



PRESSEINFORMATION

Juni 2019

Ölmühle Solling zum sechsten Mal in Folge ausgezeichnet

Bio-Senföl ist „Kulinarischer Botschafter Niedersachsen“ 2019

Produktverantwortung, Exzellenz und regionale Herkunft: 60 herausragende Lebensmittel von Herstellern aus Niedersachsen wurden am Montag, dem 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 regionaltypischer 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 Produktkategorie überzeugen. Das Produkt muss in kompromissloser Qualität hergestellt werden und darf keine schönenden oder verbilligenden Zusatz-, 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, nur 60 konnten am Ende überzeugen.



Auf dem „Marktplatz der Kulinarischen Botschafter“ stellten 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 e. V. ausgeschrieben. Die Ölmühle Solling wurde in diesem Jahr bereits zum sechsten Mal in Folge ausgezeichnet.

Mehr Informationen zum Wettbewerb und zum Kulinarischen Botschafter Niedersachsen:
www.kulinarische-botschafter-niedersachsen.de und unter www.mg-niedersachsen.de

Mehr Informationen zur Bio-Manufaktur Ölmühle Solling sowie druckfähiges Bildmaterial zum Download: www.oelmuehle-solling.de

ÜBER DIE ÖLMÜHLE SOLLING

Die 1996 von Gudrun und Werner Baensch gegründete Ölmühle Solling steht für mühlenfrische Ölvietfält 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
T 0 52 71.9 66 66-26

Ölmühle Solling GmbH
Höxtersche Straße 3
37691 Boffzen/Germany

oelmuehle-solling.de