



국순당 생막걸리	Barley Bibimbap 비빔밥 拌飯	Noodles and Hand-pulled Dough Soup 칼국수/수제국수 칼국수/手拉麵	Banquet Noodles 빚국수 饗宴	Spicy Buckwheat Noodles 냉면 冷麵	Steamed Dumplings 만두 蒸餃	Cold Young Summer Radish Kimchi Noodles 대파의초냉면 大蔥的蔥菜冷麵	Rice Cake and Dumpling Soup 떡국/만두국 年糕餃子湯
	7,000	7,000	5,000	7,000	6,000	7,000	7,000

광장시장 대표 막걸리, 국순당 생막걸리

국순당

seazen
Media Package 2025

농협은행
1624-4197-13
정송열
행복한 하루되세요



seazen

SEAZEN MEDIA PACKAGE
FÜR DESTINATIONEN

Eventtalk – Podcast – Reportage

Es gibt Erlebnisse, die sind unvergesslich. Und es gibt Menschen, die haben das Talent diese Magie in Worte und Bilder zu fassen. Wenn man ihnen eine Bühne gibt, entführen sie uns in ferne Länder und lassen uns die Welt mit ihren Augen erleben. Das sind die Seazen Events: Eine Exkursion durch die Linse unserer AutorInnen und Fotografinnen.

Präsentieren Sie Ihre Destination live und auf allen Seazen Kanälen und entfachen Sie mit uns die Begeisterung für Ihr Reiseziel. Mit unserem Media Package haben Sie die seltene Gelegenheit, Teil einer inspirierenden Veranstaltung zu sein, die die Schönheit und Vielfalt unseres Planeten zelebriert.

AUFBAU DER KOOPERATION



Pressereise

Sie laden unsere Autor/Autorin mit Fotograf ein, die Destination zu bereisen. Gemeinsam erstellen wir ein packendes Programm, um die Vielfalt und die Highlights ihrer Destination in allen Facetten zu beleuchten.



Reportage & Audio-Story

Die Reportage erscheint umfangreich (mind. 6 Seiten) im Seazen Magazin und Online auf seazentravel.com und auf unserem Instagram Kanal (inkl. Promotion). Weiter wird die Reportage von unserem Speaker eingesprochen und im beliebten Audio Story Format im Seazen Travel Podcast publiziert.



Event Talk

Ihre Destination wird beim Seazen Event in einem Talk präsentiert. Ein Experte Ihrer Wahl kann mit Fachwissen und Insider-Tipps beitragen. Seazen Events verbinden Reise, Wissen und Networking in exklusiver Zürcher Atmosphäre – mit Apéro, Livemusik, inspirierenden Talks und Flying Dinner. Ihr Logo erscheint in der Event-Kommunikation, und Sie können Goodies und Infomaterial beisteuern.



Podcast

Der Live-Talk wird aufgenommen und als Podcast Folge ausgestrahlt. Gäste, die das Event verpasst haben, freuen sich über die Möglichkeit die Talks im Podcast nachzuhören und die Gäste, die den Talk genossen haben, können ihre Begeisterung mit Freunden teilen, indem sie mit ihnen die Folge teilen. Promotionen auf LinkedIn und Social Media erhöhen zusätzlich die Reichweite.

Exklusives Pressematerial für Sie: Sowohl die Reisereportage mit exzellentem Bildmaterial als auch die Eventfotos und Audio-Files der zwei Podcast Folgen bereiten wir für Sie auf, damit Sie diese für Ihre eigenen Marketingzwecke verwenden können.

seazen

ANGEBOT

Gesamtreichweite	Gesamtpreis
Live: 150 – 200 Besucher Medial: 902'264*	Media Package: € 19'800

*DURSCHNITTSWERTE

Auflage Seazen: **70'000** Besucherzahlen Online: **153'254** Streaming Zahlen pro Podcast Folge: **28'000**
Tägliche Reichweite über Radiokampagnen zwecks Bewerbung des Events: **401'010**
Tägliche Reichweite über Social Media zwecks Bewerbung des Events: **250'000**

seazen

Referenzen

Alle Seazen-Publikationen finden Sie unter:
www.seazentravel.com/seazen-digital-editions

