el ser humano ha puesto el planeta y todo lo que hay en él a su servicio del ganado utilizamos la leche la carne y la piel hace unos 2 millones de años cuando

nuestros antepasados empezaban a caminar

erguidos por la llanura africana se

descubrió un alimento altamente

energético la carne

y los homo erectus y los primeros somos

empezaron a cortar la carne con

herramientas de pedernal a machacarla y

golpeado

cada año son sacrificados unos 800

millones de reses solo en alemania

muchas después de abastecer el mercado

de leche en crías durante años

los veganos no comen carne no beben

leche y hasta se privan del tradicional

huevo en el desayuno

en el pan oscuro de leche y otros

productos lácteos es cruel con los

animales ya sea leche convencional

orgánica o biodinámica

el único contacto que la mayoría de los

habitantes de las ciudades tiene con el

ganado es al beber leche o cuando el

filete ya está en chisporroteando en la

sartén

yo soy uno de ellos me encanta cocinar

muchos veganos se las arreglan sin usar

ningún producto animal

eso significa que llevan una vida mejor

más sana

en eeuu hace tiempo que la hora vegana

se ha transformado en tsunami es un

negocio que mueve miles de millones de

dólares no es de extrañar que empresas

biotecnológicas de primer orden se hayan

establecido en california para

desarrollar carne y productos lácteos de

origen artificial es realmente más sano

el veganismo y más ético y respetuoso

con el medio ambiente que el consumo de

productos cárnicos de producción masiva

entre la plaza de la bastilla y la plaza

de la nación de parís el mercado de

alegre se instala seis veces a la semana

todas las especialidades culinarias de

francia pueden encontrarse aquí

es un templo de la cultura y la forma de

vida de los franceses una cultura

culinaria que despierta admiración en

toda europa incluso el todo el mundo

débora vivan es una gran admiradora de

la cocina francesa es estadounidense y

lleva casi 40 años viviendo en parís

demostró su espíritu pionero americano

cuando abrió su restaurante gourmet

vegano en parís

en realidad abrir un restaurante vegano

en parís

significaba tener un dominio absoluto de

la cocina vegana y de la cocina francesa

lo que a la gente le encanta de la

comida francesa es su esencia su

espíritu son sus técnicas la buena

calidad de los productos y toda una

tradición de gustos texturas y

sensaciones y como a mí me entusiasman

los fundamentos del veganismo y me

encanta parís unir ambas cosas

resultó simplemente

perfecto

los veganos no consumen ningún producto

animal suelen utilizar sustitutos de

lácteos basados en plantas para cocinar

es igual de fácil cocinar con ellos que

con los productos lácteos habituales no

no tenemos ningún problema para hacer

creen brulé tartas y cosas así los

macarons la pasta su que se usa para

hacerlos eclair ningún problema a la

gente le chiflan donde podemos tener

alguna dificultad digamos que en el

terreno de los quesos todavía somos

principiantes aún nos llevará un tiempo

y algo de química aprenderá a

reproducirlos en toda su variedad porque

los franceses tienen 486 variedades de

queso y han tardado mil años en llegar a

eso

la cocina de ghana es increíblemente

diversa tiene que serlo todos los

productos animales se sustituyen por

alimentos basados en vegetales quienes

disfrutan con el sabor de un escalope no

tienen por qué renunciar a él el secreto

está en las especias y en una técnica

que te permita reproducir la

consistencia de la carne después de todo

la comida también entra por los ojos el

firme

la sabrosa

esto es masa de pizza que hay que poner

en agua y amasar para que suelte el

almidón

así te queda una masa que luego puedes

freír

tiene un sabor parecido a la carne de

cerdo

y los chefs veganos no se amilanan ni

con el postre simplemente sabe diferente

adelante vegano blanco

con estos conocimientos siempre hay

nuevos descubrimientos deliciosos para

el paladar la cocina vegana no es en

absoluto inferior a la cocina

convencional o tiene sabor o no lo tiene

pero dado que comer va más allá de la

mera nutrición merece la pena observar

entre bastidores una cocina vegana

las fotos

l o pino o altramuz es una planta

especial los granjeros la usan como

alimento rico en proteínas para

alimentar a los cerdos antes era muy

amarga y los cerdos la rechazaban

el instituto fraunhofer de ingeniería de

procesos y embalaje ha mejorado la

planta autóctona convirtiéndola en el

tramo dulce apta para el consumo humano

las semillas de altramuz se rayan en

escamas y se someten a un proceso de

varias etapas con el fin de extraer sus

valiosas proteínas una técnica

consolidada que resultó útil en el

desarrollo de este proceso fue la

descafeína ción para obtener la proteína

del altramuz dulce primero hay que

extraer el aceite de manera parecida a

como se hace con el haba de soja

normalmente con la soja se emplean

varios disolventes para eliminar el

aceite nosotros buscamos una alternativa

más respetuosa con el medio ambiente y

duros con el co2 supercrítico se utiliza

para extraer la cafeína del café con los

altramuces lo usamos para eliminar el

aceite y otros aromas y mejorar el sabor

del vegetal yo

fue a través del cultivo y no de la

modificación genética como los

científicos consiguieron reducir el

amargor del lupino

así se obtiene una proteína que puede

transformarse en leche de altramuz

ahora las proteínas ya están listas con

su textura escamosa

quienes buscan elaborar un sustituto de

la leche no sólo necesitan más proteínas

sino también grasa y azúcar

añadiendo agua se obtiene un líquido

blanco que puede procesarse como la

leche

leche de altramuz la competencia de todo

productor de leche sin embargo los

precios de la leche han tocado fondo y

los productores agradecen cualquier

alternativa

cada vez es mayor el número de

