



SACHSEN-ANHALT

Preisträger 2023
„Kulinarisches
Sachsen-Anhalt“



Die Süße Hermine macht ihrem klingenden Namen alle Ehre. Als biozertifiziertes Erzeugnis von Streuobstwiesen ist der herrlich frische Birnensaft von Dr. Bosse Traditionsobst ein Genuss zu jeder Tageszeit. Hermine bedeutet die Kämpferin. Das passt gut, hat sie sich doch mit bester Qualität hochverdient einen Stern erkämpft.

Produkt

Bio-Birnensaft „Süße Hermine“

Unternehmen

Dr. Bosse Traditionsobst
Wernigerode

Kategorie

Alkoholfreie Getränke

www.traditionsobst.de



Locker, leicht und unwiderstehlich. Schon bei ihrem Anblick geraten Fans ins Schwärmen. Ein luftiger Sommertraum ist die frische Quarktorte des Hallenser Bäckers Lampe. Als Produkt traditioneller Handarbeit verwöhnt sie den Gaumen mit süßem Schmelz. Ein Narr, wer da noch ans Kalorienzählen denkt!

Produkt
Quarktorte

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

Kategorie
Backwaren

www.baecker-lampe.de



Der feinperlige Gerstensaft wird in der Brauerei einer betreuten Werkstatt der Hallenser Lebenshilfe gebraut. Das Kellerbier überzeugt mit weniger Kohlensäure und milder Würze. Bei der Herstellung wird keine Filtration vorgenommen, so zeigt sich das Bier in einer besonders aromatischen Fülle.

Produkt
Böllberger Kellerbier Hell

Kategorie
Bier

Unternehmen
Lebenshilfe e. V. Halle
Halle (Saale)

www.lebenshilfe-halle.de
www.boellberger.de



Einen wirklich guten Sauerteig herzustellen, ist eine echte Handwerkskunst. Eine kräftige Kruste, ein ausgeprägtes Röstaroma und die gute Bekömmlichkeit sind der Lohn für eine lange Teigführung ohne Maschineneinsatz. Pure Aroma-Freude kommt aus der Backstube mit stolzer Tradition.

Produkt
Sauerteigkruste

Unternehmen
Bäckerei & Konditorei Ebenrecht
Petersberg OT Teicha

Kategorie
Brot

www.baeckerei-ebenrecht.de



Schokolade zum Frühstück! So kann der Tag beginnen. Cremig, weich und nicht zu süß schmiegt sich die Schoko-Nuss-Creme von Wiecker aus Wernigerode an die Zunge und in die Seele. Schon im Namen trägt der Brotaufstrich selbstbewusst seine Regionalität. Die Herzen der Harzer Feinschmecker hat er dabei längst erobert.

Produkt
harzernussliebe Schoko-Nuss

Unternehmen
Conditorei und Café Wiecker
Wernigerode

Kategorie
Brotaufstrich

www.cafe-wiecker.de



Eier in Senfsauce, das geht immer. Nicht nur bei Kindern ist dieses Gericht häufiger Stammgast auf dem Mittagstisch. Die küchenfertige Steudener Senfsoße liefert die Geling-Garantie. Sämig, senfig, einfach lecker entlockt sie selbst anspruchsvollsten Essern das Königslob: „Schmeckt wie bei Oma!“. Herz, was willst du mehr?!

Produkt
Steudener Senfsoße

Unternehmen
Hühnerhof Steuden
Teutschenthal OT Steuden

Kategorie
Feinkost und Konserven

www.huehnerhof-steuden.de



Innovationgeist wird belohnt: Die saftig-zarte Konsistenz, die gelungene Würze und eine angenehme Textur geben der Schmorwurst aus 100 Prozent Jungschaf eine außergewöhnliche Qualität. Geschlachtet wird tiergerecht beim nahegelegenen Fleischer. Für den Familienbetrieb Hof an der Eiche kommt nichts anderes in Frage.

Produkt

Schmorwurst vom Jungschaf

Unternehmen

Hof an der Eiche
Belsdorf

Kategorie

Fleisch- und Wurstwaren, gegart

www.jochen-dettmer.de



Mit einem Anteil von 60 Prozent Entenfleisch schmeckt diese Salami der Fläminger Entenspezialitäten überraschend anders. Ihr feines Aroma mit rauchiger Note gibt der Delikatesse den Geschmackskick. Darüber hinaus macht sie mit einem attraktiven Schnittbild auf dem Esstisch eine überaus appetitliche Figur.