Südkorea

Autor Andrin Willi besuchte für Seazen Südkorea. Dabei wurde ihm die Ehre zuteil, die Nonne, Netflix-Star und Missionarin der veganen Tempelküche Jeonkwan Snim zu besuchen, mit ihr gemeinsam zu kochen und über das Leben zu sinnieren. Auf seiner Reise wurde er vom renommierten Food Fotografen Lukas Lienhart begleitet. Im Gespräch mit Autorin Hoo Nam Seelmann, die erst kürzlich eine kulinarische Biografie über Snim veröffentlicht hat, liess er seine Erlebnisse Revue passieren und beleuchtete unter anderem auch die kulinarische Szene in Seoul: Eine Welt für sich!

[Seazen Sommer Edition 2024](#)
[Seazen Sommer Event 2024](#)

Story: Nicht ohne mein Kimchi
[– Online-Beitrag](#)
[– Podcastfolge](#)



Seoul ist unwirrend. Auch kulinarisch. Gesättigt, gesund und gleichzeitig voller Energie hoch emotional. Um der Esskultur ein kleines Stückchen näher zu kommen, hat unser Dokumentarfilm-Produzent Gary Byung-Seok Kim den Bauch seiner Heimatstadt gezeigt.



Bevor wir zum Bauch kommen, noch etwas für des Kopf. Wer nämlich angibt, etwas von Essen zu verstehen, kommt um K-Food nicht herum. Kurztück, denn die Küche von Südkorea wird von vielen, die es wissen wissen, als gesund (weil divers und fermentiert), als sinnvoll (weil vorwiegend pflanzenbasiert und saisonal) und als geschmacklich (weil vielschichtig komplex), beschrieben. Natürlich ist K-Food für die Tourismusbehörde ein wichtiges Lockmittel, das neben K-Pop erfolgreich auf der ganzen Welt eingesetzt wird und dazu beiträgt, dass Seoul heute zu den Top-10 Reisezielen der Welt gehört. Und was ist dran, um Hippie um des K-Food?

Val. Weil Trends wie Nachhaltigkeit, Gesundheit und Bewusstsein dem präferierten K-Food entgegenkommen. Die koreanische Küche ist warm und zugänglich. Geschmacklich geht es eher in die Breite und weniger in die Tiefe wie die japanische Küche. Komplex sind beide. In Korea gilt die Küche als Basis des Lebens und damit meine ich nicht nur die religiöse geprägte Tempelküche, wie sie etwa die weltbekannte buddhistische Nonne Jeonkwan Snim zelebriert. Essen ist in Korea die vereinte Medizin. Eine Haltung, die man selbst in der Altgriechische und der Grassenische spürt und das nicht etwa nur auf dem Land, sondern auch im modernen Seoul, der überaus urbanen Stadt, dem Ausgangspunkt der K-Welle. Kurzum: K-Food bietet, was 2015 an der Weltausstellung in Milano unter dem Motto *feeding the Planet, Energy for life* im Pavillon der südkoreanischen Regierung deutlich gemacht wurde, einen Lösungsansatz, wenn es um Ernährung- und Klimafragen geht. Natürlich kann man den Erfolg von K-Food auch auf einem anderen Niveau abbilden und als Beweis zum Beispiel die Serie *StreetFood Asia* auf Netflix heranziehen und im Besonderen auf jene Episode verweisen, die sich dem gedruckten Gwangjang-Markt in Seoul widmet. K-Food kommt an, K-Food ist angekommen.



