

PRESSEINFORMATION

Juni 2018

Ölmühle Solling erneut ausgezeichnet:

Natives Bio-Leinöl ist ›Kulinarischer Botschafter Niedersachsen‹ 2018

Das native Bio-Leinöl aus der Ölmühle Solling gehört zu den 67 herausragenden Produkten, die als ›Kulinarische Botschafter Niedersachsen‹ für 2018 ausgezeichnet wurden. Auf der feierlichen Prämierungsveranstaltung nahm Sebastian Baensch, Geschäftsführer der Ölmühle Solling, die Urkunde aus der Hand von Ministerpräsident Stephan Weil entgegen. ›Die Auszeichnung steht für die herausragende Vielfalt regionaltypischer Spezialitäten und für Genuss aus unserem Land‹, sagte Weil vor gut 250 Unternehmern und Gästen bei der feierlichen Prämierungsveranstaltung. Sebastian Baensch kommentiert die Ernennung: ›Es freut mich, dass gerade dieses besondere Öl ausgezeichnet wurde. Denn Leinöl gehört zu den traditionellen Lebensmitteln, die im industriellen Zeitalter in Vergessenheit gerieten, weil sie sich der Herstellung und Vermarktung im großen Maßstab widersetzen.‹ Das wertvolle, aber empfindliche Öl bewahrt seinen charaktervollen, mild-nussigen Geschmack und seine inneren Werte nämlich nur für kurze Zeit. In der Ölmühle Solling wird es deshalb täglich in kleinen Chargen frisch gepresst und mühlenfrisch versendet. In Norddeutschland wird es seit jeher gerne mit Pellkartoffeln und Quark genossen. Von gesundheitsbewussten Kunden wird es heute aufgrund seines hohen Gehalts an Omega-3-Fettsäuren als wertvoller Ernährungsbestandteil sehr geschätzt.

Im Anschluss an die Verleihung stellten die erfolgreichen Unternehmen ihr Produktsortiment auf einem ›Marktplatz der Kulinarischen Botschafter‹ Branchenvertretern aus dem Lebensmitteleinzelhandel, führenden Gastronomen, Wirtschaftsförderern und Touristikern vor und luden zur Verkostung ein.

›Kulinarische Botschafter Niedersachsen‹ können nur Lebensmittel werden, die sensorisch, das heißt in Geschmack, Aussehen, Geruch und Haptik, als deutlich überdurchschnittlich in der jeweiligen Produktkategorie bewertet wurden. Sie müssen meisterlich in kompromissloser Qualität hergestellt werden und dürfen keine schenenden oder verbilligenden Zusatzstoffe, Hilfs- oder Füllstoffe enthalten. ›Für uns als Bio-Familienunternehmen sind das eigentlich Selbstverständlichkeiten, Kriterien, nach denen wir alle unsere Produkte herstellen‹, sagt Sebastian Baensch mit einem Hauch von Stolz. Weitere Gesichtspunkte sind die Produktidee und eine authentische, transparente Produkt- und Unternehmensgeschichte. Außerdem müssen die wesentlichen namens- und geschmacksgebenden Inhaltsstoffe so weit möglich aus Niedersachsen stammen und die Produkte müssen auch in Niedersachsen hergestellt werden. Ausgewählt wurden die Siegerprodukte von einer unabhängigen Fachjury, in der Spitzenköche, Sensorik-Experten, Marketing-Fachleute und Produktentwickler mitwirken.



...



Der Wettbewerb ›Kulinarisches Niedersachsen‹ wird seit 2010 jährlich von der Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e. V. ausgeschrieben. Die Ölmühle Solling wurde in diesem Jahr bereits zum fünften Mal in Folge ausgezeichnet.

Mehr Informationen zum Wettbewerb und zu dem Kulinarischen Botschafter Niedersachsen: www.kulinarische-botschafter-niedersachsen.de und unter www.mg-niedersachsen.de

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 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.

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

Ansprechpartnerin

Annette Rose

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

annette.rose@oelmuehle-solling.de

T 0 52 71.9 66 66-26