



DIE ÖSTERREICHISCHE ERNÄHRUNGSPYRAMIDE

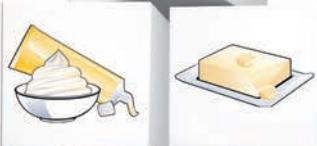
Fettes, Süßes und Salziges

Selten fett-, zucker- und salzreiche Lebensmittel und energiereiche Getränke



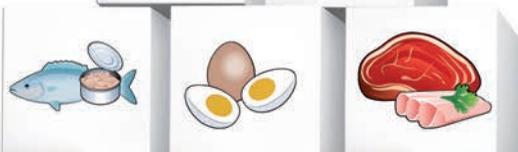
FETTE UND ÖLE

Täglich 1 – 2 Esslöffel pflanzliche Öle, Nüsse oder Samen
Streich-, Back- und Bratfette und fettreiche Milchprodukte sparsam



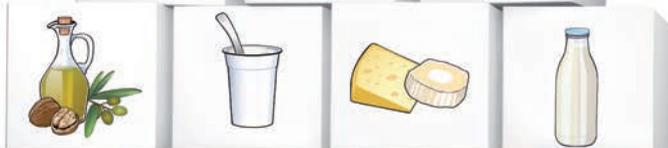
Fisch, Fleisch, Wurst und Eier

Pro Woche 1 – 2 Portionen Fisch
Pro Woche max. 3 Portionen fettarmes Fleisch oder fettarme Wurstware
Pro Woche max. 3 Eier



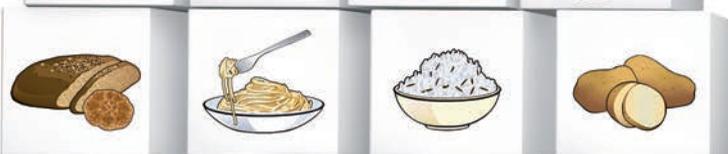
Milch und Milchprodukte

Täglich 3 Portionen Milchprodukte (fettärmere Variante bevorzugen)



GETREIDE UND ERDÄPFEL

Täglich 4 Portionen Getreide, Brot, Nudeln, Reis oder Erdäpfel (5 Portionen für sportlich Aktive und Kinder) – vorzugsweise Vollkorn



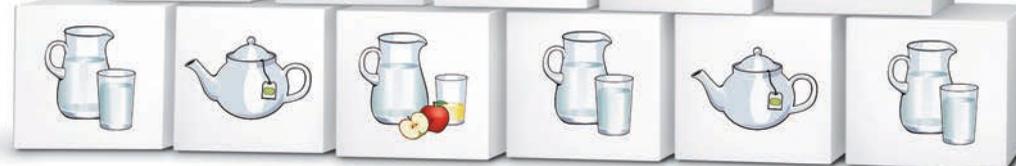
GEMÜSE, HÜLSENFRÜCHTE UND OBST

Täglich 3 Portionen Gemüse und/oder Hülsenfrüchte und 2 Portionen Obst



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Täglich mind. 1,5 Liter Wasser und alkoholfreie bzw. energiearme Getränke



KOSTENLOSE BROSCHÜRE

→ Gusto auf mehr Infos bekommen? Weitere Details, Tipps und Serviceadressen rund um gesunde und ausgewogene Ernährung finden Sie in unserer kostenlosen Broschüre „Ernährung: „Gesundheit für Alle!“. Gleich anfordern!

