Frühlings-/Sommerausgabe 2023

proveg MAGAZIN

ISSN 2566-5278 74. Jahrgang

Vegan Surf Camp
Sommer an der Atlantikküste

Gutes Essen macht Schule
Ernährungsbildung und mehr

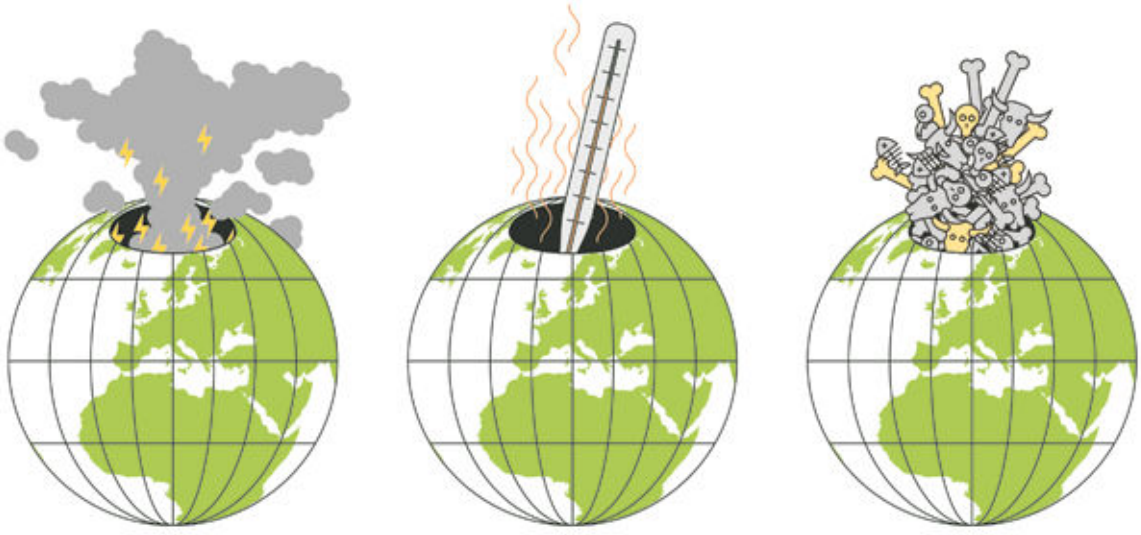
Kleine Brötchen backen andere
ProVeg groß in den Medien

Wir auf der Weltklimakonferenz
ProVeg organisiert Pavillon

Kampagne „0 % fürs Klima“
Mehrwertsteuersenkung jetzt

Veggie-Challenge von ProVeg
Jetzt auch als App

Anzeige



Energiekrise, Klimakrise und Artensterben.

Wie die Energiewende uns bei drei Krisen hilft.

Unser Verhalten heute hat immer auch Auswirkungen auf unser Leben morgen – und auf die Zukunft des Planeten Erde mit seinen natürlichen Ressourcen, seiner Flora und Fauna. Wir stehen bei vielen Themen am Scheideweg. Besonders einflussreich ist dabei die Energieversorgung. Ein Leben ohne Energie ist schließlich kaum vorstellbar. Nichts würde mehr funktionieren: kein Küchengerät, kein Fernseher, keine Heizung, kein Auto und keine Industrie.

Raus aus der Energiekrise.
Wenn Energie teuer oder knapp wird, hilft Energie sparen. Doch auch das hat seine Grenzen. Perspektivisch hilft uns nur mehr erneuerbare Energie aus der Energiekrise heraus. Denn Erneuerbare machen uns unabhängiger von fossilen Ressourcen und Lieferanten, zudem sinken die Energiekosten. Noch haben erneuerbare Energien im Stromsektor einen Anteil von weniger als 50 % – in der Wärmeversorgung sind es sogar nur rund 16 %. Und so dominieren fossile Ressourcen durch Preis- und Wettbewerbsstrukturen unsere Energiekosten – auch die von Ökoenergie. Wie groß der Vorteil von Solarenergie ist, zeigen PV-Anlagen: Solarstrom vom eigenen Dach kostet – inklusive aller Kosten von der Investition bis zur Entsorgung – nur rund 10 Cent/Kilowattstunde. Im öffentlichen Stromnetz zahlen wir derzeit zwischen 50 und 60 Cent. Je mehr erneuerbare Energie im gesamten Stromnetz ist, umso stärker spüren wir alle die Kostenvorteile.

Raus aus dem Klimawandel.
Drei Viertel der Treibhausgasemissionen sind auf den Energiesektor zurückzuführen. Wenn wir die Energiewende zügig voranbringen, senken wir automatisch die Treibhausgasemissionen beim Wohnen, in der Industrie und im Verkehr. Die Energiewende ist der größte Hebel, den wir haben, um den Klimaschutz voranzubringen.

Raus aus dem Artensterben.
Nach einem Bericht des Weltbiodiversitätsrats IPBES ist etwa jede achte Spezies mittelfristig vom Aussterben bedroht. Neben der Land- und Meeresnutzung und der direkten Ausbeutung von Ökosystemen setzt den Tieren der Klimawandel immer stärker zu. Nur wenn wir achtsam mit den natürlichen Ressourcen umgehen und das Klima schützen, kommen wir aus der Spirale des Artensterbens heraus.

Polarstern, ein Social Business im Energiemarkt.
Der Ökoenergieversorger Polarstern wurde 2011 als Social Business gegründet. Ob zum Heizen, für zu Hause oder für E-Fahrzeuge – es gibt von Polarstern nur echte Ökoenergie. Beim Ausbau setzt Polarstern vor allem auf Solarenergie. Zusätzlich unterstützt das Unternehmen Energiewende-Initiativen in Entwicklungsländern. Das alles sind Investitionen mit Zukunft und mit vielen Chancen, von denen alle profitieren. Mach auch du mit!

www.polarstern-energie.de
Für die Zukunft unserer Kinder, Enkel, der Tiere und der Umwelt.

polarstern

In dieser Ausgabe

Gesellschaft & Welt

4 Vegan Surf Camp
Sommer an der Atlantikküste
7 Der ProVeg-Vorstand berichtet
8 ProVeg-Jahresrückblick 2022
14 Kleine Brötchen backen andere
ProVeg groß in den Medien
16 Veggie-Innovationen in China
So arbeitet ProVeg Asien
18 New Food Hub
Plattform für Unternehmen
19 Hybride Produkte
Große Synergien stehen bevor

20 Wir auf der Weltklimakonferenz
ProVeg organisiert Pavillon
22 Das ProVeg-Team stellt sich vor
24 Sebastian Joy über …

Projekte & Aktionen

25 Teilhabe, Lernen und Spaß
Die Gründe für Engagement

26 Gutes Essen macht Schule
Ernährungsbildung und mehr
28 Kampagne „0 % fürs Klima“
Mehrwertsteuersenkung jetzt

Veranstaltungen & Termine

29 Alle Termine auf einen Blick

Kochen & Genuss

17 So schmeckt Asien
地三鲜 – Die 3 irdischen Gaben

Ratgeber & Tipps

30 Veggie-Challenge von ProVeg
Jetzt auch als App
32 Neue V-Label-Produkte
34 Impressum

Weitere Themen und Kommentare finden Sie unter www.proveg.com/de und www.facebook.com/ProVegDE

Liebe Leser:innen,

in dieser Ausgabe werfen wir einen Blick zurück auf das vergangene Jahr: Was haben wir 2022 dank Ihnen erreicht? Welche Herausforderungen haben wir gemeinsam gemeistert? Zudem lernen Sie viele neue Mitarbeiter:innen kennen, die einen Einblick in ihre Arbeit geben. Neu: Die Veggie-Challenge-App gibt es jetzt auch auf Deutsch. Außerdem stellen wir Ihnen ein veggie-freundliches Reiseziel in Frankreich vor und verraten, wann das Vegane Sommerfest Berlin und die angesagtesten Veggie-Messen stattfinden – der Sommer kann kommen. Ebenso wie die Mehrwertsteuersenkung auf alle pflanzlichen Produkte, die wir mit unserer aktuellen Petition fordern.

Um wichtige Ressourcen wie Papier, Druckfarben und Co. einzusparen, können Sie das Magazin künftig digital als PDF erhalten. Interesse? Dann melden Sie sich gern bei uns: mitgliederbetreuung@proveg.com.

Silke Bott

Ihre Silke Bott, Chefredakteurin

VEGAN SURF CAMP IN MOLIETS-ET-MAA

Sommer an der französischen Atlantikküste

Surfen, Yoga, Pflanzenpower: Jedes Jahr kommen Menschen aus aller Welt an der Côte d'Argent in Frankreich zusammen, um einen unvergesslichen Sommer zu erleben. Erfahren Sie mehr über das Vegan Surf Camp in Frankreich.

Moliets-et-Maa ist eine kleine, am Meer gelegene Gemeinde in der Region Nouvelle-Aquitaine im Südwesten Frankreichs. Nur wenige Minuten zu Fuß vom weißen Sandstrand entfernt befindet sich inmitten von Pinienwäldern das in seiner Form einzigartige Vegan Surf Camp. Getreu des offiziellen Mottos „Gathering People" heißt es Menschen verschiedenster Nationalitäten, Kulturen und Weltanschauungen willkommen. Da es zudem sehr kinderfreundlich ist, sind neben den vielen Jugendlichen und jungen Erwachsenen auch zahlreiche Familien hier. Was die Gäste verbindet, ist das Interesse an Nachhaltigkeit und der pflanzlichen Lebensweise sowie die Neugier, von- und miteinander zu lernen.

Das Vegan Surf Camp bietet eine Fülle an Yogakursen – neben klassischen Surfkursen

Ein besonderes Highlight ist das grandiose Essen. In der Küche wird großer Wert auf regionale, saisonale und gering verarbeitete Lebensmittel aus fairem Handel und biologischem Anbau gelegt. Täglich gibt es ein abwechslungsreiches Frühstücksbuffet mit Getreideflocken, Nüssen, frischem Obst, Brot mit selbst gemachten Aufstrichen oder auch Pfannkuchen und Croissants.

Der Ankunftstag beginnt mit einer Führung durch das liebevoll eingerichtete Camp, bevor am Abend das erste gemeinsame Essen ansteht. Hier werden sowohl das Team vom Vegan Surf Camp als auch das vielseitige Programm vorgestellt. Neben den klassischen Surfkursen gibt es täglich eine Fülle verschiedener Yogakurse. Egal, ob die Teilnehmenden es langsam und entspannt angehen oder im Yogazelt richtig ins Schwitzen kommen möchten – mit Yin, Hatha, Ashtanga, Vinyasa und mehr ist für jede Vorliebe gesorgt. Darüber hinaus ist es möglich, in Einstiegskursen ganz ohne Vorerfahrungen erste Schritte in die Welt der Yogis zu machen. Ähnlich verhält es sich beim Surfen. Auch hier kann entweder in einem Einstiegskurs inklusive Theorieteil die hohe Kunst des Wellenreitens erlernt oder einfach ein Surfboard geliehen und sich damit auf eigene Faust im Wasser ausgetobt werden. Den meisten gelingt es schon nach wenigen Tagen, stehend eine Welle zu reiten und für einen flüchtigen, aber doch unvergesslichen Moment das Gefühl von grenzenloser Freiheit zu spüren, das Surfen so besonders macht.

Auch sonst wird es im Camp nie langweilig. Sportbegeisterte können sich Longboards ausleihen, mit Fahrrädern vom nahe gelegenen Fahrradverleih die Gegend erkunden, zum Strand spazieren und dort schwimmen oder Volleyball spielen. Regelmäßig findet auch ein Beach-Clean-Up statt, bei dem die Teilnehmenden viel über die Plastikverschmutzung in den Weltmeeren lernen. Zurück im Camp lädt die

entspannende Atmosphäre dazu ein, in den bequemen Hängematten zu lesen, sich über Gott und die Welt zu unterhalten oder einige Momente der Ruhe zu genießen, bevor das abendliche Programm beginnt. Neben familienfreundlichen Filmabenden steigt auch die eine oder andere Party im

Regelmäßig gibt es im Camp Vorträge und Workshops rund um Nachhaltigkeit und Umweltschutz

Das Vegan Surf Camp gibt einen Ausblick, wie sich eine Welt anfühlt, in der sich alle für genussvolles und gesundes Essen entscheiden, das gut für alle Menschen, Tiere und unsere Erde ist!

Camp mit Rundlauf an der Tischtennisplatte, selbst gemachten Cocktails an der Bar und Limbo-Wettbewerb auf der Tanzfläche. Wer vom fröhlichen Geschehen nicht genug bekommt, kann anschließend noch in einer der Bars von Moliets-et-Maa weiterfeiern oder am Strand den Sternenhimmel bewundern.

