



PRESSEINFORMATION

Juni 2017

Ölmühle Solling: Mühlenladen in Köln eröffnet

Seit dem 1. Juni dürfen sich Kulinarik-Fans und Bio-Genießer in Köln und Umgebung über ein neues Angebot freuen: Am Friesenwall in Kölns Innenstadt eröffnete die Ölmühle Solling einen Mühlenladen. Zu entdecken gibt es dort kaltgepresste, naturbelassene Bio-Speiseöle, darunter zahlreiche Raritäten wie Haselnuss-, Walnuss- oder Hanföl. Heimisches Lein- oder Rapsöl ist ebenso dabei wie fair gehandeltes Kokosöl oder Maracujaöl. Hinzu kommen Bio-Würzöle von Ingwer-Lemongrass bis Kaffee-Mandel sowie Nussmehle und ausgesuchte Essige. Ein kleines, feines Naturkosmetiksortiment, ebenfalls aus der Ölmühle Solling, sowie weitere Feinkostspezialitäten runden das Sortiment ab. Die Kunden zeigten sich begeistert, zumal die attraktiv präsentierten und gestalteten Produkte nicht nur zum selbst genießen, sondern auch zum Verschenken bestens geeignet sind. »*Gleich am ersten Tag hatten wir zirka 150 Besucher in unserem 40-Quadratmeter großen Laden*«, freut sich Mühlenladen-Geschäftsführerin Sarah Baensch. Das geschmackvolle Fachgeschäft lädt zum Verweilen ein: Alle Produkte dürfen probiert werden, dazu gibt es sachkundige Beratung und jede Menge Tipps. So durften am Eröffnungstag zum Beispiel Wassermelone mit Nanaminzöl und Brownies mit Kokosöl und Kokosmehl vernascht werden. »*In einer bewussten, genussvollen Ernährung spielen hochwertige Fette wie unsere Öle eine wichtige Rolle*«, weiß Sarah Baensch. Sie selbst ist mit und in der Ölmühle Solling aufgewachsen. Die handwerklich arbeitende Bio-Manufaktur, die im niedersächsischen Weserbergland ansässig ist, wurde vor mehr als 20 Jahren von ihren Eltern gegründet. Der Familienbetrieb verarbeitet Bio-Ölsaaten und Nüsse von hier und aus aller Welt und pflegt enge Kontakte zu Anbauern. Mit dem Mühlenladen in Köln wird die gesamte Ölvelfalt nun auch im urbanen Raum erfahrbar – ein Konzept, das aufgehen dürfte.

Ansprechpartnerin
Sarah Baensch
T 02 21.29 84 88 78
M 0151.649 70 331
sarah.baensch@oelmuehle-solling.de

Ölmühle Solling Mühlenladen Köln
Friesenwall 29
50672 Köln
Dienstag bis Freitag 11–19 Uhr
Samstag 11–18 Uhr



...

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 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.

www.oelmuehle-solling.de