productores que se plantean cultivar

altramuz dulce tiene sentido desde el

punto de vista económico sobre todo en

los terrenos arenosos del noreste de

alemania donde el altramuz dulce está

ahora mismo de moda al ser un cultivo

nuevo el lupino toma el nitrógeno del

aire y lo traspasa a la tierra agotada

por ese motivo el productor sebastián

gray ve prácticamente no necesitas

recurrir a los pesticidas y a pesar de

ello obtiene una cosecha mayor

el año que viene aquí se cultiva la

centeno y estamos prácticamente seguros

de que las parcelas donde anteriormente

hubo luppi no producirán 150 euros más

de beneficios

para el granjero grade y su cliente marx

in man es una situación beneficiosa para

todos el altramuz dulce es una planta

autóctona y eso nos permite usar

proteínas de la región además es una

planta muy funcional que realmente puede

producir leche

imagínate puedes hacer una leche

compuesta de agua grasa láctea proteína

láctea azúcar láctea y todo lo que tiene

que llevar para ser un buen sustituto de

la leche

no

las semillas de altramuz dulce son de

fácil almacenamiento y procesamiento

estos son unas 30 toneladas cuánta leche

se puede hacer con ellas con 30

toneladas unos 150 mililitros de leche

es bastante rentable

a sólo unos kilómetros de los campos

donde se cultiva el no vino se produce

la leche de altramuz

aquí es donde se prepara la base para

hacer yogur de altramuz cacao de

altramuz y helado de altramuz

y la leche de altramuz se puede utilizar

exactamente igual que la leche normal

procedente de la vaca puedo preparar un

pudín de arroz con ella puedo tomarla

con cereales o beber la fría no hay

límites sobre su uso es la ventaja que

tiene no tengo que renunciar nada la

nutrición basada en vegetales ya no está

asociada al sacrificio sino al placer

aunque el cultivo de altramuz sea

limitado la producción local de lupino

tiene beneficios ecológicos que no

ofrecen otras grandes alternativas de

alto contenido proteínico como la soja

cada año la unión europea importa 35

millones de toneladas de soja la mayoría

de américa del sur casi todo se destina

a forraje para el ganado se han quemado

vastas extensiones de selva tropical

para hacer sitio al monocultivo

superficies que antes absorbían co2

la mayoría de las habas han sido

genéticamente modificadas y aún así se

mantiene la necesidad de nuevos

pesticidas la soja es una importante

materia prima para múltiples productos

alimentarios como los horneados los

lácteos y las barras de cereales para

transformar las habas en productos

proteínicos primero hay que quitarles el

aceite hasta ahora el aceite se viene

disolviendo por una tóxica sustancia

química el hexano que no sólo es dañino

para el medio ambiente también altamente

inflamable ecológicamente sostenible no

es

en muchos aspectos berlín está sentando

precedentes

de momento la metrópolis alemana está

demostrando que es la capital vegana de

europa y hambre dac ex directivo de la

industria del automóvil dirige

actualmente un supermercado vegano y

representa como nadie esta tendencia

aunque busca ganar dinero con su empresa

al mismo tiempo persigue hacer del mundo

un lugar mejor

estuve 35 años bebiendo leche por litros

fiel a una antigua tradición es sano

hacerlo mi abuela siempre decía que si

me tomaba amigo acción de leche crecería

fuerte son tradiciones heredadas que han

condicionado nuestro comportamiento para

mí era el gran momento esa imagen de la

vaca en medio del campo pastando hierba

y dando su leche hasta que me di cuenta

de que esa leche era leche materna y

entonces el cuadro se estropeó lo que

hacemos es inseminar a las vacas

retirarle sus crías y mantenerlas luego

hay de pie durante cinco años para

finalmente mandar las también al

matadero y piensas ojalá lo hubiera

sabido antes para mí fue un despertar y

creo que es lo mismo que le está pasando

a mucha gente en estos momentos

breda combina principios éticos y

empresariales y parece que le está

funcionando muy bien

march a ti es la última moda

12 gramos con 120 gramos hay para de

strauss

su salud

pero aún crítico

somos un mercado minoritario venimos de

un movimiento que protestaba contra

nuestra sociedad por la comida de ahí

proviene el veganismo durante 20 ó 30

años

el mensaje fue tú eres un asco y yo soy

mejor porque como diferente esa era la

pretensión de elitista lo que hicimos

fue abrir el mundo vegano y crear una

nutrición basada en vegetales accesible

al gran público

derribamos barreras y lo que está

pasando ahora mismo es extraordinario

viene mucha gente que nos ve ganan y

vegetariana simplemente quiere probar

los productos estamos triplicando

ingresos cada año

mientras yang bedak incrementa sus

beneficios científicos del instituto max

planck de antropología evolutiva en

leipzig estudian las motivaciones

profundas de la conducta alimentaria

humana

porque la gente come carne y otros

productos animales jean-jacques blanc

busca respuestas en la prehistoria de la

evolución humana el antropólogo indaga

en nuestro pasado remoto cuando los

primates empezaban a transformarse

paulatinamente en humanos

y nuestro cerebro tiene aproximadamente

5 veces el tamaño que le correspondería

al mamífero de nuestras proporciones y

el cerebro es un tejido muy ávido de

energía

y consume alrededor del 20 por ciento de

lo que llamamos el metabolismo basal que

es la energía que gastamos en reposo y

es lo que consume un órgano que

representa solamente el 2% de nuestra

masa corporal por tanto es un gasto en

la comer

nuestros primeros antepasados eran

primates herbívoros que vivían en los

árboles

hace 2 millones de años el homo erectus

cazaba pequeños seres vivos en el suelo

del bosque y su cerebro aumentó de

tamaño

nuestro antepasado separaba la carne de

los huesos usando pequeñas herramientas

de pedernal pero la segunda y

espectacular fase de crecimiento

