

Veganes Kochbuch für Anfänger

Die besten veganen Rezepte für eine pflanzliche und gesunde Ernährung im Alltag. Vegan kochen leicht gemacht! Inkl. Ratgeber, Ernährungsplan und Nährwertangaben

Lust auf mehr?

Dieses Kochbuch ist nur der Anfang! Entdecken Sie viele weitere meiner Kochbücher auf Pinterest. Dort finden Sie alle meine bisherigen Werke. Folgen Sie mir, um keine Neuerscheinung zu verpassen!

Schauen Sie vorbei und lassen Sie sich inspirieren:

www.bit.ly/LisaAckermann

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.dnb.de> abrufbar.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	8
Vegane Ernährung	10
Zahlreiche gute Gründe für ein veganes Leben... ..	10
Ist eine vegane Ernährungsweise tatsächlich gesünder?	14
Ganzheitliche, vollwertige Ernährung – was bedeutet das eigentlich?	15
Essenzielle Nährstoffe im Rahmen der veganen Ernährung	16
Vegan Basics – so finden Sie die richtigen Ersatzprodukte	25
Nüsse einweichen	30
Wertvolle pflanzliche Eiweißquellen und Fette	31
Achtung, tierische Inhaltsstoffe!	32
Vegane Must-haves – clever einkaufen	33
Alles Soja?	35
Softe Cremes aus kernigem Ursprung	36
Vegan kochen mit Freude – hilfreiche Alltagstipps	37
Kleine Backtipps für feine Teige	39
Vegan – es geht nicht um Verzicht, sondern um Gewinn	40
Hinweis zu den Rezepten	43
Nährwertangaben und Abkürzungen	44
Kurze Erklärung zu den entsprechenden Abkürzungen:	44
Frühstück	45
1. Leckere Fruchttchen mit frischem Grießbrei	45
2. Himmlische Pfannkuchen mit Bananen	46
3. Veganes Frühstücksbrot	47
4. Frische marmorierte Waffeln	48
5. Perfect-Day-Müsli	49
6. Winterliches Frühstück	50
7. Superfood-Frühstück	51
8. Karibischer Traum	52

9. Energy-Müsli	53
10. Asiatisches Frühstück	54
11. Selbstgemachtes Frucht-Porridge	55
12. Overnight-Oats „Vegan Style“	56
13. Hot-Berry-Frühstück.....	57
14. Green Breakfast mit Avocado.....	58
15. Superfood-Energie-Riegel	59
Hauptgerichte	60
16. Weißer Spargel an einem exotischen Frucht-Spiegel	60
17. Veganer Tofu-Topf mit Süßkartoffeln.....	61
18. Mediterrane Kräuter-Kartoffeln	62
19. American-Potatos.....	63
20. Orientalisches Kartoffel-Püree.....	64
21. Französisches Ratatouille	65
22. Pilz-Lasagne.....	66
23. Frühlingshafter Reis	67
24. Indischer Erbsen-Reis.....	68
25. Tofu im Kräuter-Mantel	69
26. Focaccia „Bella Italia“	70
27. Leichtes Frühlingsgericht mit Kräuter-Dip	71
28. Cremiger Wirsing mit Zitronen-Tofu	72
29. Vegane Spaghetti-Variation	73
30. Würzige Avocado-Penne	74
Desserts und Gebäck	75
31. Fruchtige Pancakes nach American Style.....	75
32. Coconut-Berry-Traum	76
33. Veganer Tiramisu	77
34. Exotische Creme mit Mango.....	78
35. Süße Verführung.....	79
36. Schokoladen-Brownie-Traum.....	80
37. Easy Cookies mit Mandeln	81

38. Erfrischendes Sorbet mit einer Citrus-Note	82
39. Karibische Panna-Cotta.....	83
40. Vegane Schoko-Mousse	84
41. Power-Balls	85
42. Veganer Käsekuchen	86
43. Fruchtiger Erdbeer-Blechkuchen	87
44. Erfrischendes Coconut-Ice	88
45. Beeren-Crumble.....	89
46. Fruchtiger Cheesecake to go	90
47. Bunttes Superfood-Dessert	91
48. Süße Beeren-Schnitten	92
49. Soft-Cookies mit Cranberrys	93
50. Einfacher Nuss-Crunch für zwischendurch	94
Für die Arbeit/Studium (to go)	95
51. Summer-Feeling Salat	95
52. Fruchtiger Reissalat mit orientalischer Note	96
53. Fruchtiger Avocado-Salat – „Immun-Booster“	97
54. Italienische Paprika-Auberginen-Rolle	98
55. Spanische Tofu-Spieße.....	99
56. Veganer Gemüse-Burger.....	100
57. Sizilianischer Brotsalat	101
58. Nudelsalat „American-Style“	102
59. Gemüse-Linsensalat	103
60. Couscous-Zucchini-Salat.....	104
61. Orientalische Pita	105
62. Asia Fingerfood to go	106
63. Kartoffelsalat nach „Veggie Art“	107
64. Herbstlicher Kürbissalat	108
65. Kräuter-Wedges aus Süßkartoffeln	109
Blitzrezepte	110
66. Vegane Nuss Power	110

