

Die 5-Elemente-Tabelle

Thermik und Geschmack von Lebensmittel

GEWÜRZE

heiß	warm	neutral	kühlend	kalt	
Bärlauch sf Cayennepfeffer sf Chili sf Curry sf Galgent sf Ingwer getrocknet sf Knoblauch sf Kren sf Pfeffer sf Piment sf Tabasco sf Zimt sf sü Zucker, weiß sü	Anis sü sf Alant bi Basilikum sü bi sf Beifuss bi Bockshornkleesamen bi Bohnenkraut sü bi sf Dille sr Essig sü sr Fenchel sü sf Gundelrebe sf Ingwer, frisch sü, sf Kakao bi Kalmuswurzel sf Kardamom sf bi Kerbel frisch bi Koriander Samen sf bi Koriander Kraut sf bi Kurkuma sf bi Kümmel sü sf Liebstöckel sü bi sf	Lorbeerblatt sü sf Majoran sf bi Muskatnuss sü sf Nelke sf Oregano sf bi Paprikapulver bi Petersilie sf bi sz sa Rosmarin sf bi Safran sü Schnittlauch sf Sternanis sü sf Senfsamen sf Süßholz sü Tomatenmark bi Thymian bi sf Vanille sü Wacholder sü sf bi Wermut bi Ysop sf Zitronengras	Honig sü Kapern bi Lakritze sü Malz sü Marzipan sü Melasse sü Rohzucker sü Safran sü Schafgabe bi	Agavendicksaft sü Ahornsirup sü Borretsch sü sz Brunnenkresse sü sf bi Miso sz Pfefferminze sf Salbei bi sf	Löwenzahn bi sü Salz, unraffiniert sz Sojasauce sz Worcestersoße sz



OBST

	Kirsche sü sr Korinthe sü Pfirsich sü, sr Nektarine sü sr Rosinen sü	Brombeeren sü sr Datteln sü Feigen sü Himbeeren sr Marille sü sr Pflaumen sü sr Orangenschale bi Weintrauben sü sr Zitronenschale bi Zwetschge sü sr	Ananas sü sr Apfel sü sr Birne sü sr Erdbeeren sü sr Grapefruit sr bi Holunderbeeren Honigmelone sü Johannisbeeren sü sr Litchi sr	Mandarine sü sr Mango sü sr Papaya sü sr Preiselbeeren Orange sü sr Sauerkirschen sr Stachelbeere sü sr unreifes Obst sr Zitrone sr	Banane sü Honigmelone sü Kaki sü, sr Kiwi sü sr Mango sr Papaya sü, bi Rhabarber sr Wassermelone sü
--	--	---	--	---	--

GEMÜSE & SALATE

	Fenchel sü sf Frühlingszwiebel sf Kohlsprossen bi Kürbis sü Lauch sü sf Pastinake bi Süßkartoffel sü Tomatenmark bi Zwiebel sü sf	Austernpilz sü Bärlauch sf Chinakohl sü sr Erbse sü Fisolen sü Karfiol sü Karotten sü Kartoffeln sü Kohlrabi sü Maiskolben sü Melanzani sü Oliven sü sr rote Rüben sü Rotkraut sü Shitakepilz sü Topinambur sü Weisskraut sü	Avocado sü bi Brennessel bi Brokkoli sü Champignons sü Chicorée bi Eisbergsalat sü bi Essiggurke sr Feldsalat sü bi Karfiol sü Mangold sü Olive sü Paprika sü sf bi	Radieschen sf Rettich sü sf Ruccola bi sr Sauerkraut sr Schwarzwurzel sü Sellerie sü sf Spinat sü Spargel sü Sprossen, generell sr Staudensellerie sü Wirsing sü Zucchini sü	Alge sz Alge Nori, Wakame sz Alge Hijiki, Kombu sz Artischoke bi Bambussprosse sü Eierschwammerl sr Endiviensalat/Frisee bi Gurke sü Löwenzahn bi Radicchio bi sü Salat, grünen sü Seetang sz Spargel sü Tomate sr sü
--	---	--	--	---	--

GETREIDE

	Amaranth sü, sr Hafer sü Klebereis süß Reis, lang sü	Buchweizen sü bi Dinkel sü Grünkern sü sr Hirse sü sz Maisgrieß, Polenta sü Quinoa sü sr Reis, Rundkorn sü Roggen sü bi Wildreis sü	Gerste sü Weizen sü	
--	---	---	------------------------	--

HÜLSEN- FRÜCHTE

		Azukibohne sü Bohne weiß sü Bohne,schwarz sü Erbse sü Kidney Bohne sü Linsen div. Sorten sü Sojabohnen	Kichererbse sü sz Mungobohne sü	Mungosprossen sr
--	--	--	------------------------------------	------------------

