

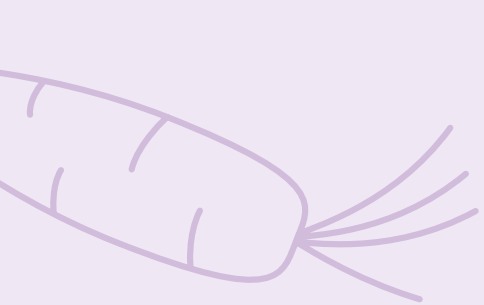
# Bio Suppenkur Guide

## Die herzhafte Kur

BERIOO



Dein Körper. Deine Saftkur. Dein Neustart.



#### **Haftungsausschluss—auch das Kleingedruckte muss sein**

Die Nutzung der Informationen aus diesem Guide geschieht auf eigene Verantwortung. Die Informationen ersetzen keinesfalls die Untersuchung oder Behandlung durch einen Arzt oder eine Ärztin. Vor Anwendung der Suppenkur solltest du idealerweise medizinisches Fachpersonal konsultieren.

Die Tipps, die in diesem Guide beinhaltet sind, spiegeln die persönliche Erfahrung und das Wissen der Berioo GmbH wider. Die fachliche Meinung eines Arztes oder einer Ärztin wird nicht hinzugezogen oder wiedergegeben.

Die Einhaltung spezifischer Ernährungs- oder Diätvorschriften können wir nicht garantieren. Besonders diätischen Bedürfnissen tragen wir keine Rechnung und verweisen dich dazu an deine Ärztin oder deinen Arzt. Auch wenn es unser Ziel ist, unter Ernährungsaspekten Suppenkuren anzubieten, ersetzt unser Angebot jedoch keine umfassende persönliche Beratung durch qualifizierte Fachleute. Wir übernehmen daher keinerlei Haftung für gesundheitliche Auswirkungen, wenn du unseren Kurempfehlungen folgst.

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden irgendeiner Art, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter, überholter und unvollständiger Informationen verursacht wurden.

Unsere Suppenkur ist nicht für jede Person gleichermaßen geeignet und sollte bei schweren Beeinträchtigungen des Verdauungsapparats oder während der Schwangerschaft und Stillzeit nicht durchgeführt werden. Auch wenn du Medikamente einnimmst, an Herz-Kreislauf-Problemen, erhöhtem Blutdruck, Herz-Gefäß-Erkrankungen, unter Allergien mit dem Risiko eines anaphylaktischen Schocks, an Krankheiten wie beispielsweise Diabetes, schweren Stadien von Krebs oder Aids leidest oder sonst irgendwelche Krankheiten bzw. medizinische Bedenken hast, solltest du auf die Suppenkur verzichten.

Menschen, die unter Psychosen, Depressionen und anderen ernsten Vorerkrankungen leiden, sollten auf die Suppenkur ebenfalls verzichten bzw. diese nur nach Rücksprache mit ihrem Arzt oder ihrer Ärztin durchführen. In jedem Fall raten wir auch Kindern und Heranwachsenden unter 18 Jahren von der Suppenkur ab.

Auch wenn wir dir in diesem Guide generelle Informationen über Gesundheit und Ernährung geben, sind diese weder mit medizinischem Rat gleichzusetzen, noch auf deine speziellen persönlichen Anforderungen ausgelegt.

Berioo GmbH  
Windthorststraße 13  
48143 Münster

DE-ÖKO-001  
[www.berioo.de](http://www.berioo.de)



# Inhalt

## Das steckt drin

|           |                                                                                   |           |                                                      |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------|
| <b>4</b>  | <b>ALLGEMEINES</b>                                                                | <b>24</b> | <b>FASTENBRECHEN</b>                                 |
| <b>5</b>  | <b>Das zeichnet uns aus</b><br>Die Berioo-Werte auf einen Blick                   | <b>26</b> | <b>REZEPTE-SAMMLUNG</b>                              |
| <b>6</b>  | <b>Die Renaissance des Fastens</b><br>Warum dieser Brauch moderner denn je ist    | <b>26</b> | <b>Erster Entlastungstag</b>                         |
| <b>8</b>  | <b>Dein Weg mit Berioo</b><br>Die drei Phasen einer gelungenen Suppenkur          | <b>32</b> | <b>Zweiter Entlastungstag</b>                        |
| <b>9</b>  | <b>ENTLASTUNGSPHASE</b>                                                           | <b>38</b> | <b>Erster Aufbau-tag</b>                             |
| <b>10</b> | <b>Ganzheitlicher Start</b><br>Die Vorbereitung auf deine Suppenkur               | <b>44</b> | <b>Noch etwas unklar?</b><br>Häufig gestellte Fragen |
| <b>12</b> | <b>Vollwertige Begleiter</b><br>Ausgewählte Lebensmittel für deine Vorbereitung   |           |                                                      |
| <b>14</b> | <b>Deine innere Stärke entfalten</b><br>Persönliche Motive und Strategien         |           |                                                      |
| <b>16</b> | <b>DURCHFÜHRUNG</b>                                                               |           |                                                      |
| <b>18</b> | <b>Von Flasche zu Flasche</b><br>Dein täglicher Suppenkur-Plan                    |           |                                                      |
| <b>20</b> | <b>Gekonnt durch die Suppenkur</b><br>Deine praktische Checkliste                 |           |                                                      |
| <b>22</b> | <b>Natürliche Begleiterscheinungen</b><br>Hilfreiche Impulse für deine Fastenzeit |           |                                                      |



**erdbeere  
orange  
guarana**

Orangen in Kombination mit Erdbeeren, verfeinert mit einer frischen Basilikum-Note machen diesen Saft so besonders. Dazu sorgt das natürliche Koffein aus der Guarana-Frucht für eine belebende Wirkung.



**mandel  
banane  
heidelbeere**

Dieser cremige Mandeldrink ist mit Heidel-, Aronia- & Johannisbeeren ein wahres Beeren-Wunder und dank der Mandeln eine Proteinquelle. Die leichte Süße der Mandeln und die fruchtige Beeren-Säure bieten ein intensives Geschmackserlebnis.

**apfel  
grünkohl  
ingwer**

Mit Grünkohl und Spinat findet sich hier ein ausgesprochen grüner Saft. Für den erfrischenden Geschmack sorgen Mango und die sonnige Zitrone. Als Krönung gibt es im Abgang eine leichte Ingwer-Würze.



**kokoswasser  
mango  
kurkuma**

Dieser exotische Fruchtsaft enthält dank der Acerolakirsche natürliches Vitamin C. Hier treffen Mango und Kokosnuss auf die Kurkuma-Knolle. Das Ergebnis ist ein fruchtig spritziger Saft mit einer leicht feurigen Note.



**tomate  
karotte  
sellerie**

Die erste und bisher einzige Suppe von Berioo wurde bewusst in einer Glasflasche abgefüllt und kann sowohl kalt getrunken als auch aufgewärmt gelöffelt werden. Abgerundet wurde der einzigartige Geschmack unserer Suppe durch Selleriesaft & Petersilienwurzelpüree sowie durch eine Prise Meersalz & etwas Olivenöl.



# ALLGEMEINES



## Dein Neustart beginnt jetzt!

Wir begrüßen dich zu deinem Fastenprogramm und möchten dich erst einmal beglückwünschen. Denn mit dieser Fastenkur hast du dich bewusst für DICH entschieden! Weil du dich von alten Gewohnheiten verabschieden möchtest, deinen Lebensstil und deine Ernährung in eine neue Balance bringen willst oder einfach eine (kurze) Auszeit möchtest. Die Berioo Suppenkur unterstützt dich bei diesem Schritt und setzt hierfür die entscheidenden Impulse.

## Du bist nicht allein

Eine Fastenkur birgt viele Herausforderungen und kann dich und deinen Körper schon einmal auf die Probe stellen. Doch keine Angst – wir geben dir mit diesem Suppenkur Guide die richtige Hilfestellung, damit du deine Fastenkur erfolgreich meistern kannst. Wir werden dich auf deine Fastenkur mental und körperlich vorbereiten, dich bei der Durchführung unterstützen und dir einen Weg zeigen, wie du auch nach Abschluss deiner Suppenkur nachhaltig von diesem Fastenerlebnis profitieren kannst. Im Fokus steht dabei immer die Verbesserung deines Wohlbefindens für ein neues Lebensgefühl.

Während deiner anstehenden Fastenzeit wird sich deine Nahrungsaufnahme fast ausschließlich auf unsere Bio Suppen und Bio Säfte beschränken. In einer Welt voller Überfluss und permanentem Angebot an schnellem und industriell verarbeitetem Essen verschaffst du so deinem Körper eine besondere Auszeit. Mit der Suppenkur unterbrichst du deine Ernährungsroutine, brauchst aber gleichzeitig nicht auf eine warme bzw. herzhaft Mahlzeit verzichten. Damit kann dir der Verzicht auf feste Nahrung womöglich leichter fallen.

