



Mediakit
2026

Voorwoord

De hele dag met eten bezig zijn is al een droom - en dat dan ook nog eens mogen doen voor een toonaangevend platform dat héél veel mensen bereikt, is als een paar vlokjes Maldon-zeezout op... nou ja, zo'n beetje alles.

Culy is heel breed: we gaan letterlijk van friettent tot sterrenzaak, van kroket tot kaviaar en van een wontonsoep die in drie minuten op tafel staat tot aan zelf-gemaakte beurre blanc from scratch - en alles daar tussenin. Maar we zoeken **de diepte op in de kwaliteit die we brengen én in de herkenbare Culy-signatuur.**

We kunnen dus heel uiteenlopende onderwerpen aansnijden, maar geven het altijd dat Culy-sausje waardoor je als lezer weet: als Culy het zegt, móét het wel heel lekker zijn.

Bijvoorbeeld in onze eigen fotografie en de recepten die onze redacteuren elke week bedenken, koken, stylen, fotograferen en filmen. Yep, we doen het allemaal zelf, inclusief de boodschappen en de afwas. Dat maakt dat we heel snel kunnen schakelen én dat we als team heel dicht op de content staan. **We maken altijd wat we zelf leuk vinden en wat we zouden delen met vrienden en familie. Daardoor is Culy al 12 jaar een toonaangevend merk in de food media.**

In 2024 werd Culy verkozen tot **Populairste Website van het Jaar in de categorie 'food & beverages'** en zijn we veel meer van onze smakelijke content gaan delen op social media - want dat is dé plek waar we nog sneller kunnen inspringen op de foodtrends die ons team signaleert. Heb je ook trek om samen met ons lekkere foodcontent te maken die smaakt naar meer? Ons team barst van de ideeën en ambitie om voor het mooiste én lekkerste resultaat te gaan.



Ik kijk ernaar uit om samen te werken!

Nancy van Batenburg
Hoofdredacteur Culy.nl



Contentkalender en inhaakmomenten

Januari	gezond, alcoholvrij/Dry January, wintersport, winterse recepten, wintergroenten
Februari	Valentijnsdag (14 feb), Ramadan (28 feb-29 maart), winter, wintergroenten
Maart	Pasen, Nationale Week Zonder Vlees & Zuivel (3-9 maart), lente
April	Pasen, lente
Mei	lente, reizen
Juni	lente/zomer, reizen, vakantie
Juli	zomer, vakantie, reizen, barbecue
Augustus	zomer, vakantie, reizen, barbecue
September	herfst, back to school/werk
Oktober	herfst, stampotten
November	herfst/winter, kerst, Sinterklaas, black friday
December	kerst, Oud & Nieuw, winter, jaarlijstjes, foodtrends 2026



Dagelijks genieten met Culy

Kun jij ook zo **ontzétend genieten** van eten? Stuur je regelmatig **praktische recepten** waar je van gaat **watertanden**, lekkere foodvideo's, en toffe plekken om te gaan eten door naar vrienden of familie? Hou je van zowel sterrententen als frietzaken, maar ben je ook best kritisch over wat je eet en drinkt en ga je áltijd voor het lekkerste resultaat? **Dan ben je een echte 'Culy'!**

Wij zijn er voor de **ambitieuze thuiskok** die graag indruk maakt aan tafel - niet in de laatste plaats op zichzelf. Ons foodie-motto is: we maken **moeilijke dingen makkelijker en makkelijke dingen leuker**. Hoe we dat doen? We inspireren dagelijks met content waarvan het **water je in de mond loopt**. Van lekkere recepten tot bijzondere foodfotografie, en van video's over de nieuwste foodtrends tot slimme tips voor in de keuken.



