

Ein Vierteljahrhundert Ölmühle Solling

Im nächsten Jahr feiert die Ölmühle Solling ihr 25. Jubiläum.

Im Laufe der letzten 25 Jahre hat sich in der Ölmühle Solling, dem niedersächsischen Familienunternehmen, viel getan. Die Gründer Gudrun und Werner Baensch arbeiteten zu Beginn nur zu zweit, damals noch am Schloss in Bevern. Mit nur einer Spindel- presse wurden die Öle gepresst und die Flaschen in Handarbeit befüllt. Heute gehören rund 60 Mitarbeiter zum Team der Ölmanufaktur. 2008 zog das Familienunternehmen nach Boffzen um, denn die alten Räumlichkeiten boten nicht mehr genug Platz. Rund zehn Jahre später, im September 2018 wurde der neuerbaute Firmensitz mit Besucherzentrum, Mühlenladen und Mühlengarten bezogen. Geführt wird die Ölmühle Solling heute von Sarah und Sebastian Baensch, den Kindern der Gründer. Sie sind mit der Ölmühle aufgewachsen. Sarah Baensch studierte Marketing und Medienmanagement in Köln und baute dort den Mühlenladen der Ölmühle Solling auf. Vor einem Jahr kehrte sie ins Unternehmen nach Boffzen zurück. Seit 2013 ist ihr älterer Bruder Teil der Geschäftsführung des Familienunternehmens. Werner und Gudrun Baensch sind noch immer begleitend als Produktentwickler und Berater in der Ölmühle tätig.

Das Sortiment, das 1996 aus Leinöl, Rapsöl und Sonnenblumenöl bestand, umfasst heute mehr als 150 Produkte aus eigener Herstellung. Verarbeitet werden heimische ebenso wie exotische Rohwaren aus Europa und Übersee. In früheren Jahren waren



Der Generationswechsel ist vollzogen. Von links Werner und Sebastian, Sarah und Gudrun Baensch.

Werner und Gudrun Baensch in verschiedenen Entwicklungsländern Südamerikas und der Karibik sowie in Süd-Ost-Asien in der Entwicklungshilfe tätig. Zu einigen dieser Projekte besteht auch heute noch enger Kontakt und es haben sich dauerhafte Handelspartnerschaften entwickelt, die noch immer bestehen. „Einer fairen Partnerschaft mit Erzeugern und Kleinbauernverbänden von Naturprodukten geben wir klar den Vorzug und unterstützen Familienbetriebe und Kleinunternehmen in Entwicklungsländern durch Technologietransfer und Investitionen in ihre Projekte“, so Gründer Werner Baensch. Von Beginn an ist der ökolo-

gische Landbau eine Leitlinie für die Ölmühle Solling, und das Unternehmen ist seit 1996 Mitglied des Anbauverbandes Naturland. Konsequenterweise werden nur Ölsaaten und Nüsse aus anerkannt ökologischem Anbau, auch wenn sie aus dem Ausland importiert werden wie der ägyptische Schwarzkümmel, in den kleinen Spindelpressen der Manufaktur zu Bio-Speiseölen verarbeitet. „Wenn möglich, beziehen wir Ölsaaten wie Raps, Lein, Hanf, Distel, Senf oder Mohn regional von ökologisch bewirtschafteten Höfen im Dreiländereck Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen und Hessen“, erzählt Sebastian Baensch. Verglichen mit der konventionellen Land-

wirtschaft haben es ökologisch angebaute Rohwaren im Weserbergland jedoch nicht immer leicht. Teilweise leidet der Anbau unter Dürreperioden oder Schädlingsbefall. Zudem sind nicht alle heimischen Böden für den Anbau von Ölsaaten geeignet. Mit der Produktvielfalt vergrößerte sich also auch die Region, aus der die Bio-Manufaktur ihre Rohwaren bezieht. Eines hat sich nicht verändert: Von Anfang an wird das Öl im schonenden Prozess kaltgepresst und ist mit viel Handarbeit verbunden.

Für viele Öle sind gesundheitliche Nutzen heute klar belegt. Sie enthalten Vitamine, sekundäre Pflanzenbegleitstoffe und spezifische Fettsäurespektren. In der Ölmühle Solling werden nicht nur reine Speiseöle hergestellt, sondern auch verschiedene Ölmischungen für gesundheitsbewusste Kunden. Eine Mischung mit Algenöl ist das Omega DHA Öl. Es wird auf der Basis von Leinöl hergestellt. „Algenöl enthält Docosahexaensäure – kurz DHA, eine für den Körper wichtige Omega-3-Fettsäure“, erklärt Sarah Baensch.

