



PRESSEINFORMATION

Boffzen, September 2021

25 Jahre Ölmühle Solling

## **Familiengeführte Bio-Manufaktur steht für Gutes aus der Region und aller Welt**

*In diesem Jahr feiert die Ölmühle Solling ihr 25-jähriges Bestehen. Die Geschichte des Unternehmens, das heute bereits in der zweiten Generation von Familie Baensch geführt wird, ist eine echte Bio-Erfolgsstory: Gründer Gudrun und Werner Baensch starteten zu zweit mit einer kleinen Spindelpresse. In den ersten Räumen am Schloss in Bevern wurden vier verschiedene Öle gepresst und die Flaschen in Handarbeit befüllt. Die Nachfrage wuchs und bald boten die alten Räumlichkeiten nicht mehr genug Platz. 2008 zog das Familienunternehmen nach Boffzen um. Zehn Jahre später fand der kontinuierlich wachsende Betrieb auch dort nicht mehr genügend Raum: Im September 2018 wurde der neu erbaute Firmensitz mit Besucherzentrum, Mühlenladen und Mühlengarten bezogen. Heute gehören rund 65 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, darunter 7 Auszubildende, zum Team der Ölmanufaktur.*

Die Verantwortung für die Ölmühle Solling liegt mittlerweile in den Händen von Sarah und Sebastian Baensch, den Kindern der Gründer. »Wir sind mit der Ölmühle aufgewachsen, waren von Anfang an immer und überall dabei«, berichtet Sarah Baensch. »Wir hatten immer die Freiheit, unseren eigenen Weg zu gehen. Aber für uns beide war klar, dass wir dafür sorgen wollen, dass wir das Lebenswerk unserer Eltern weiter wachsen und gedeihen lassen«, sagt ihr Bruder Sebastian Baensch. Werner und Gudrun Baensch sind noch immer begleitend als Produktentwickler und Berater in der Ölmühle tätig. Zu tun gibt es genug: Das Sortiment umfasst heute mehr als 150 Produkte aus eigener Herstellung. Verarbeitet werden sowohl heimische Zutaten als auch Rohstoffe aus Europa und Übersee.

Familie Baensch legt dabei Wert auf langfristige, von gegenseitigem Respekt geprägte Beziehungen zu Lieferanten und pflegt intensive persönliche Kontakte zu zahlreichen Anbauprojekten in aller Welt. Eine Überzeugung, die tiefe Wurzeln hat: Vor Gründung der Ölmühle waren Werner und Gudrun Baensch in verschiedenen Ländern Südamerikas und der Karibik sowie in Südostasien in der Entwicklungshilfe tätig. Mit einigen dieser Projekte pflegt die Ölmühle bis heute enge und dauerhafte Handelspartnerschaften. »Damit unterstützen wir Familienbetriebe und Kleinunternehmen vor Ort durch Technologietransfer und Investitionen in ihre Projekte«, erläutert Firmengründer Werner Baensch. »Und natürlich ist es für uns eine ganz besondere Freude, dass wir nicht nur die Ölmühle in guten Händen wissen, sondern dass auch diese persönlichen Kontakte und Beziehungen in Zukunft weiter gepflegt und fortgeführt werden«, ergänzt Gudrun Baensch.

...



Von den Anfangstagen bis heute setzt die handwerklich arbeitende Manufaktur auf Bio, den ökologischen Landbau und Nachhaltigkeit in jeder Beziehung. Die Ölmühle Solling ist seit Beginn Mitglied des Anbauverbandes Naturland. Konsequenterweise werden Ölsaaten und Nüsse aus anerkannt ökologischem Anbau in den Spindelpressen der Manufaktur zu Bio-Speiseölen verarbeitet. Mit wachsender Produktvielfalt vergrößerte sich auch der Bedarf an Rohwaren aus Deutschland: *»Wenn möglich, kaufen 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.

Neben rund 100 verschiedenen Ölsorten, darunter zahlreiche Klassiker wie Leinöl oder Kürbiskernöl, zählen auch hochwertige Feinkostprodukte wie Essig, Pesto, Nussmehle und die eigene Naturkosmetikmarke zum Sortiment. Sarah und Sebastian Baensch ergänzten das Sortiment zudem um Superfoods wie Kurkuma-, Ingwer- oder Macapulver. *»Die Nahrungsergänzungen sichern die Versorgung mit wichtigen Nährstoffen und passen bestens zu unseren hochwertigen Ölen«,* erläutert Sarah Baensch. Gutes für Genuss und Gesundheit – darauf kann man sich in der Ölmühle Solling also auch in Zukunft verlassen.

*Das gesamte Sortiment ist online unter [oelmuehle-solling.de](http://oelmuehle-solling.de) sowie in den Mühlenläden der Ölmühle Solling in Boffzen und in Köln erhältlich.*

#### ÜBER DIE ÖLMÜHLE SOLLING

Die 1996 von Gudrun und Werner Baensch gegründete Ölmühle Solling steht für mühlenfrische Ölvietel und kulinarischen Genuss. Werte wie Bio, Nachhaltigkeit und soziale Fairness bestimmen das unternehmerische Handeln. Heute wird das Unternehmen von Sarah und Sebastian Baensch, den beiden Kindern der Gründer, geführt. Die hochwertigen Öle werden 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, direkt 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 Anbauverbandes Naturland und Fördermitglied von Slow Food Deutschland e.V.

#### ANSPRECHPARTNERIN

Sarah Baensch

*Presse- und Öffentlichkeitsarbeit*

[sarah.baensch@oelmuehle-solling.de](mailto:sarah.baensch@oelmuehle-solling.de)

T 0 52 71.9 66 66-48