

# VEGINFO

NATÜRLICH. NACHHALTIG. LEBEN.



## Mediadaten 2017

Veg-Info: Das offizielle Publikationsorgan von Swissveg.

Seit über 20 Jahren das meistgelesenste Magazin der Vegetarier und Veganer in der Schweiz!

 **swissveg**

[www.swissveg.ch](http://www.swissveg.ch)

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.

### LESERSCHAFT

- 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

**LECH:LIFE**  
*Naturhotel*

**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/lechlife](http://www.swissveg.ch/lechlife)

**Der Gewinn**

- 1 Flasche veganer Wein
- Veganes Frühstücksbuffet und veganes 4-Gang-Abendessen
- 2 Smoothies
- Kostenlose Antioxidantienstatus-Bestimmung
- Kostenlose Teilnahme am hoteleigenen 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) einer kleinen Wellnessanlage bietet LechLife ein hausgezeuges Fitness- und Entspannungsprogramm.



**Ohni goht nöd...  
...aber ohni Glutamat scho!**

Arodon Streuwürze gehört zur heimischen Küche wie die Berge in die Schweiz. Typisch Schweizer Geschmack – und dies ohne Zusatz von Glutamat in Bio-Knospen-Qualität und glutenfrei. Echt schweizerisch!

**morga**

Natürlicher Genuss aus der Schweiz.  
Erfolgreich in Drogen, Reformhäusern sowie im Bio- und Lebensmittelhandel.  
MORGA AG, 3642 Ebnet Rappol, [www.morga.ch](http://www.morga.ch)

## 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 12 000 Exemplare. Französisch: 1000 Exemplare Die Hälfte aller Exemplare ist direkt adressiert: ca. 2000 gehen an Swissveg-Mitglieder, -Gönner und Heftabonnenten. 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 französischsprachige Schweiz existiert eine französischsprachige Version der Zeitschrift. Falls Ihre Anzeige auch dort erscheinen soll, bitte anfragen. Das Inserat muss jedoch von Ihnen übersetzt werden.

Job



## Stellenangebot Romandie

### Tierethiklehrer/-in

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

Welche motivierte 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





## 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 ess Fleisch, einfach kein Tier»

**Kinder lieben Tiere: Ob die eigene Katze, den Hund oder das Lieblingskuscheltier, eine Welt ohne Fellnasen ist unvorstellbar. Doch es gibt auch die andere Seite jenseits der Bilderbuchgeschichten, und die kommt spätestens auf den Tisch, wenn das Kind zum ersten Mal wissen will: «Mami, woher kommt Fleisch?»**



**Arjeta Qerreti 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 Huhn 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

Psychologie

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 getötet werden, oder ob sie dies erst aus der Geschichte erfahren haben. Die Idee war, Kindern nichts zu suggerieren, sondern möglichst das zu erfassen, was sie bereits dachten und fühlten beim behandelten Thema. Dies ermöglichte es mir, ihr subjektives Empfinden unverfälscht zu erfahren. Die theoretische Vorannahme, 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 getötet werden muss, für die war Fleisch einfach Fleisch und kein Tier.

**Wie reagieren Kinder auf diese widersprüchlichen Emotionen?**


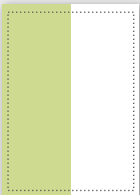






Wie gesagt waren fast alle Kinder traurig, bestürzt und/oder fassungslos, eben konsterniert, als sie erfuhren, dass das Essen von Fleisch mit dem Töten von Tieren einhergeht. Der Umgang mit diesen Gefühlen war allerdings je nach Umfeld des Kindes unterschiedlich. Am meisten erstaunte mich, dass Kinder 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 zeriss 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-Teil ist, etwas Mechanisches, das keine Emotionen hat. Einige Kinder



