

LEUTE



DAN SEBASTIAN WIDMANN

„SESAMSTRASSE“ Streit über mögliche Hochzeit von Ernie und Bert

Beginnen wir heute mit etwas Grundsätzlichem: Sollen Ernie und Bert aus der „Sesamstraße“ heiraten dürfen? Nach der Legalisierung von Ehen homosexueller Paare im US-Bundesstaat New York Ende Juli ist die seit Jahren brennende Frage neu aufgeflammt. In einer Online-Umfrage sammelt ein Einwohner aus Chicago nun Stimmen, die sich für eine Hochzeit der beiden Puppen starkmachen. „Wir verlangen von der ‚Sesamstraße‘ nichts Geschmackloses oder Respektloses. Es kann auf eine sehr geschmackvolle Art und Weise unternommen werden. Lasst uns Toleranz denen gegenüber lehren, die anders sind“, schrieb Lair Scott auf der Webseite change.org. Die „Sesamstraße“-Macher reagieren ablehnend. Schon mehr als 5500 Befürworter haben unter der Petition „Let Bert & Ernie get married on Sesame Street“ („Lasst Bert & Ernie in der ‚Sesamstraße‘ heiraten“) ihre virtuelle Unterschrift hinterlassen. Um sein Ziel zu erreichen, müsste Scott noch 14 500 weitere Stimmen sammeln. Unserer Meinung nach lässt sich das sehr schnell mit einer simplen Frage beantworten: Hat uns, als wir Kinder waren, die sexuelle Orientierung von Ernie und Bert auch nur das geringste bisschen interessiert? Eben. Was für ein dummes Erwachsenentreit.

GROSSBRITANNIEN Hochzeitskleid von Moss war Gallianos „Reha-Kur“

Eine andere Hochzeit dagegen war für einen großen Designer eine Art Rettung: John Galliano gab gegenüber der „Vogue“ zum besten, die Arbeit am Hochzeitskleid für Topmodel Kate Moss sei für ihn, der wegen mutmaßlicher antisemitischer Pöbeleien in Ungnade gefallen war, wie eine „kreative Reha-Kur“ gewesen. Das Entwerfen der Robe für Moss nach einer Drogen- und Alkoholentziehungskur habe seine Kreativität neu geweckt. Moss habe ihn „dazu herausgefordert, wieder John Galliano zu sein“. Zuvor habe er „kaum einen Stift halten können“. Moss sagte, sie habe ihren alten Freund Galliano mit dem Entwerfen ihres Hochzeitskleids beauftragt, weil seine Mode sie glücklich mache.



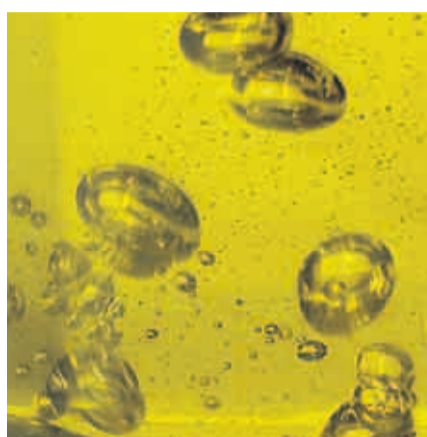
DAN HAROLD SCHNEIDER

ÖSTERREICH Schwarzenegger wegen Rauchens angezeigt

Ganz und gar gegen alle Stilgebote verstieß Arnold Schwarzenegger: Eine Zigarre in der alten Heimat hat ihm eine Anzeige eingebracht. Der kalifornische Ex-Gouverneur und Schauspieler soll an den österreichischen Flughäfen Graz und Salzburg bei seinem Besuch Ende Juni trotz Verbots geraucht haben. Ein Österreicher zeigte seinen ehemaligen Landsmann, der inzwischen US-Amerikaner ist, nun an. Wirkliche Folgen wird dies für „Arnold“ aber nicht haben: Zwischen den USA und dem Alpenland gibt es kein Rechtshilfeabkommen.