Ein besonderes Highlight ist das grandiose Essen. In der Küche wird großer Wert auf regionale, saisonale und gering verarbeitete Lebensmittel aus fairem Handel und biologischem Anbau gelegt. Täglich gibt es ein abwechslungsreiches Frühstücksbuffet mit Getreideflocken, Nüssen, frischem Obst, Brot mit selbst gemachten Aufstrichen oder auch Pfannkuchen und Croissants. Aus dieser Vielfalt können sich die Gäste eine Lunchbox zusammenstellen, ehe dann am Abend das nächste Festmahl aufgetischt wird: ein reichhaltiges und farbenfrohes Buffet mit einer täglich wechselnden Auswahl an frisch zubereiteten Mahlzeiten. Die große Essensauswahl zeigt eindrücklich, dass die vollwertige pflanzliche Küche nicht nur gesundheitliche Vorteile bietet, sondern auch kulinarisch zu begeistern vermag. Wer die eigenen Kochkünste nach diesem Vorbild aufbessern möchte, kann in den wöchentlichen Kochkursen wertvolle Tipps und Inspirationen mitnehmen. Abgerundet wird das Bildungsangebot im Vegan Surf Camp durch die regelmäßigen Vorträge und Workshops rund um Nachhaltigkeit und Umweltschutz von Non-Profit-Organisationen. ProVeg ist seit 2018 regelmäßig vor Ort und wird auch 2023 wieder dabei sein: Vom 15. bis 29. Juli wird es verschiedene Vorträge und Workshops von ProVeg rund um die pflanzliche Lebensweise geben.

Das Vegan Surf Camp gibt einen Ausblick, wie sich eine Welt anfühlt, in der sich alle für genussvolles und gesundes Essen entscheiden, das gut für alle Menschen, Tiere und unsere Erde ist!

Übrigens: Dieses Jahr ist es vom 27. Mai bis zum 16. September geöffnet. Mit dem Code „ProVeg5" bekommen Sie 5 % Rabatt auf Unterkunft und Verpflegung bei Ihrer Buchung unter www.vegansurfcamp.com.

Chris Popa

Unser Autor ist Fundraiser und öffentlicher Redner bei ProVeg. Er hat Theoretische Physik und Business Management studiert und ist seit 2017 in der veganen Bewegung aktiv. Ab Seite 22 erfahren Sie mehr über ihn.

DER PROVEG-VORSTAND BERICHTET

Deutschland verzeichnet als eines von wenigen Ländern einen stetig sinkenden Fleischkonsum, der sogar ein Rekordtief erreicht hat. Immer mehr Menschen machen sich Gedanken über die Auswirkungen ihrer Ernährung auf Klima, Tiere und die eigene Gesundheit – und konsumieren weniger tierische Lebensmittel. Und wir sind überzeugt, dass unsere Arbeit und Ihre Unterstützung dazu entscheidend beitragen.

Knapp 130 Personen arbeiten derzeit für ProVeg, 85 davon sind in Deutschland angestellt, um die Transformation des Ernährungssystems auf allen Ebenen voranzutreiben. Hinzu kommt die ehrenamtliche Unterstützung vieler engagierter Menschen: Rund 300 Personen sind aktuell in unserem Freiwilligen-Netzwerk aktiv (Seite 25). Zusätzlich unterstützen uns die ehrenamtlichen „ProVeg vor Ort"-Gruppen. An dieser Stelle: ein großes Dankeschön für das tolle Engagement! Wer ebenfalls **Teil des Teams** werden möchte, findet unter www.proveg.com/jobs offene Stellen.

Personelle Veränderungen gibt es auch in der **ProVeg-Stiftung Vegeterra**. Im Vorstand arbeiten künftig Christiane Degenhardt, Matthias Rohra und Thomas Schönberger, im Stiftungsrat Kati Radloff, Nora Winter und Norbert Moch. Die Stiftung fördert vegan-vegetarische Projekte von externen Antragsteller:innen und von ProVeg.

Die **ProVeg-Mitgliederversammlung** fand am 26.11.2022 statt, erneut im hybriden Format mit Anwesenden vor Ort und im digitalen Raum. Das Protokoll der Versammlung mit allen Informationen zu den Ergebnissen, dem Jahresbericht und dem Finanzabschluss für 2021 finden Sie unter www.proveg.com/mv. Besonders erfreulich: Unsere Kassenprüfer haben der Geschäftsführung und der Finanzabteilung erneut eine deutlich verbesserte Führung der Finanzen bescheinigt. Wer sie sich schon einmal vormerken möchte: Die nächste Mitgliederversammlung ist am 02.12.2023.

Ein weiterer Termin zum Vormerken: Vom 16. bis 18.06.2023 findet endlich wieder das **Vegane Sommerfest Berlin** statt! Nach 3-jähriger Pause laden in diesem Jahr erneut zahlreiche Stände auf dem Alexanderplatz zum Schlemmen ein. Auf der Bühne wird ein vielseitiges Programm geboten.

Die pflanzliche Bewegung ist präsent wie nie zuvor und erreichte zuletzt sogar das Oktoberfest und den Fußball – 2 Bereiche, die bisher nicht für pflanzenbasierte Köstlichkeiten bekannt waren. Auf dem Oktoberfest waren 40 % der im Hofbräuzelt verkauften Currywürste und 20 % der Weißwürste vegan. Fußballvereine wie der VfL Bochum bieten neuerdings pflanzliche Alternativen im Stadion an. Und unser Nationalspieler Thomas Müller verriet in einem Interview, dass er hin und wieder gern Fleischalternativen in seine Ernährung einbaut. All das zeigt uns, dass wir alle gemeinsam wirklich viel bewegen können – selbst dort, wo viele es nicht erwartet hätten.

Herzliche Grüße
Sebastian Joy und Thomas Schönberger

Anzeige

PROVEG-JAHRESRÜCKBLICK 2022

Noch stärker auf der politischen Bühne

Trotz Pandemie, Krieg und Rekord-Inflation haben wir auch 2022 weiter die Ernährungswende als Multiproblemlöser auf vielen Ebenen vorangetrieben. Wir haben unsere politische Arbeit ausgebaut und das Thema Ernährung auf die COP 27 gebracht. Auf Veranstaltungen wie der New Food Conference und der Internorga haben wir bei Produzenten und Gastronomen neue Impulse gesetzt. In unseren Petitionen haben Zehntausende Menschen ihre Stimme für Pflanzenmilch im EU-Schulprogramm und eine Mehrwertsteuerbefreiung pflanzlicher Lebensmittel gegeben. Und vieles mehr.

Redebeitrag von Juliette Tronchon, Senior International Policy and Public Affairs Specialist bei ProVeg, auf der Weltklimakonferenz (COP 27) 2022 in Ägypten

POLITISCHE AKTIVITÄTEN

COP 27: Ernährung erstmals im Fokus der Weltklimakonferenz

Erstmals ging es auf der Weltklimakonferenz (COP 27) im November 2022 in Ägypten auch um pflanzenbetonte Ernährung als Lösung für die Klimakrise. Die 2 Wochen waren dicht gepackt mit gut besuchten Panel-Diskussionen, Debatten und Pressekonferenzen zum Thema Ernährung – viele davon organisiert von ProVeg. Zentraler Dreh- und Angelpunkt war dabei der erste „Food4Climate"-Pavillon, den ProVeg gemeinsam mit 21 Partnern organisierte. Der Pavillon stand in der strategisch wichtigen „Blue Zone" und präsentierte 10 Themen aus den Bereichen Ernährung und Landwirtschaft. Er ermöglichte es dem ProVeg-Team, mit 40 Redner:innen und über 1.000 Delegierten aus aller Welt in Kontakt zu treten und neue Beziehungen zu knüpfen (Seite 20).

ProVeg baut UN-Aktivitäten aus

Im Februar 2022 nahm ProVeg an der Versammlung des Umweltprogramms der Vereinten Nationen (UNEA) in Kenia teil und traf Politiker:innen, Nichtregierungsorganisationen (NGOs) und andere Partner. Dabei sammelte ProVeg die Unterschriften von 154 NGOs für einen Brief, der das Umweltprogramm dazu auffordert, sich noch stärker für ressourcenschonende Ernährungsweisen einzusetzen. Außerdem hat die UN erstmals den Zusammenhang von Tierwohl für gesunde Ökosysteme anerkannt. Ein neuer Beschluss fordert den Vorsitz des UN-Umweltprogramms (UNEP) auf, einen Bericht über den Zusammenhang von Tierwohl und Umweltschutz anzufertigen.

Plakat-Kampagne in Bonn

Pflanzliche Ernährung endlich als effektive Stellschraube im Kampf gegen die Klimakrise anerkennen: Diese Forderung war im Juni 2022 für 10 Tage in Bonn sichtbar. Pünktlich zu den Intersessionals – der Zwischenverhandlung und dem Wegbereiter der Weltklimakonferenz. Mit 7 Plakaten an zentralen Stellen brachten wir unsere Botschaft an die Entscheidungsträger:innen. Ein Plakat erreichte durchschnittlich 40.000 Menschen, darunter zahlreiche Politiker:innen und Abgeordnete, die an der Klimakonferenz in Bonn mitwirkten. Mit den Plakaten forderten wir die Abgeordneten auf, pflanzliche Ernährung auf die Klimaschutz-Agenda zu setzen.

Erfolgreiche Petitionen

2022 forderte ProVeg die EU dazu auf, Pflanzenmilch in das EU-Schulprogramm aufzunehmen. Mehr als 70.000 Menschen haben die zugehörige Petition unterschrieben. Wie wir im letzten Jahr sonst noch die pflanzliche Ernährung an Schulen gefördert haben, lesen Sie auf Seite 26. Außerdem fordern wir mit „0 % fürs Klima" seit November 2022 eine Befreiung aller pflanzlichen Lebensmittel von der Mehrwertsteuer (Seite 28).

EVENTS

Biofach

ProVeg hat erneut ein spannendes Programm auf der Biofach 2022 geboten, der Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel in Nürnberg. Seit 2015 organisiert ProVeg auf der Biofach die Erlebniswelt Vegan, eine 600 m² große Ausstellungsfläche für pflanzliche Produkte. Das umfangreiche Programm mit Panel-Diskussionen, Kochshows und Vorträgen präsentierte 2022 aktuelle Entwicklungen im Bereich pflanzlicher Ernährung.

New-Food-Konferenzreihe

Im Mai 2022 präsentierte ProVeg die New Food Insights auf der IFFA in Frankfurt, der internationalen Leitmesse der Fleischwirtschaft. Ein Novum: Die Messe lenkte erstmals den Blick auf alternative Proteine. Im September 2022 folgte die 4. New Food Conference. Sie brachte etwa 400 Expert:innen aus der Lebensmittelindustrie zusammen, die sich über die neuesten Fortschritte im Bereich alternativer Proteine austauschten. Die Veranstaltung gab Raum für Diskussionen zum sich verändernden Konsumverhalten und zum wachsenden Potenzial zellulärer Landwirtschaft. Zudem konnten 30 Start-ups und Aussteller ihre Innovationen präsentieren und verkosten lassen. Den Abschluss bildete die New Food Invest, die weltweit erste internationale Investment-Konferenz für Start-ups mit pflanzlichen und zellkultivierten Produkten. Das Online-Event versammelte über 200 Investor:innen aus der ganzen Welt. Der Schwerpunkt lag 2022 auf Märkten in Afrika, im Mittleren Osten und in Europa.

FÜR UND MIT UNTERNEHMEN

Auf der Internorga in Hamburg, der internationalen Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt, konnten wir Impulse für die Gastronomie und Hotellerie setzen

Verbesserte Rezepturen dank Testcommunity

Gemeinsam mit Garden Gourmet hat ProVeg ein Live-Cooking-Event veranstaltet, um Feedback zu pflanzlichen Ei-, Thunfisch- und Shrimps-Alternativen zu sammeln. Die Produkte wurden im Livestream vom ProVeg-Team und 90 Teilnehmenden der ProVeg-Testcommunity unter Anleitung eines professionellen Kochs zubereitet. Vorab hatten die Mitglieder der Testcommunity die Produkte zugeschickt bekommen. Das Feedback fließt in die weitere Produktentwicklung ein. Außerdem führte ProVeg als Teil des One-Ingredient-Projekts eine Umfrage in der Community durch und sprach mit Unternehmen, um den Bedarf und die Ansprüche an eifreien Backwaren zu identifizieren. Ziel des One-Ingredient-Projekts: beliebte Lebensmittel durch den Austausch einer einzelnen Zutat zu veganisieren – bei überzeugendem Geschmack und gleicher Textur.

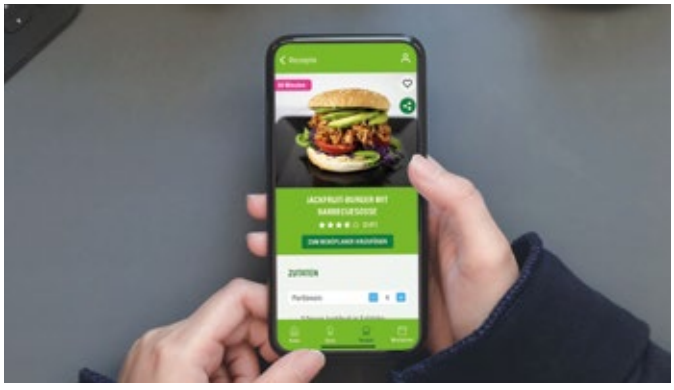
ProVeg-Ranking motiviert die Gastronomie

Bereits zum 5. Mal war ProVeg auf der Internorga, der Leitmesse für den Außer-Haus-Markt. Mehr als 48.000 Expert:innen aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung besuchten 2022 die Veranstaltung. Katleen Haefele, Head of Food Services & Events bei ProVeg, präsentierte auf dem Internorga-Foodservice-Forum die Ergebnisse des Vegan-Rankings der Systemgastronomie. Die bestplatzierten Unternehmen schmücken sich stolz mit Veggie-Freundlichkeit, die anderen sind motiviert, aufzuholen. Gewinner des Rankings 2022 war die Burgerkette „Hans im Glück“.

