

Interessant: Ein naturheilkundlich arbeitender Kollege, der unsere Techniken der Ohrakupunktur und insbesondere der Zahnstörherd-Testung erlernt hat, sagte mir vor einigen Jahren einmal, er würde bei seinem Klientel keine

Zahnstörherde sehen. Allerdings gab er auf meine Nachfrage zu, dass er gar nicht auf Zahnstörherde untersuchen würde. Manchmal wundert man sich ... ■



Dr. med. Beate Strittmatter

FA für Allgemeinmedizin, Akupunktur, Sportmedizin, Naturheilverfahren

Ausbildungsleitung Ohrakupunktur

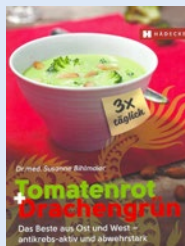
Quellenstr. 19, 66121 Saarbrücken

Strittmatter@t-online.de

FÜR SIE GELESEN

Tomatenrot und Drachengrün

Das Beste aus Ost und West –
antikrebsaktiv und abwehrstark
Das etwas andere ganzheitliche
Gesundheitskochbuch von Dr.
med. Susanne Bihlmaier
288 Seiten, 19,90 Euro
Hädecke Verlag, 2015
ISBN 978-3-7750-0630-9



Wer den wohlfundierten, lebendig präsentierten Vortrag von Dr. med. Susanne Bihlmaier am Davoser Akupunktur-Experten Seminar 2017 erleben durfte, wird gespannt sein auf dieses Buch. Alle anderen Leserinnen und Leser natürlich auch. Dass es bereits in der 5. Auflage erscheint, spricht für sich. An Gesundheitskochbüchern herrscht auf dem Markt wahrlich kein Mangel. Was macht es denn so erfolgreich? Als sporadischer Hobbykoch zähle ich Kochbücher nicht zu meiner Kernkompetenz, doch dieses hat mich fasziniert und von A–Z nicht mehr losgelassen. Die Rezeptsammlung reicht von A wie Ananas-Linsen, indisch, bis W wie Wurzelgemüse-Suppe (Zuchetti haben kein eigenes Rezept, dafür geht das Stichwortverzeichnis von Akne bis Zwiebel). Ein wahres Schlemmerbuch, das einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt, jedes Rezept macht Lust, es gleich auszuprobieren. Einzigartig ist der klare farblich gegliederte Aufbau des Buches: Jedes Kapitel beginnt mit einem Experteninterview (in blau), beispielsweise mit Prof. Ingrid Gerhard, einer Pionierin

auf dem Gebiet der Ganzheitsmedizin oder mit dem Sozialpädagogen und Betriebswirt Sebastian Gutmied, der dank seiner Krebserkrankung zum Gewürzspezialisten wurde. Grün markiert sind wertvolle ganzheitsmedizinische Informationen, inklusive Hinweise zur Traditionellen Chinesischen Medizin, zum Beispiel: Welche Gerichte welche Temperaturwirkung entfalten oder welchem der fünf Elemente sie zugeordnet werden. Und schließlich sind die eigentlichen Rezepte, die praktischen Küchen- und Kochtipps in Orange gehalten.

Summa summarum hat man mit diesem Buch Gelegenheit, ohne Reue oder schlechtes Gewissen zu schlemmen und zu genießen und gleichzeitig therapeutisch zu wirken: seinen Blutdruck zu senken, den Blutzucker zu kontrollieren, das Immunsystem zu stärken, um eventuell gegen Entzündungen oder Krebserkrankungen vorzugehen. Die innovative Darstellung der profunden Kenntnis und der jahrelangen Erfahrung der Ärztin für Naturheilverfahren und Chinesische Medizin Dr. Susanne Bihlmaier macht Appetit auf mehr, mehr Wissen und mehr Gesundheit.

Für Sie gelesen hat

Dr. med. Andreas Wirz-Ridolfi

FMH Chirurgie,

Medi-China, Zentrum für TCM und Laserakupunktur

Rebgasse 2

4153 Reinach/Schweiz

Tel: +41 61 711 85 50