## Ein durchdachtes Fastenprogramm

Dein typischer Fastentag mit der Berioo Suppenkur setzt den Fokus auf unsere Tomate Karotte Sellerie Bio Suppe, die gleich zweimal pro Tag kalt getrunken bzw. warm gelöffelt werden kann. Zu der Suppe kommen vier weitere Bio Säfte hinzu, bei denen wir auf ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Obst und Gemüse sowie zwischen Geschmack und Funktionalität geachtet haben. Somit ist die Suppenkur eine vielseitige und abwechslungsreiche Zusammensetzung aus Suppen und Säften, die dich durch deine Fastenzeit begleiten und dich dabei mit wichtigen Vitaminen und Vitalstoffen versorgen.

Dein Neustart wird abgeschlossen sein, wenn du dein Fastenprogramm erfolgreich absolviert hast. Nutze anschließend diesen Schwung, um mit kleinen Stellschrauben deine zukünftige Ernährungsweise nachhaltig zu verändern und alte bzw. schlechte Gewohnheiten abzulegen. Wir werden dir hierfür einige Impulse geben und gemeinsam mit dir die Grundlage schaffen, sodass du langfristig eine bessere Ernährungsroutine etablierst.

# Das zeichnet uns aus

## Die Berioo-Werte auf einen Blick



## Unverfälschter Geschmack

Für unsere Säfte und Suppen verwenden wir ausschließlich natürliche Zutaten. Dabei verzichten wir auf jegliche Zusatzstoffe wie Konservierungsmittel, zugesetzten Zucker, Geschmacksverstärker oder synthetische Vitamine. Unsere selektierten Obst- und Gemüsesorten verschiedener Anbaupartner werden werterhaltend gepresst, anschließend schonend verarbeitet und für extra lange Frische haltbar gemacht. Dabei bleiben natürliche Pflanzeninhaltsstoffe, wie Vitamine und Mineralstoffe, bestmöglich erhalten.

Ein besonderes Merkmal unserer Säfte und Suppen ist ihr unverfälschter und fruchttypischer Geschmack. Dies können wir deshalb erreichen, da wir auf günstiges PET (thermoplastischen Kunststoff) verzichten und ausschließlich in hochwertigen Glasflaschen abfüllen. Glas tauscht sich nicht mit seiner Umgebung aus und schützt den Inhalt daher wie ein Tresor. Folglich gibt es bei uns keine gesundheitsschädlichen Weichmacher.



## Geprüfte Bio Qualität

Alle Berioo Säfte und Suppen werden in Deutschland ausschließlich mit Zutaten aus kontrolliert ökologischem Anbau hergestellt. Dabei werden die Zertifizierungsvorschriften der EG-Bio-Verordnung eingehalten. Zudem ist die Produktion unserer Säfte und Suppen IFS (International Food Standard) zertifiziert.



## Nachhaltigkeit

Neben unserem vorwiegenden Ziel, funktional und geschmacklich höchste Qualität anzubieten, sehen wir uns ebenso in der Verantwortung unsere Produkte nachhaltig zu produzieren.

Schon früh haben wir es uns zur Aufgabe gemacht Berioo möglichst plastikfrei aufzustellen. Unsere Ozeane versinken zunehmend im Plastikmüll, es gelangen jedes Jahr mehrere Millionen Tonnen Plastik in die Meere. Deshalb haben wir uns gegen PET und auch gegen „recyceltes“ PET (rPET) entschieden, da es selbst bei rPET noch keinen geschlossenen Materialkreislauf gibt. Daher ist für uns Glas die deutlich bessere und logische Alternative. Aber auch Glas und natürlich unser gesamter Produktionsprozess hinterlassen einen CO<sub>2</sub>-Fußabdruck. Um die CO<sub>2</sub>-Bilanz so gering wie möglich zu halten, wird bei der Rohstoffbeschaffung unserer Säfte auf möglichst kurze Transportwege geachtet. Der Versand unserer Pakete über DHL erfolgt klimakompensierend, das heißt die entstehenden CO<sub>2</sub>-Emissionen werden durch Investitionen in zertifizierte Klimaschutzprojekte ausgeglichen. Zudem sind wir stolz darauf als Mitglied im WWF Supporters Club einen Beitrag für die Umsetzung von weltweiten Natur- und Artenschutzprojekten zu leisten.



# Die Renaissance des Fastens

## Warum dieser Brauch moderner denn je ist

### Warum ist Fasten so populär?

Fasten ist ein überaus historisches und traditionelles Phänomen und gehört zur Menschheit wie das Essen selbst. In den meisten Kulturen und Religionen gab und gibt es feste Fastenzeiten und -rituale. Darüber hinaus ist Fasten eine evolutionsbiologisch sinnvolle Verfahrensweise. Es hat unseren Vorfahren dabei geholfen in Zeiten des Verzichts leistungsfähig für das Jagen und Sammeln zu bleiben.

In unserer heutigen Überflussgesellschaft müssen wir uns jedoch nur noch selten in Verzicht üben. Die westliche Kultur ist vielmehr auf exzessiven Konsum und Wachstum ausgelegt. Für eine Rückbesinnung und eine gesunde Entschleunigung kann es deshalb Sinn ergeben, hin und wieder das eigene Konsumverhalten zu bremsen und zu hinterfragen. Auch deshalb ist in den letzten Jahren ein regelrechter Fasten-Hype entstanden. Im Folgenden gehen wir auf die wesentlichen Beweggründe für das Fasten ein:

### Mögliche Wirkung auf deine Zellgesundheit

Autophagie — manchmal auch als Selbstverdauung übersetzt — funktioniert wie ein körpereigenes Recyclingprogramm. Dabei werden beschädigte Zellbestandteile abgebaut und anschließend wiederverwendet — wie bei einer Recycling-Anlage. Es findet so eine Art körpereigene Selbstreinigung statt. Zudem hilft die Autophagie beim Abbau von Krankheitserregern und ist somit ein wichtiger Teil der Immunabwehr. In Stresssituation wie bei einem Nahrungsentzug und dem daraus resultierenden Nährstoffmangel kann die Autophagie aktiviert werden. Somit legen Studien nahe, dass auch Fasten den Prozess der Autophagie stimulieren könnte.

### Ungesunde Gewohnheiten ablegen

Hartnäckige Gewohnheiten lassen sich im Alltag meist schwer ablegen. Mit einer Fastenkur kann dieser Weg leichter beschritten werden. Denn das Fasten schafft zunächst ein Bewusstsein für das eigene Essverhalten und die antrainierte Ernährungsroutine wird zumindest temporär abgelegt. Jetzt wird deutlich, wie stark die ungesunden Gewohnheiten das Essverhalten vor der Fastenkur häufig bestimmt haben. Mit dem Erfolgserlebnis einer abgeschlossenen Fastenkur kann der Startschuss für eine grundlegende Ernährungsumstellung gelegt werden. Gesunde Gewohnheiten lassen sich nach einer Fastenkur schneller etablieren und der Verzicht auf Junk- und Fastfood fällt zunehmend leichter.

### Übung in Achtsamkeit & Selbstbeherrschung

Fasten schafft grundsätzlich einen Rahmen, in dem der Fokus auf das eigene Selbst gerichtet ist. Neben der Bewusstseinschärfung für dein Essverhalten kannst du beim Fasten auch einen ganzheitlichen Ansatz zur Verbesserung deines Wohlbefindens verfolgen. Dafür solltest du dir ausreichend Ruhe nehmen und dich dem Druck äußerer Einflüsse entziehen. In solch einem Rahmen lassen sich in der Regel Antworten auf grundsätzliche Fragen zum Leben, wie Beruf, Freunde und Familie finden. Neben der Fokussierung auf Achtsamkeit kannst du dich während deiner Fastenkur auch in Selbstbeherrschung üben. Der Verzicht auf feste Nahrung stellt selbstverständlich eine Herausforderung dar. Wirst du aber deine Fastenkur erfolgreich meistern, kann deine Willensstärke davon nachhaltig profitieren.

### AUF DEN PUNKT GEBRACHT

- ✓ Fasten gehört zur Menschheit wie das Essen selbst
- ✓ Fasten funktioniert wie ein körpereigenes Recyclingprogramm
- ✓ Durch Fasten werden wir mit unserem (ungesunden) Ernährungsverhalten konfrontiert
- ✓ Fasten kann eine Herausforderung sein, aus der wir nachhaltig gestärkt hervorgehen



# Dein Weg mit Berioo

## Die drei Phasen einer gelungenen Suppenkur

1.

### ENTLASTUNGSPHASE

Mentale & körperliche Vorbereitung auf die Fastenzeit

2.

### DURCHFÜHRUNG

Verzicht auf feste Nahrung und Verzehr unserer Bio-Säfte

3.

### FASTENBRECHEN

Abschluss der Fastenzeit mit einem behutsamen Übergang zur Normalität

## 1. ENTLASTUNGSPHASE

### Das Fundament einer Suppenkur

Die Entlastungstage als Vorbereitung für deine Suppenkur solltest du sehr ernst nehmen. Eine ausgiebige Vorbereitung ist insbesondere dann unvermeidbar, wenn in deiner Ernährung verarbeitete Lebensmittel und Produkte mit hohem Weißmehl- und Industriezuckeranteil eine große Rolle spielen. Dabei bereitet dich die Entlastungsphase nicht nur körperlich, sondern auch mental auf dein anstehendes Suppenfasten vor.

