



SACHSEN-ANHALT

Preisträger 2020
„Kulinarisches
Sachsen-Anhalt“



Die Aroniabeere besitzt viele Antioxidantien und ist damit eine Gesundheitsgeheimwaffe. Der herb-fruchtige Muttersaft aus 100 Prozent gepressten Früchten lässt sich pur, als Schorle oder in Backwaren und Aufstrichen genießen. Die violetten Beeren aus regionalem Anbau geben ihm seine satte Farbe.

Produkt
Aronia-Muttersaft

Kategorie
Alkoholfreie Getränke

Unternehmen
Seydaland
Bio und Agrotechnik GmbH;
Jessen OT Seyda

www.seydaland.net



Mit Ruhe, Herzblut und Liebe zum Detail wird dieses abgerundete Bier nach Pilsner Art gebraut. Hopfen und Malz aus der Elbe-Saale-Region sorgen für die lokale Note. Der hohe Anspruch zu dem Getränk, das seit 2019 in hauseigener Anlage gebraut wird, dokumentiert eine wachsende Erfolgsgeschichte.

Produkt
Jakobus Pils

Kategorie
Bier

Unternehmen
Brauhaus Köthen;
Köthen

www.brauhauskoethen.de



Ein wunderbar milder und klarer Obstgeist mit dem vollmundigen Geschmack aus erntefrischen Himbeeren von regionalen Obstbauern. In schonender Destillation wird die Frische der Frucht eingefangen und konserviert. Dabei wird auf jegliche Gabe zusätzlicher Aromen verzichtet.

Produkt
Kullmann's Himbeergeist

Kategorie
Brände

Unternehmen
Obstbrennerei & Brennereimanufaktur
Kullmann & Sohn GbR;
Loburg

www.brennerei-loburg.de



Das Aroma der malzig-duftenden Kruste lässt es schon erahnen: Dieses Roggenmischbrot ist ein kleines Getreidemeisterwerk. Saftig-kernig und ursprünglich im Geschmack bringt das Spitzenbrot offenfrische Abwechslung auf den Tisch.

Produkt

Salzwedeler Urkorn Brot

Unternehmen

Salzwedeler Baumkuchen GmbH;
Salzwedel

Kategorie
Brot

www.baumkuchen-saw.de



Diese Kirsche ist der Hit: Als alte Sauerkirschsorte ungerechtfertigt fast in Vergessenheit geraten, hat die Köröser Weichsel in diesem Aufstrich ihren ganz großen Auftritt. Mehr als 60 Prozent pure Frucht stecken in dem Produkt, das allein mit seinem unglaublichen Aroma überzeugt.

Produkt

Fruchtaufstrich Köröser

Kategorie

Brotaufstrich

Unternehmen

Stendaler Scheunenladen /
Stallbaum GbR;
Stendal

www.scheunenladen-stendal.de



Perfekt gegarte Edelpilze aus der Altmark bringen das vegane Ragout geschmacklich auf den Punkt. Abgerundet wird die köstliche Speise von Kräutern und einer eleganten Rieslingnote, die im Zusammenspiel mit den Pilzen ihre kulinarische Stärke ausspielen. Auch für Fleischliebhaber eine Empfehlung.

Produkt
vegi friki

Unternehmen
mannuś – feine kost manufaktur;
Stendal

Kategorie
Feinkost und Konserven

www.pauerstoff.com



Knackig, köstlich und aus 100 Prozent Entenfleisch: Die Krakauer mit der leichten Rauchnote sind ein saftig-würziger Genuss und überzeugen dabei ganz ohne Geschmacksverstärker oder Farbstoffe. Der grobe Fleischanteil hat eine angenehme Konsistenz. Einfach zum Anbeißen!

Produkt

Entenkrakauer im Glas

Kategorie

Fleisch- und Wurstwaren

Unternehmen

Fläminger
Entenspezialitäten GmbH & Co. KG;
Zerbst OT Reuden-Süd

www.flaemingente.de



Mit einem erlesenen, nahezu subtilen Geschmack überzeugt dieses Öl den Genießer. Mild, natürlich und mit feinem Duft, ist es der elegante Star in der Küche. Selbstangebauter Raps bildet die Basis zu diesem rundum regionalen Produkt, das kaltgepresst für höchste Qualität steht.

