



PRESSEINFORMATION

Boffzen, Oktober 2021

Weihnachtszeit ist Genießerzeit

Geschenkideen aus der Ölmühle Solling

Was könnte sinnvoller und nachhaltiger sein, als Geschenke, die kulinarischen Genuss und jede Menge innere Werte bieten?

Haben Sie schon einmal einen Salat mit geröstetem Arganöl verfeinert? Oder ein Dessert mit der feinen Marzipannote von Pflaumenkernöl gekostet? In der Ölmühle Solling finden Genießer eine unglaubliche Ölvielfalt abseits des Mainstreams. Bereits seit 25 Jahren werden in der Bio-Manufaktur im niedersächsischen Weserbergland Nüsse und Saaten aus der Region und aller Welt in den Spindelpressen schonend zu wertvollen Ölen gepresst und ausgewählte Bio-Zutaten zu köstlichen Spezialitäten verarbeitet. *›Wir haben uns bewusst dafür entschieden, ein breites Spektrum von Ölen anzubieten‹*, erklärt Geschäftsführerin Sarah Baensch. *›In den vergangenen anderthalb Jahren hat das Kochen zuhause einen ungeahnten Aufschwung erlebt. Dabei haben immer mehr Menschen die charaktervolle Geschmacksvielfalt und ernährungsphysiologische Qualität nativer Öle entdeckt.‹*

Die Öle werden direkt vor Ort in kleinen Chargen mühlenfrisch kaltgepresst. Ebenfalls in der eigenen Manufaktur entsteht eine weitere Spezialität des Familienunternehmens: Die Würzöle mit ausgewählten Kräutern und Gewürzen. *›Ob Fernost-Küche, indisch oder ganz klassische deutsche Küche: Mit unserer Würzölvelfalt können auch Menschen, die weniger Kocherfahrung haben, auf Anhieb tolle Festessen zaubern‹*, berichtet Sebastian Baensch, ebenfalls Geschäftsführer, der mit seiner Schwester das Unternehmen bereits in der zweiten Generation leitet. Nicht zuletzt überzeugen die hochwertigen Bio-Spezialitäten natürlich auch mit ihren inneren Werten wie Vitaminen, ungesättigten Fettsäuren, und Pflanzenbegleitstoffen. So liefern sie einen guten Beitrag zu einer bewussten genussvollen Ernährung. Rechtzeitig zur Weihnachtszeit hat die Ölmühle Solling wieder ihre beliebten Geschenksets gepackt. Sie machen sich nicht nur bestens unter dem Weihnachtsbaum, sie sind auch ideal für alle, die gerne mehrere Öle probieren möchten. Mit dem Setkonfigurator auf der Internetseite (oelmuehle-solling.de) lässt sich eine ganz individuelle Auswahl zusammenstellen. Dort stellen die Ölmüller aus dem Weserbergland übrigens auch ihre eigenen Rezeptideen zur Verfügung. Neben der Vielfalt von Ölspezialitäten bietet die familiengeführte Bio-Manufaktur auch eine breite Auswahl an besonderen Pesto-Varianten wie zum Beispiel Walnusspesto und Kirschtomatenpesto. Sie machen sich bestens als kulinarische Alternative in Adventskalendern oder zum Nikolaus.

Mehr Infos und Anwendungstipps: oelmuehle-solling.de



ÖLMÜHLE SOLLING

GESCHENK-SET ›WEIHNACHTSZEIT‹ (BIO)

Auf diese drei können Nikolaus, Weihnachtsmann und Christkind nicht verzichten: Mohnöl sowie Wild Würzöl und Mandelöl bringen Duft und Geschmack dieser ganz besonderen Jahreszeit ganz einfach in jede Küche. Für Plätzchen, Gebäck, feine Desserts, den Sonntagsbraten und Wildgerichte aller Art.

3 x 100 ml im Geschenkkarton, UVP 16,95 € (56,50 €/1l)



GESCHENK-SET ›WINTERLICHE LIEBLINGE‹ (BIO)

Mit feinem Mandelöl, fruchtigem Apfel-Quitten Balsamessig und aromatischem Mohnöl – perfekt für köstliche saisonale Salate, Dips und Saucen.

3 x 250 ml im Geschenkkarton, UVP 29,70 € (39,60 €/1l)

PFLAUMENKERNÖL NATIV (BIO)

Schonend kaltgepresst aus den Kernen von Bio-Pflaumen. Mit seiner natürlichen Marzipannote ist es eine köstliche Bereicherung für Süßspeisen und Gebäck.

100 ml, UVP 7,90 € (7,90 €/100 ml)

ARGANÖL GERÖSTET (BIO)

Für dieses ›flüssige Gold Marokkos‹ werden traditionell gesammelte Bio-Argannüsse geröstet und schonend kaltgepresst. So entsteht der intensive, nussige Geschmack.

250 ml, UVP 18,90 € (7,56 €/100 ml)





ÖLMÜHLE SOLLING



KIRSCHTOMATEN PESTO (BIO)

Ein herzhaft-pikantes Pesto mit Kirschtomaten, Parmesankäse und Cashewnüssen, fein abgerundet mit italienischen Gewürzen und einem Hauch unseres Mediterranen und Chili Würzöls.

110 g Glas, UVP 6,90 € (6,27 €/100 g)

WALNUSSPESTO (BIO)

Eine außergewöhnlich aromatische Pesto-Variante mit gehackten Walnüssen, Walnussöl und Parmesan, fein abgerundet mit mediterranen Kräutern und milder Knoblauchnote.

110 g Glas, UVP 6,90 € (6,27 €/100 g)



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 Bio-Öle werden handwerklich in kleinen Spindelpressen hergestellt. 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