



Zoey Xinyi Gong

Die fünf Elemente Das Kochbuch

Reading excerpt

[Die fünf Elemente Das Kochbuch](#)

of [Zoey Xinyi Gong](#)

Publisher: Unimedica of Narayana Verlag

<https://www.narayana-verlag.com/b31953>

In the [Narayana webshop](#) you can find all english books on homeopathy, alternative medicine and a healthy life.

Copyright:

Narayana Verlag GmbH, Blumenplatz 2, D-79400 Kandern, Germany

Tel. +49 7626 9749 700

Email info@narayana-verlag.com

<https://www.narayana-verlag.com>

[Narayana Verlag](#) is a publishing company for books on homeopathy, alternative medicine and a healthy life. We publish books of top-class and innovative authors like [Rosina Sonnenschmidt](#), [Rajan Sankaran](#), [George Vithoulkas](#), [Douglas M. Borland](#), [Jan Scholten](#), [Frans Kusse](#), [Massimo Mangialavori](#), [Kate Birch](#), [Vaikunthanath Das Kaviraj](#), [Sandra Perko](#), [Ulrich Welte](#), [Patricia Le Roux](#), [Samuel Hahnemann](#), [Mohinder Singh Jus](#), [Dinesh Chauhan](#).

[Narayana Verlag](#) organises [Homeopathy Seminars](#). Worldwide known speakers like [Rosina Sonnenschmidt](#), [Massimo Mangialavori](#), [Jan Scholten](#), [Rajan Sankaran](#) & [Louis Klein](#) inspire up to 300 participants.



Inhalt

viii	Danksagungen
ix	Anmerkung der Autorin
x	Einleitung
1	Teil I: Was ist die Ernährungstherapie der Traditionellen Chinesischen Medizin?
48	Teil II: Die Kräuter der TCM-Ernährungstherapie
150	Teil III: Heilsame Rezepte für den Alltag
	Vorspeisen 155
	Suppen 174
	Hauptgerichte 188
	Breie 205
	Getränke 218
	Desserts 237
261	TCM-Eigenschaften gängiger Zutaten
269	TCM-Kräuter
271	Stichwortverzeichnis



Anmerkung der Autorin

Ich habe das Buch nach der Theorie der fünf Elemente benannt, die eine Grundlage der medizinischen Ernährungstherapie, der chinesischen Medizin und eines wichtigen Teils der chinesischen Philosophie darstellt. Sie umfasst ein allgemeines Konzept, das erklärt, wie die Welt und unsere Körper funktionieren – analog zu ähnlichen Lehren in der indischen und der griechischen Tradition.

In der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) wird eine harmonische und ausgewogene Beziehung zwischen den fünf Elementen (Metall, Holz, Wasser, Feuer, Erde) als Voraussetzung für optimale Gesundheit angesehen. Darüber werden Sie in diesem Buch mehr erfahren und hoffentlich Wege finden, diese Theorie in Ihrem eigenen Leben anzuwenden.

Sie werden auf viele unbekannte Wörter stoßen – von TCM-Begriffen über die Namen von Kräutern und Zutaten bis hin zu einigen kulturellen Begriffen. Die Übersetzungen dieser Wörter sind oft etwas schwammig, da ein chinesisches Wort mehrere gebräuchliche Übersetzungen haben kann, einen Pinyin-Namen und manchmal auch einen japanischen Namen. Ich möchte diese Wörter nicht weglassen, da sie für das Verständnis der TCM-Ernährungstherapie und das Erlernen dieser neuen Konzepte wichtig sind. Diese Begriffe sind im gesamten Buch großgeschrieben (z. B. wird »Herz« großgeschrieben, wenn es sich auf das Herzmeridiansystem in der TCM bezieht). Chinesisch ist eine sehr poetische Sprache. Ich hoffe, dass Sie mit diesem Buch nicht nur etwas über die TCM-Ernährungstherapie, sondern auch ein wenig über die chinesische Sprache lernen werden.



ergänzungsmittels. Ich hoffe, die Informationen in diesem Buch werden Ihnen die Tür zur Er-

nährungstherapie öffnen und Sie dazu inspirieren, sie in Ihr Leben zu integrieren.

DREI HAUPTPRINZIPIEN DER TCM-ERNÄHRUNGSTHERAPIE

Die TCM-Ernährungstherapie hat viele grundlegende Prinzipien, von denen ich die folgenden drei für die wichtigsten, einzigartigsten und relevantesten hinsichtlich unseres modernen Lebens halte. Es sind keine bahnbrechenden Konzepte, sondern einfache Ideen, die einige von uns vernachlässigt haben, weil unsere Welt schneller, globalisierter und industrialisierter geworden ist.

FREUDVOLLES ESSEN

Dies ist mein Lieblingsaspekt der TCM-Ernährungstherapie. Es gibt unzählige Diäten, aber nur wenige von ihnen betonen die Freude, die das Essen uns bringen sollte, und den beachtlichen Einfluss, den ein glücklicher Geist auf unser Wohlbefinden haben kann. Als westliche Ernährungswissenschaftlerin musste ich das erforderliche tägliche Fettverhältnis für eine Keto-Diät, die lange Restriktionsliste der Whole30-Diät – ein Konzept, bei dem die Teilnehmer 30 Tage lang auf bestimmte Lebensmittel verzichten – und das Kaloriendefizit, das erforderlich ist, um ein halbes Kilo Körpergewicht zu verlieren, auswendig lernen. All das ist sehr zahlenorientiert, nüchtern, sachlich und kalt. Als TCM-Ernährungstherapeutin wurde mir jedoch zuerst beigebracht, »Medizin im Essen zu verstecken« (*Yin Yao Yu Shi* 隐药于食) und sicherzustellen, dass, wann immer möglich, ein medizinischer Ernährungsplan die vier Standards für schmackhaftes Essen erfüllt: lebendige Farbe (*Se* 色), appetitanregender Geruch (*Xiang* 香), köstlicher Geschmack (*Wei* 味) und angenehme Dar-

reichungsform (*Xing* 形). Die TCM-Ernährungstherapie verfährt nach der Theorie, dass es wichtig ist, Genuss und Funktionalität zu priorisieren und gleichzeitig eine Ernährung nachhaltig und nahrhaft sowohl für den emotionalen als auch den physischen Körper zu gestalten. Freudvolles Essen bedeutet, dass wir das Essen, das uns präsentiert wird, wirklich genießen und gleichzeitig wissen, dass wir unseren Körper gut mit vollwertigen Zutaten versorgen. Es ist eine sehr kraftvolle Methode der Selbstheilung. Ich habe erlebt, dass Patienten mehr geistige Klarheit zeigen, mehr Motivation haben, weniger unter ihren körperlichen Symptomen leiden und länger leben, wenn sie ein auf Freude basierendes Ernährungstherapieprogramm beginnen. Auch die moderne Forschung hat die »Darm-Hirn-Achse« bestätigt, die darauf hindeutet, dass positive Emotionen die Verdauung direkt verbessern können und umgekehrt. Die TCM-Ernährungstherapie ermutigt Sie, Ihre eigenen Vorlieben zu respektieren, während Sie praktische Anpassungen vornehmen und Ihre eigene Balance für gesundes Essen finden. Sie müssen nichts vollständig aus Ihrer Ernährung eliminieren, wenn Sie das nicht möchten. Es ist in Ordnung, dass Sie scharfes frittiertes Hühnerfleisch lieben und nicht darauf verzichten können. Basierend auf der Ernährungstherapie können Sie einen kühlenden und feuchtigkeitreduzierenden Kräutertee trinken, zum Beispiel Chrysanthemen-Tee mit Hiobstränen-samen, um die Hitze und das ölige Fett des Hühnerfleisches auszugleichen, und bewusst

mehr kühlende, wässrige Lebensmittel in Ihre Ernährung aufnehmen. Ich habe bemerkt, dass diese Art des Ausgleichs Menschen helfen kann, Gellüste zu reduzieren und gleichzeitig eine positive Beziehung zum Essen zu fördern. Eine wirklich gesunde Ernährung ist letztendlich eine, die Freude bereitet. Warum also die Freude aufgeben, um gesund zu sein?

