Typisch Harz –
Ausgezeichnet regional!

TYPISCH Harz

www.typisch-harz.de

TYPISCH
Harz
pischharz

Die Harzer Regionalmarke

Harzköhlerei Stemberghaus

Die magische Gebirgswelt steht für eindrucksvolle Natur, eine bewegte Geschichte sowie für traditionelles Handwerk und regionale Spezialitäten. An der Regionalmarke Typisch Harz können die Verbraucher die besondere Qualität von Produkten aus dem Harz erkennen. Bei der Vergabe des Labels wird deshalb darauf geachtet, dass neben den zu erfüllenden Kriterien die qualitative Wertigkeit des Produktes nach dem Grundsatz „Klasse statt Masse“ eine zentrale Rolle spielt.

Der Einzugsbereich der Regionalmarke ist das Verbandsgebiet des Harzer Tourismusverbandes. Dieses umfasst die Landkreise Goslar, Harz, Mansfeld-Südharz, Nordhausen sowie den Harzteil des Landkreises Göttingen.

Die Typisch Harz-Produzenten verpflichten sich, die Philosophie der Regionalmarke Typisch Harz aktiv zu leben. Häufig sind die Betriebe familiengeführt und eng mit dem Harz verbunden. Mit der Auszeichnung ihrer Produkte entscheiden sich die Produzentinnen und Produzenten bewusst für das Harzer Qualitätsversprechen.

Lassen Sie sich überraschen und entdecken Sie die Kostbarkeiten der Region.

Alle Informationen und Produkte auch
im Internet unter:
www.typisch-harz.de

Produkte aus dem Harz

Das Label Typisch Harz können Produkte aus folgenden Gruppen tragen:

- **„Fleisch", „Fisch", „Wild"**
  - z. B. Harzer Rotes Höhenvieh
- **„pflanzliche Produkte (Rohprodukte)"**
  - z. B. Walnüsse, Weizen, Raps, div. Beeren
- **„verarbeitete/veredelte Lebensmittel"**
  - z. B. Wurst- und Schinkenspezialitäten, Biere, Liköre, Fruchtaufstriche
- **„handwerkliche Produkte"**
  - z. B. Kunsthandwerk
- **„Gastronomie"**
  - einzelne Gerichte oder komplette Restaurants
- **„touristisches Produkt/touristische Dienstleistung"**
  - z. B. spezielle Führungen

Diese Produkte sind entweder direkt bei den Partnern in der Region oder in ausgewählten Läden (Auswahl S. 3 & 4) erhältlich.

Philosophie und Ziele der Regionalmarke

- Es wird auf eine ökologisch und ökonomisch nachhaltige Produktion geachtet.
- Die regionalen Wirtschaftskreisläufe werden gestärkt.
- Wertschöpfung und Kaufkraft werden in der Region gehalten.
- Die Produkte bieten unseren Gästen die Möglichkeit, ihre Urlaubserlebnisse mit nach Hause zu nehmen.
- Die Regionalmarke bietet Harzern die Chance, sich mit der Region zu identifizieren und ihre Verbundenheit zum Harz zu zeigen.

Verkaufsstellen

Es gibt immer mehr Produzenten und Tourist-Informationen, die Typisch Harz-zertifizierte Produkte in ihr Sortiment aufnehmen. Hier eine Auswahl:

Fleischerei Henning Kluß

Kornstraße 94 \ 38640 Goslar \ www.fleischereikluss.de

Ergänzend zu den zertifizierten Spezialitäten sind in der Kornstraße Waren dieser Typisch Harz-Produzenten erhältlich: Bäckerei Braun, 2-Meister-Conditorei Mangold, Brauhaus Goslar, Harzer Likör Manufaktur, Bienenwerk Goslar

Regionalladen Harz

Steinbrücke 20 \ 06484 Quedlinburg \ senf-shop.com

Im Sortiment finden sich neben den eigenen Senf- und Kräutersalz-Kreationen zertifizierte Produkte folgender Produzenten: Koithahn's Harzer Landwurst Spezialitäten, Harzer Gebirgsimkerei, 2-Meister-Conditorei Mangold, Echter Nordhäuser Traditionsbrennerei, Harzer Edelbrand Manufaktur, Altenauer Brauerei, Schierker Feuerstein, Harzer Honig v. Tilmann Dreysse, Harzer Mineralquelle Blankenburg, Harzer Likör Manufaktur, Fallstein Destillerie, Brockenbauer Thielecke, Harzer Baumkuchen, Westerhäuser Käsehof

Glasmanufaktur Harzkristall

Im Freien Felde 5 \ 38895 Derenburg \ www.harzkristall.de

Hier gibt es neben den eigenen Waren Produkte dieser Typisch-Harz-Produzenten: Harz Keramik, Harzer Likör Manufaktur, Quedlinburger Senf, Fallstein Destillerie, Friwi-Werk Witte, Harzer Edelbrand Manufaktur

Selketal-Information Ballenstedt

Anhaltiner Platz 7 \ 06493 Ballenstedt \ www.dasselketal.de

Im Sortiment sind Typisch Harz-zertifizierte Produkte dieser Hersteller: Schierker Feuerstein, Glasmanufaktur Harzkristall, Harzer Likör Manufaktur, Quedlinburger Senf, Friwi-Werk Witte, Harzer Edelbrand Manufaktur, Echter Nordhäuser Traditionsbrennerei

Tourist-Information Torfhaus

Torfhaus 1a \ 38667 Torfhaus \ www.oberharz.de

Hier werden die zertifizierten Erzeugnisse folgender Produzenten angeboten: Altenauer Brauerei, Schierker Feuerstein, Harzer Mineralquelle Blankenburg, Harzer Likör Manufaktur, Quedlinburger Senf, Platzhörsch Likör, Harzer Nudel-Manufaktur, Imkerei Illers

Tourist-Information Clausthal-Zellerfeld

Adolph-Roemer-Straße 20 \ 38678 Clausthal-Zellerfeld \ www.oberharz.de

Neben anderen Artikeln sind die Typisch Harz-ausgezeichneten Produkte folgender Hersteller erhältlich: Zellerfelder Münzbräu, Schierker Feuerstein, Harzer Mineralquelle Blankenburg, Friwi-Werk Witte, Harzer Gebirgshonig, Harzer Likör Manufaktur, Altenauer Brauerei, Platzhörsch Likör, Quedlinburger Senf

An der Rappbodetalsperre – an der L96 \ 38889 Oberharz am Brocken OT Rübeland \ harzer-regioshop.de

Herzstück des Multifunktionsgebäudes Typisch Harz | Regioshop & Kulturhalle sind der Shop mit einer großen Auswahl an Typisch Harz-zertifizierten Produkten und der kultige Imbiss „Fettluke“, ebenfalls Typisch Harz-Labelträger.
Auf Displays werden die Macher der mit der Regionalmarke ausgezeichneten Produkte vorgestellt. Während die Großen in aller Ruhe shoppen, können die Kleinen in der Indoorspielwelt toben.
Die Termine zu den zahlreichen Events werden auf harzer-regioshop.de bekannt gegeben.

- Altenauer Brauerei GmbH, Altenau
- Harz Keramik, Altenau
- Bad Harzburger Mineralbrunnen, Bad Harzburg
- Imkerei Zepezauer, Bad Harzburg
- SCHIERKER FEUERSTEIN, Bad Lauterberg
- Harzer Mineralquelle Blankenburg, Blankenburg
- SALD harzmade Schmuckdesign, Braunlage
- Freaky Wood, Braunlage
- Glasmanufaktur Harzkristall, Derenburg
- Harzer Honigdieb, Derenburg
- Harzer Likör Manufaktur, Gernrode
- Fleischerei Kluß, Goslar
- Harzköhlerei Stemberghaus, Hasselfelde
- Koithahn’s Harzer Landwurst Spezialitäten, Hattorf
- Harzer Gebirgsimkerei, Hüttenrode
- Hobby Imkerei Thomas Lorenz, Langeln
- Harzer Nudel-Manufaktur, Lutter am Barenberge
- Echter Nordhäuser Traditionsbrennerei, Nordhausen
- Quedlinburger Senf, Quedlinburg
- Fallstein Destillerie, Rohrsheim
- Töpferei „Alte Schmiede“, Schierke
- Friwi-Werk Witte, Stolberg
- Brockenbauer Thielecke, Tanne
- Kloster Wöltingerode, Vienenburg
- Harzer Edelbrand Manufaktur, Timmenrode
- Dr. Bosse Traditionsobst, Wernigerode
- Platzhörsch Likör, Wernigerode
- Westerhäuser Käsehof, Westerhausen

Spirituosen
Honigprodukte
Senfspezialitäten
Keramik

Touristische Angebote

Typisch Harz erleben und den Produzenten bei der Arbeit über die Schulter schauen, in Seminaren selbst aktiv werden oder Wissenswertes über typisch Harzer Traditionen in Museen und Ausstellungen erfahren. Ausführliche Informationen und Termine finden Sie auf den Internetseiten der Produzenten. In der Regel ist eine Anmeldung vorab notwendig.

Altenauer Brauerei, Altenau
- Brauereiführung mit Verkostung

Atelier Irene Schukies, Altenau
- Kreativwerkstatt und Waldbaden

SALD harzmade Schmuckdesign, Braunlage
- Schmuck-Workshop

Café & Konditorei Schnibbe, Bad Lauterberg
- Wildkräuterwanderung mit Kochkurs

SCHIERKER FEUERSTEIN – Stammhaus, Schierke
- Führung mit Verkostung

BRAUakademie, Clausthal-Zellerfeld
- Führung & Verkostung | Seminare

Glasmanufaktur Harzkristall, Derenburg
- ERLEBNISrundgang & Kreativ-Angebote

Harzer Likör Manufaktur, Gernrode
- Verkostung

Brauhaus Goslar
- Brauereiführung & Verkostung

Harzköhlerei Stemberghaus, Hasselfelde
- Führung, Museum & Köhlerhütte

Erlebnis- und Wanderimkerei, Hessen
- Bienenführung mit Honigverkostung

Echter Nordhäuser Traditionsbrennerei, Nordhausen
- Führung & Verkostung | individuelle Rundgänge mit Multimediaguide

Quedlinburger Senf-Manufaktur, Quedlinburg
- Senf-Führung | Senf-Werkstatt | Kochkurse

Brockenbauer Thielecke, Tanne
- Führung auf dem Bio-Schaubauernhof

Hexenmanufaktur Thale, Thale
- Hexenbasteln

Harzer Edelbrand Manufaktur, Timmenrode
- Führung und Verkostung

Fallstein Destillerie, Rohrsheim
- Führung und Verkostung | Museum | Brennerei

Kloster Wöltingerode, Vienenburg
- Brennereiführung mit Verkostung

Imkerei Illers, Wieda
- Führung auf dem Bienenlehrpfad

Museums- und Traditionsbrauerei Wippra, Wippra
- Führung & Verkostung | Seminare

Quedlinburger Senf-Manufaktur

Feste & Co.

In den Sommermonaten öffnen viele Produzenten ihre Tore für Hof- oder Brauereifeste und einiges mehr. Umrahmt von tollen Programmen erscheinen die Typisch Harz-Produkte einmal in einem ganz neuen Licht.

