



proveg MAGAZIN

ISSN 2566-5278 74. Jahrgang

Thomas Schönberger
„Ich wünsche ProVeg
weiterhin den Mut,
große Ziele anzugehen!“

Mittagspause
pflanzlich genießen
Vegan-Ranking der
Betriebsgastro

ProVeg unterstützt Schulen
Neues Klimaschutzprojekt

Mit Pavillon und Youth Board
Wir auf der Weltklimakonferenz

Vegane Kosmetik
Das V-Label hilft
beim Einkauf



Jetzt wechseln!



Die Kasse fürs Leben.

Passt zur Familie. Meine
Krankenkasse mit Weitblick.

Die Familienpackung der BKK ProVita:

- preiswerter Beitragssatz
- attraktive Bonusprogramme
- Klimaneutral seit 2016*

* Mehr unter: www.bkk-provita.de/klimaneutral



Persönlich nachhaltig gesundversichert.

www.bkk-provita.de

In dieser Ausgabe

Gesellschaft & Welt

- 4 Mittagspause pflanzlich genießen:
Vegan-Ranking der Betriebsgastro
- 7 Sebastian Joy über ...
- 8 Der ProVeg-Vorstand berichtet:
Thomas Schönberger sagt Tschüs
- 10 Der Mensch steht im Mittelpunkt:
Neues „People and Culture“-Team
- 12 Das ProVeg-Team stellt sich vor
- 13 Wir sind ProVeg



- 14 ProVeg stärker in Afrika aktiv:
Willkommen, ProVeg Nigeria!
- 17 ProVeg-Mitgliederversammlung



- 18 Mit Pavillon und Youth Board:
Wir auf der Weltklimakonferenz

Projekte & Aktionen

- 20 ProVeg unterstützt Schulen:
Neues Klimaschutzprojekt

Veranstaltungen & Termine

- 22 Veganes Sommerfest Berlin 2023:
Tausende Menschen feierten
- 30 Alle Termine auf einen Blick

Kochen & Genuss

- 15 Nigerianisches Rezept: Nkwobi

Ratgeber & Tipps



- 24 Vegane Kosmetik:
Das V-Label hilft beim Einkauf
- 28 Neue V-Label-Produkte
- 30 Impressum



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

Liebe Leser:innen,



Abschiede sind oft schwer. Mit Mitte 20 lernte ich Thomas Schönberger (Seite 8) bei einem Aktiven-Seminar kennen. Er war zu diesem Zeitpunkt Vorsitzender der Organisation, ich selbst wurde kurz danach als Beisitzerin in die Bundesleitung gewählt. Das 8-köpfige Team kam regelmäßig bei den Sitzungen zusammen. Wir philosophierten bis spät in den Abend bei köstlichem Essen und lernten uns immer besser kennen. Thomas' Weitblick, Ruhe und Besonnenheit waren stets bereichernd. Gern erinnere ich mich an diese Zeit zurück.

Abschiede sind oft schwer. Mit Mitte 20 lernte ich Thomas Schönberger (Seite 8) bei einem Aktiven-Seminar kennen. Er war zu diesem Zeitpunkt Vorsitzender der Organisation, ich selbst wurde kurz danach als Beisitzerin in die Bundesleitung gewählt. Das 8-köpfige Team kam regelmäßig bei den Sitzungen zusammen. Wir philosophierten bis spät in den Abend bei köstlichem Essen und lernten uns immer besser kennen. Thomas' Weitblick, Ruhe und Besonnenheit waren stets bereichernd. Gern erinnere ich mich an diese Zeit zurück.

Nach über 27 Jahren überlässt er anderen das Feld, um mehr Zeit für seine Familie und Hobbys zu haben und seinen wohlverdienten Ruhestand zu genießen. Endlich mehr Zeit für Kaffeehäuser, Tango und Tennis. Künftig möchte er sich zudem verstärkt für den Erhalt der Demokratie einsetzen. Alles Gute, lieber Thomas, auf deinem weiteren Weg!

Vielleicht können Sie, liebe Leser:innen, es sich einrichten und bei der kommenden Mitgliederversammlung (Seite 17) anwesend sein, um Thomas gebührend zu verabschieden?

Silke Bott

Ihre Silke Bott, Chefredakteurin



DIE MITTAGSPAUSE PFLANZLICH GENIEßEN

Das Vegan-Ranking der Betriebsgastronomie

Wie veggie-freundlich sind deutsche Unternehmen und Konzerne? ProVeg hat in Zusammenarbeit mit dem Fachmagazin gv-praxis ein Vegan-Ranking der Betriebsgastronomie durchgeführt. Die Ergebnisse liefern spannende Einblicke in die Erfolgskonzepte und zeigen, welche Arbeitgeber besonders nachhaltig handeln.

Die neue Ernährungsstrategie der Bundesregierung sieht eine pflanzenbetonte Kost als die wichtigste Stellschraube, um die nationalen und internationalen Klima-, Biodiversitäts- und Nachhaltigkeitsziele zu erreichen. Der Gemeinschaftsgastronomie räumt sie eine zentrale Rolle in dieser Transformation ein.

Speisenangebot wichtig beim Klimaschutz

Die Betriebsverpflegung ist mit 11,5 Milliarden Euro Jahresumsatz das größte und umsatzstärkste Segment der Gemeinschaftsgastronomie: Täglich essen 8,9 Millionen Beschäftigte in Betriebs-

restaurants und Cafeterien. Viele der Contract-Caterer im Business-Segment haben bereits ein überzeugendes pflanzenbasiertes Angebot und werben aktiv damit. Die Eigenregie-Caterer andererseits sind ebenfalls ein nicht unerheblicher Player: Allein die 10 größten Unternehmen servieren jährlich knapp über 16 Millionen Mittagessen und haben somit einen wichtigen Einfluss auf den ökologischen Fußabdruck des Mutterkonzerns und die Gesundheit der Belegschaft.

Mittlerweile wünschen sich viele Menschen eine umweltfreundliche und gesunde Verpflegung am Arbeitsplatz. Die

Haltung des potenziellen Arbeitgebers in Sachen Klimaschutz wird bei der Arbeitsplatzsuche zunehmend wichtiger – und eine pflanzenbetonte Ernährung gehört für viele selbstverständlich dazu. Das Ranking erfasst, wie Eigenregie-Caterer aktuell aufgestellt sind und wo noch Potenziale schlummern, damit auch die junge, zunehmend klima- und umweltbewusste Belegschaft noch mehr begeistert werden kann.

Top 3: DB Gastronomie, Ergo Gourmet und HDI

Mit insgesamt 30,2 Punkten belegt die DB Gastronomie den ersten Platz im Ranking. Nicht nur das Bordbistro erlebte im vergangenen Jahr einen beeindruckenden pflanzlichen Wandel: Auch für die Mitarbeitenden gibt es täglich ein veganes Hauptgericht, Dessert und Zwischenverpflegung. Das Unternehmen ist stark im Marketing und nimmt jährlich standortübergreifend am Veganuary teil. In den Speiseplänen verwendet die DB Gastronomie Piktogramme zur Kennzeichnung

Kleines Glossar

Gemeinschaftsgastronomie

Alle Essensangebote, die außerhalb des privaten Haushaltes an öffentlichen Einrichtungen wie Schulen, Betrieben, Krankenhäusern und Universitäten genutzt werden.

Contract-Caterer

Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie, die Speisen für viele verschiedene Kunden zubereiten und liefern. Beispiel: Sodexo liefert Mittagessen an viele verschiedene Firmenkunden.

Eigenregie-Caterer

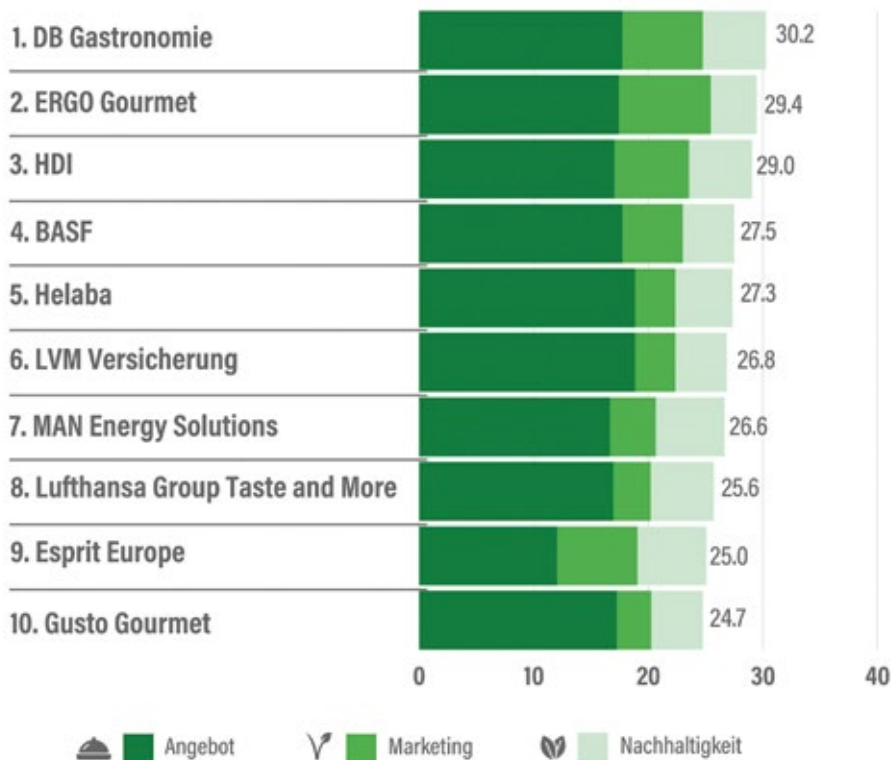
Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie, die Speisen nur für einen Kunden zubereiten. Beispiel: DB Gastronomie bereitet Essen nur für die Mitarbeitenden der Deutschen Bahn zu.

von rein pflanzlichen Speisen und betont deren ökologische Vorteile. Verbesserungspotenzial gibt es bei der Schulung der Mitarbeitenden und der Reduktion tierischer Lebensmittel in anderen, nicht-veganen Gerichten.

Die Haltung des potenziellen Arbeitgebers in Sachen Klimaschutz wird bei der Arbeitsplatzsuche zunehmend wichtiger – und eine pflanzenbetonte Ernährung gehört für viele selbstverständlich dazu.

Der Eigenregie-Caterer des Versicherungsunternehmens Ergo, Ergo Gourmet, landet auf Platz 2 mit 29,4 Punkten. Das pflanzliche Angebot fällt ähnlich stark aus wie bei der Deutschen Bahn. Mit jährlichen Aktionen überholt der Zweitplatzierte sogar den Sieger – es gibt standortübergreifend

PROVEG-RANKING DER EIGENREGIE-CATERER



Quelle: Erhebung von ProVeg (2023) in Zusammenarbeit mit gv-praxis, der Wirtschaftsfachzeitschrift für die professionelle Gemeinschaftsgastronomie

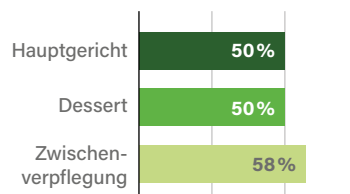
gvpraxis

proveg international

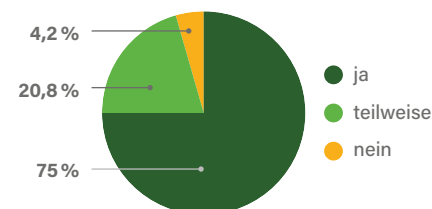
ZENTRALE ERKENNTNISSE

Angebotsgestaltung

% der Unternehmen, bei denen täglich folgende vegane Menü-Optionen angeboten werden.



Bieten Sie rein pflanzliche Milchalternativen zum Kaffee an (z. B. in der Cafeteria oder den Büroküchen)?



