



Ölmühle Solling
Höxtersche Straße 1
37691 Boffzen/Germany

PRESSEINFORMATION

Februar 2017

Zeichen setzen für Bio-Engagement

Ölmühle Solling ist BNN-Mitglied

Seit dem 1. Februar 2017 ist die Ölmühle Solling Mitglied im Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) e.V. Mit dem Beitritt setzt die familiengeführte Bio-Manufaktur ein weiteres klares Zeichen für ihr nachhaltiges Bio-Engagement. „Seit Gründung der Ölmühle vor zwanzig Jahren haben wir uns als Unternehmen regional und global stark gemacht für die Entwicklung von Bio. Gemeinsam sind wir einfach stärker. Bio braucht auch eine politische Lobby und mehr gesellschaftliches Bewusstsein“, zeigt sich Gudrun Baensch, Gründerin und Geschäftsführerin der Ölmühle Solling, überzeugt. „Wir identifizieren uns mit den Zielen und Forderungen des BNN. Da ist es nur logisch, dass wir jetzt auch Mitglied sind“, stellt Geschäftsführer Sebastian Baensch fest. „Im Bereich der Richtlinienentwicklung, des Monitoring und der Qualitätssicherung leistet der BNN eine vorbildliche Arbeit“, findet Werner Baensch, Gründer und Produktentwickler der Ölmühle Solling. „Hier sind hervorragende Strukturen geschaffen worden, um hohe Bio-Qualität nachvollziehbar zu sichern.“

Auf der BioFach 2017 präsentiert sich die Ölmühle Solling in Halle 6/6-231. Food-Profis und Journalisten sind herzlich eingeladen, den Stand zu besuchen, mühlenfrische Ölvielfalt zu probieren und mehr über das Handwerk der Ölherstellung, Sensorik von Ölen oder die von der Ölmühle Solling unterstützten Bio-Anbauprojekte zu erfahren.

Mehr Informationen über die Bio-Manufaktur Ölmühle Solling: www.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 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.

Ansprechpartnerin

Annette Rose
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
annette.rose@oelmuehle-solling.de
T 0 52 71.9 66 66-26

BIOFACH2017
Halle 6 Stand 231