

Pressemitteilung

So lagern Sie Ihr Öl richtig

Beim Speiseöl kommt es auf die Verpackung an

Ob Raps-, Sonnenblumen- oder Olivenöl – Speiseöle gehören zu den Grundzutaten in der Küche und wir können beim Kochen und Backen kaum auf sie verzichten. Das pflanzliche Gold ist vielseitig einsetzbar und gesund, gleichzeitig sind die wertvollen Inhaltsstoffe aber auch empfindlich. Worauf es beim Kauf und bei der Lagerung von Speiseöl ankommt, zeigt unter anderem ein Blick auf die Verpackung.

Die Feinde des Öls - hohe Temperaturen, Luft und Licht

Um Pflanzenöl möglichst lange frisch zu halten, hilft eine kühle Lagerung ähnlich wie bei gutem Wein. Optimal sind Temperaturen zwischen 10 und 20 Grad Celsius. Rapsöl, Walnussöl und Kürbiskernöl mögen es etwas kühler, während Olivenöl eine Lagertemperatur von 20 Grad Celsius gut verträgt.

Kommt das Öl jedoch über längere Zeit mit Sauerstoff in Kontakt, leidet das Aroma. Im schlimmsten Fall kann das Öl ranzig werden, wenn es zu lange der Luft ausgesetzt ist. Achten Sie deshalb unbedingt darauf, dass Sie Speiseöl nach Gebrauch immer wieder gut verschließen.

Aber auch gut verschlossen gelagert, sind Speiseöle lichtempfindlich. Öl, egal welcher Sorte, sollte grundsätzlich dunkel gelagert werden, da die Sonneneinstrahlung die Qualität des Produktes stark beeinträchtigen und den Geschmack beeinflussen kann. Um die hochwertigen Inhaltsstoffe des Öls optimal zu schützen und Qualität und Geschmack zu erhalten, sollte der Verpackung besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden.

Vitamintresor und Recyclingkönig Weißblechdose

Die Weißblechdose vereint als Verpackung für Speiseöle gleich mehrere Vorteile: In der Dose ist das Öl vollständig vor Lichteinflüssen geschützt, egal wo es gelagert wird. Außerdem ist die Verpackung leicht, bruchstabil und nahezu 100 Prozent recycelbar.

Gegenüber der Verbraucherplattform weissblech-kommt-weiter.de erklärt Sabine Gillhuber, Sprecherin von Byodo Naturkost, einem Anbieter von Bio-Ölen, warum Weißblechdosen besonders gut als Vitamintresor für Öl geeignet sind: „Gesunde Inhaltsstoffe wie Vitamine und Omega-3-Fettsäuren sind sehr lichtempfindlich und werden bei Kontakt mit Licht abgebaut. Auch der Geschmack leidet darunter. So lässt Licht z. B. das Leinöl schneller bitter werden. Im Gegensatz zu braunen Flaschen schirmt Weißblech das Licht deutlich besser ab, weshalb sich die Dose positiv auf Haltbarkeit, Geschmack und Qualität der Öle auswirkt.“

Die Weißblechdose sichert also die Haltbarkeit und den Geschmack hochwertiger Öle und ist zudem leichter als die häufig verwendeten dunklen Glasflaschen. Außerdem lassen sich

Weißblechdosen sehr gut recyceln. Gebrauchte Weißblechverpackungen gehören in den gelben Sack oder in die gelbe Tonne. Dank ihrer magnetischen Eigenschaften können Dosen im Recyclingprozess leicht aussortiert und einem geschlossenen Materialkreislauf zugeführt werden. Das Material verliert beim Recycling nicht seine Eigenschaften und kann in der Folge zu einem neuen, hochwertigen Stahlprodukt verarbeitet werden.

Auf weissblech-kommt-weiter.de finden Sie das Interview mit Sabine Gillhuber von Byodo Naturkost in voller Länge sowie viele weitere interessante Informationen rund um die Weißblechdose als Multitalent unter den Verpackungen.

Bildmaterial:



iStock.com/Pok Man Ip

Bilddownload auf den Presseseiten von weissblech-kommt-weiter.de

Pressekontakt

Marco Cabras
Weissblech-kommt-weiter.de
Tel.: 0211 863 949 22
E-Mail: info@weissblech-kommt-weiter.de