



# Magazin.Perfekt - das kreative Konzept für Verlagssonderveröffentlichungen

Die Media Guides bieten Ihnen ab sofort jeden Monat ein komplettes Ratgeber-Magazin an.

Sie konzentrieren sich auf den Verkauf und die Veröffentlichung des Produktes - den Rest liefern wir!

Sie erhalten ein fertig konzipiertes Produkt mit hochwertigen Inhalten und einem aussergewöhnlichen Layout.

Heben Sie sich von der Konkurrenz ab und bieten Sie Ihren Inserenten und Lesern ein interessantes Magazin - die Media Guides bieten Ihnen Exklusivität!

# Die wichtigsten Vorteile von **Magazin.Perfekt** für Sie im Überblick

- ▶ **kein redaktioneller Aufwand** - Sie erhalten erstklassige redaktionelle Inhalte, erarbeitet von renommierten Fachjournalisten
- ▶ **keine Layout- und Satzkosten** - es müssen nur die Anzeigen in das fertige InDesign-Dokument platziert werden
- ▶ durch das stringente Layoutkonzept genießen Ihre Ratgeber-Magazine sehr schnell einen **hohen Wiedererkennungswert**
- ▶ in Ihrem Verlagsgebiet sichern wir Ihnen **die exklusiven Rechte** der Veröffentlichung zu
- ▶ auf Wunsch vermitteln wir Ihnen sogar den Druck Ihrer Sonderveröffentlichung - und die Preise können sich sehen lassen!

TITEL



Das erste Thema:  
Hochzeit

# Sag' ja!

Bus et omnis  
esendi officia qui

MAGAZINPERFEKT 012010  
RATGEBER HOCHZEIT

**W** **Extra**blatt

MÖGLICHE EINBINDUNG IHRES LOGOS

# Sag' ja!

**Bus et omnis esendi officia qui Natiamsuda volupta que dit ut fugiae num corecusum, non perae occupatus, quodita essum verum elic.** Bus et omnis esendi officia qui Natiamsuda volupta que dit ut fugiae num corecusum antrum | Heiligengrütz, 25 | T 04 41 35 13 10 00 www.caldens.de

Ein großer Traum, das ist immer dann, wenn die kleinen Feiern wieder zur Feierstunde führen. Aber dann gibt es ein kleines Problem mit einem Teil des Feiern: Schichten für die Feiern sind teuer. Neben dem Feiern sind auch die Feiern selbst ein Problem. Neben dem Feiern sind auch die Feiern selbst ein Problem. Neben dem Feiern sind auch die Feiern selbst ein Problem.

## Schne-gelsberg

„Kuh-Anfangszeiten“? Nein, das hat Andrea Schwegelsberg nicht gem. Die Bezeichnung wird die Kleinkirchberg tatsächlich nicht gerecht. Jahre lang warteten in dem 1915 nach dem Architekten Wolfgang Metzger errichteten, punktvollen Jugendstilbau die Fahrgäste der ersten Klasse auf ihre Züge - heute treffen sich hier Feinschmecker, um sich über die gute Küche zu freuen. Entschender indes kommen zunächst nicht aus dem Staunen heraus. Es präsentiert sich Ihnen ein wahrer Prachtbau, dessen hohe Stuckdecken und Plafondmalereien sofort die Blicke auf sich ziehen. Und wer von all diesen Entwürfen noch nicht genug hat, darf sich einen Abstecher in den modernen Fürstensaal oder das ganz im englischen

## Finger-food

Küchenschef Andreas Schwegelsberg ist ein Freund von Kontingenzen. Traditionen können durch Innovationen zu neuem Leben erweckt werden, sagt er. Die Kleinkirchberg-Küche bringt deshalb klassische Gerichte mit phantasievoll angelegten und überraschenden Geschmacksrichtungen aus fremden Ländern zusammen. Kein Wunder bei diesem Standort. Ob Buffet, Menü oder Fingerfood, gem schätzt die Küche einen mediterranen oder asiatischen Kurs ein. Daneben stehen regelmäßig auch Delikatessen aus der Region auf der Karte. Immer ist der Fokus dabei auf die Qualität der Zutaten und eine sorgfältige Zubereitung.