INDIVIDUALITÄT

Genauso wie Glück für jeden von uns etwas anderes bedeutet, gibt es auch keine universelle Formel für die optimale Ernährung. Die TCM-Ernährungstherapie respektiert das Prinzip *Bian Zheng Lun Zhi* (辨证论治), was zum Ausdruck bringt, dass eine Ernährung erst nach der differenzierten Betrachtung der individuellen Bedingungen und Konstitutionen verordnet wird. Den Diagnoseprozess bezeichnet man als »Musterdiagnose«. Ein Muster kann als ein Ungleichgewicht im Körper verstanden werden, wie zum Beispiel »Leber-Feuer« oder »Milzschwäche«. (Wir werden dieses Thema später ausführlicher besprechen, wenn wir auf Seite 18 über die TCM-Organsysteme sprechen.) Während in der westlichen Medizin die Behandlung einer bestimmten Krankheit weitgehend standardisiert ist – Schmerzmittel für alle Arten von Schmerzen, Melatonin für alle Arten von Schlaflosigkeit und derselbe Hustensaft für jeden Husten –, wird in der TCM dieselbe Krankheit durch unterschiedliche Muster verursacht und daher völlig unterschiedlich behandelt. Beispielsweise kann Schlaflosigkeit durch eine überaktive Leber, Herzblutmangel oder Milzschwäche ausgelöst werden. Ein TCM-Praktiker nutzt den Puls, Zungenlesen, visuelle Beobachtungen und einen sehr umfassenden Fragebogen, um das problematische Muster zu identifizieren und entsprechend zu behandeln. Wenn das Ungleichgewicht in der Leber liegt, werden Lebensmittel verwendet, die mit der Lebergesundheit in Verbindung ste-

hen, um die Schlaflosigkeit zu behandeln, wie zum Beispiel Löwenzahnwurzel; wenn das Ungleichgewicht mit einem Herzblutmangel zusammenhängt, würde ich mich darauf konzentrieren, die Bildung von Herzblut mit Zutaten wie Jujube-Datteln und Organfleisch von Tieren, die mit Gras gefüttert wurden, anzuregen. Zusätzlich würde ich auch Zutaten verwenden, die eine allgemeine beruhigende Wirkung haben, wie Reishi-Pilze und Kamille, um den Heilungseffekt zu verstärken.

Darüber hinaus kann dasselbe Ungleichgewicht auch bei verschiedenen Menschen unterschiedliche Symptome verursachen, weil wir alle eine unterschiedliche Veranlagung haben, die in der TCM als »Körperkonstitution« bezeichnet wird (siehe Seite 38). Zum Beispiel könnte nach einem Geburtstag, bei dem zwei Freunde übermäßig viel zuckerhaltigen Kuchen gegessen haben, einer sich am nächsten Tag absolut in Ordnung fühlen, während der andere unter juckender Haut, drei neuen entzündeten Pickeln und Müdigkeit leidet.

Essen gemäß den Bedürfnissen Ihres eigenen Körpers ist von größter Bedeutung. Einer gerade angesagten Diät blind zu folgen, kann mehr Schaden als Nutzen bewirken, wenn sie Ihr persönliches Ungleichgewicht verschlimmert. Eine individualisierte Ernährungstherapie hingegen kann helfen, Gesundheitsprobleme an ihrer Wurzel zu behandeln. Sie könnten mit der Absicht beginnen, die Verdauung zu verbessern, und am Ende eine bessere Haut und geistige Klarheit als positive »Nebenwirkungen« erleben.

UMWELTBEWUSSTSEIN

Die TCM ist eine Medizin, die aus der Beobachtung der Natur entwickelt wurde. Schließlich sind wir Teil unserer natürlichen Umwelt, und um mit ihr im Einklang zu bleiben, ist es entscheidend, unsere Ernährung auf Saisonalität und Regionalität zu stützen.

In den letzten Jahren hat das Konzept, saisonale und lokale Lebensmittel zu essen, immer mehr Aufmerksamkeit erhalten. Bauernmärkte und Hofladen-Restaurants sind inzwischen weltweit beliebte Ziele. Die TCM-Ernährungstherapie geht jedoch noch einen Schritt weiter und ordnet jeder Jahreszeit auch getrocknete und nicht-saisonale Lebensmittel zu. Es gibt für jede Jahreszeit mehrere Prinzipien, die beachtet werden sollten. Weitere Informationen über saisonales Essen finden Sie auf Seite 34. Wenn Sie in einer Region leben, die nur eine Jahreszeit hat, können Sie trotzdem saisonal essen, nämlich basierend auf dem täglichen Wetter. Leben Sie beispielsweise in den Tropen, können Sie zusätzlich zu der grundlegenden Sommerernährung mehr Feuchtigkeit-reduzierende Lebensmittel in der Regenzeit und mehr wärmende Lebensmittel an kühleren Tagen einbeziehen. Wenn Sie sich hyper-saisonal nach den Prinzipien der TCM ernähren, stellen Sie möglicherweise fest, dass Ihre saisonalen Allergien weniger stark ausgeprägt sind und Sie einen gleichmäßigeren Biorhythmus haben.

Lokal zu essen hängt mit der Saisonalität zusammen, ist aber spezifischer und erfordert ein höheres Bewusstsein für die Umwelt. Zum Beispiel fühlt sich der Sommer in Shanghai anders an als der Sommer in New York. In Shanghai, wo das Wetter viel feuchter ist, muss ich viele Feuchtigkeit-reduzierende Lebensmittel essen, um Ekzemen und Müdigkeit vorzubeugen. In New York, wo die Hitze dominanter ist als die Feuchtigkeit, konzentriere ich mich mehr darauf,

kühlende Lebensmittel zu essen und meinen Körper zu hydratisieren. Darüber hinaus ist das lokale Obst und Gemüse in diesen beiden Städten sehr unterschiedlich. Durch den Kauf von lokalem Obst und Gemüse unterstütze ich nicht nur lokale Bauern und reduziere meinen CO₂-Fußabdruck, sondern füge meiner Ernährung auch viele saisonale Lebensmittel hinzu. Die Globalisierung der Lebensmittel hat es schwierig gemacht, lokal zu essen, besonders wenn man in einer städtischen Umgebung lebt (denken Sie nur an die unveränderliche, saisonlose Obst- und Gemüseabteilung in großen Supermarktketten). Es ist eine großartige Übung, zu recherchieren, woraus sich Ihr lokales saisonales Obst und Gemüse zusammensetzt, um eine engere Beziehung zu Ihrer Umwelt und dem, was Sie essen, aufzubauen. Nach und nach werden Sie bemerken, dass die gleichen Zutaten im Laufe des Jahres unterschiedlich aussehen, und Sie werden die Fähigkeit entwickeln, frische, lebendige und saisonale Zutaten zu erkennen.



lung verbunden. Die TCM-Ernährungstherapie zielt darauf ab, mithilfe von Nahrungsmitteln

das Yin-Yang-Gleichgewicht wiederherzustellen, um die Gesundheit zu fördern.