Hier eine kleine Auswahl:

Echter Nordhäuser Traditionsbrennerei, Nordhausen | www.traditionsbrennerei.de

- 28.03.2026 Echter Nordhäuser Ostermarkt
- 27./28.06.2026 Echter Nordhäuser Pflanzenmarkt
- 26.09.2026 Echter Nordhäuser Erntedankfest

Brauhaus Goslar | www.brauhaus-goslar.de

- 19./20.06.2026 Goslarer Bierfest

Altenauer Brauerei, Altenau | www.altenauer-brauerei.de

- 11./12.09.2026 Brauereifest Altenauer

Harzköhlerei Stemberghaus, Hasselfelde | www.harzkoehlerei.de

- 08./09.08.2026 31. Köhlerfest am Stemberghaus

Stolberg / Südharz | www.stadt-stolberg.de

- 08./09.08.2026 Lerchenfest

Kloster Wöltingerode, Vienenburg | www.woeltingerode.de

- 05./06.09.2026 Hoffest „Wölti unter Dampf“
- 1./2. Adventswochenende Adventsmarkt

Harzer Edelbrand Manufaktur, Timmenrode | www.harzer-edelbrand.de

- 19.09.2026 Tag der offenen Tür Harzer Edelbrand Manufaktur

Hoffest Kloster Wöltingerode

Produzenten & Ausgezeichnete Produkte

Harzer Gebirgsimkerei

Altenau

Altenauer Brauerei GmbH

1

Breite Straße 29 \ 38707 Altenau \ Tel. 05328 217 \ www.altenauer-brauerei.de \ info@altenauer-brauerei.de

Öffnungszeiten Hofladen

Sommerzeit

Mo – Do	14.00 Uhr – 18.00 Uhr
Fr	14.00 Uhr – 19.00 Uhr
Sa	10.00 Uhr – 14.00 Uhr

Winterzeit

Mo – Do	14.00 Uhr – 17.00 Uhr
Fr	14.00 Uhr – 18.00 Uhr
Sa	10.00 Uhr – 14.00 Uhr

So ganzjährig geschlossen

Ausgezeichnete Produkte

Altenauer Edelpils, Harzer Dunkel, Harzer Hüttenbier, Harzer Urstoff, Harzer Pilsener, Altenauer Klippenbock, Altenauer Malztrunk, Altenauer Limmo (Kräutergeschmack)

Die Altenauer Brauerei stellt ihre Biere als höchstgelegene Brauerei Norddeutschlands bewusst handwerklich her. Mehr als 400 Jahre Brautradition im Oberharz, eine der letzten in Deutschland noch betriebenen direkt befeuerten Sudpfannen, regionale Braugerste aus dem Urstromtal der Oker, gutes Harzer Gebirgswasser und Hopfen aus den besten Anbaugebieten Deutschlands verleihen den Bieren ihren einzigartig echten Geschmack und machen jedes „Altenauer" zu einem ganz besonderen Schluck Kultur.
Es gibt Direktverkauf im Hofladen sowie Brauereibesichtigungen, Infos finden Sie auf der Homepage.

Altenau

Atelier Irene Schukies

2

Irene Schukies \ Am Mühlenberg 11 \ 38707 Altenau \ Tel. 05328 9899799 \ irene@schukies.de

Termine

www.harz-kreativwerkstatt.de
www.harz-waldbaden.de

Buchbar bis 1 Tag vor Kursbeginn mit voriger telefonischer Absprache.

Ausgezeichnetes Produkt

- Kreativwerkstatt und Waldbaden

Kreativwerkstatt: Wer Lust hat sich auszuprobieren, das Handwerk kennenlernen möchte, eine andere Welt betreten und die Zeit dabei vergessen, sich entspannen, vielleicht an das Vergessene wieder anknüpfen möchte, ist hier richtig! Die Kurse sind für AnfängerInnen und Fortgeschrittene geeignet. Das Naturmaterial Ton wird seit Jahrtausenden verwendet und eröffnet viele künstlerische und kreative Gestaltungsmöglichkeiten.
Waldbaden: Alleine der Aufenthalt im Wald hat eine positive Wirkung auf den Organismus. Wahrnehmungsübungen in der Natur regen alle Sinne an und entspannen Körper und Geist.

Altenau

Harz Keramik

3

Virtualix GmbH \ Am Mühlenberg 11 \ 38707 Altenau \ Tel. 05328 9899798 \ www.harz-keramik.de \ info@harz-keramik.de

Direktverkauf

Aktuelle Öffnungszeiten immer auf der Webseite oder telefonisch anfragen.

Online-Shop: www.harz-keramik.de

Ausgezeichnete Produkte
Keramik-Serien: Harz-Serie, Naturholz- & Naturstein-Dekor, künstlerische Deko-Objekte

Das Töpfer-Handwerk ist einer der ältesten Handwerksberufe und doch verzaubert es immer wieder mit den vielen Ausdrucksformen. Der Zeitgeist verändert sich, das Kunsthandwerk bleibt mit seinen traditionellen Techniken. Harz Keramik verbindet diese unterschiedlichen Pole und das Naturerlebnis des Harzes in neu entwickelten Designs. In der Werkstatt können Besucher den Kunsthandwerkern beim Arbeiten über die Schulter schauen und die Produkte erwerben: Tassen und Schalen mit Waldtieren als auch Naturholz- und Naturstein-Dekore sowie noch vieles mehr.
Harz Keramik freut sich auf Ihren Besuch.

Altenbrak

Bodetal-Forellenzucht Altenbrak

4

Ludwigshütte 1b \ 06502 Thale OT Altenbrak \ Tel. 039456 381 \ bodetal@zordel.de

Öffnungszeiten
- April – Oktober
  täglich von 7.00 Uhr – 19.00 Uhr
- November – März
  täglich von 8.00 Uhr – 17.00 Uhr

Ausgezeichneter Fisch
- Bachforelle
- Regenbogenforelle
- Karpfen
  (alle Fische jeweils frisch oder geräuchert)

Die Fischzucht wurde im Jahr 1981 als Betriebsteil des VEB Binnenfischerei Magdeburg eröffnet. 1990 kaufte die im Schwarzwald ansässige Familie Zordel die Anlage und baute sie nach und nach zu dem heute bestehenden Forellenzuchtbetrieb aus. Im eigenen Laden kann täglich frischer Fisch gegessen und in vielen Variationen gekauft werden. Viele Gaststätten der Region beziehen aus Altenbrak ihre Forellen. Darüber hinaus kann man hier auch seinen eigenen Fisch angeln. Heute werden jährlich 160 Tonnen Forellen in Form von Regenbogen-, Bach- und Goldforellen im klaren Wasser der Bode produziert.

Aspenstedt

Obstplantage Carsten Kundt

5

Auf der Buche 141 \ 38822 Halberstadt OT Aspenstedt \ Tel. 0174 3132314 \ info@obsthofkundt.de

Verkauf
Hofladen Aspenstedt, Sargstedter Str. 157

Mo	geschlossen
Di – Fr	9.00 Uhr – 17.00 Uhr und
Sa	9.00 Uhr – 12.00 Uhr

Wochenmarkt Goslar/Jakobikirchhof Di und Fr sowie Wochenmärkte in Wolfsburg und Seesen

Ausgezeichnete Produkte
Äpfel, Birnen, Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Wein, Beerenobst, Pflaumen, Zwetschgen, Apfelsaft

Regional ist erste Wahl! Geschützt vom Brocken, am sonnigen Südhang des Huys, liegen im nördlichen Harzvorland die Plantagen von Carsten Kundt. Besonderes Augenmerk wird in dem kleinen Familienbetrieb auf einen nützlingsschonenden und möglichst geringen Umgang mit Pflanzenschutz gelegt. Das gesamte Obst wird regional im Hofladen und auf nahegelegenen Wochenmärkten direkt vermarktet. So können sich die Kunden mit ihren Fragen unmittelbar an den Erzeuger wenden. Gleichzeitig sorgen die kurzen Transportwege dafür, dass von Qualität und Frische nichts verloren geht.

Astfeld

Bäckerei Braun

6

Am Nonnenteiche 9 \ 38685 Langelsheim OT Astfeld \ Tel. 05326 978247 \ www.baeckerbraun.de \ info@baeckerbraun.de

Verkaufsfilialen
Filiale Frankenberger Str. 18, 38640 Goslar
Filiale Danziger Str. 28, 38642 Goslar
Filiale Fischemäkerstr. 9, 38640 Goslar
Filiale Ohlhofbreite 37c, 38642 Goslar
Filiale Armelahstr. 1, 38690 Weddingen
Filiale Stadtweg 18a, 38644 Hahndorf

Ausgezeichnetes Produkt
- Goslarer Löwen-Kruste

Die Bäckerei Braun bietet in all ihren Filialen frische Brötchen, Brot und Kuchen an, die in der neuen und modernen Backstube in Astfeld produziert werden. Die mit der Regionalmarke Typisch Harz ausgezeichnete Goslarer Löwen-Kruste ist ein Roggen-Dinkel-Malz-Bort mit gleich zwei Besonderheiten. Zum einen wird es nur ¾ fertig gebacken und spezialverpackt verkauft. Der Kunde backt es zu Hause fertig – ein einzigartiges Geruchs- und Geschmackserlebnis. Außerdem geht von jeder verkauften Löwen-Kruste ein EURO an den Lions Club Goslar-Rammelsberg, der damit Jugendprojekte unterstützt.

Bad Harzburg

Bad Harzburger Mineralbrunnen GmbH

7

Am Zauberberg 3 \ 38667 Bad Harzburg \ Tel. 05322 96020 \ www.bad-harzburger.de \ info@bad-harzburger.de

Verkauf
Lebensmitteleinzelhandel und Getränkefachmärkte in Niedersachsen und Sachsen-Anhalt

Ausgezeichnete Produkte
Bad Harzburger
- Naturelle
- Feinperlig
- Medium
- Classic

Bad Harzburger Mineralbrunnen. Natürlich aus dem Harz.
Der Bad Harzburger Mineralbrunnen liegt am Fuße des Nationalparks Harz in Bad Harzburg und blickt auf eine lange Historie zurück:
Seit nunmehr über 450 Jahren werden natürliche Mineralwässer und Erfrischungsgetränke produziert.
Das regionale und inhabergeführte Unternehmen mit 80 Mitarbeitern garantiert hierbei für Produkte bester Qualität und ist nach dem International Food Standard zertifiziert.
Das Bad Harzburger Mineralwasser wird direkt am Ursprungsort abgefüllt, ist von ursprünglicher Reinheit und typisch regionaler Mineralisation.

Bad Harzburg

Imkerei Zepezauer

8

Am Finkenbrink 5 \ 38667 Bad Harzburg \ Tel. 05322 8930 \ www.harzerhonig.de \ info@harzerhonig.de

Verkaufsstellen
- EDEKA Center Lunze, Bad Harzburg
- Löwenapotheke, Bad Harzburg

sowie zahlreiche weitere Verkaufsstellen in und um Bad Harzburg

Ausgezeichnetes Produkt
- Honig

Eigentlich ist Christian Zepezauer KFZ-Techniker Meister und betreibt eine Werkstatt in Bad Harzburg. Die Begeisterung für die Imkerei hat sein Opa geweckt. Der war nämlich selber Imker und hatte seinen Enkel früh mitgenommen zu den Bienenstöcken. Seit 2017 hat er sich nun selbst der Imkerei verschrieben. Derzeit hat Imker Zepezauer 18 Völker, die in und um Bad Harzburg z.B. Harlingerode, Am Finkenbrink, Badestraße und am Butterberg stehen. Je nach Jahreszeit und Standort sammeln sie Nektar von Bäumen oder Feldfrüchten, aus dem ein rein Bad Harzburger Honig gewonnen wird.

Bad Harzburg

Restaurant Sagenhaft

9

**Nordhäuser Str. 2B \ 38667 Bad Harzburg \ Tel. 05322 7848044 \ www.sagenhaft-harz.de **

Öffnungszeiten

Mo – Mi	11.00 Uhr – 18.00 Uhr
Do – So	11.00 Uhr – 21.00 Uhr

Warme Gerichte gibt es jeweils bis eine Stunde vor Schließung.

Ausgezeichnete Gerichte

„Echte Harzer"

- Die schöne Försterin
- Der Obersteiger
- Der Waldmeister
- Handjäger

Seit Mai 2016 gibt es das Sagenhaft an der Talstation der Burgberg-Seilbahn. Sowohl bei Einheimischen als auch Tagesgästen ist es ein beliebtes Wirtshaus. Die Spezialität des Hauses sind die verschiedensten Burgerkreationen, bei deren Namengebung Harzer Märchen, Mythen und Sagen Pate standen. Die Verbundenheit zur Region spiegelt sich zudem bei der Raumgestaltung wider und selbstredend bei den „Echten Harzern".
Hier stammt das Fleisch vom Harzer Fleischer und die Backwaren vom Harzer Bäcker. Zum 5. Jubiläum des Restaurants wurden die „Echten Harzer" mit der Regionalmarke Typisch Harz ausgezeichnet

Bad Lauterberg

2-Meister-Conditorei Mangold

10

Hauptstraße 142-144 \ 37431 Bad Lauterberg \ Tel. 05524 2125 \ www.cafe-mangold.de \ info@cafe-mangold.de

Öffnungszeiten

Mo – Do	9.00 Uhr – 18.00 Uhr
Fr / Sa	8.00 Uhr – 18.00 Uhr
So & Feiertage	13.00 Uhr – 18.00 Uhr

Ausgezeichnete Produkte

- Fruchtaufstrich mit Schierker Feuerstein
- Lauterberger Lehm
- Harzer Blätter
- Schierker Feuerstein Trüffel

In süßer Allianz kreieren die Konditormeister Cornelia und Florian Mangold eine Vielfalt an feinem Gebäck, Trüffelpralinen, handgeschöpften Schokoladen, Eis und Fruchtaufstrichen – alles von bester Qualität.
Die dafür sorgfältig ausgewählten Rohstoffe werden nach traditionellen Rezepten von Hand verarbeitet. Vier der süßen Produkte tragen das Label Typisch Harz. Der Bad Lauterberger Lehm, bestehend aus Nüssen, Mandeln, Krokant, Rosinen und Zartbitterschokolade wird nach einem Familienrezept aus dem Jahre 1894 hergestellt. Nebem dem Café, in dem auch das beliebte Frühstück serviert wird, gibt es die Chocolaterie ChocoCult mit einer großen Auswahl für Schokoladenfans.

