

Ölmühle Solling Zahlen und Fakten

GESCHÄFTSFÜHRUNG Sarah Baensch, Sebastian Baensch

MITARBEITER 65

SORTIMENT

- 27 reine Speiseöle [Argan-, Kokos-, Walnussöl, ...]
- 7 Olivenöle [aus Italien, Griechenland, Palästina, ...]
- 17 Vitalöle [Leinöl, Omega DHA Öle, Schwarzkümmelöl, ...]
- 4 Vitalöle in Kapseln [Borretschöl, Hanföl, Nachtkerzenöl, Schwarzkümmelöl]
- 31 Würzöle und Kokoswürzöle [Chili, Basilikum, Ingwer-Lemon, ...]
- 10 Mehle [Chiamehl, Haselnussmehl, Kokosmehl, ...]
- 10 Nüsse, Kerne und Samen [Cashewkerne, Paranüsse, Chiasamen, ...]
- 10 Pulver und Proteine [Hagebuttenpulver, Hanfprotein, Goldene Milch, ...]
- 5 Kokospezialitäten [Öl, Mus, Raspel, Blütenzucker]
- 7 Aufstriche [Pesto, Cocolino, ...]
- 22 Essige und Essigcremes [Holunderblüten-, Quitten-, Tomatenessig, Mango und Dattel Essigcreme, ...]
- 20 Solling Naturkosmetik [Hautpflegeöle, -balsame und kaltgerührte Kokosseifen]
- 8 Solling Tiernahrung [wertvolle Ergänzungsfuttermittel: Öle und Presskuchen]

Ölmühle Solling
Höxtersche Straße 3
37691 Boffzen/Germany

Februar 2023



ENTWICKLUNG

- 2022** Das Sortiment wird ergänzt durch hochwertige Nahrungsergänzungsmittel wie vegane Kapseln mit Schwarzkümmelöl, Hanföl, Borretschöl und Nachtkerzenöl.
- 2021** Die 40.000 Quadratmeter große Blühwiese gegenüber der Ölmühle blüht. Das Bio-Diversitätsprojekt schafft neuen Lebensraum für Insekten. Überschüsse fließen in lokale Umweltprojekte.
- 2020** Sarah Baensch erweitert die Geschäftsführung.
- 2019** Relaunch der hauseigenen Kosmetiklinie Solling Naturkosmetik.
- 2018** Eröffnung der neuen Ölmühle Solling neben dem vorherigen Standort in Boffzen mit Besucherzentrum, Mühlenladen, Verwaltung und Seminarraum.
- 2017** Bau einer neuen Produktions- und Logistikhalle, eines Verwaltungsgebäudes und Mühlenladens in Boffzen.
- 2017** Eröffnung des Mühlenladens Köln unter der Geschäftsführung von Sarah Baensch.
- 2014** Sebastian Baensch erweitert die Geschäftsführung.
- 2013** Die Ölmühle präsentiert sich neu: Kompletter Relaunch von Logo, Etiketten und Erscheinungsbild. Relaunch der Naturkosmetikserie Baensch pure care.
- 2011** Erweiterung des Mühlenladens, Ausbau des Mühlengartens.
- 2008** Umzug an den heutigen Standort in Boffzen.
- 2001** Umzug ins Gewerbegebiet Bevern.
- 1996** Gudrun und Werner Baensch kehren nach mehrjährigem Engagement im Entwicklungsdienst in Asien und Südamerika nach Deutschland zurück und gründen die Ölmühle Solling im Weserbergland. Erste Produkte sind Bio-Raps- und Bio-Sonnenblumenöl. Die Ölmühle Solling wird Partner vom Naturland Verband sowie Unterstützer von Slow Food Deutschland e. V..



PROJEKTE

Die Ölmühle Solling fördert und begleitet zahlreiche Bio-Anbauprojekte, sowohl regional als auch in aller Welt.

- + Arganöl aus Marokko
- + Kokosnüsse aus Sri Lanka
- + Kürbiskerne aus der Steiermark
- + Leinsaat aus Deutschland, Europa und Asien
- + Raps und Leinsamen aus dem Weserbergland
- + Hanfsaat aus Deutschland, Frankreich und Holland
- + Rotes Palmöl Naturland Fair aus Ghana
- + Olivenöl aus Kalabrien
- + Olivenöl Naturland Fair aus Palästina

Ausführliche Informationen unter oelmuehle-solling.de oder in der aktuellen Sortimentsliste »Entdecken und Genießen« (Artikelnummer 96013).

AUSZEICHNUNGEN

Die Ölmühle ist Kulinarischer Botschafter Niedersachsens

- + 2019 Senföl
- + 2018 Leinöl, Naturland
- + 2017 Kerniges Salatöl und Fruchtiges Salatöl
- + 2016 Suppengrün Würzöl, Naturland
- + 2015 Holunderblütenbalsamessig und geröstetes Haselnussöl
- + 2014 Würziges Salatöl

ENGAGEMENT

Zusätzlich engagiert sich die Ölmühle Solling in zahlreichen Bildungs- und Kulturprojekten vor Ort, unter anderem:

- + Unterstützung des Ehrenamts und der Freiwilligen Feuerwehr in Boffzen
- + Projekt Blühwiese in Boffzen zum Erhalt der Artenvielfalt
- + Unterstützung regionaler Veranstaltungen wie »Veganes Hannover«, Schulveranstaltungen, kulturelle Veranstaltungen, Gesundheits- und Ernährungsseminare
- + Die Ölmühle Solling ist Fördermitglied von Slow Food Deutschland e. V.

QUALITÄT

Die Ölmühle Solling setzt auf Bio-Rohstoffe und ist Mitglied des ökologischen Anbauverbands Naturland.

Die traditionelle handwerkliche Herstellung wird durch modernste Qualitätssicherung ergänzt.

ZERTIFIZIERUNGEN

- + Naturland Fair
- + Naturland
- + Natrue
- + EU-BIO (DE-ÖKO-039)



VERTRIEB

Direktvertrieb Mühlenladen Boffzen, Mühlenladen Köln und Online-Shop, Naturkostgroßhandel, Naturkostfachhandel, Feinkost- und Spezialitätengeschäfte, Hotel/Gastronomie.

oelmuehle-solling.de