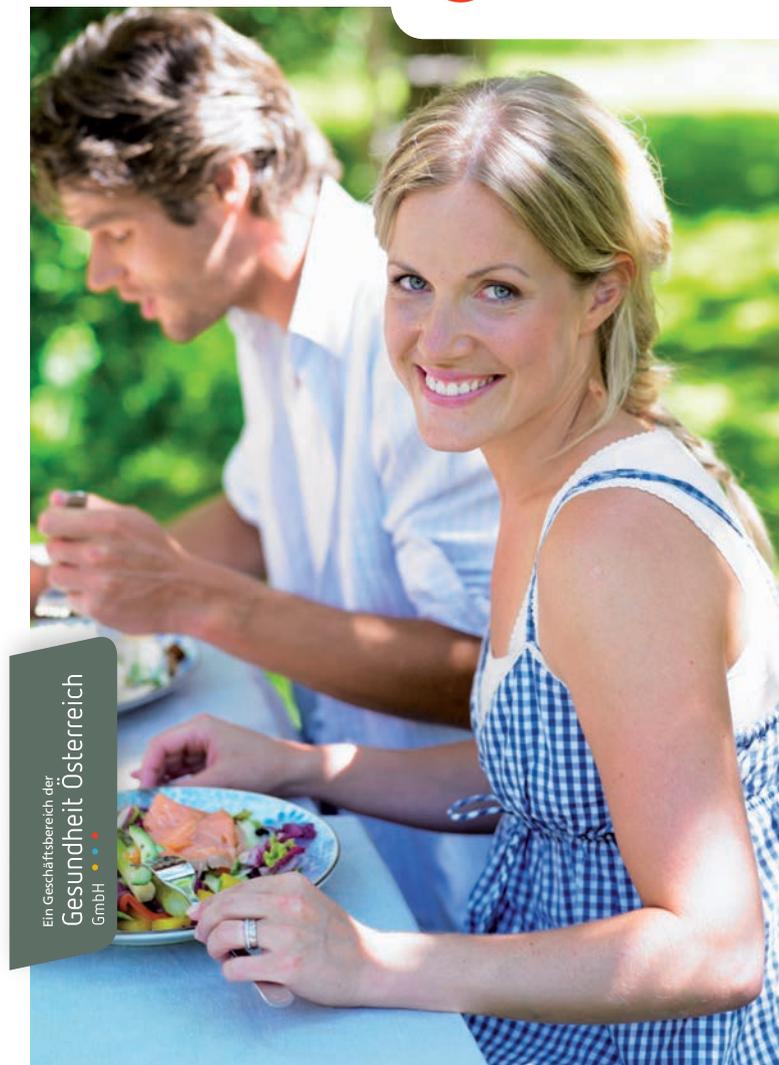
Web:
www.fgoe.org/presse-publikationen



IMPRESSUM: Medieninhaber und Herausgeber: Fonds Gesundes Österreich, ein Geschäftsbereich der Gesundheit Österreich GmbH www.fgoe.org, www.goeg.at
Redaktion: Mag.^a Angela Mörixbauer, Mag.^a Rita Kichler, Helga Klee
Grafische Gestaltung: Mag. Gottfried Halmschlager, Daniela Toth
Fotos: Getty Images, Fotolia, Liewehr
Druck: Druckerei Odysseus, Himberg
Juli 2016

Ernährung

Gesundheit für Alle!



Ein Geschäftsbereich der
Gesundheit Österreich
GmbH



Vielseitig essen: Genießen Sie die Lebensmittelvielfalt. Eine ausgewogene Ernährung ist abwechslungsreich, clever kombiniert, nährstoffreich und vom Energiegehalt an Ihre Lebensumstände angepasst. Eine gute Orientierung bietet die Ernährungspyramide. Lassen Sie sich inspirieren!

Reichlich Getreideprodukte & Kartoffeln

Brot, Gebäck, Nudeln, Reis und Getreideflocken wählen Sie am besten aus Vollkorn. Dazu Kartoffeln, die Sie auch mit der Schale genießen können. Diese Lebensmittel enthalten kaum Fett, aber reichlich Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe.

ÜBRIGENS:

Brot, Nudeln und Kartoffeln per se sind keine Dickmacher. Die überschüssigen Kalorien liefern eher fette Soßen und fettreicher Brotbelag.

Gemüse & Obst: 5 x eine Handvoll



Das Beste, was Sie für Ihre Gesundheit tun können: 5 x täglich eine Hand voll Gemüse und Obst genießen. Frisch und knackig oder kurz gegart. 1 Portion können Sie auch in Form von Obst- oder Gemüsesaft trinken. Idealerweise bauen Sie diese „Light-Produkte von Mutter Natur“ in jede Hauptmahlzeit ein und genießen sie auch als Snack zwischendurch.

TIPPS FÜR EINE AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

Tierische Lebensmittel: Qualität vor Quantität!



