

DIE BIO-FEINKOSTMANUFAKTUR aus dem Weserbergland



Naturland

Fair



Ausgabe 4





BIO



Walnussöl

NATIV



ÖLMÜHLE
SOLLING

mühlentrich
kalgepresst





Editorial

Liebe Leserinnen und liebe Leser,

*die hohe Qualität unserer kulinarischen
Köstlichkeiten liegt uns am Herzen.*

*Bei uns geht vieles noch handwerklich zu,
angefangen von der sorgsam Auslese
der Rohstoffe, über die schonende
Ölgewinnung mit kleinen Spindelpressen
bis hin zur Filtration und Abfüllung.*

*Unsere Bio-Spezialitäten stellen wir stets
mühlenfrisch und in kleinen Chargen her.*

*Wir freuen uns, Ihnen Einblicke in unsere
Familienmanufaktur im Weserbergland mit
über 25 Jahren Tradition und Bio-Expertise
zu geben.*

Viel Freude beim Lesen und Entdecken.

Familie Baensch

Bio-Manufaktur seit 1996
oelmuehle-solling.de

Die familiengeführte
Bio-Manufaktur
stellt mehr als
200 Produkte her.



Über die Ölmühle

*Seit 1996 produzieren wir mühlenfrische
Bio-Ölspezialitäten und -Feinkost im
Weserbergland in echter Familientradition.*

Als Gründerfamilie begleiten Gudrun, Werner, Sebastian und Sarah Baensch die Manufaktur seit dem ersten Tag. Zum Team gehören heute rund 65 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. In unserem südniedersächsischen Familienbetrieb verarbeiten wir Ölsaaten und Nüsse aus anerkannt ökologischem Landbau in handwerklicher Tradition zu hochwertigen Bio-Speiseölen und Feinkostspezialitäten. Die Ölmühle liegt direkt an der Weser in Boffzen, nahe der Städte Höxter und Holzminden, zwischen Hannover und Göttingen.



Über 30 sortenreine Speiseöle



Rund 20 Vitalöle & Kapseln



Mehr als 25 Würzöle



Über 20 Essige & Essigcremes



Rund 40 Aufstriche, Pestos,
Mehle, Samen & Co.

Mühlenfrische Vielfalt

Alle Spezialitäten stellen wir stets mühlenfrisch und in kleinen Chargen her. Die wertvollen Öle werden schonend kaltgepresst und nicht chemisch behandelt. Auf diese Weise bleiben der arttypische Geschmack sowie die hohe Qualität unserer Produkte bestmöglich erhalten.



Regional und global

Das Sortiment umfasst heimische ebenso wie exotische Rohwaren aus Europa und Übersee. Im Laufe der Jahre ist daraus ein breites Angebot erlesener Ölspezialitäten für gesundheitsbewusste Genießer entstanden. In früheren Jahren waren wir in verschiedenen Entwicklungsländern Südamerikas und der Karibik sowie in Südostasien in der Entwicklungshilfe tätig. Zu einigen dieser Kooperationen besteht auch heute noch enger Kontakt und aus vielen Projekten haben sich dauerhafte Handelspartnerschaften entwickelt.

Einer fairen Zusammenarbeit mit Erzeugern und Kleinbauernverbänden von Naturprodukten geben wir klar den Vorzug.

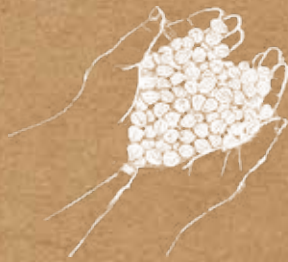
Nachhaltig und fair

Von Anfang an ist der ökologische Landbau eine Leitlinie für unsere Bio-Manufaktur. Seit dem ersten Jahr sind wir als Ölmühle Solling Mitglied des Anbauverbandes Naturland. In kleinen Spindelpressen verarbeiten wir konsequent nur Ölsaaten und Nüsse aus anerkannt ökologischem Anbau zu hochwertigen Bio-Speiseölen. Mit der Produktvielfalt vergrößert sich auch die Region, aus der wir unsere Rohwaren beziehen. 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.