## Sesam-kleid mit Schwarz-wurzeln

Für Festessen, ein romantisches Candlelight Dinner oder die schon lange fällige Einladung der Schwiegermutter ist die Kleinkirchberg die perfekte Wahl. Man darf sicher sein: Je ambitionierter der Anlass, desto engagierter die Küchenschefin. So Silvester 2008 gab es ein exzellentes Fond-Gänge-Menü auf den Tisch, bei dem als Hauptgang zwischen Zanderfilet und Jakobsmuscheln im Sesamkleid mit Schwarzwurzeln und Kichererbsensauce sowie Kirschkuchen mit Mandeln im Staubring an Caviar-Fajitas gewahrt werden konnte. Edle Mittagsgäste werden etwa mit einem Toskanischen Hähnchen mit Tagliatelle oder einem Steinbeißerfilet mit Champignons zufrieden gestellt. Man sieht. Den Anspruch der 1. Klasse hat sich die Kleinkirchberg bewahrt.

**Der Fachhandel für Gastronomie und Industriekunden**  
**WEINKONTOR**  
 Hundsmühle Straße 167  
 Einfahrt Isenkamp  
 26131 Oldenburg  
 Tel. (0441) 955 92-0  
 Fax (0441) 955 92-55  
 info@weinkontor-pollmann.de  
 www.weinkontor-pollmann.de

**Der kleine feine Weinladen auch für den Endverbraucher**  
 Besuchen Sie uns doch einmal! Unsere Öffnungszeiten: Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr

„Die schönste Belohnung für einen erfolgreichen Tag.“  
 Til Scheuinger

# König Pilsener

DAS KÖNIG DER BIERE

**Bus et omnis esendi officia qui Natiamsuda volupta que dit ut fugiae num corecusum antrum | Heiligengrütz, 25 | T 04 41 35 13 10 00 www.caldens.de**

**Non perae occupatus**  
 Bus et omnis esendi officia qui Natiamsuda volupta que dit ut fugiae num corecusum, non perae occupatus, quodita essum verum elic.  
 Bus et omnis esendi officia qui Natiamsuda volupta que dit ut fugiae.

## 25 Jahre natürlich genießen

**DAVERT**

## Der Schwan Direkt am Hafen

Die alten Baggereien, die Holzbohlen und ein Bergstein bilden ein einprägsames Stadtbild. In der Mitte des Hafens steht das alte Holzbohlenwerk. In der Mitte des Hafens steht das alte Holzbohlenwerk.

## Bagel Brothers Eine runde Sache

Einmal um die Welt mit dem Bagel. Einmal um die Welt mit dem Bagel. Einmal um die Welt mit dem Bagel.

## Havana Kuba am Pferdemarkt

Die kleine Kuba am Pferdemarkt. Die kleine Kuba am Pferdemarkt. Die kleine Kuba am Pferdemarkt.

**Bus et omnis esendi officia qui Natiamsuda volupta que dit ut fugiae num corecusum, non perae occupatus, quodita essum verum elic.** Bus et omnis esendi officia qui Natiamsuda volupta que dit ut fugiae.

Bus et omnis esendi officia qui Natia-  
musda volupta que dit ut fugiae num  
corecusam entrum | Heiligengeiststr. 25  
T (04 41) 36 13 70 80  
www.caldero.de



### Non perae occupatus

Bus et omnis esendi officia qui Na-  
tiamusda volupta que dit ut fugiae  
num corecusam, non perae occup-  
tatus, quodita essum verum elic.

Bus et omnis esendi officia qui Na-  
tiamusda volupta que dit ut fugiae.

#### BUS ET OMNIS ESENDIR

Bus et omnis esendi officia qui Natia-  
musda volupta que dit ut fugiae num  
corecusam entrum | Heiligengeiststr. 25  
T (04 41) 36 13 70 80  
www.caldero.de



#### BUS ET OMNIS ESENDIR

Bus et omnis esendi officia qui Natia-  
musda volupta que dit ut fugiae num  
corecusam entrum | Heiligengeiststr. 25  
T (04 41) 36 13 70 80  
www.caldero.de



