

Reizdarm Kochbuch

Das große Kochbuch mit 150 leckeren
und entzündungshemmenden Rezepten
für ein beschwerdefreies Leben!
Inklusive 14 Tage Anti-Entzündungsplan
und Ernährungsratgeber



Hannelore Ackermann

2024
© Alle Rechte vorbehalten

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis.....	2
Einleitung/Danksagung	7
Über die Autorin	7
Wie funktioniert die Verdauung?.....	8
<i>Verdauung beginnt im Mund</i>	<i>9</i>
<i>Der Darm ist für die Verdauung unerlässlich.....</i>	<i>9</i>
<i>Auslöser und Ursachen eines Reizdarmsyndroms</i>	<i>11</i>
<i>Gestörte Darmperistaltik.....</i>	<i>11</i>
<i>Erhöhte Durchlässigkeit der Darmschleimhaut.....</i>	<i>12</i>
<i>Infektionen des Magen-Darm-Trakts</i>	<i>12</i>
<i>Gestörter Serotoninhaushalt.....</i>	<i>12</i>
<i>Gestörte Darmflora</i>	<i>13</i>
<i>Stress, psychische und seelisch belastende Faktoren.....</i>	<i>13</i>
Andere Erkrankungen.....	14
Symptome eines Reizdarms und wie man diesen vorbeugen sollte	14
<i>Vorbeugung der Reizdarm-Symptome</i>	<i>15</i>
Behandlungsmöglichkeiten eines Reizdarms	17
Ernährung bei Reizdarm	18
Lebensmittel mit geringem Fodmap Gehalt.....	19
Fazit	20
Übergang zu den Rezepten	22
<i>Frühstück.....</i>	<i>23</i>
Oatmeal aus dem Ofen	24
Bananen-Porridge	25
Leckerer Frühstücksaufstrich	26
Guten-Morgen-Drink.....	27
Zucchini-Omelette.....	28
Pancakes mit Blaubeeren.....	29
Frühstücksbrei.....	30

Erdnussbutter.....	31
Mini-Frittata	32
Herzhafter Teigfladen	33
Joghurt mit Früchten und Haferflocken.....	34
Milchreis.....	35
Waffeln.....	36
Schoko-Quark.....	37
Smoothie-Bowl.....	38
<i>Mittagessen.....</i>	<i>39</i>
Gefüllte Tomaten	40
Zucchini-Röllchen	41
Tofu mit Gemüse.....	42
Ofenbratkartoffeln	43
Kräuter-Tofu.....	44
Gemüsetopf mit Fisch	45
Süßkartoffelpüree mit Putenroulade.....	46
Auberginenauflauf	47
Schaumomelette	48
Köstliche Spätzle	49
Gebratener Kürbis.....	50
Polenta Spieße	51
<i>Abendessen</i>	<i>52</i>
Auberginen-Päckchen	53
Polenta-Taler.....	54
Risotto mit Kohlrabi und Hähnchen.....	55
Bratlinge	56
Quinoa mit Schafskäse	57
Gebackene Tomaten mit Schafskäse	58
Wurzelgemüse aus dem Ofen	59
Auberginen-Canelloni	60
Zucchini-Spieße	61
Aubergine-Tomaten-Gratin.....	62
Süßkartoffel-Gnocchi mit Pesto	63
Köstlicher Lachs.....	64
Gefüllte Kohlrabiblätter	65
Gefüllte Grilltomate	66
<i>Suppen.....</i>	<i>67</i>
Griechische Reissuppe	68
Petersiliensuppe.....	69
Köstliche Gemüsesuppe.....	70

