izza, Pasta, Nudeln, Brot: Wer sich Low Carb ernähren möchte, muss auf all die guten Dinge im Leben verzichten. Oder? Nicht ganz: Low Carb zählt nämlich nicht nur zu den lockersten Diäten überhaupt (Kalorienzählen ade!), sondern hat auch noch viele weitere positive Effekte auf Gesundheit und Geist. Wir haben die Tiroler Diätologin Daniela Pfeifer zum Gespräch getroffen - und herausgefunden, was es mit dem Ernährungstrend genau auf sich hat.

TIROLERIN: Was versteht man denn genau unter einer Low-Carb-Ernährung?

Daniela Pfeifer: Da gibt es verschiedene Herangehensweisen. Die amerikanische Diabetes Association etwa bezeichnet alles unter 120 Gramm Kohlenhydraten täglich als Low Carb. Hierzulande gilt als Low Carb, wenn weniger als 20 Prozent der aufgenommenen Gesamtenergie aus Kohlenhydraten bestehen. Zum Vergleich: Eine "normale" Ernährung geht von 50 bis 60 Prozent Kohlenhydratanteil aus.

Worauf muss ich achten, wenn ich mich für eine Low-Carb-Ernährung entscheide?

Grundsätzlich ist es nicht schwierig. Ich lasse die Leute nie rechnen, denn das macht der Körper ja auch nicht, Zunächst einmal schaue ich, ob die Person übergewichtig ist, ob sie sportlich ist und so weiter. Davon hängt auch der Energiebzw. Kohlenhydratbedarf ab. Am häudie Gewicht verlieren möchten - besonders jetzt, wo viele die "Corona-Pfunde" loswerden wollen. Da ist die einfachste Regel: Lassen Sie Brot, Kartoffeln, Nudeln, Reis und Süßigkeiten weg. Alles andere ist mehr oder weniger egal - auch Obst, solange man es in moderatem Maß konsumiert.

gemein als Sättiger. Bleibt man da nicht

Ich nenne sie nicht Sättigungsbeilage, sondern vielmehr Füllmaterial, Tatsächlich sind die Sättiger nämlich Proteine und Fette. Von leeren Kohlenhydraten bekommt man nach zwei, drei Stunden wieder richtig Hunger. Und das soll ja

Ist es dann nicht auch um einiges aufwändiger, auf gängige Beilagen zu verzichten?

ruhig auch die zwei Kartoffeln im Gröstl gönnen. Generell gilt: Wenn man eh schon normalgewichtig ist und sich viel bewegt, sind ein paar Kohlenhydrate nicht so schlimm. Aber wenn ein großer Gewichtsverlust angestrebt wird, ist es sinnvoll, zumindest am Anfang etwas strenger zu sein.

Besteht bei Low Carb nicht die Gefahr, dass man letztlich zu wenig Kalorien zu sich nimmt?

Nein, weil man die Kohlenhydrate mit Fett und Eiweiß kompensiert. Klar, übertreiben sollte man mit dem Fett nicht, aber ich muss mich keineswegs fettarm ernähren. Damit kann ich meinen Kalorienbedarf gut decken.

Wie sieht es mit Heißhungerattacken

Die werden bei Low Carb sogar weniger. Kohlenhydrate lassen nämlich den Blutzucker- und

spiegel stark ansteigen wenn der Spiegel dann in Fol-

ge stark abfällt, kommt auch der Heißhunger. Proteine und Fette hingegen halten die Blutzuckerkurve flach, wodurch

man länger satt bleibt und auch das Hungergefühl langsamer kommt. Und bei Low Carb darf ich mich ja wirklich satt essen.

Und wenn man Lust auf

etwas Süßes hat? Klar, der Verzicht auf

Insulin-

Süßigkeiten ist für viele Low-Carb-Neulinge schwierig. Das ist fast wie ein Entzug, weil Zucker ja die Suchtzentren im Gehirn anregt. Aber es gibt so viele leckere Low-Carb-Süßigkeiten mit

Zuckerersatzstoffen wie Erythrit oder Stevia, damit lässt sich der Hunger nach Süßem gut decken.

