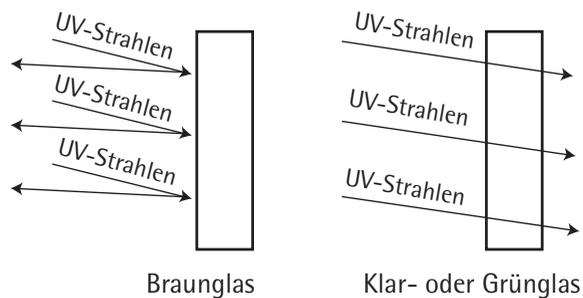


DAS ABFÜLLEN © Walter Bitzer

Um das Wertvolle der Frischöle zu erhalten, bedarf es eines sorgfältigen Umgangs; auch beim Abfüllen. Zeit und eine ruhige Hand gehören dazu. Beides bremst den größten Feind der Öle aus: den Sauerstoff. Ruhiges Arbeiten gibt ihm wenig Chancen, mit den ungesättigten Fettsäuren zu oxidieren. Auf der Oberfläche eines nur leicht bewegten Öls entsteht lediglich eine dünne Oxidationsschicht, die weiteres Oxidieren verhindert.

Das im Öl enthaltene Vitamin E ist das schützende Antioxidanz für die ungesättigten Fettsäuren. Unter UV-Strahlung zerfällt es und verliert seine Schutzfunktion. Gefäße aus Braunglas und Blechdosen blocken die Strahlung ab. Vitamin E bleibt stabil, die UV-empfindlichen Öle werden wirkungsvoll geschützt.



In bio-zertifizierten Betrieben ist es Pflicht, den Mengenfluss nachzuweisen. Lückenlos geführte Protokolle belegen, was, wie viel und wann gepresst wurde. Darüber hinaus verdeutlichen sie, was, in welchen Mengen, aus dem jeweils eingesetzten Rohstoff entstanden ist: Öl und Trub sowie das Co-Produkt, der Expeller. Alle drei sind wertvolle Lebensmittel, die ihre Abnehmer finden. Die Rohstoffe werden zu fast 100 Prozent verwertet.