



Empfehlung zur Aufbewahrung von Speiseöl - insbesondere Olivenöl - in Tischmenagen

Gültig ab: 17.05.2022
MD-00179, Version: 01, Seite 1/1

Fehrenstrasse 15, Postfach, 8032 Zürich
Telefon 043 244 71 00, www.zh.ch/kl

Frisches und unverfälschtes Speiseöl weist einen charakteristischen Geruch und Geschmack auf. Durch oxidative Alterungsprozesse können sich die organoleptischen Eigenschaften aber schnell stark verschlechtern. Das Öl wird ranzig und verliert im Falle von Olivenöl seine Fruchtigkeit. Daher kommt dem Umgang und der Lagerung eine entscheidende Bedeutung zu.

Im Folgenden sollen die wichtigsten Aspekte beleuchtet werden, die eingehalten werden müssen, damit Speiseöl – und insbesondere Olivenöl – seine Eigenschaften möglichst lange behält. Die Empfehlungen gelten speziell für in Tischmenagen zur Selbstbedienung bereitgestelltes Speiseöl, können aber auch zuhause angewendet werden.

Temperatur



Im Idealfall sollte Olivenöl bei einer Temperatur zwischen 12-18°C aufbewahrt werden. Wärmequellen sind wenn möglich zu vermeiden. Das bedeutet, dass das Öl möglichst kurz nur während dem Service auf den Tischen bereitgestellt werden sollte. Auf der Terrasse mit direkter Sonneneinstrahlung hat die Tischmenage nichts zu suchen. Nach dem Service und über Nacht sollte die Menage weggeräumt und kühl aufbewahrt werden. Auch eine Aufbewahrung im Kühlschrank ist möglich, allerdings flockt das Öl dabei aus und es dauert eine Weile, bis sich alle Bestandteile wieder gelöst haben. Eine Erwärmung, um diesen Prozess zu beschleunigen, ist nicht empfohlen.

Licht



Licht ist für alle Speiseöle sehr schädlich. Die Oxidationsreaktion, die zum Abbau des Öles führt, wird durch Licht gestartet. So schön farbig gelb oder grün ein Öl auch anzusehen sein mag, so negativ wirkt sich eine lichtdurchlässige Klarglasflasche (Weissglas) aus. Das Öl sollte unbedingt in einer dunklen Flasche (Grün- oder Braunglas) oder in einem vollständig lichtundurchlässigen Behältnis (Blech) aufbewahrt werden.

Umgebung (Luft und Sauerstoff)



Für eine Oxidation braucht es Sauerstoff, was für eine möglichst lange Haltbarkeit von Speiseölen umgekehrt bedeutet, dass dieser Sauerstoff (aus der Luft) möglichst ausgeschlossen werden muss. Die Behältnisse sind bestmöglich luftdicht zu verschliessen. Auf gar keinen Fall sind Kännchen für Öl zu verwenden, die nicht verschlossen werden können.

Gebinde



Speiseöl in einer Tischmenage sollte in möglichst kleinen Gebinden bereitgestellt werden (höchstens 50 cl). Das hat den Vorteil, dass das Öl zügig aufgebraucht wird. Auch befindet sich im Kopfraum eines kleinen Behältnisses über dem Öl nur eine relativ geringe Menge an Luft (Sauerstoff). Das Öl sollte vollständig aufgebraucht, die Flasche nicht bei einer nur noch kleinen Restmenge bereits wieder aufgefüllt werden. Das Gebinde muss gereinigt und getrocknet und erst dann wieder neu befüllt werden.