



Der Arzt als Luxus: Vaidya Kalyan Chakravarthy
von der Maharishi Ayurveda Privatklinik

Wenn es im Bauch stimmt, klappt's auch im Kopf

Wer jemals im Krankenhaus war, weiß: In den meisten Kliniken ist das Essen unfassbar schlecht. Dabei herrscht in der Medizin inzwischen Konsens, dass die Ernährung wesentlich zum Gesundungsprozess beiträgt. Deshalb sollten die Mahlzeiten eigentlich ein selbstverständlicher Teil einer Therapie sein. Ein Besuch an drei Orten, wo das tatsächlich so ist

TEXT: **MICHAELA SCHLAGENWERTH** FOTOS: **KATJA HOFFMANN**

Vom Essen redet niemand. Ungefähr dreißig Menschen sitzen in einem großen Kreis im Versammlungsraum der psychosomatischen Klinik Lahnhöhe. Vier bis fünf Wochen haben die meisten von ihnen hier verbracht. In den nächsten Tagen werden sie entlassen, jetzt ist Abschiedsrunde. Gemeinsam mit dem Chefarzt Henning Elsner wird ein *Misthaufen* aufgetürmt und eine *Schatztruhe* gefüllt: Jeder soll, bevor er geht, in großer Runde loswerden können, was ihn geärgert hat – und allen erzählen, was er als wichtigste und kostbarste Erfahrung mit nach Hause nehmen wird.

Für Außenstehende mag das im ersten Moment kindisch klingen. Aber hier sitzen Menschen wie die Frau von vielleicht fünfundvierzig Jahren, die auf Nachfrage mit gefasster Stimme kurz erklärt, dass sie ihre beiden Töchter verloren hat. »*Ein dickes Lob an Doktor Kölle*«, sagt sie. »*Er hat mir geholfen, mich besser zu verabschieden.*« Sie hat sich eine Ecke mit Bildern und Erinnerungsstücken eingerichtet. »*Ich kann jetzt auch liebevoll zurückschauen.*« Das ist ihr wichtiges Fazit. Jeder hier hat seinen geballten Packen Leid zu tragen. Einer, der zu groß wurde um alleine damit fertig zu werden – deswegen sind sie hier. Mit Depressionen, Magersucht und anderen psychischen Erkrankungen. Fast alle, das hat die Fragerunde am Anfang ergeben, gehen mit dem Gefühl nach Hause, wieder Boden unter den Füßen bekommen zu haben, eine Perspektive für ihr Leben entwickeln zu können.

Auch wenn es sie jetzt über ganz andere Dinge zu reden drängt, darüber etwa, wie es ihnen möglich wurde, mit ihren Aggressionen etwas anderes zu tun, als sie gegen sich selbst zu richten: Das Essen, das ihnen hier in den vergangenen Wochen aufgetischt wurde, hat ihnen geholfen. Etwa der Frischkornbrei am Morgen, bestehend aus am Abend zuvor geschrotetem und über Nacht eingeweichem Getreide, das mit etwas geschlagener Sahne und geraspelttem Apfel gemischt wird. Viel frisch zubereitete Rohkost zum Mittag- und Abendessen, eine rein vegetarische Vollwertkost. *Lebendiges Essen*



Rolf Pauli bringt Menschen bei, wie sie sich besser ernähren können

wird das hier genannt. Dazu gehört auch, dass die Speisen nicht stundenlang warm gehalten, sondern erst kurz vor dem Verzehr zubereitet werden. Lebendig und Vollwert – so wie das gesamte therapeutische Konzept.

