

VEGINFO

NÄTURLICH. NACHHALTIG. LEBEN.



Seit über 20
Jahren das meist-
gelesene Magazin
der Vegetarier und
Veganer in der
Schweiz!

www.swissveg.ch



Mediadaten 2017

Veg-Info: Das offizielle Publikations-
organ von Swissveg.

swissveg

Version 1.0

Positionierung

Veg-Info ist das älteste und bekannteste Magazin für alle Vegetarier, Veganer und weitere Interessierte.

ZIELGRUPPE

Aufgeschlossene, (ernährungs-)bewusst lebende Menschen, mit besonderem Augenmerk auf vegetarischer und veganer Lebensweise.

LESERNSCHAFT

- Veg-Info ist die meistabonnierte Zeitschrift in dieser Zielgruppe (ca. 4000 Ex. werden adressiert verschickt).
- Als Organisatoren und ideeler Partner der grössten vegetarisch/veganen Events in der Schweiz (z.B. Veganmania, VeggieWorld) wird das Magazin einem erweiterten interessierten Konsumentenkreis zugänglich gemacht.
- Durch die gute Vernetzung von Swissveg und dem V-Label-Projekt ist das Magazin national und international bei allen Firmen und Organisationen in diesem Bereich bekannt.
- Kein anderes Magazin kann Ihnen so gezielt dieses interessierte Schweizer Zielpublikum bieten.



Wettbewerb



Gewinnen Sie einen Aufenthalt im Naturhotel LechLife – dem veganen Geheimtipp in Tirol

Beantworten Sie online unsere Wettbewerbsfrage. Unter allen Antworten verlost Swissveg exklusiv ein erholsames Wochenende im Naturhotel LechLife. www.swissveg.ch/lechlifewettbewerb

Der Gewinn

- 2 Übernachtungen im 4-Sterne-Naturhotel LechLife für 2 Pers.

- 1 Flasche vegane Wein
- Veganer Frühstücksbuffet und veganes 4-Gänge Abendessen
- 2 Smoothies
- Kostenlose Antioxidantienstatus-Bestimmung
- Kostenlose Teilnahme am hotel-eigenen Kursprogramm (Yoga, Qi Gong ...)
- Diverse kostenlose Leistungen mit der Gäste-Aktivkarte

Naturhotel LechLife
Nur zwanzig Autominuten hinter der Grenze (Füssen) befindet sich das idyllisch gelegene 4-Sterne-Hotel. Neben geräumigen Suiten (30–65 m²) und kleinen Wellnessanlagen bietet LechLife ein hausgegenes Fitness- und Entspannungsprogramm.



Technische Daten

- Jahrgang: 21. Jahrgang 2017 (Ersterscheinung: Januar 1996)
- Umfang: Deutsch: 52 Seiten (inkl. Umschlag)
Französisch: 24 Seiten
- Format: 210 x 297 mm
- Papier: 100% Recycling, FSC
- Ausrüstung: Drahtheftung
- Druck: Offset, 4-farbig
- CO2-Komp.: Das Magazin wird klimaneutral hergestellt. Der Betrag der CO2-Kompensation fließt direkt in das zertifizierte Klimaschutzprojekt «Waldschutz, Oberallmig Schweiz».
- Erscheinung: Frühlingsausgabe: Ende März | Sommerausgabe: Ende Juni
Herbstausgabe: Ende September | Winterausgabe: Mitte Dezember
- Auflage: Deutsch: Mindestens 12000 Exemplare. Französisch: 1000 Exemplare
Die Hälfte aller Exemplare ist direkt adressiert: ca. 2000 gehen an Swissveg-Mitglieder, -Gönner und Heftabonennten. Weitere 4500 sind adressiert an Bioläden, Restaurants, Praxen etc. 4000 werden über Online-Shops und Läden verbreitet. Die restlichen werden an Messen und anderen Infoveranstaltungen verteilt und als Probehefte verschickt.
- Sprachen: Für die französischsprachende Schweiz existiert eine französischsprachige Version der Zeitschrift. Falls Ihre Anzeige auch dort erscheinen soll, bitte anfragen. Das Inserat muss jedoch von Ihnen übersetzt werden.

