

## Ausflug zur Ölmühle Boffzen am 25.05.2024

Liebe Mitgliederinnen und Mitglieder,

der diesjährige Frühjahrsausflug 2024 führte uns nach Boffzen, wo wir die Ölmühle Solling und das River Café besuchten.



In einem ca. 90minütigem Vortrag hat uns Frau Jansen die Historie der Ölmühle Solling, die Unterschiede der Manufaktur zur industriellen Fabrikation und die aktuellen Spezialitäten vorgestellt.

Werner Baensch hat nach seinem Studium der Lebensmitteltechnologie viele Jahre im Entwicklungsdienst als Öko-Inspektor und projektberatender Ingenieur gearbeitet. So unterstützte er beispielsweise auf Samoa und Sri Lanka Forschungsarbeiten bei der Verwertung von Kokosnüssen und entwickelte dabei produktschonende Verfahren zur Herstellung von nativem Kokosöl.

Anfang der 90er Jahre kehrte Familie Baensch – Gudrun und Werner mit ihren Kindern Sebastian und Sarah - ins heimatliche Weserbergland zurück. Hier beschäftigten sie sich mit der Kaltpressung und der Produktion von Bio-Ölen. Als kleines Familienunternehmen stellten sie die ersten Öle mit einer Spindelpresse in Bevern her. 2008 zog die Familie nach Boffzen um, wo zehn Jahre später im Herbst 2018 der jetzige Firmensitz mit Manufaktur, Mühlenladen, Besucherzentrum und Mühlengarten errichtet wurde. Inzwischen führen die Geschwister Sarah und Sebastian das Unternehmen mit ca. 70 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Ölsaaten und Nüsse aus anerkannt ökologischem Landbau werden in handwerklicher Tradition zu Bio- und Feinkostspezialitäten verarbeitet.



Mit den Spindelpressen – kleine Version im Foto oben rechts – werden die Rohstoffe schonend bei maximalen Temperaturen von 40 °C ausgepresst, so dass die natürlichen Bestandteile im Öl wie Vitamine und ungesättigte Fettsäuren erhalten bleiben. Demgegenüber können bei industrieller Fertigung Verarbeitungstemperaturen bis zu 200 °C auftreten. Nach weiteren Aufbereitungsschritten sind letztere Öle in erster Linie zum Braten und Backen vorgesehen, während kaltgepresstes Öl eine hervorragende, gesunde Zutat für frische Salate ist, was wir bei einer Verkostung vor Ort im Anschluss an die Präsentation vollauf bestätigen konnten. Familie Baensch probiert immer neue Rezepturen aus, die viele Inspirationen für die eigene Küche bieten.

Bei einigen Spezialitäten wie Schwarzkümmelöl ist eine medizinische Heilwirkung nachgewiesen. Daher arbeitet die Manufaktur am Rande auch mit anerkannten Medizinerinnen in der Region zusammen. Schwarzkümmel war hierzulande einst als „Brotwurz“ bekannt und wuchs früher in vielen Bauerngärten; heute bezieht die Manufaktur die biologisch angebauten Schwarzkümmelsamen vorwiegend aus Ägypten. Es wird nach der Kaltpressung nur filtriert, nicht desodoriert oder raffiniert; daher behält es seine großen Anteile an essenzieller, zweifach ungesättigter Linolsäure und an ätherischen Ölen, welche für die traditionelle Heilwirkung für das Verdauungs- und Immunsystem zeichnen. Auch als Hausmittel für die Haut- und Haarpflege wird es eingesetzt.

Im Gegensatz zu Kümmel-, Lein- oder Kokosöl werden Olivenöle nicht kaltgepresst, sondern kalt zentrifugiert. Da mit den Ölpresen in der Manufaktur in Boffzen trockene Samen, Kerne und Nüsse, aber keine Früchte ausgepresst werden können, wird das Olivenöl aus nachhaltigem Anbau in Italien bezogen. Wegen des leicht verderblichen Fruchtfleisches werden die Oliven dort im Anbaugebiet zeitnah nach der Ernte verarbeitet.

Der übrigbleibende Presskuchen ist in allen Fällen ein hervorragendes Tierfutter und natürlicher Dünger, der problemlos auf die Felder zurückgeführt werden kann.

Weitergehende Informationen und die Produktpalette finden sie im Internet auf der Homepage [www.oelmuehle-solling.de](http://www.oelmuehle-solling.de). An ausgewählten Tagen ist bei einer Führung durch die Geschäftsleitung auch ein Blick hinter die Kulissen möglich, so dass die großtechnischen Mühlen und die anderen verfahrenstechnischen Anlagen besichtigt werden können. Einen Veranstaltungskalender finden Sie ebenfalls auf der Homepage der Ölmühle.

Im Anschluss an die Präsentation und Verkostung nutzten einige Kolleginnen und Kollegen die Einkaufsmöglichkeit im Mühlenladen, wo auch weitere Bio-Produkte aus der Region angeboten werden.



Im angrenzenden River Café ließen wir den Nachmittag bei Kaffee und Kuchen oder wahlweise auch beim Genuss warmer Speisen gemütlich ausklingen.

