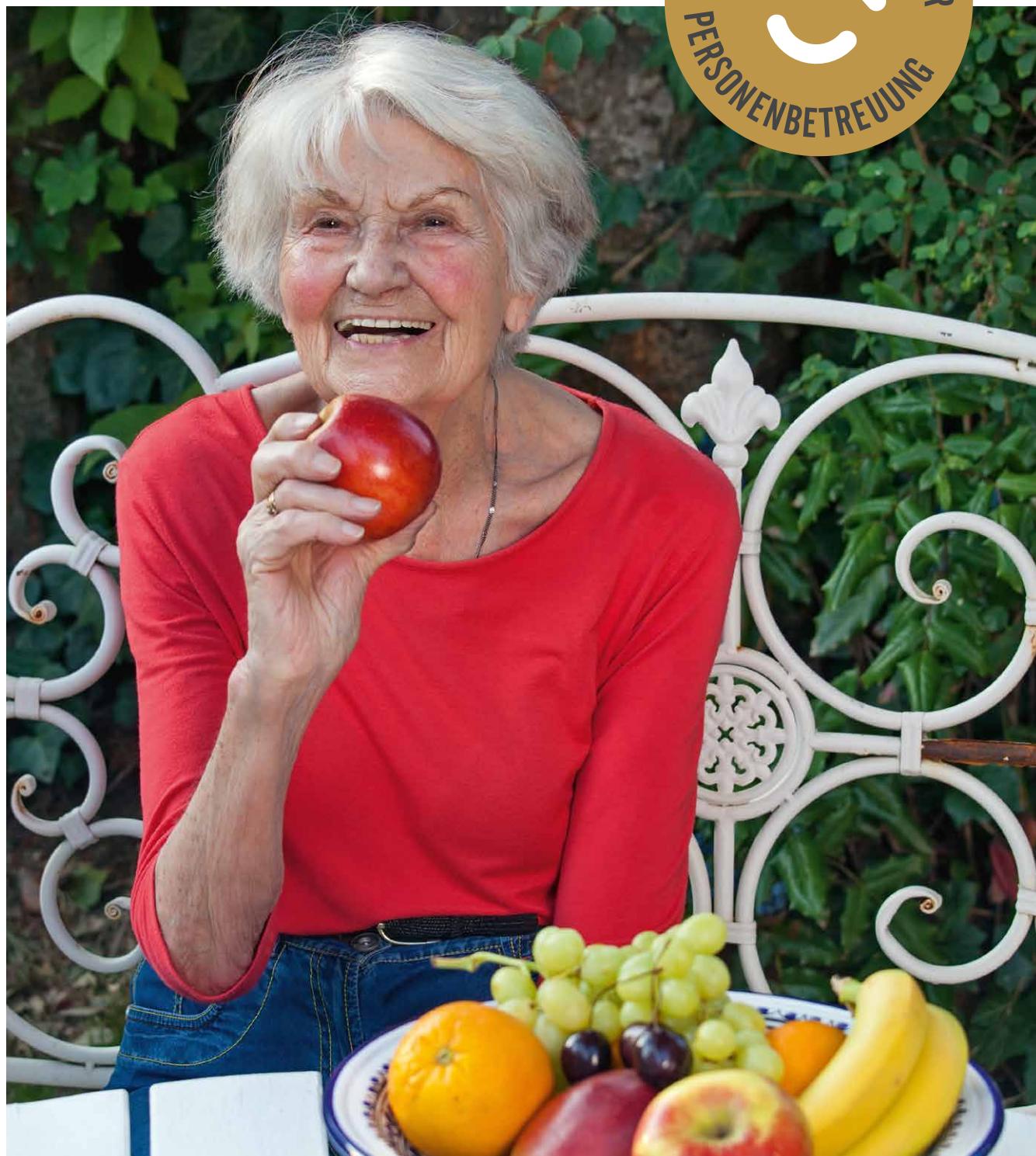


DAHEIM BETREUT



Essen & Trinken – Was tun gegen Mangelernährung & Co.? Die wichtigsten Tipps hier im Heft! / **Mâncare și băutură** – ce puteți face împotriva malnutriției și altor probleme conexe? Găsiți cele mai importante sfaturi aici, în revistă!

Jedlo a pitie – čo robiť proti podvýžive a sprievodným javom? Najdôležitejšie tipy tu v časopise! / **Ételek és italok** – mi a teendő az alultápláltsággal szemben? A legfontosabb tippek itt a magazinban!

