

Barcamp Leipzig
2008-05-03

Jan Theofel
www.theofel.de

Session:

Grosse Weblogprojekte Erfahrungsbericht

Übersicht:

- Präsentation von zwei Projekten
- Erfahrungen aus diesen Projekten
- Ausblick auf 2008

Jans Küchenleben: Es geht um Essen

www.theofel.de/plog/



Bon appétit!

[Meine aktuelle Aktion zur WM:](#)

[Andere Banner](#) | [Pressematerial](#)

Jan kocht WM-Rezepte

150 Gerichte,
64 Spiele,
ein Weblog!



gesponsort von:
cookplanet.com
Erlebniswelt des Kochens

06.06.06

Rezept: Rettichsalat mit Erdbeeren



Heute präsentiere ich euch abermals ein Rezept aus der [großen Fußball-Fitness-Küche](#). Und dieser **Rettichsalat mit Erdbeeren** darf zurecht als ausgefallen bezeichnet werden: Zumindest mir ist die sehr leckere Kombination aus weißem Rettich und Erdbeeren vorher noch nicht

untergekommen.

[Weiterlesen in "Rettichsalat mit Erdbeeren" »](#)

Tags: [rezept:vegan](#) [wm-rezepte-2006](#) [rezept:laktosefrei](#) [zutat:erdbeere](#) [rezept:vegetarisch](#) [rezept:glutenfrei](#) [zutat:apfel](#) [zutat:rettich](#)

Geschrieben von Jan Theofel am 6.06.2006 um 19:30 Uhr | [Permalink](#)
Abgelegt unter [Salate](#) | [0 Kommentare](#)

Jans Küchenleben

Rezepte, Ideen & Geschichten aus meiner Küche

CHEF DE CUISINE



JANS KÜCHENLEBEN

Ich heiße [Jan Theofel](#), lebe in Stuttgart und bin Hobbykoch.

„[Jans Küchenleben](#)“ ist mein privates Weblog für Rezepte, Kochbücher und alles was mit Kochen, Küche und Privatem zu tun hat. Was meinen Beruf als Softwareentwickler betrifft, landet auf [Jans Technikblog](#).

JAN ABONNIEREN?

Meine Beiträge kannst du regelmäßig per  [RSS-Feed](#) oder per  [E-Mail](#) lesen.

167 readers
BY FEEDBURNER

SUCHE

bei Jan finden:

WEITERE LINKS

[Gooooooooogle-Anzeige](#)

[Rioja](#) [Gastronomie](#)

Herrliche Weine und Gerichte aus Rioja. Sie entscheiden.
[www.spain.info](#)

Tolle

TOP-REZEPTE

- ▶ [Schokoladenkuchen](#)
- ▶ [Triamisu ohne Ei](#)
- ▶ [Spinat-Lasagne](#)
- ▶ [Gemüsemuffins](#)
- ▶ [Gefüllte Focaccia](#)

RUBRIKEN

- ▶ [Rezepte](#)
 - ▶ [Basics](#)
 - ▶ [Garnieren](#)
 - ▶ [Salate](#)

- Projekt #1

“Jan kocht WM-Rezepte” (2006)





- 64 Spiele
- 128 Rezepte aus den Ländern



- 64 Spiele
- 128 Rezepte aus den Ländern
- Start: 2006-09-05
- Intro: Fußballrezepte

Bon appétit!

Meine aktuelle Aktion zur WM:

[Andere Banner](#) | [Pressematerial](#)

Jan kocht WM-Rezepte



150 Gerichte,
64 Spiele,
ein Weblog!



« [Event zur Fußball-WM 2006: Jan kocht WM-Rezepte](#) | [Main](#) | [Banner](#)
für "Jan kocht WM-Rezepte" »

Rezept: Weltmeister-Torte (WM-Rezept)



Und hier kommt auch schon das erste Rezept zu meine Aktion [Jan kocht WM-Rezepte](#). Es handelt sich um eine Eigenkreation, die ich mir vor einiger Zeit ausgedacht und zusammen mit meiner Mutter realisiert habe.

Die Idee war eine leckere Torte zu

Eignung:

- ✓ [vegetarisch](#)
- ✗ [vegan](#)
- ✓ [glutenfrei](#)
- ✓ [laktosefrei](#)



Ich heiße [Jan Theofel](#), lebe in Stuttgart und bin Hobbykoch.

