



SACHSEN-ANHALT

## **PRESSESPIEGEL**

### **Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt 2021“**

Ausgewählte Artikel zur Berichterstattung über die Gewinner

# 15 Sterne am kulinarischen Himmel

Jury wählte aus 111 Produkten die diesjährigen Gewinner Sachsen-Anhalts aus

Seit heute leuchten neue Sterne am kulinarischen Himmel Sachsen-Anhalts. Zum fünften Mal wurden durch eine vierköpfige Jury aus 111 Produkten in 15 Kategorien, eingereicht von 70 Unternehmen, die Sieger ermittelt.

Von Bernd Kaufholz  
**Magdeburg** Im Verkaufsraum der Burger Bäckerei und Konditorei Delorme hängen gerahmte historische Fotos, darunter auch ein Inserat aus dem „Burger Tageblatt“ vom 18. November 1898. Darin teilt Gustav Delorme, der Urgroßvater des heutigen Bäckerei-Chefs Pascal Delorme mit, dass er den Handwerksbetrieb in der Burger Brüderstraße 16 übernommen hat, „zudem ich für gute Waare stets Sorge tragen werde, bitte ich um geneigten Zuspruch“.

Heute Nachmittag wird ein weiteres Dokument der 133-jährigen Bäckertradition hinzukommen: Ein kulinarischer Stern, verliehen durch die Agrar-Marketing-Gesellschaft Sachsen-Anhalts in der Kategorie „Backwaren“, überreicht von Landwirtschaftsministerin Claudia Dalbert (Grüne).

Das Familienunternehmen wurde für seinen gefüllten Butterbienenstich, hergestellt aus Mehl aus der Magdeburger Börde sowie Milch und Honig aus dem Jerichower Land, in den kulinarischen Sternenhimmel katapultiert.

„Das Regionale wird bei uns ganz groß geschrieben“, sagt dann auch Bäckermeister Delorme, und er berichtet, wie es dazu gekommen ist, dass die Bäckerei am Wettbewerb teilgenommen hat. „Den ersten Anlauf haben wir vor fünf Jahren genommen – im Luther-Jahr mit ‚Lutherplätzchen‘ und ‚Lutherbrot‘. Doch damals haben wir keinen Stern bekommen. Allerdings haben die Lutherplätzchen als ‚Dinkeltaler‘ bis heute überlebt und werden gern gekauft.“

In diesem Jahr unternahm Delorme den zweiten Anlauf und konnte vor der vierköpfigen Jury bestehen. Erneut seien die Experten von der Güte der Produkte überrascht. Das kommt auch in den Sterne-Begründungen des Gremiums zum Ausdruck. „Tolle Konsistenz“, „handwerklich top“, „unerwartet lecker“, heißt es da unter anderem. Und die Jurorin, Sensorikerin Kathrin Mittag meint: „Jedes Mal freue ich mich aufs Neue auf die Ver-



Bäckermeister Pascal Delorme (M.), seine Mutter Michaela Delorme (L.) und seine Partnerin Stephanie Krüger präsentieren in der Burger Bäckerei ein Brot-/Brötchensortiment und den mit einem kulinarischen Stern ausgezeichneten gefüllten Butterbienenstich.

Foto: Bernd Kaufholz

kostung der unterschiedlichsten Produkte.“

Pascal Delorme setzt auch bei Brot auf regionale Zutaten. So kommt das Roggenmehl aus Burg-Güter, wo es noch eine der letzten Privatmüllereien gibt. Das Weizenmehl aus der Magdeburger Börde und die Milch von der Hofmolkerei Jerichow-Kletznick. „Spezialbrot liegt im Trend“, so der Chef von neun Mitarbeitern, darunter zwei Lehrlinge.

## Verdientes Rampenlicht

Zum prämierten Bienenstich sagt der 32-Jährige: „Es sollte etwas Klassisches sein, gebäcken nach alter Handwerkstradition, keine ‚Bombe‘ mit Schnickschnack.“

Der Renner bei Kuchen sei auch die Himbeerschnitte mit weißer Schokolade – wenig gezuckert. „Der besondere Gaudium-Effekt ist das Süßsaure.“ Sein Betrieb arbeite zudem ausschließlich mit Kuvertüre, echter Schokoladenüberzugsmasse, nicht mit der vielerorts verwendeten Hartfettglasur. „Kuvertüre hat einen viel feineren Schokogeschmack.“ Auch bei den Plunderstücken setzt Delorme auf Originalität. „Wir verwenden Marzipan und nicht den Ersatz, Persipan aus Aprikosenkernen.“

Schirmherr der Sterne-Vergabe ist Ministerpräsident Reiner Haseloff, der in dem Wettbewerb ein „wichtiges Marketinginstrument“ sieht. Er sagt: „Für Unternehmen, erst recht für Kleinunternehmen, 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.“

Die Palette der Gewinner ist bunt. Der Exot unter den Sternen dürfte bei der fünften Auflage des Agrar-Marketing-Wettbewerbs der Gewinner in der Kategorie „Molkereiprodukte“ sein – die „Würchwitzter Himmelsscheibe“, ein großer und milder Hartkäse. Millionen von Käsemilben wandeln den Kuh- und Ziegenmilch-Magerquark innerhalb von drei Monaten in dieses außergewöhnliche Produkt. Mehr als 500 Jahre ist die Region im Burgenlandkreis Zentrum dieser Spezialität. Zu DDR-Zeiten kam jedoch fast das Aus. Bis ihr nach 1990 vom pensionierten Chemie- und Biologielehrer Helmut Pöschel wieder Leben eingehaucht wurde. Er übernahm von seiner Mutter den letzten Stamm der Käsemilben und setzte das Handwerk seiner Urgroßmutter fort.

## Die Gewinner der kulinarischen Sterne

**Alkoholfreie Getränke:** Traubensaftschale Pinotiser, Winzervereinigung Freyburg-Untersturt eG, Freyburg

**Backwaren:** Gefüllter Butterbienenstichkuchen, Bäckerei Delorme, Burg.

**Brände:** THEOS Korn bairique, Fallstein Destillerie/Demmel & Cie. GmbH, Osterwieck-Rohrheim.

**Brot:** Dinkelvollkornbrot, Bäckerei & Konditorei Ebenrecht, Petersberg-Teicha.

**Brotaufstrich:** Fruchttaufstrich Schattenmorelle, Stendaler Scheunenladen/Stallbaum GbR, Stendal.

**Feinkost und Konserven:** Wildragout mit Sauerkirschen, ALEXMENÜ GmbH & Co. KG, Magdeburg.

**Fleisch- und Wurstwaren:** Ferchländer Lachsschinken, Landfleischerei Ferchländer.

**Gewürze und Öle:** MaMa's Untertaler Rapsöl, MaMa's Straußenfarm GbR, Baigstätt, kaltgepresstes Rapsöl von glän-

zender Farbe und nussigem Aroma.

**Honig:** Sommerblüten-Honig mit Holunder, Erlebnis- und Wanderimkerei Enrico Kretschmar, Osterwieck OT Hessen

**Kaffee:** Arabica Kaffee Uganda Bugisu „Mount Elgon“, Kaffee Rösterei Seposita, Magdeburg

**Liköre:** Aprikosenlikör, Feindestillerei Gerhard Büchner GmbH, Teutschenthal.

**Molkereiprodukte:** Würchwitzter Himmelsscheibe, Milbenkäse Manufaktur/Schmelzer & Pöschel GbR, Zeitz-Würchwitz.

**Süßwaren und Snacks:** Original Zerbster Apfelchips, Halligloria Manufaktur/Stefan Wallwitz, Zerbst.

**Wein und Sekt:** 2018er Weißer Burgunder Eiswein, Weingut Herzer, Naumburg, Raität.

**Sonderkategorie:** Entenknackwurst im Glas, Fläminger Entenspezialitäten GmbH & Co. KG, Zerbst OT Reuden-Süd, 100 Prozent Entenfleisch aus Deutschland.



## KOMMUNIKATION

## Krise verleiht Envia Tel starken Schub

Mehr Firmenkunden im Glasfasernetz

VON ANDREAS HUMMEL

**MARKLEBERG/DPA** - Der Digitalisierungstrend in der Corona-Krise hat dem Geschäft des ostdeutschen Glasfasernetztreibers Envia Tel einen Schub verliehen. Der Umsatz stieg voriges Jahr von 59,2 Millionen auf 79,1 Millionen Euro, wie Geschäftsführer Stephan Drescher am Mittwoch mitteilte. Datenvolumen und Telefonie-Aufkommen hätten sich im Jahresverlauf verdoppelt. Deswegen habe man Internetkapazitäten ausgebaut und Bandbreiten zu anderen Anbietern erhöht. Zehn Prozent der Internet-Kunden hätten das Angebot genutzt, ihre Bandbreiten kurzfristig zu erhöhen. In Einzelfällen wurden sie verzehnfacht.

**Virtuelle Konferenzen** Drescher führte den erhöhten Datentransfer vor allem auf Bewegtbilder zurück. Viele Unternehmen hätten durch die Corona-Pandemie verstärkt auf Videokonferenzen umgestellt - nicht nur zur internen Kommunikation ihrer Mitarbeiter

6.200

KILOMETER misst das Glasfasernetz von Envia Tel. Bislang sind darüber Gewerbekunden angeschlossen.

im Homeoffice, sondern auch für den Austausch mit Geschäftspartnern.

Envia Tel ist eine Tochter des ostdeutschen Energieversorgers Envia M und betreibt nach eigenen Angaben in Sachsen, Thüringen, Sachsen-Anhalt und Brandenburg ein Glasfasernetz von rund 6.200 Kilometern - bisher für Unternehmenskunden. Voriges Jahr wurden dem Unternehmen zufolge 48 weitere Industrie- und Gewerbestandorte an das Netz angeschlossen. Schwerpunkte waren das Erzgebirge, das Vogtland und der Landkreis Mittelsachsen.

## Privatanschlüsse geplant

Künftig will der Telekommunikationsdienstleister auch Privathaushalte mit Übertragungsgeschwindigkeiten bis zu einem Gigabit pro Sekunde versorgen. Bei einer Vorvermarktung sei in mehreren Kommunen im Landkreis Leipzig die erforderliche Quote von 35 Prozent der Haushalte erreicht worden, sagte Drescher. Den Plänen nach sollen insgesamt rund 16.000 Haushalte ans Glasfasernetz angeschlossen werden. Weitere sind im Raum Wurzen geplant. Rund 17 Millionen Euro will das Unternehmen dieses Jahr insgesamt investieren. Neben dem Geschäft mit Breitbandanschlüssen für Privathaushalte sollen 45 weitere Gewerbestandorte ans Glasfasernetz angeschlossen werden.

Als Ziel für die nächsten Jahre hat Drescher die Umsatzmarke von 100 Millionen Euro ausgeben. Dabei baut Envia Tel mit rund 200 Mitarbeitern auf eine wachsende Digitalisierung und stark steigende Datenmengen. 2020 wuchs das Ergebnis vor Zinsen und Steuern (EBIT) den Angaben zufolge um rund 15 Prozent auf 6,3 Millionen Euro.

