



Ölmühle Solling  
Höxtersche Straße 1  
37691 Boffzen/Germany

## PRESSEINFORMATION

April 2016

### 20 Jahre Ölmühle Solling

*Manufaktur für mühlenfrische Bio-Ölvielfalt feiert Geburtstag mit köstlichen Neuheiten*

Das ›Jubiläumsöl‹ Sonnenblume-Chia oder eine edle Würzölkomposition für kommende Spargelgenüsse: Auch in diesem Jahr präsentiert sich die Ölmühle Solling auf den Fachmessen BioWest (Düsseldorf, 17. April) und BioOst (Berlin, 24. April) mit ganz besonderen Neuprodukten im Gepäck. ›Dies ist ein besonderes Jahr für uns. Vor zwanzig Jahren haben meine Eltern die Ölmühle Solling gegründet. Es ist ein schönes Gefühl für uns, wenn wir uns heute als Familie und nachhaltiges Unternehmen mit unseren hochwertigen Bio-Ölen präsentieren‹, sagt Sebastian Baensch, Sohn der Unternehmensgründer Gudrun und Werner Baensch und seit einem Jahr Mit-Geschäftsführer. Die Ölmühle Solling im niedersächsischen Weserbergland entstand, wie viele Bio-Pioniere jener Zeit, aus dem Wunsch der Gründer, wertvolle, naturbelassene Lebensmittel zu erzeugen und damit Impulse zu setzen. Das Ehepaar Baensch hatte zuvor im Entwicklungsdienst, unter anderem in Asien und Lateinamerika, gearbeitet. ›Die ökologische Landwirtschaft steht nicht nur für bessere und genussvolle Lebensmittel, sie ist der beste Garant dafür, dass auch künftige Generationen ein gutes Leben führen können‹, erläutert Gudrun Baensch ihre Motivation. Entsprechend setzt die handwerklich arbeitende Manufaktur von den Anfangstagen bis heute konsequent auf Bio und nachhaltig ökologischen Landbau nach Naturland-Richtlinien. Ob heimische Rohstoffe, wie Leinsamen aus Deutschland, oder Exotisches, wie Kokosnüsse aus Sri Lanka: Die Ölmühle Solling legt Wert auf ein möglichst langfristiges, von gegenseitigem Respekt geprägtes Verhältnis zu Lieferanten und pflegt intensive persönliche Kontakte zu zahlreichen Anbauprojekten in aller Welt. Vor allem geht es aber natürlich um Genuss. ›Die Bedeutung von Speise- und Würzölen in der Gourmet-Küche wurde lange unterschätzt‹, stellt Werner Baensch, der für die Produktentwicklung, verantwortlich ist, fest. Dabei sorgen native, mühlenfrische Öle nicht nur für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse. ›Sie liefern auch eine Vielzahl gesundheitlich wertvoller Bausteine für Vitalität und Wohlbefinden‹, weiß der passionierte Ölmüller. Food-Profis und Journalisten sind herzlich eingeladen, die Ölmühle Solling auf den Fachmessen BioWest und BioOst zu besuchen, mühlenfrische Ölvielfalt zu probieren und mehr über das Handwerk der Ölherstellung, Sensorik von Ölen oder die von der Ölmühle Solling unterstützten Bio-Anbauprojekte zu erfahren.

#### Sonnenblume-Chiaöl

Natives Sonnenblumenöl war das erste Öl, das Gudrun und Werner Baensch 1996 herstellten. 2016 präsentiert die Ölmühle Solling Sonnenblume-Chia: Die wohlschmeckende Melange aus heimischer Ölsaaten und exotischem Superfood symbolisiert perfekt die Verbindung von Tradition und Innovation, Engagement vor Ort und Verbundenheit mit Lieferanten in aller Welt, die Familie Baensch so am Herzen liegt.

...





# ÖLMÜHLE SOLLING



## Kokosöl Naturland Fair

Das bisher einzige native Kokosöl mit Verbandszertifizierung Naturland Fair und aus anerkannt fairem Handel. Hergestellt aus der ganzen Kokosnuss samt ihrer braunen Samenhaut (»Whole Kernel«). Besonders reich an wertvollen Inhaltsstoffen und intensiv nussig im Geschmack.

## Spargel Würzöl

Mit dieser Komposition aus mühlenfrisch kalt gepresstem Rapsöl, mild geröstetem Haselnussöl, abgestimmt mit feinem Gewürz- und Kräuterbouquet schmecken edle Frühlingsgemüse wie Spargel noch besser.

## Muskat Kokoswürzöl

Hier verbindet sich das duftige Aroma frisch geriebener Muskatnüsse mit der feinen, typischen Kokosnote zu einer außergewöhnlichen Komposition, die zum Beispiel in hellen Saucen, Suppen oder Kartoffelpüree Akzente setzt.



## 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. Die hochwertigen Öle werden liebevoll und 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, prompt abgefüllt und umgehend – eben mühlenfrisch – versendet. Die traditionellen Herstellungsverfahren werden durch moderne lebensmitteltechnologische Standards in der Qualitätssicherung und aufwändige Prüfverfahren ergänzt. Die Ölmühle Solling ist Partner des Anbauverbands Naturland und Fördermitglied von Slow Food Deutschland e. V.

Mehr Informationen zur Bio-Manufaktur Ölmühle Solling sowie druckfähiges Bildmaterial zum Download: [oelmuehle-solling.de](http://oelmuehle-solling.de)

## Ansprechpartnerin

Annette Rose  
 Presse- und Öffentlichkeitsarbeit  
[annette.rose@oelmuehle-solling.de](mailto:annette.rose@oelmuehle-solling.de)  
 T 0 52 71-9 66 66-26

