

Sebastian und Gudrun Baensch auf ihrem Firmengelände. Im Hintergrund sind die Schaubeete zu sehen.



Gesund wachsen

Die früheren Entwicklungshelfer Gudrun und Werner Baensch haben vor 21 Jahren die **Ölmühle Solling** gegründet. Inzwischen arbeitet mit Sebastian und Sarah auch die nächste Generation im Boffzener Familienunternehmen. Jetzt steht ein Neubau auf dem Plan.

Fotos: Barbara Dörmer und Daniel George
Text: Barbara Dörmer | doermer@hannover.ihk.de

Unsere Bio-Speiseöle werden mittlerweile bis nach Taiwan exportiert. Die Qualitätsansprüche dort liegen noch über denen in der EU. Wir sind dort einer der wenigen Spezialisten für Speiseöle“, berichtet Sebastian Baensch. Der 29-jährige Unternehmer, der die Ölmühle Solling in Boffzen bei Holzminden zusammen mit seiner Mutter Gudrun Baensch führt, ist in Santo Domingo in der Dominikanischen Republik geboren. Denn bevor seine Eltern Gudrun (62) und Werner Baensch (65) vor 21 Jahren die Ölmühle gründeten, engagierten sie sich jahrelang in Süd- und Mittelamerika sowie in China in der Entwicklungshilfe. Als sich Tochter Sarah ankündigte, kehrte die Familie nach Deutschland zurück mit dem festen Plan, biologisches Raps- und Sonnenblumenöl zu produzieren. Die Idee für die Spindelmühlen, mit denen die Ölmühle ihre Rohware bis heute auspresst, kam Werner Baensch in China. Dort arbeitete der Diplom-Ingenieur für Lebensmitteltechnologie nebenberuflich für eine Öko-Kontrollstelle und zertifizierte dort Agrarerzeugnisse aus biologischem Anbau.

Die Ölmühle produziert heute rund 80 Speiseöle wie Lein- oder Kokosöl, Würzöle wie Chili oder Ingwer-Limon sowie Spezialöle wie Nachtkerzen- oder Schwarzkümmelöl. Besondere Essigsorten wie Holunderblüten- oder Quittensessig, Mehle wie Haselnuss- oder Chiamehl und Brotaufstriche ergänzen das Sortiment. Die Länder, aus denen die Ölmühle ihre Rohwaren bezieht, sind quer über den Globus verteilt: Kokosnüsse aus Sri Lanka, Hagebuttenkerne aus Patagonien, Sesam aus Ecuador, Kürbiskerne aus der Steiermark, Leinsaat aus Rumänien,

1300

Besucher kamen 2016 in die Ölmühle

Raps aus dem Solling. Beim Einkauf helfen bis heute die Kontakte aus der Zeit als Entwicklungshelfer. Alle Lebensmittel sind EU-Bio-zertifiziert, manche tragen das Naturland- oder das Naturland-Fair-Siegel. In den vergangenen Jahren wurden einige davon als „Kulinarische Botschafter Niedersachsens“ ausgezeichnet - so auch in diesem Jahr (siehe Seite 27). Seit Ende der 1990er Jahre stellt die Ölmühle auch Seifen her; 2013 hat sie unter der Marke „Baensch Pure Care“ ihre Hautöle und Seifen als Kosmetikserie auf den Markt gebracht. Die Linie ist frei von Aromen, Parabenen, Mikropartikeln und Konservierungsstoffen und trägt das Natrue-Label für zertifizierte Naturkosmetik.

Im vergangenen Jahr hat das Unternehmen einen Umsatz von 7,5 Mio. Euro erwirtschaftet. Gut zwei Drittel wurden im Biofachhandel erzielt, die restlichen 30 Prozent über den Onlineshop, in dem gesundheitsbewusste Verbraucher und Gastronomen bestellen. Der Umsatz hätte noch höher ausfallen können. „Wir erhalten viele Anfragen, die wir gar nicht bedienen können“, berichtet Sebastian Baensch. Seit 2014 verantwortet er als Geschäftsführer die Bereiche Einkauf, Marketing und Vertrieb. Seinen Eintritt ins Unternehmen habe er „ganz bewusst so entschieden.“ Freimütig erzählt er, dass er bereits zu Schulzeiten Seifen von Hand gerührt und gekocht, diese auf Märkten verkauft und damit sein Taschengeld verdient hat. Nach dem Abitur verbrachte er ein Jahr in Australien, danach studierte er berufsbegleitend Betriebswirtschaftslehre in Lemgo und sammelte erste Berufserfahrungen im Vertrieb der Porzellanmanufaktur Fürstenberg. Seine Schwester Sarah, die in Köln lebt und Marketing studiert hat, hat Anfang Juni in der Kölner Innenstadt den ersten Mühlenladen unter der Ölmühle-Flagge eröffnet. „Wir ziehen uns schleichend zurück“, erklärt ihre Mutter Gudrun Baensch und wirkt dabei sehr entspannt. Ein externer Berater berät die Familie beim Nachfolge-Prozess.

Im parkähnlichen Firmengelände der Ölmühle springen Schaubeete mit Mohnblumen, Raps und Nachtkerzen ins Auge. Die Pflanzen sollen den Besuchern den Weg des Öls bis zum fertigen Produkt veranschaulichen. 2016 kamen 1300 Besucher nach Boffzen. Im Mühlenladen können die Produkte der Ölmühle gekostet und gekauft werden - neben einigen regionalen oder biologischen Produkten anderer Hersteller. „Mein Eindruck ist, dass die anspruchsvollen Verbraucher heute bereit sind, mehr Geld für Lebensmittel auszugeben. Und sie wollen wissen, woher diese kommen“, erklärt Gudrun Baensch das Interesse an der Ölmühle.

Die Abfüllung des Öls.



In wenigen Wochen startet der Neubau der Ölmühle. „Sebastian macht alle Bankverhandlungen dafür - darüber bin ich sehr froh“, sagt Gudrun Baensch. Die Firmenchefin ist seit jeher zuständig für die Bereiche Personal und Finanzen. Im kommenden Sommer will das Unternehmen von seinem jetzigen Sitz - einem gepachteten, ehemaligen Garten- und Landschaftsbetrieb - über den Zaun auf das Nachbargrundstück umziehen. Auf dem Areal entsteht neben Verwaltungs-, Produktions- und Logistikgebäuden ein Mühlengarten mit einem Mühlenladen als Kundenzentrum. Für das neue, größere Ladengebäude ist auch eine gläserne Manufaktur geplant. Die Zahl der 60 Mitarbeiter soll in den nächsten Jahren auf 70 Köpfe steigen.

„Die Ölmühle ist ein Familienunternehmen und wird als Familienunternehmen geführt“, vermittelt Sebastian Baensch glaubwürdig. „Und wir wollen gesund wachsen.“ Ansonsten bleibt Vieles wie am Anfang. „Unsere Werte, die von Anfang an präsent waren, wollen wir weiterleben. Dazu zählen Qualität, Fairness gegenüber Lieferanten, Kunden und Mitarbeitern, Offenheit, Ehrlichkeit und Nachhaltigkeit“, so Gudrun Baensch.

Der von Schaubeeten umgebene Mühlenladen (Foto links).

Die Öle können im Mühlenladen gekostet werden (Foto rechts).