Produkt
Rapsöl „Natur“

Kategorie
Gewürze und Öle

Unternehmen
Agrargenossenschaft Wörlitz eG;
Oranienbaum-Wörlitz

www.agrar-woerlitz.de



Die Kita-Kinder aus Cobbel setzen mit ihrem eigenen Blütenhonig Maßstäbe. Der aromatisch-kräftige Geschmack, der blumige Duft und die goldene Farbe zeugen von ausgezeichneter Qualität. Auf dem Dorfplatz, gleich neben der Kindertagesstätte, werden die Bienen von den Jung-Imkern versorgt.

Produkt

Sonnenkäfer Blütenhonig

Kategorie

Honig

Unternehmen

Kindertageseinrichtung
„Sonnenkäfer“ Cobbel /
Imkerpatin Carmen Kalkofen;
Tangerhütte OT Cobbel



Ein Kaffee vereint Geschmack und Geschichte: Im Bergdorf Marcala in Honduras bauen ihn ausschließlich Frauen an und sichern damit ihren Familien die Existenz. Der wunderbar nussig-schokoladige Geschmack der Arabica-Bohnen wird durch eine schonende Röstung herausgearbeitet.

Produkt
Marcala-Frauenprojektkaffee

Unternehmen
Kaffeerösterei Roy GbR;
Halle (Saale)

Kategorie
Kaffee

www.roesterei-roy.de



Das kräftige Aroma fruchtiger Schattenmorellen aus eigener Ernte bildet die Basis dieses besonderen Likörs aus Querfurt. In Gesellschaft eines selbst destillierten Süßkirschbrandes und abgerundet mit einem Hauch von Kardamom und Piment entsteht ein herrlich weiches „Tröpfchen“.

Produkt
Querfurter Tröpfchen – Sauerkirschlikör

Unternehmen
Obsthof Müller;
Querfurt

Kategorie
Liköre

www.obsthof-mueller.de



Das „kleine Schaf“ hat kulinarische Größe. Der Schafmilchschnittkäse mit Bärlauch kommt aus einem Familienbetrieb. Die Milch liefern die eigenen Tiere; der Käselaib wird mit großer Erfahrung und handwerklichem Können ganz ohne künstliche Zusätze produziert. Da schmeckt man Herz und Hand!

Produkt

JAARE „Das kleine Schaf“
Schafmilchkäse mit Bärlauch

Unternehmen

Schafmilchkäserei JAARE;
Lindau

Kategorie

Molkereiprodukte

www.jaare.eu



Mehr als 100 Jahre Backtradition kommen mit der duftenden Stolle auf den Festtagstisch. Butter, Mandeln, Vanilleschoten und viele weitere hochwertige Rohstoffe machen das Generationenrezept aus. Jedes der Backwerke wird von Hand geformt und muss eine strenge Qualitätskontrolle passieren.

Produkt

Ebenrechts Festtagsstollen

Unternehmen

Bäckerei & Konditorei Ebenrecht;
Petersberg OT Teicha

Kategorie

Süßwaren

www.baeckerei-ebenrecht.de



Alles andere als gewöhnlich ist dieser Wein aus der Saale-Unstrut-Region. Seine gesunde Kraft gepaart mit einem eleganten Aroma machen ihn geschmacklich spannend und innovativ. Gereift in der Steillage, darf der Tropfen ausgiebig in einem Buntsandsteingewölbekeller aus dem 19. Jahrhundert lagern.

