



SACHSEN-ANHALT



PRESSESPIEGEL

Wettbewerb

„Kulinarisches Sachsen-Anhalt 2019“

„Kulinarische Sterne“ gesucht

Landeswettbewerb gestartet / 2000 Nahrungsmittel-Produzenten zur Teilnahme eingeladen

Der Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ geht in die dritte Runde. Den Startschuss gab es am Donnerstag in der Diesdorfer Süßmost-, Weinkelterei & Edeldestille GmbH in der Altmark.

Von Anke Pelczarski

Diesdorf • „Die Sterne sind zu einem Markenzeichen und zu einer begehrten Stimulanz geworden. Die ganze Branche versucht, sich daran zu beteiligen“. Das sagte Ministerpräsident Reiner Haseloff, Schirmherr des Wettbewerbes „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“, während der Auftaktveranstaltung in Diesdorf.

Der Ort war mit Bedacht gewählt. Die Diesdorfer Süßmost-, Weinkelterei & Edeldestille GmbH gehörte im Vorjahr mit ihrer Mosti Rhabarber-



Ministerpräsident Reiner Haseloff (von links), Anne, Stefan, Tatiana und Stefan Schulz vom Diesdorfer Unternehmen sowie Ministerin Claudia Dalbert starteten den Sterne-Wettstreit. Foto: A. Pelczarski

schorle und dem Old Paul Distilled Dry Gin zu den Geehrten. Stolz werden die beiden Sterne im Hofladen präsentiert. „Wir beschäftigen 16 Mitarbeiter übers ganze Jahr. Im Moment verarbeiten wir Äpfel, Ingwer und Datteln“, berichtete Geschäftsführer Stefan Schulz. Die exotischen Früchte würden frisch und gefroren angeliefert.

Die Erzeugnisse aus Diesdorf würden wie viele andere im Land Spitzenprodukte sein, urteilte Landwirtschaftsministerin Claudia Dalbert. Mit Hilfe der Sterne könne verstärkt für die Branche, die in Sachsen-Anhalt einen großen Stellenwert habe, geworben werden. Im Vorjahr sei in der Nahrungsmittelproduktion

ein Umsatz von 7,88 Milliarden Euro erzielt worden. „Alle Sterne-Produkte wollen wir auch auf der Grünen Woche in Berlin präsentieren“, sagte Claudia Dalbert.

Jörg Bühnemann, Geschäftsführer der Agrarmarketinggesellschaft (AGM) Sachsen-Anhalt mbH, informierte, dass am Mittwoch etwa 2000 Einladungen an Unternehmen der Land- und Ernährungswirtschaft verschickt worden seien mit der Bitte, sich zu beteiligen. Die Bewerbungsfrist laufe bis zum 28. Februar. Diesmal seien zusätzlich Sonderpreise „Industrie National“ und „Industrie International“ ausgelobt, sagte Claudia Dalbert. Ziel sei es, größere Unternehmen der Ernährungsbranche mit einzubeziehen.

Eine hochrangige Expertengruppe würde im April die Produkte bewerten. „Es geht bei der Beurteilung unter anderem

um Sensorik, regionale Herkunft, äußeres Erscheinungsbild und den Geschmack“, sagte Jurymitglied Jens Segebrecht in Diesdorf. Für den Kaufmann aus Hannover sei es spannend, Produkte aus einem ihm eher unbekannten Bundesland kennenlernen und beurteilen zu dürfen. „Ich habe zum ersten Mal 20 Minuten meines Lebens investiert, um über Pflaumenmus zu diskutieren“, nannte er eine Episode aus dem Vorjahr und fügte hinzu: „Lecker wird gewinnen.“ Jury-Mitglied Stephan Schwarz, Sommelier in Magdeburg, sagte, dass er zuvor nichts von solch einer Vielfalt regionaler Produkte im Land gewusst habe.

Die kulinarischen Sterne werden im Juni in der Staatskanzlei verliehen. Diese veranstaltet den Wettbewerb gemeinsam mit dem Landwirtschaftsministerium und in Kooperation mit der AGM.



Zum dritten Mal findet in diesem Jahr der Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ statt. Unter der Schirmherrschaft von Ministerpräsident Reiner Haseloff gelte es auch 2019 wieder, die hochwertigsten, überzeugendsten und innovativsten regionalen Produkte zu finden und mit einem Stern zu prämiieren, teilte dazu die Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt mbH (AMG) mit.

Fordern und fördern

„Wettbewerbe sind in vielerlei Hinsicht bereichernd, denn sie fordern und fördern gleichermaßen. Gleichzeitig bietet dieser Wettbewerb den Unternehmen die Möglichkeit, ihre Fähigkeiten zu zeigen und ihre Angebote bekannter zu machen“, sagte der Regierungschef am vorigen Donnerstag im altmärkischen Diesdorf bei der Auftaktveranstaltung.

Hierfür war die Diesdorfer Süßmost-, Weinkelterei & Edeldestille ausgewählt worden. Die GmbH war 2018 mit ihrer MOSTI Rhabarberschorle und dem Old Paul Distilled Dry Gin als doppelter Sternesieger hervorgegangen. Der 1925 gegründete Familienbetrieb stellt seit Jahrzehnten hochwertige Obstsäfte, Fruchtweine und edle Destillate aus vorrangig regionalem Obst her und steht für eine nachhaltige Getränkeproduktion.

Auch für Große offen

Agrarministerin Claudia Dalbert zeigte sich gespannt, welche kulinarischen Köstlichkeiten die Jury diesmal begeistern und überzeugen werden. „Die qualitativ hochwertigen Produkte sind ein tolles Aushängeschild für unser Land und stärken die Identifikation mit Sachsen-Anhalt“, betonte sie.

Laut AMG wird der Wettbewerb erstmals um die Sonderpreise „Industrie National“ und „Industrie

Kulinarischer Landeswettbewerb Köstlichkeiten mit Sternenglanz



FOTO: AMG

Den Startschuss zur neuen Runde des Wettbewerbes „Kulinarische Sterne“ gaben Ministerpräsident Reiner Haseloff (l.) und Agrarministerin Claudia Dalbert (r.) in der Diesdorfer Süßmost-, Weinkelterei & Edeldestille GmbH. Der Betrieb der Familie Schulz war 2018 zweifach ausgezeichnet worden.