## Tierisch lecker

**KULINARISCHE STERNE** Im Süden Sachsen-Anhalts helfen Milben bei der Käseerzeugung. Was unappetitlich klingt, ist eine Delikatesse. Und die wurde nun ausgezeichnet.

VON JULIUS LUKAS

**WÜRCHWITZ/MZ** - Geht man ganz nah an das mehligte Pulver heran und nimmt einen tiefen Atemzug, dann riecht es wie im Tigerkäfig. Ammoniak betäubt die Nase. „Damit kann man Menschen mit Atemwegsproblemen behandeln“, scherzt Helmut Pöschel. Der 75-jährige Käsehersteller streift mit einer Hand durch das braune Pulver. Es liegt in einer Holzkiste, in der einst Munition lagerte. „Der Geruch kommt vom Kot der Milben“, sagt Pöschel mit großer Selbstverständlichkeit. Was aus seinem Mund wie etwas völlig Normales klingt, muss der Besucher erst einmal verdauen. Milben, Kot, Käse? Nicht gerade eine appetitliche Mischung. Dahinter allerdings verbirgt sich eine Delikatesse.

Denn was Helmut Pöschel in seiner kleinen Käsemanufaktur in Würchwitz bei Zeitz (Burgenlandkreis) fertigt, ist bei Feinschmeckern begehrt. Milbenkäse heißt das Produkt, das der ehemalige Biologielehrer in kleinen Stückchen herstellt und in die ganze Welt verschickt. Und der Geschmack des Milchprodukts hat in diesem Jahr auch die Jury der Kulinarischen Sterne überzeugt. Mit diesem Label zeichnet Sachsen-Anhalt seit 2017 regionale Spitzenprodukte aus. Pöschel ist einer der Gewinner 2021 (siehe Infokasten).

## Millionen Milben

Preiswürdig macht die Würchwitz-Kreation schon deren Herstellung. „Bio-Magerquark, Salz und Kümmel - daraus besteht das Grundrezept“, verrät Helmut Pöschel in seinem Produktionsraum, der nicht viel größer als eine Gästetoilette ist. Vor ihm aufgereiht, stehen drei Küsten, in denen das braune Pulver lagert. Und dieses Pulver bewegt sich unauffällig. Geht man näher heran, dann sieht man die kleinen Wesen, die dauerstämpelnd die Kiste bevölkern. „Unter den etwa eine Million Milben, die es weltweit gibt, ist das eine ganz besondere Art“, erklärt Pöschel. Denn seine Milbe ist Käse - und veredelt ihn damit.

Doch bis es so weit ist, braucht es erst einmal Zeit. Quark, Salz und Kümmel müssen erst vermengt werden und dann ausreichend trocknen. Genau daran würden zahlreiche Nachahmer scheitern, sagt Pöschel. Wichtig sei, den genauen Zeitpunkt zu erwischen. Ist die Mischung zu trocken, gehen die Milben nicht ran, ist sie zu feucht, bleiben sie daran



Einer der Kulinarischen Sterne 2021: Helmut Pöschel aus Würchwitz und sein Milbenkäse.

FOTO: ANDREAS STEDTLER

kleben“, erklärt Käsekenner Pöschel und gibt dann noch einen Tipp: „Wenn man mit dem Finger auf die Quarkmasse tippt und nichts bleibt mehr kleben - dann ist der perfekte Zustand erreicht.“ Solches Wissen wird im Süden Sachsen-Anhalts schon seit langer Zeit weitergegeben. „Milbenkäse macht man hier seit 1.000 Jahren“, sagt Helmut Pöschel. Der Grund ist einfach: „Der Käse ist extrem haltbar.“ Schimmel kann ihn nichts anhaben. Selbst nach über einem Jahr ist er noch genießbar. „Und so hatten die Menschen immer eine Eiweißquelle, die keine Kühlung brauchte.“ Mit der Industrialisierung der Käseherstellung verlor dieser Nutzen jedoch an Bedeutung. Zeitweilig hielten nur noch einige wenige die

Tradition in Würchwitz am Leben. Vor etwa 15 Jahren jedoch entschied Helmut Pöschel, den Käse zu vermarkten - mit Erfolg. Die kuriose Art der Herstellung bringt bis heute Aufmerksamkeit. Der Kundenstamm residiert mittlerweile überall auf der Welt. In der Käsestube lässt Pöschel nun die Quarkmasse in eine der ehemaligen Munitionskisten kühlen. Wie bei einer Vogelfütterung stützen sich die kleinen Spinnentiere darauf. Milben sind wirklich keine Sympathiemonster. 0,5 Millimeter groß, ausgeprägte Kieferklauen und Haare auf dem Panzer. Sie verursachen Krankheiten wie Krätze oder Hausstauballergie und haben noch dazu die schlechte Angewohnheit, ihre Artgenossen zu fressen - allerdings passiert das nur, wenn nicht genug Nahrung vorhanden ist.

In Pöschels Box ist für Futter gesorgt. Und bereits nach wenigen Sekunden sind die Quarkrollen von einem Milbenmantel umhüllt. Was nun passiert, ist wieder wenig appetitlich, aber ziemlich effektiv: Die Milben essen und verdauen den Käse. Die Enzyme, die dabei gebildet werden, unterstützen dessen Fermentierung - also die Reifung. Der Käse wird erst gelb und dann immer schwärzer. Ein würziges Aroma entwickelt sich - und der unangenehme Geruch. Hinzu kommt, wenn man genau schmeckt, eine Zitrusnote.



„Rezept: Salz, Magerquark, und Kümmel.“

Helmut Pöschel  
Käseproduzent  
FOTO: HARTMUT KUHMER

## Spritzige Schorle, knuspriges Brot, nussiges Öl



Bei den Kulinarischen Sternen zeigen Sachsen-Anhalts kleinere Nahrungsmittelbetriebe, was sie können. In mehreren Kategorien werden Preise vergeben. 2021 erstmals angereicht und gleich gewonnen hat die Würchwitz-Himmelsschneide. Der im Burgenlandkreis unter Mithilfe von 0,5 Millimeter großen Milben hergestellte Käse hat die Jury vor allem durch sein „aufregendes Geschmackserlebnis“ überzeugt.



Ebenso zu den Präferierten in diesem Jahr gehört die Traubensaftschorle „Pinotiser“. Sie kommt wie der Milbenkäse aus dem Burgenlandkreis und wird von der Winzervereinigung Freyburg-Unstrut hergestellt. Als alkoholfreie Weinalternative zielt die Schorle auf einen Wachstumsmarkt. Gewonnen wird sie aus Weißburgundertrauben. Die Jury der kulinarischen Sterne lobt die „spritzig-fruchtige“ Note des Getränks.



Zu den Nahrungsklassikern zählt das Brot. Und auch das hat eine eigene Kategorie. Am meisten überzeugt konnte ein Drinkvollkornbrot der Bäckerei und Konditorei Ebenrecht aus dem Petersberger Ortsteil Teicha (Saalekreis). „Dieses Brot hat alles“, urteilt die Jury. Der Natursauerteig komme aus eigener Herstellung, das Mehl sei gesund und bekömmlich und die Kruste „ein Traum“. Das Fazit: „Ein Glücksfall für Genießer!“



Einen Stern hat auch die MaMa Straußenfarm aus Balgstädt (Burgenlandkreis) verliehen bekommen. Allerdings nicht, wie es der Firmenname vermuten lässt, für Eier in Übergröße. Das Vogelhalter-Geschwisterpaar Madleen und Matthias Schmidt wurde für sein kalt gepresstes Öl „Unstruttaler Raps-glock“ ausgezeichnet. „Mit seinem nussigen Aroma sorgt es für pure Freude in der Küche“, sagt die Jury.

FOTO: ANDREAS STEDTLER

## INKÖRZE

## Raffinerie Zeitz wird erweitert

**ZEITZ/HAGELBERG/DPA** - Das Chemieunternehmen Punglobe will seine Produktion von aufgearbeitetem Motoröl in Sachsen-Anhalt deutlich ausbauen. 70 Millionen Euro will die Firma in diesem und im kommenden Jahr in den Standort im Chemiepark Zeitz (Burgenlandkreis) investieren, wie Firmenchef Andreas Schuppel am Mittwoch in Magdeburg ankündigte. Mit dem Geld sollen eine dritte Raffinerie gebaut und 100 neue Arbeitsplätze geschaffen werden. Die Anlage in Zeitz werde damit zum größten Standort für aufbereitetes Motoröl weltweit.

## Solarmodule aus Freiberg

**FREIBERG/DPA** - Im sächsischen Freiberg laufen wieder Solarmodule vom Band. Der Schweizer Maschinenbauer Meyer Burger Technology AG hat am Mittwoch sein neues Werk zur Produktion von Solarmodulen in Betrieb genommen. „Wir haben vor einigen Jahren die Solarproduktion verloren, und jetzt bringen wir sie zurück“, sagte Geschäftsführer Gunter Erfurt zur Eröffnung. Die Solarmodule für die Module stammen aus der Firma in Thalheim (Anhalt-Bitterfeld), das erst am 18. Mai eröffnet wurde.



Container im Terminal FOTO: DPA

## Container werden knapp

**HAMBURG/DPA** - Der Hamburger Transport- und Logistikkonzern Hapag-Lloyd verzeichnet im ansperrigen Weltmarkt weiterhin ein weltweit knappes Containerangebot. „Hapag-Lloyd hat daher erneut in seine Containerflotte investiert und insgesamt 60.000 TEU Standardcontainer in China bestellt“, teilte die Hapag-Lloyd AG am Mittwoch in Hamburg mit. TEU steht für eine Containerlänge von 20 Fuß - 6,06 Meter. Bereits im April dieses Jahres hatte Hapag-Lloyd Bestellungen von rund 150.000 TEU für 2021 verkündet. Die Containerreederei zählt mit einer Flotte von 241 Schiffen zu den weltweit wichtigsten Anbietern von Transporten auf See.

## Amazon kauft MGM-Filmstudio

**SEATTLE/DPA** - Der weltgrößte Online-Händler Amazon will sein Unterhaltungsgeschäft mit der Milliarden-Übernahme der Metro-Goldwyn-Mayer (MGM) Filmstudios stärken. Der Kaufpreis laut einer Mitteilung vom Mittwoch 8,45 Milliarden US-Dollar (6,9 Milliarden Euro). Dadurch soll der Streaming-Dienst Prime Video im Wettbewerb gegen Konkurrenten wie Netflix und Walt Disney bestehen.



# Der Altmärker



Volksstimme 13  
Donnerstag, 27. Mai 2021

## Zweiter Stern erstrahlt im Scheunenladen

Schattenmorellen-Marmelade der Familie Stallbaum wird ausgezeichnet

Stendal (ld) • Die Freude bei Familie Stallbaum war gestern mal wieder groß. Das Familienunternehmen aus Stendal erhielt seinen zweiten „Kulinarischen Stern Sachsen-Anhalt“ in der Kategorie Brotaufstrich für seine Schattenmorellen-Marmelade. Landwirtschaftsministerin Claudia Dalbert ließ es sich nicht nehmen, den Preis persönlich zu überreichen.

