

Mohnöle

Aus frisch geernteter Saat – und nur dann – sind sie etwas ganz besonders Feines. Die Ernte des Mohnes darf nicht länger als höchstens vier Monate zurück liegen. Geerntet wird Mohn - je nach Breitengrad - während der letzten drei Monate eines Jahres.

Weißmohn ist die seltene Mohnsorte. Ihr Öl gilt als Königin der Speiseöle. Ein dezent süßes und mohnig-fruchtiges Bouquet entfaltet sich edel und nuancenreich als wahrer Gaumenschmeichler - bei erntefrischen Ölen. Geheimnisse ranken sich um diesen Mohn, die sich nur offenbaren, wenn Phantasien zum Wegweiser werden – ins weißmohnnudelige, kartoffelbreimohnige, tomaten-mozarella-weißmohnige und weißmohneisige Schlaraffenland. Heute wird das wertvolle Öl aus dem Schließmohn gewonnen, der seine Samen nicht auswirft, wenn er reif ist. Er wird gedroschen.

Blaumohnöl ist wie Weißmohnöl nuancenreich, aber etwas deftig-mohniger im Geschmack mit ähnlichem Fettsäurespektrum.

Fettsäuren:

gesättigte FS	ca. 8 %
1-fach ungesättigte FS (Ölsäure = Omega 9)	ca. 30 %
2-fach ungesättigte FS (Omega 6)	ca. 61 %

Das Öl ist 3 Monate haltbar – aber die Zerfallsstoffe im Öl steigen nach rund 4 Wochen exponentiell stark an, so dass die Bio-Speise-Frischöl-Qualität sich dann zunehmend erschöpft und die im Öl wichtigen ungesättigten Fettsäuren nicht mehr die ursprüngliche Bindungsaktivität entfalten.

Verwendung:

Küche

In Bitter-Blattsalaten rundet Mohnöl das Geschmackserlebnis ab. Mohnnudeln – einfach einen Schuss Mohnöl über die Nudeln – schmecken nach mehr, genauso wie mit Mohnöl statt Butter abgeschmeckter Kartoffelbrei und andere Kartoffelgerichte oder Desserts.

Mohnöle sind erhitzbar bis max. 160°C und eignen sich daher zum Kochen und Backen.

Schönheit

Ein besonderes Pflegeöl für die reifere Haut und zur Vorbeugung gegen Altersflecken, zieht schnell ein und ist rückfettend.