Gurkensuppe.....	71
Zitronensuppe mit Reis	72
Ananas-Suppe	73
Süßkartoffel-Möhren-Suppe	74
Kressesuppe	75
Wohltuende Kürbissuppe	76
Geflügelsuppe	77
Schonende Reissuppe	78
Steckrübensuppe	79
Karotten-Ingwer-Suppe.....	80
Suppe to go	81
<i>Salate.....</i>	<i>82</i>
Salat trifft auf Melone und Hähnchen	83
Bunter Quinoasalat	84
Farbenfroher Tomatensalat.....	85
Bunter Salat.....	86
Quinoasalat	87
Herzhafter Feldsalat.....	88
Nussiger Zucchini-Salat	89
Caprese-Salat	90
Kunterbunter Salatgenuss.....	91
Kräuter-Salat mit Zucchini.....	92
Salat aus Blutorange	93
Möhrensalat mit Ei.....	94
Kräuter-Salat mit Gurke	95
Couscous-Salat	96
Hirsesalat.....	97
<i>Brot/Brötchen.....</i>	<i>98</i>
Leckere Brötchen	99
Selbstgemachtes Brot	100
Reisbrot	101
Parmesan-Leinsamenbrot.....	102
Kürbisbrot	103
Flohbrötchen.....	104
Frühstücksbrötchen	105
Hirse-Karotten-Brötchen.....	106
Quinoa-Brötchen.....	107
Superfood-Brot	108
Cloud Bread.....	109
<i>Snacks/Beilagen</i>	<i>110</i>

Selbstgemachte Pommes.....	111
Selbstgemachte Pasta	112
Gebackene Auberginen.....	113
Ofenkartoffeln.....	114
Pastinaken-Chips.....	115
Grünes Pesto	116
Bananen-Happen	117
Kürbispuffer	118
Gebratene Maroni.....	119
Olivencreme.....	120
Cracker	121
Gerösteter Kürbis.....	122
Petersilien-Pesto	123
Gefüllte Aubergine	124
Probiotic-Snack	125
<i>Smoothies.....</i>	<i>126</i>
Kaffee-Smoothie	127
Smoothie mit Erdbeeren und Chiasamen	128
Grüner Smoothie.....	129
Aloe Vera Smoothie mit Kiwi	130
Papaya-Kamille-Smoothie	131
Birne-Melisse-Wassermelone-Smoothie	132
Erdbeer-Gurken-Shake.....	133
Fruchtiger Smoothie.....	134
Hanfsamen-Smoothie	135
Smoothie mit Soja und Tomaten	136
Kokos-Beeren-Smoothie	137
Smoothie mit Baobab	138
Avocado-Smoothie.....	139
Reizdarm-Smoothie.....	140
Spinat-Smoothie.....	141
<i>Desserts.....</i>	<i>142</i>
Tropischer Bananen-Joghurt.....	143
Joghurt-Parfait mit Quinoa	144
Schoko-Chia-Eis	145
Schoko-Erdbeeren.....	146
Zitronen-Blaubeer-Törtchen	147
Bananen-Dessert.....	148
Ananas-Spieße.....	149
Vanillecreme	150
Himbeer-Kompott	151

Schoko-Mousse	152
Kaiserschmarrn	153
Griesbrei mit Himbeernote	154
Gratinierter Porridge.....	155
Warmer Obstsalat	156
Verführerischer Hirseauflauf.....	157
Gebäck.....	158
Kokos-Plätzchen	159
Brownies	160
Himbeer-Makronen	161
Schokoladen-Kekse	162
Cornbread	163
Kokos-Vanille-Kekse	164
Käsegebäck.....	165
Karottenkuchen.....	166
Tassen-Cupcake.....	167
Chunky Chufas.....	168
Kekse	169
Schnelle Küche.....	170
Marinierte Zucchini	171
Gedünstetes Gemüse.....	172
Bohnen-Salat mit Mozzarella	173
Tomaten-Rührei	174
Kräuter-Omelette.....	175
Gemüse-Hähnchenpfanne	176
Kartoffel-Nockerl.....	177
Kartoffel-Karotten-Gemüse	178
Tomatensalat	179
Auberginen-Pizza	180
Gefüllte Avocado.....	181
Lachsfilet mit Tomaten	182
Garnelen mit Gurken und Orangen	183
Schlussworte	184
14 Tage Fodmap Diät.....	185
Haftungsausschluss	188
Urheberrecht	188
Impressum.....	188

Einleitung/Danksagung

Das Reizdarmsyndrom ist ein großes Problem unserer heutigen Zeit. Immer mehr Menschen leiden unter den typischen Symptomen wie Verdauungsbeschwerden oder Krämpfen. Nur in den wenigsten Fällen kann bei einem Besuch beim Arzt für diese Beschwerden jedoch eine Ursache gefunden werden. Der Leidensweg der Betroffenen dauert oftmals viele Jahre und in der Regel lässt sich eine Diagnose nur durch aufwendige Untersuchungen und durch den Ausschluss verschiedener anderer Krankheiten feststellen.

