



Ölmühle Solling  
Höxtersche Straße 3  
37691 Boffzen/Germany

September 2018

## PRESSEINFORMATION

Ölmühle Solling

### **Neuer Firmensitz eingeweiht**

*Das Bio-Familienunternehmen Ölmühle Solling hat einen neuen Firmensitz bezogen. Der Neubau ist eine Investition in die Zukunft des Unternehmens und der Region. Neben modernster Produktion, Lager und Büroräumen entstand auch ein aufwendig gestaltetes Besucherzentrum.*

Über dreitausend Besucher feierten am Samstag, dem 15. September mit Familie Baensch, Gründern und Inhabern der Ölmühle Solling, und den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern die offizielle Einweihung des neuen Firmensitzes. Bereits im Juli und August waren Produktion, Lager, Büros und der Mühlenladen nach und nach in die neuen Gebäude direkt neben dem alten Standort umgezogen. »Mit dem jetzt abgeschlossenen Bau sehen wir uns für die Zukunft optimal aufgestellt«, erläutert Geschäftsführer Sebastian Baensch. Erst im Sommer 2017 hatte der Firmenneubau, eine millionenschwere Investition für das inhabergeführte Bio-Unternehmen, begonnen. Dank der guten Zusammenarbeit aller Beteiligten habe alles termingerecht und reibungslos geklappt. Die neue Produktion, gekrönt von einer Photovoltaikanlage, ist mit ihren modernen, kleinen Pressen auf Flexibilität ausgelegt – nach wie vor geht es hier nicht um Masse, sondern um Klasse. »So können wir Sortenvielfalt noch frischer produzieren«, erläutert Sebastian Baensch. Moderne Lager- und Klimatechnik macht es möglich, die hochwertigen Bio-Rohstoffe aus der Region und aller Welt erntefrisch unter idealen Bedingungen selbst einzulagern. »Wir wollen uns mit unserer speziellen Kompetenz als kleiner, kreativer Spezialist nachhaltig am deutschen Bio-Markt positionieren.« Auch für Kommissionierung und Versand sei der Neubau gut ausgelegt: »Wir schaffen weiterhin Arbeitsplätze in der Region und werden unseren Paketversand nicht in osteuropäische Versandzentren auslagern. Das ist zudem besser für die Frische, weil die Durchlaufzeiten minimiert werden, außerdem ökologischer und entspricht unserer Unternehmensphilosophie«, so Baensch. In dem südniedersächsischen Unternehmen arbeiten rund 60 Beschäftigte, darunter sechs Auszubildende, weitere acht Vollzeitstellen entstehen bis zum Ende des Jahres. Wichtiger Teil der Unternehmensphilosophie ist auch die Verwurzelung in der Region. Bereits die »alte« Ölmühle Solling war ein Besuchermagnet im Weserbergland. Der neue Standort bietet jetzt noch mehr Möglichkeiten, traditionelles Lebensmittelhandwerk direkt vor Ort kennenzulernen. Führungen und Seminare sind für alle Wissens- und Interessenlagen möglich, von der Grundschulklasse bis zum lebensmitteltechnologischen Seminar. Das neue Besucherzentrum bietet dafür großzügige Räume sowie eine Schaupresse. Der bei Besuchern äußerst beliebte Mühlenladen punktet nun mit fast verdoppelter Verkaufsfläche. Dort kann die

...



gesamte Vielfalt aus der Ölmühle Solling – über hundert Produkte – verkostet und erworben werden, hinzu kommen Bio-Spezialitäten regionaler Manufakturen. Mit über 200 verschiedenen Pflanzenarten, Amphitheater und offenem Parkcharakter wird der Mühlengarten zum Flanieren und Picknicken einladen. Barrierefreiheit und Parkplätze für Busse, PKW und Fahrräder sowie zwei Stellplätze für Wohnmobile runden das Angebot ab, das die Ölmühle Solling zu einem beliebten Ziel des Weserbergland-Tourismus machen soll.

### **Über die Ölmühle Solling**

Die 1996 von Gudrun und Werner Baensch gegründete Ölmühle Solling steht für mühlenfrische Ölvietfält 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, 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.

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

### **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