cerebral del homo no sucedió hasta

después del descubrimiento del fuego y

la cocina hace más de 500 mil años

y la razón de que cocinar fuera tan

importante es que nos facilitaba la

asimilación de unos alimentos altamente

energéticos en particular la carne y

después vemos otra aceleración por

decirlo así del tamaño del cerebro en

los homínidos

a lo largo del último medio millón de

años se observa un crecimiento

espectacular del tamaño cerebral sin que

esté asociado a ningún aumento del

tamaño del cuerpo

por tanto la proporción entre cuerpo y

cerebro volvió a cambiar

estudiando los isótopos presentes en los

huesos humanos los científicos pueden

determinar lo que es el ser humano comía

hace 500.000 años y es cuando se pone de

manifiesto que desde un punto de vista

evolutivo nuestro metabolismo sigue

estando en la edad de piedra continuamos

almacenando grasas para las épocas de

escasez pero como ya no tenemos que

cazar para alimentarnos y nos pasamos la

mayor parte del tiempo sentados

perezosamente en el sofá terminamos

enfermando esta dieta nuestra tan

altamente energética combinada con la

falta de movimiento causa enfermedades

de la civilización como el cáncer o la

diabetes

las sociedades modernas se enfrentan a

un nuevo reto que es el de volver a

modificar nuestra dieta de algún modo es

diseñar una forma nueva de insuflar

energía a nuestro organismo y nuestro

cerebro que sigue necesitando la pero de

una manera más razonable

sería digamos teniendo en cuenta la

forma de vida actual de los humanos

modernos

a nuestra manera de vivir es claramente

incompatible con nuestra herencia

evolutiva muchos estamos demasiado

obesos y padecemos toda clase de

enfermedades que están asociadas a

nuestra dieta

en la feria the world de parís se

celebra la sana dieta del veganismo

pero hasta qué punto ser vegano es

realmente sano swan se toma la

organizadora de la feria cree tener la

respuesta

5 de la salud significa en esencia que

su prima es una cosa por razones de

salud en cuanto al veganismo en general

pero sobre todo en francia muchas

organizaciones se están preocupando por

hablar más del tema y es que muchos no

saben qué hacer con la palabra veganismo

creen que es una cuestión de si no

podemos comer carne entonces qué comemos

no haga más que comer

en esta feria los expositores hacen todo

lo posible por convencer al público de

lo contrario

la oferta de exquisiteces veganas es

impresionante aunque eso no nos dice

mucho acerca del sabor y los beneficios

para la salud de la comida vegana el uso

de potenciadores de aroma azúcares y

grasas es fácilmente comparable con la

cocina convencional aun así los

franceses parecen sentir curiosidad

en general alemania está más avanzada

que el mercado francés y es que aquí

todavía queda mucho por hacer en

términos de educar a la gente esto está

empezando y con informaciones como la

publicada recientemente en los medios

sobre escándalos en mataderos orgánicos

donde los animales recibían un trato muy

cruel hace algún tiempo estas

fotografías ni siquiera habrían llegado

al público

por razones como estas los veganos

defienden un imperativo ético y piden a

gritos que se evite el consumo de

productos animales

ciertamente quienes hayan visto las

grabaciones secretas de la organización

de defensa de los animales el de 214

seguramente no quieren volver a probar

un filete en estas imágenes aparecieron

en programas informativos de gran

audiencia e hicieron reaccionar a

algunas personas

es la cruda realidad sobre la producción

moderna de leche y carne y cuya visión

permite a los consumidores tomar

decisiones más conscientes cosméticos

camisetas calzado todo fabricado sin

productos animales pero conseguir que no

lleguen absolutamente ningún producto

animal a pesar de toda la presión

existente para que así sea no es tan

fácil como pueda parecer estamos en el

lago constanza annalynne aclav lleva un

tiempo familiarizándose con la ribera

suiza en croze link en

esta bloguera vegana quiere examinar con

detenimiento el primer hotel vegano de

europa

el hotel suite de crowd link en es el

primero de estas características

sería mi llano número 31 en la tercera

planta espero que tenga una estancia

agradable gracias hasta luego

desde el delicioso desayuno vegano hasta

el tapizado de las sillas o las mullidas

almohadas aquí no hay nada hecho con

carne leche cuero o plumas el sueño de

todo vegano se ofrece un amplio surtido

de alternativas veganas la leche el

queso todo tiene un sustituto ya que

también hay vegetarianos con objeciones

al queso pero porque a los vegetarianos

que lo son porque no desean que mueran

animales por su culpa se les plantea un

dilema ético con el queso muchas

variedades llevan y cuajo que se obtiene

del estómago de crías de animales y para

cuya extracción éstas deben morir lo que

significa que muchos quesos ni siquiera

son vegetarianos

pero porque los veganos intentan imitar

esta clase de alimentos estás

acostumbrado a tomar queso en el

desayuno y buscas productos parecidos

con

es sobre todo en una etapa que podríamos

denominar de transición es cuando

empiezas a comer

la ética animal no sale barata sobre

todo en el negocio de la hostelería todo

reconocimiento sirve de mucho la

prohibición de todos los productos

animales hace que desde el jabón de

manos hasta la ropa de cama sean más

caros

el plumón de oca no es una necesidad y

hasta el vegano más entusiasta puede

dormir plácidamente aquí blogueros como

anna lina se aseguran de que corra la

voz sobre los lugares donde los veganos

pueden conseguir un buen descanso

nocturno

tiene una bebida fría por favor tenemos

de la mejor calidad todos los alimentos

que utilizo son locales

si están muy buenos

únicamente utilizamos verduras de la

tierra

y también tras el tallo del tallo

también muy bien

salud es un placer tenerte aquí