Eine grundsätzliche Heilung dieses Krankheitsbildes ist jedoch noch nicht möglich, da es sich um eine Funktionsstörung des Darms handelt. Der Darm nimmt jedoch in Bezug auf unsere Gesundheit einen wichtigen Stellenwert ein. So lässt sich die Entstehung vieler Erkrankungen nicht nur auf eine gestörte Darmflora zurückführen, sondern unser Darm hat auch einen signifikanten Einfluss auf unsere psychische Gesundheit.

Viele Beschwerden des Reizdarms können jedoch mit einer gezielten Ernährung gelindert werden. Umso mehr freut es mich, dass Sie sich für den Kauf dieses Buches entschieden haben. In diesem möchte ich Ihnen nicht nur das Thema Reizdarm detaillierter vorstellen, sondern Ihnen auch praktische Tipps für eine gesunde Ernährung bei einem Reizdarmsyndrom geben. Ich freue mich Sie auf Ihrem Weg in ein beschwerdefreies Leben begleiten zu dürfen und wünsche Ihnen viel Spaß beim Zubereiten und Kochen der Rezepte.

Über die Autorin

Als Ernährungswissenschaftlerin liegt mir das Thema gesunde und vor allem darmfreundliche Ernährung besonders am Herzen. Viele Jahre lang, litt ich unter den typischen

Reizdarm-Syndromen, ohne wirklich zu wissen, was sich dahinter verbirgt.

Erst als ich mich ein wenig intensiver mit dem Thema beschäftigte, wurde mir klar, dass meine Bauchschmerzen und Verdauungsprobleme auf diese Funktionsstörung zurückzuführen sind. Aber mehr noch: Ich erkannte zudem, dass auch viele andere körperliche Beschwerden wie Kopfschmerzen, depressive Verstimmungen oder Schlafstörungen ihre Ursache in dem Reizdarmsyndrom haben.

In den vielen Jahren wurde mein Leidensdruck immer größer. Ich absolvierte viele Arztbesuche und ließ etliche Untersuchungen über mich ergehen. Irgendwann stand dann die Diagnose Reizdarm im Raum.

Die Behandlungsmöglichkeiten der klassischen Schulmedizin sind für dieses Krankheitsbild aufgrund der individuellen Ausprägung sehr eingeschränkt. Es gibt einfach keine allgemeingültige Behandlung gegen Reizdarm. So suchte ich selbst einen Weg, um mein Leiden zu lindern. Ich fand heraus, dass eine gezielte Ernährung nicht nur die Beschwerden lindert, sondern mir auch meine Lebensqualität zurückbrachte.

Aus diesem Beweggrund habe ich dieses Buch geschrieben. Mein Anliegen ist es nicht nur über das Reizdarmsyndrom zu informieren, sondern den Betroffenen Möglichkeiten aufzuzeigen, wie die eigene Ernährung darmfreundlich gestaltet werden kann, ohne dabei auf den Genuss verzichten zu müssen. Denn auch Sie können endlich wieder beschwerdefrei leben – versprochen!

Wie funktioniert die Verdauung?

Jeden Tag nehmen wir eine Vielzahl unterschiedlicher Nahrungsmittel zu uns. Diese werden dann in unserem Körper verdaut. Während der Verdauung werden die aufgenommenen Lebensmittel in verwertbare Bausteine umgewandelt.

Denn schließlich sind die Lebensmittel in der Form, in der wir sie über den Mund aufnehmen, nicht oder nur in geringem Maß für den Körper verwertbar.

