



GESUNDE ERNÄHRUNG SCHMECKT
TIPPS FÜR IHR PERSÖNLICHES WOHLBEFINDEN

INHALTSÜBERSICHT

05

Das Wichtigste in Kürze

06

Gesund essen

08

Trinken ist wichtig

10

Obst und Gemüse

12

Vollkorn

14

Milch und Milchprodukte

16

Tipps und Tricks

18

Gesund in Wien

19

Weiterführende Infos

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

BEWUSSTE ERNÄHRUNG IST AUSGEWOGEN.

Wer sich abwechslungsreich ernährt, kann viel dazu beitragen, gesund zu bleiben.

- Genießen Sie über den Tag verteilt frische und saisonale Lebensmittel von guter Qualität.
- Der Körper benötigt so viel Nahrung und Flüssigkeit, wie er verbraucht.
- Erwachsenen wird empfohlen, täglich mindestens 1,5 Liter Wasser oder ungesüßte Getränke und 5 Portionen Obst und Gemüse zu sich zu nehmen.
- Sparen Sie mit Salz und Zucker.
- Gewöhnen Sie sich langsam an Vollkornprodukte.

Bei ausgewogener Ernährung ist nichts verboten, auf die Menge kommt es an!

GESUND ESSEN

LEBENSWICHTIGE STOFFE.

Nahrung liefert Energie, Vitamine und Mineralstoffe.
Die braucht unser Körper, um funktionstüchtig zu sein.

Vitamine, Mineralstoffe und Co können uns vor Krankheiten schützen,
sie werden für die Muskelkraft und die Immunabwehr benötigt.

Wie viel Nahrung wir brauchen, ist unterschiedlich. Es hängt unter
anderem von unserem Alter ab und davon, wie viel wir uns bewegen.

WAS BRINGT GESUNDE ERNÄHRUNG?

„Richtiges“ Essen beeinflusst unsere Leistungsfähigkeit und unser
Konzentrationsvermögen.

Eine ausgewogene Ernährung sorgt außerdem für eine gute Sehkraft,
schöne Haut, gesunde Haare und feste Nägel.

SO FUNKTIONIERT'S.

Idealerweise ist unsere Ernährung möglichst ausgewogen, frisch und
abwechslungsreich. Bevorzugen Sie saisonale Produkte aus der Region.

Außerdem ist es wichtig, dass wir die verschiedenen Lebensmittel in der
passenden Menge zu uns nehmen. Das richtige Maß ist entscheidend.

Die österreichische Ernährungspyramide (zum Herausnehmen in der Mitte
der Broschüre) liefert dafür wichtige Richtwerte. Sie erklärt, wie man
ausgewogen und gesund isst.



TRINKEN IST WICHTIG



WASSER, DIE LEBENSGRUNDLAGE.

Der Körper verliert ständig Flüssigkeit. Einerseits beim Gang zur Toilette, andererseits über die Haut als Wasserdampf oder Schweiß.

Getränke geben dem Körper die benötigte Flüssigkeit zurück.

ACHTUNG: Ohne ausreichend Wasser kann unser Körper nicht richtig arbeiten!

Mangelnde Konzentrationsfähigkeit, verminderte Leistungskraft und Koordinationsstörungen können die Folge sein.

Schwindel, Übelkeit und Kopfschmerzen sind unter Umständen bereits Anzeichen für einen Flüssigkeitsmangel.

1,5 LITER TÄGLICH.

Achten Sie darauf, über den Tag verteilt genügend Flüssigkeit aufzunehmen. Wie viel Sie trinken sollen, hängt davon ab, wie viel Wasser Sie verloren haben. Im Schnitt sollten Erwachsene täglich rund 1,5 Liter Flüssigkeit trinken.

An heißen Sommertagen braucht der Körper zusätzlich Flüssigkeit. Und auch wer Sport betreibt oder viel schwitzt, benötigt mehr Wasser.



WUSSTEN SIE, DASS ...

- ... auch feste Nahrung Wasser enthält?
- ... Kaffee zu den Getränken zählt, wenn er regelmäßig getrunken wird?
- ... Sport, Sauna, Sonnenbaden und Fieber unseren Flüssigkeitsbedarf erhöhen? Denn: Je mehr wir schwitzen, desto mehr müssen wir trinken.
- ... Limonaden keine guten Durstlöscher sind, weil sie oft zu viel Zucker enthalten?

TIPPS:

- Haben Sie immer ein Glas Wasser oder eine Tasse Tee griffbereit in Ihrer Nähe.
- Nehmen Sie eine kleine Wasserflasche mit, wenn Sie unterwegs sind.