Produkt

Salami mit Entenfleisch

Kategorie

Fleisch- und Wurstwaren, gereift

Unternehmen

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

www.flaemingente.de



Hanföl ist ein Lebensmittel mit Wohlfühlfaktor. Man sagt ihm nach, es könne das Immunsystem stärken und den Geist beruhigen. Die Hanfpflanzen wachsen und gedeihen im Vorharz, bevor sie gerettet und die Hanfnüsse handgepresst werden. Das Hanföl überzeugt mit seiner Reinheit und dem leicht nussigen, kräftigen Geschmack.

Produkt
Hanföl

Kategorie
Gewürze und Öle

Unternehmen
Agrargenossenschaft Hedersleben e. G.
Hedersleben

www.ag-hedersleben.de
www.hofladen-harz.de



Ein guter Honig ist ein Abbild des Jahreszyklus. In der Wanderimkerei von Enrico Kretschmar haben die Bienen die Möglichkeit, eine große Blütenvielfalt zu nutzen. Mit der Spätsommerblüte sammeln die Bienenvölker den letzten Strauß Blumen der Natur und machen ihn zu flüssigem Gold. Eine Wonne!

Produkt
Spätsommerblüten-Honig aus dem Harz

Kategorie
Honig

Unternehmen
Erlebnis- und Wanderimkerei
Enrico Kretschmar
Osterwieck OT Hessen

www.harzhonig.de



Der Geisha-Kaffee ist zart, fruchtig und alles andere als typisch. Der Kaffeestrauch wächst in großen Höhen und bringt nur wenige, aber außergewöhnlich aromatische Kaffeekirschen hervor. Eine alte Sorte, die seit einigen Jahren zu Recht in neuem Glanz erstrahlt und Kaffeenthusiasten schlicht begeistert.

Produkt

Kaffee Kolumbien Finca Villa Betulia –
Geisha natural

Unternehmen

Kaffeerösterei Hannemann
Köthen

Kategorie

Kaffee

www.hannemann-kaffee.de



Hier horchen die Franzosen auf: Dieser Bio-Camembert macht beeindruckend deutlich, dass auch die Altmark richtig guten Camembert kann. Samtig-schmelzend und mit überragendem Aroma greift der Kunde hier regional zu einem großartigen Käse. Er wird in Bio-Qualität mit Milch aus dem eigenen Betrieb hergestellt.

Produkt

Bio-Camembert de Altmarque

Unternehmen

Bauer Freigeist GmbH
Gardelegen OT Wiepke

Kategorie

Molkereiprodukte

www.bauerfreigeist.de



Das Schafsmilcheis mit knusprigem Granola-Topping und seiner rötlichen Apfelsoße aus Baya Marisa-Äpfeln ist ein Geschmacks-, sowie Regional-Champion. Die meisten Zutaten stammen aus Sachsen-Anhalt. Ein köstliches Ergebnis der Zusammenarbeit heimischer Produzenten und ein Paradebeispiel für regionale Wertschöpfung.

Produkt
DomKristall

Unternehmen
Eismanufaktur Guse
Magdeburg

Kategorie
Spezialitäten

www.danz11.de



Seit einigen Jahren steht auf dem Querfurter Obst- & Mäler eine Brennereianlage – handcrafted in Querfurt. Der Gin No. 2 schmeckt frisch nach Zitrus und Wacholder. Die Apfelsorte Topaz aus eigenem Anbau schenkt der Spirituose den Heimvorteil. Geschmack und Herkunft machen den Gin im Hofladen zum Verkaufsschlager.

Produkt
Gin No. 2

Unternehmen
Obst- & Mäler
Querfurt

Kategorie
Spirituosen

www.obst-hof-mueller.de



Cremiges Karamell mit feiner Salznote: Allein diese Beschreibung lässt Genießer ins Tagträumen geraten. Salty Sin ist eine Creme, die sowohl als Brotaufstrich, als auch für Eis, Gebäck oder im Cappuccino verwendet werden kann. Ein Tausendsassa, der in vielen Kombinationen das himmlische Sahnehäubchen bildet.

Produkt
Salty Sin

Unternehmen
Gonzo's
Eilsleben

Kategorie
Süßwaren und Snacks

www.gonzos.store



Das süßlich-frische Getränk ist eine Art Kaffeetees und in Mittelamerika seit jeher sehr beliebt. Seit Kurzem erfreut er auch die Feinschmecker in Europa. Komplexe Fruchtaromen und wertvolle Nährstoffe machen den Aufguss des Fruchtfleisches der Kaffeekirsche gesund und geschmacklich vielschichtig.

Produkt
Cascara

Unternehmen
Kaffeerösterei Roy GbR
Halle (Saale)

Kategorie
Tee

www.roy-coffee.de



Die Geschichte des Klosters Pforta reicht bis ins Jahr 1138 zurück. Das heute dort geführte Landesweingut zeigt mit diesem modernen Wein seinen starken regionalen Charakter. Frisch-verspielt und dennoch tief sinnig hat der Auxerrois das Potential für eine lebenslange Liebe.