Stellenangebot Romandie



Tierethiklehrer/-in

Die Stiftung «Ethik Im Unterricht – DAS TIER + WIR» erteilt seit 15 Jahren kostenlos Lehrländer in Tierethik an Schulen aller Stufen in der Deutschschweiz. Nun möchte die Stiftung in die Romandie expandieren.

Welche motorisierte Lehrperson mit Interesse an Tierschutz und sehr guten Deutsch- und Französischkenntnissen hätte Freude, in teilzeit Unterricht an Westschweizer Schulen in Tierethik zu erteilen?

Der/die Interessent/in würde von der Stiftung geschult und für die Arbeit vergütet.

Bei Interesse freuen wir uns über Ihre Bewerbung an:

DAS TIER + WIR
Maya Conoci
maya.conoci@tierundwir.ch
www.tierundwir.ch
Telefon: 071 640 01 75 oder 078 748 00 58

Inserat



VEGAN GANZ EASY

EXKLUSIV bei COOP.
IN SIE KÜRSCHWIMMEN,
HABEN INNEN DURCH VEGAN

Jetzt kommt Vegan, die vegane Revolution aus Deutschland! Bei Coop finden Sie jetzt über 1000 Produkte, die ganz einfach vegan sind. Vegan macht es einfach, sich bewusst zu ernähren. Pechal, die das Leben lieben!

coop
Alle Vegan Produkte erhalten Sie auch online! www.cooptheme.ch
Für mich und dich.

Inhalt

Jede Ausgabe enthält exklusiv recherchierte Fachartikel mit dem Know-how von über 20 Jahren Erfahrung in allen Bereichen rund um die vegetarisch-vegane Lebensweise.

Psychologie

Kinder zwischen Fleischkonsum und Tierliebe

«Ich esse Fleisch, einfach kein Tier»

Arjeta Cerretti ist im Rahmen ihrer Masterarbeit der Frage nachgegangen, wie Kinder mit dem Zwiespalt zwischen Fleischkonsum und der Liebe zu Tieren umgehen.

Du hast elf Kindern im Alter von 7-11 Jahren eine Geschichte vorgelesen, in der es um Tierliebe und das Essen von Tieren geht. Danach hast du mit den Kindern darüber gesprochen, was sie zur Geschichte denken. Wie waren die Reaktionen?

Bis auf ein Kind waren alle sehr traurig darüber, dass man in der Geschichte das Lamm töten musste, um es essen zu können. Die Befragten zeigten Verständnis für das Kind aus der Geschichte, das deshalb kein Poulet mehr essen wollte. Ein Junge zeigte mit der Hand auf sein Herz, weil es sich dort

traurig amfühlte. Auch die Körperhaltung der Kinder zeigte ihre Hilflosigkeit, weil sie spürten, dass bei der sie umgegangenen Normalität etwas falsch läuft. Am besten lässt sich das Gefühl der Kinder mit Konzentration beschreiben – mehr als traurig – fassungslos besüsst. Ein Kind hat sein Gefühl so beschrieben, als ob es vom Blitz getroffen worden sei.

Für die Kinder schien dies offensichtlich ein Zwiespalt zu sein – Tiere zu lieben und sie zu essen.

Die meisten Kinder bis 11 Jahre haben einen biozentrismischen Zugang zur Natur. Das heisst, das Leben von Menschen und Tieren ist für sie gleich viel Wert. Dies zeigt sich unabhängig von Herkunft, Religion, Geschlecht etc. Ein Junge formulierte, dass es für ihn gleich traurig ist, wenn ein Tier stirbt, wie wenn sein Vater sterben würde. Die

Auswahl der befragten Kinder erfolgte rein zufällig, weil keine besonderen Merkmale berücksichtigt werden mussten. Bei der Befragung achtete ich darauf, ob die Kinder bereits wussten, dass für Fleisch Tiere geopfert werden, oder ob sie dies erst aus der Geschichte erfahren haben. Die Idee war, Kindern nichts zu suggerieren, sondern möglichst das zu erlässen, was sie bereits dachten und Ihnen beim behandelten Thema. Dies ermöglichte es mir, ihr subjektives Empfinden unverfälscht zu erfahren. Die theoretische Vorausnahme, dass Kinder in diesem Alter bereits den Zusammenhang zwischen Tötung von Tieren und Fleisch kennen, hat sich grundsätzlich bestätigt. Nur einem Mädchen war nicht bewusst, dass für Fleisch ein Tier geopfert werden muss, für sie war Fleisch einfach Fleisch und kein Tier.

