

A top-down view of a barbecue grill filled with various vegetables. In the foreground, there are several skewers of sliced zucchini, yellow squash, and red bell peppers, garnished with fresh green herbs. To the left, there are whole red onions and a yellow squash. In the background, more onions and a whole potato are visible. The grill is dark and shows signs of use.

Dein Sommer -Kochbuch

+ 2 Influencer*innen-Rezepte!

Love
Veg

Hallo und herzlich willkommen!

Eine neue kulinarische Welt voll von leckeren Sommergerichten zu entdecken, bedeutet für dich: unendlicher Genuss, eine spannende Reise und alles andere als Verzicht! Wir freuen uns, dich dabei mit diesen wunderbaren Rezepten begleiten zu dürfen.

Heutzutage wissen wir, dass eine Ernährung voll von Fleisch- und Milchprodukten uns selbst und unserer Umwelt schadet – und natürlich den Tieren. Von Tierschützer*innen aufgenommene Bilder und Videos aus der Massentierhaltung erschüttern regelmäßig die Öffentlichkeit.

Genau deshalb wird die vegane Ernährung immer beliebter. Diese Form der Ernährung hat nicht nur gesundheitliche Vorteile, sie ist auch tier- und umweltfreundlicher. Millionen Menschen auf der ganzen Welt haben sich schon dafür entschieden, ihren Fleisch- und Milchkonsum zu reduzieren oder vollständig einzustellen.

Jedes Mal, wenn wir uns für ein pflanzliches Gericht entscheiden, tragen wir zur Rettung von Tierleben bei. Wir tun aktiv etwas gegen Erderwärmung und Klimakatastrophen und zugleich unserem Körper etwas Gutes. Immer mehr Expert*innen bestätigen die Vorteile der pflanzlichen Ernährung.

Nun wartet auf dich eine kulinarische Reise, reich an unglaublichen Geschmackserlebnissen, saisonalen Rezepten und neuen Erfahrungen. Love Veg wird dir helfen und dich inspirieren, tierleidfreie und genussreiche Rezepte in deinen Alltag zu integrieren. Wir freuen uns, dich auf diesem Weg begleiten zu dürfen. Du bist die Veränderung, die unsere Welt braucht!

*Dein Animal Equality
Germany Team*



Inhaltsverzeichnis

Frühstück

Ciabatta-Sandwich mit gegrilltem Tofu
Chia-Pudding Schwarzwälder Kirsch
Pancakes mit Pfirsichen und Mohn
Nicecream mit Porridge

Würzig und deftig

Fruchtige Gazpacho
Sommerrollen mit Erdnuss-Mango-Dip
Schnelle Auberginen-Pizza
Süßkartoffel-Curry
Pfannkuchen-Tarte mit feurigen Erdbeeren

Grillsaison

Würziger Nudelsalat mit Oliven
Gemüsespieße vom Grill
Erfrischender Bulgur-Salat
Gegrillter Riesenchampignon mit Couscous-Salat
Schneller Beilagenteller aus Ofenkartoffeln,
Tomaten-Apfel-Salat und Rote-Bete-Hummus

