

## PRESSEMITTEILUNG

Magdeburg, 14.07.2020

### **Ausgezeichnet und von hier: Jury vergibt „Kulinarische Sterne“ an erstklassige Produkte aus Sachsen-Anhalt**

Neue Sterne glänzen an Sachsen-Anhalts Genuss-Himmel: 15 Produkte haben in diesem Jahr beim Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ den Aufstieg in die Erste Liga des Geschmacks geschafft. Sie sind mit einem „Kulinarischen Stern“ ausgezeichnet worden. 107 Produkte, eingereicht von insgesamt 72 Unternehmen, wurden dem Urteil einer erfahrenen Expertenjury unterzogen. Die Riege der Gewinnerprodukte ist so abwechslungsreich und innovativ wie das Land, in dem sie hergestellt wurden.

Die besonderen Einschränkungen, die durch die Corona-Pandemie allerorten den Alltag bestimmen, haben auch vor dem Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ nicht Halt gemacht. So musste die Jurysitzung von Anfang April auf Mitte Mai verschoben werden. Die Juroren, die sich in einem 12-stündigen, sensorischen Marathon durch die umfangreiche Produktpalette probierten, hatten es alles andere als leicht. Juror und Gastronom Sebastian Hadrys aus Magdeburg: „Es war zwar ‚Schwerstarbeit‘ für die Sinne, doch ich bin beeindruckt von der durchweg sehr guten Qualität der Wettbewerbseinreichungen. Das Niveau steigt von Jahr zu Jahr. Interessant machen es auch die vielen, zum Teil ganz persönlichen Geschichten, die hinter den Produkten stehen.“

Besondere Anerkennung fand der Blütenhonig einer Kindertageseinrichtung aus Tangerhütte-Cobbel. Die Kita-Kinder, die ihren Honig mit Hilfe einer Patenimkerin selbst herstellen, setzen, so war sich die Jury einig, mit ihrer Einreichung Maßstäbe. „Geschmack, Duft und Farbe des Produkts zeugen von ausgezeichneter Qualität. Diesem Honig gebührt zu Recht ein Stern“, so Sebastian Hadrys weiter.

Prof. Dr. Claudia Dalbert, Ministerin für Umwelt, Landwirtschaft und Energie des Landes Sachsen-Anhalt, betonte die Wichtigkeit des Wettbewerbs: „Gerade in diesen Zeiten entdecken wir das Gute vor der Haustür wieder. Wir haben in Sachsen-Anhalt zahlreiche qualitativ hochwertige Produkte, die nachhaltig produziert werden und die Umwelt schonen. Die Ehrung mit dem Kulinarischen Stern rückt die besten regionalen Produkte in den Fokus. Die Erzeugerinnen und Erzeuger können stolz darauf sein.“

Ministerpräsident Dr. Rainer Haseloff freute sich als Schirmherr der Veranstaltung vor allem über die Vielzahl der Teilnehmer: „Vom regionalen Direktvermarkter bis zur Agrargenossenschaft, vom kleinen Handwerksbetrieb bis hin zum international agierenden Unternehmen der Ernährungswirtschaft sind die unterschiedlichsten Erzeuger vertreten und zeigen die ganze Bandbreite der Branche.“

Als besondere Geschenkidee gibt es jedes Jahr eine neue Auflage der „Kulinarischen Sterne-Box“, die ausgewählte Gewinnerprodukte in einer hochwertigen Gourmet-Box enthält. Diese wird ab September diesen Jahres unter [www.anhaltshop24.de](http://www.anhaltshop24.de) erhältlich sein.

Der Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ wurde zum vierten Mal durchgeführt und ist eine Veranstaltung des Ministeriums für Umwelt, Landwirtschaft und Energie 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.

Die Gewinner im Überblick:

**Alkoholfreie Getränke:** Aronia-Muttersaft, Seydaland Bio und Agrotechnik GmbH, Jessen OT Seyda: herb-fruchtiger Muttersaft aus 100 Prozent gepressten Früchten

**Bier:** Jakobus Pils, Brauhaus Köthen, Köthen: Bier nach Pilsner Art mit Hopfen und Malz aus der Region

**Brände:** Kullmann´s Himbeergeist, Obstbrennerei & Brennereimanufaktur Kullmann & Sohn GbR, Loburg: wunderbar milder und klarer Obstgeist mit dem vollmundigen Geschmack aus erntefrischen Himbeeren von regionalen Obstbauern

**Brot:** Salzwedeler Urkorn Brot, Salzwedeler Baumkuchen GmbH, Salzwedel: saftig-kernig und ursprünglich im Geschmack

**Brotaufstrich:** Fruchtaufstrich Köröser, Stendaler Scheunenladen / Stallbaum GbR, Stendal: Köröser ist eine alte Sauerkirschsorte, aus 60 Prozent purer Frucht, erstklassiges Aroma

**Feinkost und Konserven:** vegi friki, mannuš - feine kost manufaktur, Stendal: veganes Ragout mit Edelpilzen aus der Altmark

**Fleisch- und Wurstwaren:** Entenkrakauer im Glas, Fläminger Entenspezialitäten GmbH & Co. KG, Zerbst OT Reuden-Süd: knackig, köstlich, aus 100 Prozent proteinreichem Entenfleisch

**Gewürze und Öle:** Rapsöl „Natur“, Agrargenossenschaft Wörlitz eG, Oranienbaum-Wörlitz: mild, natürlich, mit feinem Duft

**Honig:** Sonnenkäfer Blütenhonig, Kindertageseinrichtung „Sonnenkäfer“ Cobbel / Patenimkerin Carmen Kalkofen, Tangerhütte OT Cobbel: von Kita-Kindern hergestellt, aromatisch-kräftiger Geschmack, blumiger Duft, von ausgezeichneter Qualität

**Kaffee:** Marcala-Frauenprojektkaffee, Kaffeerösterei Roy GbR, Halle (Saale): nussig-schokoladiger Geschmack, durch schonende Röstung herausgearbeitet

**Liköre:** Querfurter Tröpfchen – Sauerkirschlikör, Obsthof Müller, Querfurt: kräftiges Aroma, mit fruchtigen Schattenmorellen aus eigener Ernte

**Molkereiprodukte:** JAARE „Das kleine Schaf“ Schafmilchkäse mit Bärlauch, Schafmilchkäserei JAARE, Lindau: aus Milch von den eigenen Tieren, ohne künstliche Zusätze

**Süßwaren:** Ebenrechts Festtagsstollen, Bäckerei & Konditorei Ebenrecht, Petersberg OT Teicha: duftende Stolle für den Festtagstisch

**Wein und Sekt:** Cabernet Blanc, Weingut Rollsdorfer Mühle, Seegebiet Mansfelder Land Seeburg OT Rollsdorf: Wein mit elegantem Aroma, geschmacklich spannend und innovativ

**Sonderkategorie „Internationaler Markt“:** Harzer Pottsuse, Keunecke Feinkost GmbH, Ballenstedt: herzhaft rustikaler Brotaufstrich mit schöner Würze