

✱

„Bei den Nieren wurd's ruhig“, berichtet **Andreas**

Ochs, Theorielehrer Ernährung an der BBS I in Gifhorn. Dabei hatten die Gastro-Auszubildenden im dritten Lehrjahr sich selbst das Seminar „Kochen mit Herz und Nieren“ mit dem Koch des Hotel Dierks in Repke **Karlheinz Brunck** gewünscht. Als

gebürtiger Pfälzer mit angeborener Vorliebe für Gerichte aus Innereien – man denke nur an den Saumagen – versuchte Dierks den Schülern diese von den Speisekarten in Norddeutschland fast verschwundenen Leckereien

schmackhaft zu machen und deren korrekte Verarbeitung zu vermitteln. „Es gab Leber, Nieren und Herz. Auf Lunge, Hirn und Kutteln wurde verzichtet – wir wollten ja kein Gruselkabinett“, meint Ochs.



Koch-Kunst: Ein Seminar über die Verarbeitung von Innereien an der BBS I. Photowerk (sp)