Bad Lauterberg

Café & Konditorei Schnibbe

11

Hauptstraße 137 \ 37431 Bad Lauterberg \ Tel. 05524 92100 \ www.cafe-schnibbe.de \ info@cafe-schnibbe.de

Öffnungszeiten
Montag Ruhetag (außer an Feiertagen)
Di – So 8.30 Uhr – 18.00 Uhr
Feiertags 8.30 Uhr – 18.00 Uhr

Ausgezeichnetes Produkt
Wildkräuterwanderung mit anschließendem Kochkurs zur Wildkräuterküche
Preis: 80€ pro Person

Termine 2026
Termine für Frühjahr und Herbst siehe Website!

Die Kräuterwanderung mit anschließendem Kochkurs ist Typisch Harz zertifiziert. Küchenmeister Elke Schnibbe führt professionell in die Harzer Kräuterküche ein. Mit max. 8 Teilnehmern werden 8 bis 10 Wildkräuter auf einer kleinen Wanderung gesammelt und bei einem Picknick verkostet. Zurück in Bad Lauterberg wird gemeinsam ein 4-Gang-Menü mit den Kräutern zubereitet und mit korrespondierenden Weinen genossen. Falls eine Übernachtung gewünscht wird, gibt es 10 % Rabatt auf den Übernachtungspreis mit Frühstück. Besondere Highlights im Café sind der Harzer-Hexenstieg-Kuchen und die Harzer Baumkuchen-Torte.

Bad Lauterberg und Schierke

Schierker Feuerstein GmbH & Co. KG

DER HARZ HINTER DEN KULISSEN

12

Schierker-Feuerstein-Platz 1-5 \ 37431 Bad Lauterberg \ Tel. 05524 92660 \ www.schierker-feuerstein.de \ info@schierker-feuerstein.de

Fan-Shop im Stammhaus Schierke
Brockenstraße 3
38879 Schierke
Tel. 039455 372

Informationen zu den Öffnungszeiten sind auf der Website zu finden.

Ausgezeichnetes Produkt
Kräuter-Halb-Bitter Schierker Feuerstein

Vor über 100 Jahren entwickelte Apotheker Willy Drube den legendären Kräuter-Halb-Bitter. Heute ist Schierker Feuerstein ein nicht mehr wegzudenkendes Markenzeichen des Harzes und auch über dessen Grenzen hinaus bekannt und beliebt. Namensgeber sind die Feuersteinklippen nahe Schierke. Klassisch genießt man Schierker Feuerstein pur und eiskalt, aber auch gemixt ist er unschlagbar. Im Stammhaus in Schierke befindet sich der Fan Shop, Ferienwohnungen sowie eine Ausstellung mit Teilen der alten Apotheke. Nach Voranmeldung werden Besichtigungen angeboten.

Blankenburg

Harzer Mineralquelle Blankenburg GmbH

13

Am Hasenwinkel 3 \ 38889 Blankenburg \ Tel. 03944 95490 \ www.harzer-mineralquelle.de \ info@harzer-mineralquelle.de

Verkauf
Lebensmitteleinzelhandel und Getränkefachmärkte in Sachsen-Anhalt, Sachsen, Thüringen und Niedersachsen

Ausgezeichnete Produkte
- Harzer Kräuterhexe
- Blankenburger Wiesenquell Mineralwasser (spritzig / medium / naturell)

Die Harzer Mineralquelle Blankenburg GmbH ist ein mittelständischer Mineralbrunnenbetrieb, der großen Wert auf Qualität, Tradition und Regionalität legt. Die Quellen sind am Rande des Nationalparks Harz vor Verunreinigungen geschützt und verleihen den Mineralwässern Blankenburger Wiesenquell und Regensteiner Mineralbrunnen ihre ursprüngliche Reinheit. Mit wertvollen Mineralien und Spurenelementen sind sie ein wahres Geschenk der Natur. Als natriumarm sind sie geeignet für die Zubereitung von Säuglingsnahrung. Von Natur aus rein sind die Mineralwässer ein Durstlöscher für die ganze Familie.

Braunlage

Rodelhaus Braunlage

DER HARZ HINTER DEN KULISSEN

14

Mittelstation \ 38700 Braunlage \ Tel. 05520 9993366 \ www.rodelhaus.info \ mail@rodelhaus.info

Öffnungszeiten
Die saisonabhängigen Öffnungszeiten sind auf www.rodelhaus.info zu finden.

Ausgezeichnet
- gesamte Gastronomie

Über 100 Jahre gibt es die Hüttenwirtschaft „Rodelhaus Braunlage“.
In einmaliger Waldlage an der Mittelstation der Wurmberg-Seilbahn führen Inhaberin Judith Stradner und ihr Team diese Tradition seit Ende 2008 fort. Dabei wird streng darauf geachtet, dass die im Rodelhaus verarbeiteten Tiere ein würdevolles Leben genossen haben und Kartoffeln, Gemüse sowie Säfte aus nachhaltiger Landwirtschaft stammen. Auch Milcherzeugnisse und Produkte wie Senf, Salz, Spirituosen, Wein sind regionaler Herkunft. Und was nicht im Harz wächst, wie beispielsweise Kaffee oder Kakao, wird zumindest aus fairem Handel bezogen.

Braunlage

Freaky Wood

15

Hocke & Weddemar GbR \ Elbingeröder Straße 11 \ 38700 Braunlage \ www.freakywood.de \ info@freakywood.de

Verkaufsstellen
Online-Shop

Ausgezeichnete Produkte:
- Schlüsselanhänger aus Harzer Holz
- Holzpins aus Harzer Holz
- Dekoartikel aus Harzer Holz

Entdecken Sie die einzigartige Welt exklusiver Holzprodukte aus Braunlage. Die Holzstücke vereinen Kunst und Natur. Sie werden sorgfältig von Hand hergestellt, wobei nur die hochwertigsten Hölzer aus den heimischen Wäldern Verwendung finden. Die Erfahrung verleiht jedem Stück eine individuelle Note, die nicht nur Qualität, sondern auch Charakter verkörpert. Die Liebe zum Detail und die Hingabe zur Handwerkskunst machen die Freaky Wood-Holzprodukte zu einem Ausdruck von Exklusivität und Individualität. Auch die Fertigung nach individuellen Kundenwünschen ist möglich – ganz egal, ob geschäftlich oder privat.

Braunlage

SALD harzmade Schmuckdesign

16

Elbigeröder Straße 3 \ 38700 Braunlage \ Tel. 05520 5319964 \ www.sald-shop.de \ kontakt@sald-shop.de

Öffnungszeiten

Di – Fr	11.00 Uhr – 18.00 Uhr
Sa	11.00 Uhr – 15.00 Uhr
So / Mo	geschlossen

Online-Shop: www.sald-shop.de

Ausgezeichnete Produkte
- Brockenhexe (Gold und Silber)
- Roteisenerz-Anhänger
- Hirschhornschmuck

Mitten in Braunlage hat Laura Matthes ihr Atelier, das sie liebevoll als „Livingroom“ bezeichnet. Hier entwirft die Goldschmiedin ihre einzigartigen Schmuckstücke. Dabei ist „einzigartig“ oft wörtlich zu verstehen, denn nicht nur die Typisch Harz-zertifizierten Roteisenerz-Anhänger sind Einzelstücke. In der offenen Werkstatt werden nachhaltig gewonnenes Gold und Silber zu Brockenhexe und Co. verarbeitet. Selbst kreativ werden ist in den Schmuckworkshops oder Goldschmiedekursen im Atelier möglich. Im Angebot des Concept Stores gibt es neben den eigenen Schmuckkollektionen nachhaltige Accessoires.

Clausthal-Zellerfeld

BRAUakademie

Im Kunsthandwerkerhof \ Bornhardtstraße 11 \ 38678 Clausthal-Zellerfeld \ Tel. 05328 80221 \ www.brauakademie-zellerfeld.de \ besichtigung@zellerfelder-brauakademie.de

Verkauf

- Gasthaus „Biermünze“ im Kunsthandwerkerhof
- Oberharzer Bergbauernmarkt in Zellerfeld (donnerstags von Mai bis Oktober)
- BRAUakademie: Seminare nach Anmeldung (Tel. 05328 80221)

Ausgezeichnete Produkte

- Zellerfelder Münzbräu
- Touristisches Produkt: Bierbrau-Seminare

Mit der BRAUakademie wird 500 Jahre Zellerfelder Bierbrautradition nach einer kreativen Pause fortgesetzt. Aus besten Zutaten und klarem Oberharzer Berg-Quellwasser entsteht in den historischen Räumen der einstigen Zellerfelder Münze das Zellerfelder Münzbräu. Mit viel handwerklicher Erfahrung und Liebe zum Bierbrauen gehen die Braumeister ans Werk. In der BRAUakademie berichten sie zudem aus ihrem umfassenden Erfahrungsschatz zur Harzer- und Zellerfelder Brautradition. Die BRAUakademie ist eine der wenigen Brauereien, die sich auf Brauseminare spezialisiert hat. Führungen werden dienstags, 14.00 Uhr angeboten.

Derenburg

Glasmanufaktur Harzkristall GmbH

18

Im Freien Felde 5 \ 38895 Blankenburg OT Derenburg \ Tel. 039453 6800 \ www.harzkristall.de \ info@harzkristall.de

Öffnungszeiten

täglich 9.30 Uhr – 17.30 Uhr
Sonn-/
Feiertage 10.00 Uhr – 17.30 Uhr

geschlossen: Neujahr, Karfreitag, Ostersonntag, Volkstrauertag, Totensonntag, Heiligabend, 1. Weihnachtsfeiertag

Ausgezeichnete Produkte

Mundgeblasenes Glas aus eigener Produktion der Marke „Harzkristall“

Jedes Stück – ob formgeblasen oder frei geformt – ist ein Unikat mit kleinen Unterschieden in Form und Farbe. Der Einsatz von Maschinen ist in der Mundglasproduktion nicht möglich; alles wird in Handarbeit hergestellt. Die Glasmanufaktur ist erfolgreicher Spezialist für Beleuchtungsglas und denkmalpflegerische Einzelfertigung. Im ERLEBNISrundgang „ManufaktOur“ durch die Glashütte erfahren die zahlreichen Besucher interessante Details über dieses traditionelle Kunsthandwerk, können den Glasbläsern bei ihrer Arbeit zusehen und sich in verschiedenen Kreativangeboten selbst ausprobieren.

Derenburg

Harzer Honigdieb

19

Mathias Schäfer \ Mittlere Mauerstraße 53 \ 38895 Blankenburg OT Derenburg \ Tel. 0170 1823750 \ www.harzer-honigdieb.de \ info@harzer-honigdieb.de

Verkaufsstellen
- Harzköhlerei Stemberghaus
- Typisch Harz | Regioshop & Kulturhalle
- Getränkequelle
- Honigbox in der Mittleren Mauerstr. 53, Derenburg

Ausgezeichnetes Produkt
- Honig

Was zunächst mit drei Völkern begann, nahm bald soviel Raum im Leben von Mathias Schäfer ein, dass der gelernte Koch seinen Job an den Nagel hing, um sich ganz der Imkerei zu widmen. Seine Völker stehen z.B. an der Harzköhlerei Stemberghaus bei Hasselfelde, an der Steinernen Renne oder in Elbingerode, jeweils in enger Abstimmung mit den Landesforsten, um den Bienen ein breites Nahrungsangebot zu bieten. Die revanchieren sich mit dem Bestäuben von Blüten und tragen so zu einem vielfältigen Oberharz bei. Geschleudert und abgefüllt wird der Honig in Derenburg.

Gernrode

Harzer Likör Manufaktur

20

Wellbachweg 26a \ 06485 Quedlinburg OT Gernrode \ Tel. 039485 253 \ www.harzer-likoer.de \ info@harzer-likoer.de

Öffnungszeiten

Gernrode

Mo – Fr	10.00 Uhr – 12.30 Uhr
	13.00 Uhr – 17.00 Uhr
Sa	09.00 Uhr – 13.00 Uhr

Ausgezeichnete Produkte
- Halbbitterlikör Ritter Bodo
- Kräuterlikör HexenBitter
- Kräuterdestillatlikör Walpurgisfeuer

Der Schwerpunkt der Produktion in der Harzer Likör Manufaktur liegt auf feinen Likören und edlen Spirituosen. Seit über 50 Jahren pflegt das Unternehmen das Wissen um die Herstellung seiner Produkte. Insbesondere die drei Typisch Harz-zertifizierten Liköre werden nach traditionellen Rezepturen hergestellt und sind eng mit der Region verbunden, z.B. mit dem sagenumwobenen Bodetal, dem malerischen Selketal oder den historischen Städten. Ab dem Frühjahr 2026 erweitern wir unsere Produktpalette mit eigenen Ginsorten und Obst-Geisten.

