

Kassel, den 24. Februar 2025

Was bringt gesunde Ernährung?

Eine vollwertige und ausgewogene Ernährung ist das Nonplusultra für ein gesundes Leben. Denn wer sich gesund ernährt, kann das Risiko für viele Krankheiten deutlich reduzieren. Die Sozialversicherung für Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau (SVLFG) fördert als Landwirtschaftliche Krankenkasse (LKK) Kursteilnahmen zur Gewichtsreduktion und Maßnahmen gegen Mangel- und Fehlernährung.

Anlässlich des Tags der gesunden Ernährung am 7. März weist die LKK auf ihr dauerhaftes Ziel hin, präventiv einzugreifen, um insbesondere auch Herz-Kreislauf-Erkrankungen zu vermeiden. Kurse, an deren Kosten sich die LKK mit einem Zuschuss beteiligt, sind im Internet zu finden unter www.svlfg.de/gesundheitskurse-finden.

Nützliche Informationen zu einer gesunden Ernährung liefert die Deutsche Gesellschaft für Ernährung auf ihrer Internetseite www.dge.de. Eine ausgewogene Ernährung zeichnet sich vor allem durch Lebensmittelvielfalt aus.

Die SVLFG gibt folgende Tipps:

- Getreideprodukte wie Brot, Nudeln und Reis – am besten aus Vollkorn – sowie Kartoffeln enthalten kaum Fett, dafür aber reichlich Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente sowie Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe.
- Überwiegend sollten pflanzliche Produkte wie frische Salate oder Säfte sowie regionales und saisonales Gemüse gewählt werden. Sie liefern reichlich Vitamine sowie Mineral- und Ballaststoffe.



- Um eine ausreichende Versorgung mit Nährstoffen zu erleichtern, ist es sinnvoll, die pflanzlichen Lebensmittel durch tierische zu ergänzen, zum Beispiel mit Milchprodukten, Fisch, Fleisch oder Eiern.
- Beim Verzehr von Butter und Öl sollte man etwas vorsichtiger sein. Pflanzliche Fette wie Rapsöl sind dagegen weniger schädlich und liefern gesunde Omega-3-Fettsäuren. Diese sind lebensnotwendig, können jedoch nicht vom menschlichen Organismus selbst hergestellt werden. Sie sind auch in Fischen, beispielsweise Lachs, Matjes und Sardinen, enthalten.
- Zucker und Salz sollten mit Bedacht verwendet werden. Speisen lassen sich auch mit Kräutern würzen.
- Wenig Zucker freut die Zähne. Hochverarbeitete Nahrungsmittel enthalten zu viel Zucker und Salz, viele Zusatzstoffe sowie ungesunde Fette und sollten daher möglichst vermieden werden.
- Außerdem wird eine schonende Zubereitung der Speisen empfohlen: Kurze Garzeiten, wenig Wasser, wenig Fett. So behalten die Lebensmittel nicht nur ihren natürlichen Geschmack, sondern auch die Nährstoffe.

SVLFG

sicher & gesund aus einer Hand

Die Sozialversicherung für Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau – kurz SVLFG – ist der Verbundträger der Landwirtschaftlichen Berufsgenossenschaft, Alters-, Kranken- und Pflegekasse. Die SVLFG erbringt übergreifend Leistungen sicher und gesund aus einer Hand und ist der einzige Sozialversicherungsträger für Selbständige und ihre mitarbeitenden Familienangehörigen in der landwirtschaftlichen Sozialversicherung. Mit den Kenntnissen über die besonderen Bedürfnisse der Versicherten und deren Betriebe trägt die SVLFG als Partner im ländlichen Raum zur größtmöglichen Arbeitssicherheit bei und unterstützt bei einer gesundheitsfördernden Lebensweise. Dabei gehören Leistungen wie die Betriebs- und Haushaltshilfe und speziell auf die Grüne Branche zugeschnittene Gesundheitsangebote zum herausragenden Portfolio. Die SVLFG zeichnet sich durch wirkungsvolle, versicherungszweigübergreifende Präventionsarbeit aus. Durch die berufsständische Selbstverwaltung ist die direkte Mitwirkung der Versicherten sichergestellt.



Sozialversicherung für Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau

Weißensteinstraße 70 – 72, 34131 Kassel
Telefon: 0561 785-0, E-Mail: kommunikation@svlfg.de
Internet: www.svlfg.de

Pressesprecherin:

Martina Opfermann-Kersten Telefon: 0561 785-16183