

CARAVAN COOKING

25 großartige Rezepte, die eine Reise mit dem Wohnmobil auch kulinarisch zu einer Genießer-Tour werden lassen!

1. Inhalt - Kurzbeschreibung:

Reisen mit dem Wohnmobil ist immer mehr zu einem Genuss geworden. Vorbei die Zeiten auf der Isomatte im Vorzelt oder mit beengten Verhältnissen im Innenraum. Mit einem modernen Wohnmobil zu „cruisen“ und neue Regionen und spektakuläre Plätze zu entdecken ist die neue Freiheit – eine Reiseform, die sich immer größerer Beliebtheit erfreut und ein Höchstmaß an Individualität und mittlerweile eben auch an Komfort, bietet. Da ist es an der Zeit, auch dem kulinarischen Aspekt Rechnung zu tragen und Qualität in die Wohnmobil-Küche zu bringen. Man braucht hier allerdings spezielle Rezepte, denn Kochen im Wohnmobil ist einfach anders: Das mitgeführte Kochgeschirr ist in der Breite beschränkt, Küchenmaschinen gibt es kaum, ein Backofen fehlt meist und man muss mit einem beschränkten Zutatenangebot auskommen. Aber auch so lassen sich köstliche Gerichte zaubern – Fertigsuppen und Ravioli aus der Dose sind eben nicht mehr zeitgemäß!

Dieses kleine Buch gibt wertvolle Tipps, welche Zutaten in den Bordschrank gehören, was es bei der Aufbewahrung im Caravan zu beachten gibt und vor allem liefert es 25 Rezeptideen für einfache, leicht nachkochbare, köstliche Gerichte, also für kulinarischen Hochgenuss auch in der „Bordküche“!

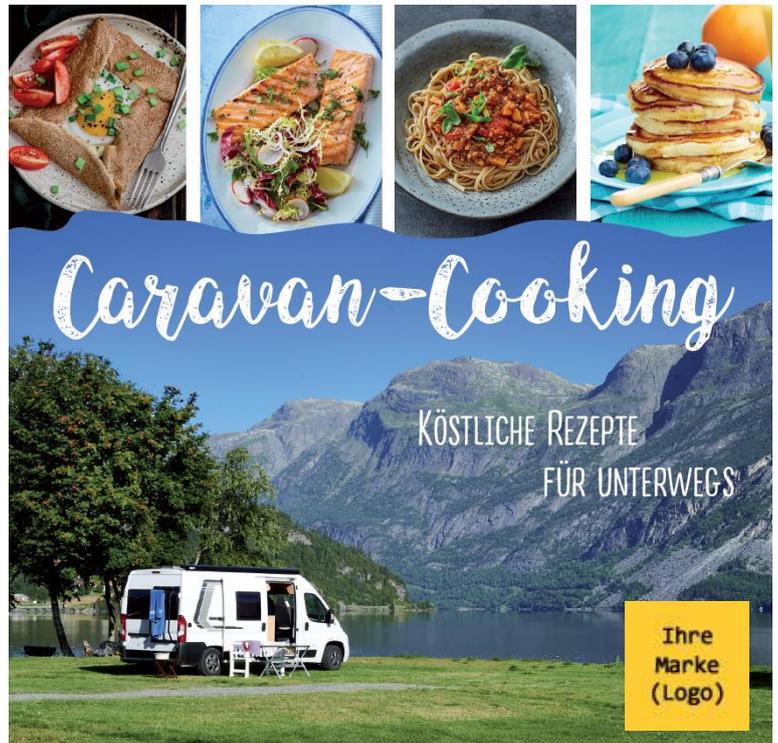
2. Zielsetzung / Marketingideen:

Vorfriede ist die schönste Freude und wie wichtig gutes Essen für ein positives Urlaubserlebnis ist, weiß jeder aus eigener Erfahrung zu berichten. So ist das Buch ein perfekter Botschafter für Mobilität, Marke und Genuss. Kochbücher finden meist in der Küche einen festen Platz und im privaten Umfeld viel Beachtung. So kann das Buch gleich mehrere Funktionen erfüllen:

- Transport der Marke und der Philosophie,
- Ratgeber für die Besonderheiten der Caravan-Küche (vielleicht sogar als Gebrauchsanweisung für die verbauten Küchengeräte und Lagermöglichkeiten),
- Nutzung in der Pressearbeit oder auf Messen,
- Verwendung der Bilder und Rezepte für das digitale Marketing.

3. Autoren:

Voraussichtlich keine Autorenangaben. Autoren wären dann wichtig, wenn das Buch im Verkauf, Direktvertrieb (z. B. Amazon) eingesetzt würde. Entwickelt werden die Rezepte von einer erfahrenen Kochbuch-Autorin, die bereits zahlreiche Bücher für Buchhandel und für die Industrie entwickelt hat.



