



## PRESSEINFORMATION

Februar 2020

*Power für Herz und Hirn*

### **Rundum gut versorgt mit Bio-Omega DHA Ölen aus der Ölmühle Solling**

*Docosahexaensäure (DHA) und Alpha-Linolensäure (ALA) sind wichtige Nährstoffe für mentale und körperliche Fitness. Besonders für vegan lebende Menschen ist es nicht ganz einfach den Bedarf zu decken, denn gerade DHA wird meist aus tierischen Rohstoffen gewonnen. Mit den Omega DHA Ölen aus der Ölmühle Solling stehen jetzt rein pflanzliche Alternativen auf Basis von Algen- und Leinöl zur Verfügung. Schon zirka zwei Esslöffel der Omega DHA Öle decken den täglichen Bedarf an der besonderen Fettsäure – selbstverständlich in Bio-Qualität.*

Um gesund und fit zu bleiben, braucht der Mensch Omega-3-Fettsäuren. Sie gehören zu den sogenannten essenziellen Fettsäuren, die der Organismus nicht ausreichend selber bilden kann. Besonders wichtig in diesem Zusammenhang ist DHA: Sie trägt zu einer normalen Herzfunktion sowie zur Erhaltung einer normalen Sehkraft und Gehirnfunktion bei. Als beste Quelle für diesen wichtigen Nährstoff gelten Kaltwasserfische wie Lachs und Makrele. Doch die Weltmeere sind überfischt und verschmutzt. Hinzu kommt: Immer mehr Menschen ernähren sich vegetarisch oder vegan. Wie lässt sich also der Bedarf an DHA ökologisch und ernährungsphysiologisch hochwertig decken?

In der Ölmühle Solling beschäftigt sich Gründer und Produktentwickler Werner Baensch bereits seit über 20 Jahren mit den ernährungsphysiologischen Eigenschaften naturbelassener, kaltgepresster Bio-Öle. »Es ist richtig, dass Fisch eine wichtige DHA Quelle ist, aber die Fische selbst nehmen sie auch mit der Nahrung auf. Verfolgen wir diese Nahrungskette im Meer bis zum Ende, dann finden wir dort sogenannte Mikroalgen, wie zum Beispiel die Schizochytrium sp.«, erläutert der Experte. »Mit dem aus ihr gewonnenen Algenöl steht eine rein pflanzliche DHA-Quelle zur Verfügung, die sich nachhaltig und ökologisch sinnvoll kultivieren lässt. So können wir den Nährstoffbedarf der Menschheit decken, ohne Raubbau an den Fischbeständen zu betreiben.«

In den neuen Omega DHA Ölen aus der Ölmühle Solling wird das Algenöl eingebunden in natives Bio-Leinöl. Dieses ist eine Spezialität der Ölmühle und wird handwerklich in kleinen Chargen mühlenfrisch kaltgepresst. Leinöl liefert mit Alpha-Linolensäure, kurz ALA genannt, eine weitere essenzielle Omega-3-Fettsäure. »Gemeinsam bilden DHA und ALA die Grundbausteine unserer Zellmembranen«, erklärt Werner Baensch. Was ihm wichtig ist: »Obwohl diese ganzen Prozesse so chemisch klingen – wir reden hier von der Ernährung, nicht von Medizin.« Deshalb ist es für ihn nur folgerichtig, die wertvollen Bestandteile nicht mit Kapseln, wie beim Fischöl vielfach üblich, sondern mit hochwertigen Ölen im Rahmen der täglichen Ernährung zuzuführen: Im Müsli oder Smoothie, im Dressing oder Dip.



Und mit den drei feinen Kompositionen mit mildem Chia-, fruchtigem Sanddorn- und herb-nussigem Walnussöl liefern die Ölmüller aus dem Weserbergland wieder einmal den Beweis dafür, das gesund und köstlich einfach perfekt zusammenpassen.

#### ÜBER DIE ÖLMÜHLE SOLLING

Die 1996 von Gudrun und Werner Baensch gegründete Ölmühle Solling steht für mühlenfrische Ölvietfalt und kulinarischen Genuss. Werte wie Bio, Nachhaltigkeit und soziale Fairness bestimmen das unternehmerische Handeln. Die hochwertigen Öle werden handwerklich in kleinen Spindelpresen 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 aufwendige Prüfverfahren ergänzt. Die Ölmühle Solling ist Partner des Anbauverbands Naturland und Fördermitglied von Slow Food Deutschland e. V.

#### ANSPRECHPARTNERIN

Sarah Baensch  
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit  
sarah.baensch@oelmuehle-solling.de  
T 0 52 71.9 66 66-48

Ölmühle Solling GmbH  
Höxtersche Straße 3  
37691 Boffzen/Germany

[oelmuehle-solling.de](http://oelmuehle-solling.de)

**BIOFACH2020**  
into organic

Halle 6 | Stand 159

...



# ÖLMÜHLE SOLLING

## OMEGA DHA LEIN + CHIA (BIO)\*

Eine ausgewogene Kombination aus wertvollem Algenöl, mühlenfrischem Leinöl und mildem Chiasamenöl, das mit seinem Gehalt an natürlichem Vitamin E (Tocopherol und Tocotrienol) einen optimalen und dauerhaften Oxidationsschutz für die hoch ungesättigten Fettsäuren bietet und für einen angenehm milden Geschmack sorgt. Der Allrounder für Smoothies und Salate.

250 ml, UVP 19,90 € (7,96 €/100 ml)



## OMEGA DHA LEIN + SANDDORN (BIO)\*

Eine ausgewogene Kombination aus wertvollem Algenöl, mühlenfrischem Leinöl und kostbarem Sanddornfruchtfleischöl, das mit seinem Gehalt an natürlichem Vitamin A und E (Carotinen, Tocopherol und Tocotrienol) für einen optimalen Oxidationsschutz für die hoch ungesättigten Fettsäuren sorgt und dem Öl eine leicht fruchtige Note verleiht. Perfekt im morgendlichen Smoothie oder Müsli.

250 ml, UVP 21,90 € (8,76 €/100 ml)

## OMEGA DHA LEIN + WALNUSS (BIO)\*

Eine ausgewogene Kombination aus wertvollem Algenöl, mühlenfrischem Lein-, Weizenkeim- und Walnussöl. Natives Walnuss- und Weizenkeimöl bieten mit ihrem natürlichen Vitamin-E-Gehalt (Tocopherole) einen optimalen Oxidationsschutz für die hoch ungesättigten Fettsäuren und verleihen eine herb-nussige Note. Fein zu Salaten, in Dressings und Dips.

250 ml, UVP 19,90 € (7,96 €/100 ml)



\* Enthält 1,6 g pro 100 g DHA (Docosahexaensäure). DHA trägt zu einer normalen Herzfunktion sowie zur Erhaltung einer normalen Sehkraft und Gehirnfunktion bei. Die positive Wirkung stellt sich bei einer täglichen Aufnahme von 250 mg DHA ein, dies entspricht 16 g der Ölmischung (2 Esslöffel à 8 g).

Mehr Infos und Rezept-Tipps zu den Omega DHA Ölen: [oelmuehle-solling.de](http://oelmuehle-solling.de)