



Ölmühle Solling  
Höxtersche Straße 1  
37691 Boffzen/Germany

## PRESSEINFORMATION

Juni 2016

### **Mühlenfest war Publikumsmagnet**

*Ölmühle Solling feiert 20-jähriges Bestehen*

Mehr als viertausend Besucher kamen am Samstag, dem 11. Juni zum Mühlenfest und Tag der offenen Tür in der Ölmühle Solling. Sogar aus Hamburg, Hessen, Baden-Württemberg und Thüringen waren Gäste angereist – wurde doch nicht zuletzt das zwanzigjährige Bestehen des Familienbetriebs gefeiert. Besonders beliebt bei den Besuchern waren die Führungen durch die Produktion, bei denen hautnah erlebt werden konnte, wie ein Öl aus einer Spindelpresse tropft. „Wir betreiben noch ein Lebensmittelhandwerk“, erläutert Firmengründer Werner Baensch. „Viele Menschen haben selten oder nie die Gelegenheit, mit eigenen Augen zu sehen, wie ein Lebensmittel hergestellt wird.“ An einer eigens aufgestellten manuell betriebenen Ölpressen konnten Interessierte sogar selbst Hand anlegen und ein selbstgepresstes Rapsöl mit nach Hause nehmen. Im blühenden Mühlengarten präsentierten sich befreundete Lebensmittel-Manufakturen, Verlage, Verbände und Kunsthandwerker.

Die Ölmühle Solling wurde 1996 von Gudrun und Werner Baensch gegründet. Heute ist mit Geschäftsführer Sebastian Baensch bereits die zweite Generation im Unternehmen am Start. „Gute Voraussetzungen dafür, dass auch in den kommenden Jahren mühlenfrische Bio-Ölvielfalt aus Boffzen Genießer begeistern wird“, freut sich Firmengründerin und Geschäftsführerin Gudrun Baensch. Heimische Ölsaaten wie Lein und Raps, Exoten wie Argan- oder Kokosnüsse: Die Ölvielfalt, die in der Bio-Manufaktur entsteht ist beeindruckend. Entsprechend groß ist die Nachfrage. „Wir planen derzeit den Bau einer neuen Halle“, erläutert Sebastian Baensch. Bio-Rohstoffe aus aller Welt, verarbeitet in einem Familienbetrieb, der tief in der Region verwurzelt ist: So ist die Ölmühle Solling auch für die nächsten zwanzig Jahre gut aufgestellt.

### **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](http://oelmuehle-solling.de)

**Ansprechpartnerin:** Annette Rose | Presse- und Öffentlichkeitsarbeit  
[nnette.rose@oelmuehle-solling.de](mailto:nnette.rose@oelmuehle-solling.de) | T o 52 71.9 66 66-26