Wie reagieren Kinder auf diese widersprüchlichen Emotionen?

Was gesagt waren fast alle Kinder traurig bestützt undforderungslos, eben konsterniert, als sie erfuhren, dass das Essen von Fleisch mit dem Töten von Tieren einhergeht. Der Umgang mit diesen Gefühlen war allerdings je nach Umfeld des Kindes unterschiedlich. Am meisten erstaunte mich, dass Kinder die negativen Emotionen zwar wahrnehmen, diese aber verschweigen und zuhause nicht erzählen. Sie haben Angst, ausgelacht und nicht ernst genommen zu werden. Ein Junge hat erzählt, dass er versucht hat, sich vegetarisch zu ernähren, doch die Mutter hat darauf keine Rücksicht genommen. Er versuchte sie zu überzeugen, indem er Bilder vom Internet ausgedruckt und auf ihr Bett gelegt oder in der Wohnung verteilt hat. Doch die Mutter zerriß die Bilder. Nach drei Monaten hat der Junge wieder aufgehört, sich vegetarisch zu ernähren.

Ein anderer Junge stellte sich vor, dass Fleisch etwas wie ein Roboter-toll ist, etwas Mechanisches, das keine Emotionen hat. Einige Kinder

Inset



bis zu 68% Gemüse
Vegan + Glutenfrei
Voller Genuss aufs Brot
Neu!
Farm Vegetables
Somona Allos

12

Veg-Info – das Magazin von Swissveg

Anzeigenformate und -preise

	Letzte Umschlagsseite aussen 210 x 297 mm CHF 2500.- <i>Reduzierter Preis: CHF 2300.-</i>
	1/2 Seite hoch 105 x 297 mm CHF 950.-* <i>Reduzierter Preis: CHF 900.-</i>
	1/3 Seite hoch 76 x 297 mm CHF 750.- <i>Reduzierter Preis: CHF 650.-</i>
	1/4 Seite hoch 92 x 136 mm CHF 550.- <i>Reduzierter Preis: CHF 500.-</i>

	1/1 Seite 210 x 297 mm CHF 1900.- <i>Reduzierter Preis: CHF 1600.-</i>
	1/2 Seite quer 210 x 146 mm CHF 950.- <i>Reduzierter Preis: CHF 900.-</i>
	1/3 Seite quer 210 x 99 mm CHF 750.- <i>Reduzierter Preis: CHF 650.-</i>
	1/4 Seite quer 210 x 75 mm CHF 550.- <i>Reduzierter Preis: CHF 500.-</i>

ZUSCHLÄGE

Platzierungsvorschrift: 10% Zuschlag

Exklusivität (Anzeigenplatzierung): 10% Zuschlag

BEILAGEN

Preise, Formate und Platzierung von Beilagen auf Anfrage.

FRANZÖSISCHE VEG-INFO-AUSGABE

Bei einer Publikation im deutschen Heft ist eine Anzeige der selben Grösse im französischen Magazin um 50% günstiger.

Der reduzierte Preis gilt für Swissveg-Card-Partner und V-Label-Betriebe, gemäss Absprache.

Datenanlieferung

DATENÜBERMITTLUNG

High-End-PDF oder JPEG-Datei in druckfähiger Auflösung.

FARBMODELL

CMYK-Farbmodell (oder schwarz/weiss). Bei allen anderen Vorlagen wird Arbeitsaufwand berechnet.

SCHRIFTEN

Eingebettet oder vektorisiert.

BILDER

300 dpi (keine Web-Bilder!)

ANZEIGENSCHLUSS

Frühling: 9.3.2017 | Sommer: 01.06.2017 | Herbst: 07.09.2017 | Winter: 23.11.2017

Wir behalten uns das Recht vor, Anzeigen ohne Angabe von Gründen abzulehnen.

Es werden keine Anzeigen für (teilweise) tierische Produkte, Tabakwaren und Spirituosen angenommen.