International“ ergänzt, um auch größere Unternehmen einzubeziehen. Der Fokus auf Qualität bleibe dabei weiter wichtigster Aspekt. Aufgerufen, sich mit ihren regionalen Qualitätsprodukten um einen Kulinarischen Stern zu bewerben, sind alle Unternehmen der Land- und Ernährungswirtschaft – vom kleinen Handwerks- oder Landwirtschaftsbetrieb mit eigener Verarbeitung und Direktvermarktung bis zum Unternehmen mit industrieller Fertigung. Sitz oder Produktionsstätte müssen in Sachsen-Anhalt sein. Zugelassen sind Produkte ab erster Verarbeitungsstufe, die ganzjährig in gleichbleibender Qualität zur Verfügung stehen. Die Bewerbungs-

phase läuft bis zum 28. Februar 2019.

Der Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ ist eine Veranstaltung der Staatskanzlei und des Ministeriums für Kultur in Zusammenarbeit mit der Agrarmarketinggesellschaft. Er setzt sich zum Ziel, mehr öffentliche Wertschätzung für die Land- und Ernährungswirtschaft als wichtigen Wirtschaftszweig des Landes zu entwickeln und den Bekanntheitsgrad qualitativ hochwertiger Regionalprodukte zu erhöhen. **FI**

Ausführliche Informationen und das Anmeldeformular im Internet: www.kulinarische-sterne.sachsen-anhalt.de

Sterne: Mmmh ... „Gaumenkitzler“

Auszeichnung für Gewinner im Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ Von Bernd Kaufholz

Zum dritten Mal wurden gestern Abend die kulinarischen Sterne Sachsen-Anhalts vergeben. 20 von 108 eingereichten regionalen „Geschmacksbomben“ erhielten die Auszeichnung – von A, wie alkoholfreie Getränke bis S, wie Spezialitäten.

Magdeburg • Neben an den Ställen ruft es laut und vielstimmig „määähäh“. 250 Lactane-Mutterschafe warten darauf, gemolken zu werden. – 365 Tage im Jahr. Was aus der Milch wird, steht auf einer kleinen Tafel vor dem Lindauer Hofladen von Antonius de Vries und seiner Ehefrau Anett, der Käsemeisterin: „mmm ... Käse“.

Grün raus, rot rein

Anett de Vries ist gelernte Bankkauffrau. Die Käseherstellung hat sie sich nach und nach selbst beigebracht: „Learning by doing“, sagt sie und erzählt, wie sie auf die Milchverarbeitung gekommen ist. „Nachdem wir uns Mitte der 2000er Jahre entschlossen hatten, etwas mit Tieren zu machen, haben wir erst an Ziegen gedacht, doch letztlich für Schafe entschieden. Wir hatten uns umgehört und eine Marktlücke entdeckt. Denn damals gab es keinen Betrieb, der Schafsmilch verarbeitet. Heute ist der nächste bei Berlin.“

Die Idee für die Schafsmilchkäseerei in Lindau bei Zerbst war geboren. „Es sollte etwas Regionales sein – vom Schaf über die Käseerei direkt ins Regal.“ Eine Bekannte aus der Altmark, die sich auskannte, half der Anfängerin bei den ersten Schritten. Und der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung griff dem Käseanewer ebenfalls unter die Arme. „Ich konnte misslungene Stücke einschicken, die wurden dann analysiert, und ich habe so erfahren, was ich falsch gemacht habe.“

Zum ausgezeichneten Käse sagt Anett de Vries: „Mit grünem Pfeffer kennt jeder. Ich habe dann den roten probiert und festgestellt, dass er geschmacklich am besten mit der etwas süßlichen Schafsmilch harmonisiert.“ Grün raus, rot rein, sei die Devise gewesen. Mit Erfolg, wie der Stern beweist. Übrigens der zweite nach der Auszeichnung



Käsemeisterin Anett de Vries und Schaf-Experte Antonius de Vries in ihrem Hofladen in Lindau. Auf der Theke der handwerklich hergestellte und mit einem Stern prämierte Schafsmilchkäse „Roter Pfeffer“.

für den Pecorino 2018. „Übrigens: Der echte italienische Pecorino wurde von jeher aus Schafsmilch hergestellt“, weiß die Expertin. „Heute kauft man oft die Billigvariante aus Kuh- oder Ziegenmilch.“

Das Angebot der Käseerei beschränkt sich allerdings nicht nur auf den Rott Pfefferkäse. Auch Camembert, Joghurt, Fleisch- und Wurstwaren vom Schaf sowie Seife aus Schafsmilch werden angeboten.

Vor dem Lädchen steht ein Verkaufsmobil. „Da fehlt eigentlich ein Stern drauf“, überlegt Antonius de Vries, der 1992 aus Nibixwoud bei Amsterdam nach Anhalt kam, laut.

Seit gestern können es gern auch zwei sein.

Whisky ohne Schottenrock

Wer die Fallstein-Destillerie im Harzer Rohrstein besucht, wird schnell eines Besseren belehrt, was zwei Vouturteile betrifft, die da sind: Whisky kann man nur im Kilt herstellen und das edle Gersten-Destillat schmeckt nur, wenn es aus Schottland kommt. „Carls“, ein Singlemalt aus dem Harz hat Zunge und Gaumen der Sterne-Juroren gekitzelt. Das Ergebnis: Platz 1 in der Kategorie Brände. Hans-Günter Demmel hat mehrere wirtschaftliche

Standbeine. Zum einen seine Landwirtschaft, die alles wachsen lässt, was Demmel & Cie für die Veredelung dieser Produkte benötigt. Hinzu kommen Streuobstwiesen sowie Wildkirschen und Holunder. Daraus entstehen Frucht-aufstriche wie Holunderblüte, Apfel/Wein, Quitte und Pfaffenmus.

Doch auch Hochprozentiges verlässt die Manufaktur. Die Bio-Edelobstbrände sind inzwischen mehr als ein Geheimtipp.

Die Produkt-Liste ließe sich weiter verlängern. Kein Wunder, dass der 79-Jährige, der in Wahlbeck/Aller, einem Ortsteil von Oebisfelde-Weferlingen, aufwuchs, 1992 in Vogelfeld mit der Landwirtschaft begann und zehn Jahre später seinen Betrieb in Rohrstein bei Osterwieck aufbaute, gleich je drei Produkte bei der Agrarmarketing-Gesellschaft Sachsen-Anhalt einreichte: Bio-Walnut-Likör, Gänsefleisch aus „Naturland“ und Carls Whisky, Tommys Gin sowie Thee Korn.