#### BUS ET OMNIS ESENDIR

Bus et omnis esendi officia qui Natia-  
musda volupta que dit ut fugiae num  
corecusam entrum | Heiligengeiststr. 25  
T (04 41) 36 13 70 80  
www.caldero.de

#### BUS ET OMNIS ESENDIR

Bus et omnis esendi officia qui Natia-  
musda volupta que dit ut fugiae num  
corecusam entrum | Heiligengeiststr. 25  
T (04 41) 36 13 70 80  
www.caldero.de



*König*  
DAS I

www.koenig.de



mie und Industriekunden



# Schne- gelsberg

Rah:shofsgaststätte? Nein, das hört Andreas Schnegelsberg nicht gern. Die Bezeichnung wird der Klinkerburg tatsächlich nicht gerecht. Jahrelang warteten in dem 1915 nach den Plänen des Architekten Wolfgang Mettegang errichteten, prunkvollen Jugendstilbau die Fahrgäste der ersten Klasse auf ihre Züge – heute treffen sich hier Feinschmecker, um sich über die gute Küche zu freuen. Erstbesucher indes kommen zunächst nicht aus dem Staunen heraus. Es präsentiert sich ihnen ein wahrer Prachtbau, dessen hohe Stuckdecken und Pilastermalereien sofort die Blicke auf sich ziehen. Und wer von all diesen Eindrücken noch nicht genug hat, darf sich einen Abstecher in den mondänen Fürstensaal oder das ganz im englischen



# Finger- food

Küchenchef  
Andreas

Schnegelsberg ist ein Freund von Kontrasten. »Traditionen können durch Innovationen zu neuem Leben erweckt werden«, sagt er. Die Klinkerburg-Küche bringt deshalb klassische Gerichte mit phantasievoll angereicherten und überraschenden Geschmacksrichtungen aus fernen Ländern zusammen – kein Wunder bei diesem Standort. Ob Buffet, Menü oder Fingerfood, gern schlägt die Küche einen mediterranen oder asiatischen Kurs ein. Daneben stehen regelmäßig auch Delikatessen aus der Region auf der Karte. Immer ist der Fokus dabei auf die Qualität der Zutaten und eine sorgfältige Zubereitung

# Sesam- kleid mit Schwarz- wurzeln

Für Festessen, ein romantisches Candlelight-Dinner oder die schon

# Themenausblick: die ersten zwei Ausgaben von Magazin.Perfekt

DEZEMBER 2009  
**Hochzeit – »Sag ja!«**



Januar 2010  
**Wohnen – »Bau's um!«**



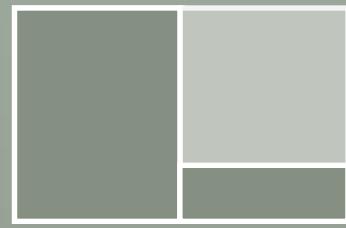
... weitere spannende  
Themen werden folgen!



