

# Presseinformation

Graz, 18. Oktober 2022

## Kernöl-Tipps

**Die Sonne lässt Kernöl-Flecken verblassen.**

- **Sonne lässt Kernöl-Flecken auf Kleidung verschwinden.** Das UV-Licht bleicht Farblecks auf Kleidung aus. Es empfiehlt sich daher, die Kleidungsstücke in die Sonne zu legen.
- **Kernöl nie in der Sonne servieren.** Wird Kernöl in der Sonne serviert, entwickelt sich bereits nach fünf Minuten ein bitterer Geschmack. Um ein unerfreuliches Geschmackserlebnis zu verhindern, sollte Kernöl nie in der Sonne serviert werden.
- **Geöffnete Flaschen möglichst rasch verbrauchen.** Denn durch Sauerstoff oxidiert das Öl. Somit kommt es zu einer Geschmacksveränderung. Dennoch kann Kernöl etwa ein Jahr ohne Geschmacksveränderung in dunklen Flaschen verschlossen gelagert werden.
- **Kürbiskernöl immer dunkel und lichtgeschützt lagern.** Kürbiskernöl soll nie direkt von der Sonne oder anderen Lichtquellen beleuchtet werden. Der Grund: Das UV-Licht verändert den Geschmack.
- **Bauern pressen Kernöl daher stets nach Bedarf.** Die Bauern stellen Kernöl stets frisch her, damit es tatsächlich frisch bleibt und keiner Geschmacksveränderung unterliegt. Die Kerne werden daher gelagert und nach Bedarf gepresst, um ein optimales Geschmackserlebnis zu garantieren. Olivenöl hingegen wird nur einmal pro Jahr gepresst.

**Kontakt:** Mag. Rosemarie Wilhelm, [rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at](mailto:rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at), 0316/8050-1280, 0664/1836360

