



## PRESSEINFORMATION

Februar 2019

### **Kulinarische Geschenkideen für unkomplizierten Hochgenuss**

*Ostern, Muttertag und Vatertag, Geburtstage und Familienfeste: Die edlen, geschmackvollen Bio-Öle aus der Ölmühle Solling im Weserbergland sind ideale Geschenke für jeden Anlass und jeden Geschmack.*

Nichts gegen Blumen oder Pralinen – aber ein bisschen Abwechslung ist schon gefragt, wenn es um Dauerbrenner wie den Muttertag oder Geburtstage geht. Immer beliebter sind Geschenke, die nicht einfach im Haus herumstehen, sondern nachhaltigen Genuss bieten. Die Ölmühle Solling verbindet traditionelles Ölmüllerhandwerk mit kreativen kulinarischen Ideen und setzt dabei aus Überzeugung ganz auf Bio. In kleinen Spindelpressen werden Nüsse und Ölsaaten aus der Region und aller Welt schonend gepresst und ohne belastende Verfahren direkt abgefüllt. So bleiben der natürliche Geschmack und die vielen wertvollen Inhaltsstoffe wie essenzielle Fettsäuren und Vitamine vollständig erhalten.

Neben klassischen Ölen wie Leinöl und trendigen Spezialitäten wie Hanföl sind es besonders die Würzöle, die sich als maßgeschneidertes Präsent eignen. Gegen kulinarisches Fernweh helfen zum Beispiel asiatische Köstlichkeiten wie Ingwer-Lemongrass- oder Tandoori-Würzöl. Grillbegeisterte freuen sich über deftige Geschmacksspender wie Chili- oder Rauchpaprika-Würzöl (ein idealer Geschenktipp für Männer!). Die heimischen Gefilde sind mit Suppengrün- und Bärlauch-Würzöl stilvoll vertreten. Und natürlich kommen auch süße Leckermäuler nicht zu kurz: Sie greifen zu feinem Mandel-Vanille- oder duftigem Pflaumenkernöl mit seiner natürlichen Marzipannote.

Übrigens: Auf der Website [oelmuehle-solling.de](http://oelmuehle-solling.de) finden Kochbegeisterte und alle, die es werden wollen, gleich die passenden Rezeptideen. Dort lässt sich auch die ganze Vielfalt von schön zusammengestellten Sets zu kulinarischen Themen wie regionale Küche oder Länderküchen entdecken.

Alternativ: Ganz persönlich wird das Geschenk, wenn es mit Hilfe des Set-Konfigurators auf der Website zusammengestellt wird. Und wer sich angesichts der Vielfalt von über 120 Bio-Spezialitäten nicht entscheiden kann, greift einfach zum Geschenk-Gutschein. Er kann sowohl online als auch im Mühlenladen in Boffzen eingelöst werden.



# ÖLMÜHLE SOLLING



## ECHT! – REGIONALE KLASSIKER (BIO)

Kartoffeln, Pasta, Saucen oder Dips: Mit diesem Set für die heimische Kräuterküche wird alles noch leckerer. Grundlage für die feinen Bio-Kräuter und -Gewürze ist natives Rapsöl. Es liefert nicht zuletzt wertvolle Omega-3-Fettsäuren für eine ausgeglichene Ernährung.

Set ›Echt! – regionale Klassiker‹

Basilikum Würzöl (0,1 l), Suppengrün Würzöl (0,1 l), Bärlauch Würzöl (0,1 l), UVP 13,95 € (46,50 €/1 l)



## FEINSCHMECKERÖLE (BIO)

Das Set für Naschkatzen und Leckermäuler: Natives Bio-Pflaumenkernöl verleiht von Natur aus eine feine Marzipannote. Kaffee-Mandel- und Mandel-Vanille Würzöl verfeinern im Handumdrehen Desserts, Eiscreme, Obstsalate und Gebäck.

Set ›Feinschmeckeröle‹

Kaffee-Mandel Würzöl (0,1 l), Pflaumenkernöl nativ (0,1 l), Mandel-Vanille Würzöl (0,1 l), UVP 27,30 € (91,00 €/1 l)



## GRILL-SET (BIO) MIT ÖLMÜHLEN-GRILLZANGE

Barbecue-, Rauchpaprika- und Chili-Würzöl sorgen für den perfekten Start in die Grillsaison. Die drei Würz-Spezialisten verfeinern nicht nur fleischliche Genüsse, sondern auch Grillkäse und Grillgemüse. Als Extra gibt es zum Geschenkset die passende Grillzange aus regionalem Buchenholz noch dazu.

Set ›Grill-Set mit Ölmühlen-Grillzange‹

Chili Würzöl (0,1 l), Rauchpaprika Würzöl (0,1 l), Barbecue Erdnusswürzöl (0,25 l), UVP 16,90 €



# ÖLMÜHLE SOLLING



## ASIA-KÜCHE (BIO)

Stillen Sie Fernweh doch ganz einfach in der Küche: Chinesische-5-Gewürze, Tandoori, Curry und Ingwer-Limon auf Basis von nativem Bio-Kokosöl verleihen Gemüse-, Fisch- oder Fleischgerichten authentisches asiatisches Flair.

Set ›Asia-Küche‹ – Chinesische-5-Gewürze Kokos (30 ml), Curry Kokos (30 ml), Ingwer-Limon Kokos (30 ml), Tandoori Kokos (30 ml),  
UVP 9,90 € (8,25 €/100 ml)

## ÜBER DIE ÖLMÜHLE SOLLING

Die 1996 von Gudrun und Werner Baensch gegründete Ölmühle Solling steht für mühlenfrische Ölvietfalt 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

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

Ölmühle Solling GmbH  
Höxtersche Straße 3  
37691 Boffzen/Germany

[oelmuehle-solling.de](http://oelmuehle-solling.de)