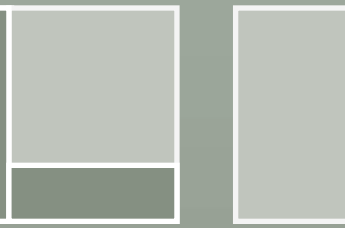
# Der Heftaufbau



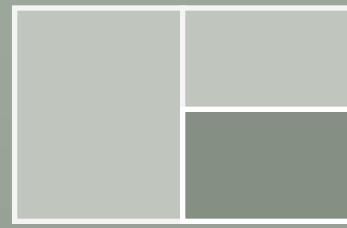
1



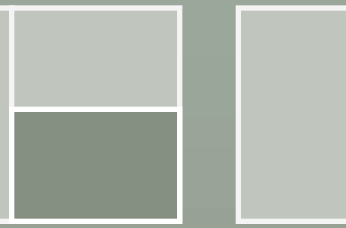
2



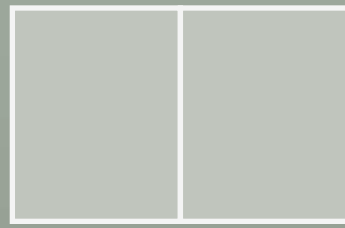
3



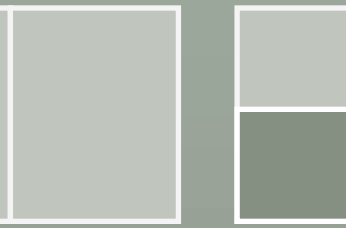
4



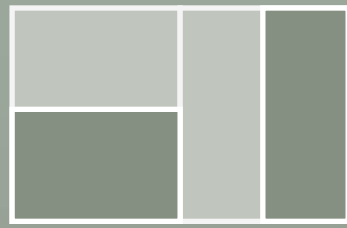
5



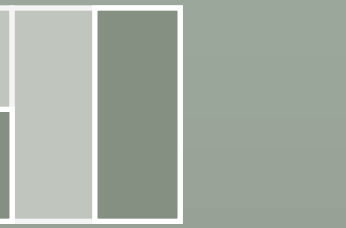
6



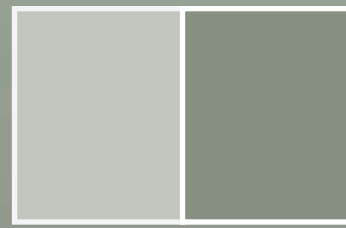
7



8



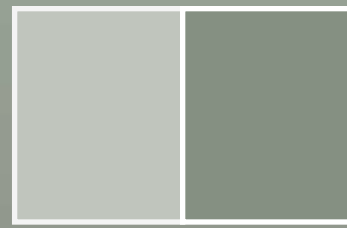
9



10



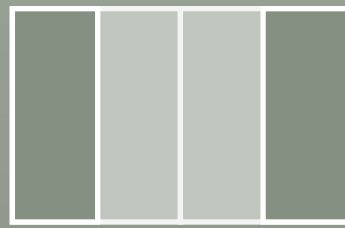
11



12



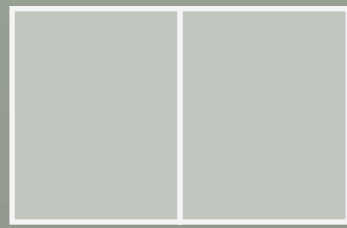
13



14



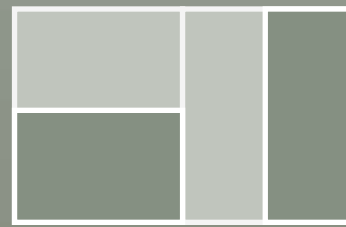
15



16



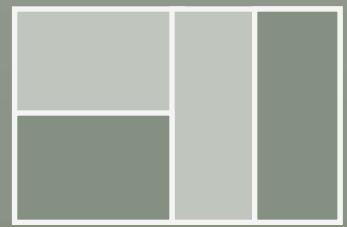
17



18



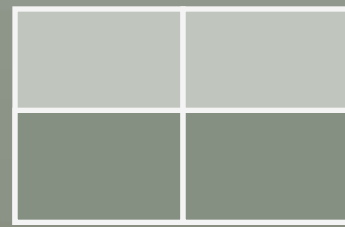
19



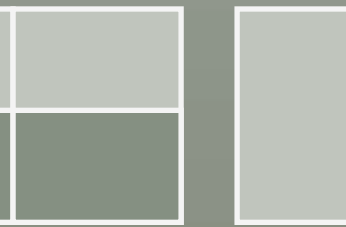
20



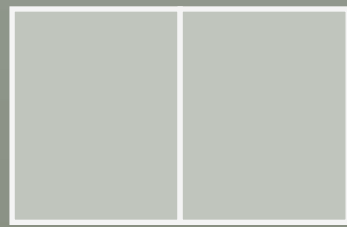
21



22



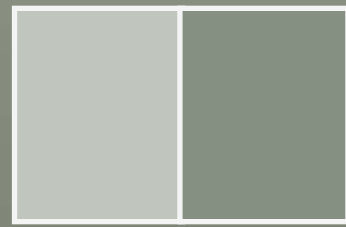
23



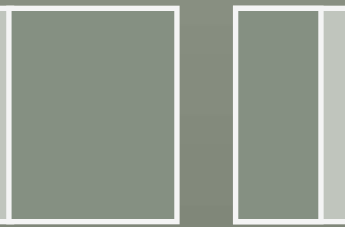
24



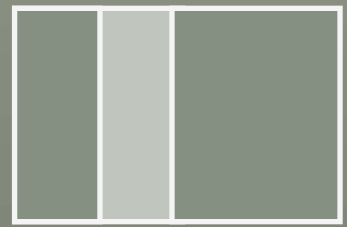
25