Der Wechsel von fester Nahrung auf Flüssignahrung kann deinen Körper vor Herausforderungen stellen. Daher sollte eine abrupte Umstellung unbedingt vermieden werden. In diesem Abschnitt geben wir dir einen konkreten Fahrplan mit Ernährungstipps. Über zwei Tage kannst du dich mit diesem Guide schonend auf den Verzicht fester Nahrung vorbereiten.

Während deiner Vorbereitung wirst du möglicherweise feststellen, dass du über die Jahre zu bestimmten Lebensmitteln bzw. Inhaltsstoffen eine gewisse Abhängigkeit entwickelt hast. Ein Erfolgsfaktor deiner Vorbereitung ist somit der frühzeitige Verzicht auf diese Zutaten. In der darauffolgenden Fastenphase sollte es dir dann leichter fallen deine Abhängigkeiten zu überwinden und Heißhungerattacken besser standzuhalten.

Für deine mentale Vorbereitung hast du die Möglichkeit zum Ende dieses Abschnittes deine eigenen Suppenkur-Leitsätze auszufüllen. Darüber hinaus solltest du dir für die Fastenphase eine To-do-Liste anlegen. Unnötige oder belastende Aufgaben, die problemlos verschoben werden können, haben in dieser Liste nichts zu suchen. So stellst du sicher, dass deine Fastentage nicht überladen sind und dir ausreichend Raum für Ruhe und Erholung bleibt.

Die Entlastungsphase bereitet dich nicht nur körperlich, sondern auch mental auf dein anstehendes Suppenfasten vor.



# Ganzheitlicher Start

## Die Vorbereitung auf deine Suppenkur



### Ausmisten von Kühlschrank und Vorratskammer

Deine Vorbereitung zur Suppenkur startet damit, dass du dich von Lebensmitteln trennst, die auf einem gesunden Ernährungsplan nichts zu suchen haben. Dabei solltest du dich vorrangig von verarbeiteten und fettreichen Lebensmitteln sowie Lebensmittel tierischen Ursprungs trennen. Zudem solltest du auf Süßigkeiten, Weißmehlprodukte, zuckerhaltige Getränke, Nikotin, Alkohol und übermäßigen Koffeingenuss verzichten. Sind diese Produkte einmal aus dem Sichtfeld, musst du nicht der ständigen Versuchung widerstehen.



### Sowohl aktiv als auch entspannt bleiben

Mit Beginn deiner Entlastungsphase gilt es deinen Alltag mit ausreichend Aktivitäten und wiederkehrenden Entspannungspausen in Balance zu bringen. Ausreichend Bewegung und gegebenenfalls ein moderates Sportprogramm reichen dabei völlig aus und fördern deinen Stoffwechsel. Vermeide unbedingt Stress und versuche der Ernährungsumstellung mit einer gesunden Gelassenheit entgegenzutreten. Mit einer positiven Denkweise wird es dir leichter fallen die notwendige Fasten-Disziplin aufzubringen.



### Selbst kochen mit frischem Gemüse

Wer kocht, schärft die Sinne für Lebensmittel und entwickelt ein besseres Verständnis für die richtige Auswahl der Zutaten. Auch in der Vorbereitungsphase solltest du – soweit es dein Zeitplan hergibt – selbst kochen. Auf deine Zutatenliste gehören vor allem Gemüse und unverarbeitete Lebensmittel. Aufgrund der blähenden Wirkung solltest du auf größere Mengen an Hülsenfrüchten und Kohl verzichten. Achte darauf deine Zutaten möglichst schonend zuzubereiten. Für weitere gesunde Alternativen bieten wir als Orientierungshilfe im nächsten Abschnitt eine Übersicht gehaltreicher Lebensmittel, die du während deiner Vorbereitungsphase als Zutaten gut nutzen kannst. Wir empfehlen diese – falls möglich – immer in Bio-Qualität zu kaufen.



### Ausreichend Wasser trinken

Über den Tag verteilt solltest du ca. 1,5 bis 2,0 Liter Wasser trinken. Dieser Ratschlag ist nicht neu und wird dennoch oftmals nur halbherzig befolgt. Vielleicht hilft dir bei der Umsetzung auch etwas Abwechslung. Als Alternative zum Wasser kannst du zum Beispiel ungesüßten Tee trinken. Weitere geschmackliche Abwechslung könnte ein selbstgemachtes Aromawasser (mit Früchten oder Kräutern aufgegegossenes Mineralwasser) bringen. Egal für welche Alternative du dich entscheidest, versuche die vorgegebene Tagesmenge zu erreichen. Zu wenig Flüssigkeit kann übrigens auch als fälschliches Hungergefühl empfunden werden.

## AUF DEN PUNKT GEBRACHT

- ✓ Verbanne ungesunde Lebensmittel
- ✓ Versuche möglichst selbst zu kochen
- ✓ Gestalte deinen Alltag angenehm und vermeide Stress
- ✓ Trinke viel und regelmäßig
- ✓ Iss bewusst, achtsam und nicht mehr als nötig



### Abends früh essen

Ein frühes Abendessen kann den Regenerationsstoffwechsel begünstigen. Zudem kann ein voller Magen schlechteren Schlaf verursachen. Deshalb solltest du ca. 2 Stunden vor dem Schlafengehen nichts mehr essen. Hier kann es hilfreich sein, dich auf einen festgelegten Tagesrhythmus einzulassen – beispielsweise spätestens um 20 Uhr mit dem Abendessen zu beginnen.



### Überessen vermeiden

Wenn du zu schnell isst oder einfach dein Sättigungsgefühl ignorierst, leidest du nicht selten unter einem anschließenden Völlegefühl mit einhergehender Energielosigkeit. Versuche deshalb nur so viel zu dir zu nehmen, dass du am Ende noch ein wenig Appetit auf mehr hast. Vor allem solltest du langsam essen, denn dein Körper sendet Sättigungssignale immer mit einer leichten Verzögerung. Zur Vermeidung von Überessen solltest du bestenfalls einen festgelegten Tagesrhythmus mit regelmäßigen Mahlzeiten haben. Das Auslassen von Mahlzeiten kann nämlich ein späteres Überessen begünstigen.

# Vollwertige Begleiter

## Ausgewählte Lebensmittel für deine Vorbereitung



### Do

Quinoa, Hirse, Kartoffeln,  
Naturreis, Vollkornprodukte



Linsen, Kichererbsen,  
Bohnen, Soja



Nüsse, Kerne, Samen  
(in moderaten Mengen)