„[Jans Küchenleben](#)“ ist mein privates Weblog für Rezepte, Kochbücher und alles was mit Kochen, Küche und Privatem zu tun hat. Was meinen Beruf als Softwareentwickler betrifft, landet auf [Jans Technikblog](#).

JAN ABONNIEREN?

Meine Beiträge kannst du regelmäßig per [RSS-Feed](#) oder per [E-Mail](#) lesen.

167 readers
BY FEEDBURNER

SUCHE

bei Jan finden:

TOP-REZEPTE

- ▶ [Schokoladenkuchen](#)
- ▶ [Triamisu ohne Ei](#)
- ▶ [Spinat-Lasagne](#)
- ▶ [Gemüsemuffins](#)
- ▶ [Gefüllte Focaccia](#)

RUBRIKEN

- ▶ [Rezepte](#)
- ▶ [Basics](#)
- ▶ [Garnieren](#)
- ▶ [Salate](#)
- ▶ [Suppen](#)
- ▶ [Vorspeisen](#)
- ▶ [Kleine Mahlzeiten](#)
- ▶ [Pasta](#)
- ▶ [Fisch](#)
- ▶ [Herzhaftes Gebäck](#)
- ▶ [Veg](#)

WEITERE LINKS

[Goooooogle-Anzeige](#)

[Das wird mein Sommer](#)

Mit Weight Watchers zur Wunschfigur - im Treffen oder Online!
[www.weightwatchers](#)

[Chili-Shop24](#)

Die schärfsten Produkte aus der Welt der Chilis
[www.chili-shop24.de](#)



- 64 Spiele
- 128 Rezepte aus den Ländern
- Start: 2006-09-05
- Intro: Fußballrezepte
- 12 Rezepte für die Spielorte



- 64 Spiele
- 128 Rezepte aus den Ländern
- Start: 2006-09-05
- Intro: Fußballrezepte
- 12 Rezepte für die Spielorte
- Dazu: Fonds, Pasta, ...



- **Summe: ca. 170 Rezepte**



- **Summe: ca. 170 Rezepte**
- **200 Rezepte vorbereitet**



- Summe: ca. 170 Rezepte
- 200 Rezepte vorbereitet
- 12 Monate Vorbereitung
- Davon 6 Monate **intensiv**



- Summe: ca. 170 Rezepte
- 200 Rezepte vorbereitet
- 12 Monate Vorbereitung
- Davon 6 Monate **intensiv**
- Etwa 1000 Stunden Arbeit
- “Keine” Sponsoren

Rezept: Gratin von Teltower Rübchen (WM-Rezept für Berlin)



In meiner [Kochbuchrezension "Wo Deutschland am besten schmeckt"](#) habe ich euch bereits darauf hingewiesen, dass in diesem Buch auch **Teltower Rübchen** vorgestellt werden. Natürlich weiß ich, das Teltow nicht Berlin ist. Da ich aber nicht stadt- sondern regionstypische Rezepte zu den Spielorten vorstelle, möchte ich euch dieses **Gratin von Teltower Rübchen** als regionales Rezept für den **WM-Spielort Berlin** vorstellen. Es stammt übrigens von **Eckart Witzigmann**.

Teltower Rübchen sind eine besondere Form der Speiserübe, die in den Böden der Gegend um Teltow wachsen und die im **Oktober und November frisch geerntet** wird. Fragt einfach den Gemüsehändler eures Vertrauens, ob er euch die Teltower Rübchen besorgen kann - es lohnt sich. Wenn ihr sie nicht bekommt, verwendet statt dessen

Eignung:

- ✓ [vegetarisch](#)
- ✗ [vegan](#)
- ✓ [glutenfrei](#)
- ✗ [laktosefrei](#)

Herkunft:

- 🇩🇪 [Deutschland](#)

JAN ABONNIEREN?

Meine Beiträge kannst du regelmäßig per [RSS-Feed](#) oder per [E-Mail](#) lesen.

