



Ölmühle Solling
Höxtersche Straße 1
37691 Boffzen/Germany

PRESSEINFORMATION

September 2016

Ölmühle Solling auf BioSüd und BioNord

Bio-Ölspezialitäten für Genuss und Schönheit

Die Ölmühle Solling präsentiert sich auf den regionalen Fachmessen BioSüd (Augsburg, 25. September) und Bio-Nord (Hannover, 9. Oktober). Im Fokus des Messeauftritts der handwerklich arbeitenden und familiengeführten Bio-Manufaktur aus dem Weserbergland stehen die Kokos-Spezialitäten, duftende Würzöle sowie Neues von der Naturkosmetiklinie Baensch pure care.

Kokos ist derzeit wohl eines der angesagtesten Lebensmittel. Die Ölmühle Solling bietet dem Fachhandel seit jeher ein umfangreiches Sortiment von Kokos-Spezialitäten. Ihre Kokos-Kompetenz beweist die Ölmühle Solling zum Beispiel mit dem **Naturland Fair-zertifizierten Kokosöl aus der ganzen Nuss**. Für diese kaltgepresste und naturbelassene Spezialität wird die gesamte Nuss mit dem braunen Häutchen, das sie umhüllt, gepresst. »Dieses so genannte Whole Kernel Oil ist geschmacklich nussiger und intensiver als weißes Kokosöl. Man erkennt es an der leichten Tönung«, erläutert Werner Baensch, Gründer und Produktentwickler der Ölmühle Solling. Auch ernährungsphysiologisch ist hier einfach mehr drin: Denn in dem braunen Häutchen stecken jede

Menge natürliche, polyphenolische Verbindungen mit hohem antioxidativen Potenzial. Das Naturland Fair-zertifizierte Kokosöl aus der ganzen Nuss entsteht in Zusammenarbeit mit Serendipol, dem langjährigen Partnerprojekt der Ölmühle Solling auf Sri Lanka. Seit September 2016 ist das faire Bio-Erfolgsprodukt nun zusätzlich auch im 500 ml Glas erhältlich – ideal für kleine Haushalte.



Die Geschmacksgeheimnisse duftender Gewürze mühlenfrisch in kaltgepressten Ölen einzufangen, das ist eine weitere Sortimentsstärke der Ölmühle Solling. Zum Beispiel **Wurzöl Suppengrün**: Die feine Melange aus nativem Rapsöl, Gemüse und Kräutern wurde 2016 zum »Kulinarischen Botschafter Niedersachsen« ernannt. »Ein schönes Geburtstagsgeschenk für uns«, kommentiert Sebastian Baensch, Geschäftsführer der Ölmühle Solling. Damit ist die Ölmühle Solling, die im Juni ihr zwanzigjähriges Jubiläum feiern konnte, bereits zum dritten Mal in Folge Träger der begehrten Auszeichnung.

...



ÖLMÜHLE SOLLING



Schöne Neuigkeiten gibt es von Baensch pure care, dem kleinen, feinen Kosmetiks Sortiment aus der Ölmühle Solling. Der zarte **Hautbalsam Kokos-Aprikose** verströmt von Natur aus den weichen Duft vollreifer Aprikosen, frischer Kokosnüsse und ist reich an regenerierenden und antioxidativen Wirkstoffen. Gerade in der kommenden kalten Jahreszeit ist der zarte, schnell einziehende Balsam, auf dessen Zutatenliste nur Kokosöl, Aprikosenöl und Bienenwachs stehen, ein willkommener Beschützer zur Gesichts- und Lippenpflege. Wer glaubt, purer ginge es nicht, der irrt: Das **Maracuja Hautöl** wird zu hundert Prozent aus den Fruchtkernen der Passionsfrucht gewonnen. Es duftet von Natur aus fruchtig-exotisch und ist mit seinem natürlichen Wirkstoffgehalt ein besonders edles Körperöl. »Naturbelassene Öle bieten Pflege pur und sind die ursprünglichste Form der Naturkosmetik«, sagt Gudrun Baensch, Gründerin der Ölmühle Solling. Wie die mühlenfrischen Genießeröle werden auch die Baensch pure care-Spezialitäten in der Ölmühle Solling mühlenfrisch kalt gepresst.

Über die Ölmühle Solling

Die Ölmühle Solling wurde 1996 von Gudrun und Werner Baensch gegründet und steht für mühlenfrische Ölvielfalt und kulinarischen Genuss. 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 ökologischen 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

Ansprechpartnerin

Annette Rose
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
annette.rose@oelmuehle-solling.de
T 0 52 71.9 66 66-26



Halle 5 | Stand G14



Halle 4 | Stand G20