



## PRESSEINFORMATION

September 2019

### **Superfood Hanf: Legaler Genuss mit Gesundheits-Plus**

*Die Samen des Speisehanfs sind ein europäisches Superfood. Als natives Bio-Öl zum Wohlfühlen und Genießen, ballaststoffreiches Mehl, pure, knackige Körnchen oder Hanfprotein für einen aktiven Lebensstil. Die Ölmühle Solling bietet hochklassige Lebensmittel aus bestem Bio-Speisehanf – natürlicher lässt sich das trendige Lebensmittel nicht genießen.*

Der Hanf ist eine der ältesten und vielseitigsten Nutzpflanzen. THC-arme Züchtungen machen es heute möglich, Hanf-Lebensmittel für Genuss und Wohlbefinden ganz unproblematisch auf den Speiseplan zu setzen. »Alle Welt redet derzeit vom Hanf-Wirkstoff CBD«, erläutert Sarah Baensch, die bei der Ölmühle Solling für den Bereich Marketing verantwortlich ist. »Hier in unserer Ölmühle haben wir einen ganz anderen Ansatz. Uns geht es nicht um isolierte Wirkstoffe, sondern um ganzheitliche Lebensmittel für einen gesunden Lebensstil.«

Bereits seit über zwanzig Jahren werden in dem von ihren Eltern gegründeten Familienbetrieb Saaten und Kerne zu mühlenfrischen Bio-Speiseölen gepresst. »Wir haben schon früh Bio-Hanfsamen verarbeitet und von Anfang an eine große Nachfrage gehabt«, erinnert sie sich. Geschätzt wird das grünliche, angenehm duftende, mild-nussige Öl nicht zuletzt als wertvolle Nahrungsergänzung für gesunde Haut. Denn die kleinen Körnchen des Speisehanfs haben in puncto wertvolle Inhaltsstoffe so einiges zu bieten: Hanföl besteht zu gut 70 Gramm pro 100 Gramm aus ungesättigten Fettsäuren. Neben Linol- und Alpha-Linolensäure enthält es circa zwei bis drei Prozent Gamma-Linolensäure, eine seltene Omega-6-Fettsäure, die für einen gesunden Hautstoffwechsel wichtig ist. Hinzu kommen weitere Pflanzenwirkstoffe wie Chlorophyll, Carotinoide, Phytosterine sowie Vitamine, zum Beispiel Tocopherole (Vitamin E).

Perfekt auf die Ernährungsbedürfnisse moderner Bio-Kunden abgestimmt ist auch das Hanfprotein aus der Ölmühle Solling. »Gerade sportlich Aktive und Menschen, die vegan leben, brauchen hochwertige pflanzliche Eiweißquellen. Unser Hanfprotein bietet eine natürliche Alternative zu herkömmlicher Sportlernahrung und das natürlich in Bio-Qualität«, erläutert Sarah Baensch. »Wer Hanföl gezielt wegen seiner guten Wirkstoffe zu sich nehmen möchte, sollte unbedingt darauf achten, dass es sich um ein natives Öl aus hochwertigen Rohstoffen und kontrolliert biologischem Anbau handelt«, erläutert die Ölmüllerin. In der Ölmühle Solling werden Bio-Hanfsamen aus europäischem Anbau in kleinen Pressen Charge für Charge kaltgepresst und anschließend sanft gefiltert und abgefüllt. Das Resultat hat Rohkostqualität. Aggressive Verfahren wie Bleichen oder Desodorieren sind in dem Bio-Betrieb tabu. Hanföl wertet Smoothies und Bowls ebenso auf wie Dressings und Dips.



Ein weiteres wertvolles Lebensmittel ist Hanfmehl: Schonend entölte und vermahlene Hanfsaat. Hanfmehl enthält pro 100 Gramm noch zehn Gramm Hanföl, vor allem aber liefert es wertvolles pflanzliches Eiweiß und Ballaststoffe satt – damit passt das nussige Mehl bestens in den anhaltenden Low-Carb-Trend.

