

Genuss aus der Region: Neue kulinarische Kisten im Harz entdecken

Neue Geschenkkisten mit regionalen Spezialitäten aus dem Harz: Wurst, Käse und mehr, präsentiert von Lucas und Simone Seiboth.

Quedlinburg/MZ. – In einer innovativen Initiative zur Stärkung der regionalen Wirtschaft und der kulinarischen Identität des Harzes haben Lucas und Simone Seiboth ihr Konzept von Geschenkboxen für lokale Produkte überarbeitet. Der Standort ihres Geschäfts in der Steinbrücke bietet eine neue Plattform, um die Vielfalt der regionalen Erzeugnisse durch ansprechende Präsentationen zu zeigen.

Ein Blick auf die kulinarische Vielfalt

Die Seiboths präsentieren auf kreative Weise Produkte, die direkt aus der Umgebung stammen. In handgefertigten Holzkisten finden sich nicht nur die bekannte Hirschsalami aus Wernigerode, sondern auch eine Auswahl an Likören, Käse, Brot und Honig, alles liebevoll miteinander kombiniert. Diese Kisten sind ein Ergebnis der Nachfrage nach sofort verfügbaren Geschenken, die die kulinarische Vielfalt des Harzes widerspiegeln.

Nachhaltigkeit und regionaler Bezug

Ein wichtiger Aspekt der neuen Produktlinie ist die Zusammenarbeit mit der Lebenshilfe Halle, die für die Anfertigung der Holzkisten sorgt. Insgesamt wurden 200 Kisten produziert, die nicht unter dem Label „Typisch Harz“ stehen,

sondern vielmehr das authentische Angebot der Region widerspiegeln. Diese Initiative fördert nicht nur die lokale Wirtschaft, sondern zeigt auch, wie vielschichtig die kulinarischen Möglichkeiten im Harz sind.

Einladung zum Genießen und Erleben

Die Kisten sind in verschiedenen Themen zusammengefasst, wie beispielsweise die „Picknick-Kiste“, die in Kombination mit E-Bike-Verleih genutzt werden kann. Simone Seiboth hebt das touristische Potenzial dieser Kiste hervor: „Das kann man im Voraus gut planen und macht den Aufenthalt in der Region besonders.“

Vielfalt für jeden Geschmack

Neben den traditionellen Produkten wird auch auf die Bedürfnisse von veganen und vegetarischen Kunden eingegangen. Lucas Seiboth merkt an: „Obwohl nur etwa zehn Prozent der Bevölkerung vegan leben, interessieren sich viele dafür. Wir versuchen, für alle etwas anzubieten.“ Dazu gehört auch ein veganer Senf, der eine interessante Bereicherung für die Kisten darstellt.

Tradition trifft Innovation

Besonderes Augenmerk liegt auf der Herstellung des Senfs, der nach einem über tausend Jahre alten Ottonen-Rezept gefertigt wird. Simone Seiboth erklärt: „Früher hatte man keinen Zucker oder Branntweinessig, dafür aber Obstessig und Honig.“ Diese Verbindung von Tradition und modernem Konsumverhalten verleiht den Produkten aus dem Harz nicht nur Authentizität, sondern auch einen einzigartigen Geschmack.

Insgesamt präsentiert sich die Initiative der Seiboths nicht nur als Geschäftsidee, sondern auch als Beitrag zur Stärkung der gemeinschaftlichen Identität und zur Förderung der Rezepte, die

die Geschichte des Harzes geprägt haben. Mit einem klaren Fokus auf regionale Qualität und Nachhaltigkeit stellen sie die Weichen für eine erfolgreiche Zukunft im Erzgebirge.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de