



SACHSEN-ANHALT

**PREISTRÄGER 2019**  
„Kulinarisches  
Sachsen-Anhalt“



Frisch gepresste heimische Streuobstäpfel verschiedenster Sorten machen diese altmärkische Apfelsaftschorle zu einem lange nachwirkenden Geschmackserlebnis. Die natürliche, ausgewogene Süße sorgt ganz ohne Zusatz von Zucker und Konservierungsstoffen für eine gesunde Erfrischung.

**Produkt**  
MOSTI Apfelsaftschorle

**Kategorie**  
Alkoholfreie Getränke

**Unternehmen**  
Diesdorfer Süßmost-, Weinkellerei  
und Edeldestille GmbH;  
Diesdorf

[www.diesdorfer.de](http://www.diesdorfer.de)



Das handwerklich hergestellte, traditionelle Weihnachtsgebäck mit Süßkirschen besticht sowohl durch seine ansprechende Optik als auch den aromatischen Geschmack. In Deutschlands ältesten Stollen kommt nur das Beste – ausschließlich naturbelassene, regionale Zutaten werden verwendet.

**Produkt**

Original Naumburger Stollen

**Unternehmen**

Bäckerei & Konditorei Block;  
Klosterhäseler

**Kategorie**

Backwaren

[www.konditorei-block.de](http://www.konditorei-block.de)



Das ziegelrote Bier wird durch sein schonendes Brauverfahren besonders ausgewogen und begeistert mit einer umwerfenden Frische. Durch den Verzicht auf Filtration und Wärmebehandlung bleiben alle guten Inhaltsstoffe erhalten.

**Produkt**  
„Die dicke Dörthe“

**Kategorie**  
Bier

**Unternehmen**  
SCHULZENS  
Christian & Armin Schulz GbR;  
Tangermünde

[www.schulzens.info](http://www.schulzens.info)



Der bio-zertifizierte Whisky überzeugt bereits beim Hinschauen mit einer vielversprechenden natürlichen Farbe. Er wird in Weißbuchenfässern gelagert und verwöhnt den Gaumen mit elegant fruchtiger Süße, leicht holzigem Aroma und einem Hauch von Vanille.

#### Produkt

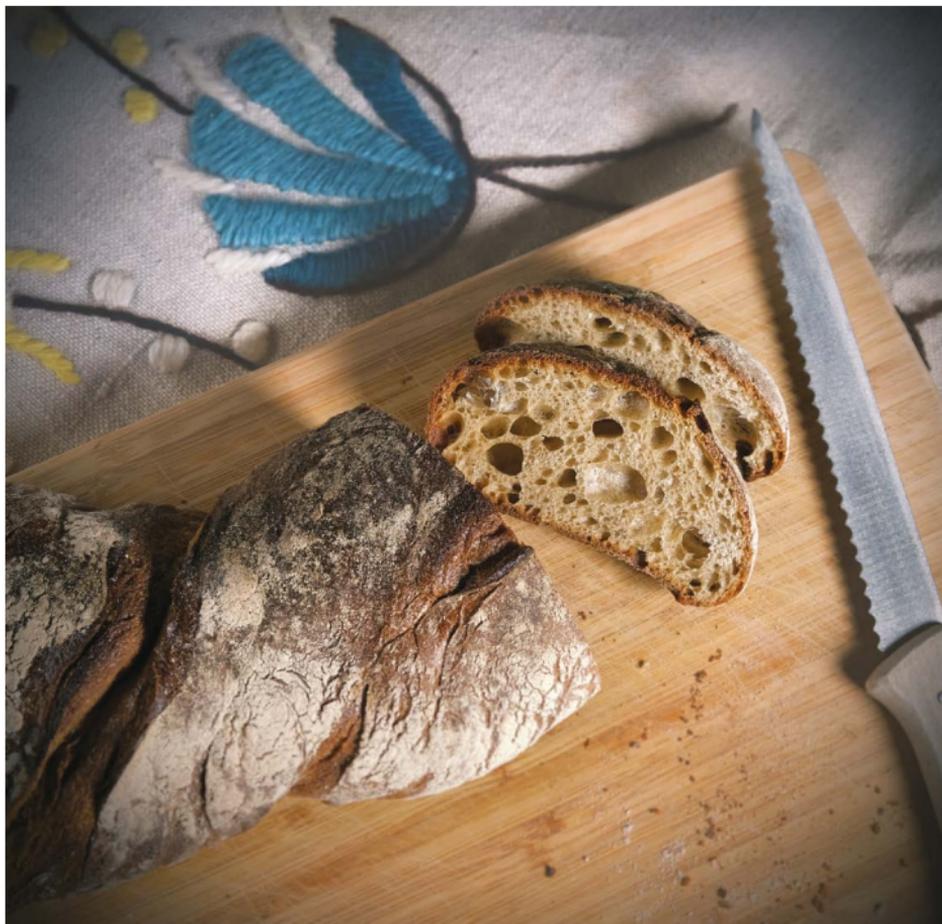
Carls Single Malt Whisky

Kategorie  
Brände

#### Unternehmen

Fallstein Destillerie  
Demmel & Cie. GmbH;  
Osterwieck OT Rohrshheim

[www.demmel-cie.de](http://www.demmel-cie.de)