15 von 24 Unternehmen haben den Anteil rein pflanzlicher Essensangebote in den letzten 12 Monaten erhöht. Bei der Hälfte gibt es täglich ein veganes Hauptgericht und Dessert im Angebot, eine pflanzliche Zwischenverpflegung sogar bei 14 von 24 Unternehmen.

18 Unternehmen haben flächendeckend Milchalternativen im Angebot, 5 Unternehmen bieten sie teilweise an. Jedoch verlangen 10 von 24 Unternehmen für die pflanzliche Milch einen Aufpreis.

Marketing und Kommunikation

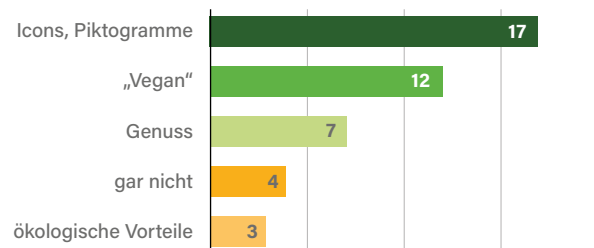
17 von 24 Unternehmen verwenden Piktogramme, die Hälfte nutzt den Begriff „vegan“ in der Kennzeichnung. Nur 3 Unternehmen betonen den ökologischen Mehrwert der pflanzlichen Gerichte, lediglich 7 stellen den Genuss in den Vordergrund.

4 Unternehmen – HiPP, MAN Energy Solutions, Mercedes-Benz und Tchibo – bieten vegane Gerichte bewusst zu günstigeren Preisen an. Die klimafreundliche Option konsequent zur preiswerten Option zu machen, ist ein wichtiges Zeichen dafür, dass sich ein Unternehmen seiner ökologischen Verantwortung bewusst ist.

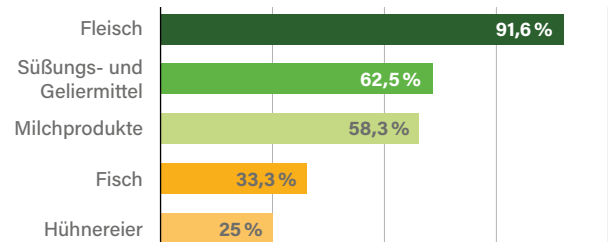
Nachhaltigkeit

Die Branche wird immer klima- und umweltbewusster: Viele Unternehmen verkleinern die Portionsgrößen tierischer Produkte: Fleisch (92%), Fisch (33%), Kuhmilchprodukte (58%), Eier (25%) sowie Süßungs- und Geliermittel tierischen Ursprungs (62%).

Wie machen Sie auf vegane Gerichte in Ihrem Speiseplan aufmerksam?
(Mehrfachnennung möglich)



Bitte geben Sie an, welche tierischen Produkte Sie in Ihren Gerichten reduzieren.



mehrere Aktionen zur pflanzenbasierten Ernährung, etwa die Teilnahme am Veganuary oder die Aktionswoche „Veganer Sommer“. Besonders lobenswert: Der Mutterkonzern erwähnt die Mitarbeiterverpflegung in der Nachhaltigkeitsstrategie. Bei der Speiseplangestaltung setzt Ergo Gourmet auf Piktogramme. Lediglich der Genuss und die ökologischen Vorteile rein pflanzlicher Speisen könnten in den Speiseplänen mehr betont werden. Auch bei der Schulung der Mitarbeitenden gibt es noch Luft nach oben.

Im Großen und Ganzen entwickelt sich die Branche in die richtige Richtung. Aber Kulinarik allein reicht für eine Top-Platzierung nicht aus.



lung stark auf Geschmack und Optik. Bei der Angebotsgestaltung gibt es lediglich im Bereich Desserts und Zwischenverpflegung etwas Aufholpotenzial, denn diese Menü-Optionen gibt es beim Caterer nicht täglich. Dafür überholt HDI bei der Preisgestaltung sogar die beiden Top-Platzierten: Für Milchalternativen gibt es keinen Auf-

preis, die pflanzlichen Gerichte sind oft sogar die preiswerteste Wahl.

Fazit

Das Ranking gibt spannende Einblicke darüber, wie Eigenregie-Caterer hinsichtlich pflanzlicher Küche aufgestellt sind. Im Großen und Ganzen entwickelt sich die Branche in die richtige Richtung. Aber Kulinarik allein reicht für eine Top-Platzierung nicht aus. Nur wer das pflanzliche Verpflegungskonzept darüber hinaus attraktiv kommuniziert, monetäre Anreize für die Gäste schafft, das Küchenpersonal regelmäßig schult und eine pflanzenbetonte Verpflegung als Teil der Nachhaltigkeitsstrategie betrachtet, überzeugt.

Mehr Informationen unter proveg.com/de/foodservices

Den dritten Platz auf dem Treppchen belegt wohlverdient ein weiterer Versicherungs-Player – die HDI. Es war ein Kopf-an-Kopf-Rennen: Mit runden 29 Punkten glänzt die HDI kategorieübergreifend. Das Unternehmen stellt die rein pflanzlichen Komponenten bevorzugt selbst her und setzt bei der Rezeptentwick-



Elizabeth Buchheim

Elizabeth ist bei ProVeg Food Services als Senior Specialist im Projektmanagement tätig. Sie liebt Kaffee und in ihrer Freizeit macht sie gern Handarbeiten.

SEBASTIAN JOY ÜBER: Ein Ökosystem für die Proteinwende

Mehr Proteinpflanzen und hochwertige Alternativprodukte: Damit wir uns zügig und langfristig von tierischen Lebensmitteln lösen können, braucht es bessere Proteinquellen. ProVeg setzt sich für mehr öffentliche Forschung auf diesem Gebiet ein.

Im Juni 2023 setzten die USA einen bedeutenden Meilenstein: Erstmals wurde dort kultiviertes Fleisch für den Verkauf zugelassen, dem zweiten Land nach Singapur. Auch in Großbritannien wird derzeit ein beschleunigtes Zulassungsverfahren für kultivierte Lebensmittel angestrebt. Diese positiven Entwicklungen zeigen, dass staatliche Behörden die Notwendigkeit erkannt haben, den Weg für alternative Proteine zu ebnen.

Die niederländische Regierung investiert 60 Millionen Euro in die Forschung zellulärer Landwirtschaft – in Dänemark sind es über 200 Millionen Euro für alternative Proteine.

Zu Recht: Wo in der Vergangenheit vor allem Start-ups viel Pionierarbeit geleistet haben, braucht es jetzt umfangreichere Mittel. Denn Start-ups sind von privaten Finanzierungen abhängig, die oftmals an Wettbewerbsfähigkeit und Gewinnmaximierung gekoppelt sind. Infolgedessen wird wertvolles Wissen nicht geteilt, die Entwicklung alternativer Proteine verlangsamt. An dieser Stelle braucht es öffentlich zugängliche Forschung. Andere Länder gehen hier bereits mit gutem Beispiel voran: So investiert die niederländische Regierung 60 Millionen Euro in die Forschung zellulärer Landwirtschaft – in Dänemark sind es über 200 Millionen Euro für alternative Proteine. Deutschland hingegen fördert nur vereinzelt kleinere Projekte und subventioniert stattdessen noch immer die Tierindustrie – mit 13 Milliarden Euro jährlich.



Dabei hat Deutschland mit seiner akademischen Landschaft aus Hochschulen und wissenschaftlichen Instituten beste Voraussetzungen für die Forschung im Bereich alternative Proteine. Damit hier endlich ein Umdenken stattfindet, schafft ProVeg ein politisches Bewusstsein für die Proteinwende als Multiproblemlösung sowie als arbeits- und wirtschaftspolitische Chance. Wir unterstützen bei der Beantwortung der Frage, wie ein staatlich gefördertes Ökosystem für die Proteinwende aussehen kann. Zudem machen wir deutlich, dass die intensive Forschung an alternativen Proteinen eine wichtige Chance für den Innovationsstandort Deutschland ist, der zukunftsfähige Arbeitsplätze bietet

und neue Möglichkeiten zur Wertschöpfung eröffnet. Neben der Tatsache, dass wir mit der breiten Verfügbarkeit und Akzeptanz alternativer Proteine den großen Krisen unserer Zeit begegnen, darunter Klimawandel, Zivilisationskrankheiten, Pandemien und Tierleid.

Wir setzen uns weiterhin für einen Ausbau der Forschungsförderung alternativer Proteine ein und stehen der Politik beratend zur Seite. Dabei zählen wir auf die Unterstützung von Menschen wie Ihnen. Danke, dass Sie uns als treues ProVeg-Mitglied begleiten und gemeinsam mit uns die Proteinwende gestalten.



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.

DER PROVEG-VORSTAND BERICHTET

Liebe Mitglieder und Unterstützer:innen von ProVeg,

diesen Bericht schreibe ich allein, ohne Sebastian Joy, und das hat einen besonderen Grund: Ich werde nach über 27 Jahren Vorstandstätigkeit für unsere Organisation bei der Mitgliederversammlung am 18. November 2023 (Seite 17) nicht wieder für den Vorstand kandidieren. Deswegen schaue ich an dieser Stelle zurück und ziehe ein Resümee nach über einem Vierteljahrhundert im Vorstand unserer Organisation.

Im Juni 1892 wurde der Deutsche Vegetarierbund in Leipzig gegründet. Nach seiner Auflösung zu Beginn des Nationalsozialismus wurde der Verein nach dem 2. Weltkrieg neu gestartet. Anfang der 90er-Jahre trat ich der Organisation bei (später „VEBU“ genannt) und wurde in den Vorstand gewählt.

Seitdem hat sich enorm viel getan: Die vegetarisch-vegane Bewegung und damit ProVeg sind auf dem besten Weg, die jahrzehntelange Nische mit viel Schwung zu verlassen. Laut Statistischem Bundesamt ist die Fleischproduktion 2022 um 8,1 % zurückgegangen, ein Rückgang im 6. Jahr in Folge. Allein in den letzten 30 Jahren ist der Fleischkonsum pro Person um rund 12 kg auf 52 kg im Jahr 2022 gesunken.

Auch sehen wir einen kulturellen Wandel. Waren Burgerketten einst Treffpunkte für Fleischfans, hat heute fast jede von ihnen ein vegetarisches oder veganes Angebot. Vorausschauende Fleisch- und Wurstproduzenten erkennen die Veränderung und entwickeln tierfreie Produkte, Autos werden mittlerweile wie selbstverständlich mit einer Ausstattung aus veganem Leder beworben.

Die heutige Entwicklung ist das Ergebnis von viel Arbeit und dem Engagement zahlreicher Menschen über Jahre und Jahrzehnte. Auch wenn ich eigentlich niemanden hervorheben möchte, will ich doch einige der zentralen Personen nennen, die für diese Entwicklung verantwortlich sind:

Zum einen Sebastian Joy. Er hat unsere Organisation entscheidend modernisiert, professionalisiert und internationalisiert. Seit Sebastian Joy sich bei ProVeg International verstärkt auf die globale Entwicklung der Organisation fokussiert, hält Matthias Rohra als Geschäftsführer in Deutschland die Zügel hierzulande erfolgreich in der Hand. Nora Winter leitet seit mehreren Jahren die Personalabteilung (Seite 10) und kümmert sich um die Belange unserer Angestellten und Ehrenamtlichen. Mit ihrem 10-jährigen Dienstjubiläum ist sie ein Musterbeispiel für eine langjährige stabile Säule im Zentrum der Arbeit von ProVeg: Herzlichen Glückwunsch, Nora! Ich freue mich sehr, dass Nora Winter bei der Mitgliederversammlung für den stellvertretenden Vorsitz kandidiert und sich damit für meine Nachfolge zur Wahl stellt.

Die vegetarisch-vegane Bewegung und damit ProVeg sind auf dem besten Weg, die jahrzehntelange Nische mit viel Schwung zu verlassen. Laut Statistischem Bundesamt ist die Fleischproduktion 2022 um 8,1 % zurückgegangen, ein Rückgang im 6. Jahr in Folge.