An der Abzucht, Goslar

Goslar

Bienenwerk Goslar

21

Meike Siebert \ Wachtelpforte 5 \ 38640 Goslar \ Tel. 0175 7631559 \ www.bienenwerk-goslar.de \ info@bienenwerk-goslar.de

Verkaufsstellen in Goslar
Wachtelpforte 5, Birkenhof, Cafe Am Markt, Edel's Hofladen, Fleischerei Kluss, Fruchthandel Wochenmarkt, Hirsch Kaffee, Kalbe Blumenfachgeschäft, Klosterladen Wöltingerode, Lifestyle Goslar, REWE Goslar, Schneeweiß und Rosenrot, Viva-Biomarkt

Ausgezeichnete Produkte
- Bienenhonig
- Bienenwachskerzen & -teelichter
- saisonal verfeinerte Honige

Wie ihre Leidenschaft zu den Bienen schmeckt? Nach Honig! Wie sonst? 2021 startete Imkerin Meike Siebert mit einem Bienenschwarm in einem Bienenstock. In kürzester Zeit entwickelte sich daraus eine kleine Familienimkerei mit sechs Bienenvölkern. Mit der Arbeit am Bienenstock wuchs auch die Freude, Honig den Menschen näher zu bringen. Diese Freude steckt in jedem einzelnen Glas Honig. Neben dem Blütenhonig stellt das BienenWerk auch Bienenwachskerzen her. Die „Bioland"-zertifizierte Imkerei leistet einen wichtigen Beitrag für die Natur, unterstützt die Wildbienen und arbeitet nachhaltig.

Goslar

Brauhaus Goslar

22

Marktkirchhof 2 \ 38640 Goslar \ Tel. 05321 685804 \ www.brauhaus-goslar.de \ reservierung@brauhaus-goslar.de

Öffnungszeiten
Mo – Fr ab 12.00 Uhr
Sa/So ab 11.00 Uhr
(warme Küche 12.00 Uhr – 20.30 Uhr)
24.12. geschlossen

Ausgezeichnete Produkte
- Helle Gose
- Dunkle Gose
- Rammelsberger Pils
- gesamte Gastronomie

Die ausgezeichneten Biere werden nach handwerklich-traditioneller Art, unter Verwendung erlesener Rohstoffe und mit Harzer Brauwasser hergestellt. Auf der Speisekarte des Brauhauses Goslar, ein denkmalgeschütztes Haus aus dem Jahr 1720, sind neben regionalen und traditionellen Goslarer Gerichten zahlreiche Gose-Gerichte zu finden. Regionalität spiegelt sich ebenfalls in der Getränkekarte wider. Ein Konzept, das das Siegel Typisch Harz verdient.
Amüsantes und Interessantes zur Kunst des Bierbrauens erfahren die Gäste bei einer Brauereiführung (nur mit Anmeldung).

Goslar

Fleischerei Henning Kluß

23

Kornstraße 94 \ 38640 Goslar \ Tel. 05321 25783 \ www.fleischereikluss.de \ info@fleischereikluss.de

Öffnungszeiten: Kornstraße 94

Mo, Mi, Sa	8.00 Uhr – 13.00 Uhr
Di, Do, Fr	8.00 Uhr – 18.00 Uhr

Filiale Danziger Straße 55, 38642 Goslar

Mo	Geschlossen
Mi	8.00 Uhr – 13.00 Uhr
Di, Do, Fr	8.00 Uhr – 16.30 Uhr
Sa	7.00 Uhr – 12.00 Uhr

Ausgezeichnete Produkte

Goslarer Brauhaus-Schinken, Goslarer Bierbeißer, Goslarer gekochte Biermettwurst, Goslarer Biersülze, Goslarer Biersalami, Gosebratwurst, Goslarer Bierschmalz, Harzer Rotwurst, Harzer Bauernleberwurst, Harzer Schmorwurst, Harzer Knackwurst

In der einzigen in Goslars Altstadt produzierenden Fleischerei wird das Fleisch, welches aus artgerechter Haltung kommt, noch selbst zerlegt, wodurch für die Wurstherstellung die Qualitätsauswahl auf hohem Niveau stattfindet. Fast alle Wurstsorten werden noch nach überlieferten Familienrezepten hergestellt. In neuen Wurstkreationen wird das original Goslarer Gosebier verarbeitet. Im Laden in der Kornstraße ist außerdem eine Auswahl ausgezeichneter Produkte dieser Produzenten erhältlich: Bäckerei Braun, Café Mangold, Harzer Likör Manufaktur, Brauhaus Goslar, Bienenwerk Goslar.

Goslar

Klosterimkerei im Bildungshaus

24

Hartmuth Herweg \ Zeppelinstraße 7 \ 38640 Goslar \ Tel. 0171 3848852 \ klosterimkerei-grauhof.jimdo.com \ herweg.gs@web.de

Verkaufsstellen

Klosterlädchen
Sommerwohlenstraße 5-7, Goslar

Goslarsche Höfe / Hof-Kaufhaus
Okerstraße 32, 38640 Goslar

Bäcker Braun Filiale Ohlhof
Ohlhofbreite 37c, 38642 Goslar

Ausgezeichnetes Produkt

- Honig

Die Bienen des Freizeit-Imkers Hartmuth Herweg fliegen in Vienenburg an den Angelteichen, in Goslar am Steinberg und im Kloster Grauhof.
Der Nektar wird jeweils in einem Flugradius von ca. 2,5 bis 3 km gesammelt. Auf ihren Flügen bestäuben die Bienen Blüten von Blumen, Sträuchern sowie Bäumen. Damit leisten sie einen wertvollen ökologischen Beitrag.
Der Honig aus der Klosterimkerei wird nicht gefiltert, sondern nur gesiebt. So verbleiben alle wertvollen Substanzen im Honig. Die Produktion von Honig steht jedoch nicht im Vordergrund, sondern vielmehr die Information über die „Wunderwelt unserer Bienen“!

Hasselfelde

Harzköhlerei Stemberghaus

25

Feldmer GbR \ Harzköhlerei Stemberghaus \ Stemberghaus 1 \ 38899 Oberharz am Brocken OT Hasselfelde \ Tel. 039459 72254 \ www.harzkoehlerei.de \ stemberghaus@harzkoehlerei.de

Öffnungszeiten
täglich 11.00 Uhr – 17.00 Uhr

Ausgezeichnetes Produkt
- echte Harzer Buchenholzkohle

Hunderte von Jahren war der Harz eines der bedeutendsten vorindustriellen Zentren in Europa. Erzlagerstätten und ausgedehnte Wälder bildeten die Voraussetzungen für ergiebigen Bergbau und Verhüttung der Bodenschätze. Die Holzköhlerei hat den Harzer Forst tiefgreifend gestaltet und verändert. Als eine der letzten Köhlereien produziert das Stemberghaus die echte Harzer Buchenholzkohle und bietet Gelegenheit, die traditionsreiche Verkohlung des Holzes kennenzulernen. Von April bis Oktober werden traditionelle Erdmeiler aufgebaut, abgekohlt und geerntet, so dass das alte Handwerk auch live zu erleben ist.

Hattorf

Koithahn's Harzer Landwurst Spezialitäten GmbH

26

Herzberger Landstraße 2/4 \ 37197 Hattorf am Harz \ Tel. 05584 95900 \ www.koithahn.de \ koithahn@koithahn.de

Verkaufsfilialen
Hattorf, Herzberger Landstr. 2/4, Bad Lauterberg, Hauptstr. 85, Herzberg, Von-Einem-Str. 1, Northeim, Einbecker Landstr. 36, Osterode, Marientorstr. 9, 24/7 Smartstore „Jederzeit" Braunlage, Herzog-Wilhelm-Straße 34

Ausgezeichnete Produkte
Harzer Fleisch- und Wurstwaren:
u.a. Harzer Knüppel, Harzer Schinkenwurst, Harzer Rauchenden, Harzer Landschinken, Harzer Schmorwurst, Harzer Stracke, Harzer Weißwurst

Herzlich Willkommen bei Koithahns Harzer Landwurst Spezialitäten: Der innovativen Familienfleischerei mit Tradition seit 1959! Die Fleischerei in vierter Generation verbindet das Beste aus jahrzehntelanger Erfahrung mit modernsten Standards, um unverwechselbare Produkte von höchster Qualität anzubieten. Es wird größten Wert auf die Frische des Fleisches gelegt, das mit Liebe und handwerklichem Können zu besonderen Spezialitäten verarbeitet wird. Dabei liegen der Familie Koithahn handwerkliche Traditionen am Herzen, ohne den Blick für Innovationen zu verlieren. Oberste Priorität ist die Zufriedenheit der Kunden.

Hedersleben

Hederslebener Hofladen

27

Hausneindorfer Straße 3 \ 06458 Hedersleben \ Tel. 039481 86690 \ www.agrar-hedersleben.eu \ agrar@agrar-hedersleben.eu

Verkaufsstellen

- Hofladen mit über 3.000 regionalen Produkten auf über 500m²
- Online-Shop www.hofladen-harz.de

Ausgezeichnete Produkte:

- Hanftee
- Hanföl
- Vollspektrum Hanföl-Duo

Nutzhanf mit einem THC-Gehalt von unter 0,2 % wird seit 2017 in Hedersleben angebaut. In der betriebseigenen Extraktionsanlage wird das ätherische Öl (CBD-haltig) gewonnen. Aus den Hanfsamen wird zudem das fette Öl gepresst. Es findet bevorzugt in der kalten Küche Verwendung. Als drittes Produkt werden die Blätter zu Tee verarbeitet. Dem Hanftee und dem ätherischen Öl werden Immunsystem unterstützende und entzündungshemmende Qualitäten zugeschrieben. Alle drei ausgezeichneten Produkte sind im Hofladen neben einer großen Auswahl an regionalen Erzeugnissen aus dem Harz und Sachsen-Anhalt erhältlich.

Hessen

Erlebnis- und Wanderimkerei Enrico Kretschmar

28

Hagenstraße 2 \ 38835 Osterwieck OT Hessen \ Tel. 0175 5223028 \ www.harzhonig.de \ enricokretschmar@t-online.de

Verkaufsstellen

- Hagenstraße 2, Osterwieck OT Hessen nach Vereinbarung
- Dorfladen Deersheim, Neue Straße 7, Osterwieck OT Deersheim
- Buchhandlung Schönherr Hinter dem Rathaus 1, Halberstadt

Ausgezeichnete Produkte

- Frühlings- & Sommerblüten-Honig
- Spätsommerblüten-Honig

Den Bienen zuliebe! Enrico Kretschmar ist Imker aus Leidenschaft. In Hessen, ein Ort im nördlichen Harzvorland, hat die Wanderimkerei seit 80 Jahren und nunmehr in dritter Generation ihren Sitz. Der Honig ist naturbelassen und wird von Hand geschleudert. Die Wanderimkerei macht es möglich, dass eine große Vielfalt an Honig geerntet werden kann. Ein besonderes Highlight ist der Spätsommerblüten-Honig, den die fleißigen Bienen zum Ende der Bienensaison auf den Blühstreifen sammeln können. Zudem hält Herr Kretschmar Vorträge für Alt und Jung zum Thema: Bienen-Insekten, Natur-Umweltschutz, Schul-Imkerei, Blühwiesen und eh-da-Flächen.

Hüttenrode

Imker Stephan Koppelin

29

Georgenhofstraße 15 \ 38889 Blankenburg OT Hüttenrode \ Tel. 03944 9399957 \ www.harzer-streuobst.de \ gebirgsimkerei@harzer-streuobst.de

Verkauf
- Tourist-Information Blankenburg
- Oil & More, Goslar
- www.gebirgsimkerei.de

Ausgezeichnete Produkte
- Bienenhonig
- Pollen und Perga
- Propolis
- Gelée Royal
- Bienenwachs
- Bienenwachskerzen

Dieser seltene und außergewöhnliche Honig kommt aus einer der höchstgelegenen Imkereien des Harzes. Stephan Koppelin setzt in seiner Honigmanufaktur ganz auf eine naturnahe Bewirtschaftung seiner Bienenvölker. Geprägt durch das raue Harzer Klima und die weitgehende Abwesenheit der Landwirtschaft, befliegen seine Bienen hauptsächlich die umliegenden Wiesen und Wälder und die letzten Harzer Streuobstwiesen.
Durch das mannigfaltige Blütenangebot und die kurze Flugsaison in den Bergen wird der Honig jedes Volkes separat geerntet. So hat jeder Harzer Honig einen eigenen, individuellen Charakter.

