

# Referenzen

fischerAppelt

# Die Lidl Gerneküche



Crossmedia-  
Image-  
Kampagne



**Die Gerneküche**  
DAS LIDL-MAGAZIN FÜR GUTES ESSEN  
JUNI 2015

**Süß  
Saftig  
Lecker**

MIT KOLJAS REZEPTEN

DIE ERDBEERE  
Nuss oder Frucht?

KOLJA KOCHT MIT  
YouTuberin Ebru bringt Kolja zum Kochen

[lidl-kochen.de](http://lidl-kochen.de)

# Kochen ist, was du draus machst!

In dem crossmedialen Kochformat kocht Sternekoch Kolja Kleeberg ausschließlich mit Lidl-Produkten jeden Monat saisonale Highlights. Die Inhalte werden als Filialmagazin, online auf [lidl-kochen.de](http://lidl-kochen.de), mit der Web-Show „Kolja kocht mit“ auf YouTube und via Social Media auf Facebook und Instagram jeden Monat in den Fokus gerückt. In seiner Web-Show kocht Kolja abwechselnd mit Promis, YouTubern und Verbrauchern. Mit dem Hashtag #machwasdraus können sich Verbraucher auf Instagram direkt für das Format bewerben.



Kochen im Alltag:  
Keine leichte  
Sache. **Die  
Gerneküche will  
das ändern.**



# Die Gerneküche von Lidl

## Herausforderung

Produktqualität ist heute DAS Kriterium, wenn es um Nahrungsmittel geht. Und um die zu demonstrieren, reicht es nicht aus, zu zeigen, woher die Produkte kommen. Man muss auch zeigen, was man mit ihnen machen kann. Und zwar so, dass es auch im Alltag möglich ist – und dabei nicht langweilig ist!

## Umsetzung

Sich durch Alltagstauglichkeit vom Wettbewerb abgrenzen, kontinuierlich zeigen, was Lidl Gutes bietet, inhaltliche Tiefe ermöglichen, den Qualitätsanspruch von Lidl unterstreichen, Kolja Kleeberg Raum geben für den Austausch mit Prominenten und Verbrauchern, wichtige Influencer ansprechen und langfristig an die Marke Lidl binden – das ist die Gerneküche.

# Das crossmediale Format, das Information & Entertainment vereint.



# Das Magazin

Das Gerneküche Magazin verbindet alle Kanäle und Aktionen rund um die Gerneküche-Kampagne in hochwertiger, bildstarker Print-Form mit redaktionellem Fokus.

Das Magazin erscheint monatlich und dreht sich immer ganz um das aktuelle Produkt des Monats. In der Gerneküche finden sich je drei Rezepte, ein Editorial, viele Tipps und Kniffe für die Zubereitung, Warenkunde, Hintergründe zur aktuellen „Kolja kocht mit“-Folge und vieles mehr.



# Das haptische Hub der Gerneküche

## Sonnengelbe Superfrucht

**#Nachschlag: Mehrwissen für Gerneküche**

**DEN ZITRUSGÜRTEL ENGER SCHNALLEN!** Breite nicht! Als Zitrusgürtel werden die subtropischen Zonen zwischen dem 40. Grad nördlicher und 20. Grad südlicher Breite bezeichnet, in denen Zitrusen, Orangen & Co. angebaut werden. Da Zitrusfrüchte lange warme Sommer brauchen, um zu gedeihen, sind diese Zonen besonders geeignet.

**FRUCHT MIT GESCHICHTE.** In Mittelalter galt die Zitrone als Symbol des Lebens und der Reinheit und damit als Schutzschild vor bösen Kräften. Aus diesem Grund spielte sie bei Taufen und Hochzeiten eine wichtige Rolle, da sie segnen und beschützen sollte.

Im August erklären wir die Zitrone zu unserer neuen Superfrucht. Warum? Die Zitrone ist ein einziger Superlativ. Nicht nur ihre Geschichte ist einzigartig, sie gilt auch als wahrer Gesundheitsbooster. Wir zeigen warum.

Beginnen wir mit ihrem Alter: Schon vor unserer Zeitrechnung, vor rund 4000 Jahren, kannten die Chinesen die Frucht mit dem einzigartig frischen Duft. Die ersten Zitronen waren allerdings bittere Zitrusfrüchte mit wenig Saft und dicken Schalen, die für ihre ätherischen Öle und ihre medizinische Wirkung kultiviert wurden. Die Inder kreuzten sie schließlich um 1000 v. Chr. mit Bitterorangen. Hieraus kam die gewaltige Frucht, wie wir sie heute kennen. Sie gelangte über Handelswege von Persien nach Europa. Das ging natürlich besonders gut, weil Zitronen je nach Lagerung und Sorte bis zu fünf Monate haltbar sind. Zur Zeit des Barock wurde das „goldene“ Obst sogar zum königlichen Must-have: Unter Europas Adligen war es schick, sich Orangen – spezielle Gewächshäuser für die Wärme lebenden Früchte – anzulegen. Denn die Pflanzen blühen, duften und tragen Früchte zur gleichen Zeit.

