



SACHSEN-ANHALT

Preisträger 2022
„Kulinarisches
Sachsen-Anhalt“



Rundum gesund, das ist der rotfleischige Apfel Baya Marisa, dessen Farbstoffe dem Fruchtfleisch eine besondere Optik geben. Der aus ihm gewonnene fruchtig-weiche Apfelsaft ist ein hervorragender Durstlöcher und punktet mit feinem Säurespiel und umwerfendem Bouquet.

Produkt

Bio-Apfelsaft Baya Marisa

Unternehmen

Voigt Pflanzen GmbH;
Raguhn-Jeßnitz OT Priorau

Kategorie

Alkoholfreie Getränke

www.voigt-pflanzenhof.de



Eine fluffige Quarkdecke im harmonischen Reigen mit einer saftigen Mohnfüllung: Das Herz eines Kuchenfreundes macht Luftsprünge! Die Rezeptur dieser Torte ist wundervoll ausbalanciert, und es überrascht kaum, dass hier ein altes Familienrezept in vierter Generation unverändert seine Anwendung findet.

Produkt
Quark-Mohntorte

Unternehmen
Der Bäcker Lampe GmbH & Co. KG;
Halle (Saale)

Kategorie
Backwaren

www.baecker-lampe.de



Eine feste Schaumkrone, eine feine Perlage: Dieses klassische, naturbelassene Hefeweizen ist ein Produkt bester Braukunst. Mit fruchtigen Aromen von Banane und Nelke und seiner glänzenden Bernsteinfarbe findet es bei Bierfreunden der Region wohlverdiente Beachtung.

Produkt
WEIZEN 21

Kategorie
Bier

Unternehmen
Brauhaus „Zum Alten Dessauer“;
Dessau-Roßlau

www.alter-dessauer.de



Die bunte Gin-Welt hat einen neuen Star. Wacholder, Rosmarin, Verbene und Thymian verschmelzen zu etherisch-beeindruckender Geschmacksintensität. Der Gin mit Rohstoffen aus den Gärten und Wäldern der Region ist cool und weich zugleich – die perfekte Mischung zum Verlieben.

Produkt
Fürst Franz GIN

Unternehmen
Wörlitzer Spirituosen Manufaktur;
Oranienbaum-Wörlitz

Kategorie
Brände

www.woerlitzerspirituosenmanufaktur.de



Die kräftige Kruste und das atemberaubende Aroma dieses Mischbrotess lassen keinen Kenner kalt. Hier kommt ein regionales Brot, das so schmeckt, wie es der betörende Geruch in einer guten Bäckerei verspricht. In dicken Scheiben mit ein wenig Butter oder Schmalz genossen, bleiben kaum Wünsche offen.

Produkt
Bornsche Kruste

Unternehmen
Bäckerei Stelmecke GmbH;
Borne

Kategorie
Brot

www.stelmecke.de



Herrlich cremig, zart und weich, hat sich die Pistazien-Nougat-Creme der Magdeburger Eismanufaktur schnell zum konkurrenzlosen Kundenliebling entwickelt. In Handarbeit hergestellt, entfaltet der leicht salzige Brotaufstrich beim entspannten Genuss am Frühstückstisch seine ganze extravagante Größe.

Produkt
Pistazien-Nougat-Creme

Unternehmen
danz11 / Eismanufaktur Guse;
Magdeburg

Kategorie
Brotaufstrich

www.danz11.de



Das klingt schon richtig gut und schmeckt beinahe noch besser: Das zarte Schmorgericht, mit Bockbier und Honig verfeinert, hat auf Anhieb überzeugt. Mit einer vorbildlichen Zutatenliste, die den Fokus gezielt auf Regionalität legt, setzt dieses Gericht neue Maßstäbe in der Convenience-Branche.

Produkt

Schweinsbäckchen
in Bockbier-Honigsauce

Unternehmen

ALEXMENÜ GmbH & Co. KG;
Magdeburg

Kategorie

Feinkost und Konserven

www.alex-menue.de



Wow, sieht der gut aus! Und noch besser: Der Geschmack hält, was die Optik verspricht. Die lange Lufttrocknung gibt diesem regionalen Wildschinken alle Zeit, um das perfekte Aroma zu entwickeln. Keine Frage: Hier präsentiert sich ganz selbstbewusst ein neues Spitzenprodukt aus Sachsen-Anhalt.

