Ölmühle Solling Zahlen und Fakten

Ölmühle Solling
Höxtersche Straße 3
37691 Boffzen/Germany

Juli 2025

GESCHÄFTSFÜHRUNG Sarah Baensch, Sebastian Baensch

MITARBEITER 75

SORTIMENT

30 Speiseöle [Argan-, Kokos-, Walnussöl, ...]
18 Vitalöle [Leinöl, Omega 3 Öle mit DHA und EPA, Schwarzkümmelöl, ...]
6 Kapseln [Omega 3, Borretschöl, Hanföl, Nachtkerzenöl, Schwarzkümmelöl, Moringapulver]
24 Würzöle [Chili, Basilikum, Knoblauch, Ingwer-Lemon, ...]
8 Olivenöle [aus Italien, Griechenland, Palästina, ...]
21 Essige und Essigcremes [Holunderblüten-, Quitten-, Tomatenessig, Mango und Dattel Essigcreme, ...]
15 Kokosspezialitäten [Kokoswürzöle, Raspel, Blütenzucker, Milch ...]
7 Aufstriche [Pesto, Cocolino, ...]
18 Mehle und Samen [Chia- und Hanfsamen, Haselnuss- und Traubenkernmehl, ...]
12 Protein und Pulver [Hagebuttenpulver, Hanfprotein, Goldene Milch, ...]
6 Nüsse und Kerne [Cashewkerne, Paranüsse, Kürbiskerne, ...]
29 Sets und Geschenke [Auswahl beliebter Öle und Essige in Geschenksets und Präsentboxen]
24 Solling Naturkosmetik [Hautpflegeöle, -balsame und kaltgerührte Kokosseifen]
8 Solling Tiernahrung [wertvolle Ergänzungsfuttermittel: Öle, Presskuchen]

ENTWICKLUNG

2024 Die Ölmühle Solling veranstaltet regelmäßig Führungen, Vorträge, Seminare und Gesundheitstage.
2023 Das Vitalöl-Sortiment wird ergänzt durch Omega 3 Öle und Kapseln mit DHA und EPA.
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 auf etwa 13.000 Quadratmeter großem Grundstück.
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.

ÖLMÜHLE SOLLING

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

AUSZEICHNUNGEN

Die Ölmühle ist Kulinarischer Botschafter Niedersachsens

+ 2024 Hanföl
+ 2019 Senföl
+ 2018 Leinöl, Naturland
+ 2017 Kerniges Salatöl und Fruchtiges Salatöl
+ 2015 Holunderblütenbalsamessig und geröstetes Haselnussöl
+ 2014 Würziges Salatöl

ENGAGEMENT

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

+ Projekt Blühwiese in Boffzen gegenüber des Mühlenladens zum Erhalt der Artenvielfalt
+ Unterstützung des Ehrenamts und der Freiwilligen Feuerwehr in Boffzen
+ Unterstützung regionaler Veranstaltungen wie ›Veganes Hannover‹, Schulveranstaltungen, kulturelle Veranstaltungen, Gesundheits- und Ernährungsseminare
+ Zusammenarbeit mit der HaWeTec Holzminden (Harz-Weser-Werke)
+ Unterstützung der Tafeln Holzminden und Höxter
+ 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, Online-Shop, Naturkostgroßhandel, Naturkostfachhandel, Feinkost- und Spezialitätengeschäfte, Hotel/Gastronomie.