

Drei Betriebe mit Regionalmarke "Typisch-Harz" ausgezeichnet



Bereits zum zweiten Mal ging nach der erfolgreichen Veranstaltung in 2017 der "Typisch Harz"-Express auf Tour. Das Gemeinschaftsangebot von Harzer Tourismusverband und Harzer Schmalspurbahn unter Einbindung zahlreicher Anbieter, Helfer und Unterstützer, erfreute sich einer großen Nachfrage. Über 100 begeisterte Passagiere zählte der Express auf seiner kulinarischen Reise durch das romantische Selketal am 09. September 2018. Auf der Fahrt von Quedlinburg nach Harzgerode hatten Urlauber wie Einheimische die Möglichkeit, zahlreiche Spezialitäten an Board zu verköstigen und im Anschluss auf dem "Typisch Harz-Markt" im Schlosshof in Harzgerode zu erwerben. Hier wurden darüber hinaus die Produkte von drei regionalen Betrieben neu mit der Regionalmarke "Typisch Harz" ausgezeichnet. Gemeinsam mit dem Harzgeröder Bürgermeister Marcus Weise überreichte Carola Schmidt, Geschäftsführerin des Harzer Tourismusverbandes, die offiziellen Urkunden an Peter Gropengießer vom Westerhäuser Käsehof sowie an Irene Schukies und Christian Zineker von der Harz Keramik. "Wir freuen uns über die erstmalige Aufnahme einer Harzer Töpferei und Harzer Käsespezialitäten in das Typisch Harz-Portfolio", so Carola Schmidt. Leider konnten Kristin und Matthias Kühlmann von der Mosterei Kühlmann's Hof aus Wienrode ihre Auszeichnung nicht persönlich entgegen nehmen, dennoch gehören ab sofort ihre 26 Apfelsorten zur "Typisch Harz"-Produktfamilie. Die frisch gebackenen Labelträger hatten sogleich die Gelegenheit, ihre ausgezeichneten Produkte auf dem "Typisch-Harz"-Markt in Harzgerode einem breiten Publikum vorzustellen. Hier gab es ebenfalls Harzer Fichteln (Schmorwurst mit Fichtennadeln), außergewöhnliche Senfkreationen der Harzer Naturküche, Wurst vom Brockenbauer Thielecke, Bier aus Clausthal-Zellerfeld, Honig aus der Harzer Gebirgsmolkerei sowie aromatische Brotaufstriche von Malzit zum Kaufen und Verköstigen. Für Unterhaltung sorgte die Live-Musik der Münzenberger Musikanten aus Quedlinburg sowie der Kettensägenschnitzer Michael Sulies.

Westerhäuser Käsehof aus Westerhausen

Peter Gropengießer stellt in seinem kleinen, bäuerlichen Familienbetrieb in Westerhausen Käse und Milch in Bioland-Qualität her. Dabei liefern sowohl seine

hofeigene Harzer Ziegenherde als auch sein Rotes Harzer Höhenvieh die wertvolle Milch, die in sorgfältiger Handarbeit zu Weichkäse, Camembert und Hartkäse weiterverarbeitet wird.

Harz Keramik aus Altenau

Irene Schukies' Sortiment besteht ausschließlich aus handgearbeiteten Unikaten. Mit "Typisch Harz" wurden ihre Töpfer-Serien "Harz", "Naturholz- und Naturstein-Dekor" sowie "Deko-Objekte" ausgezeichnet. In der "Harz-Serie" spiegeln Tiermotive, wie z.B. Luchs, Hirsch, Wildschwein und Wolf die Ursprünglichkeit der Region wider. Bei der Serie "Naturholz- und Naturstein-Dekor" hebt sich die raue, ursprüngliche Holz- und Steinoptik deutlich von der glänzenden, farbigen Glasur ab und drückt die schlichte Schönheit des Harzes aus.

Mosterei Kühlmann's Hof aus Wienrode

In seiner Lohnmosterei verarbeitet Matthias Kühlmann Früchte aus den Gärten des eigenen Hofes und aus dem Harzer Umland zu naturreinen Produkten. Den gesamten Herstellungsprozess bestimmen dabei Sorgfalt und Handarbeit. Neben dem Erdbeer-, Stachelbeer- und Apfel-Holunderblüten-Fruchtaufstrich, Apfelsaft und Holunderblüten-Sirup, darf er nun auch 26 verschiedene Apfelsorten mit dem Qualitätssiegel "Typisch Harz" kennzeichnen.

Die drei Betriebe zählen nun zu den über 50 Produzenten mit über 350 Produkten, die mit dem Label "Typisch Harz" zertifiziert wurden. Alle Informationen zur Regionalmarke "Typisch Harz" sind auch auf der Website

www.harzinfo.de/typisch-harz nachzulesen.

Kontakt Daten

Inna Lubrich

Marktstraße 45

38640 Goslar

Tel: 05321 3404-17

E-Mail: i.lubrich@harzinfo.de

Web: <http://www.harzinfo.de/typisch-harz>