

Echte Frische kennt kein „länger frisch“ und keine Tank- und Lagerhaltung

## DER VERSAND © WALTER BITZER

Die Ölmühle vor Ort, die frische Öle verkauft, gehört für die meisten Menschen zur Vergangenheit. Heute bietet der Handel haltbare Öle, die vor dem Verzehr oft monatelang in den Regalen stehen.

Doch die spürbar beste Wirkung haben nur frische Öle, und zwar während der ersten vier Wochen nach dem Pressen. Danach steigt der natürliche Zerfall der ungesättigten Fettsäuren exponentiell an. Deutlich erkennen lässt sich das an der Peroxidzahl. Sie ist ein Alters- und Qualitätsnachweis der Speiseöle.



Das Öl als Frischeprodukt ist heute nur im Direktvertrieb mit bedarfsgesteuertem Pressen erhältlich. Eine Tank- und Lagerhaltung ist nicht notwendig. Bestellt, gepresst versendet: So vergehen nur wenige Tage. Wie früher liegt es in der Verantwortung des Produzenten, dass das frisch gepresste Öl tatsächlich frisch bei den Kunden ankommt.