Warum der Single Malt „Carls“ heißt, ist ganz einfach. „Mein Urgroßvater hieß Carl“, sagt Demmel.

Unter der Brennerei befindet sich der Fasskeller. Bei uns ist alles Bio, so der rührige Fir-



Doreen Kröckel beim Abfüllen von „Catsup“.

Foto: Ole von Bosse

menchef und er gibt einen kleinen Exkurs in die hohe Kunst der Whisky-Herstellung. „Wir geben kein Torf oder Teerklumpen in die Maische, damit er seinen typischen rauchigen Geschmack bekommt. Unser Whisky, aus eigenem Ger-

stenanbau und spezielle Malzrezepturen, zieht sein Aroma einzig und allein aus den Fässern“, zeigt er auf die Holzbühler. „Einst reifte darin unter anderem Burgunder, Bordeaux, Silvaner und in den ganz alten Sherry.“

Einen ganzen Sack voll Auszeichnungen, Medaillen und andere Anerkennungen kann der Betrieb vorweisen – unter anderem aus den USA, den SIP-Awards, einen internationalen Wettbewerb für Spirituosen, bei dem Verbraucher blindver-

kosten. „Tommys Gin erhielt Doppelgold, Carls Single Malt Silber Carls Double Grain und Thees Korn je Bronze“, ist Demmel stolz.

Hommage an von Steuben

„Catsup“ steht auf dem Etikett der 200-Milliliter-Flasche im Regal des Verkaufsraums der „Erhalt durch Genuss GmbH“ in der Olvenstedter Straße in Magdeburg.

„Catsup“ gleich Ketchup? „Um Himmels Willen, nein“, sagt Mitgesellschafter Ole von Bosse. „Na klar, ist es auch eine Gewürzsoße auf Tomaten-Basis. Aber unsere hat deutlich weniger Zucker. Apfelsäure macht sie bekömmlicher und die besondere Note kommt vom Ingwer.“

Auch die Juroren sahen das so und vergaben für „Catsup“, ohne Konservierungs- und Streckmittel hergestellt, den Feinkost-Konserven-Stern.

Und warum „Catsup“?

Von Bosse, der Namensfinder, erklärt: „In den amerikanischen Südstaaten nennt man die rote Soße so. Mich hat das Steubendenkmal in Magdeburg inspiriert. Der General hat während des amerikanischen Unabhängigkeitskrieges, Ende des 18. Jahrhunderts in der Kontinentalarmee gekämpft und hielt sich längere Zeit im Süden auf. Es ist eine Verbeugung vor dem gebürtigen Magdeburger.“

Im vergangenen Jahr habe sich ihre GmbH das erste Mal am Sterne-Wettbewerb beteiligt, und hielt sich längere Zeit im Süden auf. Es ist eine Verbeugung vor dem gebürtigen Magdeburger.“

„Hiesig und lecker“, lautet der Wahlspruch der kleinen Firma, was für alle Produkte gilt, darunter auch das nachgefragte Pesto und der selbstgemachte „Eierloker“. „Wir haben uns vorgenommen, Produkte aus einem Umkreis von nicht mehr als 120 Kilometern zu verwenden – vorrangig aus Sachsen-Anhalt. Allerdings gelingt das nicht immer“, räumt von Bosse ein. „Wenn Agrarprodukte aus Brandenburg oder Sachsen kommen, machen wir daraus kein Geheimnis. Tausende kommen bei unseren Kunden gut an. Sie wissen, dass sie bei uns ohne Sorge einkaufen können.“

Zurzeit verhandeln Kröckel und von Bosse in Kühlungsborn mit Sternekoch Tillmann Hahn. „Uns schwebt vor, alte Rezepte für Würstchen wie derzubeleben“, so von Bosse. „An der Ostsee wollen wir ein zweites Geschäft eröffnen.“

Die 20 Preisträger des Jahres 2019

Magdeburg (bk) • In den einzelnen Kategorien wurden gestern Nachmittag folgende Betriebe ausgezeichnet:

Alkoholfreie Getränke

MOSTI Apfelsaftschorle, Diesdorfer Süßmost, Weinkelerei und Edeldestille GmbH in Diesdorf – eine gesunde Erfrischung aus verschiedenen Äpfeln.

Backwaren

Original Naumburger Stollen, Bäcker & Konditorei Block in Klosterhäseler – Deutschlands ältester Stollen, mit Süßkirschen verfeinert.

Bier

„Die dicke Dörthe“, SCHULZENS Brauerei/Christian & Armin Schulz GbR in Tangermünde – ein ziegelfarbenes Bier in besonderer Aufmachung.



Hans-Günter Demmel im Refektorie seines Single-Malt-Whiskys.

Brände

Carls Single Malt Whisky, Fallstein Destillerie Demmel & Cie. GmbH in Osterwieck – bio-zertifiziert, in Weicheichenfässern gelagert.

Broat

Original Bäckerbrot Brot, Bä-

ckerei & Konditorei Ebenrecht in Petersberg – aromatisch im Geschmack und aus Bäckerhand in 5. Generation.

Brotaufstrich

Fruchttaufstrich Himbeere, Obsthof Müller in Querfurt – aus handverlesenen sonnen-

gereiften Himbeeren mit viel Liebe zum Detail hergestellt.

Feinkost und Konserven

CATSUP, Erhalt durch Genuss GmbH in Magdeburg – Magdeburger Antwort auf Ketchup aus besten regionalen Rohstoffen.

Fleisch- und Wurstwaren

Wurzelspeck, Fleischerei Bernd und Jens Schubach GbR in Gerbstedt – ein zarter Braten mit ausgewogener Würzung.

Honig

Honig Romanze aus zwei Sorten Honig, Spargelhof Kalkofen in Tangerhütte – zwei Honigsorten in einem Glas – außergewöhnlich und vielseitig im Geschmack.

Kaffee

Biokaffee „Peru Pacha Mama – Microt Geisha“, Kaffeerösterei

Hannemann in Köthen – exklusiver Biokaffee, schonend geröstet, mit besonderen Aromen.

Liköre

Querfurter Tröpfchen – Aprikosenlikör, Obsthof Müller in Querfurt – aus erlesenen Sommerfrüchten, samtweich und fruchtig im Geschmack.

