

DIE BIO-FEINKOSTMANUFAKTUR *aus dem Weserbergland*



Naturland

Fair



Ausgabe 2





100% NATIV
Kirschleröl
NATIV

Kirschleröl
NATIV

Mango

Salabott



Editorial

*Liebe Leserinnen und Leser,
die hohe Qualität unserer kulinarischen
Köstlichkeiten liegt uns am Herzen.
Bei uns geht vieles noch handwerklich zu,
angefangen von der sorgsamem Auslese
der Rohstoffe, über die schonende
Ölgewinnung mit kleinen Spindelpressen
bis hin zur Filtration und Abfüllung.
Unsere Bio-Spezialitäten stellen wir stets
mühlenfrisch und in kleinen Chargen her.
Wir freuen uns, Ihnen mit diesem Magazin
Einblicke in unsere Familienmanufaktur
im Weserbergland mit über 25 Jahren
Tradition und Bio-Expertise zu geben.
Viel Freude beim Lesen und Entdecken.*

Familie Baensch

Bio-Manufaktur seit 1996
oelmuehle-solling.de

*Eine Vielfalt aus
rund 180 Produkten
stellen wir in unserer
Bio-Manufaktur her.*



Über die Ölmühle

*Seit 1996 produzieren wir mühlenfrische
Bio-Ölspezialitäten und -Feinkost im
Weserbergland in echter Familientradition.*

Als Gründerfamilie begleiten Gudrun, Werner, Sarah und Sebastian Baensch die Manufaktur seit dem ersten Tag. Zu unserem Team gehören heute rund 65 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. In unserem südniedersächsischen Familienbetrieb verarbeiten wir Ölsaaten und Nüsse aus anerkannt ökologischem Landbau in handwerklicher Tradition zu hochwertigen Bio-Speiseölen und Feinkostspezialitäten. Unsere Ölmühle liegt direkt an der Weser in Boffzen, nahe Holzmin-den, zwischen Hannover und Göttingen.

Mühlenfrische Vielfalt

Unsere Bio-Produkte stellen wir stets mühlenfrisch und in kleinen Chargen her. Die wertvollen Öle werden schonend kaltgepresst und nicht chemisch behandelt. Auf diese Weise bleiben der arttypische Geschmack sowie die hohe Qualität unserer Produkte bestmöglich erhalten.

Die hohe Qualität unserer Erzeugnisse liegt uns am Herzen. In unserer Manufaktur geht vieles noch handwerklich zu – angefangen von der sorgsamsten Auslese der Rohstoffe, über die schonende Ölgewinnung mit kleinen Spindelpressen bis hin zur Filtration und Abfüllung.

Regional und global

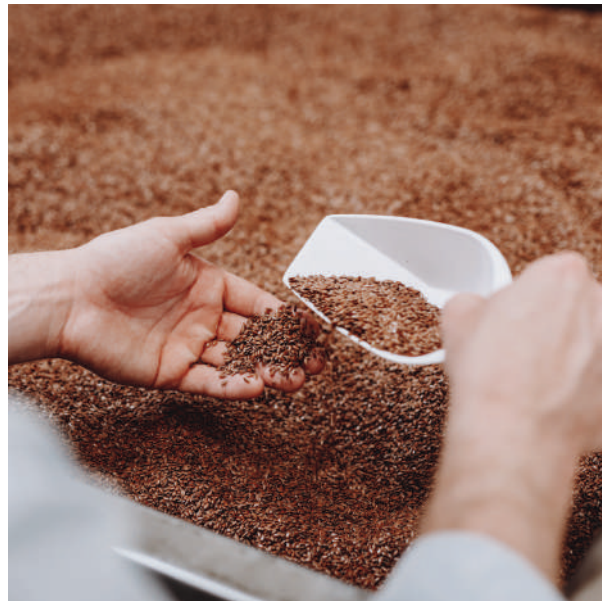
Unser Sortiment umfasst heimische ebenso wie exotische Rohwaren aus Europa und Übersee. Im Laufe der Jahre ist daraus ein breites Sortiment erlesener Ölspezialitäten für gesundheitsbewusste Genießer entstanden. In früheren Jahren waren wir in verschiedenen Entwicklungsländern Südamerikas und der Karibik sowie in Süd-Ost-Asien in der Entwicklungshilfe tätig. Zu einigen dieser Kooperationen besteht auch heute noch enger Kontakt und aus vielen Projekten haben sich dauerhafte Handelspartnerschaften entwickelt. Einer fairen Zusammenarbeit mit Erzeugern und Kleinbauernverbänden von Naturprodukten geben wir klar den Vorzug.

