

Wie funktioniert die Bioimis-Diät?



Gesunde Ernährung

Vor- und Nachteile der Bioimis-Diät, seit 2010 das innovative und personalisierte Ernährungsprogramm in Italien. Über 35.000 Kunden bestätigen, dass die Bioimis-Methode nicht nur erfolgreich zur Gewichtsabnahme führt, sondern (im Gegensatz zu klassischen Diäten) das erzielte Ergebnis auch beibehalten wird.

Wie funktioniert die Bioimis-Diät?

Im Gegensatz zu anderen Abmagerungskuren gibt es bei der Bioimis-Methode keine quantitativen Einschränkungen der Speisen. Es werden keine Kalorien gezählt, vielmehr wird Wert auf die Eigenschaften der Nahrungsmittel, sowie deren biochemische Reaktion auf den Organismus gelegt. Laut dem Bioimis-Expertenteam, bestehend aus Biologen, Ernährungswissenschaftlern und Ärzten, gibt es keine einheitliche Diät für alle, sondern ein personalisiertes Ernährungsprogramm, welches gezielt auf individuelle Bedürfnisse abgestimmt wird.

Im Zuge des Bioimis-Ernährungsprogrammes erhält der Kunde einen personalisierten Speiseplan, der genau auf das Zielgewicht und die persönlichen Nahrungspräferenzen abgestimmt ist. Man kann sich dabei satt essen, ohne Kalorien zu zählen. Das Programm ist in zwei Phasen unterteilt: Die erste Phase besteht aus der Gewichtsabnahme. In der zweiten Phase lernt der Kunde in mehreren Schritten, den neuen Lebensstil und den erzielten Erfolg beizubehalten.

Die Vorteile der Bioimis-Diät

- Das Programm ist sehr wirksam. Bei Einhaltung des empfohlenen Speiseplans ist eine Gewichtsabnahme von 4 – 10 kg/Monat möglich.
- Die Tatsache, dass weder Speisen abgewogen noch Kalorien gezählt werden, macht diese Diät besonders angenehm. Außerdem motivieren erste – nach kurzer Zeit – sichtbare

Erfolge zum Weitermachen.

- Ein weiterer positiver Punkt ist, dass jede Person lernt, auf den eigenen Körper zu hören und sich kennenzulernen. Man lernt, die Nahrungsmittel so zu kombinieren, dass Idealgewicht und gewonnene Lebensqualität erhalten bleiben.
- Die veröffentlichten Studienergebnisse sowie die Erfahrungsberichte der begeisterten Kunden belegen, dass die Methode wirksam und immer auf dem neuesten Forschungsstand ist.
- Der wohl wichtigste Aspekt ist, dass es sich um ein Programm handelt, das mehrere Phasen vorsieht, die neben der Gewichtsabnahme auch den Erhalt des erzielten Erfolges vorsehen.
- Eine gesunde und ausgewogene Ernährung, wie sie das Bioimis-Programm vorsieht, bedeutet auch Gesundheitsförderung und Vorbeugung zahlreicher Pathologien, die durch einen ungesunden Lebensstil entstehen.

Nachteile der Bioimis-Diät

- Wer sich einen schnellen Erfolg durch wunderversprechende, chemische Nahrungsergänzungsmittel erhofft oder eine 7-Tage-Diät möchte, bei der man einige Kilos an Muskelmasse verliert, die man nach einigen Monaten wieder aufbaut, dem wird unser Programm nicht entgegenkommen.

Wollt ihr auf gesunde Weise abnehmen, dann solltet ihr einen Blick in unsere Website <http://www.bioimis.com> werfen und unsere Bioimis-Diät entdecken.



Frische Nahrungsmittel

© Fotos: Tim Reckmann, Rolf Blanc, Marco Barnebeck (pixelio.de)

Zu wenig Lebensmittel: Hamburger Tafel in Not

Ich hatte schon vor einiger Zeit darüber berichtet, dass ich aufgrund meiner finanziellen Verhältnisse, die trotz meiner selbstständigen Tätigkeit mit mehreren Berufen zu wünschen übrig lassen, kostenlos Lebensmittel bei der Hamburger Tafel e.V. beziehe.

