



Ölmühle Solling
Höxtersche Straße 1
37691 Boffzen/Germany

PRESSEINFORMATION

Boffzen, August 2017

Bio-Kokos-Spezialitäten aus dem Weserbergland **Ölmühle Solling steht für Genuss, Vielfalt und Transparenz**

Duftendes Bio-Kokosöl aus der ganzen Nuss, fein-aromatische Kokoswürzöle, proteinreiches Kokosmehl und köstliche pflanzliche Aufstriche: Rund um die Kokosnuss liegt ein besonderer Genuss- und Kompetenzschwerpunkt der Ölmühle Solling.

Aber wie kommt es, dass eine familiengeführte Bio-Manufaktur im niedersächsischen Boffzen soviel von der tropischen Nuss versteht, die in südlichen Gefilden, wie zum Beispiel Sri Lanka, besonders gut gedeiht? Die Antwort liegt in der persönlichen Geschichte der Firmengründer Werner und Gudrun Baensch: Sie waren lange im Entwicklungsdienst tätig und kennen die Situation der Erzeuger vor Ort aus erster Hand. In dieser Zeit entdeckten sie ihre Liebe zur Kokosnuss, die zum Beispiel in Asien ein Grundnahrungsmittel ist. Seit den Anfangstagen der Ölmühle Solling vor über zwanzig Jahren hält Familie Baensch intensive Kontakte zu Anbauprojekten in aller Welt, um sich dort für fairen ökologischen Anbau, Qualität und die Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen der Menschen zu engagieren. Regelmäßig besuchen sie das Serendipol-Bio-Kokosprojekt in Sri Lanka, von dem die Ölmühle Solling das Naturland Fair-zertifizierte Kokosöl bezieht. Hinzu kommt natives Bio-Kokosöl von kleinbäuerlichen Farmen auf den Philippinen, aus dem unter anderem Kokoswürzöle, Kokosmehl und Kokosaufstriche hergestellt werden.

Das weiße Gold aus der braunen Nuss findet derzeit in Deutschland immer mehr Anhänger und ist gerade auch in der veganen Ernährung sehr beliebt. Kein Wunder, ist Kokosöl doch ernährungsphysiologisch sehr wertvoll. Es liefert zum Beispiel mittelkettige Fettsäuren, wie die Laurinsäure, die nahezu die Hälfte der Fettsäuren im Kokosöl ausmacht und als wichtig für den Gehirnstoffwechsel gilt. Aber natürlich gilt das alles nur für qualitativ hochwertiges Kokosöl. Dabei wiederum kommt es ganz besonders auf die sachgerechte Verarbeitung an. Die Ölmühle Solling setzt auf das so genannte ›Virgin Coconut Oil‹. ›Es wird aus vollreifen Bio-Kokosnüssen mechanisch und ohne Wärmezufuhr gepresst, schonend und werterhaltend abgefüllt und selbstverständlich nicht gebleicht oder raffiniert‹, erläutert Fachmann Werner Baensch. Kokosöl ist in der Küche unglaublich vielseitig einsetzbar und auch zum Braten, Backen und Frittieren bestens geeignet. Pur oder mit fein abgestimmten Kompositionen als Kokoswürzöl, wie zum Beispiel Ingwer-Lemon, oder als Bestandteil köstlicher und ernährungsphysiologisch wertvoller Aufstriche wie zum Beispiel Cocolino, findet das Kokosöl aus der Ölmühle Solling dann mühlenfrisch seinen Weg zu den Kunden in der gesamten Bundesrepublik. Eine weitere Spezialität wird aus dem schonend entölten Kokosnussfleisch hergestellt: Das duftende, vielseitig einsetzbare Kokosmehl, das sich besonders unter Low Carb-Fans großer Beliebtheit erfreut. Kokosraspeln, Kokosblütenzucker und Kokosmus runden das umfangreiche Sortiment von Kokos-Spezialitäten ab.

...



ÖLMÜHLE SOLLING

...

Natives Kokosöl ›Whole Kernel‹ [BIO/NATURLAND FAIR]

Aus der ganzen, vollreifen Kokosnuss mitsamt der dünnen, braunen Samenhaut. Besonders reich an wertvollen Inhaltsstoffen und mit authentisch-intensivem Kokosnuss-Geschmack.

→ 500 ml/UVF 10,80 € (21,60 €/1 l)



Kokoswürzöl Ingwer-Lemon [BIO]

Die intensiven Aromen von Ingwer und Lemon-Myrte verbinden sich mit der feinen, typischen Kokosnote zu einer runden Komposition für zitruspritzige Akzente. Einfach zum Schluss die gewünschte Menge über dem fertigen Gericht schmelzen lassen

→ 100 g/UVF 5,50 € (5,50 €/100 g)

Kokosmehl [BIO]

Aus schonend entöltem Kokosnussfleisch. Enthält zirka 7 % Kokosöl sowie pflanzliches Eiweiß und zirka 40 % Ballaststoffe. Ideal für Müsli, zum Andicken von Shakes und für Gebäck.

→ 500 g/UVF 4,95 € (9,90 €/1 kg)

Cocolino [BIO]

Exotische Kokosnuss trifft heimisches Leinöl: Dieser ungewöhnliche und köstliche Aufstrich liefert jede Menge wertvolle Fettsäuren für Vitalität und Wohlbefinden. Gerne gleich morgens auf dem Frühstücksbrötchen genießen!

→ 160 g/UVF 4,95 € (3,09 €/100 g)



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 liebevoll und 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 aufwändige 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.

Mehr Informationen über die Bio-Manufaktur Ölmühle Solling: www.oelmuehle-solling.de

Ansprechpartnerin: Annette Rose · Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
annette.rose@oelmuehle-solling.de · T 0 52 71.9 66 66-26