



SACHSEN-ANHALT

Preisträger 2021
„Kulinarisches
Sachsen-Anhalt“



Wo Saale und Unstrut zusammenfließen, wachsen seit Jahrhunderten die Rebstöcke der Sonne entgegen. Deren Trauben bringen nicht nur perlende Weine, sondern auch erfrischende Säfte hervor. Die Basis dieser spritzig-fruchtigen Saftschorle ist ein sortenreiner Traubensaft der Rebsorte Weißburgunder.

Produkt
Traubensaftschorle „Pinotiser“

Kategorie
Alkoholfreie Getränke

Unternehmen
Winzervereinigung
Freyburg-Unstrut eG;
Freyburg

www.winzervereinigung-freyburg.de



In diesem Kuchen schmeckt man Sachsen-Anhalt: Das Mehl kommt aus der Magdeburger Börde, Milch und Honig sind aus dem Jerichower Land. Die Bäckerei wird in fünfter Generation betrieben. Hier beweist eine Familie eindrücklich die erfolgreiche Verbindung von Tradition und Innovation.

Produkt
Gefüllter Butterbienenstichkuchen

Unternehmen
Bäckerei Delorme;
Burg

Kategorie
Backwaren

www.baeckerei-delorme.de



Eine spannende Kombination verschiedener Aromen: Vielschichtig und mit leichter Süße überzeugt der Korn den Kenner. Von der Aussaat des Bio-Getreides auf den eigenen Feldern bis zur Lagerung im Eichenfass des Whiskeykellers wird in dieser Manufaktur kein Herstellungsschritt aus der Hand gegeben.

Produkt

THEOS Korn barrique

Kategorie
Brände

Unternehmen

Fallstein Destillerie
Demmel & Cie. GmbH;
Osterwieck OT Rohrshiem

www.fallstein-destillerie.com



Dieses Brot hat alles! Der Natursauerteig kommt aus eigener Herstellung, das Dinkelvollkornmehl ist gesund und bekömmlich, die Kruste ein knuspriger Traum. Ein Familienbetrieb, der mehr als 100 Jahre Backtradition vorweist, gibt sich eben nicht mit weniger zufrieden. Ein Glücksfall für Genießer.

Produkt
Dinkelvollkornbrot

Unternehmen
Bäckerei & Konditorei Ebenrecht;
Petersberg OT Teicha

Kategorie
Brot

www.baeckerei-ebenrecht.de



„Ausgewogen in Süße und Säure“, mit diesen Worten krönte die Wettbewerbsjury den Aufstrich zum Gewinner. Was nüchtern klingt, machte geschmacklich erheblichen Eindruck. Die Schattenmorellen stammen aus eigener Ernte. Von Hand verlesen, dürfen nur die Besten diesen Fruchtgenuss veredeln.

Produkt

Fruchtaufstrich Schattenmorelle

Kategorie

Brottaufstrich

Unternehmen

Stendaler Scheunenladen /
Stallbaum GbR;
Stendal

www.scheunenladen-stendal.de



Die Pilze würzig-saftig, das Fleisch butterzart. Das Ragout überzeugt mit bestem Wild aus dem Magdeburger Umland und feiner Sauerkirschnote. Dieses edle Feinkostprodukt im heimischen Kühlschrank macht die Zubereitung eines exquisiten Sonntagsschmauses zum Kinderspiel.

Produkt

Wildragout mit Sauerkirschen

Unternehmen

ALEXMENÜ GmbH & Co. KG;
Magdeburg

Kategorie

Feinkost und Konserven

www.alex-menue.de



Zart, mild, mit schöner Marmorierung und köstlicher Rauchnote. Der Lachsschinken präsentiert sich als bestechend gute Mischung. Und mehr noch: Das Fleisch der Tiere kommt aus eigener, artgerechter Haltung. Auch die Weiterverarbeitung liegt in der Hand des Ferchländer Qualitätsunternehmens.

Produkt

Ferchländer Lachsschinken

Unternehmen

Landfleischerei Ferchland;
Ferchland

Kategorie

Fleisch- und Wurstwaren

www.landfleischerei-ferchland.de



In der Saale-Unstrut-Region verwöhnt die Sonne nicht nur die Rebstöcke. Hier bekommt auch der Raps eine eigene Note. Von glänzender Farbe ist das Öl, das in dem Familienbetrieb schonend kalt gepresst wird. Mit seinem nussigen Aroma sorgt es für pure Freude in der Küche.

Produkt

MaMa's Unstruttaler Rapsglück

Unternehmen

MaMa's Straußenfarm GbR;
Balgstädt

Kategorie

Gewürze und Öle

www.mamas-unstruttaler.de



Ein Honig aus dem Harz, angesetzt mit Holunder: Das klingt interessant und schmeckt außergewöhnlich gut. Der Honig wird mit Natur-Holunder verfeinert und nach einer Reifezeit abgefüllt. Die damit gewonnene Note ist so fein, dass sie das Produkt harmonisch abrundet, ohne es zu verfälschen.

Produkt
Sommerblüten-Honig mit Holunder

Kategorie
Honig

Unternehmen
Erlebnis- und Wanderimkerei
Enrico Kretschmar;
Osterwieck OT Hessen

www.harzhonig.de



Mild und leicht, mit feiner Schokoladennote: In schonender Langzeitröstung ist ein Kaffee-Meisterwerk geglückt. Die Leidenschaft des Kaffeerösters schmeckt man in jeder Bohne. Der Rohkaffee wird in einem Frauenprojekt in Uganda angebaut und dort in Handarbeit geerntet, gewaschen und verarbeitet.

