



PRESSEINFORMATION

Oktober 2020

Feinschmeckervielfalt unterm Weihnachtsbaum **Genusserlebnisse aus der Ölmühle Solling**

Etwas ganz Besonderes verschenken, das gut tut und glücklich macht. Und dabei noch perfekt in die besinnliche Weihnachts- und Winterzeit passt: Die Feinschmeckeröle aus der Ölmühle Solling sind perfekt, um liebe Menschen (und natürlich auch sich selbst) zu beschenken.

Haben Sie schon einmal einen Salat mit herb-kräftigem Bucheckernöl verfeinert? Oder ein Dessert mit der feinen Marzipannote von Pflaumenkernöl gekostet? In der Ölmühle Solling finden Genießer eine unglaubliche Ölvielfalt abseits des Mainstreams. Bereits seit über zwanzig Jahren werden in der Bio-Manufaktur im niedersächsischen Weserbergland Nüsse und Saaten aus der Region und aller Welt in den Spindelpressen der Manufaktur zu wertvollen Ölen gepresst und ausgewählte Bio-Zutaten zu feinköstlichen Spezialitäten verarbeitet. ›Wir haben uns bewusst dafür entschieden, ein breites Spektrum von Ölen anzubieten‹, erläutert Geschäftsführerin Sarah Baensch. ›Schon lange werden sie von der Spitzengastronomie, mit der wir zusammenarbeiten, hoch geschätzt. Jetzt entdecken immer mehr anspruchsvolle Genießer und Hobbyköche die charaktervolle Geschmacksvielfalt dieser ursprünglichen Öle.‹ Die Öle werden direkt vor Ort in kleinen Chargen mühlenfrisch gepresst. Neben den nativen Ölen sind auch geröstete Öle, wie zum Beispiel Arganöl, erhältlich. ›Eine milde Röstung verstärkt den natürlichen Geschmack, sodass oft nur wenige Tropfen genügen, um ein Gericht zu verfeinern‹, weiß Sarah Baensch. Ebenfalls in der eigenen Manufaktur entsteht eine weitere Spezialität des Familienunternehmens: Die Würzöle mit ausgewählten Kräutern und Gewürzen. ›Es ist immer wieder faszinierend, wie sich bereits mit kleinen Mengen eines Öles der Geschmack eines Gerichts heben und herausarbeiten lässt‹, berichtet Sebastian Baensch, ebenfalls Geschäftsführer, der mit seiner Schwester das Unternehmen bereits in der zweiten Generation leitet. ›So gelingen auch Menschen, die weniger Kocherfahrung haben, kulinarische Kreationen, die begeistern.‹ Und nicht zuletzt überzeugen die hochwertigen Bio-Spezialitäten natürlich auch mit ihren inneren Werten wie Vitaminen, ungesättigten Fettsäuren, Pflanzenbegleitstoffen und liefern so einen guten Beitrag zu einer bewussten genussvollen Ernährung.

Rechtzeitig zur Weihnachtszeit hat die Ölmühle Solling wieder ihre beliebten Geschenk-Sets gepackt. Sie machen sich nicht nur bestens unter dem Weihnachtsbaum, sie sind auch ideal für alle, die mehrere Öle probieren möchten. Mit dem Setkonfigurator auf der Internetseite (oelmuehle-solling.de) lässt sich eine ganz individuelle Auswahl zusammenstellen. Dort stellen die Ölmüller aus dem Weserbergland übrigens auch ihre eigenen Rezeptideen zur Verfügung.

Mehr Infos und Anwendungs-Tipps: oelmuehle-solling.de



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
T 0 52 71.9 66 66-48

Ölmühle Solling GmbH
Höxtersche Straße 3
37691 Boffzen/Germany

oelmuehle-solling.de



ÖLMÜHLE SOLLING

PFLAUMENKERNÖL NATIV (BIO)

Schonend kaltgepresst aus den Kernen von Bio-Pflaumen. Mit seiner natürlichen Marzipannote ist es eine köstliche Bereicherung für Süßspeisen und Gebäck. 100 ml, UVP 8,34 €

WALNUSSÖL (BIO)

Walnussöl zeichnet sich durch seine charaktervolle, feinherbe Note aus. Es eignet sich sowohl für Salate und Gemüsegerichte als auch für Süßspeisen. 250 ml, UVP 11,68 € (4,67 € / 100 ml)



ARGANÖL GERÖSTET (BIO)

Für dieses ›flüssige Gold Marokkos‹ werden traditionell gesammelte Bio-Argannüsse geröstet und schonend kaltgepresst. So entsteht der intensive, nussige Geschmack. 250 ml, UVP 18,55 € (7,42 € / 100 ml)

BUCHECKERNÖL

Eine wohlschmeckende Rarität, die aus Bucheckern aus Wildsammlung mühlenfrisch kaltgepresst wird. Hervorragend zu Salaten, Wild- und Pilzgerichten. 100 ml, UVP 19,53 €

GESCHENK-SET ›ESSIG & ÖL‹ (BIO)

Essig und Öl – ein kulinarisches Traumpaar. Mit diesem Set aus fruchtigem Holunderblütenbalsamessig, Bio-Haselnussöl und Olive-Zitrone Würzöl wird jedes Salatdressing zu einem geschmackvollen Erlebnis.

3 x 100 ml im Geschenkkarton, UVP 15,60 € (52,01 € / 1l)

GESCHENK-SET ›FEINSCHMECKER ÖLE‹ (BIO)

Edles Trio aus Kaffee-Mandel Würzöl, Pflaumenkernöl und Vanille-Mandel Würzöl im praktischen Geschenkkarton. Ideal für alle Naschkatzen und Leckermäulchen.

3 x 100 ml im Geschenkkarton, UVP 26,79 € (89,30 € / 1l)

