

SCHOKOLADE

Feinschmecker lieben Schokolade! Und das ist ganz hervorragend, denn diese bietet eine Unmenge an gesundheitlichen Vorteilen. Schon vor mehr als 3000 Jahren verwendete das Volk der Maya in Mittelamerika Kakao, um diesen in unterschiedlicher Form in Heiltränken gegen Entzündungen, Durchfall oder Husten einzusetzen.

Woraus Schokolade eigentlich besteht

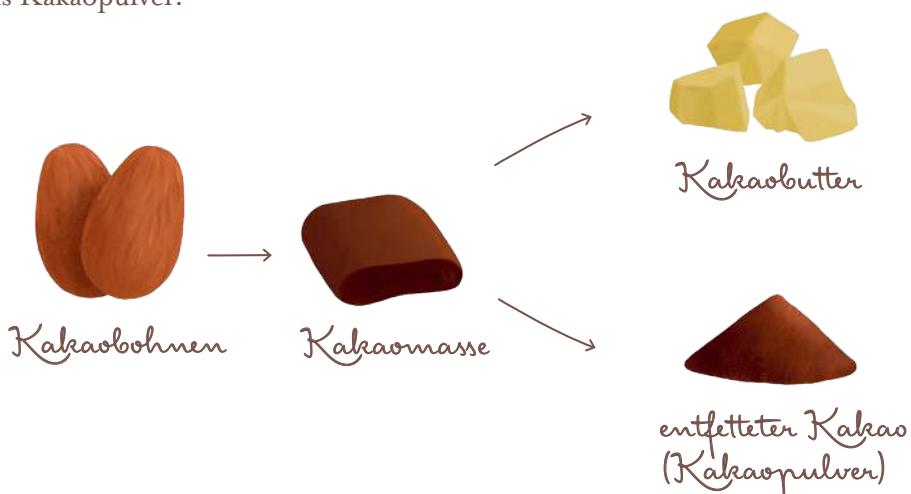
Ausgangsstoff sind die Kakaobohnen des Kakaobaumes. Sie bestehen zu 50–57 % aus Lipiden, der sogenannten Kakaobutter. Jede Schokolade wird prinzipiell aus den folgenden drei Hauptzutaten gemacht:

– **Kakaomasse:** zerkleinerte Kakaobohnen. Diese Kakaomasse besteht von Natur aus zu 55 % aus Kakaobutter und zu 45 % aus Kakaopulver.

– **Kakaobutter:** Sie entsteht durch Kalt-pressung der Kakaobohnen, wobei Kakaobutter und Kakaopulver getrennt werden.

– **Zucker:** Die Menge variiert, wird aber immer zugegeben.

Der auf Schokoladenverpackungen angegebene Kakaoanteil ist die Summe aller Zutaten, die aus Kakao gewonnen werden (Kakaobohnen, Kakaobutter, Kakaopulver). Zartbitterschokolade muss in Deutschland mindestens 50 % Kakao enthalten, Edelbitterschokolade mindestens 60 %.



Eine außergewöhnliche antioxidative Kraft

Kakao hat aufgrund seines Polyphenolgehalts eine immense antioxidative Wirkung. Antioxidantien sind sehr vorteilhafte Moleküle, die unsere Zellen vor Alterung und Oxidation schützen (Seite 40). Unser Bedarf an Antioxidantien steigt, wenn wir diesen Faktoren ausgesetzt sind: UV-Strahlen der Sonne, Umweltverschmutzung, Nikotin, Alkohol, Stress oder auch unausgewogene Ernährung. Kakao unterstützt die Vorbeugung von Herz-Kreislauf- oder neurodegenerativen Erkrankungen und auch von Krebs.

Die schützenden Vorteile sind im Kakaopulver konzentriert, das sehr reich an Polyphenolen (hochwirksamen antioxidativen Molekülen) ist. Je höher der Kakaogehalt einer Schokolade, desto größer sind ihre antioxidativen Eigenschaften! Die meisten Antioxidantien sind also in dunkler Schokolade enthalten.



Nur 5 g Zartbitterschokolade mit 70 % Kakaoanteil enthalten die doppelte Menge Polyphenole wie 1 Glas Rotwein und genauso viel wie 1 Tasse grüner Tee (5 Minuten gezogen). Der Gehalt von Antioxidantien in Milchschokolade ist dagegen recht gering; in weißer Schokolade sind sie erst gar nicht vorhanden, da weiße Schokolade kein Kakaopulver enthält.

Ein täglicher Verzehr von 20 g Schokolade mit einem Kakaogehalt von mindestens 70 % liefert dem Körper eine sehr nützliche Ration an Antioxidantien und erweist sich als wertvolles Nahrungsmittel für die Gesundheit. Idealerweise als Snack am Nachmittag!