Zur Vorbesprechung unseres Plots für diese Geschichte treffen wir uns mit einem Kenner. Auch wenn es regnet. Draußen. Dunkel ist es auch drinnen, im unpektulären Restaurant. Es ist spät und für ein Abendessen sind wir sehr spät dran, 19:50 Uhr. Mal schauen, ob wir gemeinsam mit unseren Protagonisten in den nächsten Tagen unsere kulinarische Stadt erkunden können. Gary Byung-Seok Kim ist nicht irgendwer. Er lebt in Seoul und vertritt die Interessen der NZZ im Rahmen der Olympischen Winterspiele 2018 mit seiner Kolonne erhellende Einsichten und uns sportliche Grossereignis, für das er auch den offiziellen Film realisiert hat. Er ist Produzent und Regisseur, seine Dokumentarfilm (in the Absence) wurde 2010 für den Oskar nominiert, was ihn zum ersten Dokumentarfilm-Produzenten von Korea macht, der für einen Oskar nominiert wurde. Als Regisseur hat er unzählige TV-Dokumente produziert, was auch in unzähligen Dokumentarfilmen zu sehen ist. Er ist ein vielseitiger Kreativkraft. Besondere Bereiche sind Film...

Antarktis

Im Januar 2024 schickt Seazen Autorin Christina Leitner und Fotografen Justin Hession auf eine Reise ins ewige Eis. Mit dem Expeditionsschiff Scenic Eclipse, das mit zwei Helikoptern und einem U-Boot ausgestattet ist, erlebten sie ein Abenteuer, das sie zeitlebens nicht vergessen werden. Ihre Story entwickelte sich rasant zu einer der beliebtesten Reportagen des Magazins und der Live Talk, begleitet von der Expertin Marlies Suhner (Scenic), erntete grossen Applaus.

- [Seazen Winter Edition 2024/25](#)
- [Seazen Winter Event 2025](#)
- [Podcastfolge](#)

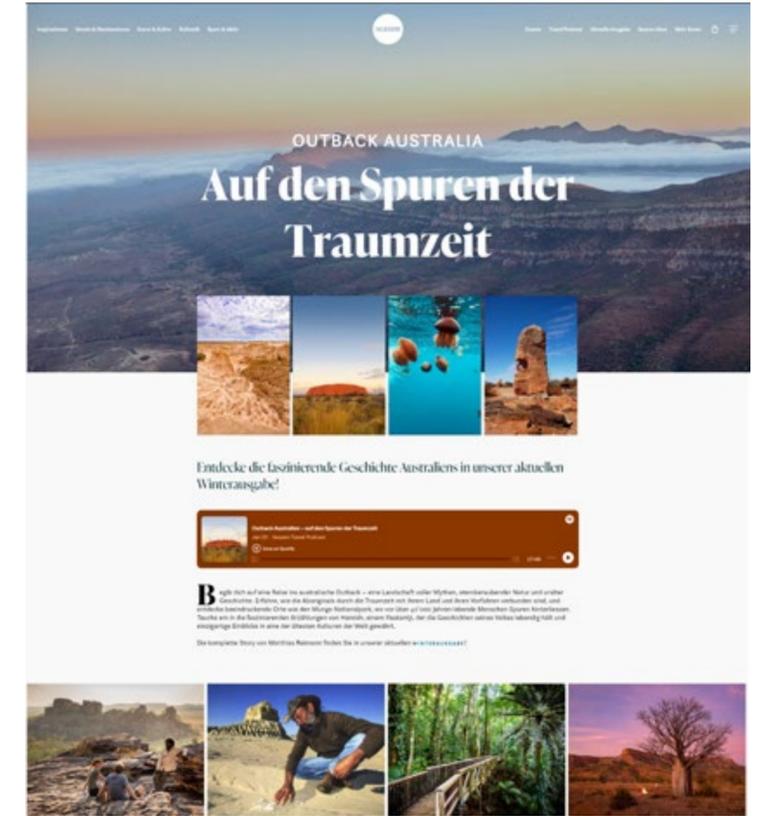


seazen

Western Australia

In der Winterausgabe 2024/25 widmet sich Seazen mit grossen Reportagen von Brigitte Huggel und Matthias Reimann der unberührten Weite und faszinierenden Wildnis von Western Australia. Beim Seazen Event teilten die beiden Autoren ihre Eindrücke live mit dem Publikum, ergänzt durch spannende Einblicke eines Vertreters des Western Australia Tourism Boards. Der Talk tauchte tief in die einzigartige Natur, indigene Kultur und unvergesslichen Erlebnisse der Region ein. Die Reportagen sowie die Talks sind zudem als Audiostory und im Podcast-Format verfügbar.

