



**PRESSEINFORMATION**

Boffzen, März 2022

*Vielfalt für den guten Geschmack*

## **Die Bio-Spezialitäten aus der Ölmühle Solling bringen Würze in den Alltag**

*Beste Zutaten, perfekte Würze und natürlich jede Menge Abwechslung, das macht gute Küche aus. Mit den köstlichen Ölen und edlen Essigen aus der Ölmühle Solling bringen Kochbegeisterte ganz einfach Spitzenküchen-Flair auf den heimischen Esstisch.*

Schnell, lecker und unkompliziert, so soll das alltägliche Kochen sein. Deshalb setzen wir immer wieder gerne auf bewährte Lieblingsgerichte: Nudeln schmecken immer, Pizza ebenso, Salat gehört einfach dazu, genau wie Reis- oder Gemüsepfannen. Das ist auch gut so, denn wer hat im Alltag schon Zeit, immer wieder neue Rezepte auszuprobieren? Langeweile hat trotzdem keine Chance, denn zum Glück gibt es spannende und unkomplizierte Möglichkeiten, für würzige Abwechslung zu sorgen. »Öle, besonders wenn es sich um native Öle aus Bio-Nüssen und -Saaten handelt, sind perfekte Geschmacksträger und ausgesprochen einfach in der Küche einzusetzen«, verrät Sarah Baensch, Geschäftsführerin der Ölmühle Solling. Und da geht noch mehr: Der Bio-Betrieb im Weserbergland presst nicht nur hochwertige Bio-Speiseöle, sondern verfeinert sie auch zu vielseitigen Würzöl-Kreationen. Edle Essige sowie weitere Feinkost-Spezialitäten aus handwerklicher Herstellung runden das Sortiment ab. »Viele Öle, zum Beispiel Haselnuss- oder Arganöl bringen von Natur aus schon einen kräftigen Geschmack mit, besonders, wenn die Saat vor dem Pressen zart angeröstet wird.« Für die Würzöle geht die Öl-Manufaktur aber noch einen Schritt weiter und reichert ihr natives Raps- oder Mandelöl mit Kräutern und Gewürzen an: vom aromatischen Basilikum über Ingwer-Lemongrass bis hin zur feinen Vanille. Sie alle sind denkbar einfach einzusetzen und werden nach Geschmack kurz vor dem Servieren untergerührt – fertig. Würzöle lassen sich sowohl für warme als auch für kalte Gerichte, für Süßes und Herzhaftes einsetzen. »So ist es ganz einfach, mal etwas Neues auszuprobieren«, weiß die Öl-Spezialistin. »Die gleiche Gemüsebasis wird zum Beispiel mit unserem mediterranen Würzöl zu einem italienischen Geschmackserlebnis oder mit Ingwer-Lemongrass Würzöl zu einem asiatischen Wok-Gericht.« Langeweile in der Küche hat so keine Chance mehr. Rund 30 verschiedene Würzöle hat die Ölmühle Solling im Sortiment: Da kann die Entscheidung schon einmal schwer fallen. Zum Glück gibt es die dekorativen und genussvollen Themen-Sets. Sie machen es möglich, gleich mehrere Öle oder Essige auf einmal zu probieren – übrigens auch eine beliebte Geschenkidee im Osternest oder zum Muttertag. Mit dem Setkonfigurator auf der Website [oelmuehle-solling.de](http://oelmuehle-solling.de) lässt sich sogar eine ganz persönliche Auswahl zusammenstellen.

*Mehr Infos und Anwendungstipps: [oelmuehle-solling.de](http://oelmuehle-solling.de)*

...



# ÖLMÜHLE SOLLING



## SET ›ESSIG & ÖL‹ (BIO)

Mit dem kulinarischen Trio aus frisch-fruchtigem Oliven-Zitrone Würzöl, duftigem Holunderblütenessig und aromatischem, gerösteten Haselnussöl gelingt eine Vielfalt feiner Dressing-Varianten. Ideal für alle Salat-Fans! Vegan, laktose- und glutenfrei.

3 x 100 ml im Geschenkkarton, UVP 15,90 € (53,00 €/1l)



## SET ›FRUCHTIGE RENNER‹ (BIO)

Brombeere, Datteln, Granatapfel, Mango und Orange: In diesem Set stecken gleich fünf feine Bio-Essigcremes. Mit ihrer ausgewogenen Balance aus Fruchtigkeit, Säure und Süße eignen sie sich nicht nur für Salate und Saucen sondern verleihen auch Süßspeisen das gewisse Etwas. *Gourmet-Tipp:* Durch ihre besondere Cremigkeit perfekt zum Anrichten! Vegan, laktose- und glutenfrei.

5 x 20 ml im Geschenkkarton, UVP 14,90 € (14,90 €/100 ml)



## SET ›WÜRZIGE RENNER‹ (BIO)

Ein geschmackvolles Würzöl-Quintett mit Basilikum-, Kaffee-Mandel-, Ingwer-Lemongrass- und Mediterranes Würzöl sowie dem fruchtigen Salatöl. So lassen sich jede Menge herzhaft und süße Ideen verwirklichen. Perfekt für alle, die die Vielfalt lieben!

5 x 20 ml im Geschenkkarton, UVP 11,90 € (11,90 €/100 ml)



## SET ›MEDITERRANE KÜCHE‹ (BIO)

Ein edles Trio mit aromatischem Basilikum Würzöl, Kräuter der Provence Würzöl und Mediterranen Würzöl. So bekommen Klassiker wie Pasta und Pizza, Paella und Ratatouille eine authentische Note. Perfekt für alle Fans der Mittelmeer-Küche!

3 x 100 ml im Geschenkkarton, UVP 13,50 € (45,00 €/1l)



# ÖLMÜHLE SOLLING



## SET ›NUSSÖLE‹ (BIO)

Aus ausgesuchten Bio-Nüssen sorgfältig handwerklich gepresst: In diesem Set vereinen sich angenehm mildes Walnussöl aus ungerösteten Nüssen, aromatisches Haselnuss- und charaktervolles Arganöl, jeweils aus gerösteten Nüssen. Die nussigen Klassiker verfeinern sowohl herzhaftere als auch süße Speisen. Reich an ungesättigten Fettsäuren – eine perfekte Verbindung aus Kulinarik und bewusster Ernährung! Vegan, laktose- und glutenfrei.

3 x 100 ml im Geschenkkarton, UVP 23,90 € (79,67 €/1l)

## 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

Ölmühle Solling GmbH  
Höxtersche Straße 3  
37691 Boffzen/Germany