Nicht nur in Sachen Öl kennt sich die Familienmanufaktur aus: Denn neben den rund 100 verschiedenen Ölsorten mit Klassikern wie Leinöl und Kürbiskernöl zählen auch Feinkostprodukte wie Essig, Pesto, Nussmehle und die eigene Naturkosmetikmarke zum Sortiment. Die aktuellste Neuheit sind Su-

perfood-Pulver wie Kurkumapulver, Ingwerpulver und Macapulver. Sie dienen der Nahrungsergänzung und Versorgung mit wichtigen Nährstoffen. Gerstengraspulver beispielsweise enthält eine außergewöhnliche Kombination aus Vitaminen, Pflanzenstoffen, Mineralstoffen und einem hohen Gehalt an Eisen. Aus der Ashwagandha-Wurzel, auch als Schlafbeere oder indischer Ginseng bekannt, wird ebenfalls ein feines Pulver hergestellt. Bekannt ist es

aus der Ayurveda Heilkunde. Dort wird dem Pulver der Schlafbeere eine beruhigende Wirkung zugesprochen. Das gesamte Sortiment kann man im Mühlenladen der Ölmühle Solling in Boffzen in gemüthlicher Atmosphäre entdecken. Das Mühlenfest, das in diesem Jahr ausfallen musste, soll am 12. Juni 2021 nachgeholt werden.

Dann möchte Familie Baensch mit ihrem Team ein Vierteljahrhundert Ölmühle Solling feiern.



Vater und Sohn in den Produktionsräumen der Ölmühle.

FOTOS: ÖLMÜHLE SOLLING



Essig und Öl bietet Familie Baensch in einer großen Sortimentsfülle an – aber auch zahlreiche weitere Produkte.



7 JAHRE GARANTIE*

Tschüss, Mehrwertsteuer.

Bei den meisten Kia Modellen jetzt 16 % MwSt. sparen.¹

Abbildung zeigt kostenpflichtige Sonderausstattung.



The Power to Surprise

Die Bundesregierung senkt die Mehrwertsteuer von 19 auf 16 %. 3 % weniger reichen uns nicht, deshalb sparen Sie bei Kia jetzt weitere 16 % bei den meisten Kia Modellen. Zum Beispiel bei dem Kia Sportage, der durch viel Stauraum, eine umfassende Serienausstattung und seine intelligenten Assistenzsysteme² begeistert. Immer mit dabei: die 7-Jahre-Kia-Herstellergarantie*, das Kia Qualitätsversprechen.

Dämmerungssensor • Rückfahrkamera² • Geschwindigkeitsregelanlage² • Bergabfahrhilfe² • Kia UVO® Connect³ • Klimaautomatik • LED Tagfahrlicht • Fernlichtassistentx • Sitzheizung vorn und hinten • u. v. a.

Kraftstoffverbrauch Kia Sportage MJ 21 (Benzin oder Diesel, Schaltgetriebe oder Automatik), 130 kW (177 PS), in l/100 km: innerorts 9,5; außerorts 6,2; kombiniert 7,4. CO₂-Emission: kombiniert 170 g/km. Effizienzklasse: D.⁴

Gerne unterbreiten wir Ihnen Ihr ganz persönliches Angebot. Besuchen Sie uns und erleben Sie den Kia Sportage bei einer Probefahrt.

Autohaus Jäger, Inh. Thorsten Jäger e.K.
Flüttenweg 2 · 37639 Bevern
Telefon 05531 / 993011

* Max. 150.000 km Fahrzeug-Garantie. Abweichungen gemäß den gültigen Garantiebedingungen, u. a. bei Batterie, Lack und Ausstattung. Einzelheiten unter www.kia.com/de/garantie

¹ Wir gewähren Ihnen im Aktionszeitraum vom 01.07.2020 bis 30.09.2020 bei Kauf eines noch nicht zugelassenen neuen Kia Fahrzeugs mit Ausnahme von Elektro- und Plug-in-Hybrid-Fahrzeugen, allen ATTRACT Versionen, Stinger und dem Sorento Modelljahr 2021 einen Nachlass auf den Bruttokaufpreis in Höhe von 13,79 %. Maßgeblich ist der Tag des Abschlusses des Kaufvertrages. Nachlass ist im ausgezeichneten Preis nicht enthalten und wird auf der Rechnung abgezogen. Keine Barauszahlung. Nachlass wird pro Kunde nur einmal gewährt. Angebot nur gültig für Privatkunden, die nicht zum Vorsteuerabzug berechtigt sind, nicht kombinierbar mit anderen Verkaufsfördermaßnahmen und Aktionen.

² Der Einsatz von Assistenz- und Sicherheitssystemen entbindet nicht von der Pflicht zur ständigen Verkehrsbeobachtung und Fahrzeugkontrolle.

³ Informations- und Steuerungs-Dienst für Ihren Kia; Smartphone mit iOS- oder Android-Betriebssystem und Mobilfunkvertrag mit Datenoption, durch den zusätzliche Kosten entstehen, erforderlich. Einzelheiten zu Funktionsweise und Nutzungsbedingungen erfahren Sie bei Ihrem Kia Partner und auf kia.com. Die Dienste stehen für eine Laufzeit von sieben Jahren nach Erstzulassung kostenfrei zur Verfügung und können während der Laufzeit inhaltlichen Änderungen unterliegen.

⁴ Die Angaben beziehen sich nicht auf ein einzelnes Fahrzeug und sind nicht Bestandteil des Angebots, sondern dienen allein Vergleichszwecken zwischen den verschiedenen Fahrzeugtypen.