Die Zitrone ist – als Verwandte der Beere (!) – eine echte Vitaminbombe: 100 Gramm enthalten 53 mg Vitamin C, decken damit mehr als die Hälfte unseres Tagesbedarfs und wirken wie eine Frischzellenkur. Doch nicht nur das: Muskeln, Herz und Knochen freuen sich über ihren hohen Gehalt an Magnesium, Kalium, Kalium und Phosphor.

Diese Vitamine und Nährstoffe nimmt man am besten in Form warmen Zitronenwassers zu sich, für das man eine halbe Zitrone in ein Glas warmes Wasser presst. Durch die Verbindung mit Wasser wirkt die Zitrone gegen Übersäuerung im Körper, hemmt Entzündungsprozesse und stärkt mit ihrem hohen Vitamin-C-Gehalt das Immunsystem.

Weil die Zitrone gerade bei hohen Temperaturen eine angenehme Frische ins Essen zaubert, ist sie fester Bestandteil der mediterranen Küche. So kochen beispielsweise Portugiesen, Griechen, Spanier und Italiener leidenschaftlich gerne mit ihr. Doch auch Briten lieben die Zitrone – und das nicht nur zur Tealime. Sie streichen sich zum Frühstück am liebsten das berühmte Lemon Curd – eine Creme aus Eiern, Zitrone und Zucker – aufs Brot. Klingt lecker, oder? Die Zitrone ist ja auch superlecker.

### ZITRONE LEICHT GEMACHT!

**BACKEN**  
Zitronen haben keine Angst vor Hitze. Schmeißt am besten die Zitrone in Scheiben und legt sie auf Fleisch, Fisch oder Gemüse. So kann sich der Zitronengeschmack optimal verbreiten.

**BRATEN**  
Wenn ihr Zitronen in der Pfanne zubereiten möchtet, solltet ihr sie flatieren. So brennt die Schale nicht an und wird nicht bitter und unansehnlich braun. Einfach die Zitronen halberen und die Fäts mit einem scharfen Messer auslösen.

**KOCKEN**  
Zitronen milken – das geht doch gar nicht! Geht doch! Schneidet mit einem Sparschäler dicke Streifen aus der Schale einer Bio-Zitrone und gebt sie in den Topf. So schmeckt die Zitrone während des Garens ihr Aroma, kann aber leicht wieder aus dem Essen genommen werden.

### GERNEKÜCHE-LEXIKON

**GELB GEGEN BRAUN!** Bei kühler aufgeschütteter Agel oder Birne mit Zitronensaft. Sie färben sich nicht braun, sondern bleiben locker ansehnlich. Folienverpackt auch bei Anzeichen.

**GELB, GELBER, KEIF!** Zitronen reifen nicht nach. Darum die gelben Früchte red kaufen, damit es keine saure Überraschung gibt. Allgemein sollten sie nicht mit nachreifenem Obst wie Äpfeln gelagert werden.

# Die Web-Show „Kolja kocht mit“

In seiner Web-Show erweckt Chef-Gernekoch Kolja Kleeberg, die Gerneküche zum Leben und lädt abwechselnd prominente Gäste und Verbraucher zu sich ein, um mit ihnen gemeinsam einfach raffinierte und außergewöhnliche Gerichte zu kochen.

Das Motto der Web-Show lautet #machwasdraus, denn Koljas Gäste bringen ihm immer zwei Zutaten mit, die der Sternekoch dann mit dem Produkt des Monats zu einem spannenden Gericht verbinden muss – jedes Mal eine echte Herausforderung für den erfahrenen Koch.



## Die Web-Show bringt die Gerneküche ins Wohnzimmer

# #machwasdraus, PR und Blogger Relations

Neben der redaktionellen Platzierung der Gerneküche in Magazinen wie der OK! und der Bravo Girl sowie Kooperationen mit Online Plattformen wird die Kampagne rund ums Thema Kochen auch online und auf den sozialen Kanälen von Lidl verbreitet.

Über die Aktion #machwasdraus können sich Nutzer via Instagram für die Web-Show „Kolja kocht mit“ bewerben. Bei Blogger-Events wie dem Gerneküche Food Swap machen wir die Gerneküche für Influencer erlebbar.

## Die Gerneküche erleben!



Platzhalter-Bild