

TAT 14.2.19

Mühlenfrisches für Vitalität und Wohlbefinden

Ölmühle Solling auf der BioFach in Nürnberg

BOFFZEN (r). Mit über 120 Bio-Spezialitäten bietet die Ölmühle Solling eine Vielfalt, die ihresgleichen sucht. Auf der BioFach in Nürnberg (noch bis 16. Februar) präsentiert die Bio-Manufaktur aus Boffzen neue wertvolle Öle für Gesundheit und Genuss.

Native, kaltgepresste Öle sind nicht nur ein kulinarischer Genuss, sie sind wesentlicher Bestandteil einer ausgewogenen, vollwertigen Ernährung. Mehr noch: Dank ihrer jeweils einzigartigen wertvollen Bestandteile werden bestimmte Öle gezielt eingesetzt, um spezifische Nährstoffbedürfnisse abzudecken und so das Wohlbefinden positiv zu beeinflussen. „Vitalöle“ nennt die Ölmühle Solling diese Spezialitäten, die von Anfang an zum Sortiment gehören. „Immer wieder hören wir von Menschen, die

diese Öle verwenden, spannende Erfolgsgeschichten“, berichtet Werner Baensch, Gründer und Produktentwickler im Familienbetrieb.

Ungefilterte Variante

Einer dieser Klassiker ist das Schwarzkümmelöl, von dem es jetzt eine neue, noch ganzheitlichere Variante gibt: Das ungefilterte Schwarzkümmelöl. Es wird direkt mühlenfrisch nach der kalten Pressung abgefüllt und enthält alle Trub- und Schwebstoffe, die normalerweise entfernt werden – ideal für alle, die Schwarzkümmelöl aus gesundheitlichen Erwägungen zu sich nehmen.

„Natürlich gibt es auch bei Vitalölen Trends“, berichtet Sebastian Baensch, Geschäftsführer der Ölmühle Solling. „Wir beobachten,

dass bestimmte Öle plötzlich stark nachgefragt werden, die wir schon seit vielen Jahren anbieten, zum Beispiel unser natives Hanföl.“ Mit Leindotteröl hat die Ölmühle Solling jetzt noch einen weiteren Klassiker der Vitalöle im Sortiment. „Unsere Urgroßeltern kannten dieses Speiseöl noch. Es ist nicht mit Leinöl zu verwechseln, sondern hat ein ganz eigenes Fettsäurespektrum und einen charakteristischen Geschmack“, erläutert Werner Baensch.

Gesundheit und Leistungsfähigkeit mithilfe der Ernährung bewusst optimieren, und zwar nicht durch Medikamente oder Nahrungsergänzungsmittel, sondern mit hochwertigen Bio-Lebensmitteln: Das sei ein wichtiger und positiver Zukunftstrend, der nicht zuletzt von der wachsenden Zahl der Veganer sowie sport-

lich aktiven Menschen getragen wird, so die Überzeugung der Ölmühle Solling. Dazu passt auch das ebenfalls neue Hagebuttenkernpulver in Rohkostqualität, das aus Bio-Hagebutten schonend hergestellt wird und natürliches Vitamin C liefert.

Dass bei soviel Ernährungsbewusstsein auch der Genuss nicht zu kurz kommt, dafür sorgen die Bio-Öl-Experten zum Beispiel mit ihrem köstlichen neuen Trüffelöl, das Pasta & Co. Tropfen für Tropfen das Aroma edler weißer Trüffeln verleiht.

Das neue Hagebuttenkernpulver liefert viel natürliches Vitamin C. Auch dieses Produkt stellt die Ölmühle Solling als Neuheit auf der Messe in Nürnberg vor.

FOTO: ÖLMÜHLE SOLLING