Nachhaltig und fair

Von Anfang an ist der ökologische Landbau eine Leitlinie für das Familienunternehmen. Seit dem ersten Jahr ist die

*Einer fairen Partnerschaft
mit Erzeugern und
Kleinbauernverbänden
von Naturprodukten geben
wir klar den Vorzug.*

Ölmühle Solling Mitglied des Anbauverbandes Naturland. Konsequenterweise werden Ölsaaten und Nüsse nur aus anerkanntem ökologischem Anbau in Spindelpressen zu hochwertigen Bio-Speiseölen verarbeitet. Mit der Produktvielfalt vergrößert sich auch die Region, aus der die Bio-Manufaktur ihre Rohwaren bezieht. Wenn möglich, kaufen wir Ölsaaten wie Raps, Lein, Hanf, Distel, Senf oder Mohn regional von ökologisch bewirtschafteten Höfen im Dreiländereck Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen und Hessen.



Wie alles begann

Nach spannenden Jahren im Entwicklungsdienst kehrten Gudrun und Werner Baensch mit ihren Kindern Sebastian und Sarah Anfang der 90er Jahre ins heimliche Weserbergland zurück. In einem Projekt sammelten sie Erfahrungen mit dem Handwerk der Kaltpressung von Ölen. Werner Baensch, seines Zeichens Lebensmitteltechnologe, begann sich intensiv mit der Herstellung von Bio-Ölen zu beschäftigen. Die erste Spindelpresse wurde angeschafft, das erste Öl gepresst. Die Gründer arbeiteten am Anfang zu zweit, damals noch am Schloss in Bevern. 2008 zog das Familienunternehmen nach Boffzen um. Zehn Jahre später, im Herbst 2018, wurde der neu erbaute Firmensitz mit Besucherzentrum, Mühlenladen und Mühlengarten bezogen.

Generationswechsel

Heute wird die Familienmanufaktur von den Geschwistern Sarah und Sebastian in zweiter Generation geführt. Durch die Nachfolge innerhalb der Familie werden nicht nur Produktion und Arbeitsplätze gesichert, sondern auch die ideellen Werte und die Produktphilosophie der handwerklich arbeitenden Bio-Manufaktur in die Zukunft getragen. Die Gründer Gudrun und Werner Baensch begleiten die junge Generation weiterhin und sind noch immer als Berater und in der Produktentwicklung tätig. Sie genießen die Freiheit, sich aus dem Tagesgeschäft zurückziehen zu können, um sich um die Entwicklung neuer Projekte in aller Welt zu kümmern.

”

Durch die Nachfolge innerhalb der Familie werden die ideellen Werte und die Produktphilosophie in die Zukunft getragen.



Unsere Werte



Traditionelles Handwerk

Unsere Öle werden schonend mit kleinen Spindelpressen gewonnen. Beim Abfüllen, Etikettieren und Versenden ist viel Handarbeit und Ölmüllertradition im Spiel.



Mühlenfrische Bio-Qualität

All unsere Erzeugnisse werden konsequent aus besten Bio-Rohstoffen hergestellt. Sie werden direkt abgefüllt und versendet – eben mühlenfrisch.



Regional, global und familiär

Wir legen Wert auf ein langfristiges, von gegenseitigem Respekt geprägtes Verhältnis zu unseren Lieferanten und Anbauprojekten in der Region und in aller Welt.



Innovativ und vernetzt

Durch Kreativität, Neugier, umfassendes Wissen und gute Kontakte zu Lieferanten sorgt unser Produktentwicklungsteam immer wieder für neue kulinarische Entdeckungen.



Nachhaltig handeln

Unsere Ölmühle wird mit Öko-Strom von Naturstrom betrieben. In allen Bereichen – so auch bei der Verpackung unserer Produkte – wählen wir stets klimaschonende Alternativen.

