

VOLLWERTIG UND ABWECHSLUNGSREICH ERNÄHREN

»Alles, was wir essen, wirkt auf den Körper und verändert ihn, und von diesen Veränderungen hängt das ganze Leben ab.« Diese medizinische Weisheit formulierte der griechische Arzt Hippokrates bereits vor mehr als 2000 Jahren. Dagegen gelten die pauschalen Empfehlungen der 1980er-Jahre mit Slogans wie »Gesund durch weniger Cholesterin« und »Fett macht krank« schon heute als veraltet. Statt angeblich ungesunde Nahrungsmittel wie Eier und Fleisch grundsätzlich zu verbieten, sollte beachtet werden, dass Essen gleichzeitig gesund, schmackhaft und abwechslungsreich sein sollte. Denn da der Mensch regelmäßig essen muss (und soll), wäre es für die Gesundheit fatal, wenn er die Freude am Essen verlieren würde. Ein Genuss ist für viele zum Beispiel das Frühstücksei. Eier galten aber lange als Cholesterinmäster. Kontrollierte Studien konnten dies jedoch nicht beweisen. Es gilt eher das Gegenteil: Das im Eigelb enthaltene Lecithin kann die Cholesterinaufnahme im Darm sogar senken. Also, kein Stress beim Frühstück. Entspannen Sie sich lieber. Denn Stress erhöht über Stresshormone den Cholesterinspiegel. Zudem sorgt er dafür, dass Puls und Blutdruck in die Höhe steigen, die Blutgefäße geschädigt werden und sich somit langfristig das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen erhöht.

INDIVIDUELL GENIESSEN

Lebensmittel unterscheiden sich von Medikamenten in einem ganz wichtigen Punkt: Bei der Lebensmittelauswahl haben Sie die Möglichkeit, auf Ihre individuellen Bedürfnisse und Ihren persönlichen Geschmack einzugehen. Ein klarer Vorteil, denn Gesundheit sollte immer mehrdimensional definiert werden und schließt das subjektive Wohlbefinden mit ein. Einseitige Diäten und Mahlzeiten ohne Genuss dagegen machen eher krank als gesund, da sie kein positives Gefühl vermitteln. Abgesehen davon steigt infolge des Jo-Jo-Effekts das Gewicht nach einer Diät schnell wieder an – und damit auch das Krankheitsrisiko.

Natürliche Cholesterinkiller

Wissenschaftliche Untersuchungen bestätigen, dass gerade schmackhafte oder wegen ihrer Farbe oder ihres Geruchs attraktive Lebensmittel wie Tomaten, Artischocken, Brokoli, Knoblauch und Oliven auch zahlreiche gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe, die sogenannten sekundären Pflanzenstoffe, enthalten. Zwar verhindert eine ausgewogene und gesunde Ernährung nicht unbedingt Krankheiten. Sie kann aber dazu beitragen, Risikofaktoren zu reduzieren, und uns so dabei unterstützen, im Rahmen unserer individuellen Veranlagungen länger gesund zu bleiben.



WIRKSAM - ZWEIFELHAFT - UNWIRKSAM

Eins ist unumstritten: Ernährungsumstellung und vermehrte körperliche Aktivität führen nachweislich zu einer positiven Veränderung der verschiedenen Cholesterinanteile: Der LDL-Wert sinkt und der HDL-Wert steigt. In vielen Fällen reichen diese Verbesserungen jedoch leider nicht aus, um die Fettstoffwechselwerte in den Zielbereich zu bringen. Daher wurde in den vergangenen Jahren gezielt nach Nährstoffen geforscht, die den Cholesterinspiegel noch weiter senken und so Fettstoffwechselstörungen und deren Folgen vermeiden beziehungsweise positiv beeinflussen sollen.

