

Notizen, Notizen, Notizen: Um so viel wie möglich von dem in China Gesehenen auf seine eigene Küche in der Klinik Silima übertragen zu können, hielt Peter Asch alles schriftlich fest



## Jenseits von Glückskeksen und Frühlingsrollen

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 in Riedering/Chiemgau, arbeitete zwei Wochen in einem traditionellen chinesischen Restaurant in Chengdu in der Provinz Sichuan

**M**it chinesischen Restaurants verbinden Europäer meist Frühlingsrollen, Glückskekse und goldene Drachen als Dekoration. Dass traditionelle chinesische Küche weit darüber hinaus geht und die Integration von Heilpflanzen eine wesentliche Rolle spielt, wissen nur die Wenigsten. Einer von ihnen ist Peter Asch, Küchenchef in der *Klinik Silima* für Chinesische Medizin in Riedering im Chiemgau. Er betreibt bereits seit 2005 einen regen Informationsaustausch mit Koryphäen der chinesischen Kochkunst. Die Ergebnisse dieser Zusammenarbeit präsentiert er täglich bei seiner Arbeit in der Klinikküche.

Peter Asch hat sein Handwerk u.a. in Sternerestaurants gelernt und in Zu-

sammenarbeit mit dem chinesischen Heilpflanzen-Experten Prof. Peng Mingquan aus Sichuan mehr als 100 individuelle Rezepte entwickelt. Im August 2012 erhielt der Klinik-Küchenchef nun die seltene Chance, in einem der besten chinesischen Gesundheitsrestaurants mitzuarbeiten. Dabei erhielt er eine einzigartige Weiterbildung in Kochtechniken der medizinischen Diätetik. In Chengdu, im Restaurant *Yushangong* von Küchenchef Jiang Yong, arbeitete der deutsche Küchenmeister Seite an Seite mit erfahrenen chinesischen Köchen. „In dieser Restaurantküche spielt die Integration von Heilpflanzen eine besondere Bedeutung“, berichtet Peter Asch, der mit viel Inspirationen, Erlebnissen und Rezepten im Gepäck zurück kam.

Sein Fazit: „Betrieb und Ablauf in einer chinesischen Küche unterscheiden sich wesentlich von denen in der westlichen Gastronomie. Da muss man sich als Europäer erst mal umstellen.“ „Die Anzahl an Küchenmitarbeitern ist enorm hoch. Die Zubereitung der einzelnen Gänge erfolgt 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 ist ausschließlich der Vorbereitung von Suppen vorbehalten, Gleiches gilt für die Herstellung der kalten Vorspeisen und der Desserts. „Damit will man vermeiden, dass sich Dampf und damit Geruch