

Almased®

planfigur

IHR FAHRPLAN ZUR WUNSCHFIGUR

**Wenn's drauf
ankommt:
Almased**





Der richtige Nährstoff-Mix macht's

Die Zauberformel:

- ✓ Einzigartiges Aminosäurenprofil
- ✓ Nährstoff Booster
- ✓ Niedriger glykämischer Index
- ✓ Aktive Enzyme

Die richtige Nährstoffkombination:

- ✓ Stoffwechsel*
- ✓ Muskelaufbau*
- ✓ Haut/Haare/Nägel*
- ✓ Anti-Stress*
- ✓ Anti-Müdigkeit*
- ✓ Kognitive Leistungsfähigkeit*

* Magnesium, Calcium, Vitamin B6, B12 und C tragen zu einem normalen Energie-Stoffwechsel bei. Proteine tragen zu einer Zunahme und zum Erhalt der Muskelmasse bei. Zink, Biotin und Selen tragen zur Erhaltung normaler Haare (Zink, Biotin, Selen), der Haut (Biotin, Zink), der Nägel (Selen, Zink) bei. Selen, Mangan, Kupfer, Zink, Vitamin B2, C und E tragen dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen. Vitamin B6, B12, C und Magnesium tragen zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei. Eisen und Zink tragen zu einer normalen kognitiven Funktion bei.

Inhalt

- 4 Was Almased einzigartig macht**
So funktioniert die Almased-Diät
- 8 Was steckt in Almased**
Soja, Joghurt und Honig
– wertvolle Zutaten
- 10 Abnehmen mit der 4-Phasen-Diät**
So kommen Sie zu Ihrer Wunschfigur
- 14 Rund um die Almased-Diät**
Weitere Tipps
- 16 Fasten mit Almased**
Fasten tut dem Körper gut
- 18 Das perfekte Supplement**
Almased für Sportler
- 20 Wie schmeckt der Almased-Shake**
Rezepte für leckere Drinks
- 28 Tolle Prämien für Ihre Almased-Story**
Die besten Geschichten werden prämiert
- 30 Abnehmen und genießen**
Rezeptideen zum Wunschgewicht
- 46 Was Almased zu bieten hat**
Produkte von Almased

Impressum: Almased Wellness GmbH
Eichenstraße 11 a, 85445 Oberding
Kostenfreie Beratungs-Hotline: 0800 366 62 50
www.almased.de

Fotos iStock: S. 8, 9, 12, 15, 28
Food-Fotos: House of Food



Nathalie H.
aus Altrich

„Ich bin durch Stöbern im Internet auf Almased gestoßen, habe mich natürlich vorher mehr darüber informiert, Bewertungen und Geschichten durchgelesen und habe mich im Endeffekt für ein 100%iges JA entschieden. Ich hatte eine Essstörung und habe deshalb auch mit meinem Arzt besprechen müssen, ob Almased wirklich die richtige Idee für mich ist. Das war sie! Ich habe mit Almased nachhaltig abgenommen, fühle mich wohler in meinem Körper und akzeptiere ihn nach langem Kämpfen!“

Was Almased einzigartig macht

Einfach und natürlich abnehmen: Ihr Fahrplan zum Wunschgewicht mit vielen Tipps und Rezepten.

Schlechte Nährstoffversorgung und Muskelabbau – das assoziieren die meisten Menschen beim Thema Abnehmen. Doch es geht auch anders: Eine besondere Nährstoff-Kombination und hochwertige Proteine, die die Muskeln erhalten, sorgen dafür.

Weshalb nicht einfach und unkompliziert abnehmen?

Diät-Experten der Universität Freiburg haben mehrere Ernährungskonzepte auf ihre Wirksamkeit getestet. Es wurde klar, dass eine Gewichtsreduktion mit Formula-Diäten erfolgreich ist. Mit Almased kann man einfach und natürlich Gewicht abnehmen. Almased versorgt Sie mit einem einzigartigen Nährstoff-Mix, hat eine hohe Bioverfügbarkeit und liefert dabei keine leeren Kalorien. Der Effekt: Man ist gut versorgt, die Energiezufuhr stimmt und der Körper kann umgehend auf die Fettdepots zurückgreifen. Almased ist der Favorit der Experten. Das

Geheimnis: natürliche Zutaten, die bei der besonderen Herstellung auf einzigartige Weise verschmelzen. Die Bestandteile des einen Rohstoffs verstärken den Nutzen der Anderen, neue biologisch aktive Stoffe bilden sich. Hochwertiges Soja und wertvoller Magermilchjoghurt versorgen den Körper – die Muskeln – mit wertvollem Eiweiß. Enzymreicher Honig bringt wohltuende Süße. Die besonderen Natur-Wirkstoffe verschmelzen durch ein einzigartiges Herstellungsverfahren und bewirken so den unnachahmlichen Almased-Effekt.

Im Handumdrehen alle wichtigen Nährstoffe

Nach dem Verzehr von Pizza, Pasta und Schokolade meldet sich der Heißhunger schnell zurück, obwohl der Kalorienbedarf oftmals schon für den ganzen Tag gedeckt ist. Ein Almased-Shake hingegen liefert keine leeren Kalorien, sondern versorgt den Körper mit elementaren Nährstoffen, essenziellen Aminosäuren,

Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen. So unterstützen unter anderem Vitamin B₆ und B₁₂ einen normalen Energiestoffwechsel. Das enthaltene Zink trägt außerdem zu einem normalen Fettstoffwechsel bei. Das macht Almased zum idealen Begleiter für alle Tage, während und nach der Diät. Leicht dosiert und schnell gemacht! Auch für Diabetiker.

Einfach und natürlich zum Wunschgewicht

In der Startphase wird der Körper optimal auf das Abnehmen vorbereitet. Die Reduktionsphase dient der eigentlichen Gewichtsabnahme. Sie dauert bis das Wunschgewicht erreicht ist. In der Stabilitätsphase festigt sich das Gewicht. Die Lebensphase dauert, wie der Name schon sagt, ein Leben lang.

Denn schon eine kleine Menge Almased pro Tag ergänzt die Ernährung vollwertig. Natürlich gehören ein ausgewogener Speiseplan und regelmäßige Bewegung mit ins „neue Leben“.

Almased wurde vor über 30 Jahren erfunden. Ursprünglich gedacht als reiner Stoffwechsel-Anreger, zeigte sich rasch: Mit Almased lässt sich einfach und natürlich abnehmen. Heute ist Almased Deutschlands Nummer 1. Apotheker empfehlen es am häufigsten, wenn es um Gewichtsreduktion geht. Und weil das hochwertige Protein nicht nur die Muskelmasse erhält sondern auch den Muskelaufbau fördert, greifen auch immer mehr Freizeit- und Profi-Sportler zu Almased.



...einfach weil es funktioniert

**Stefan P.
aus Roetgen**

„Was soll ich sagen: Alles in allem machte mir die Almased-Diät total Spaß. Mitten in meine Diät-Zeit fiel die Corona-Krise, die bis jetzt noch anhält. Der Lockdown hatte für mich den Vorteil, dass ich einfach mehr Freizeit habe, in der ich mich um mich selbst kümmern kann. Woche für Woche purzelten die Pfunde. Hin und wieder war auch mal wieder eins drauf, aber die Tendenz ging eindeutig nach unten. Inzwischen hatte ich mit leichter Gymnastik angefangen und stieg wieder öfters aufs Fahrrad. Ich fühlte mich körperlich immer besser, und nach zwei Monaten Almased war der Erfolg eindeutig sichtbar, wie mir viele Freunde und Bekannte immer wieder anerkennend bestätigten.“

Was steckt in Almased

Almased ist ein Lebensmittel aus hochwertigem Soja, wertvollem Joghurt und enzymreichem Honig.

Almased besteht aus wertvollen Rohstoffen. Das einzigartige Herstellungsverfahren schoniert die empfindlichen Inhaltsstoffe, so dass sie später ihre Kraft voll entfalten können. Almased liefert hochwertige Nährstoffe mit hoher Nährstoffdichte. Unsere Tradition verpflichtet uns zur

Wahrung der höchsten Qualitäts- und Sicherheitsstandards, wenn es um unsere Produkte geht. So trägt Almased immer noch die ursprünglichen Grundgedanken weiter und verbindet Verantwortungsgefühl mit Leidenschaft, um Produkte zu schaffen, die der natürlichen Philosophie entsprechen.

Hochwertiges Soja

Wir verwenden nur Soja ausgesuchter und bester Qualität. Soja zeichnet, im Vergleich mit anderen pflanzlichen Proteinen, ein hervorragendes Aminosäure-Profil aus. Zusammen mit unserem Joghurt bildet es ein wertvolles Mehrkomponenten-Protein, das für den Muskelerhalt und -aufbau während der Diät beiträgt. Unser Soja-Eiweiß steuert darüber hinaus einen wesentlichen Anteil zum Protein-Reichtum von Almased bei. So lässt sich der Eiweiß-Bedarf einfach und schnell decken.



