

# NEUES AUS DER REGION

## Schindelbruch-Salami und Schindelbruch-Schinken mit der Regionalmarke „Typisch Harz“ ausgezeichnet

**Harzer Tourismusverband überreicht offizielle Urkunde an Landfleischerei Wasserleben.**

**Goslar (htv).** Als Fleischermeister in der 4. Generation arbeitet Torsten Müller nach traditionellen Rezepten und verarbeitet nur Fleisch von ausgesuchten Bauern der Region. Eine Philosophie, von der man auch im Naturresort Schindelbruch überzeugt ist. Gemeinsam kreierten sie die Schindelbruch-Salami und den Schindelbruch-Schinken und stellten sich dem Zertifizierungsverfahren mit der Regionalmarke „Typisch Harz“ – mit Erfolg.

Im Beisein vom neuen Küchenchef Enrico Pietrzak und Hoteldirektorin Susanne Kiefer überreichte Andreas Lehmborg, stellv. Geschäftsführer des Harzer Tourismusverbandes, heute die offizielle „Typisch-Harz“-Urkunde an Jacqueline Müller, Mitinhaberin der Landfleischerei Wasserleben. Für die nächsten drei Jahre dürfen die Schindelbruch-Salami und der Schindelbruch-Schinken das Label „Typisch Harz“ tragen. Die Schindelbruch-Salami ist gut gereift und

zeichnet sich durch einen urig-harzer Geschmack aus. Rosmarin, Knoblauchflocken und weitere feine Gewürze verleihen dem Schindelbruch-Schinken eine ganz beson-



dere Note. „Als Teil des gastronomischen Angebots vom Naturresort Schindelbruch stärken die Schindelbruch-Salami und der Schindelbruch-Schinken außerdem die Nachhaltigkeit und Einzigartigkeit der Marke und nicht zuletzt der Region“, würdigt Andreas Lehmborg die Auszeichnung. „Wir sind stolz, als kleiner Handwerks-

betrieb mit einem hochklassigen Hotel wie dem Naturresort Schindelbruch zu kooperieren und dessen Gäste mit unseren Wurstspezialitäten verwöhnen zu können“, freut sich Jacqueline Müller. Die Landfleischerei Wasserleben arbeitet bereits seit zwei Jahren mit dem Vier-Sterne-Superior-Resort zusammen. Gut ergänzt werden die Wurst- und Schinkenspezialitäten aus Wasserleben durch das Schindelbruch-Brot der Bäckerei Brokrant aus Tilleda, das bereits 2015 mit dem Qualitätssiegel ausgezeichnet wurde. Weitere Spezialitäten sind schon geplant: Neben Wildsalami und -schinken soll es ab dem Frühjahr auch einen Schindelbruch-Honig geben.

Mit der Regionalmarke „Typisch Harz“ werden unter Federführung des Harzer Tourismusverbandes typische Produkte aus dem Harz ausgezeichnet. Mittlerweile wurden über 300 Produkte von über 50 Produzenten mit dem Label ausgezeichnet. Alle Informationen zur Regionalmarke „Typisch Harz“ sind auch auf der Website [www.harzinfo.de/typisch-harz](http://www.harzinfo.de/typisch-harz) nachzulesen.