Regional, global und familiär

Wir legen Wert auf ein langfristiges, von gegenseitigem Respekt geprägtes Verhältnis zu unseren Lieferanten und Anbauprojekten in der Region und in aller Welt.



Traditionelles Handwerk

Unsere Öle werden schonend mit kleinen Spindelpressen gewonnen. Beim Abfüllen, Etikettieren und Versenden ist viel Handarbeit und Ölmüllertradition im Spiel.

Mühlenfrische Qualität

Unsere Erzeugnisse werden direkt abgefüllt und versendet – eben mühlenfrisch.



Nachhaltig handeln

Unsere Ölmühle wird mit Öko-Strom von Naturstrom betrieben. In allen Bereichen – so auch bei der Verpackung unserer Produkte – wählen wir stets klimaschonende Alternativen.

Wie alles begann

Nach spannenden Jahren im Entwicklungsdienst kehrten Gudrun und Werner Baensch mit ihren Kindern Sebastian und Sarah Anfang der 90er Jahre ins heimatische Weserbergland zurück. In einem Projekt hatten sie Erfahrungen mit dem Handwerk der Kaltpressung von Ölen gesammelt. Werner Baensch, seines Zeichens Lebensmitteltechnologie, begann, sich intensiv mit der Herstellung von Bio-Ölen zu beschäftigen. Die erste Spindelpresse wurde angeschafft, das erste Öl gepresst. Die Gründer arbeiteten am Anfang zu zweit, damals noch am Schloss in Bevern. 2008 zog das Familienunternehmen nach Boffzen um. Zehn Jahre später wurde der neu erbaute Firmensitz mit Besucherzentrum, Mühlenladen und Mühlengarten bezogen.

Generationswechsel

Heute wird die Familienmanufaktur von den Geschwistern Sarah und Sebastian in zweiter Generation weitergeführt. Durch die Nachfolge innerhalb der Familie werden nicht nur Produktion und Arbeitsplätze gesichert, sondern auch die ideellen Werte und die Produktphilosophie der handwerklich arbeitenden Bio-Manufaktur in die Zukunft getragen. Die Gründer Gudrun und Werner Baensch begleiten die junge Generation weiterhin und sind noch immer als Berater und in der Produktentwicklung tätig.

”

Durch die Nachfolge innerhalb der Familie werden die ideellen Werte und die Produktphilosophie in die Zukunft getragen.





Mit Teamgeist in die Zukunft

Der Zuspruch der Kundinnen und Kunden zu den edlen Bio-Köstlichkeiten und das Engagement der zweiten Generation ermutigt die Familie Baensch, nachhaltig in die Zukunft vor Ort zu investieren. 2018 wurden die neu erbauten Räumlichkeiten bezogen. Auf dem 14.000 Quadratmeter großen Grundstück im Weserbergland haben Produktion, Büros und ein Besucherzentrum mit Mühlenladen,

Seminarräumen und Mühlengarten ihren Platz gefunden. Das erste Mal seit Bestehen der Ölmühle Solling hat das Unternehmen ein „eigenes Zuhause“, maßgeschneidert auf die Bedürfnisse der Herstellung von den Bio-Produkten. Davon verspricht sich die handwerklich arbeitende Manufaktur mehr Flexibilität – nicht für mehr Masse, sondern für Klasse und mühlenfrisch hergestellte Öle, Essige und weitere Feinkostspezialitäten.



Gut versorgt mit Omega 3

Entdecken Sie die Vorteile von unseren verschiedenen Omega 3 Ölen und Kapseln – wertvolle Quellen für essenzielle Omega-3-Fettsäuren, die unter anderem zur Unterstützung von Gehirn, Herz und Sehkraft beitragen. Die pflanzlichen Öle werden aus nachhaltig gewonnenen Zutaten hergestellt und sind ideal zur täglichen Ergänzung einer ausgewogenen Ernährung.



