

Chefärzte für filigranes Filetieren

Das Wort „filetieren“ mag im Kontext der Akribie zweier Chefärzte für Orthopädie in der Küche wahrlich einen eigentümlichen (Bei-)Geschmack haben. Doch keine Sorge! **Dr. Jörg Franke** und **Dr. Jens Tylkoski** haben keinen Patienten „zerlegt“. Der Chefarzt und Privatdozent vom Städtischen Klinikum Magdeburg und der Chefarzt der Klinik für Orthopädie und Unfallchirurgie der Helios-Klinik in Burg haben als Mitglieder des Kochclubs „Les fins becs“ (die feinen Schnäbel) Fische, Steinbutt, filetiert.

Sie waren der Einladung von **Maritim-Direktorin Andrea Imwalle** und ihrem Chefkoch **Wilfried Kluge** gefolgt, um Lukul-

lisches mit einem guten Zweck, neben dem Genuss, zu verbinden. So konnte sich der Vorsitzende der Aktion Knochenmarkspende Sachsen-Anhalt, **Prof. Marcell Heim**, über Unterstützung freuen. Denn der 2002 gegründete Kochclub hat es sich zur Aufgabe gemacht, Spenden für die Aktion Knochenmarkspende Sachsen-Anhalt zu sammeln. Mit feinem Schnabel am Herd standen dieses Mal u. a. SPD-Abgeordnete **Ange-la Kolb-Janssen**, der Uni-Professor für Medizintechnische Systeme **Christoph Hoeschen**, Zahnärztin **Regina Schwolow**, Galeristin **Gabriele Putz** sowie **Pia Heim**. (ka)