4. Das Buch / Ausstattung:



Titel:	„CARAVAN COOKING“
Untertitel:	25 köstliche Rezeptideen für unterwegs (Mit Tipps für Planung & Küchenausstattung)
Autoren:	Je nach Vermarktungsansatz sinnvoll
Buchtyp:	Kleines, edles (Geschenk)Rezeptbuch für den täglichen Gebrauch aus der Küchen-Kochbuchbibliothek und zur Mitnahme in den Caravan-Urlaub.
Umfang:	64 Seiten mit ca. 50 Abbildungen (davon 25 Rezepte)
Buchformat:	16,0 x 16,0 cm (Klassische Küchenratgeber, Gewicht unter 500g, geeignet zum Versand als Büchersendung – Porto € 1,--)
ISBN:	Je nach Vermarktungsansatz sinnvoll
Ausstattung:	Kleines Hardcover ohne Schutzumschlag, Bilderdruck matt 150 g/m ² (oder Ökopapier)
Ladenpreis:	€ 6,95 / € 8,95 / oder € 9,95
Erstauflage:	5.000 / 8.000 / 10.000 Expl.

5. Buchkonzept und –aufbau:

5.1 Gliederung und Kapitel:

Das Rezeptbuch will vor allem praktischer Ratgeber für das Kochen in einer CARAVAN-Küche sein. Die Rezepte sind einfach nachzuvollziehen, enthalten praktische Tipps für Planung, Einkauf und Aufbewahrung bei der Reise. Ein kurzer Einleitungsteil gibt eine Einweisung in die Caravan-Küche, liefert Checklisten zur (kulinarischen) Reisevorbereitung und liefert ergänzende Infos zu Produkten, Herstellung und Marke.

5.2 Die Kapitel:

- Einleitung
 - Die Caravan-Küche. Grundausstattung und Geräte
 - Welche Grundzutaten dürfen nicht fehlen (und werden am besten schon vor dem Reisetart besorgt)
 - Tipps zu Einkauf und Aufbewahrung
- Rezepte
 - **Good Morning Sunshine!** Frühstück und Snacks für Feinschmecker
 - **Endlich „Feuerabend“!** Die schönsten Grill- und Outdoor-Rezepte für Fleischliebhaber und Veggies
 - **So richtig „hyggelig“!** Kulinarische Ideen für einen genussvollen Wohnmobil-Abend
- Die Caravan-Marke, Produkte, Service o. ä.

5.3 Rezeptkonzept:

Die Rezepte sind bewusst einfach gehalten und leicht nach zu kochen und werden Schritt für Schritt im Text dargestellt. Die Zutaten sind haushaltsüblich und/oder ohne Aufwand zu bekommen. Zusätzliche Tipps empfehlen Rezeptvariationen.

5.4 Layout:

Klassisches, modernes Layout hauptsächlich mit Doppelseiten für die einzelnen Rezepte.

6. Inhalt: Foodfotos, Tipps und Rezepte:

Rezepte und Rezepttipps, Rezeptbilder sowie alle anderen redaktionellen Inhalte werden neu entwickelt und neu geschootet, um den Content unbeschränkt über das Buch hinaus nutzen zu können. Die Rezepte werden von einer erfahrenen Kochbuch-/Foodautorin geschrieben. Die benötigte Rezeptbilder werden durch die Fotografen und Foodstylisten von CulinartMedia realisiert (optional in der Küche eines Ihrer Caravans). Alternativ können (ein Teil der) Rezepte auch mit vorhandenem Agenturbildmaterial illustriert werden. Die Nutzung dieser Bilder ist dann aber auf das Buch beschränkt.

7. Keyword-Set:

CARAVAN - Campingküche – mobile Küche - Wohnmobil – Grillen – Unterwegs – Reiseküche – Rezepte – Kochrezepte – Urlaub – Urlaubsküche – usw.

8. Marketing (Ideen!):

8.1. Pressearbeit:

„Caravan-Cooking“ mit gutem Bildmaterial könnte sich als Pressethema installieren lassen, wenn das Buch entsprechend pressewirksam eingesetzt wird. Schon allein die im Fotoshooting entstandenen Rezepte könnten für Rezeptplacement eingesetzt werden (willkommener Content bei Zeitschriften).

8.2. Webseite:

Weiteres „aufwertendes“ Sujet für die Webseite. Ein Kochbuch steht für Produktqualität und Kompetenz. Als Gewinn herausstellen“Facebook-Fan werden und ein Buch gewinnen“ o. ä.

Die Rezeptbilder und Rezepte dann unbedingt als weiteren Zusatznutzen für die Webseite integrieren und bei Social-Media-Activities verwenden z. B. als ...“Rezept des Monats“... o. ä..