Wertvoller Magermilch-Joghurt

Unser Joghurt als tierische Proteinquelle, in Kombination mit unserem pflanzlichen Protein, sorgt für eine hohe biologische Wertigkeit. Die schonende Verarbeitung bei der Herstellung von Almased sorgt zudem für den Erhalt natürlicher Vitamine und Inhaltsstoffe. So trägt unser Joghurt beispielsweise zum Calcium-Reichtum von Almased bei. Calcium leistet einen Beitrag zu einer normalen Muskelfunktion und einem normalen Energiestoffwechsel.



Enzymreicher Honig

Honig wird seit Jahrhunderten als wertvolles Nahrungs- und Heilmittel von vielen Kulturen geschätzt. Die natürlichen Honig-Enzyme sind wichtig für den Herstellungsprozess von Almased. Unser Honig wird flüssig verarbeitet und nicht erhitzt. Aus diesem Grund enthält er noch aktive Enzyme. Diese setzen einen Fermentationsprozess in Gang, welcher ermöglicht, dass die in Almased enthaltenen Nährstoffe vom Körper besonders gut aufgenommen werden können = hohe Bioverfügbarkeit.



Eine hohe Rohstoffqualität und der schonende Herstellungsprozess garantieren ein einzigartiges, natürliches Lebensmittel ohne künstliche Aromen, Süßungsmittel, Füllstoffe oder Konservierungsstoffe. Seit über 30 Jahren bürgen wir, ein aus Niedersachsen stammendes Familienunternehmen, für die hohe Qualität und Effektivität unserer Produkte.

Abnehmen mit der 4-Phasen-Diät

Almased liefert hochwertige Nährstoffe, keine leeren Kalorien. Mit vier Phasen zur Wunschfigur – einfach und natürlich.

Eine einfache und natürliche Gewichtsreduktion mit Almased bietet Ihnen unterschiedliche Möglichkeiten die Diät durchzuführen. Die Dauer der einzelnen Phasen ist abhängig von Ihrer Ausgangssituation und dem Gewichtswunsch. Die Diät ist für eine geringe, als auch für eine größere Gewichtsabnahme gut geeignet. Einfach und flexibel zum Wunschgewicht.

Almased liefert eine besondere Zusammensetzung mit hoher Nährstoffdichte in praktisch ver-

wendbarer Form. Im Handumdrehen alle wichtigen Nährstoffe – leicht dosiert, schnell gemacht! Das in Almased enthaltene hochwertige Protein erhält zudem Ihre Muskulatur, die sonst bei Diäten schnell in Mitleidenschaft gezogen wird. Muskelzellen sind die Brennstoffzellen des Körpers und sorgen nachhaltig für einen höheren Energiebedarf. Eine Diät, die die Muskulatur erhält, in Kombination mit einer langfristigen Ernährungsumstellung führt zu einer Gewichtsreduktion.

Wie nehme ich Almased am besten?

Die Standardportion für einen Shake beträgt 50g* (5 gehäufte EL). Ihre persönliche Menge richtet sich nach Ihrem individuellen Bedarf. In der unten stehenden Tabelle finden Sie Richtwerte. Ein gehäufter Esslöffel Almased entspricht ca. 10 g. Lösen Sie Almased je nach Pulvermenge in bis zu 300 ml Wasser, fettarmer Milch oder Butter-

milch auf. Falls Sie sich für eine fettarme Flüssigkeit entscheiden, bitte nur bis zu 200 ml davon verwenden und bei Bedarf den Rest mit Wasser auffüllen. Die Versorgung mit essentiellen Fettsäuren sichert ein Öl, das reich an Omega-3 Fettsäuren ist. Geben Sie 2 Teelöffel z.B. Raps, Lein- oder Walnussöl hinzu. Ihre Mahlzeiten sollten im Abstand von 4 bis 6 Stunden über den Tag verteilt werden.

* Standardportion gemäß EU-Verordnung Nr. 432/2012

Größe	Portionsmenge
ab 150 cm	5 gehäufte EL (50 g) * Standardportion gemäß EU-Verordnung Nr. 432/2012
ab 160 cm	6 gehäufte EL (60 g)
ab 170 cm	7 gehäufte EL (70 g)
ab 180 cm	8 gehäufte EL (80 g)
ab 190 cm	9 gehäufte EL (90 g)
ab 200 cm	10 gehäufte EL (100 g)

Phase 1: Die Startphase

Protein optimiertes Trinkfasten: Mit 3 Almased-Shakes täglich bereiten Sie während der Startphase Ihren Körper optimal auf die Gewichtsabnahme vor. Ergänzend nehmen Sie 2-3 Liter ungesüßte Getränke inklusive einer Gemüsebrühe zu sich.

Je nach Ziel kann die Startphase 3-7 Tage dauern. In dieser Phase können häufig bereits erste Erfolge in der Gewichtsreduktion erzielt werden, die den Grundstein für die weitere Diät legen.



Phase 2: Die Reduktionsphase

Bestens versorgt Gewicht verlieren: In der Reduktionsphase nehmen Sie zwei protein- und nährstoffreiche Almased-Shakes und eine weitere gesunde, ausgewogene Mahlzeit pro Tag zu sich. Die feste Mahlzeit genießen Sie

vorzugsweise mittags, während Sie morgens und abends Ihren Shake trinken. Diese Phase kann beliebig lange durchgeführt werden, bis Sie Ihr Wunschgewicht annähernd oder ganz erreicht haben.





Gemüsebrühe

Zutaten (für ca. 2 l Brühe):

1 EL Olivenöl, 1 Zwiebel, 600 g Gemüse (z. B. 1 Stange Lauch, 2 Möhren, 1 Stange Staudensellerie, ½ Kopf Blumenkohl, 1 Kohlrabi), 1 Prise Meersalz, Pfeffer, frische Kräuter

Zubereitung: Das Gemüse waschen, putzen und kleinschneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, das Gemüse kurz andünsten und dann mit 2 l Wasser aufgießen. Etwa 45 Minuten bei milder Hitze kochen, für die Herstellung von Brühe die Feststoffe abfiltrieren. Mit frischen Kräutern, Pfeffer und 1 Prise Meersalz würzen.

1 Portion (200 ml) | 9 kcal BE:
0 E; 0,5 g | F: 0,6 g | KH: 0,3 g



Phase 3: Die Stabilitätsphase

Festigen des neuen

Ernährungsstils: Während der Stabilitätsphase nehmen Sie täglich nur noch einen Almased-Shake, am besten abends, zu sich. Zwei gesunde Mahlzeiten mit hoher Nährstoffdichte pro Tag gehören nun zu Ihrem Ernährungsplan.



Phase 4: Die Lebensphase

Gesundes Plus zu jeder

Zeit: Idee hier: Auch nach dem Abnehmen versorgt der Almased-Shake Sie ergänzend mit wichtigen Makro- und Mikronährstoffen. Gönnen Sie sich täglich, als wichtigen Teil einer gesunden, ausgewogenen

Ernährung, einen Shake als Nährstoff-Boost. Möglich ist auch der Ersatz einer Mahlzeit, wenn es mal wieder schnell gehen muss oder Sie kleine Sünden ausbügeln möchten.



8 wichtige Dinge rund um die Almased-Diät

1. Eiweiß: Der wichtigste Baustein, der nicht nur unsere Muskeln erhält und aufbaut. Almased versorgt Sie während der Gewichtsabnahme mit einem besonders hochwertigen Mehrkomponenten-Protein, welches sich durch ein einzigartiges Aminosäuren-Profil auszeichnet. Der Körper und vor allem die Muskulatur wird so optimal unterstützt. Außerdem sorgen Proteine für eine gute Sättigung. Achten Sie auf Ihre persönliche Almased-Menge entsprechend Ihrem individuellen Bedarf.

2. Kohlenhydrate: Bei einer Kalorienzufuhr in der 2. Phase von täglich ca. 1200 kcal empfehlen wir ca. 60-100g Kohlenhydrate. Bei einer höheren Kalorienzufuhr sollte die Menge angepasst werden. Als ballaststoffreiche Kohlenhydratquelle können Vollkornprodukte (Reis, Nudeln, Brot, usw.) und (gekochte) Kartoffeln in moderaten Mengen gegessen werden.

3. Fette: Gute Fette gehören zur gesunden Ernährung dazu, deshalb ist es wichtig dem Shake 2 Teelöffel Öl hinzuzufügen. Geeignete Öle sind z.B. Raps-, Walnuss- und Leinöl. Diese versorgen Sie mit ausreichend essenziellen Fettsäuren, wie Linolsäure und Omega-3-Fettsäuren. In diesen Ölen liegen die Fettsäuren außerdem in einem optimalen Verhältnis zueinander vor.

4. Kalorienzufuhr: Die Kalorienversorgung spielt für die Abnahme eine große Rolle. Wir empfehlen in der 2. Phase täglich 1200-1500 Kalorien zu sich zu nehmen, inklusive der Shakes. Wer körperlich schwer arbeitet, sollte

sogar mehr verzehren. Das gilt auch für Personen, die groß oder jung sind. Die Mittagsmahlzeit sollte dabei ausgewogen zusammengestellt sein, d.h. eiweißreich, mit viel Salat und Gemüse und außerdem ballaststoffreiche Kohlenhydrate (Vollkornprodukte) in moderaten Mengen.

