



Ölmühle Solling
Höxtersche Straße 1
37691 Boffzen/Germany

PRESSEINFORMATION

Mai 2016

Mühlenfest in der Ölmühle Solling

Familienunternehmen feiert zwanzigjähriges Bestehen

Am Samstag, dem 11. Juni 2016 wird in der Ölmühle Solling gefeiert: Das niedersächsische Unternehmen, das hochwertige native Bio-Ölspezialitäten herstellt, lädt aus Anlass seines 20-jährigen Bestehens ein zum Mühlenfest und Tag der offenen Tür.

Bei Führungen können Interessierte die Ölpresen der kleinen Manufaktur in Aktion erleben und mehr über Herkunft und Verarbeitung der Rohstoffe aus der Region und aller Welt erfahren. Im haus-eigenen Mühlenladen können die vielfältigen Ölspezialitäten natürlich gleich mühlenfrisch probiert werden. Zum Erkunden lädt auch der liebevoll angelegte Mühlen- und Schaugarten ein. Mit von der Partie beim Mühlenfest sind zahlreiche Partner der Ölmühle Solling, die sich mit Ihren Projekten und handwerklichen Erzeugnissen präsentieren, für musikalische Unterhaltung und kulinarische Spezialitäten ist ebenfalls gesorgt.

Die Ölmühle Solling entstand vor zwanzig Jahren aus dem Wunsch der Gründer, wertvolle, naturbe-lassene Lebensmittel zu erzeugen und damit nicht nur dem eigenen Tun Sinn zu geben, sondern auch Impulse zu setzen. Das Ehepaar Gudrun und Werner Baensch hatte zuvor im Entwicklungsdienst, unter anderem in Asien und Lateinamerika, gearbeitet. Dort waren sie zu der Überzeugung gelangt, dass die ökologische Landwirtschaft nicht nur der beste Garant für Genuss ist, sondern auch dafür, dass künftige Generationen mit gesunden Lebensmitteln versorgt werden können.

Entsprechend setzt die handwerklich arbeitende Manufaktur von den Anfangstagen bis heute konse-quent auf Bio, den ökologischen Landbau und Nachhaltigkeit in jeder Beziehung. Ob heimische Roh-stoffe, wie Leinsamen aus Deutschland, oder Exotisches, wie Kokosnüsse aus Sri Lanka: Die Ölmühle Solling legt Wert auf ein möglichst langfristiges, von gegenseitigem Respekt geprägtes Verhältnis zu Lieferanten und pflegt intensive persönliche Kontakte zu zahlreichen Anbauprojekten in aller Welt. Die Überzeugungen der Gründer teilt auch die zweite Generation des Familienunternehmens. Seit gut einem Jahr ist Sohn Sebastian Junior-Geschäftsführer der Ölmühle Solling, die sich damit auch für die Zukunft gut aufgestellt weiß – ein weiterer Grund zum Feiern

Über die Ölmühle Solling

Die Ölmühle Solling wurde 1996 von Gudrun und Werner Baensch gegründet und steht für mühlen-frische 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