Produkt

Arabica Kaffee Uganda Bugisu
„Mount Elgon“

Kategorie
Kaffee

Unternehmen

Kaffee Rösterei Seposita;
Magdeburg

www.kaffeeeroesterei-seposita.de



Sonnengeküst und handverlesen: Die Früchte für diesen Likör sind von bester Qualität und schenken ihm seine leuchtende Farbe. Die Destillerie im Salzatal hat eine Brenntradition aus dem Jahre 1855 wieder aufgenommen. Der entstandene Aprikosenlikör ist ein Ergebnis bester Brennkunst.

Produkt
Aprikosenlikör

Kategorie
Liköre

Unternehmen
Feindestillerie
Gerhard Büchner GmbH;
Teutschenthal

www.gerhard-buechner.de



Das gibt es nur im Dörfchen Würchwitz: einen Quark, aus dem Millionen Käsemilben drei Monate lang eine zart schmelzende Käsedelicatesse zaubern. Die Herstellungsweise hat in dem Landstrich lange Tradition. Wer mögliche Vorbehalte überwindet, wird mit einem aufregenden Geschmackserlebnis belohnt.

Produkt

Würchwitzer Himmelscheibe

Kategorie

Molkereiprodukte

Unternehmen

Würchwitzer Milbenkäse Manufaktur /
Schmelzer & Pöschel GbR;
Zeitz OT Würchwitz

www.milbenkaese.de



Schonend herangewachsen auf guten Zerbster Böden: Die Äpfel für diese Apfelringe werden nicht gespritzt und haben alle Zeit, ihre volle Reife zu entwickeln. Alte Sorten wie Pinova, Herrnhut oder Kaiser Wilhelm machen den knackigen Snack zu einer gesunden Alternative bei kleinen Naschattacken.

Produkt

Original Zerbster Apfelchips

Kategorie

Süßwaren und Snacks

Unternehmen

Hallgloria Manufaktur /
Stefan Wallwitz;
Zerbst / Anhalt

www.hall-gloria.de



Die Trauben des Dessertweins wurden bei minus zehn Grad am Morgen des 21. Januar 2019 gelesen. Der Wein ist eine Rarität, denn er ist außergewöhnlich gut gelungen. Nicht in jedem Jahr ist es den Winzern vergönnt, ein Produkt dieser Güte zu gewinnen. Aromen von Birne verleihen ihm eine exotische Note.

Produkt
2018er Weißer Burgunder Eiswein

Unternehmen
Weingut Herzer;
Naumburg

Kategorie
Wein und Sekt

www.weingut-herzer.de



Beim herzhaften Frühstück oder zum deftigen Abendessen: Die Entenkackwurst ist ein Allrounder zu jeder Mahlzeit. Mit 100 Prozent Entenfleisch aus Deutschland bietet sie eine geschmacklich spannende Alternative zu herkömmlichen Fleischprodukten. Eine Empfehlung für bewusste Fleischfans.

Produkt

Entenkackwurst im Glas

Sonderkategorie

„Nationaler Markt“

Unternehmen

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

www.flaemingente.de

Kategorie	Unternehmen	Produkt
Alkoholfreie Getränke	Seydaland Bio und Agrotechnik GmbH	Aronia-Muttersaft
Bier	Brauhaus Köthen	Jakobus Pils
Brände	Obstbrennerei & Brennereimanufaktur Kullmann & Sohn GbR	Kullmann's Himbeergeist
Brot	Salzwedeler Baumkuchen GmbH	Salzwedeler Urkorn Brot
Brotaufstrich	Stendaler Scheunenladen / Stallbaum GbR	Fruchtaufstrich Köröser
Feinkost und Konserven	mannuś – feine kost manufaktur	vegi friki
Fleisch- und Wurstwaren	Fläminger Entenspezialitäten GmbH & Co. KG	Entenkrakauer im Glas
Gewürze und Öle	Agrargenossenschaft Wörlitz eG	Rapsöl „Natur“
Honig	Kindertageseinrichtung „Sonnenkäfer“ Cobbel / Imkerin Carmen Kalkofen	Sonnenkäfer Blütenhonig
Kaffee	Kaffeerösterei Roy GbR	Marcala-Frauenprojektkaffee
Liköre	Obsthof Müller	Querfurter Tröpfchen – Sauerkirschlikör
Molkereiprodukte	Schafmilchkäserei JAARE	JAARE „Das kleine Schaf“ Schafmilchkäse mit Bärlauch
Süßwaren	Bäckerei & Konditorei Ebenrecht	Ebenrechts Festtagsstollen
Wein und Sekt	Weingut Rollsdorfer Mühle	Cabernet Blanc
„Internationaler Markt“	Keunecke Feinkost GmbH	Harzer Pottsuse


Preisträger 2020
 „Kulinarisches
 Sachsen-Anhalt“
 

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 Schafmilchschneidkäse „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"
„Nationaler Markt“	Halberstädter Würstchen- und Konservenfabrik GmbH & Co. KG	Halberstädter Würstchen – Kleine Strolche
„Internationaler Markt“	Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG	2016er Saale-Unstrut Riesling Sekt b.A.
„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“
 



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 fünften Wettbewerbsjahr haben sich 70 Unternehmen mit 111 Produkten beworben. Eine Fachjury hat alle regionalen Spezialitäten verkostet und in insgesamt 15 Produktkategorien die „Kulinarischen Sterne 2021“ 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