

Kochen für die Knochen

Die Koch-Show von Sterne-Koch Dieter Müller im Bergischen Löwen

Starkoch Dieter Müller trat mit einer unterhaltsamen Koch-Show auf, die sein Gourmetwissen mit dem Thema Gesundheit verband. Unter dem Motto „Kochen für die Knochen“ bereitete er auf der Bühne vor den Augen zahlreicher Zuschauer ein Menü vor, das es in sich hatte. Nicht nur dass es schmeckte – es war auch noch gesund. Neugierig verfolgte das Publikum, wie man also nicht nur seinem Magen sondern auch den Knochen etwas Gutes tun kann. Dazu bereitete Dieter Müller ein frisches Kabeljaufilet auf Stampfkartoffeln mit einer Basilikum-Olivenöl-Emulsion, Pot au Feu vom Rindfleisch und Gartengemüse vor. Als Nachtisch kredenzte er eine leckere Mascarponecrème auf Pfirsichkompott mit exotischem Tonkabohneneis. Doch bis das Essen fertig



war, fand der Gourmet ausreichend Zeit, zwischen den Kochgängen kleine Informationsausflüge in die Welt der gesunden Ernährung zu machen. So wies er ausdrücklich darauf hin, wie wichtig eine ausreichende Versorgung mit Kalzium sei. Und: Die Kalziumaufnahme im Körper

wird durch Vitamin D unterstützt, das muss man wissen. Nach dem Event konnten sich die Besucher vom exquisiten Geschmack der vorgestellten Gerichte überzeugen. Die bot ein Kochteam nämlich im Foyer des Bergischen Löwen gegen einen symbolischen Obulus allen Feinschmeckern an.

Nach diesem lukullischen Exkurs waren wieder die Mediziner am Zug. In ihren Kurzvorträgen ging es

um die Frage, was die Osteoporose überhaupt ist, und wann man darunter leidet. Auch der Frage nach vorbeugenden Maßnahmen oder dem Krankheitsbild des osteoporotischen Wirbelbruchs wurde nachgegangen. Außerdem stellten sich die Selbsthilfegruppen aus Bergisch Gladbach und Köln ausführlich vor und machten ihr Angebot so noch bekannter.

Robert Schäfer

