

Wie lange ist Olivenöl haltbar?



Wird Olivenöl richtig gelagert, ist es jahrelang haltbar. Olivenöl gehört zu den wenigen Lebensmittel, die ewig haltbar sind. Wenn man Olivenöl richtig lagert, kann man es viele Jahre verwenden. Allerdings muss dabei die richtige Lagerung beachtet werden. Nur wenn die Ansprüche von Olivenöl befriedigt werden, kann das Öl ewig benutzt werden.

Olivenöl mit Haltbarkeitsdatum

Das Mindesthaltbarkeitsdatum von Olivenöl beträgt meist 24 Monate. Laut Gesetz müssen Hersteller von Lebensmittel auf jedem Produkt ein Mindesthaltbarkeitsdatum angeben. Bei Olivenöl geben Hersteller 24 Monate an. Diese Zeit ist aber als Garantie anzusehen. Der Hersteller gibt die Garantie, dass das Produkt zumindest 24 Monate benutzt werden kann. Die Realität ist jedoch, dass Olivenöl viele Jahre benutzt und verspeist werden kann, wenn es richtig gelagert wird.

Olivenöl ungeöffnet

Hat man Olivenöl im Supermarkt gekauft, kann man dieses ewig zu Hause aufbewahren. Solange die Flasche noch verschlossen ist, kann das Öl nicht ranzig werden. Egal, ob man es im Kühlschrank oder bei Zimmertemperatur lagert – das Olivenöl verliert sein Aroma nicht. Im Kühlschrank gelagert, kann das Öl Flocken bilden und trüb werden. Dies ist nur dann der Fall, wenn das Öl zu kalt wird. Trübes, flockiges Öl ist aber trotzdem haltbar. Es sagt nichts darüber aus, ob das Olivenöl noch genießbar ist. Stellt man zu kalt gewordenes Öl aus dem Kühlschrank heraus und lagert es bei Zimmertemperatur, wird dieses wieder klar und auch die Flocken verschwinden wieder. Solange Olivenöl geschlossen ist, bleibt es haltbar. Der Hersteller gibt ein Mindesthaltbarkeitsdatum von 24 Monaten ab dem Abfüllen an, was natürlich nur als Garantie anzusehen ist.

Olivenöl nach dem Öffnen



Olivenöl sollte man auf jeden Fall lichtgeschützt lagern. Deshalb wird das Öl meist in dunklen Flaschen verkauft.

Hat man Olivenöl geöffnet, ist die Haltbarkeit begrenzt, wenn man es nicht richtig lagert. Bei richtiger Lagerung ist das Öl über Jahre hinweg haltbar. Aber wie wird Olivenöl richtig gelagert. Im Kühlschrank kann Olivenöl lange aufbewahrt werden. Es kann jedoch Flocken bilden und etwas trüb werden. Daher sollte es mehrere Stunden vor dem Gebrauch aus dem Kühlschrank gekommen und bei Zimmertemperatur gelagert werden. Lagert man das Öl grundsätzlich bei Zimmertemperatur, ist es ebenfalls viele Jahre genießbar. Wichtig ist aber, dass es lichtgeschützt gelagert wird. Olivenöl wird meist in dunklen Flaschen verkauft, da es sehr lichtempfindlich ist. Auch zu Hause sollte darauf geachtet werden, das Olivenöl stets dunkel und trocken zu lagern.

Olivenöl abgelaufen

Abgelaufenes Olivenöl kann problemlos über Jahre hinweg verwendet werden, wenn es richtig gelagert wurde. Das Mindesthaltbarkeitsdatum wird von den Herstellern nur als Sicherheit angegeben. Dieses besagt, dass das Öl 24 Monate nach dem Abfüllen problemlos verwendet werden kann. Doch das Olivenöl ist weitaus länger genießbar, wenn es bei Zimmertemperatur oder im Kühlschrank gelagert wird.

Haltbarkeit von Olivenöl erkennen

Olivenöl wird ranzig, wenn es schlecht wird. Dies kann man sehr gut am Geruch feststellen.

Ob das Olivenöl noch haltbar und gut ist, kann man mit allen Sinnen kontrollieren. Egal, ob das Haltbarkeitsdatum bereits überschritten ist oder nicht – ranziges Olivenöl erkennt man sehr einfach. Die Farbe gibt keine Auskunft über die Qualität des Öls. Ändert sich jedoch die Farbe, ist dies ein Hinweis, dass das Öl nicht mehr genießbar ist. Wird das Öl gelblich, obwohl es zuvor grün war, sollte es lieber im Müll landen. Auch der Geruch ändert sich erheblich. Olivenöl hat einen sehr guten, feinen Geruch. Wird es aber ranzig, riecht man dies sofort. Auch der Geschmack ändert sich. Während genießbares Olivenöl einen fruchtig-bitteren Geschmack hat, schmeckt kaputtes Öl sehr ranzig. Und auch das Aussehen ändert sich. Olivenöl ist stets dünnflüssig und rinnt sehr gut aus der Flasche. Ist es aber etwas dicker und rinnt nur zähflüssig, sollte es lieber entsorgt werden. Kaputtes Olivenöl kann Durchfall und Übelkeit verursachen, was vor allem für Kinder sehr ungesund ist. Man sollte beim Entsorgen darauf achten, dass das kaputte Öl richtig entsorgt wird. Altöl wird oft in einer separaten Entsorgungsstelle entgegen genommen und sollte nicht im Restmüll landen.

Haltbarkeit verlängern

Die Haltbarkeit von Olivenöl kann ganz einfach verlängert werden, indem man die richtige Lagerung und die hygienischen Richtlinien einhält. Kauft man Olivenöl im Supermarkt, sollte man dies schnell nach Hause transportieren. Extreme Wärme ist ein Feind vom Olivenöl. Lagern kann man dies im Kühlschrank oder bei Zimmertemperatur. Im Kühlschrank hält sich das Olivenöl eine Spur länger, kann aber Flocken bilden und etwas trüb werden. Egal, ob das Öl bei Zimmertemperatur oder im Kühlschrank gelagert wird – es sollte stets dunkel gelagert werden. Luftdicht verschlossen wird das Olivenöl viele Jahre genießbar sein.