Aus medizinischer und therapeutischer Sicht muss man dabei streng zwischen wirksamen, zweifelhaften und unwirksamen – zum Teil sogar gesundheitsschädlichen Wirkstoffen – unterscheiden. Zu den gesichert wirksamen Stoffen zählen: pflanzliche Sterine (oder auch Sterole) und Stanole (die hydrierte Form der Sterole), Sojaprodukte, Kakaoöl und -pulver, Nüsse und Mandeln, Ballaststoffe und Pflanzenfasern sowie Fischöl. Sie beeinflussen die Cholesterin- und Fettproduktion in der Leber, reduzieren die Cholesterinaufnahme sowie die Rückresorption im Darm und verstärken die Bildung und Ausscheidung von Gallensäuren. Von den zweifelhaften Substanzen oder vermeintlichen Wirkstoffen (*siehe Seite 47*) er-

reicht keine auch nur annähernd eine kontrollierte Cholesterinsenkung von mehr als 3 Prozent. Hinzu kommt, dass sich die Mittel häufig gar nicht in den Ernährungsalltag einbauen lassen. Für die in den meisten Fällen über das Internet vertriebenen Nahrungsergänzungsmittel fehlt oft nicht nur die therapeutische, sondern auch die toxikologische Sicherheit – Nebenwirkungen sind also vorprogrammiert. Im Folgenden erfahren Sie, welche Lebensmittel beziehungsweise welche darin enthaltenen Wirkstoffe den Cholesterinwert im Blut nachweislich senken und somit Fettstoffwechselstörungen medikamentenunabhängig positiv beeinflussen können.

PFLANZLICHE STERINE UND STANOLE

Pflanzliche Sterine (Sterole) und Stanole sind in ihrer Struktur dem Cholesterin verwandte Pflanzenwachse. Sie werden in der Chemie auch Phytosterine und Phytostanole genannt und können den Cholesterinspiegel nachweislich senken. Denn aufgrund ihrer chemischen Struktur blockieren sie teilweise die Aufnahme (Absorption) von Cholesterin im Darm. Sterine sind Bestandteile pflanzlicher Zellmembranen und kommen natürlicherweise in Früchten, Gemüse, Nüssen, Samen, Hülsenfrüchten und Pflanzenölen vor. Reich an Phytosterinen sind Sonnenblumenkerne mit ungefähr 0,5 Gramm Phytosterinen pro





Rezepte

Cholesterinarm, lecker und einfach in der Zubereitung – das sind die folgenden Gerichte. Die Symbole bei den Rezepten helfen Ihnen, Ihre Mahlzeiten besonders fettgesund zu gestalten und zeigen Ihnen auch welche Gerichte vegan sind.

FRÜHSTÜCK

Seite 68

SUPPEN, SALATE UND VORSPEISEN

Seite 78

HAUPTGERICHTE

Seite 106

DESSERT & GEBÄCK

Seite 138

BLUMENKOHLSTEAK MIT HIRSERISOTTO

Blumenkohl ist gesund und vielseitig. Neben Vitamin C verfügt er über einen hohen Gehalt an B-Vitaminen, Vitamin K, Kalium und Zink. Hier eine Variante aus dem Backofen.

Für 4 Portionen

Pro Portion: 370 kcal, 14 g E, 15 g F,
44 g KH, 10 g BS, 0,2 mg Chol,
0,9 g Alpha-Linolensäure

Wirkprinzip (siehe Seite 61):



1 Blumenkohl (ca. 1 kg)
200 g Hirse
2 rote Zwiebeln
2 EL Rapsöl
400 ml Gemüsebrühe

Für die Marinade:

1 TL Gemüsebrühe (instant)
2 EL Olivenöl
3 Knoblauchzehen
Pfeffer (frisch gemahlen)
Salz
Paprikapulver
2 EL frische, gehackte Kräuter
(Petersilie, Kerbel, Schnittlauch)