Produkt

Luftgetrockneter Wildschinken mit Edelschimmel

Kategorie

Fleisch- und Wurstwaren

Unternehmen

Waldgourmet GmbH;
Gardelegen

www.waldgourmet.de



Ein Öl, so sanft und sauber, dass es eine Freude ist. Hergestellt aus regional angebauten, kaltgepressten Leinölsaaten aus dem Harz, ist es rund acht Wochen nach dem Pressen nahezu frei von Bitterstoffen und entwickelt einen milden, nussigen Geschmack. Einfach glänzend, nicht nur in der Optik!

Produkt
Bio-Gold-Leinöl

Unternehmen
Huyland UG;
Eilsdorf (Huy)

Kategorie
Gewürze und Öle

www.huyland.de



Unglaublich cremig und leicht salzig im Geschmack: Dieser Wildblütenhonig ist keiner von vielen. Seine außergewöhnliche Note macht ihn zu einer kulinarischen Ausnahmerecheinung. In aller Abgeschlossenheit können die Bienen ihren Honig sammeln, der im Anschluss mit größter Sorgfalt verarbeitet wird.

Produkt

Kleistauer Wildblütenhonig

Unternehmen

Imkerei Thiele;
Dähre

Kategorie

Honig



Der Kaffee weckt erst ganz sanft die Lebensgeister, um sie im Anschluss mit seinen komplexen Aromen vor Freude tanzen zu lassen. Die Bohnen stammen von einem Kaffeebauern in Brasilien, der sie auf seiner Farm mit einem speziellen Verfahren fermentiert und so die Fruchtnote manifestiert.

Produkt
Fruchtbombe

Kategorie
Kaffee

Unternehmen
Kaffeemänner Rider & Schatz GbR;
Aschersleben

www.kaffeemaenner.de



Ein Eierlikör in Dessertform? Ein Traum für Fans! Hier kann genussvoll gelöffelt werden. Die Konsistenz dieser samtig-weichen Mischung gelingt auch durch die Hinzugabe ganzer Eier – gelegt von Hennen, die in tiergerechten und jederzeit einsehbaren Mobilställen in der Region Saale-Unstrut leben.

Produkt
MaMa's Unstruttaler Löffelikör

Unternehmen
MaMa's Straußenfarm GbR;
Balgstädt

Kategorie
Liköre

www.mamas-unstruttaler.de



Mehr als ein halbes Jahr kann dieser mild-würzige Hartkäse reifen. Doch seine geschmackliche Krönung erfährt das Produkt aus 100 Prozent Schafsmilch durch das Schmieren der Rinde mit Rotwein aus der Saale-Unstrut-Region. Hier verschmelzen Handwerk und Innovation zu bemerkenswertem Genuss.

Produkt

„Lindauer Moorkäse“ Hartkäse mit Rotwein geschmiert, 8 Monate gereift

Kategorie

Molkereiprodukte

Unternehmen

Schafmilchkäserei JAARE;
Lindau

www.jaare.eu



Ein Sirup, der süchtig macht: Der Rübensaft mit intensivem Glanz weist eine sanfte Süße auf, die sich im Wechselspiel mit einer leichten Bitternote voll entfaltet. Der einzige Rohstoff dieses Produktes, die Bio-Zuckerrübe aus eigenem Anbau, kommt erntefrisch in die Verarbeitung.

Produkt
Bio-Rübensirup

Unternehmen
Gut Edlau;
Könnern OT Mittledlau

Kategorie
Spezialitäten

www.gut-edlau.de



Das eisige Duo aus Joghurt und Erdbeeren ist ein geschmackliches Dreamteam. Die Eiscreme im Becher, gespickt mit echten Früchten, trägt ein Schokoladen-Siegel zum Schutz vor äußeren Einflüssen. In Handarbeit werden die Portionen in der eigenen Manufaktur abgefüllt und verschlossen.

Produkt

Frieda Frost Ice Cream
Erdbeere küsst Joghurt Schokolade

Unternehmen

Manufacture de Gourmet GmbH;
Sülzetal OT Langenweddingen

Kategorie
Süßwaren

www.manufacture-de-gourmet.de



Der Geruch von roten Beeren und Kirsche lässt aufmerken, schon bevor der erste Tropfen die Zunge berührt. Fruchtig-fein im Aroma und innovativ in der Umsetzung dürfte der Pinot Pinocchio, als Rotwein eine Seltenheit in der Saale-Unstrut-Region, bald auf dem Weg in aller Munde sein.