8.3. Newsletter:

Klassische Abo-Prämie. Newsletter abonnieren und ein Kochbuch erhalten.

8.4. Social-Media:

Zusatzverwendung der für das Buch entstandenen Rezepte/Rezeptbilder als Rezept der Woche, Album o. ä. „Gefällt mir“ drücken und ein Buch gewinnen

9. Webseiten / Links

<http://www.culinartmedia.de>

10. CulinartMedia und Ansprechpartner

CulinartMedia ist ein Verlag und eine Agentur für Markenkommunikation rund um die Themen *Kochen, Essen & Genuss*. CulinartMedia realisiert für namhafte Kunden im In- und Ausland Content-Marketing- und Corporate-Publishing-Produkte wie Apps, eBooks, Webseiten und Bücher. Unter der eigenen Marke *icook2day* erscheinen eigene Verlagsprodukte. CulinartMedia gehörte früher zum Eising Studio (Spezial-Fotostudio für Foodfotografie) und zu StockFood (Weltgrößte Foodbildagentur) und pflegt zu beiden Unternehmen eine enge Partnerschaft. Zu den Mitarbeitern gehören Foodredakteure, Kochbuchautorinnen, Köche, Foodstylisten und andere Spezialisten.

CulinartMedia GmbH

Rosenheimer Str. 44, 81669 München

Martin Brüninghaus