Die Nahrung muss also in kleinere Bestandteile zerlegt werden, so dass diese vom Blut bzw. den Lymphen aufgenommen werden können. Auf diese Weise gelangt die zerlegte Nahrung dann in unseren Stoffwechsel.

Für den Vorgang der Verdauung werden verschiedene physikalische, enzymatische und chemische Prozesse benötigt. Doch lassen Sie uns das ein wenig genauer ansehen.

Verdauung beginnt im Mund

Im Mund wird die Nahrung mechanisch zerkleinert. Das Kauen führt auch dazu, dass der Geschmack besser wahrgenommen wird. Zusätzlich wird durch das Kauen die Speichelbildung angeregt, während zeitgleich die Magensaftsekretion initiiert wird. Sowohl die Speichelbildung wie auch die Magensaftsekretion sind wichtig für eine gute Verdauung. Aus diesem Grund ist es besonders wichtig, dass wir unsere Mahlzeiten langsam und in aller Ruhe zu uns nehmen. Das Schlingen von Essen führt unter anderem dazu, dass wir mehr Luft aufnehmen. Daraus wiederum resultieren Blähungen oder Schmerzen. Indem wir unser Essen einspeicheln und zermalmen, beginnt unsere Verdauung zu arbeiten. Anschließend wird die chemische und mechanische Spaltung im Magen und den einzelnen Darmabschnitten fortgesetzt.

Dabei ist aber vor allem der Darm besonders wichtig.

Der Darm ist für die Verdauung unerlässlich

In Bezug auf die Verdauung unserer Nahrung nimmt der Darm einen ganz besonders wichtigen Stellenwert ein. Er ist schlichtweg der wichtigste Teil des gesamten Verdauungstraktes. Dabei wird der Darm in Dünndarm und Dickdarm

unterschieden. Zum Dünndarm gehören Zwölffingerdarm, Leerdarm und Krummdarm, während sich der Dickdarm aus Blinddarm, Grimmdarm oder Colon und den Mast- oder Enddarm zusammensetzt.

Portionsweise gelangt der Nahrungsbrei vom Magen in den oberen Dünndarm. Für die weitere Verdauung werden die Verdauungssäfte des Dünndarms benötigt. Diese setzen sich aus der Gallenflüssigkeit und dem Saft der Bauchspeicheldrüse zusammen. Während der Nahrungsbrei durch den Dünndarm durchrutscht, werden die Nährstoffe durch die Zotten der Darmschleimhaut aufgenommen. Nach dem Großteil der Spaltungs- und Verdauungsarbeit gelangen die Reste der Nahrung in den Dickdarm. Dort werden sie zu einer gleitfähigen Masse eingedickt. Der Dickdarm liegt im Bauchraum.

Aus diesem Grund muss die Stuhlwalze erst aufwärts, anschließend seitwärts und abschließend abwärts transportiert werden. Sofern der Stuhl zu schnell durchrutscht oder wird zu wenig Wasser entzogen bzw. im Darm gebunden, kommt es zu Durchfall. Verstopfung kann hingegen immer beobachtet werden, sofern die Stuhlmasse zu fest ist, da beispielsweise zu wenig Wasser und Luft gebunden wurde.

Beschwerden des Stuhlgangs können vor allem in den Kurven unter dem linken und rechten Rippenbogen auftreten. Es kann zu ziehenden oder stechenden Schmerzen kommen. In den meisten Fällen sind Luftansammlungen in diesen Darmbereichen das Problem. Es kommt zu einer Druckerhöhung und der Stuhl kann nicht ungehindert gleiten.

Deshalb ist es wichtig sich beim Essen vor allem Zeit zu lassen und regelmäßige Mahlzeiten zu sich zu nehmen.

Vor allem im Hinblick auf die Gesundheit des Dünn- und Dickdarms lässt sich diese mit der richtigen Ernährung positiv beeinflussen.

