

# PRESSEMITTEILUNG

Magdeburg, 15. Juni 2022

**SPERRFRIST: 15. Juni 2022 / 18.00 Uhr**

## Neue Sternträger für Sachsen-Anhalt

### Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt 2022“: Gewinner im Rahmen einer Gala bekanntgegeben

Im Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt 2022“ sind die Würfel gefallen: 17 „Kulinarische Sterne“ hat die Fachjury neu vergeben. Im Rahmen einer festlichen Gala in Magdeburg haben die Produzenten nun von Landwirtschaftsminister Sven Schulze ihre Urkunden erhalten. Insgesamt 71 Unternehmen hatten sich mit 114 Produkten beworben. Die Sieger in den unterschiedlichsten Kategorien von Alkoholfreien Getränken bis Wein sind ein Aushängeschild für die Geschmacksvielfalt der Region.

Die 17 frisch gekürten Gewinnerprodukte können sich fortan mit einem Kulinarischen Stern schmücken. Unter den Jury-Experten des renommierten Geschmackswettkampfes war in diesem Jahr erstmals Fernseh- und Sternekoch Robin Pietsch. „Für mich war es eine Herzenssache, so tolle Produkte verkosten und auch auszeichnen zu dürfen“, so der Wernigeröder.

Geschmacklich hat die neue Siegerrunde für jeden etwas zu bieten: Das Herz eines Kuchenfreundes macht beim Probieren der preisgekrönten Quark-Mohntorte der Bäckerei Lampe aus Halle (Saale) Luftsprünge. Die Jury war begeistert und lobte die perfekte Konsistenz und die feine Schichtung. Auch die bunte Gin-Welt hat einen neuen Star aus Sachsen-Anhalt. Der Fürst Franz GIN von der Wörlitzer Spirituosen Manufaktur punktete mit Rohstoffen aus den Gärten und Wäldern der Region und einer beeindruckenden Geschmacksintensität. Ganz zart und weich hat sich die Pistazien-Nougat-Creme der Magdeburger Eismanufaktur Guse zum Juryliebling entwickelt. In Handarbeit hergestellt, entfaltet der leicht salzige Brotaufstrich beim Genuss am Frühstückstisch seine ganze Größe. Ebenso überzeugend: der regionale Wildschinken mit Edelschimmel von Waldgourmet. Die lange Lufttrocknung gibt diesem Produkt alle Zeit, um sein perfektes Aroma zu entwickeln.

Langjähriger Schirmherr des Wettbewerbs ist Ministerpräsident Dr. Reiner Haseloff. Er schätzt unter anderem die Aufmerksamkeit, die dem Gewinner eines „Kulinarischen Sterns“ entgegengebracht wird. „Die Sieger-Produkte erhalten den Ruhm, der ihnen gebührt. Für Verbraucher und Produzenten ist der Kulinarische Stern so gleichermaßen wertvoll.“

Als strahlendes Gütesiegel für Qualität und Regionalität würdigt auch Landwirtschaftsminister Sven Schulze die Auszeichnung. „An Produkten, die mit einem Sterngewinn werben können, erkennt der Kunde bestes Handwerk und die Liebe der Produzenten zu ihren Lebensmitteln.“

Hintergrund: Der Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ wurde zum sechsten Mal durchgeführt und ist eine Veranstaltung des Ministeriums für Wirtschaft, Tourismus, Landwirtschaft und Forsten des Landes Sachsen-Anhalt 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 gibt es unter: [www.kulinarische-sterne.sachsen-anhalt.de](http://www.kulinarische-sterne.sachsen-anhalt.de).