Das V-Label auf dem Vormarsch

In Zusammenarbeit mit dem V-Label hat Rewe eine vegane Bedientheke mit pflanzlichen Alternativen zu Fleisch, Wurst, Käse und Fisch eröffnet. Alle Produkte sind mit dem veganen V-Label zertifiziert (Seite 32), der Test läuft bundesweit in 50 Märkten. Außerdem hat das V-Label die Kooperation mit Druckereien weiter ausgebaut und neue Standards bei veganen Druckprodukten etabliert. Die internationalen V-Label-Awards würdigten auch 2022 herausragende vegane Produkte in insgesamt 18 Kategorien. Gewonnen hatten unter anderem die vegan zertifizierte Umweltdruckerei oeding print in der Kategorie Sustainability, der vegane Thunfisch von BettaFish, der vegane Camembert von bettermoo(d) und das vegane Hundefutter von Vegdog. Das Publikum wählte das Angebot der pflanzlichen Eigenmarke Vemondo von Lidl zum Gewinner.

Veggie-Challenge: Umstieg leicht gemacht



Unsere Veggie-Challenge macht große Sprünge: 2022 hat sich die 500.000ste Person für die 30-tägige Challenge angemeldet, um sich bei der Ernährungsumstellung unterstützen zu lassen. Seit Dezember 2022 gibt es die Veggie-Challenge auch als App, um es Menschen noch leichter zu machen, sich der Herausforderung zu stellen (Seite 30).

New Food Hub: neue Online-Plattform

Der New Food Hub veröffentlicht regelmäßig globale Marktdaten, Fallbeispiele und Praxis-Empfehlungen. Ziel ist es, Vertreter:innen der Lebensmittelindustrie mit den nötigen Informationen und Werkzeugen auszustatten, um das Potenzial pflanzlicher Lebensmittel voll auszuschöpfen und so die Entwicklung neuer Produkte weiter voranzutreiben (Seite 18).

INTERNATIONALES

ProVeg Asien und ProVeg Belgien

Im Mai 2022 wurde die Repräsentanz von ProVeg in Shanghai formal als internationale NGO gegründet – die erste westliche NGO ihrer Art in China (Seite 16)! Außerdem wurde im Sommer 2022 die belgische Organisation EVA zu ProVeg Belgien. Sie ist die größte Interessenvertretung für vegan und vegetarisch lebende Menschen in Belgien und setzt sich seit über 20 Jahren für pflanzliche Ernährung ein. Mit Belgien ist ProVeg nun in insgesamt 10 Ländern vertreten: China, Deutschland, Großbritannien, Polen, Spanien, Südafrika, Tschechien, den Niederlanden und den USA.

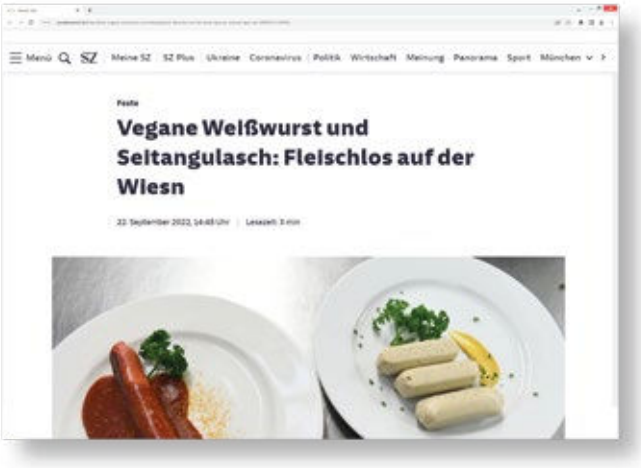
Weltweite Unterstützung

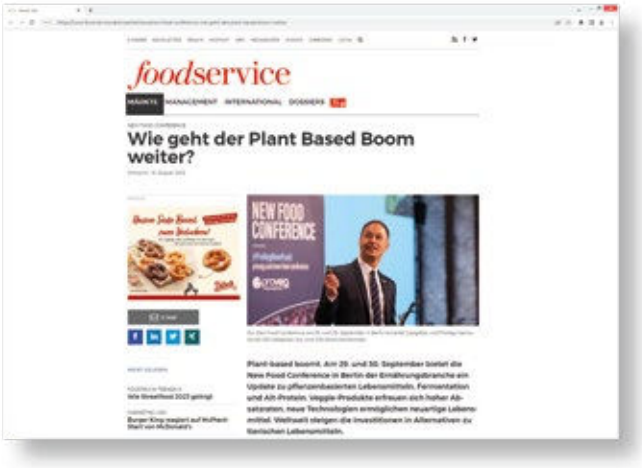
Der ProVeg-Africa-Accelerator, der Organisationen dabei hilft, die pflanzliche Bewegung auf dem gesamten Kontinent voranzubringen, hatte im Januar 2022 bereits 100 Mitglieder aus 23 Ländern. Das ProVeg-Grants-Programm unterstützte auch 2022 zahlreiche Projekte, darunter unter anderem Veggie-Feste, Schulprogramme und Öffentlichkeitsarbeit. Insgesamt hat das Grants-Programm bisher über 300 Projekte aus 68 Ländern gefördert.

ProVeg-Incubator jetzt auch in Lateinamerika

Auch 2022 hat der ProVeg-Incubator wieder zahlreiche Start-ups dabei begleitet, wegweisende neue Lebensmittel zu entwickeln und auf den Markt zu bringen, darunter kultiviertes Fett, Fischalternativen aus Mikroalgen und Proteine aus dem 3-D-Drucker. Nicht zuletzt haben sich einige Alumni unseres Incubator-Programms große Fördersummen gesichert, darunter Mushlabs mit einer 8-stelligen EU-Förderung für Fleischalternativen aus Pilzen. Im September 2022 hat ProVeg außerdem zusammen mit dem Verband veganer Unternehmer von Mexiko (AEVM) den Incubadora ProVeg ins Leben gerufen, um auch im lateinamerikanischen Raum die Entwicklung pflanzlicher und zellkultivierter Lebensmittel voranzubringen.

MEDIALE AUFMERKSAMKEIT





2022 hat ProVeg seine Sichtbarkeit in nationalen und internationalen Medien enorm ausgebaut und so den Ernährungswandel als Thema breit in der Bevölkerung gestreut – mit politischen Standpunkten, fachlichen Einschätzungen und Praxistipps. Im letzten Jahr tauchte ProVeg in fast 6.000 Online- und Printpublikationen auf – über 3.500-mal davon in Deutschland. Zu den Highlights gehörte zum einen das Streitgespräch „Eine Kuh können Sie nicht auspressen wie eine Zitrone" in der Frankfurter Allgemeinen Zeitung zwischen der Initiative Milch und Jens Tuider, International Director bei ProVeg. Zum anderen porträtierte der Deutsche Fachverlag Katleen Haefele als „Veggie-Botschafterin". Hinzu kamen Veröffentlichungen von unseren Standpunkten im Stern, in der Taz und in der Süddeutschen Zeitung. Außerdem wurden ProVeg-Expert:innen für Radio-, Podcast- und Fernsehbeiträge angefragt, darunter von ZDF, RBB, MDR, Arte und Deutschlandfunk (Seite 14).

Kathleen Gerstenberg
Unsere Autorin interessiert sich für gesunde Ernährung. Seit 2018 ist sie bei ProVeg, liebt Wortneuschöpfungen und jongliert als Content-Managerin mit Sprache, um noch mehr Menschen für eine pflanzliche Lebensweise zu begeistern.

Wir schauen auf ein weiteres bewegtes Jahr zurück mit unerwarteten Herausforderungen und motivierenden Erfolgen. Danke, dass Sie ein Teil davon waren und sind. Ohne das Mitwirken zahlreicher engagierter Menschen wie Ihnen, die uns als Mitglied, Ehrenamtliche oder Spender:innen unterstützen, könnten wir diese Meilensteine für die pflanzliche Bewegung nicht feiern. Wir danken Ihnen von Herzen und sind gespannt, was 2023 bereithält.

KLEINE BRÖTCHEN BACKEN ANDERE

ProVeg-Neuigkeiten in Publikums- und Fachmedien

Die Pressearbeit von ProVeg hat im vergangenen Jahr deutlichen Aufwind erhalten. Während deutschsprachige Medien 2021 durchschnittlich 120-mal im Monat über ProVeg berichtet hatten, waren es 2022 im Schnitt 300 Erwähnungen. Damit konnte ProVeg seine Medienpräsenz um nahezu 150 % steigern – und erreichte monatlich über 2 Millionen Menschen.

Vielleicht kennen Sie dieses Bild aus den Medien? Es war Teil der digitalen Pressemappe für die New Food Conference und zeigt ein 2-Komponenten-Ei aus Ackerbohnen, Süßkartoffeln und Pflanzenöl, das sich als Spiegelei in der Pfanne braten lässt. Die innovative Ei-Alternative des Berliner Start-ups Neggst motivierte neben zahlreichen Fachmedien die Berliner Zeitung zu einem Beitrag. Insgesamt berichteten mindestens 40, oft mehrseitige Artikel über die New Food Conference.

Zur Jahreswende 2021/2022 ist in der deutschen Medienlandschaft etwas passiert. War der „Veganuary" der Auslöser? Hatte sich bemerkbar gemacht, dass der Fleischkonsum in Deutschland 2021 den niedrigsten Stand seit 30 Jahren erreicht hatte? Die Pressestelle spekulierte, während die Zahl der Medienanfragen stieg. Im August 2022 sah sich das Team dann mit einer „Wand aus Mais" konfrontiert. Plötzlich waren da mehr als 500 Artikel über das Gemüse des Jahres, die allesamt ProVeg erwähnten und dokumentiert werden wollten.

Deutschlandweite Wirkung

Wie im Vorjahr verbuchte ProVeg auch 2022 seine größten Erfolge im Herbst und im Winter – rund um ProVeg-Events wie die New Food Conference. Presseagenturen griffen in ihren Meldungen wiederholt verbrauchernahe ProVeg-Inhalte auf und trugen sie in Redaktionen in ganz Deutschland: vom Fehmarnschen Tageblatt bis zur Augsburger Allgemeinen, von der Thüringischen Landeszeitung bis zur Aachener Zeitung.

Eine Meldung über vegane Angebote auf dem Oktoberfest erreichte allein im September 2022 über 480 Medien-Erwähnungen. Eine Meldung über Fischalternativen brachte es insgesamt auf über 310 Erwähnungen. Und unser veganes Vanillekipferl-Rezept und unsere Tipps zur Tonkabohne als Vanille-Alternative erzielten im Dezember 2022 zusammen über 440 Erwähnungen.

Doch nicht nur die regionale, auch die überregionale Presse griff ProVeg-Inhalte 2022 gern auf. Unter anderem berichtete die Welt-Redaktion in ihren Publikationen der Wochen- und Tagespresse mehr als 25-mal über ProVeg. Die Frankfurter Rundschau und ihre Regionalausgaben veröffentlichten mindestens 20 Berichte über ProVeg, die Berliner Taz mindestens 15. Ebenfalls

dabei: die Süddeutsche Zeitung, Die Zeit, die Frankfurter Allgemeine Zeitung, der Tagesspiegel, die Berliner Zeitung und das Redaktionsnetzwerk Deutschland, das heißt Medien, die nationale Debatten prägen.

Auch Lifestyle-Medien für verschiedene Altersgruppen – von Bravo Girl! über Brigitte, Jolie, Bella und Grazia bis hin zu Alles für die Frau und Fit for Fun – griffen im vergangenen Jahr ProVeg-Inhalte auf. Zur Überraschung der Pressestelle diskutierte Brigitte dabei auffallend politisch über pflanzliche Ernährungsformen. Wie politisch unser Lifestyle ist, verdeutlicht die aktuelle Mehrwertsteuer-Debatte, in der ProVeg mit der Kampagne „0 % fürs Klima“ (Seite 28) sogar eigene Positionen medial verankern konnte, unter anderem in der Milch-Marketing, in der Lebensmittel Zeitung und in der Agrarzeitung.

Die ProVeg-Kampagne „0 % fürs Klima“ fordert eine Befreiung pflanzlicher Lebensmittel von der Mehrwertsteuer. Mehr als 12.000 Menschen haben die dazugehörige Petition seit November 2022 unterzeichnet. Sie auch?
Mehr Informationen unter proveg.com/de/0fuersklima

ProVeg-Erwähnungen in der Fachpresse kamen 2022 vor allem aus dem Bereich Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung – mit über 65 Artikeln in Publikationen des Deutschen Fachverlags wie Foodservice. Einen weiteren Schwerpunkt bildete der Bereich Handel und Konsumgüterindustrie – mit über 35 Artikeln in Publikationen des Deutschen Fachverlags wie der Fleischwirtschaft und allein 8 Artikeln in der Milch-Marketing.

