

EAST MEETS WEST

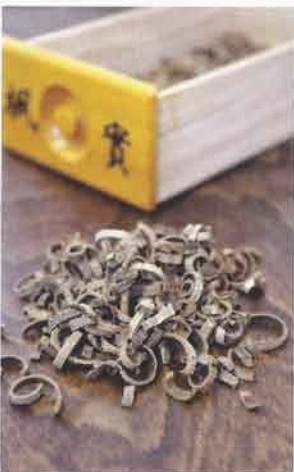
In der Klinik Silima im bayerischen Riedering wird die europäische Küche durch die Integration chinesischer Heilpflanzen bereichert

„Auch wenn das Essen in einer Klinik unter gesundheitlichen Aspekten zu bewerten ist, soll es in erster Linie gut aussehen und schmecken“, sagt der Chefarzt und Klinik-Gründer Dr. med. Fritz Friedl über das kulinarische Konzept der *Silima*-Küche. In der *Klinik Silima* im Riedering im Chiemgau, die Innere und Chinesische Medizin integriert, bildet die Ernährung einen wesentlichen Bestandteil im Therapieplan. Das integrative Konzept verbindet die Weisheit der Chinesischen Medizin mit dem Know-how der westlichen Schulmedizin und wird von einem interdisziplinären Ärzte- und Therapeutenteam getragen. Dr. Friedl, Allgemeinmediziner, Pionier der TCM und (Buch)autor, behandelt Patienten mit unterschiedlichsten Krankheitsbildern mit großem Erfolg. Gut zu wissen: Der Name „*Silima*“ stammt aus dem Sumerischen und bedeutet „Es möge Dir wohlgehen!“ Die Klinik

wurde im Jahr 2003 eröffnet und liegt idyllisch mitten im Grünen, umgeben von Hügeln, Wald, freien Feldern und einem kleinen Badesee im Chiemgau, zwischen Samerberg, Chiemsee und dem Inntal.

Ein Garant für die erfolgreiche Umsetzung der Gesamtphilosophie ist Küchenchef Peter Asch. Der Profi hat sein Handwerk von 1984 bis 1987 im *Dorint Hotel Sauerland* erlernt und legte 1993 die Prüfung zum Küchenmeister vor der IHK Dortmund mit Auszeichnung ab. Der Diätetisch geschulte Koch (Hotelfachschule Bad Reichenhall) hat in der Top-Gastronomie gearbeitet (u.a. *Romantik Hotel Lennhof*, Dortmund, *Gourmetrestaurant Papillon / Sheraton Hotel Frankfurt*, *Landhaus Scherrer*, Hamburg, *Aubergine/Eckart Witzigmann*).

1995 wechselte er in die Sozialverpflegung und war seither in der *Bayerwaldklinik Windischberg* und in der *Park-Klinik Julius Hackethal*, Gut



In der Küche der Klinik Silima werden verschiedene Kräuter und Gewürze aus der Traditionellen Chinesischen Medizin verarbeitet, die z.T. direkt aus China importiert werden. Ihre Inhaltsstoffe werden mittels verschiedener Fertigtechniken auf Salzen und Fonds übertragen

„Ein Tang“ heißt ein Spezial von der Klinische Silima entwickelter Fond, der über die Website der Klinik bestellt werden kann. Er dient als Basis zur Herstellung von Suppen und Salzen und wird aus frischen Lebensmitteln in einem 30-minütigen Kochprozess hergestellt.