



Gemeinsam mit Koch Luigi Cafasso und Carmine Pecoriello bereiten die Schüler leckere Speisen mit Olivenöl zu. Foto: Ziegler

Das flüssige Gold der Götter

ERNÄHRUNG Kochunterricht der besonderen Art für Martinus-Schüler / Olivenöl in allen Variationen

BAD ORB (ez). Den Auftakt zum Vortrag „Olivenöl – das flüssige Gold der Götter und Gourmets“, zu dem der Lions Club Bad Orb-Gelnhausen für den heutigen Samstag, 12. April, um 19.30 Uhr ins Alfons-Lins-Haus einlädt, bildete ein Vortrag im Kleinformformat vor Schülern der neunten Klassen der Martinus-Schule. Hier informierte der Bad Orber Carmine Pecoriello, Serviermeister und Sommelier sowie Fachreferent für Olivenöl, über die traditionelle mediterrane Küche, die alle Anforderungen an eine gesunde und bedarfsgerechte Ernährung erfüllt. „Die Menschen springen mit 90 Jahren noch die Weinberge hoch“, be-

richtete er. Olivenöl nehme dabei einen zentralen Platz ein, da es einzigartige gesundheitsfördernde Wirkstoffe enthalte, die in anderen Pflanzenölen nicht vorkämen. „Wir im Norden essen unkontrolliert. Der Magen ist keine Mülltonne“, so seine Überzeugung.

Weiterhin sprach er über „Slow Food“. Unter dem Begriff „Arche des Geschmacks“ will die Organisation regionale Lebensmittel retten, die im Fast-food-Zeitalter vom Verschwinden bedroht sind. Zusammen mit Carmine Pecoriello und Küchenchef Luigi Cafasso sowie dem amtierenden Lions-Präsidenten Gottfried Lindenmayer und Lions-

Sekretär Dr. Jürgen Blumenthal durften die jungen Leute dann auch gleich die Theorie in die Praxis umsetzen und in der Schulküche auch gleich Pasta und Pizza zubereiten – natürlich mit Olivenöl.

Übrigens ist auch der Erlös des Vortragsabends für die Küche der Martinus-Schule bestimmt. Der Eintritt ist frei. Um eine Spende wird gebeten. Der Vortrag wird ergänzt von Jürgen Blumenthal, der über aktuelle medizinische Erkenntnisse spricht, und von Pfarrer Stefan Kümpel, der die Verwendung von Olivenöl in der katholischen Liturgie in Form von Chrisam erläutert.