Fußballprofis im Vollkorn-Fieber

Liebe Leserin, lieber Leser,

an dieser Stelle oute ich mich einmal als Fußballfan. Allerdings verfolge ich die 1. Bundesliga eher am Rande, weil mein Herz für den Zweitliga-Club Eintracht Braunschweig schlägt. (Leser aus dem benachbarten Hannover mögen mir das bitte verzeihen.) Doch nun gibt es für mich auch aus der 1. Liga Erfreuliches zu vermelden: Der neue Trainer von Borussia Dortmund, Thomas Tuchel, hat seinen Kickern eine radikale Ernährungsumstellung verordnet.

Dem vereinseigenen italienischen Koch wurde gekündigt. Keine fetthaltigen Pasta-Soßen und Pizzas mehr, stattdessen wird jetzt fettarm gekocht, und vitalstoffhaltiges Vollkorn ist das neue Ernährungsmotto. Das Ergebnis: ein fulminanter Start in die neue Saison. Die Spieler wirken viel frischer und spritziger. Sport-Experten reiben sich ungläubig die Augen.

Doch mich wundert das ganz und gar nicht. Immerhin berichten wir Ihnen in Länger und gesünder leben schon seit über 15 Jahren von den Vorzüge einer gesunden – das heißt für uns vor allem vitalstoffreichen – Ernährung.

Was mich allerdings überrascht: Warum kommt das Millionen-Geschäft Fußball erst jetzt darauf, dass sich mit derart einfachen und preiswerten Maßnahmen so viel erreichen lässt?



Ihr

Uluich Fricke

Dr. Ulrich Fricke Chefredakteur Vitamin C

Warum Sie den offiziellen Empfehlungen nicht trauen sollten

Pro Tag 100 mg Vitamin C genügen, um gesund zu bleiben. Das behauptet zumindest die Deutsche Gesellschaft für Ernährung. Und sie legt bei uns die offiziellen Empfehlungen fest. Doch Vitalstoffexperten sind sich einig: Das reicht nie im Leben! Wir haben für Sie die Argumente gesichtet und kommen zu dem Schluss: 100 mg sind wirklich nur das absolute Minimum.

Der Mensch gehört zu den wenigen Lebewesen, die Vitamin C (Ascorbinsäure) nicht selbst herstellen können. Wir sind auf die Zufuhr mit der Nahrung angewiesen. Vermutlich war es für unsere Vorfahren schlicht unnötig geworden, Vitamin C selbst zu synthetisieren, denn sie aßen viele frische Früchte, die bereits ausreichend Vitamin C lieferten. Doch wir "modernen" Menschen verzehren viel weniger Obst und Gemüse.

Paläoanthropologen – also Wissenschaftler, die sich mit der Lebensweise unserer steinzeitlichen Vorfahren befassen – wissen: In dieser Zeit lag die Vitamin-C-Zufuhr bei 500 bis 1.000 mg täglich. Deshalb ist völlig unverständlich, warum die offiziell empfohlene Vitamin-C-Tagesdosis derzeit lediglich bei 100 mg liegt.

Diese Menge wurde gewählt, weil sich damit tatsächlich ernste Mangelerscheinungen wie **Skorbut** vermei-

Außerdem in dieser Ausgabe

Stürze vermeiden 4	Arabinoxylan 7
Jeder dritte Deutsche über 65 Jahre stürzt einmal pro Jahr. Eine leichte Übung, zwei Vitamine sowie vier einfache Handwerkerleistungen halbieren Ihr Risiko.	Neue Hoffnung für Krebskranke: Eine Natursubstanz aus Reiskleie verbesserte die Überlebensrate in einer Studie um das Siebenfache. Die besten Tipps zur Anwendung.
Lungenerkrankungen5	Keimlinge
Asthma und Bronchitis werden im Alter gefährlicher. Auch Medika- mente oder psychische Probleme erschweren das Atmen. Nur weni- ge Ärzte erkennen das.	Gekeimte Samen sind vollgepackt mit Vitalstoffen – also eine ideale Ergänzung Ihres winterlichen Speiseplans. Das Selbstziehen ist viel einfacher, als Sie denken.
Aktuelles: Astaxanthin – ein neuer Immunstärker aus Rotalgen • Inkontinenz: Welches OP-Verfahren ist das beste für Sie? • "Dr. Internet" irrt zu 70 % • Fischöl senkt Ihre Blutfette um 50 % • Sex mit Rückenschmerzen: Ideale Stellungen für Männer und Frauen • Fruchtjoghurts sind gefährliche Zuckerbomben • Vorsicht vor Gichtmittel Allopurinol!	