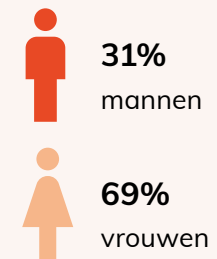
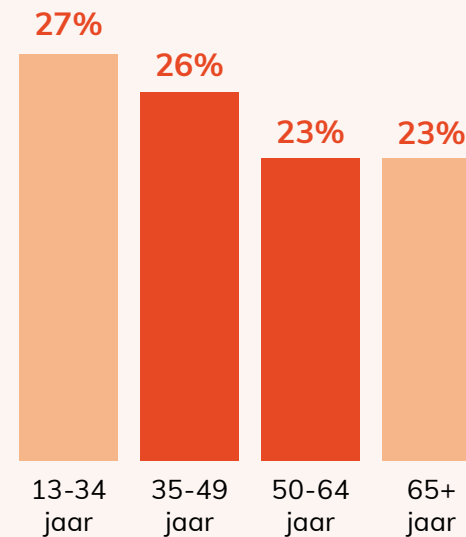


Onze bezoekers

89%

is midden- of
hoog opgeleid

	Index
Sociale klasse: A (hoog)	104
Sociale klasse: B1	123
Sociale klasse: B2	72
Sociale klasse: C	87
Sociale klasse: D (laag)	104



Culy in cijfers



56K

volgers

Gemiddeld bereik p/m

682K

Gemiddeld engagement rate

4,88%

Maandbereik

254.000



75K

volgers

Gemiddeld bereik p/m

2,6m

Gemiddeld engagement rate

7,98%

Pageviews per maand

1.1 mln



3K

volgers

Gemiddelde views p/m

334k

Gemiddelde engagement rate

12,05%



53,9k

volgers

Weergave per maand

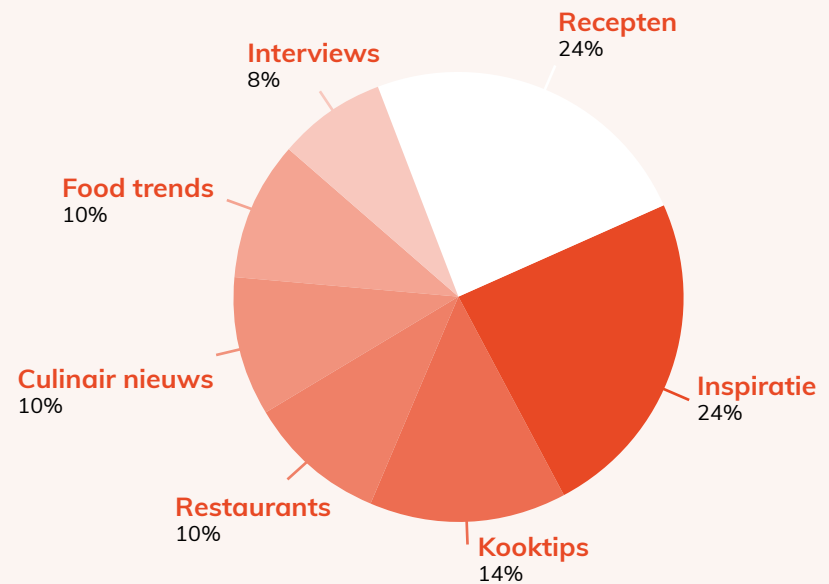
1,7m





De Culy-twist

Culy biedt het volledige plaatje van zowel eigen recepten, kooktips, restaurants en nieuwtjes. **Eigenzinnige, smaakvolle artikelen** met een scheutje mening van de Culy-redactie. Wie Culy leest is altijd op de hoogte van wat lekker is. Al (bijna) vijftien jaar **een begrip** in het culinaire landschap.



Onze bezoekers zijn bovengemiddeld geïnteresseerd in:



Gezonde levensstijl
Index 107



Lokale cultuuragenda
Index 114



Opvoeden van kinderen
Index 123



Dier & Natuur
Index 109



Wijn
Index 105



Vegetarisch eten
Index 122



Koken en eten
Index 111



Musicals
Index 120



Cabaret
Index 113



Sterren & Shownieuws
Index 125



Tuinieren
Index 114



Reclame eten en drinken
Index 109



Vakanties & Toerisme
Index 106



Vrijwilligerswerk
Index 115



Reclame interieur
Index 112



Bakken (koekjes, brood, taart)
Index 104



Bereiden van bijzondere gerechten
Index 112



Spiritualiteit
Index 140



Psychologie
Index 117



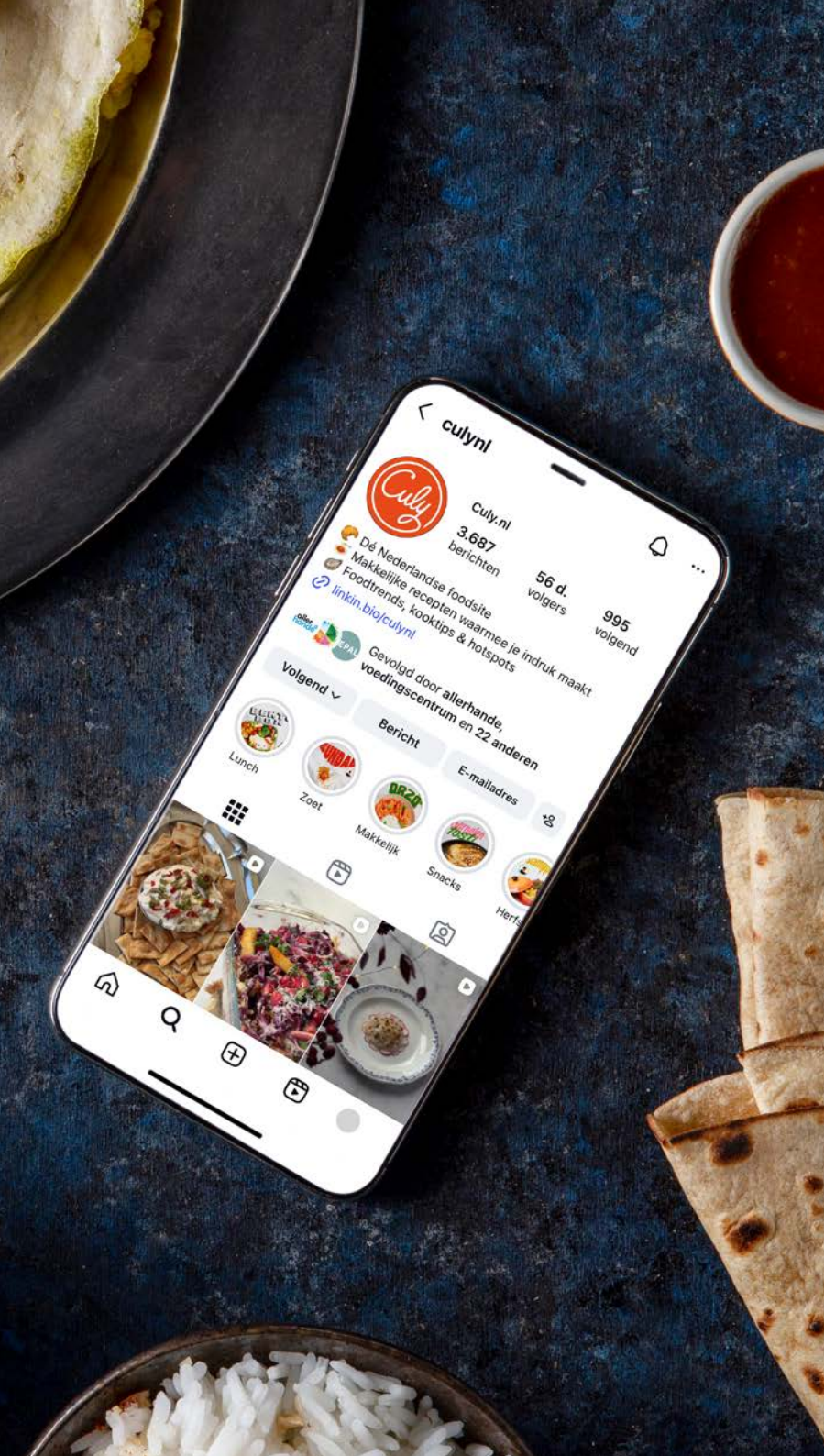
Biologische producten
Index 116

Culy op Instagram

Het lekkerste van Culy delen we ook elke dag met onze volgers op Instagram. Op ons Instagram-kanaal vind je **recepten, kooktips, inspiratie** voor de dagelijks terugkerende vraag 'wat eten we vandaag?', de beste hotspots en meer.

