

faktor

► DAS ENTSCHIEDER-MAGAZIN FÜR GÖTTINGEN



Es läuft

*Die Ölmühle Solling produziert seit 20 Jahren nachhaltig erfolgreich.
Ein Besuch bei der Gründer-Familie Baensch*

TEXT STEFANIE WASKE
FOTOGRAFIE ALCIRO THEODORO DA SILVA



Testen erwünscht: Im Mühlenladen können die Kunden jedes einzelne Öl aus dem Solling probieren – von Ingwer-Lemongras bis Tandoori.

Die Sonnenblumen im Schaugarten der Ölmühle in Boffzen haben ihre Köpfe zum Solling gedreht. Nicht, weil der Höhenzug vor 20 Jahren dem Unternehmen seinen Namen gab, sondern weil dort die Sonne aufgeht. Diese fröhlich-gelben Pflanzen haben eine besondere Bedeutung für den Betrieb im Weserbergland, direkt an der Landesgrenze zu Nordrhein-Westfalen.

Wer bei einer Ölmühle Windmühlenflügel erwartet, wird enttäuscht. Es gibt eine große Halle und einen holzverkleideten Anbau, der den Mühlenladen beherbergt. Gegenüber davon liegt das Verwaltungsgebäude. Einst hatte hier ein Gartenbauunternehmen seinen Sitz. Die Freiflächen verwandelten die Gründer der Ölmühle Solling, Gudrun und Werner Baensch, in einen Schaugarten. Hier können die Besucher Ölpflanzen entdecken, wie den blau blühenden Borretsch oder die dunkelgrünen Kürbisse auf einem der Hochbeete, deren Samen ebenso dunkelgrünes Öl liefern. Am Ende des Gartens wachsen die Sonnenblumen. Aus deren Samen presste das Ehepaar vor zwei Jahrzehnten ihr erstes eigenes Öl. Sohn Sebastian, heute neben seiner Mutter Geschäftsführer, zog aus ihnen bereits als Kind erste Pflänzchen. Dazu dürfte der 29-Jährige heute kaum noch Muße finden, denn mittlerweile beschäftigt die Ölmühle 60 Mitarbeiter. Und presst nicht nur Sonnenblumenkerne, sondern mehr als 30 weitere Speiseöle und ebenso viele Würz- sowie einige Kosmetiköle.

Dennoch finden die Gründer und ihre Kinder Zeit zu berichten, wie es vor zwei Jahrzehnten anging. Sie setzten sich an den