Süßes

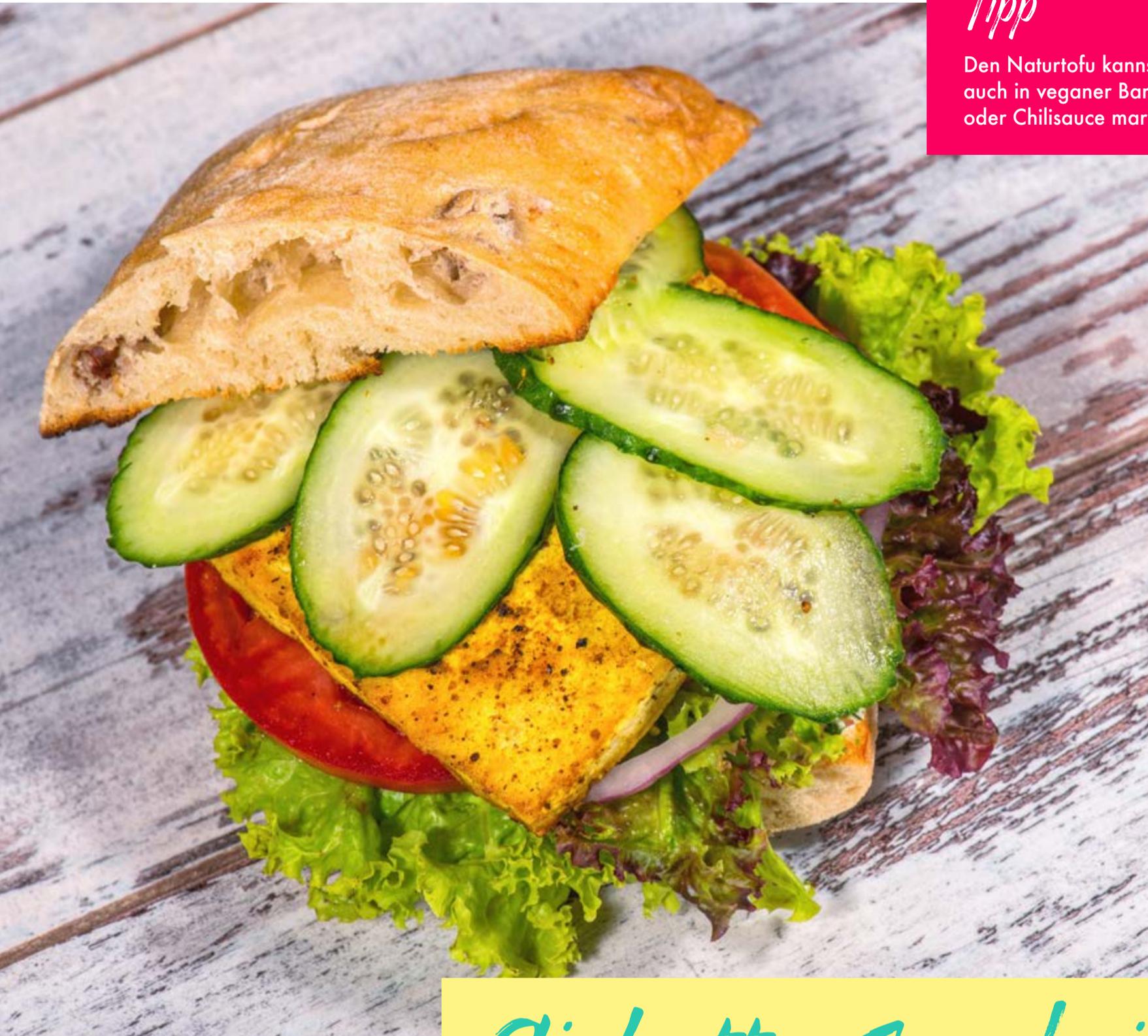
Blaubeer-Käsekuchen
Mango-Eis
Ananas-Kokos-Mousse
Brownies mit Erdnussbutter

Frühstück



Tipp

Den Naturtofu kannst du auch in veganer Barbecue- oder Chilisauce marinieren.



Ciabatta-Sandwich mit gegrilltem Tofu

Zutaten

(für etwa 1 Sandwich)

- 1/2 Ciabatta-Baguette
- 100 g Naturtofu
- 1 EL Sesamöl
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Senf
- Gurkenscheiben
- Tomatenscheiben
- Zwiebelringe
- Blattsalat

Zubereitung

Sesamöl mit Sojasauce verrühren und den gut ausgedrückten Naturtofu darin für mindestens 1 Stunde (besser über Nacht) einlegen.

Marinierten Tofu in einer (Grill-)Pfanne scharf von beiden Seiten anbraten. Währenddessen Ciabatta aufschneiden und separat mit Olivenöl anrösten. Brothälften mit Senf bestreichen und mit Gurken- und Tomatenscheiben, Zwiebelringen, Blattsalat und Tofu belegen.