»*Wenn es im Bauch stimmt, klappt's auch im Kopf*«, erklärt später im breiten Rheinisch der lustige Lehrküchenchef Rolf Pauli. »*Wer hierher kommt, der will etwas verändern. Der kommt in einer Krise, sein altes Leben hat keine Passung mehr*«, sagt der Chefarzt Henning Els-

ner. Und zur *Musterunterbrechung*, dem Verändern von Gewohnheiten, gehört für Elsner auch ein radikal anderes Essen. Wie reinigend und belebend die verabreichte Frischkost ist, sagt er, das erleben die Patienten nach den etwas anstrengenden und blähungsreichen Anfangstagen quasi parallel zum seelischen Entwicklungsprozess. Denn ein Essen, das gut für den Stoffwechsel ist, ist auch gut für die Seele. Psyche und Physis betrachtet man hier nicht getrennt.

Die Klinik Lahnhöhe, oberhalb von Lahnstein bei Koblenz gelegen, ist mit 202 Betten eine der größten psychosomatischen Einrichtungen Deutschlands. Schön ist das Gebäude, ein Hochhaus aus den frühen 60er-Jahren, wirklich nicht – aber man hat versucht, es mit verwinkelten Holzdecken, gedeckten Farben und hübschen Möbeln zumindest innen persönlicher und gemütlicher zu gestalten. Dreieinhalb Monate warten die Patienten auf einen Platz in dem an anthroposophischer und ganzheitlicher Medizin orientierten Krankenhaus.

Fünfundzwanzig bis dreißig Menschen sind auf einer Station untergebracht. Alle nehmen zweimal die Woche an therapeutischen Familienaufstellungen teil, in einer wöchentlichen Vollversammlung werden mit den Ärzten und Pflegern Probleme und Erfolge besprochen. Die Selbsterfahrungsgruppen finden in kleineren Einheiten statt. *»Die Menschen hier weinen viel, auch die Männer«*, sagt ein Mann Mitte fünfzig, ein Kriminalkommissar, dessen Sohn sich das Leben genommen hat. Menschen, die selbst Leid erfahren haben, erklärt er, können manches besser nachvollziehen, sie können viel Mitgefühl und Verständnis aufbringen. Die Menschen teilen ihre Erfahrungen und helfen sich gegenseitig.

»Soziales Bindegewebe« nennt Chefarzt Elsner das – etwas, das für ihn in der Gesellschaft immer mehr verschwindet. *»Alles ist standardisiert und verwaltet, es funktioniert, aber die Menschen fallen mehr und mehr aus ihren sozialen Bezügen.«* Für ihn ist das eine der Hauptursachen für die dramatische Zunahme an psychosomatischen Krankheiten. Auf der Lahnhöhe wird versucht, den Menschen Werkzeuge an die Hand zu geben, damit sie nicht isoliert bleiben, sich nicht wieder in ihre seelischen Spinnengewebe und Geisterbahnen verirren.

Natürlich geht es auch um Behutsamkeit. Die Krankenschwestern verabreichen den Patienten Heusäckchen, Herzsalben und rhythmische Massagen, es gibt Kunst- und Tanztherapie, Achtsamkeitsmeditationen und Aikido. Aber es geht auch um ganz handfeste, konkrete Dinge, um einen echten Kontakt mit sich selbst und anderen: darum, einen sozialen Raum herzustellen, in dem man sagen kann, was einem nicht passt, aber auch darum, die Meinung anderer auszuhalten.

»Die meisten Menschen, die hierher kommen«, sagt Chefarzt Henning Elsner, *»haben sich entschieden, für ihr Leben nach Lösungen zu suchen.«* Viele kommen mehr als einmal. Sie schätzen das Konzept, dessen Hauptge-

wicht nicht auf der psychotherapeutischen Behandlung durch den Arzt liegt, sondern auf den menschlichen Kompetenzen aller Beteiligten. Weil niemand, so Elsner, *»nur krank ist«*. Das Vorgehen hier ist grundsätzlich eher lösungsorientiert als analytisch. *»Dafür«*, sagt Henning Elsner, *»hat es sich als enorm hilfreich erwiesen, die Gemeinschaft der Patienten als Kooperationsystem, als Werkstatt zum Finden guter Lösungen zu nutzen.«* Er nennt das *Beziehungsmedizin*.