Ein großes Dankeschön an Nora Winter, Matthias Rohra und Sebastian Joy an dieser Stelle sowie an alle haupt- und ehrenamtlichen Mitarbeiter:innen und Sie als Fördermitglied von ProVeg. Ohne Sie wäre diese sehr positive Entwicklung nicht möglich gewesen – unsere Organisation wäre nur eine Idee – Sie und ihr alle erst macht diese Idee lebendig! So übergebe ich vertrauensvoll mein Amt dem künftigen Vorstand und wünsche allen das Beste. Erwähnen möchte ich schließlich stellvertretend für viele ehrenamtlich Engagierte Hildegund und Günter Scholvien, die der Organisation über mehrere Jahrzehnte und auch in schwierigen Zeiten durch einen starken persönlichen Einsatz entscheidend Stabilität und Perspektive gegeben haben.

Danken möchte ich auch meiner Familie, insbesondere meiner Frau Christina, die meine langjährige Tätigkeit für ProVeg immer mitgetragen und durch viele hilfreiche Diskussionen unterstützt hat. Ich persönlich bin dankbar für viele Erlebnisse, Reisen und Begegnungen, inspirierende Menschen, Sinn und Ausrichtung meines Lebens durch die Arbeit bei ProVeg.

Den Weg von ProVeg, immer mit viel Einsatz und tollem Engagement an die „großen Räder“ zu gehen, um wirklich relevante Veränderungen zu erreichen, habe ich immer gestützt. Ich freue mich, wenn ihr den Weg so weitergeht. Wichtig ist aus meiner Sicht aber auch, ab und zu etwas zurückzutreten und kritisch und mit Abstand auf die eigene Arbeit zu blicken: Ist unser Weg weiter richtig? Müssen wir eventuell an der einen oder anderen Stelle korrigieren? Haben wir – neben unserer Fokussierung auf den Wandel zu einer flächendeckend pflanzenbetonten Ernährung – auch das Ganze im Blick? Ich werde die Aktivitäten von ProVeg von außen mitverfolgen und wünsche der Organisation weiterhin den Mut, große Ziele anzugehen, und die Flexibilität, sich immer wieder neu auf Veränderungen einzustellen – für die Tiere, die Menschen und den Planeten.

Alles Gute für Sie persönlich und für den weiteren Weg von ProVeg!



Thomas Schönberger,
stellvertretender Vorsitzender von ProVeg



Mitgliederversammlung 1996: Thomas Schönberger wurde erstmals zum Vorsitzenden gewählt und löste Rudolf Meyer ab



Thomas Schönberger bei der Silvestertagung 2003/2004



Thomas Schönberger in der damaligen Geschäftsstelle in Hannover 2003



Thomas Schönberger genießt mit Günter Scholvien die Sonne 2005



2008 beim Welt-Vegetarier-Kongress



2005 auf der Tierrechtstagung in Göttingen



Thomas Schönberger beim Infostand auf dem Kirchentag in Dortmund 2010



Welt-Vegetarier-Kongress Dresden 2008: Thomas Schönberger mit Hildegund und Günter Scholvien auf der großen Bühne

BEI UNS STEHEN DIE MENSCHEN IM MITTELPUNKT

Das neue „People and Culture“-Team

Die Menschen bei ProVeg vereint die Vision einer Welt, in der sich alle für genussvolles und gesundes Essen entscheiden, das gut für alle Menschen, Tiere und unseren Planeten ist. Die Beiträge aller, egal ob haupt- oder ehrenamtlich, sind hierfür essenziell. Das bildet die neue Organisationsstruktur nun ab.



Jobs @ ProVeg

Mehr Informationen
zu ProVeg als Arbeitgeber
sowie aktuelle Stellen-
ausschreibungen gibt es unter
www.proveg.com/de/jobs.

Im April 2023 wurde aus den Abteilungen Personal und Freiwilligenmanagement das „People and Culture“-Team. Der neue Name zeigt, dass die Menschen bei ProVeg im Mittelpunkt stehen. Wir fokussieren uns dabei auf eine professionelle und positive Organisationskultur, die Mitarbeitende und Ehrenamtliche dabei unterstützt, mit ihrer wertvollen Arbeit die größtmögliche Wirkung für unsere gemeinsame Mission zu entfalten. Im Folgenden erfahren Sie mehr über die Aufgabenbereiche der einzelnen Team-Mitglieder.

Nora Winter, Leiterin der „People and Culture“-Abteilung

Ich schaffe für mein Team die bestmöglichen Voraussetzungen, damit alle exzellente Arbeit leisten können. Das umfasst eine gute Planung, enge Abstimmung mit der Geschäftsführung und anderen Abteilungen und vor allem die individuelle Unterstützung meiner Mitarbeitenden. Ferner gehören auch Coaching und Trainings zu meinen Aufgabenbereichen. Ich liebe die Vielseitigkeit meiner Arbeit. In den 10 Jahren, die ich schon bei ProVeg bin, konnten wir ein starkes „People and Culture“-Team aufbauen – das ist großartig! Außerdem schätze ich, dass ich sehr viel Kontakt mit meinem Team und den anderen Abteilungen habe.



Teresa Romagna

Meine Aufgaben sind ein bunter Blumenstrauß: Ich arbeite in den Bereichen Recruiting, Administration, Arbeits- und Gesundheitsschutz und unterstütze unsere Mitarbeitenden. Das heißt, vom Führen der Interviews über das On- und Offboarding bis hin zum Halten von Workshops zum Thema psychische Gesundheit und der Durchführung von Gefährdungsbeurteilungen zur Risikoeinschätzung ist alles dabei. Es macht mir Spaß, dass ich so viele unterschiedliche Aufgaben innerhalb des Teams habe und unsere Mitarbeitenden dabei unterstützen kann, ihre herausfordernden Tätigkeiten erfolgreich zu bewältigen.



Martin Pseno

Ich Sorge dafür, dass unsere internationalen Teams die besten Mitarbeitenden finden, die mit ihrer Professionalität und ihrem Erfahrungsschatz dabei helfen, unsere Vision von einer besseren Welt für alle Lebewesen weiter voranzubringen. Zudem unterstütze ich die persönliche und berufliche Weiterentwicklung unserer Mitarbeitenden, sodass wir noch effizienter zusammenarbeiten und gemeinsam wachsen. Es macht mir große Freude, so viele talentierte und motivierte Menschen kennenzulernen, die durch ihre Arbeit bei ProVeg etwas in der Welt bewegen wollen. Ich bin begeistert, wenn ich die perfekte Besetzung für eine Stelle finden kann, in der die Person ihr Talent und Potenzial optimal einsetzen kann.



Alexandra Kostrzewski

Meine Hauptverantwortung ist die Lohnabrechnung, sodass alle Mitarbeitenden jeden Monat korrekt und fristgerecht ihre Gehälter gezahlt bekommen. Damit verknüpft sind einige Schnittstellen zum Personalcontrolling, wie etwa die Betrachtung der Gehaltsentwicklung. Ich blühe auf, wenn ich mich in meine Tabellen und Übersichten vertiefen und die vorliegenden Werte bis ins kleinste Detail und in all ihren Facetten analysieren kann. Wenn ich neue Perspektiven aufzeigen oder Unstimmigkeiten klären kann, motiviert mich das. So helfe ich den Mitarbeitenden und bringe die Organisation voran.



Marie Bock

Meine Aufgaben liegen hauptsächlich in der Administration, dem Recruiting und der Betreuung von Mitarbeitenden. Ich übernehme vom Schreiben der Interviewleitfäden über das Führen von Interviews mit Bewerber:innen bis hin zum Erstellen von Verträgen und der Pflege von Personaldaten

alle möglichen Aufgaben. Außerdem betreue ich das E-Mail-Postfach der Abteilung. Der Kontakt mit den Mitarbeitenden macht mir besonders Spaß und ich freue mich jedes Mal, wenn ich die wirkungsvolle Arbeit unserer Mitarbeitenden auf dem Weg zu 50by40 unterstützen kann.



Sarah Lauble

Als Werkstudentin arbeite ich in verschiedenen Bereichen mit: Arbeits- und Gesundheitsschutz, Recruiting, Administration, vorbereitende Lohnbuchhaltung und Betreuung von Mitarbeitenden. Am meisten Spaß macht mir die Vielfältigkeit meiner Aufgabenbereiche und dass ich das, was ich in meinem Psychologiestudium lerne, direkt in einer wirkungsorientierten Nichtregierungsorganisation anwenden kann.

Unser Freiwilligen-Netzwerk

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.



Sonja Eckrot

Gemeinsam mit Jennifer unterstütze ich die Ehrenamtlichen, die sich in ProVeg-Gruppen vor Ort engagieren. Zudem bieten wir im Rahmen unseres Freiwilligen-Netzwerks Menschen die Möglichkeit, ProVeg bei konkreten Projekten mit ihrer Erfahrung und Expertise unentgeltlich zu unterstützen. Es ist toll, zu sehen, wie motiviert sich Menschen in ihrer Freizeit engagieren. Der Kontakt mit den Freiwilligen ist sehr herzlich und wenn ich sie unterstützen kann und sehe, wie wertvoll ihr Beitrag ist, erfüllt mich das mit viel Freude.



Nina Stummvoll

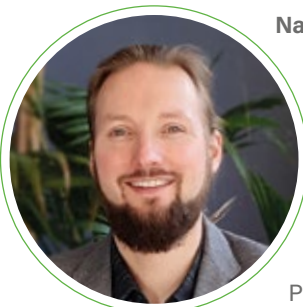
Mein Fokus liegt auf Diversität, Gerechtigkeit und Inklusion sowie auf der persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung unserer Mitarbeitenden. Zu allen „People and Culture“ betreffenden Themen stehe ich den Mitarbeitenden individuell beratend zur Seite. Ich mag es, unsere Teams zu unterstützen und sie zu befähigen, in einem diversen, inklusiven und gerechten Umfeld ihr professionelles Potenzial für unsere Mission zu entfalten.



Jennifer Häusler

Unsere Werkstudentin verstärkt seit April 2023 das „People and Culture“-Team im Bereich Freiwilligenmanagement. In ihrem Studium geht es darum, wie wir unsere Wirtschaft und Gesellschaft nachhaltig gestalten können.

DAS PROVEG-TEAM STELLT SICH VOR



Name: Dirk Liebenberg (33)

Wie bist du zu ProVeg gekommen?

Ich habe Anfang 2017 ein Praktikum absolviert. Damals begann ich, mich für den Zusammenhang zwischen Ernährung und Nachhaltigkeit zu interessieren, und befand mich auch selbst auf dem Weg, meine Ernährung immer pflanzlicher zu gestalten. Mir wurde schnell klar, dass ich hier sowohl sehr viel lernen

als auch viel bewegen kann. Ich machte zunächst noch ein Praktikum in der Wissenschaft und schrieb meine Masterarbeit zum ökologischen Fußabdruck verschiedener Burger-Pattys. Im Sommer 2018 fing ich dann als Projektmanager im Bereich Corporate Engagement bei ProVeg an.

Was machst du bei ProVeg? Ich leite das „Food Industry & Retail“-Team. Gemeinsam gestalten wir Interventionen, die den Lebensmittelhandel und die Lebensmittelhersteller in Deutschland betreffen. Langfristige Projekte sind zum Beispiel die Kooperation mit Lidl seit 2018 und die Testcommunity. Jüngere Projekte sind die

Kampagne „0 % fürs Klima“ und die erste Preisvergleichsstudie. Als Netzwerker und Experte für die plant-based Branche bin ich aber auch in vielfältige andere Aktivitäten bei ProVeg involviert, wie Presseanfragen, Präsentationen auf Konferenzen und vor allem die richtigen Leute intern und extern miteinander zu vernetzen.