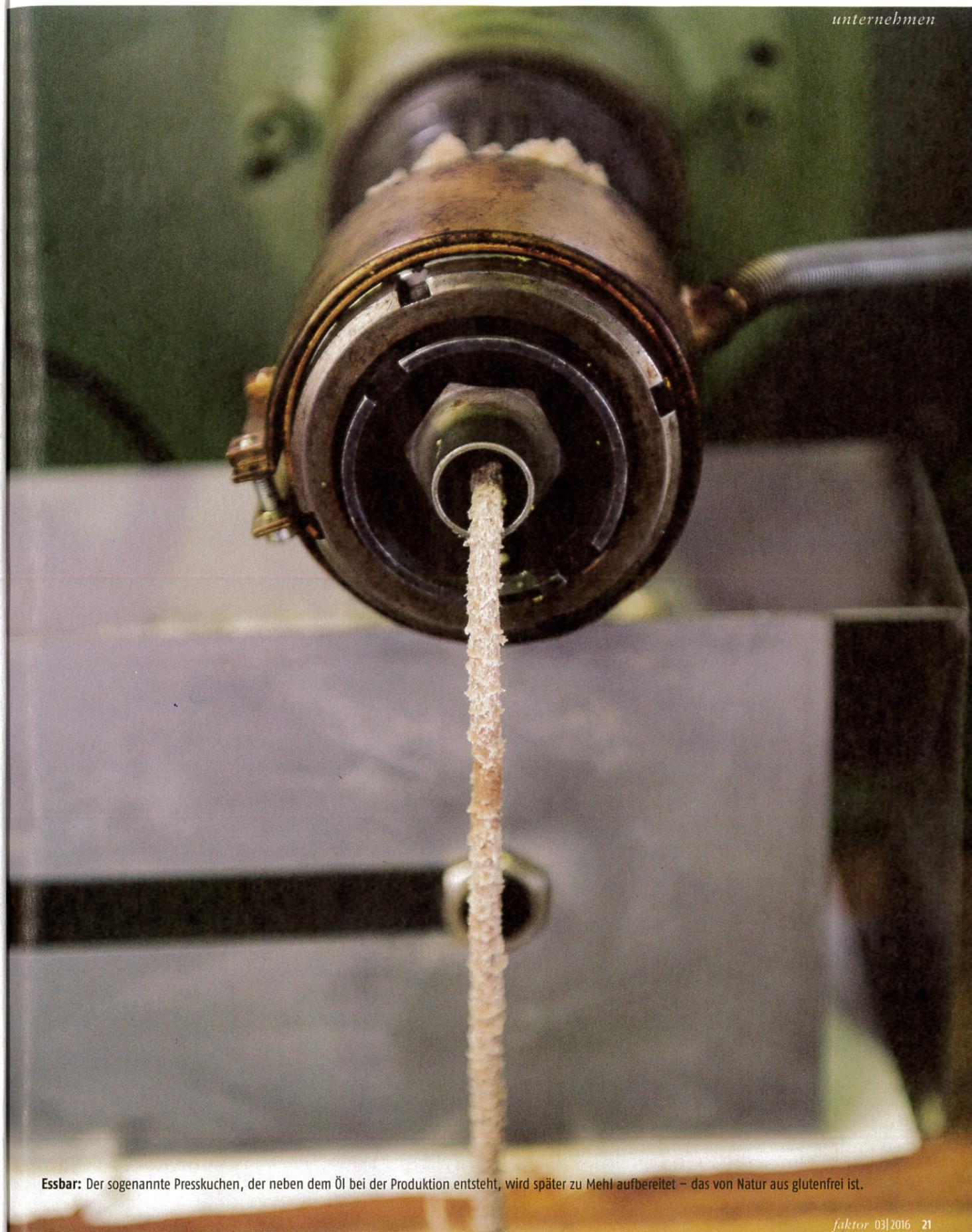
Gartentisch unter einen Sonnenschirm vor dem Mühlenladen. Vor der Sonnenblume brauchte es noch ein Schlüsselerlebnis fern der Heimat, erzählen sie – in China. Es war nicht der erste Auslandseinsatz von Werner Baensch. Der Lebensmitteltechnologe hatte in den 1970er-Jahren in Peru geforscht und gelehrt. Mit seiner Frau Gudrun arbeitete er in Entwicklungsprojekten der Dominikanischen Republik. Anfang der 1990er-Jahre machte sich das Paar mit seinen kleinen Kindern Sarah und Sebastian auf nach Hunan, Volksrepublik China. Die Regierung habe ihre landwirtschaftlichen Produkte verbessern wollen, erklärt Werner Baensch. Auf dem Hof der Berufsschule stand eine Ölpresse deutscher Bauart. „Keiner wusste direkt etwas damit anzufangen“, erzählt der 64-Jährige heute.

Die Asiaten hätten kaum ahnen können, warum ein Deutscher einst solche Mühlen aus einem Fleischwolf entwickelt hatte: Mit diesen pressten die Menschen in den ersten Jahren nach dem Zweiten Weltkrieg Öl aus Bucheckern, um den Hunger in der Not zu stillen. Heute gewinnt es die Mühle in Boffzen erneut – für Liebhaber, da die Ernte klein und unregelmäßig ausfällt. Werner Baensch probierte die Mühle in China mit Sonnenblumen- und Teebaumsamen aus. „Die Geburtsstunde der Ölmanufaktur“, sagt er. Zurück in Deutschland beschloss er mit seiner Frau, Öl in Bioqualität zu gewinnen. 1996 kauften sie die erste Presse und mieteten 120 Quadratmeter in der ehemaligen Wäscherei des Weserrenaissance-Schlosses Bevern an. Als Erstes gaben sie heimische Saaten in die Mühle, zunächst Sonnenblumenkerne, dann Raps und ▶

Vor der Sonnenblume brauchte es noch ein Schlüsselerlebnis fern der Heimat – in China.

