



Nahrung & Genuss

Harzer Naturküche

Finkenherd 6
06484 Quedlinburg
Tel.: +49 173 1634802

info@harzer-naturkueche.de
www.harzer-naturkueche.de

Gründung: 2006
Mitarbeiteranzahl: 10
Inhaberin: Simone Seiboth

„Gut. Sauber. Fair.“



UNSERE ERFOLGSGESCHICHTE

Die Harzer Naturküche wurde am 01. März 2006 mit dem Anspruch gegründet, Lebensmittel aus eigenen und regionalen Rohstoffen herzustellen. 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 Senfverkaufs wurden in der Folgezeit immer neue Sorten entwickelt. Heute sind es **60 verschiedene Senfprodukte**, die natürlich ohne Zusätze in der Manufaktur in der Welterbestadt Quedlinburg hergestellt werden. Mit zunehmendem Erfolg wuchsen sowohl die Palette selbst hergestellter Produkte (z. B. Kräutersalze, Chili-Paste) als auch die Zahl unserer Läden und Mitarbeiter. Seit 2016 findet man uns auch in der Haupteinkaufsstraße unserer Welterbestadt. Kern unserer Marke ist weiterhin unsere selbst produzierte Senf-Vielfalt.



“
Wir bieten gute und natürliche Produkte an, setzen auf Geschmack und Regionalität.
”





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. Ressourcen- und Umweltschutz gehört bei uns zum Tagesgeschäft. „Fair“ steht für eine gerechte Entlohnung unserer Mitarbeiter Partner. Weitere innovative Ideen zur Entwicklung unseres Angebots sind stets Teil unserer Zukunftsplanung.



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 DIE REGION HARZ SIND EIN TOP - STANDORT, 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!