Was machst du in deiner Freizeit? Im Sommer bin ich viel draußen, am liebsten im, am oder auf dem Wasser und gern in zwei- oder vierbeiniger Begleitung. Im Winter entdecke ich neue Lieblingsorte in der Berliner Gastronomie. Was sich das ganze Jahr über nicht ändert: Ich fahre fast

überall mit dem Fahrrad hin. 2022 ging es mit dem Rad sogar über die Alpen bis nach Triest, denn ich bin auch großer Italien-Fan und lerne seit 2 Jahren Italienisch.

Lieblingessen: Das ändert sich ständig. Ich probiere quasi berufsbedingt sehr viele Alternativprodukte und teste, wie gut sich damit verschiedene Rezepte veganisieren lassen.

Name: Debora Schweinsberg (29)

Wie bist du zu ProVeg gekommen? 2014 habe ich Ernährungsmanagement und Diätetik studiert und mich zu der Zeit schon vegan ernährt. Eine Kommilitonin, die auf einer Messe von einem ProVeg-Mitarbeitenden angesprochen wurde, erzählte mir direkt am nächsten Tag von einer Stellenausschreibung und meinte, dass die Arbeit bei ProVeg wie für mich gemacht wäre.

Was machst du bei ProVeg? Als ernährungswissenschaftliche Fachreferentin bin ich in verschiedenen Projekten tätig, vor allem im Bereich Healthcare und Schul-

lassen. Besonders gern mag ich Gerichte mit Blumenkohl oder Kichererbsen.

Lieblingszitat: „Optimism is a strategy for making a better future. Because unless you believe that the future can be better, it's unlikely you will step up and take responsibility for making it so.“ (Optimismus ist eine Strategie für eine bessere Zukunft. Denn

verpflegung. Um die junge Zielgruppe dort abzuholen, wo sie die meiste Zeit verbringt, erstelle ich spannende Inhalte für unseren Social-Media-Kanal „Aktion Pflanzen-Power“. Zusätzlich führe ich einmal im Jahr das Ranking der veganfreundlichsten Restaurantketten durch.

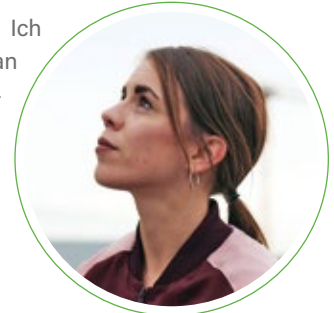
Was machst du in deiner Freizeit? Neben meiner Leidenschaft für Ernährung liebe ich es, meinen Körper durch Sportarten wie Partnerakrobatik, Bouldern, Handball und Krafttraining zu spüren. Abseits von sportlichen Aktivitäten mag ich es, kreative Dinge mit meinen Händen zu erschaffen.

wenn Sie nicht glauben, dass die Zukunft besser sein kann, dann werden Sie auch nicht aufstehen und die Verantwortung dafür übernehmen.) Noam Chomsky

Person, die dich inspiriert (hat): Naomi Klein, Uwe Schneidewind, Greta Thunberg

Kontakt: dirk.liebenberg@proveg.com

Lieblingessen: Ich bin ein großer Fan der vietnamesischen Küche und liebe Bánh baos (gefüllte Hefeklöße).



Lieblingszitat: „Wissen und nichts zu tun ist wie nicht wissen.“ Dalai Lama

Person, die dich inspiriert (hat): Alfred Adler und sein einzigartiger Blick auf die Welt.

Kontakt: debora.schweinsberg@proveg.com



WIR SIND PROVEG

Wir stellen regelmäßig Menschen vor, die ProVeg unterstützen. Dieses Mal ...

Hanna!

Warum bist du ProVeg-Mitglied geworden? Ich habe ProVeg beim Veganen Sommerfest Berlin 2018 kennengelernt und wollte die Arbeit unbedingt unterstützen. Tatsächlich war die Mitgliedschaft der letzte Schritt auf dem Weg, vegan zu werden.

Welches ist dein Lieblingsprojekt von ProVeg und warum? Sehr wichtig finde ich die Kampagne „0 % fürs Klima“, um den Mehrwertsteuersatz für alle pflanzlichen Lebensmittel auf null zu setzen.

Warum ernährst du dich pflanzlich? Mich vegetarisch zu ernähren, hatte zunächst gesundheitliche Gründe. Mittlerweile ist der Hauptgrund, dass ich nicht möchte, dass Tiere durch meinen Konsum getötet, ausgebeutet oder benutzt werden.

Inwieweit hat die vegane Ernährungsweise dein Leben verändert? Mein Leben hat sich sehr verändert, denn ich verbringe einen Großteil meiner freien Zeit damit, mich für Tierrechte einzusetzen. Toll ist vor allem, dass ich so viele wunderbare Menschen

kennenlernen durfte, die ich ohne die vegane Lebensweise wohl nicht getroffen hätte.

Womit beschäftigst du dich sonst im Leben? Laufen nimmt einen großen Stellenwert in meinem Leben ein. Zum einen als Ausgleich zum Büroalltag und zum anderen auch als Möglichkeit, Menschen auf die vegane Lebensweise aufmerksam zu machen. Bei fast jedem Lauf trage ich Shirts mit veganen Botschaften. Auch bei Laufveranstaltungen lässt sich dadurch ein Zeichen setzen.

Was wünschst du dir für die Zukunft? Ich hoffe, dass ich mich noch lange aktiv gegen Tieraussbeutung einsetzen kann und den Mut nicht verliere, auch wenn es meist kleine Schritte hin zu einer tierleidfreien Welt sind.

Chris Popa, ProVeg-Fundraising

PROVEG NOCH STÄRKER IN AFRIKA AKTIV

Herzlich willkommen, ProVeg Nigeria!



Die ProVeg-Familie wächst! Wir begrüßen das neueste Mitglied: ProVeg Nigeria. Das Team setzt sich aus erfahrenen Veggie-Expert:innen zusammen und hat sich in den letzten Jahren bereits einen Namen gemacht. Nigeria ist das bevölkerungsreichste Land Afrikas und nach Südafrika das zweite Land auf dem afrikanischen Kontinent mit einem ProVeg-Standort.

Hakeem Jimo ist der Leiter von ProVeg Nigeria sowie visionärer Mitbegründer und Chef von Veggie Victory, Nigerias erstem plant-based Unternehmen. Mit seiner Leidenschaft für leckeres, gesundes Essen hat er Veggie Victory zu einem bekannten Namen im Bereich pflanzliche Lebensmittel

gemacht. Dank seines Engagements entdecken immer mehr Menschen in Nigeria die Vorteile einer pflanzlichen Ernährung.

Hakeem, wie wird ein pflanzlicher Lebensstil aktuell in Nigeria wahrgenommen?

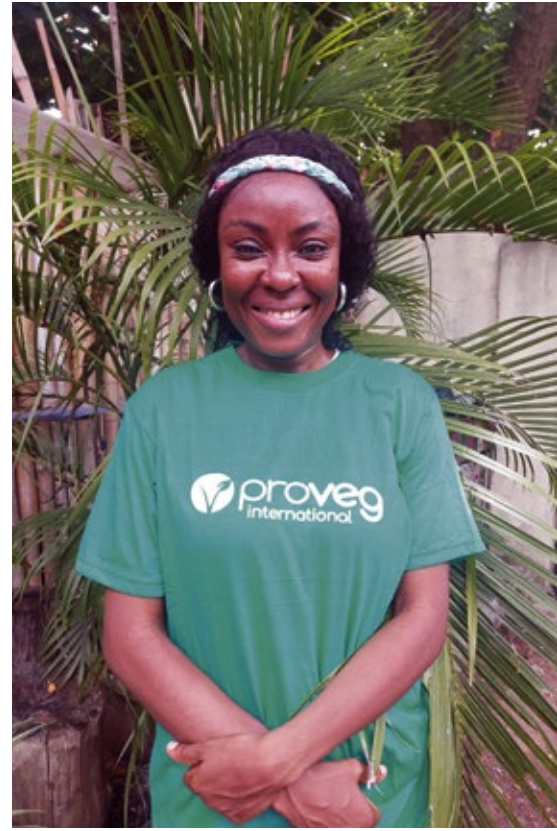
In Nigeria wandelt sich aktuell die Wahrnehmung eines pflanzlichen Lebensstils. Statt ihn als teuren Lifestyle der westlichen Welt zu sehen, erkennen immer mehr Menschen, dass er sich sehr gut mit unserer einheimischen Küche verbinden lässt. Die nigerianische Küche ist traditionell sehr pflanzenbetont. Die zunehmende Technologisierung, soziale Medien und die allgemeine Globalisierung sind maßgeblich an diesem Wandel beteiligt und haben dazu geführt, dass hierzulande neue Unternehmen entstehen, die pflanzliche Alternativprodukte entwickeln und über die Vorteile eines pflanzlichen Lebensstils informieren.

Was waren bisher die größten Erfolge in Nigeria?

Dank sozialer Medien, Dokumentarfilmen und Informationskampagnen ist der Veggie-Trend auch in Nigeria unaufhaltsam. Pflanzliche Unternehmen wie Casa Vegan, Just-Delight's und Veggie Victory haben sich gegründet, um die steigende

Nachfrage nach veganen Alternativprodukten zu bedienen. Köchinnen und Köche veganisieren traditionelle Rezepte und Menschen verbinden sich mit Gleichgesinnten und unterstützen einander. Die Regierung ist ebenfalls bemüht, nachhaltige Ernährungssysteme zu fördern. Kurzum: Aktuell sehen wir Veränderungen in allen wichtigen Bereichen, die die wachsende Akzeptanz eines pflanzlichen Lebensstils belegen und den Weg für eine nachhaltige Zukunft ebnen.

Bola Adeyanju spielt eine Schlüsselrolle. Die Programm-Managerin bringt pflanzliche Gerichte auf die Straßen und Märkte Nigerias. Sie ist Veggie-Köchin, Unternehmerin und Botschafterin für die Organisation „Chefs for Change“ und zelebriert die Fülle pflanzlicher Zutaten in der afrikanischen Küche. Sie liebt es, ihren Landsleuten zu zeigen, wie leicht und lecker die pflanzlichen Versionen ihrer Lieblingsgerichte sein können.



NKWOBİ – DEFTIG-LECKER

Bei der klassischen Version dieses Gerichts handelt es sich um Kuhfüße in einer dickflüssigen scharfen Soße. Die pflanzliche Alternative von ProVeg Nigeria überzeugt mit vollen Aromen. Der reichhaltige Geschmack entsteht durch Zwiebeln, Chilis und eine Auswahl an traditionellen Gewürzen.

Zutaten für 2 Portionen:

- 100 g große Veggie-Chunks, etwa aus texturiertem Soja
- Salz, nach Belieben
- 2 mittelgroße Zwiebeln, geschält und in Scheiben geschnitten
- 1 TL Pottasche, alternativ Backpulver
- 2 mittelgroße Chilis, gewaschen, geputzt und geschnitten
- 1 TL Ehuru (afrikanische Muskatnuss), gemahlen
- 1 Handvoll Ugba (geschredderte Ölbohnen)
- 130 ml Bratöl, etwa Rapsöl
- 1 TL Gewürz aus afrikanischer Pfeffersuppe
- Utazi-Blätter, getrocknet und zerkleinert, nach Belieben

Die Veggie-Chunks in einem Topf mit Wasser bedecken, etwas Salz und die geschnittenen Zwiebeln zugeben und zum Kochen bringen. Kochen lassen, bis die Chunks weich sind, anschließend vom Herd nehmen und beiseitestellen.

Die Pottasche in einer Tasse mit einem Teil des Kochwassers auflösen. In einem Mixer die Chilis zerkleinern und mit der gemahlene Muskatnuss vermengen.

In einem kleinen Topf die geschredderten Ölbohnen in etwas Salzwasser aufkochen und kurz köcheln lassen. Abgießen und beiseitestellen.