Wer Hanf ganz ursprünglich genießen möchte, greift zu den ungeschälten Bio-Hanfsamen aus der Ölmühle Solling – ein Topping der Extra-Klasse mit Nährstoff-Plus. Und was ist, wenn der aktuelle Hanf-Trend einmal vorbei ist? Sarah Baensch lächelt. *»Was wirklich gut ist, bleibt abseits aller Trends. Für uns und unsere Kunden gehört der Bio-Hanf seit über zwanzig Jahren dazu.«*

Mehr Infos zum Bio-Speisehanf, Rezept- und Kosmetik-Tipps: [oelmuehle-solling.de](http://oelmuehle-solling.de)

#### 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

Sarah Baensch  
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit  
[sarah.baensch@oelmuehle-solling.de](mailto:sarah.baensch@oelmuehle-solling.de)  
T 0 52 71.9 66 66-48

Ölmühle Solling GmbH  
Höxtersche Straße 3  
37691 Boffzen/Germany

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



# ÖLMÜHLE SOLLING

## Bio-Hanf-Lebensmittel aus der Ölmühle Solling

BIO | VEGAN | ROHKOSTQUALITÄT

### HANFÖL (BIO)

In der Ölmühle Solling wird das mild-nussige, grünliche Öl aus Bio-Hanfsamen mühlenfrisch kaltgepresst und direkt abgefüllt. Es zeichnet sich durch ein sehr günstiges Verhältnis von Omega-6-Fettsäure (Linolsäure) und Omega-3-Fettsäure (Alpha-Linolensäure) von 3:1 aus. Hanföl sollte stets gut verschlossen und kühl aufbewahrt werden, um seine wertvollen Inhaltsstoffe zu schützen. In der Ölmühle Solling bekommt es eine besondere Ausgießhilfe: Sie erleichtert nicht nur das Dosieren, sondern verringert zugleich den Kontakt des Öls mit Sauerstoff beim täglichen Öffnen.

250 ml, UVP 11,90 € (4,76 €/100 ml)



### HANFMEHL (BIO)

Aus schonend entölten und vermahlenden Bio-Hanfsamen. Das angenehm mild-nussige Hanfmehl ist reich an wertvollem pflanzlichem Eiweiß. Und: Es liefert dreimal so viel Ballaststoffe wie Weizenvollkornmehl – perfekt um Gebäcke, Müsli & Co. ernährungsphysiologisch noch wertvoller zu machen. Beim Backen werden einfach circa zehn Prozent Getreidemehl durch Hanfmehl ersetzen, eventuell etwas mehr Flüssigkeit zugeben.

500g, UVP 5,95 € (11,90 €/1 kg)

### HANFPROTEIN (BIO)

Aus schonend entölten und vermahlenden Bio-Hanfsamen in Rohkostqualität. Dank des hohen Proteingehalts von circa 50 g pro 100 g ist es eine ideale Ergänzung der täglichen Ernährung, zum Beispiel für Sportler und Veganer. Das Aminosäureprofil im Hanfprotein ist für den Organismus optimal verwertbar. Ideal für die Zubereitung von natürlichen Proteinshakes und -riegeln und zum Anreichern von Smoothies.

500g, UVP 12,90 € (25,80 €/1 kg)





# ÖLMÜHLE SOLLING

## HANFSAMEN UNGESCHÄLT (BIO)

Ungeschälte Hanfsamen in Rohkostqualität, aus kontrolliert biologischem, europäischen Anbau. Die knusprig-nussigen Körnchen können ganz oder zermahlen verwendet werden. Sie verfeinern Joghurt, Müslis und Smoothies ebenso wie Salate und Gemüsegerichte.

500 g, UVP 6,90 € (13,80 €/1 kg)

Mehr Infos zum Bio-Speisehanf, Rezept- und Kosmetik-Tipps:  
[oelmuehle-solling.de](http://oelmuehle-solling.de)

