ANDREAS AGELIDAKIS

BASENBILDENDE LEBENSMITTEL

**EINE KATEGORISIERTE ÜBERSICHT MIT
LEBENSMITTELN, DIE BASE IM KÖRPER BILDEN**

BASENBILDENDE LEBENSMITTEL

Hier ist eine übersichtliche und **nach Kategorien geordnete** Liste von basenbildenden Lebensmitteln, die **auf dem Markt** erhältlich sind:

GEMÜSE (FRISCH & TK)

Grünes Blattgemüse: Spinat, Mangold, Rucola, Grünkohl, Kopfsalat, Feldsalat, Löwenzahnblätter

Kohlgemüse: Brokkoli, Blumenkohl, Kohlrabi, Weißkohl, Wirsing, Rosenkohl

Wurzelgemüse: Karotten, Rote Bete, Rettich, Süßkartoffeln, Pastinaken

Zwiebelgewächse: Zwiebeln, Knoblauch, Lauch

Kürbisgewächse: Kürbis, Butternut-Kürbis

Paprika: Rot, grün & gelb

Avocados, Zucchini, Gurke, Sellerie, Artischocken, Spargel, Auberginen

FRÜCHTE (FRISCH & TK)

Zitrusfrüchte: Zitronen, Limetten, Orangen, Grapefruits

Beeren: Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Preiselbeeren

Melonen: Wassermelonen, Honigmelonen, Cantaloupe

Südfrüchte: Ananas, Mango, Papaya, Kiwis, Maracuja

Kernobst: Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Nektarinen, Pflaumen, Aprikosen

Bananen (reif), Trauben, Kirschen, Granatapfel

HÜLSENFRÜCHTE

Linsen: Rot, grün & braun

Erbsen: Grün & gelb, Kichererbsen

Bohnen: Adzukibohnen, Kidneybohnen (in Maßen), Mungobohnen, Sojabohnen (in Maßen, fermentiert wie Tempeh besser)

NÜSSE & SAMEN

Kerne: Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne

Samen: Leinsamen, Sesamsamen, Chiasamen, Hanfsamen

Nüsse: Macadamianüsse, Mandeln (roh oder blanchiert), Walnüsse (in Maßen), Paranüsse (in Maßen)

GETREIDE

Quinoa, Amaranth, Buchweizen, Hirse, Wildreis, Brauner Reis (leicht basisch), Haferflocken (Vollkorn), Gerste (in Maßen), Dinkel (in Maßen)

SPROSSEN & KEIMLINGE

Alfalfa-Sprossen, Brokkoli-Sprossen, Mungobohnen-Sprossen, Linsensprossen, Radieschen-Sprossen, Sonnenblumen-Sprossen, Kressesprossen

BASENBILDENDE LEBENSMITTEL

KRÄUTER & GEWÜRZE

Gewürze: Kurkuma, Cayennepfeffer, Zimt, Kreuzkümmel, Kardamom, Fenchelsamen

Kräuter: Petersilie, Basilikum, Koriander, Dill, Thymian, Rosmarin, Schnittlauch, Oregano, Minze

Ingwer (frisch oder gemahlen)

SONSTIGE LEBENSMITTEL

Kokosnuss (frisch oder Kokosflocken), Tofu (in Maßen, vorzugsweise fermentiert)

Edamame (grüne Sojabohnen)

Mandelmilch (ungesüßt)

Hafermilch (ungesüßt)

Tahini (Sesampaste)

GETRÄNKE

Kräutertees: Brennnesseltee, Kamillentee, Ingwertee, Fencheltee, Pfefferminztee, Hibiskustee, Rooibostee, **Grüner Tee (in Maßen)**, Zitronenwasser, Kokoswasser, Frisch gepresste Obst- und Gemüsesäfte, Basische Gemüsebrühe

FERMENTIERTE LEBENSMITTEL

Sauerkraut (ungesalzen, fermentiert)

Kimchi (ungesalzen, fermentiert)

Tempeh (fermentiertes Soja)

Miso (in Maßen, fermentiert)

Natto (fermentiertes Soja)

Kombucha (ohne Zuckerzusatz)

ALGEN & GRÄSER

Spirulina, Chlorella, Gerstengras,

Weizengras, Dulse (Algenart),

Wakame (Algenart)

FETTE & ÖLE

Olivenöl (extra nativ), Leinöl, Kokosöl

(kaltgepresst), Avocadoöl, Walnussöl

(in Maßen), Hanföl

ANMERKUNGEN:

Mäßigung: Einige Lebensmittel, wie Nüsse und Vollkornprodukte, sind leicht basisch oder neutral. Sie sollten in Maßen konsumiert werden, um eine optimale Balance zu fördern.

Bioqualität: Wenn möglich, sollten biologische und unverarbeitete Lebensmittel bevorzugt werden, um den Nährstoffgehalt zu maximieren und Schadstoffe zu minimieren.

Diese Liste enthält gängige **basische Lebensmittel**, die in **Supermärkten, Bioläden oder Online-Shops** erhältlich sind. Sie helfen, das **Säure-Basen-Gleichgewicht** im Körper aufrechtzuerhalten und können eine gesunde Ernährung unterstützen.

GESÜNDER LEBEN. MEHR VITALITÄT. MEHR LEBENSFREUDE.

ANDREAS AGELIDAKIS ACADEMY

STUDIO84 GÜTERSLOH

AAACADEMY_OFFIZIELL

STUDIO84.FITNESS

ANDREASACADEMY

JETZT ABONNIEREN!