



PRESSEINFORMATION

September 2020

Bio-Kompetenz für Vitalität und Wohlbefinden

Ölmühle Solling vereinfacht optimale Ernährung

Seit über zwanzig Jahren werden in der familiengeführten Bio-Manufaktur Nüsse und Saaten der Region und aller Welt in Spindelpressen zu mühlenfrischen Bio-Ölen gepresst. Kompetent ist die Bio-Manufaktur aus dem Weserbergland aber nicht nur, wenn es um Genuss geht: Mit Bio-Ölen und wertvollen Lebensmitteln zur gezielten Ergänzung der täglichen Ernährung wird die Ölmühle Solling einer stetig wachsenden Nachfrage gerecht.

›Viele unserer Kunden nutzen eine bewusste Ernährung mit ausgewählten Lebensmitteln, um aktiv und fit zu bleiben, beziehungsweise Beschwerden vorzubeugen‹, erklärt Geschäftsführerin Sarah Baensch. ›Dazu gehören sportlich Aktive genauso wie Vegetarier oder Veganer, Ältere oder Menschen, die besonderem Stress ausgesetzt sind.‹ Dabei geht es nicht darum, eine ungesunde Ernährung zu kompensieren, berichtet die Expertin. ›Die Menschen, die zu uns kommen, ernähren sich oft schon sehr ausgewogen und suchen nach hochwertigen, wertvollen Lebensmitteln, mit denen sie ihren individuellen Ernährungsbedürfnissen optimal gerecht werden können.‹ Da ist es nur konsequent, dass Sarah Baensch und ihr Bruder Sebastian, die das Unternehmen bereits in der zweiten Generation leiten, diesen Bedürfnissen mit einem ausgewählten Sortiment von Bio-Premium-Lebensmitteln gerecht werden – darunter selbstverständlich ein breites Angebot an Vitalölen mit besonderen Vorteilen. ›Wir beschäftigen uns natürlich intensiv mit Ernährungs- und Gesundheitstrends‹, berichtet Sebastian Baensch. ›Und durch den Austausch mit unseren Kundinnen und Kunden wissen wir sehr genau, was sie sich zur Ergänzung und Unterstützung ihrer Ernährung wünschen.‹ Ganz aktuell ist so das MCT-Öl der Ölmühle Solling entstanden: Es liefert die gerade bei Paleo- und Low-Carb-Fans sehr begehrten mittelkettigen Fettsäuren und wird schonend, ganz ohne chemische Hilfsstoffe in bester Bio-Qualität hergestellt. Überhaupt: Natürlichkeit steht in der Ölmühle Solling an erster Stelle. Kapseln und Tabletten werden bewusst nicht angeboten. Deshalb lassen sich die Öle und auch die hochkonzentrierten Pulver aus dem handwerklich arbeitenden Bio-Betrieb ganz unkompliziert in die tägliche Ernährung integrieren. Wie zum Beispiel das leuchtend grüne Gerstengras, ein nährstoffreicher, ganzheitlicher Bio-Klassiker, das perfekt in Smoothies, Shakes oder Müsli passt. Oder das indische Ashwaganda, das die Ölmühle Solling ebenfalls in bester Bio-Qualität anbietet: ›In der ayurvedischen Tradition ist es seit Jahrtausenden vor dem Schlafengehen beliebt, hier ist es gerade ein Mega-Trend‹, weiß Sarah Baensch. Beim Bezug der Rohstoffe können Sarah und Sebastian Baensch auf intensive persönliche Kontakte in aller Welt bauen, die bereits ihre Eltern, die Gründer der Ölmühle, aufgebaut haben. So kann die Ölmühle Solling ihren Kunden beste Bio-Qualität bieten und die Projektpartner können ihre wertvollen Produkte zu fairen Preisen vermarkten – Win-win für alle Beteiligten.

Mehr Infos und Anwendungs-Tipps: oelmuehle-solling.de

...



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. 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



ÖLMÜHLE SOLLING

MCT-ÖL AUS BIO-KOKOSÖL

MCT-Öle gehören zu den wichtigen Trends in der Low-Carb-, Paleo- und ketogenen Ernährung. Das MCT-Öl der Ölmühle Solling besteht aus ca. 40% Caprinsäure und ca. 60% Caprylsäure. Beide gehören der Familie der mittelkettigen Fettsäuren an. Sie können besonders schnell vom Körper verstoffwechselt werden und sind hervorragende Energielieferanten. Um ein reines MCT-Öl mit ausschließlich mittelkettigen Fettsäuren zu erzeugen, müssen diese von den anderen Fettsäuren getrennt werden. Für das MCT-Öl der Ölmühle Solling werden die MCTs aus hochwertigem Bio-Kokosöl rein mechanisch mit handwerklicher Expertise extrahiert, ohne chemische Behandlung oder Trennmittel. So entsteht eine optimale Qualität, die den strengen Bio-Richtlinien entspricht. Für Salate, in Dips und Dressings oder Shakes. Lichtgeschützt abgefüllt, vegan, laktose- und glutenfrei.

250 ml, UVP 8,73 € (3,49 € / 100 ml)



GERSTENGRAS FEIN VERMAHLEN (BIO)

Gerstengras punktet mit einer Kombination aus Vitaminen, Nährstoffen, Pflanzen- und Mineralstoffen wie Zink, Eisen, Kalzium und Magnesium. Für das appetitlich hellgrüne Gerstengraspulver der Ölmühle Solling wird höchstes Augenmerk auf eine schonende Verarbeitung gelegt, damit die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Die jungen Halme von Bio-Gerste werden geerntet, wenn sie die höchste Konzentration an Nähr- und Vitalstoffen enthalten, schonend bei Raumtemperatur getrocknet, vermahlen und lichtgeschützt abgefüllt. Ideal für Smoothies, Müsli, in Fruchtsaft oder Joghurt. Rohkostqualität, vegan, laktosefrei sowie frei von Konservierungs-, Farb- und Geschmacksstoffen. 500 g, UVP 14,62 € (29,24 € / 1 kg)

ASHWAGANDA FEIN VERMAHLEN (BIO)

Die indische Heilpflanze Ashwagandha wird bereits seit Tausenden von Jahren hochgeschätzt. In der Tradition des Ayurveda wird die Pflanze vor allem bei Stress und zur Unterstützung eines gesunden Schlafs eingesetzt. Auch hierzulande wird die Pflanze als Nahrungsergänzungsmittel immer beliebter. Für das Ashwagandha Pulver der Ölmühle Solling werden Bio-Ashwagandha-Wurzeln schonend getrocknet, vermahlen und lichtgeschützt abgefüllt. Ideal zur Zubereitung einer ›Moon Milk‹ zum Trinken vor dem Schlafengehen (Rezept unter oelmuehle-solling.de/moon-milk.html) Rohkostqualität, vegan, laktose- und glutenfrei. 180 g, UVP 7,75 € (4,31 € / 100 g)

