

## Wieso mit Öl?

Genau 11.000 Eier, 50 Kilogramm Speckwürfel, 25 Liter Öl, fünf Kilogramm Schnittlauch und 500 Gramm Gewürze: Tausende Menschen haben in Belgien die traditionelle Zubereitung eines Riesenomelettes in der kleinen Stadt Malmedy besucht. Insgesamt seien rund 6.000 Menschen in die Stadt mit knapp 13.000 Einwohnern gekommen, berichtete die belgische Nachrichtenagentur *Belga* am Dienstag. Nachdem das Omelett in einer Pfanne mit vier Metern Durchmesser gebraten wurde, konnten sich die Besucher kostenlos bedienen. Für die Zubereitung ist die »Bruderschaft des Riesenomelettes« zuständig. Warum diese auf Öl statt auf schmackhafte Butter zurückgreift, kann nur mit Kostenerwägungen erklärt werden. (dpa/jW)

<https://www.jungewelt.de/artikel/457090.kulinarik-wieso-mit-öl.html>