Mit Teamgeist in die Zukunft

Der Zuspruch der Menschen zu edlen Bio-Köstlichkeiten und das Engagement der zweiten Generation ermutigt Familie Baensch, nachhaltig in die Zukunft vor Ort zu investieren. 2018 wurden die neu erbauten Räumlichkeiten bezogen. Auf dem 14.000 Quadratmeter großen Grundstück im Weserbergland haben Produktion, Büros und ein großzügiges Besucherzentrum mit Mühlenladen, Seminarräumen und Mühlengarten ihren Platz gefunden. Das erste Mal seit Bestehen der Ölmühle Solling hat das Unternehmen ein „eigenes Zuhause“, maßgeschneidert auf die Bedürfnisse der anspruchsvollen Produktion. Davon verspricht sich die handwerklich arbeitende Manufaktur mehr Flexibilität – nicht für mehr Masse, sondern für Klasse und frisch hergestellte feinste Öle, Essige und weitere Feinkostspezialitäten.

*Seit 1996
lautet unsere Devise:
Qualität statt Masse.*

Als handwerklich und ökologisch arbeitender Betrieb ist die Ölmühle Solling seit jeher ein beliebtes Einkaufs- und Ausflugsziel. Auch die Familie Baensch sieht sich in der Landschaft rund um den Solling tief verwurzelt.



Sechs Auszubildende verstärken das Team der Ölmühle Solling und absolvieren derzeit ihre Ausbildung in unterschiedlichen Bereichen.



Unsere Blühwiese

*Ein weites Feld für
Schmetterlinge, Bienen und
jede Menge Vielfalt*

Unser Beitrag für mehr Bio-Diversität

Auf einem Feld von 40.000 Quadratmetern vor unserer Ölmühle ist unsere Blühwiese entstanden. Mit dem Blühfeld, das direkt am Weser-Radweg liegt, schaffen wir Lebensraum für Pflanzen und Tiere und leisten somit einen Beitrag für mehr Bio-Diversität in unserer Region.

Auch in unserem Mühlengarten rund um die Bio-Manufaktur können Besucher Schau-beete mit Ölsaaten, Heilkräutern und Blumen entdecken – von Lein über Mohn bis Nachtkerze oder auch Schwarzkümmel. Der Garten ist nicht nur schön anzusehen, sondern auch eine Oase für eine Vielzahl tierischer Besucher.

- Non-Profit Projekt
- Lebensraum für Insekten und Pflanzen
- Projektzeit bis mindestens 2026
- 40.000 Quadratmeter Fläche
- mit regional abgestimmter Saatmischung

Mit unserem Blühwiesen-Projekt möchten wir zum Thema Bio-Diversität aktiv noch mehr beitragen. Seit Oktober 2020 pachten wir das große Feld gegenüber unserer Ölmühle, wo eine Blühwiese für Bienen, Hummeln, Schmetterlinge und andere Insekten entstanden ist.



Unter oelmuehle-solling.de/bluehwiese finden Sie viele weitere Informationen und Aktuelles rund um unsere Blühwiese oder folgen Sie uns auf Instagram und Facebook.



Schwarzkümmelöl

Flüssiges Gold aus Ägypten

Orientalische Kostbarkeit

Schwarzkümmel war hierzulande einst als „Brotwurz“ bekannt und wuchs in vielen Bauerngärten, bevor er in Vergessenheit geriet. In Ägypten und umliegenden Ländern ist der Schwarzkümmel schon seit der Zeit der Pharaonen verbreitet und wird seit jeher zu verschiedensten Zwecken eingesetzt. Noch heute gedeihen die besten Qualitäten in Ägypten. Dort gilt Schwarzkümmelöl als hochgeschätztes Heilmittel. In unserer Manufaktur stellen wir das flüssige Gold aus voll ausgereiften ägyptischen Bio-Schwarzkümmelsamen schonend her. Es wird nach der Kaltpressung lediglich filtriert, nicht desodoriert oder raffiniert, und zeichnet sich durch seine goldgelbe Farbe und einen ausgewogenen Geschmack aus. Als Vitalöl wird es löffelweise pur genossen, aber auch als typische Würze orientalischer Gerichte verwendet.