Auslöser und Ursachen eines Reizdarmsyndroms

Durch verschiedene Forschungen und wissenschaftliche Untersuchungen konnten bislang verschiedene Reizdarm-Subtypen identifiziert werden. Die Unterschiede lassen sich vor allem in den Beschwerden finden. Mediziner gehen mittlerweile davon aus, dass es das EINE Reizdarmsyndrom nicht gibt. Vielmehr werden verschiedene Faktoren als Ursache für die Entstehung eines Reizdarms aufgeführt. Dementsprechend können die Auslöser auch abweichende krankmachende Prozesse im Darm auslösen.

Zu den wichtigsten Auslösern und Ursachen gehören:

- gestörte Darmperistaltik
- erhöhte Durchlässigkeit der Darmschleimhaut
- Infektionen des Magen-Darm-Trakts
- gestörter Serotoninhaushalt
- gestörte Darmflora
- Stress, psychische und seelisch belastende Faktoren
- andere Erkrankungen

Gestörte Darmperistaltik

In diesem Fall ist die Darmbewegung gestört. Diese wird über ein eigenständiges Nervensystem der Darmwand gesteuert. Dieses spezielle Nervensystem wird auch gerne als Bauchhirn bezeichnet. Bei einem Reizdarm werden durch das Bauchhirn fehlerhafte Anweisungen an die Darmmuskulatur gegeben.

So ziehen sich die Muskeln zu schnell, zu langsam oder auch zum falschen Zeitpunkt zusammen, während zeitgleich eine richtige Entspannung nicht mehr möglich ist. Wird der Nahrungsbrei zu schnell transportiert, kommt es zum typischen Reizdarm-Durchfall.

Im Gegensatz dazu kann es bei einer zu langsam arbeitenden Muskulatur zu Verstopfung und Krämpfen kommen. Zwei Symptome, die ebenfalls typisch bei Reizdarm sind.

Erhöhte Durchlässigkeit der Darmschleimhaut

Reizdarm-Symptome werden auch dann ausgelöst, sofern die Darmschleimhaut eine zu hohe Durchlässigkeit aufweist. Alle benachbarten Zellen der Darmschleimhaut sind mit einer sogenannten Haftbrücke miteinander verbunden. Auf diese Weise kann die Verbindung der einzelnen Zellen dicht verschlossen werden. So können keine Fremdstoffe oder Krankheitserreger zwischen den Zellen hindurchgelangen. Bei einem Reizdarm bauen sich diese Haftbrücken schneller ab. Auf diese Weise sind die Zellen nicht mehr fest miteinander verbunden und so wird auch die Barrierefunktion der Darmschleimhaut geschwächt. Fremdstoffe und Co. können die Darmschleimhaut leichter passieren und mögliche Immunreaktionen hervorrufen.

Infektionen des Magen-Darm-Trakts

Auch eine Infektion des Magen-Darm-Traktes kann die Entstehung eines Reizdarms begünstigen. So ist dieses Krankheitsbild vor allem bei starkem Durchfall zu beobachten, der infolge einer Infektion mit dem Bakterium *Campylobacter jejuni* einhergeht.

Gestörter Serotoninhaushalt

Es wird vermutet, dass auch der Serotoninhaushalt einen Einfluss auf die Entstehung des Reizdarmsyndroms hat. Durch diesen Botenstoff sind wir unter anderem in der Lage Schmerzen wahrzunehmen.

Bei einem Reizdarm ist das Nervensystem des Darms aktiviert und lässt sich nicht mehr optimal regulieren. So kann auch nicht gesteuert werden, wie viel Serotonin ausgeschüttet wird.

Auf diese Weise nehmen Reizdarm-Patienten den eigenen Darm und die damit verbundenen Schmerzen deutlicher wahr.

Gestörte Darmflora

Ein Ungleichgewicht in der Darmflora begünstigt ebenfalls die Entstehung eines Reizdarms.

Für eine optimale Funktionsweise benötigt der Darm eine natürliche Mischung aus nützlichen Bakterien.

Ohne diese Balance gerät der Darm sprichwörtlich aus der Bahn und die Funktionsweise wird beeinträchtigt.

So kommt es unter anderem zu einer verstärkten Gasbildung.

Eine gestörte Darmflora lässt sich unter anderem auf die Einnahme von Medikamenten, sowie auf einen Magen-Darm-Effekt zurückführen.