Hüttenrode

Harzer Gebirgsimkerei

30

André Koppelin \ Georgenhofstraße 15 \ 38889 Blankenburg OT Hüttenrode \ Tel. 03944 9578547 \ echter-harzer-gebirgshonig.de \ bienen@koppelin.de

Verkaufsstellen
Internet: echter-harzer-gebirgshonig.de
Beim Imker nach telefonischer Vereinbarung.
Café Mangold, Kloster Wöltingerode, Kräuterpark Altenau, Sühl's, Kloster Michaelstein, Torfhaus, Tourist-Info Clausthal Zellerfeld

Ausgezeichnete Produkte
Echter Harzer Gebirgshonig, Michaelsteiner Klosterhonig, Blütenpollen, (Roh-) Propolis (auch Bienenkittharz genannt), Bienenwachs & Bienenwachskerzen

Gesammelt wird er in der wilden Heimat von Luchs, Uhu und Wildkatze. Kleine Erntemengen, geprägt vom rauen Harzer Klima, machen den Harzer Gebirgshonig zu einem echten Unikat. Die Bienen fliegen in den Bergen und Tälern zwischen Kloster Michaelstein, dem Bodetal und der Rappbodetalsperre. Sie leisten so einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der Harzer Flora und Fauna. Im Kloster Michaelstein sammeln sie den Nektar von Heil- & Gewürzpflanzen. Dies verleiht dem „Michaelsteiner Klosterhonig" ein ganz besonderes Aroma. Diese kulinarischen Erlebnisse dürfen Sie sich keinesfalls entgehen lassen!

Langeln

Hobby Imker Lorenz

31

Bäckerstraße 11a \ 38871 Nordharz OT Langeln \ Tel. 039458 866900 \ Mobil 0175 1445791 \ antik-tolo@freenet.de

Verkaufsstellen
direkt beim Imker

Ausgezeichnetes Produkt
- Honig

Seit 2008 beschäftigt Thomas Lorenz sich mit der Imkerei. Seine Bienenvölker produzieren naturbelassenen Honig und sammeln Nektar sowie Pollen im Harzvorland. Damit leisten sie einen wichtigen Beitrag für die Bestäubung von Nutz- und seltenen Wildpflanzen. Der gelernte Forstwirt und Tischler fertigt seine „Bienenwohnungen“ selbst aus einheimischen Hölzern. Auch das Wachs für die Waben wird von ihm gewonnen und im eigenen Wachskreislauf zu Mittelwänden für seine Bienenvölker verarbeitet. Diese umfangreiche Fürsorge spiegelt sich in der Qualität der Honige wider.

Liebenburg

Landfleischerei Claus Brennecke GmbH

32

Lewer Straße 12 \ 38704 Liebenburg \ Tel. 05346 1330 \ www.clausbrennecke.de \ info@clausbrennecke.de

Öffnungszeiten

Mo	geschlossen
Di – Fr	8.00 Uhr – 18.00 Uhr
Sa	7.00 Uhr – 12.00 Uhr

Ausgezeichnete Produkte
Hausmacher Mettwurst im Ring, Knackwurst frisch & geräuchert, Hausmacher Leberwurst fein & grob, Delikatess-Leberwurst, frische Zwiebelmettwurst, Kopfmettwurst im Ring, Bauernsülze, Schinkenteewurst, Landmettwurst, Hausmacher Rotwurst, Zungenrotwurst

Eigene Schlachtung – eigene Herstellung – beste Qualität! Dies sind Ansprüche, die in der Landfleischerei in der Lewer Str. 12 in Liebenburg mit Bedacht erfüllt werden. Viele Wurstsorten werden mehrmals wöchentlich in überschaubaren Mengen produziert. Von diesem Frische-Vorteil profitieren die Kunden in Liebenburg, in den regionalen Verbrauchermärkten und auf dem Wochenmarkt in Goslar und Bad Harzburg. „Für mich muss eine Wurst gut schmecken! Dafür brauchen wir schmackhaftes Fleisch, gut gehaltene Tiere, ausgesuchte Gewürze und eine gute Handwerkskunst. Dafür stehe ich mit meinem Namen“. Claus Brennecke

Lutter am Barenberge

Harzer Nudel-Manufaktur

33

Rhode 6 \ 38729 Langelsheim OT Lutter am Barenberge \ Tel. 05383 9079931 \ www.biohof-schiereneichen.de \ info@biohof-schiereneichen.de

Verkaufsstellen

- SB Hoflädchen auf dem Hof in Lutter
- Typisch Harz | Regioshop
- REWE Märkte in Goslar
- E-Center Lunze, Bad Harzburg
- Edels Hofladen am Klostergut
- Sühl`s Harzspezialitäten, Wernigerode
- Tourist Informationen: Torfhaus, Goslar, Hahnenklee
- Koithahn´s Harzer Landwurst, Hattorf
- Claus Brennecke GmbH, Liebenburg

Ausgezeichnetes Produkt

- Bio-Eiernudeln

Seit 2015 steht die Hühnerhaltung im Mittelpunkt des Bio-Hofs der Familie Gaus. Die 13 ha Auslauf in Premiumlage mit Obst- und Walnussbäumen sorgen für die ideale Umgebung zur Aufzucht der weißen Hühnersorte Isabell. Gemeinsam mit seinem Bruder Jan Conrad hält Hauke Gaus etwa 27.000 Hühner. Die Nudel-Manufaktur ist im einstigen Kuhstall untergebracht. Hier werden die Eier und das ebenfalls auf dem Bio-Hof angebaute Dinkel- und Weizenmehl zu Harzer Welle, Harzer Spirelli verarbeitet. Die Eier und Eiernudeln sind im Hofverkauf sowie in den REWE-Märkten in Goslar und im Edeka-Center Bad Harzburg erhältlich.

Brockengipfel

Nordhausen

Echter Nordhäuser Traditionsbrennere

35

Grimmelallee 11 \ 99734 Nordhausen \ Tel. 03631 636363 \ www.traditionsbrennerei.de \ info@traditionsbrennerei.de

Öffnungszeiten
Di – So 10.00 Uhr – 16.00 Uhr
offene Führung: 14.00 Uhr

Ausgezeichnete Produkte
- Feiner Alter Doppelkorn
- Dry Gin
- Violet Gin
- Ingwer Gin
- Doppelkümmel
- Harzer Grün

Das 1100-jährige Nordhausen am Harz ist weltweit die Stadt mit der längsten Tradition im Kornbrennen. Hier startete vor mehr als 500 Jahren die Erfolgsgeschichte des Echten Nordhäuser Korns. Die Echter Nordhäuser Traditionsbrennerei, eine historische Destille im Herzen der Stadt, ist Zeugnis dieses Erfolges. In dem historischen Ensemble brennen die Meister feinste Destillate für Gins und Kümmel. Bei Nordbrand Nordhausen entstehen weitere Premiumprodukte der Marke „Traditionsbrennerei".
In den Fasskellern lagern die besten Destillate viele Jahre, bis sie als Premiumbrände abgefüllt werden.

Osterode

Biohof Düna – Daniel Wehmeyer

36

Düna 16a \ 37520 Osterode am Harz \ Tel. 05522 8689811 \ www.biohofduena.de \ info@biohofduena.de

Lieferant für Gastronomiebetriebe in der Region u.a.:
- Café & Konditorei Schnibbe
- Brauhaus Goslar
- Polsterberger Hubhaus, Clausthal-Zellerfeld; Stolberger Hof, Stolberg; Mühl Vital Resort, Bad Lauterberg; Brumby's, Goslar, Ratskeller und Hotel Zum Röddenberg, Osterode

Ausgezeichnete Produkte
- Bio-Rindfleisch vom Harzer Roten Höhenvieh
- Bio-Getreide, Bio Grüne Berglinsen, Bio-Erbsen

Daniel Wehmeyer führt seine Bio-Rinderzucht Harzer Rotes Höhenvieh seit 1998. Sein Ziel ist, die Kulturlandschaft, die Artenvielfalt und die Nutztierrasse der Region zu erhalten. So lebt das Rote Höhenvieh im Sommer auf den Harzer Wiesen. Den Winter verbringen die Tiere im hellen Außenklimastall. Gefüttert wird ausschließlich kräuterreiches Bergwiesenheu aus dem Oberharz und Grassilage von den Rotklee-Wiesen des Vorharzes. Eine kurze Fleischfaserung, ein hoher Muskelfleischanteil und die längere Trockenreife machen das Fleisch besonders zart und schmackhaft. Bitte alle Produkte per Email vorbestellen! Der Hofladen ist nur eingeschränkt geöffnet.

Osterode

Café Dornemann Conditorei & Bäckerei

37

Marientorstraße 3 \ 37520 Osterode \ Tel. 05522 2281 \ www.foto-torte.de \ dornemann@foto-torte.de

Öffnungszeiten

Mo – Fr	8.00 Uhr – 18.00 Uhr
Sa	7.00 Uhr – 17.00 Uhr
So	13.30 Uhr – 17.00 Uhr

Ruhetage: 1.1., Ostermontag, 1.5., Himmelfahrt, Pfingstmontag, 25./26.12.

Ausgezeichnete Produkte

Harzer Schmandkuchen, Harzer Krustenbrot, Eierkranz, Harzer Köhlerbrot, Harzer Nussbrot, Harzer Christstollen, Harzer Dinkelbrot, Osteroder Bürgermeisterstollen, Harzer Krücke, Harzer Dinkelstollen sowie 4 Frühstücksvarianten

Entdecken Sie die Backwaren und Köstlichkeiten des Harzes. Sie können dabei sicher sein, dass bei Dornemann's stets beste Rohstoffe auf traditionell handwerkliche Weise verarbeitet werden. Und das seit 1869.
Ob frische Brötchen und Crossiants zum Frühstück, reichhaltige Snacks für unterwegs, köstliche Naschwerke, eine Kaffeespezialität im gemütlichen Café oder ein leckeres Natursauerteig-Brot – mit einer Vielzahl von Produkten bietet das Café Dornemann zu allen Mahlzeiten des Tages ein breites Sortiment an fein abgestimmten regionalen Spezialitäten.
Aktionen, News und mehr gibt es auf Instagram unter **brotschafter.**

Osterode

Restaurant & Hotel Zum Röddenberg

38

Steiler Ackerweg 6 \ 37520 Osterode \ Tel. 05522 90540 \ www.hotel-zum-roeddenberg.de \ info@hotel-zum-roeddenberg.de

Öffnungszeiten

Restaurant

Mo – Fr	14.00 Uhr – 22.00 Uhr
Sa + So	11.00 Uhr – 22.00 Uhr

Ausgezeichnetes Produkt

- Röddenberg Kellerbier, hell und dunkel (5,5 % Vol. unfiltriert)

Küchenmeister René Topfstedt ließ sich 2015 zum Biersommelier ausbilden. Schnell war ihm das reine Beurteilen von Bieren zu wenig und er kreierte ein eigenes Bier – das Röddenberg Kellerbier. Gebraut wird es direkt im Hotel mit Harzer Wasser und Hopfen, der z.T. an der eigenen Hauswand geerntet wird. Das unfiltrierte Kellerbier hat eine leichte Fruchtnote.
Zu erwerben ist es exklusiv im Restaurant & Hotel Zum Röddenberg.
Biersommelier René Topfstedt bietet Verkostungen seiner eignen, Harzer und weitere Biere an (Termine auf der Website; exklusive Verkostungen für Gruppen ab sechs Personen).

Osterode

Fleischerei Eggers

39

Kornmarkt 16 \ 37520 Osterode \ Tel. 05522 6841 \ www.harzer-wurstwaren.de \ info@harzer-wurstwaren.de

Öffnungszeiten
Mo – Fr 7.00 Uhr – 18.00 Uhr
Sa 6.30 Uhr – 13.00 Uhr

Ausgezeichnete Produkte
- Hexenstiegmettwurst
- Harzer Schmorwurst
- Harzer Bregenwurst
- Opa's Mettwurst
- Wacholderschinken
- Lammmettwurst
- Lammbratwurst
- Wildschweincurrywurst
- Wildschweinmettwurst

Seit 1953 betreibt die Fleischerei Eggers ihr Fachgeschäft in Familientradition. Meister in der dritten Generation versprechen einwandfreie Lebensmittel. Damals wie heute zählt das Vertrauen in den Fleischer vor Ort. Zwei Meister aus der Familie Eggers stehen mit den Mitarbeitern für eine exzellente Qualität, einen direkten Kontakt zum Kunden und sorgen damit für Ihre gesunde Ernährung. Frisches aus der Region für die Region ist der Leitfaden für sämtliche Produkte.