167 readers
BY FEEDBURNER

WEITERE LINKS

[Gooooooooogle-Anzeige](#)

[30 000](#)

[Rezepte](#)

Koch-, und Backrezepte uvm. Jetzt anmelden!
[www.rezepte-heute.c](#)

[Culinaris](#)

[Küchenzubehör](#)

Großer Onlineshop rund ums Kochen und die Küche. Auch für Hobbyköche.
[www.culinaris.org](#)

[Backformen](#)

[Backzubehör](#)

Über 3000 Artikel Rund ums Backen Hochwertige Qualität, Preiswert!
[www.tortissimo.de](#)

[Mehr Titen](#)

SUCHE

bei Jan finden:

TOP-REZEPTE

- ▶ [Schokoladenkuchen](#)
- ▶ [Triamisu ohne Ei](#)
- ▶ [Spinat-Lasagne](#)
- ▶ [Gemüsemuffins](#)
- ▶ [Gefüllte Focaccia](#)

RUBRIKEN

- ▶ [Rezepte](#)
 - ▶ [Basics](#)
 - ▶ [Garnieren](#)
 - ▶ [Salate](#)
 - ▶ [Suppen](#)
 - ▶ [Vorspeisen](#)
 - ▶ [Kleine Mahlzeiten](#)
 - ▶ [Pasta](#)
 - ▶ [Fisch](#)
 - ▶ [Herzhaftes Gebäck](#)
 - ▶ [Veg.](#)
 - ▶ [Hauptgerichte](#)
 - ▶ [Nachtisch](#)
 - ▶ [Kuchen](#)
 - ▶ [Brot](#)
 - ▶ [Brotaufstriche](#)
 - ▶ [Getränke](#)
 - ▶ [Weihnachtsgebäck](#)
 - ▶ [Zutaten](#)
 - ▶ [Saucen/Dips](#)
- ▶ [Vorstellungen](#)
- ▶ [Kochbücher](#)

Zutaten

Mengenangaben für vier Portionen

- ◆ 600 g Teltower Rübchen
- ◆ 200 g mehlig kochende Kartoffeln
- ◆ 125 ml Sahne
- ◆ 125 ml Milch
- ◆ 60 g Greyerzer aus dem Allgäu
- ◆ 20 g Butter
- ◆ 1 EL Crème double (Doppelrahm)
- ◆ 1 Knoblauchzehe
- ◆ frisch gemahlene Muskatnuss
- ◆ Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190°C vorheizen.
2. Die Teltower Rübchen und die Kartoffeln zunächst schälen. Anschließend jeweils getrennt mit einem [breiten Schäler](#), einem Gurkenhobel oder der Küchenmaschine in feine Scheiben von 1-2 mm Dicke schneiden.
3. Für die Gratinform eine Knoblauchzehe halbieren und mit der Schnittfläche die Form ausreiben. Danach mit der Butter fetten.
4. In der Gratinform abwechselnd die Teltower Rübchen und die Kartoffeln schichten. (Bei mir gab es drei Schichten Teltower Rübchen und zwei dünne Schichten Kartoffeln.)
5. Die Milch und die Sahne mit etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und verrühren. Über das Gratin gießen. Dabei sollte das Gemüse vollständig bedeckt sein. Ist das nicht der Fall, etwas Sahne hinzugeben.

Kochsets Aus der

TOURDATEN

2006

- ▶ 4.6. Vaihingen/Enz: [BlogMeetSKA](#)
- ▶ 7.6. Stuttgart: [OpenBC Stammtisch](#)
- ▶ 10.-18.6. Berlin [weallspeakfootball](#)

2007

- ▶ 26.-28.1. Hamburg: [Blog-trifft-Gastro](#)

AKTUELLE ARTIKEL

- ▶ [Rettichsalat mit Erdbeeren](#)
- ▶ [Überbackene Käse-Tomaten-Spätzle](#)
- ▶ [Kochbuchrezension: Football](#)
- ▶ [Garten-Koch-Event 6/2006: Erdbeeren](#)
- ▶ [WM-Rezepte: So geht es weiter](#)
- ▶ [Obatzter \(WM-Rezept für München\)](#)
- ▶ [Kochtopf - Das zweite Kochbuch](#)
- ▶ [Jan on Tour: We all speak football](#)
- ▶ [Bodensee-Felchen Meersburger Art \(WM-Rezept für Stuttgart\)](#)
- ▶ [Abstimmung zum Garten-Koch-Event Rucola gestartet](#)

- ▶ [Getränke](#)
- ▶ [Hotel](#)
- ▶ [Restaurants](#)
- ▶ [Läden](#)
- ▶ [Bücher](#)
- ▶ [DVD](#)
- ▶ [Kino](#)
- ▶ [TV](#)
- ▶ [Tourismus](#)