67. Tomaten-Rucola Pita mit Walnüssen	111
68. Veganer Schoko-Joghurt „Greek Style“	111
69. Karotten Hummus	112
70. Kokos-Ananas Salat – ein sommerlicher Genuss	113
71. Rotkohl-Walnuss-Salat mit Granatapfel	114
72. Tofu-Carpaccio auf knackigem Gemüsebett	115
73. Fresh Salad	116
74. Granola-Sommersalat	117
75. Buchweizenpasta mit Chili-Rucola Pesto	118
76. Auberginen-Kurkuma Salat.....	119
77. Balance-Salat mit Karotten.....	120
78. Kalifornische Avocado-Brote	121
79. Champignon-Salat	122
80. Marokkanischer Couscous mit Kurkuma-Creme.....	123
Smoothies und Getränke	124
81. Rhabarbersaft mit Limette & Heidelbeeren	124
82. Joghurt-Cranberry Shake.....	125
83. Joghurt Avocado Smoothie	125
84. Mandel-Orangen-Smoothie	126
85. Hafer-Himbeer-Smoothie	126
86. Pflaumen-Zimt Smoothie.....	127
87. Rote Beete-Kirsch-Smoothie.....	127
88. Zimt-Soja Latte	128
89. Veganer Power-Latte.....	128
90. Red Juice.....	129
91. Green Grapefruit Juice	129
92. Vanilla-Trauben-Drink	130
93. Kalorienreduzierter Vanille-Latte	130
94. Exotischer Sommer-Smoothie	131
95. Bananen Drink	131
96. Apfel-Smoothie mit Ingwer-Note.....	132

97. Nuss-Reisdrink	132
98. Chocolate-Coffee-Smoothie.....	133
99. Kiwi Limetten Saft.....	133
100. Pfefferminz-Soja-Smoothie	134
101. Vitaler Detox Shake.....	134
102. Chili-Melonen-Smoothie.....	135
103. Beerenfrüchte Shake	135
104. Kokos-Banane-Frappé mit Limetten-Note	136
105. Bananen-Mango-Smoothie	136
Aufläufe und Gratins	137
106. Überbackene Kräuter-Aubergine	137
107. Mediterraner Grünkohl-Auflauf	138
108. Sellerie-Kartoffelgratin	139
109. Veganes Nudelgratin	140
110. Romanesco-Topinambur Gratin	141
111. Green-Power Gratin	142
112. Pilz-Tofu-Quiche	143
113. Herbstlicher Kürbis-Auflauf	144
114. Spinat-Lasagne mit Kürbis	145
115. Auberginen Auflauf „Italia“	146
116. Überbackene Zucchini.....	147
117. Veggie-Strudel mit Tomaten	148
118. Pilz-Auflauf mit frischen Kartoffeln	149
119. Überbackener Blumenkohl	150
120. Sweet-Apple-Gratin	151
Suppen	152
121. Kokos-Brokkoli Suppe	152
122. Kalte Avocado-Suppe für heiße Tage.....	153
123. Kürbissuppe mit Sanddorn	154
124. Sellerie-Karotten Suppe	155
125. Grünkohl-Suppe mit Nuss-Note	156

126. Vegane Pilzsuppe.....	157
127. Gemüsesuppe „Vegan-Power“	158
128. Brokkoli-Suppe „Bella Italia“	159
129. Würzig-scharfe Linsen Suppe	160
130. Japanische Pak Choi Suppe	161
131. Rote Linsensuppe	162
132. Fruchtige Kürbissuppe	163
133. Gazpacho – der spanische Klassiker	164
134. Spargel-Lauch Suppe	165
135. Indische Süßkartoffelsuppe	166
Aufstriche und Saucen	167
136. Fruchtige Barbecue-Sauce	167
137. Würziger veganer Meerrettich-Dip	168
138. Mediterraner Aufstrich	168
139. Vegane Frischkäse-Variation	169
140. Exotischer Fruchtaufstrich	169
141. Frischer Knoblauch-Bohnen-Dip.....	170
142. Beeren-Aufstrich.....	170
143. Avocado Klassiker „Guacamole“	171
144. Würziger Rote-Bete-Dip.....	172
145. Asiatische Mayo	173
146. Orientalisches Pesto	174
147. Schmackhafte Käsesauce.....	175
148. Griechische Tsatsiki-Variation „Vegan Style“	176
149. Sommerlicher Brotaufstrich	177
150. Veganer Nussaufstrich mit Schokoladennote	178
Abschließende Worte	179
BONUS: 14 Tage Ernährungsplan.....	180
Impressum	182

Vorwort

Liebe Leserinnen und Leser,

die richtige Ernährungsweise hat einen sehr positiven Einfluss auf die Gesundheit des Körpers und die allgemeine Fitness – das ist heutzutage mittlerweile hinreichend bekannt. Doch was muss konkret beachtet werden, damit der Körper auch bestens versorgt ist?

Es gibt so viele verschiedene Ansätze für ein gesünderes Essverhalten und zahlreiche Ernährungskonzepte. Doch zwei davon sind besonders hoch im Trend und das zu Recht, denn es stellt sich immer wieder heraus, dass sowohl eine kohlenhydratreduzierte als auch eine vegane Ernährung sehr positive Auswirkungen auf den Körper haben.

