



Dass die traditionelle chinesische Küche auf die Integration von Heilpflanzen setzt, wissen nur die Wenigsten. Auch die Anrichteoptik spielt eine sehr große Rolle



Peter Asch mit Küchenchef Jiang Yong. Eine wichtige Erfahrung: Die Zubereitung der Speisen ist räumlich aufgeteilt; d.h., es gibt separate Küchenräume für Vorspeisen, Hauptgänge & Co.

unbeabsichtigt auf anderen Gerichten absetzen“, berichtet Peter Asch von seinen Erfahrungen im fernen China.

Dem letzten Arbeitsschritt, sprich der optischen Präsentation und dem Dekorieren, wird viel Zeit und Bedeutung beigemessen. „In China legt man großen Wert auf den harmonischen Gesamteindruck eines Gerichts, dazu gehören neben Aroma und Würze eben auch die Farbe, die Dekoration und die Konsistenz“, sagt der Klinik-Küchenchef. Die Herausforderung nach der Reise besteht für ihn nun darin, die Rezepte für den westlichen Gaumen zu adaptieren und vor allem für die Patienten der Klinik wirkungsvoll einzusetzen. Dabei ist ihm eine Botschaft besonders wichtig: „Heilkräuter helfen nicht nur bei

gesundheitlichen Problemen, sondern schmecken auch hervorragend!“

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 nur eine lästige Pflicht, die es so kostengünstig wie möglich zu erfüllen gilt. Immer häufiger wird so das Essen von auswärts angeliefert. In der Klinik Silima genießt das Essen hingegen einen hohen Stellenwert: „Die Küche ist Teil des Therapiekonzepts, denn durch eine gesunde, variantenreiche Ernährung werden Heilungsressourcen aktiviert und Lebenskräfte generiert“, betont Dr. Fritz Friedl, der Klinikgründer und Chefarzt.

Die verwendeten Heilpflanzen stammen zum Großteil aus chinesischem Anbau, die bei der Einfuhr regelmäßigen Rückstandsanalysen hinsichtlich Schwermetall- und Pestizidbelastung unterzogen werden, vermehrt jedoch auch aus eigenem Anbau. Die Silima-Küche schmeckt nicht typisch chinesisch, vielmehr verwendet sie einheimische Lebensmittel, integriert asiatische Kochtechniken und nimmt Rücksicht auf westliche Ernährungsgewohnheiten. 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 Basis zur Herstellung von Suppen und Soßen.