SCHWEIZ Sofia Milos braucht eine starke Schulter

Ganz traditionell denkt Schauspielerin Sofia Milos (42, „CSI: Miami“, „Tatort“). Sie wünscht sich einen starken Mann an ihrer Seite. „Wir sollten ihm erlauben, das zu sein, was er natürlicherweise ist – ein Beschützer“, sagte Milos der Online-Ausgabe des „Focus“. Wichtig sei allerdings, die eigene Unabhängigkeit zu wahren. Man dürfe keine Angst davor haben, „alles allein hinkommen zu müssen. Dann erst frage ich mich, ob ich von einem Mann beschützt werden möchte.“ Seit Kurzem gebe es auch jemanden an ihrer Seite, sagte sie: „Aber mehr erzähle ich jetzt nicht.“



■ Viele Öle sind qualitativ minderwertig. Hier erfahren Sie, wie ein gutes Produkt riechen und schmecken muss

JULIA WERNER

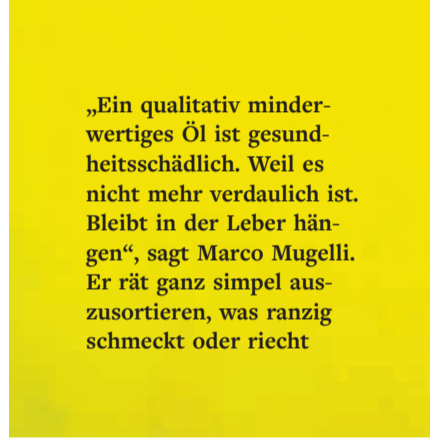
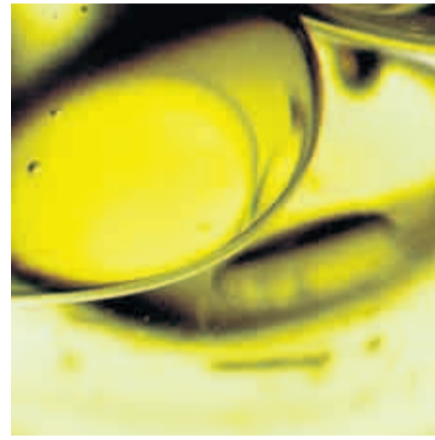
Zukunftsvision: Wir bekommen vom Arzt ein Rezept, auf dem folgende Verschreibung steht: Olivenöl zur Senkung des Herzinfarkttrisikos um 50 Prozent. Dosierung: 250 Gramm pro Woche, roh über Fisch, Fleisch und Gemüse geträufelt.

Klingt utopisch, doch genau daran arbeiten französische Forscher gerade. Natürlich reden wir nicht von irgendeinem Olivenöl, sondern von der Hartnäckigkeit eines Mannes aus der Toskana. Mit dem Geld der Region und ein paar Forschern entschloss sich Marco Mugelli nämlich vor gut 15 Jahren, die Öl-Welt umzukrempeln. Mit einer völlig neuen Art von Olivenmühle. Sie befindet sich unweit von Florenz in den sanften Hügeln von San Casciano. „Es wird der Tag kommen, an dem Olivenöl wieder in die Apotheke zurückkehrt“, prophezeit Mugelli, während er seine Mühle erklärt, die so gar nicht nach Toskana-Idylle aussieht, sondern eher wie ein computergesteuerter Hightech-Operationsaal.

Die Geschichte des Olivenöls: Für den Italiener ist sie die eines dramatischen Untergangs. Leidenschaftlich holt er deshalb 8000 Jahre aus. Er erzählt, dass Olivenöl schon 6000 vor Christus auf dem Markt war. Römische Damen, das sei in einem Brief des Petronius dargestellt, hätten ganze Vermögen ausgegeben, nur um an Viridum zu kommen; die zweitbeste Kategorie des Olivenöls, giftgrün und im August in Sizilien gepresst – nur um ihre Schönheit zu erhalten.

„Es ist für uns heute sehr schwierig, dieses verlorene Erbe wiederzufinden“, sagt Mugelli. Aber er ist nah dran. Obwohl er das mit den 50 Prozent weniger Infarkttrisiko selbst für übertrieben hält. Doch die positiven Effekte auf die Gesundheit sind unumstritten. Im Mittelalter, sagt er mit düsterem Gesicht, warf man leichtfertig Wissen weg: Olivenöl wurde zum Lebensmittel. Es ging fortan nur noch um Masse statt Klasse. Das ist bis heute so geblieben. Der „Taschenführer Olivenöl Italien“ der fachkundigen Zeitschrift „Merum“ führt jedes Jahr eine professionelle und zeitaufwendige Verkostung durch. Ergebnis: Von 560 Ölen wurden nur 50 als akzeptabel befunden, nur etwa 20 gelten als sehr gut.