Das Bratöl in einen Topf geben und auf mittlerer Hitze erwärmen. Schrittweise die



aufgelöste Pottasche zugeben und dabei kontinuierlich rühren, bis die sogenannte Ngo-Soße andickt.

Die gekochten Veggie-Chunks, die Chili-Muskatnuss-Mischung und das Pfeffersuppen-Gewürz zur Ngo-Soße geben. Die gekochten Ölbohnen unterrühren und alles für ein paar Minuten weiter köcheln lassen.

Mit den gekochten Zwiebeln und den Utazi-Blättern garnieren und servieren.



ProVeg Nigeria hat seine Wurzeln in der Organisation des Lagos Veg Festes. Nach dessen großer Beliebtheit weitete das Team seine Arbeit auf das gesamte Land aus. Mit rund 16 Millionen Einwohnern ist Lagos die größte Stadt Nigerias.

Bola, wo siehst du das größte Potenzial, um eine Reduzierung des Tierkonsums in Nigeria effektiv voranzubringen?

In Nigeria sehe ich das größte Potenzial bei den Unternehmen und den Verbraucher:innen. Das wachsende Interesse an einem gesunden und umweltfreundlichen Lebensstil macht es möglich, die Bevölkerung durch Kampagnen zu informieren und sie durch die Verfügbarkeit pflanzlicher Alternativen bei der Ernährungsumstellung zu unterstützen. Auch in Kantinen und rund um den Arbeitsplatz sehen wir viel Potenzial. Unternehmen führen Initiativen wie den „Meatless Monday“ ein oder stellen ihren Mitarbeitenden Informationen zu gesunder Ernährung zur Verfügung. Hier setzen wir an, um die Ernährungswende in Nigeria voranzubringen.

Unternehmen führen Initiativen wie den „Meatless Monday“ ein oder stellen ihren Mitarbeitenden Informationen zu gesunder Ernährung zur Verfügung. Hier setzen wir an, um die Ernährungswende in Nigeria voranzubringen.

Woran arbeitet ihr gerade?

Aktuell eröffnen wir Straßenstände mit veganen Fleischalternativen, an denen wir

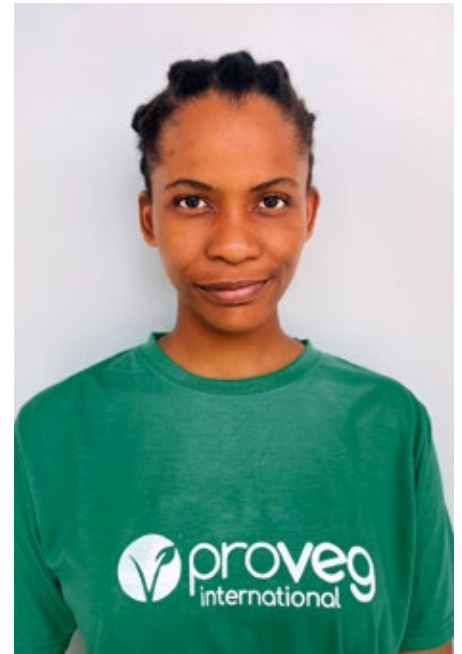
Produkte verkaufen sowie Verkostungen und Umfragen durchführen. Diese Stände sind strategisch platziert, beispielsweise an industriellen Standorten, an Universitäten und in Krankenhäusern. Zusätzlich bewerben wir derzeit zusammen mit Partnern die Vorteile von Hirse als günstigen und nachhaltigen Rohstoff für Fleisch- und Milchalternativen in unserer Kampagne „Jahr der Hirse“. Unser Ziel ist es, pflanzliche Optionen leichter zugänglich zu machen und heimische Getreidesorten als hochwertige Alternativen zu fördern.

Marybeth Ubanwa ist die Dritte im Bunde und verantwortet das Kampagnen- und Kommunikationsmanagement. Mit einem Abschluss in internationalem Recht und Diplomatie sowie einer zusätzlichen Ausbildung in Technologie und Management bringt Marybeth einen analytischen Blick ins Team, um die Reichweite von ProVeg Nigeria kontinuierlich auszubauen.



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.



Marybeth, was bedeutet es für dich, dass ihr jetzt Teil von ProVeg seid?

Vor 5 Jahren fing meine plant-based Reise an – und ist seitdem eine wilde Achterbahnfahrt mit Lachen und Weinen. Als Teil von ProVeg leiste ich Pionierarbeit für die pflanzliche Bewegung in meinem Land, das ist unglaublich erfüllend. Ich arbeite daran, einen positiven Wandel in unserem Ernährungssystem zu bewirken, einen ethischen Lebensstil zu fördern und zur Erhaltung eines gesunden Planeten beizutragen. Damit inspiriere ich andere, schaffe Sichtbarkeit für wichtige Themen und bewirke Gutes für Menschen, Tiere und die Umwelt. Es ist eine wahre Freude, Teil einer Bewegung zu sein, die mit meinen Werten im Einklang steht sowie Nachhaltigkeit und Mitgefühl in Nigeria stärkt.

Zu guter Letzt: Welches Essen darf bei einem Besuch in Nigeria nicht fehlen?

Nkwobi (Seite 15)!

EINLADUNG ZUR PROVEG-MITGLIEDERVERSAMMLUNG

Wir laden Sie herzlich ein zur Mitgliederversammlung von ProVeg am Samstag, den **18. November 2023**, um 14 Uhr in die Geschäftsstelle von ProVeg, Genthiner Straße 48, 10785 Berlin. Die Mitgliederversammlung wird auch dieses Jahr hybrid stattfinden.

Falls Sie von zu Hause aus teilnehmen möchten, melden Sie sich bitte bis zum 10.11.2023 an, indem Sie eine E-Mail an mv@proveg.com schicken mit Ihrem Namen und Ihrer E-Mail-Adresse, sodass wir Ihnen den Teilnahme-Link und weitere Informationen vor der Mitgliederversammlung zusenden können.

Folgende Tagesordnung wird vorgeschlagen:

- | | |
|--|---|
| 1. Begrüßung und Eröffnung | 6. Entlastung des Vorstands und der Bundesleitung, Beschlussfassung |
| 2. Protokoll der Mitgliederversammlung 2022 | 7. Neuwahl des Vorstands und der Bundesleitung, Beschlussfassung |
| 3. Berichte des Vorstands und der Bundesleitung (mit Ausblick auf 2024), Geschäfts- und Kassenbericht für 2022 | 8. Neuwahl der Kassenprüfenden, Beschlussfassung |
| 4. Bericht der Kassenprüfenden | 9. Anträge, Beschlussfassung |
| 5. Aussprache | 10. Verschiedenes |

Laut der Satzung von ProVeg müssen Anträge spätestens 4 Wochen vor der Mitgliederversammlung schriftlich per E-Mail oder auf dem Postweg beim Vorstand eingegangen sein.

Wir freuen uns auf Sie.



Sebastian Joy
Bundesvorsitzender



Thomas Schönberger
stellvertretender Vorsitzender



Anzeige



NEW STYLE VEGGIE.

Außen knusprig,
innen fluffig: Unsere
mega-tasty Blumen-
kohl-Falafel

Yummy!



Jetzt probieren!



MIT PAVILLON UND YOUTH BOARD

ProVeg auf der Weltklimakonferenz

Die jährliche Weltklimakonferenz ist das wichtigste Forum für internationale Klimapolitik. Vom 30.11. bis 12.12.2023 wird unser ProVeg-Politik-Team in Dubai anwesend sein: Zusammen mit namhaften Partnern organisieren wir auch dieses Mal wieder einen Pavillon zu Ernährungssystemen. Zudem bringen wir mehr Jugendstimmen von unserem Youth Board ein.



Das internationale ProVeg-Politik-Team (Stephanie Maw, Juliette Tronchon, Raphael Podselver, Lana Weidgenant, Falk Hemsing) bereitet sich auf die COP 28 vor

Zehntausende Menschen reisen jedes Jahr zur Weltklimakonferenz, um die internationale Politik mitzugestalten. Darunter sind einige Jugendliche, die die nächsten Generationen vertreten und unseren Planeten retten wollen. Es könnten noch mehr Jugendliche anwesend sein, wenn sie Zugang bekämen und die finanziellen Mittel dafür hätten. Mit dem Youth Board verleiht ProVeg ihren Stimmen mehr Gewicht. Außerdem ist ProVeg eine der wenigen Organisationen, die eine globale Transformation der Ernährungssysteme fördert und somit Ernährung und Landwirtschaft auf die internationale Klima-Agenda bringt. Auf der Weltklimakonferenz in Ägypten gab es 2022 zum ersten Mal einen halben Tag mit dem Fokus auf Landwirtschaft. Für 2023 ist ein ganzer Tag geplant, an dem sich die Teilnehmenden mit dem Zusammenhang zwischen Ernährungssystemen und Wasser beschäftigen können.

„Food4Climate“-Pavillon

2022 hat ProVeg mit über 20 Partnerorganisationen den „Food4Climate“-Pavillon initiiert. Durch den Pavillon vernetzte sich ProVeg mit rund 300 Referent:innen und gut 1.000 Delegierten. Knapp 60 Veranstaltungen wurden gemeinsam mit den Partnern organisiert und etwa 50 Treffen mit nationalen Delegierten, Stiftungen, Verbündeten und mehr fanden im Pavillon statt. Nach diesem Erfolg wurde entschieden, den Pavillon auf der nächsten Konferenz fortzusetzen. 2023 wollen wir einen stärkeren Fokus auf Ernährungsumstellung und alternative Proteine legen.

Youth Board auf der Weltklimakonferenz

Außerdem wollen wir der Jugend eine stärkere Stimme geben. Daher haben wir 4 von Jugendlichen geführte Organisationen, YOUNGO Food and Agriculture Working Group, International Association of students in Agricultural and related Sciences (IAAS), Young Professionals for Agricultural Development (YPARD) und MENA Youth Network, ausgewählt, die zusammen mit unserem Youth Board einen Tag gestalten. Einen Tag über die Jugend, von der Jugend und vor allem für die Jugend. Das Youth Board von ProVeg besteht



Das ProVeg Youth Board war auf der Vorbereitungskonferenz der COP 28 in Bonn: Lana Weidgenant (ProVeg-Politik), Xananine Calvillo (ProVeg Youth Board), Helen Monica Regina (ProVeg Youth Board) und Juliette Tronchon (ProVeg-Politik)

Auf der Weltklimakonferenz in Ägypten gab es 2022 zum ersten Mal einen halben Tag mit dem Fokus auf Landwirtschaft. 2023 ist ein ganzer Tag geplant, an dem die Teilnehmenden sich mit dem Zusammenhang zwischen Ernährungssystemen und Wasser beschäftigen können.

aus 20 herausragenden jungen Menschen aus der ganzen Welt. Diese globalen Aktivist:innen beraten das UN-Team im Vorfeld der COP 28, der diesjährigen Ausgabe der Weltklimakonferenz in Dubai. Zudem verbreiten sie unsere Vision einer Welt, in der sich alle für genussvolles und gesundes Essen entscheiden, das gut für alle Menschen, Tiere und unseren Planeten ist. Helen und

Xananine nahmen bereits im Juni 2023 an der Vorbereitungskonferenz der COP 28 in Bonn teil. Sie haben auf verschiedenen Veranstaltungen gesprochen und ihre Perspektive dargelegt. Die beiden Aktivistinnen vertreten sowohl die nächsten Generationen als auch die pflanzliche Bewegung.

Mit Ihrer Unterstützung können wir nicht nur den Pavillon verwirklichen, sondern auch dafür sorgen, dass junge Stimmen weiterhin gehört und in den wichtigsten Verhandlungsprozessen mit einbezogen werden.