Zum Unternehmen

Die Ölmühle Solling in Boffzen ist ein klassischer Familienbetrieb, der seit 1996 Ölsaaten und Nüsse aus anerkannt ökologischem Landbau zu kalt gepressten Bio-Ölen verarbeitet. Mit 60 Mitarbeitern erwirtschaften unter der Geschäftsführung von Gudrun und Sohn Sebastian Baensch einen Umsatz von ca. sieben Millionen Euro pro Jahr. Schwerpunkt ist der heimische Naturkostmarkt. Etwa ein Drittel der Ware setzt die Mühle über den Webshop ab. Zehn Prozent der Produkte gehen ins Ausland, beispielsweise nach Taiwan und Finnland. In diesem Jahr feiert das Unternehmen seinen 20. Geburtstag.



Essbar: Der sogenannte Presskuchen, der neben dem Öl bei der Produktion entsteht, wird später zu Mehl aufbereitet – das von Natur aus glutenfrei ist.

Lein. „Graswurzelmarketing“ habe sie leisten müssen, so Gudrun Baensch. Sie musste die Kunden überzeugen, mehr Geld für kalt gepresstes Bio-Öl auszugeben als für konventionelles aus dem Supermarkt. Selbst einer Hochzeitgesellschaft im Schloss habe die 61-Jährige die Technik ihrer Spindelpresse erklärt. Oft musste die Geschäftsführerin allein das Öl pressen, abfüllen, beschriften und verkaufen. Ihr Mann habe mit Projekten auswärts die Familie unterstützt, die Einnahmen aus dem Verkauf waren noch zu gering. Auch die Kinder halfen: Sarah Baensch modelte für die Werbung in einem gelb blühenden Rapsfeld. Ihr Bruder klebte die selbst entworfenen Etiketten auf die Flaschen. „Wir hatten immer ein paar Flaschen im Auto“, erinnert sich Gudrun Baensch und lächelt. Das hätten sie selbst ausgeliefert. „Die Kinder haben gefragt: ‚Können wir nicht einmal ohne Öl losfahren?‘“

Nach fünf Jahren zog die Ölmühle in das Gewerbegebiet von Bevern. Es ging bergauf. Gudrun Baensch konnte Mitarbeiter einstellen. Nach ein paar Jahren waren die Räume erneut zu eng, und sie pachteten 2007 die ehemalige Baumschule in Boffzen. Die Ölmühle presste nun wesentlich mehr Öl – an Supermärkte ging es trotzdem nicht. Dazu hätten sie Mitbewerber unterbieten müssen, erklärt der Sohn. Und so verkaufen sie bis heute über den eigenen Laden, den Fachhandel und vor allem über das Internet.

Bereits als Abiturient habe Sebastian Baensch mit einem Freund die erste Webseite entwickelt. Heute setzt die Mühle ein Drittel der Ware über den Webshop ab. Für Umsatz sorgen die Großkunden, die die Öle beispielsweise zu Biogebäck weiterverarbeiten. Besonders gefragt sind Kokos- und

Leinöl. Ersteres kommt aus einer Kooperative in Sri Lanka. Die Bauern verarbeiten es vor Ort.

Doch wie entstehen die Öle in Boffzen? Werner Baensch beginnt seine Führung in der Kühlkammer des Lagers. Dort ist es nur acht Grad kalt. Es duftet nach Lavendel, Rosmarin und Pfeffer. Wie die Würzöle entstehen, müsse Betriebsgeheimnis bleiben, betont der Produktentwickler. Die Idee sei entstanden, als der Raps einmal mit sehr vielen Kamillenblüten vermischt war – das Öl schmeckte danach. „Warum nicht mit Rosmarin?“, dachte sich der Ingenieur – und so gibt es heute zahlreiche Geschmacksrichtungen.

Über das Lager geht es in die Produktionshalle. Im ersten Teil stehen große weiße Säcke. „16,6 Tonnen Raps“ steht auf einem geschrieben. „In diesem Jahr ist er große Klasse“, lobt Baensch. Der Raps stamme von Biolandwirten aus der Region. Die Saat soll bald in die Presse wandern. Wie das geschieht, erfährt, wer über eine Treppe ins Obergeschoss geht, zu den großen Metalltrichtern. In ihnen finden so viele Saaten Platz, wie die Maschine in 24 Stunden verarbeiten kann. In einer liegen dicht an dicht zahllose Erdnüsse. Sie fallen von oben in die Dunkelheit.