Nach der Preisübergabe überzeugte sich die Ministerin selbst von der prämierten Marmelade. „Sie ist sehr lecker – fruchtig aber nicht zu süß und ausgewogen“, beschreibt die 66-jährige das Geschmackserlebnis. „Die Frucht steht im Vordergrund“, sagt Carola Stallbaum, Betriebsgründerin. Sie kümmert sich um die Herstellung und Verarbeitung der

Produkte. Seit 1995 verarbeitet der landwirtschaftliche Betrieb Kirschen zu Marmelade.

„Schattenmorelle ist eine Frucht, die nicht jeder Betrieb hat“, begründet die 60-jährige die Bewerbung für den „Kulinarischen Stern“. Schon im vergangenen Jahr überzeugten die Stallbaums die Jury mit ihrer Köröser-Kirschmarmelade. „Köröser ist eine alte Sorte aus Ungarn, die sehr fruchtig ist“, erklärt die Mitinhaberin.

Die Familie baut die Obstsorten nicht nur selbst an, sondern verarbeitet sie auch zum Brotaufstrich. Fürs Kochen der Marmelade ist Carola Stallbaum zuständig. Für einen guten Geschmack püriert sie die Früchte. Die Gründerin friert für die Wintermonate Schattenmorellen, Aprikosen, Brombeeren und Johannisbee-



André und Carola Stallbaum aus Stendal präsentieren ihre Schattenmorellen-Marmelade. Ein Glas kostet 3,75 Euro.

Foto: Leonie Dreier

ren ein, die sie dann verarbeitet. So können Stallbaums in ihrem Scheunenladen ganzjährig Marmeladen anbieten. Je nach Lust und Laune kocht die Mutter Marmelade. Der Schattenmorellen-Aufstrich ist

bei den Kunden sehr begehrt, wie die anderen Sorten auch.

Nach dem Stern im vergangenen Jahr waren die Gläser mit der Köröser-Kirschmarmelade alle weg, berichtet André Stallbaum mit einem Lächeln.

Der 32-Jährige hofft, dass die Beliebtheit der Schattenmorellen-Marmelade durch die Auszeichnung weiter steigt. Die Familie kann sich vorstellen, sich im kommenden Jahr wieder zu bewerben. „Vielleicht mit unserem Sauerkraut“, sagt Carola Stallbaum.

Der „Kulinarische Stern Sachsen-Anhalt“ wird seit fünf Jahren vom Umweltministerium und der Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt vergeben. In diesem Jahr bewarben sich 70 Unternehmen mit 111 Produkten. In 15 Kategorien wurden Gewinner ausgewählt. Ziel des Wettbewerbs ist die wachsende öffentliche Wertschätzung für die Land- und Ernährungswirtschaft. Qualitativ hochwertige regionale Produkte sollen bekannter werden.



Sachsen-Anhalts Landwirtschaftsministerin Gaudia Dalbert (li.) überreicht Carsten Pietrzak die Gewinner-Urkunde. Rechts Tochter Pia Pietrzak mit einer kleinen Verkostung zum „Ferchländ Lachsschinken“.

Fotos Bettina Schütze

## Ein ausgezeichnete Schinken

Im vierten Anlauf gewinnt Landfleischerei Ferchland „Kulinarischen Stern“

Sachsen-Anhalts Landwirtschaftsministerin Claudia Dalbert hat der Landfleischerei Ferchland die Urkunde für den „Kulinarischen Stern 2021“ überreicht. Die Landfleischerei wurde Sieger in der Kategorie „Fleisch- und Wurstwaren“ mit dem Produkt „Ferchländ Lachsschinken“. Der Betrieb nahm zum vierten Mal an diesem Wettbewerb teil.

Von Bettina Schütze  
Ferchland • Eigentlich ehren wir die Gewinner dieses Wettbewerbes mit einem großen Restast in der Staatskanzlei. Aber das ist derzeit aufgrund der Corona-Pandemie nicht

machbar. Deshalb überreiche ich jedem Gewinner vor Ort die Siegerurkunde, um ihnen meine Wertschätzung auszudrücken“, machte die Ministerin deutlich. Die Freude war bei Carsten Pietrzak und seinem Team groß.

Das ausgezeichnete Produkt „Ferchländ Lachsschinken“ wird wie folgt beschrieben: „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 Ferchländ Qualitätsunternehmens.“ Davon konnte sich die Ministerin bei einer kleinen Verkostung selbst überzeugen. Carsten Pietrzak: „Wir freuen uns und sind stolz auf diese Auszeich-



So präsentierte die Landfleischerei Ferchland ihren „Ferchländ Lachsschinken“.

nung. Sie wird einen gebührenden Platz finden.“

### Herstellung bleibt ein Geheimnis

Claudia Dalbert wollte von Carsten Pietrzak wissen, wie

der Lachsschinken hergestellt wird. Doch das ließ sich der Ferchländ nicht entlocken. Nur soviel: „Es gibt immer etwas zu verbessern.“ Die Ministerin durfte auch ein ihr unbekanntes Stück Wurst kosten, um zu erkennen, worum es

sich handelt. Das gelang ihr zwar nicht ganz, aber geschmeckt hat es ihr.

Der Wettbewerb „Kulinarischer Stern“ steht für Genuss und guten Geschmack in Sachsen-Anhalt. Er hat eine positive Ausstrahlung auf das Land und seine starke Ernährungsbranche. „Es gibt bei uns im Land so viele gute Produkte, die einfach besser vermarktet werden müssen“, waren sich Claudia Dalbert und Carsten Pietrzak einig.

### Sterne werden in 15 Kategorien vergeben

Für den diesjährigen Wettbewerb hatten 70 Unternehmen insgesamt 111 Produkte eingereicht. In 15 Produkt-Kategorien wurden die „Kulinarischen Sterne“ vergeben.

Ein weiterer Gewinner aus dem Jerichower Land war in

der Kategorie „Backwaren“ die Bäckerei Delorme in Burg. Die Bäckerei erhielt die Siegerurkunde für das Produkt „Ge-füllter Butterbienenstichkuchen“.

Der Stern soll dabei helfen, noch bekannter und erfolgreicher zu werden. Deshalb erhielten die Sieger nicht nur eine Urkunde, sondern vieles, was den Betrieb bei künftigen Marketing-Aktivitäten unterstützen soll. Hauptsprechpartner ist dafür die Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt mbH.

Während der Corona-Pandemie hat sich gezeigt, dass regionale Produkte große Aufmerksamkeit bei den Verbrauchern genießen. Mit dem Wettbewerb der „Kulinarischen Sterne“ wird der heimischen Land- und Ernährungs-wirtschaft eine zusätzliche Aufmerksamkeit verschafft.



# Mit Dinkelbrot Stern geholt

**AUSZEICHNUNG** Die seit 110 Jahren von der Familie Ebenrecht geführte Bäckerei in Teicha gewinnt beim Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“.



Thomas und Max Ebenrecht (v.l.) präsentieren das Dinkelvollkornbrot, das den Preis gewonnen hat.

FOTO: CLAUDIA CRODEL

VON CLAUDIA CRODEL

**TEICHA/MZ** - „Das war der Hat trick. Wir freuen uns riesig!“, sagt Bäckermeister Thomas Ebenrecht. Zum dritten Mal in Folge hat der Familienbetrieb einen Stern im Wettbewerb Kulinarisches Sachsen-Anhalt bekommen. In dieser Woche wurde die Auszeichnung von Landwirtschaftsministerin Claudia Dalbert (Grüne) direkt vor Ort in der Backstube übergeben. „Aufgrund der Corona-Pandemie bringe ich - wie im vergangenen Jahr - die Preise zu den Betrieben“, sagt Dalbert.

15 Sterne in unterschiedlichen Kategorien werden jährlich vergeben. Neben der Konditorei und Bäckerei Ebenrecht erhielt noch ein anderer Betrieb im nördlichen Saalekreis einen Stern, die Feindestillerie Gerhard Büchner in Teutschenthal. Sie wurde für ihren Aprikosenlikör in der Kategorie Liköre ausgezeichnet.

Die Familie Ebenrecht nahm bereits das vierte Mal an dem seit 2017 durchgeführten Landeswettbewerb um den Kulinarischen Stern teil. Im ersten Jahr kam sie

mit einem Brot ins Finale. Das war ihr Ansporn genug weiterzumachen. Der erste Sieg kam bei ihrer zweiten Teilnahme im Jahr 2019, als das Original Bäckerbier-Brot einen Stern erhielt. Im vergangenen Jahr backten die Teichaer dann mitten im Frühjahr ihre Weihnachtsstollen nach altem Familienrezept, um sie zum Wettbewerb einzureichen. Auch dafür gab es einen Stern. Und weil bekanntlich aller guten Dinge drei sind, traten die Ebenrechts in diesem Jahr mit ihrem Dinkelvollkornbrot sowie der Götschetal Bauernkruste beim Wettbewerb an.

„Dass wir zum dritten Mal gewinnen, hätten wir nicht gedacht.“

**Thomas Ebenrecht**  
Bäckermeister

„Dass wir nun das dritte Mal in Folge gewinnen, hätten wir nicht gedacht. Aber ein gutes Gefühl ist das schon“, sagt Thomas Ebenrecht und erzählt, dass er und sein Sohn Max schon eine Idee für den Wettstreit im Jahr 2022 haben.

Und was ist das Geheimnis des Brotes, das in diesem Jahr mit einem Stern versehen wurde? „Dinkel ist die Urform des Weizens. Er garantiert einen hohen Ballast- und Mineralstoffgehalt und hat viele ungesättigte Fettsäuren. Dadurch ist das Brot besser verdaulich. Gebacken wird es bei uns mit unserem Drei-Stufen-Sauerteig“, erklärt der 32-jährige Max Ebenrecht. Insgesamt werden täglich zehn verschiedene Brotsorten in der Teichaer Backstube gebacken. „Außerdem haben wir noch einige saisonabhängige Brotsorten, wie das Bärlauch- oder das Knoblauch-Käse-Brot“, so Thomas Ebenrecht.

Die Familientradition begann im Jahr 1911. Damals gründete Karl Ebenrecht, der Urgroßvater des heute 56-jährigen Thomas Ebenrechts, den Handwerksbetrieb in Teicha, und zwar genau an

der Stelle, wo die Bäckerei auch noch heute zu finden ist. Morgens um zwei Uhr stehen die Ebenrechts, die einen Gesellen sowie einen Auszubildenden beschäftigen, bereits in der Backstube, am Wochenende bereits um Mitternacht.

Sie betreiben nicht nur die Dorfbäckerei, denn um als Betrieb wirtschaftlich sein zu können, muss man noch mehr zu bieten haben. Deshalb gibt es eine Filiale in Halle in der Großen Steinstraße und drei mobile Verkaufswagen. Zudem bietet man Brot und Brötchen in Regalen in drei Rewe-Filialen in Halle an, in der Carl-Robert-Straße, an der Damaschkestraße sowie in Büschdorf.

Die Ebenrechts freuen sich, dass sie seit kurzen wieder einen Azubi haben. Johannes Käßner ist mit Herz und Verstand bei der Sache. „Die Arbeitszeiten eines Bäckers finde ich gut, und die handwerkliche Tätigkeit ist toll. Ich kann mir nichts Schöneres vorstellen, zumal hier in der Bäckerei der Teamgeist super ist und ich viel Unterstützung erhalte“, schwärmt der 17-Jährige.



