



Meinem Ernährungsverhalten auf der Spur

Name :

Datum:

Kurze Anleitung: Wie wir alle wissen, ist unser Ernährungsverhalten der Schlüssel zum Wunschgewicht. Verändere Dein Verhalten und Du veränderst Dein Gewicht. Im Gewichtsmanagement geht es darum, ein unangemessenes Ernährungsverhalten gegen ein angemesseneres einzutauschen. Auf Seite 2 findest Du die 9 Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, also alles was Du über eine gesunde Ernährung wissen musst. Wenn Du Schwierigkeiten bei der Umsetzung hast, kannst Du Dich vertrauensvoll an mich wenden. Und jetzt wünsche ich Dir viel Erfolg bei der Umsetzung.
Uwe Hampel

Dieses unangemessene Ernährungsverhalten möchte ich austauschen. Bitte Verhalten in diese Spalte eintragen.	Und das ist mein neues angemesseneres Ernährungsverhalten. 	Meine Strategie: So werde ich mein neues Verhalten umsetzen. 	Mit der Umsetzung fange ich an am
Altes Verhalten 1	Neues Verhalten 1	Strategie 1	Datum eintragen
Altes Verhalten 2	Neues Verhalten 2	Strategie 2	Datum eintragen
Altes Verhalten 3	Neues Verhalten 3	Strategie 3	Datum eintragen
Altes Verhalten 4	Neues Verhalten 4	Strategie 4	Datum eintragen
Altes Verhalten 5	Neues Verhalten 5	Strategie 5	Datum eintragen
Altes Verhalten 6	Neues Verhalten 6	Strategie 6	Datum eintragen

Neun nützliche Regeln für mehr Gesundheit und Wohlbefinden

1. Vielseitig essen

Genießen Sie die Lebensmittelvielfalt. Merkmale einer ausgewogenen Ernährung sind abwechslungsreiche Auswahl, geeignete Kombination und angemessene Menge nährstoffreicher und energiereicher Lebensmittel.

2. Reichlich Getreideprodukte - und Kartoffeln

Brot, Nudeln, Reis, Getreideflocken, am besten aus Vollkorn, sowie Kartoffeln enthalten kaum Fett, aber reichlich Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente sowie Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe. Verzehren Sie diese Lebensmittel mit möglichst fettarmen Zutaten.

3. Gemüse und Obst - Nimm „5 am Tag“...

Genießen Sie 5 Portionen Gemüse und Obst am Tag, möglichst frisch, nur kurz gegart, oder auch eine Portion als Saft - idealerweise zu jeder Hauptmahlzeit und auch als Zwischenmahlzeit: Damit werden Sie reichlich mit Vitaminen, Mineralstoffen sowie Ballaststoffen und sekundären Pflanzenstoffen (z.B. Carotinoiden, Flavonoiden) versorgt. Das Beste, was Sie für Ihre Gesundheit tun können.

4. Täglich Milch und Milchprodukte; ein- bis zweimal in der Woche Fisch; Fleisch, Wurstwaren sowie Eier in Maßen

Diese Lebensmittel enthalten wertvolle Nährstoffe, wie z.B. Calcium in Milch, Jod, Selen und Omega-3 Fettsäuren in Seefisch. Fleisch ist wegen des hohen Beitrags an verfügbarem Eisen und an den Vitaminen B₁₂, B₆ und B₁₂ vorteilhaft. Mengen von 300 - 600 Gramm Fleisch und Wurst pro Woche reichen hierfür aus. Bevorzugen Sie fettarme Produkte, vor allem bei Fleischerzeugnissen und Milchprodukten.

5. Wenig Fett und fettreiche Lebensmittel

Fett liefert lebensnotwendige (essenzielle) Fettsäuren und fetthaltige Lebensmittel enthalten auch fettlösliche Vitamine. Fett ist besonders energiereich, daher kann zu viel Nahrungsfett Übergewicht fördern. Zu viele gesättigte Fettsäuren erhöhen das Risiko für Fettstoffwechselstörungen, mit der möglichen Folge von Herz-Kreislauf-Krankheiten. Bevorzugen Sie pflanzliche Öle und Fette (z.B. Raps- und Sojaöl und daraus hergestellte Streichfette). Achten Sie auf unsichtbares Fett, das in Fleischerzeugnissen, Milchprodukten, Gebäck und Süßwaren sowie in Fast-Food und Fertigprodukten meist enthalten ist. Insgesamt 60 - 80 Gramm Fett pro Tag reichen aus.

6. Zucker und Salz in Maßen

Verzehren Sie Zucker und Lebensmittel, bzw. Getränke, die mit verschiedenen Zuckerarten (z.B. Glucosesirup) hergestellt wurden, nur gelegentlich. Würzen Sie kreativ mit Kräutern und Gewürzen und wenig Salz. Verwenden Sie Salz mit Jod und Fluorid.

7. Reichlich Flüssigkeit

Wasser ist absolut lebensnotwendig. Trinken Sie rund 1,5 Liter Flüssigkeit jeden Tag. Bevorzugen Sie Wasser - ohne oder mit Kohlensäure - und andere kalorienarme Getränke. Alkoholische Getränke sollten nur gelegentlich und nur in kleinen Mengen konsumiert werden.

8. Schmackhaft und schonend zubereiten

Garen Sie die jeweiligen Speisen bei möglichst niedrigen Temperaturen, soweit es geht kurz, mit wenig Wasser und wenig Fett - das erhält den natürlichen Geschmack, schont die Nährstoffe und verhindert die Bildung schädlicher Verbindungen.

9. Nehmen Sie sich Zeit, genießen Sie Ihr Essen

Bewusstes Essen hilft, richtig zu essen. Auch das Auge isst mit. Lassen Sie sich Zeit beim Essen. Das macht Spaß, regt an vielseitig zuzugreifen und fördert das Sättigungsempfinden.