Vor 33 Jahren wurde die Lahnhöhe zunächst als Internistisches Krankenhaus gegründet. Max Otto Bruker, in den 70er-Jahren der wohl bekannteste und vehementeste Vertreter für eine gesunde Vollwertkost, war der erste Chefarzt. Henning Elsner hat ihn als junger Assistenzarzt vor fünfundzwanzig Jahren noch erlebt: Wie Bruker durch das Krankenhaus lief und in den Fluren die Heizungen abdrehete, weil es keine Isolierscheiben gab, und er, der erklärte Atomkraftgegner, nicht die Natur heizen wollte. Wie er bei einer Patientin den Apfelgribsch vom Nachttisch nahm, ihn aß, ihr den Stängel zeigte und erklärte, dass auch das Kerngehäuse gesund sei und mehr als der Stängel vom Apfel nicht übrig bleiben dürfe. Etwas, was er später auch in seinen Büchern, auf Vorträgen und im Fernsehen predigte.

Aus Brukers Ideen ist die heutige Einrichtung entstanden, auch wenn man seine Dogmatik längst hinter sich gelassen hat. Zu Brukers Ernährungskonzept gehörte unter anderem die Lebensberatung, aus der sich für die Ärzte auf der Lahnhöhe die Psychosomatik als Fachgebiet entwickelte – aber ebenso handfest und sozial, dass sie noch immer etwas von Brukers Ernährungslehre atmet. Berührt und tief beeindruckt reisen wir ab, mit einem wirklich ungewöhnlich leckeren Getreidetaler im Bauch, was wohl auch an der frischen Schrotung liegt, und einer richtig guten Rohkost.

Essen als Teil der Therapie sollte eigentlich etwas ganz Selbstverständliches sein. Regelmäßig informieren die Krankenkassen ihre Mitglieder über die Empfehlungen der *Deutschen Gesellschaft für Ernährung*, über die Notwendigkeit etwa, mehr Obst



Essen, das gut für den Stoffwechsel ist, ist auch gut für die Seele

und Gemüse zu essen, und über die Folgen ungesunder Ernährung. Doch an den Orten, an denen eine gesunde Ernährung am nötigsten wäre, in den Krankenhäusern und Reha-Kliniken, werden die Erkenntnisse der Ernährungsmedizin nicht umgesetzt

Im Gegenteil. Das Essen ist in den meisten Krankenhäusern grauenhaft schlecht. Es schmeckt nicht und ist ungesund, es ist zu fett, zu salzig, hat zu viel Eiweiß, zu wenig Ballaststoffe und zu wenig Vitamine. Die letzte Studie, die sich fundiert mit der Ernährung in deutschen Kliniken befasst hat, stammt aus den frühen 90er-Jahren. Ein Jahr lang haben damals Ernährungsmediziner der Universität Göttingen das Essen an zehn deutschen Kliniken analysiert. Der Fettanteil war mit 42 Prozent um ein Drittel höher als die Richtlinien für ausgewogene Ernährung der Weltgesundheitsorganisation empfehlen, gesunde Bestandteile wie Ballaststoffe und Vitamine waren Mangelware, frisches Obst wurde gar nicht gereicht.

Aber nicht nur die Kliniken selbst, auch die meisten Krankenkassen fühlen sich dafür nicht verantwortlich. Beim Bundesverband der Betriebskrankenkassen ist für das Thema Klinik-Ernährung niemand zuständig, Gleiches gilt für die meisten Landesverbände. Eine bessere und gesündere Ernährung in den Krankenhäusern sei zwar eindeutig im Interesse der Krankenkasse, erklärt eine Dame von der Berlin-Brandenburgischen AOK, aber der Gesetzgeber habe den Kassen keine rechtliche Handhabe gegeben, um einzugreifen. Die Qualität der Verpflegung liege leider allein in der Verantwortung der einzelnen Klinik. Die Kassen könnten den Patienten nur raten, sich vorher zu informieren und dann *mit den Füßen abzustimmen*.

