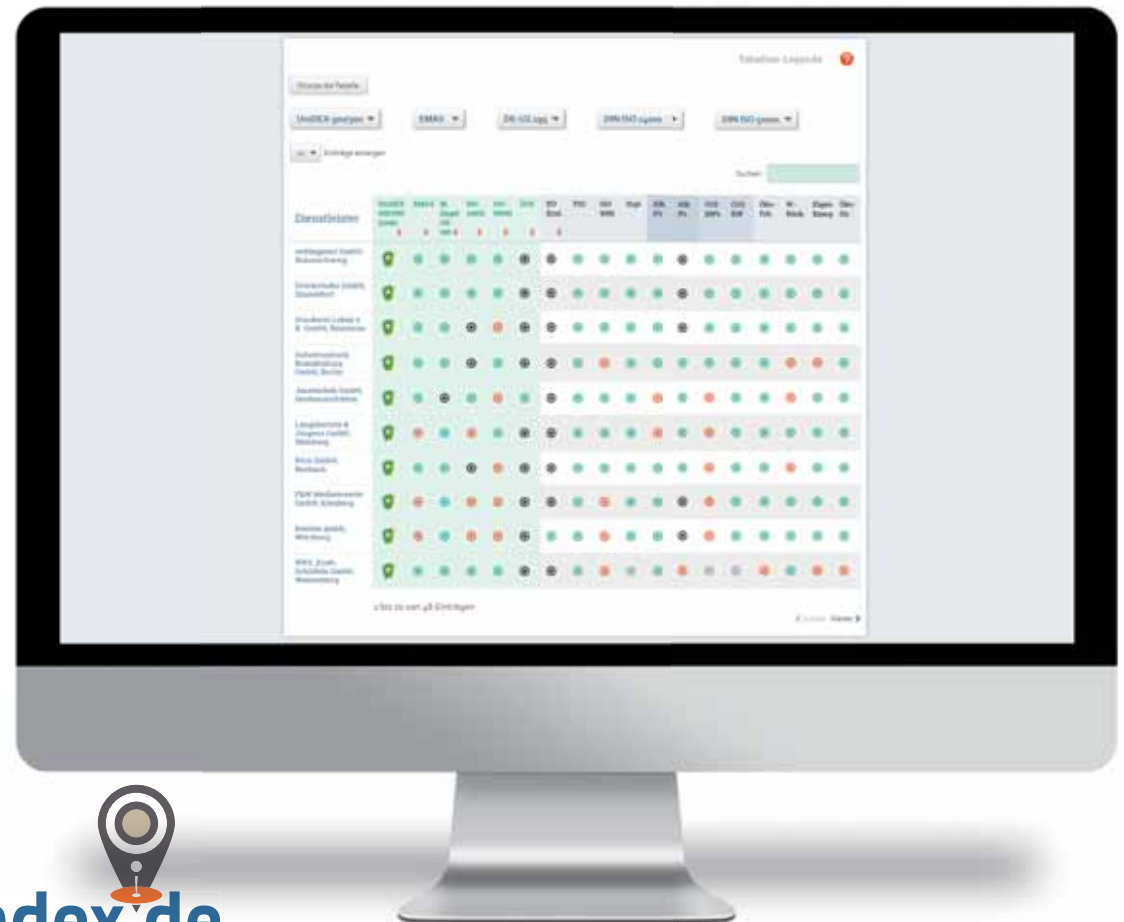


A1



A2



VEGAN

Veganes Druckprodukt



KINDERBÜCHER

A3



Saftige Schoko-Happen



Für ein halbes Blech

ZUTATEN

- 1 mittelgroße SÜßKARTOFFEL (ca. 150g ungekühlt)
- 1x0g gekochte KIDNEYBOHNEN (vorgekocht oder aus der Dose)
- 50g gemahlene MANDELN
- 50g DUVRLE SCHOKOLADE gekaut
- 50g BACHMILCH
- 10g TROCKNE SÜSSE (Zucker/Vollrohrzucker/Dattelsücker/Erythrit)
- 1TL BACHPULVER
- 1 Prise SALZ
- 1 geküffte EL MEHL

Waaaaas?

Bohnen, Schoko und Süßkartoffel? Das hört sich ja lustig an!



Schäle die Süßkartoffel, schneide sie in kleine Stücke und lasse sie mit einem Schuss Wasser köcheln bis sie weich ist.



Mische alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel: gemahlene Mandeln, Kakaopulver, Backpulver, Mehl, Zucker und eine Prise Salz.

3 Schütte die vorgekochten und abgetropften Bohnen zusammen mit der gekochten Süßkartoffel in den Mixer. Wichtig: Die Süßkartoffel sollte ohne Kochwasser gemixt werden. Alternativ kannst du die Bohnen und die Süßkartoffel auch in einer separaten Schüssel mit einem Stabmixer gut durchpürieren.