Das lange frisch bleibende Brot mit dem kräftigen Geschmack zeichnet sich durch lockere Krume und knusprige Kruste aus. Als Basis dient der hauseigene Sauerteig; Mehl und Bier kommen aus der Region. Hier wird wahre Bäckertradition gelebt – bereits in 5. Generation.

**Produkt**

Original Bäckerbier Brot

**Unternehmen**

Bäckerei & Konditorei Ebenrecht;  
Petersberg OT Teicha

**Kategorie**

Brot

[www.baeckerei-ebenrecht.de](http://www.baeckerei-ebenrecht.de)



Der Fruchtaufstrich mit der angenehm cremigen Konsistenz wird direkt auf dem Obsthof mit viel Liebe zum Detail hergestellt. Die handverlesenen, sonnengereiften Himbeeren stammen aus eigenem Anbau und sorgen für ein beerig intensives Geschmackserlebnis am Frühstückstisch.

**Produkt**  
Fruchtaufstrich Himbeere

**Unternehmen**  
Obst- & Gemüse Hof Müller;  
Querfurt

**Kategorie**  
Brot- & Brötchen

[www.obst-hof-mueller.de](http://www.obst-hof-mueller.de)



Die Magdeburger Antwort auf Ketchup wird aus den besten regionalen Rohstoffen und in reiner Handarbeit gefertigt. Ein hocharomatischer Apfelessig verleiht dem Produkt seine feine Süße. Die angenehm fruchtige Grundnote harmoniert gut mit der leichten Schärfe im Abgang.

**Produkt**  
CATSUP

**Kategorie**  
Feinkost und Konserven

**Unternehmen**  
Erhalt durch Genuss GmbH;  
Magdeburg

[www.hiesiglecker.com](http://www.hiesiglecker.com)



Das beste Stück vom regionalen Schwein wird von Hand gesalzen und gewürzt, heiß geräuchert und anschließend kräftig angebraten. Heraus kommt ein sehr zarter Wurzelspeck von besonders ausgewogener Würzung und leichtem Bratengeschmack.

**Produkt**  
Wurzelspeck

**Kategorie**  
Fleisch- und Wurstwaren

**Unternehmen**  
Fleischerei Bernd und  
Jens Schubach GbR;  
Gerbstedt OT Heiligenthal



Eine außergewöhnliche Idee wird zu einem einzigartigen Genusserlebnis. Zwei Honigsorten unterschiedlichen Geschmacks werden in einem Glas abgefüllt und versprechen dem Gaumen eine ganz neue Vielfalt. Der Honig stammt von eigenen „Hofbienen“, die ihren Nektar im altmärkischen Cobbel und Umgebung sammeln.

**Produkt**

Honig Romanze aus zwei Sorten Honig

**Unternehmen**

Spargelhof Kalkofen;  
Tangerhütte OT Cobbel

**Kategorie**

Honig

[www.spargelhof-kalkofen.de](http://www.spargelhof-kalkofen.de)



Feinste handgepflückte und sonnengetrocknete Bohnen aus Peru sind die Grundlage dieses exklusiven Bio-Kaffees. Die schonende Trommelröstung stellt die besonderen Kaffeearomen in den Vordergrund. Genießer können sich über die schöne Würze, eine ausgewogene Säure und den langanhaltenden Geschmack freuen.

**Produkt**

Biokaffee „Peru Pacha Mama –  
Microlot Geisha“

**Kategorie**  
Kaffee

**Unternehmen**

Kaffeerösterei Hannemann;  
Köthen

[www.hannemann-kaffee.de](http://www.hannemann-kaffee.de)



Mit seinem samtweichen, fruchtigen Geschmack lädt dieser Likör aus erlesenen Sommerfrüchten und hochwertigem Brand zu unvergleichlichen Genussmomenten ein. Die Aprikosen stammen aus eigenem Anbau und werden in ganzer Frucht verarbeitet.

**Produkt**  
Querfurter Tröpfchen – Aprikosenlikör

**Unternehmen**  
Obsthof Müller;  
Querfurt

**Kategorie**  
Liköre

[www.obsthof-mueller.de](http://www.obsthof-mueller.de)



Im kleinen Familienbetrieb wird der Käse aus der Milch hofeigener Lacaune Schafe handwerklich hergestellt. Artgerechte Tierhaltung ist dabei selbstverständlich. Im Grundgeschmack mild, verleihen ihm seine cremige Konsistenz und die leichte Pfefferschärfe das gewisse Etwas.