Chia-Pudding

Schwarzwälder Kirsch



Zutaten (für 2 Portionen)

- 60 g Chia-Samen
- 400 ml [Pflanzenmilch](#) oder Wasser
- Vanillearoma
- 2 EL Ahornsirup
- 200 g pflanzlichen Joghurt
- 1 TL Backkakao
- 200 g frische Kirschen, entsteint
- Raspeln von veganer Zartbitterschokolade

Zubereitung

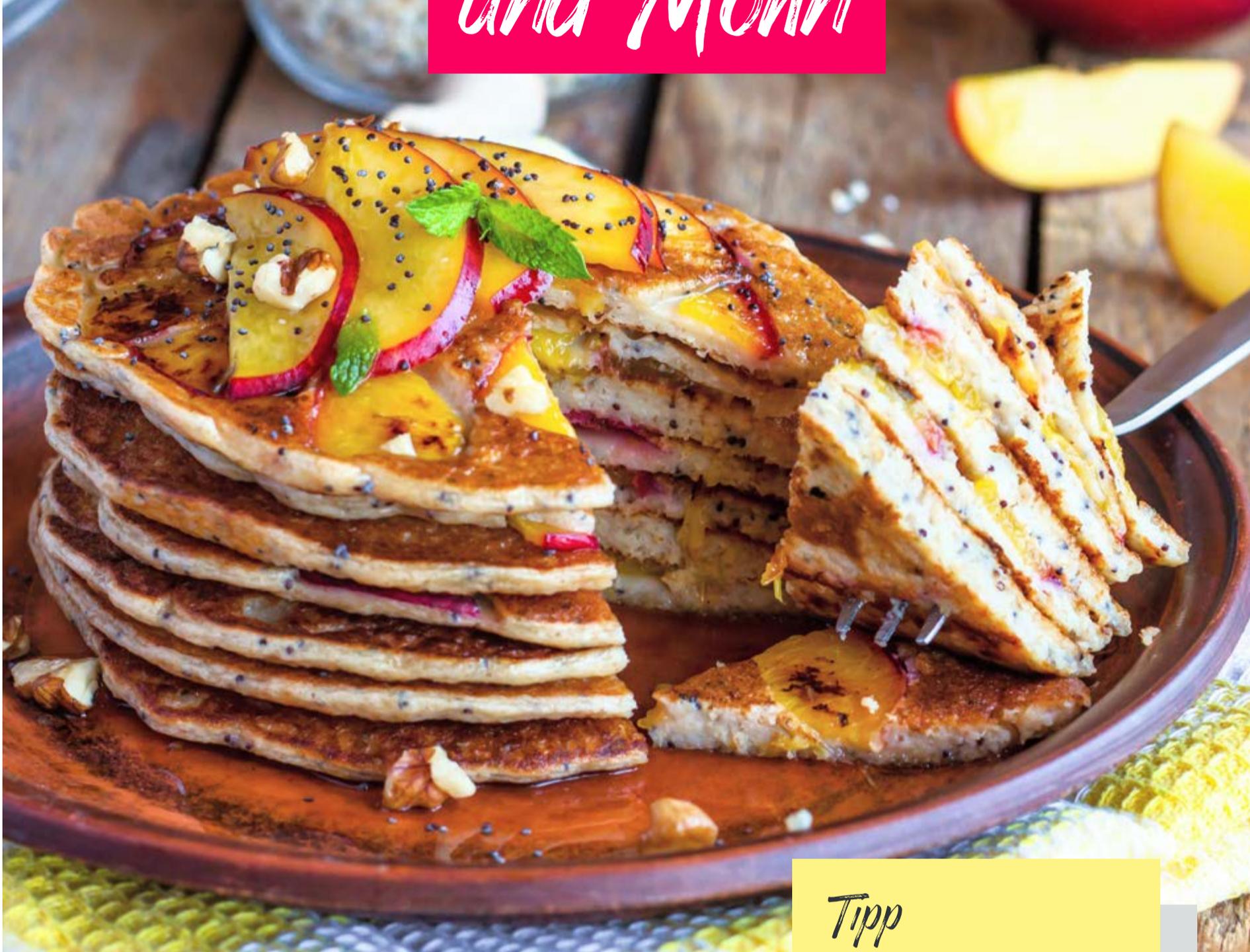
Chia-Samen mit Pflanzenmilch oder Wasser, Vanillearoma und 1 EL vom Ahornsirup verrühren. Für mindestens 4 Stunden, besser über Nacht quellen lassen. Chia-Pudding auf zwei Gläser verteilen.

