



WeightWatchers®

Was erwartet Sie
in der nächsten Woche?

Wir wecken Ihre Abenteuerlust...

Abenteuer Wochenende

◆ Kilo Kick: Abenteuer Enthaltbarkeit

Abenteuer Alltag

Abenteuer Urlaub

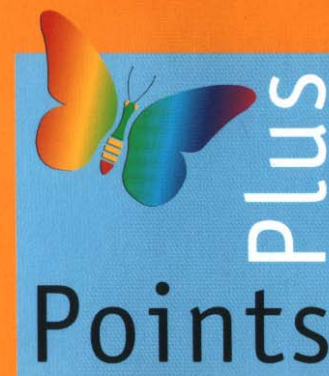
Köstliche Rezepte, mit denen Sie
„Urlaub zu Hause“ machen können

WEIGHT WATCHERS (Deutschland) GmbH
Postfach 10 53 44 40044 Düsseldorf
Telefon 0211.96 86-0
Fax 0211.96 86-240
www.weightwatchers.de

WEIGHT WATCHERS (Switzerland) SA
Ch. des Plantaz 36 – Postfach 553
1260 Nyon 1
Telefon 022.9 94 04 50
Fax 022.9 94 04 60
www.weightwatchers.ch

©2002 WEIGHT WATCHERS International, Inc.. Alle Rechte vorbehalten.
WEIGHT WATCHERS und Points Plus mit Schmetterling sind eingetragene
Marken der WEIGHT WATCHERS International, Inc., Woodbury, New York und
werden unter Lizenz genutzt. 330801(358)72

WeightWatchers®



Lebensqualität und Gesundheit



Inhalt

Lebenswert	3
◆ Kilo Kick: Meine Familie und ich... ..	3
Essen Sie abwechslungsreich?	4
Flower Power – Schutzstoffe in Pflanzen ..	5
◆ Kilo Kick: Power Food	7
Rezepte:	
Köstliche Familienaufläufe	8
Pizza & Pasta	9
Hamburger, Pommes & Co.	10
Leckeres, das allen schmeckt!	11
Was erwartet Sie	
in der nächsten Woche?	12
Impressum	12

Herzlich willkommen!

Gehören Sie auch zu denjenigen, die das Leben gern genießen? Dann sind Sie hier richtig, denn in dieser Broschüre dreht sich alles um Lebensqualität, Gesundheit und Wohlbefinden. Freuen Sie sich darauf zu erfahren, wie es Ihnen noch besser gehen kann. Für viele gehören Glücklichein und Familie einfach zusammen. Unser ◆ Kilo Kick und unsere leckeren Familienrezepte verwöhnen Ihre Liebsten auch während Ihrer Abnahme auf eine ganz besondere Weise.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Woche!

Ihr Weight Watchers Team

Lebenswert

Genießen Sie das Leben mit Ihrer Familie!

Mit Weight Watchers brauchen Sie sich nicht zu kasteien oder allein an Ihrer Karotte zu knabbern. Genießen Sie die Freiheiten von Points Plus und damit das Leben in vollen Zügen. Eine gesunde, abwechslungsreiche Ernährung wird Ihre Lebensqualität entscheidend verbessern. Natürlich soll auch Ihr Partner bzw. Ihre Familie davon profitieren. Denn wer lebt nicht gern gut, gesund und glücklich? Die folgenden Seiten zeigen Ihnen, wie Sie Ihre Familie in Ihr Leben mit Points Plus integrieren können.

Meine Familie und ich...

Viele unserer erfolgreichen Mitglieder raten immer wieder, die eigene Familie so weit wie möglich mit in den Abnahmealltag einzubeziehen. Denn wer auf Dauer zweierlei Süppchen kocht, setzt sich selbst unter Druck und läuft Gefahr, dabei schwach zu werden. Mit der Abnahme läuft es umso besser, je sicherer man ist, dass es der Familie auch während des eigenen Abnahmeprozesses so richtig gut geht.

Sind Sie begeistert von Ihrer neuen, gesunden Art zu essen und aktiv zu leben? Dann lassen Sie den Funken auch auf Ihre Familie überspringen. Kochen Sie Ihre Weight Watchers Rezepte einfach für alle. Werden Sie gemeinsam aktiv durch Radtouren und Spaziergänge.

Bereiten Sie für Ihren Mann bzw. Ihre Kinder einfach größere Portionen und servieren Sie Ihnen ein Dessert, während Sie sich ein Stück Obst gönnen. Planen Sie ab und zu einen Besuch in einem Fast Food-Restaurant oder einer Eisdiele ein. Points Plus macht's möglich und alle kommen auf ihre Kosten!

