

# MEDIA-KIT

Kochen | Rezepte | Kritiken

## Mathias Guthmann

geboren 1962 in Recife/  
Brasilien  
Studium der  
Politikwissenschaften in Köln  
Redaktioneller Leiter von  
[grandgourmand.de](http://grandgourmand.de)

## [grandgourmand.de](http://grandgourmand.de)

am Start seit Mai 2010, damals  
noch unter anderer Domain,  
seit 2013 Umstellung auf den  
„Vielfresser“

## Zielgruppe

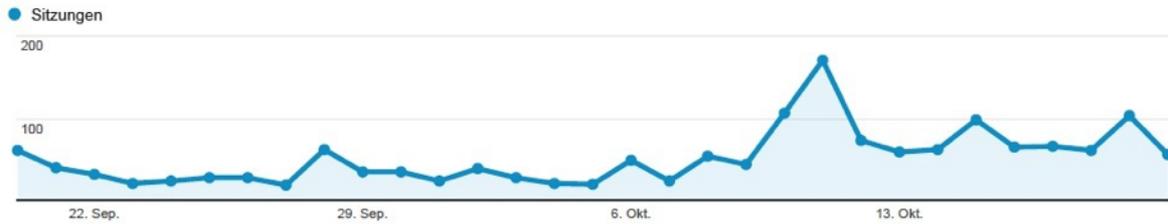
Anfänger, Hobbyköche, Profis.  
Leser von Kochbüchern,  
Technisch interessierte Köche



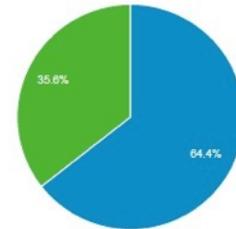
## Kooperation mit Grandgourmand

von einem kleinen Food-Blog hat sich [grandgourmand.de](http://grandgourmand.de) in den letzten Jahren zu einem großen Magazin entwickelt, das über die Themen Food, Lifestyle und Nachhaltigkeit schreibt. Grandgourmand ist mehr als eine Rezeptsammlung! Mit kritischem Blick werden Entwicklungen in der Szene beobachtet und kommentiert, gerade in den letzten Jahren hat zum Beispiel die vegane Bewegung zu einem Umdenken geführt, Respekt vor der Kreatur heißt die Devise. Das ist für uns aber nur ein Punkt unter vielen, auch die Slow-Food Szene hat inzwischen ein gewichtiges Wort mitzureden, dabei wird in erster Linie auf regionale Produkte Wert gelegt. Ein anderer Aspekt auf den wir unser Augenmerk richten ist die Vorstellung aktueller und klassischer Literatur, zahlreiche Rezensionen helfen den Anwendern die richtige Wahl zu treffen. Grandgourmand besucht regelmäßig Restaurants und beurteilt diese nach strengen Kriterien, eine gern gelesene Rubrik. Inzwischen bin ich auch ein (hoffentlich) gern gesehener Gast bei Degustationen von Weinen und Whiskys, auch hier wieder ein Bezug zu regionalen Produkten. Wir bieten Ihre Produktvorstellungen als Featured-Post direkt auf der Magazin-Seite mit einem großen Foto im Slider an!

## Grandgourmand in Zahlen



■ New Visitor ■ Returning Visitor



Restaurant-Kritik zu einem Veganen Buffet

Dieses Buffet ist ganz wunderbar gestaltet, detailreich, sinnlich, einladend. Die Vielfalt der Speisen, alle vegan, ist zur Zeit wohl unerreicht. Einige Gerichte erinnern mich an die farbenprächtigen Zubereitungen eines Yotam Ottolenghi, die aromatischen Zusammensetzungen sind kompliziert und technisch sehr anspruchsvoll. Die Klaviatur der vegetarischen Küche wird virtuos bedient, textile Vielfältigkeit und sensorische Struktur sind ausgetüfelt, dazu kommt noch die ausgezeichnete Präsentation.



Nachhaltige Schokolade auf der Biofach Nürnberg



Buchbesprechungen werden gerne gelesen und erleichtern den Anwendern die Entscheidung sich das eine oder andere Werk zuzulegen.

Hier ein Beispiel:

Romeo Brodmann, Saucen der französischen Küche, eBook

[www.grandgourmand.de/romeo-brodmann-saucen-der-franzoesischen-kueche-ebook](http://www.grandgourmand.de/romeo-brodmann-saucen-der-franzoesischen-kueche-ebook)

Produktfotos werden von Grandgourmand professionell inszeniert und ausgeleuchtet, hier ein paar Beispiele für die Zusammenarbeit mit der Firma Dick:



Impressum:  
[www.grandgourmand.de](http://www.grandgourmand.de)

Mathias Guthmann  
Kanonierstrasse 6  
76185 Karlsruhe  
phone: 015774259259  
[mathias.guthmann@grandgourmand.de](mailto:mathias.guthmann@grandgourmand.de)