Schwarzkümmelöl enthält einen großen Anteil der essenziellen, zweifach ungesättigten Linolsäure. Etwas ganz Besonderes am Schwarzkümmelöl ist der hohe Anteil ätherischer Öle. Hinzu kommen die typischen Bitter- und Gerbstoffe. In loser Form hat das Öl einen ausgesprochen intensiven Eigengeschmack. Die Bitterstoffe begründen aber auch die Beliebtheit des



Als Gewürz kennt man die Samenkörner des Schwarzkümmels besonders vom Fladenbrot oder von orientalischen Gerichten. Es passt besonders gut zu Linsen und Rohkostsalaten. Rezepte mit unserem Bio-Schwarzkümmelöl finden Sie unter oelmuehle-solling.de/rezepte

Entdecken Sie unsere Vielfalt aus nahezu 20 Vitalölen.

ägyptischen Öls in der Naturheilkunde. Im Orient gilt es seit Jahrtausenden als traditionelles Heilmittel. Verwendet wird es dort bis heute nicht nur für verdauungs- und immunsystemfördernde Zwecke, sondern auch als Hausmittel für die Haut- und Haarpflege. Das Schwarzkümmelöl gibt es auch abgefüllt in Kapseln, die sich ideal für die

tägliche Einnahme anbieten. Die Kapselhüllen bestehen zudem aus zertifizierten, rein pflanzlichen Bestandteilen und sind somit auch für die vegane Ernährung geeignet.

Ebenfalls in Kapseln erhältlich ist Hanföl, Nachtkerzenöl, Borretschöl und jetzt auch das Omega 3 Algenöl mit DHA und EPA.

Für die einfache und geschmacksneutrale Einnahme eignen sich die veganen Kapseln, zudem sind sie gut dosierbar.





Olivenernte *in Kalabrien*

Traditionell findet in Kalabrien jedes Jahr Ende Oktober das Erntefest der Bio-Oliven statt. Wir durften die Ernte der Oliven und die handwerkliche Verarbeitung zu unserem Bio-Olivenöl vor Ort begleiten.

Die italienische Landwirtschaft bewirtschaftet zahlreiche Olivenhaine in Kalabrien. Wir haben uns auf der Plantage in einem Naturschutzgebiet am Lago Angitola nahe der Stadt Pizzo getroffen. Dort stehen tausende Olivenbäume, einige von ihnen sind bereits über tausend Jahre alt.

Der perfekte Zeitpunkt für die Ernte wird in regelmäßigen Qualitätskontrollen der Oliven am Baum festgelegt. Haben die Steinfrüchte eine bestimmte Größe erreicht und weisen ein pralles, grünlich bis dunkelrotes Fruchtfleisch auf, sind sie für

die Ernte bereit. Je mehr Sonnenstunden die Oliven genossen haben, desto dunkler und reifer werden sie. Mit zunehmender Reife bekommen sie einen würzigeren, herben Geschmack, während grüne Oliven säuerlich und fruchtig schmecken. Die Mischung der verarbeiteten Oliven mit unterschiedlichem Reifegrad bestimmt am Ende über den Geschmack des Öls.

Die Olivenbäume werden von kleinen Traktoren mit einem Greifarm geschüttelt, sodass die reifen Früchte in große Schirme fallen. Die Ernte geschieht im sogenannten Bird-Safe-Verfahren. Das bedeutet, dass nur bei Tageslicht und ohne gefährliche Saugmaschinen geerntet wird, um Singvögel zu schützen, die

vor allen nachts in den Bäumen ruhen. Bäume, die für Traktoren schwer zugänglich oder noch zu klein sind, werden mit langen Stäben in reiner Handarbeit abgeerntet. Dafür legen die Arbeiterinnen und Arbeiter große Netze unter den Bäumen aus, um die Oliven einzusammeln. Unmittelbar vor der Verarbeitung zu Öl werden die Oliven mit kaltem Wasser gründlich gereinigt.

Die Verarbeitung zu Olivenöl geschieht in zwei Schritten. Zuerst werden die gereinigten Oliven in einer Mühle zu Brei verarbeitet. Im zweiten Schritt wird der Olivenbrei in einer Zentrifuge „geschleudert“. Das frische Öl wird in einem Fass gesammelt.




Bei der Ernte und Verarbeitung der Oliven ist viel Handarbeit im Spiel.

A close-up photograph of a hand holding a branch of an olive tree. The branch is covered in small, elongated green leaves and clusters of olives. Some olives are bright green, while others are dark purple-black, indicating different stages of ripeness. The background is softly blurred, showing more of the tree and a person's shoulder in the distance.