In Funk, Fernsehen und Lehrmaterial

Doch ProVeg kann auch bunt und bewegt: ProVeg-Inhalte erschienen 2022 unter anderem in der ZDF-Servicesendung Volle Kanne, in der WDR-Verbrauchersendung Ausgerechnet und in der SWR-Servicesendung Kaffee oder Tee. Ganz besonders freute sich das ProVeg-Team über die 5-teilige Doku-Reihe „Wen dürfen wir essen?“ von Arte, die ProVeg umfassend zu Wort kommen ließ.

Foodservice und GV-Praxis porträtierten Katleen Haefele, Head of Food Services & Events bei ProVeg, als „Veggie-Botschafterin“. Das ausführliche Porträt erschien in Print und online und belegt: ProVeg hat im Außer-Haus-Markt einen festen Platz als kompetente Stimme inne.

Schließlich gelang ProVeg 2022 ein besonderes Glanzstück mit nachhaltiger Wirkung: Das Unterrichtsmodul „Vege… – was?“ des Bundeszentrums für Ernährung bringt Schüler:innen der Klassen 7 bis 10 pflanzenbetonte Ernährungsformen näher. Das Modul mit Unterrichtsmaterial für Lehrkräfte umfasst nicht nur eine ausführliche Darstellung der ProVeg-Positionen. Sie stellt diese auch den Positionen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) gegenüber. Wer wird sich durchsetzen?

All diese Erfolge machen Hoffnung, dass ProVeg auch weiter auf eine große Medienpräsenz setzen kann – um Jung und Alt nah und fern zu erreichen und öffentliche Debatten mitzugestalten. Das deutsche Kommunikationsteam arbeitet bereits daran.

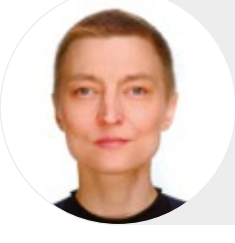
NICHT VERPASSEN!

Unsere besten Tipps aus TV und Radio:

Arte: „Wen dürfen wir essen?“
5-teilige Doku-Reihe
- „Natürlich, notwendig, normal“ mit Melanie Joy (33 Minuten)
- „Das Ende des Fleischzeitalters“ mit Tobias Leenaert (32 Minuten)

ARD: „Fleisch ohne Tier“
Radio-Feature
- „Doku über eine Industrie im Umbruch“ mit Tobias Leenaert (52 Minuten)
- „Die Journalisten Jakob Schmidt und Jannis Funk im Gespräch“ (30 Minuten)

Sie finden alle Sendungen in den jeweiligen Mediatheken des öffentlich-rechtlichen Rundfunks.



Lena Renz
Unsere Autorin will Tag für Tag etwas bewegen. Seit 2021 setzt sie sich in der Kommunikationsabteilung von ProVeg für eine lebenswerte Zukunft ein und leitet das Team in Elternzeitvertretung. Ihr Motto: Lieber Zwiebel als Fisch!

PFLANZLICHE INNOVATIONEN IN CHINA

Einblicke in die Arbeit von ProVeg Asien

Seit 2019 ist ProVeg auch in Asien vertreten. Im Mai 2022 wurde die Repräsentanz von ProVeg in China formal als internationale Nichtregierungsorganisation (NGO) gegründet. Shirley Lu leitet die Aktivitäten von ProVeg Asien und erzählt im Interview, woran das Team derzeit arbeitet.

Shirley Lu und ihr Team organisierten das „Plant-Based Food Innovation Forum" auf einer Fachmesse

Asien ist mit über 4,5 Milliarden Menschen der bevölkerungsreichste Kontinent der Welt und damit ein enorm wichtiger Hebel für das Gelingen unserer Mission, den globalen Tierkonsum bis zum Jahr 2040 um 50 % zu reduzieren. Mit unserem Büro im chinesischen Shanghai kann ProVeg in der Region noch besser die nachhaltige Transformation des Ernährungssystems vorantreiben und das ökologische und wirtschaftliche Potenzial pflanzlicher und kultivierter Alternativen darlegen.

Shirley, warum ist die formale NGO-Gründung so ein bedeutender Meilenstein?
ProVeg ist die erste offiziell von der chinesischen Regierung anerkannte internationale NGO im Bereich alternative Proteine und

pflanzliche Lebensmittel. Das ist absolut einzigartig! Nachdem wir in den letzten 3 Jahren unsere Aktivitäten mit temporären Genehmigungen ausgeführt haben, ermöglicht uns dieser Status nun, landesweit zu arbeiten. Außerdem unterstützt er unsere Zusammenarbeit mit weiteren privaten und öffentlichen Partnern. Das bedeutet nicht zuletzt auch eine enorme Anerkennung unserer Arbeit und dass ProVeg als professioneller, verlässlicher und wirkungsorientierter Partner wahrgenommen wird. Darauf sind wir alle sehr stolz!

Woran arbeitet ihr aktuell?
Im Moment arbeiten wir an der dritten Ausgabe der „Food Innovation Challenge" im Raum Asien-Pazifik. In diesem Online-Wettbewerb bekommen Studierende Einblicke in die Lebensmittelindustrie. Gleichzeitig können sie ihre Kreativität in Projekte fließen lassen, die helfen können, einige unserer global drängendsten Probleme wie den Klimawandel zu lösen. Zu den Aufgaben der Challenge kann zum Beispiel gehören, neue Produktrezepturen zu entwickeln, spezifische Marketingstrategien zu erarbeiten oder Zielgruppen zu identifizieren. Neben dem eigentlichen Wettbewerb bieten wir verschiedene Online-Events mit Partnern der Lebensmittelindustrie wie Unilever, Beyond Meat, Haofood und Oatly, in denen wir die Auswirkungen unserer Ernährung diskutieren und erfolgreiche Lebensmittelneuheiten aus der ganzen Welt vorstellen.

Kürzlich haben wir außerdem zusammen mit der Global Alliance of Universities on Climate (GAUC) und der Tsinghua-Universität die erste „Global Youth Climate Week" organisiert. Als Höhepunkt haben wir es 5 ausgewählten Studierenden-Teams ermöglicht, ihre Innovationen auf der Weltklimakonferenz (COP 27) in Ägypten vorzustellen. Es motiviert uns sehr, dass wir gerade mit jungen Menschen der „Generation Z" zusammenarbeiten und so innovative pflanzliche Produkte fördern.

Wie wird eine pflanzliche Ernährung in China wahrgenommen?
Das Wissen um die Vorteile einer pflanzlichen Ernährung wächst, vor allem bei jungen Menschen in der Stadt. Die größte Herausforderung ist, pflanzliche Ernährung nicht nur als gesund und umweltfreundlich

darzustellen – sondern auch geschmacklich überzeugend. Viele Menschen in China sind an den Geschmack von Fleisch gewöhnt und glauben, dass sie darüber ihre Proteine bekommen müssen. Es liegt an den Restaurants und Supermärkten, die pflanzlichen Angebote noch attraktiver zu präsentieren und ihrer Kundschaft eine breite Auswahl zu bieten. Dann wird sich eine pflanzliche Ernährung auch hier fest etablieren.

> Die größte Herausforderung ist, pflanzliche Ernährung nicht nur als gesund und umweltfreundlich darzustellen – sondern auch geschmacklich überzeugend.

Und zu guter Letzt: Welches Essen darf beim nächsten China-Besuch nicht fehlen? Ein erfrischender Snack sind eingelegte Gurken. Die Gurken werden mit einem Dressing aus Zucker, Salz, schwarzem Essig, Sojasoße, Knoblauch, Koriander, Chili und einem Schuss Sesamöl mariniert. Auch sehr beliebt: geschmortes Kao Fu mit Pilzen. Kao Fu ist eine Art Seitan, der nussig schmeckt und mit seiner Textur an Tofu erinnert. Geschmort in einer dicken süßen Sojasoße und serviert mit Pilzen und gekochten Erdnüssen ist Kao Fu ein leckeres eiweißreiches Gericht.

Kathleen Gerstenberg

地三鲜 – „DIE 3 IRDISCHEN GABEN“

GEBRATENE AUBERGINE, KARTOFFELN UND PAPRIKA

Zutaten für 2 Portionen

3 Knoblauchzehen
2 Lauchzwiebeln
½ EL Maisstärke
3 EL Wasser
2 große Auberginen
1 große Kartoffel
½ rote Paprika
½ orange Paprika
4 EL Sesamöl, plus etwas mehr
1 EL Reiswein, alternativ Reisessig
2 EL Sojasoße
½ TL Zucker
¼ TL weißer Pfeffer
Salz nach Belieben

Den Knoblauch schälen, die Lauchzwiebeln waschen und klein schneiden. Die Maisstärke mit dem Wasser mischen. Alles beiseitestellen.

Das restliche Gemüse waschen und mit einem Küchentuch abtrocknen. Bei der Paprika den Strunk entfernen. Das Gemüse anschließend in große Stücke schneiden. Dann das Öl bei mittlerer Hitze in einem Wok erhitzen. Zuerst die Kartoffeln zugeben und 8 Minuten leicht bräunen, bis sie weich gegart sind. Gelegentlich umrühren, um ein Anbrennen zu vermeiden. Anschließend die Paprika zugeben und eine weitere Minute braten. Das Gemüse aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. In dem verbliebenen Öl im Wok die Aubergine leicht bräunen. Wenn sie weich gegart ist, ebenfalls aus dem Wok nehmen.

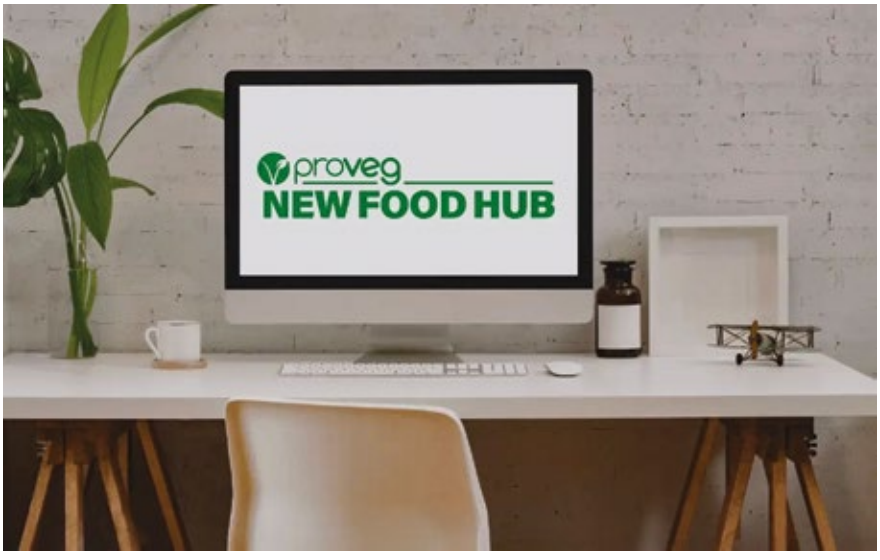
Ein bisschen Öl in den Wok geben und den Knoblauch kurz scharf anbraten. Das Gemüse – bis auf die Lauchzwiebeln – zugeben. Zügig den Reiswein, die Sojasoße, den Zucker und den Pfeffer zugeben. Alles umrühren und gut vermischen.

Für den letzten Schritt muss die Hitze erhöht werden. Den Stärkemix noch einmal gut durchrühren und zusammen mit den Lauchzwiebeln zum Gemüse geben. Mehrmals umrühren, bis alles Gemüse mit Soße bedeckt ist und etwas andickt. Nach Belieben salzen.

Das Gericht kann entweder als Beilage oder zusammen mit Reis als Hauptgericht serviert werden.

NEW FOOD HUB
Plattform für die pflanzenbasierte Lebensmittelindustrie

Das Corporate-Engagement-Team hat 2022 den New Food Hub ins Leben gerufen. Auf der neuen Online-Plattform veröffentlicht das Team wöchentlich hilfreiche Inhalte für Unternehmen, die mit pflanzenbasierten Lebensmitteln und alternativen Proteinen arbeiten.



Die digitale Plattform versteht sich als Leitfaden zur Steigerung der Umsätze mit pflanzenbasierten Lebensmitteln. ProVeg stellt den Unternehmen deshalb Artikel, Online-Kurse und Marktanalysen frei zur Verfügung, gibt professionelle Empfehlungen und einen umfassenden Überblick über den Sektor der alternativen Proteine. Im letzten Jahr wurden auf der Plattform bereits 40 Artikel, 9 Online-Kurse und 6 Studien veröffentlicht. Das Ziel lautet, alle Themen abzudecken, die Unternehmen mit Blick auf alternative Proteine und pflanzenbasierte Produkte interessieren.