OBST UND GEMÜSE

5 PORTIONEN AM TAG.

Schon Kinder wissen: Gemüse und Obst sind gesund. So wird auch empfohlen, davon 5 Portionen am Tag zu essen. Als Maß für eine Portion gilt jene Menge, die in Ihre Hand passt.

IDEAL SIND ...

- 2 Portionen frisches Obst ✓
- + 1 Portion Salat ✓
- + 1 Portion rohes Gemüse ✓
- + 1 Portion gekochtes Gemüse ✓

= 5 Portionen

Am besten also 1 Portion zu jeder Mahlzeit.



WELCHES OBST? WELCHES GEMÜSE?

Welche Sorten Sie essen, ist nicht so wichtig.

Je mehr Abwechslung, desto besser!

Auch Konserven, Tiefkühlware, eingelegtes Obst und Gemüse und Säfte zählen. Ebenso Gemüsesuppe, Gemüsesaucen oder Kompott.

5 Portionen über den Tag verteilt essen!

1 PORTION IST EINE HANDVOLL.

1 Apfel, 1 Birne, 1 Orange **oder** 1 Banane.

1 Scheibe Ananas **oder** 1 Stück Wassermelone.

2 Marillen, 2 Mandarinen **oder** 3 Zwetschken.

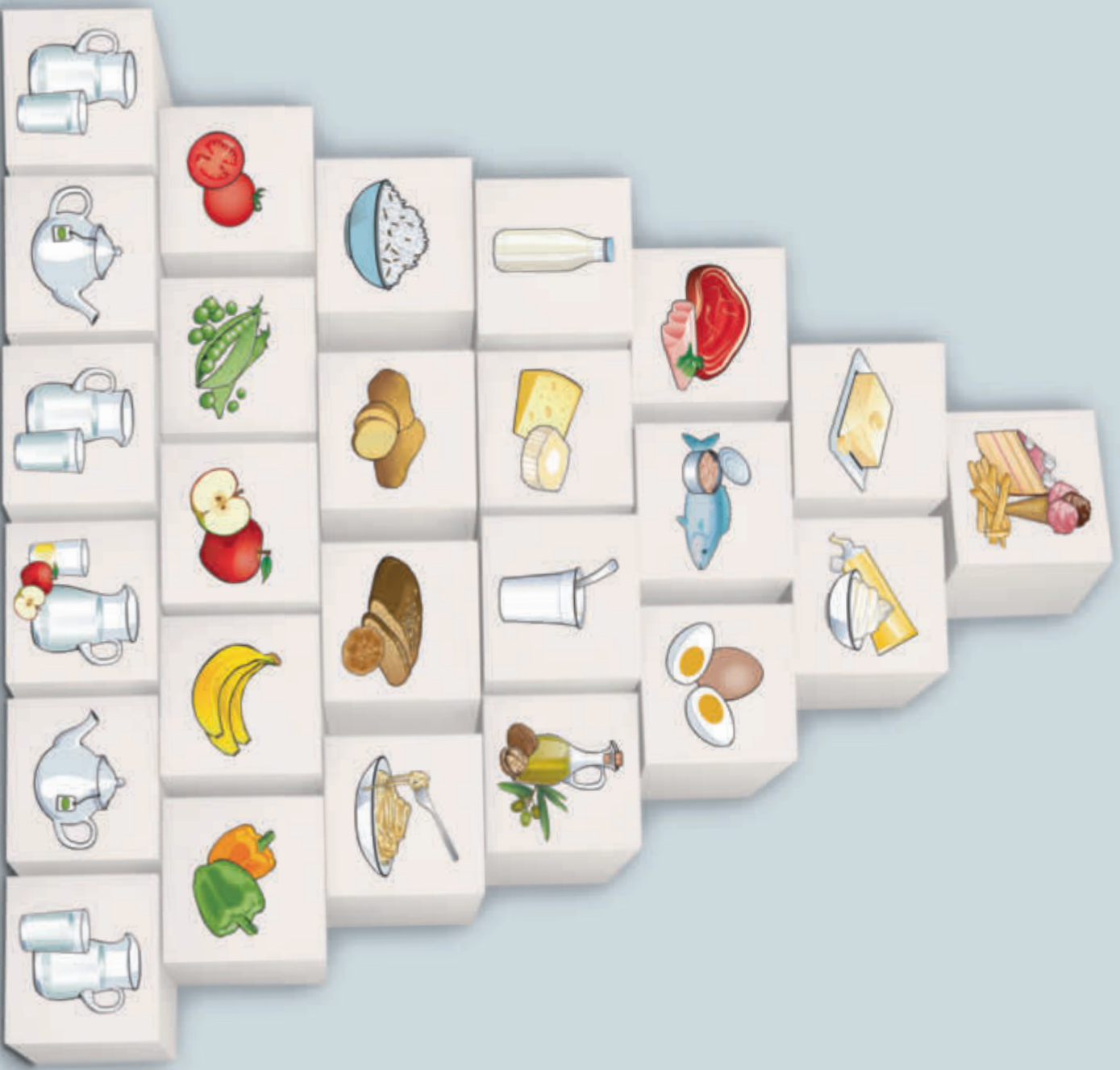
1 kleine Schüssel Kompott **oder** 1 Glas Frucht- bzw. Gemüsesaft.