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

### **Die Gewinner im Überblick:**

**Alkoholfreie Getränke:** Bio-Apfelsaft Baya Marisa | Voigt Pflanzen GmbH | Raguhn-Jeßnitz OT Priorau | fruchtig-weicher Apfelsaft mit feinem Säurespiel und umwerfendem Bouquet

**Backwaren:** Quark-Mohntorte | Der Bäcker Lampe GmbH & Co. KG | Halle (Saale) | Torte mit fluffiger Quarkdecke und saftiger Mohnfüllung, Herstellung nach einem alten Familienrezept

**Bier:** WEIZEN 21 | Brauhaus "Zum Alten Dessauer" | Dessau-Roßlau | klassisches, naturbelassenes Hefeweizen mit fruchtigen Aromen von Banane und Nelke

**Brände:** Fürst Franz GIN | Wörlitzer Spirituosen Manufaktur | Oranienbaum-Wörlitz | Wacholder, Rosmarin, Verbene und Thymian bilden die Grundlage für die etherisch-beeindruckende Geschmacksintensität des Gins

**Brot:** Bornsche Kruste | Bäckerei Stelmecke GmbH | Borne | Mischbrot mit kräftiger Kruste und köstlichem Aroma aus einer regionalen Handwerksbäckerei

**Brotaufstrich:** Pistazien-Nougat-Creme | danz11 / Eismanufaktur Guse | Magdeburg | herrlich cremiger, leicht gesalzener Brotaufstrich zum entspannten Genuss am Frühstückstisch

**Feinkost und Konserven:** Schweinsbäckchen in Bockbier-Honigsauce | ALEXMENÜ GmbH & Co. KG | Magdeburg | zartes Schmorgericht mit regionalen Zutaten, verfeinert mit Bockbier und Honig

**Fleisch- und Wurstwaren:** Luftgetrockneter Wildschinken mit Edelschimmel | Waldgourmet GmbH | Gardelegen | regionaler Wildschinken, perfektes Aroma durch lange Lufttrocknung

**Gewürze und Öle:** Bio-Gold-Leinöl | Huyland UG | Eilsdorf (Huy) | hergestellt aus regional angebauten, kaltgepressten Leinölsaaten aus dem Harz mit nussig-mildem Geschmack

**Honig:** Kleistauer Wildblütenhonig | Imkerei Thiele | Dähre | cremig und leicht salzig im Geschmack, mit größter Sorgfalt verarbeitet

**Kaffee:** Fruchtbombe | Kaffeemänner Rider & Schatz GbR | Aschersleben | fruchtig schmeckender Kaffee, Bohnen aus Brasilien werden für den Geschmack mit speziellem Verfahren fermentiert

**Liköre:** MaMa's Unstruttaler Löffellikör | MaMa's Straußenfarm GbR | Balgstädt | samtig-weiche Eierlikör-Mischung extra zum Löffeln, mit Eiern aus mobiler Hühnerhaltung

**Molkereiprodukte:** "Lindauer Moorkäse" | Schafmilchkäserei JAARE | Käse aus 100 Prozent Schafsmilch, Rinde mit Rotwein aus der Saale-Unstrut-Region geschmiert

**Spezialitäten:** Bio-Rübensirup | Gut Edlau | Könnern OT Mitteleldlau | Rübensaft mit intensivem Glanz und sanfter Süße, einzige Zutat ist die Bio-Zuckerrübe

**Süßwaren:** Frieda Frost Ice Cream - Erdbeere küsst Joghurt-Schokolade | Manufacture de Gourmet GmbH | Sülzetal OT Langenweddingen | geschmackliches Dreamteam aus Joghurt und Erdbeeren, mit echten Früchten und einem handgefertigten Schokoladensiegel

**Wein und Sekt:** Pinot Pinocchio Frühburgunder | Weingut Rollsdorfer Mühle | Seegebiet Mansfelder Land OT Seeburg | fruchtig-feiner Rotwein mit innovativer Umsetzung, selten in der Saale-Unstrut Region

**Sonderkategorie Nationaler Markt:** Kelles Altmärkische Hochzeitssuppe | Kelles Klädener Suppenmanufaktur GmbH | Bismark (Altmark) OT Kläden | traditionelle Suppe mit würzigen Fleischbällchen, Spargel und handgefertigtem Eierstich