Joghurt mit 1 EL Ahornsirup verrühren. Die Hälfte vom Joghurt mit ein paar Kirschen auf den Chia-Pudding geben. Restlichen Joghurt mit Backkakao verrühren und in die Gläser schichten. Mit übrigen Kirschen und Schokoraspeln toppen.

Tipp

Richtig knackig wird dein Chia-Pudding Schwarzwälder Kirsch, wenn du zusätzlich Schokostückchen von veganer Zartbitterschokolade unter den Joghurt rührst.

Pancakes mit Pfirsichen und Mohn



Tipp

Für Pancakes mit Crunch kannst du die gehackten Pekannüsse auch in den Teig rühren.

Zutaten (für 10 Pancakes)

- 200 g Mehl
- 2 EL Maisstärke
- 2 TL Backpulver
- 3 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL Mohnsamen
- 300 ml *Pflanzenmilch*
- 2 TL Apfelessig
- 4 EL Öl zum Braten
- 2 große Pfirsiche
- 4 EL Ahornsirup
- 4 EL Pekannüsse

Zubereitung

Mehl, Stärke, Backpulver, Zucker, Salz und Mohn in einer großen Schüssel miteinander verrühren. Apfelessig und Pflanzenmilch dazugeben und mit einem Schneebesen zu einem homogenen Teig verarbeiten. Für ein paar Minuten ruhen lassen.

Pancakes portionsweise in heißem Öl von beiden Seiten ausbacken. Mit in Scheiben geschnittenen Pfirsichen, Ahornsirup und gehackten Nüssen servieren.

Nicecream mit Porridge



Zubereitung

Schnelles Porridge zubereiten: Haferflocken und Zimt gleichverteilt in eine Schüssel geben und mit 100 ml kochendem Wasser übergießen. Währenddessen die Nicecream zubereiten: Gefrorene Bananen, Beeren und Vanillearoma in einem Hochleistungsmixer zu einer homogenen Creme verarbeiten.

Porridge gut durchrühren und Waffeln in die Schüssel bröseln. Nicecream auf die Waffeln geben und mit den liebsten Toppings servieren.

Zutaten (für 1 Portion)

- 80 g Haferflocken
- 1 TL Zimt
- 2 gefrorene Bananen
- 200 g gefrorene Beeren
- Vanillearoma (optional)
- 2 Maiswaffeln oder braune Reiswaffeln
- Toppings deiner Wahl: Schokodrops, Nüsse, Nussmus, frische Früchte

Tipp

Du kannst auch ungefrorene Bananen und Beeren zu einem einfachen Fruchtmus verarbeiten. Für ein frisches Sommerfrühstück ist eine eiskalte Nicecream aber ein absolutes Muss!

*Deftig
und würzig*



Fruchtige Gazpacho

Zutaten (für 4 Portionen)

- 300 g Tomaten
- 1 kleine Schalotte
- 1/2 Gurke
- 1 Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Balsamicoessig
- Saft einer halben Orange
- 1 Packung passierte Tomaten
- 250 ml Gemüsebrühe
- Chilipulver
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Olivenöl

Zubereitung

Tomaten, Schalotte, Gurke, Paprika und Knoblauch klein schneiden. Samt Essig, Orangensaft, passierten Tomaten, Gemüsebrühe und Gewürzen in einen Hochleistungsmixer geben und fein pürieren. Das Olivenöl beim Mixen langsam einfließen lassen.

Tipp

Statt mit frischem Orangensaft kannst du die Gazpacho auch mit ein paar Mangowürfeln fruchtig abschmecken.





Sommerrollen mit Erdnuss- Mango-Dip

Zutaten (für große 8 Sommerrollen)

- Sommergemüse nach Wahl: Möhren, Radieschen, Gurken, Rotkraut, ...
 - 100 g Reismudeln
 - 4 Stängel frischer Koriander
 - 8 Blätter Reispapier
- Für den Dip**
- 1/2 reife Mango
 - 2 EL Sojasauce
 - 4 EL Erdnussbutter oder Erdnussmus

Zubereitung

Für den Dip die Mango schälen und das Fruchtfleisch würfeln. Mit Sojasauce und Erdnussbutter oder Erdnussmus mit einem Pürierstab zu einem cremigen Dip verarbeiten.

Das Gemüse in feine Streifen schneiden und den Koriander grob hacken. Reismudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Reispapier kurz einweichen, mit Gemüse, Nudeln und Kräutern füllen und aufrollen. Zum Dip servieren.

Tipp

Den Dip kannst du ganz nach deinem Geschmack abwandeln. Ersetze die Sojasauce durch Misopaste und Sesamöl, gib eine Prise Chilipulver hinzu oder kreiere einen Apfel-Erdnuss-Dip mit Apfelmus!

Schnelle Auberginen-Pizza



Tipp

Noch schneller ist deine Pizza fertig, wenn du veganes Pesto aus dem Super- oder Biomarkt kaufst.

Zubereitung

Auberginen in feine Scheiben schneiden und in der Grillpfanne oder im Backofen für 10 Minuten weich rösten. Pizzateig ausrollen und mit Pizzatomaten bestreichen. Gegrillte Auberginen auflegen und nach Packungsanweisung im vorgeheizten Ofen backen.

Währenddessen für das Pesto Walnüsse und Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Samt aller anderen Zutaten in einer Küchenmaschine oder mit dem Pürierstab zu einem Pesto verarbeiten. Die Pizza mit dem Pesto bestreichen und mit gehackten Tomatenwürfeln servieren.

Zutaten (für 1 großes Pizzablech)

- 1 Packung Pizzateig
 - 2 Auberginen
 - 1/2 Dose Pizzatomaten
 - 2 Tomaten
 - 30 g Walnüsse
 - 30 g Pinienkerne
 - 3 EL Olivenöl
 - 2 Knoblauchzehen
 - 2 EL Hefeflocken
 - 1/2 TL Salz
- Für das Pesto**
- 1 Bund frischer Basilikum

Süßkartoffel-Curry

Zutaten (für 4 Portionen)

- 2 große Süßkartoffeln
- 2 große Möhren
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Kokosöl
- 200 g frische oder Tiefkühlerbsen
- 1 Dose Kokosmilch
- 2 EL Currypulver
- 1/2 TL Koriander
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- Salz, Pfeffer
- 1 Handvoll Erdnüsse

Zubereitung

Süßkartoffeln und Möhren in 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse scharf darin anbraten. Die Süßkartoffeln sollten fast gar sein. Erbsen, Kokosmilch und Gewürze hinzugeben und für 10 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen.

Mit Erdnüssen bestreuen und zu Reis servieren.

Tipp

Noch mehr Würze bekommt dein Curry, wenn du zusätzlich frisch gehackten Ingwer und Chilischoten mit dem Gemüse anbrätst.



Pfannkuchen-Tarte mit Blaubeerjoghurt und feurigen

Erdbeeren



Lieblingsrezept von
Alexander Flohr
aka Hier kocht Alex

Zubereitung

Dinkelmehl mit Backpulver, Salz und Zucker in einer Rührschüssel mischen. Separat Milch und Sonnenblumenöl verrühren. Die Flüssigkeit langsam zu dem Mehl gießen und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten.