Pflanzliche Milchalternativen



Frisches Obst und Gemüse



### Don't

Weißer Reis,  
Weißmehlprodukte,  
konventionelle Nudeln,  
süße Backwaren



Fleisch und Wurstwaren



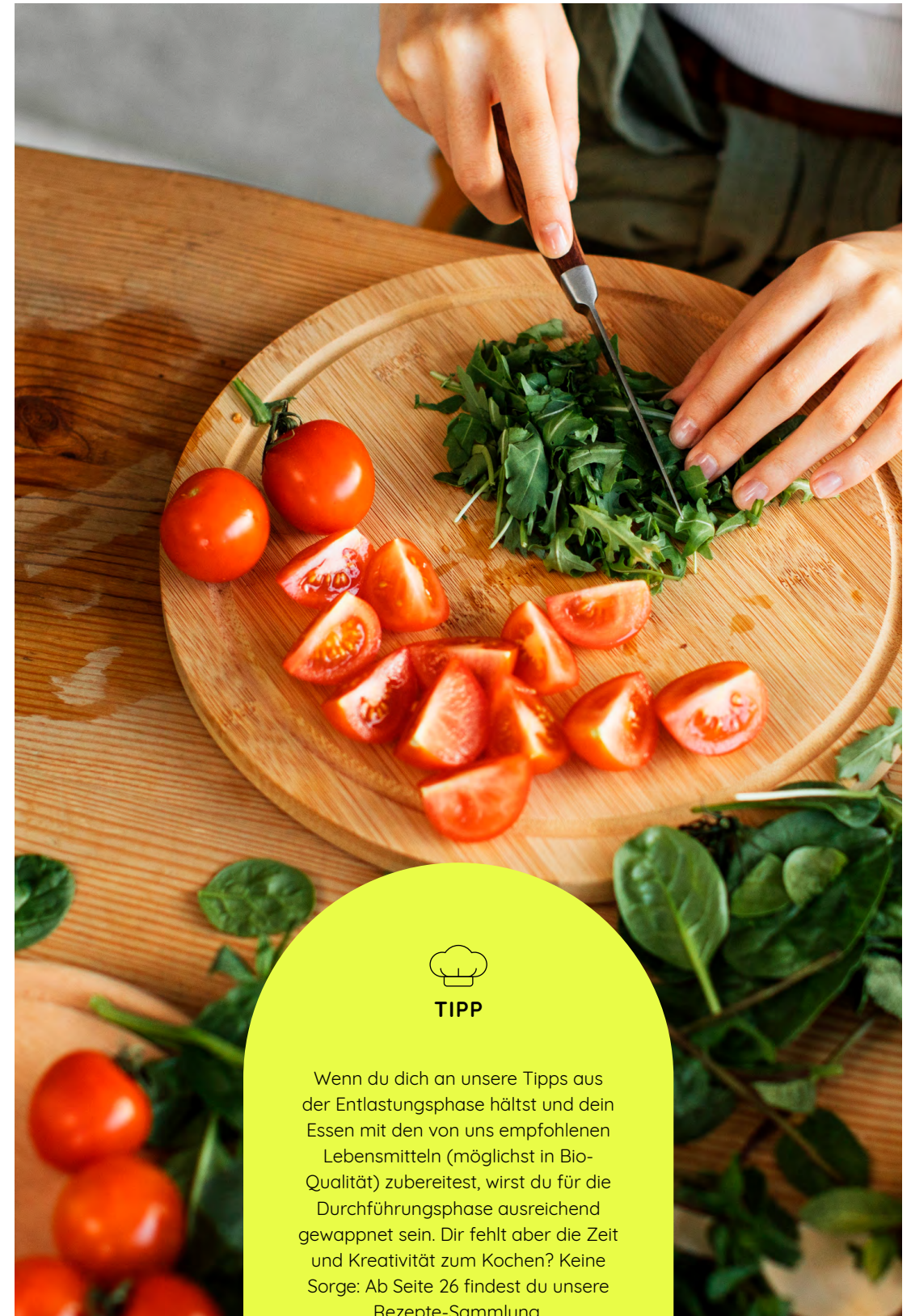
Fisch und Meeresfrüchte



Milchprodukte



Stark verarbeitete  
Lebensmittel wie Fertiggerichte,  
Fleischersatzprodukte,  
Frittiertes, Süßwaren



### TIPP

Wenn du dich an unsere Tipps aus der Entlastungsphase hältst und dein Essen mit den von uns empfohlenen Lebensmitteln (möglichst in Bio-Qualität) zubereitest, wirst du für die Durchführungsphase ausreichend gewappnet sein. Dir fehlt aber die Zeit und Kreativität zum Kochen? Keine Sorge: Ab Seite 26 findest du unsere Rezepte-Sammlung.

# Deine innere Stärke entfalten

## Persönliche Motive und Strategien

Aus diesen drei Gründen werde ich meine Suppenkur bis zum Ende durchhalten ...

1. Grund

2. Grund

3. Grund

### Meine To-Do's während der Suppenkur

Nur das absolut Notwendige sollte hier notiert werden. Wichtig: Schenke dir ausreichend Zeit für Ruhe und Entspannung. Was verschoben werden kann, wird verschoben!

Suppenkur-Tag 1

Suppenkur-Tag 2

Suppenkur-Tag 3

Suppenkur-Tag 4

Suppenkur-Tag 5

Suppenkur-Tag 6

So kann ich am besten entspannen ...

---

---

Das bringt mich runter, wenn ich gestresst bin ...

---

---

## 2. DURCHFÜHRUNG



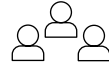
### Was während der Kur zu beachten ist

Du wirst dich fortan für die Dauer deiner Fasten-tage überwiegend von unseren Bio Säften und Bio Suppen ernähren. In diesem Kapitel zeigen wir dir, welche Säfte und Suppen zu welcher Uhrzeit getrunken werden sollten. Dazu geben wir dir wertvolle Fasten-Tipps, die dir dabei helfen, die Fastenphase erfolgreich und mit gewünschter Leichtigkeit zu absolvieren. Damit du auch langfristig von deinem Fastenerlebnis profitieren wirst, empfehlen wir dir deine Fasten-Erfahrungen schriftlich festzuhalten und eine Art Fasten-Tagebuch zu führen.



### Mentale Stärke

Aufgrund der reduzierten Kalorienzufuhr sind Stimmungsschwankungen eine häufige Begleiterscheinung der Suppenkur. Daher solltest du dich vergegenwärtigen, in welchen Situationen und mit welchen Aktivitäten du am besten entspannen kannst. Erstelle dir idealerweise vorab eine Suppenkur-To-do-Liste und nimm dir ausreichend Zeit dafür. Mit einer sorgfältigen Planung und Strategie für eine positive Einstellung wirst du die Suppenkur als mentale Herausforderung bestehen, an ihr wachsen und wichtige Kraft sparen. Sollte deine Motivation während der Suppenkur dennoch nachlassen, helfen dir deine persönlichen Suppenkur Motive, die du auf den beiden vorigen Seiten findest. Bei einem Motivationsloch wirst du so zu deinem eigenen Coach, der dich bestärkt und unterstützt.



### Gemeinsam fastet es sich leichter

So wie alle Herausforderungen im Leben lässt sich auch die Suppenkur am leichtesten in Gesellschaft beschreiten. So findet eine gegenseitige Stärkung statt, aber es entsteht auch ein gewisser kompetitiver Druck, der für alle eine zusätzliche Motivation erzeugen kann. Vor allem aber bekommt die Suppenkur eine Art Event-Charakter und wird zu einem bleibenden Erlebnis. Hast du schon bestellt aber bist noch alleine, dann kannst du die Säfte und Suppen so lange ungekühlt lagern und währenddessen weitere Fasten-Mitstreiter\*innen gewinnen. Prüfe das Mindesthaltbarkeitsdatum auf den Flaschen — du solltest ausreichend Zeit haben.



### Bewegung und Regeneration

Grundsätzlich solltest du Stress und kräftezehrende Aktivitäten während einer Suppenkur vermeiden. Zudem raten wir dir dringend von umfangreichen Workouts, Leistungssport oder schwerer körperlicher Arbeit ab. Wir empfehlen dir, dich dabei auf leichtes Yoga, Dehnungsübungen und Spaziergänge an der frischen Luft zu beschränken. Dein Körper benötigt aber vor allem Ruhe und ausreichend Regeneration. Deine Erholung kannst du am besten über deine Schlafleistung steuern, also deine Schlafmenge im Verhältnis zum Schlafbedarf. Dein Schlafbedarf wird während der Suppenkur höher als üblich sein, versuche deshalb früher ins Bett zu gehen und insgesamt mehr zu schlafen.



### Bildschirmfreie Zeit

Während der Suppenkur befindest du dich im Verzichts-Modus. Nutze diesen mentalen Fokus und befreie dich von weiteren schlechten Angewohnheiten. Einen Großteil unserer Freizeit verbringen wir mit dem Daddeln am Handy oder beim Binge-Watching unserer Lieblingsserien. Verbanne für den Zeitraum deiner Suppenkur alle Bildschirme (soweit möglich) und du wirst merken, wie viel wertvolle Zeit du gewonnen hast. Ist dir dieser Schritt zu radikal, versuche wenigstens diese Art von Aktivitäten einzuschränken.



### Kleine Suppenkurpausen

Durch den Verzicht auf feste Nahrung solltest du dich in der Fastenphase auf einen gesteigerten Appetit einstellen. Nicht selten werden weißmehl- und zuckerhaltige Lebensmittel besonders vermisst. Hier gilt es standhaft zu bleiben, denn diese Lebensmittel solltest du auch langfristig möglichst vermeiden.

Sei dennoch achtsam und höre auf deinen Körper. Falls dein Hungergefühl stärker wird und mit Energielosigkeit oder Schläppigkeit einhergeht, empfehlen wir dir kleine Suppenkurpausen einzulegen. Mit gesunden Snacks, wie z. B. einer Banane, Nüssen (nicht mehr als eine Handvoll pro Tag) oder einem ungesüßten Porridge, wirst du dein Energielevel wieder hochbringen. Kleine Suppenkurpausen können somit Teil deiner Suppenkur werden und stellen keinen Abbruch der Kur dar. Versuche dieses Verhalten nicht als Versagen oder Scheitern zu bewerten! Sollte es dir trotz Suppenkurpausen dennoch nicht gutgehen, empfehlen wir dir die Kur sofort abzubrechen.

### AUF DEN PUNKT GEBRACHT

- ✓ Erstelle dir mentale Brücken und Belohnungen
- ✓ In Gesellschaft fastet es sich leichter
- ✓ Reduziere deinen Medienkonsum
- ✓ Gönn dir ausreichend Schlaf
- ✓ Leichte Bewegung und viel Flüssigkeit sind unerlässlich
- ✓ Nimm dir eine Saftkurpause, falls du sie brauchst



### Ausreichend Wasser & Gemüsebrühe trinken

Wir empfehlen dir zusätzlich zu den Säften auf den Tag verteilt ca. 1,5 Liter Flüssigkeit (Wasser ohne Kohlensäure oder ungesüßte Kräutertees) zu dir zu nehmen. Zudem solltest du täglich ein bis zwei Tassen Gemüsebrühe trinken (leicht gesalzen und in Bio-Qualität). Diese versorgen deinen Körper mit wichtigen Salzen und wärmen dich von innen.