una vez concluidas las formalidades y

comprobada la calidad de los

ingredientes ya pueden adentrarse en un

mundo de nuevos sabores

el valor añadido de trabajar con

productos locales sumado a los

principios éticos veganos crea una

situación en la que todos salen ganando

ni siquiera eso estaba claro al

principio

al principio nos preguntábamos si el

concepto vega no sería un inconveniente

para uno pero en esta región fronteriza

krentz regló verano ha representado una

oportunidad económica al cubrir un nicho

de mercado una oportunidad cargada de

sentido comercial

a la moda de ghana está atrayendo nuevos

clientes a unos negocios que se están

adaptando pero puede ser también mortal

este negocio

cada cierto tiempo se publica que algún

niño pequeño que era vegano ha muerto de

desnutrición y la opinión pública queda

conmocionada

puede una dieta puramente vegana a ser

peligrosa o incluso mortal

porque estos niños tuvieron que morir en

alemania los científicos buscan la

respuesta a estos interrogantes

el profesor bernard bats él dirige el

departamento de fisiología y bioquímica

de la nutrición del instituto max

reinhardt driver los niños son

organismos en crecimiento en comparación

con los adultos es muy importante que se

les suministren todos los nutrientes

necesarios en su dieta esto reviste

especial importancia en los niños de

corta edad y tenemos un ejemplo

reseñable en la vitamina b12 la vitamina

b12 se encuentra en la carne el pescado

el huevo y la leche la deficiencia de

esta vitamina se traduce en cansancio

debilidad y depresión y puede causar

daños irreparables en el sistema

nervioso central

muchos sustitutos de la leche contienen

vitamina b12 artificial un análisis

químico revela un alto nivel de

procesamiento industrial en estos

alimentos sustitutorios son una mezcla

artificial de sustancias que intentan

imitar las originales una mezcla que no

necesariamente es más sana

no existe un solo estudio científico que

demuestre que es más sano no tomar leche

y en definitiva un solo producto

alimentario

si tu dieta es anna o no lo es la

variedad es importante necesito la parte

de las verduras

necesito la parte del café puedo llevar

una dieta sana sin la parte animal pero

entonces voy a necesitar suplementos es

necesario si quiero llevar una dieta

completamente basada en verduras nuestra

programación natural en realidad era

llevar una dieta mixta pero no formada

por productos animales en la medida en

que los consumimos actualmente

evidentemente es excesiva pero una base

de carne en nuestra dieta es

imprescindible si uno quiere alimentarse

sin suplementos

por tanto los veganos están sanos si

usan pasta de dientes con vitamina b12

por ejemplo

o si toman comprimidos vitamínicos a

diario para muchos es preferible a

consumir leche

alta native por octeto

la composición de las bebidas

alternativas consumo de la leche

normalmente es menos beneficiosa esas

bebidas no tienen la misma concentración

de nutrientes esenciales suelen ser

además de elaboración artificial su

composición sin duda no es tan

beneficiosa para la salud como la de la

leche

la comida demasiado procesada no tiene

fama de ser comida sana

daniela cree protectora de los

consumidores aclara en las hojas era el

principal sustituto de la leche ahora

hay toda una diversidad de productos y

si vemos lo que contienen si se intenta

imitar la leche añadiendo aromas y

también algunas vitaminas que contiene

la leche calcio o vitamina b12 estas

vitaminas son esenciales si se hace la

dieta vegana

y luego está el azúcar por supuesto para

dar más sabor aproximadamente un terrón

de azúcar por cada 100 mililitros estas

fórmulas son intentos de reproducir la

leche y sus nutrientes en just off

estas fórmulas químicas son caras y el

sabor del sustituto del queso sigue

dando problemas

no nos echan en falta el queso el

intendente base es un tipo de aceite por

tanto se necesita un aceite vegetal que

haga que parezca queso y sepa a queso y

eso no se puede hacer sin aditivos

y que aditivos son necesitas un

espesante para transformar el aceite en

una masa sólida y después colorantes

naturales para que adquiera ese bonito

color amarillo del queso la dificultad

principal es que no se puede hacer sin

aromas ya que el aceite vegetal no sabe

como el queso que es el sabor que

intentamos imitar

como el queso vegano no es queso y los

sustitutos de la leche no son productos

animales no pueden etiquetarse como

queso y leche en europa alexander antón

se aseguró de que así sea

pertenece al lobby de los productores de

leche europeos

y nos placer sabor salud es la tríada de

valores de la leche la leche es única en

su composición nutritiva un producto que

es tradicional que llevamos diez mil

años produciendo y que tiene una base

natural las 1200 variedades de queso

francés proceden todas de un alimento

natural que es la leche

ya sea leche de soja de avena o de

almendras hay intereses económicos

concretos que han provocado una

auténtica guerra del etiquetado la

calificación de leche sólo se autoriza

en el caso de la leche de coco por

motivos tradicionales me gasté en eso no

hay desacuerdo la situación está muy

clara la calificación de leche y

productos lácteos está dirigida a

proteger al consumidor cuando compro

queso mantequilla o leche

debo ser informado de si en efecto son

productos lácteos para jan breda que es

un argumento superfluo y contrario a los

intereses del consumidor

no se nos permite poner en las etiquetas

que nuestros productos no contienen

colesterol cuando esas siglas y eso es

porque sería una desventaja competitiva

para las industrias cárnica y láctea ya

que sus productos si contienen

colesterol una segunda cuestión que a mí

me afecta personalmente aquí en alemania

es la desventaja fiscal por un sustituto

de la leche pagas el 19 por ciento de

