

„Flüssiges Gold“ in der Küche

Kochexperten brachten in der Martinus-Schule den Umgang mit hochwertigem Olivenöl nahe

Bad Orb (nu). „In Chemie haben wir über das weiße Gold, das Salz, gesprochen. Doch heute wollen wir Wissenswertes über das flüssige Gold, das Olivenöl, erfahren und auch damit kochen“, erläuterte Edith Naumann, die sich mit Ellen Kalweit, beide Klassenlehrerinnen der neunten Hauptschulklassen der Martinus-Schule Bad Orb, im Mehrzweckraum mit den Schülern versammelt hatte. Vor der Benefizveranstaltung „Olivenöl - das flüssige Gold der Götter und Gourmets“ hatte der Lions-Club Bad Orb-Gelnhausen eingeladen, auch die Jugend über die positiven Eigenschaften bis hin zur heilenden Wirkung der Olive in Theorie und Praxis zu informieren.

Lions-Präsident Gottfried Lindenmayer und Lions-Sekretär Dr. Jürgen Blumenthal verfolgten mit Spannung, wie die Schüler mit großem Interesse die neuen Informationen aufnahmen.

Referent war Sommelier Carmine Pecoriello, der von Gastronom Luigi Cafasso unterstützt wurde bei der praktischen Umsetzung des Wissens am Kochherd in der Küche. „So riecht ein Apfel und so eine Möhre“, reichte Pecoriello den Schülern je zwei unterschiedlich duftende Äpfel und natürlich gelagerte Karotten, und diese nahmen mit Erstaunen das Aroma der beiden Früchte

auf. Das war der Einstieg in den Vortrag und die Theorie rund um das Olivenöl, der jedoch sehr lebendig gestaltet wurde mit zahlreichem Anschauungsmaterial wie Rapssamen, Olivenbaumzweigen, Kichererbsen und anderem mehr. „Die Mechanisierung in der Landwirtschaft sowie der Umgang mit unseren Lebensmitteln ist der größte Feind der Vielfalt“, informierte Pecoriello und belegte seine Aussage mit dem Film „Biologische Vielfalt“ von Slow Food. Dieser weltweite Verein habe deshalb die „Arche des Geschmacks“ ins Leben gerufen, um traditionelle Produkte für weitere Generationen zu erhalten und vor dem Aussterben zu schützen. Dazu gehöre beispielsweise auch die hessische Spezialität „Ahle Wurst“. Es folgten ein Quiz und noch viele wichtige Informationen rund um das Olivenöl, das schon in der Antike und in der westlichen Heilkunde seit dem 12. Jahrhundert als Heilmittel bekannt war. „Seit geraumer Zeit wissen wir jedoch, dass erhöhte Cholesterinwerte und das Auftreten von koronaren Herzkrankheiten im Mittelmeerraum viel niedriger sind als in anderen Ländern“, informierte Pecoriello über den hochwertigen Energielieferanten Olivenöl. Zum Abschluss der zwei Schulstunden durften die Schüler Olivenöl verkosten, auch in Verbindung mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum, sowie andere Köstlichkeiten



In der Lehrküche am Kochherd mit Luigi Cafasso und Carmine Pecoriello (von rechts) und Gottfried Lindenmayer und Dr. Jürgen Blumenthal (von links, hintere Reihe). (Foto: Heinrich)

ten mit dem flüssigen Gold.

Unter der fachlichen Anleitung von Luigi Cafasso und Carmine Pecoriello ging es danach in die neue Schulküche zur praktischen Umsetzung des erworbenen Wissens, sprich zum Kochen. Alle Schüler wurden mit gelben Schürzen des Lions Clubs ausgestattet und eroberten die Kochherde. Auf dem Menüplan stand ein mediterranes Pastagericht mit Linsen oder Bohnen und Pizza. Mit viel Enthusiasmus begaben sich alle ans Kochen. Die einen

haben Knoblauch und Kirschtomaten mit Olivenöl in einer Pfanne gegart, bis eine rote Sauce entstand, andere kochten die Nudeln oder die Linsen. Die Bohnen hingegen waren bereits vorgekocht. Die Verkostung des selbst zubereiteten Gerichtes war die tolle Belohnung fürs Lernen, aber auch ein ganz neues Geschmackserlebnis für viele.

„Warum diese Aktion?“, hatte zu Beginn Pecoriello die Frage gestellt, und gab genauso schnell auch die Antwort da-

rauf. Die Schule brauche Geld, und der Lions Club habe sich deshalb etwas einfallen lassen. Denn der Erlös der eintrittsfreien Veranstaltung am Samstagabend im Alfons-Lihs-Haus aus dem Verkauf von Olivenöl und eventuelle Austrittsspenden sollen der Schule zufließen. Nach dem umfangreichen Umbau und der Ausstattung der neuen Lehrküche durch den Kreis hat sich die Schule gesunde Ernährung als Schwerpunkt gewählt, und der Lions Club möchte das unterstützen.