**Produkt**

JAARE Schafmilchschnittkäse  
„Roter Pfeffer“

**Unternehmen**

Schafmilchkäserei JAARE;  
Lindau

**Kategorie**

Molkereiprodukte

[www.jaare.eu](http://www.jaare.eu)



Eine Familienimkerei mit 100 Bienenvölkern produziert den scharfen Senf mit einer milden Note aus Frühlingshonig. Zwei verschiedene regionale Senfsorten sind Bestandteil der Rezeptur und werden schonend gequetscht, damit die ätherischen Öle der Saat erhalten bleiben. Authentisch und aromatisch im Geschmack.

**Produkt**  
Honigsenf Classic

**Unternehmen**  
Imkerei Bördebiene;  
Samswegen

**Kategorie**  
Senf

[www.bördebiene.de](http://www.bördebiene.de)



Wertvolle Hanfsaat und ein hoher Anteil an frischen Shiitake-Pilzen aus ökologischem Anbau vereinen sich zu einem köstlichen Feinkost-Snack. Geschmack und Gesundheit gehen hier einher. Durch die schonende Verarbeitung ist das Produkt reich an Vitaminen, Spurenelementen und Omega-3-Fettsäuren.

**Produkt**

Shiitake-Hanf-Broties von PAUERSTOFF.

**Unternehmen**

Bio Edelpilze Altmark;  
Stendal OT Heeren

**Kategorie**

Snacks

[www.bioedelpilze-altmark.de](http://www.bioedelpilze-altmark.de)



Auf einer vollständig biologisch bewirtschafteten Fläche von ca. 120 ha wird der Sanddorn angebaut. Der Muttersaft besteht aus 100% Fruchtgehalt, ist komplett naturbelassen und nicht entrahmt – dadurch bleibt das vitamin- und mineralstoffhaltige Sanddorn-Öl im Saft erhalten.

**Produkt**  
Bio-Sanddorn-Muttersaft

**Kategorie**  
Spezialitäten

**Unternehmen**  
Seydaland  
Bio- und Agrotechnik GmbH;  
Jessen

[www.seydaland.net](http://www.seydaland.net)



Die Praline besteht aus cremigem Rahmkaramell, knackigem Haselnusskrokant und zartschmelzendem Sahne-Nougat. Der Überzug aus Zartbitterschokolade ist mit Halloren Siedesalz verfeinert. Ein Schokoladengenuss inspiriert von dem berühmten Hallenser Komponist Händel und seinem weltbekannten Stück Halleluja.

**Produkt**  
Händels Halleluja

**Unternehmen**  
Halloren Schokoladenfabrik AG;  
Halle/Saale

**Kategorie**  
Süßwaren

[www.hallorende](http://www.hallorende)



Zu 100% mit Hand bewirtschaftet und besonders schonend verarbeitet, reift dieser Riesling vor der Abfüllung vier Jahre in einem Keller. 12 Monate dieser Reifezeit verweilt er im großen Eichenholzfass. Das Ergebnis ist ein gehaltvoller Wein mit besonderem Aroma und angenehmem Süße-Säure-Verhältnis.

#### Produkt

Weißer Riesling „Gosecker Dechantenberg“

#### Kategorie

Weißwein

#### Unternehmen

Landesweingut Kloster Pforta GmbH;  
Naumburg OT Bad Kösen

[www.kloster-pforta.de](http://www.kloster-pforta.de)



Die Naturdarmwürstchen werden in historischen Kaminöfen über Buchenholz geräuchert und anschließend zwischen 24 und 36 Stunden in einer speziellen Kammer gereift. Dadurch entstehen ein knackiger Biss, die goldbraune Räucherfarbe und der unverwechselbare Rauchgeschmack. Ein leckerer Snack für zwischendurch.

**Produkt**

Halberstädter Würstchen – Kleine Strolche

**Sonderkategorie**

„Nationaler Markt“

**Unternehmen**

Halberstädter Würstchen- und  
Konservenfabrik GmbH & Co. KG;  
Halberstadt

[www.halberstaedter.de](http://www.halberstaedter.de)



Die mindestens neunmonatige Flaschengärung macht diesen Winzersekt zu einem schmackhaften und edlen Produkt. Kenner schätzen seine minimale Restsüße und das spritzige, herb-fruchtige Aroma. Er erinnert an Äpfel und Pfirsiche – ein idealer Aperitif für besondere Gelegenheiten.

**Produkt**

2016er Saale-Unstrut Riesling Sekt b.A.

