

NINA RUGE



*Mit Rezepten von
Stephan Hentschel*



VERJÜNGUNG

DER ERNÄHRUNGSPLAN

**Ernährung als Gamechanger für
ein längeres, gesundes Leben**

**Mit den besten Tipps und neuesten
wissenschaftlichen Fakten**

G|U

Inhalt



THEORIE
08

REZEPTE
114



Theorie

7 Vorwort

- 10 **Gesund alt werden – das geht**
- 11 Hurra, wir leben noch
- 12 Kennzeichen des Alterns
- 15 Die Macht der Gene
- 17 Der epigenetische Code
- 18 Gesunde Langlebigkeit beginnt mit dem Lebensstil

20 **Wenn Essen krank macht**

- 21 Weniger ist mehr
- 23 Was gar nicht geht
- 28 **Extra:** Gefährliches Bauchfett
- 36 **Iss dich jung**
- 38 Proteine – Bausteine des Körpers
- 42 **Extra:** Die besten pflanzlichen Eiweißquellen
- 44 Fette – mehr als ein Geschmacksträger
- 50 **Extra:** Gesunde Öle
- 52 Kohlenhydrate – wichtige Energielieferanten

- 56 **Extra:** Alternative Süßungsmittel
- 58 Ballaststoffe
- 62 **Extra:** Wunderwelt Mikrobiom
- 64 **Extra:** So bringen Sie mehr Ballaststoffe auf den Teller
- 66 Probiotika
- 70 **Extra:** Fermentieren für Einsteiger
- 72 Vitamine und Mineralstoffe

- 74 **»Jungbrunnen« Gemüse**
- 75 Unerforschte Wunderstoffe
- 78 Bio ist besser
- 79 Die Top Ten der Langlebigkeitsgemüse
- 85 Erst die Vielfalt macht's
- 86 **Extra:** Wurzelgemüse – eine kleine Auswahl
- 91 **Extra:** Obst
- 92 **Extra:** Gemüseküche – ganz praktisch
- 94 **Extra:** Der Ernährungsplan – alles auf einen Blick
- 96 Nicht vergessen: Fasten!



Rezepte

- 98 **So klappt der Ernährungsumstieg**
- 99 Limbi, das gefräßige Ungeheuer
- 100 Die innere Umprogrammierung
- 105 Was also praktisch tun?
- 106 **Extra:** Noch mehr Selbstmotivation
- 108 **Extra:** Ein Wort noch zu Bewegung
- 110 **Extra:** Stresskiller gegen Killerstress
- 112 **Extra:** Schlafen Sie sich jung!

116 **Salate, Suppen & Eintöpfe**

142 **Hauptgerichte**

172 **Süßes**

Anhang

- 180 Schlusswort
- 182 Quellen
- 185 Bücher und Adressen, die weiterhelfen
- 186 Sachregister
- 189 Rezeptregister
- 190 Impressum

REZEPTE
114





Theorie

Die mittlere Lebenserwartung hat sich in den letzten 150 Jahren fast verdoppelt. Die Ernährung kann viel dazu beitragen, dass wir diesen Zugewinn an Jahren auch möglichst lang in Gesundheit genießen können.

GESUND ALT WERDEN - DAS GEHT

Seite 10

WENN ESSEN KRANK MACHT

Seite 20

ISS DICH JUNGI

Seite 36

SO KLAPPT DER ERNÄHRUNGSUMSTIEG

Seite 98



Gesund alt werden – das geht



Rund ein Viertel der Menschen hierzulande wünscht sich ewiges Leben, hat unlängst die Umfrage einer Krankenkasse ergeben.¹ Der weitaus größere Teil ist jedoch schon mit weniger zufrieden. Ihm genügt es, sehr alt zu werden. In einem aber sind sich alle einig: Krank sein wollen sie im Alter nicht.

Immerhin: Der Fortschritt in der Medizin ist so gewaltig, dass sich viele der Alterskrankheiten einigermaßen behandeln lassen. Wo bei das optimistischer klingt, als es tatsächlich ist. Denn für die letzten Jahrzehnte des Lebens bedeutet es oftmals in aller Härte: Siechtum in Krankheit und Pflege. Wollen wir das? Rhetorische Frage. Nebenbei: In den USA sinkt derzeit die durchschnittliche Lebenserwartung, weil besonders die Babyboomer (also die zwischen 1948 und 1965 Geborenen) immer mehr Alterskrankheiten gleichzeitig entwickeln (Multimorbidität). Sie haben also zum Beispiel Herzerkrankung UND Diabetes UND Arthritis UND Demenz.² Bei uns in Deutschland bedeutet das heute: Durchschnittlich verbringen die Menschen die letzten ELF Jahre vor ihrem Tod schwer krank.³ Die alles entscheidende Frage lautet also gar nicht: Wie werde ich möglichst alt? Sondern: Wie bleibe ich im Alter möglichst lange gesund? Es geht um die Gesundheits-, nicht um die Lebensspanne. Also lasst uns vor allem die Gesundheitsspanne verlängern! Das geht!