”

Der Geschmack von Olivenöl
ist nicht nur von der Sorte,
sondern auch vom Reifegrad
der Oliven bei ihrer Ernte
abhängig.

Three small, solid green circles are arranged in a vertical line on the right side of the page, below the yellow callout box.

Olivenöl können wir in unserer Ölmühle nicht selbst herstellen. Das liegt hauptsächlich daran, dass die Oliven nach der Ernte schnell verarbeitet werden müssen. Die kleinen Früchte enthalten viel Feuchtigkeit und es besteht Gefahr, dass sich bei längerer Lagerzeit Schimmel bildet. Die Landwirte legen Wert darauf, ihre Oliven innerhalb von zwölf Stunden nach der Ernte zu verarbeiten. Ein Transport ins Weserbergland wäre innerhalb dieser kurzen Zeit nicht möglich. Olivenöle werden zudem nicht kaltgepresst, sondern kalt zentrifugiert. In unseren Ölpresen können wir trockene Nüsse, Kerne und Samen verarbeiten – jedoch keine Öle aus Fruchtfleisch. Deshalb beziehen wir all unsere Olivenöle von vertrauensvollen Landwirten, wie der Herstellerfamilie in Kalabrien.



Entdecken Sie unsere Vielfalt aus über 30 sortenreinen Speiseölen.



Unser natives Olivenöl extra überzeugt mit seinem fruchtigen, charaktervollen Geschmack.



Würzen statt Salzen



Chili Würzöl

FEURIG-SCHARF

In unserem Chili Würzöl treffen feurige Bird Eye-Chilischoten auf kaltgepresstes Rapsöl. Chili macht glücklich: Das in den Schoten enthaltene Capsaicin sorgt auf der Zunge für ein Brandgefühl, das durch den Körper mit der Ausschüttung von Serotonin und anderen Glückshormonen gekontert wird. Wenn der Schmerz nachlässt, verbleibt was? Die Glückshormone.



Mediterranes Würzöl

WÜRZIGER SÜDEN

Kaltgepresstes Bio-Rapsöl trifft auf eine Kräutermischung aus Paprika, Oregano, Pfeffer, Basilikum, Koriander, Rosmarin, Thymian, Zwiebeln und Majoran. Dieses Würzöl verfeinert Pizza und Pasta, Dips und Suppen. Es verleiht Gerichten einen authentischen Geschmack nach mediterranen Kräutern und schmeckt auch pur zu frischem Baguette.

SECHS GRAMM. Diese Menge Kochsalz, so empfiehlt es die Deutsche Gesellschaft für Ernährung, sollten Erwachsene pro Tag höchstens zu sich nehmen. Salz zu sparen und trotzdem schmackhaft zu kochen ist leicht – die Devise lautet: *Würzen statt Salzen*. Mit Kräutern, Gewürzen und besonders einfach zum Beispiel mit unseren Würzölen aus besten Bio-Zutaten.



Basilikum Würzöl

HEIMISCHER KLASSIKER

Das duftig würzige Aroma frischer Basilikumblätter ist nur schwer mit getrockneten Kräutern zu ersetzen. Zum Glück gibt es unser Basilikum Würzöl: Es bewahrt den Duft und das Aroma sowie die ätherischen Öle und sekundären Pflanzenstoffe und bereichert Tomatensalate, Saucen und Dips. Für ein echtes Basilikumerlebnis.



Rauchpaprika Würzöl

EIN HAUCH VON LAGERFEUER

Mit unserem Rauchpaprika Würzöl erhalten Grillgerichte und Dips eine typische deftige Barbecue-Note. Ähnlich wie ein geräuchertes Salz verleiht es einen kräftigen und würzigen Rauchgeschmack, kommt dabei jedoch ganz ohne Salz aus. Besonders passend zu Gegrilltem, Gemüsepfannen und Tofu.

Entdecken Sie unsere Vielfalt aus über 30 Würzölen.



”

Mit unserem Kokosöl-Projekt in Sri Lanka unterstützen wir Kleinbauern in ihrer Heimat.

Kokosöl aus der ganzen Nuss

Unser Kokosöl Naturland Fair überzeugt durch erstklassige Qualität und seinen köstlichen Geschmack. Es wird aus der ganzen Nuss, also dem Fruchtfleisch der erntefrischen Kokosnuss samt ihrer dünnen, braunen Samenhaut schonend gepresst. Es wird nicht gehärtet oder desodoriert und ist sehr vielseitig anwendbar.