Politik



**DER UNTERSCHIED
IST NICHT SICHTBAR**

Unser Trinkwasser wird weiter auf Meerestemperatur nach mehrstufigem Behandeln getertielt, bevor es zur Nutzung freigegeben wird. Diese Stoffe sind aber meistens im Wasser enthalten, so dass Wassergetränke bei uns tatsächlich gesüßtes oder eisgekühltes Trinkwasser darstellen.

Biologische Landwirtschaft

Kreis 17 als aktiver Betreiber, zertifiziert nach dem Schweizerischen Aktiv Standard, verantwortet die Produktion von landwirtschaftlichen Erzeugnissen, die direkt vom Betreiber konsumiert, d.h. nicht über Handelsketten, werden. Durch die direkte Verbindung zwischen dem Schaffensfaktor und der Produktion erhält der Konsument eine höhere Qualität als bei einer Produktion über den Supermarkt. Von 35 Millionen Schweizer Haushalten sind 10 Millionen eine zusätzliche lokale Bio-Wirtschaft zu bevorzugen. Dadurch kommt aus einem von A bis Z direkt der Konsument in Kontakt mit der Natur und Fussabdrücke von volatilen. Die positiven Auswirkungen einer Bio-Produktion auf die Umwelt und die Menschen in der Landwirtschaft stehen des Vertrauens der Konsumenten bestens. Dies lässt sich während einer Reise am Beispiel eines Bio-Flugtickets überzeugen. Ein Flugticket ohne Rücksicht von Charkoleten und Sitzes kommt zum Vorschein. Wer nicht schon lange dazu erneutheit.

Fleischkonsum

- ein Tier ist kein Gegenstand der Konsum
- es kann nur zu einer Bio-Bio-Konsum
- und genauso ist unser Trinkwasser ermittelbar

Weitere Infos zum Wasser:
www.morga.ch/wasser Eine Bio-zugewiesene Bio-Produktionsweise kann einen Wasseraufwand von bis zu 70 Prozent reduzieren.

Petition - sauberes Wasser für alle

Seit vergangenem Frühjahr unterstützen Unternehmen aus der Schweiz und auch aus dem Ausland und PolitikerInnen aus aller Welt die Petition der Arktisliga Zürich, welche die Weltbevölkerung auf die Verschmutzung und damit auch auf die Existenzgefahr von Arktisbären aufmerksam macht. Der Welttag der Arktis am 15. Juli ist eine Tiefstimmung, um zusammenzutreffen, einen gemeinsamen Beitrag zur Realisierung des 170. Artikels der UN-Deklaration der Menschenrechte.

Morga Bio

Die morga Bio-Produkte unterstützen für die Natur zuverlässige Umweltschutzmaßnahmen. Die Informationen über die Bio-Produkte und deren Hersteller können unter www.morga.ch/bioinfo/ gefunden werden.

EAT & WIN

Wettbewerb & Gewinnspiel

www.morga.ch/eatwin



Die machen glücklich.

Wir alle lieben die Klassiker. Mit den Desserts von MORGА lassen sich schnell und einfach frische Crèmes, flüssige Mousse und zartes Pudding zaubern.

Fröhlich in Grüner, Reformierten sowie im Bio- und Lebhaft-Grünen

morga
Naturlich, vegetarisch.
MORGА AG, CH-8442 Erlen-Kopf
www.morga.ch

Allgemeine Geschäftsbedingungen

GESTALTUNG

Die Redaktion hält sich die Kennzeichnung der Insertion durch «Inserat» vor.

RECHNUNGSSTELLUNG

Erfolgt nach Veröffentlichung durch Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur

ZAHLUNGSKONDITIONEN

Sofern nicht anders vereinbart: 30 Tage netto

MANGELHAFTES ERSCHEINEN

Für mangelhaftes Erscheinen, das den Sinn oder die Wirkung einer Anzeige wesentlich beeinträchtigt, werden im Maximum die Einschaltkosten der entsprechenden Anzeige erlassen oder in Form vom Anzeigeraum kompensiert. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

SISTIERUNG DURCH KUNDEN

Abbestellungen oder Verschiebungen gebuchter Anzeigen können auch bei zwingenden Gründen nur bis zum Insertionsschluss angenommen werden.

