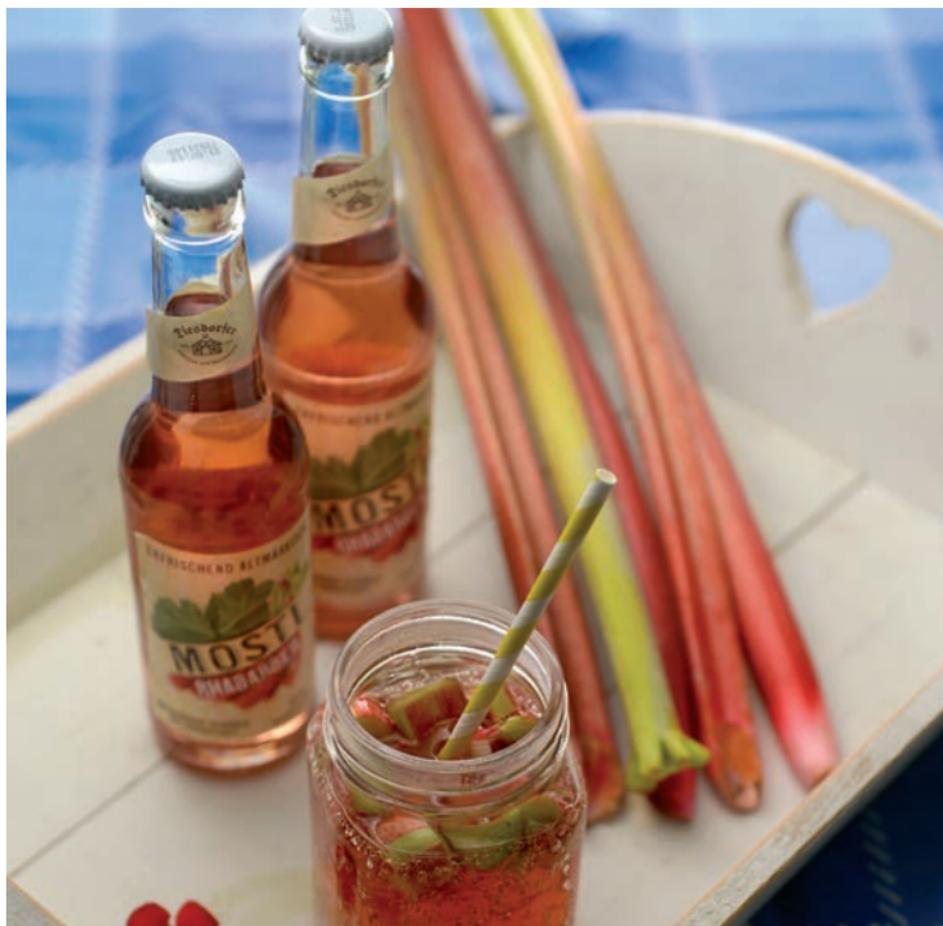




SACHSEN-ANHALT

PREISTRÄGER 2018
„Kulinarisches
Sachsen-Anhalt“



Erntefrisch und schonend gepresst, gibt Rhabarber aus der Altmark der Fruchtsaft-schorle ein fruchtig-frisches Aroma. Ausgewogen ist das Verhältnis von Säure und Süße. Gekühlt ist MOSTI Rhabarberschorle vor allem im Sommer ein beliebtes Erfrischungstrank – ohne Aroma- und Konservierungsstoffe.

Produkt
MOSTI Rhabarberschorle

Unternehmen
Diesdorfer Süßmost-, Weinkelterei
und Edeldestille GmbH; Diesdorf

Kategorie
Alkoholfreie Getränke

www.diesdorfer.de



In Handarbeit nach traditioneller Rezeptur am offenen Feuer gebacken und wild gewachsen ist Salzwedeler Baumkuchen eine besondere regionale Spezialität. Es ist eine Frischbackware – auf Konservierungsstoffe, Pasteurisierung und Tiefgefrierung wird bei ihrer Herstellung verzichtet.

Produkt

Salzwedeler Baumkuchen mit Überzug aus Zartbitterkuvertüre

Unternehmen

Salzwedeler Baumkuchen GmbH;
Salzwedel

Kategorie

Backwaren

www.baumkuchen-saw.de



Das leichte, milde Bier trifft besonders den Geschmack jüngerer Konsumenten. Sudenburger Helles wird nach dem deutschen Reinheitsgebot aus Wasser, Gerstenmalz und Hopfen traditionell gebraut. Alle Zutaten kommen aus Sachsen-Anhalt. Das Bier reift mindestens 28 Tage in den Tanks.