Gegenüber einer veganen Ernährungsweise gibt es aber sehr viele Vorteile: So heißt es immer wieder sie sei eintönig, kompliziert, teuer, einseitig und einfach nicht lecker. Doch nichts davon ist wahr! Die Vorteile einer rein pflanzlichen Ernährungsweise sind offensichtlich und heutzutage nicht mehr zu leugnen.

Weltweit überzeugen sich täglich zahlreiche selbstkritische Menschen davon. Sie beginnen ihre Ernährungsgewohnheiten zu hinterfragen und rigoros umzustellen. Auch als Veganer muss man heutzutage keinesfalls mehr auf Vielfalt und Genuss verzichten, denn im Grunde lässt sich so gut wie jedes Gericht „veganisieren“. Pflanzliche Nahrungsmittel sowie Alternativen zu Eiern, Fleisch und Milchprodukten lassen sich fast überall preisgünstig kaufen.

Wer tierische Produkte in seiner täglichen Ernährung weglässt, leistet einen großen positiven Beitrag für die eigene Gesundheit, das Wohlbefinden und die Fitness. Grundlegend wichtig ist hierbei aber, auf eine Ausgewogenheit und Vielfalt zu achten, denn nur so kann der Organismus optimal mit allen essenziellen Nährstoffen versorgt werden.

Eine Ernährungsumstellung setzt immer eine ordentliche Portion Durchhaltevermögen und Geduld voraus, doch wer die richtigen Tipps und die passenden Rezepte an der Hand hat, weiß genau, was zu beachten ist.

In diesem Buch möchten wir Ihnen zeigen, wie unkompliziert und schnell Sie zahlreiche geschmackvolle vegane Gerichte zaubern können. Diese veganen

Gerichte fördern nicht nur Ihre Gesundheit, sondern sind zudem auch noch ein optisches Highlight, denn bekanntlich isst das Auge mit.

In diesem Zusammenhang ist uns noch besonders wichtig, zu erwähnen, dass man kein Veganer sein muss, um immer wieder mal vegane Gerichte in seinen individuellen Speiseplan zu integrieren. Wir möchten dieses Buch natürlich allen vegan lebenden Menschen widmen, doch insbesondere auch all jenen, die einfach Freude am frischen Kochen sowie am gesunden Essen haben.

Damit Sie bestens auf Ihren Einstieg in die vegane Ernährung vorbereitet sind, erhalten Sie hier alle wichtigen Hintergrundinformationen.

Am Ende des Buches finden Sie noch einen **14-tägigen Ernährungsplan**, der Sie bei den ersten Schritten in die vegane Ernährungsweise unterstützen und leiten soll. Eine ausführlichere Erklärung finden Sie in dem dafür vorgesehenen Kapitel.

So wünschen wir Ihnen nun viel Freude beim Lesen und natürlich ein gutes Gelingen beim Nachkochen der Rezepte! Lassen Sie es sich schmecken und bleiben Sie gesund!

Vegane Ernährung

Bei der veganen Ernährung handelt es sich um eine strenge Form der vegetarischen Ernährung, doch die vegane Ernährungsweise geht noch einen Schritt weiter. Hier wird nämlich vollständig auf Nahrungsmittel verzichtet, die aus tierischen Quellen stammen. Im Vegetarismus sind – je nach Erscheinungsform Eier, Milchprodukte und manchmal sogar Fisch erlaubt. Im veganen Ernährungsplan sind diese Produkte vollkommen tabu.

Es werden sogar Zusatzstoffe und Lebensmittel abgelehnt, für deren Herstellungsprozesse tierische Bestandteile verwendet werden: Hierzu gehören zum Beispiel Fruchtzubereitungen oder Konfitüren. Vor allem Produkte mit einer intensiven Rotfärbung können den Farbstoff „Echtes Karmin“ (E 120) enthalten, der aus Schildläusen gewonnen wird. In Süßigkeiten steckt häufig Gelatine, die aus dem Bindegewebe von Schweinen und Rindern gewonnen wird. Ebenso können sich in Schokolade tierische Rückstände verbergen: So sorgt die Ausscheidung der Lackschildlaus (Schellack) für den Glanz der Schokolade. Auch Honig, der von Bienen zur Aufzucht der Brut produziert wird, ist ein tierisches Produkt und somit im veganen Ernährungsplan nicht zu finden.

Wer vegan lebt, verzichtet nicht nur im Rahmen der täglichen Ernährung auf tierische Produkte, sondern nutzt auch im Alltag keine Gebrauchsgegenstände, die von Tieren stammen, so etwa Fell, Wolle oder Leder.

Veganer kochen und backen also ohne Eier, Sahne, Butter, Fleisch, Milch, Käse oder sonstige tierische Produkte. Hierzulande sind jedoch ganzjährig die unterschiedlichsten Nahrungsmittel erhältlich, die mit einem hohen Nähr- und Vitalstoffgehalt überzeugen. So ist eine ausgewogene und gesunde vegane Ernährung problemlos umsetzbar.

Besonders wichtig sind beim veganen Kochen die Auswahl der Zutaten sowie die Zusammensetzung der einzelnen Mahlzeiten. Auch ohne tierische Produkte muss eine bestmögliche Nährstoffversorgung sichergestellt werden, damit der Organismus einwandfrei seinen Funktionen und internen Vorgängen nachgehen kann.

Zahlreiche gute Gründe für ein veganes Leben...