# Der nächste Stern ist da

## „Kulinarisches Sachsen-Anhalt 2021“: Gewinner stehen fest

Altmark (pm/rh). 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 von denen in diesem Jahr eine aus der Altmark kommt, 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 Sensorik- und Jurorin Kathrin Mittag am Rande.

In den Genuss eines Milbenkases – des Gewinners in der Kategorie Molkereiprodukte – kommen jedoch auch gestandene Fachleute nicht alle Tage. Die „Würchwitzter 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



Ministerin Claudia Dalbert überreichte den Preis für den Kulinarischen Stern persönlich an Mutter Carola und Sohn André Stallbaum vom gleichnamigen Stendaler Familienunternehmen. Fotos: Martin Rehberg

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 beschau-

lichen 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.“

Am Mittwoch überzeugte sich die Ministerin vor Ort von der Köstlichkeit des Fruchtaufstrichs „Schattenmorelle“ von der Stallbaum GbR aus Stendal. Im Scheunenladen überreichte die Ministerin zunächst die Urkunde an xxx und André Stallbaum und schmierte sich im Anschluss gleich ein Brötchen mit der Delikatesse. Die Schattenmorellen stammen natürlich aus eigener Ernte, sind von Hand verlesen und ausgewogen in Süße und Säure. Bereits im Vorjahr hatte die Stallbaum GbR einen Stern mit einem Kirsch-Fruchtaufstrich (Köröser) gewonnen.

Ministerpräsident Dr. Reinier Haseloff als Schirmherr

der Veranstaltung betont die Wirkung des Wettbewerbs als wichtiges Marketinginstrument. „Für Unternehmen, erst recht Kleinunternehmen, 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 SterneBox“, die ausgewählte Gewinnerprodukte in einer hochwertigen Gourmet-Box enthält. Diese wird ab September unter [www.anhaltshop24.de](http://www.anhaltshop24.de) erhältlich sein.



PREISTRÄGER  
2021

Landwirtschaftsministerin





# Besondere Liebe gilt dem Obst

Weltbauerntag: André Stallbaum aus Stendal ist einer von 25 000 Landwirten in Sachsen-Anhalt

André Stallbaum ist einer von 25 000 Bauern Sachsen-Anhalts. Der Stendaler kam nach dem Studium 2014 in die elterliche GbR zurück und leitet seit 2015 gemeinsam mit Vater und Mutter den Landwirtschaftsbetrieb.

Von Bernd Kaufholz  
Stendal • Wenn André Stallbaum von seinen Äpfeln, Birnen, Kirschen, vom Spargel und seit kurzem auch über Pflaumen und Aprikosen spricht, leuchten seine Augen. Dann ist er Obstbauer mit Herz und Seele.

Doch der Altmärker Familienbetrieb ist weitaus mehr, als eine Plantage. „Auf unseren 340 Hektar in Stendal und der Altmärker Wische wachsen auf 30 Hektar Sonderkulturen. Der Rest ist dem klassischen Anbau vorbehalten“, sagt er. Doch auch da ist die Palette bunt: „Raps, Weizen, Roggen, Gerste und Mais.“

Etwas ganz Besonderes sind die sogenannten Blühflächen. Der Juniorchef erklärt: „Wir werden 5000 Quadratmeter Blühfläche anlegen.“ Das ist das Ergebnis einer Aktion, bei der jeder mithelfen konnte, auf Flächen der GbR ein Reservoir für die verschiedensten Pflanzen, Kleintiere und Insekten zu schaffen.

„Genau 961,09 Euro kamen bei der Aktion ‚Ein Euro für die Vielfalt‘ zusammen. Wir haben auf 1000 Euro aufgerundet“, so der 32-Jährige. Fünf Quadratmeter Blühfläche pro gesammeltem Euro war das Versprechen von Familie Stallbaum. Herausgekommen ist eine Fläche, etwas kleiner als ein Fußballfeld.

Nach sechs Jahren Studium in Kiel kam der Master der Agrarwissenschaft 2014 in den elterlichen Betrieb zurück und wurde neben Vater und Mutter Betriebsleiter. Er kümmert sich seitdem um Produktion und Zukunftsstrategien.

Dass er wie seine Eltern in die Landwirtschaft gegangen ist, habe er bis heute nicht bereut, sagt er. „Allerdings, wenn man in Dürrejahre wie 2018 und 2019 steckt, fragt man sich schon mal, ob es nicht etwas gibt, mit dem man sein Geld leichter verdienen kann.“

Bis zu 50 Prozent weniger Ertrag, weniger Einkommen bei weiterlaufenden Unkosten, das lasse sich auch durch das gute Jahr 2020 nicht aufholen. „Daran werden wir wohl noch



Der Stendaler Landwirt André Stallbaum vor dem Hofladen des Familienbetriebes mit einer Kiste Äpfel aus eigener Ernte. Eine Lieblingssorte hat der 32-Jährige nicht: „Wie beim Wein ist der Geschmack von Jahr zu Jahr unterschiedlich.“

Foto: Bernd Kaufholz

## Weltbauerntag

**Der Weltbauerntag** am 1. Juni wurde von den Vereinten Nationen ins Leben gerufen, um das Thema der Nahrungsmittelherzeugung in den Mittelpunkt zu rücken.

**Weltweit** werden 70 Prozent der Lebensmittel von Kleinbauern produziert. Sie sind wesentliche Stütze der globalen Ernährungssicherung.

**Öko-Landbau** hilft Kleinbauern weltweit, unabhängig zu werden von Pestiziden und chemischen Düngemitteln. Faire Preise und verlässliche Handelsbeziehungen sind weitere Bedingungen dafür, dass Bauern weltweit von ihrer Arbeit leben können.

fen, später ist er dann voll eingestiegen.“ Er selbst habe „nie Druck vom Elternhaus bekommen, um in die Landwirtschaft zu gehen. Ich war von klein auf dem Hof, den Plantagen und bin Trecker gefahren.“ Allerdings habe er kurzzeitig mit der Idee Landschaftsarchitektur geliebäugelt. „Aber nachdem ich mich gründlicher mit diesem Beruf beschäftigt habe, hatte ich den Ein-

## Landwirtschaft in Sachsen-Anhalt

**Deutlich mehr als die Hälfte** der Fläche Sachsen-Anhalts wird landwirtschaftlich genutzt – von den wertvollsten Böden in der Börde bis zu den sandigen Flächen in Altmark und des Fläming.

**Die rund 4400** Landwirtschaftsbetriebe sind sehr unterschiedlich aufgestellt: vom Nebenerwerbsbetrieb über Einzelunternehmen im Haupterwerb, Personengesellschaften bis hin zu juristischen Personen. Von der konventionellen Landwirtschaft über leistungsstarke Ökobetriebe bis zu Gemischt- und Spezialbetrieben.

**Bei einer Durchschnittsgröße** von 270 ha sind die landwirt-

schaftlichen Betriebe etwa 4,5 mal so groß wie im Bundesdurchschnitt (etwa 60 ha).

**Die rund 1,2 Millionen Hektar** landwirtschaftliche Nutzfläche umfassen insbesondere: - knapp 1 Mio. ha Ackerland, - etwa 173 000 ha Wiesen und Weiden als Dauagrünland, - rund 1500 ha Baum- und Beerenobst, - 680 ha Rebflächen

**Der Ökolandbau** ist weiter gewachsen. Von 2017 bis 2020 ist die ökologisch bewirtschaftete Fläche um rund 47000 ha gestiegen. 628 Betriebe wirtschafteten im vergangenen Jahr auf 108 000 ha nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus.

druck, dass die Chance, damit gutes Geld zu verdienen, recht gering ist.“

Vor dem Scheunenladen warten die Kunden. Stichwort: Selbstvermarktung – ein nicht zu verachtendes Standbein, wie der 32-Jährige sagt. „Die Marmeladen, die wir dort anbieten, kocht meine Mutter. Sie ist für die Veredlung unserer Früchte verantwortlich und für die Buchhaltung. Mein

Vater ist fast den ganzen Tag über auf den klassischen Äckern unterwegs, um nach dem Rechten zu sehen.“

Innerhalb der Selbstvermarktung hat der Landwirtschaftsbetrieb bei der Vergabe der „Kulinarischen Sterne“ nach 2020 in diesem Jahr den zweiten Coup gelandet. Er wurde kürzlich für seinen Brotaufstrich „Schattenmorellen“ ausgezeichnet.



## LOKALES

02. Juni 2021 Seite 3

# Sterne übergeben „Kulinarisches Sachsen-Anhalt 2021“

Magdeburg (pm). 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 konnten 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 Sensorikertin 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 „Würchwitzter Himmelscheibe“ ist ein großer und milder Hartkäse. Aus dem Magerquark von Kuh- und Ziegenmilch zaubern Millionen Käsemilben drei Monate lang dieses außergewöhnliche Produkt.



Ministerin Prof. Dr. Claudia Dalbert überreicht die Auszeichnung „Kulinarischer Stern 2021“ an Pascal Delorme. Foto: Manuel Pape

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 Ausrichter 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 Kleinunternehmen, 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.

### Die Gewinner aus unserer Region:

Gefüllter Butterbienenstichkuchen  
Bäckerei Delorme, Burg

Der köstliche Kuchen, der die Jury überzeugte, wird mit Mehl aus der Magdeburger Börde und Milch und Honig aus dem Jerichower Land hergestellt.

Ferchländler Lachsschinken  
Landfleischerei Ferchland, Ferchland

Der zarte, milde Lachsschinken mit einer schönen Marmorierung sowie einer köstlichen Rauchnote kam bei der Jury so gut an, dass er prämiert wurde.



## Produkte mit Strahlkraft

Gewinner des Wettbewerbs „Kulinarisches Sachsen-Anhalt 2021“ gekürt

Zerbst tredi. 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. Unter den Gewinnern sind auch zwei Zerbster Fabrikanten.