**Sonderkategorie**

„Internationaler Markt“

**Unternehmen**

Winzervereinigung  
Freyburg-Unstrut eG;  
Freyburg

[www.winzervereinigung-freyburg.de](http://www.winzervereinigung-freyburg.de)



Diese wohlschmeckende Käsespezialität wird in exklusiver Rezeptur hergestellt. Das unvergleichliche Aroma entsteht im traditionellen Räucherverfahren mit Buchenspänen. „Bördespeck“ ist berühmt für seinen herzhaften, typisch rauchigen Geschmack und bei Feinschmeckern aus nahen sowie fernen Ländern beliebt.

**Produkt**

Bördespeck Original Gouda geräuchert

**Unternehmen**

Börde Käse GmbH;  
Vahldorf

**Sonderkategorie**

„Internationaler Markt“

[www.boerdekaese.de](http://www.boerdekaese.de)

| Kategorie               | Unternehmen  | Produkt  |
|-------------------------|--|--|
| Alkoholfreie Getränke   | Diesdorfer Süßmost-, Weinkellerei und Edeldestille GmbH  | MOSTI Rhabarberschorle                                     |
| Backwaren               | Salzwedeler Baumkuchen GmbH                              | Salzwedeler Baumkuchen mit Überzug aus Zartbitterkuvertüre |
| Bier                    | Sudenburger Brauhaus / Magdeburger Getränkekombinat GmbH | Sudenburger Helles   |
| Brände                  | Diesdorfer Süßmost-, Weinkellerei und Edeldestille GmbH  | Old Paul Distilled Dry Gin                                 |
| Brot                    | Apenburger Landbäckerei                                  | Altmärker  |
| Brotaufstrich           | Mosterei Kühlmann's Hof                                  | Apfel-Holunderblütengelee                                  |
| Feinkost und Konserven  | Kräuter & Genuss   | Holunder-Balsamico-Essig                                   |
| Fleisch- und Wurstwaren | Bio-Brockenbauer Thielecke                               | Harzer Wildkräuterschinken vom Angler Sattelschwein        |
| Honig                   | Böckerhof Emden  | Pollenhonig vom Böckerhof                                  |
| Kaffee                  | Kaffeerösterei Moness                                    | Daklak Kaffee  |
| Liköre                  | Harzer Likör Manufaktur                                  | Rhabarber-Likör  |
| Molkereiprodukte        | Schafmilchkäserei JAARE                                  | JAARE Pecorino   |
| Süßwaren und Snacks     | Argenta Schokoladenmanufaktur GmbH                       | Trüffel-Tüte mit edler Rotweincanache                      |
| Trockenware             | Kräuter & Genuss   | Familien-Haustee   |
| Wein                    | Breitengrad51  | 2017 ALLERHAND DQW trocken                                 |



**PREISTRÄGER 2018**  
 „Kulinarisches  
 Sachsen-Anhalt“



| 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<br>Thomas Demmel | Bio Fruchtaufstrich<br>Pflaumenmus             |
| Feinkost und Konserven | Bio Edelpilze Altmark                    | Antipasti                                      |
| Fleisch                | Bio-Brockenbauer Thielecke               | Bio-Rinderbraten vom<br>Harzer Roten Höhenvieh |
| Gewürze und Öle        | Casa Culina GmbH                         | Bio Walnussöl                                  |
| Kaffee und Tee         | Kaffeerösterei Hannemann                 | Ecuador Galapagos San Cristobal<br>El Cafetal  |
| Molkereiprodukte       | Glinder Ziegenhof                        | Glinder Spezial                                |
| Spirituosen            | Torsten Höher Harzer Fichteln            | Fichtelschnaps                                 |
| Süßwaren und Snacks    | Salzwedeler Baumkuchen GmbH              | Salzwedeler Baumkuchen mit<br>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. Im dritten Wettbewerbsjahr beteiligten sich 69 Unternehmen mit 108 Produkten. Eine fünfköpfige Fachjury hat alle regionalen Spezialitäten verkostet und in insgesamt 19 Produktkategorien die „Kulinarischen Sterne 2019“ verliehen.

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.braunert@amg-sachsen-anhalt.de  
Internet: [www.kulinarische-sterne.sachsen-anhalt.de](http://www.kulinarische-sterne.sachsen-anhalt.de)

**Gestaltung:**

[www.lederer-mediendesign.de](http://www.lederer-mediendesign.de)

**Fotos:**

Andreas Stedtler



SACHSEN-ANHALT



AgrarMarketingGesellschaft  
Sachsen-Anhalt mbH

[www.sachsen-anhalt.de](http://www.sachsen-anhalt.de)

[www.amg-sachsen-anhalt.de](http://www.amg-sachsen-anhalt.de)

#moderndenken

#KulinarischerStern