1. Für die Marinade die Gemüsebrühe in 80–100 ml warmes Wasser einrühren, Olivenöl unterrühren. Knoblauch schälen, pressen und mit den Gewürzen und Kräutern ebenfalls unterrühren.
2. Den Blumenkohl in ca. 2,5 cm dicke Scheiben schneiden. Den Strunk kreuzweise einschneiden; aber nicht entfernen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Blumenkohl von beiden Seiten mit Marinade bestreichen und auf das Backblech legen. Restliche Marinade zur Seite stellen.
4. Blumenkohl im Backofen 25–30 Min. backen. Nach der Hälfte der Zeit die Blumenkohlsteaks wenden und mit der restlichen Marinade bestreichen.
5. Die Hirse in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen. Die Zwiebeln schälen, würfeln und in Rapsöl glasig dünsten. Die Hirse unterrühren und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Kurz aufkochen lassen und dann ca. 25 Min. bei kleiner Hitze garen. Zwischendurch umrühren.
6. Die Blumenkohlsteaks mit der Hirse auf Tellern anrichten, mit Kräutern bestreut servieren.



Vorfahrt für die Gesundheit

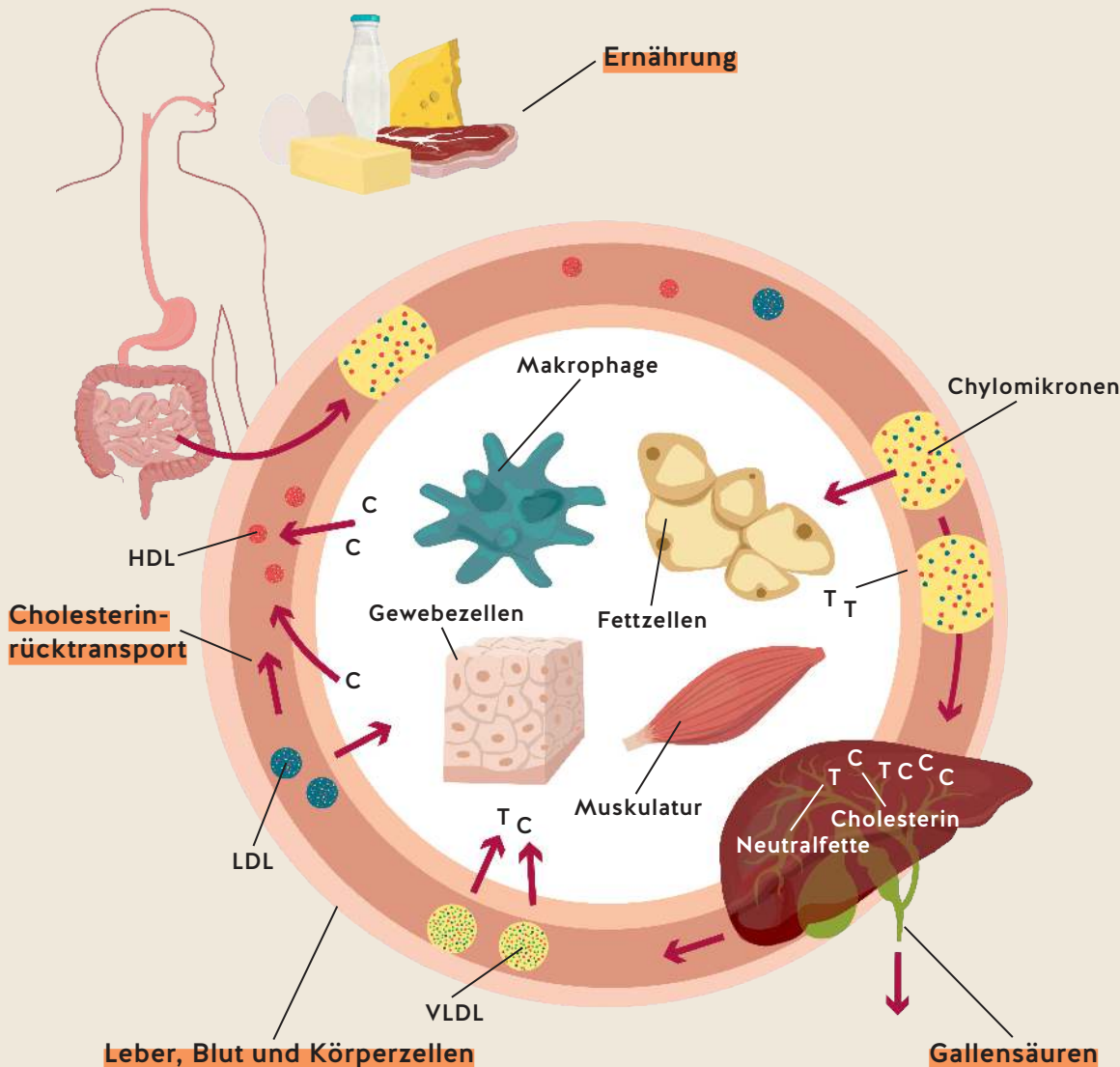


Erfahren Sie hier:

- ✓ wie das »gute« Cholesterin gepusht wird
- ✓ welche Fettsäuren auf den Speiseplan gehören
und welche nicht
- ✓ wie raffinierter Zucker und Fertigprodukte cholesterin-
freundlich und schmackhaft ersetzt werden können
- ✓ wie Übergewicht und Bauchfett dahinschmelzen
- ✓ warum es wichtig ist, Stress abzubauen
und Kontakte zu pflegen
- ✓ wie Sport in der Gruppe und ein aktiver Alltag
den Cholesterinstoffwechsel positiv beeinflussen



Cholesterinkreislauf



Ernährung:

Mit der Nahrung, vor allem über fettreiche Lebensmittel tierischer Herkunft, kommen Neutralfette (Triglyzeride, T) und Cholesterin (C) in den Körper. Sie werden im Dünndarm emulgiert und resorbiert und dann auf Chylomikronen als Transportpartikel verpackt. So gelangen sie über das Blut in die Leber und ins Fettgewebe.

