

# Ölmühle Solling zum sechsten Mal ausgezeichnet

Bio-Senföl ist „Kulinarischer Botschafter Niedersachsen“

**BOFFZEN** (r). Produktverantwortung, Exzellenz und regionale Herkunft: 60 herausragende Lebensmittel von Herstellern aus Niedersachsen wurden am Montag, 3. Juni, von Ministerpräsident Stephan Weil als „Kulinarischer Botschafter Niedersachsen 2019“ ausgezeichnet. Zu den Auserwählten zählt auch das native Bio-Senföl aus der Ölmühle Solling.

Auf der feierlichen Prämierungsveranstaltung in Hannover nahm Sebastian Baensch, Geschäftsführer der Ölmühle Solling, die Ernennungsurkunde aus der Hand des Ministerpräsidenten entgegen. „Das Label steht für die herausragende Vielfalt regional-typischer Spezialitäten und für Genuss aus unserem Land“, sagte der Ministerpräsident anlässlich der Verleihung vor rund 250 Unternehmern und Gästen der feierlichen Prämierungsveranstaltung.

„Wir haben uns mit einer echten kulinarischen Rarität beworben, die größere Aufmerksamkeit und Bekanntheit verdient hat. Deshalb freuen wir uns in diesem Jahr ganz

besonders über die Auszeichnung“, sagt Sebastian Baensch. Das Senföl aus der Ölmühle Solling wird aus Naturland zertifizierter Senfsaat mühlenfrisch kaltgepresst und nativ, also lediglich schonend manuell gefiltert, abgefüllt.

Senföl bringt von Natur aus eine pikante Schärfe mit. Gleichzeitig punktet es mit einem ausgeglichenen Verhältnis von Omega-3- zu Omega-6-Fettsäuren – kurz: Ein kulinarisch und ernährungsphysiologisch hochwertiges Öl, das sich in der Küche vielseitig einsetzen lässt. Mit Senfmehl, das aus schonend entölter Senfsaat hergestellt wird, hat die Ölmühle Solling übrigens noch eine weitere Senf-Spezialität im Programm.

Alle Produkte mussten sich zuvor der Bewertung durch eine unabhängige Fachjury aus Spitzenköchen, Sensorik-Experten, Marketing-Fachleuten und Produktentwicklern stellen. Die Anforderung an einen „kulinarischen Botschafter“ sind streng: Die sensorische Qualität muss als deutlich überdurchschnittlich und deshalb beispielgebend in der jeweiligen Produktka-



Sebastian Baensch, Geschäftsführer der Ölmühle Solling, freut sich über die überreichte Auszeichnung von Ministerpräsident Stephan Weil.

FOTO: THOMAS BRÄUNIG/MARKETINGGESELLSCHAFT NIEDERSACHSEN

tegorie überzeugen. Das Produkt muss in kompromissloser Qualität hergestellt werden

und darf keine schönenden oder verbilligenden Zusatzstoffe, Hilfs- oder Füllstoffe

enthalten – für ein konsequentes Bio-Unternehmen, wie die Ölmühle Solling, ist

das natürlich eine Selbstverständlichkeit. Weitere Auswahlkriterien sind die Produktidee und eine authentische, transparente Produkt- und Unternehmensgeschichte. Außerdem müssen sie in Niedersachsen hergestellt werden. Beworben hatten sich in diesem Jahr 146 verschiedene Produkte hatten sich beworben, nur 60 konnten am Ende überzeugen.

Auf dem „Marktplatz der Kulinarischen Botschafter“ stellen die Unternehmen im Anschluss an die Preisverleihung ihr Produktsortiment Branchenvertretern aus dem Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomen, Wirtschaftsförderern und Touristikern vor und luden zur Verkostung ein.

Der Wettbewerb „Kulinarisches Niedersachsen“ wird seit 2010 jährlich von der Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft ausgeschrieben. Mehr Informationen zum Kulinarischen Botschafter Niedersachsen gibt es online unter [www.kulinarische-botschafter-niedersachsen.de](http://www.kulinarische-botschafter-niedersachsen.de) und [www.mg-niedersachsen.de](http://www.mg-niedersachsen.de).