Tel.: +49 (0) 89 3289.1789

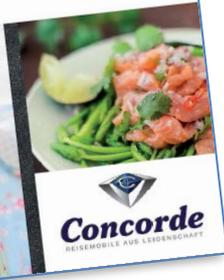
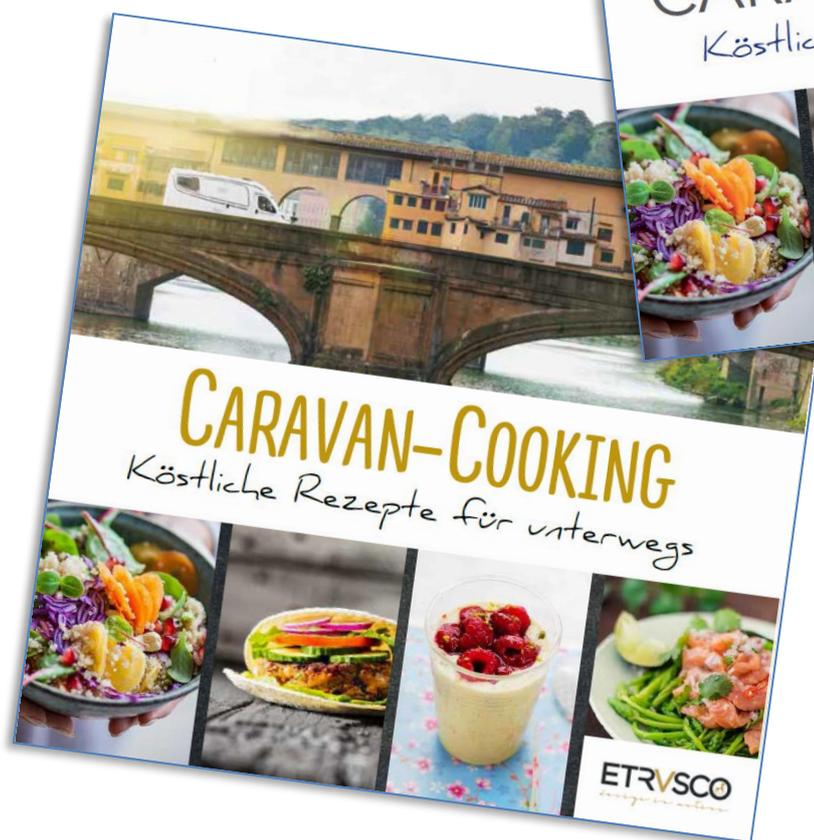
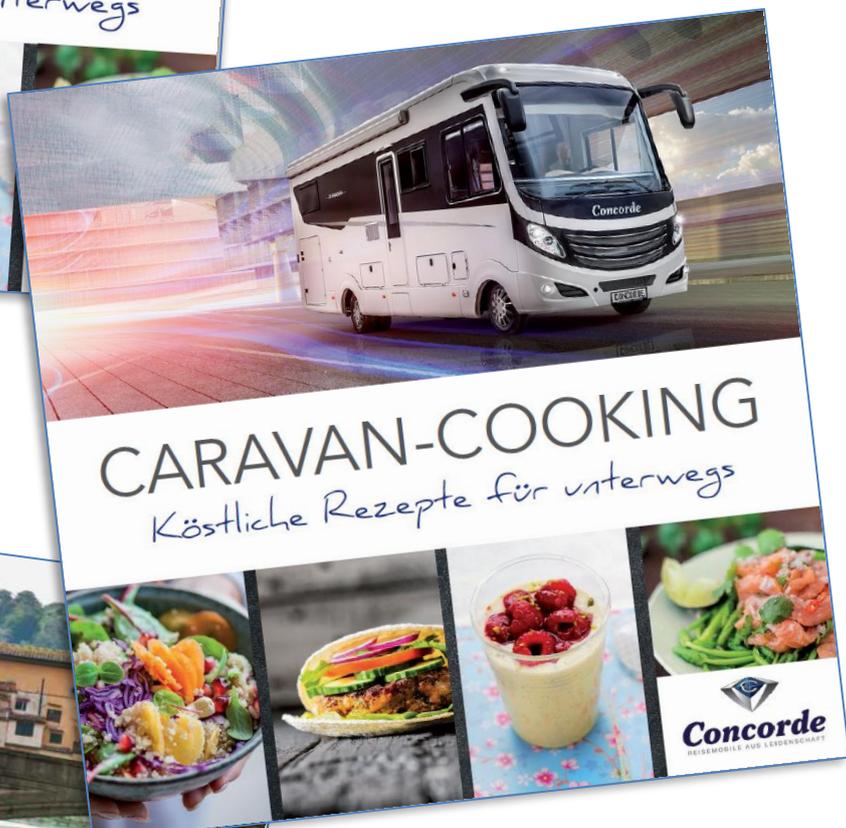
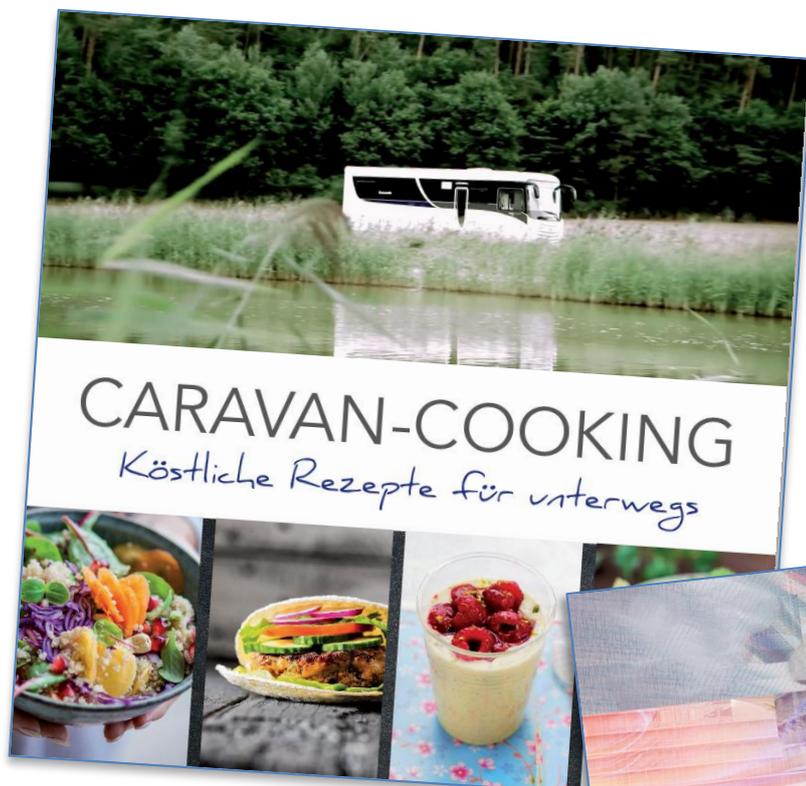
Mobil: +49 (0) 172 853.7617

E-Mail: m.brueninghaus@culinartmedia.com

Internet: <http://www.culinartmedia.de>

Projektidee

A. Coverideen



B. Rezeptideen



GOOD MORNING SUNSHINE!

Frühstück und Snacks für Feinschmecker

- Superfoodbrot mit Avocado, Leinsamen und Kresse
- Grüner Spinatsmoothie mit Banane und Mango
- Gebackenes Ei mit Ziegenkäse
- Acai-Bowl mit Joghurt und Beeren
- ...

ENDLICH „FEUERABEND“!

Die schönsten Grill- und Outdoorrezepte für Fleischliebhaber und Veggies

- Veggie-Pizza
- Köfte-Burger im Fladenbrot
- Rindfleischsalat im Glas
- Quinoa-Bowl mit Früchten, Gemüse und Nüssen
- Süßkartoffel-Pommes
- ...



SO RICHTIG „HYGGELIG“!

Kulinarische Ideen für einen genussvollen Wohnmobil-Abend

- Lachsforellen-Ceviche auf Spargel
- Salat von grünem Gemüse mit Granatapfelkernen
- Avocado-Gurken-Suppe mit Kresse
- Vanille-Mascarponecreme mit Himbeeren und Pistazien
- ...