

Fonds und Grundsoßen

Von der Bratensoße bis zum
Basilikumpesto – alles rein pflanzlich!



Willkommen bei Vegucation!

Es freut uns, Sie zu unserem Projekt begrüßen zu dürfen! Seit fast 15 Jahren erfreut sich Vegucation zunehmender Beliebtheit und erreicht mit der Lernplattform auf vegucation.at einen neuen Meilenstein.

Das vorliegende Lernmaterial steht Ihnen für Ihren Unterricht als Download kostenlos zur Verfügung. Es soll Ihnen als Input und Unterstützung dienen, um Schüler:innen die pflanzenbasierte Ernährung und die Zubereitung von rein pflanzlichen Gerichten näherzubringen – im Rahmen des Unterrichts zur Erlangung des Zertifikats „Vegan-vegetarische Fachkraft“ sowie im alltäglichen Schulunterricht.

Die Vegucation-Lernplattform wird nach und nach erweitert – darüber halten wir Sie auch in unserem Newsletter am Laufenden, für den Sie sich über www.vegucation.at anmelden können.

Viel Freude beim Umsetzen der Unterrichtsvorschläge und guten Appetit!

– Ihr Vegucation-Team und Felix Hnat

Was ist Vegucation?

Vegucation ist ein multilaterales Projekt, das seitens der EU in der Initiative „Lebenslanges Lernen“ gefördert wird. Das Ziel besteht darin, Wissen und Kompetenzen zur Zubereitung von rein pflanzlichen Speisen in Bildungssystemen (Schulen, Weiterbildungen, Lehre etc.) flächendeckend anzubieten und zu vermitteln. Der Schwerpunkt liegt dabei auf der Küchenpraxis sowie dem Know-how zu den Zusammenhängen von Ernährung und

Umwelt. Beides bekommt im Berufsalltag der Gastronomie, aber auch im alltäglichen Leben immer mehr Relevanz: Die Nachfrage nach Plant-based-Produkten in Supermärkten sowie nach rein pflanzlichen Gerichten in Lokalen steigt stetig. Diesem Bedarf muss mit einer fundierten Ausbildung begegnet werden. Dafür wurde Vegucation ins Leben gerufen – ein Bildungsprojekt rund um die pflanzenbasierte Küche für Schüler:innen, Lehrlinge und bereits ausgebildete Köch:innen.

Themenschwerpunkt:

Fonds und Grundsoßen

In diesem Dossier werden rein pflanzliche Fonds und Grundsoßen behandelt. Das Ziel besteht darin, Schüler:innen zu vermitteln, dass ein vollmundiger Geschmack und Röstaromen in Soßen und Fonds nicht nur mit Zutaten tierischen Ursprungs, sondern ebenso gut auf rein pflanzlicher Basis kreiert werden können. Im Folgenden wird die Zubereitung von Fonds als Basis für warme Grundsoßen thematisiert und gezeigt, wie klassische kalte Soßen wie Mayonnaise und Pesto rein pflanzlich hergestellt werden können.



Didaktischer Hintergrund

Lehrinhalt/Modul nach Curriculum „Vegan-vegetarische Fachkraft“ Basisprodukte und grundlegende Zubereitung *ev. auch regulärer Hauswirtschafts- oder Kochunterricht*

Schwerpunkt 1: Fonds: Sommer- und Winterbrühe

Schwerpunkt 2: Braune Grundsoße

Schwerpunkt 3: Veganese und Pesto

Unterrichtsform: Vegucation-Lernvideo (abrufbar auf YouTube) als Input + Arbeitsblätter zur Lehrstofferarbeitung

Dauer: ca. 20–30 min pro Arbeitsblatt + Küchenpraxis

Was wird gelernt?

- ✓ Schüler:innen lernen Herstellungsverfahren von unterschiedlichen, rein pflanzlichen Fonds kennen
- ✓ Schüler:innen lernen die Zubereitung und Weiterverarbeitung des selbst hergestellten Fonds zu Grundsoßen
- ✓ Schüler:innen lernen, wie traditionelle österreichische Rezepte abgewandelt und somit rein pflanzlich zubereitet werden können
- ✓ Schüler:innen lernen pflanzliche Lebensmittel als festen Bestandteil einer vollwertigen, nachhaltigen und ethisch vertretbaren Ernährung kennen
- ✓ Vergleich der Informations- und Bezugsquellen, Herstellung, Kosten und Zubereitung dieser pflanzlichen Lebensmittel mit herkömmlichen tierischen Lebensmitteln sowie der ethischen und nachhaltigkeitsrelevanten Konsequenzen



Was wird gebraucht?

Die Arbeitsblätter sind anhand des Vegucation-Lernvideos „Vegucation – Kochvideo – Fonds und Grundsoßen in der veganen Küche“ (2015) konzipiert, das über youtube.com abrufbar ist. Dementsprechend sind PC/Laptop, Beamer und ev. Lautsprecher zur Wiedergabe vonnöten..

Wie wird das Stundenkonzept umgesetzt?

Das vorliegende Konzept ist als Inspiration bzw. Orientierung für den praktischen Unterricht gedacht. Es stellt Arbeits- und Inputmaterial zur Verfügung, das kostenlos verwendet werden kann.

Ein Inputvideo entstammt der Vegucation-Videoreihe und ist in verschiedenen Sprachen verfügbar, die Didaktisierung kann bei Bedarf auch sprachlich abgewandelt werden.