- [Seazen Winter Edition 2024/25](#)
- [Seazen Winter Event 2025](#)
- [Podcastfolge](#)



Namibia

In der Herbstausgabe 2024 widmet sich Seazen mit einer grossen Reportage von Christina Leitner der überwältigenden Weite Namibias. Beim Seazen Event teilten sie, Markus Kohli (CEO knecht reisen) und Fotograf Justin Hession ihre Erlebnisse mit dem Publikum und tauchten in die Magie der ältesten Wüste der Welt ein – die Namib, mit ihren gigantischen Dünen, der faszinierenden Tierwelt und der Kultur der indigenen Völker. Die Reportage sowie der Talk sind auch als Audiostory und im Podcast-Format verfügbar.

- [Seazen Herbst Edition 2024](#)
- [Audio-Story](#)
- [Seazen Herbst Event 2025](#)
- [Podcastfolge zum Event 2025](#)



Kolumbien

In der Sommerausgabe 2024 widmete sich Seazen mit einer ausführlichen Story von Brigitte Huggel den faszinierenden Kontrasten Kolumbiens. Beim Seazen Event im Herbst tauchten Jewgeni Patrouchev (PROCOLOMBIA) und Sandra Räber (Baumeler Reisen) mit dem Publikum in die kulturelle Vielfalt des Landes ein – von den lebendigen Strassen Cartagenas bis zu den unberührten Regenwäldern des Amazonas. Zudem beleuchteten sie Kolumbiens Wandel zu einem aufstrebenden Reiseziel in Südamerika. Die Story ist auch als Audiostory verfügbar.

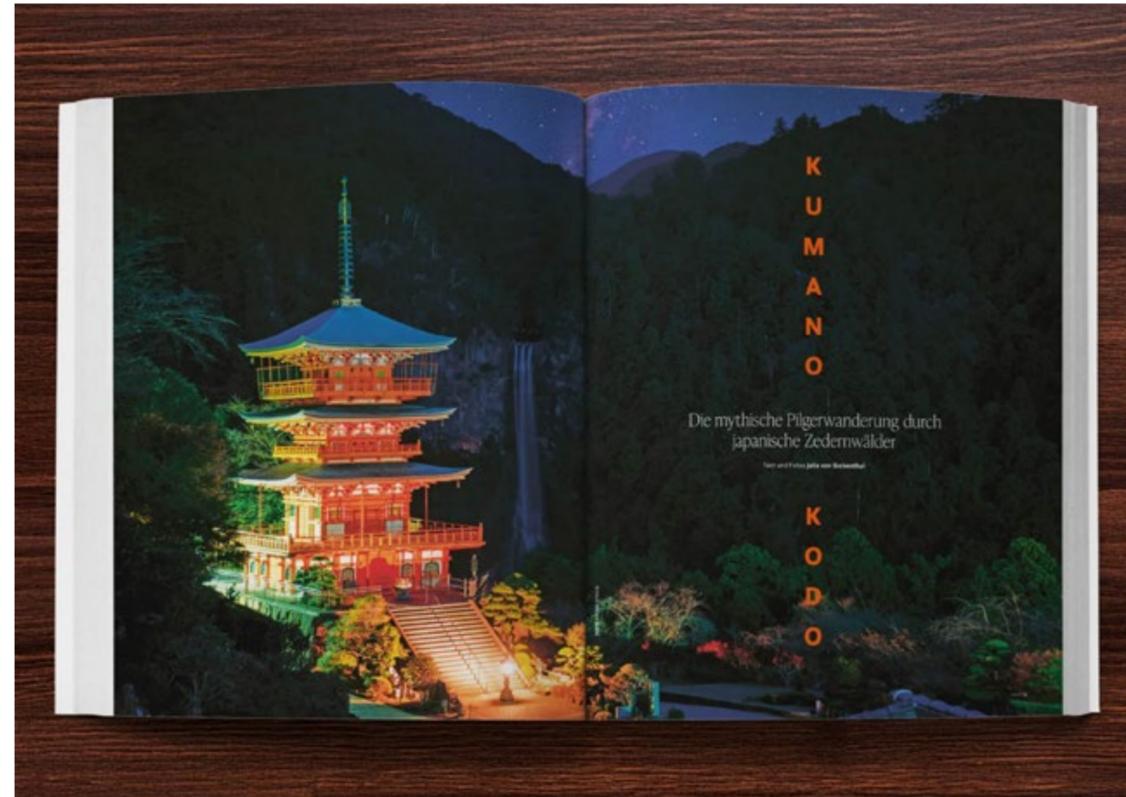
- [Seazen Sommer Edition 2024](#)
- [Audio-Story](#)
- [Seazen Herbst Event 2025](#)