iva y en cambio por la leche de oveja de

cabra o de vaca pagas el 7%

son cosas que han conseguido establecer

ahí el lobby ha hecho bien su trabajo

asuntos como éste que afectan a los

consumidores se negocian en los pasillos

de la unión europea y en los tribunales

es una industria que mueve mil millones

de dólares los ya agitados productores

de leche defienden la imagen de la leche

como producto de calidad

la práctica de llamar a los productos

incorrectamente aprovechar la buena

reputación y la buena imagen de la leche

no es luego lo conocemos desde la época

de napoleón tercero para él la buena

mantequilla era demasiado cara para sus

tropas y se inventó la margarina es

marabina

desde los tiempos de napoleón tercero la

modesta margarina se ha ganado un sitio

en muchas cocinas y la historia parece

repetirse

el molino de riggen bálder es todo un

símbolo de la tradicional industria de

la carne y las salchichas en alemania

este negocio ha dado un giro radical

desde que su director de marketing y

desarrollo godo reven incorporó las

carnes vegetarianas y más adelante las

veganas al surtido de la empresa que

llevamos 182 años produciendo carne y

cuando se me ocurrió la idea de elaborar

productos vegetarianos la gente pregunto

por qué pero las cifras lo justifican

no son los siete millones de legendaria

nos ni el millón de veganos sino los 40

millones de flex italianos que están

diciendo que quieren consumir menos

carne y salchichas un argumento de peso

ya que dan cremas que se pasen a la

industria del queso y la crema de cacao

sino ofrecerles productos contemporáneos

también

cita en la sede de riggen bálder

un desafío para la bloguera vegana anal

inacap

a ver hasta qué punto se tomaban esto en

serio cómo pueden siquiera hacerlo

aunque se diferencia la producción de

estos alimentos y si qué motivación hay

detrás

cada semana la empresa procesa alrededor

de 450 toneladas de carne de cerdo y

pollo

el paté y el jamón son los clásicos

preferidos a analí na le cuesta incluso

mirar estos productos

pero la empresa ya ofrece 11 variaciones

sin carné en su catálogo dos de ellas

veganas

tardaron tres años en sacar la primera

salchicha vegetariana al mercado para

analizar el cambio está tardando

demasiado en producirse aquí es donde se

sigue procesando la carne de los

animales eso es que tú quieres liberar

es una sensación extraña pero creo que

se está avanzando en la dirección

correcta y espero que en el futuro los

productos animales se reduzcan y mucho y

que algún día esta empresa sólo produzca

productos vegetarianos o veganos

sin embargo la resistencia a los

productos vegetarianos y veganos era

considerable incluso dentro de la

empresa pero godó reding tenía el éxito

de su parte la empresa tuvo que

contratar más personal para elaborar los

productos no cárnicos trabajando en tres

turnos

en los últimos años solíamos tener un

incremento del 1,2 por ciento desde que

hemos introducido los productos

vegetarianos crecemos en números de dos

cifras hacemos unos 50 millones de euros

de beneficios al año con nuestros

productos vegetarianos el 20 por ciento

de nuestros ingresos totales

a parte de la oferta vegetariana la

empresa está incrementando su catálogo

vegano lo vegano empieza a tener sentido

desde el punto de vista empresarial

el fundador de bigand quiere conquistar

el mercado europeo con sus supermercados

veganos y francia está en el primer

puesto de la lista acá fue donde estamos

en conversaciones con qué respuestas no

es tan impensable el interés está ahí

aunque hay más carrefour en españa pero

tiene sus efectos en francia

yo digo que es el turno de gracias

el futuro vegano ya ha llegado a berlín

leche de altramuces o de soja queso

vegetal sustitutos de la carne el

surtido de productos está creciendo y

las ventas se han disparado y muchos se

están subiendo al carro de esta

tendencia el mecanismo es una tendencia

sí pero una mega tendencia lo que

significa que seguirá en boga un mal

mismo de 30 años si analizamos la razón

por la que la gente está cambiando de

vida y de comportamiento vemos que la

prioridad principal está en su salud y

su bienestar pero que los aspectos

ecológicos también tienen su influencia

nuestro consumo deja una huella y no se

puede borrar cada vez hay más gente en

el mundo y no hay suficientes recursos y

centrarse en alimentar a los animales

supone matar de hambre a algunas

personas cuando seamos diez mil millones

de personas el planeta se nos habrá

quedado muy pequeño y habrá que consumir

directamente es decir que tendremos que

comer los propios vegetales porque

tienen una rentabilidad muy superior por

cada kilo de carne

necesito 16 kilos de grano y 20 mil

litros de agua

tiene vuelta de hoja

los argumentos de los abanderados de la

ética animal han llevado a algunos a

adoptar medidas extremas en la oficina

de protección animal alemana llevan años

luchando contra las condiciones de la

agricultura industrial y la producción

industrial de leche para demostrar que

se cometen delitos contra animales en

las granjas lecheras entran ilegalmente

en las instalaciones cuantos

consumidores saben que las crías son

apartadas de sus madres nada más nacer y

que la leche de vaca es leche materna

retenida

pueden ocurrir varias cosas el granjero

puede estar allí y puede pillar nos

procuramos sin con muchísimo cuidado

nuestro objetivo también es que no nos

coja porque eso es precisamente lo que

quiere la industria para poder decir

miren lo que hacen esos activistas así

traen enfermedades y eso es justo lo que

no queremos

ambos activistas vuelven a ponerse en

movimiento esta vez es una operación

nocturna en el norte de alemania se

necesita una preparación muy cuidadosa

para asegurarse de no introducir en la

granja lechera ninguna bacteria del

exterior

llegamos una cámara de rayos infrarrojos