Ein ganz wichtiger Tipp: Seien Sie vorsichtig, wenn Sie aus Routine die Reste Ihrer Kinder essen, die kleinen Happen machen Ihren Mülleimer nicht dick – Sie schon!



Stoffe in Pflanzen

In Obst und Gemüse ist erstaunlich, wie reichlich Vitamine und Mineralstoffe sind. Sie sind kalorienarm und wirken als die größte Geheimwaffe der Natur. Gemüse enthält Stoffe, die gegen

Infektionen auf Bakterien, Pilze und Viren wirken. Sie schützen das Immunsystem vor Infektionen, das Immunsystem beeinflusst und vor Entzündungen. Sie schützen vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Außerdem können sie einen günstigen Einfluss auf den Cholesterinspiegel, die Blutzuckerwerte und den Blutdruck haben. Die bedeutendste Leistung ist aber die antioxidative Wirkung. Es gibt Hinweise darauf, dass sie im Stande sind, die Verunstaltung einer gesunden Zelle in eine Krebszelle zu verhindern.





Gelb, Rot, Grün – Ihre Erfolgsfarben

Die Carotinoide bilden eine große Gruppe unter den sekundären Pflanzenstoffen und geben den Ton an! Sie sorgen für das appetitliche und farbenfrohe Aussehen vieler Gemüse- und Obstsorten, vor allem für die gelbe, orange und rote Färbung von z.B. Karotten, Paprika (Gemüsepeperoni), Tomaten, Aprikosen. Sie sind allerdings auch in grünem Gemüse, wie Broccoli, Erbsen und Grünkohl enthalten.

Eine wichtige Nachricht für Sie: Die Carotinoide sind für den Körper besser zu verwerten, wenn sie zerkleinert, mild erhitzt und mit etwas Fett gegessen werden.

Rot gewinnt!

Deshalb setzen Sie ab und zu auf Rot – vor allem beim Wein! Seine schöne Farbe verdankt der Rotwein den Anthocyanen, die ebenfalls für die positiven gesundheitlichen Wirkungen des Rotweins verantwortlich sind. Die Anthocyane gehören zu den Flavonoiden, für die gilt: Farbe bekennen! Sie machen als Farbstoffe auf sich aufmerksam und sind in nahezu allen Obst- und Gemüsearten enthalten.



Weinendes Auge?

Warum weinen wir eigentlich, wenn wir Zwiebeln schneiden? Auch hier spielen die sekundären Pflanzenstoffe eine Rolle, nämlich die Sulfide. Sie sorgen bei Knoblauch, Zwiebeln und Lauch für den intensiven Geruch und Geschmack. Sulfide geben der Verdauung Schwung, denn sie regen den Speichelfluss und die Darmtätigkeit an.

Scharf wie Rettich!

Manche Gemüsesorten haben einen so intensiven und teilweise scharfen Geschmack, dass uns Tränen in die Augen treten. Verantwortlich für diesen typischen Geschmack sind die Glucosinolate. Neben Rettich, Meerrettich, Kresse, Radieschen und Senf sind sie auch in vielen Kohlsorten zu finden.

Schnuppern Sie mal!

Immer wenn Ihnen der Duft von Gewürzen, wie Kümmel, Anis, Fenchel oder Basilikum in die Nase steigt, sind Sie den Monoterpenen auf der Spur! Sie machen uns als Aromastoffe Gemüse, Obst & Co. schmackhaft.

Seifenschäum

Es gibt unter den sekundären Pflanzenstoffen tatsächlich eine Gruppe, die ihren Namen ihrer Eigenschaft zu verdanken hat, beim



Kochen Schaum zu bilden: Die Rede ist von den Saponinen (lat. sapo = Seife). Sie kommen z.B. in Erbsen, Bohnen, Linsen, Spargel, Spinat und Roter Bete vor.

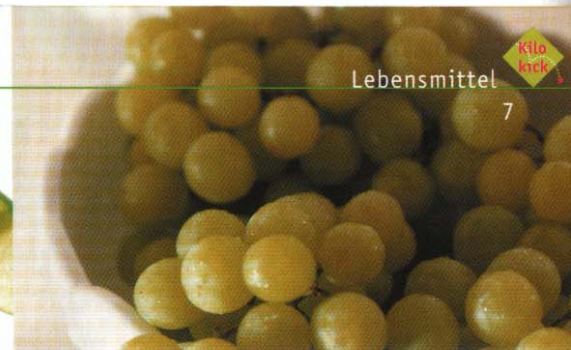
In Hülle und Fülle

Diesen Ausspruch können Sie wörtlich nehmen, wenn es um Ballaststoffe geht. In der Hülle gibt's Ballaststoffe in Fülle und darauf sollten Sie nicht freiwillig verzichten! Vor allem in den Randschichten der Getreidekörner finden sich viele wichtige Stoffe. Also bestehen Sie aufs Ganze und bevorzugen Sie die Vollkornvariante bei Brot, Mehl, Nudeln und Reis! Das gleiche gilt für die Schalen von Obst und Gemüse – also wenn möglich, lieber mit Schale essen! Schließlich kann eine ballaststoffreiche Ernährung Darmerkrankungen vorbeugen.

