



PRESSEINFORMATION

Februar 2020

Bio-Kompetenz für Vitalität und Wohlbefinden

Ölmühle Solling macht optimale Ernährung einfach

Mit über 120 Bio-Spezialitäten bietet die Ölmühle Solling eine unverwechselbare Vielfalt. Auf der BioFach 2020 (12. – 15. Februar) präsentiert die inhabergeführte Bio-Manufaktur nicht nur ihre wertvollen Öle für Gesundheit und Genuss. Mit ›Superfoods‹ wie Hanfprotein, Kurkuma- und Hagebuttenpulver zeigt sie auch ihre Kompetenz, wenn es um die natürliche Optimierung von Ernährung geht – selbstverständlich in bester Bio-Qualität.

Seit über zwanzig Jahren werden in der familiengeführten Bio-Manufaktur aus dem niedersächsischen Weserbergland, mühlenfrische Bio-Öle gepresst, werden Nüsse und Saaten der Region und aller Welt in den Spindelpressen der Manufaktur zu wertvollen Speiseölen. Native, kaltgepresste Öle sind nicht nur ein kulinarischer Genuss, sie sind wesentlicher Bestandteil einer ausgewogenen, vollwertigen Ernährung. ›Von Anfang an hatten wir viele Kunden, denen die gesundheitliche Wirkung der Öle mindestens genauso wichtig ist, wie der Genuss-Aspekt‹, weiß Geschäftsführer Sebastian Baensch. ›Dazu gehören aktive Sportler genauso wie Menschen, die vegan leben, sich gegen Stress wappnen wollen oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten haben.‹ Immer häufiger werde nicht nur nach Klassikern wie Hanf- und Schwarzkümmelöl gefragt, sondern nach Produkten, mit denen sich zum Beispiel Omega-Fettsäuren, Proteine etc. gezielt ergänzen ließen. Dieser Nachfrage wird die Ölmühle Solling mit ihren neuen Produkten gerecht, die perfekt zur Kernkompetenz des Unternehmens passen: Premium-Bio-Lebensmittel für eine gesunde und nachhaltige Ernährung. So ergänzt Bio-Hanfprotein als Eiweiß- und Ballaststoff-Lieferant, hergestellt in der eigenen Manufaktur, das umfangreiche Hanf-Sortiment. Bio-Hagebuttenpulver aus handgepflückten Früchten, die mitsamt Schale sorgsam vermahlen wurden, liefert natürliches Vitamin C im ganzheitlichen Verbund. Und die intensiv gelbe, angesagte Kurkumawurzel gibt es hier in bester Qualität, aus kontrolliert biologischem Anbau, besonders schonend unter 40°C verarbeitet, so dass die wertvollen Inhaltsstoffe und die leuchtende Farbe in Bestform erhalten bleiben. Beim Bezug der Rohstoffe kann die Ölmühle Solling auf ihre intensiven persönlichen Kontakte in aller Welt bauen: So stammt die Kurkuma aus Bio-Anbau in Indien, die Hagebutten aus Patagonien, die auch die Basis für das kostbare Wildrosenöl liefern. ›Win-win für alle Beteiligten‹, fasst Geschäftsführerin Sarah Baensch zusammen. ›Wir können hier auf Kontakte zählen, die bereits unsere Eltern aufgebaut haben. So können wir unseren Kunden bestes Bio bieten und unsere Projektpartner können ihre wertvollen Produkte hier zu fairen Preisen vermarkten.‹



Neben den hochwertigen Bio-Lebensmitteln können die Fachbesucher auf der BioFach am Stand der Ölmühle Solling auch die neu aufgestellte Solling-Naturkosmetik entdecken, die für pure Pflege aus wertvollen Ölen steht. Food-Profis und Journalisten sind herzlich eingeladen, die Ölmühle Solling auf der BioFach zu besuchen und direkt von Familie Baensch mehr über die Produkte und das Handwerk der Ölherstellung zu erfahren.

Mehr Infos und Anwendungs-Tipps: oelmuehle-solling.de

ÜBER DIE ÖLMÜHLE SOLLING

Die 1996 von Gudrun und Werner Baensch gegründete Ölmühle Solling steht für mühlenfrische Ölvietelfalt 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 und Fördermitglied von Slow Food Deutschland e.V.

ANSPRECHPARTNERIN

Sarah Baensch
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
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

BIOFACH2020
into organic

Halle 6 | Stand 159



ÖLMÜHLE SOLLING

HANFPROTEIN (BIO)

Aus kontrolliert biologisch angebauten Hanfsamen. Dank seines hohen Proteingehalts von zirka 50 g pro 100 g ist es eine ideale Bereicherung der Ernährung zum Beispiel für Sportler und Veganer. Für Protein-Shakes, Protein-Brote, Smoothies und Müslis. Rohkostqualität, vegan, laktose- und glutenfrei.

500 g, UVP 12,90 € (25,80 €/1 kg)



HAGEBUTTENPULVER (BIO)

Für das Hagebuttenpulver in Rohkostqualität der Ölmühle Solling werden handgepflückte, reife Hagebutten aus kontrolliert biologischem Anbau mitsamt ihrer Schale verarbeitet. Bei Temperaturen von unter 40°C werden die Bio-Früchte getrocknet und im Anschluss schonend vermahlen. Als natürlicher Vitamin C-Lieferant, für Smoothies, Müsli, Joghurt etc. Rohkostqualität, vegan, laktose- und glutenfrei.

500 g, UVP 9,90 € (19,80 €/1 kg)

KURKUMAPULVER (BIO)

Aus kontrolliert biologisch angebauten Kurkumawurzeln, schonend bei maximal 40°C getrocknet und fein vermahlen. So bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe und die natürliche Farbe optimal erhalten. Kurkumapulver enthält den sekundären Pflanzenstoff Curcumin und ist in der Ayurvedaküche und Naturheilkunde besonders beliebt. Ideal für »goldene Milch« und zum Würzen exotischer Gerichte. Rohkostqualität, vegan, laktose- und glutenfrei.

500 g, UVP 9,90 € (19,80 €/1 kg)