5. Trinken: Wir empfehlen eine Gesamttrinkmenge von 2-3 Litern pro Tag in Form von kalorienfreien, ungesüßten Getränken, wie z. B. Tee und mineralstoffreichem Mineralwasser, inklusive der Flüssigkeit aus den Shakes. In der Startphase empfehlen wir zudem täglich eine salzarme, selbst gekochte Gemüsebrühe (ca. 500 -1000ml), die den Säure-Basen-Haushalt zusätzlich unterstützt.

6. Säure-Basen-Balance: Falsche Ernährung kann zu einer Übersäuerung des Körpers führen. Zudem sammeln sich während des Fettabbaus vermehrt saure Abbauprodukte an, welche die Gewichtsabnahme bremsen können. Helfen können hier Basenmittel auf Citrat-Basis (ohne Zucker und Süßstoffe), die für den Körper gut verfügbar sind und besonders effektiv entsäuern.

7. Eine gesunde Darmflora: Ist die Darmflora etwas aus dem Gleichgewicht, kann ein Probiotikum auch bei einer Gewichtsabnahme unterstützen. Wir empfehlen ein Probiotikum zu verwenden. Neuere Studien zeigen, dass Übergewicht mit einer Fehlbesiedlung der Darmflora in Zusammenhang stehen kann. Tut man etwas für den Aufbau einer gesunden Darmflora, optimiert sich die Gewichtsreduktion.

8. Bewegung: Unterstützen Sie Ihren neuen Lebensstil mit etwas körperlicher Aktivität. Denn regelmäßige Bewegung tut Körper und Seele gut. Sich zweimal wöchentlich ca. 30 bis 60 Minuten lang zu bewegen, kann den Lebenswandel optimal unterstützen.

WEITERE TIPPS ZUM ABNEHMEN

✓ Zwischenmahlzeiten

Wir empfehlen täglich 3 Mahlzeiten – jeweils in einem Abstand von 4-6 Stunden. Zwischendurch sollten keine Mahlzeiten, Snacks oder Knabberien gegessen werden – auch kein Gemüse oder Obst. Der Körper benötigt diese snackfreie Zeit, damit er zwischen den Mahlzeiten verbessert in den Modus der Fettverbrennung gelangen kann.

✓ Reichlich Gemüse

Die bunte Vielfalt der Natur, ob gegart oder roh, ist hier ein Plus. Neben Blattsalaten empfehlen wir für einen abwechslungsreichen Salatteller beispielsweise Tomaten, Gurken, Paprika, Fenchel, Staudensellerie, Karotten, Kohlrabi, frische Kräuter. Als gekochtes Gemüse eignen sich zum Beispiel Blumenkohl, Broccoli, grüne Bohnen, Spinat, Weißkohl, Sauerkraut, Rotkohl, Rosenkohl und natürlich auch Karotten, Rote Bete.

✓ Obst

Obst kann ab der Reduktionsphase in moderaten Mengen gegessen werden, ca. 70-100 g täglich. Beerenfrüchte sind auf Grund des geringeren Zuckeranteils besonders günstig. Püriert im Frühstückshake oder mittags als Nachtisch der festen Mahlzeit.

✓ Getränke

Kalorienfreie Getränke, wie z.B. Mineralwasser, Tee oder ungesalzene oder sehr wenig gesalzene, selbst hergestellte Gemüsebrühe (Alle Getränke ungezuckert und ohne Süßstoff) gehören zu unseren Empfehlungen. Von Kaffee, Grün- und Schwarztee sollten maximal drei Tassen täglich getrunken werden, Kaffee schwarz oder mit wenig fettarmer Milch. Wir empfehlen im ALL-

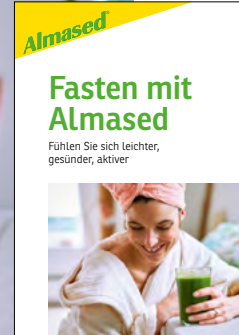
gemeinen, während der Almased-Diät auf Alkohol zu verzichten. Alkohol hemmt nämlich die Fettverbrennung und trägt zur Übersäuerung des Körpers bei, was sich wiederum ungünstig auf den Stoffwechsel und die Fettverbrennung auswirken kann.

✓ Süßstoffe

Wir empfehlen die Verwendung von Süßstoffen nicht, da es grundsätzlich ratsam ist, sich das intensive Süßen abzugewöhnen. Ein regelmäßiger bzw. häufiger Konsum dieser Produkte ist nicht förderlich. Studien weisen immer wieder darauf hin, dass zwar der Einfluss dieser Substanzen (süß, ohne Zucker zu liefern) auf den Insulinspiegel nicht direkt ist, jedoch das Gehirn die Information „süß“ aufnimmt und der Körper so indirekt mit der Erhöhung des Insulinspiegels und Hungergefühlen reagieren kann. Auch die Veränderung der Darmflora scheint in diesem Zusammenhang eine Rolle zu spielen und eine Insulinresistenz zu fördern.

✓ „Schnelle“ Kohlenhydrate

Ihr Leitfaden ist: „Schnelle“ Kohlenhydrate meiden. Verzichteten Sie möglichst auf alle Weißmehl-Produkte wie Brot, Brötchen und Nudeln. Nichts Süßes wie Kuchen, Kekse oder andere Süßigkeiten. Auch zuckerreiche Getränke wie Soft-Drinks, Fruchtsäfte, Limonaden oder Cola lassen den Blutzucker schnell ansteigen und bremsen die Fettverbrennung. Fertiggerichtete passen nicht in eine gesunde Ernährung, da sie in der Regel Weißmehl, gesättigte Fette, künstliche Zusätze, viel Zucker oder Salz enthalten. Zudem liefern sie dem Körper viele unnötige Kalorien und wenig gesunde Nährstoffe.



Fordern Sie unsere Fasten-Broschüre kostenfrei an:
0800 366 62 50.
Oder als Download unter:
www.almased.de

richtig durch gute Nährstoffzufuhr. Ersetzen Sie hierfür einfach alle 3 Mahlzeiten am Tag für einen Zeitraum von maximal 14 Tagen durch einen Almased-Shake.

Proteine für den Muskelerhalt

Wir wissen eine Menge über die Wirkung und Wirkweise von Almased. Mit seinen Bestandteilen Soja und Joghurt verfügt Almased über Eiweißlieferanten mit einer hohen Bioverfügbarkeit, die Ihre Muskelmasse stabil halten. Zudem werden über einen speziell für die Almased-Produktion ausgesuchten Honig auch Kohlenhydrate als Energielieferanten angeboten. Neben diesen Makronährstoffen enthält Almased noch eine Fülle an Mikronährstoffen in einer Kombination, die für einen ausgewogene Ernährung wichtig sind. Biologisch aktive Peptide und sekundäre Pflanzenstoffe schaffen ideale Voraussetzungen für eine Gewichtsreduktion.

Fasten mit Almased

Seit Jahrhunderten ist bekannt: Fasten ist gut. Natürlich Fasten mit Almased ist besser.

Die Zutaten für eine klassische Fastenkur sind schnell genannt: Wasser, Wasser und Wasser – zur Abwechslung höchstens Tee oder eine ungesalzene Fastenbrühe. Doch warum

nehmen Fasten-Anhänger aus der ganzen Welt diesen extremen Nahrungsverzicht freiwillig auf sich? Zum einen fühlen sie sich dank der „Fasten-Euphorie“ leicht und zufrieden, freuen sich über innere Ausgeglichenheit und tiefe Ruhe. Außerdem belohnt sie die innerliche Reinigung nach dem Nahrungsverzicht mit einem unbelasteten Körper und einem strahlenden Äußeren.

Wie funktioniert das Fasten mit Almased?

Doch alle gängigen Fastenkuren haben gravierende Nachteile: Der hungernde Körper zapft nicht nur seine Fettreserve an, um die fehlende Verbrennungsenergie zu gewinnen, sondern bedient sich aus dem leichter zu verwertenden Muskeleiweiß – und baut damit auch Muskeln statt Fett ab. Außerdem fehlen bei längerem Fasten meist viele Mineralstoffe. Das modifizierte Flüssigkeitsfasten mit Almased-Shakes ist hingegen der ideale Einstieg auf dem Weg zu einem gesünderen Lebensstil. Keine Sorge: Mit Almased fasten Sie

Das perfekte Supplement für jeden Sportler

**Wertvolle Nährstoffe für Sportler:
Almased als hochwertiges Supplement.
Mit Almased behalten Sie auch Ihre
sportlichen Ziele immer fest im Blick.**

Einfach als Shake angerührt, kann Almased jedem Leistungs-Sportler und (wieder) Sport-Treibenden als perfektes Supplement dienen. Das auf den ersten Blick unscheinbare Pulver hat es in sich. Dank seiner besonderen Inhaltsstoffkombination und Nährstoffdichte ist Almased Ihr perfektes Sport-Supplement. Der Körper wird im Handumdrehen mit allen Nährstoffen, essenziellen Aminosäuren, Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen versorgt. Der hohe Proteinanteil begünstigt den Muskelerhalt und fördert zusätzlich auch den Muskelaufbau.