Wer viel Obst und Gemüse isst, sichert sich eine hohe Zufuhr an gesundheitsfördernden Stoffen. Beherzigen Sie deshalb diese Tipps:

Bunte Vielfalt

■ Bunt gemischte Salate! Je bunter, desto gesünder! Peppen Sie Ihren Salat farblich und geschmacklich mit z.B. Paprika (Gemüsepeperoni), Tomaten, Karotten und Radieschen auf.

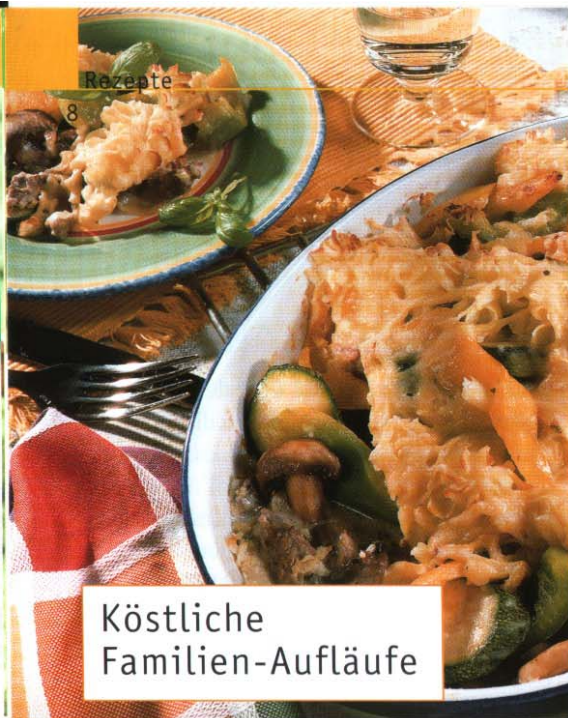


- Geben Sie Gemüse und Obst der Saison den Vorrang! Nutzen Sie dazu die Informationen aus unserem Saisonkalender aus Woche 1, Seite 5.
- Wie wäre es mit einem farbenfrohen Rohkost- und Obstteller zum Knabbern?
- Obstsaft- und Gemüsesaftcocktails zaubern aufregende Farbcreations.
- Bunte Gemüsepfannen (z.B. Ratatouille) und bunt belegte Gemüsebrote versorgen Sie mit zusätzlichen Pflanzenstoffen.

**Kilo
kick**

Power Food

Viele Mitglieder haben uns erzählt, dass sie in einer Woche mit einer sehr guten Abnahme besonders viel Gemüse, Obst und Kartoffeln gegessen haben. Die Vorteile davon liegen auf der Hand: man kann sich richtig satt essen, das Angebot ist riesengroß – Abwechslung garantiert – und es „kostet“ nicht viele Points. Die Fit-Formel „5 am Tag – 5 x täglich Obst und Gemüse“ und die vielseitigen Informationen dieser Broschüre machen deutlich, wie viel Gutes in Gemüse, Obst und Kartoffeln steckt. Also, worauf warten Sie, geben Sie Ihrer Abnahme einen Kick und liefern Sie Ihrem Körper gleichzeitig wertvolle Powerstoffe!



Köstliche Familien-Aufläufe

Gemüse-Hackfleisch-Auflauf

Für 4 Personen

3 Zwiebeln und 360 g Tatar in 1 TL Pflanzenöl anbraten. Je 1 gelbe und grüne Paprika (Gemüsepeperoni), 3 Zucchini und 300 g Champignons würfeln und in 1 TL Pflanzenöl dünsten. ½ l Wasser angießen, 1 Beutel Fix für Tomaten-Zucchini-Gratin einrühren, aufkochen lassen. 60 g Kartoffelpüree/-stock (Instant) nach Packungsanweisung mit Wasser zubereiten. Tatar und Gemüse in eine Auflaufform schichten. Püree darauf streichen und mit 120 g geriebenem Käse, 30% Fett i.Tr., bestreuen. Im Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten überbacken. **Pro Person:**