Die Unterrichtskonzepte führen unterschiedliche Themenschwerpunkte an, die einzeln umgesetzt oder aber auch miteinander kombiniert werden können.

Die Didaktisierung eignet sich für Kochanfänger:innen bzw. Anfänger:innen in Bezug auf die pflanzliche Küche, da die Zubereitung von Fonds und Soßen durch die Kochlernvideos einfach und anschaulich erklärt und gezeigt wird.



Themenschwerpunkt 1:

Fonds: Sommer- und Winterbrühe

Dieses Unterrichtskonzept basiert auf einem Kurzvideo zur Herstellung von rein pflanzlichen Fonds und Grundsoßen, das über youtube.com für Lehrkräfte im Unterrichtsalltag sowie auch für Schüler:innen zum späteren Nachschauen niederschwellig zugänglich ist.

Dieses Unterrichtskonzept zielt darauf ab, Schüler:innen die Herstellung von Fonds in der vegetarischen Küche zu zeigen. Dieses Konzept kann mit Themenschwerpunkt bzw. Arbeitsblatt 2 kombiniert werden..

Einstiegsphase/Hinführung zum Thema:

Möglichkeit 1: Direkter Einstieg in das Thema Fonds

Das Vorwissen der Schüler:innen kann mit der Methode Blitzlicht aktiviert werden, z. B. indem folgende Inputfragen gestellt werden:

Der Video-Input eignet sich als direkter Einstieg in die Thematik mit anschließender Küchenpraxis

Möglichkeit 2: Wiederholung des Themas Fonds, z. B. als Einstieg für die Zubereitung von Grundsoßen

Wie werden Fonds grundsätzlich zubereitet?

Basiszutaten Fonds wiederholen

Themenschwerpunkt/Lernphase:

- ✓ Die Schüler:innen sehen das Vegucation-Video als Input. Auf dieser Basis wird das Arbeitsblatt zum Themenschwerpunkt 1 als Wiederholung oder theoretische Einarbeitung in die Zubereitung von Grundsoßen erarbeitet.

Anwendungsphase:

- ✓ Schüler:innen erarbeiten die Lerninhalte mit den Arbeitsblättern und dem Inputvideo und bereiten sich damit auf die Küchenpraxis vor.

Mögliche Anschlussthemen bzw. -aufgaben:

- ✓ Themenschwerpunkt 2: Braune Grundsoße
- ✓ Küchenpraktische Anwendung

Kommentiertes Arbeitsblatt 1:

Fonds: Sommer- und Winterbrühe

In dieser kommentierten Version des Arbeitsblatts finden Sie didaktische Hinweise zu den Hintergründen der Aufgabenstellungen sowie Tipps zur praktischen Umsetzung im Unterricht. Zudem werden potenzielle Schüler:innenperformanzen angeführt, um Ihnen einen Eindruck des Stundenkonzepts zu vermitteln. Die Kopiervorlage dieses Arbeitsblatts zum Austeilen finden Sie im Anhang.



„Vegucation – Kochvideo – Fonds und Grundsoßen in der veganen Küche“

youtube.com/watch?v=HTtMyw48Jfs



Arbeitsauftrag 1:

Verschaffe dir einen Überblick über die nachfolgenden Fragen. Sieh dir nun das Kurzvideo „Vegucation – Kochvideo – Fonds und Grundsoßen in der veganen Küche“ (00:00:55–00:04:45) an und versuche, die Fragen zu beantworten.

Grundlagen

Was ist ein Fond und wie wird er noch bezeichnet?

- Fonds entstehen aus in Wasser stark eingekochten Zutaten wie Gemüse, Fleisch oder Knochen
- Brûhe

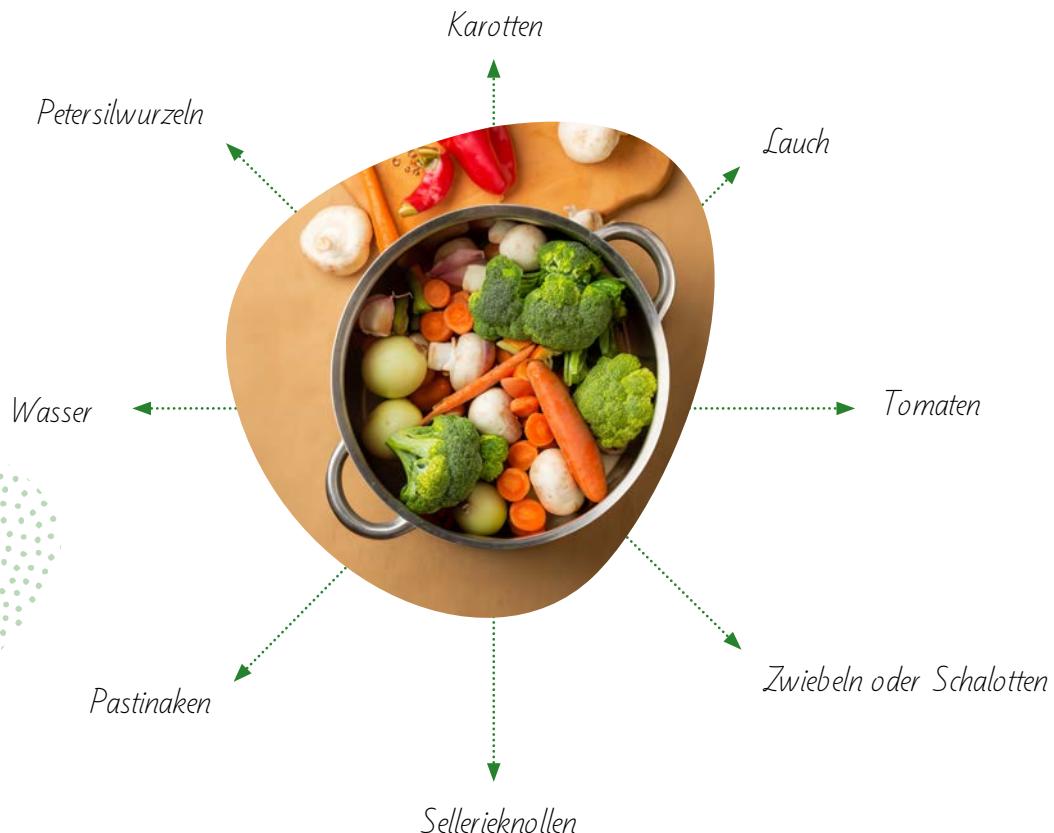
Wozu dient ein Fond?