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 Expertengruppe 2021 verkosten. „Tolle Konsistenz“, „handwerklich top“, „unverwundbar lecker“, die

Auszüge aus den Urteilebeurteilungen sprechen Bände. Immer wieder fanden sich die Experten überrascht von der Güte der Produkte. „Jedes Mal auf Neue frische ich mich auf die Verkostung“, sagte die Sensorik- und Jurorin Kathrin Mittag am Rande. In den Genuss eines Milbenkases – des Gewinners in der Kategorie Molkereiprodukte – kommen jedoch auch gestandene Fachleute nicht alle Tage. Die „Würchwitz Himmelscheib“ 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 fronte 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 Ausrichter 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 Erzeugern und Erzeugerinnen mitgemacht haben. Wir haben in Sachsen-Anhalt zahlreiche qualitativ hochwertige Produkte, die nachhaltig produziert werden, die Umwelt schonen und besonders lecker sind.“ 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 SterneBox“, die ausgewählte Gewinnerprodukte in einer hochwertigen Gourmet-Box enthält. Diese wird ab September unter [www.anhaltshop24.de](http://www.anhaltshop24.de) erhältlich sein. Alkoholfreie Getränke: Traubensaftschorle Pinot, Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eC, Backwaren: Gefüllter Butterbienenstichkuchen, Backerei Delorme, Burg, Brände, Theos Korn bar-

rique, Fallstein Destillerie/Demmel & Cie. GmbH, Osterwieck, Brot: Dinkelvollkornbrot, Backerei & Konditorei Ebenrecht, Petersberg, Brotaufstrich: Fruchtaufstrich Schattenmorelle, Stendaler Scheunenladen/ Stalbaum GbR, Stendal, Feinkost und Konserven: Wildragout mit Sauertrischen, Alexment GmbH & Co. KG, Magdeburg, Ragout mit bestem Wild, Fleisch- und Wurstwaren: Ferchlender Lachschinken, Landfleischerei Ferchlend, Ferchlend, Gewürze und Öle: Mama's Unstrutaler Rapsöl, Mama's Straußenfarm GbR, Balgstädt, Honig: Sommerblüten-Honig mit Holunder, Erlebis- und Wanderimkerie Enrico Kretschmar, Osterwieck, Kaffee: Arabica Kaffee Uganda Bugen, Mount Elgon, Kaffee Rösterei Seposita, Magdeburg, Liköre: Aprikosenlikör, Feindestillerei Gerhard Buchner GmbH, Teutschenthal, Molkereiprodukte: Würchwitz Himmelscheib-



Die Zerbster Apfelschips setzten sich in der Kategorie Süßwaren und Snacks durch.

be, Würchwitz Milbenkäse Manufaktur/Schmelzer & Pöschel GbR, Zeitz, Süßwaren und Snacks: Original Zerbster Apfelschips, 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 Wetßer Burgunder Eiswein, Weingut Herzer, Naumburg, 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



15 neue Sterne leuchten ab sofort am Firmament der feinen Gaumenfreuden, darunter die Apfelschips der Zerbster „Hallgloria Manufaktur“. Fotos (3): AMG

Schnäppchen gesucht?  
Schauen Sie einmal rein.

03 91/59 99-8 00

Werbe Prospekte  
im General-Anzeiger

Baumpflege Anhalt  
Inh. Andreas Neumann

✓ Baumpflege  
✓ Baumfällungen  
✓ Baumwurzelarbeiten  
[www.baumpflege-anhalt.de](http://www.baumpflege-anhalt.de)  
☎ 0173/5603026





Stolz zeigt Friedrich-Karl Steinbach den kulinarischen Stern für den Milbenkäse. Viele kennen ihn als Egon-Darsteller von der Würchitzer Olsenbande, doch er ist auch „Botschafter des Milbenkäses“ und freut sich sehr über diese Auszeichnung. Dadurch bekommt das Dorf viel Aufmerksamkeit. FOTOS (3): YVETTE MEINHARDT

## Ein Stern zum 170. Jubiläum

**BRAUCHTUM** Milbenkäse, Kleefest und Reitturnier locken nach Würchwitz. Wie in kleiner Form die Tradition lebendig bleiben soll.

VON YVETTE MEINHARDT

**WÜRCHWITZ/MZ** - Was verbindet Nebra mit Würchwitz? Beide Orte befinden sich am jeweils anderen Ende des Burgenlandkreises. Sie liegen rund 70 Kilometer, oder anders gesagt, eine Autostunde voneinander entfernt. Aber in beiden Orten gibt es eine Himmelscheibe, jenen historischen Fund in Nebra und in Würchwitz ist es eine Spezialität aus Milbenkäse. Beide Raritäten locken Jahr für Jahr zahlreiche Gäste an. In dieser Woche erhielt der Käse aus Würchwitz einen kulinarischen Stern (die MZ berichtete).

Sachsen-Anhalt ehrt mit diesem Wettbewerb um die „Kulinarischen Sterne“ kreative Ideen aus der Ernährungsbranche. Im fünften Wettbewerbsjahr haben sich 70 Unternehmen mit 111 Produkten darum beworben. Eine Fachjury hat alle regionalen Spezialitäten verkostet und in 15 Kategorien die Sterne verliehen. Die essbare Himmelscheibe gehört dazu und setzte sich zum Beispiel gegen die Elbkäse Vockerode durch (2. und 3. Platz).

Doch wie entstand eigentlich die Idee für die Scheibe? „Sie ist eigentlich aus der Not geboren. Der Quark war so funktionsarm, dass kein Käse reifte, da führen wir ins Altenburger Land und holten ein Stück Ziegenkäse“, erzählt Helmut (Humus) Pöschel. Dieser dünn geschnittene Ziegentaler wurde unter den Würchitzer Käse gemischt und die Milben fraßen ihn sprichwörtlich auf, fermentierten daraus den Milbenkäse. „Am Ende war er so angefres-



Statt Empfang in Magdeburg lockeres Gespräch auf dem Hof in Würchwitz. Christine Braunert (rechts) überbrachte den Stern für den Milbenkäse.

„Fressen und gefressen werden, das ist unser Los auf Erden.“

**Lied über Käsemilben**  
Joachim Lippmann

sen und löchrig, dass er uns an die Himmelscheibe erinnerte und der neue Name war geboren“, erzählt der Biolehrer im Ruhestand.

„Den Juroren hat der Geschmack ausgesprochen gut gefallen“, sagt Christine Braunert von der Agrar Marketing Gesellschaft (AMG). Auch die optische Aufmachung und die Internetseite seien

sehr professionell gestaltet. Ursprünglich hatten die Würchitzer für die Verkostung durch die Juroren nicht genügend Käse eingereicht, so dass die Magdeburger heimlich und inkognito nachbestellt haben. Mit dem kulinarischen Stern wächst die Popularität des Milbenkäses weiter. So stieg die Zahl der Lieferungen rasant an, durch mediale Aufmerksamkeit folgten Bestellungen aus dem Ausland, so aus London und Graz (Österreich). Statt Empfang in Magdeburg wird der Stern direkt in Würchwitz übergeben. Joachim Lippmann (als Clown Lulu bekannt) hat ein neues Lied gedichtet. Darin heißt es: „Fressen und gefressen werden, das ist unser Los auf Erden.“

Seit genau 15 Jahren gibt es die Käsemanufaktur in Würchwitz. Sie wurde von Christian Schmel-



so sieht der Würchitzer Milbenkäse aus. Großes Krabbeln in aller Munde.

zer und Humus gegründet. Es gibt keinen Laden, sondern vor allem erfolgt der Verkauf über das Internet. In diesen Tagen sollen die Spinnentiere besonders fleißig sein. Denn die 170. Auflage des Kleefestes steht bevor. Zwar gibt es keine Milbenkäse-Königin mehr, aber jene Würchitzer Spezialität gehört zum Brauchtum in Würchwitz. Coronabedingt muss das Fest kleiner ausfallen.

Auf jeden Fall wird am 19. Juni ein Kranz am Denkmal auf dem Berg niedergelegt und damit dem Edlen vom Kleefeld gedacht, der den Kleebau kultivierte und damit die Tradition des Kleefestes begründete. Am 19. und 20. Juni wird es das Reitturnier in Würchwitz geben. Auch Gottesdienst in Lobas (20. Juni) und das Bauernforum (23. Juni) sind in der Kleefestwoche geplant.



KULINARISCHER STERN 2021

## **„Das i-Tüpfelchen für unsere Imkerei“: Enrico Kretschmar bekommt Auszeichnung für seinen Sommerblütenhonig mit Holunder**

Bereits mehrfach als Finalist ausgewählt, hat Enrico Kretschmar 2021 den „Kulinarischen Stern“ erhalten. Ein Preis, den er mit seinen Bienen und seiner Familie teilt.

Von Vera Heinrich 10.06.2021, 16:35 • Aktualisiert: 10.06.2021, 16:57



Enrico Kretschmar und seine Bienen, hier links im Kasten, haben den „Kulinarischen Stern 2021“ für den Sommerblütenhonig mit Holunder bekommen. Foto: Vera Heinrich

**Hessen** - Endlich hat es geklappt! Der mehrfache Finalist Enrico Kretschmar hat den „Kulinarischen Stern“ in der Kategorie Honig gewonnen. „Das ist das i-Tüpfelchen für unsere Imkerei“, freut sich der Hessener.

Der Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ wird veranstaltet vom Landesministerium für Umwelt, Landwirtschaft und Energie in Zusammenarbeit mit der Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt (AMG) und zeichnet qualitativ hochwertige Regionalprodukte aus, informiert die AMG.

Imker Kretschmar stellt gleich klar: „Den Preis habe ich nicht allein gewonnen. Das war Teamwork.“ So gebühre die Ehre in erster Linie seinen Bienen und in zweiter Linie seiner Familie, die tatkräftig mit anpackt. „Den Sommerblütenhonig mit Holunder in der Form zu entwickeln, hat Jahre gebraucht“, erzählt er und gibt Einblick in den Betrieb der Familienimkerei: „Meine Enkelkinder Janne und Hannah haben die Holunderblüten gesammelt. Sie waren so stolz, als sie mir das Körbchen voller Holunderblüten gezeigt haben, dass sie zusammen gesammelt haben.“ Besonders der sechsjährige Janne sei sehr interessiert am Hobby des Opas. Daher überrascht es nicht, dass er vom Etikettendeckel des Siegerhonigs lächeln darf.



## Preis ist Ergebnis von Teamarbeit

„Meine Mutter hat mitgeholfen, den Honig anzusetzen“, zählt Enrico Kretschmar weiter die Leistungen im familiären Team auf. Schließlich habe seine Ehefrau Ellen nach dem Abfüllen die Honiggläser mit Etiketten versehen.

Dass alle in der Familie Kretschmar mit anpacken, ist kein Zufall. „Das Imkern wurde mir förmlich in die Wiege gelegt“, erinnert sich der 1960 Geborene, der nach eigener Aussage mit den Bienen groß geworden sei. Das Imkern habe er von seiner Mutter übernommen, die es wiederum von ihrer Mutter übernommen habe. „Seit 1946 gibt es unsere Imkerei. Ich führe sie in dritter Generation fort“, berichtet der ausgebildete Versicherungskaufmann. Derzeit besitzt er 27 Völker. Seine 87-jährige Mutter könne zwar nicht mehr selbst imkern. Dafür schätzt er ihre Unterstützung. „Sie hilft mir bei vielen Vorbereitungen und Nebenarbeiten wie dem Säubern der Siebe, der Reinigung der Gläser oder dem Honigabfüllen. Ich wüsste nicht, was ich ohne meine Bienenkönigin tun sollte“, dankt er seiner Mutter augenzwinkernd.

„Wir geben das von einer Generation an die nächste weiter“, schildert der Hessener. „Meine Tochter hat auch Bienen.“ Ebenso wie alle vier Enkelkinder, erzählt er stolz. „Es ist wichtig, den Kindern die Angst zu nehmen“, erklärt er, der sich auch mal ohne Schutzkleidung den Tieren nähert, „wenn die Bienen es zulassen“

## Begeisterung fürs Imkern mit anderen teilen

Ängste abzubauen und andere für das Thema zu begeistern, hat sich Enrico Kretschmar auf die Fahnen geschrieben. Er schätzt, dass er seit 2013 etwa 150 Teilnehmer im Rahmen von Einsteigerkursen an der Volkshochschule und des Imkervereins Wernigerode geschult habe. „Es freut mich, dass mindestens 90 davon Imker geworden sind, soweit ich weiß“, sagt er.