Jeden Donnerstag gehe ich daher zu der Lebensmittel-Ausgabe beim Arbeiter Samariter Bund e.V., der in Jenfeld für die

Hamburger Tafel e.V. die Ausgabe an Bedürftige übernimmt.

An diesem Donnerstag war das Fernsehen vor Ort. Und zwar der Norddeutsche Rundfunk. Eine Fernseh-Journalistin und ein Kameramann interviewten und filmten die Lebensmittel-Ausgabe vor Ort.

Mein Kollege Manfred Pagel, ein Bedürftiger wie ich, wurde bei der Lebensmittel-Ausgabe interviewt und gefilmt. Zudem wurde dann noch über die ehrenamtlichen Helfer beim ASB e.V. und deren Tätigkeit bei der Beschaffung, Lagerung und Ausgabe der Lebensmittel berichtet. „Durch die Corona-Krise fallen zum Beispiel Spenden von Lebensmitteln weg, die sonst bei Großveranstaltungen übrig bleiben“, so die Kommentatorin.

Ich selbst stand auch in der Schlange der Bedürftigen, die ganz kurz am Ende der Reportage zu sehen ist. Leider wurde nur der zuvorderst Stehende gefilmt, ich selbst bin links dahinter nicht mehr zu sehen.

Die kurze, 2-minütige Reportage wurde am selben Tag, Donnerstag, den 15.10.2020, abends um 19.30 Uhr im Hamburg Journal des NRD Fernsehens gezeigt. Die Reportage ist noch ein Jahr lang, also bis zum 15. Oktober 2021 über diesen [Link](#) auf der Website des NRD zu sehen.

Hamburger Tafel



HAMBURGER TAFEL^{e.V.}

Nachdem ich nun einige Wochen Erfahrungen sammeln konnte mit der Hamburger Tafel bzw. mit dem Arbeiter-Samariter-Bund, der als soziale Einrichtung in meinem Stadtteil die Verteilung der Lebensmittel der Hamburger Tafel an Bedürftige vornimmt, möchte ich hier nochmals etwas dazu schreiben.

Wir leben wirklich in einem reichen Land. Und in einer Wegwerf-Gesellschaft. Es ist eigentlich aufgrund meiner Erfahrungen unglaublich, dass die Lebensmittel, die an Bedürftige verteilt werden, ohne die Hamburger Tafel von Discountern und Supermärkten im Müll landen würden.

Die Lebensmittel, die über die Hamburger Tafel verteilt werden, sind alle noch verzehrbar. Aus Salaten kann man nicht nur Salat mit Dressing zubereiten, sondern auch ein leckeres Pesto für Pasta. Völlig überreifes Obst lässt sich zu einem Fruchtsalat, Milchreis mit Früchten oder einem leckeren Obst-Kuchen oder einer -Tarte verarbeiten. Mit kleinen Fläschchen mit asiatischen oder mexikanischen Saucen lassen sich leckere asiatische oder andere Gerichte zubereiten. Selbst aus vertrocknetem Brot oder Schrippen kann man noch Semmelbrösel herstellen.

Ich habe letzte Woche wieder eine ganze Plastiktüte voller Lebensmittel erhalten. Alles war noch in gutem Zustand und verzehrbar. Es waren alles leckere Produkte, die ich erhalten habe und die in der Tüte waren. Es war sogar ein 1 kg schweres Putenbrustfilet dabei, das laut Etikett im Geschäft immerhin 6,- € gekostet hätte. Das Filet war zwar schon 4 Tage über das

Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus, aber es war eingeschweißt. Ich habe es geöffnet, das Fleisch geprüft und an ihm gerochen. Es war gut und verwertbar. Ich habe es portioniert und eingefroren.

