

Heißhunger adé

- Tipps & Tricks für mehr Power ohne Energieloch-



Universität der Bundeswehr München Sandra Winkler, bgf-München

Das Tier kennen lernen



Foto: Paska3610 / Pixabay

Spüren Sie in sich hinein und finden Sie die Antwort auf folgende Fragen:

- Habe ich wirklich Hunger?
- Was hat den "Hunger" ausgelöst?
- Welches Verlangen außer Essen habe ich noch?
- Was würde mir neben dem Essen jetzt gut tun?



Hunger und Lust



Foto: Hunger: mohamed Hassan auf Pixabay , Lust: Ryan McGuire auf Pixabay

Hunger:

- Primär physiologische Ursache:
 Magen ist leer, Energie fällt ab,
 Blutzucker sinkt,
- Olicht wählerisch bei Essensauswahl
- Hungergefühl kaum kontrollierbar, steuerbar



Lust:

- Primär psychologische Ursache: äußere Reize, Emotionen, Umstände
- 0 wählerisch bei Essensauswahl
- Steuerbar, trainierbar, angeeignet, durch "Körper-Miss-Management" getriggert

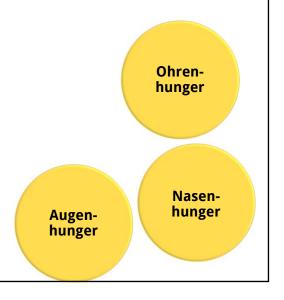


7 Arten von Hunger Zellhunger Augenhunger Nasenhunger Nasenhunger

Tipps je nach Hunger



- Augenhunger: sichtbares Essen wegstellen
 - Küche immer aufräumen
 - Bewusst Blick auf andere Dinge lenken
- Nasenhunger: meiden oder ablenken
 - Andere Wege (um den Bäcker) wählen
 - Ouftöl-Fläschchen in der Tasche
- Ohrenhunger: meiden oder ablenken
 - Kopfhörer mit Musik
 - Werbung auf lautlos stellen



Tipps je nach Hunger



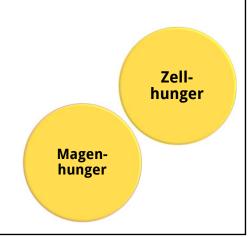
- Geisthunger: überprüfen, integrieren oder loslassen
 - "gesunde" Regeln integrieren
 - 🧿 wenn zu stark: Genießen (wieder) lernen
- Herzhunger: was braucht es eigentlich?
 - kompensierte Gefühle wahrnehmen
 - echte Bedürfnisse hinter Essen stillen
 - vorbeugend gut auf Emotionen achten
 - Emotionen leben lassen



Tipps je nach Hunger



- Magenhunger: ESSEN!
 - ausgewogen Essen
 - für lange Sättigung sorgen
 - Mahlzeiten-Management beachten
 - Trinken nicht vergessen
- Zellhunger: ESSEN aber richtig!
 - ausgewogenen Essen
 - "Gesunden Gelüsten" nachgeben
 - Tricks bei Heißhunger beachten



Ausgewogen und gesund



Foto: pixabay

Die Basis ist immer eine gesunde und ausgewogene Ernährung:

- Viel frisches Obst und Gemüse
- Vollkornprodukte
- Fettarme Milchprodukte
- Wenig Wurst und Fleisch
- Ab und an Fisch
- Wenig Süßes
- Viel Trinken
- Wenig Alkohol



Mahlzeiten-Rhythmus



- 3 Mahlzeiten pro Tag
 - O Ausgewogenes Frühstück
 - Leichtes Mittagessen
 - Kleines Abendessen
- Zwischen den Mahlzeiten:

keine Nahrungsaufnahme – Vorsicht: Getränke!

O Ausnahme:

hoher Beanspruchung, langen Mahlzeiten-Pausen



Zusammensetzung



- 3 Mahlzeiten pro Tag
 - O Ausgewogenes Frühstück inkl. komplexe Kohlenhydrate
 - Leichtes Mittagessen inkl. komplexe Kohlenhydrate
 - Kleines Abendessen
- Zwischen den Mahlzeiten:

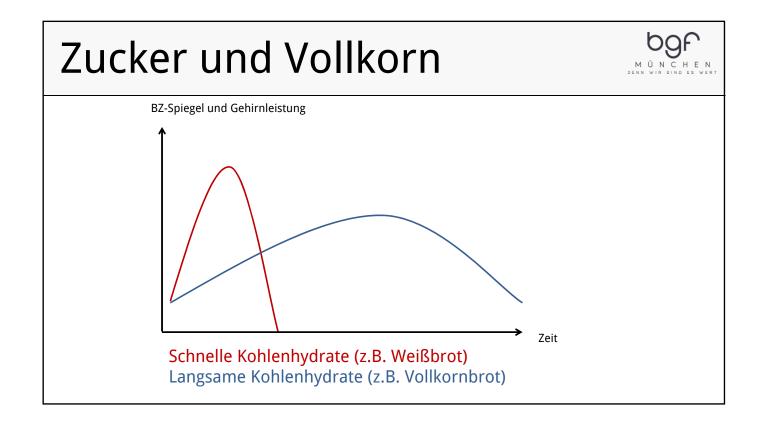
keine Nahrungsaufnahme – Vorsicht: Getränke!