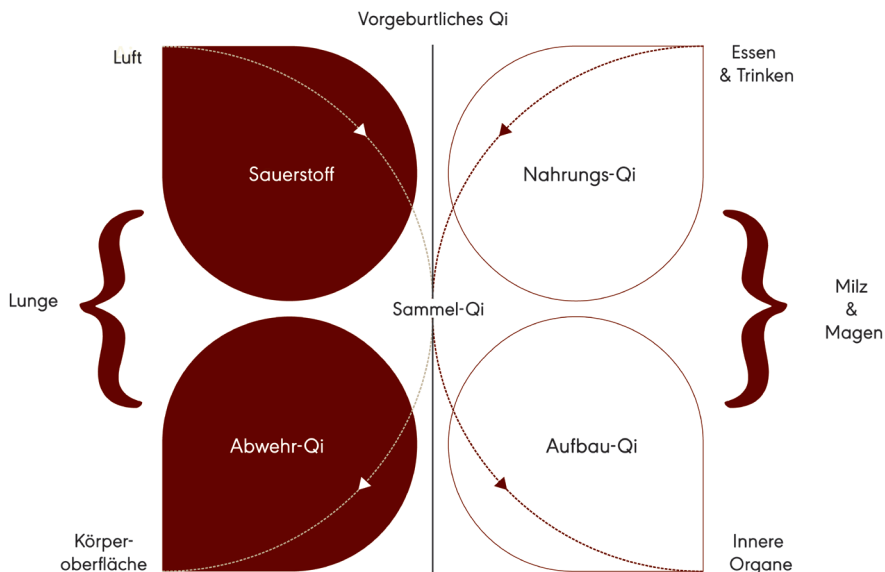
FÜNF GRUNDSUBSTANZEN 气血精津液

In der TCM (Traditionellen Chinesischen Medizin) wird angenommen, dass unser Körper ein miteinander verbundenes System von Meridianen und Pfaden ist. Damit verschiedene Teile unseres Körpers ordnungsgemäß funktionieren und miteinander kommunizieren können, bewegen sich die Fünf Grundsubstanzen durch unseren Körper, um Nährstoffe bereitzustellen, Giftstoffe zu entfernen und das Gleichgewicht zu halten. Lassen Sie uns näher auf jede dieser Substanzen eingehen.

(Qi 气)

Dieses Wort ist zu einem trendigen Begriff in der Wellnessbranche geworden. Ich sehe viele Marken und Nahrungsergänzungsmittel, die danach benannt sind. Aber was genau

ist Qi? Im alltäglichen Chinesisch bedeutet Qi »Gas«, »Dampf« oder »Atem«. »Sauerstoff« ist *Yang Qi* (氧气); »Geruch« besagt *Qi Wei* (气味); »Ballon« ist *Qi Qiu* (气球). Im Kontext der TCM wird Qi normalerweise als »Lebenskraft« oder »Energie« übersetzt. In der Natur existiert es, um die Vitalität von Ökosystemen zu erhalten. In unserem physischen Körper ist es eine aktive, bewegliche Substanz, die die Zirkulation anderer lebenswichtiger Substanzen antreibt und uns am Leben hält. In unserem geistigen und spirituellen Körper hilft Qi, Emotionen zu manifestieren und Spiritualität zu fördern. Je mehr Qi wir haben, desto energiegeladener fühlen wir uns; je besser unser Qi fließt, desto weniger Schmerzen und Stress erleben wir.



Zusätzlich zu dem Qi, das wir von unseren Eltern erben, dem sogenannten vorgeburtlichen Qi (*Yuan Qi* 元气), stammt der Großteil unseres nachgeburtlichen Qi aus der Luft (30 Prozent) und aus Nahrung (70 Prozent). Unsere Lunge nimmt das Qi aus unserer Umgebung auf, um es mit dem vorgeburtlichen Qi und dem aus der Nahrung gewonnenen Qi (*Gu Qi* 谷气), das von Milz und Magen umgewandelt wird, zu unserem Sammel-Qi (*Zhong Qi* 中气) zu vereinen. Diese kraftvolle Mischung aus Qi in der Mitte unseres Körpers verteilt sich dann auf verschiedene Bereiche, um uns gesund und am Leben zu halten. Wenn es sich an die Oberfläche unseres Körpers begibt, wird es zu einer Form der Abwehr (*Wei Qi* 卫气), um uns vor Umweltfaktoren zu schützen. Wenn es nach innen geht, um unsere Organe zu nähren, wird es zu Aufbau-Qi (*Ying Qi* 营气), um die normale Funktion unseres Körpers und Geistes sicherzustellen. Man sieht, wie wichtig Nahrung für unser Wohlbefinden ist und wie gesundes Essen in der Lage ist, Immunität und Langlebigkeit zu fördern. Die TCM-Ernährungstherapie kann helfen, Qi aufzubauen und alle Aspekte unserer Gesundheit positiv zu beeinflussen. Dieses Konzept ist nicht weit von modernen Ernährungslehren entfernt, die zeigen, wie verschiedene Verbindungen und Nährstoffe aus Lebensmitteln zum Nährstoffreservoir unseres Körpers beitragen und die gesunde Funktion unseres Körpers gewährleisten.

BLUT (*Xue* 血)

Sowohl die TCM als auch die Biomedizin erkennen die Existenz des physischen Blutes in unserem Körper als die dicke, rote, heilige Flüssigkeit an, die unser Leben erhält. Neben dem Transport von Sauerstoff, Nährstoffen, Antikörpern und Zellen, wie es in der Biomedizin beschrieben wird, hat das Blut in der TCM noch eine weitere Funktionsebene. Blut ist eine dichtere Yin-Form von Qi. Es wird

aus dem Nahrungs-Qi hergestellt, das von der Milz zur Lunge und dann von der Lunge zum Herzen geschickt wird, um dort in Blut umgewandelt zu werden. Die Umwandlung unterstützen die Nieren, welche Mark produzieren. Nach der Herstellung des Blutes erreicht es alle unsere wichtigen Organe, um sie zu befeuchten und mit Nährstoffen zu versorgen. Daher sind Qi und Blut untrennbar miteinander verbunden. Qi erhält die Zirkulation und Gesundheit des Blutes aufrecht, während das Blut die Organe nährt, die wiederum Qi produzieren. Die Ernährungstherapie verwendet eine Vielzahl von Zutaten, um die Blutproduktion zu fördern und das Blut zu tonisieren, damit sichergestellt wird, dass es nicht stagniert oder ein Mangel auftritt, was Probleme wie Anämie, generelle Schwäche, Herz-Kreislauf-Probleme, Schlaflosigkeit, Unfruchtbarkeit und Depressionen sowie andere Gesundheitsprobleme zur Folge haben kann.

ESSENZ (*Jing* 精)

Wie die deutsche Übersetzung bereits andeutet, ist *Jing* eine sehr kostbare Substanz in unserem Körper, die bewahrt und gestärkt werden muss. Sie ist die Grundlage für Wachstum, Entwicklung, sexuelle Reifung und Fortpflanzung. Sperma (*Jing Zi* 精子) bedeutet im Chinesischen »Sohn der Essenz«. Es gibt zwei Arten von Essenz – vorgeburtliche und nachgeburtliche. Die vorgeburtliche Essenz ist, ähnlich wie das vorgeburtliche Qi, eine feste Menge, die wir von unseren Eltern erben. Sie beginnt uns zu nähren, während wir noch Föten im Entwicklungsstadium sind! Sie bestimmt unsere primäre Körperkonstitution (siehe Seite 38) und fördert die gesunde Entwicklung unseres Gehirns und die Kraft unseres physischen Körpers. Man kann sie als unsere Genetik betrachten. Die nachgeburtliche Essenz hingegen wird nach unserer Geburt gewonnen und stark von unseren Lebensstilentscheidungen beeinflusst.

Manche Menschen genießen eine Fülle von Vitalität, weil sie das Glück haben, in einer sauberen Umgebung mit guten Menschen, reichhaltiger Nahrung und sauberem Wasser zu leben. Eine Person mit starker vorgeburtlicher Essenz könnte ihre Reserven völlig erschöpfen, indem sie sie durch sexuelle Vergnügen oder Sucht verschwendet, während eine Person mit schwacher vorgeburtlicher Essenz dies durch die Wahl eines erfüllten und nährenden Lebens ausgleichen könnte. Ich betrachte die nachgeburtliche Essenz als Epigenetik, das aufstrebende Thema, wie unser Verhalten und unsere Umwelt Veränderungen in unseren Genexpressionsmustern verursachen können. Beide Essenzen werden in der Niere gespeichert, einem wichtigen und komplexen Organ in der TCM, das an vielen verschiedenen Aspekten unserer Körperfunktionen beteiligt ist. Die Ernährungstherapie kann helfen, die Niere effektiv mit Nahrungsmitteln und Kräutern zu regenerieren, um unseren Körper darin zu unterstützen, die kostbare Essenz zu bewahren und mehr davon für Langlebigkeit und Wohlbefinden zu erzeugen.