Vom Vegetarier zum Veganer

Mehr als die Hälfte der heute vegan lebenden Menschen hat sich zuvor vegetarisch ernährt. Wer sich als Vegetarier jedoch tiefergehend mit der eigenen Ernährung auseinandersetzt, stellt fest, dass auch der Verzicht auf Fisch und Fleisch im Allgemeinen Tierleid und Tiertötungen impliziert.

Ähnlich wie wir Menschen, geben zum Beispiel auch Kühe nur Milch, wenn sie gekalbt haben. Nach der Geburt erhält das Kälbchen ungefähr acht Tage lang die Muttermilch, die sehr reich an wertvollen Abwehrstoffen ist. Anschließend wird das Kälbchen von der Mutter getrennt und auf Trockenvollmilch umgestellt. Die Stillperiode ist zu diesem Zeitpunkt aber noch längst nicht abgeschlossen.

Die Kuh gibt jetzt ihre maximale Milchleistung von bis zu 40 Litern pro Tag. Im besten Fall wird die Kuh nun nach zwei bis drei Monaten wieder trächtig, in einigen Fällen sogar durch künstliche Besamung. Dann nimmt die Milchleistung nach einigen Monaten auf ungefähr fünf bis zehn Liter ab, damit das Tier wichtige Energiereserven anlegen kann. Rund sechs Wochen vor der Geburt gibt sie überhaupt keine Milch mehr.

Wird die Kuh hingegen nicht erneut schwanger, kann sie auch bis zu zwei Jahre lang ihre volle Milchleistung halten. Während die Kuh also noch Milch für ihr Kälbchen produziert, wird sie also schon wieder „schwanger“. Nach der zweiten und der dritten Geburt fließt die Milch noch ergiebiger. So kann eine Kuh auf das gesamte Jahr gerechnet, das 10- bis 20-fache ihres eigenen Körpergewichts an Milch abgeben. Für den Stoffwechsel ist das natürlich eine enorm hohe Belastung, vor allem kurz nach der Abkalbung. Nicht selten kommt es in dieser Periode bei den Tieren zu Euterinfektionen oder Stoffwechselerkrankungen.

Weibliche Kälber werden im Allgemeinen als Milchkühe ausgewählt, während männliche Kälber nicht selten gemästet und bereits nach sehr kurzer Zeit geschlachtet werden.

Ebenso müssen sich ungefähr 50 Millionen männliche Küken in unserem Land genau diesem Schicksal fügen: Sie sind für die Eierproduktion nutzlos und somit aus wirtschaftlicher Sicht unprofitabel. Aus diesem Grund werden sie direkt nach dem Schlüpfen vergast oder geschreddert.

Sobald Kühe nicht mehr ausreichend Milch geben und Hennen nicht mehr genügend Eier legen, lohnen sich die Tiere aus wirtschaftlichem Gesichtspunkt nicht mehr. Sie haben sozusagen ausgedient und werden getötet.

Tierschutz – die Rechte der Schwächeren wahren

Der Tierschutz ist einer der häufigsten Motive, die hinter einer Lebensweise stehen, die vollkommen auf Tierprodukte und Tierversuche verzichtet.

Vegetarisch und vegan lebende Menschen können und wollen das Töten und Schlachten von Tieren nicht mit sich selbst vereinbaren. Sie vertreten die Überzeugung, dass selbstverständlich auch Tiere Rechte haben: Der Mensch als der stärkere Part ist verpflichtet, Barmherzigkeit und Mitgefühl gegenüber den Schwächeren, den Tieren, zu zeigen. Somit treten für Veganer auch ethische Aspekte in den Vordergrund.

„Gesundheit ist nicht alles, aber ohne Gesundheit ist alles nichts“

Die bereits jetzt beunruhigend hohe Anzahl antibiotikaresistenter Keime wächst immer weiter. In nicht seltenen Fällen bewegt genau das immer mehr Menschen dazu, auf tierische Nahrungsmittel zu verzichten. Die Bekämpfung von Antibiotikaresistenzen ist ein gewichtiges Problem, da waren sich diverse Arzneimittelhersteller bereits auf der Weltgesundheitsversammlung im Mai des Jahres 2015 einig. Antibiotikaresistenzen bewirken, dass Infektionserkrankungen, die bislang gut behandelbar waren, nun nur noch sehr schwer oder überhaupt nicht mehr therapiert werden können. Solche Resistenzen sind der Grund für zahlreiche Todesfälle pro Jahr – und das weltweit!

Eine der Ursachen hierfür ist die Verwendung von Antibiotika in der Tierzucht.

Landwirte sind bereits seit Anfang des Jahres 2015 dazu verpflichtet, den Antibiotika-Einsatz an die Länder zu melden. Dennoch werden Arzneimittel in der Massentierhaltung auch heute noch kiloweise eingesetzt. So werden Antibiotika oftmals präventiv an die Tiere verfüttert, um die Ausbreitung von Erkrankungen zu verhindern, auch dann, wenn nur einzelne Tiere betroffen sind.

Bakterien verändern sich stetig und so kommt es schließlich dazu, dass sich – meistens nach dem Zufallsprinzip – bestimmte Widerstandskräfte gegenüber gewissen Antibiotika-Wirkstoffen entwickeln.