Vor einigen Jahren galt Mugelli nur als verrückt, heute ist er Guru und Konzernschreck in einem. Er reist als Berater von Kalifornien bis Spanien, um sein Wissen weiterzugeben und den Verarbeitungsprozess der Olive zu verbessern. Denn viel weniger als die Pflanze ist es die Art der Verarbeitung, die aus der grünen Frucht ein Elixier oder nur flüssiges Fett macht. Worin liegt das Wunder? In den Polyphenolen, also Antioxidantien. Neben der Herzstudie in Paris läuft auch gerade eine an der Universitätsklinik Careggi in Florenz. Erste Ergebnisse von Professor Dr. Maria Luisa Brandi ergaben: Polyphenole im Olivenöl könnten helfen, Darmkrebszellen zu bekämpfen. Außerdem erforscht sie gerade einen östrogenähnlichen Effekt, der Frauen in der Menopause helfen könnte. Keine andere Mühle hat aus der Olive bisher mehr Polyphenole herausgeholt als die von Mugelli. Unter guten Wetterbedingungen – die Natur ist ja eine Variable,



„Ein qualitativ minderwertiges Öl ist gesundheitsschädlich. Weil es nicht mehr verdaulich ist. Bleibt in der Leber hängen“, sagt Marco Mugelli. Er rät ganz simpel auszusortieren, was ranzig schmeckt oder riecht

GETTY IMAGES; DI MUGELLI (MITTEL); TORRE BIANCA, LA BANCOCCHIA, PAVIA

Für den einen ist es Olivenöl ...

... für den anderen eine Lebensaufgabe. Wie der Italiener Marco Mugelli für höchste Güte in der Flasche kämpft

die wir beim Einkaufen gern vergessen – finden sich im Öl aus seiner Mühle bis zu 1000 Milligramm der Gesundheitsmacher. In einem herkömmlichen Öl sind es gerade mal knappe 200 Milligramm.

„Das Außergewöhnliche am Olivenöl ist die Synergie“, erklärt der Erfinder. Was bedeutet das? Öl ist ein Lipid. Darin sind Moleküle von Polyphenolen enthalten. Die Lipide schützen sie und bringen sie sicher in den Darm, wo sie ihre reparierende Wirkung voll entfalten können. Aber eben nur dann, wenn sie noch intakt sind.

Antioxidantien, das liegt in ihrer Natur, oxidieren sehr schnell, sie verbinden sich also sehr schnell mit Sauerstoff. Die

der Olive so wie die jeder anderen Frucht. Und so liegt der Schlüssel zum Lebenselixier in dieser Erkenntnis, die unter Bauern ganz und gar nicht selbstverständlich ist: Man muss die Olive mit Samthandschuhen anfassen! Weil jede noch so kleine Verletzung der Frucht Oxidation in Gang setzt. Die setzt sich dann in der Flasche fort.

Was läuft anders im perfekten Prozess nach Mugelli? Zum Beispiel dies: Oliven werden in kleinen Tranchen geerntet und landen nach spätestens vier Stunden in der Presse. Im Normalfall steht die Ernte 24 Stunden herum, weil man sich so mehrere Fahrten zur Mühle spart. Außerdem werden die Früchte in-

tensiv gereinigt, und zwar mit Zitronensäure, um jegliches Fermentationsrisiko auf der Olivenhaut auszuschalten. Und: Sie werden geschnitten und nicht gequetscht. Denn das wäre ein weiteres „Trauma“, wie Mugelli es ausdrückt. Der weitere Vorgang findet unter Vakuumbedingungen statt. Nach der extrem langsamen Trennung des Öls von der Olivenmasse (je kälter, desto zäher der Vorgang) und der Filterung ist das Öl höchstens 22 Grad warm. Das alles ist gut und vor allem: aufwendig. Mugellis Sohn lebt im November, wenn Erntezeit ist, Tag und Nacht in der Mühle. Kontrolliert Luftgehalt, Druck- und Temperaturwerte. Der Erfolg liegt im Detail.