KÖRPERFLÜSSIGKEITEN (Jin Ye 津液)

Etwa 60 Prozent des menschlichen Körpers bestehen aus Wasser, das hilft, unsere Gelenke zu schmieren, die Körpertemperatur zu regulieren, Nährstoffe zu transportieren, die Verdauung zu fördern und mehr.

Die TCM erkennt ebenfalls an, dass der menschliche Körper viel Wasser enthält. Laut TCM gibt es in unserem Körper zwei Arten von Flüssigkeiten. *Jin* ist dünn, wässrig und zirkuliert nahe der Oberfläche unseres Körpers zusammen mit dem Abwehr-Qi. Es wird von der Lunge kontrolliert, um unsere Haut und Muskeln in Form von Schweiß, Speichel und Tränen zu befeuchten. Im Gegensatz dazu ist *Ye* dicht, trüb und zirkuliert im Inneren unseres Körpers zusammen mit dem Aufbau-Qi. Es

wird von der Milz und den Nieren gesteuert, um die Gelenke, die Wirbelsäule, das Gehirn und das Knochenmark zu befeuchten. *Jin* und *Ye* wirken zusammen, um eine gesunde Blutzirkulation sicherzustellen und die Kraft unseres Qi zu fördern.

Unsere Ernährung ist extrem wichtig für die Gesundheit der Körperflüssigkeiten, da diese von Nahrung und Getränken abhängig sind. Der Magen wird in der TCM als »die Quelle der Flüssigkeiten« bezeichnet, da er die Flüssigkeiten aus unserer Ernährung in Körperflüssigkeiten umwandelt, die von der Lunge, Milz und Niere effizient genutzt werden können. Die überschüssigen Flüssigkeiten scheidet schließlich die Blase aus. Daher kann der langfristige Verzehr von Lebensmitteln, die in der Lage sind, Körperflüssigkeiten zu schädigen – wie frittierte scharfe Speisen, trockene Backwaren, koffeinhaltige Getränke und stark gesalzene, verarbeitete Lebensmittel –, Trockenheit, Blutstagnation, Qi-Mangel und Funktionsstörungen der Hauptorgane verursachen. Einfach nur Wasser zu trinken, ist allerdings keine Lösung, um sicherzustellen, dass unser Körper über ausreichend Körperflüssigkeiten verfügt.

Nachdem ich nach Amerika gezogen war, fiel mir auf, dass man dort geradezu besessen davon ist, sich durch das Trinken großer Mengen von klarem Wasser zu hydratisieren, das oft auch noch eisgekühlt ist. Dennoch fühlen sich die meisten Menschen weiterhin dehydriert. In der TCM geht die optimale Hydratation über das Trinken von Wasser hinaus, das zwar zu der dünneren Körperflüssigkeit (*Jin*) beiträgt, aber nicht zu der dichten, nährenden (*Ye*). Um sich richtig zu hydratisieren, sollte man damit beginnen, den Magen und die Milz mit Yin-nährenden Lebensmitteln zu versorgen, wie gekochtem Obst und Gemüse mit hohem Wassergehalt, Knochenbrühe, Brei und Kräutertees. Die Flüssigkeit sollte warm oder zumindest Zimmertemperatur haben, um die

Milz und die Nieren nicht zu schädigen, was besonders für Ye wichtig ist. Wenn Sie sich das nächste Mal dehydriert fühlen, probieren Sie mal aus, einen dünnen Haferbrei mit gehackter Birne, Knochenbrühe mit zerkleinertem Chinakohl oder eine Tasse Schlangenbartwurz-Tee zuzubereiten (siehe Seite 122). Darüber hinaus werden auch das Zubettgehen vor Mitternacht und regelmäßige Bewegung zur Gesundheit der Körperflüssigkeiten beitragen.

GEIST (*Shen* 神)

Dies ist die abstrakteste aller lebenswichtigen Substanzen. Ohne eine physische Form ist der Geist (*Shen*) eine Kombination aus unserem Bewusstsein, unserer Präsenz und unserer mentalen Vitalität. Er wird im Englischen meist als »Spirit« übersetzt, aber verwechseln Sie ihn nicht mit Geistern oder Spiritualität. Der Geist ist die Manifestation unseres mentalen Gesundheitszustands. Man kann einen gesunden Geist an den hellen, klaren, energetischen Augen einer Person erkennen. Wann immer meine Großeltern Fotos von mir betrachten, kommentieren sie stets meinen Geist. Wenn ich auf dem Foto gut aussehe, sagen sie: »Du hast Shen in diesem Foto! Sehr hübsch!« Der Geist spiegelt

nicht immer die physische Gesundheit wider. Ein bettlägeriger Patient kann immer noch einen starken und stabilen Geist haben, wenn er mental wach und optimistisch ist, während ein körperlich starker Soldat aufgrund des Stresses und der Angst vor dem Krieg an einem gestörten Geist leiden kann. Eine Person mit gestörtem Geist hat leere, unfokussierte, unruhige Augen. Da er im Herzen beheimatet ist und vom Blut und der Essenz genährt wird, kann der Geist auch von physischen Ungleichgewichten wie Blutmangel beeinflusst werden, was möglicherweise zu Depressionen, Angstzuständen und anderen psychischen Erkrankungen führt. Es ist das perfekte Beispiel für die Verbindung von Geist und Körper, bei der sich körperliches und mentales Wohlbefinden gegenseitig beeinflussen. Die TCM-Ernährungstherapie nutzt Blut- und Nieren-nährende Lebensmittel wie Jujube-Datteln, Longan-Früchte und Lotussamen, um einen gesunden und ruhigen Geist zu fördern. Der Verzehr von lebendigen, vollwertigen Lebensmitteln hilft, den Geist zu stärken und zu stabilisieren, während der Konsum von stark verarbeiteten und abgestandenen Lebensmitteln den Geist auf lange Sicht schwächen und verwirren kann.

DIE SECHS UMWELTFAKTOREN 六邪

In der TCM gibt es sechs Faktoren aus der Umwelt (häufig als »sechs pathogene Faktoren« übersetzt), die zu Krankheiten beitragen und Ungleichgewichte in unserem Körper verursachen können: Kälte, Trockenheit, Feuchtigkeit, Sommerhitze, Hitze und Wind. Da wir ein Teil der Natur sind, sind wir diesen natürlichen Faktoren ständig ausgesetzt. Unter normalen Bedingungen kann sich unser Körper an Umweltveränderungen anpassen. So ist zum Beispiel unser Körper in der Lage, unsere Temperatur durch Schwitzen zu regulieren,

wenn es heiß ist. Ein unausgeglichener Körper hingegen kann sich nicht anpassen, was zur Entstehung von Krankheiten führt. Wenn das passiert, können die sechs Umweltfaktoren unseren Körper von außen angreifen und weiter eindringen, um zu inneren pathogenen Faktoren zu werden. In der Ernährungstherapie verwendet man bestimmte Lebensmittel, um diese Umweltfaktoren zu bekämpfen und das Gleichgewicht unseres Körpers wiederherzustellen. Werfen wir einen Blick auf jeden dieser Faktoren.

Teil II

Die Kräuter der TCM- Ernährungs- therapie



Lassen Sie uns nun, da Sie ein grundlegendes Verständnis von der TCM-Ernährungstherapie gewonnen haben, in die 50 am häufigsten verwendeten Kräutertzutaten eintauchen. Einige dieser Zutaten sind laut der botanischen Definition oder nach dem allgemeinen Verständnis keine Kräuter; jedoch werden sie aus der Perspektive der TCM als Kräuter bezeichnet, weil man sie medizinisch verwendet. Seien Sie also nicht überrascht, wenn Bohnen und getrocknete Früchte auf den folgenden Seiten als Kräuter bezeichnet werden.

Es gibt so viele Traditionen, Geschichten und faszinierende Fakten rund um jedes Kraut, die in keiner Schule, keiner Universität gelehrt werden und sogar den meisten Chinesen nicht bekannt sind. Ich habe eine Mischung aus Folklore, Fakten, persönlichen Erfahrungen und echten historischen Begebenheiten zusammengestellt, die, wie ich hoffe, etwas Farbe und Kontext dem jeweiligen Kraut hinzufügen.

