



LEBENSMITTEL TRAUBENKERNÖL

Aus dem, was bei der Weintraubenpressung übrig bleibt, nämlich Schalen und Kerne, kann man Grappa brennen oder Öl erzeugen. Zumeist landet der Trester aber wieder auf den Feldern und wird eingeackert. Schad' drum, gehört kaltgepresstes Traubenkernöl mit seinem hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren und dem Radikalfänger Procyanidin doch zu den wertvollsten Ölen überhaupt. Eines der derzeit besten stammt aus dem Hause Graf Trauttmansdorff, Horitschon. Fruchtig, walnussig, passt es fein zu Ziegenkäse und in Salatmarinaden, außerdem ist es aufgrund seines hohen Flammpunkts gut zum Braten geeignet.

250 ml um 17,90 € bei Böhle, Wien 1, Wollzeile 30