4 Sieht es schön ekkig hellbraun und matschig aus? Perfekt! Gib den Bohnen-Süßkartoffel-Matsch aus deinem Mixer in die Schüssel zu den trockeneren Zutaten und vermische alles gut.



5 Jetzt brauchst du ein Brettchen und ein Messer. Hacke die Schoko in kleine Stückchen und mische sie unter den Teig. Heize jetzt den Backofen auf 180 Grad Umluft vor.



6 Belege ein Blech mit einem Backpapier und streiche den Teig mit einem Teigschaber ca. 3cm dick aus, das ist ein bisschen dicker als ein volles Taschentuchpäckchen.



7 Schiebe das Blech auf die mittlere Schiene und lasse die Schokoladen eine Stunde backen...



8 Schon fertig gebacken? Schneide deinen warmen Schokoladen in kleine saftige Schoko-Happen. Wie groß sollen deine Stückchen werden?



Tipp: Je kleiner, desto feiner! Nimm die Schoko-Happen erst vom Blech, wenn sie ganz ausgekühlt sind. Wenn du magst, kannst du sie zum Schluss noch mit Puderzucker bestreuen.



VEGAN

Veganes Druckprodukt



A3



»Juhu, hier gibt es Sojamilch und Hafermilch«, muht die Kuh. »Oder wollen wir lieber Dinkelmilch, Cashewmilch, Mandelmilch oder Reismilch nehmen?«, piepst die Maus. Ganz aufgeregt gackert das Huhn: »Schaut mal, wir können Apfelmus, Sojamehl oder Bananen statt Eiern nehmen!« »Und Agar-Agar statt Gelatine!«, ruft das Schwein und wirft gleich mehrere Packungen in den Einkaufswagen. Die Biene möchte der Maus ihre Entdeckung zeigen: »Hey Maus, ich habe hier Ahornsirup gefunden! Maus? Wo versteckst du dich denn?« Da piepst es leise aus dem Einkaufswagen: »Ich bin hier!«