Instagram is voor ons de plek waar we nog veel meer snelle content kunnen plaatsen, denk aan tips van de redactie en van **bekende smaakmakers uit de foodscene, de nieuwste producten die we hebben getest, handige foodhacks en de beste plekken om te gaan eten**. Dat doen we met foto's, stories, Reels, en sliders. Bij alles wat we delen, vragen we ons af: is het écht lekker? Zo weten onze volgers precies wat ze van ons kunnen verwachten: alleen het lekkerste.

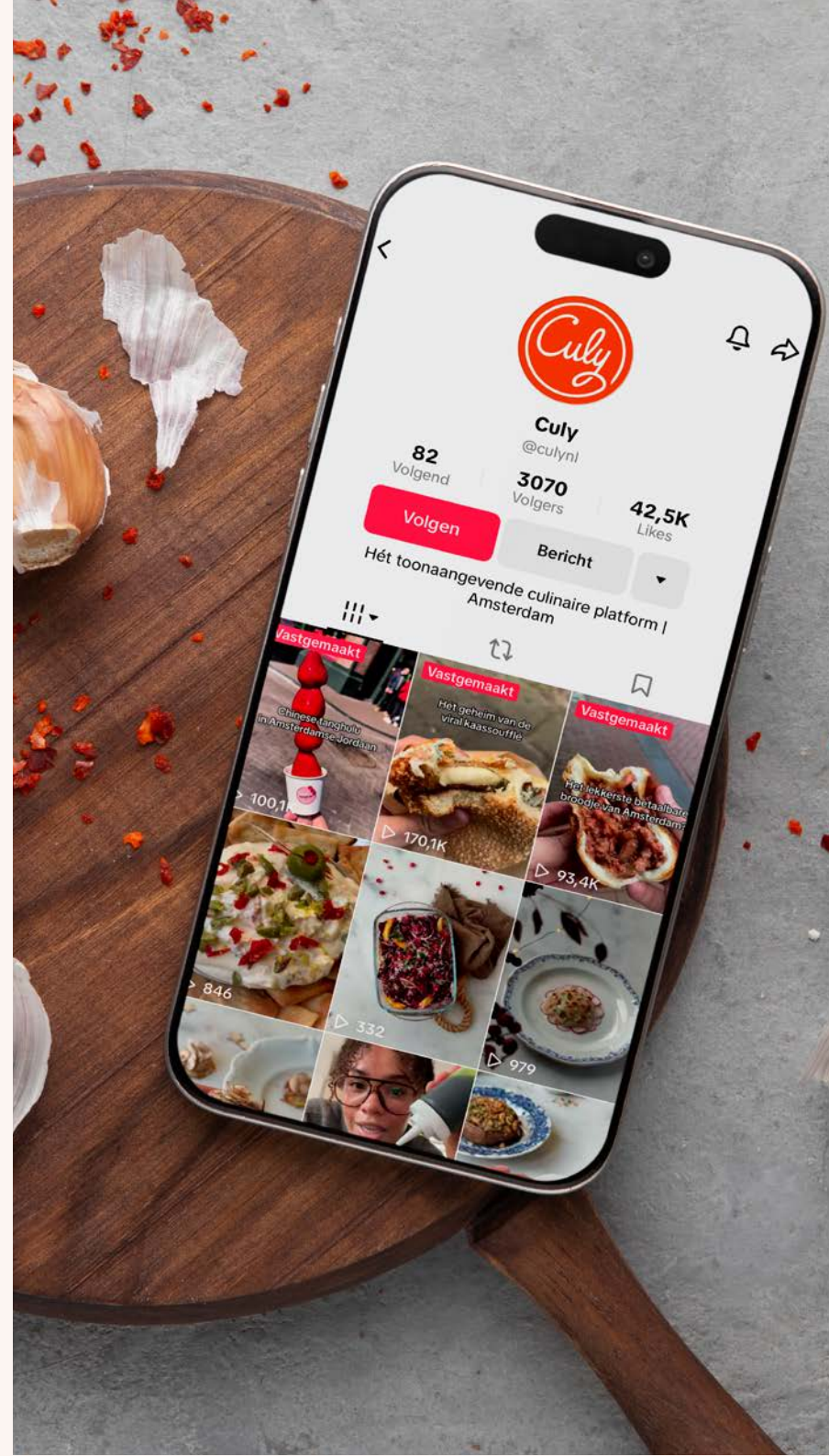
Onze redacteuren schuwen de camera niet en delen hun **favoriete recepten, must-have producten en recent ontdekte hotspots**.

