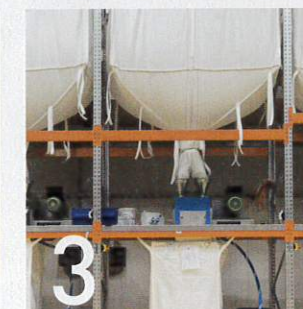




FAIBLE FÜR FEINE ÖLE

Gute Öle nähren, pflegen, verwöhnen – und vor allem schmecken sie hervorragend. Die Geschwister Sarah und Sebastian Baensch stellen solche wunderbaren Öle in ihrer kleinen, feinen Ölmühle Solling schonend und in Bioqualität her.

Als Gudrun und Werner Baensch nach Jahren im Entwicklungsdienst im Ausland wieder heimkehrten, brachten die Lebensmittelexperten neue kulinarische Entdeckungen und eine gute Geschäftsidee mit. 1996 gründeten die überzeugten Bio-Pioniere die Ölmühle Solling. Seitdem werden hier hochwertige Öle nach traditionellen Herstellungsverfahren gepresst. Heute leiten ihre Kinder Sebastian und Sarah Baensch den Betrieb. Ein harmonisches Miteinander – jeder in der Familie hat seinen eigenen Fachbereich. Inzwischen hat sich die Ölmühle, in der anfangs drei Ölsorten gepresst wurden, zu einem modernen Unternehmen mit 65 Mitarbeitern entwickelt. In dem kleinen Ort Boffzen am Solling wird eine Vielzahl an Speise-, Vital- und Würzölen produziert, ergänzt durch Feinkostspezialitäten und Naturkosmetik und immer unter dem Motto „Klasse statt Masse“.



1 Bei allen Rohstoffen, auch wenn sie aus dem Ausland importiert werden wie der hochwertige ägyptische Schwarzkümmel, setzt die Ölmühle Solling konsequent auf Bioqualität. Dazu erfolgen strenge sensorische und analytische Qualitätskontrollen sowohl in externen Laboren als auch im Werkslabor, wo auch Probebressungen untersucht werden.

2 Vor der Verarbeitung von Kümmel, Senfkörnern, Hanf oder Mandeln muss die Maschine für die jeweiligen Nüsse, Samen oder Kerne gerüstet werden. Wenn alles startklar ist, rollen die Säcke an, und es wird eingefüllt.

3 Der Pressvorgang erfolgt schonend und kalt mit Spindelpressen und braucht seine Zeit. Das Öl und die Rückstände, der Presskuchen, der zum Beispiel als Tierfutter dienen kann, werden jeweils separat aufgefangen.

4 Nach dem Pressen wird das Öl sorgfältig filtriert. Auch hier ist Handarbeit noch an der Tagesordnung. Verfahren mit Verwendung chemischer Zusätze sind in der Ölmühle Solling tabu.

5 Sarah Baensch zeigt, wie die Qualitätskontrolle im Labor abläuft. Wichtig ist dabei auch die sensorische Freigabe, also der Test, ob das Öl so aussieht, duftet und schmeckt, wie es die strengen Maßstäbe der Ölmüller verlangen.

6 Sarah und Sebastian Baensch legen großen Wert darauf, alle Öle stets frisch herzustellen. Je nachdem, wie umfangreich die jeweilige Bestellung ist, befüllt das Team der Ölmühle die zum Schutz des Öls dunklen Flaschen maschinell oder per Hand.



7 Zum Schluss werden die Etiketten auf die Flaschen geklebt. Liebevoller Detail: Jedes Motiv auf der Vorderseite entstand nach den Entwürfen einer Künstlerin. *Erhältlich bei familia in Bielefeld, Langenhagen und Neustadt a. Rbge.*