Das Ziel und die Erfolge 2022

ProVeg weiß, wie wichtig es ist, den Markt und die Verbraucher:innen zu verstehen – und dabei immer auf dem aktuellen Stand zu sein. Deshalb führt ProVeg regelmäßig Umfragen und Marktanalysen durch und teilt diese anschließend mit der Öffentlichkeit. Die Marktforschung zu pflanzenbasierten und zellkultivierten Lebensmitteln weist aber noch immer viele Lücken auf. Diese Informationslücken versucht ProVeg zu schließen.

Hierzu hat ProVeg 2022 Verbraucherumfragen zu folgenden Themen durchgeführt:

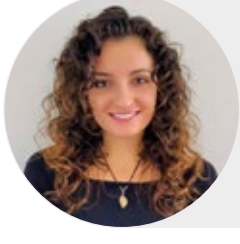
- Kennzeichnung und Benennung pflanzlicher Produkte
- Einfluss der Corona-Pandemie auf den Kauf pflanzlicher Lebensmittel
- Einfluss von Bildsprache auf die Akzeptanz von zellbasierten Lebensmitteln durch die Verbraucher:innen
- Wahrnehmung von hybriden Produkten (Seite 19)

Die Ergebnisse stehen als Reports auf unserer Website frei zur Verfügung. Expert:innen der Lebensmittelbranche erhalten auf diese Weise die wichtigsten Zahlen, Empfehlungen und Statistiken zum aktuellen Stand des Marktes.

Die Pläne für 2023

In diesem Jahr plant ProVeg Umfragen, in denen der länderübergreifende Vergleich im Vordergrund stehen soll. Unter anderem soll das in Deutschland etablierte Ranking der veganfreundlichsten Restaurantketten in weiteren ProVeg-Ländern durchgeführt werden. Außerdem wird ProVeg mit der Arbeit an einer internationalen Preisvergleichsstudie beginnen. Sie soll auf Arbeiten in den Niederlanden und in Deutschland aufbauen und dazu dienen, den Preisunterschied zwischen tierischen und pflanzlichen Produkten genauer zu verstehen. Und schließlich wird ProVeg ermitteln, wie sich die Einstellung der Verbraucher:innen zu pflanzenbasierten Lebensmitteln in den letzten 1–2 Jahren verändert hat.

Mehr Informationen unter corporate.proveg.com/new-food-hub



Ajsa Spahic

Unsere Werkstudentin ist seit 2020 Teil des Corporate-Engagement-Teams. Sie unterstützt ProVeg bei der Durchführung von Umfragen und bei der Marktforschung.

HYBRIDE PRODUKTE
Große Synergien stehen bevor

Im Vergleich zu konventionellem Fleisch bietet kultiviertes Fleisch zahlreiche Vorteile in Bezug auf Gesundheit, Ernährungssicherheit, Tierschutz und Umwelt. Es wird jedoch noch einige Zeit dauern, bis kultiviertes Fleisch auf den Markt kommt. Sind hybride Produkte die Lösung?

Die Entwicklung eines kompletten Fleischprodukts ist derzeit noch mit einigen technologischen und regulatorischen Hürden verbunden, weshalb kultiviertes Fleisch bislang nur in Singapur zugelassen wurde. Bis kultiviertes Fleisch überall im Supermarkt erhältlich ist, können pflanzliche Zutaten mit Zutaten aus kultiviertem Fleisch wie Fett kombiniert werden, um schneller auf die Nachfrage der Verbraucher:innen nach gesunden, nachhaltigen und ethischen Lebensmitteln reagieren zu können.

Genau daran arbeiten heute mehrere Unternehmen. Ein gutes Beispiel ist die Rügenwalder Mühle, ein deutscher Wursthersteller und Pionier bei der Herstellung pflanzlicher Wurst- und Fleischalternativen. Der Lebensmittelproduzent arbeitet aktuell mit dem Schweizer Zellkultur-Start-up Mirai Foods zusammen, um einen Burger auf der Basis von pflanzlichen Proteinen und kultiviertem Rinderfett zu entwickeln. Die Kombination von kultivierten und pflanzlichen Zutaten birgt großes Potenzial bei der Verbesserung von Geschmack und Textur pflanzenbasierter Alternativen.

Aber was halten Verbraucher:innen von hybriden Produkten aus pflanzlichen und kultivierten Zutaten? Im Juli 2022 führte ProVeg eine Online-Umfrage unter 1.000 britischen Teilnehmenden durch. Sie wurden zu ihrer Wahrnehmung von konventionellem, pflanzlichem und kultiviertem Fleisch sowie von hybriden Lebensmitteln befragt.

Im Folgenden haben wir die wichtigsten Ergebnisse in Bezug auf hybride Produkte zusammengefasst:

- Rund ein Drittel der Befragten im Vereinigten Königreich würde hybrides Fleisch essen oder kaufen.
- Die Akzeptanz ist bei jüngeren Generationen und Männern am höchsten.
- Die Erwartungen der Verbraucher:innen an hybride Produkte sind recht positiv.

Hier kann der Bericht (auf Englisch) kostenlos heruntergeladen werden: corporate.proveg.com/report/hybrid-consumer

Mathilde Alexandre
Unsere Autorin interessiert sich für Novel Food (neuartige Lebensmittel, zum Beispiel aus Zellkulturen, Mikroorganismen, Pilzen oder Algen). Seit 2019 koordiniert sie bei ProVeg die Projekte „Smart Protein“ und „CellAg“.

WIR AUF DER WELTKLIMAKONFERENZ

ProVeg organisiert Pavillon zu Ernährungssystemen

Die jährliche UN-Klimakonferenz ist das wichtigste Forum für internationale Klimapolitik. Auch 2022 war ProVeg mit einer Delegation vertreten. Zusammen mit Partnern hat das Politik-Team zum ersten Mal einen eigenen Pavillon zu nachhaltigen Ernährungssystemen organisiert.

Wenn Sie dazu beitragen wollen, dass die Rolle unserer Ernährungssysteme im Klimawandel endlich auf höchster politischer Ebene diskutiert wird, unterstützen Sie uns gern mit einer Spende: www.proveg.com/de/spenden

Seit 1995 treffen sich jedes Jahr Delegationen nahezu aller Staaten der Welt, um im Rahmen der UN-Klimakonferenz (COP) über globale Klimapolitik zu verhandeln. Dieser Gipfel ist das wichtigste Forum, um gemeinsame Maßnahmen und Verpflichtungen zum Klimaschutz zu diskutieren. ProVeg entsendet daher schon seit mehreren Jahren eine Delegation zur COP, um mit internationalen Entscheidungsträger:innen in Kontakt zu treten und die Vorteile einer pflanzlichen Ernährung für die Umwelt zu betonen. Die 27. Klimakonferenz (COP 27) fand im November 2022 in Ägypten statt.

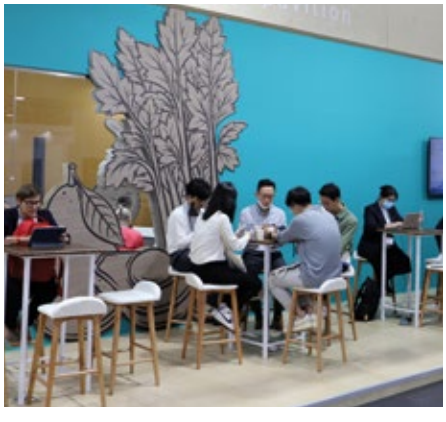
Nie zuvor gab es auf einer COP so viele Veranstaltungen zu Ernährung und Landwirtschaft. Auch neu: Auf der COP 27 war erstmals ein gesamter Tag dem Thema Landwirtschaft und Anpassung gewidmet.

Raphael Podselver und Juliette Tronchon vom ProVeg-Politik-Team im „Food4Climate"-Pavillon

„Food4Climate"-Pavillon

Zum ersten Mal hat das ProVeg-Politik-Team zusammen mit über 20 Partnerorganisationen einen eigenen Pavillon für die COP 27 organisiert, den „Food4Climate"-Pavillon. Delegationen mit offizieller Akkreditierung, wie ProVeg es seit 2020 ist, können im Innern des Konferenzgeländes sogenannte Pavillons ausrichten. Diese Veranstaltungsräume können für Vorträge, Diskussionen und Empfänge genutzt werden, um sich über klimarelevante Themen auszutauschen.

Der Schwerpunkt des „Food4Climate"-Pavillons lag auf nachhaltigen Ernährungssystemen. In über 60 Veranstaltungen diskutierten die Teilnehmenden, wie die Produktion und der Konsum von Nahrungsmitteln klimafreundlicher gestaltet werden können. Ein besonderer Fokus lag dabei auf den Vorteilen pflanzenbetonter Ernährung und Landwirtschaft. Weitere Themen waren Innovationen und alternative Proteine, die Perspektive von Frauen, Jugendlichen und der indigenen Bevölkerung sowie die Rolle von Landwirt:innen in der sogenannten „Just Transition".



Ergebnisse der COP 27

Obwohl unsere Ernährungssysteme für rund ein Drittel der weltweiten Treibhausgas-Emissionen verantwortlich sind, wurde dieses Thema in den globalen Klimaverhandlungen lange ignoriert. Mit dem „Food4Climate"-Pavillon und 3 weiteren ernährungsbezogenen Pavillons ist es nun endlich auf der Agenda der COP angekommen. Nie zuvor gab es auf einer COP so viele Veranstaltungen zu Ernährung und Landwirtschaft. Auch neu: Auf der COP 27 war erstmals ein gesamter Tag dem Thema Landwirtschaft und Anpassung gewidmet.

Diese Entwicklungen sind ein großer Fortschritt. Allerdings mangelt es immer noch an konkreten, ambitionierten Maßnahmen, um unsere Ernährungssysteme nachhaltiger zu gestalten. Die wichtigste Initiative der UN zur Rolle der Landwirtschaft im Klimawandel – die „Koronivia Joint Work on Agriculture" – spricht im-

Mitglieder der Wohltätigkeitsorganisation Emirates Foundation mit Raphael Podselver

mer noch sehr selten von den negativen Aspekten der tierischen Landwirtschaft auf die Umwelt und umgeht jeglichen Verweis auf eine Ernährungswende. Ebenso lässt der „Global Methane Pledge", die führende internationale Initiative zur Eindämmung der Methan-Emissionen, die sogenannte Nutztierhaltung immer noch außen vor. Und das, obwohl sie für beinahe ein Drittel des menschengemachten Methan-Ausstoßes verantwortlich ist.

ProVeg wird daher auf der nächsten Klimakonferenz, der COP 28 in den Vereinigten Arabischen Emiraten, umso deutlicher Präsenz zeigen, um unsere Ernährungssysteme ins Rampenlicht zu stellen. Unser Politik-Team ist bereits in regem Austausch mit den künftigen Organisatoren und hat positive Gespräche zum Thema Ernährung und Landwirtschaft geführt.

Falk Hemsing

Unser Autor unterstützt ProVeg als studentische Hilfskraft. In der internationalen Politikabteilung arbeitet er hauptsächlich an UN-Themen.

DAS PROVEG-TEAM STELLT SICH VOR

Name: Chris Popa (38)

Wie bist du zu ProVeg gekommen? Nachdem ich mich jahrelang vegetarisch ernährt hatte, stieg ich 2017 auf eine vegane Lebensweise um und lernte dann im Zuge dessen ProVeg auf dem Veganen Sommerfest Berlin kennen. Voller Begeisterung wurde ich Mitglied und wünschte mir, mich auch beruflich bei ProVeg einzubringen, was dann noch im selben Jahr in Erfüllung ging.

Was machst du bei ProVeg? Als Fundraiser bin ich mit meinem wunderbaren Team deutschlandweit auf Veggie-Messen unterwegs (Seite 29). Wir zeigen den Besucher:innen, was hinter der Arbeit von ProVeg steckt und wie ihre Spenden dabei

helfen können. Zudem halte ich öffentliche Vorträge über ProVeg und die pflanzliche Ernährung, zum Beispiel beim Vegan Surf Camp in Frankreich (Seite 4).

Was machst du in deiner Freizeit? Mir ist es wichtig, immer wieder meine Gewohnheiten zu hinterfragen und an mir zu arbeiten. Gleichzeitig versuche ich, die Selbstliebe nicht aus den Augen zu verlieren. Nebenbei bin ich oft in Berlin mit dem Fahrrad unterwegs, lese gern Bücher, spiele auf meinem roten Klavier und versuche, als Aktivist die Welt zu verbessern.

Lieblingszitat: „War es nicht sonderbar, dass so wenig so glücklich machen konnte?" Ronja Räubertochter

Lieblingsessen: Essen ist für mich eine riesengroße Leidenschaft. Am liebsten bunt wie ein Regenbogen und natürlich vegan. Unterwegs esse ich besonders gern Gurken, denn sie sind lecker und gesund, stillen Hunger und Durst, haben eine praktische Form und produzieren keinen Müll.

Person, die dich inspiriert (hat): Der großartige Don Quijote, der in seiner selbst erschaffenen Fantasiewelt völlig kompromissfrei und aus tiefster Überzeugung für Liebe und Gerechtigkeit immerzu aufs Neue das Schicksal herausfordert.