Omega-3-Fettsäuren sind sogenannte mehrfach ungesättigte Fettsäuren, die im Körper entzündungshemmend wirken und ein wichtiger Bestandteil der menschlichen Zellmembranen sind. Die Alpha-Linolensäure (ALA), Docosahexaensäure (DHA) und Eicosapentaensäure (EPA) sind Omega-3-Fettsäuren, die unser Körper nicht selbst herstellen kann. ALA ist besonders in Leinöl sowie in Chiaöl, Leindotteröl oder Hanföl enthalten. DHA und EPA sind „marine“ Omega-3-Fettsäuren. Sie kommen in fettreichen Kaltwasserfischen vor. Die pflanzliche Mikroalge „Schizochytrium sp.“ ist eine vegane Alternative: Ressourcenschonend und schadstofffrei kann sie kultiviert werden, ohne Belastung für die Weltmeere und die gefährdeten Fischbestände. Die Wasserpflanze ist nachhaltig und enthält große Mengen an EPA und DHA.





EPA und DHA tragen zu einer normalen Herzfunktion bei.¹



DHA trägt zur Erhaltung einer normalen Gehirnfunktion bei.²



DHA trägt zur Erhaltung einer normalen Sehkraft bei.²



ALA trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.³

Die europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat in der Health-Claim-Verordnung den gesundheitsbezogenen Angaben für ALA, DHA und EPA bereits zugestimmt:

- 1) Die positive Wirkung stellt sich bei einer täglichen Aufnahme von 250 mg EPA und DHA ein.
- 2) Die positive Wirkung stellt sich bei einer täglichen Aufnahme von 250 mg DHA ein.
- 3) Die positive Wirkung stellt sich bei einer täglichen Aufnahme von 2 g ALA ein.



Omega 3 Öle mit ALA, DHA und EPA

Ein Esslöffel pro Tag liefert
250 mg DHA und 125 mg EPA



Smoothie

Zutaten pro Smoothie

- 2 große Möhren
- 1 Banane
- Frischer Ingwer (1 – 2 cm)
- 2 Orangen
- 1 EL Hagebuttenpulver
- 100 ml Kokosmilch
- 50 ml Wasser
- Kokosblütenzucker oder Honig
- Omega 3 Öl nach Wahl

Zubereitung

Die Möhren, die Banane und den Ingwer schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Orangen entsaften. Alle Zutaten in den Mixer geben. Optional mit etwas Kokosblütenzucker oder Honig süßen. Die Zutaten pürieren, bis der Smoothie eine glatte Konsistenz hat. Danach die empfohlene Tagesdosis eines Omega 3 Öls hinzufügen und vermischen.

Hochdosiertes
Omega 3 Algenöl
mit DHA und EPA



*Mich gibt
es auch
mit Walnussöl*

Ein Teelöffel
pro Tag liefert
1.155 mg DHA
578 mg EPA



*mit feiner
Zitrusnote*



Omega 3 Kapseln

mit DHA und EPA aus Algenöl

- ✓ zwei Kapseln pro Tag liefern 300 mg DHA und 150 mg EPA
- ✓ 70 vegane Gelkapseln aus Tapiokastärke
- ✓ frei von Carrageen





”

*Mit unserem Kokosöl-Projekt
in Sri Lanka unterstützen wir
Kleinbauern in ihrer Heimat.*

Kokosöl aus der »ganzen Nuss«

Unser Kokosöl Naturland Fair überzeugt durch erstklassige Qualität und seinen köstlichen Geschmack. Es wird aus der ganzen Nuss, also dem Fruchtfleisch der erntefrischen Kokosnuss samt ihrer dünnen, braunen Samenhaut schonend gepresst. Es wird nicht gehärtet oder desodoriert und ist sehr vielseitig anwendbar.

Naturland Fair Projekt mit Tradition: Bio-Kokosnüsse aus Sri Lanka

Ölmüller Werner Baensch war lange Zeit als Öko-Inspektor und projektberatender Ingenieur tätig. In Samoa und Sri Lanka betreute und unterstützte er Forschungsstätten bei der Verwertung von Kokosnüssen und entwickelte dabei produktschonende Verfahren zur Herstellung von nativem Kokosöl. So entstanden die ersten Produktionsstätten für das feine Öl aus der Kokosnuss in Sri Lanka. Seit Beginn im Jahr 2006 unterstützen wir das dortige Naturland Fair zertifizierte Partnerprojekt „Serendipol“. Das Projekt unterstützt Kleinbauern bei der ökologischen Bewirtschaftung ihrer Kokosfarmen im Raum Kuliypitiya. Im Laufe der Jahre haben sich über 1300 Kleinbauern angeschlossen und bewirtschaften eine Fläche von mehr als 8000 Hektar. In der Region, auch bekannt als Coconut Triangle, werden durch faire Bezahlung und ökologische Bewirtschaftung gute Voraussetzungen für eine nachhaltige Entwicklung geschaffen.



