

30.10.2012 - 07:50 Uhr

Traditionelle Chinesische Medizin für die Gourmet-Küche: The Peninsula Beijing kreiert Speisen nach alter Gesundheitslehre

Beijing (ots) -

Unter dem Motto "Besser essen - besser leben" integrieren die Küchenchefs des The Peninsula Beijing die Kenntnisse der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) in ihre Speisen. Ab sofort können Gäste aus 14 Gerichten wählen, die mit chinesischen Heilkräutern zubereitet werden. Seit Jahrhunderten nutzen Chinesen bei der Zubereitung von Speisen traditionelle Kräuter. Verwendet werden solche, die gut für den Blutkreislauf sind, die Aufnahme von Nährstoffen verbessern und entgiftende Eigenschaften haben.

"Die Nutzung von medizinischen Kräutern in unseren Gerichten ist zur Verbesserung des allgemeinen Wohlbefindens gedacht", erklärt Chef Wong, Küchenchef des Restaurants Huang Ting im Peninsula. "Genutzt werden Substanzen, die dabei helfen, das Immunsystem zu stärken und die Kräfte Yin und Yang in Balance zu halten. Nahrhaftes und schmackhaftes Essen sind hierfür am wichtigsten, deshalb steht auch immer das Aroma der Speisen im Vordergrund. Durch die entsprechende Zubereitung lassen sich köstliche Gerichte kreieren, die den Körper stärken und Krankheiten vorbeugen".

Zu den Neuheiten auf der Speisekarte des Huang Ting zählen geschmortes Hühnchen in Chinesischem Wein mit Engelwurz und Chuan Qiong. Während Engelwurz das Blut nährt, wird Chuan Qiong (deutsch: Szechuan-Liebstöckel) in China seit dem 14. Jahrhundert bei Herzproblemen, Bauch- und Kopfschmerzen eingesetzt. Ein weiteres Gericht ist He Shou Wu-Kraut mit Datteln und Osmanthus-Duftblüten. He Shou Wu wird aus der Knöterichwurzel gewonnen und ist eines der beliebtesten Mittel der TCM. Dem Kraut werden entgiftende, energiefördernde Eigenschaften sowie eine positive Wirkung auf Haar und Zähne zugeschrieben.

Huang Ting ist täglich geöffnet. Preise: Vorspeisen ab 60 RMB, ca. 8 EUR; Hauptgerichte ab 120 RMB, ca. 15 EUR.

Reservierungen über Email: reservationgcsc@peninsula.com oder unter www.peninsula.com.

Kontakt:

Sabine van Ommen PR GmbH Leibnizstr. 30, 10625 Berlin, Tel.: 030 - 321 20 02, Fax: 325 53 60, E-mail: Info@Svo-PR.com

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/de/pm/100011543/100727306 abgerufen werden.