Quedlinburg

Brauhaus Lüdde

40

Blasiistraße 14 \ 06484 Quedlinburg \ Tel. 03946 705206 \ www.hotel-brauhaus-luedde.de \ info@hotel-brauhaus-luedde.de

Öffnungszeiten
Mo – Fr 12.00 Uhr – 22.00 Uhr
Fr – Sa 12.00 Uhr – 23.00 Uhr
Sonntag Ruhetag

Ausgezeichnete Produkte
- Pubarschknall (obergäriges Braunbier)
- Lüdde Hell (Pilsener)
- Knuttenforz (Lüdde Schwarzbier)
- Bock, Weizen und Märzen (Biere der Saison)

Das Konzept von Qualität und traditionellem Handwerk entspricht ganz dem Gedanken der Regionalmarke Typisch Harz. Das naturbelassene Bier ist ein Öko-Produkt ohne Konservierungsstoffe und zusätzliche Filtration. Es besteht ausschließlich aus Wasser, Gerstenmalz und Hopfen. Bereits 1807 wurde in den Gebäuden der Blasiistraße Bier gebraut. 1876 übernahm Carl-Friedrich Lüdde diese Brauerei und legte damit den Grundstein für eine erfolgreiche Entwicklung über fünf Generationen. 1992 eröffnete die heutige Gasthausbrauerei, deren Herzstück ein klassisches 2-Geräte-Sudwerk im überbauten Hof der Brauerei ist.

Quedlinburg

Quedlinburg

Harzer Fichteln

41

Torsten Höher \ Unter der Altenburg 13A \ 06484 Quedlinburg \ Tel. 03946 689444 \ www.harzer-fichteln.de \ torstentiefer@googlemail.com

Verkauf
Mi & Sa Wochenmarkt Quedlinburg
Weitere Termine unter
www.harzer-fichteln.de

Abholung auf Bestellung
Ruinenromantik Kornmarkt 3 in
Quedlinburg (info@ruinenromantik.de)

Ausgezeichnete Produkte
- „Harzer Fichteln“
- Fichtelschnaps
- Fichtelbier

Die „Harzer Fichteln“ sind schmackhafte, saftige und würzige Rostbratwürstchen, welche aus Schweine- und Kalbfleisch aus der Region bzw. aus dem Fleisch des Harzer Roten Höhenviehs in handwerklicher Tradition hergestellt werden. Perfekt ergänzt werden die köstlichen „Harzer Fichteln“ durch den leckeren „Fichtelschnaps“ und das frisch prickelnde „Fichtelbier“. Das Außergewöhnliche aller drei Produkte ist eine ihrer Zutaten – Fichtennadeln!

Termine: www.harzer-fichteln.de

Quedlinburg

Harzer Urquell

42

Ruinenromantik \ Kornmarkt 3 \ 06484 Quedlinburg \ www.ruinenromantik.de \ info@ruinenromantik.de

Öffnungszeiten

Mo, Di, Mi	11.00 Uhr – 21.00 Uhr
Do – Sa	11.00 Uhr – 23.00 Uhr
So	11.00 Uhr – 21.00 Uhr

Ausgezeichnetes Produkt
- Harzer Urquell (Pils)

Schon lange träumen Torsten Höher und seine Frau Juliane Jüttner von der Idee ein Bier zu brauen, das die wilde Schönheit seiner Herkunft, dem Harz, widerspiegelt. Entstanden ist das Harzer Urquell, ein ausdrucksstarkes, leicht rauchiges, hopfenbetontes Pilsener, das mit einer goldgelben Farbe und mit fruchtigen Hopfennoten begeistert. Gebraut wird es in der Altenauer Brauerei im Oberharz nach eigens entwickelter Rezeptur. Erhältlich ist das Harzer Urquell vom Fass in der „Ruinenromantik“ sowie im handlichen Sixpack in vielen Getränkequellen im Landkreis Harz.
Harzer Urquell – Weil’s läuft!

Quedlinburg

Harzer Honig – Landwirtschaft Tilmann Dreysse

43

Neuer Weg 22/23 \ 06484 Quedlinburg \ Tel. 0151 65445919 \ www.harzer-honig.de \ info@harzer-honig.de

Verkaufsstellen

- Bio-Eck Naturkost und Naturwaren, Quedlinburg
- Naturkostladen Sonnenkorn, Quedlinburg
- Regionalladen Harz, Quedlinburg
- Biomarkt Naturata in Wernigerode
- Biomarkt „Am Gänsebrunnen", Derenburg
- Bioladen Vebulie, Halberstadt

Weitere Verkaufsstellen auf www.harzer-honig.de.

Ausgezeichnetes Produkt: Harzer Honig

Landwirtschaft mal anders! Auf ca. 22 ha werden blühende Pflanzen für Saatgut und Grünfutter sowie Beerenobst angebaut. Über diese blühende Vielfalt freuen sich vor allem die Bienen, die den biozertifizierten Harzer Honig sammeln. Ein wahres Paradies für die Bienen aber auch andere Wildinsekten sind die Flächen, auf denen einheimischen Wildblumen, einige bekannt, wie die Kornblume, andere in Vergessenheit geraten, wie z.B. der Odermennig oder die Färber-Hundskamille ausgesät werden.... Mehr über den Betrieb und die Projekte ist auf www.harzer-honig.de oder auf www.facebook.com/harzerhonig zu finden.

Quedlinburg

Quedlinburger Senf

44

Quedlinburger Senf-Manufaktur \ Neuer Weg 23 \ 06484 Quedlinburg \ Tel. 0173 1634802 \ senf-shop.com \ info@quedlinburger-senf.de

Verkauf Quedlinburg

- Regionalladen Harz, Steinbrücke 20
- Quedlinburger Senfladen, Finkenherd 6
  Öffnungszeiten für beide Läden:
  Mo – Sa 10.00 Uhr – 18.00 Uhr
  So 11.00 Uhr – 17.00 Uhr

Online-Shop 24/7: senf-shop.com

Ausgezeichnete Produkte

- Harzer Teufelszeug (Chili-Paste)
- Kräutersalze
- Quedlinburger Senfe

In der Quedlinburger Senf-Manufaktur werden in handwerklicher Arbeit mehr als 50 Sorten leckeren Senfs hergestellt. Eigene Kräutersalze und Chilipasten ergänzen die Feinkostpalette. Ohne Konservierungsmittel zu arbeiten und regionale Rohstoffe zu verarbeiten, sind dabei wichtige Anliegen. Zwei Mal pro Woche (Di/Fr 11.00 – 12.30 Uhr) werden Besichtigungen der Manufaktur angeboten. Dann können die Besucher bei der Senfherstellung zuschauen und die Sorten probieren. Spezielle Kochkurse vermitteln die Anwendungsmöglichkeiten von Senf, Kräutern und Chili (Termine und Anmeldung auf senf-shop.com).

Rohrsheim

Fallstein Destillerie | Manufaktur | Hotel

45

Demmel & Cie. GmbH \ Österstraße 1 \ 38836 Osterwieck OT Rohrsheim \ Tel. 039422 60862 und 039426 864800 \ www.fallstein-destillerie.com \ info@fallstein-destillerie.com

Verkauf
- Manufaktur, Öffnungszeiten im Internet
- Online-Shop
- ausgewählte Geschäfte

Ausgezeichnete Produkte
- Bio Edelobstbrände
- Bio Kornbrände
- Bio Feinöle, kaltgepresst
- Bio Fruchtaufstriche
- Bio Fruchtliköre
- Bio Whisky
- Bio Gin

Mit viel Liebe hergestellte Feinkostprodukte gibt es in der Manufaktur Demmel & Cie. Eigene Felder, Haine und Streuobstwiesen garantieren kurze Transportwege. Von der Pflanzung und Pflege über die Ernte bis zur Verarbeitung liegt alles in den Händen des Familienbetriebs. Zum Angebot gehören Bio-Feinöle aus erster Kaltpressung, Fruchtaufstriche aus handverlesenem Obst sowie alkoholische Feinkostprodukte von erstklassiger Bio-Qualität. Zudem betreibt die Familie ein Hotel Garni 3 Sterne Superior; 2015 kamen ein landwirtschaftliches Museum und ein Obstlehrpfad hinzu. Öffnungszeiten auf www.fallstein-destillerie.com.

Rübeland

Imbiss „Fettluke“

46

An der Rappbodetalsperre (an der L96) \ 38889 Oberharz am Brocken OT Rübeland \ www.fettluke.de \ info@fettluke.de

Öffnungszeiten
April – Oktober
Mo – So 11.00 Uhr – 17.30 Uhr
November – März
Di – Fr 11.00 Uhr – 15.00 Uhr
Sa – So 11.00 Uhr – 16.00 Uhr

Ausgezeichnet
- gesamte Gastronomie

Die Fettluke macht Dich fett satt & glücklich – versprochen!
Echte Imbiss-Klassiker in bester Qualität, frisch zubereitet bietet die Fettluke an der Rappbodetalsperre. Die Gäste werden in entspannter Atmosphäre im Innen- wie Außenbereich versorgt und erleben so ein Stück Harzer Kultur und Gastfreundschaft.
Wer wissen möchte, was sich hinter „Feurige Herta“ oder „Bockiger Harzer“ verbirgt, findet die Antworten ganzjährig in der Fettluke im Typisch Harz | Regioshop & Kulturhalle (S. 4) auf dem Parkplatz von Harzdrenalin.

Schierke

Töpferei „Alte Schmiede“

47

Kirchberg 1b \ 38879 Wernigerode OT Schierke \ keramikshop.shop \ info@alteschmiede.com

Verkaufstellen
- Online-Shop
- Typisch Harz | Regioshop & Kulturhalle

Ausgezeichnete Produkte
- Zier- & Gebrauchskeramik

Grün. Erdig. Türkis – diese Farben sind charakteristisch für das Steinzeug aus Schierke und symbolisieren die natürlichen Elemente des Harzes: Bäume und Pflanzen, Erde und das klare Wasser in den Bächen und Teichen. Ob Tassen, Teller, Butterdosen, Vasen, Windlichter & Co. … alle Formen wurden von Dana Grundmann und ihrem kleinen Team entworfen und per Hand auf der Töpferscheibe gedreht. Auch die Dekore sind selbst entwickelt und in Handarbeit aufgebracht. Bereits seit 1997 wird in der „Alten Schmiede“ in Schierke getöpfert – keine Massenware, dafür liebevoll gestaltete Unikate für den täglichen Gebrauch.

Schlanstedt und Vogelsdorf

Naturlandhof Schlanstedt

48

Thomas Demmel \ Firmensitz: Lindenstraße 66 \ 38836 Vogelsdorf \ Produktionsstätte: Breite Straße 37 \ 38838 Schlanstedt \ Tel. 039422 60862

Direktverkauf in Schlanstedt
Öffnungszeiten nur nach Vereinbarung

Ausgezeichnete Bio-Produkte
- **Fleisch:** Kamerunschafe, Flugenten, Gänse, Gänseschmalz, Schaflämmer
- **Pflanzliche Produkte:** Huy-Walnüsse, Getreide, Raps, Äpfel, Birnen, Quitten, Mirabellen, Zwetschgen, Kirschen, Schlehen, Holunder, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren

Der Naturlandhof liegt in der sanften Hügellandschaft des nördlichen Harzvorlandes und wird nach Naturlandrichtlinien bewirtschaftet. Durch Freilandhaltung erhalten die Tiere viel Licht, Wasser, frische Luft und ausreichend Platz für Bewegung. Dies und die Schlachtung im hofeigenen Schlachthaus garantieren eine erstklassige Fleischqualität. Außerdem wird auf den weitläufigen Anbauflächen eine vielfältige Mischung aus Getreide, Obst und Ölfrüchten angebaut. Wildkirschen, Schlehen und auch Holunder werden in Wildsammlungen geerntet. Auf synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel wird verzichtet.

