

# „Vollwertig genießen“ heißt die Devise

Küchenchef der TCM-Klinik, Thomas Wagerer, hat ganz spezielles Kochbuch geschrieben

**BAD KÖTZTING (kds).** „Vollwertig Genießen“ – nach westlichen und traditionell chinesischen, medizinischen Gesichtspunkten, steht in großen, weißen Buchstaben auf dem Umschlag geschrieben. Drei Jahre lang hat Thomas Wagerer, Küchenchef der TCM-Klinik, an seinem Kochbuch gearbeitet, am Dienstag stellte er es zusammen mit Geschäftsführer Anton Staudinger vor.

Das Buch umfasst ein breites Spektrum an Gerichten, von Salaten und Suppen über Fleischgerichte und Fisch-Variationen bis hin zur vegetarischen Küche und Desserts, erläuterte Thomas Wagerer. „Vor allem auf Suppe und Nachspeise sind die Patienten fixiert“, erklärt Wagerer und verrät ein Geheimnis: „Die Suppen sind alle auf Kartoffel-Basis gemacht, die Desserts werden mit vollwertigen Produkten, zum Beispiel Vollkornmehl und brauner Zucker, hergestellt“.

## Auch chinesische Rezepte

Aber nicht nur die westliche, auch die chinesische Küche ist im Buch von Wagerer vertreten: Egal ob Frühlingsrollen, sautierte Hühnerschnitzel oder chinesische Ravioli, für jeden Geschmack lässt sich etwas finden.

„Das Buch entspricht dem vielfachen Wunsch unserer Patienten“,



Der Küchenchef der Klinik für traditionelle chinesische Medizin, Thomas Wagerer, überreicht Geschäftsführer Anton Staudinger das erste Exemplar des Vollwertkost-Kochbuches mit deutschen und chinesischen Rezepten.

Foto: Steidl

sagt Geschäftsführer Anton Staudinger. „Wir haben einfach die Notwendigkeit erkannt, ein Buch herauszubringen, damit die Patienten unserer Rezepte daheim nachkochen können“. Als „Souvenir des Hauses“ enthält das Werk einen sechzehnseitigen Vorspann über die TCM-Klinik, gesunde Küche und Grundlagen der traditionellen chinesischen Medizin.

## Im Buchhandel erhältlich

Erhältlich ist das Kochbuch zum Preis von 14,95 Euro im Buchhandel von Bad Kötzting oder bei Thomas Wagerer selbst. Für das gelungene Layout des Buches mit einer Auflage von 3000 Stück sorgte Martina Schlecht. Die Rezepte sammelte Thomas Wagerer im Laufe seiner Arbeitszeit an der TCM-Klinik. Nach seiner Lehre in Bodenmais fing er vor elf Jahren in Bad Kötzting an, seit vier Jahren ist er der Chef in der Küche. „Eigentlich war es alles etwas anders geplant“, lacht Thomas Wagerer über die Entstehung seines Kochbuches. „Aber das Ergebnis ist jetzt ein hochwertiges Produkt“.

Beim „Tag der offenen Tür“ am Samstag von 13 bis 17 Uhr haben Besucher der TCM-Klinik die Möglichkeit, auch das neue Kochbuch zu studieren. Daneben gibt es Hausführungen und Vorträge, Live-Therapie-Vorstellungen und Einblicke in die neue Matrix-Rhythmus-Therapie.