Einige Anmerkungen, bevor wir fortfahren:

Die Namen der Zutaten: Im gesamten Buch verwende ich, soweit vorhanden, den gebräuchlichen deutschen Namen, weil dies für Anfänger die einfachste Möglichkeit ist, sich einen Eindruck von dem jeweiligen Kraut zu verschaffen. Ich habe auch die chinesischen Pinyin-Namen und die lateinischen pharmazeutischen Namen (die sich von den standardwissenschaftlichen Namen unterscheiden) jedes Krauts beigelegt, damit Sie genauer danach suchen können, falls Sie mehr darüber erfahren möchten.

TCM-Eigenschaften und -Wirkungen: Die Informationen über den Geschmack, die Meridian-Zugehörigkeit, die energetischen Eigenschaften, die Dosierung und die Funktionen jedes Krauts stammen aus meiner Recherche klassischer Texte der chinesischen Kräuterméizin und dem *Kamwo Herb Guide*, der online verfügbar ist, sowie aus meinen eigenen Erfahrungen mit der Verwendung von und dem Kochen mit Kräutern.

Kochvorschläge: Ich teile hier die gebräuchlichsten und praktischsten Kochmethoden für jedes Kraut, damit Geschmack und medizinischer Wert am besten zur Geltung kommen. Ich ermutige Sie, diese Vorschläge auszuprobieren und auch online nach Rezepten zu suchen, um Ihr Wissen zu vertiefen. Der beste Weg, ein Kraut zu verstehen, ist, mit ihm zu kochen!

Sicherheit: Die Dosierung jedes Krauts ist die empfohlene Höchstmenge, die pro Tag in roher Form konsumiert werden sollte. Aufgrund seiner Genauigkeit wurde das metrische System verwendet. Ich schlage vor, einen Arzt oder die Packungsanweisungen zu konsultieren, bevor Sie konzentrierte Formen von Kräutern wie Granulate, Tinkturen, Extrakte oder andere konzentrierte Formen einnehmen. Es ist außerdem eine gute Idee, sich zum Abwiegen der Kräuter und anderer Kochzutaten eine Waage zuzulegen.

Adzuki-Bohne

赤小豆 Chi Xiao Dou, 红豆 Hong Dou

Semen Phaseoli

Gängige Form: getrocknete kleine rote Bohne

Geschmacksrichtungen gemäß TCM: Süß, Sauer

Thermische Natur gemäß TCM: Neutral

Meridian-Zugehörigkeit: Herz, Dünndarm

Geschmack: neutral, sättigend, fade

Nährwerte und Vorteile

- Enthält Ballaststoffe, die bei der Verdauung helfen können.
- Enthält eine Fülle von pflanzlichen Proteinen (44 Gramm pro 200-Gramm-Portion).
- Verfügt über Antioxidantien, die unsere Zellen vor Schäden schützen.
- Enthält wichtige Vitamine und Mineralien, wie Vitamin B, Eisen, Phosphor und Kalzium.

TCM-Vorteile

- Reguliert den Wassertransport im Körper und wird eingesetzt, um Ödeme zu reduzieren und die Urinausscheidung zu stimulieren.
- Klärt feuchte Hitze bei der Behandlung von leichten Fällen von Gelbsucht, Feuchtigkeitssammlung und Hautproblemen aufgrund von toxischer Hitze.
- Hilft, hohen Blutzucker und Diabetes zu regulieren.

Kochvorschläge

- Mindestens 6 Stunden vor dem Kochen in Wasser einweichen. Das Einweichwasser abgießen, dann mit sauberem Wasser übergießen und kochen, bis die Bohnen vollständig weich sind, um die Verdauung zu erleichtern. Sie können einen Schnellkochtopf verwenden, um die Kochzeit zu verkürzen.
- Gekochte Bohnen zu Salaten, Joghurt, Pflanzengerichten usw. hinzufügen.
- Einweichen und wie jede andere Bohne zur Zubereitung von Suppe, Brei, Chili usw. verwenden.
- Eignet sich als süße Füllung für Desserts. Sie können fertige Adzuki-Bohnen-Paste in asiatischen Märkten kaufen oder diese selbst herstellen (siehe Lila Klebreis »Acht Schätze« auf Seite 259).

Sicherheit

- Im Allgemeinen ist der Verzehr in Maßen für alle unbedenklich. Es ist wichtig, die Bohnen gründlich einzuweichen und zu kochen, um die Verdauung zu erleichtern. Es gibt keine maximale Dosierung für Adzuki-Bohnen.



»ADZUKI« ist der japanische Name für rote Bohnen, da sie auch in Japan sehr beliebt und gebräuchlich sind. Man hat diesen Namen in englischsprachigen Ländern als Übersetzung dieser Zutat übernommen, da er leichter auszusprechen ist als der chinesische Name. Auf Chinesisch heißt diese schöne rote Bohne Hong Dou oder Chi Dou. *Hong* und *Chi* bedeuten beide »rot«, während *Dou* ein Ausdruck für »Bohne« ist. Aufgrund ihrer romantischen Farbe wird die Adzuki-Bohne oft mit Liebe, Nostalgie und Sehnsucht in Verbindung gebracht. In alten Zeiten zählten Frauen Adzuki-Bohnen, wenn sie ihre Liebsten stark vermissten.

Beachten Sie bitte, dass es zwei Arten von Adzuki-Bohnen gibt. In der TCM wird die kleinere Sorte (*Vigna umbellata*) häufiger verwendet, da sie einen etwas höheren medizinischen Wert hat, während in der Küche die Sorte mit einem volleren, runderen Körper (*Vigna angularis*) öfter Verwendung findet. Meiner Erfahrung nach können Sie sich beider Arten gleichermaßen zu Hause bedienen.

Gealterte Mandarinenschale

陈皮 Chen Pi

Citri Reticulatae Pericarpium

Gängige Form: getrocknete Mandarinenschale, entweder orange (nicht gealtert oder nur für eine sehr kurze Zeit gealtert) oder dunkelbraun (gealtert)

Geschmacksrichtungen gemäß TCM: Aromatisch, Bitter

Thermische Natur gemäß TCM: Warm

Meridian-Zugehörigkeit: Lunge, Milz, Magen

Geschmack: zitrusartig, leicht bitter, holzig

Nährwerte und Vorteile

- Enthält Antioxidantien, die unsere Zellen vor Schäden schützen.
- Kann helfen, Entzündungen zu reduzieren und den Blutdruck sowie Cholesterin zu regulieren.
- Verfügt über Verbindungen mit antibakteriellen Eigenschaften.
- Enthält wichtige Mikronährstoffe, wie die Vitamine B und C.

TCM-Vorteile

- Lindert Husten und reduziert Schleim.
- Beseitigt Qi-Stagnation im Verdauungssystem, um bei Verdauungsstörungen, Übelkeit und/oder Erbrechen, Blähungen und Bauchschmerzen zu helfen.
- Trocknet Feuchtigkeit und wirkt Müdigkeit entgegen.

Kochvorschläge

- Als Teezubereitung verwenden. Ein Stück (10 Gramm) mit 480 ml Wasser für 15 Minuten kochen. Für einen besseren Geschmack Honig hinzufügen. Siehe Weißdornbeeren- und Lotusblättertée (Seite 226).
- Als Zutat in Knochenbrühe. Zwei ganze Stücke (20 Gramm) pro 1,5 Kilogramm Knochen ins Wasser geben. Die Schale vor dem Servieren entsorgen.
- In Eintöpfen, Breien, Porridge oder süßen Dessertsuppen verwenden: Nur ein halbes bis ein Stück (5 bis 10 Gramm) für je 2 bis 3 Portionen in die kochende Flüssigkeit geben, da es sonst zu bitter werden könnte. Siehe Gewürztes Pho mit Lilienzwiebeln und Aprikosenkernen (Seite 196) und Porridge aus braunem Reis mit Hühnchen und gerösteten Rettichsamen (Seite 210).

