

## PRESSEINFORMATION

Februar 2017

### Ölmühle Solling auf der BioFach

*Mühlenfrische Neuheiten und Engagement für Bio*

Mit einem kulinarisch und ernährungsphysiologisch hochwertigen Salatöl-Trio, der außergewöhnlichen Würzöl-Komposition Rauchpaprika und fruchtigen Essig-Raritäten in handlichen Kleinigkeiten präsentiert sich die Ölmühle Solling auf der BioFach (Nürnberg, 15.–18. Februar). »Für uns ist die Messe alljährlich eine willkommene Gelegenheit sowohl unsere Kunden als auch unsere Kooperationspartner aus aller Welt zu treffen«, erklärt Werner Baensch, der seit der Gründung der Ölmühle Solling intensive Kontakte zu Bio-Anbauprojekten in aller Welt pflegt. »Unsere Bio-Öle sind pure Produkte. Hier gibt es keine Zusatzstoffe und keine Tricksereien«, erläutert Sebastian Baensch, Geschäftsführer der Ölmühle Solling. »Deshalb ist der Kontakt zu Anbauern und Lieferanten sowie die Qualitätssicherung wichtiger Bestandteil unseres Ölmüllerhandwerks.« 2016 hat die Ölmühle Solling gleich zwei neue Kooperationen angeknüpft: Von der Kooperative Manduvirá aus Paraguay wird Naturland Fair-zertifizierter Sesam bezogen; im Naturkosmetikbereich ist eine Partnerschaft mit einer kleinen Genossenschaft aus Patagonien entstanden, die Samen für das kostbare Wildrosenöl sichert. Auch hier in Deutschland setzt das Unternehmen ein engagiertes Zeichen: Ab Februar 2017 ist die Ölmühle Solling Mitglied im Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) e. V. »Als handwerklicher Hersteller kulinarisch hochwertiger ökologischer Produkte wollen wir klar unterstützen, dass Bio auf politischer und wirtschaftlicher Ebene aktiv vertreten wird«, stellt Geschäftsführerin Gudrun Baensch fest.

Food-Profis und Journalisten sind herzlich eingeladen, die Ölmühle Solling auf der BioFach 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.

*Neu*

#### **Kerniges Salatöl**

Sonnenblumenkerne, Raps und Olivenöl extra vergine sorgen in dieser feinen Melange für das gewisse Etwas.

*Neu*

#### **Fruchtiges Salatöl**

Eine feine Melange aus Sonnenblumenkernen, Raps und duftigem Olivenöl, bereichert mit einer frisch-fruchtigen Note von Orange, Zitrone und Limette.

...





# ÖLMÜHLE SOLLING

...

## Würziges Salatöl

Eine fein-würzige Mischung aus mühlenfrisch kalt gepresstem Sonnenblumen- und Rapsöl mit Auszügen der klassischen Salatkräuter Dill, Basilikum und Estragon.



## Rauchpaprika Würzöl

Herzhafte Paprika, ein Hauch Schärfe und eine feine Rauchnote: Mit jedem Tropfen verleiht Würzöl Rauchpaprika Gerichten aller Art einen Hauch von Lagerfeuer. Die köstliche Kombination aus geröstet-geräucherten, pikanten Schoten und mühlenfrischem Rapsöl überzeugt nicht nur Fans des klassischen ›Smoked Paprika‹ sondern alle, die es herzhaft lieben.



→ **Essig-Raritäten:** *Holunder, Schwarze Johannisbeere und Apfel-Quitte*

Die köstlichen, fruchtigen Essige Holunder, Schwarze Johannisbeere und Apfel-Quitte sind nun sowohl als Dreier-Set als auch einzeln in der praktischen 100 ml Kleingröße erhältlich.

Mehr Informationen über die Bio-Manufaktur Ölmühle Solling: [www.oelmuehle-solling.de](http://www.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. 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, Mitglied im Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) e. V. und Fördermitglied von Slow Food Deutschland e. V.

## 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

**BIOFACH**2016  
Halle 6 Stand 231