- Ein Fond ist nicht nur eine klare Gemüsesuppe; er enthält sehr viel Geschmack und kann somit als Basis für die Soßenzubereitung verwendet werden.
- Das Wort kommt aus dem Französischen und bedeutet auch „Basis“.



Sommerbrühe:

Welche Grundzutaten hat eine Sommerbrühe bzw. ein sommerlicher Fond?



Kniff: Gemüse immer gut waschen – aber nicht alle gleich!

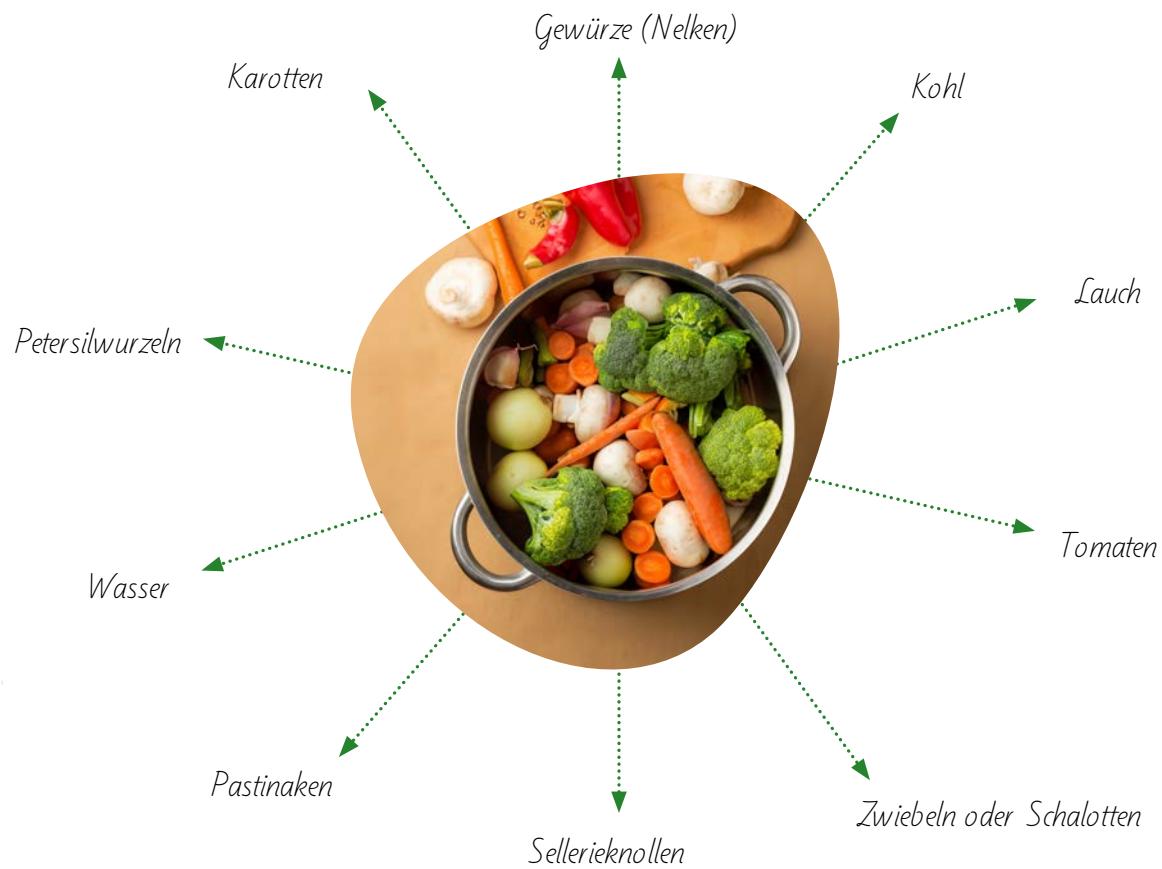
Auch wenn du Gemüse aus biologischem Anbau verwendest, muss es vor der Verarbeitung gut gewaschen werden, um z. B. Erde zu entfernen. Um das Auswaschen von Vitaminen und Nährstoffen so gut wie möglich zu vermeiden, empfiehlt es sich, das Gemüse je nach Beschaffenheit unterschiedlich zu behandeln: Zutaten wie Lauch wäschst du am besten mit fließendem Wasser ab; andere Gemüsearten kannst du im stehenden Wasser waschen.

Dürfen Abschnitte des Gemüses verwendet werden? Warum bzw. warum nicht?