Sicherheit

- Dosierung: 10 Gramm (etwa ein Stück) pro Tag.
- Mit Vorsicht genießen, wenn Sie unter Hämatemesis (Erbrechen von Blut) und starkem Yin-Mangel leiden.
- Im Allgemeinen ist der Verzehr in Maßen für alle unbedenklich.
- Gealterte Mandarinenschale behandelt keinen trockenen Husten. Nur verwenden, wenn der Husten schleimig ist.

CHEN PI bedeutet auf Chinesisch »gealterte Schale« und bezieht sich auf Schalen von Mandarinen, die getrocknet und dann gelagert werden. Medizinische Mandarinenschalen werden oft fünf bis zehn Jahre lang gelagert, um eine starke Wirkung zu erzielen. Herkömmliche getrocknete Mandarinenschale kann jedoch auch nützlich sein, wenn Sie nur diese aufreiben können.

Die beste gealterte Mandarinenschale wird in einer Stadt namens Xinhui in Guangdong, China, produziert. Der Legende nach wurde in alten Zeiten ein degradiertes Regierungsbeamter dorthin geschickt, damit er möglichst weit entfernt vom Kaiserpalast in Peking war. Mandarinen gediehen in Xinhui sehr gut, also begann der degradierte Beamte ein Nebengeschäft als Mandarinenbauer und stellte Mandarinsaft, getrocknete Mandarinkuchen und natürlich gealterte Mandarinenschalen her, die er als am effektivsten zur Behandlung seiner Atemwegsprobleme empfand. Er fühlte sich leicht und sein Lungen-Qi floss besser als je zuvor. Ein Feind wurde neidisch, dass der degradierte Beamte nicht nur wohlhabender, sondern auch gesünder wurde, und berichtete dem Kaiser, dass dieser Beamte faul sei und den ganzen Tag Mandarinen esse, ohne zu arbeiten. Wütend sandte der Kaiser drei seiner Agenten aus, um ihn zur Rede zu stellen. Als sie ankamen, konnten sie den Beamten in dem großen Mandarinenhain jedoch nicht finden. Also verbrachten sie die Nacht unter den Mandarinenbäumen und alle wurden wegen Kälte- und Feuchtigkeits-Invasion krank. Am zweiten Tag setzten sie die Suche fort, während ihr Husten immer schlimmer wurde. Schließlich entdeckten sie den degradierten Beamten und teilten ihm mit, dass der Kaiser ihn bestrafen wolle. Der Beamte war überrascht und nervös, sagte aber: »Nun, lasst mich zuerst euren Husten und Schleim behandeln, dann könnt ihr mich bestrafen.« Alle vier gingen zum Haus

des Beamten, wo er Tee aus gealterten Mandarinenschalen machte und die drei Agenten einlud, über Nacht zu bleiben. Am nächsten Tag waren die Hustensymptome, wie Sie sich vielleicht schon denken können, verschwunden und die Agenten bestrafte den Beamten nicht. Als sie in den Palast zurückkehrten, brachten sie Säcke voller gealterter Mandarinenschalen mit, um sie dem Kaiser zu schenken. Der Kaiser liebte das Geschenk und bat den degradierten Beamten, regelmäßig gealterte Mandarinenschalen nach Peking zu schicken. Seitdem hat sich der Ruhm von Chen Pi aus Xinhui in ganz China verbreitet.





Cremiges Goji-Cashew-Dressing

顺滑枸杞酱

Vegan • Glutenfrei • Frei von Milchprodukten

Fünf Elemente: 木 水

Saisonalität: Kalt, Warm, Feucht, Trocken

Energie: Neutral

Meridian-Zugehörigkeit: Lunge, Leber, Niere

Funktionen: Lebergesundheit, tonisiert Qi und Blut

MENGE: 1 Schale

DAUER: 15 Minuten

75 g rohe Cashewnüsse
2 Esslöffel (20 g) Goji-Beeren
120 ml warmes Wasser oder Gemüsebrühe, oder mehr nach Bedarf
3 Esslöffel Nährhefe
2 Esslöffel Zitronensaft
1 Esslöffel Dijon-Senf
1 kleine Knoblauchzehe
1 Teelöffel Meersalz oder nach Geschmack
½ Teelöffel weißer Pfeffer

Vor 15 Jahren waren Salate in Shanghai, der internationalsten Stadt Chinas, selten und schwer zu finden. Die Chinesen schätzten Salate nicht besonders, teils wegen ihrer Überzeugung, dass man keine großen Mengen roher Lebensmittel konsumieren sollte, und teils aus geschmacklichen Gründen. Ich hasste Salate früher. Die Kombination aus rohem Salat, sauren Kirschtomaten, scharfen rohen Zwiebeln, bitterem Olivenöl und saurem Zitronensaft fand ich einfach schrecklich. Heutzutage sind Salate unter dem Einfluss des Westens in China zu einem angesagten Bestandteil gesunder Ernährung geworden und ich habe sie zu schätzen gelernt, während ich in den USA gelebt habe. Dennoch ist es immer noch schwierig, schmackhafte Salatdressings zu finden, die milchfrei und herzhafter als eine Vinaigrette sind. Daher habe ich hier mein Lieblings-Salatdressing aufgeführt, das ich zu Hause mache. Diese vielseitige Sauce kann auch zu Kohlrouladen, Gemüse-Pfannengerichten und sogar zu Protein wie Hähnchenbrust serviert werden. Goji-Beeren passen sehr gut zu Cashews, erzeugen eine schöne orangene Farbe und sorgen für milchfreie Cremigkeit auf Ihrem Teller. Dieses Dressing ist immer ein Favorit bei Zusammenkünften mit Freunden!

1. Die rohen Cashewnüsse und Goji-Beeren 2 Stunden oder über Nacht in warmem Wasser einweichen. Abtropfen lassen.
2. Alle Zutaten in einen Mixer geben und bei hoher Geschwindigkeit mixen, bis eine feine Masse entsteht. Wenn es schwierig zu mixen ist oder die Mischung zu dick ist, etwas natives Olivenöl extra oder mehr Wasser hinzufügen. Abschmecken und bei Bedarf zusätzliches Meersalz hinzugeben. Es sollte ruhig herzhaft schmecken, da es ein Dressing ist. Das Dressing kann in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank bis zu einer Woche aufbewahrt werden.

Wärmende Lamm-Nudelsuppe

暖体当归羊肉汤面

Laktosefrei • Glutenfrei • Nussfrei

Fünf Elemente: 木 水 土

Saisonalität: Kalt

Energie: Wärmend

Meridian-Zugehörigkeit: Milz,
Leber, Niere

Funktionen: Tonisiert Qi und Blut,
wärmend

MENGE: 4 Portionen

DAUER: 4 Stunden

Brühe

1,6 kg Lammknochen mit
Fleisch (wie Rippen, Hals
und Wirbelsäule), in Stücke
geschnitten

5 dicke Scheiben frischer
Ingwer, geschält

50 g grob gehackte
Frühlingszwiebeln

1 mittelgroße Karotte, grob
gehackt

1 große Küchenzwiebel, grob
gehackt

2 Esslöffel Reiswein

3 getrocknete oder frische
Lorbeerblätter

3 ganze Sternanis

1 Esslöffel Fenchelsamen

1 Esslöffel schwarze
Pfefferkörner oder ½ Teelöffel
frisch gemahlene schwarze
Pfefferkörner

2 Scheiben (25 g) Engelwurz
(Dang Gui)

4 Scheiben (15 g) Tragant-
Wurzel

Meersalz nach Geschmack

Dieses wohltuende und aromatische Rezept ist ursprünglich eine Kräuterkur, die in vielen Büchern der TCM erwähnt wird, und reicht bis in die Qing-Dynastie (1636–1912 n. Chr.) und Han-Dynastie (206 v. Chr.–220 n. Chr.) zurück. Es wurde verwendet, um Blähungen durch Kälte, die das Verdauungssystem angreift, Yang-Mangel und postpartale Bauchschmerzen und Ausfluss zu behandeln. Heutzutage ist dieses Rezept in China ein klassisches Gericht, insbesondere für Familien im Norden und Nordwesten Chinas, wo das Klima kalt ist und rotes Fleisch einen großen Teil der regionalen Ernährung ausmacht. In dieser Version habe ich für einen stärkeren Geschmack mehr Gewürze und Gemüse hinzugefügt. Diese Suppe sollte besser bei kaltem Wetter und nicht an heißen und feuchten Tagen konsumiert werden. Wenn Sie eine starke Feuchtigkeits-Hitze-Konstitution haben, sollten Sie diese Nudelsuppe nicht oft essen.