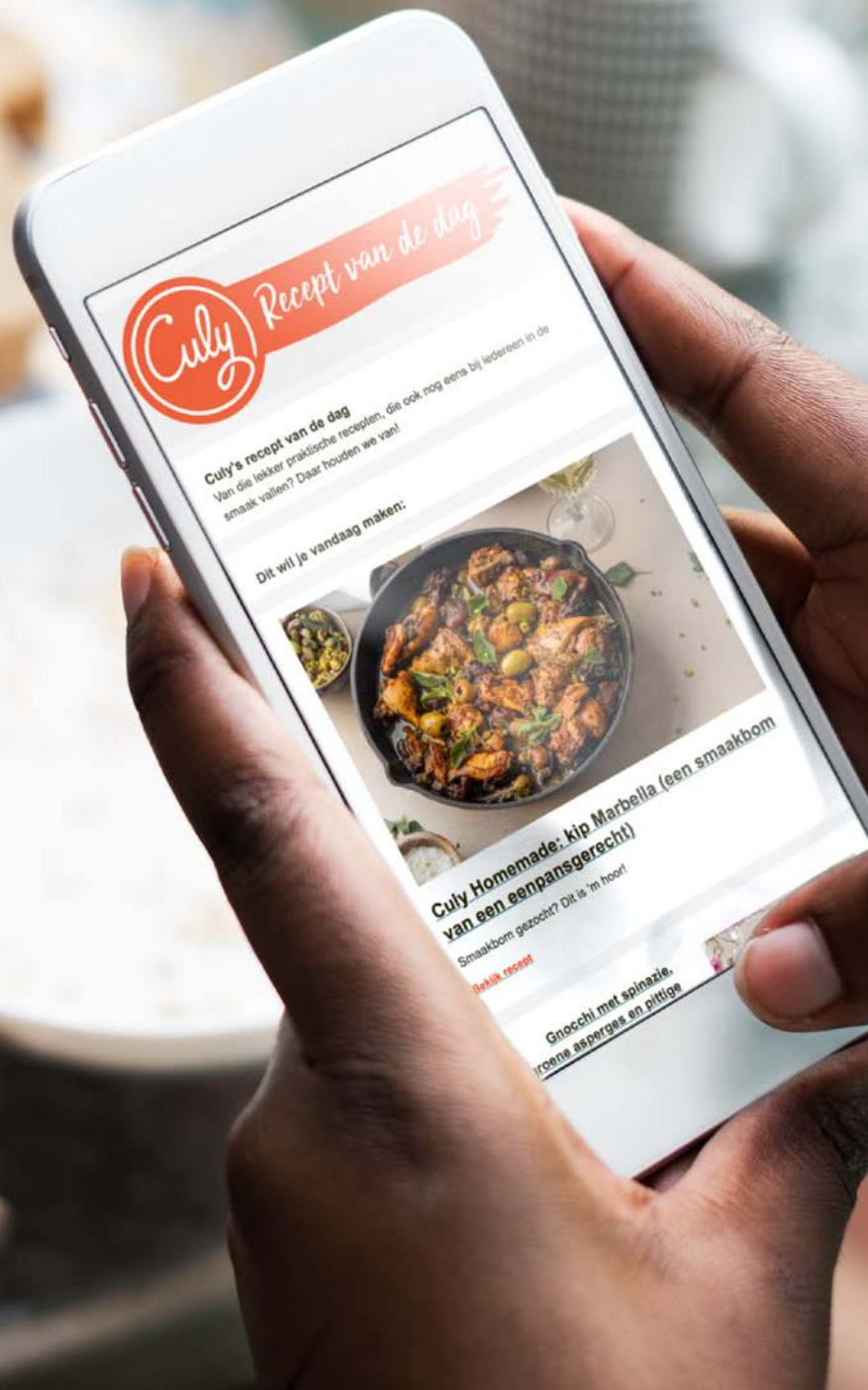


Culy op TikTok

Onze redacteurs hebben goed geoefende voelsprietten als het aankomt op foodtrends: we zijn er snel bij. TikTok is de plek waar we razendsnel op hypes kunnen inspelen. Dat doen we bijvoorbeeld door **viral recepten of gerechten** te maken met onze eigen Culy-twist, of door verhalen te maken over **hotspots** waar TikTok-rijen beginnen te ontstaan.

Daarbij vinden we het belangrijk om **onze volgers altijd iets extra's te bieden**: waarom is iets een trend, wat maakt het nou écht lekker en wat is het geheim van het succes van zo'n toffe hap? Culy gaat verder dan de hype en brengt je **altijd iets nieuws** bij.





De Culy-nieuwsbrief

Omdat we ons elke dag weer afvragen wat we nu weer eens zullen eten, helpt Culy bezoekers een handje op weg met één van de twee Culy nieuwsbrieven. Dit zijn de Culy **Recept van de Dag** nieuwsbrief (17.500 abonnees) waarin abonnees **elke dag** verse inspiratie krijgen voor het koken, of de Culy **Weekend** nieuwsbrief (20.000 abonnees), waarin abonnees naast recepten, ook inspirerende achtergrondartikelen en ons populaire weekmenu krijgen voorgeschoteld.

Elke zaterdag is er **een extra sappige weekendeditie** met de best gelezen artikelen van die week, nieuw gespotte restaurants, het laatste foodnieuws en meer lekkers.

In beide nieuwsbrieven is ruimte voor **commerciële samenwerkingen**. Tevens kan er op aanvraag een **themanieuwsbrief** worden ontwikkeld (denk aan Kerstmis, Pasen, barbecue of een ander thema).



Adverteren op social media

