

Nicht alles, was sich zu Öl pressen lässt, erzeugt Bio-Speise-Frischöl

DIE ROHSTOFFE © Walter Bitzer

Die Auswahl der Rohstoffe – lager- und z.T. keimfähige Samen in Bioqualität – legt die Basis für geschmack- und wertvolle Öle. Denn Qualität und Geschmack der Rohstoffe entscheiden über Qualität und Geschmack des daraus gewonnenen Öls. Genauso wenig wie ranzige oder geröstete Nüsse ein frisches Öl liefern können, lässt sich aus ungenießbaren, für den menschlichen Körper unverträglichen Samen ein gesundes Öl pressen.

Nur aus naturbelassenen, sorgfältig behandelten und wohlschmeckenden Rohstoffen entstehen Öle, die ihre ursprüngliche energetische Qualität und ihren Geschmack bewahren. Dazu bedarf es der unbeschädigten und keimfähigen Samen in Bioqualität und hoher Reinheit. Die sind regional – wenn überhaupt – nur in kleinen Mengen erhältlich. Deshalb werden solche Rohstoffe auf dem Weltmarkt gehandelt. Sie müssen mit großer Sorgfalt und Kenntnis der regionalen Besonderheiten ausgewählt und geordert werden.

Qualität und Ursprünglichkeit der Rohstoffe verlangen auch Authentizität. Durch Dämpfen, Erhitzen oder Rösten vor allem aber mit gentechnischen Manipulationen gehen Natürlichkeit und Authentizität verloren. Solche Rohstoffe sind für den Massenmarkt und bedienen die Geschäftsinteressen der Speiseöl-Industrie. Doch wer mit großem Marketingaufwand das Öl der Öle propagiert und wenige, kostengünstige Rohstoffe nutzt, ersetzt nicht nur die Vielfalt durch Einfalt. Er treibt zudem den Ölen die energie-spendene Frische und den Geschmack aus.