

VEGINFO

NATÜRLICH. NACHHALTIG. LEBEN.



Mediadaten 2018

Veg-Info: Das offizielle Publikationsorgan von Swissveg.

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



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 vegetarische und vegane 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



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

- 1 Flasche veganer Wein
- Veganes Frühstückskuffel 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 hausgegenes Fitness- und Entspannungsprogramm.

Der Gewinn

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



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

Arodor 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!



Natürlicher Genuss aus der Schweiz.
MORGÄ AG, 5642 Ebnet Rappet, www.morga.ch
Erhältlich in Drogerien, Reformhäusern sowie im Bio- und Lebensmittelhandel.

Technische Daten

Jahrgang:	22. Jahrgang 2018 (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
CO ₂ -Komp.:	Das Magazin wird klimaneutral hergestellt. Der Betrag der CO ₂ -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 zusätzlich auch dort erscheinen soll, erhalten Sie 50% auf den Preis. Das Inserat wird von Ihnen übersetzt.

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.

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

Veganz EXKLUSIV BEI COOP



Jetzt kommt Veganz, die vegane Revolution aus Deutschland. Das Produktline 100% pflanzlich, garantiert vegan und extrem köstlich. Veganz macht es einfach, sich bewusster zu ernähren. Für alle, die das Leben lieben.

 Alle Vegan Produkte online & im Laden
www.vegane.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.

Psychologe

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 Iuhn 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

Psychologe

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, oben 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 erzaunte 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 Roboterbauteil ist, etwas Mechanisches, das keine Emotionen hat. Einige Kinder



www.somona.ch www.allos.de

Anzeigenformate und -preise 2018

 <p>Letzte Umschlagsseite aussen 210 x 297 mm CHF 2900.-</p> <p><i>Reduzierter Preis: CHF 2700.-</i></p>	 <p>1/1 Seite 210 x 297 mm CHF 2300.-</p> <p><i>Reduzierter Preis: CHF 2000.-</i></p>
 <p>1/2 Seite hoch 105 x 297 mm CHF 1150.-</p> <p><i>Reduzierter Preis: CHF 1100.-</i></p>	 <p>1/2 Seite quer 210 x 146 mm CHF 1150.-</p> <p><i>Reduzierter Preis: CHF 1100.-</i></p>
 <p>1/3 Seite hoch 76 x 297 mm CHF 950.-</p> <p><i>Reduzierter Preis: CHF 900.-</i></p>	 <p>1/3 Seite quer 210 x 99 mm CHF 950.-</p> <p><i>Reduzierter Preis: CHF 900.-</i></p>
 <p>1/4 Seite hoch 92 x 136 mm CHF 700.-</p> <p><i>Reduzierter Preis: CHF 650.-</i></p>	 <p>1/4 Seite quer 210 x 75 mm CHF 700.-</p> <p><i>Reduzierter Preis: CHF 650.-</i></p>

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.

Alle Preise exkl. MwSt.

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: 8.3.2018 | Sommer: 31.05.2018 | Herbst: 06.09.2018 | Winter: 22.11.2018

Palitik

DER UNTERSCHIED IST NICHT SICHTBAR

Diese Tintenpatrone ist mit einer sehr feinen, nicht sichtbaren, aber dennoch vorhandenen, Struktur versehen. Diese Struktur ist so fein, dass sie sich nicht durch das menschliche Auge erkennen lässt, sondern nur durch eine Vergrößerung mit einem Mikroskop zu sehen ist.

Biologische Landwirtschaft

Keine 17 Jahre Schweizer Landwirtschaftsgesetz (LAW) und seit 2017 die Schweizer Eidgenossenschaft (SE) hat die biologische Landwirtschaft in der Schweiz gesetzlich geregelt. Seit dem 1. Januar 2017 sind alle Produkte, die als biologisch bezeichnet werden, gesetzlich geschützt. Das bedeutet, dass nur Produkte, die aus biologisch erzeugten Rohstoffen hergestellt wurden, als biologisch bezeichnet werden dürfen.

Was kann ich tun?

Die Schweizer Eidgenossenschaft (SE) hat die biologische Landwirtschaft gesetzlich geregelt. Seit dem 1. Januar 2017 sind alle Produkte, die als biologisch bezeichnet werden, gesetzlich geschützt. Das bedeutet, dass nur Produkte, die aus biologisch erzeugten Rohstoffen hergestellt wurden, als biologisch bezeichnet werden dürfen.

Fleischkonsum

- In der Schweiz wird Fleischkonsum in der Regel als Fleischkonsum bezeichnet.
- In der Schweiz wird Fleischkonsum in der Regel als Fleischkonsum bezeichnet.
- In der Schweiz wird Fleischkonsum in der Regel als Fleischkonsum bezeichnet.

Weitere Infos zum Wasser:

Wasser ist ein wertvolles Gut. Es ist ein wichtiger Bestandteil unserer Ernährung und unserer Gesundheit. Es ist ein wichtiger Bestandteil unserer Ernährung und unserer Gesundheit.

Petition - sauberes Wasser für alle

Die Schweiz ist ein Land, das für sauberes Wasser bekannt ist. Es ist ein wichtiger Bestandteil unserer Ernährung und unserer Gesundheit. Es ist ein wichtiger Bestandteil unserer Ernährung und unserer Gesundheit.

Bemerkung:

Die Schweiz ist ein Land, das für sauberes Wasser bekannt ist. Es ist ein wichtiger Bestandteil unserer Ernährung und unserer Gesundheit. Es ist ein wichtiger Bestandteil unserer Ernährung und unserer Gesundheit.

Die machen glücklich.

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

Erfährlich in Drogerien, Reformhäusern sowie im Bio- und Lebensmittelgeschäft.

Natürlich, vegetarisch.

MORGA AG, CH-19642, Ebnat-Kappel
www.morga.ch

FAIR & WINNIG

Mitmachert & Gewinn

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. abzulehnen. Veröffentlichungen von redaktionellen Beiträgen können bei der Aufgabe von Inseraten nicht zur Bedingung gemacht werden.



Crostini mit Randen und Knobli-Kartoffelcreme

Zusatz für 6 Personen

- 1 Bauernbrot oder Baguette
- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 1 kg Knoblauch (Rote Beete)
- 6-8 Knoblauchzehen
- 150 ml Hofersahne
- Salz und Pfeffer
- Rote Melde und Randenblätter für die Garnitur
- Gemüse- oder Keksstuscher

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 dem Kartoffeln drücken. Hahnersahne zugeben, alles vermengen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Randen

Die Randen 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 auslaugen. Randen in Scheiben schneiden, nicht zu dünn, da sie sonst austrocknen. Mit den Aus-

chern Figuren ausstechen und beiseite legen.

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 kaufen. Schmeckt auch alternativ mit Essiggurken, Paprika oder Kräutern belegt.





Das offizielle Publikationsorgan von Swissveg.



DRUCKVORSTUFE UND VERLAG

Swissveg
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