Japan

Julia von Siebenthal nahm das Publikum mit auf eine Reise entlang eines der ältesten Pilgerwege der Welt. Ihre Erzählungen von geheimnisvollen Tempeln, heißen Onsen und spirituellen Begegnungen, ergänzt durch Wolfsmythen und Geschichten von Hungergeistern und Bärenwarnungen, fesselten die Zuhörer ebenso wie die majestätische Kulisse des Nachi-Wasserfalls.

– Seazen Frühling Edition 2024

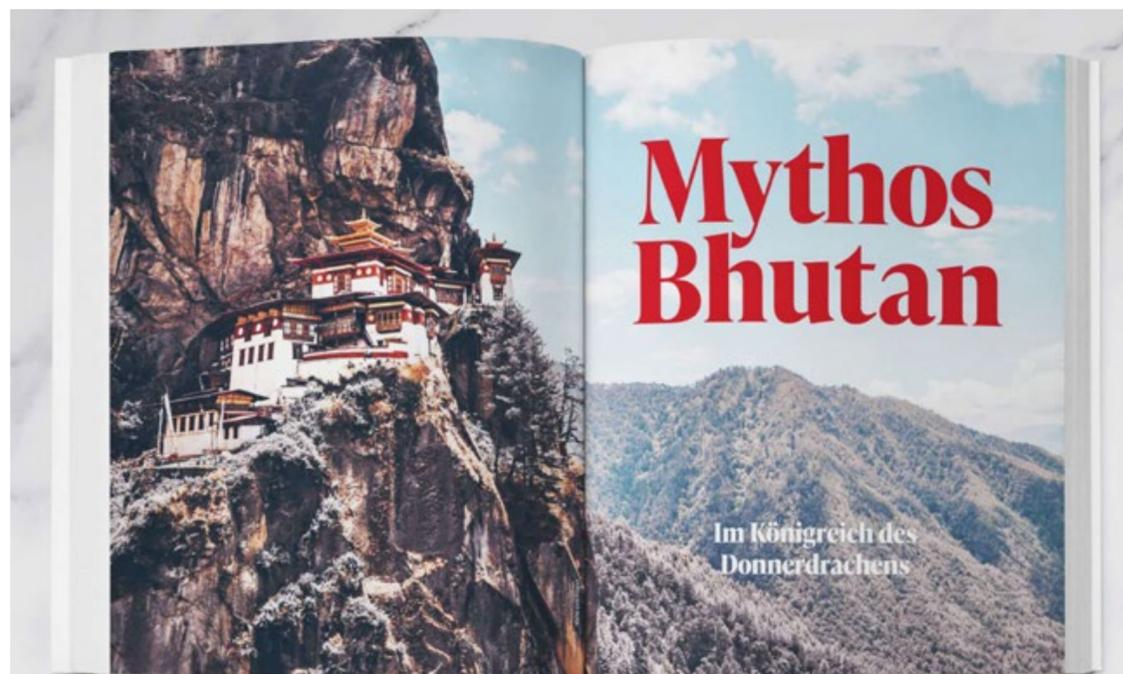


seazen

Bhutan

Dr. Thomas Hauer und Bernhard Krieger reisten ins Königreich Bhutan, wo sie Geschichten voller Stille, Spiritualität und Sinnsuche sammelten. Beim Seazen Travel Talk gaben sie ihre Eindrücke weiter und nahmen die Gäste mit auf eine Reise in ein Land, das das Glück seiner Bevölkerung ins Zentrum stellt. Ergänzt wurde der Abend durch Olivia Koch von Tourasia und Claudio Zingg von der Society Switzerland–Bhutan, die aktuelle Entwicklungen und spannende Einblicke in die kulturelle Brücke zwischen der Schweiz und dem Himalaya-Staat vermittelten.