Onze socials staan vol met leuke rubrieken als **Knifehacks**, **#kanJamieMelvinovertuigenomteairfryenofblijfthet-eenveredeldemagnetron** en **Het geheim van...'** (viral hotspots, snacks en happen). Daarnaast zijn we ook altijd op zoek naar nieuwe manieren om onze (niet) volgers te laten zien hoe makkelijk en leuk het kan zijn om 'Culy' bezig te zijn in de keuken.

Wij denken dan ook graag mee met hoe we advertenties zo goed - maar ook zo leuk - mogelijk op onze socials terug kunnen laten komen. We kunnen deze video's zelf produceren, maar kunnen natuurlijk ook met fixed crew aan de slag. #nogmee bezig!





Deze adverteerders gingen je voor:

- Heinz
- Ahold
- ALDI
- Lidl
- Coca Cola
- Valle del Sole
- Verstegen
- Thuisbezorgd
- Beyond Meat
- Campina
- HelloFresh
- Samsung
- Grana Padano
- WMF
- Koopmans
- De Maaltuin
- Fulu Mandarijn
- Aberfeldy



Onze samenwerkingen

Denk je aan foodtrends, dan denk je aan Culy. Omdat we **heel snel kunnen schakelen** en op de actualiteiten in kunnen springen - zowel met tekst als fotografie en video - worden we regelmatig benaderd voor samenwerkingen met andere media, van radio tot tv en van magazines tot aan dag- en weekbladen.

Bijvoorbeeld voor het uitwisselen van **frisse, trendy recepten** die voor een groot publiek toegankelijk zijn, voor het duiden van hypes en foodtrends op radio of tv en voor het (gast)schrijven van columns en artikelen.

Onze redacteurs zijn tevens receptontwikkelaars: 95% van de recepten die je op Culy vindt, zijn door de redactie bedacht en uitgewerkt. De receptuur, foodstyling, fotografie, fotobewerking, filmen en video-editen doen we allemaal zelf. We ontwikkelen ook recepten - zowel in tekst, fotografie als video - **voor de leukste merken die producten, ingrediënten, keukentools en andere items maken** waar we zelf ook graag mee werken in de keuken.