Molkereiprodukte

JAARE Schafsmilchkäse „Roter Pfeffer“, Schafsmilchkäseerei JAARE in Lindau – handwerklich hergestellt aus der Milch hofeigener Lactane Schafe.

Senf

Honigsenf Classic, Imkerei Bördebiene Samswegen – scharfer Senf aus zwei regionalen Sorten, milde Note aus Frühlingshonig.

Snacks

Shiitake-Hanf Brotchen von

PAUERSTOFF, Bio Edelpilze Altmark in Stendal – Feinkost aus wertvollen Hanfsaat und frischen Shiitake-Pilzen aus ökologischem Anbau.

Spezialitäten

Bio-Sanddorn-Muttersaft, Seydaland Bio- und Agrotechnik GmbH in Jessen – ein natürlicher Muttersaft, reich an Vitaminen und Mineralstoffen.

Süßwaren

Händels Halleluja, Halloren Schokoladenfabrik AG in Halle/Saale – ein Schokoladengenuss inspiriert von Händels weltbekanntem Stück „Halleluja“.

Weißwein

Weißer Riesling „Gosecker Dechantenberg“, Landesweingut Kloster Pförtz GmbH in Bad Kösen – ein gehaltvoller Wein, 4 Jahre in einem Keller gereift.

Sonderkategorie

„Nationaler Markt“: Halberstädter Würstchen – Kleine Strohche, Halberstädter Würstchen- und Konservenfabrik GmbH & Co. KG in Halberstadt – in historischen Kaminöfen über Buchenholz geräuchert.

Sonderkategorie

„Internationaler Markt“: 2016er Saale-Unstrut Riesling Sekt b.A., Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG in Freyburg – mindestens neunmonatige Flaschengärung, ein edler und schmackhafter Wintersekt.

Sonderkategorie

„Internationaler Markt“: Bordespeck Original Gouda geräuchert, Börde Käse GmbH in Vahldorf – im traditionellen Verfahren über Buchenspänen geräuchert.

Zum Anbeißen

ESSEN Sachsen-Anhalt zeigt, was es auf der Pfanne hat: Zum dritten Mal wurden die „Kulinarischen Sterne“ des Landes prämiert. Die MZ stellt zehn Gewinner vor.

VON JULIUS LUKAS

MAGDEBURG/MZ - Sachsen-Anhalt ist ein Land der Leckereien. Daran lässt der Wettbewerb „Kulinarische Sterne“ keinen Zweifel. Am Montag wurden die diesjährigen Preisträger des Kulinarik-Awards im Palais am Fürstenwall in Magdeburg ausgezeichnet. 69 Unternehmen hatten 108 ihrer Spezialitäten bei dem Wettbewerb, der zum dritten Mal von der Agrammarketinggesellschaft des Landes ausgerichtet wird, eingereicht - eine kleine Steigerung gegenüber dem vorherigen Jahr. 20 Gewinner wurden dabei von einer Jury ausgewählt. Die MZ stellt die zehn Prämierten aus dem Süden des Landes vor.

1 Fruchttaufstrich Himbeere vom Obsthof Müller aus Querfurt (Saalekreis)
Aus handverlesenen und sonnengereiften Himbeeren hergestellt, überzeugte bei diesem Fruchttaufstrich vom Obsthof in Querfurt vor allem die cremige Konsistenz. Ein „beurig intensives Geschmackserlebnis am Frühstückstisch“, urteilte die Jury.

2 Querfurter Tröpfchen - Aprikosenlikör vom Obsthof Müller aus Querfurt (Saalekreis)
Der zweite Gewinner des Obsthofes aus Querfurt: Ein Likör, der die Aprikosen aus eigener Ernte zu einem samtweichen fruchtigen Brand veredelt. Hervorzuheben ist, dass ganze Früchte verarbeitet werden.

3 Original Bäckerbier Brot der Bäckerei & Konditorei Ebenrecht aus Teicha (Saalekreis)
Das Sauerteig-Brot aus dem Familienbetrieb (fünfte Generation) bleibt lange frisch und hat einen kräftigen Geschmack. Der Jury gefielen die lockere Krume sowie die knusprige Kruste. Ein komplett regionales Produkt, weil auch Mehl und Bier von vor Ort sind.

4 Biokaffee „Peru Pacha Mama - Microlot Geisha“ der Kaffeerösterei Hannemann aus Köthen (Anhalt-Bitterfeld)
Sonnengetrocknete Bohnen aus Peru werden per Trommelröstung schonend zu einem exklusiven Bio-Kaffee gemacht. Lobend erwähnt werden von den Juroren die „schöne Würze, eine ausgewogene Säure und der langanhaltende Geschmack“.

5 Händels Halleluja der Halloren Schokoladenfabrik AG aus Halle (Saale)
Eine Praline, die cremiges Rahmkaramell, knackiges Haselnusskrokant und zartschmelzendes Sahne-Nougat zu einer ausgewogenen Süßwaren-Komposition verbindet. Hervorgehoben von den Testessern wird die mit Siedesalz der Halloren verfeinerte Zartbitterschokolade. Ein verführerisches Halleluja!

6 Bio-Sanddorn-Muttersaft der Seydaland Bio- und Agrotechnik GmbH aus Jessen (Kreis Wittenberg)
120 Hektar Fläche werden bei Jessen dem Sanddornanbau gewidmet. Ein Teil der Beeren endet nach der Ernte als Muttersaft. Der hat einen Fruchtgehalt von 100 Prozent, ist komplett naturbelassen und nicht entrahmt. So entsteht ein Getränk, das Genuss und Vitaminbombe zugleich ist.

7 2016er Saale-Unstrut Riesling Sekt der Winzervereinigung Freyburg-Unstrut aus Freyburg (Burgenlandkreis)
Die minimale Restsüße und das spritzige, herb-fruchtige Aroma werden von Kennern geschätzt. Der mindestens neun Monate in



Ein Genuss in rot: Der Himbeeraufstrich vom Obsthof in Querfurt ist einer von 20 Gewinnern des „Kulinarischen Sterns“. Sachsen-Anhalts Kulinarik-Preis wurde am Montag vergeben. FOTOS: ANDREAS STEDTLER



der Flasche gegürte Winzersekt erinnert geschmacklich an Äpfel und Pfirsiche - ideal als Erfrischung an heißen Tagen.

