

## PRESSEINFORMATION

Oktober 2019

### Ölmühle Solling auf der BioNord Trendiges und Traditionelles für Gesundheit und Wohlbefinden

Mit mühlenfrischen Neuheiten präsentiert sich die Ölmühle Solling auf der Fachmesse BioNord am 13. Oktober in Hannover Fachpublikum und Journalisten. Im Fokus am Stand der Bio-Manufaktur stehen die Omega DHA-Öle, Hanf-Spezialitäten und die neue Marke Solling Naturkosmetik.

Docosahexaensäure (DHA) und Alpha-Linolensäure (ALA) sind wichtige Nährstoffe für mentale und körperliche Fitness. »Für vegan lebende Menschen ist es nicht ganz einfach, den Bedarf zu decken, denn gerade DHA wird meist aus tierischen Rohstoffen gewonnen«, erläutert Werner Baensch, Gründer der Ölmühle Solling und verantwortlich für die Produktentwicklung. Mit den Omega DHA-Ölen stehen jetzt rein pflanzliche Alternativen auf Basis von Algenöl und mühlenfrisch kaltgepresstem Bio-Leinöl zur Verfügung. Schon zwei Esslöffel der Omega DHA-Öle decken den täglichen Bedarf der besonderen Fettsäure – selbstverständlich in Bio-Qualität.



Algen- und Bio-Leinöl liefern wichtige Nährstoffe für mentale und körperliche Fitness



Voll im Trend zu bewusster Ernährung liegt die Ölmühle Solling auch mit ihren Hanf-Spezialitäten. »Die Samen des Speisehanfs sind ein europäisches Superfood«, erklärt Pressesprecherin Sarah Baensch. Neu sind die Produkte im Sortiment des Familienbetriebs allerdings nicht, im Gegenteil: Bereits seit über zwanzig Jahren werden in dem von ihren Eltern gegründeten Familienbetrieb ausschließlich Bio-Ölsaaten mühlenfrisch kaltgepresst. Als natives Bio-Öl, ballaststoffreiches Mehl, pure Körnchen oder Hanfprotein für einen aktiven Lebensstil – natürlicher lässt sich das nachgefragte Lebensmittel nicht genießen.

Die Hanf-Spezialitäten aus der Ölmühle Solling sind wertvolle, naturbelassene Bio-Lebensmittel



# ÖLMÜHLE SOLLING

Wertvolle pflanzliche Öle sind auch die Grundlage natürlicher Pflege. Unter der Marke Solling Naturkosmetik bietet die Ölmühle Solling jetzt edle Öle, kostbare Hautbalsame und handgerührte Seifen.

»Alle Produkte haben Bio-Lebensmittel-Qualität«,

erläutert Sarahs Bruder Sebastian Baensch, der bereits als Kind seine Liebe zum Seifensieden entdeckte. Viele Menschen wüssten nicht, dass selbst zertifizierte Naturkosmetik nicht automatisch auch Bio sei, erläutert er. Mit Solling Naturkosmetik wollen die Geschwister, die den Familienbetrieb gemeinsam in die nächste Generation führen, Menschen ermuntern, sich individuell und hochwertig zu pflegen. Damit setzen sie bewusst einen Gegenpunkt in einer Welt, in der sowohl Lebensmittel als auch Kosmetik viel zu oft technisch hoch verarbeitet sind.



*Solling Naturkosmetik bietet Öle, Balsame und Seifen in Bio-Lebensmittelqualität*

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

Mehr Infos, Rezept- und Anwendungs-Tipps zu den Produkten: [oelmuehle-solling.de](http://oelmuehle-solling.de)

## 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 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 aufwendige 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.

## ANSPRECHPARTNERIN

Sarah Baensch

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

[sarah.baensch@oelmuehle-solling.de](mailto:sarah.baensch@oelmuehle-solling.de)

T 0 52 71.9 66 66-48



Stand-Nr. 4-J30