

Pressemeldung

Neues Qualitätssiegel für Produkte aus der Region: Garmisch-Partenkirchen führt Lokalmarke „Inser Hoamat“ ein

Garmisch-Partenkirchen, 1. Dezember (w&p) - *Echt, authentisch, ursprünglich: Das sind die Produkte aus Garmisch-Partenkirchen, die ab 1. Dezember unter der neuen Lokalmarke „Inser Hoamat“ gebündelt werden. Dabei handelt es sich um Produkte von Herstellern, die in der Region am Fuße der Zugspitze verwurzelt sind und mit echtem Handwerk ihre Heimat prägen.*

Ein Stück echtes Garmisch-Partenkirchen zum mit nach Hause nehmen

Sechs ausgewählte Hersteller dürfen als Pilotgruppe zur Markteinführung ihre Erzeugnisse mit dem neuen Siegel „Inser Hoamat“ kennzeichnen. Dafür haben sich unter anderem Produkte aus der Schuhmacherei Zollner, der Töpferei Winsi und Nöh's Raumausstattung qualifiziert. Die wichtigste Voraussetzung ist, dass die Produkte in Garmisch-Partenkirchen entwickelt und produziert wurden. In dem eigens entwickelten Kriterienkatalog wird diese Voraussetzung unter den Punkten #hiererdacht und #hiergemacht aufgeführt, und dem Konsumenten auf den Produkt-Etiketten transparent aufgezeigt. So sind alle „Inser Hoamat“ Produkte echte Garmisch-Partenkirchner, ideell wie materiell. Der Zusatz im Logo „Alpine Zutaten aus Garmisch-Partenkirchen / Alpine Ingredients from Garmisch-Partenkirchen“ impliziert, was noch hinter der neuen Marke steckt.

„Inser Hoamat“ - Lokal, traditionell, echt

Erkennungszeichen der ausgewählten Produkte ist der Schriftzug „Inser Hoamat“, der im Schreibmaschinen-Stil gestaltet wurde, auf einem Kartonanhänger mit alpinem Motiv. Hier vereinen sich Werte wie Tradition und Nostalgie und versinnbildlichen Zeitgeist und Zeitlosigkeit. Die Marke heißt übersetzt aus dem Garmisch-Partenkirchener Dialekt „Unsere Heimat“ und betont die Verbindung des ausgezeichneten Produktes mit dem Ort.

Als Souvenir, als Geschenk oder für den Eigenbedarf

Produkte aus Garmisch-Partenkirchen werden auch gerne von den Einheimischen gekauft. Besonders in der Zeit vor Weihnachten sind die Artikel sehr beliebt als Geschenk. Qualitätsbewusste Gäste nehmen sich mit „Inser Hoamat“-Produkten ein Stück Garmisch-Partenkirchen mit nach Hause. Erhältlich sind diese bei den Herstellern selbst, die oft ein bisschen versteckt sind. Die Gäste bekommen somit auch einen lokalen Geheimtipp, wo sie bisher unbekannte Ecken Garmisch-Partenkirchens entdecken können. Darüber hinaus gibt es drei offizielle Verkaufsstellen, die verschiedene „Inser Hoamat“-Produkte führen und einen Überblick über das Sortiment geben. Dort kann der Interessierte die Erzeugnisse kaufen oder, wenn es zum Beispiel ein Schuh vom Zollner in der passenden Größe sein soll, ein Ansichtsmuster vorfinden und die zugehörige Herstelleradresse erhalten.

Verkaufsstellen: Im GaPa Shop in der Tourist Information am Richard-Strauss-Platz 2, im Café „DER LADEN“ in der Chamonixstraße 12 oder im Kuger's Café in der Historischen Ludwigstraße 42.

Alle Infos zur neuen Lokalmarke „Inser Hoamat“ gibt es unter www.inser-hoamat.de.

Garmisch Partenkirchen



Über Garmisch-Partenkirchen

„Entdecke Deine wahre Natur“: Diese Philosophie steht als zentrale Vision für das touristische Angebot der renommierten Ganzjahresdestination Garmisch-Partenkirchen. Inmitten traumhafter Bergpanoramen bietet der bekannteste Ort der bayerischen Alpen Urlaub auf höchstem Niveau in allen Facetten. Grandios und gewaltig präsentiert sich die Natur am Fuß der Zugspitze, einzigartig sind die Erlebnisse zwischen Berg und Tal, im Wasser und in der Luft. Eindrucksvolle historische Fassaden und liebevoll bemalte Häuser sowie der Charme seiner Bewohner prägen eine Atmosphäre von Offenheit und Lebensfreude im Ort, die begeistert, berührt und lange wirkt. Garmisch-Partenkirchen macht „Schmetterlinge im Bauch“.

Kontakt:

Barbara Lang / Alexandra Huber

Wilde & Partner Public Relations

Tel.: +49 89 17 91 90 - 10

barbara.lang@wilde.de

www.wilde.de

www.twitter.com/WildePR

www.facebook.com/WildeundPartner

Elisabeth Brück

Garmisch-Partenkirchen Tourismus

Tel.: +49 8821 180 - 7411

pr@gapa.de

www.gapa.de

www.twitter.com/GaPaTourismus

www.facebook.com/GaPaTourismus