Zum Servieren

170 g Nudeln nach Wahl*

Gekochtes Gemüse nach Wahl

Frisch geschnittene
Frühlingszwiebeln oder
Koriander (optional)

Sesamöl (optional)

Chilisauce (optional)

*Abgebildet ist eine Sorte von
glutenfreien Nudeln aus Sorghumhirse.

1. **Bereiten Sie die Brühe zu.** Bringen Sie Wasser in einem großen Topf bei hoher Hitze zum Kochen. Blanchieren Sie das Lamm 2 bis 3 Minuten. Anschließend abseihen und das Wasser und den Schaum entsorgen.
2. In einem großen Suppentopf das blanchierte Lamm, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Karotte, Zwiebel, Reiswein, Lorbeerblätter, Sternanis, Fenchelsamen und Pfefferkörner vermischen. Fügen Sie genug Wasser hinzu, damit alles vollständig bedeckt ist. Bei hoher Hitze zum Kochen bringen; die Hitze auf mittlere bis niedrige Stufe reduzieren und abgedeckt mindestens 3 Stunden köcheln lassen.
3. In den letzten 30 Minuten des Kochens die Engelwurz und die Tragant-Wurzel hinzufügen. Nach dem Kochen alle festen Bestandteile abseihen und die Brühe und das Fleisch aufbewahren. Mit Meersalz würzen.
4. **Servieren Sie die Suppe.** Bereiten Sie die Nudeln gemäß den Anweisungen auf der Verpackung zu.
5. Verteilen Sie die gekochten Nudeln auf 4 Schalen. Gießen Sie die Brühe über die Nudeln und fügen Sie das Lamm und beliebige bevorzugte Toppings hinzu.



Sesam-Goji-Knuspermüsli

枸杞烤麦片

Vegan ◦ Glutenfrei

Fünf Elemente: 金 木 水

Saisonalität: Kalt

Energie: Wärmend

Meridian-Zugehörigkeit: Lunge, Leber, Niere

Funktionen: Wärmend, tonisiert Qi und Blut

MENGE: 2 ½ Schalen

DAUER: 30 Minuten

180g Haferflocken

2 Esslöffel schwarze
Sesamsamen

65g gehackte Walnüsse

2 Teelöffel (5 g) Fünf-Gewürze-
Pulver oder gemahlener Zimt

3 Esslöffel heller, brauner
Zucker oder nach Geschmack

1 Esslöffel fein gehackter
Ingwer oder Ingwerpaste

1 Esslöffel Sesamöl

115 g pflanzliche Butter
oder 125 g Butter von
grasgefütterten Kühen,
geschmolzen

25 g entkernte und gehackte
Jujube-Datteln

25 g Goji-Beeren

Bevor ich in die Vereinigten Staaten kam, hatte ich noch nie Müsli gegessen, aber als ich es zum ersten Mal probierte, war ich sofort verliebt. Es ist knusprig, süß, nussig und harmonisiert einfach perfekt mit Joghurt. Der stichtig machende Geschmack geht oft mit der weniger idealen Tatsache einher, dass gekauftes Müsli meist sehr viel Zucker und Fett enthält – ein Problem, das leicht gelöst werden kann, wenn wir unser eigenes zu Hause herstellen. Dies ist ein sehr einfaches und schnelles Rezept für Knuspermüsli mit einem TCM-Bonus, um Qi und Blut zu tonisieren und unseren Körper zu wärmen. Das Aroma von Sesamöl passt gut zur sanften Süße von Goji-Beeren und Jujube-Datteln. Diese lecker gewürzten Haferflocken sind knusprig, aromatisch und zu jeder Tageszeit sättigend!

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Alle trockenen Zutaten, abgesehen von den Jujube-Datteln und Goji-Beeren, in eine große Schüssel geben und mischen. Sobald alles gut vermischt ist, den Ingwer, das Sesamöl und die geschmolzene Butter hinzufügen und gut durchmischen, bis eine feuchte Masse entstanden ist. Dann diese in einer gleichmäßigen Schicht auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.
3. Das Backblech in den Ofen schieben und das Müsli etwa 20 Minuten goldbraun backen. Während des Backens einmal umrühren, um ein Rösten von allen Seiten zu gewährleisten. Drei Minuten vor dem Ende des Backvorgangs die Jujube-Datteln und Goji-Beeren hinzufügen und weiterbacken. In den letzten 3 Minuten das Müsli und die Beeren genau im Auge behalten, da sie in diesem Stadium leicht anbrennen können.
4. Das Blech aus dem Ofen nehmen und das Müsli vollständig abkühlen lassen. Mit Joghurt, Milch oder süßem Brei bzw. Porridge genießen. Bei Raumtemperatur in einem luftdichten Behälter bis zu 6 Monate aufbewahren.



Stichwortverzeichnis

A

Absteigend, Richtung 30
Adzuki-Bohnen 50, 192, 205,
214, 248, 259, 260
Adzuki-Bohnen-Paste 260
Adzuki-Bohnen- und Hiobsträ-
nen-Porridge mit Silberrohr
214
Allergische Konstitution 45
Amomum-Frucht 56, 194, 206,
224, 248
Aprikosenkern 60, 238
Aprikosenkern-Birnen-Gelee 238
Aromate, TCM-Eigenschaften
261
Aromatisch, Geschmack 28
Aufsteigend, Richtung 30

B

Backen 32
Basis-Mehrkornbrei 205
Beruhigender Papaya-Smoothie
222
Bitter, Geschmack 27
Blattgemüse, TCM-Eigenschaf-
ten 261
Blut, Grundsubstanz 10
Blut-Stagnation 42
Breie 205

C

Chrysanthemenblüte 74, 160,
218, 235
Cremiges Goji-Cashew-Dres-
sing 163

D

Desserts 237
Dickdarm, Organ 23
Die ultimative TCM-Seidenhüh-
nerknochenbrühe 178
Dünsten 33

E

Einlegen 33
Engelwurz, chinesisches 58, 188,
200, 227, 242
Erde 23
Essenz, Grundsubstanz 10

F

Fade, Geschmack 30
Fermentierter Reiskuchen mit
braunem Zucker 242
Feuchtigkeits-Hitze-Konstitution
44
Feuchtigkeit, Umweltfaktor 14
Feuer 23
Fisch und Meeresfrüchte, TCM-
Eigenschaften 265
Freudvolles Essen, Prinzip 3
Frittieren 32
Früchte, TCM-Eigenschaften
266
Fruchtgemüse, TCM-Eigenschaf-
ten 262
Frühling, Saison 34
fünf Elemente 23

G

Gealterte Mandarinenschale 52,
197, 210, 226, 248, 249
Gebratene Erbsensprossen mit
Ingwer und Goji-Beeren 170
Gebratener chinesischer Wasser-
spinat mit fermentierter Tofu-
Tahini-Sauce 155
Gedünstete Gemüsedump-
lings mit Dreizehn-Gewürze-
Mischung 190
Gedünsteter ganzer Fisch mit
Kräuter-Sojasauce 200
Gedünsteter Ingwer-Kurkuma-
Milchpudding 253
Geist, Grundsubstanz 12
Geschmacksrichtungen 27
Getränke 218
Getreide, TCM-Eigenschaften
263

Gewürze, TCM-Eigenschaften
266
Gewürznelke 78, 155, 184, 227
Gewürzter Kürbis-Mehrkorn-
Porridge mit Tahini 206
Gewürztes Pho mit Lilien-
zwiebeln und Aprikosenkernen
196
Ginkgo-Nuss 88, 171, 192
Ginseng, amerikanisch 54, 183
Glehnia-Wurzel 90, 183, 238,
257
Goji-Beere 92, 178, 180, 183,
184, 200, 202, 227, 246, 254,
259
Gorgon-Frucht 84, 174, 184,
192, 217
Gorgon-Frucht-Hirse-Porridge
217
Grillen 31
Grundsubstanzen 9