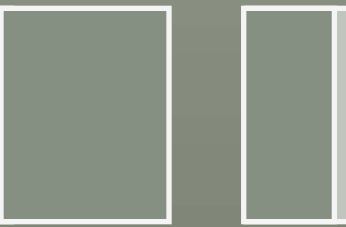
26



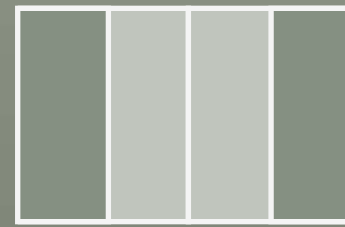
27



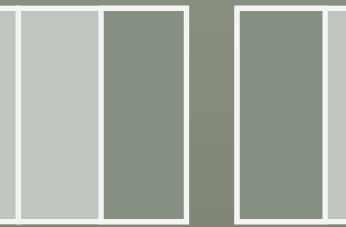
28



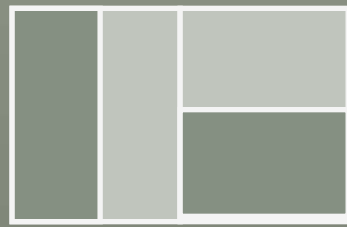
29



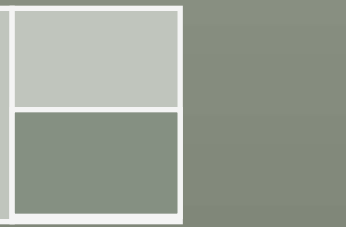
30



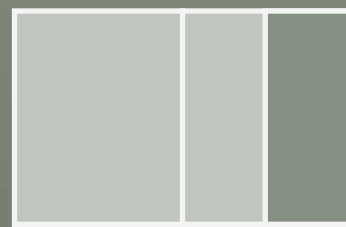
31



32



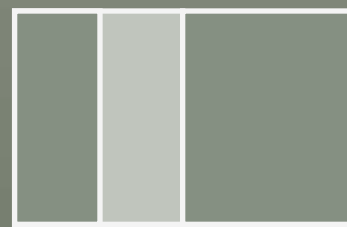
33



34



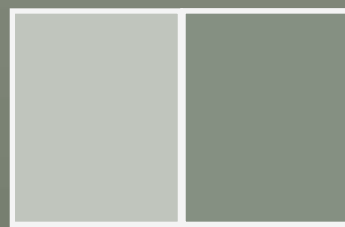
35



36



37



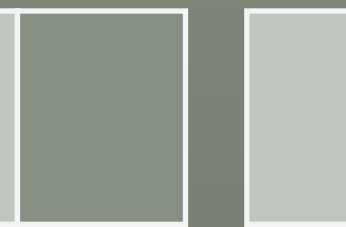
38



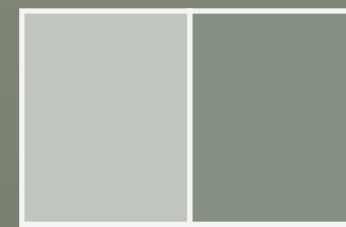
39



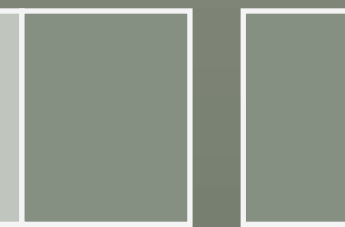
40



41



42



43



44

 Anzeigen  
 Redaktion

# Konnten wir Ihr Interesse für das neue Konzept **Magazin.Perfekt** wecken?

Sehr schön! Dann rufen Sie uns einfach an, wir erklären Ihnen alles wichtige rund um Ihr Erfolgspaket.

Und sollten Sie die Zeit nicht finden, melden wir uns einfach in den nächsten Tagen bei Ihnen.

**Ihre Media Guides GmbH**

**Telefon: +49 2225 98 09 11 7 - Yannick Tosch**