- Abschnitte können verwendet werden, sofern sie ausreichend gewaschen sind. Sie bringen Geschmack in den Fond.

Winterbrühe:

Welche Zutaten werden für die winterliche Brühe verwendet?



Zubereitung

Wie wird der Fond zubereitet?

- Geschnittenes Gemüse und Abschnitte in einen Topf geben
- Kalt aufgießen
- Gewürze hinzufügen
- 30 min sieden lassen
- Danach absieben bzw. passieren

Wie wird der Fond zubereitet?

- Z. B. Lorbeerblätter, Chili, Nelken, Ingwer, Zwiebel, Knoblauch

Themenschwerpunkt 2:

Braune Grundsoße

Dieses Unterrichtskonzept basiert auf einem Vegucation-Lernvideo, das über youtube.com für Lehrkräfte im Unterrichtsaltag sowie auch für Schüler:innen zum späteren Nachschauen niederschwellig zugänglich ist.

Dieses Unterrichtskonzept zielt darauf ab, Schüler:innen die Herstellung von brauner Grundsoße zu zeigen. Dieses Konzept kann mit Themenschwerpunkt 1 kombiniert werden..

Einstiegsphase/Hinführung zum Thema:

Möglichkeit 1: Anknüpfen an Themenschwerpunkt 1: Fonds: Sommer- und Winterbrühe

Möglichkeit 2: Wiederholung von Grundsoßenherstellung und Thematisierung von pflanzlicher Alternative

Möglichkeit 3: Soßen allgemein

Welche Soßen gibt es grundsätzlich?

-Braune Grundsoßen, weiße Grundsoßen, Demi-Glace, Jus, kalt/warm aufgeschlagene Grundsoßen, Mayonnaise, Pesto etc.

Themenschwerpunkt/Lernphase:

Die Schüler:innen sehen das Vegucation-Video als Input. Auf dieser Basis wird das Arbeitsblatt zum Themenschwerpunkt erarbeitet. Die Schüler:innen lernen eine rein pflanzliche Alternative zur Zubereitung von Mayonnaise und Pesto kennen.

Anwendungsphase:

Mögliche Anschlussthemen bzw. -aufgaben:

- leaf Küchenpraktische Anwendung

Kommentiertes Arbeitsblatt 2:

Braune Grundsoße

In dieser kommentierten Version des Arbeitsblatts finden Sie didaktische Hinweise zu den Hintergründen der Aufgabenstellungen sowie Tipps zur praktischen Umsetzung im Unterricht. Zudem werden potenzielle Schüler:innenperformanzen angeführt, um Ihnen einen Eindruck des Stundenkonzepts zu vermitteln. Die Kopiervorlage dieses Arbeitsblatts zum Austeilen finden Sie im Anhang.



„Vegucation – Kochvideo – Fonds und Grundsoßen in der veganen Küche“

youtube.com/watch?v=HTtMyw48Jfs



Arbeitsauftrag 1:

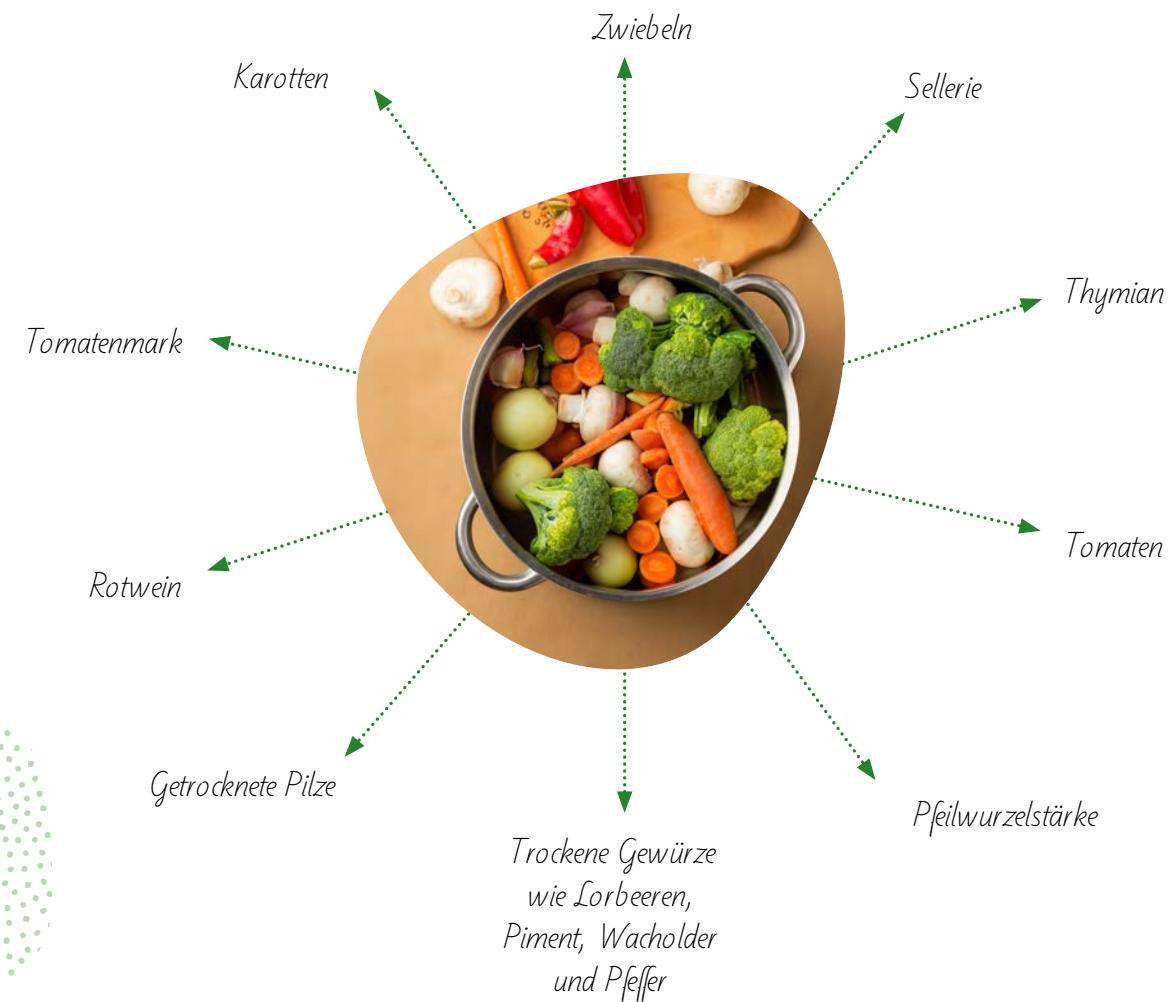
Verschaffe dir einen Überblick über die nachfolgenden Fragen. Sieh dir nun das Kurzvideo „Vegucation – Kochvideo – Fonds und Grundsoßen in der veganen Küche“ (00:04:55–00:09:00) an und versuche, die Fragen zu beantworten.



