

Gesunder Lebensstil

Gesunde Ernährung dient als wichtiger Faktor zur Gesundheitsförderung und zum Fitnesserhalt im Alltag. Dabei sollte auf eine vitamin- und ballaststoffreiche, ausgewogene (und am besten im Dampfgarer frisch zubereitete) Kost geachtet werden. Manche Diätformen (u. a. mit Kalorienreduktion) können sinnvoll sein (u. a. Kostanpassung bei Diabetikern, salzarm bei Hypertonikern, low carb bei Epileptikern, etc.), sind aber eher die Ausnahme und können einer Modifikation unterworfen sein.

In manchen Fällen bedarf es aber auch der zusätzlichen Vitaminsubstitution bei Mangelerscheinungen (z.B. vegane Ernährungsmethoden, funikuläre Myelose, Magenoperationen mit Vitamin B12-Mangel) sowie aber auch zur Prävention (z.B. Vitamin C und Vitamin D3 speziell in den Wintermonaten gegen Infektionsanfälligkeit, Vitamin K2 zur Verbesserung/Optimierung der Kalzium-Verwertung, etc.). Insgesamt sollte, wenn möglich, auf eine ausreichende Zufuhr von viel Gemüse und Früchten geachtet werden.

Präferiert wird aktuell die mediterrane Ernährung, da diese u. a. besonders wertvolle Pflanzenöle (Olivenöl, Rapsöl, etc.) beinhaltet und gemäss Studienlage speziell das Schlaganfall- und Herz-

infarktrisiko entsprechend zu senken vermag aber auch andere Krankheiten positiv beeinflussen kann.

Damit verbunden ist aber auch eine Lifestyleänderung gemäss einem Konzept mit vermehrter Bewegung im Alltag (aerobes Ausdauertraining) nebst adäquater Alimentation und Rauchfreiheit. Mit Mythen in der Ernährung wie z.B. über Kaffeekonsum, Eiergenuss, Fettverzehr, Fruchtsäfte/Smoothies, Rohkost und vielem anderem mehr muss zukünftig definitiv aufgeräumt werden, sodass hierbei Aufklärung unbedingt vonnöten ist.

Dabei sollen neue Erkenntnisse aus der Forschung Mitberücksichtigung finden. Immer mehr in den Fokus der Ernährungswissenschaft und Krankheitserforschung rückt das sog. Mikrobiom (= Darmbakterienpool), da hierbei immer mehr Zusammenhänge mit Krankheitsverursachung vermutet bzw. indirekt schon bestätigt werden konnten.

So hat aber auch eine dem Krankheitsaspekt (Dysphagie = Schluckstörung) Rechnung tragende Anpassung der Kostform/ Konsistenz (z.B. weiche, superweiche, Turmix-Kost) einen wichtigen Beitrag zum Rehabilitationserfolg zu leisten. Der Genuss sollte dabei jedoch nie zu kurz kommen!

Unsere Referenten



Dr. med. Dr. sc. nat. Roman Gonzenbach Chefarzt



Dr. med. Nicolaus MichaelStv. Chefarzt



Dr. med. Serafin BeerStv. Chefarzt



Prof. Dr. med.

Jürg Kesselring

Senior Consultant



Prof. Dr. med. Veit Mylius Leitender Arzt



Dr. med. Arkadiusz RussjanLeitender Arzt



Dr. med. Morena FelderLeitende Ärztin



Dr. med. Gerhard SchenkOberarzt

Rehazentrum Valens Taminaplatz 1 CH-7317 Valens T +41 (0)81 303 11 11 info@kliniken-valens.ch

Sehr geehrte Patientinnen und Patienten,

Angehörige und Interessierte





Med. pract.
Peter Eisenhut
Oberarzt