

Ausgezeichnete Betriebe

Deutsches Haus – Familie Pfeifer

Marktstr. 17, 38707 Altenau
Tel. 05328-98010, Fax 05328-980143
www.landhotel-alteae.de
glueck-auf@landhotel-alteae.de

Polsterberger Hubhaus – Frau Skusa

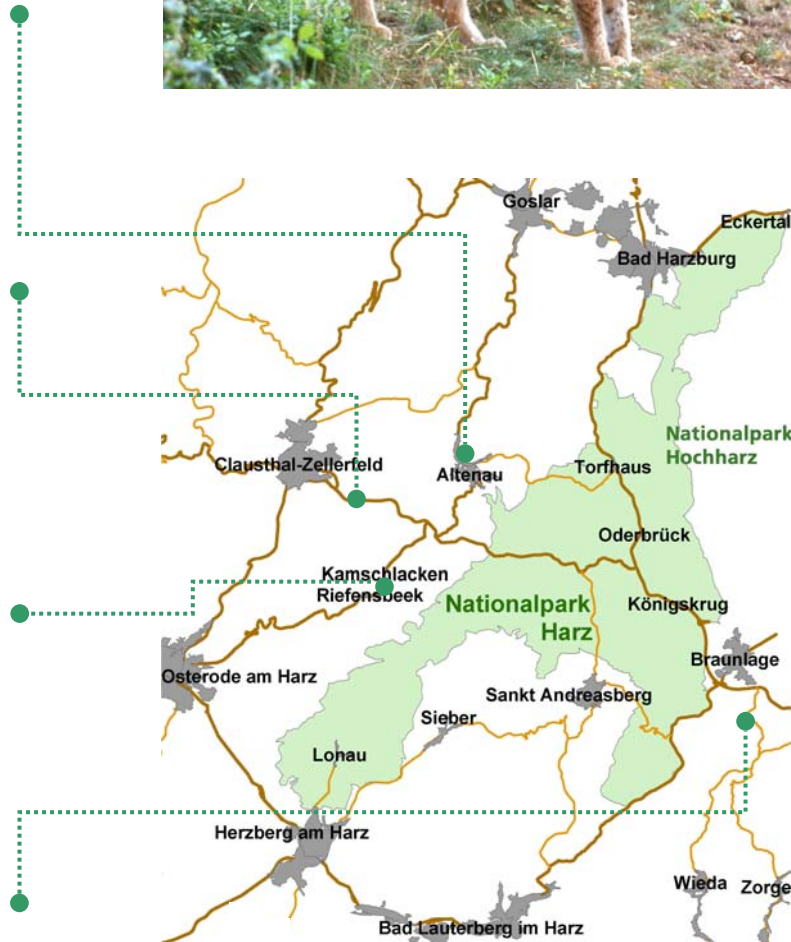
Polsterberg 1, 38678 Clausthal-Zellerfeld
Tel. 05323-5581, Fax 05323-948460
www.polsterberger-hubhaus.harz.de
polsterberger-hubhaus@harz.de

Pony-Hotel „Zur Linde“ – Familie Guse

Riefensbeek-Kamschlacken
37520 Osterode am Harz
Tel. 05522-4124, Fax 05522-75493
www.pony-hotel-osterode.de
pony-hotel-osterode@t-online.de

Jugendwaldheim Nationalpark Harz

Brunnenbachsmühle 3, 38700 Braunlage
Tel. 05520-92043, Fax 05520-92044
www.nationalpark-harz.de
jwh.brunnenbachsmuehle@npharz.
niedersachsen.de



Tierschutz geht durch den Magen!

Eine Kooperation
zwischen dem
Nationalpark Harz und
ausgewählten
Harzer Gastronomen

Hrsg.: Nationalpark Harz, Oderhaus 1, 37444 Sankt Andreasberg
Fotos: Ole Anders, Torsten Marienhagen
Karte: Katja John
November 2004

Es gibt auf der Welt nichts Gutes, außer man tut es! (Erich Kästner)

Dieser Aufruf zum Ärmel Hochkrempeln und Handeln geht uns alle an! Vieles geschieht bereits im Bereich Tier- und Naturschutz, in der Summe jedoch immer noch viel zu wenig! Wir als Verbraucher können hier „das entscheidende Wörtchen“ mitreden! Deshalb hat sich der Nationalpark Harz zusammen mit ausgewählten Harzer Gastronomen und Erzeugern entschlossen, durch die Einführung eines Gütesiegels eine gezielte Aktion für artgerechte Tierhaltung, Natur- und betrieblichen Umweltschutz in der Gastronomie zu starten.

Der **Luchs** - das Symboltier dieser Aktion - steht am Ende einer intakten Nahrungskette in der Natur. Das Luchs-Gütesiegel soll deshalb als Symbol ein Garant für tier- und naturschutzgerecht produzierte Lebensmittel sein, die in den gekennzeichneten Gerichten verarbeitet werden.

Natur pur!

Genießen und gleichzeitig etwas Gutes tun ist die neue Rolle des Gastes. Überzeugen Sie sich selbst von der hervorragenden Qualität der Speisen und deren exzellentem Geschmack. Gleichzeitig fördern Sie mit dem Genuss der mit dem **Luchs-Gütesiegel** gekennzeichneten Gerichte die artgerechte Tierhaltung, den biologischen Landbau, die regionale Erzeugung und darüber hinaus auch den Erhalt eines für Mensch und Tier gleichermaßen lebenswerten Naturraumes.

Landschaft schmeckt!

Der Harz ist eine alte, geschichtsreiche Natur- und Kulturlandschaft. Eng mit ihr verbunden sind der artenreiche Wildbestand, aber auch alte Haustierrassen wie z.B. das Harzer Rote Höhenvieh. Diese Tiere, wie auch andere robuste Haustierrassen, sind an das raue Klima und die Bodenverhältnisse des Harzes angepasst, ideal für naturnahe Freilandhaltung und Landschaftspflege.

Wildtiere aus den Harzer Wäldern sowie alle Nutztiere, die artgerecht überwiegend im Freien oder in biologisch wirtschaftenden Betrieben gehalten werden, erfüllen die Bedingungen des Nationalpark-Gütesiegels.



Die Qualitätskriterien

Und dies sind die Leistungen, die jeder Gast genießen und fördern kann:

- mindestens 5 Luchs-Siegel-Gerichte in der Speisekarte
- Fleisch von Harzer Wildtieren bzw. von Nutztieren garantiert aus artgerechter Tierhaltung oder kontrolliert biologisch wirtschaftenden Betrieben
- Gemüse, Obst, Feldfrüchte usw. aus kontrolliert biologischem Anbau.

Kontrolle

Durch das Nationalpark-Gütesiegel wird sichergestellt, dass **nur Ware gemäß der oben genannten Zertifizierungskriterien** in der Küche verarbeitet und auf dem Teller des Gastes serviert wird, wenn ein mit dem Luchs-Gütesiegel gekennzeichnetes Gericht bestellt wurde.

Damit dies auch auf Dauer gewährleistet ist, verleiht der Nationalpark Harz das Gütesiegel nur befristet und erkennt es bei Zuwiderhandlung wieder ab.



Eine Kooperation zwischen dem Nationalpark Harz und ausgewählten Harzer Gastronomen