



## PRESSEINFORMATION

Januar 2019

Ölmühle Solling auf der BioFach

### **Mühlenfrisches für Vitalität und Wohlbefinden**

*Mit über 120 Bio-Spezialitäten bietet die Ölmühle Solling eine Vielfalt, die ihresgleichen sucht. Auf der BioFach (13.–16. Februar) präsentiert die inhabergeführte Bio-Manufaktur neue wertvolle Öle für Gesundheit und Genuss.*

Native, kaltgepresste Öle sind nicht nur ein kulinarischer Genuss, sie sind wesentlicher Bestandteil einer ausgewogenen, vollwertigen Ernährung. Mehr noch: Dank ihrer jeweils einzigartigen wertvollen Bestandteile werden bestimmte Öle gezielt eingesetzt, um spezifische Nährstoffbedürfnisse abzudecken und so das Wohlbefinden positiv zu beeinflussen. „Vitalöle“ nennt die Ölmühle Solling diese Spezialitäten, die von Anfang an zum Sortiment gehören. „Immer wieder hören wir von Menschen, die diese Öle verwenden, spannende Erfolgsgeschichten“, berichtet Werner Baensch, Gründer und Produktentwickler im Familienbetrieb. Einer dieser Klassiker ist das Schwarzkümmelöl, von dem es jetzt eine neue, noch ganzheitlichere Variante gibt: Das ungefilterte Schwarzkümmelöl. Es wird direkt mühlenfrisch nach der kalten Pressung abgefüllt und enthält alle Trub- und Schwebstoffe, die normalerweise entfernt werden – ideal für alle, die Schwarzkümmelöl aus gesundheitlichen Erwägungen zu sich nehmen.

„Natürlich gibt es auch bei Vitalölen Trends“, berichtet Sebastian Baensch, Geschäftsführer der Ölmühle Solling. „Wir beobachten, dass bestimmte Öle plötzlich stark nachgefragt werden, die wir schon seit vielen Jahren anbieten, zum Beispiel unser natives Hanföl.“ Mit Leindotteröl hat die Ölmühle Solling jetzt noch einen weiteren Klassiker der Vitalöle im Sortiment. „Unsere Urgroßeltern kannten dieses Speiseöl noch. Es ist nicht mit Leinöl zu verwechseln, sondern hat ein ganz eigenes Fettsäurespektrum und einen charakteristischen Geschmack“, erläutert Werner Baensch. Gesundheit und Leistungsfähigkeit mithilfe der Ernährung bewusst optimieren, und zwar nicht durch Medikamente oder Nahrungsergänzungsmittel, sondern mit hochwertigen Bio-Lebensmitteln: Das ist ein wichtiger und positiver Zukunftstrend, der nicht zuletzt von der wachsenden Zahl der Veganer sowie sportlich aktiven Menschen getragen wird, so die Überzeugung der Ölmühle Solling. Dazu passt auch das ebenfalls neue Hagebuttenkernpulver in Rohkostqualität, das aus Bio-Hagebutten schonend hergestellt wird und natürliches Vitamin C liefert.

Dass bei soviel Ernährungsbewusstsein auch der Genuss nicht zu kurz kommt, dafür sorgen die Bio-Öl-Experten mit ihrem köstlichen neuen Trüffelöl, das Pasta & Co. Tropfen für Tropfen das Aroma edler weißer Trüffel verleiht. Food-Profis und Journalisten sind herzlich eingeladen, die Ölmühle Solling auf der BioFach zu besuchen, mühlenfrische Ölvietal zu probieren und mehr über das Handwerk der Ölherstellung und die aktuelle Entwicklung der Ölmühle Solling zu erfahren.



# ÖLMÜHLE SOLLING

Neu

## BIO-SCHWARZKÜMMELÖL UNGEFILTERT

Dieses ungefilterte Schwarzkümmelöl enthält wertvolle Trub- und Schwebstoffe sowie ätherische Öle und Fettbegleitstoffe. Das Öl, das aus ägyptischen Schwarzkümmelsamen schonend kaltgepresst wird, hat eine dunkle Farbe und einen kräftigen, leicht scharfen Geschmack.

Neu

## BIO-LEINDOTTERÖL

Mühlenfrisch kaltgepresst aus erntefrischen Bio-Leindottersamen. Leindotteröl zeichnet sich durch einen Gehalt von zirka 40% an Alpha-Linolensäure, einer Omega-3-Fettsäure, aus. Um die wertvollen Inhaltsstoffe zu erhalten, sollte es stets unerhitzt genossen werden. Übrigens: Oft wird Leindotteröl mit Leinöl verwechselt, tatsächlich handelt es sich aber um zwei verschiedene Pflanzen.

Neu

## BIO-HAGEBUTTENPULVER

Besonders schonend hergestellt, in Rohkostqualität. Die Hagebutte ist eine Wildrosenart aus Südamerika, die durch ihren hohen Anteil an Ballaststoffen und Vitamin C überzeugt. Ideal für Müslis und Smoothies, auch als Tee aufzugießen.

Neu

## BIO-TRÜFFEL OLIVENWÜRZÖL

Eine ausgewogene Komposition von nativem italienischem Bio-Olivenöl extra mit dem unverwechselbaren Bio-Aroma der seltenen und begehrten weißen Trüffel. Verfeinert Pasta und Risotto, auch als Vorspeise mit Brot ein Genuss.



## 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 Spindelpresen 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](mailto: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)