O Ausnahme:

hoher Beanspruchung, langen Mahlzeiten-Pausen



Art der Kohlenhydrate Foto Gummis Wilhelmine Wulff / pixelio, Foto Kartoffeln: w.r.wagner / pixelio, Foto Gemüse: Olga Rumiantseva / Fotolia Stärke, z.B. Kartoffeln, Getreide Ballaststoffe, z.B. Gemüse, Vollkornprodukte, Hülsenfrüchte



Getränke



Optimale Durstlöscher: ungesüßte Getränke

Wasser, Grüner Tee, ungesüßter Früchte- oder Kräutertee, aromatisierte Wässer (z.B. Basilikumwasser, Ingwerwasser)

O In Maßen, möglichst zum oder nach dem Essen: Limonaden, Saft, Saftschorlen, Lightgetränke, Kaffee, Alkohol



Management-Tipps



Foto: Jörg Brinckheger / pixelio

- 3 Mahlzeiten
- Morgen und Mittags: je 1-2 Portionen Vollkornprodukte (Müsli, Brot, Nudeln, Reis, Kartoffeln)
- Keine Zwischenmahlzeiten
- Ungesüßte Getränke, andere Getränke nur zum / direkt nach dem Essen
- Süßigkeiten als Nachtisch
 - bevorzugt: dunkle Schokolade
 - Süßigkeiten mit ganzer Aufmerksamkeit genießen

Sattmacher



Foto Winsker auf Pixahav



Ballaststoffe

Foto: pixabay

In Vollkorn-Produkten, Hülsenfrüchten, Gemüse, Obst, Nüssen & Samen

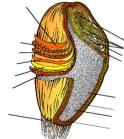
- Fördern das Immunsystem: positive Darmbakterien
- OPUTZEN DE DE DE PROPERTO D
- Sorgen für bessere Verdauung
- Halten länger Satt
- Sorgen für geringen Blutzuckeranstieg
- Senken den Cholesterinspiegel
- Beugen Karies vor



Vollkorn-Getreide



- Ballaststoffe (Konstante Energieversorgung, Darmgesundheit, positiv auf Cholesterinspiegel)
- B-Vitamine (Konzentration, Gedächtnisleistung, Stressabbau)
- Mineralstoffe z.B. Magnesium, Kalium, Zink (Nervensystem, Stressabbau, Konzentration, Sauerstoffversorgung)
- Ungesättigte Fette und sekundäre Pflanzenstoffe
- → Langsam umstellen und viel Trinken
- → 3-4 Portionen Getreide / Tag davon mind. 2 als Vollkorn



Gemüse & Obst



Foto: pixabay

Reich an Vitaminen, Mineralstoffen, Spurenelementen und Sekundäre Pflanzenstoffe und gleichzeitig kalorienarm:

- Konzentration, Merkfähigkeit (Energie fürs Gehirn)
- Nervensystem, Stressabbau
- Herz-Kreislaufsystem: z.B. Durchblutung
- Zellschutz (Krebserkrankung, Alterung, Energiehaushalt)
- Immunsystem
- Entzündungshemmend
- → möglichst bunt, möglichst regional und saisonal



Hülsenfrüchte



Foto: pixabay

Mischung aus Ballaststoffen, wertvollem Eiweiß und vielen Mineralstoffen und Vitaminen:

- O Als Beilage (z.B. grüne Bohnen)
- Eintopf (z.B. Chili sin Carne)
- Suppen (z.B. Linsensuppe)
- O Aufstrich (z.B. Humus)
- Gemüsepfanne (z.B. mit Erbsen)
- Als Pflanzerl (z.B. Falafel)
- → Sojaprodukte sind ebenfalls empfehlenswert



Bitterstoffe



Foto: pixaba

Bitterstoffe reduzieren Heißhunger:

- Rucola (Salat, Pesto, Toping)
- Ohicorée (Salat, Überbacken)
- O Artischocke (Als Gemüse, als Dip, in Gemüsepfannen)
- Grapefruit (im Salat, Smoothie, Saft)
- O Rosmarin (Smoothie, Tee, mit Gemüse & Kartoffeln)
- Salbei (in Suppe, auf Schnitzel / Fisch, im Gemüse)
- Kakao (Schokolade > 85% Kakaoanteil: Backkakao, Kakaobohnen)



Weitere Einfluss-Faktoren Foto: freshidea / Fotolia

Essverhalten bei Stress



Foto: ©Paolese - stock.adobe.com



- gesteigerte Lust auf fett- und zuckerreiche Lebensmittel
- Heißhungerattacken
- Rückfall in alte Verhaltensmuster
- Essverhalten ändert sich (schneller, weniger, mehr)
- →Stressesser oder
- → Stresshungerer

