



PRESSEINFORMATION

Boffzen, Mai 2024

Neues Programm von Juli bis Dezember: Lesungen, Vorträge, Workshops

Die Ölmühle Solling lädt zu 27 Veranstaltungen ein

Vorträge, Lesungen, Führungen, Seminare, Workshops und Tastings - interessierte Besuchern können von Juli bis Dezember aus 27 Veranstaltungen wählen. Gemeinsam mit internen und externen Referenten und Experten lädt die Ölmühle Solling erneut zu den kostenlosen Angeboten nach Boffzen ein.

„Wir sind überwältigt von dem großen Interesse an unseren Veranstaltungen“, sagt Projektleiterin Tanja Baensch mit Blick auf das Programm der Ölmühle Solling des ersten Halbjahres. Die Bio-Manufaktur begrüßte seit Januar mehr als 1.000 interessierte Gäste. Die Rückmeldung zeige, „dass die Themen Gesundheit, Ernährung, Kultur und Naturschutz von großer Bedeutung sind und dass es einen Bedarf gibt, darüber zu sprechen und aktiv zu werden“. Auch die zweite Jahreshälfte bietet ein facettenreiches Programm.

Autorin und Journalistin Dr. Tanja Busse stellt zwei Bücher vor und lädt zu einem offenen Austausch ein. In „Das Sterben der anderen“ schreibt die Landwirtschaftsexpertin über das fortschreitende Ende der Artenvielfalt und den alarmierenden Zustand der biologischen Diversität. Im Fokus des Werks „Der Grund“ ist der Boden. Er ist existenziell für Ernährung, Wasser und Klimaschutz. Doch die Böden sind gefährdet und umkämpft. Das Buch zeigt Wege auf, wie Flächenkonflikte gelöst werden können.

Autorin Heike Ulrich liest aus ihrem Thriller „Jenseits des Nordlichts“. Der Roman der Schauspielerinnen und Sprecherinnen schlägt den Spannungsbogen von Island bis zum ehemaligen Kloster Corvey an der Weser. Das Buch verwebt Aspekte nordischer Mystik und mittelalterlicher Geschehnisse mit dem Leben eines jungen Paares.

Neu im Programm sind die Workshops „Die Welt der ätherischen Öle“ und „Die Apotheke ‚Natur‘“ mit Phytotherapeutin Andrea Duurland, der Vortrag „Hautgesundheit im Sommer“ mit Hautpflegeberaterin Ariane Arste, „Bewusst-werden und Los-lassen“ mit Qigong-Lehrer Dr. Jochen Schulz und „Lebergesundheit: Ein Blick auf die nichtalkoholische Fettleber“ mit Ernährungsexpertin Sonja Schlüter. Das Thema „Selbstfürsorge und Achtsamkeit“ für Mütter und Väter behandelt Coach und Mentorin Dr. Anne Bielemeier – an zwei separaten Terminen.

„Wir begrüßen aufgrund der großen Nachfrage einige ‚Wiederholungstäter‘“, sagt die Projektleiterin. Darunter Dr. Rainer Didier zum Thema „Versorgung mit Mikronährstoffen“, Eike Kannenberg von LangeFit spricht über „Muskeltraining: Lebensqualität und Gesundheit bis ins hohe Alter“ und Berit Nolte stellt die Vitametik® vor. Auch gibt es Führungen durch die Produktion der Bio-Manufaktur mit den Geschäftsführern Sarah und Sebastian Baensch sowie Ölexpertin Andrea Janzen. Zur Auswahl stehen zudem Gentle Yoga mit Anita Bigos, BALLance® mit Sindy Lahrmann und Wissenswertes zu Omega 3 und Vitamin D mit Tanja Baensch.



ÖLMÜHLE SOLLING

Bei den Veranstaltungen ist der kulinarische Genuss inklusive: Die Ölmühle Solling bietet saisonale Köstlichkeiten mit Bio-Spezialitäten aus der Manufaktur an. Mehr Infos zu den Veranstaltungen sowie Daten und Uhrzeiten finden sich online unter oelmuehle-solling.de/events sowie in ausliegenden Flyern. Die Ölmühle bittet um Anmeldungen, online, per E-Mail an besucher@oelmuehle-solling.de oder unter Telefon 05271/96666-14. Denn: Das Kontingent ist begrenzt.



Die Organisatorinnen sind zeitgleich Referentinnen der Veranstaltungen: Ernährungsberaterin Tanja Baensch (links), Ölexpertin Andrea Janzen (Mitte) und Vitametikerin Berit Nolte (rechts). Foto: Ölmühle Solling

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. Heute wird das Unternehmen von Sarah und Sebastian Baensch, den beiden Kindern der Gründer, geführt. 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, direkt abgefüllt und umgehend – eben mühlenfrisch – versendet. Die traditionellen Herstellungsverfahren werden durch moderne lebensmitteltechnologische Standards in der Qualitätssicherung und aufwendige Prüfverfahren ergänzt. Die Ölmühle Solling ist Partner des Anbauverbands Naturland und Fördermitglied von Slow Food Deutschland e. V.

ANSPRECHPARTNERIN

Vivian Krause
vivian.krause@oelmuehle-solling.de
T 0 52 71. 9 66 66-45