Produkt
Auxerrois

Unternehmen
Landesweingut Kloster Pforta GmbH
Naumburg OT Bad Kösen

Sonderkategorie
Wein und Sekt

www.kloster-pforta.de



Mit den Gründervätern Moritz und Julius Kloss und Carl Foerster startete 1856 die Erfolgsgeschichte von Rotkäppchen. Der rebsortenreine Jahrgangssekt trägt jenem denkwürdigen Zeitpunkt Rechnung. Hergestellt in Freyburg aus Trauben der Region, dürfte dieser elegante Sekt zahlreiche Anlässe zum Anstoßen krönen.

Produkt

Rotkäppchen 1856 Weißburgunder
Extra Trocken

Sonderkategorie

„Nationaler Markt“

Unternehmen

Rotkäppchen-Mumm
Sektellereien GmbH
Freyburg

www.rotkaeppchen.de

Preisträger 2022

„Kulinarisches Sachsen-Anhalt“

Kategorie	Unternehmen	Produkt
Alkoholfreie Getränke	Voigt Pflanzen GmbH	Bio-Apfelsaft Baya Marisa
Backwaren	Der Bäcker Lampe GmbH & Co. KG	Quark-Mohntorte
Bier	Brauhaus „Zum Alten Dessauer“	WEIZEN 21
Brände	Wörlitzer Spirituosen Manufaktur	Fürst Franz GIN
Brot	Bäckerei Stelmecke GmbH	Bornsche Kruste
Brotaufstrich	danz11 / Eismanufaktur Guse	Pistazien-Nougat-Creme
Feinkost und Konserven	ALEXMENÜ GmbH & Co. KG	Schweinsbäckchen in Bockbier-Honigsauce
Fleisch- und Wurstwaren	Waldgourmet GmbH	Luftgetrockneter Wildschinken mit Edelschimmel
Gewürze und Öle	Huyland UG	Bio-Gold-Leinöl
Honig	Imkerei Thiele	Kleistauer Wildblütenhonig
Kaffee	Kaffeemänner Rider & Schatz GbR	Fruchtbombe
Liköre	MaMa's Straußenfarm GbR	MaMa's Unstruttaler Löffellikör
Molkereiprodukte	Schafmilchkäserei JAARE	„Lindauer Moorkäse“ – Hartkäse mit Rotwein geschmiert, 8 Monate gereift
Spezialitäten	Gut Edlau	Bio-Rübensirup
Süßwaren	Manufacture de Gourmet GmbH	Frieda Frost Ice Cream – Erdbeere küsst Joghurt-Schokolade
Wein und Sekt	Weingut Rollsdorfer Mühle	Pinot Pinocchio Frühburgunder
Nationaler Markt	Kelles Klädener Suppenmanufaktur GmbH	Kelles Altmärkische Hochzeitssuppe

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 Wandermkerei 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	Entenkackwurst 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	mannuä – feine kost manufaktur	vegi friki
Fleisch- und Wurstwaren	Fläminger Entenspezialitäten GmbH & Co. KG	Entenkrakauer im Glas
Gewürze und Öle	Agrargenossenschaft Wörlitz eG	Rapsöl „Natur“
Honig	Kindertageseinrichtung „Sonnenkäfer“ Cobbel / Imkerin Carmen Kalkofen	Sonnenkäfer Blütenhonig
Kaffee	Kaffeerösterei Roy GbR	Marcala-Frauenprojektkaffee
Liköre	Obsthof Müller	Querfurter Tröpfchen – Sauerkirschlikör
Molkereiprodukte	Schafmilchkäserei JAARE	JAARE „Das kleine Schaf“ Schafmilchkäse mit Bärlauch
Süßwaren	Bäckerei & Konditorei Ebenrecht	Ebenrechts Festtagsstollen
Wein und Sekt	Weingut Rollsdorfer Mühle	Cabernet Blanc
„Internationaler Markt“	Keunecke Feinkost GmbH	Harzer Pottsuse

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 siebten Wettbewerbsjahr haben sich 77 Unternehmen mit 120 Produkten beworben. Eine Fachjury hat alle regionalen Spezialitäten verkostet und in insgesamt 18 Produktkategorien die „Kulinarischen Sterne 2023“ verliehen. Wir bedanken uns herzlich bei unseren Fachjuroren Kathrin Mittag, Robin Pietsch, Prof. Dr. Wolfram Schnäckel, Stephan Schwarz und Jens Segebrecht für ihr Engagement. Informationen zu den Juroren finden Sie auf unserer Internetseite (www.kulinarische-sterne.sachsen-anhalt.de). 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 73790-10
E-Mail: info@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