

Pressemeldung



HL: Zuwachs für die Echt!-Familie

SL: Regionalmarke Echt! begrüßt neue Anbieter

Lokale Vielfalt, wie sie im Buche steht, gebündelt unter einem Dach: Das sind die Produkte der Regionalmarke „Echt!“ der Solling-Vogler-Region im Weserbergland (SVR). Was einst mit der Idee, regionale Wirtschaftskreisläufe zu stärken und ein einzigartiges unternehmerisches Netzwerk von Anbietern heimischer Waren zu schaffen, begann, hat sich heute zu einem wahren Aushängeschild entwickelt, das sich weit über die lokalen Grenzen hinaus einen Namen gemacht hat. Denn so unterschiedlich die einzelnen Waren sind, ihnen ist allen etwas gemein: Sie sind unverwechselbar, regionaltypisch, traditionell, von ausgezeichneter Qualität und werden in sowie mit Rohstoffen aus der Solling-Vogler-Region hergestellt.

Nur wenn diese Voraussetzungen erfüllt und vom Qualitätsausschuss überprüft worden sind, erhält ein Produkt das begehrte Echt!-Siegel. „Unsere Richtlinien zur Aufnahme in die Regionalmarke sind sehr streng. Doch nur durch solch strikte Kriterien kann die Marke gestärkt und dem Kunden ein Produkt angeboten werden, das auch garantiert regional ist. Unser Versprechen ist deshalb: Wo Echt! draufsteht, ist auch wirklich Echt! drin“, erklärt Theo Wegener, Geschäftsführer der SVR, das Konzept der Regionalmarke.

Aus einst sieben Anbietern und 18 Produkten, die in der ersten Auszeichnungsrunde im Frühjahr 2013 zertifiziert wurden, ist heute eine große Familie geworden. Und die hat unlängst einmal mehr Zuwachs bekommen und ist auf 73 Anbieter mit über 400 Produkten angewachsen.

Neu in die Regionalmarke aufgenommen wurden folgende Anbieter und ihre Produkte: Das Tryp by Wyndham Hotel Stadtoldendorf mit Hirschkalbsragout aus heimischen Wäldern, Mein Mühlenfeld aus Holzminden mit Mühlenfeld mit Allersheimer Baltic Porter Bier, das Gasthaus Zur Hünenburg aus Golmbach mit Wildburger sowie das Schlosscafé und Restaurant Lottine aus Fürstenberg mit gratiniertem Ziegenfrischkäse.

Pressekontakt:

Gerrit Katharina Fischer
Solling-Vogler-Region im Weserbergland e. V., Touristikzentrum
Lindenstr. 8, 37603 Holzminden-Neuhaus
Tel. 0 55 36/960 97-0
www.solling-vogler-region.de, info@solling-vogler-region.de
www.facebook.com/SollingVoglerRegion, <http://twitter.com/SollingVogler>

Pressemeldung



Auch mehrere „alte Bekannte“ dürften sich über weitere zertifizierte Produkte freuen: Riedel's Ketchup-Manufaktur aus Bevern hat gleich zwei neue regionale Produkte auszeichnen lassen – einen Erdbeer- und einen Bierketchup. Antje Adolph vom Landcafé im Gasthaus Gollart, Kammerborn, ist mit weiteren Konfitüren und Gelees dabei. Außerdem hat Luise Naturseifen mit Herz und Hand, Vernawahlshausen, die neue regionale Seife „Immerschön“ kreiert. Und das Landgasthaus Zur Linde in Fürstenhagen bietet ab sofort Echt!-ausgezeichneten Auerochsen-Eintopf an.

„Wir freuen uns sehr über unsere neu gelabelten Regionalmarken-Mitglieder“, so Wegener. „Ebenso sind wir stolz darauf, dass einige unserer bereits zertifizierten Anbieter neue Produkte haben auszeichnen lassen. So können wir das Netzwerk weiter ausbauen. Und davon profitieren nicht nur die Anbieter, sondern die gesamte Region.“

Weitere Informationen sind bei der Solling-Vogler-Region im Weserbergland, www.solling-vogler-region.de, und unter Tel. 05536/960970 erhältlich.

Pressekontakt:

Gerrit Katharina Fischer
Solling-Vogler-Region im Weserbergland e. V., Touristikzentrum
Lindenstr. 8, 37603 Holzminden-Neuhaus
Tel. 0 55 36/960 97-0
www.solling-vogler-region.de, info@solling-vogler-region.de
www.facebook.com/SollingVoglerRegion, <http://twitter.com/SollingVogler>