## Anzeigenformate und -preise

	<b>Letzte Umschlagsseite ausser</b> <b>210 x 297 mm</b> <b>CHF 2500.-</b> <i>Reduzierter Preis: CHF 2300.-</i>
	<b>1/2 Seite hoch</b> <b>105 x 297 mm</b> <b>CHF 950.-*</b> <i>Reduzierter Preis: CHF 900.-</i>
	<b>1/3 Seite hoch</b> <b>76 x 297 mm</b> <b>CHF 750.-</b> <i>Reduzierter Preis: CHF 650.-</i>
	<b>1/4 Seite hoch</b> <b>92 x 136 mm</b> <b>CHF 550.-</b> <i>Reduzierter Preis: CHF 500.-</i>
	<b>1/1 Seite</b> <b>210 x 297 mm</b> <b>CHF 1900.-</b> <i>Reduzierter Preis: CHF 1600.-</i>
	<b>1/2 Seite quer</b> <b>210 x 146 mm</b> <b>CHF 950.-</b> <i>Reduzierter Preis: CHF 900.-</i>
	<b>1/3 Seite quer</b> <b>210 x 99 mm</b> <b>CHF 750.-</b> <i>Reduzierter Preis: CHF 650.-</i>
	<b>1/4 Seite quer</b> <b>210 x 75 mm</b> <b>CHF 550.-</b> <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 Tellerwasser wird wegen der Mikroverunreinigung, auch multiresistente Bakterien getrennt, bevor es zur Heizung freigegeben wird. Diese Stoffe sind aber nach wie vor im Wasser enthalten. Es stellt sich also die Frage: Was ist wirklich in unserem Wasser? (Tellerwasser)

**Fleischkonsum**

- In der Schweiz konsumieren wir pro Kopf und Jahr ca. 25 kg Fleisch.
- In der Schweiz konsumieren wir pro Kopf und Jahr ca. 25 kg Fleisch.
- In der Schweiz konsumieren wir pro Kopf und Jahr ca. 25 kg Fleisch.

**Biologische Landwirtschaft**

Keine 100%ige Schweizer Landwirtschaft ist biologisch. Die meisten Schweizer Bio-Produkte sind aus der Schweiz. Die Schweizer Bio-Produkte sind aus der Schweiz. Die Schweizer Bio-Produkte sind aus der Schweiz.

**Was kann ich tun?**

Die Schweizer Bio-Produkte sind aus der Schweiz. Die Schweizer Bio-Produkte sind aus der Schweiz. Die Schweizer Bio-Produkte sind aus der Schweiz.

**Wasser ist das kostbarste Gut**

Die Schweizer Bio-Produkte sind aus der Schweiz. Die Schweizer Bio-Produkte sind aus der Schweiz. Die Schweizer Bio-Produkte sind aus der Schweiz.

**Petition - sauberes Wasser für alle**

Die Schweizer Bio-Produkte sind aus der Schweiz. Die Schweizer Bio-Produkte sind aus der Schweiz. Die Schweizer Bio-Produkte sind aus der Schweiz.

**Die machen glücklich.**

Wir alle lieben die Klassiker. Mit den Desserts von MORGA lassen sich schnell und einfach feine Crèmes, luftige Mousses und zarte Puddinge zaubern.

Einfach in Drogerien, Reformhäusern sowie im Bio- und Lebensmittelgeschäft!

**morga**

Natürlich, vegetarisch.  
MORGA AG, CH-1904 Zollikofen

**FAKT & MITMACHEN & GEWINNEN!**

www.morga.ch

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## GESTALTUNG

Die Redaktion hält sich die Kennzeichnung der Insertion durch «Insertat» 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 Rinden und Knobli-Kartoffelcreme

#### Zutaten für 6 Personen

- 1 Bauernbrot oder Baguette
- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 1 kg Rinden (rote Beete)
- 6-8 Knoblauchzehen
- 150 ml Hofersahne
- Salz und Pfeffer
- Rote Melde und Rindenblätter für die Garnitur
- Gemüse- oder Keksaustrichter

#### Zubereitung der Creme

Die Kartoffeln ca. 20 Minuten in der Schale kochen, abgessen und leicht abkühlen lassen. Kartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse drücken.

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

#### Für die Rinden

Die Rinden waschen und in genügend Wasser ca. 20 Minuten weich kochen. Abgessen, mit kaltem Wasser abschrecken und sofort die Schale abreiben. Blätter und Wurzelansatz abschneiden. Immer erst nach dem Kochen, da die Knollen sonst ausblühen. Rinden in Scheiben schneiden, nicht zu dünn, da sie sonst austrocknen. Mit dem Aus-

strich Figuren ausstechen und beiseite legen.

Das Brot in Scheiben schneiden, auf ein Blech geben und im Backofen bei 220 Grad (Umuft 200 Grad) ca. 6 Minuten knusprig bräunen. Nach der Hälfte der Zeit wenden. Brotscheiben mit Kartoffelcreme bestreichen und mit Rindenfiguren belegen. Mit Blättern garnieren. Tipp: Bei wenig Zeit vorgegarte Rinden kaufen. Schneckt auch alternativ mit Essiggurken, 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](mailto:info@swissveg.ch)

[www.swissveg.ch/veginfo](http://www.swissveg.ch/veginfo)