**Jetzt ist es so weit:  
Du bist ausreichend auf  
die Fastenphase vorbereitet.  
Nun wünschen wir dir  
gutes Gelingen!**

# Von Flasche zu Flasche

## Dein täglicher Suppenkur-Plan

Du solltest die sechs Säfte im Abstand von zwei bis drei Stunden unter Berücksichtigung der unten aufgeführten Reihenfolge zu dir nehmen. Zur Reduktion der Säurekonzentration empfehlen wir dir, nach dem Trinken der Säfte ein paar Schlucke Wasser zu dir zu nehmen.

In unserem Beispiel starten wir den Saftkur-Tag um 8:00 Uhr. Du kannst aber auch gerne etwas früher oder später beginnen und dich einfach an deinem individuellen Tagesrhythmus orientieren.



**8:00 Uhr**

### Dein Frühstück

Du startest deinen Tag mit einem spritzigen Erdbeer-Basilikum-Saft. Das natürliche Koffein aus der Guarana Frucht sorgt für den morgendlichen Wach-Kick.



**10:00 Uhr**

### Deine Zwischenmahlzeit

Zum Vormittag bekommst du einen grünen Frucht-Gemüse-Mix mit erfrischender Ingwer-Würze und natürlichem Vitamin C aus der Acerolakirsche.



**12:00 Uhr**

### Dein Mittagessen

Zum Mittagessen gibt es die erste Suppe des Tages. Eine herzhafte und zugleich leichte Tomatensuppe, verfeinert mit viel Gemüse.



**15:00 Uhr**

### Dein Nachmittags-Snack

Dein Nachmittag wird mit einem Protein-Mandeldrink versüßt und ist cremig wie eine Bananenmilch, kommt aber ganz ohne Kuhmilch aus.



**17:00 Uhr**

### Dein After-Work-Saft

Zum Feierabend erwartet dich die zweite Tomatensuppe. Wir empfehlen die Suppe warm zu genießen und achtsam zu löffeln.



**19:00 Uhr**

### Dein Abendessen

Dieser exotische Saft bekommt seine leuchtend gelbe Farbe durch die Kurkuma-Knolle. Damit endet dein Suppenkur-Tag feurig fruchtig.

# Gekonnt durch die Suppenkur

## Deine praktische Checkliste



### Do

Zu den Säften ergänzend  
ausreichend Flüssigkeit trinken  
(c.a. 1,5 Liter am Tag)



Täglich 1 bis 2 Tassen  
Gemüsebrühe trinken



Entspannte Spaziergänge,  
leichtes Yoga oder kreative  
Beschäftigungen



Ruhe und Regeneration



Positive Einstellung und  
Gelassenheit



### Don't

Feste Nahrung (mit Ausnahme  
von Saftkurpausen)



Gesüßte Getränke, Kaffee,  
koffeinhaltige Tees,  
Alkohol oder Nikotin



Stress und kräftezehrende  
Aktivitäten



Schwere körperliche Arbeit



Kraft- und Ausdauersportarten



Überfüllter Terminplan



# Natürliche Begleiterscheinungen

## Hilfreiche Impulse für deine Fastenzeit

Während deiner Suppenkur kann dein Körper verschiedene Reaktionen zeigen. Diese vorübergehenden Begleiterscheinungen entstehen meist nicht durch unsere Säfte oder Suppen, sondern dadurch, dass sich dein Organismus auf die veränderte Ernährung einstellt. Mit diesen Tipps kannst du dich dabei wohler fühlen:



### Kopfschmerzen

Manche Fastende erleben vor allem in den ersten Tagen Kopfschmerzen. Dies liegt oft daran, dass der Körper sich von gewohnten Substanzen wie Kaffee oder Zucker entwöhnt. Hier hilft es, besonders viel zu trinken — neben unseren Säften empfehlen wir stilles Wasser und ungesüßte Kräutertees. Auch ein Spaziergang an der frischen Luft kann Wunder wirken. Wenn du das Gefühl hast, dein Körper braucht etwas Würziges, ist eine Tasse warme Gemüsebrühe eine wunderbare Möglichkeit, deinen Mineralstoffhaushalt zu unterstützen.



### Erhöhtes Kälteempfinden

Viele berichten von einem veränderten Temperaturempfinden während der Kur. Das hängt damit zusammen, dass dein Stoffwechsel sich neu einpendelt und dein Körper sensibler reagiert. Kuschelige Wollsocken, eine leichte Decke oder eine Tasse wärmender Tee können dir dabei helfen, dich wohl und geborgen zu fühlen oder dich von innen wärmen.



### Emotionale Schwankungen

Es ist nicht ungewöhnlich, dass deine Stimmung in den ersten Tagen etwas schwankt. Dein Körper stellt sich auf eine neue Art der Ernährung ein, und das kann sich auch emotional bemerkbar machen. Gönn dir in dieser Phase besonders viel Ruhe und nimm dir Zeit für Dinge, die dir gut tun — sei es ein entspannendes Bad, eine kurze Meditation oder einfach ein paar Minuten bewusstes Atmen am offenen Fenster.



### Leichte Kreislaufprobleme und Müdigkeit

Manche Menschen bemerken vorübergehend etwas weniger Energie, besonders in den ersten Tagen. Das ist ein Zeichen dafür, dass dein Körper seine Ressourcen für wichtige Regenerationsprozesse nutzt. Sanfte Bewegung wie Yoga oder Spaziergänge können helfen, deinen Kreislauf in Schwung zu bringen, ohne dich zu überfordern. Hör in dieser Zeit besonders gut auf die Signale deines Körpers und gönn dir Pausen, wenn du sie brauchst.



### Veränderte Schlafgewohnheiten

Auch dein Schlafrhythmus kann sich vorübergehend verändern. Manche Menschen schlafen in dieser Zeit besonders tief, andere fühlen sich mit weniger Schlaf ausgeruht. Versuche, abends etwas früher zur Ruhe zu kommen und deine Schlafumgebung besonders gemütlich zu gestalten.



**Denk daran:** Jeder Körper reagiert anders und jede Erfahrung ist individuell. Was zählt, ist dass du dir Zeit nimmst und deinem Körper die Möglichkeit gibst, sich in seinem eigenen Tempo anzupassen. Unsere Säfte und Suppen sind darauf ausgelegt, dich in dieser Phase bestmöglich zu unterstützen.

# 3. FASTENBRECHEN

## Dein gelungener Abschluss

Zu guter Letzt wirst du dich nun in die letzte Phase, dem Fastenbrechen, begeben. Diese Phase beginnt in aller Regel mit der Betrachtung und Einordnung deiner Erlebnisse während der Kur. Jetzt ist ein guter Zeitpunkt deine Suppenkur zu reflektieren. Was hat dir Kraft und Stärke gegeben? Welche positiven Verhaltensweisen könntest du zukünftig in deinen Alltag integrieren? Wo bist du an deine Grenzen gekommen und woran möchtest du arbeiten? Vielleicht hast du auch festgestellt, wie gut du auf bestimmte und vor allem überflüssige Lebensmittel und Angewohnheiten verzichten kannst. Nutze dieses Momentum und verabschiede dich endgültig von deinen ungesunden Gewohnheiten.

## Behutsam zurück zum Alltag

Du solltest nach deiner Fastenphase, je nach Fastenlänge, zwei bis drei Tage für deine Aufbautage einplanen. Dein Körper sollte sich gerade am ersten Tag wieder langsam an eine „normale“ Ernährung gewöhnen und nicht überstrapaziert werden. Insbesondere bei deiner ersten Mahlzeit solltest du sehr behutsam vorgehen und auf dein Körpergefühl hören. Wichtig ist dabei: Nimm dir bewusst Zeit für jede Mahlzeit, kaue gründlich und vermeide, das Essen hastig hinunterzuschlingen. Achte auch darauf über den Tag verteilt ausreichend zu trinken. Die Portionsgrößen solltest du über die ersten Tage hinweg langsam erhöhen und dabei auf leicht verdauliche Mahlzeiten setzen. Bei der Zubereitung deiner Mahlzeiten solltest du vorrangig Gemüse, reine Vollkornprodukte und pflanzliche Eiweißquellen verwenden. Wir würden dir empfehlen, dich auch in dieser Phase an unsere Ernährungstipps aus der Entlastungsphase zu halten. Weiterhin solltest du auf verarbeitete, zuckerhaltige und sehr fettreiche Lebensmittel sowie Lebensmittel tierischen Ursprungs

verzichten. Nikotin, Alkohol und übermäßiger Koffeingenuss sind ebenfalls tabu.

## Ernährungsroutine anpassen

Denn das Ende der Suppenkur heißt nicht, dass jetzt alles auf Anfang gestellt werden sollte. Jetzt ist der ideale Zeitpunkt, um mit alten Essgewohnheiten und Verhaltensmustern zu brechen. Erinnere dich an deine Selbstbeherrschung während der Suppenkur und übernimm den Elan, um langfristig etwas an deiner Ernährung zu verändern und eine gesündere Routine zu etablieren. Wir hoffen, dieser Guide hilft dir, deine Ernährungsroutine langfristig zu verbessern. Mit ihm hast du jetzt wertvolle Werkzeuge für eine bewusste und gesunde Ernährung an der Hand. Nutze unsere übersichtlichen Listen und Empfehlungen gerne immer wieder als Inspiration — denn nachhaltige Veränderung entsteht durch regelmäßige Reflexion und kleine, konsequente Schritte.