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



Juliette Tronchon

Seit dem Ende ihres Bundesfreiwilligendienstes bei ProVeg unterstützt unsere Autorin die Politikabteilung. Sie interessiert sich besonders für internationale Kooperation im Bereich Klimaschutz. Sie hat Politikwissenschaft studiert, ihr Schwerpunkt lag auf Nachhaltigkeit.



PROVEG UNTERSTÜTZT SCHULEN

Klimaschutzprojekt: Leckeres Essen für alle

Mit etwa 600 Millionen angebotenen Mittagsmahlzeiten pro Jahr ist die Schulverpflegung in Deutschland ein mächtiger Hebel für mehr Klimaschutz. ProVeg unterstützt Schulen daher umfassend auf dem Weg zu einem attraktiven, nachhaltigen Lehr- und Speiseplan.

Eine gesunde und ausgewogene Ernährung ist wichtig für die geistige und körperliche Entwicklung von Kindern. In jungen Jahren erlernte Essgewohnheiten werden oft lebenslang beibehalten. Gleichzeitig hat das Essverhalten große Auswirkungen auf Klima und Umwelt und damit auf die Lebensgrundlage aller Menschen weltweit. Daher muss eine ineinander verzahnte Ernährungs-, Umwelt- und Gesundheitsbildung in Schu-

len eine wichtige Rolle spielen. Kinder können so zu rundum nachhaltigem Essverhalten befähigt werden. Dazu gehört auch ein entsprechendes Verpflegungsangebot, das Kindern ein solches Verhalten praktisch ermöglicht.

Aktion Pflanzen-Power veranstaltet seit 2016 bundesweit Kochworkshops und bietet Formate zur Ernährungsbildung für Schulkinder. Mit dem für Schulcaterer

entwickelten zweitägigen Kochtraining „Guter Geschmack in Grün – kreative Schulküche mit Gemüse, Getreide & Hülsenfrüchten“ lernen Köchinnen und Köche, klimafreundliche, gesunde und leckere pflanzliche Gerichte in die Mensa zu bringen. Auch für Lehrkräfte gibt es passende Hilfestellungen durch kostenfreie Online-Seminare (Termine unter aktion-pflanzenpower.de/weiterbildung-neu) und demnächst Unterrichtsmaterialien.

So macht ProVeg junge und erwachsene Verbraucher:innen gleichermaßen fit für informierte, klimafreundliche und gesunde Ernährungsentscheidungen. Gleichzeitig tragen diese Aktivitäten auch dazu bei, schulische Ernährungsumgebungen langfristig auf nachhaltige Beine zu stellen.

Schulen können dabei völlig frei entweder einzelne Bausteine aus dem vorhandenen Portfolio wählen (Grafik Seite 20) oder sich für das ganze „Klimaschutzprojekt: Leckeres Essen für alle“ entscheiden, bei dem alle oben genannten Maßnahmen für Kinder, Lehrkräfte und Caterer zum Einsatz kommen. Das Klimaschutzprojekt ermöglicht Bildungseinrichtungen eine ganzheitliche und auf Wunsch dauerhafte, nachhaltige Umstellung auf einen grüneren Lehr- und Speiseplan, der gesund für die Kinder und gut für das Klima und den Planeten ist.



Gleichzeitig fungieren die teilnehmenden Schulen so als Vorbild für andere Einrichtungen und zeigen, dass Klimaschutz in der Schulmensa umsetzbar ist und für alle gut funktionieren kann. Durch die Arbeit mit Schulen leistet ProVeg einen wirksamen Beitrag zur schulischen Ernährungs- und Umweltbildung sowie mehreren UN-Nachhaltigkeitszielen:

- 2 Kein Hunger
- 3 Gesundheit & Wohlergehen
- 4 Hochwertige Bildung
- 11 Nachhaltige Städte & Gemeinden
- 12 Nachhaltige/r Konsum & Produktion
- 13 Maßnahmen zum Klimaschutz

2018 hat ProVeg für die Aktivitäten im Schulbereich den „Momentum for Change“-Preis der UN erhalten, der innovative Lösungen im Kampf gegen den Klimawandel würdigt.

Damit wir das Angebot weiter ausbauen und für Schulen kostenfrei anbieten können, suchen wir weitere Unterstützer und Förderpartner für „Leckeres Essen für alle“ (LEFA). Warum andere uns bereits fördern:



„Der rasche und flächendeckende Ausbau einer pflanzenbasierten Ernährung ist meines Erachtens einer der größten Hebel und ein äußerst effektives Mittel, die menschliche Gesundheit zu fördern, die Tier,nutzung' zu reduzieren und die Umwelt zu regenerieren. Die Stiftung Zukunft Jetzt! unterstützt daher seit einigen Jahren das vorbildliche LEFA-Programm von ProVeg, das einen ganz entscheidenden Beitrag leistet, eine pflanzenbetonte und damit nachhaltige Ernährung an Bildungseinrichtungen zu implementieren sowie eine Esskultur, die weitestgehend ohne tierische Produkte auskommt, ‚als das neue Normal' zu etablieren.“ *Petra Martin, Stiftung Zukunft Jetzt!*



„Eines Tages war ich bei meiner Tochter in der Grundschule beim Mittagessen dabei. Es gab Currywurst mit Weißbrot. Meine Tochter (Vegetarierin) aß völlig selbstverständlich lediglich ein trockenes Stück Weißbrot. Als ich entsetzt fragte, ob das öfter vorkommt, meinte sie ‚ja', aber sie hätte ja immerhin ein Stückchen Brot. Das hat mir wirklich zu denken gegeben, und ich bin mehr denn je davon überzeugt, dass noch viel Aufklärungsarbeit in den Schulen stattfinden muss. Deshalb finden wir die Arbeit von ProVeg so wahnsinnig wichtig und haben das Schulprogramm Anfang 2023 mit unserer ‚1 % for Happiness'-Spende gerne unterstützt.“ *Katharina Staudacher, Geschäftsführerin des Snack-Produzenten foodloose*



„Die BKK ProVita handelt nach der Überzeugung, dass eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung ein wichtiger Baustein für einen gesunden Lebensstil ist. Die persönliche Gesundheit und die unseres Planeten sind dabei untrennbar verbunden. Im Setting Schule will die BKK ProVita ein Bewusstsein für Ernährung und Gesundheit entwickeln. Mit der Aktion Pflanzen-Power erfahren Schüler:innen, wie sie sich gesund ernähren und gleichzeitig die Umwelt schonen können. Die Aktion zeigt die Zusammenhänge von gesunder Ernährung und Schutz der Umwelt – wie eine gesunde pflanzenbasierte Lebensweise aussehen und auch lecker schmecken kann.“ *Raphaela Niedermeier, Referentin Gesundheitsförderung bei der Krankenkasse BKK ProVita*

Haben auch Sie Lust auf leckere und nachhaltige Veränderungen in der Schulverpflegung oder möchten Sie uns unterstützen? Dann freuen wir uns auf Ihre E-Mail an lefa@proveg.com. Kennen Sie schon unser neues Video zum Schulprogramm? Schauen Sie schnell rein: www.youtube.com/watch?v=BL4sXAp0Yc



Anke Köllmann-Gutjahr

Unsere Autorin liebt leckeres Essen. Im deutschen ProVeg-Schulprogramm arbeitet sie seit 2022 mit Begeisterung unter anderem an den Themen nachhaltige und genussvolle Ernährungsbildung und -umgebungen für Kinder und Jugendliche.



VEGANES SOMMERFEST BERLIN 2023

Tausende Menschen feierten gemeinsam



Tausende Menschen strömten Mitte Juni auf den Alexanderplatz, um die pflanzliche Lebensweise zu feiern und nach Herzenslust zu schlemmen. Das 13. Vegane Sommerfest Berlin zeigte an 3 Festtagen erfolgreich, dass das Interesse an dem Festival ungebrochen ist.

Nach einer pandemiebedingten Pause lud ProVeg gemeinsam mit Berlin-Vegan und der Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt zum fröhlichen und vielfältigen Miteinander unter dem Fernsehturm ein. Vom 16. bis 18. Juni 2023 konnten die Gäste an den über 80 Ständen Produkte wie tierleidfreie Accessoires und Kosmetik kennenlernen. Sie konnten außerdem internationale Speisen und aktuelle Food-Trends entdecken und probieren. Zahlreiche Informationsstände

zeigten zudem, wie einfach es ist, pflanzlich zu leben.

Spannendes Bühnenprogramm

Das Vegane Sommerfest Berlin überzeugte mit seinem umfangreichen Bühnenprogramm. Neben Live-Musik begeisterten namhafte Veggie-Kochprofis die Besuchenden: Julia Hansen, Alexander Flohr und Timo Franke führten vor, wie sich leckere pflanzliche Gerichte problemlos zu Hause zubereiten lassen. Außerdem gab

es Vorträge und Talks mit Prominenten aus der Veggie-Szene, unter anderem mit Kraftsportler Patrik Baboumian und Schauspieler Steffen Groth. Bestsellerautor Jan Hegenberg, auch bekannt unter seinem Blogger-Namen „Der Graslutscher“, und Patrick Schönfeld als „Der Artgenosse“ gaben eine Stand-up-Comedy-Show auf der Bühne. Ernährungs- und Tierrechtsthemen wurden ebenso abgedeckt.

Eine Besonderheit in diesem Jahr war die Verleihung des Berliner Tierschutzpreises durch Berlins Tierschutzbeauftragte Dr. Kathrin Herrmann.

Matthias Rohra, Geschäftsführer von ProVeg Deutschland, war ebenfalls auf der Bühne vertreten und nahm an der Diskussionsreihe „Was sind die effektivsten Hebel zur Förderung einer veganen Lebensweise?“ teil. Zu diesem Thema diskutierten unter anderem Bundestagsabgeordnete Dr. Zoe Mayer, Jurist und Autor Ralf Müller-Amenitsch sowie Professor für politische Theorie und Philosophie Bernd Ladwig.

Eine Besonderheit in diesem Jahr war die Verleihung des Berliner Tierschutzpreises durch Berlins Tierschutzbeauftragte Dr. Kathrin Herrmann. Die mit insgesamt 19.000 Euro dotierten Preise würdigen Menschen und Organisationen, die sich um den Tierschutz im Land besonders verdient gemacht haben. Der Preis wurde erstmals im Rahmen des Sommerfests verliehen.

Attraktive Gewinne

Mit von der Partie war wieder die beliebte Tombola auf dem Veganen Sommerfest Berlin. Unter den 10.000 Losen befanden sich spannende Überraschungen für die Teilnehmenden. Von Pralinen und Kochboxen über Pflegeprodukte und Bücher bis zum Hauptgewinn – ein Gutschein für 2 Personen in einem veganen Hotel – war für alle etwas dabei. Die Tombola dient nicht dem Gewinn, sondern ist ausschließlich für die Finanzierung des Sommerfests gedacht.

Patricia Witkowski

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





VEGANE KOSMETIK

Wie das V-Label beim Einkauf hilft

Gesundheit, Sicherheit und Nachhaltigkeit: Diese Themen werden bei Verbraucher:innen immer wichtiger. Nicht zuletzt aufgrund dieses steigenden Bewusstseins nimmt auch die Nachfrage nach veganen Produkten für Körperpflege und Reinigung kontinuierlich zu.

Viele Menschen achten darauf, dass nicht nur ihre Lebensmittel vegan sind, sondern auch jene Produkte, die mit ihrem Körper und besonders ihrer Haut in Berührung kommen. Die Auswahl solcher Kosmetika ist allerdings gar nicht so einfach, denn: Der Begriff „vegan“ ist nicht gesetzlich geregelt. Generell wird er verwendet, um Produkte zu kennzeichnen, die keine Inhaltsstoffe tierischen Ursprungs enthalten. Ein Hersteller kann den Umfang der Begriffsdefinition jedoch

selbst bestimmen und sein Produkt auf dieser Grundlage als vegan ausloben, obwohl bei der Herstellung Hilfsstoffe oder andere Stoffe aus tierischer Quelle verwendet wurden. Zudem wird in vielen gängigen Definitionen eine wichtige Thematik außer Acht gelassen: Tierversuche. Dazu später mehr.