Nutzen beim Sport

Almased liefert die vor allem für Sportler wichtigen verzweigten Aminosäuren.

Während der Trainingseinheit sind die Muskeln gut versorgt und der Körper muss wenig auf körpereigenes Eiweiß – die Muskelmasse – zurückgreifen. Außerdem profitieren Sportler bei Almased von dem ausgewogenen Mix aus Proteinen und Kohlenhydraten im Verhältnis 2:1. Dabei steht die Natürlichkeit des Produktes im Vordergrund. Die besondere Zusammensetzung stellt somit die für Sportler perfekte Kombination aus Mikro- und Makronährstoffen mit hoher Bioverfügbarkeit bereit.

Optimale Dosierung für Sportler

Jeder Sport-Treibende und Leistungs-Sportler kann eine zusätzliche Portion von

50 g zu sich nehmen. Diese Menge wird auf zwei halbe Portionen aufgeteilt. Die eine Portion kann optimaler Weise eine halbe bis dreiviertel Stunde vor dem Sport und die Andere spätestens eine Stunde nach dem Sport getrunken werden. So kann bei erhöhtem Energiebedarf eine Menge von 50 g am Tag die Nährstoffversorgung hochwertig ergänzen.



FITNESS-TIPPS

1 MUSKELAUFBAU FÖRDERN

Der Schlüssel: Die in Almased enthaltenen Proteine mit hoher biologischer Verfügbarkeit. Besonders hoch ist dieser Wert, wenn man pflanzliche und tierische Proteine richtig kombiniert. Wie in Almased.

2 NÄHRSTOFFE OPTIMIEREN

Ein Almased-Shake liefert alle wichtigen Nährstoffe, essenziellen Aminosäuren, Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Die Makro- und Mikronährstoffe versorgen Sie ideal vor, während und nach dem Sport.

3 REGENERATION VERBESSERN

Ein Mix aus hochwertigen Proteinen und Kohlenhydraten im Verhältnis 2:1 hilft dem Körper, die Glykogen-Speicher vor und nach dem Training schneller zu füllen – und neues Muskelprotein zu bilden, um abgenutztes Gewebe zu ersetzen.

Wie schmeckt der Almased-Shake

Langeweile war gestern – jetzt kommt Geschmack in den Shake!

Mit Almased nehmen Sie nicht nur gut versorgt ab, sondern auch vielseitig und genussvoll.

Verfeinern Sie einfach und schnell mit: Zimt, Back-Kakao, Kaffee, Vanille, Zitronensaft, Ingwer oder frischen Kräutern.

So wird mit kleinen Zugaben Ihr Almased-Shake zum Geschmacks-Erlebnis.

Wählen Sie nach Lust und Laune aus diesen Shakes aus.



Schnelle Zugaben – für noch mehr Abwechslung während der Almased-Diät



Detox Shake

Zutaten: 75 g Apfelfruchtfleisch, 30 g Rucola, 30 g Brunnenkresse, 50 g Almased, 2 TL Leinöl, 1 EL Zitronensaft, 150 ml Mineralwasser (spritzig)

Zubereitung: Den Apfel würfeln und zusammen mit dem Rucola und Kresse im Mixer fein pürieren. Almased, Leinöl und Zitronensaft ergänzen und alles gut vermischen. Zum Schluss mit Mineralwasser auffüllen und servieren.

286 kcal | BE: 2,2

E: 28 g | F: 8 g | KH: 26 g





Frischer Gurken Shake

Zutaten: 150 g Salatgurke (Bio), 50 g Hüttenkäse, 100 ml Wasser, 50 g Almased, 2 TL Rapsöl, 1 TL Zitronensaft, 1 EL Schnittlauchröllchen, 1 EL Gartenkresse, Salz, Kreuzkümmel (gemahlen), Cayennepfeffer, 4-5 Eiswürfel

Zubereitung: Die Gurke waschen, in Stücke schneiden und im Mixer mit dem Hüttenkäse fein pürieren. Das Wasser, Almased, Rapsöl und Zitronensaft zugeben und alles gut vermischen. Zum Schluss die Kräuter nur kurz untermixen, alles mit Salz, Kreuzkümmel und Cayennepfeffer abschmecken und in einem Glas mit Eiswürfeln servieren.

294 kcal | BE: 1,7

E: 34 g | F: 8 g | KH: 20 g

Pink Latte

Zutaten: 1 TL Zitronenthymianblättchen, 75 g Rote Bete (gegart), 2 TL Rapsöl, 150 ml Buttermilch, 50 g Almased, 1 Msp Zitronenabrieb (Bio)

Zubereitung: Den Thymian im Mixer mit der Roten Bete fein pürieren. Rapsöl, Buttermilch, Almased und Zitronenabrieb zugeben und alles gut vermengen.

314 kcal | BE: 2,3

E: 33 g | F: 8 g | KH: 27 g



Limetten Lassi

Zutaten: 1 Limette (Bio, nur den Abrieb), 1 EL Limettensaft, 100 g Joghurt (1,5%), 100 ml Wasser, 50 g Almased, 1 Prise Kreuzkümmel (gemahlen), 1 Prise Salz, 2 TL Rapsöl

Zubereitung: Die Limette heiß waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Im Shaker mit dem Joghurt, Limettensaft, Wasser, Almased, Kreuzkümmel, Salz und Öl gut vermischen.

289 kcal | BE: 1,7

E: 30 g | F: 9 g | KH: 20 g



Karibischer Kokos Shake

Zutaten: 25 ml Kokosmilch,
75 g Ananasfruchtfleisch,
1 Msp Limettenabrieb,
1 EL Limettensaft, 125 ml
Wasser, 50 g Almased, 2 TL
Rapsöl, 4 EL Crushed Ice

Zubereitung: Die Kokosmilch
im Mixer mit dem Ananas-
fruchtfleisch fein pürieren.
Anschließend Limettenabrieb,
-saft, Wasser, Almased und Öl
zugeben und glatt mixen. Zum
Schluss das Crushed Ice ergän-
zen und kurz cremig pürieren.

329 kcal | BE: 2,1
E: 27 g | F: 13 g | KH: 25 g



Blaubeer Shake

Zutaten: 100 g Blaubeeren, 100 ml Milch (1,5%),
50 g Magerquark, 1 Msp Vanillemark, 50 g
Almased, 2 TL Rapsöl, 3 EL Crushed Ice

Zubereitung: Die Blaubeeren im Mixer mit der Milch
und Quark fein pürieren. Vanille, Almased und Öl
ergänzen und alles gut vermischen. Zum Schluss
Crushed Ice zugeben und kurz cremig pürieren.

349 kcal | BE: 2,3
E: 37 g | F: 9 g | KH: 27 g



Alma Mary

Zutaten: 150 ml Tomaten-
saft, 50 g Staudensellerie (in
Stücken), 50 g Almased, 1 TL
Zitronensaft, 2 TL Rapsöl,
einige Tropfen Worces-
tershiresauce, Tabasco je
nach gewünschtem Schär-
fegrad, 4 EL Crushed Ice

Zubereitung: Den Toma-
tensaft mit dem Sellerie
im Mixer fein pürieren.
Almased, Zitronensaft,
Rapsöl, Worcestershire-
sauce und wenige Tropfen
Tabasco ergänzen und alles
fein mixen. Zum Schluss
Crushed Ice zugeben und
alles cremig pürieren.

263 kcal | BE: 1,8
E: 28 g | F: 7 g | KH: 21 g





Pfirsich Melba

Zutaten: 30 g Pfirsichfruchtfleisch, 30 g Himbeeren, 100 g Joghurt (1,5 %), 150 ml Wasser, 50 g Almased, 2 TL Rapsöl, 1 Msp Vanillemark

Zubereitung: Das Pfirsichfruchtfleisch mit den Himbeeren und Joghurt im Mixer fein pürieren. Das Wasser, Almased, Öl und Vanillemark ergänzen und alles zusammen cremig mixen.
300 kcal | BE: 1,9
E: 30 g | F: 9 g | KH: 23 g

Beeren Booster

Zutaten: 80 g TK-Beerenmischung, 150 ml Buttermilch, 2 TL Walnussöl, 50 g Almased, 1 Msp Limettenabrieb (Bio), 3-4 Minzeblätter, 75 ml Mineralwasser (spritzig)

Zubereitung: Die TK-Beeren in einen leistungsstarken Mixer füllen und mit der Buttermilch fein pürieren. Das Öl, Almased, Limettenabrieb und Minzeblätter ergänzen und alles glatt mixen. Zum Schluss mit dem Mineralwasser auffüllen.
310 kcal | BE: 2,1
E: 32 g | F: 8 g | KH: 25 g



Golden Latte

Zutaten: 100 ml Milch (1,5%), 100 ml Wasser, 50 g Almased, 2 TL Walnussöl, 1 TL Kurkuma (gemahlen), 1 Msp Zimtpulver, 0,5 TL Ingwerpulver, 1 Prise Pfeffer (gemahlen)

Zubereitung: Alle Zutaten in den Shaker füllen und gut vermischen.
286 kcal | BE: 2,1
E: 30 g | F: 9 g | KH: 21 g



Tolle Prämien für Ihre Almased-Story

Die besten Geschichten werden prämiert. Schreiben Sie uns Ihre Geschichte und schicken Sie uns Ihr Foto.