Produkt
Cabernet Blanc

Kategorie
Wein und Sekt

Unternehmen
Weingut Rollsdorfer Mühle;
Seegebiet Mansfelder Land
Seeburg OT Rollsdorf

www.weingut-rollsdorfer-muehle.de



Ganz langsam wird der Schweinebauch im Kessel köchelnd und unter ständigem Rühren ausgelassen. Zwiebeln, Speck und Gewürze dazu – fertig ist ein echtes Harzer Original! Die Pottstuse ist ein herzhaft rustikaler Brotaufstrich, der durch seine schöne Würze am Abendbrottisch für Hochstimmung sorgt.

Produkt
Harzer Pottstuse

Unternehmen
Keunecke Feinkost GmbH;
Ballenstedt

Sonderkategorie
„Internationaler Markt“

www.keunecke-feinkost.de



Kategorie	Unternehmen	Produkt
Alkoholfreie Getränke	Diesdorfer Süßmost-, Weinkelterei und Edeldestille GmbH	MOSTI Apfelsaftschorle
Backwaren	Bäckerei & Konditorei Block	Original Naumburger Stollen
Bier	SCHULZENS / Christian & Armin Schulz GbR	„Die dicke Dörthe“
Brände	Fallstein Destillerie / Demmel & Cie. GmbH	Carls Single Malt Whisky
Brot	Bäckerei & Konditorei Ebenrecht	Original Bäckerbier Brot
Brotaufstrich	Obsthof Müller	Fruchtaufstrich Himbeere
Feinkost und Konserven	Erhalt durch Genuss GmbH	CATSUP
Fleisch- und Wurstwaren	Fleischerei Bernd und Jens Schubach GbR	Wurzelspeck
Honig	Spargelhof Kalkofen	Honig Romanze aus zwei Sorten Honig
Kaffee	Kaffeerösterei Hannemann	Biokaffee „Peru Pacha Mama - Microlot Geisha“
Liköre	Obsthof Müller	Querfurter Tröpfchen – Aprikosenlikör
Molkereiprodukte	Schafmilchkäserei JAARE	JAARE Schafmilchschnittkäse „Roter Pfeffer“
Senf	Imkerei Bördebiene	Honigsenf Classic
Snacks	Bio Edelpilze Altmark	PAUERSTOFF. Shiitake-Hanf-Broties
Spezialitäten	Seydaland Bio und Agrotechnik GmbH	Bio-Sanddorn-Muttersaft
Süßwaren	Halloren Schokoladenfabrik AG	Händels Halleluja
Weißwein	Landesweingut Kloster Pforta GmbH	Weißer Riesling "Gosecker Dechantenberg"
Sonderkategorie „Nationaler Markt“	Halberstädter Würstchen- und Konservenfabrik GmbH & Co. KG	Halberstädter Würstchen – Kleine Strolche
Sonderkategorie „Internationaler Markt“	Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG	2016er Saale-Unstrut Riesling Sekt b.A.
Sonderkategorie „Internationaler Markt“	Börde Käse GmbH	Bördespeck Original Gouda geräuchert




Preisträger 2019
„Kulinarisches
Sachsen-Anhalt“



Kategorie	Unternehmen	Produkt
Alkoholfreie Getränke	Diesdorfer Süßmost-, Weinkelterei 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-, Weinkelterei 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 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. Im vierten Wettbewerbsjahr haben sich 72 Unternehmen mit 107 Produkten beworben. Eine Fachjury hat alle regionalen Spezialitäten verkostet und in insgesamt 15 Produktkategorien die „Kulinarischen Sterne 2020“ verliehen.

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

Der Wettbewerb wird unterstützt vom
Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft und Energie
des Landes Sachsen-Anhalt

Durchführung des Wettbewerbs/Herausgeber:
Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt mbH
Breiter Weg 31, 39104 Magdeburg
Telefon: +49 391 73790-10
E-Mail: christine.braunert@amg-sachsen-anhalt.de

Gestaltung:
www.lederer-mediendesign.de

Fotos:
Andreas Stedtler



SACHSEN-ANHALT

Ministerium für
Umwelt, Landwirtschaft
und Energie

#moderndenken



AgrarMarketingGesellschaft
Sachsen-Anhalt mbH

www.kulinarische-sterne.sachsen-anhalt.de

#KulinarischerStern