

# Qualität statt Masse

Die Ölmühle Solling präsentiert sich nach dem Umzug ins niedersächsische Boffzen der Öffentlichkeit.

Boffzen (ru).

**K**lein, aber fein – für die Ölmühle Solling hat sich an diesem Leitsatz auch nach ihrem Umzug von Bevern nach Boffzen im südniedersächsischen Landkreis Holzminden nichts geändert. Schließlich hat der Ölmühle gerade ihr authentisches Profil als kleiner, familiengeführter Betrieb zum Erfolg verholfen. „Am alten Standort im Industriegebiet war es uns einfach zu eng geworden“, erklärt Geschäftsführerin Gudrun Baensch, die das Unternehmen zusammen mit ihrem Mann Werner Baensch führt, die Motive für den Umzug. Seit der Gründung im Jahr 1996 ist das Unternehmen kontinuierlich gewachsen und beschäftigt heute rund 20 Mitarbeiter.

Welche handwerkliche Qualität hinter den Ölen der Ölmühle steht, konnten nach anderthalb Jahren Bauzeit Mitte Mai rund 2.000 Gäste bei der offiziellen Eröffnungsfeier des Betriebs vor Ort in Augenschein nehmen. Einen Gegenpol zur industrialisierten Speiseölproduktion will das Unternehmen bieten – die Fördermitgliedschaft bei Slow Food Deutschland lag da nahe. Die Ölmühle Solling vertreibt ihre über 60 verschiedenen Ölspezialitäten vorwiegend über den Naturkost-Fachhandel, über Heilpraktiker, Apotheken sowie direkt an den Verbraucher.

## Schonende Kaltpressung

Die Qualität der Öle hängt entscheidend von den Rohstoffen und der Verarbeitung ab. Das verdeutlichen



Geschäftsführerin Gudrun Baensch (l.) und Ehemann Werner führen seit 1996 die Ölmühle Solling. 2008 zog der Familienbetrieb nach Boffzen um, zur Eröffnungsfeier gab es jetzt Geschenke aus ganz Deutschland. Foto: BIOwelt

te Betriebsleiter Lutz Meseck dem interessierten Publikum bei den Führungen durch die Produktionsstätten der Mühle. Der hohe Qualitätsanspruch beginnt schon auf dem Feld: Wo dies möglich ist, bezieht die Ölmühle ihre Saaten etwa für Lein- oder Rapsöl von ökologisch wirtschaftenden Betrieben aus der Region. So wird sichergestellt, dass die Belastung mit Schadstoffen möglichst gering ist. Aus dem Ausland kommt Rohware wie Sesam, Mandeln oder Macadernianüsse. Als Naturland-Partnerbetrieb verlässt sich die Ölmühle auch hier auf zertifizierte ökologische Qualität. Durch das Kaltpressverfahren

entstehen Öle auf Körpertemperatur, wertvolle Bestandteile der Ausgangsstoffe wie einfach und mehrfach ungesättigte essenzielle Fettsäuren oder sekundäre Pflanzenstoffe bleiben weitgehend erhalten, dadurch behalten die Öle einen arttypischen Geschmack.

## Patentiertes Verfahren

Eine Besonderheit in der Produktion hat sich die Ölmühle Solling gleich patentieren lassen: Schon vor der Pressung werden die Saaten mit verschiedenen Kräutern vermischt und zusammen mit mechanischem Druck in kleinen Spindelpressen bei Temperaturen von 35°C bis 55°C verpresst. Der vollmundige Geschmack und die ernährungsphysiologischen Eigenschaften des Endproduktes werden dadurch entscheidend geprägt, alle fettlöslichen Bestandteile der Kräuter können so ins Öl überführt werden. Während der Verarbeitung wird der Kontakt zu Luft und Lichteinstrahlung vermieden, Pressung und Filtration erfolgen unter Schutzgas. Abgefüllt werden die frisch gepressten Öle von Hand. Frappierend ist vor allem der Unterschied zur konventi-

onellen industriellen Ölherstellung: Hier werden die Öle zunächst extrahiert und raffiniert. Durch die hohen Temperaturen gehen die wertvollen Bestandteile der Ausgangsstoffe verloren, zudem entsteht ein einheitlich „fettiger“ Geschmack.

Das Ideal der geschlossenen Kreisläufe versucht die Ölmühle durch die Verwertung des Presskuchens als hochwertiges Futtermittel und in einigen Fällen auch in einer Kooperation mit einer Pilzfarm zu verwirklichen, die den Presskuchen von Chili oder Ingwer als Nährsubstrat für ihre Produktion verwendet. Für verschiedene Saaten stehen verschiedene Pressen zur Verfügung. Wird in einer Presse die Sorte gewechselt, muss die Maschine dazu auseinandergelassen und gründlich gereinigt werden. Da die Ölmühle in der Regel nur kleinere Chargen von 200-300 l herstellt, dauert die Produktion hier meist maximal zwei Tage. Zum Sortiment zählt eine breite Palette von über 25 reinen Bio-Pflanzenölen und 20 verschiedenen Kräuter- und Gewürzölen. Neben Speiseölen stellt die Ölmühle Solling auch rund 15 verschiedene kosmetische Öle her.

Info: [www.oelmuehle-solling.de](http://www.oelmuehle-solling.de)



Früh übt sich: Ölpresen von Hand ist gar nicht so einfach...

Foto: BIOwelt