

## PRESSEINFORMATION

Januar 2018

*Ölmühle Solling auf der BioFach*

### **Neue Produkte, Mühlenladen in Köln und Firmenneubau in Boffzen**

Mit mühlenfrischen Neuheiten präsentiert sich die Ölmühle Solling auf der BioFach in Nürnberg (14.-17. Februar 2018). Die familiengeführte Bio-Manufaktur aus dem Weserbergland blickt zurück auf ein erfolgreiches und ereignisreiches Jahr.

So eröffnete im Juni 2017 der Mühlenladen in Köln. Unter der Regie von Sarah Baensch, Tochter der Firmengründer, wird dort nun die mühlenfrische Bio-Ölvielfalt vor Ort für Bio-Genießer erlebbar. Bereits zum vierten Mal in Folge wurde die Ölmühle Solling von Niedersachsens Ministerpräsident Stephan Weil zum »Kulinarischen Botschafter Niedersachsen« ernannt. Diesmal wurden die beiden mühlenfrisch kaltgepressten Spezialitäten »Kerniges Salatöl« und »Fruchtiges Salatöl« ausgezeichnet. »*Ein schöne Würdigung der hohen Qualität unserer Produkte und unserer Verbundenheit mit der Region*«, kommentiert Geschäftsführer Sebastian Baensch. Diese beweist das stetig wachsende Bio-Unternehmen auch mit einem weiteren ambitionierten Projekt: Direkt neben der bisherigen Ölmühle entsteht der

neue Firmensitz der Ölmühle Solling. Auf dem 13.000 Quadratmeter großen Grundstück werden dann Produktion, Büros sowie ein großzügiges Besucherzentrum mit Mühlenladen, Mühlengarten und Seminarräumen Platz finden. Neue Produktionsprozesse und eine gute Geschäftsentwicklung hätten neuen Platzbedarf geschaffen, so Sebastian Baensch. »*Wir wollen uns in unserer speziellen Kompetenz als kleiner, kreativer Spezialist nachhaltig für die Zukunft aufstellen.*« Bereits im Sommer 2018 soll der Neubau bezogen werden.



Neben all diesen Aktivitäten wurden selbstverständlich auch innovative Spezialitäten entwickelt. Neu auf der BioFach präsentiert die Ölmühle Solling ein natives Mariendistelöl. Die Bitterpflanze erlebt derzeit ihre Renaissance in der bewussten Ernährung. Bio-Feinschmecker dürfen sich über die beiden neuen Pesto-Varianten Kirschtomate und Kürbis-Cashew freuen. Hinzu kommt ägyptischer Bio-Schwarzkümmelsamen bester Qualität.

Food-Profis und Journalisten sind herzlich eingeladen, die Ölmühle Solling auf der BioFach zu besuchen, mühlenfrische Ölvielfalt zu probieren und mehr über das Handwerk der Ölherstellung und die aktuelle Entwicklung der Ölmühle Solling zu erfahren.

...



# ÖLMÜHLE SOLLING



Neu

## Mariendistelöl

Mühlenfrisch kaltgepresst aus den Früchten der Mariendistel.

Die Mariendistel ist ein klassisches Bitterkraut und wurde als ›Leberpflanze‹ schon in Klostersgärten kultiviert. Sie ist reich an wohltuenden und bekömmlichen Stoffen wie Silymarin, die in der modernen Ernährung nur noch selten vorkommen, sowie Vitamin E.

Neu

## Pesto Kirschtomate + Pesto Kürbis-Cashew

Edle Bio-Feinkost aus nativen Ölen, Nüssen und Ölsaaten. Pesto Kirschtomate schmeckt herzhaft-pikant, mit Kirschtomaten, Parmesankäse und Cashewnüssen, fein abgerundet mit mediterranen Gewürzen. Mit heimischem Flair überrascht Pesto Kürbis-Cashew: Es ist delikats abgeschmeckt mit Parmesan, Röstzwiebel und einem fruchtigen Hauch Apfel.

Neu

## Bio-Schwarzkümmelsamen

Ägyptische Bio-Schwarzkümmelsaat gilt als besonders hochwertig und wirkstoffreich. Aus ihr wird in der Ölmühle Solling das beliebte native Schwarzkümmelöl gepresst. Aufgrund vielfacher Kundenanfragen ist nun auch die hochwertige, unverarbeitete Ölsaart erhältlich.

## Über die Ölmühle Solling

Die 1996 von Gudrun und Werner Baensch gegründete Ölmühle Solling steht für mühlenfrische Ölvielfalt und kulinarischen Genuss. Werte wie Bio, Nachhaltigkeit und soziale Fairness bestimmen das unternehmerische Handeln. Die hochwertigen Öle werden liebevoll und handwerklich in kleinen Spindelpressen hergestellt. In der Ölmühle Solling werden ausschließlich native Bio-Öle gepresst. So bleiben der typische Geschmack und die wertvollen Inhaltsstoffe in Bestform erhalten. ›Mühlenfrisch‹ ist der selbstgesetzte Qualitätsanspruch: Die Rohware wird so erntefrisch wie möglich in kleinen Chargen verarbeitet, prompt abgefüllt und umgehend – eben mühlenfrisch – versendet. Die traditionellen Herstellungsverfahren werden durch moderne lebensmitteltechnologische Standards in der Qualitätssicherung und aufwändige Prüfverfahren ergänzt. Die Ölmühle Solling ist Partner des Anbauverbands Naturland, Mitglied im Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) e. V. und Fördermitglied von Slow Food Deutschland e. V.

Mehr Informationen zur Bio-Manufaktur Ölmühle Solling sowie druckfähiges Bildmaterial zum Download: [oelmuehle-solling.de/info/presse.html](http://oelmuehle-solling.de/info/presse.html)

## Ansprechpartnerin

Annette Rose

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

[annette.rose@oelmuehle-solling.de](mailto:annette.rose@oelmuehle-solling.de)

T 0 52 71.9 66 66-26

**BIOFACH2018**  
Halle 6 Stand 159