



ERNÄHRUNGS-DOC
DR. MATTHIAS RIEDL

20%
Verhalten
ändern



DR. RIEDLS
20:80
EXPRESSKÜCHE



80%
Essgewohnheiten
behalten



Abnehmen nach
dem Erfolgsprinzip



GU



Vorwort

5

THEORIE

DIE ABNEHMGARANTIE

»Ich will doch abnehmen!«	8
Special: Unser biologisches Erbe:	
Pfundesammeln	10
Der Mensch ist, was er isst	12
Der Esspraktiker	13
Der Feinschmecker	13
Der Natürlich-Esser	14
Der Kalorienparer	14
Der Gewohnheitsesser	15
20:80 – so klappt es mit dem Wunschgewicht	16
Der Basis-Check	17
Basics gesunder Ernährung	20
Der praktische Eiweiß-Guide	23
Special: Diese Lebensmittel müssen Sie haben	24
Expresskochen – so geht's	26

REZEPTE**FRÜHSTÜCK**

Starten Sie in den Tag mit Müsli, Porridge & Co. Ein kerniges Haferbrot und eiweißreiche Aufstriche halten lange satt, genau wie Eiergerichte.

**WÄRME
HAUPTMAHLZEITEN****30 SERVICE****152**

Literatur & Adressen	152
Sachregister	153
Rezeptregister	154
Impressum	160

56

Viel Gemüse und Protein aus Hülsenfrüchten oder Fleisch & Fisch – von Suppen über Pasta bis Currys, bei keinem Rezept benötigen Sie länger als 20 Min.

**KALTE
HAUPTMAHLZEITEN****106**

Die große Salatvielfalt: vom Asia-Spinat-Salat mit Ei über Tomaten-Bohnen-Salat bis zu Spargelsalat mit Erdbeeren und Feta – tolle Ruckzuck-Ideen für die kalte Küche!

DESSERTS**136**

Schlemmen erlaubt: schnelle Rezepte für gesunde Cremes, Shakes und Cookies – mit viel zuckerarmem Obst, wertvollen Milchprodukten oder nahrhaften Nusskernen.



UNSER BIOLOGISCHES ERBE: PFUNDE SAMMELN

Dickwerden ist leichter als Abnehmen – und geht leider auch viel schneller. Die Gründe dafür hat jeder schon gehört: null Bewegung, zu viele schnelle Kohlenhydrate, zu wenig Gemüse, ... Doch es gibt noch mehr Ursachen, warum wir Gewicht zulegen. Gegen alle lässt sich etwas machen!

GEWOHNHEITEN

Ein erlerntes falsches Essverhalten gilt als wichtigste Ursache für zu viele Pfunde. Leider wird das früh im Leben geprägt. Es kann aber lebenslang bewusst verändert werden. Dabei ist nicht nur wichtig, wie viel und was man in 24 Std. zu sich nimmt, sondern auch, warum und wie man isst. **Aktionsplan:** Hier kann man umlernen, indem man beginnt, sich mit dem Kochen zu beschäftigen, und für sich selbst Essrituale einführt. Natürlich sollte Ihnen vorher klar geworden sein, weshalb Sie sich ungünstig ernähren.

SÜSSGETRÄNKE

Mit Zucker gesüßte Erfrischungsgetränke, Säfte, Nektare und Alkoholika machen im Vergleich zu vielen festen Lebensmitteln kaum satt, liefern aber schnelle Kohlenhydrate und Kalorien.

Aktionsplan: Auf eine ausreichende Flüssigkeitszufuhr achten durch Wasser (s. S. 25), ungesüßte Tees und Kaffee. Saft zunehmend stärker verdünnen. Tipp: Sauerkirschsaft enthält 30 % weniger Zucker als Traubensaft (am besten verzichten Sie langfristig auf Saft).



GUTER FUTTERVERWERTER

Hier wirken mehrere Faktoren: Die Genetik legt den Energiebedarf und die Wärmeregulation fest. Dabei spielt auch die Ernährung der Mutter während der Schwangerschaft eine Rolle: Hat sie hungrig müssen oder war übergewichtig, werden Informationen auf unseren Erbanlagen codiert, die uns zu guten Futterverwertern machen – und damit dick.

Aktionsplan: Mit der richtigen Mischung aus Ausdauer- und Kraftsport erhöhen Sie den Verbrauch – sogar in Ruhe.