Wird dem Tier nun ein Antibiotikum verabreicht, so werden im Allgemeinen die meisten Krankheitserreger dadurch abgetötet: Die resistenten Bakterien bleiben hingegen bestehen, nutzen ihre Chance und breiten sich noch weiter aus. Sie können ihre Resistenzen sogar noch an andere Bakterien weitergeben.

So gelangen sie letztlich vom Tier in die Nahrungsmittel. Elf von zwanzig Hühnerfleisch-Proben wurden positiv auf antibiotikaresistente Keime getestet.

Gesundheitliche Gründe: Arteriosklerose, Diabetes & Co.

Auch viele weitere Gesundheitsaspekte spielen bei der Entscheidung für eine vegane Lebens- und Ernährungsweise eine zentrale Rolle. Und hier geht es nicht vordergründig um Nahrungsmittelintoleranzen und Allergien.

Die vegane Ernährung ist deutlich cholesterinärmer und kann somit das Entstehungsrisiko für Herz-Kreislauf-Krankheiten erheblich senken. Anstelle tierischer sowie gesättigter Fette werden deutlich mehr gesundheitsförderliche ungesättigte Fettsäuren sowie Ballaststoffe aufgenommen.

Auch das Risiko, an Diabetes zu erkranken, ist bei Veganern deutlich geringer, denn sie kämpfen viel seltener mit Übergewicht. Durch eine rein pflanzliche Ernährungsweise können zu hohe Blutfettwerte gesenkt werden und das hat allgemein sehr positive Effekte auf die Gesundheit und die Vitalität eines Menschen.

Einige Forschungsstudien gehen sogar davon aus, dass eine vegane Ernährungsweise das Krebsrisiko senken kann.

Des Weiteren konnte die These, dass die Knochen eines Menschen durch eine erhöhte Kalziumzufuhr gesünder sind, wissenschaftlich nicht belegt werden. Das bedeutet wiederum, dass es gar nicht notwendig ist, Kalzium in größeren Mengen über Nahrungsmittel tierischen Ursprungs aufzunehmen.

Im Übrigen erzählen zahlreiche Erfahrungsberichte von einer herrlichen Vitalität und Leichtigkeit, die eine vegane Lebens- und Ernährungsweise mit sich bringt. Der Körper ist voller Energie und Kraft. Veganer fühlen sich deutlich gesünder, physisch aktiver und fitter.

Es sollte jedoch darauf geachtet werden, sich jeden Tag mindestens eine halbe Stunde lang draußen in der frischen Natur zu bewegen, denn auf diese Weise kann eine optimale Versorgung mit dem lebensnotwendigen Vitamin D sichergestellt werden. Dieses wird zu rund 90 % über die Sonneneinstrahlung auf der Haut gebildet. Körperliche Bewegung hält das Herz-Kreislauf-System in Schwung und tut sogar der Seele richtig gut!

Eine ausgewogene und gesunde vegane Ernährung ist in der Lage, den menschlichen Körper mit allen lebenswichtigen Nähr- und Vitalstoffen zu versorgen. Eine Ausnahme ist in diesem Zusammenhang das Cobalamin, besser bekannt als Vitamin B12. Dieses findet sich nämlich hauptsächlich in tierischen Produkten und muss durch speziell angereicherte Nahrungsmittel oder durch geeignete Supplemente zugeführt werden.

Verantwortung übernehmen für unsere Welt – vegan leben!

Auch diverse Umweltaspekte können ein Beweggrund sein, sich für eine vegane Lebens- und Ernährungsform zu entscheiden. Aus einer Publikation der Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen geht hervor, dass die landwirtschaftliche Tierhaltung für eine höhere Emission an Treibhausgasen sorgt als der gesamte globale Verkehr.

Des Weiteren müssen artenvielfältige (Regen-)Wälder großflächig gerodet werden, um weltweit Weideland für die Viehhaltung sowie Ackerflächen für den Anbau von Tierfuttermitteln zu schaffen.

In diesem Zusammenhang ist noch ein weiterer Aspekt zu bedenken: Die Tiere produzieren sehr große Güllemengen, deren Entsorgung oftmals zu einer Überdüngung der Felder führt: Infolgedessen verringert sich die Bodenfruchtbarkeit signifikant!

Sehr problematisch ist auch der gesteigerte Wasserverbrauch, der durch die Fleischproduktion resultiert. In nicht wenigen Fällen gelangt das Wasser, das in Mastbetrieben und auf Schlachthöfen verbraucht wird, in unser Grundwasser und verschmutzt dieses großflächig.

Der Welthunger

Tierschutz und die Wahrung der Tierrechte sind die wichtigsten Gründe für ein tierproduktfreies Leben. Doch auch der Hunger in der Welt spielt eine zentrale Rolle bei der Umstellung auf eine vegane Ernährung.

Die Nutztierhaltung verbraucht als Futtermittel jedes Jahr unzählige Tonnen an Getreide, Soja und Mais: Davon könnten sich sehr viele Menschen, die Hunger leiden, ernähren – und das sind weltweit rund 800 Millionen!

Ist eine vegane Ernährungsweise tatsächlich gesünder?

Grundsätzlich ist diese Fragestellung nicht ganz einfach zu beantworten. Das liegt zum Beispiel daran, dass die vegane Ernährung noch nicht so lange wissenschaftlich erforscht wird. Zudem ernähren sich Veganer nicht nur gesünder, sondern leben auch dementsprechend: Sie treiben mehr Sport, rauchen weniger oder überhaupt nicht und konsumieren auch seltener Alkohol, denn dieser ist ohnehin kein Bestandteil einer gesunden Ernährungsweise.