1/2 Handvoll Nüsse.

1 Kohlrabi, 1 Tomate, 1 große Karotte, 1 Paprika **oder** 1 kleine Zucchini.

1 kleine Schüssel Salat, 1 Schöpfer Gemüsebeilage **oder** 1 Konservendose Gemüse.

Die österreichische Ernährungspyramide



Die 7 Stufen zur Gesundheit

			
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	GEMÜSE, HÜLSEN- FRÜCHTE UND OBST	GETREIDE UND ERDÄPFEL	MILCH UND MILCHPRODUKTE
			
FISCH, FLEISCH, WURST UND EIER	FETTE UND ÖLE	FETTIGES, SÜSSES UND SALZIGES	

DIE ÖSTERREICHISCHE ERNÄHRUNGSPYRAMIDE IM DETAIL:

Sie zeigt, was wir wie oft am Tag und in welcher Menge idealerweise essen.

WICHTIG: Bei ausgewogener Ernährung ist generell nichts verboten.

1 ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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



2 GEMÜSE, HÜLSENFRÜCHTE UND OBST

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



3 GETREIDE UND ERDÄPFEL

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



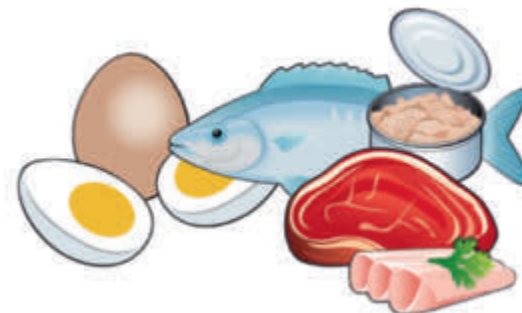
4 MILCH UND MILCHPRODUKTE

Täglich **3 Portionen Milchprodukte** (fettarme Varianten bevorzugen).



5 FISCH, FLEISCH, WURST UND EIER

Wöchentlich **1–2 Portionen Fisch**.
Pro Woche maximal **3 Portionen mageres Fleisch** oder magere Wurst.
Pro Woche **maximal 3 Eier**.



6 FETTE UND ÖLE

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



7 FETTIGES, SÜSSES UND SALZIGES

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



VOLLKORN

VOLLE KRAFT.

Getreidekörner bestehen aus verschiedenen Schichten. Bei der Herstellung von weißem Mehl werden die äußeren Schalen und der Keimling entfernt. Damit geht auch ein großer Teil der Vitamine und Ballaststoffe verloren.

In Vollkornmehl bleiben alle Kornbestandteile und damit auch alle Nährstoffe erhalten. Brot, Kuchen oder Nudeln kann man auch aus Vollkornmehl machen. Und auch Haferflocken (zum Beispiel im Müsli) zählen zu den Vollkornprodukten.

WUSSTEN SIE, DASS ...

- ... Produkte, die ganze Körner enthalten oder damit bestreut sind, nicht immer Vollkornprodukte sind?
- ... nur Lebensmittel, für die Vollkornmehl verwendet wurde, echte Vollkornprodukte sind? Sie können das in der Zutatenliste nachlesen.
- ... Vollkornprodukte länger satt machen und der Verdauung helfen?
- ... zur Verdauung von Vollkornprodukten mehr Wasser benötigt wird? Viel trinken ist daher wichtig!
- ... Vollkornprodukte auch für Diabetikerinnen und Diabetiker gut sind? Sie lassen den Blutzuckerspiegel langsamer ansteigen als Produkte aus Weißmehl.

BROT BACKEN.