Hurra, wir leben noch

Auch wenn es sich manchmal vielleicht so anfühlt: Wir wachen nicht eines Tages auf und sind einfach mal so über Nacht alt geworden. Altern ist ein schleichender Prozess, im Zuge dessen das perfekte Regenerations-

und Versorgungssystem unserer Zellen, des Stoffwechsels und unserer Organe über die Jahre und Jahrzehnte immer mehr nachlässt, bis es irgendwann ganz entgleist. Und das alles beginnt, lange bevor wir irgendetwas davon bemerken.

Tatsache ist, dass es ab etwa Mitte 20 stetig bergab geht. Noch vor 200 Jahren wurden die Menschen in Deutschland durchschnittlich 35 Jahre alt. Hungersnöte und Infektionskrankheiten rafften sie nur so dahin. Und doch haben die Frauen damals in ihrer aus heutiger Sicht vergleichsweise kurzen Lebensspanne zehn Kinder geboren (mal mehr, mal weniger), von denen immerhin zwei überlebt haben (auch hier mal mehr, mal weniger) und damit den Fortbestand unserer Art gesichert. Fortpflanzung erfolgreich, Aufgabe erfüllt. Jetzt auch noch deutlich älter zu werden, brachte, rein biologisch betrachtet, kaum weitere Vorteile.

Zum Glück haben wir in den letzten gut 150 Jahren Kindersterblichkeit und Infektionskrankheiten dank besserer hygienischer Umstände und vor allem mithilfe von Schutzimpfungen ganz gut in den Griff bekommen. Weltweit liegt die Lebenserwartung – auch aufgrund der deutlich zurückgehenden Kindersterblichkeit – bei knapp 73 Jahren. Nur: Wer hätte gedacht, dass sich damit ein ganz anderes Problemfeld aufuft? Denn Fakt ist auch: Die Gesundheit hält nicht

Die besten pflanzlichen Eiweißquellen

HÜLSENFRÜCHTE ...

... wie Bohnen, Linsen oder Erbsen, Edamame, Kichererbsen, Erdnüsse (die sind nämlich gar keinen »echten« Nüsse) liefern gleich noch viele wertvolle Ballaststoffe (siehe Seite 58 ff.). Wer die nicht gewohnt ist, sollte die Menge langsam steigern, um Blähungen und Völlegefühl zu vermeiden. Außerdem hilft dazu: Ware aus dem Glas oder der Dose gründlich unter kaltem Wasser abbrausen, getrocknete Ware vor und nach dem Einweichen. Das Einweichwasser außerdem wegschütten und die Hülsenfrüchte zum Kochen mit frischem Wasser aufsetzen.



SOJAERZEUGNISSE ...

... wie Miso, Natto, Tempeh und Tofu. Die meisten von ihnen zählen außerdem zu den Probiotika und fördern die Gesundheit des Darmmikrobioms (siehe Seite 62 f.). Nach Aussage der American Heart Association fördern sie außerdem die Gesundheit, insbesondere bezüglich verschiedener Erkrankungen der Blutgefäße und des Herzens.

NÜSSE UND SAMEN ...

... wie Walnüsse, Cashewkerne, Haselnüsse, Mandeln, Kürbiskerne, Hanf- und Chiasamen. Ihre günstigen Fettsäuremuster sind außerdem gut fürs Herz. Vor allem in Leinsamen, Chiasamen und Walnüssen steckt jede Menge Alpha-Linolensäure (ALA), die pflanzliche Omega-3-Variante. Andere Samen sind Top-Eisenlieferanten, so wie zum Beispiel Sesam, Pistazien und Kürbiskerne.



GETREIDE ...

... wie Roggen, Hafer, Hirse, Emmer (Urweizen) und Dinkel, aber auch Pseudogetreide, insbesondere Quinoa, Amarant und Buchweizen, sowie Naturreis. Greifen Sie, wo es geht, zur Vollkornvariante, die den Blutzuckerspiegel nicht so stark in die Höhe schießen lässt und weniger Insulin lockt. Weiteres Plus: die Ballaststoffe darin.





GRÜNES GEMÜSE-CHOPSUEY

Bei diesem Rezept spielt grünes Gemüse wirklich mal die Hauptrolle. Mehr geht fast nicht!