Grundlagen

Auf welcher Basis wird die braune Grundsoße hergestellt?

Auf Basis eines Fonds bzw. der rein pflanzlichen Sommer- oder Winterbrühe.



Auf welcher Basis wird die braune Grundsoße hergestellt?

- Öl erhitzen
- Zwiebeln anrösten
- Mit Tomatenmark anrösten – Röststoffentwicklung
- Mit der halben Menge Rotwein ablöschen
- Einreduzieren lassen, bis ein sämiger brauner Bodensatz entsteht
- Restlichen Rotwein hinzufügen
- Trockene Gewürze wie Lorbeer, Piment, Wacholder und Pfeffer dazugeben
- Getrocknete Pilze hinzufügen
- Mit der KALTEN Grundbrühe aufgießen
- Salzen und bis zur gewünschten Konsistenz weiter einreduzieren lassen
- Bei Bedarf mit Stärke abbinden
- Frische Kräuter hinzufügen
- Passieren



Kniff: :Gemüse immer gut waschen – aber nicht alle gleich!

Gewürze haben ebenso wie andere Zutaten eine unterschiedliche Kochzeit. Feste, trockene Gewürze können länger mitgegart werden, weil sie länger brauchen, um ihr Aroma zu entfalten. Frische Kräuter sollten eher gegen Ende der gesamten Garzeit hinzugefügt werden. Andernfalls werden die ätherischen Öle durch die starke Kochhitze zerstört.

Warum ist es wichtig, dass mit kalten Flüssigkeiten aufgegossen wird?

- Nur in kalten Flüssigkeiten werden die Geschmackstoffe aus den heißen, gerösteten Bestandteilen in die Flüssigkeit übergeleitet.

Themenschwerpunkt 3:

Veganese und Pesto

Dieses Unterrichtskonzept basiert auf einem Veguation-Lernvideo, das über youtube.com für Lehrkräfte im Unterrichtsaltag sowie auch für Schüler:innen zum späteren Nachschauen niederschwellig zugänglich ist.

Dieses Unterrichtskonzept zielt darauf ab, Schüler:innen die rein pflanzliche Herstellung von Mayonnaise und Pesto zu vermitteln und dabei die Einfachheit und die Vorteile der tierproduktfreien Zubereitungsweise zu erläutern. .

Einstiegsphase/Hinführung zum Thema:

Möglichkeit 1: Soßen allgemein

Welche Soßen gibt es grundsätzlich?

Braune Grundsoßen, weiße Grundsoßen, Demi-Glace, Jus, kalt/warm aufgeschlagene Grundsoßen, Mayonnaise, Pesto etc.

Möglichkeit 2: Direkter Einstieg in die rein pflanzliche Herstellung von Mayonnaise und Pesto

Themenschwerpunkt/Lernphase:

Die Schüler:innen sehen das Veguation-Video als Input. Auf dieser Basis wird das Arbeitsblatt zum Themenschwerpunkt erarbeitet. Die Schüler:innen können einfach nachvollziehen, wie Mayonnaise (Veganese) und Pesto durch den Einsatz alternativer Zutaten rein pflanzlich hergestellt werden können.

Anwendungsphase:

Die Schüler:innen erarbeiten die Inhalte mit dem Arbeitsblatt und bereiten sich damit auf die Küchenpraxis vor.

Mögliche Anschlussthemen bzw. -aufgaben:

- ☛ Küchenpraxis

Kommentiertes Arbeitsblatt 3:

Veganese und Pesto

In dieser kommentierten Version des Arbeitsblatts finden Sie didaktische Hinweise zu den Hintergründen der Aufgabenstellungen sowie Tipps zur praktischen Umsetzung im Unterricht. Zudem werden potenzielle Schüler:innenperformanzen angeführt, um Ihnen einen Eindruck des Stundenkonzepts zu vermitteln. Die Kopiervorlage dieses Arbeitsblatts zum Austeilen finden Sie im Anhang.