Wir möchten an dieser Stelle erwähnen, dass dieser Guide nicht als vollständiger Ernährungsratgeber dienen kann. Für einen umfangreicheren Leitfaden zu einer nachhaltigen und gesunden Ernährungsroutine lohnt sich ein Blick in die offizielle Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung 7 „Gut essen und trinken“.



## AUF DEN PUNKT GEBRACHT

- ✓ Reflektiere deine Suppenkur-Erlebnisse
- ✓ Halte dich während des Fastenbrechens an unsere Vorschläge und Tipps (S. 10 ff.)
- ✓ Gib deinem Körper Zeit sich langsam wieder an „normale“ Ernährung zu gewöhnen
- ✓ Nach der Suppenkur ist der optimale Zeitpunkt, um mit alten Mustern zu brechen

## Dein Feedback macht den Unterschied

Dir hat unsere Suppenkur gefallen und du fühlst dich gestärkt oder einfach gut? Du bemerkst ein neues Wohlbefinden oder mehr Energie? Dann freuen wir uns über deine Empfehlung im Bekanntenkreis oder eine positive Bewertung (QR-Code auf der letzten Seite dieses Guides). Gerade für uns als kleines Unternehmen, das bewusst anders arbeitet — mit 100 % Bio und Glas statt Plastik — ist jedes Feedback wertvoll. Es hilft uns, nachhaltig zu wachsen — nicht schneller, sondern besser. Danke, dass du uns unterstützt!

Für deinen ersten Tag nach der Fastenphase haben wir dir ebenfalls eine Tagesstruktur mit Rezeptvorschlägen (S. 38 ff.) vorbereitet.



# REZEPTE-SAMMLUNG

## Ideen für die Entlastungstage

### Kichererbsen Omelette mit Spinatfüllung für eine Portion



#### Dauer

ca. 15 min



#### Du brauchst

Schüssel  
Schneidebrett  
Pfanne  
Messer



#### Zutaten

50 g Kichererbsenmehl  
25 g Dinkelmehl  
1 EL Hefeflocken  
1/2 EL Backpulver  
Eine Prise Salz und Pfeffer  
1/2 TL Kurkuma  
1 TL Knoblauchpulver  
150 ml Pflanzendrink  
30 g Babyspinat  
50 g Cocktailtomaten  
1 Hd. voll veganen  
Streukäse  
1 EL Olivenöl

1

Das Kichererbsenmehl, das Dinkelmehl, das Backpulver und die Hefeflocken in eine Schüssel geben und vermengen. Anschließend den Pflanzendrink, Salz, Kurkuma, Pfeffer und Knoblauchpulver dazugeben und mit einem Rührgerät zu einer homogenen Masse verarbeiten.

2

Den Kichererbsenmehlteig abschmecken und bei Bedarf etwas nachsalzen. Olivenöl in einer mittelgroßen Pfanne erhitzen. Nun mit einer Suppenkelle den Kichererbsenteig entnehmen und in die heiße Pfanne geben — der Pfannenboden sollte komplett mit dem Teig bedeckt sein!

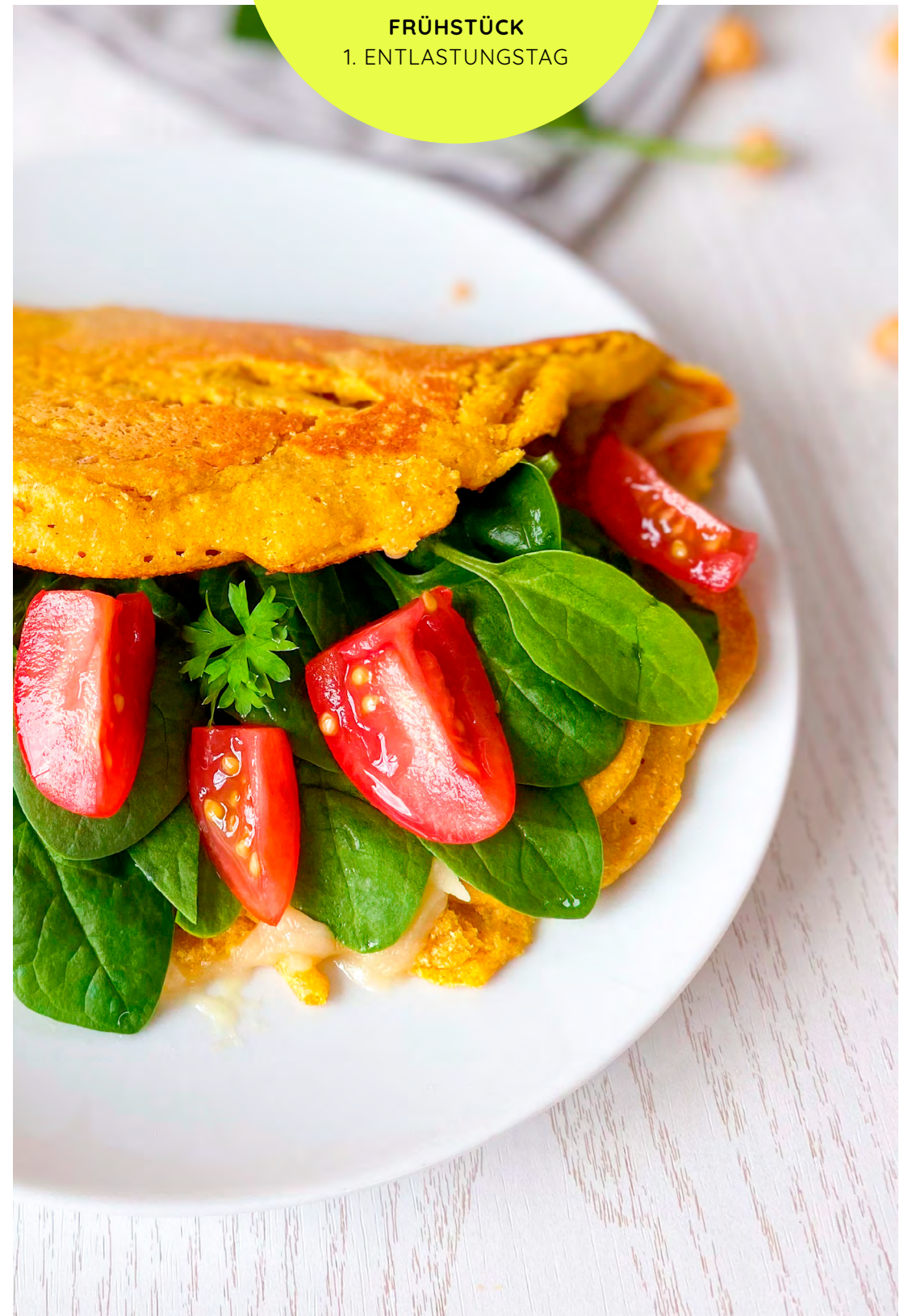
3

Sobald der Teig Blasen schlägt, das Kichererbsenomelette mit einem Pfannenwender umdrehen und auf der anderen Seite weiter ausbacken. Den Babyspinat waschen und grobe Stiele entfernen. Die Cocktailtomaten waschen und vierteln.

4

Wenn das Omelette ausgebacken ist, etwas veganen Streukäse drüber geben und leicht schmelzen lassen. Dann das Kichererbsenomelette auf einen Teller geben und mit Babyspinat und Tomaten füllen und zu einer Hälfte zusammenklappen.

FRÜHSTÜCK  
1. ENTLASTUNGSTAG



**MITTAGESSEN**  
1. ENTLASTUNGSTAG



## Ofengemüse mit Joghurt-Dip für eine Portion



**Dauer**  
ca. 45 min



**Du brauchst**  
Messer  
Ofen  
Backblech  
Schüssel  
Löffel



**Zutaten**  
500 g gemischtes Gemüse  
(z. B. Kartoffeln, Paprika,  
Brokkoli, Kürbis, Zucchini ...)  
3 EL Olivenöl  
Eine Prise Kräutersalz  
Eine Prise Pfeffer  
1 TL Knoblauchpulver  
1 TL Thymian getrocknet  
  
Dip:  
300 g Sojajoghurt  
1 TL Gemüsebrühe  
1 TL Knoblauchpulver  
1 TL Kräuter der Provence  
1 TL Senf  
1 TL Hefeflocken  
Spritzer Zitronensaft

- 1** Den Ofen auf 180 Grad vorheizen, das Gemüse waschen, in Stücke schneiden und auf ein Backblech geben.
- 2** Olivenöl, Kräutersalz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Thymian über dem Gemüse verteilen und alles gut durchmischen, sodass jedes Gemüsestück mariniert ist.
- 3** Das Gemüse im Ofen ca. 30 Minuten backen, bis es gar ist.
- 4** In der Zwischenzeit alle Zutaten für den Dip zu einer cremigen Masse verrühren.
- 5** Ofengemüse mit Joghurt-Dip anrichten und genießen.