KINDERBÜCHER

A3



VEGAN

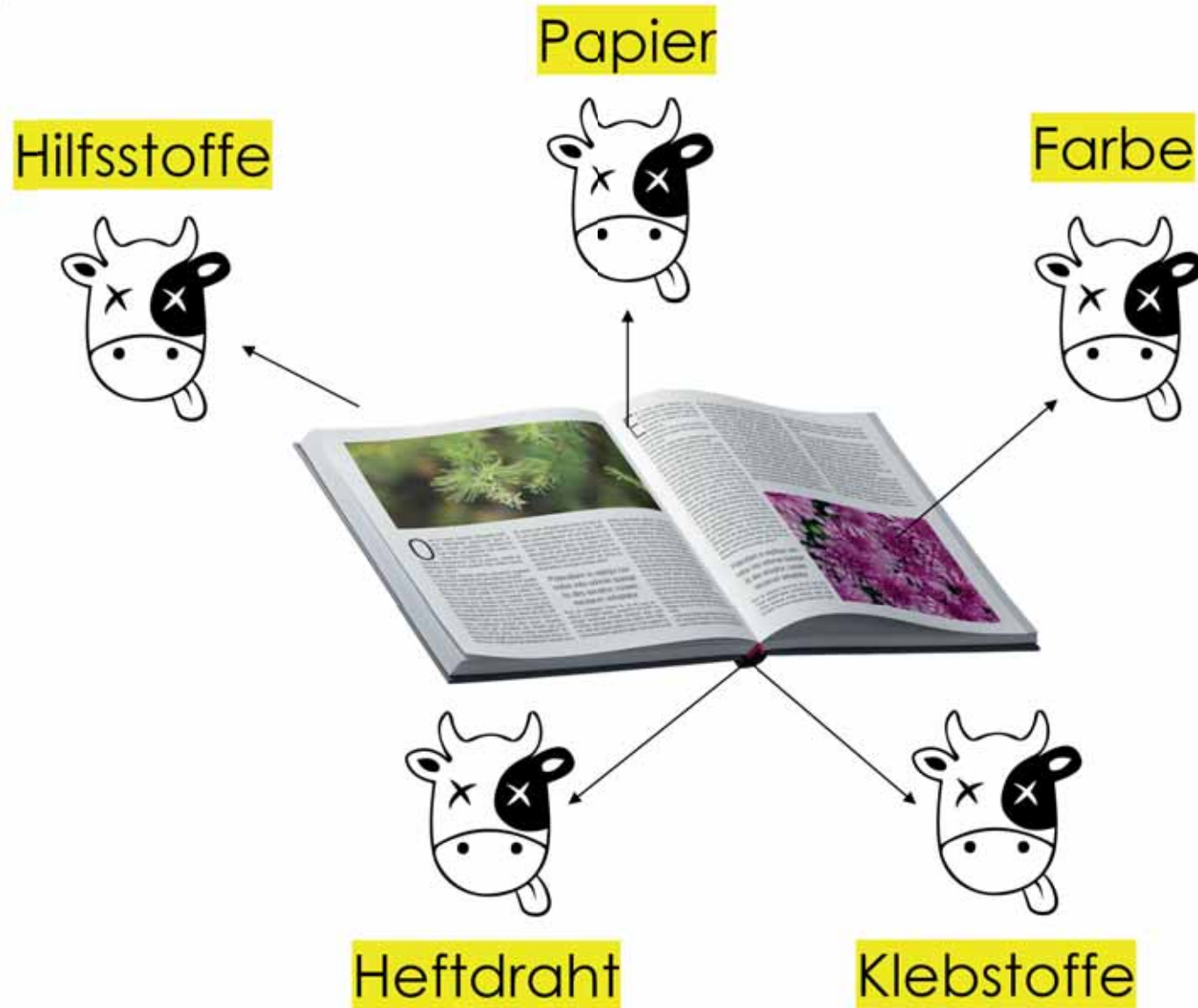
Veganes Druckprodukt



KINDERBÜCHER

A4

Tierische Inhaltsstoffe in Druckprodukten:



A6



A5

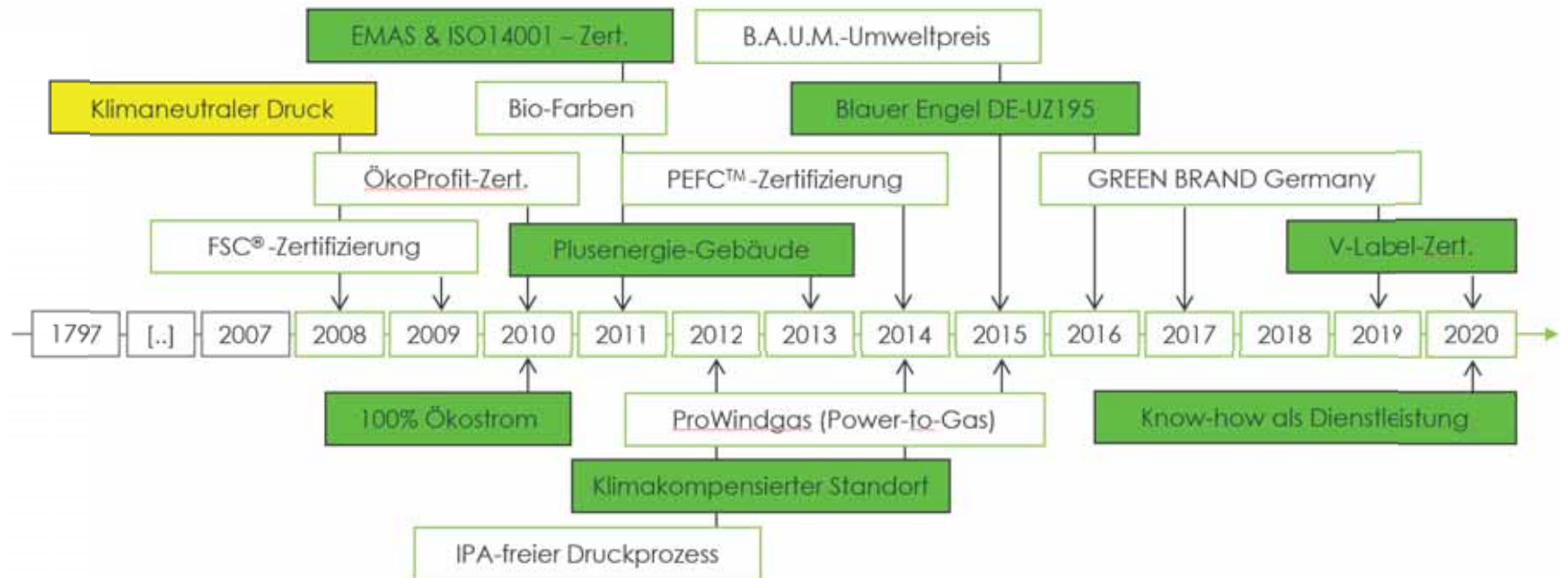
Veganes Label für Druckprodukte:



„[...] international anerkannte und geschützte Marke zur Kennzeichnung [...] veganer Produkte. Für Verbraucher stellt es eine einfache und sichere Orientierungshilfe dar. Unternehmen schaffen mit dem V-Label Transparenz und Klarheit.“

A7

Meilensteine...



