



PRESSEINFORMATION

Juli 2020

Neues aus der Ölmühle Solling:

## Fruchtige Essigcremes für die kreative Sommerküche

*Fein-fruchtig, süß-sauer und unglaublich aromatisch: Die neuen Essigcremes aus der Ölmühle Solling heben die Sommerküche 2020 auf ein neues Level – selbstverständlich in bester Bio-Qualität.*

In der Spitzengastronomie sind Essigcremes aus Balsamico und Co. als aromatisches i-Tüpfelchen längst äußerst angesagt. Nun hat die Ölmühle Solling die Essigcremes noch einmal entscheidend verfeinert. In ihrem neuen Sortiment verbinden sich hochwertige, handwerklich hergestellte Essige und geschmackvolle Bio-Früchte aus der Region und aller Welt zu fruchtig-aromatischen Spezialitäten. Zu verdanken haben wir die köstlichen Kreationen Werner Baensch. Der Gründer der Ölmühle Solling ist begeisterter Hobbykoch. Er wünschte sich Essigcremes für seine eigenen Rezepte – in kompromissloser Qualität und mit dem besonderen Etwas. Das Resultat: Die sechs fruchtigen Essigcremes Brombeer, Dattel, Granatapfel, Himbeer, Orange und Mango. Von der sorgfältigen Auslese der Bio-Rohstoffe über die schonende Herstellung der Basisessige bis zur Abfüllung in kleinen Chargen: Wie bei den mühlenfrischen Bio-Ölen geht es auch bei der Herstellung der Essigcremes in der familiengeführten Manufaktur noch ganz handwerklich zu. Dass die wertvollen Produkte ohne synthetische Zusatzstoffe auskommen, versteht sich von selbst.

Die Ergebnisse überzeugen: *›Die Kombination aus Süße und feiner Säure, aus edlen Essigen und den jeweiligen Fruchtaromen macht unsere Essigcremes zu etwas ganz Besonderem‹*, freut sich der erfahrene Produktentwickler. Das Beste für ihn: *›Alle sechs sind sehr vielseitig und passen zu herzhaften wie süßen Spezialitäten gleichermaßen perfekt.‹* In der Grillmarinade, in Dressings, zu Salaten, in Dips oder zum Verfeinern von Desserts, Eiscreme und Obstsalaten sowie selbstverständlich zum Anrichten und Dekorieren: Die Essigcremes aus der Ölmühle Solling haben das Zeug zum Sommerhit. *›In diesem Jahr wird einfach mehr daheim gekocht und genossen‹*, erläutert Sarah Baensch, Geschäftsführerin. *›Wir merken, dass neue Ideen und Abwechslung deshalb mehr gefragt sind als sonst.‹*

Übrigens: Zwar sind Essigcremes insbesondere bei Spitzenköchen sehr beliebt, aber zu verwenden sind sie ganz einfach. Als Beispiel verrät Werner Baensch uns sein bewährtes Vinaigrette-Grundrezept: *›Einfach ein Teil Essigcreme und drei Teile Öl verschütteln, mit Salz und Pfeffer abschmecken, fertig.‹* Auf dieser Basis lassen sich mit unterschiedlichen Essigen und Ölen, Gewürzen und frischen Kräutern ganz nach Geschmack unendliche Variationen herstellen. Dabei ist dem Ölmüller die Qualität der Öle natürlich besonders wichtig. Er empfiehlt kaltgepresste Öle in Bio-Qualität, *›mühlenfrisch, so wie wir sie in unserer Manufaktur herstellen.‹* So kommen Genuss und Wohlbefinden dank der Ölmühle Solling ganz einfach auf den gemeinsamen Nenner.



#### ÜBER DIE ÖLMÜHLE SOLLING

Die 1996 von Gudrun und Werner Baensch gegründete Ölmühle Solling steht für mühlenfrische Ölvietfalt 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

Sarah Baensch

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

[sarah.baensch@oelmuehle-solling.de](mailto:sarah.baensch@oelmuehle-solling.de)

T 0 52 71.9 66 66-48

Ölmühle Solling GmbH

Höxtersche Straße 3

37691 Boffzen/Germany

[oelmuehle-solling.de](http://oelmuehle-solling.de)



# ÖLMÜHLE SOLLING

## ESSIGCREME BROMBEER (BIO)

Die aromatische Komposition aus Rotweinessig, Dattelsirup und Brombeersaft überzeugt zum Beispiel im Salatdressing. Hierfür lässt sie sich bestens mit kaltgepressten Nussölen wie Haselnussöl, Walnussöl oder Macadamianussöl kombinieren.

250 ml, UVP 9,90 € (3,96 €/100 ml)



## ESSIGCREME DATTEL (BIO)

Die vollmundige Dattel Essigcreme passt hervorragend zu Mozzarella, Ziegenkäse und Halloumi. Überzeugend in der Kombination mit unserem gerösteten Arganöl.

250 ml, UVP 9,90 € (3,96 €/100 ml)



## ESSIGCREME MANGO (BIO)

Außergewöhnlich frisch und fruchtig ist die exotische Mango Essigcreme. Der natürliche und intensive Mangogesmack macht sie zu einer idealen Begleitung für Crêpes und Waffeln. Auch süß-sauren asiatischen Saucen schenkt die Essigcreme eine besondere Fruchtigkeit.

250 ml, UVP 9,90 € (3,96 €/100 ml)

Mehr Infos, Rezept-Tipps und die weiteren Sorten Essigcreme Orange, Himbeer und Granatapfel: [oelmuehle-solling.de](http://oelmuehle-solling.de)