## Hirse Bowl mit Erdnussdressing für eine Portion



**Dauer**  
ca. 45 min



**Du brauchst**  
Schneidebrett  
Löffel  
Messer  
Pfanne  
Herd



### Zutaten

100 g Hirse  
100 g Feldsalat  
1/2 Avocado  
200 g Kürbis  
1 EL Olivenöl  
Eine Prise Kräutersalz  
Eine Prise gem. Rosmarin  
100 g Räuchertofu  
1 TL Gemüsebrühe

### Dressing:

3 EL Erdnussmus  
2 EL Zitronensaft  
3 EL Balsamicoessig  
1-2 TL Knoblauchpulver  
6 EL Wasser  
1 EL Sojasoße  
1 EL Sesamöl

**1**

Die Hirse nach Packungsanleitung mit der Gemüsebrühe zubereiten, den Kürbis in Würfel schneiden, etwas Olivenöl, Rosmarin und Kräutersalz drüberstreuen und ca. 25 Minuten im Backofen backen. Den Ofen zuvor auf 180 Grad vorheizen.

**2**

In der Zwischenzeit Feldsalat waschen, Avocado in Scheiben schneiden, den Räuchertofu in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten.

**3**

Für das Erdnussdressing alle Zutaten zu einer homogenen Masse vermischen (am einfachsten gelingt das in einem Mixer).

**4**

Die Bowl anrichten: Hirse, Kürbiswürfel, Avocado und Feldsalat auf einem tiefen Teller nebeneinander platzieren mit Räuchertofuwürfeln bestreuen und mit dem Erdnussdressing abrunden.

**ABENDESSEN**  
1. ENTLASTUNGSTAG





## Protein Pancakes für eine Portion



**Dauer**  
ca. 20 min



**Du brauchst**  
Schüssel  
Pfanne  
Herd  
Messer  
Löffel



**Zutaten**  
150 g Haferflocken  
1 reife Banane  
1 EL Backpulver  
150 ml Mineralwasser  
1 TL Chia- oder Leinsamen  
100 g Sojajoghurt

**Optional:**  
Dattelsirup zum Süßen,  
Kokosöl zum Anbraten

**1**

Die Banane mit einer Gabel zerdrücken. Die Haferflocken, das Backpulver, die Chia- oder Leinsamen in einer Schüssel vermengen und die zerdrückte Banane unter die Haferflockenmasse mischen.

**2**

Das Mineralwasser, den Sojajoghurt und optional etwas Dattelsirup zum Süßen zu der Haferflockenmasse geben und alles gut vermischen, sodass eine homogene Masse entsteht. Lasse den Teig 5 Minuten quellen.

**3**

Kokosöl in einer Pfanne erhitzen und den Teig in dem Kokosöl zu kleinen Pfannkuchen ausbacken (ca. 2 EL pro Pancake). Die fertigen Pancakes mit frischem Obst nach Wahl und beliebigen Toppings dekorieren und genießen.

**Tipp:**

Die Zutaten in einem Mixer zu einer glatten Masse verarbeiten — dann werden die Pancakes noch besser!

## Kichererbsen Curry mit Blumenkohl & Karotten für eine Portion



**Dauer**  
ca. 40 min



**Du brauchst**  
Messer  
Schneidebrett  
Pfanne  
Löffel  
Herd  
Gemüseschäler



**Zutaten**  
1/2 Blumenkohl  
1 Karotte  
1/2 Glas Kichererbsen  
1/2 EL Kokosöl  
1 Dose Kokosmilch  
1/2 TL Ingwer  
Eine Prise Currypulver  
Eine Prise Kurkuma  
Eine Prise Koriander  
1 TL rote Currypaste  
eine Prise Pfeffer  
ein Schuss Sojasoße  
eine Hand voll Erdnüsse  
100 g Vollkorn Basmatireis

**1**  
Den Vollkornreis laut Packungsanleitung kochen. Während der Reis kocht, den Blumenkohl waschen und in kleine Röschen zerlegen. Dann die Karotte schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.

**2**  
Die Blumenkohlröschen und die Karotte in einer Pfanne mit dem Kokosöl ca. 5 Minuten anbraten. Die Blumenkohl-Karottenpfanne mit der Kokosmilch ablöschen und einmal kurz aufkochen lassen. Mit dem Ingwer, dem Currypulver, dem Kurkuma, dem Koriander, der Currypaste, dem Pfeffer und der Sojasoße würzen.

**3**  
Die Kichererbsen abgießen und ebenfalls zu der Gemüse-Curry-Pfanne geben. Das Curry etwa 15–20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen und währenddessen die Erdnüsse in einer Pfanne anrösten. Das fertige Curry mit dem Reis auf dem Tellern verteilen und nach Belieben mit gehackten Erdnüssen garnieren.

MITTAGESSEN  
2. ENTLASTUNGSTAG



**ABENDESSEN**  
2. ENTLASTUNGSTAG



## Zucchinicremesuppe für eine Portion



**Dauer**  
ca. 35 min



**Du brauchst**  
Schneidebrett  
Gemüseschäler  
Messer Topf  
Herd



**Zutaten**  
100 g Kartoffeln  
400 g Zucchini  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
100 ml Wasser  
150 ml Sojasahne  
1/2 TL Currypulver  
1/2 TL Salz  
1/2 TL Gemüsebrühe  
40 g Rapsöl  
Spritzer Zitronensaft  
1 Stängel Minze

**1**  
Die Zwiebel und den Knoblauch klein hacken, die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden und auch die Zucchini in kleine Stücke schneiden.

**2**  
Etwas Rapsöl in einen Kochtopf geben und Zwiebeln und Knoblauch darin anrösten.

**3**  
Dann die Kartoffeln und die Zucchini hinzugeben und etwa 2–3 Minuten mit anrösten.

**4**  
Wasser, Currypulver, Salz, Gemüsebrühe und ca. die Hälfte der Minze in den Kochtopf geben und alles bei mittlerer Temperatur ca. 15–20 Minuten köcheln lassen (die Kartoffeln und Zucchini müssen am Ende gar sein).

**5**  
Nun die Sojasahne mit hinzugeben und alles zu einer cremigen Suppe pürieren, auf dem Teller anrichten und mit frischer Minze dekorieren.

**Tipp:**  
Für die extra Portion Proteine einfach Räuchertofu in Würfeln anbraten und als Topping drübergeben!

# Dein erster Aufbau-Tag

## Rezeptideen für das Fastenbrechen

### Beerenporridge für eine Portion



**Dauer**  
ca. 10 min



**Du brauchst**  
Topf  
Herd



#### Zutaten

25 g Haferflocken  
10 g Dinkelgrieß  
100 ml vegane Milch-  
alternative  
50 g Tiefkühlbeeren

Optional: Agavendicksaft,  
reife Banane oder Apfel-  
mark zum Süßen Mandel-  
mus und Himbeeren zum  
Dekorieren

**1**

Die vegane Milchalternative mit den Haferflocken unter ständigem Rühren in einem Topf zum Kochen bringen, dann die Temperatur herunterdrehen und Dinkelgrieß und die Tiefkühlbeeren hinzufügen.

**2**

Weiterköcheln lassen und dabei ständig weiter-rühren bis das Porridge, die für dich perfekte Konsistenz hat (Dauer: ca. 5 Minuten).

**3**

Wenn du es etwas süßer magst, kannst du optional gerne mit Agavendicksaft, einer zerdrückten Banane oder Apfelmark süßen.

**4**

Das Porridge in eine Schale geben und mit frischen Beeren und Mandelmus dekorieren.

FRÜHSTÜCK  
1. AUFBAUTAG



**MITTAGESSEN**  
**1. AUFBAUTAG**



## Gefüllte Süßkartoffel für eine Portion



**Dauer**  
ca. 60 min



**Du brauchst**  
Schneidebrett  
Messer  
Pfanne  
Herd  
Schüssel  
Löffel



**Zutaten**

1 mittelgroße Süßkartoffel  
1/2 Glas Kichererbsen  
1/2 Avocado  
50 g Cherrytomaten  
50 g Salatgurke  
1 TL Paprikapulver  
1/2 TL Salz  
1/2 TL Pfeffer  
2 EL Olivenöl  
1 TL Kreuzkümmel

**Dip:**

3 EL Tahini  
2 EL Zitronensaft  
1 TL Dattelsirup  
Eine Prise Salz & Pfeffer  
3 EL Wasser  
3 EL Sojajoghurt  
1 Knoblauchzehe  
40 g Hafersahne  
1 Hand voll frische Petersilie

**1**

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Süßkartoffel halbieren, mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, komplett mit Olivenöl bestreichen und im Ofen bei 180 Grad ca. 45-50 Minuten gar backen.

