



Ölmühle Solling  
Höxtersche Straße 1  
37691 Boffzen/Germany

## PRESSEINFORMATION

Juni 2017

### **Mühlenfrisch für Niedersachsen**

*Ölmühle Solling zum vierten Mal in Folge ›Kulinarischer Botschafter Niedersachsen‹*

Auch in diesem Jahr gehört die Ölmühle Solling zum Kreis der 41 niedersächsischen Unternehmen, deren Lebensmittel sich mit der begehrten Auszeichnung ›Kulinarischer Botschafter Niedersachsen‹ schmücken dürfen. Die beiden mühlenfrisch kaltgepressten Spezialitäten ›Kerniges Salatöl‹ und ›Fruchtiges Salatöl‹ sind nach Meinung der unabhängigen Fachjury ideale Kandidaten, um exzellente Qualität aus Niedersachsen zu repräsentieren.

Im kernigen Salatöl vereinen sich Bio-Sonnenblumenkerne, -Raps und -Olivenöl extra vergine. Im fruchtigen Salatöl wird die feine Öl-Komposition zusätzlich mit einer duftigen Zitrus-Note ergänzt. Beide Produkte verkörpern gleichzeitig auch perfekt die Philosophie der Ölmühle Solling: Hochwertige Bio-Produkte aus ausgesuchten Zutaten, mühlenfrisch, schonend und handwerklich hergestellt, gleichermaßen kulinarisch wie ernährungsphysiologisch überzeugend.

Die Chance auf eine Auszeichnung haben nur Lebensmittel, die in der jeweiligen Produktkategorie sensorisch makellos und geschmacklich überdurchschnittlich sind. Der Herstellungsprozess muss nachvollziehbar ohne verbilligende oder schönende Hilfs- oder Zusatzstoffe erfolgen. Das meisterliche Können, die Kreativität und gegebenenfalls die Innovationskraft des Lebensmittelhandwerkers oder -herstellers müssen im Produkt erkennbar sein. Die Zutaten sollen soweit möglich aus Niedersachsen stammen, die Produktion muss in Niedersachsen erfolgen. Weitere Auswahlkriterien sind eine authentische, transparente Produkt- und Unternehmensgeschichte. *›Hier kann die Ölmühle Solling, die vor über zwanzig Jahren von meinen Eltern gegründet wurde und konsequent auf Bio setzt, natürlich immer wieder punkten‹*, kommentiert Geschäftsführer Sebastian Baensch. Auf der Prämierungsveranstaltung nahm er die Ernennungsurkunde von Niedersachsens Ministerpräsident Stephan Weil, der Schirmherr des Wettbewerbs ist entgegen.

Der Wettbewerb ›Kulinarisches Niedersachsen‹ wird seit 2010 jährlich von der Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e. V. ausgeschrieben. Die Ölmühle Solling wurde in diesem Jahr bereits zum vierten Mal in Folge ausgezeichnet.

Mehr Informationen zum Wettbewerb und zu den Kulinarischen Botschafter Niedersachsen:  
[www.kulinarische-botschafter-niedersachsen.de](http://www.kulinarische-botschafter-niedersachsen.de) und unter [www.mg-niedersachsen.de](http://www.mg-niedersachsen.de)



...

### **Über die Ölmühle Solling**

Die 1996 von Gudrun und Werner Baensch gegründete Ölmühle Solling steht für mühlenfrische Ölvielfalt und kulinarischen Genuss. Werte wie Bio, Nachhaltigkeit, und soziale Fairness bestimmen das unternehmerische Handeln. Die hochwertigen Öle werden 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, Mitglied im Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) e. V. und Fördermitglied von Slow Food Deutschland e. V.

Mehr Informationen zur Bio-Manufaktur Ölmühle Solling sowie druckfähiges Bildmaterial zum Download: [www.oelmuehle-solling.de](http://www.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