Schulenberg

Café Muhs

49

Richard-Böhm-Straße 11 \ 38707 Schulenberg \ Tel. 05329 805 \ www.cafe-muhs.de \ info@cafe-muhs.de

Öffnungszeiten
siehe www.cafe-muhs.de

Wochenmärkte
Goslar/Jakobikirchhof, Goslar Jürgenohl, Bad Harzburg, Osterode am Harz, Clausthal Zellerfeld Marktkirche

Ausgezeichnete Produkte
- Weiße Brötchen
- Dinkelbrötchen

Die Oberharzer Traditionskonditorei und Meisterbäckerei Café Muhs in Schulenberg wird in dritter Familien-Generation seit 1959 geführt. Die zertifizierten Produkte werden aus in der Region angebautem Getreide hergestellt. Geschrotet wird in eigenen Getreidemühlen und gebacken nach überlieferten Rezepturen mit dem Wissen von heute. Barbara und Stefan Muhs verkaufen ihre Backwaren, u.a. das Okertaler-Keimkorn-Brot® auf Wochenmärkten in der Region und im Online-Shop.

Stolberg

Friwi-Werk Witte OHG

50

Niedergasse 51 \ 06536 Südharz OT Stolberg \ Tel. 034654 502 \ www.friwi.de \ nadja.witte@friwi.de

Öffnungszeiten

Konditorei & Cafè		**Fabrikverkauf**
Niedergasse 21		Niedergasse 51
Mo	11.00 – 18.00 Uhr	täglich
Di – So	10.00 – 18.00 Uhr	10.00 – 17.00 Uhr

Ausgezeichnete Produkte
Anisplätzchen, Butter-Rotella (Schoko), Butter-Mandel-Spekulatius, Flora-Keks, Harzer-Perle, Hexensplitter, Hubertustaler, Kleiner Spekulatius, Lakton-Keks, Printen mit Schokolade, Spekulatius, Sultanzwieback (Schoko), Walpurgis-Mischung, Wappenkeks (Schoko), Witte's Teegebäck

Die Spezialfabrik wurde 1891 von Friedrich Wilhelm Witte gegründet. Unter Verwendung edler Rohstoffe von höchster Qualität und bester Herkunft produzieren wir mit großer handwerklicher Erfahrung nach alten Familienrezepturen. Unsere gut ausgebildeten Mitarbeiter entwickeln ständig neue Köstlichkeiten, die unser Angebot an Kuchen, Torten, Pralinen, Eiskreationen und Dauerbackwaren abrunden. Von den zahlreichen Sorten an Gebäck, Printen und Waffeln ist eine Vielzahl mit dem Typisch Harz- Label ausgezeichnet.

Stolberg

Hotel „Zum Kanzler“

51

Markt 8 \ 06536 Südharz OT Stolberg \ Tel. 034654 205 \ www.zum-kanzler.de \ info@zum-kanzler.de

Verkauf
Laden: Kaltes Tal 3, 06536 Stolberg,
Tel. 034654 10161
Fr – So 11.00 Uhr – 17.00 Uhr

Ausgezeichnete Produkte
- Stolberger Lerchen
- Stolberger Fresssack

Im Restaurant des Hotels „Zum Kanzler“*** sowie im dazu gehörenden „Gasthaus Kupfer“ wird die geräucherte Bratwurstspezialität „Stolberger Lerchen“ angeboten. Schon seit Generationen sind sie ein fester Bestandteil der Stolberger Esskultur. Ihnen zu Ehren wird sogar jedes Jahr das Lerchenfest (Foto) gefeiert. Ihren Namen verdanken sie dem zwitschernden Pfeifen, verursacht durch die beim Braten oder Grillen entweichende Luft. Zusammen mit dem knackig-frischen Stolberger Friwi-Sultanzwieback stecken die Lerchen im „Stolberger Fresssack“ und sind so, attraktiv verpackt, ein schönes Mitbringsel.

Stolberg

Tanne

Brockenbauer Uwe Thielecke

52

Schierker Weg 13 \ 38875 Oberharz am Brocken OT Tanne \ Tel. 039457 3312 \ www.brockenbauer.de \ info@brockenbauer.de

Öffnungszeiten
Steakhaus & Hofladen:
täglich von 11.00 Uhr – 17.00 Uhr
Freitag und Samstag bis 21.00 Uhr

Ausgezeichnete Produkte
- **Fleisch:** Rindfleisch vom Harzer Roten Höhenvieh, Schweinefleisch vom Angler Sattelschwein
- **Wurstwaren:** Wurst- und Schinkenspezialitäten vom Harzer Roten Höhenvieh
- **Touristisches Produkt:** Gruppenführungen inkl. Wurstverkostung auf dem Schaubauernhof

In der eigenen Biofleischerei mit Hofschlachtung werden die Tiere stressfrei und in gewohnter Umgebung ohne lange Transportwege geschlachtet. Damit wird das Familienmotto „Alles aus einer Hand", d.h. von der Geburt, über Aufzucht, bis hin zur Schlachtung und Verarbeitung der eigenen Tiere, verwirklicht. Die Typisch Harz-Produkte in Bio-Qualität können im neuen Steakhaus bzw. Restaurant mit Hofladen, neben anderen regionalen Erzeugnissen probiert werden. Besonders interessant für alle, die wissen wollen, woher das Fleisch auf ihrem Teller kommt, sind die Führungen mit Wurstverkostung für Gruppen auf dem Bio-Bauernhof.

Thale

Hexenmanufaktur

53

Bahnhofstraße 1 \ 06502 Thale \ www.hexenmanufaktur-thale.de \ kontakt@hexenmanufaktur-thale.de

Öffnungszeiten
Mo – Fr 10.00 Uhr – 16.00 Uhr
Sa 10.00 Uhr – 14.00 Uhr
So geschlossen

Ausgezeichnete Produkte
Thalenser Brockenhexen

Die Tradition der Hexenmanufaktur Thale begann in den 1950er Jahren. Peggy Fiedler und Martina Siebert-Sperling übernahmen die Hexenmanufaktur 2018. Innerhalb von sechs Monaten erlernten sie die traditionellen Techniken von der Vorbesitzerin und produzieren seitdem die beliebten Hexen, deren Köpfe aus Gips und Gesichter handbemalt sind. Natürlich werden die Hexen von Hand eingekleidet und fliegen auf Besen der Marke Eigenbau. Sogar die Schuhe aus heimischem Holz werden wie einst selbst gedrechselt. Interessenten können nach Voranmeldung eigene Erfahrungen in der Hexenherstellung sammeln.

Timmenrode

Harzer Edelbrand Manufaktur

54

Dr. Jasper Str. 18 \ 06502 Thale OT Timmenrode \ Tel. 0179 5614231 \ www.harzer-edelbrand.de \ harzer-edelbrand@gmx.de

Öffnungszeiten

Fr	17.00 Uhr – 19.00 Uhr
Sa	11.00 Uhr – 17.00 Uhr

Ausgezeichnete Produkte

Sloe Gin, Handcrafted Gin, Schwarze Johannisbeere Spirituose, Schlehengeist, Honig Himbeere Spirituose, Quitten Spirituose, Bockbier Gin Likör, Cannabis Gin, Aged Reserve Gin, Holunderblüten Gin-Likör, Glüh-Gin, Winter Gin-Likör, Harzer Goldrausch Gin-Likör, Pflaumen Spirituose, Alter Harzer Apfel, Aronia Gin-Likör, Gin-Tonic-Brotaufstrich, GiNo alkohlfreier Gin

Willkommen in der Harzer Edelbrand Manufaktur. Hier werden in liebevoller Handarbeit aus erlesensten Zutaten mit viel Leidenschaft, hoher Fachkompetenz und Liebe zum Detail edle Destillate hergestellt. Dabei ist die Verbundenheit mit der Natur und der Region sehr wichtig, um etwas hochwertiges Regionales entstehen zu lassen. Das Sortiment umfasst verschiedene Gin-Sorten, Liköre, Rum und edle Spirituosen, viele tragen das Label „Typisch Harz". Alle Spezialitäten können vor Ort verkostet werden. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und darauf, Ihnen die Einzigartigkeit der Produkte näherzubringen!

Vienenburg

Kloster Wöltingerode

55

Wöltingerode 1 \ 38690 Goslar OT Vienenburg \ Tel. 05324 77446-26 \ www.woeltingerode.de \ fuehrung@klosterhotel-woeltingerode.de

Klosterladen

Mo - Fr	10.00 Uhr – 18.00 Uhr
Sa, So & Feiertag	11.00 Uhr – 17.00 Uhr

Öffnungszeiten Januar/Februar können abweichen.

Brennereiführung

siehe Website!

Ausgezeichnete Produkte

- Edel-Korn Propst Johannes
- Edel-Korn St. Georg
- 23 edle Spirituosen
- Edel-Gin 1682, 2 × Der Geistliche

Seit dem Jahr 1682 besteht auf dem Klostergut die Klosterbrennerei. Die Zisterzienser-Nonnen führten die Brennkunst ein. Heute werden in der Klosterbrennerei erlesene Liköre, Geister und holzfassgelagerte Edelkorn-Spezialitäten hergestellt. In der Klosterbrennerei Wöltingerode entstehen mit dem Wissen aus Jahrhunderten – nach spezieller Rezeptur – handwerklich gebrannte, hochprozentige Brände und Liköre. Die Herstellung der Roh- und Feinbrände findet dabei seit jeher traditionell in kupfernen Brenngeräten statt, so dass die Aromen nicht nur freigesetzt, sondern in das Destillat weitergegeben werden.

Rathaus Wernigerode

Wernigerode

Dr. Bosse Traditionsobst

56

Friedrichstraße 115 \ 38855 Wernigerode \ Tel. 03943 632065 \ www.traditionsobst.de \ info@traditionsobst.de

Verkauf
via o.g. E-Mail oder mobil 0172 7788931

weitere Verkaufsstellen
www.traditionsobst.de

Ausgezeichnete Produkte
- Apfelsaft (Cuvée und sortenrein), Birnen-Apfel-Saft, Birnensaft
- Äpfel, Birnen, Zwetschen, Süß- und Sauerkirschen
- Apfelschorle
- Fruchtaufstrich „Streumelade“ von Beerenobst

Auf dem sonnigen Hügel „Jakob“ nahe Blankenburg standen von jeher Obstbäume. Seit 2011 erwarb Familie Dr. Bosse diese und weitere Streuobstflächen und rekultivierte sie. Im Ergebnis bieten sie traditionelle, oft schon vergessene Obstsorten der Region an. Seit 2015 tragen die Produkte das Bio-Siegel. Das bedeutet u.a. Beweidung und Verzicht auf chemische Dünge- und Hilfsmittel. Neben dem Direktverkauf werden auch Kooperationspartner u.a. Bio- und Supermärkte, öffentliche Einrichtungen in der Region sowie Hotels, Restaurants wie z.B. das Rodelhaus Braunlage, Bäckereien, Brennereien und Mostereien beliefert.

Wernigerode

Fleischerei Frank Leiste

57

Westernstraße 14 \ 38855 Wernigerode \ Tel. 03943 632608 \ www.fleischerei-leiste.de \ info@fleischerei-leiste.de

Verkauf
Hauptgeschäft Westernstraße 14
Mo – Fr 8.00 Uhr – 18.00 Uhr
Sa 8.00 Uhr – 14.00 Uhr

Filialen in Wernigerode
EDEKA-Center

Onlineshop www.fleischerei-leiste.de

Ausgezeichnete Produkte
Harzer Pottsuse, Hausmacher Rotwurst, Rathaus-Salami (mit Knoblauch), Schloss-Salami (mit Nüssen), Harzer Schlackwurst

Die Kunst der Fleischerei und Rezepturen lassen sich in der Familie von Frank Leiste bis auf das Jahr 1760 zurückverfolgen. Verfahren und Technik haben sich im Laufe der Jahrhunderte verändert, nicht jedoch der Anspruch, aus hochwertigen Rohstoffen und Edelgewürzen Qualitätswurst- und -fleischwaren zu produzieren. Die mit dem Label Typisch Harz ausgezeichneten Hausmacherspezialitäten erfreuen sich aufgrund der typischen Würze großer Beliebtheit. Komplettiert wird die Dienstleistung durch das frische Imbissangebot und einen Partyservice.
„Denn insgeheim, träumt jedes Schwein, bei Leistes in der Wurst zu sein!“

Wernigerode

Harzer Baumkuchen

58

Neustadter Ring 17 \ 38855 Wernigerode \ Tel. 03943 632726 \ www.harzer-baumkuchen.de \ info@harzer-baumkuchen.de

Verkauf
Die aktuellen Öffnungszeiten sind auf der Homepage www.harzer-baumkuchen.de zu finden.

Ausgezeichnete Produkte
- Harzer Baumkuchen

Seine markanten Ringe verdankt der Baumkuchen dem schichtweisen Auftragen einer biskuitartigen Masse auf eine sich waagerecht vor offenem Feuer drehenden Walze. Der Baumkuchen wird im Harz bereits seit 1749 gebacken und ist eine typische Spezialität der Region. Es gibt ihn mit verschiedenen Überzugsarten: von Zartbitterkuvertüre bis zum Fondant, von süß bis pikant, mit Marzipan- oder Nougatfüllung. Auf Bestellung wird er außerdem in unterschiedlichen Formen und Größen hergestellt.

