

Nachhaltiger Genuss

Spitzenköche mit kreativen Zubereitungen für Innereien

Kulinarisch gehört das Badhotel Sternhagen zu den ersten Adressen in Deutschland. Im Gourmet-Restaurant Sterneck verwöhnt Marc Rennhack Feinschmecker mit seiner Haute Cuisine. Auch mit Köstlichkeiten aus Herz, Kutteln und Hirn. „Igit“? Nicht, wenn Marc Rennhack und Thomas Hildebrandt am Herd stehen. In einer kulinarischen Plauderstunde haben die beiden Starköche Joachim Tonn bei der Zubereitung von Kalbsbries und Kalbsleber den Topfgucker machen lassen.

Den meisten ist nördlich des „Weißwurst-äquators“ das Kochen mit Innereien eher suspekt, während im Süden Innereien zum kulinarischen Alltag der bürgerlichen Küche gehören. Dabei hatte das Verwurstn aller genießbaren Teile immer schon Tradition bei Hausschlachtungen auf dem Land. Vom Borstenvieh blieb so gut wie nichts übrig. Sogar die Wurstbrühe kam als Delikatesse auf den Tisch. „Snuten un Poten“, Schweinerüssel und Pforten, werden noch heute aufgetischt, weil sie einfach „saugut“ schmecken.

Einer wachsenden „Landlust“ und der Sehnsucht nach der guten alten Zeit zufolge erlebt die einstige, zu Unrecht als Arme-Leute-Küche geschmähte Verwertungsküche „nose to tail“, eine Renaissance. „Das ist Nachhaltigkeit, die schmeckt“, findet auch Küchendirektor Thomas Hildebrandt. „Ich weiß noch, wie Oma nach der Hausschlachtung bis hierhin in der Blutwurst steckte“. Dabei zeigt er zur Veranschaulichung auf seinen Arm.

Woher kommt das Interesse an Innereienküche? „Die Menschen haben überhaupt keinen Bezug mehr zum ganzen Tier, weil sie Fleisch nur noch als SB-Packungen aus der Kühltruhe kaufen. Diese Wertschätzung für alle Teile des Ganzen nach dem Motto „nose to tail“ möchten wir wieder erwecken“, fügt Marc Rennhack hinzu.

Heute steht Kalbsbries auf der Karte. Kalbsbries (oder Kalbsmilch) ist die im Brustkorb befindliche Wachstumsdrüse des Tieres. Diese Delikatesse wird paniert, natur gebraten oder gedünstet. „Eine sehr zarte Textur, die buchstäblich auf der Zunge zergeht“. Seine Interpretation dieses Klassikers wird seit vier Stunden im Wasserbad bei 65° pochiert, nachdem das parierte (gesäuberte) Bries vorher in Sesamöl mit Pilzaroma mariniert und vakuumiert wurde. Dazu wird Topinambur – die Knolle einer Sonnenblumenart aus der Badischen Küche – mit



Genießer unter sich: Marc Rennhack, Küchenchef „Panorama Gourmet Restaurant Sterneck“, und Küchendirektor Thomas Hildebrandt, Küchenchef Panorama-Restaurant „Schaarhörn“ und rustikale Stube „Ekendöns“, verstehen sich auch auf die Zubereitung vergessener Köstlichkeiten wie Kalbsbries.

Foto: Tonn

Lauch und Roter Beete gereicht.

Erinnerungen an die Innereienküche seiner Kindheit? „Zu Hause gab's oft Nierchen und gerne auch Rinderleber mit Rahmspinat und Kartoffeln. Kutteln habe ich mal bei meiner Oma gegessen – à la Romana – mit Tomaten und Rosmarin. Kutteln wurden sehr lange gewässert; dann kann man sie auch delikater in Nussbutter anbraten.“

Heute soll es aber auch noch Kalbsleber mit kandierten Apfelringen geben. Definitiv ein Klassiker zum Schwelgen in Aromen aus der Region. Die wird Thomas Hildebrandt zubereiten. Aber vorher muss noch die Haut abgezogen werden. „Eine Kunst für sich“, so der Kochprofi, der sich auch mit den inneren Werten von Schwein, Rind und Lamm bestens auskennt und schwärmt: „Das ist ja ein Traumstück!“ (t)