

PRESSEMITTEILUNG

SPERRFRIST: 17. Juni 2019 | 17.00 Uhr

Traditionell, innovativ, hochkarätig: Sachsen-Anhalts „Kulinarische Sterne 2019“ stehen fest

Die Entscheidung über die Sieger des Wettbewerbs „Kulinarisches Sachsen-Anhalt 2019“ ist gefallen. Heute 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.

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 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. 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. Das sind die Gewinner:

- Alkoholfreie Getränke: MOSTI Apfelsaftschorle, Diesdorfer Süßmost-, Weinkelerei und Edeldestille GmbH in Diesdorf – eine gesunde Erfrischung aus verschiedensten Apfelsorten
- Backwaren: Original Naumburger Stollen, Bäckerei & Konditorei Block in Klosterhäseler – Deutschlands ältester Stollen, mit Süßkirschen verfeinert
- Bier: „Die dicke Dörthe“, SCHULZENS Brauerei/Christian & Armin Schulz GbR in Tangermünde – ein ziegelrotes Bier in besonderer Aufmachung

- Brände: Carls Single Malt Whisky, Fallstein Destillerie Demmel & Cie. GmbH in Osterwieck – bio-zertifiziert, in Weicheichenfässern gelagert
- Brot: Original Bäckerbier Brot, Bäckerei & Konditorei Ebenrecht in Petersberg – aromatisch im Geschmack und aus Bäckerhand in 5. Generation
- Brotaufstrich: Fruchtaufstrich Himbeere, Obsthof Müller in Querfurt – aus handverlesenen sonnengereiften Himbeeren mit viel Liebe zum Detail hergestellt
- Feinkost und Konserven: CATSUP, Erhalt durch Genuss GmbH in Magdeburg – die 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 – Microlot Geisha“, Kaffeerösterei Hannemann in Köthen – ein exklusiver Biokaffee, schonend geröstet und mit besonderen Aromen
- Liköre: Querfurter Tröpfchen – Aprikosenlikör, Obsthof Müller in Querfurt – aus erlesenen Sommerfrüchten, samtweich und fruchtig im Geschmack
- Molkereiprodukte: JAARE Schafsmilchkäse „Roter Pfeffer“, Schafsmilchkäserei JAARE in Lindau – handwerklich hergestellt aus der Milch hofeigener Lacaune Schafe
- Senf: Honigsenf Classic, Imkerei Bördebiene in Samswegen – ein scharfer Senf aus zwei regionalen Sorten mit milder Note aus Frühlingshonig
- Snacks: Shiitake-Hanf-Broties von PAUERSTOFF, Bio Edelpilze Altmark in Stendal – Feinkost aus wertvoller Hanfsaat und frischen Shiitake-Pilzen aus ökologischem Anbau
- Spezialitäten: Bio-Sanddorn-Muttersaft, Seydaland Bio- und Agrotechnik GmbH in Jessen – ein naturbelassener 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 Pforta GmbH in Bad Kösen – ein gehaltvoller Wein, 4 Jahre in einem Keller gereift
- Sonderkategorie „Nationaler Markt“: Halberstädter Würstchen – Kleine Strolche, 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 Winzersekt
- Sonderkategorie „Internationaler Markt“: Bordespeck Original Gouda geräuchert, Börde Käse GmbH in Vahldorf – im traditionellen Verfahren über Buchenspänen geräuchert

Die Sieger des Wettbewerbs werden auf Großveranstaltungen 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.