ABLEHNUNG VON ANZEIGEN

Die Redaktion hat das Recht, Anzeigen, Beilagen etc. ohne Angabe von Gründen abzulehnen. Veröffentlichungen von redaktionellen Beiträgen können bei der Aufgabe von Inseraten nicht zur Bedingung gemacht werden.



Crostini mit Randen und Knobli-Kartoffelcreme

ZUTÄTEN FÜR 6 PERSONEN

- 1 Bauernbrot oder Baguette
- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 1 kg Randen (Rote Beete)
- 6-8 Knoblauchschnäbel
- 150 ml Hofbrühne
- Salz und Pfeffer
- Rose Melde und Randenblätter für die Garnitur
- Gemüse- oder Keksausstecker

Zubereitung der Knoblauch

Die Kartoffeln waschen und in genugend Wasser ca. 20 Minuten weich kochen. Abgießen mit kaltem Wasser abschrecken und vor die Schale abziehen. Kartoffeln und Wurzelwurzeln abziehen.

FÜR DIE RANDEN

Die Randen waschen und in genugend Wasser ca. 20 Minuten weich kochen. Abgießen mit kaltem Wasser abschrecken und vor die Schale abziehen. Kartoffeln und Wurzelwurzeln abziehen.

Knoblauchmöhre schälen und durch die Knoblauchpresse zu den Kartoffeln drücken. Haferflocke zugeben, alles vermengen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Das Brot in Scheiben schneiden, auf ein Blech geben und im Backofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) ca. 6 Minuten knusprig bräunen. Nach der Hälfte der Zeit wenden. Brotscheiben mit Kartoffelcreme bestreichen und mit Randenfiguren belegen. Mit Blättern garnieren. Tipp: Bei wenig Zeit vorgegarte Randen können. Schmeckt auch alternativ mit Essigkraut, Paprika oder Kräutern belegt.





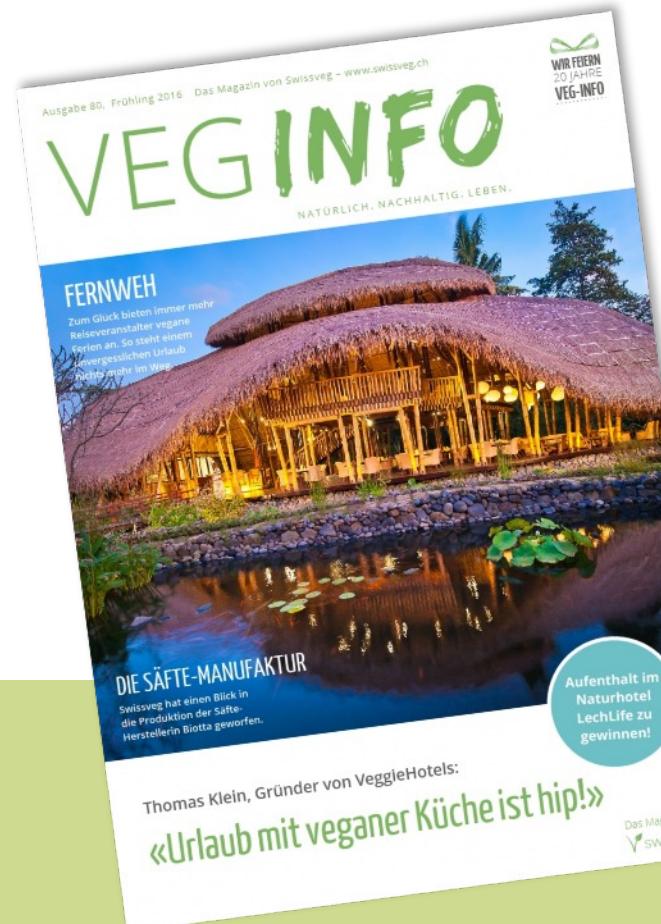
Das offizielle Publikationsorgan von Swissveg.

DRUCKVORSTUFE UND VERLAG

Swissveg
Bernadette Raschle
Redaktionsleitung

Niederfeldstrasse 92
CH-8408 Winterthur

Telefon: +41 (0)71 477 33 77
Fax: +41 (0)71 477 33 78
E-Mail: info@swissveg.ch



www.swissveg.ch/veginfo