Produkt

Sudenburger Helles

Kategorie

Bier

Unternehmen

Sudenburger Brauhaus/Magdeburger
Getränk kombinat GmbH;
Magdeburg

www.sudenburger-brauhaus.de



Bester Wacholder, Lavendel und eine Komposition getrockneter heimischer Kräuter und frischer Früchte geben „Old Paul“ einen fein verführerischen Geschmack. In einer eigens angefertigten 75-Liter-Kupferblase wird der Gin in dem familiengeführten Traditionsunternehmen handwerklich destilliert.

Produkt

Old Paul Distilled Dry Gin

Unternehmen

Diesdorfer Süßmost-, Weinkelterei
und Edeldestille GmbH; Diesdorf

Kategorie
Brände

www.diesdorfer.de



Das Roggenvollkornbrot aus Sachsen-Anhalts erster Bio-Bäckerei passt perfekt in die Altmark als traditionelles Roggenanbaugebiet. Tagfrisch in der eigenen Getreidemühle vermahlene Roggenvollkornmehl und betriebseigener Sauerteig sind die Basis für ein köstliches, herzhaftes Brot mit einer Prise Kümmel, das lange frisch bleibt.

Produkt
Altmarker

Unternehmen
Apenburger Landbäckerei;
Apenburg

Kategorie
Brot

www.biobaekerei-afenburg.de



Apfel-Direktsaft aus selbst geernteten und in der eigenen Mosterei verarbeiteten Früchten sowie im Harz von Hand gepflückte Holunderblüten sind die Basis für das frisch-fruchtige Apfel-Holunderblütengelee. Der Brotaufstrich hat eine angenehme Süße, die Aromen harmonisieren ausgezeichnet.

Produkt
Apfel-Holunderblütengelee

Unternehmen
Mosterei Kühmann's Hof;
Blankenburg OT Wienrode

Kategorie
Brotaufstrich

www.kuehlmanns-hof.de



Fein abgestimmt mit Holundersaft und einer Gewürzmischung wird der rote Balsamico-Essig zu einem fruchtigen Geschmackserlebnis. In Handarbeit mit viel Liebe hergestellt, abgefüllt und etikettiert, verfeinert er Salate, gekochtes Rotkraut und würzige Soßen.

Produkt

Holunder-Balsamico-Essig

Unternehmen

Kräuter & Genuss;
Hettstedt

Kategorie

Feinkost und Konserven

www.kraeuter-genuss.de



Das Angler Sattelschwein ist eine vom Aussterben bedrohte Rasse. Auf dem Brockenbauer-Hof werden die Tiere mit viel Auslauf gehalten und haben Zeit zum Wachsen. Das bio-zertifizierte Fleisch zeigt eine feine Marmorierung; die Wildkräuter werden per Hand einmassiert.

Produkt

Harzer Wildkräuterschinken
vom Angler Sattelschwein

Unternehmen

Bio-Brockenbauer Thielecke;
Tanne

Kategorie

Fleisch- und Wurstwaren

www.brockenbauer.de



Bienen sammeln nicht nur Nektar, sondern auch Pollen und beides verbindet sich im Pollenhonig zu einem zart schmelzenden Honig mit floraler Aromatik. Der Honig wird in reiner Handarbeit hergestellt und kalt geschleudert. Anschließend wird er bis zu drei Wochen täglich von Hand gerührt.

Produkt

Pollenhonig vom Böckerhof

Unternehmen

Böckerhof/Frank und Yvette Böcker;
Altenhausen OT Emden

Kategorie

Honig



Eines der besten Kaffeeanbaugebiete Vietnams ist die Provinz Daklak. Eine Mischung aus Arabica- und Robustabohnen von ehemaligen DDR-Plantagen wird für diese Spezialität bei niedrigen Temperaturen schonend geröstet. Einzigartig wie die Geschichte sind das würzige Aroma und der schokoladige Geschmack.

Produkt
Daklak Kaffee

Unternehmen
Kaffeerösterei Moness;
Balgstädt

Kategorie
Kaffee

www.moness.de



Ein Hauch Vanille verleiht dem Rhabarber-Likör aus dem Harz das gewisse Etwas. Rhabarber-Nektar aus Sachsen-Anhalt liefert die Basis für diese Spezialität, die Originalrezeptur ist ein streng gehütetes Geheimnis. Seiner Tradition und der Region fühlt sich das Unternehmen verpflichtet.

Produkt
Rhabarber-Likör

Unternehmen
Harzer Likör Manufaktur;
Quedlinburg

Kategorie
Liköre

www.harzer-likoer.de



Im kleinen Familienbetrieb wird in artgerechter Tierhaltung Schafmilch produziert und handwerklich verarbeitet. Zusätze von Konservierungsstoffen, Aromen oder Farbstoffen sind dabei tabu. Der Pecorino überzeugt mit mildem Geschmack, schönem Schmelz und fein-würzigem Duft.

