

Die Hausarzt- Facharzt Praxis
Dres. Forquignon, Jacobsen, Lübeck
Oberdorf 1
24235 Laboe
Tel. 04343 7676/6462



www.dr-forquignon.de
www.dr-jacobsen.de
www.dr-j-luebeck.de

@Mail: webmaster@aerzte-laboe.de

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) hat ihre 10 Regeln neu formuliert, denn vollwertig essen hält gesund, fördert Leistung und Wohlbefinden. Wissenschaftliche Grundlage hierfür bilden weiterhin die D-A-CH-Referenzwerte sowie deren Umsetzung in lebensmittelbezogene Empfehlungen. Diese Empfehlungen drucken wir hier im Wortlaut ab.

Tendenzen und Probleme unserer Gesellschaft im Hinblick auf Gesundheit und Ernährung haben die DGE veranlasst, ihre Aussagen anzupassen. Beispiele sind das zunehmende Übergewicht bei Kindern und Erwachsenen, der steigende Alkoholkonsum bei Jugendlichen oder die Rolle der Energiedichte in Lebensmitteln bei der Entstehung von Übergewicht. Ganz neu sind die Regeln zum Bewegungsverhalten und zur Esskultur.

Regel 1: Vielseitig essen

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

Regel 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.

Regel 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.

Regel 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 B₁, B₆ und B₁₂ vorteilhaft. Mengen von 300 – 600 g Fleisch und Wurst pro Woche reichen hierfür aus. Bevorzugen Sie fettarme Produkte, vor allem bei Fleischerzeugnissen und Milchprodukten.

Regel 5: Wenig Fett und fettreiche Lebensmittel

Fett liefert lebensnotwendige (essentielle) Fettsäuren und fetthaltige Lebensmittel enthalten auch fettlösliche Vitamine. Fett ist besonders energiereich, daher kann zu viel Nahrungsfett Übergewicht fördern, möglicherweise auch Krebs. Zu viele gesättigte Fettsäuren fördern langfristig die Entstehung 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 70 – 90 Gramm Fett pro Tag reichen aus.

Regel 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. Bevorzugen Sie jodiertes Speisesalz.

Regel 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.

Regel 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.

Regel 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.

Regel 10: Achten Sie auf Ihr Gewicht und bleiben Sie in Bewegung

Ausgewogene Ernährung, viel körperliche Bewegung und Sport (30 bis 60 Minuten pro Tag) gehören zusammen. Mit dem richtigen Körpergewicht fühlen Sie sich wohl und fördern Ihre Gesundheit.

Wo kann man Broschüren bestellen?

Die überarbeiteten 10 Regeln der DGE sind in die neu aufgelegten Broschüren "Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE" und "Die Nährstoffe - Bausteine für Ihre Gesundheit" integriert. Zudem sind die 10 Regeln auch als Einzelblatt erhältlich. Bestellt werden können sie über den DGE-MedienService, Bornheimer Str. 33b, 53111 Bonn, Tel. 0228 / 9092626, Fax 0228 / 9092610 oder direkt über www.dge-medien-service.de

Viel Erfolg bei „Ihrer“ gesunden Ernährung wünschen Ihre Haus- und Fachärzte

Dr. med. Frank Forquignon

Dr. med. Ulrich Jacobsen

Dr. med. Johannes Lübeck