Zutaten

500 g (Vollkorn-)Mehl
1 Packung Germ (frisch oder getrocknet)
450 ml lauwarmes Wasser
Salz
eine Handvoll Kerne, Nüsse oder Samen

Zubereitung

Germ im lauwarmen Wasser auflösen und mit 1/3 des Mehls vermischen.
20 Minuten aufgehen lassen.
Die anderen Zutaten und restliches Mehl unterkneten.
Den Teig eine Stunde lang an einem warmen Ort aufgehen lassen.
Den Teig in eine eingefettete Kastenform geben.
Im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad 45 Minuten backen.

TIPP:

- Ersetzen Sie beim Kochen oder Backen schrittweise weißes Mehl durch Vollkornmehl.



MILCH UND MILCHPRODUKTE

STARKE KNOCHEN UND ZÄHNE.

Ungefähr bis zum 30. Lebensjahr kann die Knochendichte gestärkt werden. Um danach den Knochenabbau zu verlangsamen, brauchen wir ausreichend Kalzium und Vitamin D.

Milch und Milchprodukte sind hochwertige Lebensmittel. Sie enthalten viele Nährstoffe, zum Beispiel auch wichtiges Kalzium für die Knochendichte.

TIPP:

- Nehmen Sie jeden Tag 3 Portionen Milch oder Milchprodukte zu sich.
- Greifen Sie zu fettarmen Produkten.

BEISPIEL FÜR EINEN TAG.

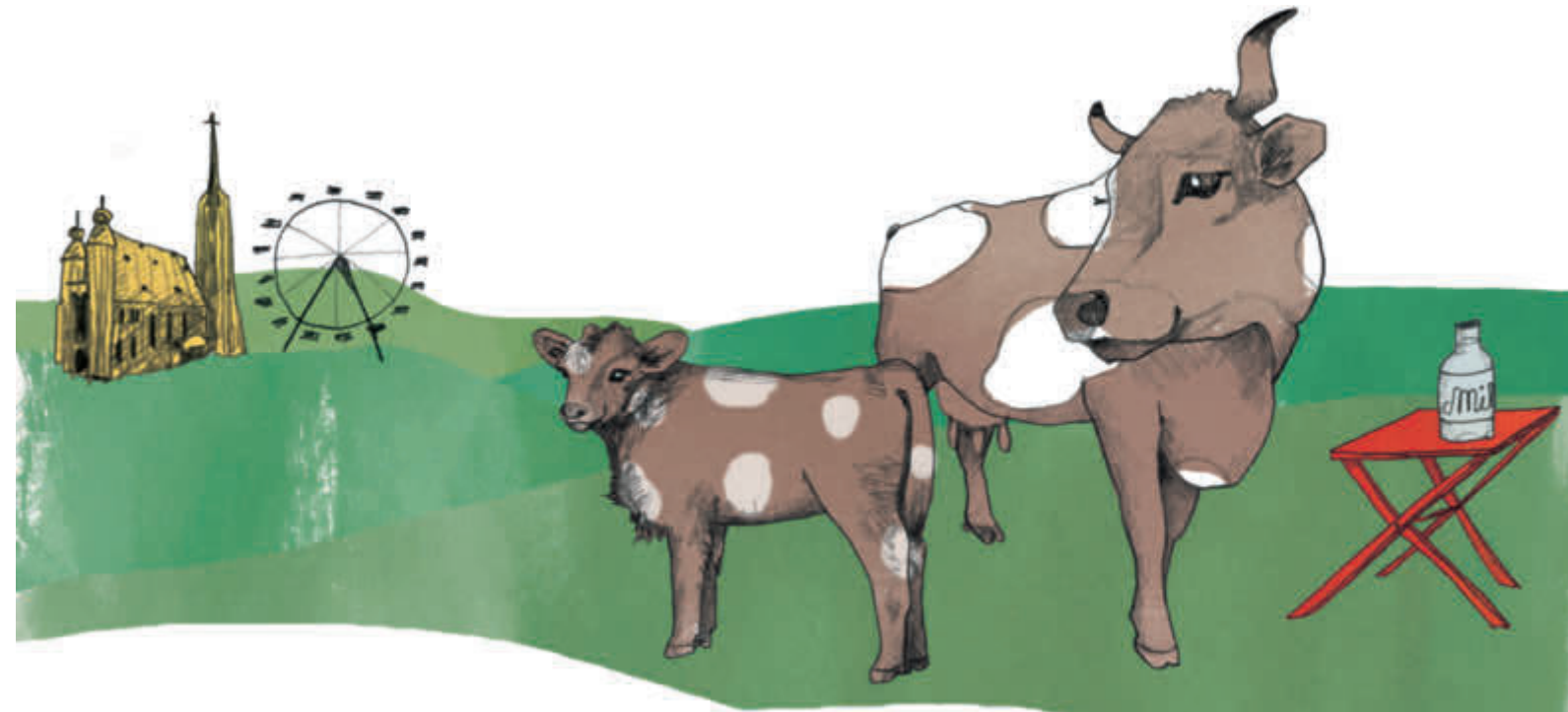
1 Glas Milch, 1 Joghurt und 1 Portion Käse
(ungefähr drei dünne Scheiben)

SIE VERTRAGEN MILCH NICHT GUT?