para poder mostrar en qué condiciones

están los animales y que el consumidor

tenga una visión real de lo que hay

detrás de la fachada

para ello tienen que saltarse la ley ya

que entran ilegalmente en una granja

lechera sin ninguna medida de seguridad

las vacas ya hacen con las ubres

hinchadas en un suelo sin paja apenas

esperando a ser ordenadas las crías

fueron hace ya tiempo apartadas de sus

madres y encerradas en un establo

contiguo

irónicamente son alimentadas con leche

en polvo de bajo contenido en grasas ya

que la valiosa leche de sus madres se

destina a consumo humano por todas

partes hay indicios de la administración

masiva de medicación a las reses

algunas crías parecen tener diarrea

aguda

vengan las crías así me produce angustia

tristeza e indignación los responsables

de todo esto son en primer lugar los

granjeros porque son quienes tienen a

los animales así pero también el

consumidor tiene una gran

responsabilidad porque la razón de que

se tenga los animales en estas

condiciones es satisfacer su deseo de

tomar leche y productos lácteos y no

tendría que ser así no nos parece que

estemos haciendo algo prohibido

simplemente ponemos al descubierto algo

que sí debería estar prohibido todo lo

que uno puede ver aquí no debería

permitirse por eso cometemos este

allanamiento para llamar la atención de

la gente

un nuevo establo y más pruebas más

sufrimiento que los activistas subirán a

su web y utilizarán contra los

productores de leche y hacen un macabro

descubrimiento algo habitual pero que

apenas se conoce de las granjas lecheras

documentaciones él solo

una cría muy pequeña

en alemania el índice de mortalidad de

crías está en torno al 15 por ciento

demasiado alto afirman los activistas de

los derechos de los animales

por eso a veces recurren a una justicia

paralela

galván y heidelberg y de otra granja

lechera la encontramos en lo que llaman

un iglú de crías habría corrido a la

misma suerte que varios millones de

vacas en alemania la habrían introducido

en el ciclo de producción de leche

habría sido inseminada artificialmente y

obligada a tener crías para producir

leche destinada al consumo humano

es berg y la cría liberada vive ahora en

un refugio de animales en algún lugar

perdido de alemania

todos los animales de este refugio son

liberados muchos llevaban años afinados

en establos y ahora pueden terminar sus

días sin ser ganado al servicio del

consumidor

aunque no del todo es verga y otros

animales liberados son perfectos para

hacer un poco de propaganda de ganar

paraná línea clave y su jefe sebastián

joy de la unión vegetariana alemana el

refugio animal y sus inquilinos

liberados merecen un artículo en su

boletín

y las fotografías pueden reflejar lo que

unos datos anodinos a menudo no pueden

un ejemplo palpable dice más que

cualquier estadística

a esta alguien se atribuye a la frase la

muerte de una persona es una tragedia

mientras que la muerte de un millón de

personas es un dato estadístico lo mismo

se aplica a los animales si uno cuenta

cómo se sacrifican y se comen al año un

montón de animales en alemania son más

de 800 millones de la persona es incapaz

de hacerse una idea mientras que aquí en

el refugio de animales puedes verlos a

todos establecer una conexión y darte

cuenta de que son seres vivos que

sienten y que solo quieren vivir en paz

es un argumento demasiado bueno para no

utilizarlo

intentamos no señalar con el dedo sino

extender las manos cuando decimos mira

se trata simplemente de intentar

sustituir la leche los huevos o la carne

con alternativas sabrosas

los argumentos a favor de hacerlo son

convincentes

el consumo de productos animales de

carne leche y huevos producen marcas es

de efecto invernadero que todos los

medios de transporte juntos barcos

automóviles y aviones una dieta

vegetariana viene a compensar la propia

huella de carbono en un 50% una dieta

vegana hasta en un 90%

y si pudiéramos consumir carne evitando

la crueldad con los animales acaso es

imposible en la universidad de

maastricht en holanda el profesor mark

post trabaja en una alternativa

decididamente no vegana para salvar el

planeta y combatir el hambre carne

artificial creada a partir de células

madre de vaca a todos nosotros pero

también las vacas tenemos células madre

en los músicos se denominan células

madre del músculo esquelético y sólo

pueden producir tejidos e inspirar y

están ahí sin hacer nada a la espera de

reparar el músculo si se lesiona esa es

su función vital y son capaces de

hacerlo tanto dentro del cuerpo como

fuera de él

en 2014 el profesor post presentó a la

prensa mundial el fruto de su trabajo

la primera hamburguesa cultivada en

laboratorio su precio 250 mil dólares la

unidad

los científicos tardaron tres meses en

conseguirla a partir de células madre

mucho menos de lo que habría tardado una

vaca en hacerla y lo más importante esta

técnica podría funcionar también con el

pollo y el cordero las posibilidades son

infinitas

a partir de una pequeña muestra hemos

sido capaces de cultivar células

suficientes para crear esa hamburguesa

si hacemos cálculos si calculamos el

número de veces que es posible duplicar

estas células con esa pequeña muestra

podríamos elaborar hasta 10.000 kilos de

carne

dos células madre podrían generar 10

toneladas de carne y no tendría que

morir ninguna vaca oveja o pollo para

producirlas la carne del futuro ya no

saldrá del establo o del campo sino del

bio reactor qué consecuencias tendrá

esta innovación tecnológica para el

medio ambiente

tenemos 1500 millones de vacas en el

planeta

y esta tecnología requerirá la

existencia de algunas vacas como

donantes de esas células madre pero su

número podría reducirse de 1500 millones

a no ser entre 30 y 35 miles de todo el

mundo se hará realidad la visión de marc

post

será posible reducir drásticamente la