Laut der DGE, der Deutschen Gesellschaft für Ernährung haben Veganer somit ein deutlich geringeres Risiko an ernährungsbedingten Krankheiten zu erkranken: Dazu gehören in erster Linie Diabetes sowie ein zu hohes Körpergewicht. Durch eine reine Pflanzenernährung können die Cholesterinwerte wieder in Balance gebracht werden, was wiederum das Risiko für Herzkrankheiten

maßgeblich senkt. Eine vegane Ernährung kann sogar zur begleitenden Behandlung von Übergewicht, Diabetes oder Herzerkrankungen eingesetzt werden.

Für wen eine vegane Ernährung gut geeignet ist und für wen sie nicht wirklich empfehlenswert ist, ist individuell abhängig.

Hierbei sollten vor allem folgende Aspekte ausreichend Berücksichtigung finden:

- Eine pure vegane Ernährung ist vor allem bei Kindern unter Experten sehr umstritten und mit bestimmten Risiken verbunden. Wer sein eigenes Kind vegan ernähren möchte, sollte sich im Vorfeld sehr gut informieren und auch den behandelnden Haus- oder Kinderarzt um Rat fragen!
- Auch in der Schwangerschaft oder Stillzeit kann eine vegane Ernährungsweise mit bestimmten Risiken verbunden sein. Kommt es nämlich zu einem Nährstoffmangel, kann das dem ungeborenen Baby schaden.

Auch in dieser Lebensphase sollte daher im Vorfeld unbedingt Rücksprache mit dem behandelnden Arzt beziehungsweise der Ärztin gehalten werden.

- Eine reine Pflanzenernährung beeinträchtigt die eigene Leistungsfähigkeit nicht! So ernähren sich auch viele Leistungssportler vegan und profitieren von den zahlreichen gesundheitlichen Vorteilen. Der amerikanische Profiboxer Mike Tyson geht hier mit gutem Beispiel voran.
- Veganer müssen – wie alle anderen Menschen auch – darauf achten, ausgewogen, vielseitig und bunt zu essen. Nur so kann eine optimale Nährstoffversorgung sichergestellt werden.

Ganzheitliche, vollwertige Ernährung – was bedeutet das eigentlich?

Hinter einer ganzheitlichen und vollwertigen Ernährung steht ein nachhaltiges, umfassendes Ernährungskonzept, bei dem zum einen die Gesundheitsaspekte im Fokus stehen und zum anderen ein fairer Handel sowie ein verantwortungsbewusster Konsum. Das schließt selbstverständlich auch eine artgerechte Tierhaltung mit ein. Ebenso werden umweltschonende Herstellungsverfahren, Genuss sowie eine hochwertige Nahrungsmittelqualität in den Vordergrund gerückt.

„Voll-Wert“ bedeutet in diesem Zusammenhang, dass die Lebensmittel in einer solchen Art und Weise zubereitet werden, dass möglichst der ganze Nährstoffgehalt darin enthalten bleibt. Das wird zum Beispiel durch möglichst wenig Verarbeitungsschritte erzielt: Die Naturbelassenheit ist hier also von grundlegend wichtiger Bedeutung. Pflanzliche Frischkost – wie zum Beispiel Früchte, Nüsse, Gemüse oder Salat – hat im Rohzustand einen höheren gesundheitlichen Stellenwert und nimmt somit im Rahmen einer vollwertigen Ernährung einen wichtigen Rang ein. Im naturbelassenen Zustand ist der Nährstoff- und Vitamingehalt am höchsten. Gleichzeitig steckt in diesen Nahrungsmitteln eine hohe Ballaststoffmenge, die die Darmwände reinigt und verdauungsfördernde Wirkungen hat.

Eine ganzheitliche und vollwertige Ernährung ist somit im wahrsten Sinne des Wortes zu verstehen, nämlich als eine Ernährungsweise „voller Werte“. Demnach steht sie einer minder-wertigen Ernährung gegenüber, die all die gesundheitsförderlichen Effekte nicht leisten kann.

Essenzielle Nährstoffe im Rahmen der veganen Ernährung

Damit Veganer ihren Nährstoffbedarf optimal decken können, müssen sie sich ausgewogen und vor allem abwechslungsreich ernähren. Pflanzliche Nahrungsmittel enthalten jedoch im Vergleich zu tierischen Lebensmitteln einige essenziell wichtige Nährstoffe in einer deutlich geringeren Konzentration.

Hierzu gehören vor allem Omega-3-Fettsäuren, Eiweiße, Vitamin D, Vitamin B2, Zink, Kalzium, Selen, Eisen und Jod. Der wasserlösliche Mikronährstoff Vitamin B12 ist zudem nur in tierischen Lebensmitteln zu finden und kann von Pflanzen überhaupt nicht gebildet werden.

Ist der Organismus nicht ausreichend mit essenziellen sowie unterstützenden Nährstoffen, Mineralien und Spurenelementen versorgt, kommt es zu spezifischen Symptomen sowie Mangelerscheinungen.