„Vegucation – Kochvideo – Fonds und Grundsoßen in der veganen Küche“

youtube.com/watch?v=HTtMyw48Jfs



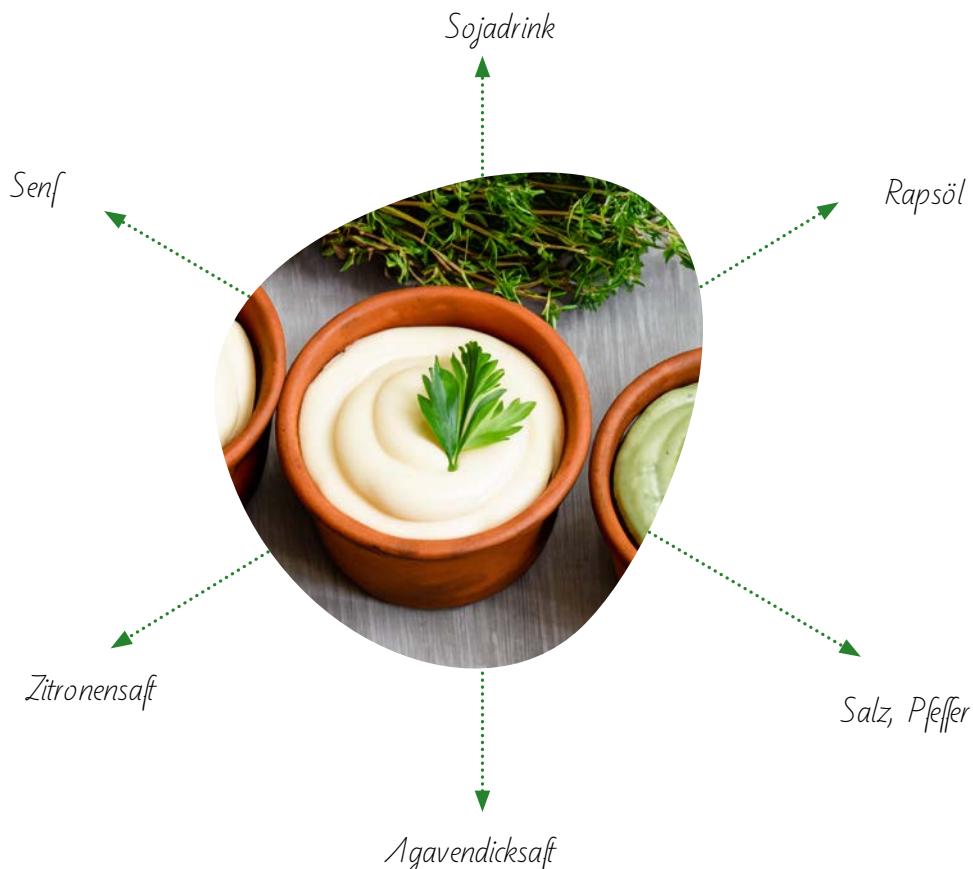
Arbeitsauftrag 1:

Verschaffe dir einen Überblick über die nachfolgenden Fragen. Sieh dir nun das Kurzvideo „Vegucation – Kochvideo – Fonds und Grundsoßen in der veganen Küche“ (00:09:00–00:11:20 an und versuche, die Fragen zu beantworten.



Grundlagen

Welche Zutaten gehören in die vegane Mayonnaise (Veganese)?



Wie wird die Veganese zubereitet?

- Alle Zutaten bis auf das Öl in einen Messbecher geben
- Mit einem Mixstab mixen und nach und nach das Öl hinzufügen, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist

→ **Kniff:** Vegane Mayonnaise hat besondere Vorteile: Da anders als bei herkömmlicher Mayonnaise keine rohen Eier verarbeitet werden, ist das Risiko einer Salmonellenkontamination deutlich reduziert. Zudem ist Veganese nicht so fetthaltig wie herkömmliche Mayonnaise.

Arbeitsauftrag 2:

Verschaffe dir einen Überblick über die nachfolgenden Fragen. Sieh dir nun das Kurzvideo „Vegucation – Kochvideo – Fonds und Grundsoßen in der veganen Küche“ (00:11:20 bis Ende) weiter an und versuche, die Fragen zu beantworten.

Grundlagen

Welche Zutaten gehören in das vegane Basilikumpesto?



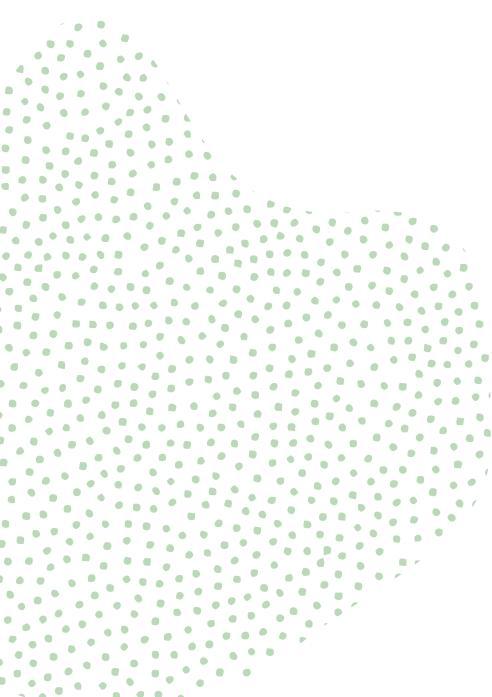
Wie wird das vegane Basilikumpesto zubereitet?