emisión de gases de efecto invernadero

causada por la ganadería intensiva carne

artificial generada por células madre

ética eficiente y ecológica comiendo

carne se podría prevenir la crueldad

animal y salvar el planeta solo si sabe

bien y sale barata si perfeccionamos la

tecnología actual el coste sería de unos

65 dólares el kilo es decir unos 50

euros sigue siendo muy caro 30 veces más

que su precio actual pero eso sería con

la tecnología actual y ahora ya sabemos

qué innovaciones debemos investigar para

conseguir una reducción del precio

el consumo de productos animales como la

leche la carne y los huevos producen más

gases de efecto invernadero que todos

los medios de transporte juntos barcos

automóviles y aviones y algunos ya han

empezado a soñar con fabricar leche y

queso en biorreactores no se necesitan

animales para nada

realmente pienso que es una gran

solución para la leche fabricar las

proteínas de la leche con bacterias o

levadura o el organismo que se utilice

para producirla y luego añadir agua

otras sustancias y la grasa necesaria

para conseguir el mismo producto me

parece una gran idea porque seguramente

la leche sea igual de problemática que

la carne es un producto problemático de

mordí

la zona de la bahía de san francisco es

en la actualidad uno de los principales

focos de innovación aquí tuvo lugar la

revolución informática del siglo 20

apple intel google y compañía en el

siglo 21 la revolución biotecnológica

toma el relevo a la digital y también en

este caso todo comienza en un viejo

garaje cerca de la universidad de

berklee unos bio hackers se reúnen para

intentar producir queso vegano a partir

de mamíferos marinos lo que a primera

vista podría parecer imposible visto de

cerca se convierte en realidad

el nerd más fue porque molaba y podemos

trabajar con cualquier mamífero que ya

tenga secuenciado el genoma

en realidad fue para interesar a la

gente con la idea decirles que podemos

hacer algo diferente

seguramente será muy difícil ordenar un

árbol y no creo que nadie se haya

propuesto antes hacer queso de narval es

para demostrar que no sólo podemos

reproducir cosas que ya existen como el

queso de leche de vaca sino que podemos

fabricar cosas nuevas

la moderna tecnología genética lo hace

posible

lo mismo que internet se puede comprar

material genético justo la parte que

codifican las proteínas de la leche y

esas proteínas se pueden reproducir

masivamente en el interior de células

bacterianas o de levadura

es fácil ordenar a tu molécula de adn

completarse con el gen que te integras

con el que le dice a la levadura cómo

fabricar una proteína concreta y alguna

indicación más le dice que una vez

terminada la proteína la expulse de la

célula

eso facilita su purificación posterior

no hay animales implicados en ninguna

etapa del proceso teóricamente debería

ser posible crear genéticamente

proteínas lácteas veganas dentro de

células de levadura del mismo modo que

ya se produce insulina en ellas

hoy los bio hackers del counter culture

lab en berklee están insertando una

proteína de leche materna humana en una

célula de levadura sería el primer

componente de una leche materna humana

artificial que junto con aceite vegetal

azúcar y agua formaría la base para

elaborar queso vegano

5 1 4 3 2 1

49 así que está muy bien muy bien bueno

voy a levantar esto y sigo viva la vía

teórica para elaborar queso vegano ya se

conoce la aplicación práctica con un

equipo donado de la industria

biotecnológica parece controlable y

viable

hasta es posible la adopción de un

protocolo por una colorida mezcla de

académicos aficionados bioinformáticos

geólogos químicos e ingenieros de

programas pero las proteínas de la leche

son muy complejas si no lo fueran tanto

ya tendríamos queso vegano por delante

se les presenta un camino largo y

dificultoso

la verdad esa dificultad está en aislar

las proteínas en purificar las del todo

cuando salgan de la levadura porque la

levadura está fabricando otras proteínas

al mismo tiempo y después hay que

reconstruir esas proteínas sueltas para

formar una estructura proteínica mayor

esto ya se ha hecho en estudios se han

aislado individualmente estas proteínas

en mamíferos pero nunca se ha hecho con

levaduras si damos los pasos con

precisión que funcionara igual pero si

algo cambia lo más mínimo es posible que

tengamos trabajo extra para reconstruir

esos inicios

el organismo supervisor pertinente de

eeuu la administración de alimentos y

medicamentos no ha puesto ninguna

objeción al queso vegano pero hay

resistencia al queso de leche materna

humana son reservas culturales que

influyen mucho las mismas que tienen

muchos franceses respecto al

establecimiento de una escuela de cocina

vegana en normandía el corazón de la

industria lechera y que será de francia

es lo que ha hecho devora vivan está

convencida de que la fantástica cocina

francesa no tiene por qué agotarse

sirviendo eternamente verderón sumergido

en armagnac

el universo de sabores veganos apenas ha

empezado a explorarse

y podemos tener todos los sabores no

ahora mismo no podemos tenerlos todos no

podemos tener todas las texturas pero

somos atrevidos y queremos buscar cosas

nuevas

queremos cocinar cosas que no se le

hayan ocurrido a nadie hasta ahora por

tanto no nos vemos limitados a usar una

reducida cantidad de productos al

contrario la puerta está abierta de para

el bar

en este sentido el veganismo podría

incluso ser la puerta de entrada a una

cocina gourmet completamente nueva

no crees

cómo

el ser humano ha puesto el planeta y

todo lo que hay en él a su servicio del

ganado utilizamos la leche la carne y la

piel hace unos 2 millones de años cuando

nuestros antepasados empezaban a caminar

erguidos por la llanura africana se

descubrió un alimento altamente

energético la carne y los 'homo erectus'