8 Original Naumburger Stollen der Bäckerei & Konditorei Block aus Klosterhäseler (Burgenlandkreis)
Ein Weihnachtsg Gebäck kann auch im Sommer zu den Gewinnern zählen - zumal wenn es sich um Deutschlands ältesten Stollen handelt. Das Konditoren-Meisterwerk mit Süßkirschen besticht durch seinen aromatischen Ge-

schmack sowie die ansprechende Optik. Da wächst die Vorfreude auf das Fest!

9 Wurzelspeck der Fleischerei Bernd und Jens Schubach aus Heiligenthal (Mansfeld-Südharz)
Das regionale Schwein in seiner köstlichsten Form: Das Fleisch wird erst von Hand gesalzen und gewürzt. Dann kommt es in den Räucherofen und wird anschließend noch kräftig angebraten. So entsteht ein zarter, ausgewogen gewürzter und von einem Braten-

geschmack durchzogener Speck, der die Jury verückt hat.

10 Weißer Riesling „Gosecker Dechantenberg“ vom Landesweingut Kloster Pforta in Bad Kösen (Burgenlandkreis)
Vier Jahre reift dieser Riesling vor der Abfüllung im Keller. Zwölf Monate davon verbringt er in einem Eichenholzfass. So entsteht ein gehaltvoller Wein, der die Jury mit seinem „besonderen Aroma“ und einem „angenehmen Süße-Säure-Verhältnis“ überzeugte.

Kulinarischer Landkreis

Sterne gehen nach Cobbel, Heeren & Tangermünde

Magdeburg (pm/rh). Die Entscheidung über die Sieger des Wettbewerbs „Kulinarisches Sachsen-Anhalt 2019“ ist gefallen. Am Dienstag überreichten Ministerpräsident Dr. Reiner Haseloff als Schirmherr und Prof. Dr. Claudia Dalbert, Ministerin für Umwelt, Landwirtschaft und Energie, auf einer Galaveranstaltung im Palais am Fürstenwall in Magdeburg je einen „Kulinarischen Stern“ für 20 regionale Spezialitäten, darunter drei aus dem Landkreis Stendal.

Im dritten Wettbewerbsjahr hatten sich 69 Unternehmen mit insgesamt 108 Produkten um eine Auszeichnung beworben. Die Fachjury mit Vertretern aus den Bereichen Sensorik, Marketing, Gastronomie und Technologie sowie ein Sommelier hatten am 9. April bis in den Abend hinein jedes Produkt verkostet und im Hinblick auf Geschmack, Konsistenz, Geruch, Haptik und Aussehen bewertet.

Auch Aspekte wie Marketing, Firmengeschichte oder



Die Honig Romanze.

Technologie flossen in das Gesamturteil mit ein. „Die Ernährungsbranche Sachsen-Anhalts ist so vielfältig wie unser Land. Davon gibt der Wettbewerb ein Beispiel. Mittelständische und internationale Unternehmen, Handwerksbetriebe und lokale Direktvermarkter, traditionsreiche Firmen und neue Marktteilnehmer beeindruckten mit ihrem Können und ihrer Kreativität“, erklärt Ministerpräsident Dr. Reiner Haseloff.

„So viele Köstlichkeiten und kleine Leckerbissen werden direkt vor unserer

Haustür produziert. Die kulinarischen Sterne zeigen: Hier ist Qualität und Liebe aus Sachsen-Anhalt drin. Die prämierten Produkte sind ein tolles Aushängeschild für unser Land und zeigen den hohen Qualitätsanspruch, den die Unternehmen unserer Land- und Ernährungswirtschaft an sich haben“, fügt Landwirtschaftsministerin Frau Prof.



Der Hanf-Pilz-Snack.

Dr. Claudia Dalbert hinzu. In 19 Kategorien wurden 20 „Kulinarische Sterne“ vergeben. In diesem Jahr wurde der Wettbewerb um

die Sonderpreise „Nationaler Markt“ und „Internationaler Markt“ ergänzt, um auch größere Unternehmen der Ernährungsbranche miteinzubeziehen. Für den Landkreis Stendal waren gleich drei Unternehmen „siegreich“. In der Kategorie Bier räumte „Die dicke Dörthe“ – ein ziegelrotes Bier in besonderer Aufmachung – von SCHULZENS Brauerei aus Tangermünde einen Stern ab. Bei den Snacks sorgte der Shiitake-Hanf-Broties von PAUERSTOFF Bio Edelpilze Altmark aus Heeren für einen Stern. Das tolle Abschneiden des Landkreises machte die „Honig-Romanze“ aus zwei Sorten vom Spargelhof Kalkofen aus Cobbel perfekt.

Die Sieger des Wettbewerbs werden auf Groß-



Die dicke Dörthe.

veranstaltungen wie dem Landeserntedankfest in Magdeburg, der Internationalen Grünen Woche in Berlin oder dem Tag der Deutschen Einheit präsentiert. Als besondere Geschenkidee wurde die Kulinarische Sterne-Box entwickelt, die jedes Jahr in neuer Auflage ausgewählte Gewinnerprodukte in einer hochwertigen Gourmet-Box enthält.

Der Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ ist eine Veranstaltung der Staatskanzlei und Ministerium für Kultur in Zusammenarbeit mit der Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt. Er setzt sich zum Ziel, mehr öffentliche Wertschätzung für die Land- und Ernährungswirtschaft als wichtigen Wirtschaftszweig des Landes zu entwickeln und den Bekanntheitsgrad qualitativ hochwertiger Regionalprodukte zu erhöhen.



Ministerpräsident Dr. Reiner Haseloff und Prof. Dr. Claudia Dalbert, Ministerin für Umwelt, Landwirtschaft und Energie, überreichten den Preis an Armin Schulz, Gerrit Körner und David Messner von der Schulzens Brauerei. Fotos:AMG / Andreas Stedtler

Auszeichnung für Seydaland: **Kulinarischer Stern für Sanddornsaft**

Von Frnak Grommisch | 23.06.19, 08:24 Uhr



Sanddorn
Foto: Symbolfoto/CCo

Seyda - „Das ist der erste große Preis für unseren Bio-Sanddorn-Muttersaft“, sagt Ralf Donath stolz. Die Seydaland Bio- und Agrotechnik GmbH wurde jetzt in Magdeburg mit einem „Kulinarischen Stern“ ausgezeichnet.

