Großes Interesse am „flüssigen Gold“

Olivenöl steht im Mittelpunkt eines Vortrags- und Verköstigungsabends der Lions

Bad Orb (nu). Der Lions Club Bad Orb-Gelnhausen hatte für Samstag zu einem kulinarischen Informationsabend zum Thema „Olivenöl – das flüssige Gold der Götter und Gourmets“ eingeladen. Die Benefizveranstaltung im Alfons-Lins-Haus befasste sich mit der Geschichte des Olivenöls, die weit bis ins Altertum zurückreicht, in vielen Bereichen des Lebens Verwendung findet und das Herzstück der mediterranen Ernährung ist.

Stefan Kümpel, Carmine Pecoriello, Marcus Schecke, Luigi Cafasso, Gottfried Lindenmayer und Dr. Jürgen Blumenthal (von links) vor dem Publikum im voll besetzten Saal. *(Foto: Heinrich)*

Referent des Abends war der Sommelier Carmine Pecoriello, der das Olivenöl von allen Seiten ausgiebig beleuchtete. Die medizinischen Aspekte erläuterte Dr. Jürgen Blumenthal, und Pfarrer Stefan Kümpel sprach über die religiöse Bedeutung. Der Ansturm und das Interesse waren so groß, dass der Saal aus allen Nähten platzte.

Vor der Theorie gab es jedoch eine erste Verkostung an der Getränketheke. Nachdem sich die Besucher mit Rot- oder Weißwein versorgte hatten, hieß Lions-Präsident Gottfried Lindenmayer alle zur Veranstaltung für „Lions-Freunde und Verwandte“ willkommen.

„Der Erlös aus dem Verkauf der Getränke und dem Olivenöl kommt der Martinus-Schule zugute“, sagte Lindenmayer, und statt Eintritt bat er um einen „Austritt“ am Ende der Veranstaltung. „Die Menschen im Mittelmeerraum haben die höchste Lebenserwartung“, dieses Argument stellte Pecoriello gleich zu Anfang in den Raum und rollte die Geschichte des Olivenöls auf. Seit Jahrtausenden sei der reine, unverfälschte Fruchtsaft der Olive als Nahrungsmittel, Lebenselixier, Heilmittel und Energiequelle bekannt. Der römische Feldherr und Naturforscher Plinius habe beispielsweise dem Öl ganz besondere Kräfte zugeschrieben, und auch Cato habe sich in seinem Buch über den Ackerbau mit dem „Gold der Götter“ beschäftigt.

„Das Olivenöl ist der letzte historische Geschmack, der einzige, der im Laufe der Jahrhunderte nicht verändert wurde“, zitierte der Referent Eric Verdier und präsentierte sehr facettenreich nicht nur die Geschichte, sondern auch Herstellung, Qualität und Ernährung. „Fast alle Olivenöle auf dem Markt bestehen aus Verschnitten verginer Öle, nur ein winziger Teil von Spitzenprodukten werde von kleinen Bauernbetrieben erzeugt“, informierte Pecoriello noch über die Besonderheit des preisgekrönten, reinsortigen „Olio Extravergine di Oliva Ravece“ von Carmine Ciccone in Villanova del Battista, das an diesem Abend zur Verkostung bereitstand.

„Das Auftreten von koronaren Herzerkrankungen ist im Mittelmeerraum viel seltener als in anderen Ländern“, richtete im Anschluss Dr. Blumenthal den Fokus auf die medizinischen Aspekte. Hochwertige Olivenöle seien reich an ungesättigten Fettsäuren, Vitamin E, Carotinoiden und sekundären Pflanzenwirkstoffen. Die ersten wissenschaftlichen Erkenntnisse über die positive Wirkung in der Ernährung habe Professor Key von der Universität Boston im Jahr 1971 veröffentlicht. Danach folgten weitere Publikationen auch zur Arterioskleroseforschung. „Das Öl der Olive ist so in ganz besonderer Weise Symbol für das Durchdrungensein des Menschen Jesus mit dem Heiligen Geist“, blickte Pfarrer Kümpel auf die Bedeutung des Olivenöls in der Liturgie. In der Chrisam-Messe des Gründonnerstags stehen die heiligen Öle im Mittelpunkt der liturgischen Handlung, und in den Bischofskirchen werden sie geweiht: „Wegen seiner wohltuenden Wirkungen ist das Öl in der Heiligen Schrift Sinnbild für Gesundheit, Freude, Kraft des Geistes, Glück des Friedens.“

Der Theorie folgte die Verkostung, die von Gastronom Luigi Cafasso und Marcus Schecke angeboten wurde. Sie reichten dem Publikum neben reinem Olivenöl auch Mozzarella, Kichererbsenpaste, Crostini mit Olivenöl bis hin zu Vanilleeis mit Aceto Balsamico. Das Publikum war voll des Lobes.

Abschließend konnte noch Olivenöl erworben werden, und beim Verlassen des Saales ließen die Zuhörer die Spendenkörbchen mit ihrem Austritt reichlich rascheln.