GENETIK

Übergewicht wird zu einem gewissen Teil durch entsprechende Veranlagung gefördert, ist also genetisch bedingt, allerdings auch stark durch in der Kindheit erlerntes Essverhalten. Daher hat jeder, unabhängig von seinen Genen, einen gewissen Einfluss auf sein Gewicht und ist nicht automatisch zum Dicksein verdammt.

Aktionsplan: Bewegung und gesunde Ernährung helfen – gerade, wenn es in der Familie viele Übergewichtige gibt.



WECHSELJAHRE

Durch das Absinken der Hormone Östradiol, Progesteron und auch das in den Nebennieren hergestellte männliche Geschlechtshormon Testosteron legen Frauen in den Wechseljahren vor allem am Bauch noch zu. Das macht biologisch Sinn, denn das weibliche Fettgewebe ist jetzt der wichtigste Östrogenproduzent neben den Eierstöcken.

Aktionsplan: Ein Wohlfühlbauch ab »45 plus« ist okay, ein Bauchumfang ab 80 cm (bei Männern ab 94 cm) jedoch kritisch. In jedem Fall sollten vor allem Frauen darauf achten, dass sie ihre Muskelmasse am Bauch und insgesamt erhalten!

SCHILDDRÜSENALARM

Ist die Schilddrüse aus dem Lot und produziert weniger Hormone, nimmt man häufig zu, auch bei einer gesunden Ernährung. Der verlangsamte Stoffwechsel kann übrigens auch eine der Begleiterscheinungen bei Hashimoto-Thyreoiditis sein, von der 10 Millionen Deutsche betroffen sind, vor allem Frauen.

Aktionsplan: Auch bei Schilddrüsenunterfunktion bietet eine Ernährung, die auf wenig Kohlenhydrate, gesunde Fette und ausreichend Eiweiß setzt, langfristig die besten Aussichten. Lassen Sie sich von Ihrem Hausarzt beraten!

DARMMIKROBIOM

Die Billionen von Bakterien in unserem Darm beeinflussen den Immunschutz, unsere Gesundheit und auch das Körpergewicht. Eine französische und eine dänische Studie, die 2013 in der Zeitschrift Nature veröffentlicht wurden, zeigten: Je einseitiger die mikrobielle Besiedlung im Darm, desto eher neigt man zu Übergewicht.

Aktionsplan: Eine Ernährung, die dank reichlich Gemüse und Hülsenfrüchten viele Ballaststoffe enthält, unterstützt eine schlank machende Darmflora.

Süßkartoffel-Toasties mit Hüttenkäse

FÜR 2 PERSONEN | 20 MIN. ZUBEREITUNG
NÄHRWERT PRO PORTION: CA. 350 KCAL | 21G EW | 5G F | 55G KH

LECKERER SNACK

.....
1 große Süßkartoffel
(ca. 400 g; am besten länglich)
.....
1 Beet Kresse
.....
300 g körniger Frischkäse
(Hüttenkäse)
.....
150 g Datteltomaten
(ersatzweise Kirschtomaten)
.....
Salz, Pfeffer
.....

- 1 Die Süßkartoffel mit der Gemüsebürste unter fließendem Wasser gründlich waschen, putzen und in acht ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben nacheinander (jeweils zwei pro Schlitz) auf höchster Stufe im Toaster je 8–9 Min. garen, bis eine leichte Röstung zu sehen ist. Dabei mehrmals hintereinander den Toaster anschalten.
- 2 Währenddessen die Kresse vom Beet schneiden, waschen und trocken tupfen. Mit dem körnigen Frischkäse in einer kleinen Schüssel mischen. Die Tomaten waschen und halbieren.
- 3 Die Süßkartoffelscheiben mit dem Hüttenkäse-Mix bestreichen und mit den Tomatenhälften belegen, zuletzt alles mit Salz und Pfeffer würzen.

TIPP: Die Süßkartoffelscheiben aus dem Toaster schmecken auch mit 100 g Kräuterquark und zwei in Scheiben geschnittenen hart gekochten Eiern als Begleitung. Ähnlich wie bei Ofenkartoffeln können Sie auch bei den Süßkartoffel-Toasties die mitgegarte Schale nach dem Backen mitessen.

