

Kleine Chargen, große Philosophie

ERÖFFNUNG • Rund 3.000 Besucher feierten im September die Einweihung der neuen Ölmühle Solling. Sie kamen nach Boffzen bei Höxter und besichtigten einen durch und durch nachhaltigen Firmensitz.



„Es ist ein Traumszenario.“ Werner Baensch stand vor seinen Gästen und strahlte. 14 Monate Bauzeit lagen hinter ihm – der richtige Zeitpunkt, um über 22 Jahre Ölmühle Solling zu philosophieren und den Blick nach vorne zu richten. Gemeinsam mit seiner Frau Gudrun hatte er die Ölmühle gegründet und mehr als zwei Jahrzehnte auf diesen Tag hingearbeitet. Über eines freuten sich die beiden Bio-Pioniere ganz besonders: Die Nachfolge der Ölmühle ist gesichert, Sohn Sebastian und Tochter Sarah arbeiten beide schon fleißig in dem Traditionsunternehmen mit. „Das ist das Größte, was einem passieren kann“, betonte Baensch.

Erntefrisch. Im Sommer 2017 begann die Ölmühle mit dem Neubau, setzte dafür ausschließlich ökologische Baustoffe ein und versah die Produktion mit einer Fotovoltaikanlage, die den gesamten Strombedarf der Pressen deckt. Die Verkaufsfläche des Mühlenladens wurde annähernd verdoppelt, und im frisch

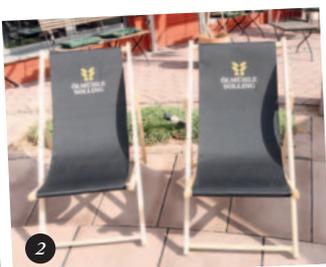
angelegten Mühlengarten fügen sich heute mehr als 200 verschiedene Pflanzenarten und ein Amphitheater zu einem üppigen Park zusammen. „Die Produktion ist mit den kleinen Pressen auf Flexibilität ausgelegt, denn bei uns geht es nach wie vor nicht um Masse“, betonte Geschäftsführer Sebastian Baensch bei einem Rundgang mit den Gästen. „So können wir Sortenvielfalt noch frischer produzieren.“ Aus erntefrischen, ökologisch angebauten Nüssen und Ölsaaten entstehen pro Tag etwa 800 Liter natives Öl. Das ist – verglichen mit anderen Ölmühlen – nicht besonders viel. Doch die aufwendige handwerkliche Herstellung mithilfe kleiner Spindelpressen will Familie Baensch um keinen Preis aufgeben. Denn nur so

„Das ist das Größte, was einem passieren kann!“
Werner Baensch

erzielen sie die mühlenfrische Qualität, die sie zu kulinarischen Botschaftern für Slow Food machte und zahlreiche Auszeichnungen einbrachte.

Durchdachte Prozesse. Moderne Lager- und Klimatechnik machen es zudem möglich, die hochwertigen Bio-Rohstoffe aus der Region und aus aller Welt erntefrisch unter idealen Bedingungen selbst einzulagern. „Wir wollen uns mit unserer speziellen Kompetenz als kleiner, kreativer Spezialist nachhaltig am deutschen Bio-Markt positionieren“, so Geschäftsführer Sebastian Baensch. Auch für Kommissionierung und Versand sei der neue Firmensitz gut ausgelegt. So könne die Ölmühle durch den Paketversand im eigenen Hause die Durchlaufzeiten minimieren. „Mit dem jetzt abgeschlossenen Bau sehen wir uns für die Zukunft optimal aufgestellt“, erläutert Baensch. In der Ölmühle im Weserbergland arbeiten mittlerweile rund 60 Beschäftigte, darunter sechs Auszubildende, weitere acht Vollzeitstellen entstehen bis zum Jahresende.

**800
Liter
Öl pro Tag**



(1) Schlüsselübergabe: Sebastian Baensch (v. li. n. re.), Architektin Susanne Krekeler, Gudrun, Werner und Sarah Baensch. (2) Ein Stück Gemütlichkeit. (3) In der Produktion. (4) Der neue Mühlenladen.



Zu den Wurzeln. Die Geschichte der Ölmühle begann ganz bodenständig mit Bio-Raps- und -Sonnenblumenöl. Dreimal mussten Gudrun und Werner Baensch – beide ehemals Entwicklungshelfer – seither umziehen und erweitern. Immer wieder benötigten sie mehr Raum für Produktion, Verkauf und Versand des inzwischen rund 100 Ölspezialitäten, Aufstriche, Mehle, Essige und Kosmetikprodukte umfassenden Sortimentes. An den Grundpfeilern der Mühle, deren Geschäftsführung seit 2014 von Sohn Sebastian verstärkt wird, hat sich nichts geändert. Und auch nicht daran, dass die Familie ökologische Anbauprojekte in den Herkunftsländern unterstützt. Zu einer echten Partnerschaft gehören eben mehr als faire Handelsbedingungen. | Heike van Braak