- ▶ [Ess-Kultur](#)
- ▶ [Kleine Kniffe](#)
- ▶ [Koch-Business](#)
- ▶ [Koch-Wettbewerbe](#)
- ▶ [Köche](#)
- ▶ [Links](#)
- ▶ [Presse](#)
- ▶ [Fotos](#)
- ▶ [Geschichten](#)
- ▶ [Über mich](#)
- ▶ [Über Küchenleben](#)
- ▶ [Jan on Tour](#)

BLOGROLL

Meine Weblogs

- ☑ [Jans Technik-Blog](#)
- ☑ [Jans Küchenleben](#)
- ☑ [Blog-Events](#)

Mit anderen:

- ☑ [Brettspiel-Blog](#)
- ☑ [Stuttgart leben](#)
- ☑ [321 Blog!](#)

Gast-Engagements:

- ☑ [Gärtner-Blog](#)
- ☑ [Gadgetmania](#)

Kochen & Genuß (de):

- ☑ [1x umrühren bitte](#)
- ☑ [Chili und Ciabatta](#)
- ☑ [Die Bauernküche](#)
- ☑ [FoodFreak](#)

5. Die Milch und die Sahne mit etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und verrühren. Über das Gratin gießen. Dabei sollte das Gemüse vollständig bedeckt sein. Ist das nicht der Fall etwas Sahne hinzugeben.
6. Den Greyerzer reiben und über das Gratin streuen.
7. Nun den Ofen auf 160°C zurückschalten und das Gratin darin etwa 35 Minuten backen. Dann die Oberfläche mit Crème double bestreichen und weitere 5 Minuten backen.

Service



Quelle:

Wo Deutschland am besten schmeckt
 33 kulinarische Entdeckungsreisen
 33 ausgewählte Rezepte und ein Vorwort von
 Eckart Witzigmann
 Seite 225

[Zur Kochbuchrezension](#)
[Bei Amazon bestellen](#)

Ähnliche Rezepte:

Andere Rezepte mit: [Teltower Rübchen](#) [Kartoffeln](#)
 Andere Rezepte aus der Rubrik: [Vegetarische Hauptgerichte](#)

Weiterführende Links:

Informationen über [Teltower Rübchen in der Wikipedia](#)
 Homepage des [Förderverein für das Teltower Rübchen](#)

Weblogs aus Berlin und Umgebung:

[Hauptstadtblog](#)
[Spreeblick](#)
[Der Schockwllener](#)
[ENergylog](#)
[Umwege erhöhen die Ortskenntnis](#)
[Anna Kühne](#)
[wirres.net](#)
[Irgendwas ist ja immer](#)
[Bissenmaschine](#)

[Süßkartoffel-Eis](#)
[Rucola gestartet](#)

AKTUELLER MONAT

So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
				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	

ARCHIV

Alle Artikel in der
[Übersicht](#) im Archiv.

2006

- ▶ [Juni 2006](#)
- ▶ [Mai 2006](#)
- ▶ [April 2006](#)
- ▶ [März 2006](#)
- ▶ [Februar 2006](#)
- ▶ [Januar 2006](#)

2005

- ▶ [Dezember 2005](#)
- ▶ [November 2005](#)
- ▶ [Oktober 2005](#)
- ▶ [September 2005](#)
- ▶ [August 2005](#)
- ▶ [Juli 2005](#)
- ▶ [Juni 2005](#)
- ▶ [Mai 2005](#)
- ▶ [April 2005](#)
- ▶ [März 2005](#)
- ▶ [Februar 2005](#)
- ▶ [Januar 2005](#)

2004

- ▶ [Dezember 2004](#)
- ▶ [November 2004](#)

- ☑ [Chili und Ciabatta](#)
- ☑ [Die Bauernküche](#)
- ☑ [FoodFreak](#)
- ☑ [Feinschmeckerblog](#)
- ☑ [Fool for Food](#)
- ☑ [Gastgewerbe](#)
- ☑ [gumia.de](#)
- ☑ [Hüftgold](#)
- ☑ [kaMehl](#)
- ☑ [Kochfrosch](#)
- ☑ [Küchenlatein](#)
- ☑ [Nachgesalzen](#)
- ☑ [Schokolade](#)