Alleskönner Kokosöl

*Kaum ein anderes Speiseöl ist so vielseitig wie Kokosöl.
Es ist nicht nur in der Küche ein Allrounder, sondern
überzeugt auch als reichhaltige Pflege für Haut und Haar.*

1

Haut & Haar

Das reichhaltige Öl spendet Feuchtigkeit und pflegt Haut und Haare. Es schützt sie außerdem vor Umwelteinflüssen. Einfach in das feuchte Haar einmassieren, einwirken lassen und mit einem milden Shampoo auswaschen.

2

Ölziehen

In der ayurvedischen Methode, dem Ölziehen zur Reinigung und Pflege von Mund und Zähnen, findet Kokosöl ebenfalls Anwendung. Es ist antibakteriell und hinterlässt ein sauberes und angenehmes Gefühl im Mund.

3

Butter-Ersatz

Durch seine cremige Konsistenz ist Kokosöl als Brotaufstrich bestens geeignet und ersetzt Butter oder Margarine als rein pflanzliche Zutat beim Backen, Braten oder auf Brot.



Auch unsere Bio-Kokosmilch stammt aus dem Serendipol-Projekt in Sri Lanka – gewonnen aus dem reifen Fruchtfleisch von fair gehandelten Kokosnüssen in Naturland Qualität.



Würzen und Veredeln



Knoblauch Würzöl

KÖSTLICHER KLASSIKER

Dieses Würzöl bringt den vollen Geschmack von frischem Knoblauch in die Küche – und das ohne Schälen und Hacken der Knolle. Roter und weißer Knoblauch bilden die Grundlage für das intensive Aroma.



Tandoori Würzöl

ORIENTALISCHER GENUSS

Tandoori ist eine traditionelle Gewürzmischung aus Kumin, Koriander, Kurkuma, Ingwer, Knoblauch und Chili. In Verbindung mit unserem Sesamöl bringt das Würzöl indisches Flair an jedes Gericht.

Kaltgepresste Öle sind ideal, um den authentischen Duft und Geschmack erntefrischer Kräuter und Gewürze einzufangen und festzuhalten. Unsere Würzöle sind einfach in der Anwendung und verwandeln mit wenigen Tropfen jedes Gericht zu etwas Besonderem.



Olive-Zitronen Würzöl

FRUCHTIGE VERLOCKUNG

Natives Olivenöl extra vereint sich mit einer fein-fruchtigen Zitrusnote. Das Würzöl wird mit natürlichen Auszügen aus den Schalen erntereifer Zitronen und Orangen aus kontrolliert ökologischem Anbau verfeinert.



Kaffee-Mandel Würzöl

ELEGANTE DELIKATESSE

Mild geröstete Bio-Kaffeebohnen aus fairem Handel und mühlenfrisch kaltgepresstes Mandelöl verbinden sich zu einer duftenden Spezialität für feines Gebäck, süße Eiscreme oder edle Desserts.

KICHERERBSEN Curry



Zutaten

160 g Jasminreis
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Chilischote
2 EL rotes Palmöl
500 g Kichererbsen
aus dem Glas
400 ml Kokosmilch

800 g gehackte
Tomaten aus der Dose
3 EL Kokosmehl
2 TL Kurkumapulver
2 TL Tandoori oder
Garam Masala Würzöl
Salz und Pfeffer
glatte Petersilie



Ratatouille



Zubereitung

Das Gemüse waschen und grob zerkleinern. Die Aubergine mit Salz bestreuen. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Das Olivenöl in eine Pfanne geben, die Zwiebeln andünsten und das Gemüse hinzufügen. Alles für zirka fünf Minuten anbraten. Das Tomatenmark, die Tomaten sowie Salz, Pfeffer und Zucker hinzugeben. Das Ratatouille für rund 20 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer sowie Kräutern der Provence Würzöl und Knoblauch Würzöl abschmecken. Ratatouille passt sehr gut zu Reis oder Brot und als Beilage.



