ÖLMÜHLE SOLLING

PRESSEINFORMATION *Boffzen, Dezember 2024*

Neues Programm der Ölmühle Solling von Januar bis Juni 2025

Für jeden Geschmack die passende Veranstaltung: Gesundheit, Ernährung und Wohlbefinden

Die Ölmühle Solling startet mit einer Reihe an vielfältigen Veranstaltungen in das Jahr 2025. Die Bio-Manufaktur lädt von Januar bis Juni zu Vorträgen, Workshops und Seminaren rund um die Themen Gesundheit, Ernährung, Kultur und Bewegung in die Seminarräume der Manufaktur in der Höxterschen Straße 3 in Boffzen ein.

„Der Zuspruch ist nach wie vor groß", resümiert Projektleiterin Tanja Baensch die Resonanz auf die Veranstaltungen der Bio-Manufaktur. Der Startschuss fiel im Januar 2024 – seitdem lockte das breit gefächerte Angebot mehr als 2.000 Interessierte in die Ölmühle Solling. „Die Rückmeldung unserer Gäste ist durchweg positiv." Die Ölmühle Solling setzt bei ihrem Programm auf Themenvielfalt. „So sprechen wir jeden Geschmack an und bedienen die unterschiedlichsten Interessen."

Der Fokus im Jahr 2025 liegt noch mehr auf gesundheitsbezogenen Themen. „Wir haben gemerkt, dass unsere Besucherinnen und Besucher bei Veranstaltungen rund um die Gesundheit von dem Fachwissen der Referentinnen und Referenten profitieren und auch die persönlichen Gespräche nach den Vorträgen schätzen", sagt Tanja Baensch. Besonders freut sich die Projektleiterin, die bekannte Ökotrophologin, Autorin und Wissenschaftsjournalistin Ulrike Gonder zu begrüßen. Sie spricht in zwei Vorträgen über die Prävention von Herz-Kreislauf-Erkrankungen sowie Demenz durch eine gezielte Ernährung. Ulrike Gonder gibt den Teilnehmenden Tipps und Strategien an die Hand.

Die „Darmsanierung" rückt Dr. med. Rainer Didier in den Fokus. „Der Ernährungsmediziner erklärt, wie Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente die Funktion des Darms unterstützen und warum ein Mangel an diesen Nährstoffen zu gesundheitlichen Problemen führen kann", erläutert Tanja Baensch. Weitere Schwerpunkte sind die Ernährung in Zusammenhang mit der Autoimmunerkrankung Hashimoto-Thyreoiditis sowie „Clean Eating". Natürliches Essen und der Verzicht auf Fertigprodukte stehen im Mittelpunkt des Ernährungskonzepts. Vorträge zu „Ernährung und Bewegung", „Diagnose Krebs" und „Osteopathie" runden das Angebot ab.

„Erkenne dein Glück" und „Stressbewältigung" sind die Titel von Workshops rund um das eigene Wohlbefinden. Für alle Kulturinteressierten gibt es eine Vernissage mit anschließender Ausstellung sowie einen Malworkshop. Weitere Themen: Bio-Landwirtschaft, „Wildes Fingerfood", Blühwiese, Zumba und Yoga. Ein Blick hinter die Kulissen der Ölmühle Solling sowie Führungen durch die Produktion der Bio-Manufaktur geben den Gästen exklusive Einblicke in das Ölmüllerhandwerk. Zudem gibt es Tipps rund um die Verwendung von Bio-Ölen in der eigenen Küche und eine Veranstaltung zu Olivenölen.

...

ÖLMÜHLE SOLLING

Bei den Veranstaltungen ist der kulinarische Genuss inklusive: Die Ölmühle Solling bietet saisonale Köstlichkeiten mit Bio-Spezialitäten aus der Manufaktur an. Mehr Infos zu den Veranstaltungen sowie Daten und Uhrzeiten finden sich online unter oelmuehle-solling.de/events sowie in ausliegenden Faltblättern. Die Ölmühle bittet um Anmeldungen, online, per E-Mail an besucher@oelmuehle-solling.de oder unter Telefon 05271/96666-14.

Die Organisatorinnen und Referentinnen der Ölmühle Solling: Tanja Baensch, Beyza Mercan und Andrea Janzen (von links nach 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