Wie die Spindeln sie zu Öl pressen, lässt sich von außen nicht erkennen. Am Ende gibt die Maschine den sogenannten Presskuchen frei. Werner Baensch reicht ihn zum Probieren. Die bräunliche Substanz ist handwarm, essbar und schmeckt – je nach Öl – dezent nach Erdnuss oder Sesam. Der Kuchen fällt in große Säcke im Erdgeschoss. Sorten wie Sesam, Haselnuss oder Hanf arbeitet die Ölmühle zu glutenfreiem Mehl auf. Der Rest eignet sich als Tierfutter. ▶

„Wir hatten immer ein paar Flaschen im Auto. Die Kinder haben gefragt: ‚Können wir nicht einmal ohne Öl losfahren?‘“



Warum Randstad?
„Weil ich neben interessanten Aufgaben auch die Sicherheit einer Festanstellung habe.“

Sie suchen einen Job mit Perspektive und Entwicklungsmöglichkeiten? Dann sind Sie bei Randstad genau richtig!

Für das Unternehmen **Coherent** suchen wir ab sofort Mitarbeiter (m/w)

Jetzt informieren und bewerben unter:
www.randstad.de

Facharbeiter/in in der Baugruppenmontage (m/w)

- Montage von Baugruppen im Reinraum
- Durchführung von Justagen, Prüfungen & Messungen
- Wartung & Pflege verwendeter Betriebs- und Messmittel

Facharbeiter Bereich Feinoptik (m/w)

- Montage, Justage & Test von optischen Komponenten
- Anfertigung von Dokumentationen
- Fehleranalyse & -behebung

Facharbeiter im Bereich Elektro (m/w)

- Montage & Konfiguration von elektrischen Komponenten
- Inbetriebnahme und Test
- Dokumentation via PC

Informieren. Vorbeikommen. Job finden.

Randstad Göttingen
Groner Landstraße 27
37081 Göttingen
Telefon 0551-4997614
Manuel.Smolka@randstad.de



Das im Inneren der Mühle entstandene Öl läuft über einen Schlauch nach draußen in blaue Tonnen. Hier öffnet der Hausherr einen der Deckel: Das frische Leinöl erscheint gelblich-bräunlich. Es schmeckt weitaus besser, als es aussieht: ein wenig nussig, ein wenig grasig. Die Optik ändert sich noch. Zum Klären kommt das Öl wiederum in einen großen Eimer mit Deckel. Innen ist dieser mit einem Papierfilter ausgekleidet, der ein wenig an einen für Kaffee erinnert. Der Vergleich stimme, erklärt Baensch: Ohne Druck solle das Öl durchlaufen, in 24 Stunden sei es ganz klar.

Im Raum neben den Pressen sind Mitarbeiter damit beschäftigt, das Öl abzufüllen

und zu etikettieren. Eine Angestellte füllt mit einer Kanne rotes Palmöl in Gläschen. Über dieses Öl wird bei Verbrauchern viel diskutiert, weil einige Produzenten für die Plantagen Regenwälder roden. Werner Baensch kennt die Auseinandersetzung: „Man darf nicht alle über einen Kamm scheren.“ Sie bezögen ihr Palmöl von Familienbetrieben aus Ecuador, die nachhaltig wirtschafteten und die Natur schützten.

Mit kritischen Fragen mussten sich in den vergangenen Jahren schon einige Bio-Öl-Hersteller beschäftigen: Öko-Test und Stiftung Warentest nahmen ihre Produkte unter die Lupe – allerdings nicht die der Öl- ▶

Kalt gepresste Bio-Öle

Native oder naturbelassene Pflanzenöle werden in einem einzigen Arbeitsgang gepresst. Das geschieht bei möglichst geringer Temperatur, in der Ölmühle Solling bei 35 und 55 Grad. So sollen die mehrfach ungesättigten Fettsäuren und Vitamine erhalten bleiben. Chemische Verfahren wie Entsäuern, Bleichen oder Desodorieren geschehen grundsätzlich nicht. Zudem sind die Rohstoffe, die die Ölmühle verwendet, mindestens nach der EG-Bio-Verordnung oder nach der anspruchsvolleren Naturland-Richtlinie zertifiziert.

Abfüllung in Handarbeit: Melanie Thamm füllt Sesamöl in grüne Flaschen. Das dunkle Glas hilft, die mehrfach ungesättigten Fettsäuren zu schützen, und macht so das Öl länger haltbar.



Die limitierten SCORE! Sondermodelle.
Jetzt Probe fahren.

Mercedes-Benz

Das Beste oder nichts.