Verbind jouw merk aan Culy!

Omdat smaak bij Culy altijd leidend is, **vinden we het leuk om Culy-specials te bedenken** in samenwerking met onze **favoriete merken**. Zo bedachten we ooit al eens Culy x Tony's Chocolonely-reep, onze eigen Culy-pindakaas met De Pindakaaswinkel en een limited edition Culy-frietje met De Frietboutique. Daar besteden we natuurlijk veel **redactionele aandacht** aan op onze socials, nieuwsbrieven en op de site.

Dit zouden we nog héél graag een keer willen maken:

- Een Culy-special als een broodje of drankje/cocktail, eventueel op een festival
- Een eigen Culy-(fris)drankje
- Een eigen sojasaus
- Een Culy-pan
- Eigen Culy-keukentool(s)
- Een eigen smaak chili-olie
- Culy-chips
- Eigen thee
- Een Culy-biertje
- Een (Culy-)oranje koningsdagspecial
- Een eigen granola
- Een kookworkshop
- Een culinaire film x Culy (bijvoorbeeld met een leuke filmavond voor onze lezers)





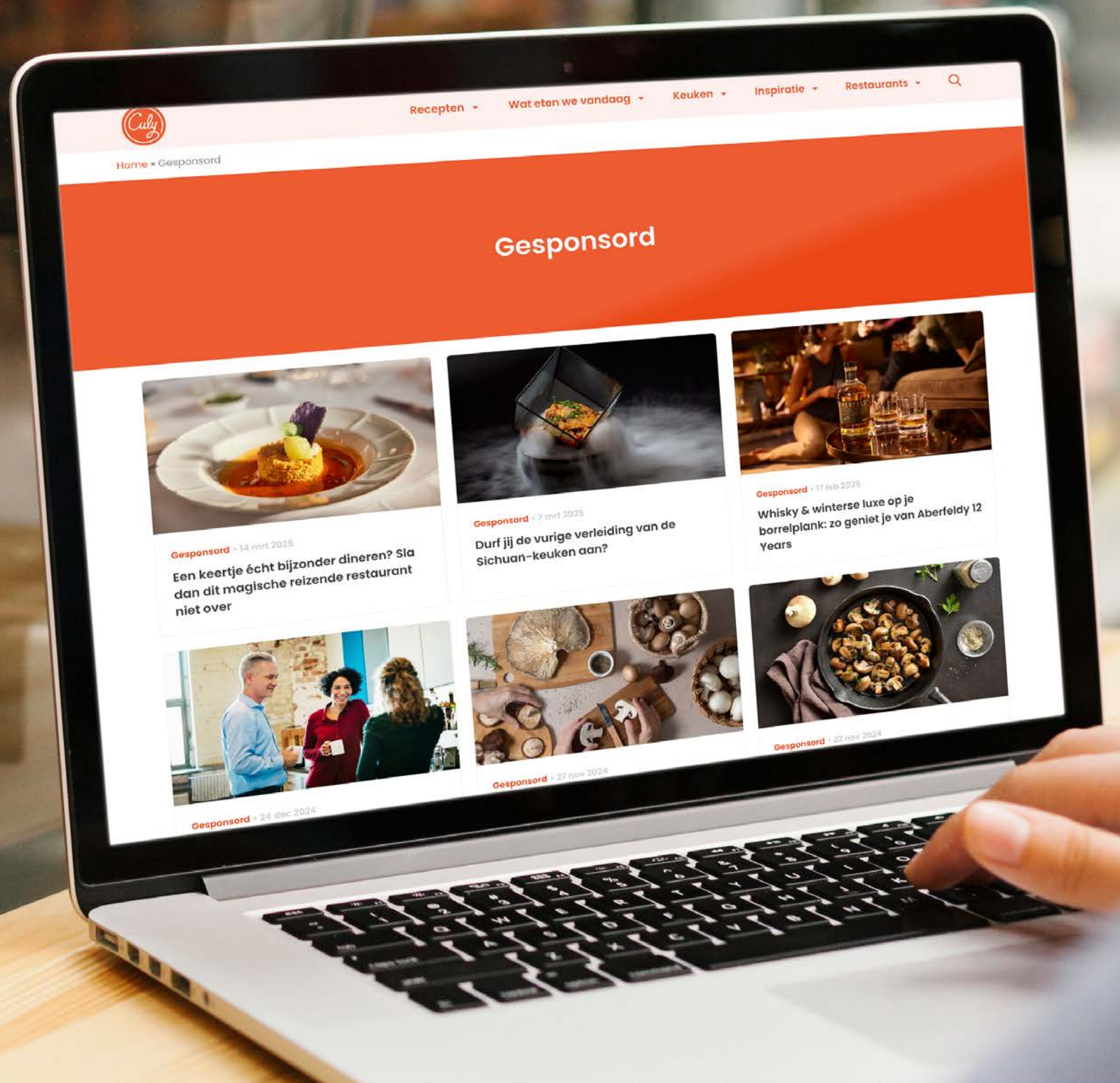
Culy Homemade

Er zijn maar weinig online platforms die recepten, restaurants, kooktips en food nieuws **combineren**. Culy gaat nog een stapje verder met **Culy Homemade**: recepten die de Culy-redactie elke week bedenkt, kookt en zelf fotografeert. Van snelle pasta tot aan makkelijke Hollandaise en van trendy Chinese chili-olie tot aan smakelijke vega(n) recepten. 90% van de recepten die je op Culy vindt, wordt **door onze redactie zelf gemaakt**.

We **ontwikkelen ook recepten** - zowel in tekst, fotografie als video - voor de leukste merken die producten, ingrediënten, keukentools en andere items maken waar we zelf ook graag mee werken in de keuken.



Een greep
uit onze
gesponsorde
content





Video-samenwerking

De Culy-redactie maakt ook **kookvideo's**. Denk hierbij aan how-to video's en **slimme keukenhacks**, maar ook video's in opdracht van grote merken zoals Heinz en ALDI. Variërend van barbecuegerechten tot aan volledige kerstmenu's en meer!

