



Obwohl ich nicht wirklich der leistungsorientierte Triathlet bin, mache ich mir doch immer wieder Gedanken, was ich denn anders - besser - machen könnte. Da kommt mir der Vorschlag, das Buch "Die perfekte Triathlonernährung" von Caroline Cornfine zu rezensieren gar nicht ungelegen. Die [spomedis GmbH](#) hat uns ein Exemplar zur Verfügung gestellt, das ich mir mal detailliert angeschaut habe.



Caroline Cornfine

# MEINE PERFEKTE TRIATHLONERNÄHRUNG

Mit dem **Baukastensystem** zum  
**individuellen Ernährungskonzept**



# Ernährung durch die Lupe

Im ersten Kapitel wirft Carolin Cornfine einen Blick auf die Bausteine unserer Ernährung und setzt sich dabei mit Kohlehydraten, Eiweißen, Fetten und anderen Bestandteilen der Nahrung auseinander. Für den einen oder anderen sicher mehr oder weniger bekannt, zum Nachlesen aber trotzdem eine gute Zusammenstellung. Mit den Grundlagen des Energiestoffwechsels ist sicher auch nicht jeder Leser vertraut. Die Autorin hat Ernährungswissenschaften studiert und weiß, wovon sie schreibt. Vor allem schafft sie es, die Inhalte verständlich an den Leser zu bringen.

## Baustein 1 Das Fundament

**„Zudeln“ mit Bolognesesoße LOW CARB**

Das Rezept von „Zudeln“ ist ein Rezept für die Proteinergänzung „Zudeln“ von Carolin Cornfine. Sie hat dieses Rezept entwickelt, um es in Kombination mit dem „Zudeln“ zu verwenden. Es ist ein Rezept für die Proteinergänzung „Zudeln“ von Carolin Cornfine. Sie hat dieses Rezept entwickelt, um es in Kombination mit dem „Zudeln“ zu verwenden.

**Für 2 Personen**

- 400 g Rindfleisch
- 1 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1 kleiner Knoblauchlauch
- 1 Zwiebel
- 1 EL Tomatenmark
- 1 kleine Tomate
- 40 g Sahne
- 100 ml Milch
- etwas gehackte Petersilie
- 1 EL Öl
- ein Schuss Weißwein
- Salz, Pfeffer



• Zerhackt, Petersilie, Knoblauch und Zwiebeln fein hacken und ganz fein hacken.  
• Rindfleisch und Zwiebel in einer heißen Pfanne anbraten, bis das Rindfleisch braun und auf beiden Seiten gar ist.  
• Knoblauch und Zwiebeln hinzugeben und anbraten.  
• Tomatenmark hinzugeben und anbraten.  
• Milch und Sahne hinzugeben und das Fleisch weichkochen (ca. 15 Minuten).  
• Pfeffer und Salz hinzugeben und abschmecken.  
• Das Rezept ist ein Rezept für die Proteinergänzung „Zudeln“ von Carolin Cornfine. Sie hat dieses Rezept entwickelt, um es in Kombination mit dem „Zudeln“ zu verwenden.

Kalorien pro Portion ca. 300 kcal, 10g Kohlenhydrate, 10g Eiweiß, 20g Fett

### Triathlonernährung: Rezeptbeispiel Low Carb

Der erste Baustein ist als Fundament der optimalen Ernährung im Trainingsalltag gewidmet. Dabei werden undogmatisch Alternativen für

- Vollkost
- Low Carb
- Low Fat
- Vegan/ Vegetarisch

nebeneinander diskutiert. Dass eine ausgewogene Ernährung, Job, Familie und Training nicht immer einfach unter einen Hut zu bringen sind und dabei die ausgewogene Ernährung leicht mal dem schnell verfügbaren Fastfood zum Opfer fällt, muss nicht sein. Die Ideen für schnelle Rezepte helfen einem, sich trotzdem gesund und sportgerecht zu ernähren.

Für jede Art der Ernährung gibt es eine Pyramide von Nahrungsmitteln, die von der Basis (geht fast immer) über sechs Ebenen bis zur Spitze (will wohl überlegt sein) angeordnet sind. So finden sich dann auch in der Basis Getränke und Obst und im Dachgeschoss z.B. die Süßigkeiten. Die Ernährungstipps machen Vorschläge für Frühstück, Mittag- und Abendessen, die die jeweiligen Ernährungsvorlieben berücksichtigen.





Dass man beim Rennen keine Experimente macht, weiß jeder. Das heißt dann aber auch, dass ich mich vorher informiere, welche Produkte angeboten werden und ggf. wie die Verpflegungszone aufgebaut ist. Dann sollte man z.B. die Gels vorab unter wettkampfählichen Bedingungen getestet haben. Wenn man weiß, dass man mit den angebotenen Verpflegungen nicht zurecht kommt, muss man eben zur Eigenverpflegung greifen.

Die Ernährungsempfehlungen tragen den unterschiedlichen Wettkampfformaten Rechnung. Auf der Sprintdistanz braucht man eigentlich NICHTS. Und je länger die Wettkampfdistanz wird, desto eher muss man seine eigenen Ernährungsstrategien entwickeln.

## Fazit

Ich habe das Buch mit Interesse gelesen und werde sicher mal das eine oder andere Rezept nachkochen ☐ Wer sich über unterschiedliche Arten der Ernährung im Zusammenhang mit seinem Sport informieren will, ist mit dem Buch sicher gut bedient. Und natürlich geht das Buch auf die Besonderheiten des Triathlon ein, ist aber sicher mit entsprechenden Adaptionen für Ausdauersportler aus anderen Sportarten geeignet.

## Die Daten zum Buch

### Meine perfekte Triathlonernährung

Mit dem Baukastensystem zum individuellen Ernährungskonzept

Autorin: Caroline Cornfine

Umfang: 200 Seiten

ISBN 978-3-95590-071-7

## Über die Autorin

**Caroline Cornfine** schloss ihr Studium der Ernährungswissenschaften an der Technischen Universität in München mit dem Master of Science ab und arbeitete für einige Monate an einem Forschungsprojekt am Sanford-Burnham Medical Research Institute im kalifornischen San Diego. Heute ist sie hauptberuflich als Redakteurin und Autorin tätig. In ihrer Freizeit tauscht sie den Schreibtisch am liebsten gegen Triathlonrad und Laufschuhe. Seit 2012 ist die Erdingerin überwiegend auf der Langdistanz unterwegs, gibt nebenbei Indoor-Cycling- Kurse und würzt ihre sportliche Karriere mit dem einen oder anderen (Ultra-) Marathon.

© der Bilder bei der spomedis GmbH