(Some) lessons learned ...





A7

Externen und internen
Widerstand aushalten!

A7

„Schweinepapier ...“

„Nur über meine Leiche ...“

„FSC® braucht keiner ...“



„Zielgruppe nicht die Zielgruppe ...“

„Nur die FDP hat zugesagt ...“



A7

Vorbilder; Mutmacher;
Netzwerke finden!

A7

Widerstehen: Bücher gehören
nicht auf den Kompost!



A7

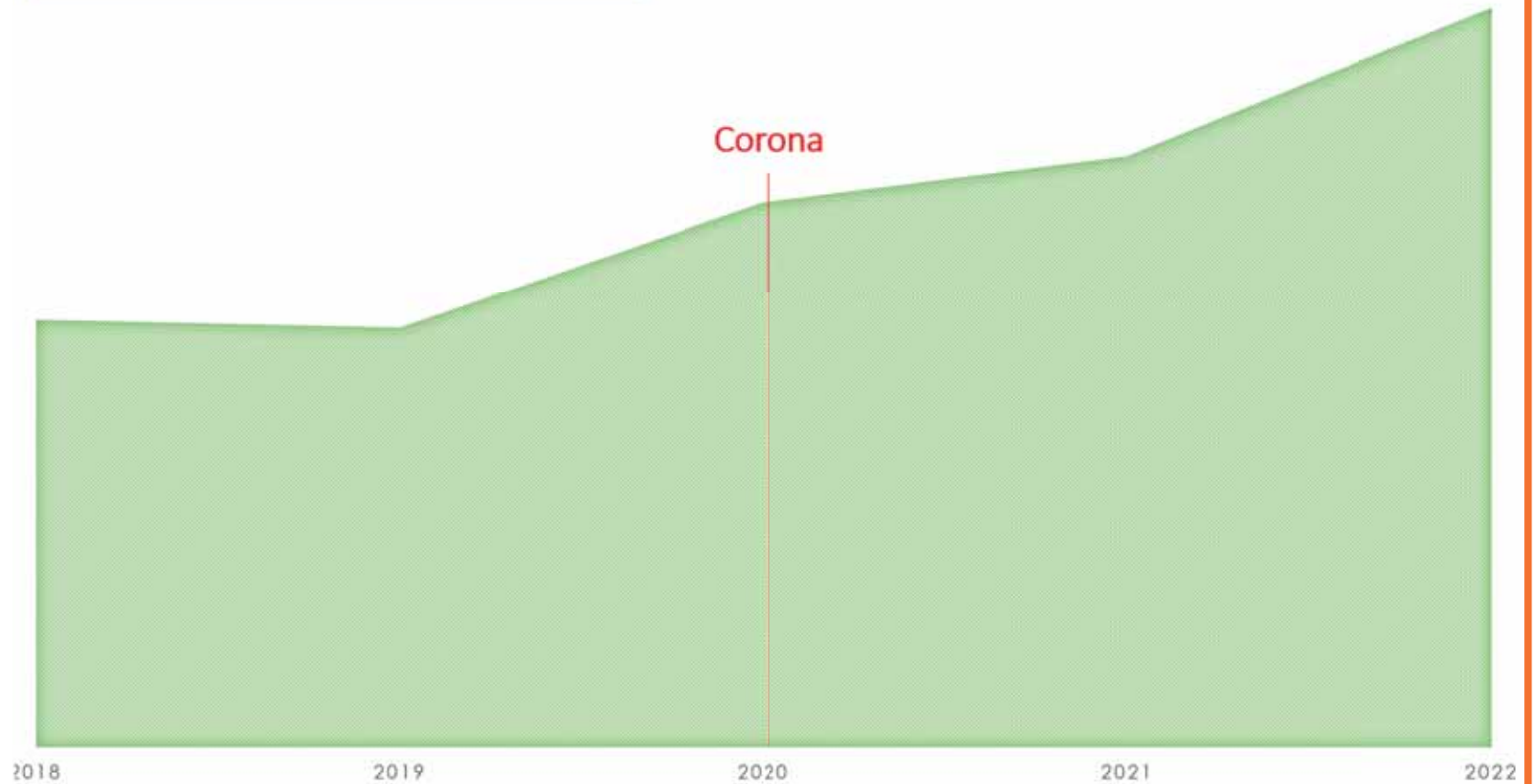
Lernen, nicht kopieren!
Finde **Deinen Weg**

A7

Buy-in und **Protagonisten**

A8

Dank **Greta** und FFF
von Push to **Pull!**



A9

Don't fake it, make it!





A9

Haltung: CUT THE BULLSHIT!



A10

#UnsereGenerationUnserJob