Tarte- oder Auflaufform mit etwas Sonnenblumenöl einfetten, den Teig hineingeben und bei 180°C Umluft (200 °C Ober- und Unterhitze) für ca. 30 Minuten backen. Chili in dünne Ringe schneiden, Erdbeeren vierteln oder halbieren und zusammen mit dem Limettensaft und Vanillezucker in einer Schüssel vermengen. Etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Blaubeeren zusammen mit dem Joghurt und Agavendicksaft zu einer cremigen Masse pürieren. Die Pfannkuchentarte auf einem Teller anrichten, Blaubeerjoghurt und Erdbeeren darauf anrichten und mit Basilikum- sowie Thymianblättern bestreuen.

Zutaten (für 1 Tarte)

- 300 g Dinkelmehl Typ 630
- 700 ml ungesüßte *Pflanzenmilch*
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 4 EL Zucker

Für die Erdbeeren

- 300 g Erdbeeren
- Saft 1/2 Limette
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 gelbe Chili
- 3 Zweige Basilikum
- 1 Zweig Thymian

Für den Blaubeerjoghurt

- 250 g Blaubeeren
- 150 g Sojajoghurt
- 1 EL Agavendicksaft

Grillsaison



Würziger Nudelsalat mit Oliven



Tipp

Ordentlich Schärfe bekommt dein Salat, wenn du eine kleine Chilischote mit der Zwiebel und dem Knoblauch anbrätst.

Zubereitung

Penne nach Packungsanweisung gar kochen und kalt abschrecken. Sofort mit 1 EL Olivenöl verrühren, damit die Nudeln nicht aneinander kleben.

Zwiebel in feine Streifen schneiden und Knoblauch hacken. Beides in heißem Öl anbraten. Oliven halbieren und getrocknete Tomaten fein schneiden. Tomatenmark, Rest vom Olivenöl, Essig, Zwiebel, Knoblauch, Oliven und getrocknete Kräutern verrühren. Das Dressing mit den Nudeln in einer großen Schüssel vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und Basilikumblättern servieren.

Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g Penne aus Hartweizengrieß
- 4 EL Olivenöl
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Öl zum Braten
- 2 EL Balsamicoessig
- 2 EL Tomatenmark
- 3 getrocknete Tomaten aus dem Glas
- 1 Handvoll Oliven
- 1 TL getrocknete italienische Kräuter
- Salz, Pfeffer
- 1 Bund Basilikum

Gemüsespieße vom Grill



Tipp

Probiere auch andere Gemüsesorten wie Maiskolben, Auberginen oder Champignons für deine Grillgemüsespieße aus!

Zubereitung

Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. Paprika, Zucchini und Zwiebeln in etwas dickere Stücke schneiden. Gemüse auf Spieße aufschichten.

Knoblauchzehen pressen und mit Olivenöl, Senf, Gewürzen und Rosmarin verrühren. Gemüsespieße mit der Marinade großzügig einpinseln und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank gut verschlossen durchziehen lassen. Anschließend auf dem Grill oder in der Grillpfanne von allen Seiten durchgaren.

Zutaten (für 6 große Spieße)

- 6 Kartoffeln
- 1 Paprika
- 1 kleine Zucchini
- 2 kleine rote Zwiebeln
- 4 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Senf
- Salz, Pfeffer
- frischer oder getrockneter Rosmarin

Tipp

Statt Bulgur kannst du auch auf Couscous oder Kichererbsen zurückgreifen.



Erfrischender Bulgur-Salat

Zubereitung

Bulgur nach Packungsanweisung in Gemüsebrühe gar kochen und abkühlen lassen. Tomaten, Gurke und Schalotte klein würfeln und Petersilie grob hacken. Olivenöl, Kreuzkümmel, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Bulgur, Dressing, Gemüse und Kräuter in einer großen Schüssel miteinander vermengen und für 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Zutaten (für etwa 4 Portionen)

- 300 g Bulgur
- 1 TL Gemüsebrühenpulver
- 300 g Tomaten
- 1/2 Gurke
- 1 Schalotte
- 1 Bund Petersilie
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- Saft von 1/2 Zitrone
- Salz, Pfeffer