Produkt
JAARE Pecorino

Unternehmen
Schafmilchkäserei JAARE;
Lindau

Kategorie
Molkereiprodukte

www.jaare.eu



Die Tütchen aus feiner Vollmilchschokolade sind gefüllt mit einer Canache aus Sahne, Schokolade und Blauem Zweigelt aus der Weinbauregion Saale-Unstrut. Die Form ist klassisch, der Inhalt edel, die Herstellung reine Handarbeit. Das hochwertige Produkt Trüffel wird neu definiert.

Produkt

Trüffel-Tüte mit edler Rotweincanache

Kategorie

Süßwaren und Snacks

Unternehmen

Argenta
Schokoladenmanufaktur GmbH;
Weißfels

www.argenta-schoko.com



Wunderbar bunt und appetitlich, wohlriechend und harmonisch passt dieser Hausteetee zu jeder Tageszeit und Gelegenheit. Er ist bei Kindern ebenso beliebt wie bei Erwachsenen.

Produkt
Familien-Hausteetee

Unternehmen
Kräuter & Genuss;
Hettstedt

Kategorie
Trockenware

www.kraeuter-genuss.de



Diese leichte Weißweincuvée ist ein Gemeinschaftswerk aller acht Mitglieder der Initiative Breitengrad51. Sie spannt den Bogen über mehrere gebietstypische Rebsorten von Müller Thurgau, Bacchus und Elbling über Gutedel, Riesling, Weißburgunder, Silvaner und Johanniter bis zum Cabernet Blanc.

Produkt
2017 ALLERHAND DQW trocken

Unternehmen
Breitengrad51; Naumburg (Saale)

Kategorie
Wein

www.breitengrad51.de
www.allerhand-wein.de

Kategorie	Unternehmen	Produkt
Alkoholfreie Getränke	BrauSerei Gommern	Fassbrause „Hopfen-Holunder“
Bier	Colbitzer Heide-Brauerei GmbH	Colbitzer Pils
Brot und Backwaren	Bäckerei Düsedau	Wurzelbrot
Brotaufstriche	Öko Betrieb Schlanstedt Thomas Demmel	Bio Fruchtaufstrich Pflaumenmus
Feinkost und Konserven	Bio Edelpilze Altmark	Antipasti
Fleisch	Bio-Brockenbauer Thielecke	Bio-Rinderbraten vom Harzer Roten Höhenvieh
Gewürze und Öle	Casa Culina GmbH	Bio Walnussöl
Kaffee und Tee	Kaffeerösterei Hannemann	Ecuador Galapagos San Cristobal El Cafetal
Molkereiprodukte	Glinder Ziegenhof	Glinder Spezial
Spirituosen	Torsten Höher Harzer Fichteln	Fichtelschnaps
Süßwaren und Snacks	Salzwedeler Baumkuchen GmbH	Salzwedeler Baumkuchen mit Fondantüberzug
Wein	Weinhaus Matthias Hempel	Roter Muskateller DQW
Wurstwaren	Landfleischerei Specht	Spechts Nussknacker



PREISTRÄGER 2017
 „Kulinarisches
 Sachsen-Anhalt“



Sachsen-Anhalts starke Ernährungsbranche zeigt mit dem Wettbewerb um die „Kulinarischen Sterne“ ihre schönsten Seiten. Kreativ und traditionsbewusst präsentiert sie regionale Vielfalt und überraschende Geschmackserlebnisse. Nach der gelungenen Premiere 2017 beteiligten sich in diesem Jahr 63 Unternehmen mit 104 Produkten.

Eine fünfköpfige Fachjury hat alle regionalen Spezialitäten verkostet und in insgesamt 15 Produktkategorien die „Kulinarischen Sterne 2018“ vergeben.

Der Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ findet jährlich statt und prämiert qualitativ hochwertige und regionale Spezialitäten aus Sachsen-Anhalt.

Veranstalter des Wettbewerbs:

Staatskanzlei und Ministerium für Kultur des Landes Sachsen-Anhalt
Hegelstraße 40–42, 39104 Magdeburg

Durchführung des Wettbewerbs/Herausgeber:

AgrarMarketingGesellschaft Sachsen-Anhalt mbH
Steinigstraße 9, 39108 Magdeburg
Tel.: +49 391 73790–10
E-Mail: christine.apelt@amg-sachsen-anhalt.de

Gestaltung:

www.lederer-mediendesign.de

Fotos:

Andreas Stedtler



SACHSEN-ANHALT



AgrarMarketingGesellschaft
Sachsen-Anhalt mbH

#moderndenken

www.amg-sachsen-anhalt.de

www.sachsen-anhalt.de

www.kulinarische-sterne.sachsen-anhalt.de