Bereits im Februar war eine Probe des Muttersafts für den zum dritten Mal von der Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt initiierten Wettbewerb in der Kategorie Spezialitäten eingereicht worden und gewann. Die drei am besten bewerteten Unternehmen in jeder Rubrik seien in die Landeshauptstadt eingeladen worden.

Ralf Donath sieht nach dem Erfolg mehrere Vorteile. Das Unternehmen und seine Produkte, Sanddorn gedeiht bei Seyda auf 120 Hektar, werden durch die Auszeichnung an Bekanntheit gewinnen. Zudem sollen die Ergebnisse in einer Broschüre veröffentlicht werden. Außerdem könnte sich daraus eine Zusammenarbeit mit anderen Unternehmen entwickeln, die ebenfalls in Magdeburg ausgezeichnet wurden. Erste Kontakte seien bereits geknüpft. Ein Ergebnis davon könnte Sanddorn-Senf sein.

Der Erfolg der Seydaer hat sich rasch herumgesprochen. So waren jetzt Landsenioren aus dem Saalekreis in Seyda. Sie hatten von der Auszeichnung gehört und wollten den Muttersaft probieren und die Urkunde sehen.

Mit dem „Kulinarischen Stern“ sei eine gute Grundlage geschaffen, um über Sanddorn im Speziellen, aber auch die Anforderungen an die Landwirtschaft im Allgemeinen zu sprechen, so Donath. Da erweise sich der Muttersaft als Botschafter. (mz)

Genüsse für Feinschmecker

Sieger des Wettbewerbes um „Kulinarische Sterne“ stehen fest / Zahlreiche landwirtschaftliche Erzeuger und Direktvermarkter unter Preisträgern / Produktpräsentation auf Großveranstaltungen

Die mit Spannung erwartete Entscheidung über die Vergabe der Sterne im Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt 2019“ ist gefallen. Am vergangenen Montag ehrten Ministerpräsident Reiner Haseloff und Landwirtschaftsministerin Claudia Dalbert die Sieger auf einer Galaveranstaltung im Palais am Fürstenwall in Magdeburg. 20 regionale Spezialitäten wurden dabei mit je einem „Kulinarischen Stern“ prämiert (Kasten).

Ausgelobt war der Wettbewerb für 17 Produktgruppen sowie erstmals in den Sonderkategorien „Nationaler Markt“ und „Internationaler Markt“ für größere Unternehmen der Ernährungsbranche.

Im dritten Wettbewerbsjahr gab es nach Angaben der Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt (AMG) 69 Bewerber mit insgesamt 108 Erzeugnissen. Eine Fachjury hatte die Produkte bereits im April verkostet und hinsichtlich Geschmack, Konsistenz, Geruch, Haptik und Aussehen bewertet. Auch Aspekte wie Marketing, Firmengeschichte oder Technologie flossen in das Gesamturteil ein. „Die Ernährungsbranche Sach-



Doppelerfolg: Bei den Brotaufstrichen und den Likören holte sich der Obsthof Müller aus Querfurt je einen der begehrten Sterne. Betriebsleiter Alexander Müller, hier in der Apfelpflanzung des Familienunternehmens, kann stolz sein. FOTOS: DETLEF FINGER

Preisträger bei den Molkereiprodukten ist die JAARE Schafsmilchkäserei aus Lindau bei Zerbst. Anett de Vries präsentierte Produkte des Hofes aus der Milch von eigenen Lacaune-Schafen auch schon auf der Grünen Woche in Berlin.



sen-Anhalts ist so vielfältig wie unser Land. Davon gibt der Wettbewerb ein Beispiel“, sagte Schirmherr Haseloff. Der Regierungschef zeigte sich beeindruckt von Können und Kreativität der mittelstän-

dischen und internationalen Unternehmen, Handwerksbetriebe und Direktvermarkter, unter denen sich traditionsreiche Firmen ebenso finden wie Marktneulinge. Ministerin Dalbert war ebenfalls

begeistert: „So viele Köstlichkeiten und kleine Leckerbissen werden direkt vor unserer Haustür produziert.“ Die prämierten Produkte seien ein Aushängeschild für das Land und zeigten den Qualitätsanspruch, den die Unternehmen an sich stellen.

Die Sieger werden auf Großveranstaltungen wie Landeserntedankfest und Grüner Woche präsentiert. Eine besondere Geschenkidee ist die „Kulinarische Sterne-Box“, die jedes Jahr in neuer Auflage ausgewählte Gewinnerprodukte enthält.

Der Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ wird von Staatskanzlei und Ministerium für Kultur getragen in Zusammenarbeit mit der Agrarmarketinggesellschaft. Ziel ist es, mehr öffentliche Wertschätzung für die Land- und Ernährungswirtschaft als wichtigen Wirtschaftszweig des Landes zu entwickeln und den Bekanntheitsgrad qualitativ hochwertiger Regionalprodukte zu erhöhen. **PM/FI**

Mehr zu Wettbewerb, Preisträgern und Produkten: <https://kulinarische-sterne.sachsen-anhalt.de/>

Die Preisträger des Jahres 2019

■ **Alkoholfreie Getränke:** MOSTI Apfelschorle, Diesdorfer Süßmost, Weinkelterei und Edeldestille GmbH, Diesdorf – eine gesunde Erfrischung aus verschiedensten Apfelsorten

■ **Backwaren:** Original Naumburger Stollen, Bäckerei & Konditorei Block, Klosterhäseler – Deutschlands ältester Stollen, mit Süßkirschen verfeinert

■ **Bier:** „Die dicke Dörthe“, Schulzens Brauerei/Christian & Armin Schulz GbR, Tangermünde – ein ziegelrotes Bier in besonderer Aufmachung

■ **Brände:** Carls Single Malt Whisky, Fallstein Destillerie Demmel & Cie. GmbH, Osterwieck – biozertifiziert, in Weicheichenfässern gelagert

■ **Brot:** Original Bäckerbrot, Bäckerei & Konditorei Ebenrecht, Petersberg – aromatisch im Geschmack, aus Bäckerhand in 5. Generation

■ **Brotaufstrich:** Fruchtaufstrich Himbeere, Obsthof Müller, Querfurt – aus handverlesenen sonnengereiften Himbeeren mit viel Liebe zum Detail hergestellt

■ **Feinkost und Konserven:** CATSUP, Erhalt durch Genuss GmbH, Magdeburg – die Magdeburger Antwort auf Ketchup aus besten regionalen Rohstoffen