Kochen & Genuß (en):

- ☑ [delicious:days](#)
- ☑ [Gluten-Free Girl](#)
- ☑ [Jamie Oliver](#)

Freunde

- ☑ [Christoph Hörl](#)
- ☑ [Martin Röll](#)
- ☑ [Netzflocken](#)
- ☑ [Nico Erfurth](#)
- ☑ [OliverG](#)
- ☑ [Thomas Gigold](#)
- ☑ [Untertec Blog](#)

MITGLIED BEI

- ☑ [Slowfood](#)
- ☑ [Deutschland e.V.](#)
- ☑ [Dante e.V.](#)

UNTERSTÜTZUNG

Das Schreiben dieses Blogs macht mir sehr viel Spaß. Dennoch ist es ein nicht zu unterschätzender Aufwand. Daher freue



- Vorher: 1000 Besucher / Tag
- +100% Besucher / Tag aktiv
- +50% Besucher / Tag danach



- Vorher: 1000 Besucher / Tag
- +100% Besucher / Tag aktiv
- +50% Besucher / Tag danach
- Meldungen lokaler Medien
- Kooperation mit Bunte.T-Online.de
- Koreanisches Fernsehen



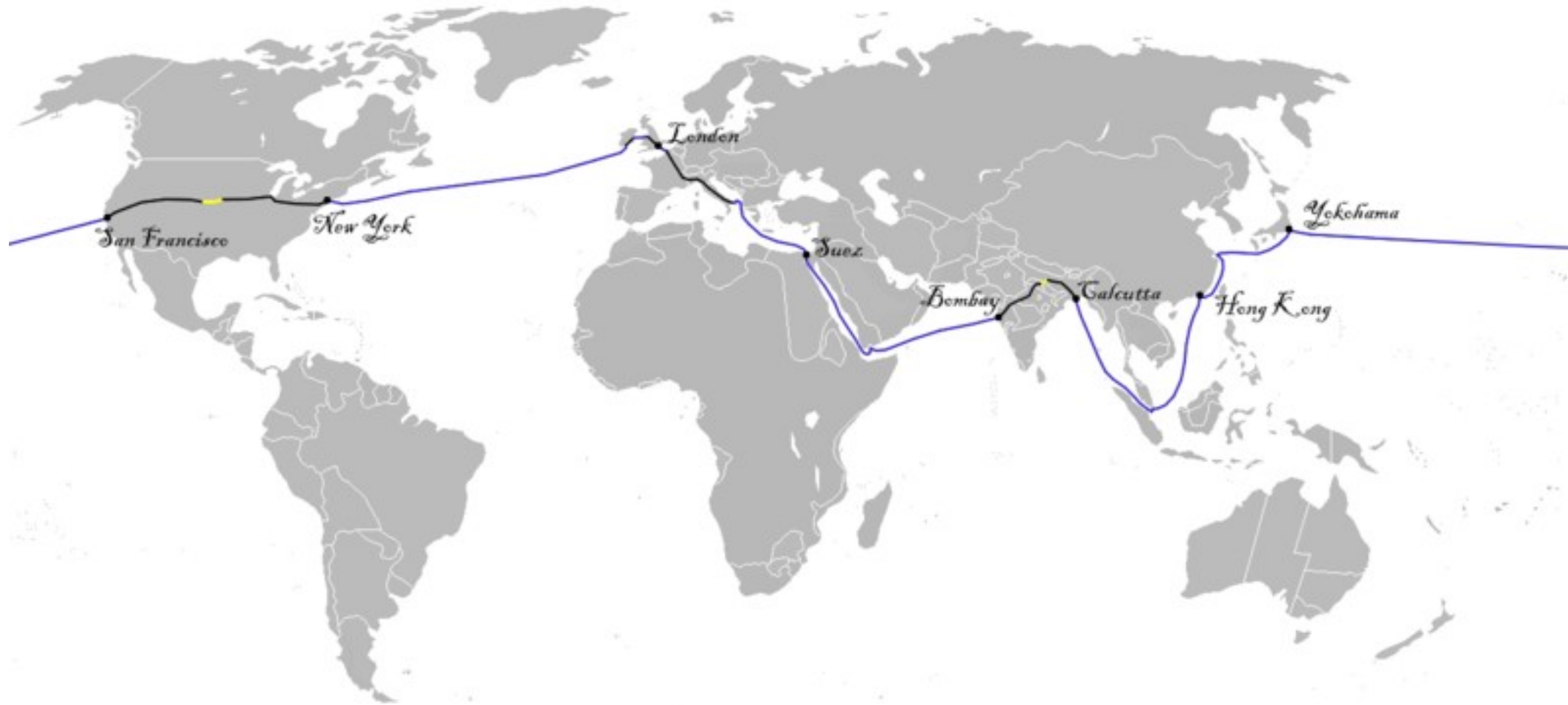
- Vorher: 1000 Besucher / Tag
- +100% Besucher / Tag aktiv
- +50% Besucher / Tag danach
- Meldungen lokaler Medien
- Kooperation mit Bunte.T-Online.de
- Koreanisches Fernsehen
- Berlin: "we all speak football"
- Blogger: Gutes Feedback

