

Reise in das kulinarische China

Patienten profitieren von fernöstlicher Diätetik

Nur selten gewähren Chinesen Ausländern Einblick in ihre Küchen und die Geheimnisse der medizinischen Diätetik. Peter Asch, Küchenchef in der Klinik Silima für Chinesische Medizin, bekam die einmalige Chance dazu. Er arbeitete 2 Wochen lang in einem traditionellen Restaurant in Chengdu in der chinesischen Provinz Sichuan mit und lernte so die chinesische Küche aus erster Hand kennen.

Mit chinesischem Essen verbinden Europäer meist Frühlingsrollen, Huhn süß-sauer, Glückskekse und mit goldenen Drachen verzierte Restaurants. Dass das traditionelle chinesische Essen weit darüber hinaus geht und die Integration von Heilpflanzen dabei eine wesentliche Rolle spielt, ahnen nur die wenigsten. Peter Asch, Küchenchef in der Klinik Silima für Chinesische Medizin, betreibt bereits seit 2005 einen regen Informationsaustausch mit chinesischen Koryphäen der Kochkunst. Die schmackhaften Ergebnisse dieser Zusammenarbeit präsentiert Peter Asch täglich bei seiner Arbeit in der Klinikküche. Asch hat sein Handwerk in Sterne-Restaurants gelernt und in Zusammenarbeit mit dem chinesischen Heilpflanzen-Experten Prof. Peng Mingquan aus Sichuan mehr als 100 individuelle Rezepte entwickelt.

Im August hatte Peter Asch die seltene Chance, in einem der besten chinesischen Gesundheitsrestaurants mitzuarbeiten und so eine einzigartige Weiterbildung in Kochtechniken der medizinischen Diätetik zu erhalten. In Chengdu, im Restaurant Yushangong von Küchenchef Jiang Yong, praktizierte Asch Seite an Seite mit erfahrenen Köchen und kam mit viel Inspirationen, Erlebnissen und Rezepten im Reisegepäck zurück. In die-

ser Restaurant-Küche hat die Integration von Heilpflanzen eine besondere Bedeutung.

Für jede Menüfolge ein eigener Küchenraum

„Betrieb und Ablauf in einer chinesischen Küche sind völlig unterschiedlich zu der westlichen Gastronomie, da muss man sich als Europäer erst mal umstellen“, beschreibt Peter Asch die Eindrücke seines Aufenthalts. „Die Anzahl an Küchen-Mitarbeitern ist enorm hoch. Die Zubereitung der einzelnen Gänge spiegelt sich darüber hinaus in der räumlichen Aufteilung, das heißt, es gibt für jede Menüfolge einen separaten Raum.“ In einem Kochraum beispielsweise werden in Woks alle Hauptgerichte zubereitet, ein weiterer Raum konzentriert sich ausschließlich auf die Vorbereitung von Suppen, das gleiche gilt für die kalten Vorspeisen und die Patisserie. Damit will man vermeiden, dass sich Dampf und damit Geruch unbeabsichtigt auf andere Gerichte absetzen.

Dem letzten Arbeitsschritt, nämlich der optischen Präsentation und dem Dekorieren, wird viel Zeit und Bedeutung beigemessen. In China legt man großen Wert auf den harmonischen Gesamteindruck eines Gerichtes, dazu gehören neben Aroma und Würze eben auch die Farbe, die Dekoration und die Konsistenz. „Die Herausforderung nach dieser Reise besteht nun darin, die Rezepte für den westlichen Gaumen zu adaptieren und vor allem für die Patienten der Klinik wirkungsvoll einzusetzen. Diese Botschaft möchte ich gerne weitergeben: Heilkräuter helfen nicht nur, sondern schmecken auch hervorragend!“



Küchenchef Peter Asch erhielt Einblick in die medizinisch orientierte chinesische Küche.
© Schvarcz

Die Küche in der Klinik Silima: Teil der Therapie

Menschen, die in Krankenhäusern waren, sprechen oft und viel von der Qualität des Essens – manchmal mehr als über Ärzte und Therapien. Demgegenüber ist die Ernährung für die Krankenhausorganisation oft ein Kostenfaktor, der so günstig wie möglich funktionieren soll. Immer häufiger wird das Essen von Catering-Firmen zubereitet und von auswärts angeliefert. „In der Klinik Silima genießt das Essen hingegen einen hohen Stellenwert, die Küche ist Teil des Therapiekonzeptes, denn durch eine gesunde, variantenreiche Ernährung werden Heilungsressourcen aktiviert und Lebenskräfte generiert“, so Dr. Fritz Friedl, Klinik-Gründer und Chefarzt.

Die verwendeten Heilpflanzen stammen zum Großteil aus chinesischem Anbau, die bei der Einfuhr regelmäßig Rückstandsanalysen hinsichtlich Schwermetall- und Pestizidbelastung unterzogen werden, vermehrt jedoch auch aus eigenem Anbau. Die Silima-Küche schmeckt nicht typisch chinesisches, vielmehr verwendet sie einheimische Lebensmittel, integriert asiatische Kochtechniken und nimmt Rücksicht auf westliche Ernährungsgewohnheiten. Dies gibt einen neuen, runden Geschmack, bei dem die Einzelteile hinter der Gesamtkomposition zurücktreten. Das wird auch von den Patienten dann nicht als fremd, sondern als stimmig empfunden und nicht etwa als exotisch abgelehnt.

Für alle, die auch außerhalb der Klinik in den Genuss der Silima-Küche kommen möchten, wurde der „Gao Tang“ entwickelt, ein Fond, der über die Website der Klinik bestellt werden kann. Dieser wird als Grundstoff zur Herstellung von Suppen und Saucen verwendet und aus frischen Lebensmitteln in einem 30-stündigen Kochprozess hergestellt.

Klinik Silima
Gut Spreng, 83083 Riedering



Chinesische Diätetik: Nicht nur der Einsatz von Heilpflanzen ist wichtig, sondern auch der harmonische Gesamteindruck eines Gerichtes. © Klinik Silima