Wernigerode

Platzhoersch

59

Shop: Breite Straße 50 \ 38855 Wernigerode \ platzhoersch.de \ info@platzhoersch.net

Verkaufsstellen
- Platzhörsch-Shop in Wernigerode
- Typisch Harz Regioshop, Rappbodetalsperre

Öffnungszeiten Platzhörsch-Shop

Mo – Fr	10.00 Uhr – 18.00 Uhr
Sa	10.00 Uhr – 17.00 Uhr
So	geschlossen

Ausgezeichnete Produkte
Vanillie Ricke
Beeriger Bock

Tolle Kräuterliköre gibt es im Harz genug, dachte sich die Platzhörsch-Erfinderin Ricarda Drogan. Daher ist ihr Likör eine Komposition aus Rum und Whisky, verfeinert mit einer leichten Vanillenote. Die Basis bildet der Reinalkohol der Nordbrand GmbH aus Nordhausen. Eine kleine Destille nahe Duderstadt stellt den Platzhörsch-Likör her. Abfüllung und Etikettierung erfolgen in reiner Handarbeit in Wernigerode. Ende 2020 ging der Platzhörsch-Likör an den Start. Inzwischen gehören über 40 Händler, darunter Bars, Clubs, Restaurants und Geschäfte, sowie Harzer Festivals und Events zu seinem Revier.

Wernigerode

Gaststuben im Hotel A-ROSA Gothisches Haus

60

A-ROSA Gothisches Haus \ Gothisches Haus Wernigerode Hotelbetriebsgesellschaft mbH \ Marktplatz 2 \ 38855 Wernigerode \ Tel. 03943 6750 \ hgh@a-rosa.de

Öffnungszeiten

Frühstück	6.30 Uhr – 10.30 Uhr
Mittagskarte	12.00 Uhr – 18.00 Uhr
Abendkarte	18.00 Uhr – 21.00 Uhr

Tischreservierungen und Veranstaltungen unter www.arosahotels.de

Ausgezeichnetes Produkt

- gesamte Gastronomie

Direkt am Marktplatz und Rathaus liegt das Hotel A-ROSA Gothisches Haus in Wernigerode. Hinter der Fachwerkfassade schlägt das Herz des Küchenteams im **Restaurant Gaststuben** für den Harz und seine unverwechselbare Geschmackswelt. Hier kommt das Beste aus der Region auf den Teller. Eine Vielzahl regionaler Produzenten liefern frisch und über kurze Wege echte Harzer Qualitätsprodukte. Geschmackliche Kindheitserinnerungen an das Lieblingsgericht bei Oma prägen genauso den kulinarischen Kurs wie kreative Ideen. So entstehen einzigartige Gerichte, die die Harzer Küche modern und zeitgemäß interpretieren. Typisch Harz eben!

Westerhausen

Westerhäuser Käsehof

61

Unter dem Mühlenberg 410 \ 06502 Thale OT Westerhausen \ Tel. 0173 9587689 \ kaesehof@web.de

Verkaufsstellen

- Hofladen: auf Anfrage per Telefon
- Regionalladen Harz, Quedlinburg
- BioThek Naturkostladen, Wernigerode
- Marienhof Hofladen, Neinstedt

Ausgezeichnete Produkte

- Käse aus Kuh- und Ziegenmilch

Was vor 20 Jahren mit Ziege Mathilde begann, ist heute ein bäuerlicher Familienbetrieb, der sich auf Käseproduktion spezialisiert hat. Die Ziegenherde von Peter Gropengießer zählt etwa 30 Ziegen – vorwiegend braune Harzer Ziegen – und einen Harzer Ziegenbock. Vom Frühjahr bis zum Herbst verbringt die Herde jeden Tag auf umliegenden Wiesen. Außerdem gibt es eine Herde Harzer Rothes Höhenvieh. Das gute Futter – Heu und Grünfutter – sorgt für eine hochwertige und schmackhafte Milch. Die Käseproduktion erfolgt zu 100 % in Handarbeit. Nachhaltigkeit, Regionalität und ein ökologisches Konzept sind dabei die Grundsätze des Betriebes.

Wieda

Imkerei Illers

62

Stephanie Illers \ Waldstraße 18 \ 37445 Walkenried OT Wieda \ Tel. 05586 301689 \ www.bienenhof-Illers.eu \ illers.wieda@googlemail.com

Öffnungszeiten
Di / Do 15.00 Uhr – 19.00 Uhr
Sa 9.00 Uhr – 13.00 Uhr
sowie nach Absprache unter
Tel. 0152 53176593

Ausgezeichnete Produkte
- Honig
- Bienenwachskerzen
- Traubensaft
- Johannisbeermarmelade

Touristisches Produkt
- Bienenlehrpfad

Der Bienenmann aus Wieda: Mit viel Idealismus nach dem Motto „Stirbt die Biene – stirbt der Mensch“ haben Imker Henning Illers und seine Frau ihren kleinen Laden aufgebaut. Dort bieten sie verschiedene Honigsorten aus Wieda und den umliegenden Orten sowie Bienenwachskerzen vom eigenen Bienenwachs an. Außerdem werden dort der ebenfalls ausgezeichnete Traubensaft und die Johannisbeermarmelade, deren Früchte im eigenen Garten geerntet werden, verkauft. Zur weiteren Veranschaulichung wurde in Zusammenarbeit mit dem Harzklub ein Bienenlehrpfad errichtet. Dieser kann individuell oder im Rahmen einer Führung erkundet werden.

Bienenlehrpfad Wieda

Willensen

Imker Sebastian Schreiber

63

Fissekenstraße 4 \ 37539 Bad Grund OT Willensen \ Tel. 01590 1471918 \ www.imkerei-willensen.de \ imker.willensen@outlook.de

Öffnungszeiten

Mo – Fr	8.30 Uhr – 18.00 Uhr
Sa	9.30 Uhr – 18.00 Uhr
So	9.30 Uhr – 17.00 Uhr

Verkaufsstellen

- Edeka Teichhütte
- REWE Märkte in Osterode am Harz, Bad Sachsa, Herzberg
- Dunker Wilhelm Baustoffe Brennstoffe, Eisdorf

Ausgezeichnetes Produkt

- Honig

Der Freund eines Freundes weckte das Interesse von Sebastian Schreiber an den fleißigen Vielfliegern. Mit Unterstützung seines Imkerpaten eignete er sich das nötige Wissen über die Imkerei an. Ihm ist die artgerechte Haltung und daraus resultierend starke, gesunde Bienenvölker ein wichtiges Anliegen, denn während seine Bienen in der Umgebung der kleinen Gemeinde Willensen den Nektar für seinen Honig sammeln, bestäuben sie die Blüten zahlreicher Pflanzen. Als 1. Vorsitzender engagiert er sich im Imkerverein Northeim e.V. und ist mit seinem Schwager zudem als ehrenamtlicher Schwarmfänger tätig.

Wippra

64

Museums- & Traditionsbrauerei Wippra Craft Brewery seit 1480

Gehring GbR \ Bottchenbachstraße 1 \ 06526 Sangerhausen OT Wippra \ Tel. 034775 20205 \ www.wippra-bier.de \ www.bierfluesterin.de \ info@wippra-bier.de

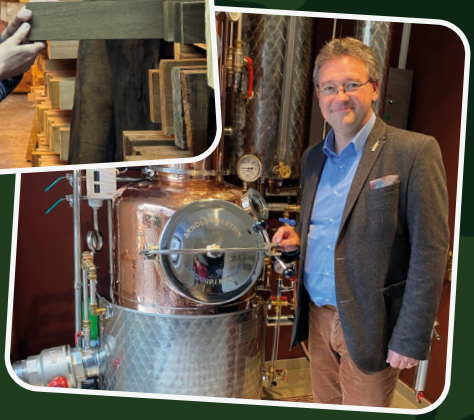
Alle Veranstaltungen finden nur nach Voranmeldung statt. Unsere Termine finden Sie im Internet.

Ausgezeichnete Produkte

- **Traditionsbiere:** Pils, Schwarzbier, Mansfelder Kupferbier, Kickerbier, Bockbier, Edelbräu
- **Gourmetbier:** Wipprator
- **Touristisches Produkt:** Brauereiführung inkl. Imbiss, Brau-Tageskurse

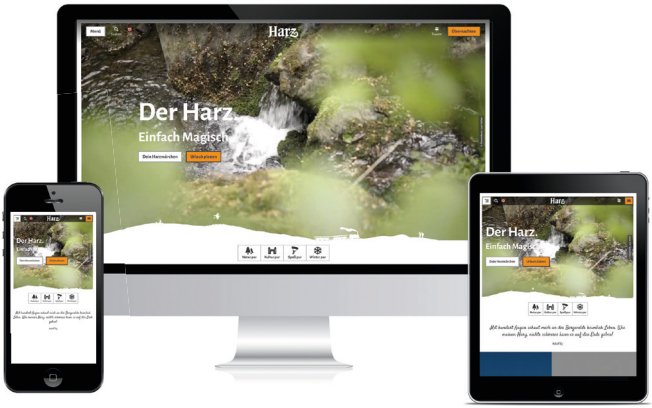
Diese historische Brauereianlage (Brautradition seit 1480) lässt das Herz jedes Braumeisters und Bierliebhabers höher schlagen! Hier wird noch wie vor 100 Jahren gebraut. Die komplett erhaltene und in Mitteldeutschland einmalige Transmissionsanlage treibt dabei alle Rührwerke und die alte Schrotmühle an. Während der Braukurse erleben die Teilnehmer diese Anlage in Funktion. In den Tageskursen lernen sie ihr eigenes Bier zu brauen. Natürlich darf dabei eine Verkostung nicht fehlen. Der erste Biersommelier Sachsen-Anhalts berät Sie gern zu den Bierstilen der Welt und deren Geschmacksvielfalt.

DER HARZ
HINTER DEN KULISSEN



JEDEN ZWEITEN MONTAG
ÜBERALL WO ES PODCASTS GIBT!

Der Harz im Web



Auf der offiziellen Seite **www.harzinfo.de** präsentiert sich die Urlaubsregion Harz in ihrer gesamten Schönheit. Sie finden ausführliche Informationen über die einzigartige Natur, die faszinierende Kulturlandschaft und die zahlreichen Übernachtungs- und Freizeitmöglichkeiten!

In unserem Tourenportal und der offiziellen **Harz-App** finden Sie ausführliche Beschreibungen zu den schönsten Wander-, Mountainbike- und Skilanglauftouren!

Folgen Sie uns in den sozialen Medien. Auf **Instagram**, **Facebook** und **YouTube** bekommen Sie täglich die schönsten Bilder, aktuellsten News und spannendsten Storys aus dem Harz zu sehen!

Instagram
harz.mountains

Facebook & YouTube
Harz: Magische Gebirgswelt

Die Harz-App
Jetzt herunter laden!

Erhältlich im App Store

Google play

Typisch-Harz Genussbox 2025

www.typisch-harz.de
Typisch Harz
GENUSSBOX
Friwi
Harz

TYPISCH Harz

Die wichtigsten Akteure der Regionalmarke „Typisch Harz“ sind die Harzer Produzenten.

Der Harzer Tourismusverband ist Träger der Regionalmarke und wird unterstützt von der Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt mbH sowie der Marketinggesellschaft der Niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e.V.

Alle weiteren Informationen zur Regionalmarke „Typisch Harz“ und zur magischen Gebirgswelt Harz erhalten Sie beim

Harzer Tourismusverband
Marktstraße 45
38640 Goslar

Telefon: 05321 34040
www.typisch-harz.de
www.facebook.com/harzinfo
www.facebook.com/typischharz

Druck: KOCH-DRUCK GmbH & Co. KG

Bildnachweis:
Titelbild, S.20, S.37 unten, S.40: Harzer Tourismusverband (HTV), M. Gloger | S.1, S.7, S.44 unten: HTV, T. Schmidt/© Schmidt-Buch-Verlag | S.2: HTV, A. Lehmberg | S.5: Harzdrenalin GmbH | S.8: Klosterbrennerei Wöltingerode GmbH | S.9, S.27 unten: HTV, fotoweberei | S. 31: Tino Pfund | S. 39 unten: B. Gottleben

Die Rechte für alle weiteren Bilder liegen, wenn nicht anders angegeben, bei den jeweils vorgestellten Produzenten.

Alle Angaben wurden sorgfältig geprüft. Sollten dennoch fehlerhafte Angaben in der Broschüre enthalten sein, wird keine Haftung übernommen.

Ausgabe 2026