6
1
0
0
1
0
6
6
0
8

7

Lasagne mit buntem Gemüse

Für 3 Personen

1 große Zwiebel und 2 Knoblauchzehen würfeln, in 2 TL Pflanzenöl anbraten. 2 Karotten, 1 Zucchini, je 1 grüne und gelbe Paprika (Gemüsepeperoni) klein würfeln und zufügen. 1 Dose Tomaten, Salz, Pfeffer, Majoran, Paprikapulver, Basilikum und 2 EL gehackte Petersilie unterrühren, etwas einkochen lassen. Gemüse mit 6 Lasagneplatten abwechselnd in eine Auflaufform schichten. 4 EL geriebenen Käse, bis 45% Fett i.Tr., und Oregano darüber streuen, im Backofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene ca. 45 Minuten backen. **Pro Person:**

0
2
0
0
0
0
0
0
6
4
0

4

Heißgeliebter Nudelaufbau

Für 4 Personen

400 g Pilze, 4 Paprika (Gemüsepeperoni), 2 Zwiebeln und 240 g Tatar in 4 EL Wasser dünsten. 800 g passierte Tomaten zugeben und mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Masse abwechselnd mit 480 g gegarten Nudeln in eine Auflaufform schichten. 225 g Käse, 30% Fett i.Tr., mit 150 g Magermilch-Joghurt mischen, nach Wunsch würzen und auf dem Auflauf verteilen. Im Backofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene ca. 45 Minuten backen. **Pro Person:**

0
4
0
0
0
0
8
15
1

7

Spaghettiemelett

70 g Spaghetti bissfest garen. 1 Ei mit 65 ml fettarmer Milch, 1 Paprika (Gemüsepeperoni) in kleinen Würfeln, Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und Schnittlauch mischen. Spaghetti zufügen. Bratfolie in eine Pfanne legen, Eimasse darüber geben und mit 2 EL Parmesan bestreuen. Omelett bei milder Hitze und geschlossenem Deckel 5-10 Minuten stocken lassen.

3,5
2
0,5
0
0
0
1
7

Pizza-Blech

Für 8 Stücke

200 ml lauwarmes Wasser mit 1 Würfel Hefe und 2 TL Salz verrühren. Mit 420 g Weizenmehl zu einem Teig verkneten und 30 Minuten gehen lassen. 3 Knoblauchzehen, 2 Zwiebeln würfeln, in 2 TL Pflanzenöl anbraten und 400 g Blattspinat (TK) zufügen. In einem zweiten Topf 500 g passierte Tomaten (Konserve), 2 EL Tomatenmark, 2 EL Oregano, Salz und Pfeffer etwas einkochen lassen. Teig auf ein mit Backfolie ausgelegtes Blech geben und mit Tomatensauce, Spinat, 3 Scheiben gekochtem Schinken, 4 EL Mais (Konserve) und 135 g geriebenem Käse, 30% Fett i.Tr., belegen. Mit Paprikapulver und Oregano bestreuen und bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen. **Pro Stück:**

0
0
21
0
2
0
0
0
3
1
9
0
0
4,5

Pizza & Pasta

Nudeln mit Hackfleisch-Zucchini-Sauce

Für 4 Personen

4 Zwiebeln und 3 Knoblauchzehen würfeln und mit 600 g Tatar in 2 TL Pflanzenöl anbraten. 4 Zucchini in Scheiben und 2 Dosen Tomaten zufügen und mit Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Petersilie und Oregano abschmecken. 5 Tassen gegarte Nudeln unterrühren.

0
10
2
0
0
0
0
10

Pro Person: 5,5

Scharfe Pommes frites

Für 2 Personen

8 Kartoffeln in Stifte schneiden, in eine Schüssel mit Deckel geben. 4 TL Pflanzenöl, Salz und Paprikapulver zugeben und kräftig schütteln. Pommes auf ein mit Bratfolie ausgelegtes Blech geben. Bei 200 Grad 15-20 Minuten backen. Dazu 1 EL Ketchup pro Person.

Pro Person: 4,5

Hamburger

Für 4 Personen

480 g Tatar mit 2 gewürfelten Zwiebeln, 4 EL Paniermehl, Salz, Pfeffer, Senf und 1 TL Ketchup vermengen. 4 Hamburger in 2 TL Pflanzenöl braten und mit je ½ Scheibe Käse, 30% Fett i.Tr., überbacken. Je ½ Sandwichbrötchen mit je 1 EL Ketchup, Senf, Salatblättern, Zwiebelringen, Tomatenscheiben und Hamburger belegen, mit der zweiten Hälfte des Sandwichbrötchens abdecken.