Doch nicht jeder Veganer leidet automatisch an einem Nährstoffmangel. Durch eine gezielte Auswahl an veganen Nahrungsmitteln sowie eine durchdachte Mahlzeitenplanung, kann problemlos eine vegane Kost zusammengestellt werden, bei der es definitiv nicht zu einem Nährstoffdefizit kommt.

Des Weiteren sollte die Versorgung mit potenziell kritischen Nährstoffen mindestens alle sechs Monate ärztlich kontrolliert werden. Sie haben es also immer selbst in der Hand, ob eine vegane Ernährung ausgewogen oder eher ungesund ist.

Um Mangelerscheinungen zu vermeiden, sollten im Rahmen einer veganen Ernährungsweise folgende Punkte ausreichend Beachtung finden:

- Essen Sie abwechslungsreich, vollwertig, vielseitig und einfach ausgewogen!
- Bevorzugen Sie adäquate und wertvolle pflanzliche Nährstofflieferanten.
- Lassen Sie sich gegebenenfalls einen individuellen Ernährungsplan zusammenstellen.
- Achten Sie immer auf eine optimale Versorgung mit allen essenziellen Nährstoffen.
- Potenziell kritische Nährstoffwerte sollten mindestens einmal jährlich von Ihrem Arzt überprüft werden!

Wenn Sie sich vegan ernähren möchten, ist es sehr wichtig, bestens über die essenziellen Nährstoffe informiert zu sein. Nur auf diese Weise können Sie Mangelerscheinungen vorbeugen.

Im Folgenden stellen wir Ihnen diese essenziellen Nahrungskomponenten einmal näher vor und zeigen auf, welche Funktionen sie in Ihrem Körper erfüllen. Gleichzeitig zeigen wir Ihnen, in welchen Nahrungsmitteln Sie die einzelnen Nährstoffe finden und welche Mangelerscheinungen im Rahmen einer veganen Ernährung am häufigsten vorkommen können.

Omega-3-Fette

Omega-3-Fettsäuren gehören zu den essenziellen und zudem zu den mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Der menschliche Körper kann diese lebensnotwendigen Fettsäuren nicht beziehungsweise nur in einem sehr geringen Umfang selbst synthetisieren. Zu den Hauptvertretern der Omega-3-Fettsäuren gehören die Eicosapentaensäure (EPA), die Docosahexaensäure (DHA) sowie die Alpha-Linolensäure (ALA).

Insbesondere für den Erhalt einer gesunden Herz- und Gehirnfunktion sowie für die Sehkraft sind Omega-3-Fettsäuren von essenziell wichtiger Bedeutung.

So empfehlen die Gesundheitsexperten der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) pro Tag 250 bis 300 Milligramm EPA und DHA aufzunehmen.

Eine großartige Quelle für diese so wichtigen Fettsäuren ist Fisch, doch dieses Nahrungsmittel ist im Rahmen der veganen Ernährung natürlich tabu! So kommt es immer wieder zu einer verminderten DHA- und EPA-Zufuhr und somit langfristig zu Mangelerscheinungen: Diese Mangelversorgung äußert sich durch diverse Beschwerden und Symptome so etwa durch eine Muskelschwäche, Zittern oder Sehstörungen.

Um solchen Mängeln effektiv vorzubeugen, müssen Veganer regelmäßig zu geeigneten wertvollen Pflanzenölen, Samen, Nüssen und mit Mikroalgen-Ölen angereicherten Nahrungsmitteln greifen.

Zu den Omega-3-reichen Nahrungsmitteln gehören beispielsweise:

- | | |
|-------------|--------------|
| ▪ Walnussöl | ▪ Walnüsse |
| ▪ Rapsöl | ▪ Chiasamen |
| ▪ Distelöl | ▪ Erdnüsse |
| ▪ Leinöl | ▪ Leinsamen. |
| ▪ Soja-Öl | |

Vitamin D

Das sogenannte „Sonnenvitamin“ gehört zur Gruppe der fettlöslichen Vitamine und übernimmt im menschlichen Körper viele verschiedene Aufgaben. Der Mikronährstoff ist für die Leistungsfähigkeit sowie für den allgemeinen Gesundheitszustand von sehr großer Bedeutung!

So trägt Vitamin D beispielsweise zu einer normalen Muskelfunktion bei und unterstützt auch den Erhalt der Knochengesundheit. Ebenso ist Vitamin D für eine reibungslose Funktionsweise des Immunsystems verantwortlich. Einen beträchtlichen Teil des täglichen Vitamin-D-Bedarfs kann der Organismus über die Eigensynthese in der Haut – konkreter über die direkte Sonneneinstrahlung – abdecken.

Die Experten der DGE geben hier folgenden Referenzwert an: Pro Tag sollten Erwachsene und auch Kinder 20 Mikrogramm des Vitamins aufnehmen.

Nur sehr wenige Nahrungsmittel enthalten diesen fettlöslichen Mikronährstoff in nennenswerten Mengen und genau aus diesem Grund gilt Vitamin D – unabhängig von der gewählten Ernährungsweise – zu den potenziell kritischen Nährstoffen.

Den höchsten Vitamin-D-Gehalt weisen Lebensmittel tierischer Herkunft auf, so zum Beispiel Hering, Aal oder Lachs: Diese Nahrungsmittel fallen für vegan lebende Menschen jedoch weg!