Produkt

Pinot Pinocchio Frühburgunder

Kategorie

Wein und Sekt

Unternehmen

Weingut Rollsdorfer Mühle;
Seegebiet Mansfelder Land Seeburg
OT Rollsdorf

www.weingut-rollsdorfer-muehle.de



Das schmeckt nach zu Hause! Das Rezept mit langer Geschichte vereint beste Zutaten, wie würzige Fleischbällchen, Spargel und handgefertigten Eierstich. Eine Hochzeitssuppe ist seit jeher ein Symbol für die Liebe. In diesem Fall verkörpert sie die Liebe zur Altmark auf genussvollste Art und Weise.

Produkt
Kelles Altmärkische Hochzeitssuppe

Sonderkategorie
„Nationaler Markt“

Unternehmen
Kelles Klädener
Suppenmanufaktur GmbH;
Bismark (Altmark) OT Kläden

www.kelles-suppenmanufaktur.de

Preisträger 2021

„Kulinarisches Sachsen-Anhalt“

Kategorie	Unternehmen	Produkt
Alkoholfreie Getränke	Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG	Traubensaftschorle „Pinotiser“
Backwaren	Bäckerei Delorme	Gefüllter Butterbienenstichkuchen
Brände	Fallstein Destillerie / Demmel & Cie. GmbH	THEOS Korn barrique
Brot	Bäckerei & Konditorei Ebenrecht	Dinkelvollkornbrot
Brotaufstrich	Stendaler Scheunenladen / Stallbaum GbR	Fruchtaufstrich Schattenmorelle
Feinkost und Konserven	ALEXMENÜ GmbH & Co. KG	Wildragout mit Sauerkirschen
Fleisch- und Wurstwaren	Landfleischerei Ferchland	Ferchländer Lachsschinken
Gewürze und Öle	MaMa's Straußenfarm GbR	MaMa's Unstruttaler Rapsglück
Honig	Erlebnis- und Wanderimkerei Enrico Kretschmar	Sommerblüten-Honig mit Holunder
Kaffee	Kaffee Rösterei Seposita	Arabica Kaffee Uganda Bugisu „Mount Elgon“
Liköre	Feindestillerie Gerhard Büchner GmbH	Aprikosenlikör
Molkereiprodukte	Würchwitzter Milbenkäse Manufaktur / Schmelzer & Pöschel GbR	Würchwitzter Himmelsscheibe
Süßwaren und Snacks	Hallgloria Manufaktur / Stefan Wallwitz	Original Zerbster Apfelchips
Wein und Sekt	Weingut Herzer	2018er Weißer Burgunder Eiswein
Sonderkategorie „Nationaler Markt“	Fläminger Entenspezialitäten GmbH & Co. KG	Entenknackwurst im Glas

Preisträger 2020

„Kulinarisches Sachsen-Anhalt“

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	mannuš – 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 Pottsusse

Preisträger 2019

„Kulinarisches Sachsen-Anhalt“

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

Sachsen-Anhalts starke Ernährungsbranche zeigt mit dem Wettbewerb um die „Kulinarischen Sterne“ ihre schönsten Seiten. Kreativ und selbstbewusst präsentiert sie regionale Vielfalt und überraschende Geschmackserlebnisse. Im sechsten Wettbewerbsjahr haben sich 71 Unternehmen mit 114 Produkten beworben. Eine Fachjury hat alle regionalen Spezialitäten verkostet und in insgesamt 17 Produktkategorien die „Kulinarischen Sterne 2022“ verliehen.

Wir bedanken uns herzlich bei unseren Fachjuroren Kathrin Mittag, Robin Pietsch, Prof. Dr. Wolfram Schnäkel, Stephan Schwarz und Jens Segebrecht für ihr Engagement. Informationen zu den Juroren finden Sie auf unserer Internetseite.

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 Wirtschaft, Tourismus, Landwirtschaft und Forsten
des Landes Sachsen-Anhalt

Durchführung des Wettbewerbs/Herausgeber:

Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt mbH
Breiter Weg 31, 39104 Magdeburg
Telefon: +49 391 73790-24
E-Mail: christine.braunert@amg-sachsen-anhalt.de

Gestaltung:

www.lederer-mediendesign.de

Fotos:

Andreas Stedtler



SACHSEN-ANHALT

Ministerium für
Wirtschaft, Tourismus,
Landwirtschaft und Forsten

#moderndenken



AgrarMarketingGesellschaft
Sachsen-Anhalt mbH

www.kulinarische-sterne.sachsen-anhalt.de

#KulinarischerStern