Gegrillter Riesenchampignon mit Couscous-Salat



Zutaten (für 4 Portionen)

- 4 Riesenchampignons
- 200 g Couscous
- 1 TL Gemüsebrühenpulver
- 1/2 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- Öl zum Braten
- 2 Tomaten
- 1 EL Tomatenmark
- 3 EL Olivenöl
- Saft 1/2 Zitrone
- 1/2 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für den Salat den Couscous nach Packungsanweisung in Gemüsebrühe garen. Zucchini in kleine Würfel schneiden und mit Knoblauch in heißem Öl anbraten. Tomaten würfeln und Petersilie grob hacken. Tomatenmark, Olivenöl und Zitronensaft zu einem Dressing verrühren. In einer großen Schüssel Couscous, Zucchini, Tomaten und Dressing miteinander vermengen.

Champignons in einer Grillpfanne oder auf dem Grill rösten und mit dem Couscous-Salat füllen.

Tipp

Dazu passt ein leichter Joghurt-Dip: Verrühre dazu 300 g pflanzlichem Naturjoghurt, 1 gepresste Knoblauchzehe, 1 EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer miteinander und serviere den Dip auf dem Couscous-Salat.



Schneller Beilagenteller

aus Ofenkartoffeln,
Tomaten-Apfel-Salat und
Rote-Bete-Hummus

Lieblingsrezept von

Charlotte Weise



Zubereitung

Für die Ofenkartoffeln die Kartoffeln vierteln, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Für 25 Minuten im auf 170 °C Umluft (190 °C Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Backofen backen.

Für den Salat das Gemüse klein schneiden und mit Zitronensaft, Olivenöl, Gewürzen und Samen vermengen. Alle Zutaten für den Hummus in einer Küchenmaschine oder mit dem Stabmixer zu einer homogenen Creme pürieren.

Zutaten (für 2 Personen)

Für die Ofenkartoffeln

- 400 g festkochende Kartoffeln
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Für den Tomaten-Apfel-Salat:

- 100 g Romanasalat
- 2 Tomaten
- 1 Apfel
- 1/4 Gurke
- 1 kleine Möhre
- 10 Oliven
- 2 EL gemischte Kerne
- Saft 1/2 Zitrone
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Olivenöl

Für den Rote-Bete-Hummus

- 1 gekochte Rote Bete
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 EL Kurkuma
- 1 Dose Kichererbsen
- Saft 1/2 Zitrone
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Tahin
- 2 EL Sesamsamen
- 2 EL Hanfsamen
- Salz, Pfeffer

Süßes



Blaubeer-Käsekuchen



Tipp

Statt Blaubeeren kannst du auch einen Mango- oder Himbeer-Käsekuchen zubereiten.

Zutaten (für 1 Springform)

Für den Boden

- 150 g Mandeln
- 80 g Kokosraspeln
- 150 g Datteln
- 1 Prise Zimt

Für die Creme

- 500 g Cashewkerne
- 400 g Kokoscreme (fester Teil der Kokosmilchdose)
- 100 g Kokosöl
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- einige Tropfen Vanillearoma
- 300 g Blaubeeren

Zubereitung

Cashewkerne über Nacht in Wasser einweichen. Für den Boden Mandeln, Kokosraspeln und Datteln in einem Hochleistungsmixer zu einer klebrigen Masse verarbeiten. Den Boden einer mit Backpapier ausgelegten und gefetteten Springform gleichmäßig mit der Füllung bestreichen. Für 1 Stunde im Gefrierfach ruhen lassen.

Für die Creme das Kokosöl zerlassen. Abgetropfte Cashewkerne, Kokoscreme, Öl, Zucker, Salz und Vanille in einem Hochleistungsmixer für einige Minuten zu einer homogenen und seidigen Mousse verarbeiten. Ein Drittel der Creme abnehmen. Zum übrigen Teil der Mousse die Blaubeeren hinzugeben und mit dem Mixer für einige Minuten zu einer seidigen Blaubeer-Creme verarbeiten. Diese auf den angefrorenen Boden geben und für 1 weitere Stunde im Gefrierfach ruhen lassen. Den Rest der hellen Mousse auf der gefrorenen Blaubeer-Schicht verteilen und 1 weitere Stunde im Gefrierfach fest werden lassen. Danach den Blaubeer-Käsekuchen bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.

