



For men with taste.

New! Premiere issue
October 2009

● **The new lifestyle magazine for men who like to cook.**

BEEF! is written for German men aged 30-54 who consider themselves gourmets.

● **A totally new kind of magazine.**

In the past, cooking magazines were for women, and men's lifestyle magazines were for men. BEEF! combines the two in a fresh, informative and entertaining manner.

● **Clear editorial structure.**

The editorial contents of BEEF!:

- 1/3 food recipes
- 1/3 food reportage
- 1/3 lifestyle

● **For men who don't cook often, but well.**

BEEF! is for men who are interested in recipes – as well as Tokyo's tuna market, the sharpness of knives and the water pressure in their espresso machine. For men who find noodles boring unless they've made them themselves.

● **Centrefold with a difference.**

Like many men's magazines, BEEF! also features a six-page fold-out centrefold – but with easy-to-follow instructions on creating a memorable four-course dinner.

● **High target reader demographics.**

The average target reader is better-off, in white-collar occupations and is a member of the upper social-economic class.

Cover price	€ 9.80	Issues 2009		
Frequency	quarterly	Issue	On Sale	Ad Closing/Copy
Launch year	2009	1/2009	15 Oct. 2009	10 Sept. 2009
Circulation		Technical information		
Print run	100,000 copies	Trim size	210 mm x 270 mm (8-1/4" x 11-5/8")	
2009 ad rates		Printing process	Rotary offset	
Full page multi-colour	€ 14,000	Binding method	Perfect bound	
IFC	€ 17,500	Number of pages	174	
OBC	€ 19,500			
IFC + page 3	€ 29,900			
www.sokoehenmaenner.de				



DEMNÄCHST SUSHI

Der Tsukiji-Markt in Tokio ist das Zentrum des weltweiten Fischhandels. Und der Thunfisch sein wichtigstes Produkt. Jeden Morgen entscheidet sich hier bei den Auktionen, was später in aller Welt auf den Tellern landet. Eine Reportage von einem und über einen Weltmarkt.

Text: CHRISTOPH MEDAUERT

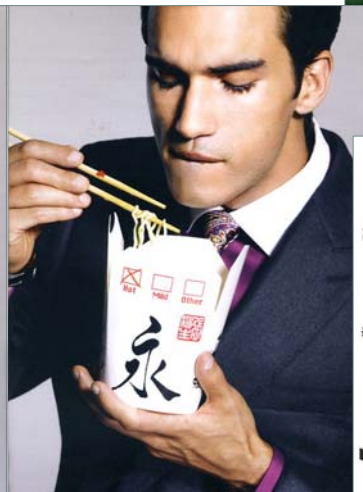


SCHNITTLAUCH, KLEIN GESCHNITTEN



STELTON ISOLIERKANNE

Diese Thermkanne aus Keramik hat eine tolle Kombination aus der Energieeffizienz von Keramik und der Isolierfähigkeit von Kunststoff. Sie wärmt Ihre Getränke über Stunden und ist leicht zu reinigen. Die Keramik ist auch ein natürlicher Isolator und schützt Ihre Getränke vor dem Einfrieren. Die Keramik ist auch ein natürlicher Isolator und schützt Ihre Getränke vor dem Einfrieren.



DIE WM-TEILNEHMER

Nico to meet you! Diese acht haben sich qualifizieren können, vier Filets, drei Rib-Eyes und ein T-Bone-Steak. Aus den USA, aus Italien, Kanada, Island, Deutschland, Frankreich, Neuseeland und Argentinien. Ausgewählt von einer Jury aus Fleischgenießer, Sensorenkenner und der Redaktion.

USA	AMERICAN FILET MEDAILLON	DEUTSCHES RIB-EYE
ITALIEN	BISTECA ALLA FIORENTINA	CHABLOIS FILET
CANADA	BISON FILET MEDAILLON	WAGYU RIB-EYE
IRLAND	HEKSFORD RIB-EYE	LA MOROCHA FILET

DEUTSCHLAND	DEUTSCHES RIB-EYE
FRANKREICH	CHABLOIS FILET
NEUSEELAND	WAGYU RIB-EYE
ARGENTINIEN	LA MOROCHA FILET

NEW BALLS, PLEASE

Werden Sie berühmt! Mit dieser Anleitung für die Zubereitung feinsten Mozzarellas werden Sie in Ihrem Freundeskreis unsterblich.

PHOTO: NICOLA VIGNA

1. Milch in einen Topf geben und aufkochen lassen.
2. Die Milch in einen Topf geben und aufkochen lassen.
3. Die Milch in einen Topf geben und aufkochen lassen.
4. Die Milch in einen Topf geben und aufkochen lassen.



EIN OPFER ENTKOMMT

Ein Opfer entkommt... Ein Opfer entkommt... Ein Opfer entkommt...