■ **Fleisch- und Wurstwaren:** Wurzelspeck, Fleischerei Bernd und Jens Schubach GbR, Gerbstedt – ein zarter Braten mit ausgewogener Würzung

■ **Honig:** Honig Romanze aus zwei Sorten Honig, Spargelhof Kalkofen, Tangerhütte – zwei Honigsorten in einem Glas, außergewöhnlich und vielseitig im Geschmack

■ **Kaffee:** Biokaffee „Peru Pacha Mama – Microlot Geisha“, Kaffeerösterei Hannemann, Köthen – ein exklusiver Biokaffee, schonend geröstet und mit besonderen Aromen

■ **Liköre:** Querfurter Tröpfchen – Aprikosenlikör, Obsthof Müller, Querfurt – aus erlesenen Sommerfrüchten, samtweich und fruchtig im Geschmack

■ **Molkereiprodukte:** JAARE Schafsmilchkäse „Roter Pfeffer“, Schafsmilchkäserei JAARE, Lindau – handwerklich hergestellt aus der Milch hofeigener Lacaune Schafe

■ **Senf:** Honigsenf Classic, Imkerei Bördebene, Samswegen – scharfer Senf aus zwei regionalen Sorten mit milder Note aus Frühlingshonig

■ **Snacks:** Shiitake-Hanf-Broties von Pauerstoff, Bio Edelpilze Altmark, Stendal – Feinkost aus wertvoller Hanfsaat und frischen Shiitake-Pilzen aus ökologischem Anbau

■ **Spezialitäten:** Bio-Sanddorn-Muttersaft, Seydaland Bio- und Agrotechnik GmbH, Jessen – ein naturbelassener Muttersaft, reich

an Vitaminen und Mineralstoffen

■ **Süßwaren:** Handels Halleuja, Halloren Schokoladenfabrik AG, Halle/Saale – ein Schokoladengenuss inspiriert von Handelsweltbekanntem Stück „Halleuja“

■ **Weißwein:** Weißer Riesling „Gosecker Dechantenberg“, Landesweingut Kloster Pforta GmbH, Bad Kösen – ein gehaltvoller Wein, vier Jahre in einem Keller gereift

■ **Sonderkategorie „Nationaler Markt“:** Halberstädter Würstchen – Kleine Strolche, Halberstädter Würstchen- und Konservenfabrik GmbH & Co. KG, Halberstadt – in historischen Kaminöfen über Buchenholz geräuchert

■ **Sonderkategorie „Internationaler Markt“:** 2016er Saale-Unstrut Riesling Sekt b.A., Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG, Freyburg – mindestens neunmonatige Flaschengärung, ein edler und schmackhafter Winzersekt

■ **Sonderkategorie „Internationaler Markt“:** Bördespeck Original Gouda geräuchert, Börde Käse GmbH, Vahldorf – im traditionellen Verfahren über Buchenspänen geräuchert ■



Kulinarische Sterne

DHZ stellt Gewinner des Bezirks in loser Folge vor

Kürzlich übergaben Ministerpräsident Reiner Haseloff als Schirmherr und Claudia Dalbert, Ministerin für Umwelt, Landwirtschaft und Energie, auf einer Galaveranstaltung im Palais am Fürstenwall in Magdeburg „Kulinarische Sterne“ für 20 regionale Spezialitäten.

Als Mitgliedsbetriebe der Handwerkskammer Halle gewannen die Bäckerei & Konditorei Block in Klosterhäseler, die Landesweingut Kloster Pforta GmbH in Bad Kösen, die Winzervereinigung Freyburg-Unstrut aus Freyburg, die Bäckerei & Konditorei Ebenrecht in Teicha, die Fleischerei Bernd und Jens Schubach GbR in Heiligenthal und die Seydaland Bio- und Agrotechnik GmbH bei Jessen je einen kulinarischen Stern.



Im dritten Wettbewerbsjahr hatten sich 69 Unternehmen mit insgesamt 108 Produkten um eine Auszeichnung beworben. Die Fachjury mit Vertretern aus den Bereichen Sensorik, Marketing, Gastronomie und Technologie sowie ein Sommelier hatten im Vorfeld jedes Produkt verkostet und im Hinblick auf Geschmack, Konsistenz, Geruch, Haptik und Aussehen bewertet. Auch Aspekte wie Marketing, Firmengeschichte und Technologie flossen in das Gesamturteil mit ein.

Die DHZ stellt in loser Folge Mitgliedsunternehmen der Handwerkskammer Halle vor. Den Start macht die Seydaland Bio- und Agrotechnik GmbH. Lesen Sie mehr dazu auf ...

Seite 9

Mit Sanddorn auf Sternenjagd

Seydaland Bio- und Agrotechnik GmbH in Seyda bei Jessen gewinnt kulinarischen Stern

Von Martin Löwe

„Dass wir den Preis wirklich gewinnen, damit habe ich nicht gerechnet“, erinnert sich Ralf Donath, Betriebsleiter Direktvermarktung der Seydaland Bio- und Agrotechnik GmbH. Der Preis, das ist der kulinarische Stern. Das Unternehmen aus der Nähe von Jessen hat ihn für ihren Bio-Sanddorn-Muttersaft erhalten. Donaths Skepsis rührt aus dem besonderen Geschmack des Sanddorns und dem Umstand, dass die „Preis-anwärter“ vorher verkostigt werden. „Der Saft ist sehr säuerlich wegen seines hohen Vitamin-C-Gehalts, das mag nicht jeder“, erzählt Donath.

Vitaminreiche Superfrucht

Die Jury verlieh den Stern in der Kategorie Spezialitäten dennoch nach Seyda. Ein Grund dafür: die hervorragenden Eigenschaften des Sanddorns. Er gilt als die vitaminreichste Pflanze Europas und wirkt entzündungshemmend. Damit steht das Ölweidengewächs in einer Reihe mit trendigen „Superfoods“ wie Quinoa oder Amaranth – mit dem Unterschied, dass die Pflanze in Deutschland wächst.

Für das Unternehmen ist der Anbau regionaler Superfrüchte nichts Neues. Auch Aronia, Hagebutte oder rote Beete bekommen ihre Hektar, um zu wachsen. „Spezialkulturen haben immer ihren Markt“, so Donath. Das liege zum Teil am schwierigen Anbau, der jede Menge Spezialwissen verlange. Für Sanddorn gilt das besonders, denn allein für eine erfolgreiche Bestäubung müssen die männlichen und die weiblichen Sträucher in der richtigen Ordnung auf dem Feld stehen. Tragen die weiblichen Pflanzen Früchte, werden sie in der Erntezeit von August bis Oktober geerntet. Bei jeder Pflanze



Mit prüfendem Blick schaut sich Ralf Donath die noch jungen Sanddornfrüchte an.

