

Konzepte

Spreng, Lauterbach und in der *Klinik St. Irmingard* in Priem am Chiemsee tätig.

Seit 2003 stellt Peter Asch sein Können der *Klinik Silima* zur Verfügung. In Zusammenarbeit mit dem chinesischen Heilpflanzen-Experten Prof. Peng Mingquan aus dem chinesischen Sichuan hat er mehr als 100 individuelle Rezepte entwickelt. Im Rahmen eines Forschungsabkommens standen Peng und Asch zwei Monate zusammen in der *Silima*-Küche am Herd, um Traditionen, Fertigkeiten und Rezepte auszutauschen.

Nicht alle Heilpflanzen sind zum Kochen geeignet, daher wird die Heilwirkung mit speziellen Verfahren auf Soßen und Fonds übertragen. Beispielsweise wird mittels verschiedener Dämpftechniken die Wirkung aktiviert. Peter Asch unterscheidet dabei generell zwei Gruppen von Heilpflanzen:

- jene, die zur Gesundheitspflege für alle Patienten eingesetzt werden und
- jene, die eine individuelle medizinische Wirkung haben.

Als entscheidend dabei nennt er, das Zusammenspiel der einzelnen Pflanzen

zu beachten. „Die Kombination von Spargelwurzel und roter Dattel, zum Beispiel, ist ideal für Patienten, die gerade eine Operation überstanden haben. Spargelwurzel wirkt entwässernd und ausleitend, rote Dattel reinigt das Blut“, berichtet Peter Asch. Und: Die Heilwirkung gehe dabei keineswegs zu Lasten des Geschmacks, die *Silima*-Küche sei gleichermaßen gesund wie schmackhaft.

Die in der Klinik verwendeten Heilpflanzen stammen zum Großteil aus chinesischem Anbau. Bei der Einfuhr werden sie regelmäßig Rückstandsanalysen hinsichtlich einer möglichen Schwermetall- und Pestizidbelastung unterzogen. Vermehrt ist der Küchenchef jedoch bemüht, auch Pflanzen aus eigenem Anbau einzusetzen. Der klinikeigene Kräutergarten, in dem derzeit neun verschiedene chinesische Heilpflanzen gedeihen, ist Teil des „Anbauprojekts chinesischer Heilkräuter in Bayern“. In diesem interdisziplinären, von der Bayerischen Staatsregierung geförderten Projekt wird der Anbau ausgewählter chinesischer Heilpflanzen systematisch erforscht.

Die *Silima*-Küche schmeckt nicht typisch chinesisch. Vielmehr verwendet sie einheimische Lebensmittel, integriert asiatische Kochtechniken und nimmt dabei Rücksicht auf westliche Ernährungsgewohnheiten. Bei der Auswahl der Zutaten steht für Peter Asch der regionale und saisonale Aspekt im Vordergrund. Alles wird täglich frisch – und vor allem mit Freude – zubereitet. „Aktiv am Genesungsprozess der Patienten teilzuhaben, das ist für mich ein Stück Lebensqualität“, sagt Peter Asch mit Überzeugung. „Einblick in die handwerkliche Umsetzung dieser Küche können Sie in unseren Kochkursen erhalten, die in der Regel jeden Freitag um 15 Uhr für die stationären und teilstationären Patienten abgehalten werden.“

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 dient als Grundstoff zur Herstellung von Suppen und Soßen und wird aus frischen Lebensmitteln in einem 30-stündigen Kochprozess hergestellt. |