*Zuhause ist's
am schönsten.*
www.daheimbetreut.at



MICHL'S BRINGT'S

Michl's Lieferservice kommt ins Haus



Die Einkaufstasche ist zu schwer. Die Stufen sind nicht mehr zu bewältigen. Die Entfernung zum nächsten Supermarkt ist viel zu weit – für viele ältere bzw. auf Unterstützung angewiesene Menschen sowie deren Betreuerinnen und Betreuer kann es zum beinahe unlösbaren Problem werden, die Versorgung mit Lebensmitteln und Gütern des täglichen Bedarfs sicherzustellen. Doch nun springt ein Lieferservice in die Bresche.

Der Lieferservice „Michl's bringt's“ ist ein soziales Projekt, das die „Wien-Work integrative Betriebe und Ausbildungs-GmbH“, ein gemeinnütziges Unternehmen der Sozialwirtschaft, in Zusammenarbeit mit SPAR ins Leben gerufen hat. Ziel ist es, Langzeitarbeitslosen über 50 den Wiedereinstieg in die Arbeitswelt zu ermöglichen. Als Fahrer des Lieferservice bringen diese ehemaligen Langzeitarbeitslosen nun den auf Unterstützung Angewiesenen ihre Einkäufe von einem SPAR-Geschäft mit dem E-Bike umweltschonend direkt vor die Wohnungstür oder sogar in die Küche. „Besonders berührend finde ich es immer, wenn ich von betagten Menschen ersucht werde, ihnen beim Auspacken ihrer Waren zu helfen. Gutes zu tun macht mich glücklich und die Bestätigung gebraucht zu werden stimmt mich fröhlich“, schildert Spingul Mangal, einer der Fahrer.



SERVICIUL DE LIVRARE VINE ACASĂ

Sacoșa de cumpărături este prea grea. Nu mai merge niciun pas. Distanța până la cel mai apropiat supermarket este

mult prea mare - pentru multe persoane în vîrstă sau persoane dependente de sprijin, precum și pentru îngrijitorii lor, asigurarea aprovizionării cu alimente și produse pentru nevoile zilnice poate deveni o problemă aproape fără soluție. Însă acum un serviciu de livrare sare în ajutor.

Serviciul de livrare „Michl's bringt's“ este un proiect social, creat de „Wien-Work integrative Betriebe und Ausbildungs-GmbH“, o întreprindere non-profit a economiei sociale, în colaborare cu SPAR. Scopul este de a permite şomerilor de lungă durată, cu vîrstă peste 50 de ani, să se întoarcă în câmpul muncii. În calitate de curieri în cadrul serviciului de livrare, aceştii foşti şomeri de lungă durată le aduc acum persoanelor dependente de sprijin cumpărăturile de la un magazin SPAR, cu bicicleta electrică, în mod eco-logic, direct la uşa locuinței sau chiar în bucătărie. „Întotdeauna mi se pare deosebit de empatizant atunci când oamenii în vîrstă îmi cer să îi ajut să-şi despacheteze cumpărăturile. Mă bucur că pot face o faptă bună, iar confirmarea că sunt util mă face fericit“, spune Spingul Mangal, unul dintre curieri.



DONÁŠKOVÁ SLUŽBA PRICHÁDZA DO DOMU

Nákupná taška je príliš ťažká. Schody sa už nedajú zvládnuť. Najbližší supermarket je príliš ďaleko - pre mnohých starších ľudí alebo ľudí odkázaných na pomoc iných a ich opatrovateľov a opatrovateľky môže byť takmer neriešiteľným problémom zabezpečiť zásobo-



Was ist die Ernährungspyramide?

Die Ernährungspyramide veranschaulicht auf einfache Weise, aus welchen Nahrungsmittelbausteinen sich gesunde und ausgewogene Ernährung zusammensetzen sollte und wie groß der Anteil der einzelnen Nahrungbausteine dabei sein sollte.



Die österreichische Ernährungspyramide wurde vom Gesundheitsministerium gemeinsam mit Expertinnen und Experten aus den Bereichen Ernährungsmedizin, Ernährungswissenschaften und Gesundheitsförderung entwickelt.

Die Pyramide besteht aus sechs Lebensmittel- und einer Getränkegruppe. Der Aufbau als Pyramide, die sich auf einem breiten Fundament stehend Stufe für Stufe verzögert, spiegelt das Prinzip wider, dem unsere Ernährung folgen soll: Je weiter unten ein Lebensmittel zu finden ist, desto mehr sollte davon konsumiert werden bzw. desto häufiger sollte es Bestandteil im Speiseplan sein. Und je weiter oben es in der Pyramide zu finden ist, desto weniger Anteil sollte ein Lebensmittel an unserer Ernährung haben. In diesem Sinne verkörpert die Ernährungspyramide sieben Stufen zu einer gesunden und ausgewogenen Ernährung.