Aber auch eine unvorteilhafte Ernährungsweise kann das Gleichgewicht im Darm zerstören.

Stress, psychische und seelisch belastende Faktoren

Stress, Angst, Kummer oder andere psychische Belastungen gelten nicht nur als Auslöser für das Reizdarmsyndrom, sondern können die damit verbundenen Symptome auch verschlimmern.

So kann bei vielen Betroffenen eine deutliche Verbesserung der Beschwerden beobachtet werden, sofern die psychischen Belastungen nachlassen.

Dabei sollte berücksichtigt werden, dass vor allem akuter Stress einen signifikanten Einfluss auf den Magen-Darm-Trakt besitzt und diesen in negativer Weise verändern kann.

Es lässt sich in diesem Zusammenhang nicht nur eine steigende Magensaftproduktion beobachten, sondern auch die Darmbewegungen nehmen deutlich ab, während sich die Immunreaktion im Darm verändert.

Andere Erkrankungen

Mittlerweile lässt sich auch ein Zusammenhang mit gleichzeitig auftretenden Erkrankungen beobachten.

Einige Patienten entwickeln zusätzlich einen Reizdarm.

Zu den häufigsten Erkrankungen in diesem Zusammenhang gehören:

- Angststörungen
- Depressionen
- Fatigue-Syndrom
- chronische (Kopf-)Schmerzen
- Fibromyalgie
- chronisches Erschöpfungssyndrom

Häufig lässt sich zudem beobachten, dass die Symptome bei einem Reizdarm durch verschiedene Lebensmittel verschlimmert werden.

Symptome eines Reizdarms und wie man diesen vorbeugen sollte

Bei dem Krankheitsbild des Reizdarms lassen sich ganz unterschiedliche Symptome beobachten.

In den meisten Fällen treten Bauchschmerzen und ein allgemeines Unwohlsein auf. Zusätzlich kann der Reizdarm auch von Stuhlunregelmäßigkeiten in Form von Durchfall und Verstopfung begleitet werden.

Typisch für die Funktionsstörung sind auch Blähungen und Völlegefühl, sowie Kopf-, Gelenk- und Rückenschmerzen.

Darüber hinaus lassen sich bei vielen Reizdarm-Patienten:

- weicher Stuhl, sofern der Schmerz beginnt
- häufiger Stuhlgang
- nachlassender Schmerz nach Stuhlgang
- sichtbarer Blähbauch

- Schleimbeimengungen im Stuhl
- unvollständige Stuhlentleerung

beobachten.

Wichtig ist in diesem Zusammenhang ebenfalls, dass in der Regel vier Reizdarm-Typen unterschieden werden:

- Verstopfungs-Typ
- Durchfall-Typ
- Schmerz-Typ
- Blähungs-Typ

Es kann aber, neben den Hauptformen, auch zu sogenannten Mischtypen kommen. Ebenfalls ist es nicht untypisch, dass einzelne Typen ineinander übergehen oder sich abwechseln. So können beispielsweise Verstopfung und Durchfall im Wechsel auftreten.

Vor allem aber die Schmerzen sind bei einem Reizdarm sehr charakteristisch.

Von den Betroffenen werden die Schmerzen in unterschiedlichen Stellen im Bauch wahrgenommen und können sich zudem durch einen speziellen Charakter auszeichnen.

So ist ein brennender oder stechenden Dauerschmerz ebenso möglich wie krampfartige Schmerzen in Wellen, Seitenstechen-artige Schmerzen oder ein dumpfer Schmerz, der oftmals von einem ständigen Druckgefühl im Unterbauch begleitet wird.

In der Regel entstehen die Schmerzen bei einem Reizdarm durch die gereizte Darmschleimhaut sowie durch die Dehnung der Darmwand aufgrund der vermehrten Gasbildung.

Vorbeugung der Reizdarm-Symptome

Für jeden Reizdarm-Patienten ist es wichtig zunächst einmal herauszufinden, welche Auslöser den Beschwerden zugrunde liegen. Reagiert der Darm besonders empfindlich auf Stress oder andere psychische Belastungen oder sind vielleicht sogar

bestimmte Lebensmittel schuld? Aus diesem Grund empfiehlt sich das Führen eines Tagebuches, um die Zusammenhänge zu ergründen.