Seit 2012 ist er mit seiner Erlebnis- und Wanderimkerei aktiv. Die Arbeit mache viel Spaß, findet er, wobei er zugibt: „Und einen Haufen Aufwand. Man muss schon ein Idealist sein.“

Dass er für seine Sache brennt, ist im Gespräch mit dem leidenschaftlichen Imker deutlich zu spüren. So weiß er bereits kleine Erfolge zu schätzen: „Wenn wir nur bei einer Person das Interesse wecken konnten, haben wir schon etwas gewonnen.“ Seine ungebrochene Motivation fasst Enrico Kretschmar so zusammen: „Es ist unsere Hauptaufgabe zu zeigen, dass wir von der Natur leben können.“



## **Mut zu neuen Honigkreationen**

Dabei ist der 60-Jährige durchaus bereit, auch andere Wege zu gehen. So erklärt er: „Wir müssen mit der Zeit gehen. Das ist auch das Anliegen der jungen Imker.“ Daher probiert er gern etwas Neues aus. Bestes Beispiel dafür ist der Sommerblütenhonig mit Holunder. „Unsere neueste Kreation ist Honella, das ist Honig mit Kakao“, erläutert er. Er hat Spaß an ungewöhnlichen Kombinationen wie Honig mit Ingwer oder Chili und erklärt: „Wir tüfteln einfach gern.“

Etwas Neues sei schon in Planung, kündigt er an. Dabei möchte er noch nicht zu viel verraten über seine neueste Kreation. Mit einer Ausnahme, auf die der Imker viel Wert legt: „Alle verwendeten Zutaten kommen aus der Natur.“



Volksstimme  
Donnerstag, 10. Juni 2021

Wirtschaft im Harz | 19

## Halberstadt

### Fit werden für digitalen Markt

Kostenloses Seminar für lokale Händler

Halberstadt (sa) • Die Veranstaltungsreihe „digital lokal Harz“ wendet sich an Händler und Dienstleister vor Ort, die sich angesichts wandelnden Kundenverhaltens zukunfts-fähig aufstellen wollen und neben ihren Angeboten vor Ort auch im Internet präsent sein möchten. Am heutigen Donnerstag, 10. Juni, gibt es von 18.15 bis 20.15 Uhr das nächste kostenlose Online-Seminar mit Praktikern. „Onlineshop durch die Rechtsbrille ge-schaut“.

Geschäfte online abzuwickeln, bedeutet auch, sich im Vorfeld mit rechtlichen Anfor-derungen oder Gegebenheiten vertraut zu machen. Gezeigt wird, wie ein Onlineshop rechtssicher gestaltet werden kann. Regionale Marktplätze, die einfach zu handhaben sind – für Händler wie für Kunden, – seien ein guter Weg, um beide Seiten zu entwickeln, den On-linehandel wie den stationären Handel. Die Grundlagensemi-nare für einen guten Onlineauf-tritt werden seit Ende April an-geboten und sind eine Gemein-schaftsaktion der Stadt Halber-stadt, des Mittelstands 4.0-Kompetenzzentrums Magde-burg, der IHK Magdeburg und der Handwerkskammern.

Die Anmeldung zur Se-minarteilnahme erfolgt im Internet über <https://www.vernetz-wach-sen.de/termine/online-shops/>

## Bernburg

### Teams-Beratung für Schulabgänger

Bernburg (sa) • Die Agentur für Arbeit Bernburg bietet ge-meinsam mit der Handwerks-kammer Magdeburg heute ab 16 Uhr einen Vortrag mit dem Titel „Schulabschluss – was nun?“ an. Abgänger, die bis-lang noch keinen Ausbildungs-platz gefunden haben, erhal-ten einen Überblick über Mög-lichkeiten und Pflichten bei der Suche nach einem Ausbil-dungs- oder Praktikumsplatz. Die Beratung erfolgt über MS-Teams unter dem Link <https://bit.ly/3iauz3r>

# Ein Stern für Theos Korn

Fallstein Destillerie gewinnt in der Kategorie Brände den Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“

Die Fallstein Destillerie in Rohrsheim hat 2021 den vierten „Kulinarischen Stern“ gewonnen. Das Sie-gerprodukt Theos Korn verbindet Familienge-schichte und Tradition.

Von Vera Heinrich  
Rohrsheim • Theo hat im Juni gleich doppelten Grund zum Feiern: Pünktlich zu seinem zwölften Geburtstag bekam sein gleichnamiger Korn der Fallstein Destillerie den „Kuli-narischen Stern 2021“ verlie-hen. Wobei dem Enkel von Se-niorchef Hans-Günter Dem-mel und Seniorchefin Christa Demmel eine Ehre zuteil wurde, die schon Tradition im Fa-milienunternehmen hat.

Christa Demmel erklärt: „Unsere Destillate sind nach unseren Familienmitgliedern benannt. Angefangen bei mei-nem Urgroßvater und Grün-dervater Carl Polland bis zu den jüngsten Sprosslingen Lu-ca, Theo und Tom.“

Als die Brennerei 2009 mit der Produktion von Edelobst-bränden auf dem alten Pol-landshof in Rohrsheim be-gann, fanden sich zunächst Zeichnungen der verwendeten Obstsorte auf dem Flaschen-etikett. Diese stammen aus der Feder der Schwiegermutter von Inhaber und Sohn Thomas Demmel. „Meine Mitmutter hat wirklich Talent“, findet Christa Demmel. „Als wir 2013 unseren ersten Whisky herge-stellt haben, brauchten wir je-doch ein anderes Motiv als bei den Obstbränden.“ Dabei sei Familie Demmel etwas aufge-fallen, erzählt sie: „Auf Whis-kyflaschen sind immer alte Männer abgebildet.“ Schon war die Idee geboren, Urgroß-vater Carl Polland auf der Fla-sche des eigenen Whiskys zu zeigen. Vor zwei Jahren wurde Carls Single Malt Whisky be-reits mit dem „Kulinarischen Stern“ geehrt.

### Destillate tragen Namen von Familienmitgliedern

Auf den preisgekrönten Whis-ky folgten Tommys Dry Gin, Lucas Vodka und Theos Korn. „Unsere Enkel finden das rich-tig gut“, sagt die 76-Jährige, die den Grundstein für die Rohrs-heimer Erfolgsgeschichte leg-te. 1945 von der russischen Be-satzungsmacht enteignet, hat die Urenkelin mit ihrer fami-lie den Pollandshof in Rohrs-



Aus dem romanischen Gewölbekeller hat Familie Demmel einen Whiskykeller gemacht. Unter dem Gastehaus lagern die Eichenfässer der Fallstein Destillerie, wo auch Theos Korn im Fass gereift ist.



Christa Demmel, Brenneimeister Andreas Kascha und Brenner Christian Koski haben den „Kulinarischen Stern“ von Christina Baunert von der AMG entgegengenommen (v. l. n. r.).

heim und ein weiteres Grund-stück in Vogelsdorf in den Jah-ren 1992 und 2002 zurück er-worfen. Die Manufaktur im denkmalgeschützten Vier-seitenhof hat mit Fruchtaufstri-chen, Fruchtlikören und Ölen 2006 und 2007 ihre Produktion aufgenommen, erzählt sie. Die Destille wurde 2009 eingerich-tet.

„Dabei hatten wir eigent-lich gar nicht vor, Spirituosen herzustellen“, gibt Hans-Gün-ter Demmel zu. Allerdings ha-be ihn das Angebot im Handel nicht überzeugen können, so dass die Familie kurzerhand beschlossen hatte, selbst etwas

zu produzieren. Die Früchte und das Getreide zur Verarbei-tung werden dafür im eigenen ökologischen Landwirtschafts-betrieb erzeugt, berichtet der studierte Landwirt.

Genau das habe auch die Ju-ry des Wettbewerbs „Kulinaris-ches Sachsen-Anhalt“ über-zeugt, wie das Landesportal be-kanntgibt. So lautet das finale Bewertungsurteil: „Von der Aussaat des Bio-Getreides auf den eigenen Feldern bis zur La-gierung im Eichenfass des Whiskykellers wird in dieser Manufaktur kein Herstel-lungsschritt aus der Hand ge-geben.“

Der 81-jährige Destillier-Chef Demmel weiß dabei ganz genau, woran er einen guten Alkohol erkennt: „Bevor Sie überhaupt trinken, nehmen Sie das Aroma zunächst nur mit der Nase wahr.“ Dabei sei es wichtig, so Demmel, dass das Getränk Zimmertempera-tur habe. „Danach nehmen Sie erst einen Schluck, den Sie auf der Zunge vier bis fünf Mal hin- und herbewegen. Erst wenn Sie das Gefühl haben, dass die Flüssigkeit langsam dick wird, schlucken Sie hin-ter“, empfiehlt er. Wenn da-bei Mund und Nase den glei-chen Geschmack wahrneh-

### Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“

Der Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ wurde 2021 zum fünften Mal durchgeführt und ist eine Veranstaltung des Ministeriums für Umwelt, Landwirtschaft und Energie in Zusammenarbeit mit der Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt (AMG). Er setzt sich zum Ziel, mehr öffentliche Wertschätzung für die Land- und Ernährungswirt-schaft als wichtigen Wirt-schaftszweig des Landes zu ent-wickeln und den Bekanntheits-grad qualitativ hochwertiger

Regionalprodukte zu erhöhen. Die besten Erzeugnisse aus 15 Kategorien werden mit dem „Kulinarischen Stern“ aus-gezeichnet. In den Kategorien Brände und Honig gingen die „Kulinarischen Sterne“ 2021 in die Einheitsgemeinde Oster-wieck. Zu den Siegern gehört neben Theos Korn aus der Fall-stein Destillerie der Sommer-blütenhonig mit Holunder des Imkers Enrico Kretschmar, über den in einer der folgenden Ausgaben berichtet wird. (Quelle: AMG)

men, handelt sich laut dem Se-niorchef um hochwertige Qua-lität.

Dass er auf Qualität beson-deren Wert legt, zeigt sich auch bei der Auswahl seiner Vertriebsstellen. „Ich möchte meine Produkte nur an Läden verkaufen, die die Qualität hochhalten“, sagt er. Die Pro-dukte der Fallstein Destillerie werden in Hotels, Restaurants, aber auch in Klosterläden und Touristinformationen sowie im Internet angeboten. „Auf-grund der Pandemie konnten wir natürlich nicht so viel ver-kaufen wie sonst“, bedauert er, der selbst im Pollandshof ein

Gastehaus betreibt. Doch Hans-Günter Demmel schaut nach vorn und hat schon ein weiteres Vorhaben in Angriff genommen: „Wir haben ange-fangen, Schafe zu züchten.“ Zum Familienbetrieb gehören bereits eigene Gänse. „Wir stellen auch selbst Gänse-schmalz her“, sagt der Vogels-dorfer.

Nachdem sein Familien-unternehmen mit Theos Korn bereits den vierten „Kulinaris-chen Stern“ gewonnen hat, bleibt gespannt abzuwarten, mit welcher Überraschung die Fallstein Destillerie als näch-stes von sich reden macht.

