

# Vom Entwicklungshelfer zum Ölmüller

Die Ölmühle Solling hat sich mit Bioölen in Deutschland einen Namen gemacht

VON CAROLA BOSE-FISCHER

**Boffzen.** Unter Feinschmeckern und bei der Biokundschaft gilt sie als Geheimtipp: die Ölmühle Solling im kleinen Ort Boffzen im Weserbergland. Hier stellen Werner Baensch und seine Frau Gudrun mit ihren 25 Mitarbeitern feinste Bioöle für Küche und Körper her. Ganz handwerklich, wie der grüne Ölmüller sagt. Daran soll sich auch nichts ändern. Denn das ist Teil des Erfolgsgeheimnisses der Olmanufaktur. Damit hat es das kleine Familienunternehmen zum führenden Anbieter von Pflanzenölen aus ökologischer Herstellung in Deutschland gebracht.

Dabei sind die Eheleute Seiteneinsteiger in der Ölmüllerei. Jahrelang waren sie in vielen Ländern als Entwicklungshelfer im Einsatz, unter anderem in China, wo der studierte Lebensmitteltechnologie-erstmalig mit einer Ölpresse Bekanntheit machte. „Werner ist der Kreative, der Tüftler, der alles ausprobiert“, erzählt Gudrun Baensch. Er hatte die Idee, sich nach der Rückkehr nach Deutschland mit einer Ölmühle selbstständig zu machen.

Vom Anfang an setzte das Paar auf die ökologische Herstellung – ohne Chemie und Raffinierung, weil dadurch die wertvollen Bestandteile der Ölsaaten oder Nüsse wie lebenswichtige Fettsäuren, Vitamine, Enzyme und Spurenelemente verloren gehen und damit der arttypische Geschmack des Öls, wie Werner Baensch sagt, Hochwertig, naturbelassen, kalt gepresst – das sind die Prinzipien des Puristen.

Mit kleinen Spindelpressen wird bei Baensch „die gebällte Keimkraft“ langsam aus Leinöl, Rapeseed, Sonnenblumenkernen, Mandeln oder Macadamianüssen herausgepresst. So lasse sich im Gegensatz zur industriellen Produktion starker Druck vermeiden, durch den eine hohe, die Ausgangsöle abtötende Reibungswärme entstehe, erklärt Baensch. „Die Temperatur spielt die entscheidende Rolle für die Qualität des Öls.“

Daneben muss das Öl für die Klärung etwa von Zellresten ruhen. Von Hand wird es anschließend nach der Methode Kaffeefiltern filtriert und abgefüllt in kleine, braune 0,1- und 0,25-Liter-Flaschen. Die größeren 0,5-Liter-Flaschen werden mit einem halbautomatischen Apparat befüllt. Da die Ölmühle nur kleine Chargen einer Sorte produziert, werden die Flaschen nach von Hand etikettiert. Von der Pressung bis zum Versand dauert es bei Baensch drei Tage, sodass beim Kunden ein „milchweidisches“ Produkt komme. Und was am Ende übrig bleibt, der Presskuchen, geht als „hochwertiges Futtermittel“ an Ökobetriebe in der Region, die die Ölmühle mit heimischen Säuen beliefern.

Als das Ehepaar 1996 zunächst im nahe gelegenen Bevern als Naturland-zertifizierter Betrieb startete, erreichte die Tagesproduktion mit der einzigen Ölpresse gerade mal 15 Liter. Die Bioöle wurden auf Wochenmärkten in der Region und



Von Hand werden die schonend gepressten Bioöle in Flaschen gefüllt und anschließend etikettiert.

im eigenen Laden verkauft. „Davon allein konnten wir aber nicht mit zwei kleinen Kindern leben“, berichtet Gudrun Baensch, die „das Kaufmännische“ managt und Geschäftsführerin der Familienfirma ist.

Deshalb reiste Werner Baensch wieder ein paar Monate im Jahr als Entwicklungshelfer durch die Welt – und fand neugierige Lieferanten, die die Rohstoffe für seine Öle biologisch gewinnen. So entstand etwa das vom ökologischen Anbauverband Naturland zertifizierte Kolumbien-Projekt „fair for life“ in San Lanka. 1600 Bauern bewirtschaften dort inzwischen Kotosplantagen und liefern das Öl per Kühltransporter an die Ölmühle Solling, die es abfüllt, aber auch zu Brotaufstrichen sowie Pflegeölen und sogar Feinseife verarbeitet.

Mit solchen „Partnerprojekten“ in Peru, Bolivien, Armenien oder Nepal betreibt die Familie Baensch weiterhin Entwicklungshilfe. Weil die Wertschöpfung im Land bleibt, entstehen Arbeitsplätze, werden Schulen und Medizinstationen gebaut und wird die Lebenssituation der Menschen allmählich verbessert, wie Baensch sagt. Er freut dabei seiner Leidenschaft, immer wieder neue Rohstoffe zu entdecken. Wie jüngst in Peru die Kletterpflanze Sacha Inchi, deren Samenkapselfrüchte, Inka-Nuss genannt, hochwertige Fettsäuren in starker Konzentration enthalten und sich deshalb gut für Gesundheitsöle eignen, wie der 59-Jährige sagt.

Nach und nach ist so ein Sortiment mit 30 sortenreinen Ölen und eben so vielen Kräuter- und Würzölen entstanden, für deren Herstel-

lungsprozess die Ölmühle sogar ein Patent besitzt. Heute werden in zwölf Mühlen täglich 1900 Liter abgefüllt und bei Naturkostläden und Feinkostgeschäften abgesetzt. Neben dem Direktgeschäft mit Firmenläden und Internethop hat die Ölmühle auch in der Gastronomie Fuß gefasst. Trotz Wirtschaftskrise seien die Wachstumsmärkte zweistellig, berichtet die ChefIn. Um 30 Prozent auf 2,6 Millionen Euro soll der Umsatz 2010 zulegen. Seit 2006 bleiben unter dem Strich Gewinne übrig. Sie werden wieder in den Betrieb oder in neue Projekte gesteckt, erklärt die 36-Jährige.

Langst hat sich die Qualität der Bioöle aus dem Solling auch bei Biosupermärkten und im konventionellen Lebensmittelhandel herumgesprochen. Wenn sie Baensch ins große Geschäft einsteigen. Aber sie wollen lieber „klein und fein“ bleiben – aus Überzeugung. Wachstum im großen Stil wäre mit den kleinen Ölmöhlen technisch nicht mehr möglich und ginge zulasten von Vielfalt und Qualität. „Masse statt Klasse – das passt nicht in unsere Philosophie.“



Gudrun und Werner Baensch