Ebenfalls ist es ratsam die Mahlzeiten langsam und entspannt einzunehmen. Auch kleinere Portionen sollten favorisiert werden.

Dafür empfiehlt es sich mehrere kleinere Mahlzeiten am Tag zu sich zu nehmen. So lassen sich Verdauungsbeschwerden ebenfalls leicht vorbeugen.

Ein ganz wichtiger Punkt sind die Genussmittel. Sowohl auf koffeinhaltige Getränke (Cola, Energy-Drinks), wie auch auf Alkohol und Nikotin sollte bei einem möglichen Reizdarm verzichtet werden. Durch diese Genussmittel wird der gesamte Verdauungstrakt nur noch zusätzlich belastet und die Entstehung von Reizdarm-Symptomen wird begünstigt.

Kaffee ist hingegen in Maßen erlaubt. Sie sollten nach Möglichkeit jedoch zu entkoffeinierten Kaffee greifen. Um möglichst schmerzfrei leben zu können, sollte auch regelmäßige Bewegung in den Alltag integriert werden.

Viele Reizdarm-Patienten berichten von einer deutlichen Verbesserung der Beschwerden, sofern sie einen Spaziergang unternehmen oder sich leicht sportlich betätigen.

Bewegung ist gut für den Darm und bringt diesen in Schwung. Auch der Stress sollte deutlich reduziert werden. Das klingt immer leicht, ist aber wichtig.

Es kann hilfreich sein, sich für Entspannungstechniken oder Yoga etc. zu entscheiden und dies regelmäßig zu praktizieren. Darüber hinaus sollte auch immer ausreichend Zeit für den Toilettenbesuch eingeplant werden.

Ein wichtiger Punkt, der leider viel zu oft vergessen wird.

Behandlungsmöglichkeiten eines Reizdarms

Wie bereits erwähnt, lässt sich keine pauschale Behandlung für das Reizdarmsyndrom finden.

In der Regel kann diese Funktionsstörung des Darms auch nicht wirklich geheilt werden. Betroffene müssen lernen damit umzugehen. Dabei ist es vor allem wichtig herauszufinden, durch welche Lebens- oder Ernährungsumstände die Symptome ausgelöst werden. Sofern dies erfolgt ist, können gezielte Verhaltensveränderungen oder Therapiemaßnahmen eingeleitet werden, um die Symptome zu lindern. In einigen Fällen ist es sogar möglich vollkommen beschwerdefrei zu leben.

Sie müssen also zunächst einmal der Ursache für Ihren Reizdarm auf die Spur kommen. Wenn Sie wissen, welche Auslöser es sind, die Ihre Beschwerden verursachen, können Sie auch gezielt daran arbeiten.

Aktuell lassen sich je nach Reizdarm-Typ verschiedene Behandlungsmöglichkeiten finden. Dazu zählen unter anderem:

- Pfefferminzöl
- Probiotika
- krampflösende Mittel
- Mittel gegen Durchfall bzw. Verstopfung
- Antidepressiva in Kombination mit psychologischer Behandlung

Pfefferminzöl

Mithilfe des Pfefferminzöls soll sich die Darmmuskulatur besser entspannen und den Darm auf diese Weise beruhigen.

Probiotika

Durch den Einsatz von Probiotika kann das Ungleichgewicht der Darmflora wieder reguliert werden.

Krampflösende Mittel

Vor allem bei Schmerzen oder Krämpfen im Bauch können krampflösende Mittel für die Betroffenen eine große Erleichterung bringen.

Allerdings sollten diese Medikamente nicht dauerhaft eingenommen werden.

Mittel gegen Durchfall bzw. Verstopfung

Ebenso können Durchfall oder Verstopfung durch den Einsatz von Medikamenten vorübergehend behandelt werden.

Antidepressiva in Kombination mit psychologischer Behandlung

Sofern das Reizdarmsyndrom durch eine psychische Erkrankung verursacht wird, können Antidepressiva in Kombination mit einer psychologischen Behandlung die Beschwerden lindern.