Anbieter: Daimler AG, Mercedesstraße 137, 70327 Stuttgart

Partner vor Ort: EF Autocenter Kassel GmbH Göttingen · Autorisierter Mercedes-Benz Pkw Verkauf und Service

Willi-Eichler-Straße 34 · 37079 Göttingen · Tel.: +49 551 5040 0 · Fax: +49 551 5040 299

E-Mail: Info.Goettingen@EF-Autocenter.de · www.mercedes-benz-efautocenter-kassel.de

EF Autocenter Kassel GmbH · Cannstatter Straße 46 · 70190 Stuttgart

mühle Solling. Darunter waren hochpreisige Öle wie Lein-, Argan- und Traubenkernöl. Einige enthielten giftige Stoffe. Baensch weiß, dass ihn ein einziger Ausrutscher den Ruf kosten könnte. „Darum geben wir viele Tausend Euro pro Jahr für Tests aus.“ Sie untersuchten auf Pestizide, Weichmacher und Mineralöle. Dies geschehe selbstverständlich nicht im eigenen Haus. „Wir geben alles raus.“

Und wie könnte die Zukunft aussehen? Die Hecke hinter den Sonnenblumen, hinter der Hecke des Schaugartens, verrät Familie Baensch. Auf dem Feld solle ihre neue Mühle entstehen, wenn ihr Pachtvertrag 2017 auslaufe. Die Besucher, erzählt Sohn Sebastian,

könnten dann noch mehr Einblick in die Produktion bekommen. Er wünsche sich eine „gläserne Manufaktur“. Die Menge des Öls immens zu steigern, sei nicht sein Ziel. Der Geschäftsführer betont: „Wir wollen ein handwerklicher Betrieb bleiben und kein Industriebetrieb werden.“ Auch seine 25-jährige Schwester Sarah will bald, nach ihrem Betriebswirtschaftsstudium, in das Familienunternehmen einsteigen und die Kosmetiklinie ausbauen. Hautöle bietet die Ölmühle bereits seit einigen Jahren an. Die Sonnenblume eignet sich allerdings dazu nicht. Sie wird auch in Zukunft zu Speiseöl gepresst – und im neuen Schaugarten ihren Kopf in Richtung Solling drehen. ◀

Gründerfamilie: Gudrun und Werner Baensch mit ihren Kindern Sarah und Sebastian genießen die kurze Pause im Schaugarten der Ölmühle. Ihr Erfolgsrezept: jedem sein Bereich, in den er sich einbringen kann.

Kontakt

Ölmühle Solling GmbH
Höxtersche Straße 1
37691 Boffzen
Tel. 05271 96666-0
info@oelmuehle-solling.de
www.oelmuehle-solling.de

Mühlenführung, Verkostung, Seminare
Annette Dombrowski-Blanke
Tel. 05271 96666-14

Öffnungszeiten des Mühlenladens:
Montag bis Freitag: 8.30 Uhr bis 17 Uhr
Samstag: 10 bis 13 Uhr

LINDIGKEIT | WERDER | MERTENS

RECHTSANWÄLTE NOTAR FACHANWÄLTE



Mark Lindigkeit

Die Rechtsanwaltskanzlei LINDIGKEIT | WERDER | MERTENS ist auf zivil- und wirtschaftsrechtliche Mandate spezialisiert. Wir beraten unsere Mandanten vertrauensvoll und vielfach über Jahre und Generationen hinweg. Aufgrund unserer Größe können wir auch sehr komplexe Rechtsfälle übernehmen.

- Rechtsanwalt
- Fachanwalt für Arbeitsrecht
- Fachanwalt für Handels- und Gesellschaftsrecht
- Zertifizierter Berater für Kündigungsschutzrecht (VDAA e.V.)

Am Stadtpark 10 • 37186 Moringen
Tel.: 05554 / 9935-0 • Fax: 05554 / 9935-50

LINDIGKEIT | WERDER | MERTENS
Theaterstraße 12 • 37073 Göttingen
Tel.: 0551 / 3894-478 • Fax: 0551 / 3894-694

Mühlentor 1 • 37170 Uslar
Tel.: 05571 / 9146464

info@lindigkeit-partner.de • www.lindigkeit-partner.de



PMH
www.pm-harz.de

immer am

Wir arbeiten für die Arbeit in der Region

Osterode Göttingen Goslar Halberstadt