Foto: Martin Löwe/HWK

ist nur alle zwei Jahre die Ernte möglich. Das Besondere: Kaum eine Frucht ist so schwer vom Holz abzuziehen wie Sanddorn. Deshalb wird der geerntete Strauch zunächst eingefroren und die rohe Beere maschinell abgerüttelt. Das übrige bleibende Holz wird gemahlen und als Kompost auf dem Acker verstreut. Seydaland hat sich auf drei verschiedene Sanddornsorten festgelegt: Hergo, Habego und Leikora. Der große Vorteil dieser unterschiedlichen Arten: Sie reifen nacheinander. Somit lässt sich die Ernte planen und die Erntezeit besser ausnutzen.

Wegen diesen Anforderungen gibt es nur wenige Anbieter auf dem Markt. Der generelle Trend zu gesunden Bio-Früchten ist für das Unternehmen hilfreich. Dabei soll für Donath ein wichtiger Aspekt beachtet werden: „Bio-Anbau kann nicht einfach politisch verordnet werden. Entscheidend ist, dass der Kunde es nachfragt. Wenn zu viele Bio-Produkte entstehen, verfällt der Markt und die Qualität sinkt langfristig.“ Eine Ansicht, die Jens Fromm, Geschäftsführer der Seydaland Bio- und Agrotechnik GmbH, und Donath bei

men eine Anfrage, ob sein Sanddorn nicht auch in Senf verwendet werden könne.

Kundennachfrage steigt

Für die Bioanbauer war das ein Zeichen des Erfolgs ihrer Strategie. Der Anbau habe sich aufgrund der Nachfrage entwickelt. Diese steigt im Zuge des Gesundheitstrends weiter an. Mittlerweile liefert Seydaland 300 Tonnen Sanddorn ins brandenburgische Herzberg, wo die Früchte abgefüllt werden. Mit einer kleinen Besonderheit: Ein Teil kommt als Muttersaft – das ist der reine Fruchtsaft ohne Schale und Kern – zurück nach Seyda. Ihn und andere Produkte vertreibt das Unternehmen regional oder über einen eigenen Online-Shop. „Für uns ist der Saft auch eine Plattform, um in Kontakt zu unseren Kunden zu kommen“, so Donath. Mittlerweile steht das Unternehmen auf der Liste von Tagesbustouren. Die Besucher können dabei die Ernte und Produktionsanlagen anschauen und die Produkte erwerben. Dazu begrüßt sie Donath im Empfangsbereich des Unternehmens – gemeinsam mit dem kulinarischen Stern, der in bester Sicht von der Wand leuchtet.



Stolzer Moment: Ministerpräsident Reiner Haseloff und Umweltministerin Claudia Dalbert übergeben den kulinarischen Stern an Jens Fromm und Ralf Donath von der Seydaland Bio- und Agrotechnik (v.l.n.r.).

Foto: Andreas Stedler/HWK

Weitere Online-Artikel:

<https://www.sueddeutsche.de/news/leben/gesellschaft---magdeburg-kulinarische-sterne-vergeben-zwei-wiederholungssieger-dpa.urn-newsml-dpa-com-20090101-190617-99-685204>

<https://www.volksstimme.de/sachsen-anhalt/kulinarische-sterne-vergeben-zwei-wiederholungssieger/1560786634000>

<https://www.volksstimme.de/sachsen-anhalt/kulinarische-sterne-gaumenkitzler-aus-sachsen-anhalt>

<https://www.volksstimme.de/sachsen-anhalt/lebensmittel-die-20-preistraeger-des-jahres-2019>

<https://www.hwk-magdeburg.de/artikel/sachsen-anhalts-kulinarische-sterne-2019-stehen-fest-16,05322.html>

<https://www.dates-md.de/essen-trinken/hiesiglecker-ketchup-kulinarischen-sterne-catsup/>

<https://www.braugasthoefe.de/blog/verleihung-kulinarischer-sterne-2019-an-die-alte-brauerei-tangermuende/>

MDR SACHSEN-ANHALT

Zichtau folgen.

B 107 bei Havelberg gesperrt

Die Bundesstraße 107 bei Havelberg ist auf einem Teilstück abgesackt. Wie die Polizei mitteilte, wurde der Bereich am Abend zwischen Bahnhofstraße und Wilsnacker Straße in beiden Richtungen gesperrt. Als Grund für das Absacken des Straßenabschnitts wird starker Regen vermutet. Die Bundesstraße 107 wird am Morgen begutachtet.

Kulinarische Sterne für Altmärker Spezialitäten

Bei der Vergabe Kulinarischer Sterne für Spezialitäten aus Sachsen-Anhalt haben auch Produzenten aus der Altmark abgesahnt. Die Diesdorfer Süßmost-Weinkellerei und Edeldestille hat zum zweiten Mal in Folge einen «Kulinarischen Stern» gewonnen. Sie setzte sich mit ihrer Apfelschorle durch. In der Kategorie Bier wurde Schulzens Brauerei in Tangermünde für ihre Dicke Dörthe geehrt. Kulinarische Sterne gab es außerdem für Honig vom Spargelhof Kalkofen in Tangerhütte sowie für Shitake-Hanf-Brotjes von der Firma Bio Edelpilze Stendal.

Havelberger Domeulen zur Kur in Stendal

Von den Havelberger Dom-Uhus werden inzwischen zwei Küken im Stendaler Tiergarten betreut. Wie der Wulkauer Vogelkundler Manfred Kuhnert berichtet, waren in den vergangenen Tagen nacheinander zwei der drei Jungtiere aus der engen Mauernische gefallen. Nun sind sie zur "Kur" in der Obhut der Tierpfleger.

Mehr Nachrichten aus dem Norden

[mehr >](#)

LINKS IN MDR.DE

- > Wetter in Sachsen-Anhalt
- > Live-Webcams aus Sachsen-Anhalt
- > Verkehrsinformationen

RADIO & FERNSEHEN

mdr SACHSEN-ANHALT
Das Radio wie wir

MDR SACHSEN-ANHALT heute