Zubereitung

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Jasminreis nach Anleitung gar kochen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chilischote waschen, entkernen und ebenfalls fein hacken. Knoblauch, Zwiebeln und Chili in einem Wok oder einem Topf in rotem Palmöl für wenige Minuten anbraten. Kichererbsen, Kokosmilch und gehackte Tomaten dazugeben und bei mittlerer Hitze für einige Minuten köcheln lassen. Kokosmehl, Kurkumapulver und Tandoori oder Garam Masala Würzöl unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Reis in Schüsseln verteilen und das Curry dazugeben. Mit frischer Petersilie garnieren.



Wussten Sie,

... dass das Wort Tandoori sich von Tandoor oder Tandur ableitet? Gemeint ist damit ein traditioneller Lehmofen, der mit Holzkohle oder Holz beheizt und von oben befüllt wird. Er wird unter anderem in Südasien, Zentralasien und dem Nahen Osten verwendet, und zwar zum Garen von Spezialitäten wie Naan-Brot sowie Fleisch- und Gemüsegerichten. Das wohl bekannteste Gericht ist das Tandoori-Hähnchen.

ZUTATEN

- 1 Aubergine
- 2 Zucchini
- 4 Paprika
- 1 Karotte
- 2 Zwiebeln
- 3 EL Olivenöl
- 80 g Tomatenmark
- 800 g geschälte Tomaten
- 1 TL Zucker
- 2 TL Kräuter der Provence sowie Knoblauch Würzöl
- Salz und Pfeffer



REZEPTE UND TIPPS VON

Werner Baensch

Firmengründer und Lebensmitteltechnologe Werner Baensch ist noch immer als Produktentwickler in der Ölmühle tätig. Neben innovativen Kreationen gehört auch das Entwickeln neuer Rezepte zu seiner Expertise. Viele weitere Rezepte finden Sie unter oelmuehle-solling.de/rezepte

Schwarzkümmelöl

Flüssiges Gold aus Ägypten

Orientalische Kostbarkeit

Schwarzkümmel war hierzulande einst als „Brotwurz“ bekannt und wuchs in vielen Bauergärten, bevor er in Vergessenheit geriet. In Ägypten und umliegenden Ländern ist der Schwarzkümmel schon seit der Zeit der Pharaonen verbreitet und wird seit jeher zu verschiedensten Zwecken eingesetzt. Noch heute gedeihen die besten Qualitäten in Ägypten. Schwarzkümmelöl enthält einen großen Anteil der essenziellen, zweifach ungesättigten Linolsäure. Etwas ganz Besonderes ist der hohe Anteil ätherischer Öle. Hinzu kommen die typischen Bitter- und Gerbstoffe. Sie begründen die Beliebtheit des Öls in der Naturheilkunde. Im Orient gilt es seit Jahrtausenden als traditionelles Heilmittel. Verwendet wird es dort bis heute nicht nur für verdauungs- und immunsystemfördernde Zwecke, sondern auch als Hausmittel für die Pflege von Haut und Haar.

In unserer Ölmühle wird das „flüssige Gold“ aus ägyptischen Bio-Schwarzkümmelsamen schonend hergestellt. Wir bieten gefiltertes und ungefiltertes Schwarzkümmelöl an. Die wertvollen Öle werden nach der Kaltpressung



Als Gewürz kennt man die Samenkörner des Schwarzkümmels besonders vom Fladenbrot oder von orientalischen Gerichten. Das Öl passt besonders gut zu Linsen und Rohkostsalaten. Rezepte mit unserem Bio-Schwarzkümmelöl finden Sie unter oelmuehle-solling.de/rezepte

nicht desodoriert oder raffiniert und zeichnen sich durch eine goldgelbe Farbe und einen ausgesprochen intensiven Geschmack aus. Als Vitalöl kann das Öl löffelweise pur genossen werden, ist aber auch als typische Würze für orientalische Gerichte ideal. Das Schwarzkümmelöl gibt es zudem abgefüllt in Kapseln, die sich gut für die tägliche Einnahme anbieten. Die

Kapselhüllen bestehen aus zertifizierten, rein pflanzlichen Bestandteilen und sind somit für die vegane Ernährung geeignet.