Für 2 Portionen

30 Min. Zubereitung

Pro Portion ca. 220 kcal, 8 g E,
11 g F, 17 g KH, 7 g BST

50 g grüne Paprika

50 g Mangoldstiele

50 g grüner Spargel

50 g grüne Bohnen

50 g Zuckerschoten

50 g Brokkoliröschen

50 g Erbsen

50 g Pilze (am besten Shiitake
oder Champignons)

½ Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL geröstetes Sesamöl

4 EL Sojasauce

200 ml Brühe

1 TL Maisstärke

1. Das Gemüse putzen und ggf. waschen. Die Paprika und die Mangoldstiele würfeln. Den Spargel und die Bohnen in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Die Zuckerschoten halbieren. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

2. Mangold, Bohnen, Zuckerschoten und Brokkoli in kochendem Salzwasser nacheinander je ca. 1 Min. blanchieren und danach sofort in kaltem Wasser abschrecken. Abtropfen lassen.

3. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein schneiden. Das Sesamöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Pilze, Paprika und grünen Spargel darin 2–3 Min. scharf anbraten. Danach die Hitze reduzieren und das Gemüse mit Sojasauce ablöschen.

4. Die kalte Gemüsebrühe mit der Stärke verrühren und mit in die Pfanne geben. Das restliche Gemüse hinzufügen und alles zusammen ca. 2 Min. einkochen. Dabei hin und wieder umrühren und zum Schluss noch einmal mit Sojasauce abschmecken. Passt gut zu Naturreis.

Tipp

Je nach Saison können Sie auch andere Gemüsesorten verwenden bzw. variieren – was Sie gerade auf dem Markt bekommen.



BANANEN-HAFER-MUFFINS

Bananen sind beim Backen ein guter Ei-Ersatz und dazu auch noch echtes »Brain Food« – genauso wie Haferflocken. Wer mag, backt gleich mehr Muffins und friert sie ein.

Für 2 Stück • 20 Min. Zubereitung
(in der Mikrowelle sogar nur 10 Min.)
Pro Portion ca. 190 kcal, 7 g E,
4 g F, 30 g KH, 2 g BST

1 Banane (ca. 120 g)
100 g Joghurt (ersatzweise
veganer Joghurt)
60 g Hafermehl
wahlweise Zimt, Vanillemark,
Zitronenabrieb oder dunkle
Kakaonibs (mind. 70 % Kakao)
Rapsöl für die Form (alternativ
Papierförmchen)

1. Den Backofen auf 180° (Umluft) vorheizen. Zwei Mulden eines Muffinblechs dünn mit Rapsöl auspinseln oder mit Papierförmchen auskleiden.
2. Die Banane schälen und in einer Schüssel mit der Gabel zerdrücken. Den Joghurt dazugeben und beides gründlich miteinander verrühren. Das Hafermehl untermischen. Nach Geschmack mit 1 Prise Zimt oder Vanillemark, mit Zitronenabrieb oder ein paar Kakaonibs verfeinern.
3. Den Teig in die Mulden des Muffinblechs geben und im Ofen 10–15 Min. backen. Alternativ die Muffins in der Mikrowelle auf höchster Stufe 1–2 Min. garen.

Info

Die Banane selbst hat zwar kein Nervensystem, enthält aber trotzdem die Neurotransmitter Dopamin und Serotonin, auch als »Glückshormone« bekannt. Zwar ist fraglich, ob der Verzehr unserem Gehirn auf die Sprünge hilft. Sicher aber ist, dass sich in Bananen auch Polyphenole wie die Gallussäure finden, ein Bitterstoff, der auch in grünem Tee vorkommt (dort in weitaus höherer Dosis). Hafer ist reich an Betaglucanen, die nachweislich den Blutzucker- und den Cholesterinspiegel sowie das Risiko für koronare Herzkrankheiten senken können.

GENIESSEN FÜR EIN LANGES LEBEN

Gesund alt werden

Wer richtig isst, kann Alterskrankheiten und anderen Gebrechen ein Schnippchen schlagen. Denn kaum etwas ist so wichtig für die Gesundheit des Stoffwechsels und der Zellen wie die Ernährung.

Ernährungsumstellung leicht gemacht

80 Prozent Gemüse empfehlen Experten der »Healthy Longevity«. Dank brandaktueller Infos und praktischer Tipps klappt's mit den neuen Essgewohnheiten.

Hauptsache Gemüse

Über 30 alltagstaugliche Rezepte lassen jeden Pizza-Fleisch-Kuchen-Esser zum Gemüse-Fan werden.



WG 461 Ernährung
ISBN 978-3-8338-9857-0



€ 19,99 [D]

www.gu.de