

5 TIPPS ÖLE RICHTIG LAGERN

1

KÜHL / VOR WÄRME GESCHÜTZT

Wärme beschleunigt den Oxidationsprozess Ihres Öls. Lagern Sie es daher am besten an einem kühlen, dunklen Ort wie zB im Keller oder der Speisekammer. Für manche Öle, wie Leinöl, ist der Kühlschrank der richtige Platz.

2

DUNKEL / VOR LICHT GESCHÜTZT

Auch Licht wirkt sich negativ auf die Haltbarkeit Ihres Öls aus. Lassen Sie es daher niemals direkt in der Sonne stehen, sondern verwahren Sie es lieber an einem dunklen Ort wie im Küchenschrank.

3

STETS GUT VERSCHLIESSEN

Ein weiterer Faktor, der berücksichtigt werden sollte, ist Sauerstoff. Dieser sorgt für eine schnellere Oxidation. Verschließen Sie die Ölflasche immer gut, um eine erhöhte Sauerstoffzufuhr zu vermeiden.

4

KÜHLSCHRANK - JA ODER NEIN?

Öle kühl, dunkel und gut verschlossen zu lagern reicht in der Regel aus. Manche Sorten (Olivenöl, Erdnussöl) können, wenn sie im Kühlschrank aufbewahrt werden, stocken. Bei Zimmertemperatur werden die Öle jedoch wieder flüssig und es gibt dadurch keine Qualitätseinbußen. Kaltgepresstes, unbehandeltes Leinöl wiederum sollte unbedingt im Kühlschrank gelagert werden, da es besonders empfindlich gegenüber Wärme und Licht ist.

5

MINDESTHALTBARKEITSDATUM

Sollte ein Haltbarkeitsdatum überschritten werden, muss es nicht zwingend der Fall sein, das Öl gleich entsorgen zu müssen. Das Mindesthaltbarkeitsdatum beschreibt das Datum bis zu dem der Hersteller garantiert, dass das Produkt bei sachgemäßer Lagerung in Ordnung ist, es kann aber auch durchaus länger haltbar sein. Zwar ist eventuell mit Einbußen in Bezug auf Intensität des Geschmacks oder der Inhaltsstoffe zu rechnen, das Öl ist aber nicht zwangsläufig ungenießbar.