

MACHT DAS SCHLANK?

DIESMAL:

Bei den Stars ist dieser Diät-Trend total

angesagt – doch funktioniert er tatsächlich?

lutenfreie Nudeln. Brötchen oder Süßigkeiten entdecken wir immer häufiger in Supermärkten. Zahlreiche Promis wie Miley Cyrus (25) schwören auf den Gluten-Verzicht, der angeblich zu einem Traumbody verhelfen soll. Aber was steckt dahinter? Nehmen wir tatsächlich ab. wenn wir glutenfreie Lebensmittel zu uns nehmen? Dr. med. Kathrin Hausleiter, Medizinische Ernährungsberaterin (ernaehrungsmedizin-muenchen.de) hat Antworten für uns.

WAS IST GLUTEN? UND IST ES SCHLECHT

"Gluten wird auch Klebereiweiß genannt. Es ist ein Sammelbegriff für verschiedene Eiweißstoffe, die im Getreide, z.B. in Weizen, Roggen, Gerste und Dinkel, vorkommen. Verarbeitet verstecken sie sich jedoch nicht nur in Backwaren, sondern oft auch in anderen Lebensmitteln wie Soiasauce. Wurst oder Eis. Einige Menschen haben eine ernsthafte Unverträglichkeit gegen diese Eiweißstoffe entwickelt. Laut Statistiken leidet aber nur 1% der gesamten Weltbevölkerung wirklich daran. Für den Rest ist Gluten überhaupt nicht schädlich."

NEHMEN WIR DENN AB, WENN WIR DARAUF VERZICHTEN?

"Glutenfrei zu leben, ist keine Diät! Bei einem Verzicht wird meist der Verzehr von Vollkornprodukten reduziert. Aber gerade die enthalten viele Nähr- und Ballaststoffe, die wichtig sind und sogar beim Abnehmen helfen. Soweit keine nachgewiesene Unverträglichkeit vorliegt, besteht kein Grund, glutenfreie Produkte zu kaufen. Diese sind nämlich nicht nur oft überteuert, sondern haben auch häufig mehr Kalorien als vergleichbare glutenhaltige Varianten. Außerdem isst man tendenziell mehr davon, weil die sättigenden Ballaststoffe fehlen. Auf Gluten zu verzichten, macht also in der Regel weder schlank noch ist es wirklich gesund!"

DREI LECKERE REZEPTE

Selbstgemachte Gerichte - ganz ohne Gluten, dafür mit viel Geschmack!



FRÜHSTÜCKS-**MILCHREIS**

Für 2 Personen: 500 ml Milch mit 10 g Margarine erhitzen. 60g Milchreis einrühren, aufkochen und dann ca. 20 Min. quellen lassen. Mit Lieblings-Obst toppen.

LACHS ZUM LUNCH

Für 2 Personen: Zwei Lachsfilets (TK) anbraten, Feldsalat mit halbierten Cherry-Tomaten mixen. 4EL Honig, 2EL Senf, 1EL gehackter Dill und 1/2TL Meerrettich als Dressing über den Salat und den Fisch geben.



DINNER IM GLAS



