

Richtig Essen gegen den Stress

Von Niels Schulz-Ruhtenberg

Überstunden, Termindruck, Konfliktsituationen: Immer mehr Menschen fühlen sich chronisch gestresst. Körper und Seele reagieren darauf mit Krankheiten wie Herzinfarkt, Reizdarm, Depressionen oder Burnout. Gegen Stress helfen eine ganze Reihe von Strategien und Methoden, aber schon die richtige Ernährung kann einen Beitrag zur Stressbewältigung leisten – vor allem bestimmte Mikronährstoffe.

» Immunsystem stärken

Zu den Mikronährstoffen zählen Vitamine, Mineralien, Eiweiße und Fettsäuren. Wir benötigen sie für ein starkes Immunsystem sowie für unsere physische und psychische Leistungsfähigkeit. Da unser Körper die Mikronährstoffe größtenteils nicht selbst herstellt, müssen wir sie unserem Körper mit einer ausgewogenen Ernährung zuführen.

» Vitamine mit anti-depressiven Eigenschaften

Zu den stressrelevanten Mikronährstoffen gehören das Vitamin B12 (»Nerven-Vitamin«), Magnesium (»Anti-Stress-Mineral Nr. 1«), das Eiweiß Tryptophan (Baustein für das »Glückshormon« Serotonin), Omega-3-Fettsäuren, die anti-depressive Eigenschaften haben, sowie bestimmte Pflanzenstoffe wie die Flavonoide. Durch Stress verlieren wir diese Nährstoffe: weil unser Körper unter Anspannung mehr davon verbraucht und weil wir in stressigen Situationen dazu neigen, uns schlechter zu ernähren.



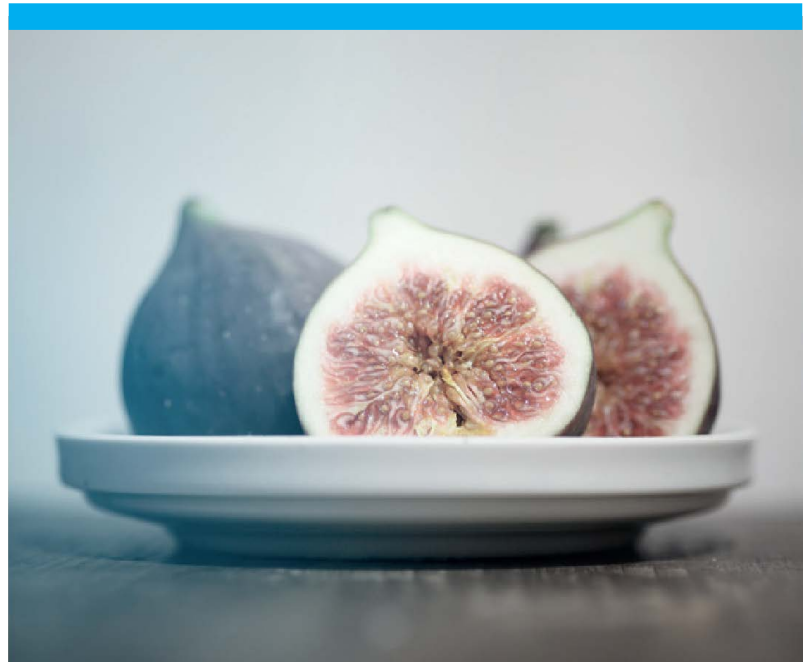
Ihren individuellen Bedarf an Mikronährstoffen können gestresste Männer durch eine spezielle Blutmessung ermitteln lassen, die beispielsweise Ärzte mit einer Ausbildung in Orthomolekularer Medizin, der Medizin der Mikronährstoffe, anbieten. Welche Symptome auf einen Nährstoffmangel hindeuten und welche Nahrungsprodukte ihn ausgleichen könnten, darüber informiert Sie die Tabelle auf der folgenden Seite.



Dr. Niels Schulz-Ruhtenberg ist niedergelassener Facharzt für Allgemeinmedizin, Ernährungsmedizin und Sportmedizin in Hamburg.

Das beste Essen für gute Nerven

Diese Nährstoffe machen Sie nervenstark. In welchen Lebensmitteln Sie sie finden, hat der Hamburger Ernährungsmediziner Niels Schulz-Ruhtenberg zusammengestellt.



MIKRONÄHRSTOFFE	MÖGLICHE BESCHWERDEN BEI EINEM NÄHRSTOFF-MANGEL	QUELLE
B-Vitamine	geringe Stresstoleranz, Müdigkeit, Reizbarkeit, Vergesslichkeit, Konzentrationsstörungen, Schlaflosigkeit, Erschöpfung, Depression	Fleisch, Eier, Vollkornprodukte, Milch/-produkte, Gemüse, Kartoffeln
Zink	Müdigkeit, geringe Stressresistenz, Konzentrationsstörungen, depressive Verstimmung, Hyperaktivität, Infektanfälligkeit	Fleisch, Fisch, Eier, Getreideprodukte, Nüsse, Saaten
Eisen	Schwindel, chronische Müdigkeit, eingeschränkte geistige Leistungsfähigkeit	Rotes Fleisch, Leber, Austern, Haferflocken, grünes Blattgemüse
Magnesium	Depressive Verstimmung, Nervosität, Kopfschmerzen, Konzentrationsstörung, Schlaflosigkeit, Muskelschwäche/-krämpfe	Grünes Blattgemüse, Nüsse, Saaten, Vollkornprodukte
Vitamin C	Depressive Verstimmung, Antriebslosigkeit, Reizbarkeit, Müdigkeit, Schwäche, Schwerkmut, Infektanfälligkeit, geringere Stresstoleranz	Paprika, Brokkoli, Zitrusfrüchte, Hagebutte, Johannisbeere
Vitamin E	Neurologische Störungen, Muskelschwäche, Zellschädigung/oxidativer Stress	Pflanzliche Öle, Nüsse, Saaten
Q10	Energiemangel, Leistungsschwäche, Muskelbeschwerden	Rindfleisch (v.a. Herz & Leber), Sardinen, Makrele
Jod	Antriebslosigkeit, Müdigkeit, Schlafstörungen, Konzentrationsstörungen	Jodiertes Salz, Meeresfische und -früchte
Omega-3-Fettsäuren	Konzentrationsstörungen, depressive Verstimmung, Entzündungen	Makrele, Sardine, Lachs, Hering
Tryptophan	depressive Verstimmung (Serotonin-Mangel), Schlafstörungen, Heißhunger	Cashew-Kerne, Hähnchenbrust, Schweinefleisch, Lachs, Haferflocken, Walnüsse, Ei