Wie sinnvoll sind denn"Cheat-Days"?

Natürlich darf und sollte man sich hin und wieder etwas gönnen. Ich sollte mir nur immer überlegen, ob es mir das wert ist. Vor allem, wenn es "nur" um ein banales Semmerl geht. Da gehe ich doch lieber zu meinem Italiener und esse dort ein fantastisches Risotto oder eine Mousse au chocolat. Ich würde, wenn überhaupt, eher zu Cheat-Mahlzeiten raten anstatt zu ganzen Cheat-Days.

## Welche positiven Auswirkungen hat Low Carb auf den Körper?

Es steigert das Wohlbefinden in jeder Hinsicht. Der Verdauungstrakt arbeitet besser, der Blähbauch geht weg, man hat weniger oft Bauchschmerzen, die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit steigen an. Das ist das Erste, was mir Menschen berichten: dass sie klarer im Kopf werden.

#### Woran liegt das?

Am niedrigeren Insulinspiegel – und manchmal auch daran, dass viele an einer Getreideunverträglichkeit leiden, von der sie aber gar nichts wissen. Aber dass ein großer Teller Pasta hinterher müde macht, kennen wahrscheinlich alle von uns. Meistens geht eine kohlenhydratreiche Ernährung auch auf Kosten von Fetten – und die sind wiederum der Turbo fürs Gehirn. Diese Umstellung merkt man dann recht schnell.

# Wo liegt der Unterschied zu einer ketogenen Ernährung?

Die ketogene Diät ist eine strengere Form der Low-Carb-Ernährung. Dabei wird die Kohlenhydrat- und Zuckerzufuhr auf ein absolutes Minimum reduziert, stattdessen werden vor allem Fette konsumiert. Normalerweise gewinnt der

> Körper ja aus Kohlenhydraten Energie. Wenn diese Energielieferanten fehlen, wandelt er die Fette in sogenannte Ketonkörper um und nutzt diese anstelle von Kohlenhydraten zur Energiegewinnung. Dieser Zustand,

Daniela Pfeifer ist Diätologin und Low-Carb-Expertin

> der sich "Ketose" nennt, ist wie ein Super-Sprit fürs Gehirn. Die Leistungsfähigkeit steigt dabei enorm an. Es hat sich gezeigt, dass die ketogene Ernährungsform sogar bei Hirnerkrankungen wie Epilepsie positive

Auswirkungen hat.

figsten kommen aber Menschen zu mir,

Brot, Kartoffeln und Co gelten ja all-

nicht sein.

Eher im Gegenteil, denn die Zu-

## KAMPE DEN

Warum die Low-Carb-Ernährung

auch den Geist füttert und die Umstel-

lung weniger schwierig ist als gedacht.

### CORONA-PFUNDEN

Wir suchen motivierte Tirolerinnen und Tiroler im Alter von 18 bis 60 Jahren, die den Versuch wagen und sich unter der Begleitung von Diätologin Daniela Pfeifer acht Wochen lang Low Carb ernähren. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann schreiben Sie uns einfach eine kurze E-Mail an redaktion@tirolerin.at.

bereitung fällt ja weg. Ich mache halt dementsprechend mehr Gemüse. Viel wichtiger ist, dass ich die essenziellen Nährstoffe wie Proteine und Fette auf meinem Teller habe – das tun ja schon einmal viele nicht oder viel zu wenig.

Das heißt, Superfood-Alternativen wie Quinoa oder Chiasamen braucht man gar nicht?

Oh nein, um Gottes Willen, gar nicht. Man kann sich auch in jedem Restaurant Low Carb ernähren, wenn es jetzt nicht ausschließlich Pizza gibt. Die Reis-, Nudel- oder Kartoffelbeilage lässt sich meist einfach abbestellen, stattdessen verlangt man einfach nach mehr Gemüse oder einem Salat. Klar muss ich ein bisschen schauen – Schinkenfleckerl oder ein Gröstl kann ich schlecht ohne Kohlenhydrate bestellen. Aber wenn ich mich zum Beispiel an dem Tag körperlich angestrengt habe, kann ich mir

