

Die Ölmühle Solling erhält den Titel zum zehnten Mal

Bio-Hanföl aus Boffzen ist »Kulinarischer Botschafter«

Mühlenfrisch, mild-nussig im Geschmack und ernährungsphysiologisch wertvoll: Das Bio-Hanföl der Ölmühle Solling ist »Kulinarischer Botschafter Niedersachsen 2024«. Damit ist zum zehnten Mal eine Spezialität des handwerklich arbeitenden Familienbetriebs aus dem Weserbergland ein Träger der begehrten Auszeichnung.

"Wir sind stolz, den Titel »Kulinarischer Botschafter« erneut zu erhalten. Diese Ehrung bestätigt unsere Leidenschaft und Hingabe für unser Ölmüllerhandwerk und die Qualität unserer Manufakturprodukte", sagt Leon Dietrich, Vertriebsleiter der Ölmühle Solling. "Unser Hanföl ist ein kulinarischer Schatz, der durch seinen mild-nussigen Geschmack und sein optimales Verhältnis von Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren besticht. Seine Vielseitigkeit macht es zu einem unverzichtbaren Begleiter in der Küche."

Das Hanföl, auch bekannt als Hanfsamenöl, wird in der Bio-Manufaktur in Boffzen aus Hanfsamen aus kontrolliert biologischem Anbau mühlenfrisch kaltgepresst. Die außergewöhnliche Spezialität überzeugte die Experten-Jury des Wettbewerbs »Kulinarischer Botschafter Niedersachsen«. Laut der Jury besticht das Öl durch einen sensationell harmonischen, frischen und ausgewogenen Geschmack. Der innovative und nutzerfreundliche Flaschenverschluss bringe zudem echten Mehrwert.

Der Wettbewerb wird von der Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e. V. seit 2010 jährlich ausgeschrieben. Die letzte Ausschreibung fand im Herbst 2021 statt. In diesem Frühjahr bewarben sich 79 Unternehmen mit 151 unterschiedlichen Produkten. Angesprochen waren Unternehmerinnen und Unternehmer aus Niedersachsen, die mit überragender Produktqualität und innovativen Produkten, sowie mit typischen oder traditionellen Rezepturen und Ideen für den Lebensmittelstandort Niedersachsen stehen. Die mit dem Label gekennzeichneten Produkte sollen den Verbraucherinnen und Verbrauchern Genuss-Kompetenz, regionale Herkunft und Produktverantwortung aus Niedersachsen signalisieren.

Mehr Infos zum Wettbewerb und zu den Kulinarischen Botschaftern Niedersachsen: www.kulinarische-botschafter-niedersachsen.de und unter www.mg-niedersachsen.de





ÖLMÜHLE SOLLING



Leon Dietrich, Vertriebsleiter der Ölmühle Solling, nimmt die Auszeichnung »Kulinarischer Botschafter 2024« von Ministerpräsident Stephan Weil entgegen. Foto: Christian Wyrwa/Marketinggesellschaft Niedersachsen

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