



PRESSEINFORMATION

Boffzen, Mai 2022

Die Ölmühle Solling überreicht rund 9.000 Euro aus dem Blühwiesen-Projekt an Boffzen Aktiv e.V.

Seit 2020 pachtet die Ölmühle Solling unmittelbar gegenüber des Manufakturstandortes ein vier Hektar großes Feld an der Weser.

Nachdem im Mai 2021 eine regional abgestimmte Saatmischung auf der Fläche ausgesät wurde, entwickelte sich in den Folgemonaten neben üppiger Blütenpracht ein wertvoller Lebensraum für Bienen, Hummeln, Schmetterlinge, andere Insekten und Kleintiere. Begleitet wird das Projekt unter fachlicher Leitung von Rembert Ostermann. So schön die Fläche in den Sommermonaten für Besucher anzuschauen war, so wertvoll war sie auch noch in den folgenden Wintermonaten für ihre Bewohner. In den verbleibenden Pflanzenstängeln finden Insekten und andere Tiere weiterhin Nahrung, Schutz zum Überwintern und eine sichere Brutstätte im Frühling.

Finanziert wird das Projekt durch die Unterstützung und Spendeneinnahmen der Ölmühle Solling. Neben der Möglichkeit beim Einkauf im Onlineshop einen Betrag für das Blühfeld zu spenden, beteiligen sich viele Kunden im Mühlenladen der Ölmühle Solling am Projekt. Von Anfang an stand die Gemeinnützigkeit des Projektes im Fokus. Alle Überschüsse werden in voller Höhe für diverse Projekte im Bereich Naturschutz und Renaturierung in der Gemeinde Boffzen bzw. dem Landkreis Holzminden eingesetzt. Sarah und Sebastian Baensch, Inhaber der Ölmühle Solling, sind von dem Projekterfolg sowie der zahlreichen finanziellen Unterstützung überwältigt. So erzielte das Projekt Blühwiese im ersten Jahr einen Überschuss von 9.363,52 €, der am 13. Mai 2022 an den Vorstand des Vereins Boffzen Aktiv e.V. in Form eines Schecks übergeben wurde. Auch in den nächsten Jahren bleibt es bunt. Mit ihrer Blühwiese verfolgt die Ölmühle Solling den langfristigen Wunsch im Heimatlandkreis neue Naturschutzinitiativen zu fördern und Lebensräume für Insekten, Vögel und Kleintiere zu schaffen.

Wer sich für das Blühwiesen-Projekt der Manufaktur im Solling einsetzen möchte, kann dies gerne mit einem kleinen Beitrag bei Bestellungen im Onlineshop oder einem Einkauf im Mühlenladen in Boffzen tun.

Herzlich für die Unterstützung bedanken sich Sarah und Sebastian Baensch und das Team der 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

Sarah Baensch

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

sarah.baensch@oelmuehle-solling.de

T 0 52 71 . 9 66 66-48