Naturland Fair Projekt mit Tradition: Bio-Kokosnüsse aus Sri Lanka

Ölmüller Werner Baensch war lange Zeit als Öko-Inspektor und projektberatender Ingenieur tätig. In Samoa und Sri Lanka betreute und unterstützte er Forschungsstätten bei der Verwertung von Kokosnüssen und entwickelte dabei produktschonende Verfahren zur Herstellung von nativem Kokosöl. So entstanden die ersten Produktionsstätten für das feine Öl aus der Kokosnuss in Sri Lanka.

Der Anbau und die Verarbeitung von Kokosnüssen sind für die Kleinbauern und die Landwirtschaft in Sri Lanka ein wichtiger Faktor und sorgen für wichtige Arbeitsplätze in der Landwirtschaft vor Ort. Durch faire Bezahlung der Arbeitskräfte und ökologische Bewirtschaftung der Plantagen werden Voraussetzungen für eine nachhaltige Entwicklung in der Region geschaffen.





Alleskönner Kokosöl

*Kaum ein anderes Speiseöl ist so vielseitig wie Kokosöl.
Es ist nicht nur in der Küche ein Allrounder, sondern
überzeugt auch als reichhaltige Pflege für Haut und Haar.*

1

Haut & Haar

Das reichhaltige Öl spendet Feuchtigkeit und schenkt Haut und Haaren Pflege und Schutz vor Umwelteinflüssen. Ganz einfach in das feuchte Haar einmassieren, einwirken lassen und mit einem milden Shampoo auswaschen.

2

Ölziehen

In der ayurvedischen Methode, dem Ölziehen zur Reinigung und Pflege von Mund und Zähnen, findet Kokosöl ebenfalls Anwendung. Es ist antibakteriell und hinterlässt ein sauberes und angenehmes Gefühl im Mund.

3

Butter-Ersatz

Kokosöl enthält Eiweiß, Vitamine, Mineralien und Ballaststoffe. Durch seine cremige Konsistenz ist es als Brotaufstrich bestens geeignet und ersetzt Butter und Margarine als rein pflanzliche Zutat in vielen Backrezepten.



*Weitere Tipps rund
um unser Kokosöl
finden Sie unter
oelmuehle-solling.de*



LEINÖL Smoothie



Zutaten

Für den Smoothie
2 EL Leinöl
150 ml Mandelmilch
1 Banane
60 g Erdbeeren
etwas Fruchtsaft

Tipps zum Garnieren
Kokosraspel
oder Leinsamen
Granola oder Haferflocken
Frisches Obst wie Ananas
oder Apfel



Brokkolisalat

mit Blaubeeren und Apfel



Zubereitung

Den Brokkoli putzen, zerkleinern und in gesalzenem Wasser zirka 4 bis 5 Minuten dünsten, sodass er bissfest bleibt. Die Zwiebel in feine Ringe schneiden, einen Apfel waschen und fein würfeln. Die Blaubeeren gründlich waschen. Alles mit dem abgekühlten Brokkoli in eine Schüssel geben. Für das Dressing Joghurt, Apfelessig naturtrüb, Mohnöl, Agavendicksaft oder Honig, Mohnsamen und eine Prise Salz und Pfeffer gründlich vermischen und über den Salat geben.



Zubereitung

Die Zutaten für den Smoothie in einen Mixer geben und zu einer gleichmäßigen Masse pürieren. Ist der Smoothie zu dickflüssig, mit Mandelmilch oder Wasser verdünnen. Den Smoothie nun in Gläser füllen. Nach Belieben mit Naturjoghurt schichten, mit Bananen- oder Apfelstückchen und Granola garnieren.



Je nach Wunsch und Saison können statt Erdbeeren und Bananen auch Himbeeren, Papayas, Mangos oder andere Früchte und Beeren verwendet werden.

Wussten Sie, ...

