



PRESSEINFORMATION

Boffzen, Februar 2024

Bio-Manufaktur lädt für den 9. März 2024 ein

Erster Hautgesundheitstag der Ölmühle Solling

Fünf Stunden gefüllt mit Kosmetikworkshops, Hautanalysen, Detox und Gesichtsmassagen: Die Ölmühle Solling lädt für Samstag, 9. März 2024, von 9.30 bis 14.30 Uhr zum ersten Hautgesundheitstag in die Höxtersche Straße 3 in Boffzen ein. Die Veranstaltung ist kostenlos, eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

Im Vortrag „Gesunde Haut mit Vitalölen“ klärt Öl-Expertin Andrea Janzen von der Ölmühle Solling darüber auf, wie natürliche Öle der Bio-Manufaktur zur Verbesserung der Haut beitragen können. Sie spricht über die Inhaltsstoffe und Anwendung. Im Vortrag „Beauty Inside Out“ taucht Ernährungsberaterin Tanja Baensch von der Ölmühle Solling mit den Interessierten in die Welt der Nährstoffe ein und beleuchtet die direkte Auswirkung von Vitaminen, Fetten und Antioxidantien auf die Hautgesundheit. Zudem gibt die Referentin praktische Tipps für den Alltag.

Für Entspannung sorgt eine Detox-Yoga-Session mit Yogalehrerin Anita Bigos. Yoga unterstützt den Körper auf allen Ebenen beim Entgiften – durch Drehungen, Atemübungen und Stressreduktion. Es gibt zudem neue Kraft und Energie. Eine Anmeldung zum Yoga-Angebot ist aufgrund der begrenzten Teilnehmeranzahl von 25 Personen notwendig unter besucher@oelmuehle-solling.de oder telefonisch 05271/96666-14. Die Teilnehmer sollten eine Matte mitbringen.

Darüber hinaus bietet Qigong-Lehrerin Sandra Martin vom Haus Wehrden praktische Tipps zur Selbstmassage an. Sie zeigt den interessierten Teilnehmern eine Qigong-Gesichtsmassage, um die Haut zu verwöhnen und einen strahlenden Teint zu erhalten. Die Massage regt die Durchblutung an und löst Spannungen.

Hautpflegeberaterin Ariane Arste steht für eine Hautanalyse zur Verfügung, um den individuellen Hauttyp zu bestimmen und entsprechende Pflegeempfehlungen zu geben. Zudem gewährt sie Einblicke in die Wirkstoff- sowie Naturkosmetik und stellt Gesichts-, Körper- und Needling-Behandlungen sowie Waxing vor.

Beyza Mercan von der Ölmühle Solling bietet Kosmetikworkshops mit Produkten aus dem Sortiment der Solling Naturkosmetik an. Dabei können Kosmetikliebhaberinnen und -liebhaber Peelings und Masken selbst herstellen, beispielsweise eine vitalisierende Gesichtsmaske mit Arganöl und Avocado und ein fruchtig-frisches Peeling mit dem Limette Kokos Hautbalsam und Meersalz.

Schmackhafte Küche, verfeinert mit den Bio-Spezialitäten der Ölmühle Solling, bietet Lena-Lynn Naraschkewitz vom benachbarten River Café. Sie versorgt die Besucher mit Köstlichkeiten, die nicht nur den Gaumen verwöhnen, sondern auch Anregungen für eine hautpflegende Ernährung bieten.

Weitere Infos gibt es unter www.oelmuehle-solling.de/events



ÖLMÜHLE SOLLING

Das Programm

- 9.30 - 14.30 Uhr: Hautbildanalyse mit Hautpflegeberaterin Ariane Arste
- 9.30 - 14.30 Uhr: Kosmetikworkshops mit Beyza Mercan von der Ölmühle Solling
- 10.00 - 10.30 Uhr: Vortrag „Gesunde Haut mit Vitalölen“ mit Andrea Janzen von der Ölmühle Solling
- 11.00 - 11.45 Uhr: Detox-Yoga-Session mit Yogalehrerin Anita Bigos
- 12.15 - 12.45 Uhr: Vortrag „Beauty Inside Out“ mit Tanja Baensch von der Ölmühle Solling
- 13.00 - 14.00 Uhr: Qigong-Gesichtsmassage mit Qigong-Lehrerin Sandra Martin vom Haus Wehrden



Der Hautgesundheitstag der Ölmühle Solling bietet ein facettenreiches Programm mit Vorträgen, Workshops und Massagen.

Fotos: Ölmühle Solling/Maike Wittreck

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