

PRESSEMITTEILUNG

Magdeburg, 26. Mai 2021

Kulinarische Produkte mit Strahlkraft aus Sachsen-Anhalt

Gewinner des Wettbewerbs „Kulinarisches Sachsen-Anhalt 2021“ gekürt – 15 neue Kulinarische Sterne als Botschafter des guten Geschmacks

Die Jury hat die Gewinner im Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt 2021“ gekürt. 15 neue Sterne leuchten ab sofort am Firmament der feinen Gaumenfreuden. Mit dem Sieg erhalten die erstplatzierten Delikatessen den „Kulinarischen Stern Sachsen-Anhalt“. Am Wettbewerb beteiligt haben sich 70 Unternehmen des Bundeslandes mit 111 Produkten. Ermittelt wurden die besten Erzeugnisse aus 15 Kategorien.

Der Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ und die damit verbundene Verleihung eines Kulinarischen Sterns hat in seiner fünfjährigen Geschichte einige Strahlkraft entwickelt. Hier überzeugen Jahr für Jahr ausgezeichnete Produkte von bester Qualität. Mehr als 100 eingereichte Produkte konnte die vierköpfige Expertenjury 2021 verkosten. „Tolle Konsistenz“, „handwerklich top“, „unerwartet lecker“: Die Auszüge aus den Urteilsbegründungen sprechen Bände. Immer wieder fanden sich die Experten überrascht von der Güte der Produkte. „Jedes Mal aufs Neue freue ich mich auf die Verkostung“, sagte die Sensorikerin und Jurorin Kathrin Mittag am Rande.

In den Genuss eines Milbenkäses – des Gewinners in der Kategorie Molkereiprodukte – kommen jedoch auch gestandene Fachleute nicht alle Tage. Die „Würchwitzer Himmelsscheibe“ ist ein großer und milder Hartkäse. Aus dem Magerquark von Kuh- und Ziegenmilch zaubern Millionen Käsemilben drei Monate lang dieses außergewöhnliche Produkt. Mehr als 500 Jahre frönte eine kleine Region im Burgenlandkreis der Herstellung dieser „krabbeligen“ Spezialität. Zu DDR-Zeiten kam die Tradition jedoch fast gänzlich zum Erliegen. Doch nach der Wende erweckte sie der pensionierte Chemie- und Biologielehrer Helmut Pöschel zu neuem Leben. Er übernahm von seiner Mutter einen letzten Stamm an

Käsemilben und setzte das Handwerk seiner Urgroßmutter und Großmutter fort. So ist die Delikatesse heute lebendiger denn je, wenn auch nur in einem einzigen Dorf: im beschaulichen Würchwitz bei Zeitz.

Als Ausrichterin des Wettbewerbs freut sich Landwirtschaftsministerin Prof. Dr. Claudia Dalbert über die Resonanz: „Ich gratuliere allen Gewinnerinnen und Gewinnern zu ihren Kulinarischen Sternen! Ich bin sehr stolz, dass auch in diesem schwierigen Jahr so viele Erzeugerinnen und Erzeuger mitgemacht haben. Wir haben in Sachsen-Anhalt zahlreiche qualitativ hochwertige Produkte, die nachhaltig produziert werden, die Umwelt schonen und besonders lecker sind.“

Ministerpräsident Dr. Reiner Haseloff als Schirmherr der Veranstaltung betont die Wirkung des Wettbewerbs als wichtiges Marketinginstrument: „Für Unternehmen, erst recht Kleinstunternehmen, ist es unglaublich schwer, die Aufmerksamkeit der Verbraucher zu wecken. Der Gewinn eines Kulinarischen Sterns ist eine sehr gute Möglichkeit, sein Produkt in das verdiente Rampenlicht zu setzen.“

Der Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ wurde zum fünften 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.

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 unter www.anhaltshop24.de erhältlich sein.

Die Gewinner im Überblick:

Alkoholfreie Getränke: Traubensaftschorle Pinotiser, Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG, Freyburg, spritzig-fruchtige Saftschorle aus sortenreinem Traubensaft der Rebsorte Weißburgunder

Backwaren: Gefüllter Butterbienenstichkuchen, Bäckerei Delorme, Burg, köstlicher Kuchen mit Mehl aus der Magdeburger Börde und Milch und Honig aus dem Jerichower Land

Brände: THEOS Korn barrique, Fallstein Destillerie / Demmel & Cie. GmbH, Osterwieck OT Rohrsheim, spannende Kombination verschiedener Aromen, vielschichtig und mit leichter Süße

Brot: Dinkelvollkornbrot, Bäckerei & Konditorei Ebenrecht, Petersberg OT Teicha, Natursauerteig aus eigener Herstellung, aus Dinkelvollkornmehl mit knuspriger Kruste

Brotaufstrich: Fruchtaufstrich Schattenmorelle, Stendaler Scheunenladen / Stallbaum GbR, Stendal, Schattenmorellen aus eigener Ernte, von Hand verlesen, ausgewogen in Süße und Säure

Feinkost und Konserven: Wildragout mit Sauerkirschen, ALEXMENÜ GmbH & Co. KG, Magdeburg, Ragout mit bestem Wild aus dem Magdeburger Umland und feiner Sauerkirschnote

Fleisch- und Wurstwaren: Ferchländer Lachsschinken, Landfleischerei Ferchland, Ferchland, zarter, milder Lachsschinken mit schöner Marmorierung und köstlicher Rauchnote

Gewürze und Öle: MaMa's Unstruttaler Rapsglück, MaMa's Straußenfarm GbR, Balgstädt, kaltgepresstes Rapsöl von glänzender Farbe, nussiges Aroma

Honig: Sommerblüten-Honig mit Holunder, Erlebnis- und Wanderimkerei Enrico Kretschmar, Osterwieck OT Hessen, Honig aus dem Harz, wird mit Natur-Holunder verfeinert und nach einer Reifezeit abgefüllt

Kaffee: Arabica Kaffee Uganda Bugisu „Mount Elgon“, Kaffee Rösterei Seposita, Magdeburg, milder, leichter Kaffee mit feiner Schokoladennote, Rohkaffee stammt aus einem Frauenprojekt in Uganda

Liköre: Aprikosenlikör, Feindestillerie Gerhard Büchner GmbH, Teutschenthal, Likör in leuchtender Farbe, entstanden in Destillerie im Salzatal mit langer Brenntradition

Molkereiprodukte: Würchwitzer Himmelscheibe, Würchwitzer Milbenkäse Manufaktur / Schmelzer & Pöschel GbR, Zeitz OT Würchwitz, rustikaler Käse, hergestellt aus Quark, aus dem Millionen Käsemilben drei Monate lang eine Käsedelikatesse zaubern

Süßwaren und Snacks: Original Zerbster Apfelchips, Hallgloria Manufaktur / Stefan Wallwitz, Zerbst / Anhalt, knackiger Snack aus schonend herangewachsenen Äpfeln, ungespritzt, aus alten Sorten wie Pinova, Herrenhut und Kaiser Wilhelm

Wein und Sekt: 2018er Weißer Burgunder Eiswein, Weingut Herzer, Naumburg, Rarität, außergewöhnlich gut gelungen, Aromen von Birne verleihen ihm exotische Note

Sonderkategorie Nationaler Markt: Entenknackwurst im Glas, Fläminger Entenspezialitäten GmbH & Co. KG, Zerbst OT Reuden-Süd, 100 Prozent Entenfleisch aus Deutschland, geschmacklich spannende Alternative zu herkömmlichen Fleischprodukten