



Ölmühle Solling
Höxtersche Straße 1
37691 Boffzen/Germany

Oktober 2015

PRESSEINFORMATION

Bio-Kokos-Kompetenz aus dem Weserbergland auf der Anuga

Ölmühle Solling steht für Transparenz und Glaubwürdigkeit

BOFFZEN, OKTOBER 2015 Vom 10. bis 14. Oktober präsentierte sich die Ölmühle Solling auf der weltweit führenden Ernährungsmesse Anuga in Köln. Im Fokus des Messeauftritts stand die Kokosnuss: Mit nativem Bio-Kokosöl, auch mit Naturland- und fair for life-Zertifizierung, duftenden Kokoswürzölen, hochwertigem Kokosmehl und feinen Aufstrichen liegt hier ein besonderer Sortiments- und Kompetenzschwerpunkt der familiengeführten Bio-Manufaktur aus dem Weserbergland. Eine besondere Auszeichnung: Eine Jury von Fachjournalisten wählte das native Kokosöl Naturland/fair for life aus der Ölmühle Solling für die Präsentation auf der Anuga taste15 aus. Die Sonderschau zeigt Top-Innovationen der dort ausstellenden Lebensmittelbranche und ist ein wichtiges Trendbarometer.

Aber wo ist die Verbindung zwischen dem niedersächsischen Boffzen und der tropischen Nuss, die in südlichen Gefilden, wie zum Beispiel Sri Lanka, besonders gut gedeiht? Die Antwort liegt in der persönlichen Geschichte der Firmengründer Werner und Gudrun Baensch: Sie waren lange im Entwicklungsdienst in Asien und Südamerika tätig und kennen die Situation der Erzeuger vor Ort aus erster Hand. So ist es nur logisch, dass Familie Baensch von den Anfangstagen der Ölmühle Solling bis heute intensive Kontakte zu Anbauprojekten in aller Welt pflegt und zum Beispiel „ihr“ SERENDIPOL-Bio-Kokosprojekt in Sri Lanka regelmäßig besucht und sich vor Ort für den fairen und ökologischen Anbau und die Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen der Menschen vor Ort engagiert.

Das weiße Gold aus der braunen Nuss findet derzeit in Deutschland immer mehr Anhänger. Denn Kokosöl ist ernährungsphysiologisch wertvoll und gerade auch in der veganen Ernährung sehr beliebt. Dabei kommt es natürlich auf die Qualität an. Die wiederum hängt nicht nur vom Anbau, sondern auch ganz besonders von der sachgerechten Verarbeitung ab, erläutert Fachmann Werner Baensch und steuert gleich einiges bei, das nicht zum Allgemeinwissen gehört: „Verbraucher lieben den Begriff *erntefrisch*. Aber aus dem Fleisch einer frisch gepflückten Kokosnuss lässt sich gar kein Öl pressen“, erläutert der Ölmüller. Zunächst müsse das Fruchtfleisch schonend getrocknet werden. Noch eine Überraschung:

...





...

Schonend heißt schnell und das heißt, bei relativ hohen Temperaturen. „Nur so bleibt der feine aromatische Geschmack erhalten und Qualitätsverlust wird verhindert“, weiß Werner Baensch. Erst dann wird das native Kokosöl kalt gepresst, selbstverständlich ohne mit weiteren Verfahren oder Zusatzstoffen traktiert zu werden. Pur oder mit fein abgestimmten Kompositionen als Kokoswürzöl, wie zum Beispiel Ingwer-Lemon, Tandoori oder Curry oder als Bestandteil köstlicher und ernährungsphysiologisch wertvoller Aufstriche wie zum Beispiel Cocopalme oder Cocolino, findet es dann mühlenfrisch seinen Weg zu den Kunden in der gesamten Bundesrepublik.

Eine weitere Spezialität wird aus dem schonend entölten Kokosfleisch hergestellt: Das duftende, vielseitig einsetzbare Kokosmehl, das sich besonders unter Low Carb Fans großer Beliebtheit erfreut.

Über die Ölmühle Solling

Die 1996 von Gudrun und Werner Baensch gegründete Ölmühle Solling steht für mühlenfrische Ölvietelfalt 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 Downloaden unter Infos/Presse auf: oelmuehle-solling.de

Ansprechpartnerin

Annette Rose

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

annette.rose@oelmuehle-solling.de

T 0 52 71.9 66 66-26