Ist die körpereigene Vitamin-D-Synthese nicht ausreichend, kann es ratsam sein, auf geeignete Nahrungsergänzungsmittel wie zum Beispiel Vitamin-D-Kapseln zurückzugreifen.

Resultieren nämlich Mangelerscheinungen kann das für die Gesundheit sehr gefährlich werden: So kann es zu einer gestörten Knochenbildung, einer Entkalkung

sowie einer Knochenerweichung kommen. Ob eine Supplementierung notwendig ist oder nicht, kann Ihnen Ihr Arzt in Ihrem individuellen Fall ganz genau beantworten.

In einem geringeren Maß können Sie eine Vitamin-D-Aufnahme auch über pflanzliche Nahrungsmittel erzielen, so etwa über Speisepilze wie Pfifferlinge oder Champignons.

Unterstützen Sie Ihren Körper im Rahmen einer veganen Ernährung besonders bei der Vitamin-D-Synthese und halten Sie sich so oft es geht in der freien Natur auf, um über die Haut möglichst viel Sonnenlicht aufzunehmen.

Tipp:

Vergessen Sie in diesem Zusammenhang aber bitte nicht, auf einen geeigneten Sonnenschutz zu achten!

Vitamin B2

Dieses Vitamin ist auch unter dem Namen „Riboflavin“ bekannt und gehört zum wichtigen Vitamin-B-Komplex. Dieser Mikronährstoff spielt bei vielen Stoffwechselprozessen eine zentrale Rolle.

Abhängig vom Lebensalter wie auch vom Geschlecht liegen die Tageszufuhr-Empfehlungen der DGE zwischen 1,0 und 1,4 Milligramm Riboflavin.

Vitamin B2 findet sich in vielen verschiedenen Nahrungsmitteln, jedoch liegt dieser Mikronährstoff proteingebunden vor. Das bedeutet, dass Milchprodukte und Milch einen höheren Riboflavin-Gehalt aufweisen. Dennoch findet sich das Vitamin auch in pflanzlichen Nahrungsmitteln wie zum Beispiel in Nüssen, Vollkorngetreide, Öl-Samen oder Gemüsesorten wie Grünkohl und Brokkoli.

Dieses wasserlösliche Vitamin ist im Übrigen sehr lichtempfindlich: Das heißt, dass es bei einer falschen Lagerung der Lebensmittel zu Verlusten von bis zu 80 % kommen kann.

Ein Vitamin-B2-Mangel kommt in den Industrieländern heutzutage nur noch sehr selten vor und auch Veganer sind im Allgemeinen gut versorgt, vorausgesetzt, dass sie sich ausgewogen und vielseitig ernähren.

Kalzium

Mengenmäßig gesehen ist Kalzium der bedeutendste Mineralstoff für den menschlichen Organismus. Im Körper wird dieser Stoff insbesondere für den Erhalt gesunder Zähne und Knochen benötigt. Eine erwachsene Person sollte pro Tag 1000 Milligramm Kalzium aufnehmen.

Pflanzliche Nahrungsmittel haben leider nur einen geringen Kalziumgehalt. Des Weiteren wird die Aufnahme des Mineralstoffs in den Körper durch pflanzliche Hemmstoffe wie zum Beispiel Oxalsäure, Phytate oder Ballaststoffe beeinträchtigt.

So kann es immer wieder dazu kommen, dass Veganer mit Kalzium mangelversorgt sind. Um hier Mangelerkrankungen wie zum Beispiel eine Knochenentkalkung, Osteoporose oder Minderwuchs vorzubeugen sollte unbedingt zu folgenden veganen Nahrungsmitteln gegriffen werden:

- Dunkelgrüne Gemüsesorten
- Hülsenfrüchte
- Sojaprodukte
- Kalziumreiches Mineralwasser
- Nüsse.

Jod

Jod gehört zu den essenziell wichtigen Spurenelementen und ist ein sehr wichtiger Baustein für die Produktion der Schilddrüsenhormone. Eine ausreichende Jod-Bedarfsdeckung sicherzustellen ist gar nicht so einfach, denn wichtige Jod-Quellen wie zum Beispiel Seefische, Meerestiere, Milch oder Milchprodukte sind kein Bestandteil des veganen Ernährungsplans. Pro Tag sollte ein Erwachsener 200 Mikrogramm Jod aufnehmen.

Um hier eine ausreichende Versorgung zu erzielen, sollte bei der Mahlzeitenzubereitung unbedingt jodiertes und fluoridiertes Speisesalz verwendet werden. Gelegentlich können auch Meeresalgen wie zum Beispiel Nori Algen gegessen werden, die auch noch einen moderaten Jod-Gehalt enthalten.

Achten Sie aber bitte beim Kauf der Algen beziehungsweise der Algenprodukte darauf, dass der entsprechende Jodgehalt genau gekennzeichnet ist. Ebenso sollte die maximale Verzehrmenge angegeben sein. Ein zu hoher Jodverzehr – das heißt, ein solcher, der die empfohlene Tagesmenge von 1000 Mikrogramm überschreitet – kann laut dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) negative Auswirkungen auf die Gesundheit haben.

Zink

Hierbei handelt es sich um ein essenzielles Spurenelement, das an vielen verschiedenen körperinternen Vorgängen beteiligt ist. Die DGE empfiehlt pro Tag 7 bis 10 Milligramm Zink zuzuführen.