Die 5-Elemente-Tabelle

Thermik und Geschmack von Lebensmittel

FLEISCH

heiß	warm	neutral	kühlend	kalt		
Hirsch sf Lamm sü, bi Schaf sü Ziege sü, bi Fleisch aller Sorten gegrillt bi	Fleisch gepökelt sz Fleisch, geräuchert sz Fleisch, gesalzen & luftgetrocknet sz Fasan sf Huhn sr	Rind sü Salami sz Schinken (roh, gekocht) sz Wildschwein, Reh sf	Ei sü Ente sr Gans sr Kaninchen, wild sü, sf Pute sü Schwein sz	Kaninchen Zucht, sf Pferd sü sr		Löwenzahn bi sü Salz, unraffiniert sz Sojasauce sz Worcestersoße sz

ÖLE, FETTE

	Kürbiskernöl sü Rapsöl sü sf Walnussöl sü 	Butter/Ghee sü Distelöl sü Erdnussbutter sü Erdnussöl sü	Kokosfett sü Leinöl sü Maisöl sü Olivenöl sü Sesamöl sü Sonnenblumenöl sü Weizenkeimöl sü	
--	--	---	---	--

MILCH-PRODUKTE

Schimmelkäse sf	Brie sü Camembert sü sf sz Parmesan sz Quargel sf Münsterkäse sf Käse würzig Sauermilch Käse sü sü sf	Schafsmilch sü bi Schafskäse sü bi Schimmekäse sü sz sf Ziegenkäse bi Ziegenmilch bi	Butter/Ghee sü Kuhmilch sü KuhmilchKäse sü sf sz Obers sü	Buttermilch sü sr Frischkäse sü Kokosmilch sü Sauerrahm sr Sojamilch sü Tofu sü Topfen sü sr		Joghurt sü sr Kefir sr
-----------------	---	--	--	--	---	---------------------------

FISCH

	Aal sü Barsch sz Garnele (Schrumps, Crevette) sz Hering Hummer sz Kabeljau sz	Languste sz Sardelle sz Sardine sz Scholle sz Shrimps sz Thunfisch sz Fisch geräuchert	Barsch sü sz Forelle sü sz Karpfen sü Lachs sü, sz Makrele sü	Miesmuschel sz Muscheln sz Tintenfisch sü, sz 	Krabbe sz Krebs sz Kaviar sz
--	--	--	---	---	------------------------------------

NÜSSE

	Esskastanien sü Kokosraspel sü Maroni sü Marzipan sü Mohn bi Pinienkerne sü Walnuss sü	Erdnuss sü Haselnuss sü Kokosmilch Pistazien sü Sesam sü Sonnenblumenkern sü	Cashew sü Kürbiskern sü bi Leinsamen sü Mandel sü bi 
--	--	---	--

GETRÄNKE

Bitterlikör bi Cognac bi Glühwein sü sf bi Hochprozentiges sf Korn sf Rum sf Schnäpse sf Whiskey sf Yogi Tee (mit Zimt)	Getreidekaffee bi Honigwein, Likör sü Kaffee bi Kakao bi Kirschsaft sü sr Rotwein bi sf Traubensaft sü 	Kamillentee sü bi Malzbier sü Schwarzer Tee sü bi 	Apfelsaft sü sr Apfelmost sr Birnensaft sü Früchtetee sü sr Grüner Tee bi sü Guiness Bier sü sr bi Hagebuttentee Pils bi	Pfefferminztee sf Prosecco, Weiswein sr Sekt sü sr Weißwein sü sr Weizenbier sr Wasser, heiß bi	Ananassaft sr Enziantee bi Frauenmanteltee bi Klettenwurzeltee bi Löwenzahntee bi Mineralwasser sa Orangensaft sü sr Weizenbier sr Zitronensaft sr
---	---	--	---	---	--

SONS-TIGES

		Backpulver sr Germ / Hefe sr Miso sz Sauerteig sr Semmelbrösel sr	Kuzu sü Pfeilwurzelmehl sü Seitan sü Tofu sü	Umeboshi-Pflaume sz Mu-Erh-Pilz sz	Agar-Agar sz Sojasauce (Tamar, Shoyo) sz
--	---	---	---	---------------------------------------	---

LEGENDE

sü - süß	Erde-Element	nährt, befeuchtet, entspannt, baut Qi auf, verteilt Erde
sf - scharf	Metall-Element	löst Stagnation, leitet nach oben, bewegt
sz - salzig	Wasser-Element	weicht auf, festigt die Knochen, löst Stagnation, leitet nach unten
sr - sauer	Holz-Element	bewahrt die Säfte, zieht zusammen
bi - bitter	Feuer-Element	trocknet aus, leitet nach unten, regt die Umwandlung der Speisen an