Tierische Inhaltsstoffe

In Produkten zur Körperpflege und zur dekorativen Kosmetik können viele Stoffe tierischen Ursprungs zum Einsatz kommen. Nicht immer ist das für Verbraucher:innen auf den ersten Blick erkenntlich. In der EU gilt nämlich die Verordnung, in diesem Bereich mit sogenannten INCI-Bezeichnungen (Internationale Nomenklatur für kosmetische Inhaltsstoffe) zu arbeiten. Dieser ein-



Beispiele typischer Inhaltsstoffe tierischen Ursprungs in Kosmetikprodukten – und gängige Alternativen

Deutscher Name	INCI-Bezeichnung	Ursprung	Verwendung	Mögliche Alternativen
Allantoin	ALLANTOIN	Harnsäure	Cremes, Zahnpflege	Weizen-, Sojakeim- linge, pflanzliches oder synthetisch hergestelltes Allantoin
Bienenwachs	CERA ALBA	Waben der Honigbiene	Lippenpflege, Lippen- stifte, Cremes	Carnaubawachs, Candelillawachs, Kokosöl
Biotin	BIOTIN	Kuhmilch, Eigelb, Leber	Shampoos, Cremes	Hefe, Soja
Chitin, Chitosan	CHITIN, CHITOSAN	Insekten, Krebstiere	Haarpflege, Hautpflege	Johannisbrotkernmehl, Xanthan, Pilze
Cholesterin	CHOLESTEROL	Tierische Fette (z. B. Wollfett), Eigelb, Blut	Cremes, Hautpflege, Shampoos	Phytosterine (z. B. aus Sheabutter)
Elastin	ELASTIN	Nackensehne, Aorta von Rindern	Hautpflege	Soja-, Weizenprotein
Gelatine	GELATIN	Haut, Sehnen, Bänder, Knochen von Kühen und Schweinen	Shampoos, Hautpflege	Johannisbrotkernmehl, Algen
Geleé Royal	ROYAL JELLY EXTRACT	Larve der Bienenkönigin	Lippenpflege, Lippen- stifte, Cremes	Aloe Vera
Glycerin	GLYCERIN	Tierische Fette	Cremes, Zahnpflege	Pflanzliches Glycerin (pflanzliche Öle)
Guanin	GUANINE	Fischschuppen	Shampoos, Nagellack	Mica, Hülsenfrüchte
Honig	MEL	Waben der Honigbiene	Lippenpflege, Hautpflege	Ahornsirup
Hyaluronsäure	HYALURONIC ACID	Bindegewebe, Haut	Cremes, Hautpflege, Lippenpflege	Biotechnologisch hergestelltes Hyaluron
Kamin	CI 75470	Cochenilleschildläuse	Lippenstifte, Nagellack	Rote Bete, Himbeeren, Sanddorn
Kasein	CASEIN	Kuhmilch	Haarpflege	Sojaprotein
Keratin	KERATIN	Hörner, Hufe, Federn, Haare	Haarpflege	Soja-, Weizenprotein, Mandelöl
Kollagen	COLLAGEN	Tiergewebe	Hautpflege, Cremes	Phytokollagen (aus Algen)
Lecithin	LECITHIN	Eigelb	Cremes, Haarpflege	Sojalecithin
Propolis	PROPOLIS CERA	Bienenstöcke (z. B. an den Fluglöchern)	Zahnpflege, Hautpflege	Hamamelis-Extrakt, Baumsaft
Schellack	SHELLAC	Lackschildläuse	Haarspray, Nagellack	Pflanzliche Wachse, Mica
Stearinsäure	STEARIC ACID	Rindertalg, Schweine- schmalz	Haarpflege, Cremes, Seifen	Pflanzliche Fette/Öle, Kokosnuss
Wollwachs, Wollfett	LANOLIN	Talgdrüsensekret von Schafen	Cremes	Pflanzliche Fette/Öle

heitliche und international anerkannte Standard ermöglicht die eindeutige Bezeichnung der verwendeten Inhaltsstoffe und hilft beispielsweise Dermatolog:innen dabei, Allergene und andere eventuell unerwünschte Stoffe direkt zu identifizieren. Gleichzeitig können diese oft lateinischen oder englischen Namen bei Verbraucher:innen zu Unsicherheit führen. Auf

Es dürfen in zertifizierter Naturkosmetik keine Inhaltsstoffe aus toten Wirbeltieren eingesetzt werden, aber aus wirbellosen Tieren hergestellte Produkte (wie Karmin aus Läusen oder Kollagen aus Quallen) sind durchaus erlaubt.

zusätzliche Angaben in einfacher deutscher Sprache wird auch aus Platzmangel auf der Verpackung in der Regel verzichtet. Eine spontane Identifikation der Inhaltsstoffe und damit die Einschätzung, ob ein Produkt für sie geeignet ist, ist für Verbraucher:innen also häufig schwierig. So steht beispielsweise die INCI-Bezeichnung „LANOLIN“ für Wollfett, das aus den

Talgdrüsen von Schafen gewonnen wird und häufig in Produkten zur Hautpflege zu finden ist. Die INCI-Bezeichnung „CI 75470“ benennt den roten Farbstoff Karmin, der aus Schildläusen gewonnen wird (CI: Farb-Index). Er wird gern in Produkten zur dekorativen Kosmetik wie Lippenstiften verwendet. Für all diese Stoffe sind bereits pflanzliche oder synthetisch hergestellte Alternativen bekannt. Die Qualität sowie Funktionalität sind dabei genauso gegeben wie bei den tierischen „Originalen“. Eine unvollständige Auflistung gängiger Inhaltsstoffe tierischen Ursprungs sowie möglicher Alternativen ist in der Tabelle zu finden.

Hinzu kommt, dass es einige im Kosmetikbereich eingesetzte Inhaltsstoffe gibt, deren Herkunft nicht immer klar ist. Wenn zum Beispiel „GLYCERIN“ auf der Inhaltsstoffliste eines Shampoos steht, könnte dieses sowohl tierischen als auch pflanzlichen Ursprungs sein. Hinter der INCI-Bezeichnung „PARFUM“ verstecken sich verschiedenste Duft- und Aromastoffe, die auch aus tierischer Quelle stammen können. Stoffe, die zur Verarbeitung eingesetzt und danach entfernt werden, müssen nicht auf der Inhaltsstoffliste stehen.

„Natürliche“ Inhaltsstoffe

In der Werbung werden Kosmetika gern mit „Inhaltsstoffen natürlichen Ursprungs“ angepriesen. Besonders in der Naturkosmetik sind Stoffe wie Bienenwachs und Honig aufgrund ihrer „Natürlichkeit“ oft zu finden. Es dürfen in zertifizierter Naturkosmetik keine Inhaltsstoffe aus toten Wirbeltieren eingesetzt werden, aber aus wirbellosen Tieren hergestellte Produkte (wie Karmin aus Läusen oder Kollagen aus Quallen) sind durchaus erlaubt. Naturkosmetika und sogenannte natürliche Inhaltsstoffe in herkömmlichen Kosmetikprodukten sind also nicht immer vegan.

Tierversuche

In Deutschland (und der ganzen EU) sind Tierversuche für die Entwicklung von Kosmetika seit 2013 verboten. Alternativmethoden wurden und werden erforscht. Damit ist das Thema allerdings noch nicht abgeschlossen. Denn mit Blick auf den

gistrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung von Chemikalien). Darin sind unter anderem Verfahren zur Bewertung der Risiken festgelegt, die durch Chemikalien entstehen können. Nur wenn ein Stoff ausschließlich in einem kosmetischen Mittel verwendet wird und einige weitere Bedingungen erfüllt sind, kann auf Tierversuche verzichtet werden. Das heißt im Umkehrschluss: Sobald ein Inhaltsstoff auch in anderen Bereichen eingesetzt wird, können Tierversuche sogar verpflichtend sein.

Es gibt sogenannte „cruelty-free“-Label, die Produkte kennzeichnen, für deren Herstellung keine Tierversuche durchgeführt werden. Diese wiederum garantieren nicht, dass das entsprechende Produkt auch vegan ist, das heißt keine tierischen Inhaltsstoffe enthält.

V-Label für Kosmetikprodukte

In Deutschland wird das V-Label von ProVeg vergeben. Es ist hierzulande das bekannteste Gütesiegel zur Kennzeichnung veganer und vegetarischer Produkte. Seit 2018 werden auch Kosmetikartikel lizenziert. Dabei vereint das V-Label die oben genannten Punkte, indem es mehr als nur die reine Rezeptur prüft (Seite 27).

Das V-Label ist übrigens das einzige Label, das neben veganen auch vegetarische Kosmetikprodukte lizenziert.

Weitere Informationen und die V-Label-Kriterien finden Sie unter www.v-label.com/de.

Bei Fragen rund um das Thema vegane Kosmetik wenden Sie sich gern an nonfood-vlabel@proveg.com.



Tierschutz hat diese Regelung folgende Schwachstellen:

1. Für Kosmetikprodukte, die in Ländern außerhalb der EU (häufig China) verkauft werden, dürfen auch deutsche Unternehmen Tierversuche durchführen lassen.
2. Für Chemikalien gilt die Europäische Chemikalienverordnung REACH (Re-



Isabel Brünecke

Unsere Autorin unterstützt ProVeg im V-Label-Team seit 2021. Mit ihrer Arbeit möchte sie dazu beitragen, dass die pflanzliche und tierleidfreie Lebensweise auch über den Tellerrand hinaus weiter in unseren Alltag getragen wird.



Zusammenfassend gilt für eine V-Label-Lizenzierung „vegan“ Folgendes:

- **Rezeptur:** Das Produkt enthält keine Inhalts- oder Zusatzstoffe tierischen Ursprungs.
- **Produktion:** Auf allen Produktions- und Verarbeitungsstufen kommen keinerlei Verarbeitungshilfsstoffe und Nährmedien nicht-veganen Ursprungs zum Einsatz.
- **Kontamination:** Diese Stufen müssen so gestaltet werden, dass möglichst keine unbeabsichtigten Einträge von nicht-veganen Stoffen erfolgen.
- **Gentechnikfreiheit:** Das Produkt enthält weder gentechnisch veränderte Organismen (GVO) noch Substanzen, die eine GVO-Kennzeichnung erfordern.
- **Tierversuche:** Es dürfen keinerlei Tierversuche vom Hersteller in Auftrag gegeben werden beziehungsweise worden sein – weder zum Zweck der Forschung noch zur Entwicklung oder Produktion. Dies gilt für das Endprodukt sowie für einzelne Inhaltsstoffe, Hilfsstoffe und sonstige zur Verarbeitung eingesetzten Stoffe, die für das Produkt entwickelt wurden. Auch Tierversuche unter der Vorgabe von Regierungsbehörden im In- und Ausland sind nicht erlaubt.
- **Inspektionen:** Um die Einhaltung all der genannten Kriterien sicherzustellen, werden regelmäßige Inspektionen und gegebenenfalls Laboranalysen durchgeführt.

Damit lässt sich sagen: Ein Produkt, das mit dem V-Label „vegan“ gekennzeichnet ist, ist ein veganes und tierversuchsfreies Produkt!

