



# littlebee

by Michaela Titz



© Miriam blitzt - Miriam Mehlman Fotografie



/littlebee\_wien

**19,1 K**

followers

## ABOUT

Michaela Titz aka LITTLEBEE

Blog, Foodfotografie, Rezeptentwicklung, Content Creator,  
Social Media Workshops und Account Betreuung

Aus einer persönlichen Liebe zur guten Küche, entwickelte sich nicht nur eine persönliche Leidenschaft, sondern Ende 2018 auch ein Foodblog und (m)eine Erfolgsgeschichte, die 2019 mit dem Austrian Foodblog Award als bester österreichischer Foodblog prämiert wurde.

Kontakt: [littlebee@littlebee.at](mailto:littlebee@littlebee.at)



pure & clean  
ein geradlinger Stil mit Wiedererkennungswert



Stand 12 2021

Reichweite

40.403

Impressionen

542.695

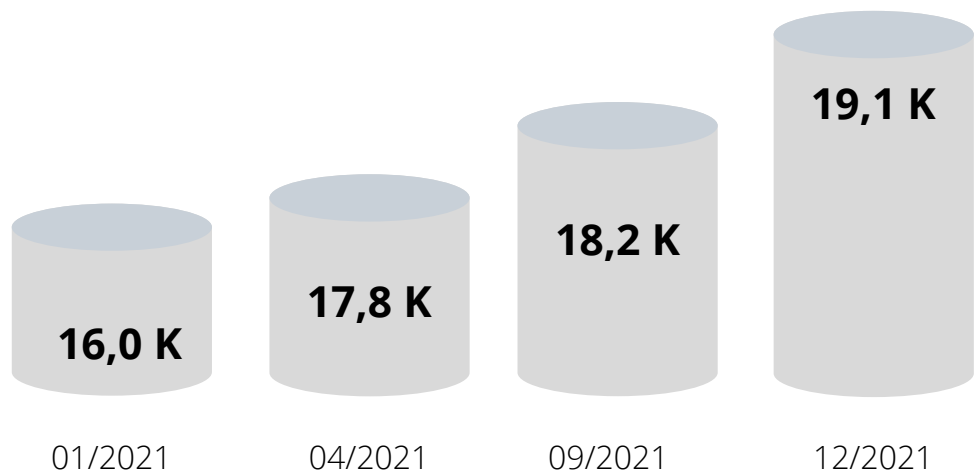
Profilaufrufe

6.656

## Follower

91,3 % Frauen | 8,6 % Männer  
45% Österreich | 36% Deutschland


## Follower Wachstum






## Feed Content



16.407  
Impressionen  
63 



13.673  
Impressionen  
364 



20.385  
Impressionen  
81 



Kampagnen



My Poppies | 2021

♥ 978

💬 72

Reichweite 13.673



JA! Natürlich | 2021

♥ 306

💬 15

Reichweite 15.816

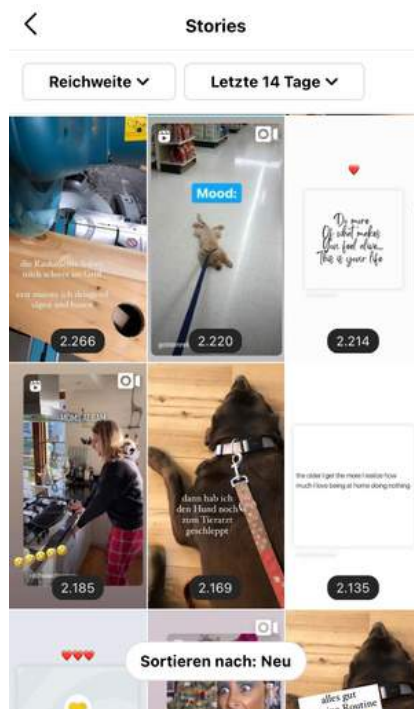
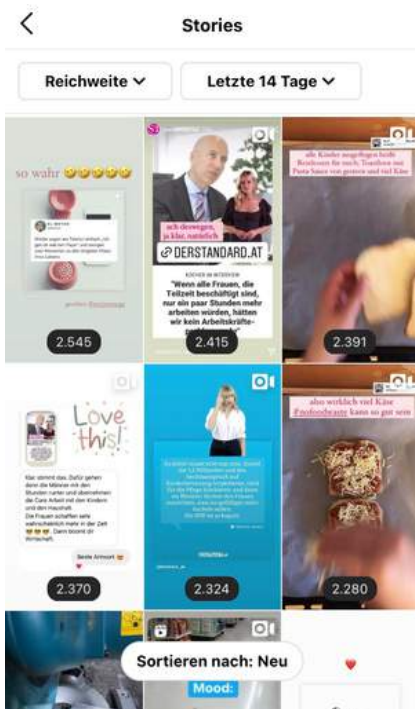
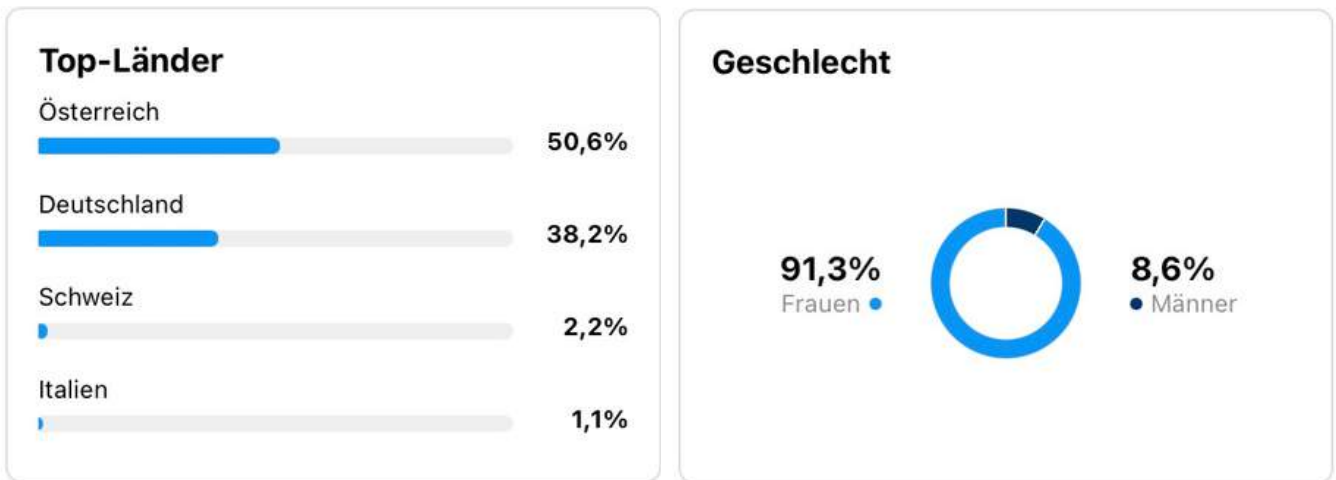


