



Juni 2021

PRESSEINFORMATION

So groß wie sechs Fußballfelder:

Die Ölmühle Solling pflanzt Blühwiese für Schmetterlinge, Bienen und jede Menge Vielfalt

Der Startschuss fiel bereits im Frühjahr, jetzt sind die Resultate sichtbar: Auf einem Feld von 40.000 Quadratmetern wächst dank der Ölmühle Solling eine Blühwiese. Mit dem Projekt schafft die familiengeführte Bio-Manufaktur Lebensraum für Bienen, Wildbienen, Hummeln, Schmetterlinge und viele weitere Insektenarten. So leistet die Blühwiese der Ölmühle einen Beitrag für Bio-Diversität in der Region und ist gleichzeitig ein informativer Anziehungspunkt für Besucher der Ölmühle Solling und Weserbergland-Touristen.

Das Engagement für natürliche Vielfalt ist im Unternehmen eine gute Tradition: Zur Ölmühle Solling gehörte von Anfang an der Mühlengarten. Mit seinen Schaubeeeten, in denen die Kunden des Mühlenladens Ölsaaten, Heilkräuter und Blumen direkt erleben konnten, war er nicht nur für sie Publikumsmagnet, sondern auch für eine Vielzahl tierischer Besucher wie Bienen, Schmetterlinge und Hummeln.

In der Gründerfamilie der Ölmühle Solling entstand der Wunsch, aktiv noch mehr zur Bio-Diversität beizutragen. ›Im Oktober 2020 gelang es uns, das 40.000 Quadratmeter große Feld direkt gegenüber der Ölmühle zu pachten, auf dem nun eine Blühwiese – oder vielmehr schon ein richtiges Blühfeld – entsteht‹, berichtet Geschäftsführerin Sarah Baensch stolz. Im Frühjahr 2021 wurde nun auf der Fläche, die sechs Fußballfeldern entspricht, erstmals eingesät.

›Beim Saatgut setzen wir auf eine regional abgestimmte Saatmischung vom »Netzwerk blühende Landschaften« erläutert Sarah Baensch. ›Denn sie enthält eine Vielfalt an blühenden Pflanzen, Gräsern und Kräutern, die bestens zu den Vorlieben der hier lebenden geflügelten Besucher passt.‹ Die ersten Pflanzen werden ab spätem Frühling beziehungsweise frühem Sommer blühen und – je nach klimatischen Bedingungen – 40 bis 80 Zentimeter hoch werden. Besonders wichtig ist: Die Wiese wird über den gesamten Sommer bis in den Herbst hinein als Bienenweide blühen, wenn das Nahrungsangebot auf den Feldern bereits längst abgeerntet ist.

Attraktiv wird die Blühwiese natürlich auch für menschliche Besucher sein. Sie werden sich vor Ort informieren können und auf einem eigens angelegten Weg um das Feld herum gehen. Darüber hinaus plant die Ölmühle Solling, sachkundige Führungen für Besuchergruppen aller Altersklassen anzubieten. Das macht Sinn: Zwar denkt man bei ›Blühwiese‹ an roten Mohn und blaue Kornblume, weiß-gelbe Kamille und Co, aber tatsächlich sind viele der leckersten Nektarspender grün und für das menschliche Auge ganz unspektakulär.

...



ÖLMÜHLE SOLLING

So wild die Blühwiese auch wirkt: Natürlich muss sie betreut und gepflegt werden. Das beginnt bei der Bodenvorbereitung und dem Einsäen im Frühjahr und endet im Herbst mit dem Mähen. Bereits jetzt hat sich in der Ölmühle, wo man Erfahrung mit dem Mühlengarten hat, ein Team gefunden, das diese Aufgabe mit Freude übernimmt.

Beim Thema Blühwiese gilt übrigens nicht nur »je größer desto besser« sondern auch »je länger je lieber«. Deshalb hat die Ölmühle Solling das Feld gleich für fünf Jahre gepachtet. Wenn 2023 die Bundesgartenschau in Höxter stattfindet, dann wird auch die Blühwiese zu den Attraktionen gehören. Schon bevor die erste Pflanze gesät ist, ist der Zuspruch groß: Mehrere Imkereien werden ihre Bienenvölker im Blühfeld aufstellen.

Wer sich am Blühwiesen-Projekt der Ölmühle Solling beteiligen möchte, kann das natürlich tun: Finanzielle Unterstützungen sind willkommen. Dabei ist Familie Baensch wichtig: Verdienen will sie an diesem Projekt nicht. Die Kosten für Pacht und Pflege sind transparent. Sollte der Zuspruch so groß sein, dass mehr gespendet wird, als das Projekt braucht, wird der Überschuss an Bio-Diversitäts-Projekte des Vereins Boffzen Aktiv e. V. gehen und kommt so auf jeden Fall der Vielfalt in der Region zugute.



APFELESSIG NATURTRÜB – BLÜHWIESEN EDITION

Kulinarischen Genuss erleben und dabei Gutes tun ist jetzt ganz einfach - mit dem naturtrüben Apfelessig in der limitierten Blühwiesen Edition. Besonders fein in Kombination mit mühlenfrischem Öl als leichte Vinaigrette oder als kleiner Schuss mit Mineralwasser verdünnt als erfrischendes Sommergetränk. Für jede verkaufte Flasche wandern 5 Euro direkt in die Bewirtschaftung des vier Hektar großen Blühfeldes.

250 ml, UVP 8,90 € (3,56 €/100 ml)

Weitere Informationen unter www.oelmuehle-solling.de/bluehwiese

ÜBER DIE ÖLMÜHLE SOLLING

Die 1996 von Gudrun und Werner Baensch gegründete Ölmühle Solling steht für mühlenfrische Ölv Vielfalt 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

Sarah Baensch
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
sarah.baensch@oelmuehle-solling.de
T 0 52 71.9 66 66-48

Ölmühle Solling GmbH
Höxtersche Straße 3
37691 Boffzen/Germany
oelmuehle-solling.de