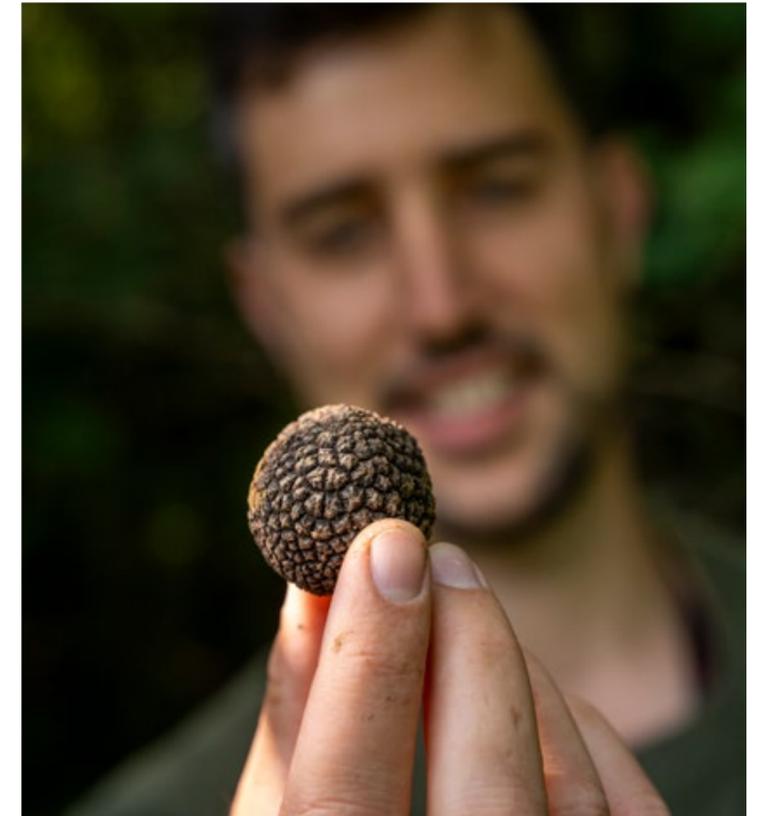
- [Seazen Sommer Edition 2025](#)
- [Audio-Story](#)
- [Seazen Sommer Event 2025](#)
- [Podcastfolge zum Event 2025](#)



Kroatien

Für die Herbstausgabe 2025 reiste Autor und Fotograf Daniel Reichenbach nach Istrien, um Bilder und eine Reportage zu gestalten. Beim Seazen Travel Talk brachte er diese Eindrücke auf die Bühne und sprach mit den Gästen über das, was ihn dort bewegte: die kleinen Weingüter, die ehrliche Küche und das entschleunigte Tempo des Alltags. Gemeinsam mit Dr. Wolfgang Neuhuber und Nera Milicic von der Kroatischen Zentrale für Tourismus in der Schweiz entwickelte sich ein Gespräch, das Istrien fernab der Klischees zeigte – genussvoll, nachhaltig und voller Charakter.

- [Seazen Herbst Edition 2025](#)
- [Seazen Herbst Event 2025](#)



seazen

BISHERIGE SPONSOREN



knechtreisen



dreamtime
TRAUMZIELE TRAUMREISEN



MusikHug

LIGRE

Let's go
TOURS



seazen

Kontakt

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen.



Gordana Saric

Verlagsleitung

gordana.saric@seazen.ch



Patricia Meier Woster

Globale Medienvertretung

patricia@omediagroup.ch



Ela Dollinger

Partnerschaften & Werbung (DACH)

ela.dollinger@seazen.ch

Seazen GmbH · Färberstrasse 7 · CH-8832 Wollerau SZ
info@seazen.ch www.seazentravel.com

seazen we go places.