Kontakt: chris.popa@proveg.com

Name: Jens Tuider (47)

Wie bist du zu ProVeg gekommen? Im Philosophiestudium habe ich mich intensiv mit Tierethik befasst, dazu geforscht, publiziert und Vorträge gehalten. Nach einigen Jahren ehrenamtlicher Mitarbeit bei Melanie Joys Organisation Beyond Carnism ergab sich dann die großartige Gelegenheit, bei ProVeg (damals noch VEBU) in der Geschäftsführung mitzuarbeiten. Und das ist seitdem der beste Job, den ich mir vorstellen kann. Denn ich kann meine Talente bei der Arbeit optimal einbringen und das auch noch als Beitrag zu einer Mission, die meinen Wertvorstellungen entspricht. Besser gehts nicht.

Was machst du bei ProVeg? Als internationaler Leiter befasse ich mich mit allen Aspekten der Organisation: Strategie, Wirkungsoptimierung, öffentliche Repräsentation und Kommunikation, Internationalisierung, Führungsthemen, Beratung für Politik, Wirtschaft und Zivilgesellschaft und vieles andere mehr.

Was machst du in deiner Freizeit? Wandern, Mountainbike fahren, neue Dinge lernen, lesen und Musik auflegen.

Lieblingsessen: Alle Arten von Bowls, die meine Frau zubereitet – es sind die besten!

Lieblingszitat: „Every great movement must experience three stages: ridicule, discussion, adoption." (Jede große Bewegung muss drei Phasen durchlaufen: Spott, Diskussion, Annahme.)
John Stuart Mill, britischer Philosoph

Person, die dich inspiriert (hat): Meine Frau – jeden Tag.

Kontakt: jens.tuider@proveg.com

Buch-tipp

Elke Diehl, Jens Tuider (Hrsg.)
Haben Tiere Rechte?
Aspekte und Dimensionen der Mensch-Tier-Beziehung

Der Band „Haben Tiere Rechte?" beleuchtet unterschiedliche Perspektiven und Herausforderungen des Mensch-Tier-Verhältnisses. Er kann bei der Bundeszentrale für politische Bildung bestellt oder kostenlos heruntergeladen werden: www.bpb.de/297138

SEBASTIAN JOY ÜBER:
Günstigere Alternativprodukte als Schlüssel zur Ernährungswende

Die Preisanstiege der letzten Monate belasten die Menschen in Deutschland immens. Mit der neuen Kampagne „0 % fürs Klima“ zeigt ProVeg, dass Maßnahmen zur Entlastung der Bürger:innen und zum Klimaschutz Hand in Hand gehen können.

Das letzte Jahr war gezeichnet von neuen Krisen und unvorhergesehenen Herausforderungen. Einmal mehr ist es dabei wichtig zu verstehen, dass soziale, wirtschaftliche und ökologische Probleme einander bedingen – und wir sie nur mit Multiproblemlösungen effektiv angehen können. Ein globaler Ernährungswandel mit Umstieg auf eine pflanzenbetonte Ernährung ist eine solche Lösung.

> Mit der aktuellen Kampagne „0 % fürs Klima“ fordern wir die Befreiung aller pflanzlichen Lebensmittel von der Mehrwertsteuer – eine Maßnahme, die sowohl dem Klima als auch der sozialen Entlastung dienen würde.

Neben unserer Gesundheit und den Tieren würde vor allem der Klimaschutz enorm von einer Abkehr von tierischen Lebensmitteln profitieren: Tierische Lebensmittel verursachen bis zu 20 % aller menschengemachten Treibhausgase. Oder anders gesagt: Wäre der Tierhaltungssektor ein eigenes Land, wäre es hinter China auf Platz 2 der größten Treibhausgasverursacher. Selbst wenn wir sofort auf alle fossilen Brennstoffe verzichten würden: Ohne die Transformation unseres Ernährungssystems können wir das 1,5-Grad-Ziel des Pariser Klimaabkommens einfach nicht erreichen. Diesen Punkt haben wir bei der letzten Weltklimakonferenz (COP 27) in Ägypten nachdrücklich klargemacht (Seite 20). Wohlwissend, dass die Ernährungswende ein globales Unterfangen ist, bauen wir auch unsere internationalen Tätigkeiten stetig weiter aus.

Zudem macht ProVeg auf nationaler Ebene immer wieder deutlich, dass Klimaschutz nicht ohne eine Ernährungswende funktionieren kann. Mit der aktuellen Kampagne „0 % fürs Klima“ fordern wir die Befreiung aller pflanzlichen Lebensmittel von der Mehrwertsteuer – eine Maßnahme, die sowohl dem Klima als auch der sozialen Entlastung dienen würde (Seite 28). Die Kampagne ist der Auftakt zu einem Schwerpunkt unserer diesjährigen Arbeit: der Preisparität. Dieses Jahr werden wir uns noch stärker dafür einsetzen, dass pflanzliche Alternativprodukte nicht mehr kosten als Tierprodukte, idealerweise sogar weniger. Noch immer machen es politische Subventionen, Skaleneffekte und fehlende Innovationsförderungen den Produzenten pflanzlicher Lebensmittel nahezu unmöglich, konkurrenzfähig zu den zumeist billigen Tierprodukten zu sein.

Dabei ist der Preis hierzulande eines der wichtigsten Kriterien beim Einkauf. Um einen echten Ernährungswandel in der Bevölkerung zu bewirken, muss der Griff zu pflanzlichen Lebensmitteln der attraktivere sein – nicht nur ethisch motiviert, sondern auch finanziell und für alle sozialen Schichten machbar.

Deshalb werden wir auch in diesem Jahr weiter die Dringlichkeit einer Ernährungswende bei wichtigen gesellschaftlichen Akteuren – bei Unternehmen, Politiker:innen, öffentlichen Einrichtungen, Investor:innen und in den Medien – betonen und ihnen Wege aufzeigen, wie der Umstieg auf eine pflanzenbetonte Ernährung funktionieren kann. Dafür sind wir weiterhin auf das starke Engagement zahlreicher Menschen wie Ihnen angewiesen. Danke, dass Sie uns als treues ProVeg-Mitglied unterstützen und sich damit für ein Ernährungssystem einsetzen, das besser für alle Menschen, Tiere und unseren Planeten ist.

Sebastian Joy

Der Bundesvorsitzende von ProVeg engagiert sich seit über 15 Jahren dafür, die pflanzliche Lebensweise noch stärker ins Bewusstsein zu rücken und sie als genussvolle, den Tierschutz stärkende und die Gesundheit fördernde Alternative weiter in der Mitte der Gesellschaft zu etablieren.

TEILHABE, LERNEN UND SPAß

Die Gründe für Engagement sind vielfältig

Ehrenamtliche unterstützen ProVeg auf großartige Weise. Es gibt viele gute Gründe, sich zu engagieren – vielleicht ist auch einer für Sie dabei? Wir geben Einblicke in gesamtgesellschaftliche Trends rund ums Ehrenamt und verraten, was unsere Freiwilligen am meisten an ProVeg schätzen.

Ehrenamtliche Mitarbeit ist für unsere Gesellschaft unverzichtbar. Sie ermöglicht Teilhabe und bringt Energie und Inspiration in den Non-Profit-Bereich. Dabei ist die Motivation, sich ehrenamtlich zu engagieren, vielfältig. Alle 5 Jahre führt das Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend den Deutschen Freiwilligensurvey durch. Bei dieser repräsentativen Umfrage werden Menschen zu ihrem Engagement befragt. Die Ergebnisse geben Einblicke in gesamtgesellschaftliche Trends und den Wandel im freiwilligen Engagement. In der letzten Ausgabe des Freiwilligensurveys von 2019 kam heraus, dass sich rund 40 % aller Befragten engagieren. Dabei sind die Bereiche Sport und Bewegung, Kultur und Musik und der soziale Bereich besonders beliebt. Den größten Zuwachs an Freiwilligen hatte der Bereich Umwelt, Naturschutz und Tierschutz.

> Besonders die 5 Pros (Pro Genuss, Pro Gesundheit, Pro Umwelt, Pro Gerechtigkeit, Pro Tiere) und der undogmatische Ansatz von ProVeg ziehen die Menschen stark an.

Auch wir bei ProVeg spüren den Zuwachs. Besonders die 5 Pros (Pro Genuss, Pro Gesundheit, Pro Umwelt, Pro Gerechtigkeit, Pro Tiere) und der undogmatische Ansatz von ProVeg ziehen die Menschen stark an. Gerade unser Freiwilligen-Netzwerk erfreut sich großer Beliebtheit. Mittlerweile sind rund 300 Menschen dabei! Sie unterstützen uns mit ihrer persönlichen Erfahrung oder fachlichen Expertise: Das kann vom Fotografieren auf einer Veggie-Messe über das Erstellen von Designs für unsere Kampagnen bis hin zum Übersetzen von Texten für unsere Website reichen. Außerdem engagieren sich Freiwillige im Rahmen von „ProVeg vor Ort“: In 19 Städten in ganz Deutschland setzen sie sich in ihrer Region für die vegane Idee ein. Dort planen sie selbstständig Aktionen und unterstützen ProVeg-Kampagnen.

Motiviert werden unsere Freiwilligen von dem guten Gefühl, einen Beitrag zu einer besseren Welt zu leisten. Gleichzeitig bekommen sie Einblicke in die Arbeit von ProVeg. Sie melden uns zurück, dass das Engagement ihnen großartige Möglichkeiten bietet: Sie können ihre persönlichen und fachlichen Fähigkeiten weiterentwickeln, neue Kompetenzen erwerben und wertvolle Erfahrungen sammeln. Besonders hoch geschätzt werden auch die Freiräume für eigene Ideen. Zudem lernen sie neue Menschen kennen, können sich austauschen und tragfähige Netzwerke knüpfen. Spaß ist laut dem Freiwilligensurvey die wichtigste Motivation für das Ehrenamt. Auch dieser kommt bei uns durch die Zusammenarbeit mit einem enthusiastischen Team nicht zu kurz.

Möchten auch Sie sich ehrenamtlich engagieren? Hier finden Sie weitere Informationen sowie den Link zum Formular unseres Freiwilligen-Netzwerks: www.proveg.com/de/aktiv-werden Dort können Sie sich einfach unverbindlich eintragen, ortsunabhängig bei ProVeg mitarbeiten und eigenes Wissen sowie die eigene Erfahrung einbringen.

Sonja Eckrot

Unsere Freiwilligenmanagerin koordiniert gemeinsam mit ihrem Team die Arbeit unserer internationalen Freiwilligen. Wer sich selbst engagieren möchte, meldet sich einfach bei volunteers@proveg.com.

GUTES ESSEN MACHT SCHULE

ProVeg verbessert Schulverpflegung und Ernährungsbildung

2022 war ein arbeitsreiches Jahr für das ProVeg-Food-Services-Team innerhalb der Kampagne „Leckeres Essen für alle“. Zahlreiche Projekte konnten umgesetzt werden. Wir geben im Folgenden einen kleinen Überblick.

Mit „Aktion Pflanzen-Power“ kochte das Team an 18 Aktionstagen mit über 500 Schüler:innen lecker und klimafreundlich. Die 5 guten Gründe von ProVeg für eine pflanzliche Ernährung wurden mit 150 Schüler:innen im Online-Unterricht und mit gut 2.000 Kindern in Schulen vor Ort diskutiert. Das Berliner Schul- und Leistungssportzentrum freute sich über die Einführung einer von ProVeg entwickelten pflanzlichen Menü-Linie für jugendliche Leistungssportler:innen inklusive Probekochen und Verkostung mit den Trainer:innen.

Unsere Challenge „Diet Change not Climate Change“ brachte tolle Einsendungen hervor. Gemeinsam mit den Gewinner:innen freuten sich auch deren Spendenempfänger:innen über die Preisgelder, die durch Förderpartner:innen unseres Schulprogramms ermöglicht wurden.

Gewonnen haben:
1. Platz: Schulgarten der Schillerschule Erbach mit social-media-tauglichen Rezeptideen für „Mein veganes Vesper“, 250 € Spende an den Gnadenhof Papillon
2. Platz: Klasse 4d der Bornholmer Grundschule Berlin mit der Ausstellung „Mit Essen die Welt retten?!“, 150 € Spende an den Schulförderverein für den eigenen Ökogarten
3. Platz: AG Gesundheit und Umwelt der Ludwig-Geissler-Schule Hanau mit der veganen Backaktion „Die LGS backt nachhaltig pflanzlich!“, 100 € Spende an das Tierrefugium Hanau

Auf Instagram erreichte @aktionpflanzenpower über 300.000 Menschen mit spannenden und unterhaltsamen Bildungshäppchen zum Thema Ernährung. Außerdem feierte das Team des Schulprogramms auch noch den 6. Geburtstag von „Aktion Pflanzen-Power“ sowie den 100. Aktionstag an einer Schule und veranstaltete 4 Online-Seminare für erwachsene Multiplikator:innen. Die Weiterempfehlungsrate ist mit 96 %

überwältigend! Gemeinsam mit dem Schulcaterer VielfaltMenü ließ ProVeg seine beliebte Aktion cook@school wieder aufleben, um Schulkinder mit einer mobilen Küche und unter professioneller Anleitung fürs Kochen zu begeistern. Die Auftaktveranstaltung fand im Februar 2022 in einer Schule in Oranienburg statt.