- Projekt #2

“Die 80-Tage-Blogger” (2007)
Entlang der Route von Jules Vernes
bekanntem Roman



Barcamp Leipzig
Klagenfurt 2008-02-02



Source: Wikimedia GNU Free Documentation License, Version 1.2



- 80 Tage
- Von 2007-10-02 bis 2007-12-21
- Ein Artikel pro Tag
- Passend zur Reiseroute
- Zusatzartikel



Esther Stehning

Thema: Reisen / Geschäftsreisen

<http://www.atlatos-traveller.de/Blog/>

Traveller News
ALLES RUND UM DIE GESCHÄFTSREISE



HOME IMPRESSUM HOTEL FLUG MIETWAGEN

Geschäftsreisevolumen 63,3 Mrd. Euro
Dienstag, 11. September 2007 at 08:58



Eine neue Studie von TNS/Infratest im Auftrag von DZT und German Convention Bureau hat ergeben, dass Dienstreisen mit Übernachtung und Tageterminen in Deutschland einen jährlichen Umsatz von 63,3 Mrd. Euro einbringen. Über 80% des Geschäftsreisevolumens entsteht dabei durch innerdeutsche Reisen. Damit ist das Reisevolumen in Deutschland wieder gestiegen.

Abgelegt in [Geschäftsreise](#) von [Stehning](#) [Kommentar hinzufügen](#)

Wandern - ein Ausgleich zum stressigen Berufsalltag?
Mittwoch, 10. September 2007 at 08:25



Ein Angebot von



Einfach Flüge Hotels und Mietwagen unter Atlatos-Traveller buchen.

Mit dem Atlatos Traveller können Sie Ihre Geschäftsreisen einfach online buchen. Egal ob ein Hotel in Berlin, Paris oder Moskau Mit dem Atlatos Traveller finden Sie das passende Hotelangebot und den günstigen Flug oder Mietwagen.

WORUM GEHTS'S HIER ?

Traveller News ist das Reise-Journal von

Barcamp Leipzig
Klagenfurt 2008-02-02



Paula Schramm

Thema: Wissenschaft

<http://www.hdreioplus.de/wordpress/>

hdreioplus.de

Jokerines Blog über wunderbare Chemie, Schokolade und das Leben als Wissenschaftlerin

BLOG INFO LINKS CONTACT IMPRESSUM CRAFTS TUMBLR FLICKR WHAT JOKERS WANT SCHOKOLADE

jokerine, 16:11 /11. Sep. 07

KUNDTAT

Jetzt nachdem ich einen guten Teil zweier abende darauf verwendet hab, mein Layout zu modifizieren, ist es Zeit für eine Kundtat. Eigentlich, habt ihr Recht, ist es Zeit für einen gehaltvollen Beitrag. Die waren in letzter Zeit ehr selten. Aber mangels eines solchen, hier die Kundtat:

Vom 1 Oktober an, werde ich teilnehmen bei "Bloggen um die Welt in 80 Tagen!"

