



PRESSEINFORMATION

Boffzen, Dezember 2025

Januar bis Juni 2026 – Vorträge, Workshops und ein Mühlenfest zum Jubiläum

Informiert und inspiriert: Neues Programm der Ölmühle Solling

Die Ölmühle Solling lädt ein: Gemeinsam mit internen und externen Referenten und Experten bringt die Manufaktur die Themen Gesundheit, Wohlbefinden und Kultur mit kulinarischem Genuss zusammen. Mit 29 Veranstaltungen startet das Programm ins neue Jahr, einen Höhepunkt bildet das Mühlenfest zum Jubiläum.

„Jedes Jahr entwickeln wir unser Programm weiter und bieten auch Themen abseits des Alltäglichen an, um neue Perspektiven zu eröffnen“, erklärt Projektleiterin Tanja Baensch. Gestartet im Januar 2024, sind die Veranstaltungen der Ölmühle Solling mittlerweile ein fester Bestandteil, „die Besucher schätzen die Vielfalt unseres Angebots. Insbesondere die Themen Gesundheit und Ernährung sind gefragt“.

Auch 2026 steht die Gesundheit im Fokus: Fachvorträge zu Schilddrüse, Ernährung, Reizmagen und -darm sowie Demenz mit Ernährungsmediziner Dr. med. Rainer Didier, mit Gastroenterologin Dr. med. Jessica Meier und Allgemeinmediziner Dr. med. Thomas Fußgänger-May bieten fundiertes Wissen sowie praxisnahe Tipps für den Alltag. Ergänzt wird das Programm durch spannende Einblicke in die Welt der Künstlichen Intelligenz sowie digitalen Achtsamkeit – ein Thema, das in einer zunehmend vernetzten Welt immer wichtiger wird. Humorvoll und pointiert zugleich wird es bei der Lesung mit Kolumnist und Journalist Dr. Hajo Schumacher, der aus seinem zweiten Werk der Krimi-Reihe „Laufende Ermittlungen“ liest. In „Lügen haben schnelle Beine“ könnte jeder Hinweis der Schlüssel zur Aufklärung einer Mordserie sein – oder eine Falle. Auch die regionale Autorin Christina Quest ist zu Gast und liest aus ihrem neuen Buch „Anders als geplant - facettenreiche Kurzgeschichten“, das Humor, Nachdenklichkeit und Spannung vereint.

Wer Körper und Geist in Bewegung bringen möchte, findet Angebote von Laufen über Yoga bis Zumba. Die Kurse richten sich an Einsteigerinnen ebenso wie an geübte Teilnehmer. „Erkenne dein Glück“, „Wege zur mentalen Gesundheit“, „Die Macht der Gedanken“ und "Selbstwert und Selbstannahme" sind die Titel von Workshops und Vorträgen rund um das eigene Wohlbefinden. Ein weiteres Thema ist die Resilienz von Eltern. Dr. Dirk Dammann, Klinikleiter der Fachklinik für Kinder- und Jugendpsychiatrie und Psychotherapie Albert-Schweitzer-Therapeutikum in Holzminden, befasst sich in dem Vortrag mit der Frage: Wie können Eltern trotz hoher Belastungen handlungsfähig bleiben – insbesondere dann, wenn psychische Erkrankungen in der Familie eine Rolle spielen? Für alle Kunstinteressierten gibt es eine Ausstellung, deren Verkaufserlöse für den guten Zweck sind, sowie einen Malworkshop.

Den Abschluss bildet ein Mühlenfest zum 30-jährigen Jubiläum der Bio-Manufaktur. Ein Blick hinter die Kulissen der Ölmühle Solling sowie Führungen durch die Produktion geben den Gästen exklusive Einblicke in das Ölmüllerhandwerk. Zudem erwarten die Interessierten eine Genussmeile, ein Regionalmarkt sowie ein abwechslungsreiches Programm für Kinder.



ÖLMÜHLE SOLLING

Die Ölmühle bittet um Anmeldungen zu den Veranstaltungen, online, per E-Mail an besucher@oelmuehle-solling.de oder unter Telefon 05271/96666-14. Einen Überblick über alle Termine finden Sie in ausliegenden Faltblättern sowie online unter oelmuehle-solling.de/events



Die Organisatorinnen und Referentinnen der Veranstaltungen: Tanja Baensch (links), Sophie Scheinost (Mitte) und Andrea Janzen (rechts).
Foto: 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

Vivian Krause
vivian.krause@oelmuehle-solling.de
T 0 52 71. 9 66 66-45