



PRESSEINFORMATION

März 2020

Geschenkideen für Fitness und Wohlbefinden

Ostern, Muttertag, Vatertag, Geburtstage und Familienfeste: Die hochwertigen Bio-Spezialitäten aus der Ölmühle Solling im Weserbergland sind ideale Geschenke für jeden Anlass und Geschmack.

›Wir brauchen ein Geschenk – aber was?‹ Ideen und Abwechslung sind gefragt, denn schließlich soll das Präsent nachhaltige Freude bereiten. Besonders beliebt sind deshalb, gerade in Zeiten des Minimalismus-Trends, hochwertige Lebensmittel in Bio-Qualität: Präsente, mit denen sich die Beschenkten im Alltag verwöhnen und etwas Gutes tun können. In der Ölmühle Solling spürt man diesen Trend: ›Wir stellen fest, dass unsere Geschenksets immer stärker nachgefragt werden‹, sagt Geschäftsführerin Sarah Baensch. Gefragt seien nach wie vor klassische kulinarische Geschenkideen wie die aromatischen Würzöle, edle Nuss- und Kernöle oder Naturkosmetik. Immer häufiger beobachtet sie, dass gezielt für Gesundheit und Wohlbefinden geschenkt wird, besonders wenn es um persönliche Geschenke für enge Freunde und Familie geht. ›Beliebte Beispiele sind Omega-DHA-Öle für den Papa, der auf seine Ernährung achten soll, Schwarzkümmelöl oder ein klassisches Leinöl für die gesundheitsbewusste Mama oder Hagebuttenpulver für die beste Freundin, die im Prüfungsstress steckt.‹

Im über 120 Bio-Spezialitäten umfassenden Sortiment der Familienmanufaktur sei bis jetzt noch jeder fündig geworden, sagt die junge Ölmüllerin. Gemeinsam mit ihrem Bruder Sebastian führt sie die Ölmühle Solling bereits in der zweiten Generation. Der Vorzeigebetrieb verbindet traditionelles Lebensmittelhandwerk mit kreativen kulinarischen Ideen und setzt dabei aus Überzeugung ganz auf Bio. In kleinen Spindelpressen werden Nüsse und Ölsaaten aus der Region und aller Welt schonend kaltgepresst und ohne belastende Verfahren direkt abgefüllt. So bleiben der natürliche Geschmack und die vielen wertvollen Inhaltsstoffe wie essenzielle Fettsäuren und Vitamine vollständig erhalten. Neben klassischen Ölen wie Leinöl und trendigen Spezialitäten wie Hanföl wird auch eine Vielfalt an Würzölen, Kokosprodukten, edlen Essigen und vielem mehr angeboten. Hinzu kommt ein immer breiteres Angebot an Produkten, die Gesundheit und Wohlbefinden aktiv unterstützen.

Auf der Internetseite oelmuehle-solling.de bietet die Ölmühle Hintergrundinformationen zu Produkten und Projekten sowie jede Menge Rezeptideen. Im Online-Shop lässt sich die ganze Vielfalt des Sortiments, inklusive der schön zusammengestellten Sets zu kulinarischen Themen, entdecken.

Tipp: Ganz persönlich wird das Geschenk, wenn es mit Hilfe des Set-Konfigurators auf der Website zusammengestellt wird.



Und wer sich angesichts der Vielfalt nicht entscheiden kann, greift einfach zum Geschenkgutschein. Er kann sowohl online als auch in den beiden Mühlenläden in Boffzen und Köln eingelöst werden.

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. Die hochwertigen Öle werden handwerklich in kleinen Spindelpresen 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

SET VITALE LIEBLINGE

Mühlenfrisches Leinöl, Hanföl und ägyptisches Schwarzkümmelöl in bester Bio-Qualität, schonend kaltgepresst. Reich an essenziellen Fettsäuren, ideal für alle gesundheitsbewussten Genießer.

3 x 250 ml, UVP 31,70 € (42,27 €/1l)



OMEGA DHA-ÖLE*

Docosahexaensäure (DHA) und Alpha-Linolensäure (ALA) sind wichtige Nährstoffe für mentale und körperliche Fitness. Mit den Omega DHA Ölen aus der Ölmühle Solling stehen drei rein pflanzliche Alternativen auf Basis von Algen- und Leinöl zur Verfügung, die zudem reich an natürlichem Vitamin E sind: Omega DHA Lein + Chia, ein milder und ausgewogener Allrounder, Omega DHA Lein und Sanddorn mit angenehm fruchtiger Note und das charaktervoll-nussige Omega DHA Lein + Walnuss.

Lein + Chia – 250 ml, UVP 19,90 € (7,96 €/100 ml)

Lein + Sanddorn – 250 ml, UVP 21,90 € (8,76 €/100 ml)

Lein + Walnuss – 250 ml, UVP 19,90 € (7,96 €/100 ml)

* Enthält 1,6g pro 100g DHA (Docosahexaensäure). DHA trägt zu einer normalen Herzfunktion sowie zur Erhaltung einer normalen Sehkraft und Gehirnfunktion bei. Die positive Wirkung stellt sich bei einer täglichen Aufnahme von 250 mg DHA ein, dies entspricht 16g der Ölmischung (2 Esslöffel à 8g).

HAGEBUTTENPULVER

Für das Hagebuttenpulver in Rohkostqualität der Ölmühle Solling werden handgepflückte, reife Hagebutten aus kontrolliert biologischem Anbau mitsamt ihrer Schale verarbeitet. Bei Temperaturen von unter 40 Grad Celsius werden die Bio-Früchte getrocknet und im Anschluss schonend vermahlen. Als natürlicher Vitamin C-Lieferant, für Smoothies, Müsli, Joghurt etc. Rohkostqualität, vegan, laktose- und glutenfrei.

500g, UVP 9,90 € (19,80 €/1kg)



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