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, regelmäßige 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 Wellnesspa & -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



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

NEUE V-LABEL-PRODUKTE



DR. MANNAH'S

Vegane Backkäse-Alternative

Dr. Mannah's Backgenuss bietet die erste pflanzliche Backkäse-Alternative auf dem Markt! Das Produkt basiert auf Blumenkohl und wird mit einer knusprigen Panade verfeinert. Verpackt ist es in einer FSC-zertifizierten Faltschachtel.

www.drmannahs.com



ROUGETTE

Vegane Grill- & Ofentaler

Der Käsehersteller Rougette hat sein Sortiment um marinierte Grill- & Ofentaler in den Sorten Kräuter und Paprika erweitert. Beide Produkte sind auf Basis von Hanfsamen und Blumenkohl, ohne Palmöl, Nüsse und Soja.

www.rougette.com



TOM & KRISSI'S

Vegane Honig-Alternativen

Hanny Bees sind vegane Honig-Alternativen in den Sorten Akazie, Tanne und Blüte. Sie bestehen aus Reissirup und Traubenzucker, haben eine honigartige Konsistenz und sind mit Vitaminen und Mineralstoffen angereichert.

www.tomkrissi.de

YAYLA

Vegane Sucuk-Alternative

Die rein pflanzliche Sucuk basiert auf Erbsen-Eiweiß und vereint eine kräftig gewürzte Veggie-Wurst mit einer leichten Schärfe und dem typischen Knoblauch-Geschmack. Die Wurst-Alternative lässt sich in Scheiben geschnitten und kurz angebraten oder gegrillt genießen.

www.yayla.de



THE VEGETARIAN BUTCHER

Vegane Fertiggerichte

Die Tiefkühlgerichte bieten eine schnelle vegane Mahlzeit, die sowohl in der Mikrowelle als auch im Backofen zubereitet werden kann. Die „Lasagn-Yeah“ ist mit einer Bolognese-Art und einer hellen Soße geschichtet. Das Geschnietzelte auf Sojabasis „Chick-Curry-Ki“ wird mit Gemüse in einer Thai-Curry-Soße zubereitet. „Chill Mal Carne“ basiert auf Soja-Hackfleisch und Gemüse, serviert mit Reis.

www.thevegetarianbutcher.de

BE FLEXX

Vegan belegte Baguettes

Die rein pflanzlichen YO & NO Baguett'chen zum Aufbacken überzeugen in 5 unterschiedlichen Geschmacksrichtungen – ganz ohne Palmfett! Außerdem bietet das Start-up verschiedene vegane Soßen, die sich als Dip und Dressing eignen.

www.beflexx.de

BUMME

Vegane Shakes

Das pflanzliche Shake-Konzentrat in 5 verschiedenen Geschmacksrichtungen lässt sich ganz einfach mit Wasser zu einem Shake mit cremiger Konsistenz mixen. Reich an Proteinen und ohne Zuckerzusätze eignet sich der Shake als erfrischender Snack oder süßer Nachtisch nach dem Essen. Mit dem Code BUMMEV gibt es 15 % Rabatt ab einem Mindestbestellwert von 15 €.

www.bumme.de





HELLO SIMPLE

Vegane Deocremes

Die veganen Deocremes von hello simple bestehen komplett aus Bio-Zutaten mit frischen Düften von Limette über Mandarine bis hin zu Lavendel. Das Grüner-Tee-Deo verzichtet sogar auf Natron, für ganz sensible Achseln.

www.hellosimple.de/shop



KRYOLAN

Veganes Make-up

Die vegane Serie Digital Complexion von Kryolan ist eine moderne Make-up-Innovation. Die Foundation und der Concealer perfektionieren den Teint, pflegen das Gesicht und sorgen gleichzeitig für einen Airbrush-Effekt, der die Haut in einem natürlichen und makellosen Finish erstrahlen lässt.

www.global.kryolan.com



VUJO FRISCHLING

Veganes Baby-Erstausrüstungs-Set

Das Erstausrüstungs-Set im Koffer bietet eine Rundum-Pflege für Neugeborene, Babys und Kleinkinder. Die zertifizierte Naturkosmetik wurde zusammen mit Dermatolog:innen entwickelt und in Deutschland hergestellt. Alle Produkte sind frei von Parfüm, Alkohol und ätherischen Ölen.

www.vujo.de



FOONDIERT

Veganer Allzweck-Balsam

Der Foondiert Super Balm pflegt, beruhigt und schützt mit hochwertigen pflanzlichen Ölen. Er eignet sich als smarter Multiplayer für Hände, Gesicht, Lippen, Körper und Nägel. Dabei ist er auch für sensible Baby- und Kinderhaut geeignet, da hypoallergen. Frei von Zusätzen und Parfüm.

www.foondiert.com

HAPPYBRUSH

Vegane Zahnpasta

Die Happybrush-Zahnpasta, mit Zahnexpert:innen entwickelt und ohne Mikroplastik, ist in folgenden Sorten erhältlich: „Sensitive Care“ reduziert die Schmerzempfindlichkeit der Zähne und stärkt geschwächten Zahnschmelz. „Repair & Care“ mit Zink, Kamille, synthetisch hergestelltem Allantoin und Vitamin E beruhigt gereiztes Zahnfleisch und hilft, es zu stärken.

www.happybrush.de



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: vegan oder vegetarisch.

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

Alle Termine auf einen Blick



Veggie-nale

- Stuttgart, 16.–17.09.2023
- Frankfurt a. M., 23.–24.09.2023
- Konstanz, 7.–8.10.2023
- Münster, 4.–5.11.2023
- Berlin, 18.–19.11.2023
- Hamburg, 20.–21.01.2024
- Freiburg, 3.–4.02.2024
- München, 16.–17.03.2024
- Leipzig, 13.–14.04.2024
- Hannover, 27.–28.04.2024

Mehr Informationen unter
www.veggienale.de



VeggieWorld

- Hamburg, 21.–22.10.2023
- München, 11.–12.11.2023
- Düsseldorf, 23.–24.03.2024

Mehr Informationen unter
www.veggieworld.eco



veggie & frei von

- Stuttgart, 24.–26.11.2023

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



New Food Conference

- Berlin, 25.–26.10.2023

Mehr Informationen unter
www.new-food-conference.com



ProVeg-Mitgliederversammlung

- Berlin, 18.11.2023

Mehr Informationen auf Seite 17

ProVeg ist bei fast allen genannten Veranstaltungen mit einem Infostand vor Ort.

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 im März 2024, Redaktionsschluss ist am 15.01.2024.



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 DE08 3702 0500 0008 4612 01
BIC BFSWDE33XXX
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 Das ProVeg-Magazin wird auf Recyclingpapier gedruckt.
PRINTEC OFFSET > medienhaus >, Ochshäuser Straße 45, 34123 Kassel,
www.printec-offset.de, Printed in Germany
Redaktionelle Mitarbeiter:innen dieser Ausgabe Bola Adeyanju, Sare Akyar, Lisa Banaditsch, Marie Bock, Isabel Brünecke, Elizabeth Buchheim, Sonja Eckrot, Kathleen Gerstenberg, Jennifer Häusler, Hakeem Jimo, Sebastian Joy, Anke Köllmann-Gutjahr, Alexandra Kostzewski, Sarah Lauble, Dirk Liebenberg, Norbert Moch, Chris Popa, Martin Pseno, Teresa Romagna, Thomas Schönberger, Hildegund Scholvien, Debora Schweinsberg, Nina Stummvoll, Juliette Tronchon, Jens Tuidar, Marybeth Ubanwa, Nora Winter, Theresa Wisbach, Patricia Witkowski
Bilder Titelbild: ProVeg, ProVeg (S. 3, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 18, 19, 24, 30), anna_gorbenko/stock.adobe.com (S. 3, 24), Farhad Ibrahimzade/unsplash (S. 4), Imanju/stock.adobe.com (S. 6), Igor Bastrakov/stock.adobe.com (S. 7), Norbert Moch, Hildegund Scholvien (S. 9), Christian Doppelgatz, Anne Jüngling (S. 13), Nupo Deyon Daniel / unsplash (S. 16), liderina/stock.adobe.com (S. 20), Miyeon Choi/Instagram: imsiech (S. 22, 23), Michele Henderson/unsplash (S. 27), Dr. Mannah's, Rougette, Tom & Krissi's, Yayla, The Vegetarian Butcher Be Flexx, Bumme (S. 28), hello simple, Kryolan, vujo Frischling, Fountain House, Happybrush (S. 29)
Lektorat/Korrektorat Jana Aydinbas, Inga Beißwänger, Patricia Bull, Karola Neutze, Elena de Figueiredo Oliveira
Wissenschaftlicher Beirat Prof. Dr. Andreas Hahn
_Erährungsphysiologie, Lebensmittelwissenschaft
Prof. Dr. Dr. h.c. Marcel Hebbelink
_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.



Die Wahrheit ist: Klimaneutralität reicht nicht.

Was wirklich nachhaltige Unternehmen anders machen – und woran du sie erkennst.

Weniger Treibhausgasemissionen verursachen, ohne dass wir unser Verhalten ändern, funktioniert nicht. Genauso wenig, wie ein einzelnes Salatblatt am Tellerrand ein Gericht vegan macht, macht ein einzelnes grünes Produkt ein Unternehmen noch lange nicht nachhaltig. Dazu braucht es grundlegend andere „Rezepte“.

Es geht um mehr Ressourcenschutz.

Nachhaltiges Wirtschaften ist mehr als ein klimabewusstes Handeln. Das Ziel der Klimaneutralität fokussiert zu stark auf die verursachten CO₂-Emissionen und setzt damit nur an den Folgen unseres Handelns an, nicht an den Ursachen. Erst ein bewusster Umgang mit den natürlichen Ressourcen schützt automatisch und nachhaltig auch das Klima.

Greenwashing ade.

Echte Veränderungen setzen nicht an der Außendarstellung an, sondern im Inneren der Unternehmen. Sie gehen über einzelne Events, Kampagnen und Produkte hinaus und verändern die Strukturen und

Ziele im Unternehmen. Der Blick hinter die Kulissen und auf die Unternehmensführung hilft, ehrlich nachhaltig handelnde Unternehmen zu erkennen.

Unternehmens-Siegel bieten Orientierung.

Zertifizierungen wie B Corp und die Gemeinwohl-Ökonomie stellen sicher, dass Unternehmen konsequent den Weg zu einem immer nachhaltigeren Wirtschaften gehen. Sie durchleuchten regelmäßig das gesamte Unternehmen hinsichtlich der Nachhaltigkeit: Unternehmensführung, Mitarbeiterrechte, Auswirkungen auf Umwelt, Gesellschaft und Kund:innen – alles wird angeschaut, orientiert an den Werten der Sustainable Development Goals der Vereinten Nationen.

B-Corp-Unternehmen müssen in ihrer Satzung festhalten, dass sie an einem integrativen, gerechten und regenerativen Wirtschaftssystem arbeiten, das die Interessen und den Wohlstand aller berücksichtigt. Das ist ein starkes Zeichen. Schließlich steht rechtlich bindend in der

Satzung, also dem Gesellschaftervertrag, wie das Unternehmen handelt und woran sich die Organe und alle Mitarbeiter:innen orientieren sollen.

Unterstütze den Wandel in der Wirtschaft.

Echte Veränderungen brauchen dich mit deiner Nachfrage. Denn ein Angebot allein hat keinen Impact: Der kommt erst mit deiner Konsumwahl. Ökoenergieversorger und Social Business Polarstern ist seit zwölf Jahren am Markt und macht es vor: Firmen können wirtschaftlich erfolgreich sein und zugleich nachhaltig handeln. Polarstern ist der einzige Energieversorger, der Mitglied der Gemeinwohl-Ökonomie und durch B Corp zertifiziert ist. Erklärtes Ziel von Polarstern ist es, mit Energie die Welt zu verändern. Und mit jedem Tag, mit jedem Produkt und jedem: jeder neuen Kund:in wird das Realität. Mach mit.

www.polarstern-energie.de

Für die Zukunft unserer Kinder, Enkel:innen, der Tiere und der Umwelt.

polarstern



Urlaub in der Zukunft.

Deine 100% vegane Auszeit
im ahead hotel wartet auf dich.

Jetzt mit dem Code
PROVEG
sparen unter
aheadhotel.de



 www.aheadhotel.de
 +49 38792 50783 00
 hallo@aheadhotel.de

ahead
BURGHOTEL