Im Rahmen der Initiative „Planetary Health Mensa“ würdigte ProVeg die veggie-freundlichsten Studenten- und Studierendenwerke in Deutschland für ihren nachhaltigen Einsatz. 2022 bekamen 7 Standorte die Auszeichnung: Frankfurt (Oder), Potsdam, Mannheim, Erlangen-Nürnberg, Osnabrück, Schleswig-Holstein und Göttingen. Ihre besten Rezepte wurden darüber hinaus als digitales Kochbuch auf der ProVeg-Website veröffentlicht – eine tolle Inspiration für andere Großküchen und Unternehmen! An diesen Standorten sind durchschnittlich 68 % aller verkauften Gerichte vegan. Die Studenten- und Studierendenwerke arbeiten bereits seit 2015 mit ProVeg Food Services zusammen.

Zudem machte sich das Team an die Entwicklung neuer Formate: Seit Januar 2023 bietet ProVeg mit dem Kochworkshop „Guter Geschmack in Grün – Kreative Schulküche mit Gemüse, Getreide & Hülsenfrüchten“ eine 2-tägige Weiterbildung explizit für Schulcaterer an. Entsprechende Theorie und Küchenpraxis befähigen sie zur Umsetzung der aktuellen Kriterien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für die Schulversorgung (weniger Fleisch, mehr pflanzenbetonte Gerichte). Schulen, die durch mehr pflanzenbasierte Gerichte in der Mensa aktiven Klimaschutz betreiben wollen, werden vom Team mithilfe des Pakets „Klimaschutzprojekt – Leckeres Essen für alle“ mit Inhalten für Lehrkräfte, Schüler:innen und Caterer begleitet. Zusätzlich werden im Laufe des Jahres ProVeg-Unterrichtseinheiten zur Ernährungsbildung für die Klassen 3 bis 5 und 5 bis 9 erscheinen.

Haben auch Sie Lust auf leckere und nachhaltige Veränderungen in der Schulverpflegung? Dann freuen wir uns auf Ihre E-Mail an lefa@proveg.com.

Glückliche Empfänger:innen des Preisgeldes vom Gnadenhof Papillon

Scheckübergabe an den Ökogarten des Schulfördervereins der Bornholmer Grundschule Berlin

Impressionen vom Aktionstag am Berliner Schul- und Leistungssportzentrum

Anke Köllmann-Gutjahr

Unsere Autorin liebt leckeres Essen. Seit April 2022 arbeitet sie als Projektmanagerin im ProVeg-Programm „Leckeres Essen für alle“ unter anderem daran, Ernährungsbildung mit Genuss für Kinder und Jugendliche voranzutreiben.

PROVEG-KAMPAGNE „0 % FÜRS KLIMA“

Mehrwertsteuersenkung für pflanzliche Lebensmittel

Der Preis spielt für die meisten Verbraucher:innen mittlerweile die wichtigste Rolle beim Lebensmitteleinkauf. Mit der Kampagne „0 % fürs Klima“ macht sich ProVeg dafür stark, dass der Mehrwertsteuersatz für alle pflanzlichen Lebensmittel auf 0 % gesenkt wird.

Wenn der Blick auf den Kassenbon zum Stresstest wird: Die hohe Inflation belastet seit Monaten die Bevölkerung und lässt besonders die Lebensmittelpreise in die Höhe schnellen. Diese steigen sogar überproportional stark an und haben bereits im Oktober 2022 die 20-Prozent-Marke der Preissteigerung im Vergleich zum Vorjahr durchbrochen. Vor allem Haushalte mit niedrigem Einkommen leiden unter den drastischen Preisanstiegen bei Lebensmitteln.

Mindestens ebenso dringlich: Klimaforscher:innen schlagen unerlässlich Alarm, dass das 1,5-Grad-Ziel des Pariser Klimaabkommens nur noch mit sofortigen und durchgreifenden Maßnahmen zu erreichen ist. Erwärmt sich unser Planet durchschnittlich um mehr als 1,5 °C verglichen mit der Zeit vor der Industrialisierung, drohen weitreichende Klimaveränderungen. Besonders kritisch ist dabei das Überschreiten sogenannter Kipp-Punkte, die enorme klimatische Kettenreaktionen auslösen können. Dazu gehören beispielsweise das Sterben der Korallenriffe, das Auftauen der Permafrostböden oder das Schmelzen der Polkappen.

Die Erderwärmung wird vor allem durch die Emission von Treibhausgasen wie CO_2, Methan und Lachgas verursacht. Die politische Klimadebatte vernachlässigt dabei noch immer viel zu sehr, dass tierische Lebensmittel bis zu 20 % aller menschengemachten Treibhausgase verursachen. Selbst wenn wir sofort auf alle fossilen Brennstoffe verzichten würden – ohne die Transformation unseres Ernährungssystems können wir das 1,5-Grad-Ziel nicht erreichen.

Aber können wir uns Maßnahmen zum Klimaschutz in Zeiten von Inflation und

Energiekrise leisten? Ja! Das müssen wir sogar, wenn wir den nächsten Generationen einen lebenswerten Planeten hinterlassen wollen. Zumal jede Investition in den Klimaschutz, die wir heute verpassen, uns später teuer zu stehen kommen wird. Mit der Kampagne „0 % fürs Klima“ fordern wir deshalb den Bundestag auf, preisliche Anreize für klimafreundliches Einkaufen zu schaffen. Eine Befreiung pflanzlicher Lebensmittel von der Mehrwertsteuer würde vor allem einkommensschwache Haushalte entlasten und so den sozialen Ausgleich fördern. Und der zu erwartende geringere Konsum tierischer Lebensmittel wäre gleichzeitig wirksam gegen die Klimakrise.

Selbst wenn wir sofort auf alle fossilen Brennstoffe verzichten würden – ohne die Transformation unseres Ernährungssystems können wir das 1,5-Grad-Ziel nicht erreichen.

Sie möchten nicht länger für Ihre klimabewusste Kaufentscheidung draufzahlen? Unterstützen Sie jetzt unsere Forderung nach 0 % Mehrwertsteuer auf pflanzliche Lebensmittel und unterschreiben Sie die Petition: *www.proveg.com/de/0fuersklima*

„0 % fürs Klima“ ist eine Initiative von ProVeg mit Unterstützung von Upfield, Endori, Berief, Dr. Mannah's, hemi, European Vegetarian Union, Albert Schweitzer Stiftung und Balpro.

Kathleen Gerstenberg

Alle Termine auf einen Blick

Veggienale

- Köln, 22.–23.04.
- München, 29.–30.04.
- Stuttgart, 16.–17.09.
- Frankfurt a. M., 23.–24.09.
- Konstanz, 7.–8.10.
- Münster, 4.–5.11.
- Berlin, 18.–19.11.

Mehr Informationen unter www.veggienale.de

VeggieWorld

- Düsseldorf, 18.–19.03.
- Hamburg, 07.–08.10.
- München, 11.–12.11.

Mehr Informationen unter www.veggieworld.eco

veggie & frei von

- Stuttgart, 24.–26.11.

Mehr Informationen unter www.messe-stuttgart.de/veggie

Veganes Sommerfest Berlin

- Alexanderplatz, 16.–18.06.

Mehr Informationen unter www.veganes-sommerfest-berlin.de

ProVeg ist fast überall mit einem Infostand vor Ort.

Genau wie die Veggie-Challenge ist auch die Veggie-Challenge-App kostenlos. Sie kann im App Store oder über Google Play heruntergeladen werden. Oder direkt über diesen QR-Code:

VEGGIE-CHALLENGE VON PROVEG

Jetzt auch als App

Im Frühjahr fassen viele Menschen neue Vorsätze und stellen ihre Ernährung um. Mit unserer Veggie-Challenge, die jetzt auch als App verfügbar ist, geht das kinderleicht.

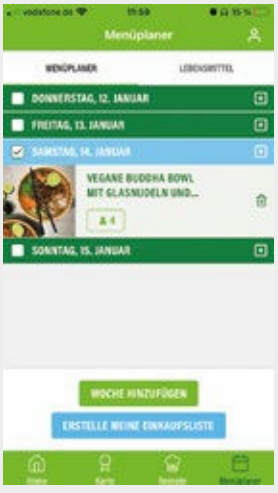
Egal, ob Menschen ihren Tierkonsum reduzieren oder sich komplett vegetarisch oder vegan ernähren möchten – mit der Veggie-Challenge werden alle Bedürfnisse abgedeckt. Mit täglichen Tipps, Informationen und Rezepten helfen wir bei der Umstellung.

Das ist neu

Mit unserer App haben wir das bisherige Veggie-Challenge-Programm erweitert. Denn zusätzlich zu den täglichen E-Mails, dem Veggie-Challenge-Coach und der Facebook-Gruppe erhalten Nutzer:innen der App viele weitere spannende Optionen:

Das ist neu

Täglicher Check-in: Was wurde zu welchen Mahlzeiten gegessen? Wie viel Fläche, Wasser, CO_2 und Tierleben wurde dadurch eingespart?



Menü-Planer: Wählen Sie aus, welche Gerichte aus der Rezeptdatenbank Sie kochen möchten und für wie viele Personen.

Einkaufsliste: Diese wird direkt aus allen Zutaten der Wunschgerichte erstellt. Es fehlt noch etwas oder Sie haben manche Zutaten schon zu Hause? Kein Problem, die Liste kann beliebig bearbeitet werden.

Und weil das Ganze auch Spaß machen soll, kann das eigene Veggie-Wissen im **Quiz** getestet werden. Wer die Fragen beantwortet, erhält tolle Überraschungen.

Das wurde bislang eingespart

Bisher haben weltweit über 500.000 Menschen an der Veggie-Challenge teilgenommen. Durch den täglichen Check-in in der App können wir nun für alle Personen ermitteln, wie viel Fläche, Wasser, CO_2 und Tierleben pro Tag eingespart werden. Auf Englisch und Niederländisch gibt es die App schon seit Oktober 2021. Werden alle Einsparungen der Menschen seit App-Launch aufsummiert, kommt einiges zusammen.

Also worauf warten Sie noch? Nehmen Sie jetzt an der Veggie-Challenge teil oder laden Sie Ihre Freund:innen oder Familie ein, mitzumachen!

Tiere
18.647
Das sind sehr viele Tierleben, die verschont wurden.

CO_2-Äquivalente
336.032 kg
Das entspricht Treibhausgasen von über 69 Erdumrundungen mit dem Auto.

Wasser
263.333.053 l
Das entspricht über 1,5 Millionen Badewannen voll Wasser.

Fläche
513.799 m²
Das sind rund 72 Fußballfelder.

Magdalena Schmittlein
Unserer Autorin liegt der Natur- und Klimaschutz am Herzen. Eine pflanzliche Ernährung ist hier eine der wichtigsten Stellschrauben. Auf diesen Zusammenhang macht sie die Öffentlichkeit als Campaign-Managerin bei ProVeg aufmerksam.

NEUE V-LABEL-PRODUKTE

GREENFORCE

Vegane Weißwurst

Die vegane Weißwurst von Greenforce auf Basis von Erbsenprotein ist neu auf dem deutschen Lebensmittelmarkt und überzeugt vor allem durch täuschend echten Geschmack. Zudem punktet die glutenfreie Food-Innovation mit 76 % weniger Fett und 62 % weniger Kalorien als das Tierprodukt.
www.greenforce.com

NATSU

Vegane Sushi-Box

Die Natsu Vegan Collection ist eine vegane Sushi-Box mit abwechslungsreichen Sushi-Komponenten. Sie enthält vegane Fisch-Schnitten, Sushi-Rollen mit knackigem Gemüse und cremigen Dips sowie eine mit Reis gefüllte Tofu-Tasche. Abgerundet wird alles mit einem leicht scharfen Wasabi-Dip.
www.natsu.eu

SÄMANN

Vegane Kindermöbel

Das familiengeführte Unternehmen Sämann bringt das erste, mit dem V-Label ausgezeichnete Kinderlaufgitter inklusive Oeko-Tex-zertifizierter Matratze auf den Markt. Alle Lacke und Folien sind frei von schädlichen Chemikalien und Schadstoffen. Zudem werden die Möbel in Deutschland hergestellt.
www.laufgitter-baby.de

BETTER NATURE

Vegane Tempeh-Produkte

Tempeh wird aus fermentierten Sojabohnen hergestellt. Die Fleischalternative von Better Nature überzeugt mit hohen Gehalten an Protein (24 g pro 100 g), Eisen und Ballaststoffen. Die mundgerechten Stücke gibt es bei Rewe, pfannenfertig mariniert in den Sorten Mediterran, Curry und BBQ.
www.betternaturetempeh.co

GARDEN GOURMET

Vegane Ei-Alternative

Die neue Ei-Alternative vEGGie von Garden Gourmet sieht aus wie dickflüssiges, rohes Ei und ist dabei genauso vielseitig einsetzbar. Egal, ob kochen, backen oder frittieren – alles ist möglich. Basierend auf Sojaprotein punktet sie mit Eiweiß, Omega-3-Fettsäuren und einem Nutri-Score von A.
www.gardengourmet.de

