

14.10.2015 – 15:22 Uhr

Die besten Rezepte 2015 für Lokalredaktionen

Bonn/Salzburg (ots) -

Ausgezeichnete journalistische Arbeiten, die auch noch für die nächste Journalistengeneration Bestand haben, wurden 2005 erstmals in dem Buch "Rezepte für die Redaktion" zusammengefasst, das als das "beste Handbuch für Redaktionen" viel Lob in der Branche erhielt. Jetzt hat Autor Dieter Golombek den Ergänzungsband 2015 vorgelegt. Auf 226 Seiten beschreibt Golombek die besten journalistische Projekte aus deutschen Tageszeitungen im zurückliegenden Jahr, erklärt den Hintergrund jedes einzelnen Projektes, informiert über Details zum Organisationsaufwand und zur Umsetzung, nennt Ansprechpartner für Fragen und zeigt Zeitungsseiten zum Nachlesen.

Grundlage für diese Rezeptreihe sind die Ergebnisse des Deutschen Lokaljournalistenpreises der Konrad-Adenauer-Stiftung. Dieser renommierte Journalistenpreis rückt den Lokalteil in den Mittelpunkt, das Herzstück der Zeitung. Verlässlich dokumentiert dieser Preis die besten Projekte deutscher Lokalredaktionen.

"Die in diesem Buch vorgestellten Projekte sind über den Tag hinaus aktuell, und sie haben Rezeptcharakter. Rezepte kann man verfeinern, selbst wenn sie gut sind. Die Spitzenköche, die sich die Rezepte ausgedacht haben, erheben dagegen keine Einwendungen", betonte Golombek bereits in seiner Einleitung im ersten Band und das Angebot, diese Rezepte nachzukochen, ist nach wie vor aktuell.

"Rezepte für die Redaktion" wendet sich an Journalisten, Chefredakteure, Verleger, und Führungskräfte in Medienhäusern. Dieses Praktikerbuch ist aber auch für die Macher von Lokalradios hoch spannend. Herausgeber ist die Konrad-Adenauer-Stiftung, verlegt ist das Buch im Medienfachverlag Oberauer.

Dieter Golombek: "Rezepte für die Redaktion - 10. Ergänzungsband", Medienfachverlag Oberauer, Salzburg, 2015, 226 Seiten, Euro 29,90, ISBN 978-3-901227-49-3, zu beziehen direkt über den Verlag (eMail: vertrieb@oberauer.com) oder im Internet unter www.newsroom.de/shop.

Kontakt:

Johann Oberauer, Tel. +43 664 2216643

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100005497/100779141> abgerufen werden.