



Feuer, Glut und Herzblut - Der Grillpodcast

Über uns

„Feuer, Glut und Herzblut“ ist der erste und größte deutschsprachigen Podcast zum Thema Grillen, BBQ und gutem Essen & Trinken. Das Team hinter dem Podcast besteht aus Martin Block und Nico Buch. Martin ist erfahrener Koch & Gastronom und Küchenchef der „Fetten Kuh“ in Köln. Nico ist Hobbygriller und als geborener Hunsrücker quasi mit dem Schwenkgrill in der Hand auf die Welt gekommen. Zusammen moderieren sie den Grillpodcast und laden immer wieder Gäste zu sich in die Sendung ein (Grillweltmeister, Meisterschafts-Juroren, Dokumentarfilmer, Grillhersteller etc.), um von deren Profiwissen zu profitieren und das Wissen an die Hörer weiterzugeben. Übrigens: mit unserem Grillteam haben wir auf der Bergisch BBQ Meisterschaft den 3. Platz in der Kategorie „Burger“ geholt.



Zielgruppe

Unser typischer Hörer beziehungsweise Leser ist männlich, zwischen 30 und 55 Jahren alt. Er ist Grillfan und Genießer. Er gibt gerne Geld für gutes Essen und gute Grills beziehungsweise Zubehör aus.

Reichweite

Besuche/Monat: ca. 13.000, in den Sommer/Grillmonaten >25.000
Unique Visitors/Monat: ca. 9.000, in den Sommer/Grillmonaten entsprechend mehr
Seitenansichten: ca. 16.000, in den Sommer/Grillmonaten entsprechend mehr
(Quelle: Matomo/Piwik Web Analytics)

Fakten zum Podcast

eine Podcast-Episode ist im Durchschnitt

- 40 Minuten lang und 20 MB groß
- erhältlich in 4 verschiedenen Formaten (MP3, MP4, Opus und OGG)

Jede Episode wird innerhalb von wenigen Wochen über 1000 Mal heruntergeladen und zusätzlich mehrere 1000 Male online auf unserer Seite im Webplayer gehört. Auch diverse Podcast-Portale binden unsere Episoden in ihre Seiten ein.
(Quelle: Podlove Podcast Publisher Analytics)

Kooperationen/Vernetzung

Wir sind bestens mit Herstellern, Grillteams und der gesamten Grillszene vernetzt. Neben Rezepten, Produktvorstellungen, Praxistests und Interviews auf unserem Blog und in unserem Podcast gibt es zusätzlich einen regen Austausch zwischen BBQ-Fans auf dem regelmäßig von uns organisiertem BBQ-Event „Meatup CGN“.

Sowohl Hersteller als auch unsere Hörer(innen)/Leser(innen) sind von unseren Produkttests begeistert, da wir die Produkte authentisch und unter realen Bedingungen ausprobieren. Wir testen die Produkte auf Herz und Niere (manchmal auch mit Herz und Niere, wenn wir ein passendes Rezept finden). Ein großes Plus: zum „Meatup CGN“ bringen wir vielen der getesteten Produkte mit, damit unsere Hörer(innen) und Leser(innen) sich diese live angucken und selbst ausprobieren können. So erfreuen sich zum Beispiel der *Petromax Perkomax* und auch der *Weber Q1200* sehr hoher Beliebtheit bei unseren Hörer(innen) und Leser(innen). Der ein oder andere hat auf diese Weise schon tolle Grill-Gadgets bei uns entdeckt.

Referenzen (Auszug)

- Test Weber PULSE
 - Test LotusGrill
 - Test Weber iGrill2 Thermometer
 - Test Petromax Feuertopf ft9
 - Test Weber Grill Go-Anywhere
 - Test Son of Hibachi / MyGrill
 - Test Tchibo Kugelgrill
 - Test Römertopf Geflügelröster
- > mehr im Web unter „Produkttests“

Empfohlen durch



Soziale Netzwerke



Kontakt

Nico Buch
Rhönstr. 2
42579 Heiligenhaus
nico@feuerglutundherzblut.de



www.feuerglutundherzblut.de
www.dergrillpodcast.de
www.grillpodcast.de
www.bbqrezepte.de