

PRESSEINFORMATION

September 2015

Supergut

Das Bio-Chia-Trio aus der Ölmühle Solling

Chiasamen gelten als das angesagte Superfood schlechthin. Jedes einzelne Samenkörnchen ist ein kleines Kraftpaket und liefert jede Menge Wertvolles für die bewusste Ernährung: Omega-Fettsäuren, pflanzliches Eiweiß, Ballaststoffe, Vitamine. Gerade die wachsende Gruppe der Veganer sowie sportlich aktive Menschen, aber auch Kopfarbeiter schätzen das Powerkorn, das schon die Inkas und Azteken auf dem Speisezettel hatten. Mit mühlenfrischem, nativem Bio-Chiaöl und Bio-Chiamehl sowie Bio-Chiasamen bietet die Ölmühle Solling drei ganz besondere Superfood-Spezialitäten.

Chiaöl BIO

Chiaöl ist reich an Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren. Seine guten Eigenschaften ähneln denen des Leinöls. Durch seinen Gehalt an Tocopherolen (Vitamin E) ist es aber viel besser haltbar. Chiasamen werden seit Jahrhunderten als Lebensmittel verwendet. *›Derzeit ist Chia in der EU als Lebensmittel lediglich unter der Novel Food Verordnung zugelassen‹*, erläutert Werner Baensch, Produktentwickler und Gründer der Ölmühle Solling. *›Eine Zulassung für Chiaöl steht in der EU noch aus, wir können dieses wunderbare Öl also leider derzeit ausschließlich zur äußerlichen Anwendung als Hautpflege empfehlen.‹*

Chiamehl BIO

Für das das glutenfreie Chiamehl wird schonend entölte Bio-Chiasaat sorgfältig vermahlen. Chiamehl liefert jede Menge pflanzliches Eiweiß und Ballaststoffe sowie noch zirka sieben Prozent Chiaöl. Es eignet sich perfekt für die vegane Küche, zum Beispiel zum Binden von Suppen und Saucen oder als veganer Ei-Ersatz beim Backen.



Chiasamen BIO

Wer wüsste wohl besser, wo es Chia in bester Bio-Qualität gibt, als eine Ölmühle, die enge Kontakte zu Bio-Erzeugern in aller Welt pflegt? *›Eigentlich wollten wir aus unseren Chiasamen nur Öl und Mehl herstellen‹*, berichtet Sebastian Baensch, Geschäftsführer der Ölmühle Solling. *›Aber dann haben immer wieder Kunden nachgefragt, ob wir nicht auch die Bio-Chiasamen anbieten können.‹* Diesem Wunsch ist Familie Baensch nun nachgekommen.

...





... **Hintergrund-Info:**

Chiasamen werden seit Jahrhunderten als Lebensmittel genossen. Trotzdem sind sie in der EU als Lebensmittel lediglich unter der Novel Food Verordnung zugelassen. Sie sieht vor, dass eine tägliche Aufnahme von 15 g (Chiasamen und Chiamehl) nicht überschritten werden sollte. Chiasamenöl bleibt bis auf Weiteres (bis zur Zulassung) für die äußerliche Anwendung vorbehalten.

Über die Ölmühle Solling

Die 1996 von Gudrun und Werner Baensch gegründete Ölmühle Solling steht für mühlenfrische Ölvietfalt und kulinarischen Genuss. Werte wie Bio, Nachhaltigkeit, und soziale Fairness bestimmen das unternehmerische Handeln. Die hochwertigen Öle werden liebevoll und 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, prompt 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.

Mehr Informationen zur Bio-Manufaktur Ölmühle Solling sowie druckfähiges Bildmaterial zum Download: oelmuehle-solling.de

Ansprechpartnerin

Annette Rose

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

annette.rose@oelmuehle-solling.de

T 0 52 71.9 66 66-26