Ebenfalls in Kapseln erhältlich sind Hanföl, Nachtkerzenöl, Borretschöl, Oreganoöl und das Omega 3 Algenöl mit DHA und EPA.

Die veganen Kapseln eignen sich für eine einfache und geschmacksneutrale Einnahme. Sie sind zudem gut dosierbar.





SOLLING
NATURKOSMETIK

Seit 1996

**Pflanzenöle sind eine
Liebeserklärung an die Haut.**

Das Wissen um die Heil- und Pflegekraft der Pflanzen wird seit Generationen überliefert. Reine, naturbelassene Pflanzenöle gelten bis heute als Herz und Seele echter Naturkosmetik.

Wir sind davon überzeugt: Die Natur hat alles zu bieten, was unsere Haut braucht. Deshalb setzen wir weder chemische noch synthetische Zutaten in unserer Kosmetik ein.

Auf die hohe Qualität unserer Produkte können Sie sich verlassen – das beginnt schon bei der Auswahl der Rohstoffe: Unsere Solling Naturkosmetik besteht aus nachwachsenden, pflanzlichen Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau.



Kokosseifen

Schonend gewonnenes Kokosöl ist die Basis für unsere pflanzliche Naturseife. Sieben einzigartige Sorten werden in unserer Manufaktur nach traditionellem Verfahren und in liebevoller Handarbeit kaltgerührt.



Hautbalsame

Unsere Hautbalsame sind eine reichhaltige Pflege für Gesicht und Körper, hergestellt aus erlesenen Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau.

Pflegeöle

Für ein samtweiches Hautgefühl sorgen unsere Pflegeöle, gewonnen aus besten natürlichen Rohstoffen. Sie spenden Feuchtigkeit, schützen und regenerieren die Haut auf sanfte Weise.





In unserem Muehlenladen in Boffzen können Sie einen Eindruck von der Familienmanufaktur und der Vielfalt unserer Bio-Spezialitäten gewinnen.

Sie haben die Möglichkeit, viele Köstlichkeiten vor Ort zu probieren oder gemütlich einen kostenlosen Kaffee oder Tee zu genießen.

Eingehende Beratung, Informationen, Rezeptideen und Tipps zur Verwendung zu den einzelnen Spezialitäten erhalten Sie von unserem Team.

Verbinden Sie Ihren Besuch mit einem kostenlosen Seminar rund ums Öl sowie weiteren Veranstaltungen zu vielfältigen Themen – vom Workshop bis zur Lesung.

Buchung und Informationen:
oelmuehle-solling.de/events

Muehlenladen Boffzen

Höftersche Straße 3 · 37691 Boffzen
T 052 71 . 9 66 66-14
besucher@oelmuehle-solling.de

Unsere Öffnungszeiten
Montag bis Freitag 9 – 17.30 Uhr
Samstag 9.30 – 14.30 Uhr

2026: 30 Jahre Ölmühle Solling

Am 20. Juni 2026 findet zum Jubiläum ein Muehlenfest statt – dazu laden wir Sie herzlich ein.



oelmuehle-solling.de/events

Viele unserer Bio-Spezialitäten finden Sie ebenfalls im ausgewählten Naturkostfachhandel. Unseren Kundinnen und Kunden in der Schweiz empfehlen wir einen Besuch im Muehlenladen Luzern in der Bruchstraße 16. Auch dort finden Sie unsere Bio-Feinkostspezialitäten in muehlenfrischer Qualität. Mehr unter www.bio-vivo.ch

Unser Mühlengarten erstreckt sich in liebevoll angelegten Beeten, die mit einer Fülle von duftenden Kräutern, blühenden Blumen und heimischen Ölsaaten gespickt sind. Sie sind eine Oase für eine Vielzahl tierischer Besucher wie Bienen, Schmetterlinge und Hummeln.

