Die Ernährungs-Docs



Therapie bei Gicht

Das Wichtigste im Überblick:

- ✓ Wenig Fleisch oder Fisch essen, eventuell sogar vegetarisch.
- ✓ Auf Alkohol verzichten. Auch alkoholfreies Bier enthält Purine!
- ✓ Milchprodukte senken das Gichtrisiko.
- ✓ Geschmacksverstärker meiden, keine Fertigprodukte und Gewürzmischungen essen.
- ✓ Den Konsum von Zucker, Fruchtzucker und Weißmehlprodukten einschränken.
- ✓ Versteckte Zuckerarten meiden, wie sie in industriell hergestellten Lebensmitteln stecken: Vorsicht bei Zutaten, die auf -ose enden (Glukose, Dextrose, Fruktose, Maltose) oder -sirup heißen (z. B. Glukose-Fruktose-Sirup, Maissirup).
- ✓ Portionsgrößen beachten: Auch eine vegetarische Mahlzeit kann sonst zu viel Purine enthalten.
- ✓ Viel trinken, mindestens zwei Liter Wasser, ungesüßte Kräutertees.
- ✓ Kaffee unterstützt die Ausscheidungstätigkeit der Nieren und senkt so den Harnsäurespiegel.
- ✓ Regelmäßige Bewegung, z. B. Intervalltraining, kurbelt den Stoffwechsel an!

Grundsätzlich sollte eine Ernährungsumstellung immer mit dem Hausarzt oder einem Ernährungsmediziner/-berater besprochen werden. Diese Informationen ersetzen keine ernährungsmedizinische Beratung. Ernährungsmedizinische Behandlung/Beratung ist eine Kassenleistung.

Kategorie	Empfehlenswert	Nicht empfehlenswert
Brot und Backwaren,	Vollkornbrot; ungesüßtes Müsli;	Sojamehl-Produkte, Hefe-
Beilagen	Vollkornnudeln, Vollkornreis,	Produkte, Weizenkeime;
(nicht mehr als 2 Hände	Pellkartoffeln, frisch	Pommes frites, Bratkartoffeln,
voll/Tag)	gestampfter Kartoffelbrei	Kartoffelpuffer, Fertiggerichte,
_		Fast Food;
	In Maßen, da eher purinreich:	Bei Übergewicht und/oder
	Buchweizen, Dinkel, Grünkern	<u>Diabetes zudem:</u>
		Weißbrot, Toastbrot, Croissant,
		Zwieback; Weißmehlprodukte;
		geschälter Reis
Snacks und	In Maßen (s. links):	Süßigkeiten, süße und
Knabberkram	Zartbitterschokolade (mind. 70	fettreiche Backwaren, süße
(bei Bedarf 1 kleine	% Kakao)	Milchprodukte (s. u.),
Handvoll am Tag)		Eiscreme, Chips, Salzgebäck
Obst	Alle Obstsorten;	Gezuckerte Obstkonserven
(1-2 Portionen/Tag)	Bei Übergewicht nur in Maßen,	und Obstmus, kandierte und
	da zuckerreich: Ananas,	gezuckerte Trockenfrüchte
	Banane, Birne, Honigmelone,	
	Kaki (Sharon), Kirsche, Mango	
	und Weintrauben	

Stand: 29.01.2024

Die Ernährungs-Docs



Gemüse (3 Portionen/Tag) Nüsse und Samen (ca. 20 g/Tag = eine	Fast alle Gemüse, vor allem Salatsorten, Salat mit Bitterstoffen, Löwenzahn, Kohlrabi, Gurke, Möhren; In Maßen, da eher purinreich: Hülsenfrüchte (Bohnen, Erbsen, Sojabohnen, Linsen), Spinat, Spargel, Schwarzwurzeln, Kohlsorten, Pilze Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse In Maßen, da eher purinreich:	Gemüsemischungen mit Sahne oder Butter; Bei Übergewicht zudem: Mais Gesalzene Nüsse
kleine Handvoll) Fette und Öle (ca. 2 EL am Tag)	Kürbis-, Sonnenblumenkerne Leinöl*), Weizenkeimöl*), Olivenöl, Rapsöl, Walnussöl; wenig Butter	Schweine- und Gänseschmalz, Butterschmalz, Mayonnaise, Sonnenblumenöl, Distelöl
Getränke (ca. 2-3 Liter am Tag)	Wasser, ungezuckerter Tee – besonders Kräutertees; In Maßen: Kaffee oder Schwarztee (ohne Milch und Zucker)	Fruchtsaft und -nektar, Softdrinks, Sojadrink, Milchmixgetränke (s. u.), Alkohol, alkoholfreies Bier
Fisch und Meeresfrüchte (max. 2 kleine Portionen/Woche, bis 125 g Rohgewicht)	Immer ohne Haut: Aal, Heilbutt, Hering, Kabeljau, Karpfen, Lachs, (Räucher-) Makrele, Scholle, Seezunge; Flusskrebs, Garnelen, Krabben, Muscheln	Haut von Fisch; Anchovis, Sardinen, Sprotten, Ölsardinen, Matjesfilet
Fleisch und Wurstwaren (max. 2 kleine Portionen/Woche, bis 125 g Rohgewicht)	Hühnerfleisch ohne Haut, Putenfleisch/-aufschnitt; In Maßen: mageres Rind-, Kalb- oder Wildfleisch, Corned Beef	Innereien (Leber, Bries, Herz, Nieren); fettreiches Fleisch (wie Hühnerbein mit Haut, Schweinebraten, Haxe, Gans, Ente); Schinken, Speck, fettreiche Wurst oder Wurst mit Innereien (z. B. Bratwurst, Mettwurst, Salami, Leberwurst)
Eier, Milch- und Milchprodukte, Käse (2 Portionen am Tag)	Eier; Milch bis zu 3,5 % Fett, Buttermilch, Speisequark bis 20 % Fett, Naturjoghurt bis zu 3,5 % Fett; Käse (bis 45 % Fett i. Tr.), wie Schnittkäse, Weichkäse, Feta, Mozzarella, körniger Frischkäse In Maßen: Sahne, Schmand und Crème fraîche	Gesüßte Fertigprodukte wie Pudding, Milchreis, Fruchtjoghurt, Fruchtquark, Sahnequark, Kakaozubereitungen, Fruchtbuttermilch

^{*)} Herstellung unter Ausschluss von Sauerstoff, Hitze und Licht (Oxyguard/omega-safe). Optimal wirken Leinöl und Weizenkeimöl kombiniert.

Empfehlungen erarbeitet in Kooperation mit Matthias Riedl, Ärztlicher Direktor des Medicums Hamburg.