Gallensäuren:

Auch die in Darm und Leber gebildeten HDL-Partikel zirkulieren im Blut und sind Teil des Cholesterinstoffwechsels. Sie nehmen über Immunzellen (Makrophagen) Cholesterin aus Geweben und den LDL-Partikeln auf und transportieren es zurück zur Leber.

Leber, Blut und Körperzellen:

In der Leber werden alle Fette neu gebildet, gespeichert und verpackt. Über VLDL-Partikel erreichen sie die Blutbahn und geben die energiereichen Neutralfette vor allem an die Muskulatur und an Fettzellen ab. Die nun kleineren LDL-Partikel transportieren Cholesterin an alle Körperzellen.

Cholesterinrücktransport:

Auch die in Darm und Leber gebildeten HDL-Partikel zirkulieren im Blut und sind Teil des Cholesterinstoffwechsels. Sie nehmen über Immunzellen (Makrophagen) Cholesterin aus Geweben und den LDL-Partikeln auf und transportieren es zurück zur Leber.

CHOLESTERIN? BEI MIR TOP!

Fit für die Zukunft

Herzinfarkt? Schlaganfall? Arteriosklerose? Nein, danke!
Den Fettstoffwechsel optimieren und die Gefäße mit einem
cholesteringesunden nachhaltigen Lebensstil schützen.

Gesundheitswissen kompakt

Welche Werte sind normal? Was ist HDL und LDL?
Und welche Lebensmittel kann ich bedenkenlos genießen?
Wissenschaftlich fundierte Antworten auf die wichtigsten
Fragen rund um den Cholesterinstoffwechsel.

Besser essen – besser leben!

Vegan, vegetarisch oder auch mal Fisch und Fleisch?
60 abwechslungsreiche Rezepte für cholesterincleveres
Kochen vom Frühstück bis zum Abendessen.



PEFC-zertifiziert
Dieses Produkt
stammt aus
nachhaltig
bewirtschafteten
Wäldern und
kontrollierten Quellen
www.pefc.de

WG 461 Ernährung
ISBN 978-3-8338-9249-3



€ 18,99 [D]

www.gu.de