ÖLMÜHLE SOLLING

PRESSEINFORMATION *Boffzen, Juni 2023*

Die Bio-Manufaktur verwandelt sich am 17. Juni in eine Genusslandschaft

Die Ölmühle Solling lädt zum Mühlenfest ein

Die Ölmühle Solling lädt für Samstag, 17. Juni 2023, von 11 bis 18 Uhr zum Mühlenfest nach Boffzen ein. Die Besucher können das Familienunternehmen kennenlernen, alles über die Ölherstellung erfahren sowie einen Blick hinter die Kulissen der Bio-Manufaktur werfen.

Bei Führungen durch die Produktion können Interessierte die Ölpressen in Aktion erleben und mehr über Herkunft und Verarbeitung der Bio-Rohstoffe aus der Region und aller Welt erfahren. Mühlenfrisch und in kleinen Chargen stellt die Manufaktur seit mehr als 25 Jahren aus Samen, Kernen und Nüssen feine Öle her, von Leinöl über Pflaumenkernöl bis hin zu Hanföl. Zum umfangreichen Sortiment zählt zudem ausgewählte Feinkost.

Die Bio-Spezialitäten können verkostet und direkt gekauft werden. Die Gäste erwartet dabei ein besonderes Einkaufserlebnis im Mühlenladen – mit neuem Konzept und neuem Sortiment. Dort eröffnet sich den Kunden künftig eine stetig wechselnde Genusswelt. Diese kann am Mühlenfesttag sowie zu den regulären Öffnungszeiten entdeckt werden.

Im Mühlengarten präsentieren sich beim Fest regionale Manufakturen als Aussteller, sie bieten handwerklich Hergestelltes, feine Leckereien sowie dekorative Besonderheiten. Für die richtige Stimmung sorgt Livemusik. Die Gäste können zudem ihr eigenes Öl pressen und dieses selbstverständlich mit nach Hause nehmen. Zusätzlich zur Ölverkostung hat die Veranstaltung kulinarisch noch einiges mehr zu bieten: von Kokoswaffeln, Kaffee und Kuchen sowie Eis und Popcorn bis hin zu Pizza, Burger und Bowls.

Die Bio-Spezialitäten der Ölmühle Solling können verkostet und Öl selbst gepresst werden. Foto: Maike Wittreck

In der Produktion erfahren die Besucherinnen und Besucher alles über die Herstellung der Öle. Foto: Maike Wittreck

ÖLMÜHLE SOLLING

Das Team der Ölmühle Solling sowie Ernährungsexperten bieten verschiedene Vorträge sowie einen Naturkosmetikworkshop mit Produkten aus dem eigenen Sortiment der Solling Naturkosmetik an. Kosmetikliebhaber erfahren dabei Wissenswertes zu Inhaltsstoffen und Verwendung und stellen Peelings und Masken selbst her.

Informative Rundgänge entlang der rund vier Hektar großen Blühfläche direkt gegenüber der Ölmühle bringen Interessierten das Projekt für mehr Bio-Diversität in der Region näher. Die Blühwiese liefert Insekten, kleinen Säugetieren und Vögeln ständig Nahrung sowie wertvolle Rückzugsorte.

Kinder können sich auf einer Hüpfburg austoben, sich schminken lassen sowie an einer Bastelaktion teilnehmen.

Familie Baensch und das Team der Ölmühle Solling freuen sich auf viele Gäste am Mühlenfesttag.
Foto: 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