Entdecken Sie die vielfältige Pflanzenwelt und genießen Sie die Idylle inmitten von farbenprächtiger und duftender Flora. Gemütliche Sitzgelegenheiten und schattige Plätze laden zum Verweilen ein.





*Im Sommer finden kostenlose
Blühwiesen-Führungen mit unserem
Naturschutzbeauftragten statt.*



Unsere Blühwiese

*Ein weites Feld für
Schmetterlinge, Bienen und
jede Menge Vielfalt*

Unser Beitrag für mehr Bio-Diversität

Auf einem Feld von 40.000 Quadratmetern vor unserer Ölmühle ist unsere Blühwiese entstanden. Mit dem Blühfeld, das direkt am Weser-Radweg liegt, schaffen wir Lebensraum für Pflanzen und Tiere und leisten somit einen Beitrag für mehr Bio-Diversität in unserer Region.

- Non-Profit-Projekt
- Lebensraum für Insekten und Pflanzen
- Projektzeit bis mindestens 2026
- 40.000 Quadratmeter Fläche
- mit regional abgestimmter Saatmischung

Mit unserem Blühwiesen-Projekt möchten wir aktiv noch mehr zum Thema Bio-Diversität beitragen. Seit Oktober 2020 pachten wir die große Fläche gegenüber unserer Ölmühle, wo ein weitläufiges Blühfeld für Bienen, Hummeln, Schmetterlinge und andere Insekten entstanden ist. Einen umfassenden Einblick in unser Herzensprojekt erhalten Sie bei kostenlosen Führungen mit Rembert Ostermann, unserem Naturschutzbeauftragten. Anmeldungen und weitere Informationen zu den Führungen finden Sie online: oelmuehle-solling.de/events



Informationen und Aktuelles zur Blühwiese:
oelmuehle-solling.de/bluehwiese





ÖLMÜHLE SOLLING

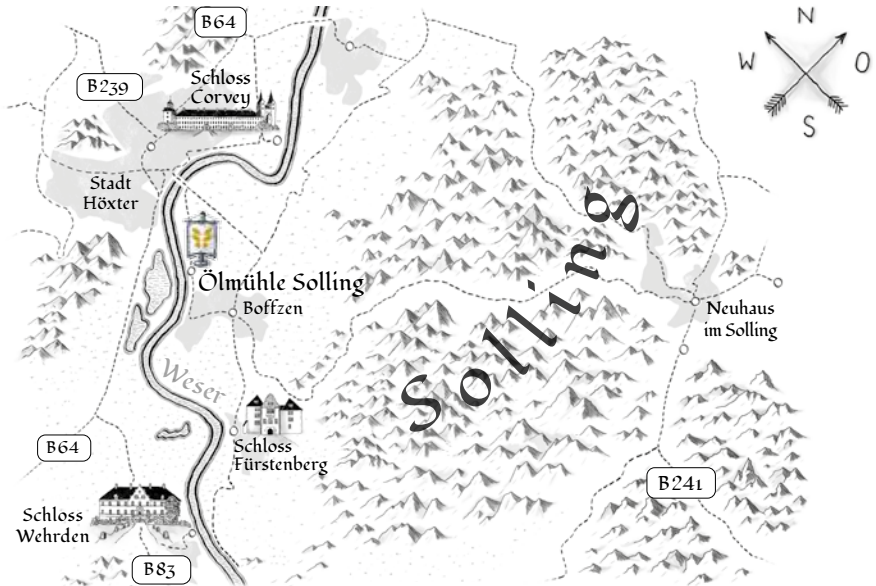
BESTELLUNG UND BERATUNG

T 0 52 71.9 66 66-0 · info@oelmuehle-solling.de · Montag bis Freitag 8 – 17 Uhr
Ölmühle Solling GmbH · Höxtersche Straße 3 · 37691 Boffzen

MÜHLENLADEN BOFFZEN

Höxtersche Straße 3 · 37691 Boffzen

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 9.00 – 17.30 Uhr und Samstag 9.30 – 14.30 Uhr



online mehr
entdecken



oelmuehle-solling.de

DE-ÖKO-039



4 0 3 1 1 9 2 9 4 0 1 6 0