Wie ist Ihre Almased-Geschichte? Wie sind Sie auf uns gekommen, was haben Sie mit Almased erlebt, wie hat Ihr Freundeskreis reagiert? Schreiben Sie uns Ihre Geschichte und schicken Sie uns Ihr Foto. Die 3 besten Erfolgsgeschichten werden monatlich prämiert.

Wie viel und wie schnell Sie abgenommen haben, spielt keine Rolle. Bitte senden Sie uns ein Vorher- und Nachher-Foto von sich mit.



Darum lohnt sich das Abnehmen – Ihre Geschichte und Gründe interessieren uns

Sie können dies ganz bequem auf unserer **WEBSEITE** oder per **BRIEF** tun.

1.

**PLATZ:
FIT UND AKTIV**

Ein Almased-Fahrrad oder Wellness und Spa: Ein Kurzurlaub für 2 Personen

2.

**PLATZ:
PERFEKT UND
SCHNELL**

Ein Almased-KitchenAid-Mixer und 5 Almased-Dosen

3.

**PLATZ:
GUT UND
BEWÄHRT**

5 Almased-Dosen

Almased-Story: Hermann B. aus Dorfen

„ Am Anfang kurz zu mir: Typ-2-Diabetiker, 58 Jahre alt, 186 cm groß und 120 kg schwer. Kein Sport und viel fettes und ungesundes Essen. Beruflich arbeite ich als Testfahrer und bin Wochenendpendler. Am Anfang dieses Jahres hatte ich einen Termin bei meinem Diabetologen und musste während der Untersuchung, auch die Waage betreten. Ich war entsetzt – 120 kg. So viel hatte ich noch nie gewogen. Ich wusste schon, dass ich...“



Almased-Story: Katharina K. aus Stade

„ Es fing alles mit der Trennung von meinem Mann an. Plötzlich war ich alleinerziehend mit 3 kleinen Kindern. Ich aß meinen Frust förmlich in mich hinein. Als ich mit den Kindern meine Eltern in Süddeutschland besucht habe, traute ich mich, auf die Waage zu gehen. Ich habe zuhause keine Waage besessen, weil mir mein Gewicht nicht so wichtig war. Dies änderte sich schlagartig, als ich bei meinen Eltern die für mich doch sehr erschreckende Zahl las. Ich war schockiert! So viel? Ich bin groß (1,78 cm), aber damit habe ich ja im Leben nicht gerechnet...“





Vitales Frühstück

Einen guten Start in den Tag sollten Sie sich nicht entgehen lassen

S. 32 »

Leichte Suppen

Genießen Sie diese Suppen zum Mittag- oder Abendessen

S. 34 »

Leckere Gerichte

Hier findet sich garantiert etwas für jeden Geschmack

S. 36 »

Gesund Vorkochen

Vorkochen, einpacken – essen wann es passt. Bewusst Essen auch im Alltag

S. 44 »

Abnehmen und genießen

**Hier finden Sie viele
Rezepte für jede Gelegen-
heit. Abwechslungsreich,
gesund und für alle Pha-
sen der Diät geeignet.**

Wichtig für den Erfolg einer Diät ist die langfristige Umstellung des Ernährungsverhaltens. Aber es reicht nicht allein die Kost nur nach Kalorien oder Nährstoffen

zusammenzustellen. Sondern die Auswahl der richtigen hochwertigen Lebensmittel spielt eine bedeutende Rolle. Zu essen ohne zu hungern und trotzdem Woche für Woche spürbar und messbar schlanker zu werden. Einfach abnehmen ohne Stress mit ausgewogenen Mahlzeiten.

Essen hat etwas mit Lust zu tun. Wir essen nicht nur, um unseren Körper mit Nährstoffen zu versorgen. Nur Essen, das uns einen sinnlichen Genuss bietet, befriedigt uns auch. Dazu braucht

es nicht nur Geschmack, sondern auch Düfte, vielfältige Konsistenzen, Formen und Farben. Leckere Rezepte und Gerichte zum Abnehmen, die alle Sinne verwöhnen – danach sind Sie nicht nur satt, sondern auch im übertragenen Sinne gut genährt. Sie fühlen sich vital und voller Energie.

Verwendete Abkürzungen:

EL = Esslöffel
g = Gramm
ml = Milliliter
Msp. = Messerspitze
TL = Teelöffel
BE = Broteinheit
E = Eiweiß
F = Fett
kcal = Kilokalorien
KH = Kohlenhydrate



Overnight Oats mit
Mandeln, Apfel, Birne
und Granatapfel



Eiweißbrot
mit Avocado-
Hüttenkäsecreme
und Räucherlachs



Kräuterquark mit
Kresse, Sellerie- und
Möhren-Sticks

Overnight Oats mit Mandeln, Apfel, Birne und Granatapfel

Zutaten (für 4 Personen):

40 g Mandelkerne, 50 g Haferflocken, 30 g Leinsamen, 250 ml Milch (1,5%), 200 g Joghurt (1,5%), 1 Apfel (ca. 120 g), 1 Birne (ca. 140 g), 80 g Almased, 2 TL Rapsöl, 40 g Granatapfelkerne

Zubereitung: Die Mandeln klein hacken und mit den Haferflocken und der Milch verrühren. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Zum Frühstück Apfel und Birne waschen, das Kernhaus entfernen und beides grob raspeln oder klein würfeln. Zusammen mit Almased und dem Öl unter die Overnight Oats rühren (nach Bedarf mit ein wenig Mineralwasser verdünnen) und mit Granatapfelkernen bestreut servieren.

1 Portion | 332 kcal | BE: 2,5
E: 20,5 g | F: 13 g | KH: 30 g

Eiweißbrot mit Avocado- Hüttenkäsecreme und Räucherlachs

Zutaten (für 4 Personen):

200 g Avocadofruchtfleisch, 200 g Hüttenkäse, 1 TL Meerrettich (Glas), Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 4 Scheiben Eiweißbrot (Rezept selbstgemacht), 100 g Räucherlachs in Scheiben

Zubereitung: Die Avocado schälen, entkernen und das Fruchtfleisch mit einer Gabel fein zerdrücken. Den Hüttenkäse und Meerrettich untermischen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Creme auf die Brotscheiben streichen und mit dem Räucherlachs belegt servieren.

1 Portion | 224 kcal | BE: 0,4
E: 18,4 g | F: 13 g | KH: 5 g

Kräuterquark mit Kresse, Sellerie- und Möhren-Sticks

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Magerquark, 80 g Almased, 100 ml Milch (1,5%), 2 TL Leinöl, Salz, Pfeffer, 1 TL Zitronensaft, 20 g Schnittlauchröllchen, 2 Stängel Basilikum, 1 Kästchen Gartenkresse, 30 g Sonnenblumenkerne, 300 g Staudensellerie, 300 g Möhren

Zubereitung: Den Quark mit Almased, der Milch und dem Öl glatt rühren. Nach Bedarf ein wenig kaltes Wasser ergänzen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, den Schnittlauch, Basilikum und geschnittene Kresse untermischen und abschmecken. Mit den Sonnenblumenkernen bestreuen. Den Sellerie und die Möhren waschen, putzen, bzw. schälen und beides

in Sticks schneiden. Mit dem Quark zum Dippen servieren.

1 Portion | 250 kcal | BE: 1,8
E: 27,5 g | F: 5 g | KH: 21 g

Skyr mit Beeren, Chiasamen und Ahornsirup

Zutaten (für 4 Personen):

200 g Heidelbeeren, 200 g Himbeeren, 600 g Skyr, 80 g Almased, 2 TL Walnussöl, 4 EL Chiasamen, 4 TL Ahornsirup

Zubereitung: Die Beeren waschen, etwa 1 Handvoll zum Garnieren aufbewahren, den Rest fein pürieren. Skyr, Almased, Öl und Chiasamen unter das Beerenpüree rühren und auf Schälchen verteilen. Die übrigen Beeren darüber verteilen und mit dem Ahornsirup beträufelt servieren.

1 Portion | 307 kcal | BE: 1,8
E: 31,4 g | F: 7,3 g | KH: 21 g



Tomatensuppe mit gegrillter Paprika und Feta

Zutaten (für 4 Personen):

2 rote Paprikaschoten (ca. 300 g), 2 gelbe Paprikaschoten (ca. 300 g), Olivenöl (für das Backblech), 500 g Tomaten, 1 Stange Lauch (nur das Weiß, ca. 100 g), 150 g Pastinaken, 2 TL Olivenöl, 200 g Feta (leicht), 1 TL frisch gehackter Thymian, Salz, 1 TL geräuchertes Paprikapulver, Pfeffer, Thymian (zum Garnieren)

Zubereitung: Die Paprikaschoten waschen, halbieren, die Kerne und Häute entfernen. Die Hälften mit der Hautseite nach oben auf ein geöltes Backblech legen. Unter dem heißen Grill im Ofen garen bis die Haut Blasen wirft. Aus dem Ofen nehmen und mit einem Küchentuch abgedeckt abkühlen lassen. Inzwischen

die Tomaten waschen, vierteln und die Kerne mit dem Stielansatz entfernen. Den Lauch und die Pastinaken waschen, putzen, bzw. schälen und beides klein schneiden. Zusammen in einem Topf im heißen Öl glasig anschwitzen. Die Tomaten und ca. 400 ml Wasser ergänzen. Etwa 15 Minuten köcheln lassen. Die Haut der Paprika abziehen, zur Suppe geben und fein pürieren. Nach Bedarf etwas Wasser nachgießen. 120 g Feta in die Suppe bröckeln, den Thymian unterrühren und mit Salz, Paprikapulver und Pfeffer abschmecken. Auf Suppenteller verteilen, den übrigen Feta darüber bröckeln und mit Thymian garniert servieren.

1 Portion | 202 kcal | BE: 1,1
E: 16,4 g | F: 8 g | KH: 13 g

Rote Linsen-Orangensuppe mit Hähnchenbrust und Ingwer

Zutaten (für 4 Personen):

1 Bio-Orange (ca. 150 g), 1 rote Chilischote, 30 g Ingwer, 1 l Gemüsebrühe, 150 g rote Linsen 2 Tomaten (ca. 160 g), 2 Möhren (ca. 200 g), 200 g Hähnchenbrustfilet (ohne Haut), Salz, 1 TL Kurkuma (gemahlen), 4 TL Leinöl, 40 g Walnusskerne (gehackt), 30 g Koriandergrün (gehackt)

Zubereitung: Die Orange heiß waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Die Orange schälen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Chilischote waschen, putzen und klein würfeln. Den Ingwer und die Möhren schälen, die Möhren klein würfeln und den Ingwer fein reiben. Die Brühe in einem Topf aufkochen lassen, die Linsen

einstreuen und die Tomaten, Chili, Ingwer und Möhren untermischen. Die Suppe etwa 15 Minuten köcheln lassen. Das Hähnchen abbrausen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Für die Bindung mit einer Schöpfkelle etwa ¼ der Suppe abnehmen und mit dem Orangenfruchtfleisch fein pürieren. Zusammen mit dem Orangenabrieb und den Hähnchenstreifen zurück unter die Suppe rühren und etwa 5 Minuten gar ziehen lassen. Mit Salz und Kurkuma abschmecken und auf Suppentassen oder -teller verteilen. Mit Leinöl beträufeln und mit gehackten Walnüssen und Koriandergrün bestreut servieren.

1 Portion | 380 kcal | BE: 2,4
E: 23,9 g | F: 18 g | KH: 28 g





Putenbrustschnitzel auf geröstetem Kürbis mit schwarzen Bohnen, Feldsalat und Kräutersauce

Zutaten (für 4 Personen):

1,5 kg Hokkaido (Fasern und Kerne entfernt), Rapsöl (für das Backblech), 2 EL Rapsöl, 1 EL Ras el Hanout, Salz, Pfeffer, 80 g Feldsalat, 150 g schwarze Bohnen (Dose), 500 g Putenbrust, 2 Zweige Minze (Blätter), 2 Zweige Petersilie (Blätter), 200 g Joghurt (1,5%), 2 TL Walnussöl, 2 EL Zitronensaft

Zubereitung: Den Hokkaido waschen, trocken tupfen und in Spalten schneiden. Auf ein geöltes Backblech legen, mit 1 EL Öl beträufeln, mit Ras el Hanout, Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 220°C Unter- und Oberhitze ca. 20 Minuten goldbraun rösten. Inzwischen den Feldsalat abrausen, putzen und gut abtropfen lassen. Die

Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen und während der letzten 8-10 Minuten über den Kürbis streuen. Die Pute abrausen, trocken tupfen und in kleine Schnitzel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne im restlichen Öl auf beiden Seiten ca. 5 Minuten goldbraun braten. Für die Sauce Minze- und Petersilienblätter fein hacken und mit dem Joghurt, Walnussöl und Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kürbisspalten mit den Bohnen und Putenschnitzeln auf Tellern oder einer Platte anrichten und den Salat darüber verteilen. Mit der Kräutersauce beträufelt servieren.

1 Portion | 428 kcal | BE: 3
E: 44,7 g | F: 8 g | KH: 35 g

Gefülltes Schweinefilet mit Rosmarin im Baconmantel, Couscous und Aprikosen-Paprikasalsa

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Schweinefilet (küchenfertig), 4 Zweige Rosmarin (abgezupft), 200 g Frischkäse (0,2%), 1 Eigelb, Salz, Pfeffer, 80 g Bacon (in dünnen Scheiben), 2 EL Rapsöl, 2 Frühlingszwiebeln (ca. 60 g), 150 g Couscous (Vollkorn), 200 ml Gemüsebrühe, 50 ml Orangensaft, 1 rote Paprikaschote (ca. 150 g), 2 Aprikosen (ca. 100 g), 2 EL Limettensaft, 0,5 TL Agavendicksaft

Zubereitung: Das Schweinefilet abrausen, trocken tupfen und längs eine Tasche einschneiden. Die Rosmarinblättchen fein hacken und mit dem Frischkäse und Eigelb glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und in die Tasche füllen. Außen mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Mit Speck umwickeln und mit Küchengarn fixieren. In einer heißen Pfanne in 1 EL Öl rundherum braun anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Im Ofen bei 120°C Unter- und

Oberhitze ca. 20 Minuten gar ziehen lassen. Inzwischen die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. In einem heißen Topf im restlichen Öl kurz anschwitzen. Couscous einstreuen und mit der Brühe und dem Orangensaft bedecken. Aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und vom Herd nehmen. Etwa 5 Minuten ausquellen lassen. Dann mit einer Gabel auflockern und abschmecken. Für die Salsa die Paprikaschote waschen, halbieren, putzen und klein würfeln. Die Aprikosen waschen, halbieren, entkernen und ebenfalls klein würfeln. Beides mit dem Limettensaft und Agavendicksaft vermischen und mit Salz abschmecken. Das Küchengarn vom Fleisch entfernen und in Scheiben geschnitten mit dem Couscous auf Tellern anrichten. Die Salsa darüber geben und servieren.

1 Portion | 422 kcal | BE: 2,8
E: 42,1 g | F: 12 g | KH: 33 g





Hüftsteaks mit Kohlrabi-Lauchgratin

Zutaten (für 4 Personen):

600 g Kohlrabi, 2 Stangen Lauch (ca. 300 g), 250 g Magerquark, 100 ml Gemüsebrühe, 2 Eigelb, 20 g frisch gehackter Kerbel, Salz, Pfeffer, 80 g Dinkel-Vollkornbrösel, 60 g Cashewkerne (grob gehackt), 4 Rinder-Hüftsteaks (à ca. 125 g), 1 EL Rapsöl, Kerbel zum Garnieren

Zubereitung: Den Kohlrabi schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Lauch waschen, putzen und schräg in Ringe schneiden. Abwechselnd mit dem Kohlrabi in eine Gratinform (oder 4 kleine Förmchen) schichten. Den Quark mit der Brühe, Eigelb und Kerbel verquirlen

und mit Salz und Pfeffer würzen. Über dem Gemüse verteilen, mit den Bröseln und Cashewkernen bestreuen und im Ofen bei 200°C Unter- und Oberhitze ca. 35 Minuten (25-30 Minuten bei kleinen Förmchen) goldbraun backen. Inzwischen die Steaks abbrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne im Öl auf beiden Seiten jeweils ca. 2 Minuten braun anbraten. Bis zum gewünschten Gargrad einige Minuten bei reduzierter Hitze ziehen lassen. Mit dem Gratin auf Tellern anrichten und mit Kerbel garniert servieren.

1 Portion | 449 kcal | BE: 2,4
E: 46,4 g | F: 15 g | KH: 28 g

Low Carb Pizza mit Tomaten, Champignons und Rucola

Zutaten (für 4 Personen):

300 g Blumenkohlrischen, 300 g Brokkolirischen, 2 EL Sonnenblumenkerne, 2 TL Flohsamenschalen (gemahlen), 150 g Magerquark, 2 EL Leinsamen (geschrotet), 2 Eier, 1 EL frisch gehackter Majoran, 1 EL frisch gehackter Thymian, Salz, Pfeffer, 4 Tomaten (ca. 300 g), 80 g Champignons, 60 g Rucola, 200 g Mozzarella (leicht)

Zubereitung: Den Blumenkohl und den Brokkoli im Blitzhacker mit den Sonnenblumenkernen krümelig zerkleinern. In einer Schüssel die Flohsamen mit dem Quark, Leinsamen, Eiern und Kräutern glatt rühren. Den Kohl mit den Kernen untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa

10 Minuten quellen lassen. Anschließend 4 dünne Fladen auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche streichen. Im Ofen bei 180°C Umluft ca. 10 vorbacken. Inzwischen für den Belag die Tomaten waschen, den Stielansatz herausschneiden und die Tomaten in Scheiben schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Den Rucola abbrausen, verlesen und trocken schleudern. Den Mozzarella klein würfeln. Die Pizzen mit den Tomaten und Champignons belegen und den Käse darüber verteilen. Zurück im Ofen weitere 10-15 Minuten goldbraun fertig backen. Mit dem Rucola bestreut servieren.

1 Portion | 258 kcal | BE: 2,8
E: 27,1 g | F: 9 g | KH: 13 g





Paprika mit Grünkohl-Reisfüllung

Zutaten (für 4 Personen):

100 g Vollkornreis, Salz, 500 g Grünkohl, 200 g Hüttenkäse, 2 Eier, 30 g Kürbiskerne (gehackt), Pfeffer, 30 g Sojasprossen, 8 rote Spitzpaprika (ca. 800 g), Rapsöl für die Form, 40 g Pinienkerne, 1 Kästchen Gartenkresse

Zubereitung: Den Reis nach Packungsangabe in Salzwasser gar kochen. Anschließend gut abtropfen lassen. Den Grünkohl abrausen, die harten Stiele entfernen und die Blätter in kochendem Salzwasser ca.

5 Minuten blanchieren. Abschrecken, gut abtropfen lassen und hacken. Den Hüttenkäse mit den Eiern und Kürbiskernen glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Grünkohl mit dem Reis und Sprossen untermengen. Die Spitzpaprika waschen, längs halbieren und putzen. In eine geölte Backform legen und mit der Reis-Mischung füllen. Mit den Pinienkernen bestreuen und im Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen. Mit Kresse bestreut servieren.

1 Portion | 393 kcal | BE: 2,6
E: 25,3 g | F: 16 g | KH: 31 g

Gemüsespaghetti mit Erbsen und Nussauce

Zutaten (für 4 Personen):

75 g Erdnusskerne, 75 g Pinienkerne, 1 Zwiebel (ca. 80 g), 2 Knoblauchzehen, 2 EL Rapsöl, 150 ml Milch (1,5%), 150 ml Gemüsebrühe, 1 EL frisch gehackter Thymian, 1 TL Zitronenabrieb (Bio), 2 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 300 g gelbe Möhren, 300 g Kürbisfruchtfleisch (Muskat), 300 g Zucchini, 250 g Erbsen (frisch oder TK, aufgetaut), 2 EL Basilikumblätter in feinen Streifen

Zubereitung: Für die Sauce die Erdnüsse und Pinienkerne in einer heißen Pfanne goldbraun rösten. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und beides fein würfeln. Mit 1 EL Öl zu den Nüssen geben und glasig mitschwitzen. Mit der Milch und der Brühe ablöschen und einige Minuten einko-

chen lassen. Anschließend mit dem Mixstab cremig pürieren. Den Thymian und Zitronenabrieb untermischen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Möhren, Kürbis und Zucchini jeweils schälen, bzw. waschen und putzen und mit dem Spaghettischneider in lange, dünne Streifen schneiden. In einer großen, heißen Pfanne im restlichen Öl leicht anschwitzen. Etwas Wasser angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und unter gelegentlichem Rühren 6-8 Minuten mit leichtem Biss garen. Während der letzten 2-3 Minuten die Erbsen unterschwenken. Die Gemüsespaghetti auf Tellern anrichten, die Sauce darüber geben und mit Basilikum bestreut servieren.

1 Portion | 411 kcal | BE: 2,1
E: 19 g | F: 23 g | KH: 25 g





Gebratene Lachs-Zitronengrasspieße auf Grapefruit-Spinatsalat mit Erdnuss-Dressing

Zutaten (für 4 Personen):

2 rosa Grapefruits (ca. 500 g), 1 TL Ahornsirup, 2 EL Balsamico bianco, 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 50 g Erdnusskerne (geröstet), 200 g Rübchen, 120 g Baby-Spinat, 500 g Lachsfilet (küchenfertig), 8 Stängel Zitronengras, Chiliflocken, 30 g getrocknete Cranberries

Zubereitung: Die Grapefruits gründlich schälen und die Filets ausschneiden. Den Saft vom übrigen Fruchtfleisch auspressen, 4 EL vom Saft abnehmen und mit dem Ahornsirup, Essig, 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Die Erdnüsse hacken, unter das Dressing mischen und abschmecken. Die Rübchen

schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Spinat abbrausen, verlesen, trocken schleudern und mit den Rübchen und den Grapefruitfilets dekorativ auf Tellern anrichten. Den Lachs abbrausen, trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Das Zitronengras putzen, die Spitzen schräg abschneiden und den Lachs aufspießen. Mit Salz und Chiliflocken würzen und in einer heißen, beschichteten Pfanne im restlichen Öl rundherum 6-8 Minuten goldbraun braten. Das Dressing über den Salat träufeln und die Lachs-Spieße anlegen. Mit getrockneten Cranberries bestreut servieren.

1 Portion | 444 kcal | BE: 1,8
E: 30,4 g | F: 24 g | KH: 21 g

Mediterraner Heilbutt auf cremigem Amaranth

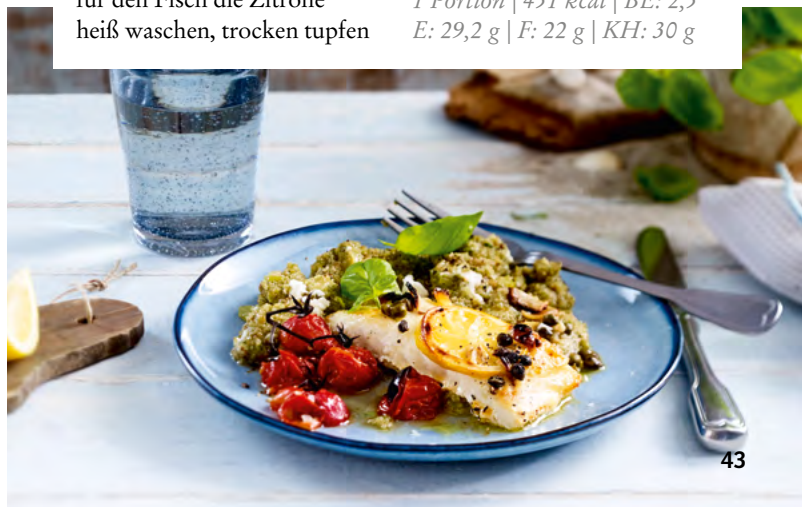
Zutaten (für 4 Personen):

1 Zwiebel (ca. 80 g), 150 g Staudensellerie, 3 EL Olivenöl, 150 g Amaranth, 1 Bio-Zitrone, 1 EL Kapern, Salz, Pfeffer, 2 Knoblauchzehen, 250 g Kirschtomaten, 4 Stücke Heilbuttfilet (küchenfertig à ca. 125 g), Olivenöl zum Auspinseln, 20 g Basilikumblätter, 4 EL Buttermilch, 80 g Feta (leicht), Basilikumblätter zum Garnieren

Zubereitung: Für den Amaranth die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Sellerie waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen in einem heißen Topf in 1 EL Öl farblos anschwitzen. Den Amaranth in einem Sieb heiß waschen und gut abtropfen lassen. Mit in den Topf geben und 300 ml Wasser angießen. Den Deckel auflegen und ca. 25 Minuten quellen lassen. Inzwischen für den Fisch die Zitrone heiß waschen, trocken tupfen

und halbieren. Einige schöne, dünne Scheiben aus der Mitte schneiden, vom Rest den Saft auspressen und mit 2 EL Olivenöl, Kapern, Salz und Pfeffer verrühren. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Kirschtomaten waschen und putzen. Den Heilbutt abbrausen, trocken tupfen und in eine mit Öl ausgepinselte Backform legen. Die Tomaten, Zitronenscheiben und Knoblauch darüber verteilen. Mit dem Kapern-Öl beträufeln und im Ofen bei 180°C Unter- und Oberhitze ca. 20 Minuten garen. Basilikumblätter mit der Buttermilch fein pürieren und mit dem Feta unter den Amaranth mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen. Den Heilbutt mit den Tomaten, Zitrone und Knoblauch darauf anrichten und mit Basilikumblättern garniert servieren.

1 Portion | 451 kcal | BE: 2,5
E: 29,2 g | F: 22 g | KH: 30 g





Bunter Quinoa-Möhrensalat mit Garnelen, Sprossen, Rotkohl und Joghurdressing



Nizzasalat mit Thunfisch, Edamame, Ei und Kürbiskern-Dressing



Chinakohl-Fenchelsalat mit Dinkel, Orangen und Walnüssen

Bunter Quinoa-Möhrensalat mit Garnelen, Sprossen, Rotkohl und Joghurdressing

Zutaten (für 4 Personen):

120 g Quinoa (bunt), Salz, 400 g Garnelen (TK, geschält), 250 g Möhren, 60 g Alfalfasprossen, 250 g Rotkohl, 200 g Joghurt (1,5%), 2 TL Leinöl, 3 EL Zitronensaft, 1 EL frisch gehackte Petersilie, 1 EL Schnittlauchröllchen, Pfeffer, 60 g Cashewkerne

Zubereitung: Die Quinoa in einem Sieb abbrausen und in Salzwasser ca. 15 Minuten gar kochen. Anschließend gut abtropfen und abkühlen lassen. Zwischendurch die Shrimps kurz in Salzwasser gar kochen, abschrecken und abtropfen lassen. Die Möhren schälen und raspeln. Den Rotkohl abbrausen, putzen und ebenfalls raspeln. Für das Dressing den Joghurt mit dem Öl, dem Zitronensaft, 3-4 EL kaltem Wasser, Kräutern, Salz und Pfeffer verrühren und

abschmecken. Alle vorbereiteten Zutaten in Gläser füllen, mit gehackten Cashewkernen bestreuen und gut verschlossen bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen. Das Dressing separat kalt stellen und kurz vor dem Servieren über den Salat geben.

*1 Portion | 370 kcal | BE: 2,9
E: 24 g | F: 12 g | KH: 35 g*

Nizzasalat mit Thunfisch, Edamame, Ei und Kürbiskern-Dressing

Zutaten (für 4 Personen):

300 g Eisbergsalat, 250 g Thunfisch (Dose, im eigenen Saft), 4 Eier, 8 Sardellen, 2 EL Kapern, 4 Tomaten (ca. 320 g), 250 g Edamame, Salz, 30 g Kürbiskerne, 2 EL Kürbiskernöl, 2 EL Rapsöl, 5 EL Kräuternessig, Pfeffer

Zubereitung: Den Salat abbrausen, putzen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Den Thunfisch abtropfen lassen und zerpflücken. Die Eier hart

kochen, abschrecken, pellen und längs vierteln. Die Sardellen und Kapern abtropfen lassen. Die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und in Spalten schneiden. Die Edamame in Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Die Kürbiskerne hacken und mit dem Kürbiskernöl, Rapsöl, Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Alle vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel oder in Gläser füllen und bis zum Servieren kalt stellen. Das Dressing separat kalt stellen und erst kurz vor dem Servieren darüber geben.

*1 Portion | 460 kcal | BE: 0,9
E: 36,2 g | F: 29 g | KH: 11 g*

Chinakohl-Fenchelsalat mit Dinkel, Orangen und Walnüssen

Zutaten (für 4 Personen):

120 g Dinkel, Salz, 500 g Chinakohl, 1 Fenchelknolle (ca. 150 g), 250 g Knollensellerie, 2 Orangen, 2 EL Walnussöl, 4

EL Apfelessig, 1 EL Mandelmus, Cayennepfeffer, 250 g Feta (leicht), 40 g Walnusskerne

Zubereitung: Den Dinkel in einem Sieb abbrausen, dann in 300 ml leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten kochen. Den Deckel auflegen und ca. 40 Minuten bei milder Hitze gar ziehen lassen. Anschließend offen auskühlen lassen (nach Bedarf abgießen). Inzwischen den Chinakohl, Fenchel und Sellerie waschen, putzen und alles in feine Streifen schneiden. Die Orangen gründlich schälen und die Filets heraus schneiden. Vom übrigen Fruchtfleisch den Saft ausdrücken. Mit dem Öl, Essig, Mandelmus, Salz und Cayennepfeffer verrühren und abschmecken. Den Feta klein würfeln. Die Walnüsse hacken. Alle vorbereiteten Zutaten mit dem Dressing vermischt in Gläser oder eine Schüssel füllen und bis zum Servieren kalt stellen..

*1 Portion | 435 kcal | BE: 2,5
E: 26,8 g | F: 20 g | KH: 30 g*

Was Almased zu bieten hat

Neben dem Almased-Vitalpulver hat Almased weitere Produkte für Ihr Wohlbefinden entwickelt.

ALMASED

Almased in der klassischen Vorratsdose (500 g). Almased unterstützt und optimiert jede Diät! Probieren Sie es aus. Sie werden begeistert sein. Erhältlich in der Apotheke (PZN: 3321472).



ALMASED-10ER-PACK

Almased im praktischen Portionsbeutel (10 x 50 g) eignet sich besonders für Berufstätige oder auf Kurztrips und Wochenendausflügen. Die platzsparenden Portionsbeutel passen in jede Tasche. Erhältlich in der Apotheke (PZN: 07115605).



ALMASED LACTOSEFREI

Unbeschwerter Genuss mit Almased-Lactosefrei bei Laktoseintoleranz. Mit den bewährten Rohstoffen Soja, Honig und Joghurt lactosefrei. Erhältlich in der Apotheke (PZN: 12344348).



ALMASED MANDEL-VANILLE

Eine neue Variante mit Mandel-Vanille-Geschmack nach bewährter Rezeptur: Mit den natürlichen Rohstoffen Soja, Joghurt und Honig für höchste Qualität und Wirksamkeit. Ergänzt durch ein natürliches Aroma verwöhnt der Shake Ihre Sinne mit seiner mandelig-feinen Note. Erhältlich in der Apotheke (PZN: 15375987).



ALMASED TAG- UND NACHTCREME

Die All-for-One-Creme von Almased macht die Hautpflege unkompliziert. Die Creme besteht aus ätherischen Ölen, wertvollen Vitaminen und Collagen. Sie spendet Feuchtigkeit, regeneriert und baut die Haut jeden Alters auf. Ihre ätherischen Düfte entfalten eine wohltuende und entspannende Wirkung. Erhältlich in der Apotheke (PZN: 3321466).



ALMASED ANTIFALTIN-ÖL

Almased Antifaltin-Öl (20 ml) aus pflanzlichen und ätherischen Ölen versorgt die Haut mit Nähr- und Schutzstoffen. Die Haut wirkt glatter, straffer und die Poren werden kleiner. Erhältlich in der Apotheke (PZN: 8820659).



ALMASED VITAL-TEE

Der Almased Vital-Tee (100 g) ist ein wohlschmeckender Kräutertee, der ideal die Almased-Diät unterstützt. Er enthält Weißdorn, Holunder, Majoran, Waldmeister und Sellerie, die in der Mischung eine wohltuende Wirkung entfalten. Erhältlich in der Apotheke (PZN: 3497662).



ALMASED SHAKER XL

Perfekt gemixt – Größer. Vielseitiger. Besser. Cremige Shakes für den schnellen Genuss. Ob zuhause, unterwegs, im Büro oder beim Sport. Bequem zu transportieren, leicht zu reinigen – der ideale Begleiter für jeden Tag. Erhältlich in der Apotheke (PZN: 16013134).



Mein Bikini-Nottfall-Plan

auf einen Blick ... funktioniert zu jeder Jahreszeit

1. Woche: Startphase

Morgens – mittags – abends:

In der ersten Woche alle 3 Mahlzeiten mit jeweils 5 gehäuften Esslöffeln (50 g (Standardportion gemäß EU-Verordnung Nr. 432/2012)) Almased plus jeweils 2 TL Raps-, Lein- oder Walnussöl in 200 ml Wasser ersetzen, dazu 500-1000 ml gekochte Gemüsebrühe.



2. Woche: Reduktionsphase

Morgens und abends:

5 gehäuften Esslöffeln (50 g (Standardportion gemäß EU-Verordnung Nr. 432/2012)) Almased in 200 ml Wasser und ggf. 1 Teelöffel ungezuckertes Kakaopulver.



Mittags: Gemüse und Salat. Dazu mageres Fleisch oder Fisch.

Wichtig: Wir empfehlen täglich 3-mal 2 Teelöffel Raps-, Lein- oder Walnussöl, entweder im Almased-Shake, in der Gemüsebrühe oder mit gemischtem, ungesalzenem Gemüsesaft.

Rezept-Tipp Leckere Gemüsebrühe



Ca. 500 g möglichst viele verschiedene **frische Gemüsesorten** (z. B. Brokkoli, Lauch, Karotten, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen, Kohlrabi, Spinat, Erbsen, Kohl, Paprika) sehr klein schneiden und in 1 EL Olivenöl anschwitzen. Mit 2 l Wasser aufgießen und etwa 45 Minuten garen. Danach die Feststoffe abfiltern und **nur die Flüssigkeit** zu sich nehmen. Mit frischen Kräutern, Pfeffer und einer Prise Meersalz würzen.

Viel trinken – für eine gesunde Gewichtsabnahme

Damit der Durst optimal gelöscht wird eignen sich besonders mineralreiches Wasser und ungesüßte Kräuter- und Früchtetees.

Die Almased®-Diät

...einfach weil es funktioniert

Almased ist in Ihrer Apotheke erhältlich.