In diesem Fall sollte jedoch bedacht werden, dass die meisten dieser Mittel Nebenwirkungen aufweisen.

Ernährung bei Reizdarm

Eine sehr bewährte Methode, um den Reizdarm in den Griff zu bekommen ist die Ernährungsumstellung.

In den meisten Fällen reagieren Betroffene auf bestimmte Lebensmittel, so dass die Beschwerden noch begünstigt werden.

Im Gegensatz dazu lassen sich aber auch viele Lebensmittel finden, die bei einem Reizdarm-Schub eine wohltuende Erleichterung verschaffen – auf ganz natürliche Weise.

Dazu ist es jedoch unerlässlich, dass jeder Reizdarm-Patient für sich selbst austestet, welche Lebensmittel dem Körper und vor allem dem Darm guttun und welche nicht.

Zusätzlich sollten Sie vor allem in Bezug auf die Ernährung die folgenden Tipps berücksichtigen:

- Essen Sie immer langsam und entspannt. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für Ihre Mahlzeiten.
- Versuchen Sie regelmäßig und zu festen Zeiten zu essen.
- Keine üppigen Mahlzeiten am Abend.
- Versuchen Sie keine unnötige Luft zu schlucken.
- Essen Sie lieber mehrere kleinere Portionen als ein oder zwei Große.
- Sorgen Sie für eine ausreichende Flüssigkeitszufuhr am Tag.
- Verzichten Sie auf fettige Speisen, starke Gewürze und Genussmittel.
- Streichen Sie Weißmehlprodukte, Fertiggerichte und Zuckeraustauschstoffe von Ihrem Speiseplan.

Lebensmittel mit geringem FODMAP Gehalt

Amaranth	Möhre
Hafer	Pak Choi
Kartoffeln	Pastinake
Maismehl	Radieschen
Polenta	Rettich
Quinoa	geschälte Salatgurke
Reis (auch Reiscracker, Reismehl, Reismudeln)	Sellerie
Sojamehl	Spinat
Aubergine	Sprossen
Blattsalate (wie Eisbergsa- lat, Feldsalat, Kopfsalat, Rucola)	Steckrübe
Chinakohl	Süßkartoffel
Fenchel	Tomate
Ingwer	Zucchini
Kohlrabi	Ananas
Kürbis	Banane
Mangold	Cantaloupe-Melone
	Clementine
	Erdbeere
	Galia-Melone

Heidelbeere	laktosefreie Milch und
Honigmelone	Milchprodukte (fettarm,
Himbeere	ungesüßt)
Kiwi	laktosefreier Quark
Mandarine	Reisdrink
Maracuja	laktosefreie Schlagsahne
Pomelo	Schnittkäse
Chia-Samen	Hühnerfleisch
Blauschimmelkäse	magerer Geflügelaufschnitt
laktosefreie Buttermilch	Pute
Brie	Barsch
Cheddar	Dorade
Eier (weichgekocht, Omelette oder Rührei)	Forelle
Feta	Garnelen
laktosefreier Frischkäse	Hecht
alter Gouda	Hering
Haferdrink	Kabeljau
Hartkäse	Karpfen
laktosefreier Joghurt	Lachs
Kokosmilch	Makrele
	Muscheln

Die nun folgenden Lebensmittel besitzen einen hohen FOD-MAP-Gehalt. Aus diesem Grund sollte bei Reizdarm **auf den Verzehr verzichtet** werden:

Bulgur	grüne Erbsen
Couscous	Frühlingszwiebeln
Gerste	ungeschälte Gurke
Gerstengraupen	Grünkohl
Hartweizennudeln	Kichererbsen
frittierte Kartoffelgerichte	Kidneybohnen
(Pommes frites, Kroketten)	Knoblauch
grobes Vollkornbrot	Kräuterseitlinge
Weizen	Lauch
Artischocke	Linsen
Blumenkohl	Mais
weiße Bohnen	Paprika
Champignons	Pfifferlinge
Chicorée	Porree