Fotos (2): Vera Heinrich



# „Dieses Brot hat alles“

Die Bäckerei & Konditorei Ebenrecht wurde zum dritten Mal mit dem Kulinarischen Stern ausgezeichnet

**E**s ist ihnen erneut gelungen – dieses Mal mit einem Dinkelvollkornbrot. Die Bäckerei & Konditorei Ebenrecht aus Petersberg gehört zum dritten Mal in Folge zu den Siegern des Wettbewerbes „Kulinarisches Sachsen-Anhalt 2021“. Jedes Jahr werden von einer Jury qualitativ hochwertige und regionale Spezialitäten von heimischen Produzenten aus Sachsen-Anhalt mit dem Kulinarischen Stern prämiert. Beworben hatten sich 70 Unternehmen mit 111 Produkten. 15 Gewinnerprodukte gab es in diesem Jahr, u.a. Öle, Honig, Liköre, Kaffee und Käse.

Bäckermeister Thomas Ebenrecht und sein Team punkteten in der Kategorie Brot. Die Fachjury urteilte: „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.“

Damit reiht sich das Dinkelvollkornbrot in die Reihe prämierter Produkte aus dem Hause Ebenrecht ein. Im Jahr 2020 erhielt der Festtagsstollen einen Kulinarischen Stern, im



Prof. Dr. Claudia Dalbert, Sachsen-Anhalts Ministerin für Umwelt, Landwirtschaft und Energie, überreichte die Urkunde an das Team der Bäckerei & Konditorei Ebenrecht.

Foto: Manuel Pape

Jahr 2019 überreichte Ministerpräsident Reiner Haseloff den Kulinarischen Stern für das Original Bäckerbrot der Bäckerei & Konditorei Ebenrecht, in der bereits in der fünften Generation gebacken wird.

Alle Siegerprodukte des Jahres 2021 werden in einer Broschüre vorgestellt. Ein Teil der Waren wird zudem in die sogenannte „Kulinarische Sterne-Box“ gepackt – ein Präsentkorb, der ab September käuflich erworben werden kann.

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.

Weitere Informationen: [www.kulinarische-sterne.sachsen-anhalt.de](http://www.kulinarische-sterne.sachsen-anhalt.de)



# Anhalt-Zerbster Nachrichten

Volksstimme  
Freitag, 11. Juni 2021 **13**

## Guten Tag!



Von Lan Dinh

## Fernweh und Vorfreude

**W**ieder mal richtig verreisen, ferne Länder und Kulturen kennenlernen, das wäre doch mal was. In Zeiten von Corona eher schwierig. Die Sehnsucht nach fremden Orten bleibt trotzdem. Mein letzter Fernurlaub nach Mallorca liegt schon fast zwei Jahre zurück, doch irgendwie fühlt es sich wie eine Ewigkeit an. Wenn mich also mal wieder das Fernweh packt, leide ich nicht stumm vor mich hin oder jammere. Aktiv werden ist dann angesagt. Und so reise ich einfach gedanklich in die Länder meiner Träume, schaue mir Dokus an, mache schon mal Pläne, wann es vielleicht in naher Zukunft wohin gehen kann und wie. Da steht einiges auf meiner To-Do-Liste: Griechenland mit den mythologischen Städten, das exotische Japan, und London und Paris als Städte, die ich unbedingt mal besucht haben will. Und nicht zuletzt träumen mein Mann und ich von unseren bisher leider ausbleibenden Hitterwochen am Strand, am liebsten auf den Malediven. Hauptsache glasklares hellblaues Wasser und ganz viel Sonne. Weiter geht es mit den Träumen: Ich sehe es schon vor mir: ein Häuschen, das sich direkt über dem Wasser befindet, so dass man nach Herzenslust ins kalte Nass springen kann. Auf all das freue ich mich schon.

## Zahl des Tages

**164**

Mit 164 km/h raste ein Autofahrer zwischen Rosslau und Zerbst über die B 184 und damit in die Messfalle der Polizei. Denn erlaubt sind in dem Abschnitt, in dem die Beamten am Dienstagvormittag eine Geschwindigkeitskontrolle durchführten, nur 70 km/h. Bei 1982 gemessenen Fahrzeugen wurde 75 Verstöße festgestellt. (vs)



Stefan Wallwitz führte kurz vor der Landtagswahl Landwirtschaftsministerin Claudia Dalbert (Grüne) durch seine Apfelbaumplantage im Ankuhn, wo die Äpfel heranwachsen für seine Zerbster Apfelchips und den ebenfalls prämierten Apfelsaft.

Foto: Daniela Apel

# Knackige Apfelchips aus Zerbst

Unternehmer Stefan Wallwitz produziert künftig selbst regionale Waren

Kaum auf dem Markt und schon prämiert: Für die Original Zerbster Apfelchips gab es jetzt den „Kulinarischen Stern“. Der knackige Snack ist eines der ersten Produkte der Hallgloria Manufaktur, die Stefan Wallwitz Anfang April gründete.

Spezialitäten verschrieben hat, die er in seinem Laden, dem „KiekinPott“, und online verkauft. Künftig will Stefan Wallwitz verstärkt selbst produzieren. Ein erstes Ergebnis sind die „Original Zerbster Apfelchips“, für die er jetzt einen „Kulinarischen Stern“ erhalten hat.

**Ganze Familie ist mit eingebunden**

In 15 Kategorien wird die Auszeichnung landesweit vergeben. Bei „Süßwaren und Snacks“ überzeugte Stefan Wallwitz mit seinen Apfelchips die Expertenjury. Hergestellt wurden sie in der am 6. April 2021 gegründeten Hallgloria Manufaktur, die ihren Sitz an der breite haben wird. „Momentan nutzen wir erstmal die Hotelküche“, verrät der Zerbster.

Das Sporthotel Wallwitz ist genauso Familienbetrieb wie derzeit auch noch die Hallgloria. Während sich Vater Reinhard Wallwitz bislang um das Pflücken der vielen Äpfel kümmert, übernimmt Mutter Elvira deren Verarbeitung. Sohn Stefan liegt am meisten die



Für die Original Zerbster Apfelchips gab es jetzt den „Kulinarischen Stern Sachsen-Anhalt“.

Vermarktung.

Aber auch an die Bäume legt er selbst Hand an. Schließlich müssen deren Kronen regelmäßig richtig geschnitten werden. Fachliche Anleitung erhält Stefan Wallwitz da von Sabine Prietzel. Die Diplom-Ingenieurin für Gartenbau gibt auch immer wieder Seminare im Umweltzentrum Konney.

Um einen möglichst hohen Ertrag zu erzielen, arbeitet er zudem mit dem Imkerverein

## Kulinarische Sterne

Zum fünften Mal führte das Landwirtschaftsministerium gemeinsam mit der Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt jetzt den Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ durch. 70 Unternehmen beteiligten sich in diesem Jahr mit 111 Produkten. Eine Jury ermittelte die besten Erzeugnisse in 15 Kategorien. Die Gewinnerprodukte sind in der „Kulinarischen Sterne-Box“ vereint, die ab September unter [www.anhaltshop24.de](http://www.anhaltshop24.de) erhältlich sein wird.

Stefan Wallwitz sagt. Hergestellt und verpackt werden sollen sie künftig in der Manufaktur, mit der zwei Arbeitsplätze geschaffen werden sollen.

## Wettbewerb wirbt für regionale Produkte

Dort wird sich allerdings nicht nur alles rund um die Äpfel drehen. Darauf deutet der gewählte Firmenname hin. Darin steckt bewusst das Wortchen „Hall“ wie beispielsweise in Halle und Hallstatt – beides Orte, in denen es Salzküden gibt. Kreativ möchte Stefan Wallwitz das Gewürz einsetzen. Hinein kommt es beispielsweise in den Teig für die Walternienburger Nudeln, die bald wieder produziert werden sollen, und zwar dann in Zerbst.

Der Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ widmet sich genau solchen regionalen Spezialitäten, deren Bekanntheitsgrad erhöht werden soll – das ist ein Ziel. Darüber hinaus geht es darum, die öffentliche Wertschätzung für die Landwirtschaft zu stärken und die Wirtschaft des Landes zu entwickeln.

## Corona-Ticker

Im Landkreis Anhalt-Bitterfeld kamen gestern **zwei** neue Corona-Fälle hinzu – aber keiner in der Einheitsgemeinde Zerbst. Aktuell infiziert sind kreisweit **26** Personen, in Zerbst nur **eine**. Seit Ausbruch der Pandemie wurden insgesamt **6772** Fälle registriert. Die 7-Tage-Inzidenz lag laut Robert-Koch-Institut bei **6,9**. Bislang sind **178** Menschen (+/-3) an oder mit Corona gestorben. Intensivmedizinisch behandelt wird keine Person.

Im Jerichower Land ist der Inzidenzwert laut RKI von 5,0 auf **6,7** angestiegen. Zu den bisherigen 155 Todesfällen kamen keine hinzu.

## Ärgerliches Warten auf Öffnung

**Zerbst (dp)** • „Ich muss mal eine Beschwerde loswerden“, meldete sich Rainer Frischbier am Lesertelefon der Volksstimme. Als er am Mittwochmittag im Zerbster Postgebäude, in dem heute die Postbank untergebracht ist, einen wichtigen Brief korrekt frankieren lassen wollte, stand er vor verschlossener Tür und das nicht allein. Mit ihm warteten weitere Kunden in einer, wie er sagt, „langen Schlange“, dass die sich glasschiebetür um 14 Uhr zur regulären Öffnungszeiten öffnet. Aber es tat sich nichts. 20 Minuten später habe er immer noch vor verschlossener Tür gestanden. Die anderen Leute seien ebenfalls „verärgert“ gewesen, berichtete Rainer Frischbier. Als er eine Mitarbeiterin auf der anderen Seite der Glasscheibe fragte, ob noch geöffnet werde, habe sie das verneint. Darauf hätte man mit einem Zettel hinweisen können, meinte er.

Wie Hartmut Schlegel von der Pressestelle der Postbank auf Nachfrage erklärte, fand an dem Tag in Zerbst die turnusmäßige Wartung und Leerung des Cash Recyclers statt. Diese sollte während der Schließzeit von 12 bis 14 Uhr stattfinden, dauerte aber länger als gewöhnlich. „Das konnte die Filialmitarbeiterin nicht beeinflussen, und eine Kundenbedienungs war technisch und auch aus Sicherheitsgründen so lange nicht möglich, bis das Kassensystem wieder betriebsbereit war“, erläuterte er. Um 14.20 Uhr sei die Filiale geöffnet worden. Einen Aushang, dass die Filiale aus technischen Gründen geschlossen sei, habe es aber gegeben.



