

Die süße Gefahr

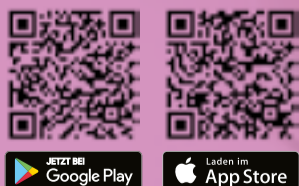
Selbst verfeinern

Müslis und Fruchtyoghurt gelten als gesunde Frühstücksvarianten oder Zwischenmahlzeiten. Doch Vorsicht: Als Fertigprodukte enthalten sie oft viel zugesetzten Zucker. Besser ist es deshalb, Naturjoghurt mit klein geschnittenen frischen Früchten oder Tiefkühl Obst anzureichern und bei Bedarf zu pürieren. Und wer nicht auf sein Lieblingsmüsli aus dem Supermarkt verzichten möchte, kann dieses mit Haferflocken mischen - so reduziert sich der Zuckeranteil in der Müsli Schale.



Versteckten Zucker vermeiden

Gemüse und Salat eignen sich als gesunde Mittagsmahlzeit und sind immer einem Stück Kuchen, Gebäck oder Ähnlichem vorzuziehen. Aber auch hier gibt es versteckte Zuckerfallen: Eine Portion gekaufter Krautsalat (100 Gramm) enthält 15 Gramm Zucker (= 5 Zuckerwürfel). Und eine Portion Rotkohl aus dem Glas (100 Gramm) enthält 11 Gramm Zucker (= 3,5 Zuckerwürfel). Auch fertigen Salatdressings ist in der Regel Zucker beigemischt. Deshalb gilt: Fertigsalate mit frischem Blattsalat, Gurken, Tomaten etc. „strecken“ und grundsätzlich möglichst viele frische und unverarbeitete Nahrungsmittel essen. Zu Hause kann man ganz ohne Zuckerzusatz Salatdressings selbst zubereiten, gekühlt ist es gleich für mehrere Tage haltbar. Den Zuckeranteil in fertigen Lebensmitteln verrät übrigens die AOK-App „Bewusst einkaufen“:



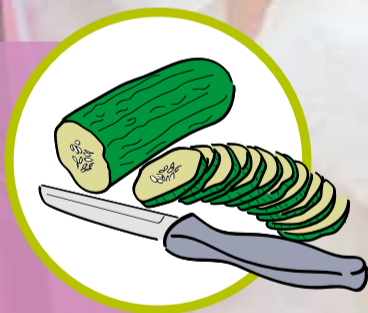
Alternative Durstlöcher ausprobieren

Der beste Durstlöcher ist Wasser. Auch Kräuter- und Früchtetees sowie stark mit Wasser verdünnte Fruchtsäfte (Verhältnis 3 Teile Wasser, 1 Teil Saft) eignen sich als Alternativen zu Softdrinks, fertig gemischten Saftschorlen und Eistees. Sie sind oft wahre Zuckerbomben. So enthält ein Liter Eistee rund 80 Gramm (= 26,5 Zuckerwürfel), ein Liter Limonade sogar 100 Gramm (= 33 Zuckerwürfel) Zucker. Wer auf den süßen Softdrink gar nicht verzichten kann, sollte diesen nur in geringen Mengen zu sich nehmen. Dies gilt auch für kalorienärmere Varianten mit Süßungsmitteln.



Schrittweise umgewöhnen

Wie viel Zucker gut schmeckt, ist eine Gewöhnungssache, denn Geschmackssinn und Gehirn können sich sehr gut umstellen. Wer weniger Zucker zu sich nehmen möchte, sollte daher Schritt für Schritt den zugesetzten Zucker in Speisen und Getränken reduzieren. Nach ein paar Wochen hat sich der Geschmackssinn umgestellt und man ist mit deutlich weniger Süße zufrieden.



Bewusst genießen

Man muss nicht vollständig auf Süßigkeiten verzichten, denn das fördert im schlimmsten Fall nur den Heißhunger darauf. Aber man sollte Süßigkeiten als kleinen Luxus behandeln, den man sich ab und zu bewusst gönnt. Das kann beispielsweise ein Riegel Schokolade mit einem hohen Kakaoanteil sein. Über 1.000 Rezepte für gesunde und schmackhafte Gerichte finden Sie auch in der AOK-App „Gesund genießen“:

