ÖLMÜHLE SOLLING

PRESSEINFORMATION *Boffzen, Juni 2023*

Besuchermagnet: Die Manufakturführungen

Die Ölmühle Solling begrüßt 2.000 Gäste beim Mühlenfest

„Wir sind überwältigt" – lautet das Fazit von Sebastian Baensch mit Blick auf das diesjährige Mühlenfest. Etwa 2.000 Besucher feierten mit Familie Baensch, Gründern und Inhabern der Ölmühle Solling, und dem gesamten Team ein gelungenes Fest bei bestem Wetter.

Der Grundtenor der Besucher: Das Programm war abwechslungsreich, das Gelände mit Liebe ins Detail hergerichtet, die Stimmung familiär und herzlich. Letztere wurde durch die Klänge der Band „Die Marshmallows" untermalt, die mit Klarinette, Banjo und Baritonsaxofon ausgestattet über das Festgelände gingen und zum Tanzen und Mitsingen animierten.

Zuletzt gab es 2018 ein großes Fest: Da war der Neubau eingeweiht worden. Auch jetzt strömten die Besucher in Scharen auf das Gelände der Ölmühle und nutzten die Möglichkeit, das traditionelle Lebensmittelhandwerk vor Ort kennenzulernen und die Bio-Spezialitäten sowie Köstlichkeiten regionaler Aussteller zu probieren. Fest steht: „Es wird wieder ein Mühlenfest geben", sagt Sebastian Baensch. Einen Termin gibt es noch nicht, der Geschäftsführer fügt jedoch an: „Im Jahr 2026 feiern wir unser 30-jähriges Bestehen – wenn das kein passender Anlass wäre."

Besonders gefragt waren die insgesamt 14 Führungen durch die Produktion der Manufaktur. „Das Interesse an unserem Handwerk war immens", sagt Sebastian Baensch. Im Halbstundentakt zeigten und erklärten die Mitarbeiter der Familienmanufaktur den interessierten Gästen die Stationen Warenlager, Pressraum, Abfüllung und Versand. „Sowohl langjährige als auch neue Kunden nutzten die Möglichkeit, hinter die Kulissen zu schauen", sagt Sebastian Baensch. „Unsere Einkäufer, unser Produktionsleiter und unsere Teamleiter waren mit Herzblut dabei. Jede Führung hatte ihre eigene Handschrift."

Bei insgesamt sechs Vorträgen standen Dr. Thomas Fußgänger-May sowie die Experten Tanja Baensch und Andrea Janzen den Zuhörern sowohl für fachliche Auskünfte als auch für individuelle Nachfragen zur Verfügung. Thematisch ging es um die Gesundheit, Omega-3-Fettsäuren und Ernährung, insbesondere im Zusammenhang mit den Vitalölen der Ölmühle Solling wie Schwarzkümmelöl, Leinöl mit DHA und EPA und Hanföl. Zudem standen passende Rezeptideen zum Probieren bereit, beispielsweise Hanfdressing oder Leinöldressing.

Zwei Gruppen führte der Naturschutzbeauftrage der Ölmühle Solling, Rembert Ostermann, über die Blühwiese, die sich auf der vier Hektar großen Fläche direkt gegenüber des Mühlenladens erstreckt. Dort erfuhren die Interessierten allerhand über die dort blühenden Pflanzen, die dort lebenden Insekten und das Projekt selbst.

...

ÖLMÜHLE SOLLING

Neben den Bio-Spezialitäten der Ölmühle Solling, die direkt vor dem Mühlenladen an zwei Verkostungstheken probiert werden konnten, sorgten rund 15 regionale Aussteller für kulinarische Leckereien und dekorative Anregungen. Zusätzlich zu Seifen, Floristik und Mode gab es Ketchup, Pestos und Senf zu entdecken und probieren. Die Auswahl der Beköstigung erstreckte sich von Popcorn, Kokoswaffeln und Kartoffelchips über Pizza, Burger und Bratwurst bis hin zu Bowls, Kuchen und Kaffeespezialitäten.

Der Solling Naturkosmetik Workshop lockte zahlreiche Kosmetikliebhaber an. Sie konnten den gesamten Tag über aus jeweils zwei Peelings und zwei Gesichtsmasken wählen und diese mit den Produkten der Solling Naturkosmetik selbst herstellen. In kleine Tiegel gefüllt fanden mehr als 150 Masken und Peelings den Weg nach Hause zu den Besuchern.

Die Handpresse war ebenfalls gefragt. Dort kurbelten kleine und große Gäste mit eigener Kraft, bis sie aus feiner Rapssaat ihr eigenes Öl gepresst hatten. Dieses nahmen sie, abgefüllt in praktische 20-Milliliter-Fläschchen, mit nach Hause.

Noch bunter wurde das Fest durch die zahlreichen angemalten Gesichter der Kinder. Für sie standen neben dem Kinderschminken noch eine Hüpfburg, eine Experimentierstation und eine Malecke bereit, die stets vielbesucht waren.

Zum vielfältigen Programm am Mühlenfesttag zählten Kinderschminken, Livemusik, Manufakturführungen und Naturkosmetikworkshops. Fotos: Ölmühle Solling

...

ÖLMÜHLE SOLLING

Das weitläufige Gelände der Bio-Manufaktur in Boffzen verwandelte sich für einen Tag in eine Genusslandschaft. Foto: Ölmühle Solling

ÜBER DIE ÖLMÜHLE SOLLING

Die 1996 von Gudrun und Werner Baensch gegründete Ölmühle Solling steht für mühlenfrische Ölvielfalt 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 Anbauverbands Naturland und Fördermitglied von Slow Food Deutschland e. V.

ANSPRECHPARTNERIN

Vivian Krause
vivian.krause@oelmuehle-solling.de
T 0 52 71. 9 66 66-45