- Cashewkerne zuerst vorrösten
- Basilikum waschen und vorschneiden
- Knoblauch zerkleinern
- Alle Zutaten in einem Messbecher mixen



Anhang – Kopiervorlagen

Anschließend finden Sie die Vorlagen der Arbeitsblätter
zum Ausdrucken für den Unterricht.



Arbeitsblatt 1:

Fonds: Sommer- und Winterbrühe

In dieser kommentierten Version des Arbeitsblatts finden Sie didaktische Hinweise zu den Hintergründen der Aufgabenstellungen sowie Tipps zur praktischen Umsetzung im Unterricht. Zudem werden potenzielle Schüler:innenperformanzen angeführt, um Ihnen einen Eindruck des Stundenkonzepts zu vermitteln. Die Kopiervorlage dieses Arbeitsblatts zum Austeilen finden Sie im Anhang.



„Vegucation – Kochvideo – Fonds und Grundsoßen in der veganen Küche“

youtube.com/watch?v=HTtMyw48Jfs



Arbeitsauftrag 1:

Verschaffe dir einen Überblick über die nachfolgenden Fragen. Sieh dir nun das Kurzvideo „Vegucation – Kochvideo – Fonds und Grundsoßen in der veganen Küche“ (00:00:55–00:04:45) an und versuche, die Fragen zu beantworten.

Grundlagen

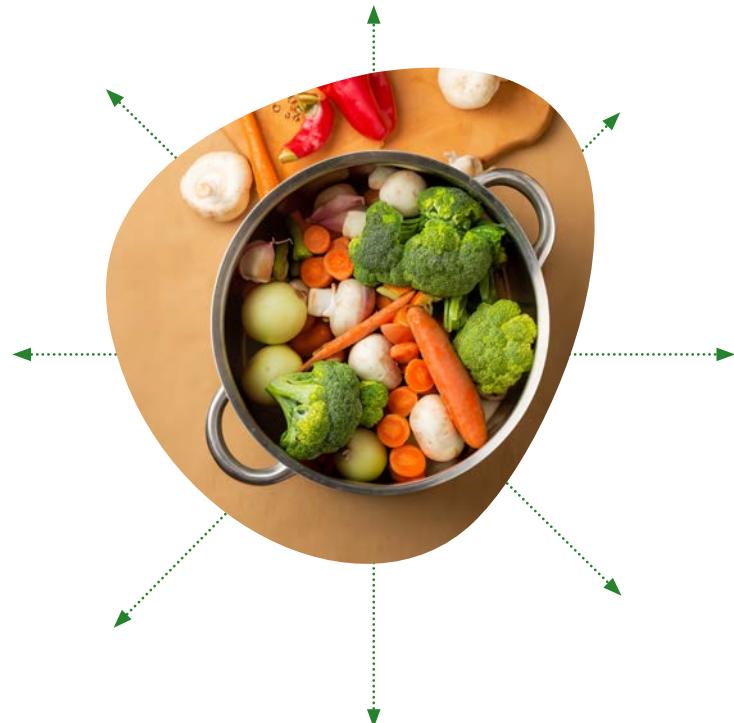
Was ist ein Fond und wie wird er noch bezeichnet?

Wozu dient ein Fond?



Sommerbrühe:

Welche Grundzutaten hat eine Sommerbrühe bzw. ein sommerlicher Fond?



Kniff: Gemüse immer gut waschen – aber nicht alle gleich!

Auch wenn du Gemüse aus biologischem Anbau verwendest, muss es vor der Verarbeitung gut gewaschen werden, um z. B. Erde zu entfernen. Um das Auswaschen von Vitaminen und Nährstoffen so gut wie möglich zu vermeiden, empfiehlt es sich, das Gemüse je nach Beschaffenheit unterschiedlich zu behandeln: Zutaten wie Lauch wäschst du am besten mit fließendem Wasser ab; andere Gemüsearten kannst du im stehenden Wasser waschen.

Dürfen Abschnitte des Gemüses verwendet werden? Warum bzw. warum nicht?

Arbeitsblatt 2:

Braune Grundsoße

In dieser kommentierten Version des Arbeitsblatts finden Sie didaktische Hinweise zu den Hintergründen der Aufgabenstellungen sowie Tipps zur praktischen Umsetzung im Unterricht. Zudem werden potenzielle Schüler:innenperformanzen angeführt, um Ihnen einen Eindruck des Stundenkonzepts zu vermitteln. Die Kopiervorlage dieses Arbeitsblatts zum Austeilen finden Sie im Anhang.