Mango-Eis



Tipp

Für noch mehr Frische kannst du zwei gehackte Minzblätter in den Mixer hinzugeben. Ersetze die Mango auch durch gefrorene Bananen-Stücke und rühre gehackte Nüsse unter die fertige Eiscreme – so gut!

Zutaten (für 4 Portionen)

- 300 g tiefgefrorene Mangostücke
- 100 g Kokosmilch
- 50 g Zucker
- einige Tropfen Vanillearoma

Zubereitung

Mangostücke, Kokosmilch, Zucker und Vanillearoma in einem Hochleistungsmixer zu einer seidigen Eismasse verarbeiten. Sofort servieren oder gut verschlossen im Gefrierfach lagern.

Ananas-Kokos-Mousse



Tipp

Du kannst die Ananas-Kokos-Mousse auch perfekt zu einer Pfirsich-Kokos-Mousse abwandeln.

Zubereitung

Kokosraspeln in einer beschichteten Pfanne ohne Öl leicht anrösten.

Ananas in kleine Stücke schneiden. Die Hälfte mit Bananen, Kokoscreme und Vanillearoma mit dem Stabmixer zu einer homogenen Mousse verarbeiten. Auf zwei Gläser verteilen und mit Ananasstücken und gerösteten Kokosraspeln toppen.

Zutaten (für 2 Portionen)

- 200 g Ananas
- 2 kleine Bananen
- 50 g Kokoscreme
(fester Teil der Kokosmilchdose)
- einige Tropfen Vanillearoma
- Kokosraspeln

Brownies mit Erdnussbutter



Tipp

Noch mehr Schoko? Gib gehackte vegane Zartbitterschokolade in oder auf den Teig!

Zubereitung

Mehl, Zucker, Kakao und Salz in einer großen Schüssel verrühren. Apfelmus, Vanille, Öl, Milch und Sprudelwasser separat vermengen. Die Zartbitterschokolade in einem Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen. Schokolade und flüssige Zutaten im Wechsel in die trockenen Zutaten einrühren.

Den Teig in eine gefettete und bemehlte Auflaufform geben. Erdnussbutter darüber verteilen und für 25 Minuten im auf 170 °C Umluft (190 °C Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Backofen backen. Noch warm oder ausgekühlt genießen.

Zutaten (für 1 Auflaufform)

- 200 g Mehl
- 200 g Zucker
- 50 g Backkakao
- 1 Prise Salz
- 100 g Apfelmus
- einige Tropfen Vanillearoma
- 100 ml Raps- oder Sonnenblumenöl
- 150 ml *Pflanzenmilch*
- 50 ml Sprudelwasser
- 200 g vegane Zartbitterschokolade
- 3 EL Erdnussbutter



Du möchtest deine Liebsten mit Love Veg und tollen Kochbüchern beschenken?

Sende ihnen den Link loveveg.de und verwöhne deine Familie und Freund*innen mit tollen Genüssen aus der pflanzlichen Küche! Das alles ist natürlich 100 % kostenfrei!

animaleQUALITY

Animal Equality ist eine internationale Organisation, die gemeinsam mit Gesellschaft, Politik und Unternehmen daran arbeitet, die Grausamkeit gegenüber landwirtschaftlich genutzten Tieren zu beenden.

Animal Equality ist neben Deutschland auch in den USA, Großbritannien, Italien, Spanien, Mexiko, Brasilien und Indien aktiv.

[LoveVeg.de](https://loveveg.de) 

[AnimalEquality.de](https://animalequality.de)   

IMPRESSUM

Animal Equality Germany e.V.

Pappelallee 78/79 • 10437 Berlin | (+49) 30 23 32 94 58 0 | info@animalequality.de | V.i.S.d.M.: Sharon Núñez