Das ist ein vom wunderbaren Jan initziertes Event. Anfangs war die Idee, dass er 80 Rezepte aus den Ländern entlang der Route von Phileas Fogg bloggt. Fogg ist die Hauptfigur aus Jule Vernes Roman, "In 80 Tagen um die Welt", ursprünglich 1873 veröffentlicht. Die Idee wandelte sich dahin, dass Reisebloggerin Esther beschloss Jan mit

-----LANGUAGE-----

deutsch
 english

To understand is to give oneself the possibility of not being afraid, perchance be interested. The chemist's world is penetrable. - Roald Hoffman

Search

--WHAT_I_AM_READING--

-#





Jan Theofel

Thema: Rezepte

<http://www.theofel.de/plog/>

Jans Küchenleben
Rezepte, Ideen & Geschichten aus meiner Küche

CHEF DE CUISINE

JANS KÜCHENLEBEN
Ich heiße [Jan Theofel](#), lebe in Stuttgart und bin Hobbykoch.

„Jans Küchenleben“ ist mein privates Weblog für Rezepte, Kochbücher und alles was mit Kochen, Küche und Privatem zu tun hat. Was meinen Beruf als Softwareentwickler betrifft, landet auf [Jans Technikblog](#).

JAN ABONNIEREN?
Meine Beiträge kannst du regelmäßig per [RSS-Feed](#) oder per [E-Mail](#) lesen.
167 readers BY FEEDBUCKER

WEITERE LINKS
[Gooooooooo-Anzeige](#)
Rioja Gastronomie
Herrliche Weine und Gerichte aus Rioja. Sie entscheiden.
[www.spain.info](#)
Tolle

SUCHE
bei Jan finden:

Suchen!

TOP-REZEPTE

- ▶ [Schokoladenkuchen](#)
- ▶ [Tiramisu ohne Ei](#)
- ▶ [Spinat-Lasagne](#)
- ▶ [Gemüsemuffins](#)
- ▶ [Gefüllte Focaccia](#)

RUBRIKEN

- ▶ [Rezepte](#)
- ▶ [Basics](#)
- ▶ [Garnieren](#)
- ▶ [Salate](#)

Rezept: Rettichsalat mit Erdbeeren

Heute präsentiere ich euch abermals ein Rezept aus der [großen Fußball-Fitness-Küche](#). Und dieser **Rettichsalat mit Erdbeeren** darf zurecht als ausgefallen bezeichnet werden: Zumindest mir ist die sehr leckere Kombination aus weißem Rettich und Erdbeeren vorher noch nicht untergekommen.

[Weiterlesen in "Rettichsalat mit Erdbeeren" »](#)

Tags: [rezept.vegan](#) [wm-rezepte-2006](#) [rezept.laktosefrei](#) [zutat.erdbeere](#) [rezept.vegetarisch](#) [rezept.glutenfrei](#) [zutat.apfel](#) [zutat.rettich](#)

Geschrieben von Jan Theofel am 6.06.2006 um 19:30 Uhr | [Permalink](#)
Abgelegt unter [Salate](#) | [0 Kommentare](#)





- Aggregation aller Beiträge:
www.die-80-tage-blogger.de
- Aggregation is nicht so einfach!
- Perl Program:
Abruf der Feeds
Erzeugt Blog-Einträge in MT



- Vorher: 2000 Benutzer / Tag
- +50% während der Aktion (bei mir)
- +0% danach (keine Posts 1/2008)
- Leider kein Medien-Feedback

Erfahrungen

- Zeitplanung ist wichtig

- Zeitplanung ist wichtig
- Viel Spaß
- Lerneffekt: Neue Zutaten, neue Zubereitungsmethoden, ca. 100 neue Kochbücher, ...

- Zeitplanung ist wichtig
- Viel Spaß
- Lerneffekt: Neue Zutaten, neue Zubereitungsmethoden, ca. 100 neue Kochbücher, ...
- Long tail

- Zeitplanung ist wichtig
- Viel Spaß
- Lerneffekt: Neue Zutaten, neue Zubereitungsmethoden, ca. 100 neue Kochbücher, ...
- Medien-Effekte: wenn lokal

- Zeitplanung ist wichtig
- Viel Spaß
- Lerneffekt: Neue Zutaten, neue Zubereitungsmethoden, ca. 100 neue Kochbücher, ...
- Medien-Effekte: wenn lokal
- Long tail
- Nächstes Besucher-Level

Was kommt 2008?

- EM 2008 Österreich/Schweiz
- 32 Spiele
- 64 Artikel
- Viele Blogger
- Ggf. Kooperation mit offiziellen EM-Sponsoren (Swisscom)

Wer macht mit?

Teilnehmer:

Schokolade aus den Ländern

Übersetzungen für Fußball-Fans

Rezepte

...