Claro | 2021

♥ 180

💬 15

Reichweite 15.048





# littlebee

by Michaela Titz



BLOG

[www.littlebee.at](http://www.littlebee.at)

**70 K**

monatliche Webhits

## PARTNER UND REFERENZEN

Food Kolumnistin für

JA! Natürlich Magazin, Complete Magazin und TIPI Magazin für die Familie.

Außerdem Zusammenarbeit mit Marken und Partnern wie

Billa, JA! Natürlich, Reishunger, 25hours Hotels, Greentastic, Biorama

Kontakt: [littlebee@littlebee.at](mailto:littlebee@littlebee.at)

Auf meinem Blogazine dreht sich alles rund um die (einfache) Familienküche mit saisonalen Zutaten. Einen besonderen Fokus lege ich auf Zerowaste und das No-Foodwaste-Prinzip.  
Besonderheit: Plattform für Sauerteig - Brotbackschule seit März 2020.



Februar 2022  
Release 2. Kochbuch  
**Gartengold**  
Olivia Verlag

Der Wunsch nach Selbstversorgung und nachhaltiger Küche treibt immer mehr Menschen an. Die dreifache Mutter und Foodbloggerin Michaela Titz macht vor, wie einfach das geht und wie viel Freude die ganze Familie am Anbau vom eigenen Obst und Gemüse auf der Fensterbank, auf dem Balkon oder im Garten haben kann. In über 80 simplen, aber kreativ kombinierten, vegetarischen Rezepten zeigt die Autorin, wie jeder sein „Gartengold“ saisonal frisch aus dem Garten auf den Teller oder durch Fermentieren und Einkochen ins Einweckglas zaubern kann.



März 2021  
Release 1. Kochbuch  
**Frühling, Sommer, Herbst & Küche**  
Dachbuch

»Verarbeiten, was die Natur hergibt« – so lautet das Motto von Michaela Titz, die in ihrem Kochbuch über 60 vegetarische Rezepte rund um eine regional-saisonale Küche präsentiert. Dass ihre Gerichte simpel und schnell nachzukochen sind, dabei aber nicht an Bio-Qualität einbüßen, liegt ihr besonders am Herzen. Dieses Buch soll die Leserschaft dazu anregen, sich mehr mit dem No-Foodwaste-Prinzip auseinanderzusetzen, das sie schon seit vielen Jahren in ihren eigenen Lebensalltag integriert. So verwertet die Autorin alles, was sich nicht immer frisch verarbeiten lässt bzw. übrigbleibt zu haltbaren Produkten und vermeidet damit unnötiges Wegschmeißen.

## Social Media

Instagram	19,1 K
Pinterest	8,3 K
Facebook	3,3 K

Contact me  
[littlebee@littlebee.at](mailto:littlebee@littlebee.at)  
[www.littlebee.at](http://www.littlebee.at)  
Instagram @littlebee\_wien  
Pinterest @littlebeeblog  
Facebook @littlebeeaustria