H

Hafnsamen 96, 155, 169, 210,
259
Hafnsamen-Tahini-Salat 169
Hauptgerichte 188
Heckenkirsche 100, 218
Herbst, Saison 36
Herz, Organ 20
Hiobstränensamen 80, 174, 187,
192, 205, 214, 221, 257
Hitze, Umweltfaktor 16
Holz 23
Honig 98, 156, 202, 207, 213,
214, 221, 227, 231, 232, 237,
238, 241, 253, 257
Hühnchen 21, 27, 28, 35, 39, 41,
42, 46, 52, 56, 88, 110, 111,
130, 178, 192, 193, 199, 205,
210, 264
Hülsenfrüchte, TCM-Eigenschaf-
ten 263

I

Im Lotusblatt gedünsteter Klebreis mit Huhn und Ginkgo-Nüssen 192

Individualität, Prinzip 4

Ingwer 86, 156, 164, 170, 171, 177, 178, 180, 187, 188, 190, 192, 194, 196, 199, 200, 202, 206, 210, 217, 228, 235, 253, 254

J

Jujube-Dattel 102, 171, 177, 178, 180, 202, 208, 213, 222, 227, 228, 232, 237, 246, 254, 259

Jujube-Kerne, saure 146, 208

K

Kälte, Umweltfaktor 13

Kardamom, roter 132, 180, 202

Klärende Yuba-Suppe der vier Götter 174

Knusprig gebackene lila Süßkartoffelpommes mit Kräutergewürzen 166

Köcheln 32

Kochen mit Alkohol 32

Kochen mit Gewürzen 32

Kochmethoden- und -werkzeug 31

Kombu 104, 177, 180, 183, 196, 200

Konstitutionen 38

Kontrollzyklus 24

Körperflüssigkeiten 11

Kräuter-Eiercreme mit Soja-Lauch-Vinaigrette 164

Kräuterpochierte Artischockenherzen 160

Kürbis-Lotussamen-Hummus mit Crudités 159

Kurkuma 148, 206, 253

L

Leber, Organ 22

Lila Klebreis »Acht Schätze« 259

Lilienzwiebel 106, 107, 183, 196, 213, 222, 251, 257

Lilienzwiebel-Haferbrei 213

Longan-Frucht 108, 180, 181, 199, 208, 222, 228, 232, 242, 259

Longan-Hühnereintopf mit in Rotem Koji fermentiertem Tofu 199

Lotusblatt 110, 192, 226

Lotussamen 112, 159, 174, 183, 184, 192, 199, 217, 222, 259

Lotuswurzel mit lila Reisfüllung und Kräuter-Braunzucker-Glasur 246

Löwenzahn 82, 160

Lunge, Organ 20

M

Magen, Organ 21

Maronen- und Pilzcremesuppe 184

Maulbeere 116, 231, 241

Maulbeer-Honig-Kompott 241

Meridiane und Organe 18

Metall 23

Milchprodukte, TCM-Eigenschaften 265

Milz, Organ 21

Minze 124, 197, 218, 251

Mochi-gefüllte Jujube-Datteln 237

Mönchsfrucht 114, 214, 218, 234, 251

Mungbohnen 118, 251

Muschel-Wintermelonen-Suppe 187

Muskatnuss 120, 159, 166, 206, 217, 248, 259

N

Nährzyklus 23

Neutrale Konstitution 46

Niere, Organ 22

P

Pfeffer, schwarzer 64, 160, 166, 199, 206

Pflanzliches Eiweiß, TCM-Eigenschaften 264

Pilze, TCM-Eigenschaften 262

Pochierte Birne mit Tofucreme 257

Poria 126, 174, 208, 214, 242

Porridge aus braunem Reis mit Hühnchen und gerösteten Rettichsamen 210

Porridge mit sauren Jujube-Kernen und Pilzen 208

Portulak 128, 156

Portulak-Salat mit Soja-Sesam-Dressing 156

Q

Qi, Grundsubstanz 9

Qi-Mangel 40

Qi-Stagnation 41

R

Regenbogenpfanne mit Ginkgo-Nüssen 171

Reishi 134, 177, 184, 199, 232, 242

Reishi-Kakao 232

Reishi-Miso-Suppe 177

Rettichsamen, geröstet 130, 131, 210

Richtungen 30

Rohes Essen 33

Rosenknospe 136, 234, 246

Rosen-Latte 234

Rösten 32

Rührei mit Knoblauch-Schnittlauch und Szechuanpfeffer 173

S

Safran 138, 180, 206, 208, 227, 232, 246

Safran-Glühwein 227

Saisonales Essen 34

Salomonssiegel 144, 183, 238, 257

Salzig, Geschmack 29

Samen und Nüsse, TCM-Eigenschaften 263

Sauer, Geschmack 29

Schlangenbartwurzel 122, 169, 183, 221

Schleim-Feuchtigkeits-Konstitution 43

Schmoren 32

Schwebend, Richtung 31

Sechs Umweltfaktoren 12

Sesam-Goji-Knuspermüsli 254

Sesam, schwarzer 66, 184, 231, 254

Shanghaier süß-saure Schweine-rippchen mit Weißdornbeeren 202

Shiso 140, 194, 235

Shiso-Ingwer-Tee 235

Shiso-Reisrollen mit Shiso-Pesto 194

Sinkend, Richtung 30

Sommerhitze, Umweltfaktor 15

Sommer, Saison 35

Spätsommer, Saison 35

Sprudelnder Weißdornbeeren-
Mocktail 224

Sternanis, echter 70, 166, 180,
188, 196, 202, 227, 232

Suppen 174

Süße Minz-Mungbohnen-Suppe
251

Süße Suppe aus Adzuki-Bohnen
und gealterter Mandarinen-
schale mit Reismochi 248

Süß, Geschmack 28

Süßholzwurzel, chinesische 68,
208, 213, 237, 242

Szechuanpfeffer 142, 173

T

TCM-Eigenschaften vii, 49, 261

TCM-Körperuhr 19

Thermische Eigenschaften 26

Tierisches Eiweiß, TCM-Eigen-
schaften 264

Tonisierende Rinderknochen-
brühe 180

Tragant-Wurzel 62, 68, 164, 178,
180, 188, 200, 242

Trockenheit, Umweltfaktor 13

U

Umweltbewusstsein, Prinzip 4

Umweltfaktoren 12

V

Vorspeisen 155

W

Wärmende Lamm-Nudelsuppe
188

Wärmender Jujube-Dattel- und
Longan-Frucht-Tee 228

Warmer Schwarzer-Sesam-Smo-
othie 231

Wasser 23

Weißdornbeere 94, 202, 224, 226

Weißdornbeeren- und Lotusblatt-
tee 226

Wind, Umweltfaktor 17

Winter, Saison 37

Wurzelgemüse, TCM-Eigen-
schaften 262

Wu Zhi Yin 221

Y

Yamswurzel 72, 171, 174, 180,
199, 217, 237

Yang-Mangel 38

Yin-Mangel 39

Yin-nährende Schweineknochen-
brühe 183

Yin und Yang 7, 8, 28

Z

Zimt 76, 166, 190, 196, 227,
232, 254

Zuckerfreier süßer kühlender
Tee 218

BEZUGSQUELLEN

Die meisten der im Buch erwähnten Pro-
dukte sind in gängigen Naturkostläden er-
hältlich. Sie können sie auch direkt über
unseren Onlineshop www.narayana-verlag.de
in der Kategorie »Naturkost« erhalten.

Dort finden Sie ein großes Sortiment an aus-
gewählten Naturkostprodukten.
Auch Nahrungsergänzungsmittel unserer
Eigenmarke »Unimedica« und viele Super-
foods sind dort erhältlich.

Zoey Xinyi Gong

[Die fünf Elemente Das
Kochbuch](#)

Ein Leitfaden für Traditionelle
Chinesische Medizin mit
heilsamen Rezepten für jeden
Tag

350 pages, pb
will be available 2025



More books on homeopathy, alternative medicine and a
healthy life www.narayana-verlag.com