„Vegucation – Kochvideo – Fonds und Grundsoßen in der veganen Küche“

youtube.com/watch?v=HTtMyw48Jfs



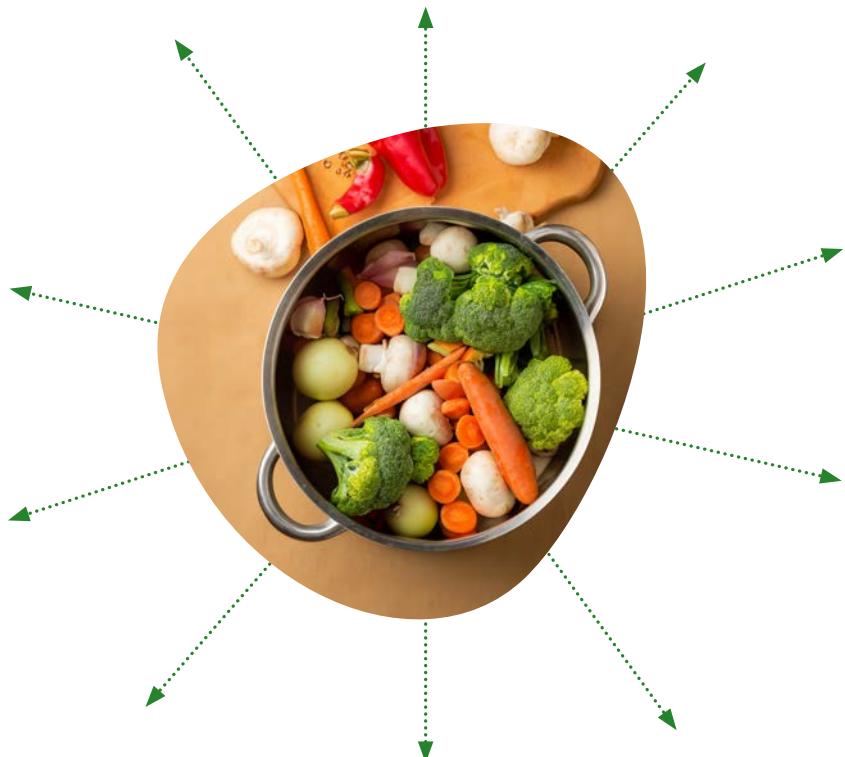
Arbeitsauftrag 1:

Verschaffe dir einen Überblick über die nachfolgenden Fragen. Sieh dir nun das Kurzvideo „Vegucation – Kochvideo – Fonds und Grundsoßen in der veganen Küche“ (00:04:55–00:09:00) an und versuche, die Fragen zu beantworten.



Grundlagen

Auf welcher Basis wird die braune Grundsoße hergestellt?





Kniff: :Gemüse immer gut waschen – aber nicht alle gleich!

Gewürze haben ebenso wie andere Zutaten eine unterschiedliche Kochzeit. Feste, trockene Gewürze können länger mitgegart werden, weil sie länger brauchen, um ihr Aroma zu entfalten. Frische Kräuter sollten eher gegen Ende der gesamten Garzeit hinzugefügt werden. Andernfalls werden die ätherischen Öle durch die starke Kochhitze zerstört.

Warum ist es wichtig, dass mit kalten Flüssigkeiten aufgegossen wird?

Arbeitsblatt 3: Veganese und Pesto

In dieser kommentierten Version des Arbeitsblatts finden Sie didaktische Hinweise zu den Hintergründen der Aufgabenstellungen sowie Tipps zur praktischen Umsetzung im Unterricht. Zudem werden potenzielle Schüler:innenperformanzen angeführt, um Ihnen einen Eindruck des Stundenkonzepts zu vermitteln. Die Kopiervorlage dieses Arbeitsblatts zum Austeilen finden Sie im Anhang.



„Vegucation – Kochvideo – Fonds und Grundsoßen in der veganen Küche“

youtube.com/watch?v=HTtMyw48Jfs



Arbeitsauftrag 1:

Verschaffe dir einen Überblick über die nachfolgenden Fragen. Sieh dir nun das Kurzvideo „Vegucation – Kochvideo – Fonds und Grundsoßen in der veganen Küche“ (00:09:00–00:11:20 an und versuche, die Fragen zu beantworten.



Grundlagen

Welche Zutaten gehören in die vegane Mayonnaise (Veganese)?



Wie wird die Veganese zubereitet?

→ **Kniff:** Vegane Mayonnaise hat besondere Vorteile: Da anders als bei herkömmlicher Mayonnaise keine rohen Eier verarbeitet werden, ist das Risiko einer Salmonellenkontamination deutlich reduziert. Zudem ist Veganese nicht so fetthaltig wie herkömmliche Mayonnaise.

Arbeitsauftrag 2:

Verschaffe dir einen Überblick über die nachfolgenden Fragen. Sieh dir nun das Kurzvideo „Vegucation – Kochvideo – Fonds und Grundsoßen in der veganen Küche“ (00:11:20 bis Ende) weiter an und versuche, die Fragen zu beantworten.

Grundlagen

Welche Zutaten gehören in die vegane Basilikumpesto?



Wie wird das vegane Basilikumpesto zubereitet?

Quellen

„Vegucation – Kochvideo – Fonds und Grundsoßen in der veganen Küche“ (2015),
URL: <https://www.youtube.com/watch?v=HTtMyw48Jfs>

Biesalski, Hans Konrad; Grimm, Peter; Nowitzki-Grimm, Susanne. 2020. *Taschenatlas Ernährung* (8., vollständig überarbeitete Auflage). Stuttgart: Georg Thieme Verlag.

Elmadfa, Ibrahim. 2019. *Ernährungslehre* (4., überarbeitete Auflage). Stuttgart: Verlag Eugen Ulmer.

Leitzmann, Claus; Keller, Markus. 2020. *Vegetarische und vegane Ernährung*. Stuttgart: utb.

Klein, Lisa; Ladinig, Olivia. 2016. *Die Veggie-Profis*. Linz: Trauner.

www.vegucation.at/schulen



Impressum

Ausgabe 2023

Vegane Gesellschaft Österreich

Wurmbstraße 42/4. OG • 1120 Wien

info@vegan.at • vegan.at

ZVR-Zahl: 208143224

Fotos: adobestock.com