Doch diese Auskunft ist schlicht falsch. Bertil Kluthe, der Chefarzt der Klinik Hohenfreudenstadt, kann darüber nur müde lächeln. »Selbstverständlich«, sagt er, »haben die Krankenkassen eine Handhabe. Sie müssen nur Leitlinien für die Ernährung vorgeben, so wie sie es auch bei Medikamenten tun.« Einzelne Versicherer, etwa die Deutschen Rentenversicherer, machen

das auch schon seit geraumer Zeit. Bertil Kluthe ist ein ruhiger, freundlicher Mann. Er ist Facharzt für Innere Medizin und Endokrinologie, die Ernährungsmedizin ist seine Leidenschaft und Mission. Die Klinik Hohenfreudenstadt, oberhalb von Freudenstadt im nördlichen Schwarzwald gelegen, ist eine von fünfundzwanzig Lehrkliniken der Deutschen Akademie für Ernährungsmedizin. Ernährung wird hier als wichtiger Baustein für den Gesundungsprozess betrachtet, als etwas, in das zu investieren sich lohnt – im Interesse der Patienten, aber auch, um eine beachtliche Menge an Medikamenten zu sparen. Kluthe ist dabei, seit das Projekt 1998 startete.

Seit er vor fünf Jahren den Chefarztposten übernommen hat, sieht der rundum verglaste Speisesaal der Klinik mit seinem Panoramablick auf den Schwarzwald aus wie ein gutbürgerliches Restaurant. Serviert wird am Tisch, der Ruhe und Entspannung wegen. Jeden Tag können die Patienten zwischen einem Fleisch-, einem Fisch- und einem vegetarischen Gericht wählen. Der Schwertfisch mit Dijonsenf-Sauce, Vollkornreis und Möhren, der an diesem Montagmittag serviert wird, ist so gut, dass man dafür viele Gerichte in Restaurants stehen lassen würde: Die Möhren noch bissfest, der Fisch auf den Punkt gegart, die Sauce fein aromatisch. Man

schmeckt, das hier nur mit hochwertigen Lebensmitteln gearbeitet wird. Aber das kostet natürlich.

9 Euro werden in Hohenfreudenstadt pro Tag und Patient für Lebensmittel ausgegeben, fast doppelt so viel wie die 4,90 Euro, die im deutschen Klinik-Durchschnitt das Essen kosten darf. Um den Kostendruck zu verringern, haben manche Kliniken den Verpflegungssatz sogar auf tägliche 3,50 Euro reduziert. Davon ist man hier weit entfernt. »Wir gleichen die Mehrkosten durch eine gute Belegung aus«, erklärt der Geschäftsführer Joachim Zoll bei einer leichten, aber köstlichen Schokoladencreme.

In der Klinik Hohenfreudenstadt sind die Essensangebote solide und vertraut. Apfelrotkohl, rotes Paprikagemüse, Blumenkohl in Körnersauce. Es wird einfach gekocht, aber auf hohem Niveau. Anders als in der Klinik Lahnstein, wo für das rein vegetarische Essen acht Euro pro Tag und Patient investiert wird, ist hier nichts radikal. Das Essen nicht, und die therapeutischen Konzepte für die Fachbereiche Innere Medizin, Orthopädie und Psychosomatik sind es wohl auch nicht. Eine »nachhaltige Veränderung im Alltag«, wie Chefarzt Kluthe es nennt, erwirkt man seiner Meinung nach am besten langsam und vorsichtig. In Hohenfreudenstadt wird versucht, die bisherigen Ernährungsgewohnheiten der



In der Klinik Hohenfreudenstadt wird einfach gekocht, aber auf hohem Niveau



Diese drei wollen Leben verändern, von links: Geschäftsführer Joachim Zoll, Chefkoch Sven Pohlmann und Chefarzt Bertil Kluthe von der Klinik Hohenfreudenstadt

Patienten aufzugreifen und schrittweise zu verbessern.