**2**

Die Kichererbsen in einem Sieb abtropfen lassen, unter fließendem Wasser gut abspülen und anschließend trocken tupfen (Je trockener die Kichererbsen sind, desto knuspriger werden sie im Ofen).

**3**

Für die Kichererbsenmarinade 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Paprikapulver vermischen und die Kichererbsen in der Marinade wenden. Anschließend die marinierten Kichererbsen auf ein weiteres Backblech geben und mit den Süßkartoffeln im Backofen für 30 Minuten mitbacken.

**4**

In der Zwischenzeit die Gurke in feine Streifen schneiden, die Tomaten vierteln und die Avocado in Scheibchen schneiden. Für den Tahinidip Tahini, Zitronensaft, Dattelsirup, Sojajoghurt, Salz, Pfeffer, Wasser, Hafersahne und Knoblauch im Mixer zu einer cremigen Masse verarbeiten. Zum Schluss frische Petersilie klein hacken und in den Dip einrühren.

**5**

Die gegarte Süßkartoffel mit einer Gabel etwas eindrücken. Avocadoscheiben, Gurkenscheiben und Tomatenstücke darauf verteilen. Anschließend die gerösteten Kichererbsen drüber streuen. Dann den Dip über die gefüllten Süßkartoffeln geben und genießen!

## Green Smoothie Bowl für eine Portion



**Dauer**  
ca. 10 min



**Du brauchst**  
Löffel  
Mixer  
Messer



**Zutaten**  
1 reife Banane  
1/2 Avocado  
150 g TK Mango  
25 g Babyspinat  
200 ml Wasser  
4 EL zuckerfreies  
Granola

**1**

Den Babyspinat waschen und grobe Stiele entfernen. Die Banane schälen und in Stücke schneiden. Die Avocado halbieren und mit einem Löffel das Fruchtfleisch einer Avocadohälfte herausnehmen.

**2**

Babyspinat, TK Mango, Avocado und Bananenscheiben in einen Mixer geben. Die Masse mit dem Wasser auffüllen und im Mixer zu einer cremigen Masse mixen. Den grünen Smoothie auf eine Müslischale verteilen und mit Granola toppen.



**ABENDESSEN**  
1. AUFBAUTAG



# Noch etwas unklar?

## Häufig gestellte Fragen



### Wie lange und häufig sollte ich eine Suppenkur durchführen?

Wir empfehlen eine Suppenkur nicht länger als 6 Tage durchzuführen. Zudem ist es wichtig, dass der zeitliche Abstand zwischen zwei Kuren ausreichend groß ist. Wir empfehlen längere und damit intensivere Suppenkuren (5 bis 6 Tage) nicht häufiger als zwei Mal pro Jahr mit mindestens 5 Monaten Abstand durchzuführen. Kürzere Suppenkuren (1 bis 3 Tage) solltest du maximal alle 2 Monate durchführen. Die Häufigkeit hängt aber auch von deinen bisherigen Fasten-Erfahrungen und deinem Gesundheitszustand ab. Wenn dir deine letzte Suppenkur gut getan hat und du die empfohlenen Mindestabstände zwischen den Kuren einhältst, spricht nichts gegen eine erneute Fastenkur. Dabei gilt: Nicht über-treiben! Wichtiger ist es, die Ernährung dauerhaft umzustellen und gesünder zu leben. Wer dennoch unsicher ist, sollte hierzu Rücksprache mit medi-zinischen oder qualifizierten Fachleuten halten.

### Kann ich während der Suppenkur Sport treiben und mich körperlich betätigen?

Bei einer Suppenkur kommt es vor allem auf die Art der körperlichen Betätigung an. Von umfang-reichen Workouts, Leistungssport und schwerer körperlicher Arbeit raten wir dringend ab. Während deiner Suppenkur befindest du dich in einer Umstellungsphase mit reduzierter Energiezufuhr. Wir empfehlen dir, dich dabei auf leichtes Yoga, Dehnungsübungen und Spaziergängen an der frischen Luft zu beschränken. Jeder Körper nimmt eine Suppenkur anders wahr. Deshalb sollte man auf seinen Körper hören und Überanstrengungen vermeiden.

### Was mache ich bei einem starken Hungergefühl?

Wenn du das Gefühl bekommst, dass dich der Hunger übermannt, stelle dir folgende Frage: Habe

ich wirklich Hunger oder habe ich einfach nur Lust auf Essen? Unsere Suppenkur kann dir nämlich auch dabei helfen, zwischen Hunger und der Lust auf Essen zu unterscheiden. Das hilft dir nicht nur während der Suppenkur, sondern auch in deinem Alltag. Du fängst an mehr auf deinen Körper zu hören und ein bewussteres Gefühl für Essen zu entwickeln. Falls der Hunger sich trotzdem nicht abstellen lässt, empfehlen wir dir eine kleine Suppenkurpause einzulegen. Mit Snacks wie einer Banane, Nüssen oder einem ungesüßten Porridge, kannst du dein Energielevel wieder hochbringen. Auch eine zusätzliche Tasse Gemüsebrühe kann helfen. Falls du dich dennoch weiterhin energielos fühlen solltest und es dir mit der Suppenkur einfach nicht gut geht, dann brich' die Kur umgehend ab.

### Wann ist ein guter Zeitpunkt für eine Suppenkur?

Viele nutzen den Jahreswechsel als Neustart für eine bessere Ernährungsroutine und unterstützen diese Übergangsphase mit einer Suppenkur. Natürlich kann eine Suppenkur aber auch jahres-zeitenunabhängig durchgeführt werden. Gut geeig-net ist ein Zeitfenster, das dir die Möglichkeit einer Auszeit bietet. Daher ist z.B. ein verlängertes Wochenende ideal. Solltest du die Suppenkur in deinen Alltag integrieren, verzichte auf stressige Termine und achte auf ausreichend Erholungs-phasen. Aufgrund der reduzierten Energiezufuhr solltest du mentale Belastungen und körperliche Überanstrengungen strikt vermeiden.

### Wer darf eine Suppenkur nicht durchführen?

Unsere Suppenkuren sind nicht für jede Person gleichermaßen geeignet und sollten während der Schwangerschaft und Stillzeit nicht durchgeführt werden. Zudem raten wir auch Kindern und Heranwachsenden unter 18 Jahren von unseren Suppenkuren strengstens ab. Auch wenn du Medikamente einnimmst, unter irgendeiner

Erkrankung leidest oder medizinische Bedenken hast, solltest du auf eine Suppenkur verzichten bzw. diese nur nach Rücksprache mit ärztlichem Fachpersonal durchführen. Hier findest du beispielhaft eine Auswahl an Krankheiten oder körperlichen Einschränkungen, bei denen du eine Suppenkur nicht durchführen darfst:

- Essstörungen, auch wenn diese in der Vergangenheit liegen
- Psychosen und Depressionen
- Demenz
- Untergewicht
- Herz-Kreislauf-Erkrankungen / erhöhter Blutdruck / Herz-Gefäß-Erkrankungen
- Gallensteine / Gallenbeschwerden
- Gicht
- Einschränkung der Leber-/Nierenfunktion
- Schilddrüsenerkrankungen
- genetische Stoffwechselstörung
- Diabetes
- Krebs
- Immunschwäche

### Was ist in den Berioo Produkten enthalten?

Bei all unseren Säften und Suppen verwenden wir ausschließlich biologische und natürliche Zutaten ohne jegliche Art von Zusätzen. Bei der Entwicklung unserer abwechslungsreichen Sorten haben wir auf ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Obst und Gemüse sowie zwischen Geschmack und Nährwerten geachtet. Einzelne Details zu den Sorten findest du auf Seite 2 und 3.

### Muss ich die Säfte und Suppen zu einer bestimmten Uhrzeit trinken?

Du solltest die Säfte und Suppen im Abstand von zwei bis drei Stunden zu dir nehmen. In unserer Übersicht zur Trinkreihenfolge (S. 18–19) startet der Suppenkur-Tag um 8:00 Uhr. Du kannst aber auch

gerne etwas früher oder später beginnen und dich einfach an deinem individuellen Tagesrhythmus orientieren.

### Wann sollte ich die Suppenkur besser abbrechen?

Grundsätzlich empfehlen wir dir die Suppenkur bei einer Beeinträchtigung deines gesundheitlichen Zustandes abzubrechen. Auch leichte Neben-wirkungen einer Suppenkur wie Schläppheit, Kopf-schmerzen oder ein erhöhtes Kälteempfinden solltest du nicht ignorieren. Du kannst zunächst versuchen diesen Begleiterscheinungen mit einer warmen Gemüsebrühe oder mit kleinen Suppen-kurpausen (gesunde Snacks) entgegenzuwirken. Wenn auch Suppenkurpausen nicht helfen oder dein Unwohlsein womöglich stärker wird, solltest du die Suppenkur lieber abbrechen und im Zweifels-fall einen Arzt oder eine Ärztin aufsuchen.





1



2



3



4



5



6

Dir hat unsere Suppenkur gut gefallen? Wir freuen uns über eine positive Bewertung!

Hier kannst du uns bei  
Google bewerten



Hier kannst du uns bei  
Shopvote bewerten