AUBERGINEN-FETA-QUICHE

SAISON

Sommer

ZUBEREITEN

30 Minuten

GAREN

1 Stunde

FÜR

4 Personen

ZUTATEN

Für den Teig:

-  60 g Vollkornreismehl
-  60 g Buchweizenmehl
-  1 Ei
-  50 ml Olivenöl, plus mehr für die Form
-  2 Prisen Salz

Für den Belag:

-  2 Auberginen
-  2 EL Olivenöl
-  2 Eier
-  200 ml Pflanzendrink
-  50 g Feta
-  optional: 30 g Pinienkerne
-  10 Oliven, entsteint
-  Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1 — Für den Teig die Mehle und das Salz vermischen, dann das Ei und das Öl hinzufügen. Die Masse mit den Händen kneten und zu einer Kugel formen. Mit einem Handtuch bedecken und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

2 — Die Auberginen in Scheiben schneiden. Dann in einer Pfanne im Olivenöl bei mittlerer Hitze 5 Minuten anbraten. Inzwischen die Eier mit dem Pflanzendrink in einer Schüssel verquirlen, salzen und pfeffern.

3 — Eine Tarteform einfetten und mit dem Teigboden auskleiden. Die Auberginescheiben darauf verteilen, den Feta darüber zerbröseln. Die Eiermasse angießen, darauf die Pinienkerne (nach Belieben) verteilen sowie die Oliven.

4 — Die Quiche im Ofen 50 Minuten backen. Sie schmeckt lauwarm oder kalt köstlich, dazu einen Salat reichen.



INHALT

VORWORT & EINLEITUNG	5
GRUNDLAGEN UNSERER ERNÄHRUNG	19
Kohlenhydrate	20
Proteine	24
Fette	26
Ballaststoffe	30
Vitamine	34
Antioxidantien	40
Mineralstoffe	42
Spurenelemente	44
Säure-Basen-Gleichgewicht	46
PERFEKTER START IN ACHT SCHRITTEN	49
Geheimcode auf Verpackungen	50
Zusatzstoffe gut erkennen lernen	54
Hochprozessierte Produkte vermeiden	58
Küchenutensilien ohne Schadstoffe	60
Die Wahl der besten Garmethode	62
Viel Zeit zum richtigen Kauen	64
Bewusster essen und genießen	66
Weniger abgepackt, mehr unverpackt!	68
DAS IDEALE FRÜHSTÜCK	73
Proteinquelle: am besten Eier	74
Nützliche Fette: (Nuss-)Kerne	75
Frisches Obst statt Säften	76
Gute Kohlenhydrate (optional)	77
Getränke: (Grüner) Tee, Kaffee, Milch	78
Eier	90
Brot	94
Honig	98
Butter	100
DAS IDEALE MITTAGESSEN	103
Volltanken mit Gemüse!	104
Setzt auf Proteine	105
Kohlenhydrate verringern	106
Öle	112
Fleisch	114
Meeresfrüchte & Fisch	116

Käse	118
Fermentierte Produkte	120
Wasser	122
DER PERFEKTE SNACK	127
Etwas dunkle Schokolade oder ein Stück Obst	128
Getränke: Grüner oder weißer Tee, Limonade	129
Obst & Früchte	136
Schokolade	138
Zucker	142
Samen, Kerne & Körner	144
Ölfrüchte	148
DAS IDEALE ABENDESSEN	151
Pflanzliche Proteine	152
Schlaffördernde Lebensmittel	153
Eine bunte Vielfalt	154
Abends im Restaurant	155
Gemüse	158
Hülsenfrüchte	160
Gewürze & Kräuter	162
Salz	164
Soja	168
Alkohol	170
BUNTE REZEPTE DER SAISON	175
Frühstück	176
Mittagessen	
Frühling	186
Sommer	192
Herbst	198
Winter	204
Snacks	210
Abendessen	
Frühling	222
Sommer	228
Herbst	236
Winter	242
REZEPT- UND SACHREGISTER	250



Gesund und macht Spaß: deine neue Ernährung

Wir erklären dir anschaulich, wie du es endlich schaffst, dich gesund zu ernähren – und zwar ganz mühelos und ohne dass der Genuss dabei zu kurz kommt. Das erwartet dich in diesem Buch:

Dein idealer Teller für jede Mahlzeit

Frühstück, Mittagessen, Nachmittags-snack und Abendessen: Wir zeigen, welche Nahrungsmittel du wann am besten isst – optimal über den Tag hinweg verteilt.

Tipps für die Wahl der besten Lebensmittel

Ob Brot oder Schokolade, Öl, Eier, Fisch oder Hülsenfrüchte ... Wir verraten dir sämtliche Kriterien für die richtige Auswahl deiner Produkte.

36 herrlich schmackhafte & gesunde Rezepte

Für jede Jahreszeit findest du hier die passenden Rezepte. Sie sind einfach und schnell in der Zubereitung und berücksichtigen all unsere Ernährungsempfehlungen.

Wir zeigen dir den Weg hin zu einer ausgewogenen, natürlichen Ernährung. Damit beugst du den größten Krankheitsursachen vor und verbesserst deine Gesundheit nachhaltig.

Eine bessere Ernährung für ein gesünderes Leben:
Mit diesem Buch gelingt dir das garantiert!



PEFC-Zertifiziert
Dieses Buch stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen.
www.pefc.de

Illustrationen von
Tom Chegaray

WG 461 Ernährung
ISBN 978-3-8338-8677-5



€ 24,00 [D]