

# Case-Study

**LE MENU**  
SO KOCHT DIE SCHWEIZ



Newsletter

---

Lieber Camille Zimmermann

Kochen für zwei und für sich alleine kann ganz einfach sein und erst noch Spass bereiten. Aus saisonfrischem Gemüse, Kräutern und Obst, kombiniert mit Milchprodukten, Getreide, Fleisch oder Fisch zaubern Sie in Nu ein ausgewogenes Menü. Unsere Rezepte in diesen Newsletter sind für zwei Personen berechnet. Sie lassen sich aber nach Belieben auch für mehrere Personen erweitern.

Beim Ausprobieren wünschen wir Ihnen viel Freude und "en Guete"!

Barbara Reinu

**INHALT**

**Tipps & Tricks**  
Selbstgemacht schmecks besser!  
Zwetschgen-Know-how

**Rezepte**  
Zwetschgen-Streuselkuchen  
Ziegen-Frischkäse-Mousse an Gemüse-Vinaigrette  
Lammrack mit Rosmarinbutter

**Angebot des Monats**  
Cappuccino Creamer-Set

Angebot des Monats!

**Cappuccino Creamer-Set**



Lust auf einen duftenden Cappuccino? Kein Problem. **LE MENU** bietet Ihnen dieses kinderleicht zu bedienende Gerät von Sigg zusammen mit dem passenden Kalaoströher zum absoluten Spezialpreis von Fr. 29.-. Sie sparen Fr. 34.-!

**Jetzt bestellen!**  
Einfach kalte Milch rein, ein paar Mal kräftig auf und ab bewegen und fertig ist das perfekte Milchschäumchen! Oder Sie füllen den Creamer mit Milch und erwärmen diese direkt auf der Herdplatte.

---

**TIPPS & TRICKS**

**Selbstgemacht schmecks besser!**  
Selbstgemachte Kräuterbutter schmeckt nicht nur vorzüglich, sie ist auch günstiger, als wenn man sie kauft. Einfach weiche Butter glatt rühren und mit beliebigen Gewürzen und Kräutern bereichern und salzen. Mit Hilfe eines Spritzsackes beliebig formen und einfrieren. Passt gut zu Gebrätem oder als Brotaufstrich. Haltbarkeit im Tiefkühler 1-2 Monate.





---

**Zwetschgen-Know-how**  
Wussten Sie, dass ...

- Zwetschgen in der Schweiz auf 245 Hektaren Anbaufläche wachsen?
- 2'500 Tonnen pro Jahr geerntet werden?
- 1 Kilo pro Kopf und Jahr genossen wird?
- die Fellenberger-Zwetschge die beliebteste Sorte ist?
- die neuen Sorten Cacaks Schöne, Hanita und Elena heissen?
- der Zwetschgenbaum als Glücksbringer gilt?
- bereits im alten Ägypten Zwetschgen gedörrt und mit ins Grab gegeben wurden?



---

**REZEPTE**

**Zwetschgen-Streuselkuchen**



Rezept herunterladen...



---

**Ziegen-Frischkäse-Mousse an Gemüse-Vinaigrette**



Rezept herunterladen...



---

**Lammrack mit Rosmarinbutter**



Rezept herunterladen...



---

**IMPRESSUM**

Herausgeber  
Schweizer Milchproduzenten SMP  
Weststrasse 10  
3000 Bern 6

Telefon 031 359 57 70  
Telefax 031 359 58 55  
lemenu.reaktion@swissmilk.ch  
www.lemenu.ch



**Das Kochmagazin**

1/2-Jahresabonnement Fr. 29.-  
1-Jahresabonnement Fr. 49.-  
2-Jahresabonnement Fr. 80.-  
Auslandabonnement zzgl. Versandkosten  
Einzelnummer Fr. 6.50

**Jetzt bestellen!**

---

Weiterempfehlen
Profil ändern
Anmelden
Abmelden
Hilfe
Datenschutz

**Ziele** Das Kochmagazin der Schweizer Milchproduzenten SMP will ihren bestehenden Newsletter überarbeiten und die Vorteile des Mediums E-Mail optimal einsetzen. Der Newsletter soll neu dem Corporate Design von Le Menu entsprechen. Weiter soll er eine Ergänzung zur Zeitschrift bilden und dem Abonnenten einen effektiven Zusatznutzen bieten. Angestrebt wird eine Optimierung der Kundenbindung und eine Erhöhung der Zugriffe auf die Website von Le Menu. Schliesslich sollen die User auf andere Angebote des SMP aufmerksam gemacht werden.

**Lösung** Feste Rubriken und ein mit jeder Ausgabe wechselndes Leitthema schaffen eine gute Übersichtlichkeit und erzeugen beim Leser einen Wiedererkennungseffekt. Jeder Newsletter stellt downloadbare Rezepte zur Verfügung, die sich im Heft nicht finden. Weiter bietet der Online Shop vergünstigte Produkte an, die nur via Newsletter bezogen werden können. Gleichzeitig wird auf das Magazin verwiesen, welches online bestellt werden kann. Diese Inhalte garantieren den gewünschten Zusatznutzen für die Online User. Es konnten für den Newsletter wie auch für die Print Ausgabe neue Abonnenten gewonnen werden.

**Resultate** Mit einer Öffnungsrate von bis zu 75%, darf sich Le Menu über eine enorme Beachtung freuen, besonders wenn man bedenkt, dass es sich um einen B2C-Newsletter handelt. Die Response-Werte liegen mit 18% und 41% ebenfalls sehr hoch. Mit dem Newsletter konnte der SMP den Service für die Kunden und Interessenten nachhaltig steigern. Die Online-Welt und das Direkt-Marketing von SMP sind nun noch stärker miteinander vernetzt. Über das Content-Management-System ist es den Redaktoren von Le Menu möglich, direkt die einzelnen Abschnitte des Mailings auf einfachste Art und Weise zu erstellen.

**Kontakt**

nemuk ag  
Herr Camille Zimmermann  
camille.zimmermann@nemuk.com  
Tel: 01 350 17 07

SMP Le Menu  
Herr Alejandro Ortega  
alejandro.ortega@lemenu.ch  
Tel: 031 359 56 18