Das gilt für immer mehr Menschen. Sie können auf laktosefreie Produkte umsteigen (ohne Milchzucker) oder auf Soja-Produkte.

Kalzium liefern auch manche Mineralwassersorten (mit mehr als 150 mg Ca pro Liter) und einige Gemüsesorten – vor allem Brokkoli, Kohl, Fenchel oder Spinat.

Für die Versorgung mit Vitamin D eignen sich Fisch, Eier und Pilze gut. Durch ausreichende Sonnenbestrahlung der Haut produziert der Körper auch selbst Vitamin D. Gehen Sie deshalb jeden Tag an die frische Luft.



TIPPS UND TRICKS

GENIESSEN SIE ...

... **fettreduzierten Rahm, Topfen oder Frischkäse**
statt Obers und Crème fraîche.

... **Strudel- oder Biskuitteig**
statt Blätterteig, Plunder oder Cremetorten.

... **Nüsse, Samen oder Maroni**
statt Chips und Knabbereien.

... **Schinken und Krakauer**
statt Speck, Salami oder Extrawurst.

... **verdünnte Säfte**
statt Limonade, Nektar oder Eistee.



TIPPS:

- Gut für den kleinen Hunger zwischendurch sind zum Beispiel ein Stück Obst, ein Joghurt, ein Vollkornweckerl, eine Handvoll Nüsse oder Studentenfutter, Gemüsesticks mit Joghurtdip oder ein kleiner gemischter Salat.
- Beachten Sie, wie viel eine Portion ist. Die Ernährungspyramide hilft dabei!
- Nahrungsaufnahme und Bewegung sollten im Gleichgewicht sein.
- Nehmen Sie sich ausreichend Zeit. Essen ist ein Genuss!
- Bevorzugen Sie pflanzliche Lebensmittel. Tierische Produkte in kleineren Mengen genießen.
- Ziehen Sie Frisches immer Fertigprodukten vor.
- Greifen Sie lieber zu regionalen und saisonalen Lebensmitteln und nicht zu importierter Ware.
- Essen Sie panierte und frittierte Speisen wie gebackene Schnitzel oder Pommes frites eher selten.
- Lesen Sie die Angaben (Zutaten, Nährwerte) auf den Verpackungen der Produkte, die Sie kaufen.



**PETER
HACKER**

**STADTRAT FÜR SOZIALES,
GESUNDHEIT UND SPORT**

Wien bleibt g'sund. Dieser Slogan gilt nicht nur in Zeiten einer Pandemie. Gesundheit ist unsere wichtigste Basis. Wiens Gesundheitssystem ist stabil – und für alle da.

Zur Gesundheit gehören auch Bewegung, Ernährung und seelische Gesundheit. Der Prater, der Wienerwald, die Donauinsel sowie die zahlreichen Parks und Grünflächen laden zum Aktivsein, aber auch zum Entspannen ein. Frische und gesunde Lebensmittel gibt es auf den Wiener Märkten. Also: Bleiben Sie gesund!



DENNIS BECK

**GESCHÄFTSFÜHRER
WIENER GESUND-
HEITSFÖRDERUNG**

Ausgewogene Ernährung und möglichst viel Wasser trinken sind wesentlich für ein gesünderes Leben. Dazu gehört auch, das Essen zu genießen und nicht immer an Verbote und Regeln denken zu müssen. Deswegen: Erlaubt ist grundsätzlich alles, es kommt nur auf die richtige Menge an.

INFOS

Wiener Märkte

www.lebensmittel.wien.at

Hotline für Essstörungen

Telefon 0800 20 11 20

hilfe@essstoerungshotline.at

www.essstoerungshotline.at

Ernährungsseiten der Umweltberatung

www.umweltberatung.at/themen-essen

AGES Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit

www.ages.at



FÜR EIN
GESUNDES
LEBEN
IN EINER
GESUNDEN
STADT.

BROSCHÜREN-BESTELLSERVICE
01 4000-76924 | broschueren@wig.or.at