Ich freue mich mittlerweile auf jede Woche, in der ich Lebensmittel über die Hamburger Tafel erhalte. Ich bin immer gespannt darauf, welche Produkte ich erhalte. Und stehe dann mit ausgepackten Produkten in meiner Küche und fange an, mit den erhaltenen Produkten neue Rezepte zu kreieren. Wie sagt ein Spruch unter Köchen: „Wo das Rezept aufhört, fängt das Kochen an.“

Hamburger Tafel



HAMBURGER TAFEL^{e.V.}

Ich bin selbstständig. Und hatte bis vor einigen Jahren einen Groß-Kunden, über dessen Honorar ich mich fast das ganze Jahr über finanziert habe. Nun gab es Veränderungen im Vorstand der Aktiengesellschaft, die mein Kunde ist, und ich erhielt den Auftrag nicht mehr wie bisher. Seitdem sieht es finanziell sehr schlecht bei mir aus. Akquisition von Neu-Kunden ist schwierig und hat bisher nicht zum Erfolg geführt. Ich kann mich zur Zeit jeden Monat nur recht und schlecht finanzieren und das notwendigste Geld für meine Lebenshaltungskosten aufbringen.

Nun, ich habe mich vor einiger Zeit gefragt, ob ich mich bei der Hamburger Tafel als Bedürftiger anmelden sollte, wie es auch drei Bekannte von mir gemacht haben, um dort einmal in der Woche kostenlos Lebensmittel zu beziehen. Ich habe mich nun entschieden, dies zu tun. Und habe mich heute dort angemeldet. Ich möchte diesen Bezug von kostenlosen Lebensmitteln bei der Hamburger Tafel hiermit gern öffentlich machen. An der Qualität meiner Rezepte und Foodfotos wird sich nichts ändern. Somit ändert sich im Foodblog nichts für Sie. Die Rezepte und Foodfotos werden auch weiterhin ihre hohe Qualität haben.

Nur wird es jetzt vermutlich so sein wie bei der neuen Fernseh-Sendung von Kabel1 „Gekauft, gekocht, gewonnen“, die vor einigen Monaten auf dem Sender lief. Es wird wie bei dieser Fernseh-Sendung sein, bei der ein Promi-Koch zusammen mit dem Käufer der Waren einen bunten Einkaufskorb voll Waren vor sich hat, vorher nicht weiß, was ihn erwartet und dann aus den Waren ein 2-Gänge-Menü zaubern soll. Ich werde in gleicher Weise jede Woche mit zwei Tragetaschen voller Lebensmittel nach Hause kommen, diese auf meinem Küchentisch ausleeren, mir dann die Artikel anschauen und dann überlegen, welche Gerichte ich aus den kostenlosen Lebensmitteln der Hamburger Tafel zaubere. Also, der Bezug der Lebensmittel der Hamburger Tafel kann somit für mich, mein Foodblog und auch Sie dann auch interessant und spannend sein. Lasst Euch also überraschen, welche Gerichte ich zubereite.

Die Hamburger Tafel ist übrigens eher eine Zentrale zum Sammeln der Lebensmittel aus den zuliefernden Geschäften, die Verteilung der Lebensmittel an Bedürftige übernehmen jeweils bestimmte Hilfs-Organisationen vor Ort. In meinem Fall ist dies der Arbeiter Samariter Bund Hamburg-Jenfeld.

Heute habe ich die erste Tüte mit Lebensmitteln von der Hamburger Tafel abgeholt. Und es sind die folgenden Artikel dabei:

Gebäck:

- 4 Schrippen
- 1 Chiabatta
- 3 Packungen Croissant Knack & Back

Gemüse:

- 300 g Champignons
- 1 Paprika-schote
- 1 Stangensellerie
- 1 Kopf Salat
- 15 g Oregano-Blätter

Fleisch-/Wurstwaren:

- 2 Steaks vom Iberico Schwein
- 2 Packungen gewürfelter Katenschinken

Obst:

- 2 Mandarinen
- 500 g Erdbeeren

Fertigprodukte:

- Spaghetti mit Tomaten-Sauce
- 2 vorgegarte Maiskolben

Milchprodukte:

- 4 Kräuterquark
- 2 Saure Sahne
- 1 Sahnekefir
- 500 g Sauce Hollandaise

Süßigkeiten:

- 5 Müsliriegel
- Tortilla Chips
- 1 Glas Blaubeer-Marmelade

Getränke:

- 15 Tee-Beutel Bio-Tee