In der Folge die 7 Stufen der Pyramide von unten nach oben:
(Erklärung: Je weiter unten, desto mehr Anteil an der Ernährung, je weiter oben, desto weniger.)

STUFE 1

Das Fundament der Pyramide bilden die (alkoholfreien!) Getränke, bevorzugt energiearme und zuckerfreie oder zuckerarme Getränke, die den Körper mit der nötigen Flüssigkeit versorgen: Wasser, Mineralwasser, ungezuckerte Früchte- oder Kräutertees oder verdünnte Obst- und Gemüsesäfte. Je nach Temperatur, Aktivität und individuellem Befinden, mindestens jedoch 1,5 Liter. Gegen den täglichen moderaten Konsum von Kaffee, Schwarzwasser und anderen koffeinhaltigen Getränken ist nichts einzuwenden.

STUFE 2

Gemüse, Hülsenfrüchte, Obst. Täglich 5 Portionen Gemüse, Hülsenfrüchte und Obst. Ideal sind 3 Portionen Gemüse und/oder Hülsenfrüchte und 2 Portionen Obst. Eine Portion entspricht: Gemüse gegart (200–300 g), Rohkost (100–200 g), Salat (75–100 g), Hülsenfrüchte (roh ca. 70–100 g, gekocht ca. 150–200 g), Obst (125–150 g), Gemüse- oder Obstsaft (200 ml). Am besten regionale Produkte nach Saison!

STUFE 3

Getreide und Erdäpfel. Täglich 4 Portionen Getreide, Brot, Nudeln, Reis oder Erdäpfel. Eine Portion entspricht: Brot/Vollkornbrot (ca. 50–70 g), Gebäck z.B. Weckerl, Kornweckerl, Semmel, etc. (ca. 50–70 g), Müsli oder Getreideflocken (ca. 50–60 g), Teigwaren (roh ca. 65–80 g, gekocht ca. 200–250 g), Reis oder Getreide (roh ca. 50–60 g, gekocht ca. 150–180 g), Erdäpfel (gegart ca. 200–250 g, 3–4 mittelgroße). Bevorzugt Produkte aus Vollkorn.

STUFE 4

Milch und Milchprodukte. Täglich 3 Portionen Milch und Milchprodukte. Am besten: 2 Portionen „weiß“ (z.B. Joghurt, Buttermilch, Hüttenkäse) und 1 Portion „gelb“ (Käse). Bevorzugt fettarme Varianten. Eine Portion entspricht: Milch (200 ml), Joghurt (180–250 g),

STUFE 5

Fisch, Fleisch, Wurst, Eier. Pro Woche mindestens 1–2 Portionen Fisch (ca. 150 g), bevorzugt fettricher Seefisch wie Makrele, Lachs, Thunfisch und Hering oder heimischer Kaltwassergewürz wie beispielsweise Saibling. Pro Woche maximal 3 Portionen fettarmes Fleisch oder fettarme Wurstwaren (300–450 g pro Woche). Rotes Fleisch (wie z.B. Rind, Schwein und Lamm) und Wurstwaren eher selten essen. Pro Woche bis zu 3 Eier.

STUFE 6

Fette und Öle. Täglich 1–2 Esslöffel pflanzliche Öle, Nüsse oder Samen. Qualität vor Menge. Hochwertige pflanzliche Öle wie Olivenöl, Rapsöl aber auch andere pflanzliche Öle wie Walnuss-, Soja-, Lein-, Sesam-, Maiskeim-, Sonnenblumen-, Kürbiskern- und Traubenkernöl sowie Nüsse und Samen enthalten wertvolle Fettsäuren und können daher in moderaten Mengen (1–2 Esslöffel) täglich konsumiert werden. Streich-, Back- und Bratfette wie Butter, Margarine oder Schmalz und fettreiche Milchprodukte wie Schlagsahne, Sauerrahm, Crème Fraîche sparsam verwenden.

STUFE 7

Fettes, Süßes, Salziges. Süßigkeiten, Mehlspeisen, zucker- und/oder fettreiche Fast-Food-Produkte, Snacks, Knabberereien und Limonaden sind ernährungsphysiologisch weniger

