste Destination auf dieser kalifornischen Route ist das romantische Chalon-sur-Saône. Die Côteaux sind von der schwarzen Johannisbeere und den schwachfarbenen Cuvée-Liköre erleben die Gäste bei einer Führung durch die Flucht mit Verkostung im Caveau. Wein und Essen harmonisieren perfekt miteinander – was in Duvoy bei Mâcon bewiesen wird. Die delikate Winger mit Ziegenmilch produziert hochwertige Weine und erdigenen Käse, deren Aromen sich bei der Verkostung gegenseitig optimal ergänzen. Auf dem Weg in die Weinberge machen die Gäste der BIJOU DU RHÔNE Halt in Clugny. Die eckigen Gebäude der mittelalterlichen Schichtener Kirchen in der französischen Sommersonne farbig gelben und machen das Schloss im Boisgarnon zu einer wahren Sehenswürdigkeit.

Ein besonderes Highlight auf dieser abwechslungsreichen Kreuzfahrt mit Beginn und Ende in Lyon ist die berühmte Ardèche-Schlucht. Die archaischen Passagen, die sich hier den Roten Flüssen, sind kaum zu

Worte zu fassen. Faszinierende Stellen sind die spektakulären Schluchten und der bläulichen Felsen. Dazu schlingt sich durch diese einzigartige Landschaft.

Die Provence in ihrer Ganzheit
PRÄZISE
In Arles wandelt die Besucher auf den Spuren von Vincent van Gogh. Die Male der Provence sind von besonderem Licht, der südlichen Provence, weshalb sie die Region und insbesondere Arles zu einem Ort der künstlerischen Inspiration machen. Ein Ausflug führt die Gäste der BIJOU DU RHÔNE von hier aus in die wunderschöne Camargue, die mit weichen Neuenzeugschaf herde, Zypressen, Deming, wild lebende weiße Pferde und schwarze Stiere bestimmen die Landschaftsbild der Rhodanien ebenso wie Reiterhöfe und Salzflüsse.

Der Port d'Argentan ist ein wahres Reich der Architektur mit aus dem 19. Jahrhundert, welche die Kreuzfahrer in der gleichnamigen Stadt bestaunen können. Die vier noch erhaltenen die ursprünglich als Högen und im heute die Wälderchen der Stadt. Hierfür liegt die charmante kleine Dorf Châteaufort-de-Pages eingebettet zwischen Weinbergen und Olivenbäumen. In einer nahe gelegenen Ökologie verlor die Kreuzfahrer keine Oben

und erleben, was die Herstellung dieser Köstlichkeit ausmacht. Zurück in Lyon lernen die Gäste die charakteristischen Tabourets kennen. Die gebrauchten, organischen Verkostungsgeräte, die sich durch die ganze Stadt ausbreiten, haben einen bedeutenden historischen Hintergrund. Nach einer kleinen Degustation lokaler Köstlichkeiten sagen die Roten nach sich Tages schließlich, als bevor zum traumhaften Frankreich.

FAZINATION DOUBRO: EINE REISE DURCH ZEIT UND EMOTIONEN
Der erste in Portugal eine Kreuzfahrt auf dem Douro eröffnet die Kreuzfahrt in die malerische Landschaft Portugals. Die Reise beginnt und endet in Porto. Von hier aus schlingt sich die Douro romantisch ins Herz der Weinregion, wo die Reben auf matten Terrassen gebildet, Olivenbäume und Mandarinen die Ufer säumen und die Hügel im Sonnenlicht erstrahlen. In den engen Gassen der Stadt spiegeln sich die Vergangenheit wieder, während die farbenfrohen Fliesen, die Fassaden, an den Fassaden der Gebäude das Sonnenlicht reflektieren. Porto ist bekannt für seine weltberühmten Portweine, die in den Kellern von Gais lagern und reife, Eine



Aignon: Nach Besichtigung des Pont Saint-Bénézet gibt es Käse, Wein und vielstimmige Paalme d'Aignon



Advertorial-Kleinformat

Produkte im Porträt

Im Advertorial-Format »Feine Funde« setzen wir Ihr Produkt in Szene. Eingebettet in die Rubrik »Buffet«, können Sie Produktvorteile und Besonderheiten hervorheben, die Gestaltung übernehmen wir.

Gestaltung

Für das Texten und Layouten benötigen wir mindestens 15 Werkstage vor Anzeigenschluss einen schriftlichen Auftrag, Text* und Bildmaterial sowie Ihr Logo.

Anzeigenpreis Advertorial Kleinformat

1/4-Seite mit einem Produkt 2.600 EUR

1/2-Seite mit zwei Produkten 5.300 EUR

*circa 275 Zeichen Fließtext

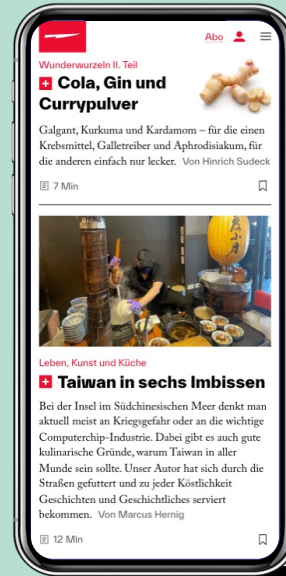


Das neue effilee.de

Effilee ist Teil von SPIEGEL+

Der digitale Auftritt der Marke wurde Anfang 2025 rundum erneuert.

Dort erwartet Leser:innen neben 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-Abonent:innen als auch alle Nutzer:innen von SPIEGEL+.



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.

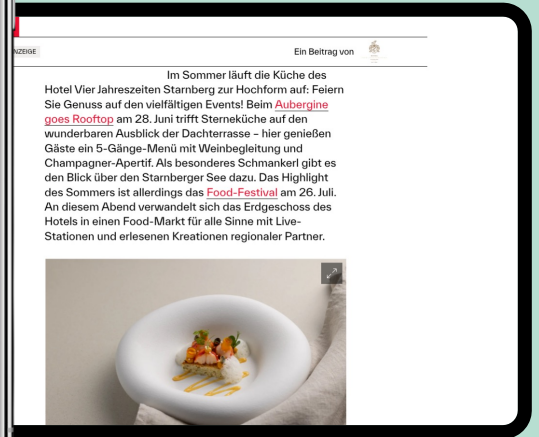
Unique User: 400.000 Nutzer:innen pro Monat

Page Views: 800.000 pro Monat

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

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