y los primeros somos empezaron a cortar

la carne con herramientas de pedernal a

machacarla y golpearla

cada año son sacrificados unos 800

millones de reses solo en alemania

muchas después de abastecer el mercado

de leche y crías durante años

los veganos no comen carne no beben

leche y hasta se privan del tradicional

huevo en el desayuno

el palo de leche y otros productos

lácteos es cruel con los animales ya sea

leche convencional orgánica o

biodinámica

el único contacto que la mayoría de los

habitantes de las ciudades tiene con el

ganado es al beber leche o cuando el

filete ya está en chisporroteando en la

sartén

yo soy uno de ellos me encanta cocinar

muchos veganos se las arreglan sin usar

ningún producto animal

eso significa que llevan una vida mejor

más sana

en eeuu hace tiempo que la ola vegana se

ha transformado en tsunami es un negocio

que mueve miles de millones de dólares

no es de extrañar que empresas

biotecnológicas de primer orden se hayan

establecido en california para

desarrollar carne y productos lácteos de

origen artificial es realmente más sano

el veganismo y más ético y respetuoso

con el medio ambiente que el consumo de

productos cárnicos de producción masiva

bien

aragón

entre la plaza de la bastilla y la plaza

de la nación de parís el mercado de

alegre se instala seis veces a la semana

todas las especialidades culinarias de

francia pueden encontrarse aquí

es un templo de la cultura y la forma de

vida de los franceses una cultura

culinaria que despierta admiración en

toda europa incluso en todo el mundo

débora vivan es una gran admiradora de

la cocina francesa es estadounidense y

lleva casi 40 años viviendo en parís

demostró su espíritu pionero americano

cuando abrió su restaurante gourmet

vegano en parís

en realidad abrir un restaurante vegano

en parís

significaba tener un dominio absoluto de

la cocina vegana y de la cocina francesa

lo que a la gente le encanta de la

comida francesa es su esencia su

espíritu son sus técnicas la buena

calidad de los productos y toda una

tradición de gustos texturas y

sensaciones y como a mí me entusiasman

los fundamentos del veganismo y me

encanta parís unir ambas cosas

resultó simplemente

perfecto

los veganos no consumen ningún producto

animal suelen utilizar sustitutos de

lácteos basados en plantas para cocinar

es igual de fácil cocinar con ellos que

con los productos lácteos habituales no

no tenemos ningún problema para hacer

creen brulé tartas y cosas así los

macarons la pasta su que se usa para

hacerlos eclair ningún problema a la

gente le chiflan donde podemos tener

alguna dificultad digamos que en el

terreno de los quesos todavía somos

principiantes aún nos llevará un tiempo

y algo de química aprenderá a

reproducirlos en toda su variedad porque

los franceses tienen 486 variedades de

queso y han tardado mil años en llegar a

eso

la cocina de ghana es increíblemente

diversa tiene que serlo todos los

productos animales se sustituyen por

alimentos basados en vegetales quienes

disfrutan con el sabor de un escalope no

tienen por qué renunciar a él el secreto

utiliza para extraer la cafeína del café

con los altramuces lo usamos para

eliminar el aceite y otros aromas y

mejorar el sabor del vegetal

fue a través del cultivo y no de la

modificación genética como los

científicos consiguieron reducir el

amargor del lupino

así se obtiene una proteína que puede

transformarse en leche de altramuz

ahora las proteínas ya están listas con

su textura escamosa

quienes buscan elaborar un sustituto de

la leche no sólo necesitan más proteínas

sino también grasa y azúcar

añadiendo agua se obtiene un líquido

blanco que puede procesarse como la

leche

leche de altramuz la competencia de todo

productor de leche sin embargo los

precios de la leche han tocado fondo y

los productores agradecen cualquier

alternativa

cada vez es mayor el número de

productores que se plantea en cultivar

altramuz dulce tiene sentido desde el

punto de vista económico sobre todo en

los terrenos arenosos del noreste de

alemania donde era el tramo dulce está

ahora mismo de moda al ser un cultivo

nuevo el lupino toma el nitrógeno del

aire y lo traspasa a la tierra agotada

por ese motivo el productor sebastián

gray ve prácticamente no necesitas

recurrir a los pesticidas y a pesar de

ello obtiene una cosecha mayor del año

que viene aquí se cultivará centeno y

estamos prácticamente seguros de que las

parcelas donde anteriormente hubo luppi

no producirán 150 euros más de

beneficios

para el granjero grade y su cliente marx

in man es una situación beneficiosa para

todos el altramuz dulce es una planta

autóctona y eso nos permite usar

proteínas de la región además es una

planta muy funcional que realmente puede

producir leche imagínate puedes hacer

una leche compuesta de agua grasa láctea

proteína láctea azúcar láctea y todo lo

que tiene que llevar para ser un buen

sustituto de la leche todo está en las

especias y en una técnica que te permita

reproducir la consistencia de la carne

después de todo la comida también entra

por los ojos el firme

la sabrosa

esto es masa de pizza que hay que poner

en agua y amasar para que suelte el

almidón

así te queda una masa que luego puedes

freír

tiene un sabor parecido a la carne de

cerdo

los chefs veganos no se amilanan ni con

el postre simplemente sabe diferente

o no

chocolate vegano blanco

con estos conocimientos siempre hay

nuevos descubrimientos deliciosos para

el paladar la cocina vegana no es en

absoluto inferior a la cocina

convencional o tiene sabor o no lo tiene

pero dado que comer va más allá de la

mera nutrición merece la pena observar

entre bastidores una cocina vegana

el lupino o altramuz es una planta

especial los granjeros la usan como

alimento rico en proteínas para

alimentar a los cerdos antes era muy

amarga y los cerdos la rechazaban

el instituto fraunhofer de ingeniería de

procesos y embalaje ha mejorado la

planta autóctona convirtiéndola en el

tramo dulce apta para el consumo humano

las semillas de altramuz se rayan en

escamas y se someten a un proceso de

varias etapas con el fin de extraer sus

valiosas proteínas una técnica

consolidada que resultó útil en el

desarrollo de este proceso fue la

descafeína ción para obtener la proteína

del altramuz dulce primero hay que

extraer el aceite de manera parecida a

como se hace con el haba de soja

normalmente con la soja se emplean

varios disolventes para eliminar el

aceite nosotros buscamos una alternativa

más respetuosa con el medio ambiente y

duros con el co2 supercrítico opinions

2

las semillas de altramuz dulce son de

fácil almacenamiento y procesamiento a

estos son unas 30 toneladas cuánta leche

se puede hacer con ellas con 30

toneladas unos 150 mil litros de leche

es bastante rentable

a sólo unos kilómetros de los campos

donde se cultiva el lupino se produce la

leche de altramuz

aquí es donde se prepara la base para

hacer yogur de altramuz cacao de alta

mousse y helado de altramuz

y la leche de altramuz se puede utilizar

exactamente igual que la leche normal

procedente de la vaca puedo preparar un

pudín de arroz con ella puedo tomarla

con cereales o beber la fría no hay

límites sobre su uso es la ventaja que

tiene no tengo que renunciar nada la

nutrición basada en vegetales ya no está

asociada al sacrificio sino al placer

aunque el cultivo de altramuz sea

limitado la producción local de lupino

tiene beneficios ecológicos que no

ofrecen otras grandes alternativas de

alto contenido proteínico como la soja

cada año la unión europea importa 35

millones de toneladas de soja la mayoría

de américa del sur casi todo se destina

a forraje para el ganado se han quemado

vastas extensiones de selva tropical

para hacer sitio al monocultivo

superficies que antes absorbían co2

la mayoría de las habas han sido

genéticamente modificadas y aún así se

mantiene la necesidad de nuevos

pesticidas la soja es una importante

materia prima para múltiples productos

alimentarios como los horneados los

lácteos y las barras de cereales para

transformar las habas en productos

proteínicos primero hay que quitarles el

aceite hasta ahora el aceite se viene

disolviendo con una tóxica sustancia

química el hexano que no sólo es dañino

para el medio ambiente también altamente

inflamable ecológicamente sostenible no

es

en muchos aspectos berlín está sentando

precedentes

de momento la metrópolis alemana está

demostrando que es la capital vegana de

europa y hambre del ex directivo de la

industria