... dass Leinsamen die kleinen, braunen Samen der blaublühenden Leinpflanze sind? Sie enthalten zirka 40 g Fett pro 100 g und rund 20 g Ballaststoffe sowie 20 g Eiweiß pro 100 g. Die Samen, als auch das daraus gewonnene Leinöl, galten bereits im antiken Griechenland als Heilmittel für viele unterschiedliche Krankheiten und Beschwerden. Heute kennt man Leinsamen als Superfood und sie sind eine beliebte Zutat in Brot und Müsli. In der Ölmühle Solling stellen wir seit 1996 unser kaltgepresstes Leinöl aus Bio-Leinsamen täglich mühlenfrisch her. Dieses zählt zu den Pflanzenölen mit dem höchsten Anteil an Alpha-Linolensäure (zirka 50 g pro 100 g).

ZUTATEN

- 1 großer Brokkolikopf
- 1 rote Zwiebel
- 1 Apfel
- 200 g Blaubeeren
- 2 EL Hafer- oder Sojajoghurt
- 2 EL Apfelessig naturtrüb
- 3 EL Mohnöl
- 1 TL Agavendicksaft
- 1 TL Mohnsamen
- Salz und Pfeffer



REZEPTE UND TIPPS VON

Werner Baensch

Firmengründer und Lebensmitteltechnologe Werner Baensch ist noch immer als Produktentwickler in der Ölmühle tätig. Neben innovativen Kreationen gehört auch das Entwickeln neuer Rezepte zu seiner Expertise. Viele weitere Rezepte finden Sie unter oelmuehle-solling.de/rezepte



Boffzen

In unserem Mühlenladen Boffzen können Sie einen Eindruck von der Vielfalt unserer Familienmanufaktur und unseren Bio-Spezialitäten gewinnen. Sie haben die Möglichkeit, viele Köstlichkeiten vor Ort zu probieren oder in unserem Mühlengarten zu verweilen. Ihren Besuch im Mühlenladen können Sie mit einer Informationsveranstaltung rund ums Thema Öl verbinden. Bitte vereinbaren Sie dafür einen Termin mit uns. Eingehende Beratung, Informationen, Rezeptideen und Tipps zur Verwendung der Öle erhalten Sie direkt vor Ort.

Mühlenladen Boffzen
Höxtersche Straße 3
37691 Boffzen
Telefon 0 52 71. 96 66 60 oder
besucher@oelmuehle-solling.de

Öffnungszeiten
Montag bis Freitag 9 – 17.30 Uhr
Samstag 9.30 – 14.30 Uhr

Unsere Kunden in der Schweiz empfehlen wir einen Besuch im Mühlenladen Luzern in der Bruchstraße 16. Auch dort finden Sie unsere Bio-Feinkostspezialitäten in mühlenfrischer Qualität. Mehr unter www.bio-vivo.ch



Köln

Rund acht Jahre war Köln die Wahlheimat für Sarah Baensch. Nach ihrem Studium eröffnete sie den Mühlenladen in der Domstadt. Die ganze Vielfalt unserer Bio-Feinkost und Ölspezialitäten finden Sie seit 2017 am Friesenwall. Seit Sarahs Rückkehr in das heimatische Weserbergland wird der Mühlenladen Köln von einem kleinen Team liebevoll betreut. Vor Ort können viele Produkte probiert werden, zudem gibt es sachkundige Beratung und jede Menge Tipps.

Mühlenladen Köln
Friesenwall 29
50672 Köln
Telefon 0221. 29848878
koeln@oelmuehle-solling.de

Öffnungszeiten
Montag bis Freitag 11 – 19 Uhr
Samstag 11 – 18 Uhr

Viele unserer Produkte
finden Sie außerdem
im ausgewählten
Naturkostfachhandel.





BESTELLUNG UND BERATUNG

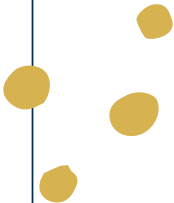
T 0 52 71.9 66 66-0 · info@oelmuehle-solling.de · Montag bis Freitag 8 – 17 Uhr
Ölmühle Solling GmbH · Höxtersche Straße 3 · 37691 Boffzen

MÜHLENLADEN BOFFZEN

Höxtersche Straße 3 · 37691 Boffzen
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 9.00 – 17.30 Uhr und Samstag 9.30 – 14.30 Uhr

MÜHLENLADEN KÖLN

Friesenwall 29 · 50672 Köln
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 11 – 19 Uhr und Samstag 11 – 18 Uhr
T 02 21.29 84 88 78 · koeln@oelmuehle-solling.de



oelmuehle-solling.de



oelmuehle-solling.de