## 20 | Wirtschaft in Magdeburg

Volksstimme  
Dienstag, 15. Juni 2021

### Personalien

#### Dritte Runde in der Architektenkammer



Ralf Niebergall ist erneut zum Vizepräsidenten der Bundesarchitektenkammer (BAK) gewählt worden. Damit tritt der Magdeburger Architekt nun seine dritte Wahlperiode an, wie seitens der Architektenkammer Sachsen-Anhalt zu erfahren war. Zusätzlich für die Themen Europa und Internationales arbeitet er in einem Bereich, aus dem der deutschen Architektenschaft seit Jahren ein starker berufspolitischer Wind ins Gesicht bläst. Im Ehrenamt vertritt Ralf Niebergall die BAK unter anderem bei Terminen der Europäischen Union, führt Gespräche mit der Kommission und Abgeordneten des Deutschen Bundestages und kümmert sich um NAX - das Netzwerk Architekturport. Von 1991 bis 2016 war Ralf Niebergall Präsident der Architektenkammer Sachsen-Anhalt und ist heute ihr Ehrenpräsident. Seit 1995 bildet er den Architektenausschuss aus: Er leitet als Professor im Fachbereich Architektur, Facility Management und Geoinformation an der Hochschule Anhalt, Campus Dessau. Aktuell wird von ihm in Magdeburg der Neubau der Mensa für das Domgymnasium umgesetzt. Zu seinen Projekten gehörte auch die Architektur des Innenhofes von B.T. innovation an der Sudenburg. Ralf Niebergall ist Träger des Bundesverdienstkreuzes. (ri)

#### Silber für Chefin der Kaufland-Filiale

Ines Marzinek leitet die Kaufland-Filiale Magdeburg-Studenburg an der Halberstädter Straße. In der Kategorie „Hausleiter/Hausleiterin des Jahres“ holte sie jetzt Silber im Wettbewerb „Supermarkt Stars“ der „Lebensmittelzeitung direkt“. Das Fachmagazin zeichnet jedes Jahr Führungskräfte im Lebensmittelhandel aus. Die Preisträgerin ist seit 2001 im Unternehmen und leitet seit fünf Jahren die Filiale, in der sie auch für 126 Mitarbeiter verantwortlich ist. „Unser Erfolg beruht auf einer täglichen Teamleistung“, sagte sie jetzt. Als wertvollen Teil ihrer Arbeit nannte sie die Motivation der Mitarbeiter und die Förderung von Talenten. (ri)

# Ein Stern in schweren Zeiten

Alexmenü entwickelt preisgekrönte Konserve / Derzeit steht ein Neustart an

Bei einem Großbrand wurde die Produktion des Magdeburger Essensanbieters Alex-Menü zerstört. Jetzt steht der Baustart für die Erneuerung des Gebäudes an. Nebenbei entwickelte das Team eine Konserve, die mit einem ersten Preis bei den Kulinarischen Sternen Sachsen-Anhalts geehrt wurde.

Von Martin Reiß  
**Gewerbegebiet Nord** • Freudige Stimmung gestern auf dem Hof von Alexmenü in der Parchauer Straße 1B. Um den Verkaufswagen des Anbieters von Gemeinschaftsessen zum Beispiel für Kitas und Schulen sind Tische aufgebaut, die Fahnen des Wettbewerbs „Kulinarisches Sachsen-Anhalt 2021“ flattern im Wind. In der Kategorie „Feinkost und Konserven“ hat das Magdeburger Familienunternehmen mit seinem Wildragout mit Sauerbraten Gewinne gewonnen. Geschäftsführerin Alexandra Krotki bekommt an diesem Tag gemeinsam mit dem Entwickler des Produkts, Sebastian Neumann, die Urkunde überreicht.

Dies alles in einer Zeit, die für das Unternehmen schwer ist. Nicht allein, dass Kita- und Schulschließungen der vergangenen Monate dem Anbieter für Gemeinschaftsverpflegung die Suppe versalzen haben. Vielmehr arbeiten die 160 Mitarbeiter seit Monaten in einem Provisorium. Der Grund: Am Ostermontag vergangenen Jahres hat ein Feuer die Produktionsstätte von Alexmenü zerstört. Dementsprechend bestimmen auf dem Firmengelände Zelte, Container und inzwischen auch Baufahrzeuge das Bild. Alexandra Krotki sagt: „Für mich stand damals fest, dass wir wieder neu anfangen werden.“

#### Neuanfang nach Großbrand im April 2020

Und ein Neuanfang ist es tatsächlich. Denn von der alten Ausstattung kann nichts mehr verwendet werden. Sogar die Hälfte der Zwischendecken muss herausgerissen werden.



Christine Brauner (Projektleiterin „Kulinarische Sterne“ bei der Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt, L.) sowie Geschäftsführerin Alexandra Krotki und Sebastian Neumann von Alexmenü beim Termin am firmeneigenen Verkaufsfahrzeug. Foto: Martin Reiß

#### Alexmenü kocht im Norden Magdeburgs

**31 Jahre am Markt:** Das Familienunternehmen Alexmenü wurde 1990 gegründet und sitzt im Gewerbegebiet Nord in der Parchauer Straße 1B. Als moderne Großküche nach europäischem Standard gehöre man im Bereich Gemeinschaftsverpflegung zu den marktführenden Unternehmen in der Region.

**Gemeinschaftsverpflegung:** Derzeit werden pro Tag allein 9000 Mahlzeiten für Krippen, Kindergärten, Grundschulen und weiterführende Schulen in Sachsen-Anhalt und Niedersachsen zubereitet. Mit einem mobilen Mittagstisch versorgt Alexmenü mit täglich 7000 Por-

tionen auch Privatkunden und Firmen in und um Magdeburg. Inzwischen hat das Unternehmen aber beispielsweise auch Kunden in Berlin und in Hamburg.

**Wagen und eigener Verkauf:** Mit einem Verkaufswagen am Firmensitz und einem Verkaufswagen, der in Benburg, Schönebeck, Staßfurt und Dessau-Roßlau unterwegs ist, setzen die Magdeburger aber auch auf das Geschäft mit dem einzelnen Verbraucher. Die Idee: Was den Kindern in Kita oder Schule oder den Menschen in der Kantine schmeckt, kann auch für zu Hause nicht falsch sein. (ri)

Vergleichsweise unbeschadet überstanden haben den Brand nur die Außenwände. Nach Monate währenden Vorbereitungen können nun endlich die Bauarbeiten beginnen, verkündet Alexandra Krotki. „Das

war eine sehr anstrengende Zeit, und auch die kommenden Monate werden anstrengend.“ Schon nach dem Brand habe sich gezeigt, dass das Familienunternehmen auf die eigenen Mitarbeiter, auf Partner und

auf Behörden bauen konnte. „Da nun aber ein Schritt bei der Vorbereitung auf dem anderen aufbaut, dauert so ein Neustart eben sehr lang.“

Die Unternehmerin hofft, dass die Arbeiten Ende des Jahres abgeschlossen sind. „Aber das ist eine sehr optimistische Prognose, das weiß ich selber genau“, sagt sie.

#### Projekt zur Erweiterung wurde verschoben

Mit dem Neustart nach dem Brand, der auf einen technischen Defekt zurückzuführen war, werden Baukapazitäten gebunden, die womöglich ansonsten in ein anderes Vorhaben des Unternehmens geflossen wären: An das Bestandsgebäude sollte noch ein viergeschossiger Anbau hinzugefügt werden. Ziel war, noch mehr regionale Produkte verarbeiten zu können. „Dieses Projekt haben wir jetzt aber erst einmal verschoben“, berichtet die Alexmenü-Gründerin Alexandra Krotki weiter.

### Expertenrunde über Kuba

**Magdeburg (ri)** • Aufgrund des Tourismuseinbruchs und der anhaltenden US-Sanktionen hat sich die wirtschaftliche Situation auf Kuba weiter zuspitzt. Viele Maßnahmen der kubanischen Regierung zielen darauf ab, Exporte zu steigern, Importe zielgerichtet zu steuern und die Verknüpfung zwischen den verschiedenen produktiven Sektoren zu fördern. Nach wie vor sind ausländische Investoren für die Sektoren Landwirtschaft, erneuerbare Energien und Lebensmittelproduktion gern gesehen, um die kubanische Wirtschaft voranzutreiben. Im Rahmen eines Online-Expertenrunden am Freitag von 14 bis 16 Uhr bietet die IHK Magdeburg Informationen zur wirtschaftlichen Lage und zu branchenspezifischen Bedingungen in Kuba. Experten im Gespräch sind Antonio Carriarte, Präsident der kubanischen Handelskammer, und Vertreter des Ministeriums für Außenhandel und die Botschaft der Republik Kuba in Deutschland. Anmeldungen sind unter [www.magdeburg.ihk.de](http://www.magdeburg.ihk.de) online möglich.

### E-Sports machen Unternehmen fit

**Magdeburg (ri)** • E-Sport ist nicht einfach nur das Zocken vor dem heimischen Rechner. Die IHK Magdeburg sieht den Bereich inzwischen als Wirtschaftszweig, als Marketingtool und als Kommunikationskanal für Fachkräfte von morgen. Unternehmen, die sich um ein attraktives und innovatives Außenbild bemühen, die ihre Bekanntheit durch eine Erhöhung der medialen Reichweite steigern und sich neue Kanäle fürs Werben um Fachkräfte oder für die Produktplatzierung wünschen, sind bei einer Online-Veranstaltung am Mittwoch kommender Woche, 23. Juni, von 14 bis 16 Uhr willkommen. Marius Lauer von „Rock it Science Entertainment“ erläutert die Möglichkeiten von E-Sport für Unternehmen, stellt Modelle und gute Beispiele aus der Praxis vor und steht für Fragen und Diskussionen zur Verfügung. Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei. Weitere Informationen und die Möglichkeit zur Anmeldung gibt es unter [www.magdeburg.ihk.de](http://www.magdeburg.ihk.de) im Internet.



## Weingut Herzer: Ein Kulinarischer Stern und zwei Anekdoten

Ein Eiswein ist im Sortiment eines Winzers immer etwas Besonderes. Dem 2018er-Eiswein vom Weißburgunder des Weingutes Herzer ist jetzt ein weiteres Krönchen aufgesetzt worden. Nachdem zur Landesweinprämierung der Wein bereits Gold und den Ehrenpreis des Naumburger Oberbürgermeisters erhalten hatte, verlieh der Geschäftsführer der Agrarmarketinggesellschaft des Landes Sachsen-Anhalt, Jörg Bühnemann, im Beisein von Fachbereichsleiter Armin Müller an Andrea und Stephan Herzer einen Kulinarischen Stern für ihren Eiswein. Sechs Weine wurden

in der Kategorie Wein und Sekt eingereicht. Der Eiswein vom Weingut Herzer erreichte dabei die beste Bewertung. Während der Verkostung des Weines konnte Stephan Herzer zwei Anekdoten zum Besten geben. Zum einen wurde der Eiswein am Morgen des 21. Januar 2019 in der Lage Naumburger Steinmeister während einer totalen Mondfinsternis, die wegen der roten Farbe des Vollmondes auch als Blutmond bezeichnet wird, gelesen, zum anderen sei der zweite Kellermeister Michael Großer, gerade als die Lese im Weingut eingefahren war, Vater geworden. In 15 Kategorien

werden Kulinarische Sterne verliehen, darunter für Brot, Honig, Kaffee, Liköre, aber auch alkoholfreie Getränke. In dieser gewann die Traubensaftschorle „Pinotiser“ der Winzervereinigung Freyburg. Zwei weitere kulinarische Sterne gingen ebenfalls in den Burgenlandkreis. So für das Unstruttaler Rapsöl von Mamas Straußenfarm GbR aus Balgstädt und die Würchwitzter Himmelsscheibe, ein Milbenkäse aus der Würchwitzter Milbenkäsemanufaktur Schmelzer & Pöschel GbR. Insgesamt wurden über 100 Produkte zur Bewertung eingereicht.

FOTOS (2): TORSTEN BIEL