Pro Person: 6,5

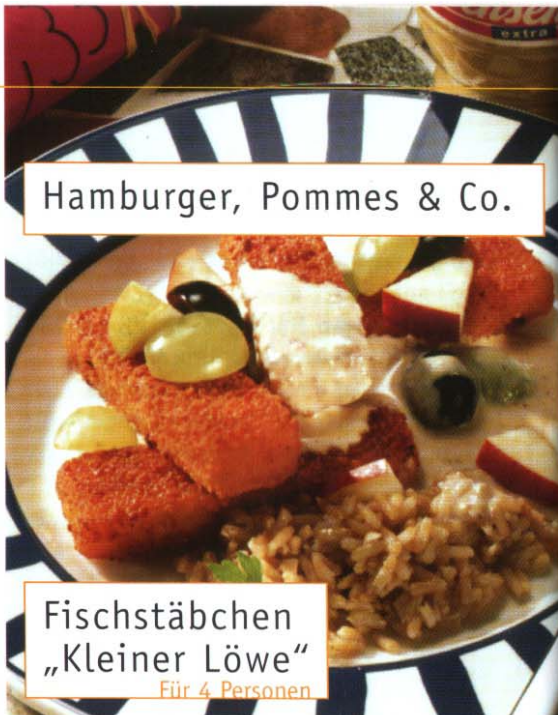
Hot Dog

Für 4 Personen

4 Geflügelwiener (à 100 g) im Wasser erwärmen. 4 Sandwichbrötchen aufbacken und halbieren. Auf eine Hälfte Wiener drauflegen, mit Senf, je 1 EL Ketchup, Gewürzgurken und je 1 EL Röstzwiebeln belegen und mit der zweiten Brötchenhälfte abdecken.

Pro Person: 8

Hamburger, Pommes & Co.



Fischstäbchen „Kleiner Löwe“

Für 4 Personen

2 fein gehackte Schalotten in 2 TL Pflanzenmargarine andünsten. 100 g Weintrauben entkernen, mit 1 Apfel und 1 Birne würfeln. Etwas Obst zum Garnieren zurücklegen. Restliches Obst mit 100 ml Wasser zu den Schalotten geben, kurz andünsten. 1 EL süßen Senf und 3 TL Delikatess Senf, z.B. von Löwensenf, 150 g Saure Sahne und 1 TL Aprikosengelee zugeben, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. 1 TL Speisestärke in etwas Wasser anrühren und dazugeben. 16 Fischstäbchen in 2 TL Pflanzenöl braten. Mit Senfrüchten, zurückgelegtem Obst und je 2 EL gegarter Wildreismischung servieren.

Pro Person: 7,5

Tortellini-Salat

Für 4 Personen

1 Packung (250 g) Tortellini in Gemüsebrühe garen, herausnehmen. In der restlichen Brühe 5 gewürfelte Karotten und 6 EL Erbsen (TK) garen. 250 g Cocktailtomaten, 2 Stangen Staudensellerie, ½ Bund Frühlingszwiebeln, je 1 gelbe und rote Paprika (Gemüsepeperoni) würfeln. Alle Zutaten mit 250 g fettarmem Joghurt, ½ l der restlichen Gemüsebrühe und 4 TL Pesto (Fertigprodukt) mischen.

Pro Person: 5

Nudelsalat mit Tunfisch

Für 2 Personen

2 Gewürzgurken, 1 große Tomate, ½ Salatgurke, 1 Zwiebel und 1 Apfel würfeln. Mit 8 EL Mais (Konserve), 1 Dose Tunfisch im eigenen Saft, 2 Tassen gegarten Nudeln und 1 kleinen Dose Pilze vermischen. Dressing aus Gurkensaft, 8 TL Mayonnaise, 20% Fett, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Dill, Petersilie und Schnittlauch.

Pro Person: 6

Gefüllter Blumenkohl

Für 2 Personen

½ Blumenkohl in Salzwasser halb gar kochen und abtropfen lassen. ½ Beutel Fix für Hackbraten mit 60 ml Wasser verrühren, mit ½ Bund gehackter Petersilie und 240 g Tatar verkneten. Masse von unten zwischen Strunk und Röschen drücken und in eine Auflaufform setzen. 200 ml Gemüsebrühe (1 TL Instant) angießen und zugedeckt im Backofen bei 200 Grad ca. 40 Minuten garen. 250 ml fettarme Milch erhitzen, mit 2 EL Frischkäse, 30% Fett i.Tr., verrühren und mit Senf, Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Kohl mit Sauce und Salzkartoffeln bis Sie satt sind servieren.

Pro Person: 7



Leckeres, das allen schmeckt!