Essen und Stressreduktion



Foto: Stefan Bayer / nixelio



Ausgewogenes Essen:

Reduktion der Stresshormone Balance des Energiemanagements Steigerung der Leistungsfähigkeit Förderung von Wohlbefinden & Schlaf



Entspannung, Erholung & Schlaf:

Geregeltes Essverhalten Vorbeugen von Heißhunger Gewichtsnormalisierung Balance des Hormonhaushalts

Essen, Hormone & Schlaf



- Melatonin Schlafhormon: sorgt für Müdigkeit, Entspannung, weitere Funktionen: Produktionssteigerung Wachstumshormon, Antioxidans
- Insulin Blutzucker-Regulation: nachts durch Melatonin weniger
 Insulin Insulin senkt Melatonin-Produktion
- Leptin Sättigung: u.a. im Schlaf produziert, reduziert Ausschüttung Ghrelin
- Ghrelin Hunger: wirkt appetitanregend, wird gedrosselt durch Leptin und Melatonin





Ungünstige Ernährung

Studien-Ergebnisse



Quelle: http://www.prosomno.de/schlafmedizinisches-zentrum/schlafwissen/schlaf-und-stoffwechsel/

US- Analyse des National Health & Nutrition Examination Survey:

	Wahrscheinlichkeit von Übergewicht
4 Stunden	73 %
5 Stunden	59 %
6 Stunden	23 %

- gestörter oder mangelnder Schlaf kann die Konzentration von Ghrelin erheblich steigern und die Leptinausschüttung herabsetzen
- Oauerhafte Schlafstörungen können Ursache von Übergewicht oder manifester Stoffwechselkrankheiten wie Diabetes mellitus sein

Schlafmangel & Gewicht



- → Störungen im Hormonhaushalt für Hunger- und Sättigung
- Vermehrte Heißhungerattacken tagsüber
- Gelüste v.a. auf hochkalorische, kohlenhydratreiche Nahrung
- OBlutzuckererhöhung und Störungen im Zuckerhaushalt (Diabetes-Risiko)
- Erhöhte Blutfettwerte
- Erhöhter Blutdruck
- O Risiko für die Entstehung von Übergewicht / Adipositas

Schlafforscher Jürgen Zulley: "Schlafmangel macht krank, dick und dumm!"

Ess-Rhythmus und Schlaf



Foto: nixahay

Auf den Rhythmus kommt es an:

- 3 Mahlzeiten natürlicher Hunger-und Sättigungsrhythmus
- Weitestgehend auf Zwischenmahlzeiten verzichten
- Nicht zu spät Abendessen:
 - 3-4 Stunden vor dem zu Bett gehen
 - Möglichst nicht nach 19 Uhr (Start der Melatonin-Ausschüttung)
- Kein Koffein ab frühen Nachmittag



Hunger und Bewegung



Foto: pixaba

Bewegung wirkt sich reduzierend auf den Hunger aus:

- Reduktion von (appetitanregenden) Grehlin
- Steigerung des (hunger-unterdrückenden) Hormons Peptidhormon YY
- Erhöhung der Körpertemperatur Nervenzellen im Hirn unterdrücken dadurch Hunger
- Reduktion der Stresshormone
- Ausgleichend für Psyche
- →moderates Ausdauertraining, leichte Bewegungen



Akuter Heißhunger



Foto: ©TMakotra - stock.adobe.com



Notfallmaßnahmen



- Ein großes Glas Wasser trinken mind. 15 Minuten warten
- Open Pfefferminzbonbon oder Kaugummi kauen
- Zähne putzen
- Fragen: was bräuchte ich eigentlich?
- Ablenken
- Bewegen
- 4 Atmen!



Genießen wieder lernen



Foto: @drubig-photo - stock.adobe.com



Genussvoll Essen



Foto: Ihar Ulashchyk / Fotolia



Mittagessen richtig genießen:

- Geschmackskomponenten herausschmecken
- Konsistenz wahrnehmen
- Langsam essen
- Gut kauen
- Focus auf Essen

Erste Schritte



Foto: ©TMakotra - stock.adobe.cor

- "Hungergefühl" analysieren: Hunger? Oder "Was bräuchte ich eigentlich?"
- ggf. Maßnahmen gegen Heißhunger
- Mit Frühstück starten:
 - Müsli mit Vollkornflocken, Obst ohne Zucker
 - Vollkornbrot mit Aufstrich (z.B. Humus) und Gemüse
- Mittag: inkl. 1-2 Portionen Gemüse + Vollkorn (Brot, Nudeln, Reis)
- 3 Mahlzeiten möglichst einhalten
- Mind. 2 Liter / Tag trinken



Vielen Dank

für Ihre Aufmerksamkeit



sw@bgf-muenchen.de www.bgfmuenchen.de

bgf München Sandra Winkler Rothschwaigestr. 34 80997 München