Eine statt vier Scheiben Wurst aufs Brot zu legen, das ist für viele Patienten bereits eine Leistung. »Haben Sie schon bemerkt, wie salzreduziert unsere Kost ist?«, fragt beim Vortrag für Neuankömmlinge die Ernährungsberaterin. Sie erntet Bestätigung, aber auch ein wütendes Schnauben. »Die Kartoffeln schmecken nach nichts«, beschwert sich eine allein sitzende Frau, die offenbar ernsthaft verärgert ist. Ihr Krückstock

lehnt am Vorderstuhl, ein Bein hat sie hochgelegt. Die Ernährungsberaterin bringt die Wut nicht aus der Fassung. »Das liegt an unseren Geschmacksknospen auf der Zunge, die sind vom Salz verdorben. Sie müssen sich erst wieder verfeinern«, erklärt sie in einem freundlichen, fast gütigen Ton.

Salz ist ein großes Thema in Hohenfreudenstadt. Gewaltige Summen, sagt Bertil Kluthe, könnte man im Gesundheitswesen einsparen, wenn man den Salzverbrauch drastisch re-

duzieren würde. Dreimal so viel Salz wie die empfohlenen fünf Gramm täglich nehmen die Bundesbürger laut Einschätzung der *Akademie für Ernährungsmedizin* im Durchschnitt zu sich. Salz ist ein kostengünstiger Geschmacksverstärker und deswegen für Convenience-Produkte enorm beliebt. Auch in vielen anderen Branchen, etwa bei den Bäckern, hat man sich dem veränderten Geschmack angepasst, es wird deutlich mehr Salz verwendet als noch vor fünfzehn Jahren.

Bei der Lehrküche am Nachmittag, bei der die Zubereitung vegetarischer Brotaufstriche auf dem Programm steht, stellt die Diätassistentin Karina Gebele ein kleines Glasschälchen mit Salz auf den Tisch. »Genau abgewogen, ein Gramm für jeden«, erklärt sie vergnügt. »Das muss reichen.« Dann werden die Rezepte verteilt. Jeder der sechs Teilnehmer bekommt eine Schürze, die Arbeitsplätze sind schon vorbereitet, die Stimmung ist gut. Ein rundlicher Herr von etwa vierzig Jahren schneidet amüsiert getrocknete Aprikosen in kleine Streifen. Er ist hier, sagt er, »wegen Übergewicht und Stress«. Sein Aufstrich besteht aus gekochter Roter Bete, Aprikosen, Frischkäse, Orangensaft, Zitronensaft, Pfeffer und Meerrettich. »Das klingt wirklich gut«, findet er. Er kocht gerne, auch zu Hause. An der Lehrküche, zu der in der Regel im Anschluss ein gemeinsames Essen gehört, nimmt er zum vierten Mal Teil.

Alles, was in Hohenfreudenstadt gegessen wird, wird den Patienten zugänglich gemacht. Am Eingang zum Speisesaal kann man im aufgeschlagenen Gästebuch die Rezepte nachlesen, sie sind auch im Internet abrufbar. Den Patienten eine gesündere Lebensweise zu vermitteln, zu der neben einer besseren Ernährung unbedingt auch Bewegung gehört, wird hier als die Hauptaufgabe betrachtet. »Wenn Patienten sehr engagiert sind, wenn sie ihr Leben völlig umstellen wollen«, so Bertil Kluthe, »dann sagen wir: Wenn es Ihnen gelingt, zwanzig bis dreißig Prozent Ihrer Vorsätze einzuhalten, ist das ein großer Erfolg.« Wenn sich die Gäste zu zwei vegetarischen Gerichten in der Woche durchringen, ist das ebenfalls ein großer Schritt. Da spiegelt sich der

Geist der gesamten Einrichtung wider: Das Essen ist lecker, es überzeugt auch Menschen, die in ihrem Leben nicht mehr ändern wollen als unbedingt nötig, die alles andere als Bedrohung erleben würden. Das Menü 1 auf der Karte ist immer das Fleischgericht.

