

## PRESSEINFORMATION

Juni 2015

### Tropfen für Tropfen fein abgeschmeckt

Würzöle aus der Ölmühle Solling für die sommerliche Küche

*Duftende Kräuter, kräftige Würze, feurige Schärfe: Mit Ölen kann man nicht nur braten - wenn es sich nämlich um Würzöle handelt. Die Ölmühle Solling aus dem Weserbergland zeigt, wie's geht: Sie bringt ausgesuchte Bio-Kräuter und -Gewürze und kaltgepresste native Bio-Öle mühlenfrisch zusammen in die Flasche.*

**Wer hat im Sommer schon Lust, lange in der Küche zu stehen?** Jetzt wollen wir frische Salate, leichte und fixe Gemüseküche oder wir heizen einfach den Grill an. Fein und doch unkompliziert abschmecken lassen sich die sommerlichen Rezept-Kreationen mit Würzölen. Denn in pflanzlichen Ölen werden Geschmack und Aroma besonders schonend bewahrt. In der Ölmühle Solling, einer Bio-Manufaktur im Weserbergland, hat man ein ganz besonderes Verfahren, um den kräftigen Geschmack frischer Bio-Kräuter und -Gewürze ins Öl zu bringen: Viele von ihnen werden direkt zusammen mit Bio-Rapssaat, -Kokos oder -Mandeln zusammen gepresst. »So schmecken sie besonders frisch und intensiv« erläutert Werner Baensch, Gründer der Ölmühle und bis heute für die Produktentwicklung zuständig. Dass Öle und Gewürze sich lieben, sei in der kulinarischen Tradition bekannt, so der Spezialist. Ein entscheidender Vorteil: Während herkömmliche Gewürze beim Lagern schnell an Geschmack und Aroma verlieren, wird das ursprüngliche, intensive Geschmackserlebnis im Pflanzenöl bewahrt. Ein weiterer Pluspunkt ist die unkomplizierte Anwendung. »Man muss sich keine Gedanken machen, ob ein Gewürz mitkochen muss oder nicht«, erläutert der begeisterte Hobby-Koch. Würzöle werden einfach am Ende nach Geschmack über das fertige Gericht geträufelt, untergerührt – fertig. Das »Würzen mit Öl« passt übrigens auch bestens in eine bewusste Ernährung, weiß Werner Baensch. »Denn native Pflanzenöle sind von Natur aus reich an wertvollen Inhaltsstoffen. So enthält Raps, aus dem wir viele unserer Würzöle herstellen, zum Beispiel reichlich Omega-3 Fettsäuren.« Auch zum Abschmecken bei Tisch eignen sich Würzöle ideal. Feuriges Chili, liebliche Nana-Minze, exotische Kaffirlimette oder ländertypische Mischungen wie Tikka Masala oder Ras el Hanout: Insgesamt 36 verschiedene Varianten werden von den kreativen Ölmüllern hergestellt. Und auch für die entsprechende Inspiration sorgen die kochbegeisterten Ölmüller gerne: Unter [oelmuehle-solling.de](http://oelmuehle-solling.de) finden sich jede Menge Rezepte und Anwendungstipps. Die Spezialitäten aus der Ölmühle Solling gibt's im gutsortierten Bio-Fachgeschäft oder direkt bei der Ölmühle.



#### **Basilikum Würzöl BIO**

Lust auf Tomaten-Mozzarella-Salat, aber kein frisches Basilikum zur Hand? Kein Problem: Einfach mit Basilikum-Würzöl beträufeln und mediterrane Frische genießen. Für das Basilikum Würzöl wird in der Ölmühle Solling ungeschälte Bio-Rapssaat mit frischen Basilikumblättern zusammen gepresst. Ideal auch zum Beträufeln von Pizza und Abschmecken von Pasta. → 100 ml/ UVP 4,50 €

...



# ÖLMÜHLE SOLLING



## Barbecue Würzöl BIO

Ideal für spontane Grillabende: Einfach Fleisch, Tofu & Co. einpinseln. So wird's auch ohne aufwändiges Marinieren schön würzig. Für das Barbecue Würzöl aus der Ölmühle Solling werden Bio-Erdnüsse mit Bio-Pfeffer, -Rosmarin, -Knoblauch u. a. gepresst. Das herzhaft-kräftige Würzöl wird kaltgepresst, ist aber hochoverhitzbar und eignet sich bestens auch zum Kurzbraten.

→ 250 ml/UVP 6,50 €



## Seafood Kokoswürzöl BIO

Fisch und Meeresfrüchte sind kein alltäglicher Genuss. Sie passend und fein abzuschmecken ist mit der richtigen Mischung aber keine

Herausforderung: Frisch-kräuterig, zitronig und würzig, dazu eine feine, exotische Kokosnote – das Seafood Kokoswürzöl aus der Ölmühle Solling bietet eine willkommene Unterstützung für maritime Genüsse. → 100 ml/UVP 4,95 €

## Über die Ölmühle Solling

Die 1996 von Gudrun und Werner Baensch gegründete Ölmühle Solling steht für mühlenfrische Ölvietfalt 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 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

[annette.rose@oelmuehle-solling.de](mailto:annette.rose@oelmuehle-solling.de)

T 0 52 71.9 66 66-26