

## ZEITLEISTEN: ERNÄHRUNGSEMPFEHLUNGEN RUND UMS TRAINING

### HINWEISE UND ERGÄNZUNGEN

#### 2 BIS 3 STUNDEN VOR DEM TRAINING

Ziel: Glykogenspeicher auffüllen

**Empfehlung:** kohlenhydratbetont, leicht verdaulich

- → Vollkornbrot mit Schinken und Ei
- → Vollkornnudeln mit Huhn und Karotten-Erbsen-Gemüse
- → Haferflocken mit Naturjoghurt, Birne und Walnüssen

#### CA. 1 STUNDE VOR DEM TRAINING

**Ziel:** schnelle Energie

Empfehlung: einfache Kohlenhydrate, ballaststoffarm

- → Buttermilch mit einem Esslöffel Marmelade
- → Fruchtriegel
- → eine kleine Scheibe Brot mit Honig



#### WÄHREND DEM TRAINING

#### bei einer Trainingsdauer von unter 60 Minuten

- → in der Regel keine zusätzliche Energie- oder Flüssigkeitszufuhr nötig
- → sind die Glykogenspeicher nicht ausreichend gefüllt und es tritt Hunger auf, kann ein kohlenhydrathaltiges Getränk oder ein Fruchtriegel helfen

#### → ab einer Trainingsdauer von 60 Minuten

<u>Ziel:</u> Energie erhalten, Flüssigkeits- und Elektrolytausgleich <u>Empfehlung:</u> 30 bis 60 g Kohlenhydrate pro Stunde

→ selbstgemachtes Elektrolytgetränk aus naturtrübem, direkt gepresstem Apfelsaft, Wasser und einer Prise Salz



#### RASCH NACH DEM TRAINING

<u>Ziel:</u> Glykogenspeicher wieder auffüllen <u>Empfehlung:</u> einfache Kohlenhydrate



- → Müsli- oder Sportriegel
- → Trockenfrüchte wie getrocknete Apfelspalten
- → selbstgemachter Shake aus Apfel, Beeren und Milch

Ziel: Flüssigkeit ausgleichen

**Empfehlung:** 1 bis 1,5-fache Menge des Flüssigkeitsverlustes auffüllen

- → Wasser
- → Gemüsebrühe



#### 2 BIS 3 STUNDEN NACH DEM TRAINING

Ziel: Muskelaufbau, Regeneration

Empfehlung: Kohlenhydrate und Proteine im Verhältnis 3:1

- → Kartoffeln mit Eierspeise
- → Vollkornbrot mit Linseneintopf
- → Haferflocken und Leinsamen mit Topfen und Beeren

#### BIS ZU 2 STUNDEN VOR DEM SCHLAFENGEHEN

**<u>Ziel:</u>** Regeneration über Nacht unterstützen, Muskelaufbau fördern, Schlafqualität verbessern

Empfehlung: proteinreiche Mahlzeit (Milchprodukt)

- → Kefir
- → Naturjoghurt mit einem Esslöffel Honig oder Marmelade
- → ein Glas warme Milch



# **ERNÄHRUNG RUND UMS TRAINING**



Land schafft Leben \*Glykogenspeicher: Speicher von Kohlenhydraten in Muskeln und Leber; Die genannten Beispiele dienen als Orientierung und können individuell angepasst werden. Je nach Alter, Trainingsdauer und -intensität, Verträglichkeit und persönlichen Bedürfnissen kann das Essverhalten variieren; Quelle: Raschka, C. und Ruf, S. (2012): Sport und Ernährung; Expert\*innengesprächen; eigene Darstellung; Stand 11/2025