



Harzer Naturküche

"Gut. Sauber. Fair."



UNSERE ERFOLGSGESCHICHTE

Die Harzer Naturküche wurde am 01. März 2006 mit dem Anspruch gegründet, Lebensmittel aus **eigenen und regionalen Rohstoffen** herzustellen. Zwei Jahre wurden die Produkte auf Märkten angeboten. 2008 wurde dann der **Regionalladen Harz** unterhalb des Schlosses eröffnet. Die angebotenen Waren kommen von Bauern aus der Region und werden vorwiegend biologisch angebaut. Der Senf wird selbst hergestellt.

Durch den Erfolg des Senfverkaufes wurden in der Folgezeit immer neue Sorten entwickelt. Heute sind es **60 verschiedene Senfprodukte**, die natürlich ohne Zusätze in einer **Manufaktur** in der Welterbestadt Quedlinburg hergestellt werden.

Mit zunehmenden Erfolg wuchsen sowohl die Palette selbst hergestellter Produkte (z. B. Kräutersalze, Chili-Paste) als auch die Zahl unserer Läden und Mitarbeiter. Im Jahr 2012 kam unser zweiter Laden hinzu. Seit 2016 findet man uns auch in der Haupteinkaufsstraße unserer Welterbestadt in zentraler Lage. Kern unserer Marke ist weiterhin unsere selbst produzierte Senf-Vielfalt. Viele der angebotenen regionalen Produkte fügen sich hier perfekt ein, z. B. Wurst, Brot, Bier etc. – **natürlich aus der Harzregion**.



Harzer Naturküche

Finkenherd 6

06484 Quedlinburg

Tel.: +49 173 1634802

Fax: +493946 629179

E-Mail:

info@harzer-naturkueche.de

www.harzer-naturkueche.de

Gründung: 2006

Mitarbeiteranzahl: 10

Regionalmarke „Typisch Harz“



Simone Seiboth

– Geschäftsführerin –



GEHEIMNISSE UNSERES ERFOLGES

Wir bieten **gute und natürliche Produkte** an, setzen auf Geschmack und Regionalität. Mit Durchhaltevermögen, Kreativität und Leidenschaft konnten wir eine Produktpalette aufbauen, die wie keine andere für harztypischen Geschmack steht. Wir streben stets danach, weitere besondere Spezialitäten zu entwickeln. Von der engen Kooperation mit unseren regionalen Partnern profitieren stets alle Seiten. Rückschläge spornen uns an und haben uns am Ende immer besser gemacht!

ERFOLGREICH IN DIE ZUKUNFT

Das zeigt sich in unserem Motto: **„gut, sauber, fair“**. „Gut“ heißt, Produkte herzustellen, die Sinn machen. Wir treffen hier den Nerv der Zeit, es werden ursprüngliche Produkte nachgefragt ohne jegliche Zusätze. „Saubere“ bedeutet Rohstoffe nachhaltig zu nutzen. Die Bauern aus der Region betreiben biologische Landwirtschaft, um die **Kulturlandschaft Harz zu erhalten**. Wir selbst rüsten unsere Beleuchtung nun auf LED um, damit sparen wir Strom und schonen die Umwelt. „Fair“ steht für eine gerechte Entlohnung unserer Mitarbeiter und Lieferanten sowie für die Preise unserer Produkte, welche seit neun Jahren gleich geblieben sind! Konkrete Pläne für unser Unternehmen ist die mittelfristige Eröffnung einer Bäckerei, um die Regionalvermarktung noch weiter auszubauen.

GEMEINSAM FÜR EINEN ERFOLGREICHEN STANDORT WELTERBESTADT QUEDLINBURG

Eine Million Besucher jährlich machen bis zu 80% unserer Kunden aus. Der Regionalladen mit seinem breiten Angebot spricht aber auch sehr viele Einheimische an. Hier wird für die Präsente Heu aus dem Selketal verwendet, das duftet gut und ist nachhaltig! Somit stärken wir auch Wertschöpfungsketten vor Ort. Neben Regionalität und Nachhaltigkeit ist uns das Thema Transparenz sehr wichtig. In unserer Manufaktur bieten wir viele Kurse an und **beziehen die Öffentlichkeit in die Herstellung mit ein**. Wir beteiligen uns gerne an der Werbegemeinschaft Steinbrücke und am Unternehmerinnenkreis.

DIE WELTERBESTADT QUEDLINBURG UND DER LANDKREIS HARZ – EIN GUTER STANDORT FÜR UNSER UNTERNEHMEN, WEIL ...

... ich hier meine Kreativität gut umsetzen kann und die Lage Quedlinburgs ideal ist, um Produkte aus dem Harz zu vermarkten. **Zudem sprechen eine Million Besucher eine eindeutige Sprache!**