GREEN LEGEND

Vegane Salami Sticks

Die veganen Salami Sticks auf Basis von Ackerbohnen- und Erbsenprotein von Green Legend bieten Salami-Geschmack ganz ohne Fleisch, Soja und Palmfett. Die Sticks sind ohne Kühlung genießbar und der ideale Snack für zu Hause oder unterwegs.
www.green-legend.com

RÜCKER VEGA LECKER

Veganer Mozzarella

Rücker Vega Lecker Mozzalina mit Basilikum aus dem heimischen Rohstoff Hanf in Bio-Qualität ist eine gute Proteinquelle. Sie lässt sich wie das Original kalt und warm verarbeiten. Nicht nur bei den Rohstoffen setzt Rücker auf Nachhaltigkeit. Auch die Verpackung ist zu 100 % recycelbar.
www.vega-lecker.de

MONDARELLA

Veganer Camembert

Mondarella bringt mit Soft-White Camembert einen Käsegenuss ohne Gewissensbisse auf den Markt. Die pflanzliche Alternative kann vielseitig verwendet werden: ob klassisch aufs Brot, zwischendurch als Snack mit ein bisschen Obst oder heiß aus dem Ofen mit ein paar Crackern.
www.mondarella.eu

BEE.NEO

Veganer Honig

Mit „hanni" bringt das Honig-Start-up bee.neo aus Hamburg vegane Honig-Alternativen auf den Markt. Die Produkte basieren auf einer Kombination aus Reis- und Dattelsirup oder Agavendicksaft, die aus ökologisch kontrolliertem Anbau stammen – ganz ohne Konservierungs- und Farbstoffe.
www.bee-neo.de

VEGDOG

Veganes Hundefutter

Der Hund braucht Protein, nicht Fleisch – das ist die Idee hinter Vegdog. Tierärzt:innen haben das erste rein pflanzliche, glutenfreie und bedarfsdeckende Hundefutter mitentwickelt. Das innovative Sortiment umfasst Trocken- und Nassfutter sowie Kauartikel und Snacks.
www.vegdog.eu

CONDITOREI COPPENRATH & WIESE

Veganes Torten-Trio

Kuchen und Torten mit Cremes auf Basis von Linsenprotein oder Mandeln bietet die Reihe „Lust auf Vegan". Als vegane Alternativen zu beliebten Klassikern bringen die Donauwellen-Torte, die Mandel-Bienenstich-Torte und der Himbeer-Mandel-Kuchen Abwechslung auf jede Kaffeetafel.
www.coppenrath-wiese.de

Impressum

Das ProVeg-Magazin erscheint zweimal jährlich. Für Mitglieder von ProVeg ist der Bezug im Rahmen ihrer Mitgliedschaft inklusive. Der Mitgliedsbeitrag beträgt monatlich 8 € und ist nach oben frei wählbar. Ein ermäßigter Beitrag ist auf Antrag möglich. Die nächste Ausgabe erscheint Anfang September 2023, Redaktionsschluss ist am 03.07.2023.

proveg MAGAZIN erscheint im 74. Jahrgang, ISSN 2566-5278

Hrsg. und Verleger	ProVeg e. V. Genthiner Straße 48, 10785 Berlin mitgliederbetreuung@proveg.com (für Mitgliedschaftsanliegen) www.proveg.com/de/kontakt/ www.proveg.com/de Bankverbindung: Bank für Sozialwirtschaft IBAN: DE25 2512 0510 0008 4612 01, BIC: BFSWDE33HAN ProVeg bezieht Ökostrom von EWS (Elektrizitätswerke Schönau).
Bundesvorsitzender	Sebastian Joy
Stellv. Vorsitzender	Thomas Schönberger
Geschäftsführer	Matthias Rohra
Chefredaktion	Silke Bott redaktion@proveg.com
Anzeigen	anzeigen@proveg.com
Gestaltung	Andreas Stratmann, www.andreas-stratmann.de
Designkonzept	Matthias Waldt, www.allcodesarebeautiful.com
Druck	PRINTEC OFFSET > medienhaus >, Ochshäuser Straße 45, 34123 Kassel, www.printec-offset.de, Printed in Germany
Redaktionelle Mitarbeiter:innen dieser Ausgabe	Mathilde Alexandre, Lisa Banaditsch, Sonja Eckrot, Kathleen Gerstenberg, Falk Hemsing, Sebastian Joy, Anke Köllmann-Gutjahr, Eileen Leistner, Chris Popa, Lena Renz, Magdalena Schmittlein, Thomas Schönberger, Ajsa Spahic, Juliette Tronchon, Jens Tuider, Theresa Wisbach
Bilder	Titelbild: Vegan Surf Camp, Vegan Surf Camp (S. 3, 4, 5, 6), Vielfaltmenü/ Fotofusion (S. 3, 26), ProVeg (S. 3, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 27, 29, 30, 31), Kay Ranzau (S. 3, 29), Golden Photo International (S. 8, 21), Biofach (S. 10), Hans im Glück (S. 11), bongkarn thanyakij/Pexels (S. 12, 19), Screenshots www.sueddeutsche.de, www.food-service.de (S. 13), Neggst (S. 14), Screenshot www.food-service.de (S. 15), Christian Fischer/stock.adobe.com (S. 19), Gesa iessen (S. 22), Fokussiert/stock.adobe.com (S. 24), fauxels/Pexels (S. 25), Gnadenhof Pappilion, Bornholmer Grundschule (S. 27), K. Siahrhei - goffkein.pro/ adobe.stock.com (S. 28), Andreas Gebert/VeggieWorld, FLEET Events GmbH (S. 29), Greenforce, Natsu, Sämann, better Nature, Garden Gourmet, Green Legend (S. 32), Rücker, Mondarella, bee.neo, vegdog, Conditorei Coppenrath & Wiese (S. 33), Rügenwalder Mühle, Mövenpick (S. 34)
Lektorat/Korrektorat	Jana Aydinbas, Inga Beißwänger, Patricia Bull, Julia Hirsch, Karola Neutze, Elena de Figueiredo Oliveira
Wissenschaftlicher Beirat	Prof. Dr. Andreas Hahn _Ernährungsphysiologie, Lebensmittelwissenschaft Prof. Dr. Dr. h.c. Marcel Hebbelinck _vegetarische Ernährung im Sport Prof. Dr. oec. troph. Markus Keller _Ernährungswissenschaft Prof. em. Dr. rer. nat. Claus Leitzmann _Ernährungswissenschaft, Ernährungsökologie, Internationale Ernährung Dr. jur. Eisenhart von Loeper _Tierschutz, Tierrechte Immo Lünzer _Ökologie, ökologische Landwirtschaft Dr. med. Alexander Mentel _medizinische Fragen Prof. Dr. med. Andreas Michalsen _Ernährungsmedizin, Naturheilkunde Dr. Dr. Bernd Wirsam _Ernährungswissenschaft

Partnerzeitschrift
Veg-Info (Schweiz). Herausgeber: Swissveg, Niederfeldstr. 92, CH-8408 Winterthur, Telefon: +41 71 477 33 77, info@swissveg.ch. Erscheint vierteljährlich.

Zu den Beiträgen: Namentlich gekennzeichnete Artikel geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Die Redaktion behält sich das Recht auf gekürzte, bearbeitete oder auszugsweise Wiedergabe vor. Bitte reichen Sie uns alle Beiträge in digitaler Form ein. Bitte schicken Sie uns keinesfalls Originale, da wir keine Haftung übernehmen. Eingesandte Artikel und Materialien können leider nicht zurückgeschickt werden. Ein Anspruch auf Honorar entsteht daraus nicht. Medien, die sich für eine Weiterverwendung einzelner Artikel interessieren, wenden sich für eine Abdruckgenehmigung bitte direkt an die Redaktion. Im Übrigen gilt: Die Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Mit Ausnahme der gesetzlich zugelassenen Fälle ist eine Verwertung ohne Einwilligung des Herausgebers strafbar. Veröffentlichte Manuskripte bleiben das geistige Eigentum der Verfasser:innen. ProVeg erhält für alle Veröffentlichungen im ProVeg-Magazin ein uneingeschränktes und zeitlich unbegrenztes Nutzungsrecht. Dieses gilt auch für eine eventuell spätere Veröffentlichung in anderen Medien. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Berlin.

RÜGENWALDER MÜHLE

Vegane Frikadellen

Erst vegetarisch, jetzt endlich vegan: Die veganen Mühlen Frikadellen Minis im praktischen Becher sind der perfekte Snack für zwischendurch. Die Frikadellen sind reich an Soja-Protein, voller Ballaststoffe und werden ganz ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern hergestellt.
www.ruegenwalder.de

MÖVENPICK

Veganes Eis

Mövenpick bringt mit Chocolate Chips und Zitronensorbet neue vegane Eissorten in den Handel. Ein extra schokoladiges Erlebnis schafft das Schokoladeneis mit hohem Kakaogehalt und Schokostückchen. Für einen Frischekick sorgt das Zitronensorbet aus sonnengereiften sizilianischen Zitronen.
www.moevenpick-eis.de

DAS V-LABEL ERHÄLT EIN NEUES DESIGN

Die Verbraucher:innen haben nach einer besseren visuellen Unterscheidung zwischen den Kategorien „vegan“ und „vegetarisch“ gebeten. Mit den neuen V-Label-Logos ist dies nun ganz bequem und unmissverständlich möglich.

VEGAN

VEGETARISCH

Mehr Informationen zur Neugestaltung unter www.v-label.eu/de/faq

V-LABEL

Das V-Label ist eine international geschützte Marke zur Kennzeichnung von vegetarischen und veganen Produkten. Es wird als Orientierungshilfe auf Verpackungen eingesetzt.

Unter dem V-Label steht immer, um welche der beiden Kategorien es sich bei dem gelabelten Produkt handelt: vegetarisch oder vegan.

In Deutschland wird das V-Label von ProVeg vergeben. Wir freuen uns, dass immer mehr Firmen ihre Produkte lizenzieren lassen. Theresa Wisbach hat eine kleine Auswahl neuer V-Label-Produkte zusammengestellt.

V-Label-Kundenbetreuung
Genthiner Straße 48 · 10785 Berlin
vlabel@proveg.com · www.v-label.com/de

Anzeige

VeganWelcome®
VEGAN FRIENDLY HOTELS

VeganWelcome bietet eine Auswahl besonders vegan-freundlicher Hotels mit genussvoller pflanzlicher Küche in über 20 Ländern

- Paradies für Naturliebhaber
- 5 Restaurants mit veganen Optionen
- Bio-Gemüseanbau in eigener Eco-Finca
- Viele Sportmöglichkeiten, regelmäßig Yoga
- Nachhaltig urlauben!

HOTEL JARDÍN TECINA
La Gomera, Spanien ❁ tecina@fredolsen.es
www.jardin-tecina.com

- Liebevoll geführtes Familienhotel an der Adria
- Nur 1 Fussminute zum Meer mit 7 km Sandstrand
- Vielfältiges 100% veganes Buffet
- Yoga auf der Panoramaterrasse
- Haustiere willkommen

HOTEL LUXOR
Bellaria Igea Marina, Italien ❁ +39-541 330406
www.hluxor.it

- Dein Garten Eden im herrlichen Meraner Land
- 300 Sonnentage im Jahr
- Erde dich und erlebe den Flow der Natur
- Bio-Restaurant mit vielen veganen Optionen
- Erstes von Demeter empfohlenes Hotel Italiens

THEINER'S GARTEN
Gargazon, Italien ❁ +39 0473 - 490 880
www.theinersgarten.it

- Ruhe und Kraftplatz in Leutasch
- Vegane Halbpension
- Bio-Schwimmteich, Garten und Spa-Bereich
- Yoga tägl. von Mo-Fr
- Geführte Wanderungen

NATURHOTEL AUFATMEN
Leutasch, Österreich ❁ +43 5214-6803
www.aufatmen.at

- Bio-Veggie/Vegane Soulfood-Regionalküche
- stylisches Allgäuer Tophotel mit Feuerlounge
- vegane Auszeit & Yoga-Retreats
- Panoramapool mit Wellnessspa & -Garten
- Heilfasten-, Basen- & Intervallfastenkurse

NATUR-LANDHAUS KRONE
Allgäu, Bayern ❁ 08383 254
www.naturlandhaus-krone.de

- Vegetarisch-vegan und 100% Bio
- TAO-Gesundheitszentrum
- Saunahaus & Naturbadeteich
- Weite Felder und Wiesen, nahe der Ostsee
- Zahlreiche Arrangements und Kurse

GUTSHAUS STELLSHAGEN
Stellshagen, Ostsee ❁ 038825-440
www.gutshaus-stellshagen.de

www.vegan-welcome.com

VEGAN TRAVEL AWARD

Gewinner des PETA Vegan-Travel-Award
Kategorie „Bestes Reise Onlineportal“

Anzeige

gleichklang.de

KENNENLERNEN: ökologisch / divers / solidarisch

Hinein in Dein Beziehungs- und Freundschaftsglück!

Weitere Ressourcen:

BLOG **Unser Gleichklang-Blog** zur Beziehungs-Psychologie

Unser Youtube Kanal zur Beziehungs-Psychologie

blog.gleichklang.de

youtube.com/gleichklangteam