Milchprodukte enthalten wertvolles Kalzium. Fisch, v. a. Meeresfisch, liefert Jod, Selen und die herzschtützendes Omega-3-Fettsäuren. Fleisch enthält reichlich Eisen sowie die Vitamine B1, B6 und B12. Pro Woche reichen insgesamt aber 300 – 600 g Fleischprodukte (= Fleisch plus Wurst). Mehr davon würde sich ungünstig auf Blutfettspiegel, Harnsäuregehalt im Blut und Körpergewicht auswirken.

TIPPS:

- 3 x täglich eine Portion fettreduzierte Milch oder Milchprodukte.
- 1 – 2 x pro Woche Fisch: Filet, Salat, Suppe oder Aufstrich – die Auswahl ist groß.
- Achten Sie bei Fleisch auf magere Teilstücke und fettarme Wurstsorten oder Schinken!

Knausern beim Fett

Fett versorgt uns mit lebensnotwendigen Fettsäuren und fetthaltige Lebensmittel liefern auch fettlösliche Vitamine. Allerdings ist Fett besonders energiereich, zu viel davon fördert Übergewicht und zuviel tierisches Fett erhöht das Risiko für Fettstoffwechselstörungen und Herz-Kreislauf-Erkrankungen.

TIPPS:

- Bevorzugen Sie hochwertige Pflanzenöle (z. B. Raps-, Oliven- und Sojaöl oder daraus hergestellte Streichfette).
- Butter oder Margarine nur dünn aufs Brot streichen.
- Bevorzugen Sie fettsparende Zubereitungsarten: dämpfen, grillen, dünsten, garen im Römertopf, in Alufolie oder in einem Bratschlauch.

Zucker und Salz in kleinen Portionen

Salz treibt bei vielen Menschen den Blutdruck langfristig in die Höhe. Würzen Sie daher statt mit Salz häufiger mit Kräutern und Gewürzen und verkneifen Sie sich das Nachsalzen am Tisch. Wenn Salz, dann immer solches mit Jod und Fluor.

Betrachten Sie auch Zucker wie ein Gewürz. Süßigkeiten und zuckerreiche Getränke sind zwar nicht tabu, sollten aber selten, in kleinen Mengen und mit Bedacht gewählt werden.

TIPP:

- Weniger ist mehr: Halbieren Sie Ihre üblichen Naschportionen und genießen Sie dafür doppelt!

Trinken, trinken, trinken

Wasser ist lebensnotwendig. Trinken Sie mind. 1,5 Liter Flüssigkeit jeden Tag, an heißen Tagen oder wenn Sie schweißtreibenden Sport betreiben bzw. in die Sauna gehen noch mehr. Bevorzugen Sie Wasser, ungesüßte Kräuter- oder Früchtetees und andere kalorienarme Getränke. Alkoholische Getränke nur gelegentlich und nur in kleinen Mengen.



WUSSTEN SIE'S?

Zuckerreiche Limonaden, Fruchtsaft pur oder stark gesüßte Tees sind als Durstlöscher nicht geeignet. Zum einen belasten diese Getränke Ihr Kalorienkonto, zum anderen wird dadurch das Durstgefühl erstmal sogar noch intensiver.

G'schmackig und schonend zubereiten

Garen Sie 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 Stoffe.

TIPPS:

- Saisonales und regionales Gemüse und Obst bevorzugen.
- Gemüse und Obst kühl und dunkel lagern.
- Erst putzen, dann unter fließendem Wasser waschen, dann schneiden.

Zeit zum Genießen

Bewusst zu essen hilft, richtig zu essen – wer langsam isst, ist früher satt. Nehmen Sie sich daher Zeit zum Essen und decken Sie den Tisch auch für sich alleine. Denn auch das Auge isst mit. Auf diese Weise macht Essen Spaß, regt an vielseitig zuzugreifen und fördert das Sättigungsempfinden.

In Bewegung bleiben

Eine ausgewogene Ernährung sowie regelmäßige körperliche Bewegung und Sport gehören untrennbar zusammen. Mit dem richtigen Körpergewicht fühlen Sie sich wohl in Ihrer Haut und fördern ganz nebenbei Ihre Gesundheit.

TIPP:

- Bewegung bedeutet nicht nur Sport sondern auch Alltagsbewegung: Gartenarbeiten, Putzarbeiten, Stiegensteigen, Einkaufswege mit dem Rad oder zu Fuß. Je aktiver Ihr Alltag umso besser!