Der Wechsel in die Maharishi Ayurveda Privatlinik in Bad Ems ist ein radikaler Schnitt. Grazil und mit vollendeten Manieren begrüßt uns Jochen Lotz, der Projektmanager und Seminarleiter des Hauses, in einem luxuriösen, leicht plüschigen Aufenthaltsraum. Die Maharishi Ayurveda Klinik ist in einem Flügel des Viersternehotels Häcker untergebracht. Ein barocker Bau, alte klassische Bäderarchitektur. Kaiser Wilhelm I. hat hier früher gekurt.

2700 Euro kostet eine zehntägige ayurvedische *Panchakarma*-Kur, mit der enorme Erfolge bei chronischen Krankheiten wie Rheuma und Asthma, Allergien und Bluthochdruck erzielt werden sollen. Das muss man sich leisten können, denn mit Ausnahme weniger Privatkassen zahlen die Krankenkassen für ayurvedische Anwendungen nicht. Früher, sagt die Chefarztin Karin Pirc, hätten sie viele Informationen an die Krankenkassen gegeben und sich auch um Kontakt und Vortragsmöglichkeiten bemüht. *»Aber gegen die Lobby der Pharmaindustrie kommen wir nicht an.«* Sie sei Ärztin, nicht Politikerin, sagt sie.

Für Karin Pirc könnte eine ayurvedische Kur, zumindest rein theoretisch, in der Hauptsache aus Ernährung bestehen. *»Die Moleküle, die sie in den Körper hineingeben, entscheiden wesentlich über die Beschaffenheit des Körpers.«* Es bräuchte dafür allerdings einen Arzt, einen ayurvedischen *Vaidya*, der mehrmals täglich den Patienten untersucht, eine Puls- und Zungendiagnose vornimmt, und dann bestimmt, welche Art von Nahrung und vor allem welche Gewürze der Patient zu sich nehmen soll. *»In drei Monaten«,* sagt Pirc trocken, *»kriegen sie jemanden auch so gesund.«*

Kräuterpillen sind allerdings entschieden effektiver oder Massagen mit heißen Ölen, denen Kräuter zugesetzt werden. Zwei- und vierhändig wer-



Karin Pirc, Chefarztin der Maharishi Ayurveda Privatlinik

den sie verabreicht, freie Körperteile werden in warme Tücher gehüllt. Aus Kirchenerbsenmehl wird ein Teig geknetet, der auf dem Rücken des Patienten als Hülle für warme Ölaufgüsse dient. Eine ayurvedische *Panchakarma*-Kur ist eine ziemlich satte Angelegenheit. Anstrengend ist sie allerdings auch – schließlich geht es im Kern um die Entgiftung des Körpers.

Morgens trinkt man auf nüchternen

Magen *Ghee*, abgeklärtes Butterfett, das die Gifte aus dem Körper in den Darm spülen soll. Am dritten Tag ist Abführtag: Es werden entsprechende Mittel genommen, zum Essen gibt es nur Reissuppe. Sie habe Schmerzen und sei ständig müde, aber das gehöre zur Entgiftung dazu, das sei an den ersten fünf Tagen eben so, erklärt eine Patientin, die schon öfter hier war und auf ayurvedische Medizin schwört. Ihr

schweres Rheuma habe man nicht völlig heilen können, aber zumindest so weit lindern, dass sie wieder arbeitsfähig sei.

Ähnliches berichtet die Köchin aus Kasachstan, eine Seele von Mensch, die hier einst als Küchenhilfe begann. Seit 13 Jahren, seit der Gründung der Klinik, ist sie dabei, und nun die Küchenchefin. »Ich habe hier gegessen und einmal pro Jahr die Kur gemacht«, sagt sie und lacht, »und mein Asthma ist weg. Jetzt bin ich wie ein Vögelchen.« Ihre Mittagessen bestehen aus einem Dal-Gericht, also Hülsenfrüchten, drei Arten Gemüse, einem Chutney und natürlich vielen Gewürzen.

An diesem Tag gibt es als Vorspeise Honigmelone an Pflaumencreme, danach Dal aus Grünen Mungboh-

nen, Bengalisches Blumenkohlcurry, Okraschoten mit Kartoffeln, Quinoa und ein Apfel-Dattel-Chutney. Süß, sauer, salzig, scharf, bitter und herb – alle sechs Geschmacksrichtungen sollen auf dem Teller versammelt sein. Es geht um Harmonie und Balance. Nimmt man verschiedene Zutaten zugleich auf die Gabel, schmeckt es besonders gut.

Harmonie und Balance im Übermaß strahlt auch Kalyan Chakravarthy aus, der indische Arzt beziehungsweise Vaidya, dessen medizinische Ausbildung im Alter von drei Jahren begann. Er entstammt einer hochstehenden Familie von Vaidyas, die seit mehr als dreihundert Jahren die Vaidyas eines Maharadschas stellt. Er ist gewissermaßen Luxus, wie alles hier. Fast fünf

Minuten fühlt er meinen Puls, versinkt dabei in tiefe Meditation und zählt dann fast alle Leiden auf, die ich tatsächlich habe und auf die ich gern verzichten würde, vom starken Haarausfall und den Beschwerden in Rücken und Hüftgelenken bis zum organischen Kernproblem. Da sollte ich etwas unternehmen, lautet seine Empfehlung. Aber ernsthaft erkrankt, so die gute Nachricht, sei ich nicht.

»Man muss zuerst die Doshas fühlen«, erklärt Kalyan Chakravarthy. Das sind die drei Basis-Konstitutionen im Ayurveda: Vata, Pitta und Kapha. »Der Vata-Puls ist wie eine Schlange, der Pitta-Puls springt wie ein Frosch, der Kapha-Puls gleitet wie ein Schwan. Das sind die Charaktere. Man fühlt, ob sie in Harmonie sind. Und dann geht man tiefer und tiefer.« An fünfundzwanzig verschiedenen Stellen wird bei der Pulsdiagnose der Puls gefühlt. »Es ist wie beim Geigespielen«, erklärt Chefärztin Pirc. »Da hört man auch, wenn es schief klingt. Genauso schreit ein krankes Organ. Und je kranker es ist, desto lauter wird es.«

Bei Ayurveda geht es fast immer um Harmonie, Gesundheit und sehr viel um die Verdauung. Dass Leid und Krankheit zum Leben dazugehören, hört man hier allerdings von niemandem. In Lahnstein sähe man das wohl anders: Zu tief sitzen bei den Patienten dort die Trauma, zu lange ist das Leid ein Teil ihres Lebens, zu groß die Idee eines anderen, sozialen Miteinanders. Gegen eine ayurvedische Massage hätte aber wohl keiner von ihnen etwas einzuwenden. Und besser zu leben, also auch besser zu essen, das wollen sie schließlich alle lernen. ■

KLINIK LAHNHÖHE

Am Kurpark 1, 56112 Lahnstein
Telefon: +49 2621/91 50
www.lahnhoehe.de

KLINIK HOHENFREUDENSTADT

Tripsenweg 17, 72250 Freudenstadt,
Telefon: +49 7441/53 40
www.klinik-hohenfreudenstadt.de

MAHARISHI AYURVEDA PRIVATKLINIK

Am Robert Kampe Sprudel, 56130
Bad Ems, Telefon: +49 2603/94 070
www.ayurveda-badems.de



Soll man's essen oder lieber Einreiben? Bei Ayurveda weiss man das nicht immer