Daarnaast hebben we laatst een mooie samenwerking met Mandemakers Keukens gehad. [Klik hier](#) voor het resultaat.



Het team

“Mijn **liefde voor Culy is heel groot** - net zo groot als mijn liefde voor lekker eten. Ik kan ontzettend enthousiast worden van de beste manier om tomatensaus voor je spaghetti te maken, van een heerlijk drankje dat ik net heb ontdekt, of van een ingrediënt dat al mijn gerechten next level-lekker maakt. Dat **enthousiasme kunnen delen** met een hele grote lezersgroep die net zo gek is op eten als ik, maakt mijn werk voor mij zo waardevol. En ik raak nooit 'uitontdekt': **de wereld van eten & drinken is eindeloos groot** en ik wil er álles van weten (en proeven!). De beste momenten in het leven zijn toch die waarbij eten een belangrijke rol speelt: **het brengt mensen samen**, gaat om het doorgeven van verhalen en draait voor mij om het vieren van alles wat ertoe doet. Eten is te mooi en fijn om er niet altijd een feestje van te maken.”



Nancy van Batenburg
Hoofdredacteur Culy



Melvin Sturm
Redacteur Culy

“Werken voor Culy is **van je hobby je werk maken**. En dat geldt niet alleen voor mij. Het team barst van de creativiteit en heeft pure liefde voor alles wat met eten en drinken te maken heeft. Persoonlijk schrijf ik het liefst (sfeer)verhalen over **restaurants, bijzondere producenten of plekken in het buitenland**. Als ik niet aan het tikken ben voor de website, loop ik graag met mijn telefoon in de hand op zoek naar **onontdekte pareltjes** om daar video's over te maken. Alles kan en alles mag, zolang het maar mijn en jouw innerlijke foodie triggert. Ik neem de lezer graag mee in **Culy's wereld bomvol lekkers!**”





Trek in een samenwerking?

Voor vragen over Culy en de mogelijkheden betreft adverteren, kun je het beste contact opnemen met onze salesafdeling.

- +31 88 800 4800
- samenwerken@mediahuis.nl
- www.mediahuis.nl