







*



Köstliches Kompott: Das Apfel-Aprikose-Mark vom Obsthof Müller weckt Erinnerungen an sorgenfreie Kindheitstage. Hergestellt wird das Mark aus Früchten, die im Familienbetrieb seit Dekaden angebaut werden. Nach der Ernte wird das harmonische Duo erst eingekocht, dann liebevoll passiert. So leicht geht lecker.

Produkt Apfel-Aprikose-Mark

Kategorie Spezialitäten **Unternehmen** Obsthof Müller Querfurt

www.obsthof-mueller.de



Woher die traditionelle Pfarrhaustorte ursprünglich ihren Namen hat, ist unbekannt. Sicher belegt ist, dass das Quedlinburger Backwerk in direkter Nachbarschaft einer Kirche hergestellt wird. Mit seinem Zusammenspiel von Pflaumenmus, dunkler Schokolade, karamellisierten Wallnüssen und Rum ein nahezu himmlischer Genuss.

Produkt Quedlinburger Pfarrhaustorte

Kategorie Backwaren **Unternehmen** Café & Restaurant zum Roland Quedlinburg



Echt stark, mit Röstaromen und leichter Kaffeenote, macht dieses Bock so richtig "Bock". Durch seinen sechswöchigen Reifeprozess hat das herrlich kupferfarbene Gebräu genügend Zeit, sein süffiges Malzaroma zu entfalten. In geduldiger Handarbeit entsteht ein Bier, das nicht nur den Feierabend krönt.

Produkt Böllberger Bock **Unternehmen** Lebenshilfe e. V. Halle Halle (Saale)

Kategorie Bier

www.boellberger.de



Ein luftiges Bierbrot, bei dem alles stimmt. Hergestellt aus einem Drei-Stufen-Natursauerteig und mit besten Zutaten aus der Region, kommt das köstliche Brot der Traditionsbäckerei zudem mit kräftiger Kruste daher. Wird es daheim leicht erwärmt, kann man dem Hopfen-Aroma kaum noch widerstehen.

Produkt Original Bäcker Bierbrot

Kategorie Brot **Unternehmen** Bäckerei Thomas Ebenrecht Petersberg OT Teicha

www.baeckerei-ebenrecht.de



Die süße Mentalität zum Abschied eines langen Sommers fängt der samtige Honig der Storchenhof-Imkerei ein. Der Nektar stammt aus der Silphieblüte, einer Verwandten der Sonnenblume, die spät blüht und dem Naturhonig eine leichte Säure verleiht. Eine seltene Sorte mit herrlichem Duft und kräftigem Geschmack.

Produkt Honig "Silphieblüte"

Kategorie Brotaufstrich **Unternehmen** Storchenhof Imkerei Eilsleben OT Wormsdorf

www.imkerei-storchenhof.de



Spaghetti in schönstem Hellgrün machen den Teller zum Blickfang. Doch nicht allein das Auge isst mit. Die Bio-Nudeln aus Dinkelgrieß mit regionalen Zutaten haben mit bestem Geschmack und hohem Innovationsgeist überzeugt. Von diesen Spaghetti ließ sich die Jury nur allzu gern um den Finger wickeln.

Produkt Bio-Spaghetti Lauch

Kategorie Feinkost **Unternehmen**Die Nudelwerkstatt Magdeburg
Magdeburg

www.nudelwerkstatt.de



In schönster Färbung und mit edler Rauchnote lässt diese Rotwurst jede Durchschnittlichkeit hinter sich. Mit erfahrener Hand ist ein Produkt entstanden, das durch wenig Fett und viel Schmelz gefällt. Der herstellende Hof an der Eiche hat sich seit vielen Jahren der artgerechten Tierhaltung verschrieben.

Produkt

Geräucherte Rotwurst vom Duroc

Kategorie

Fleisch- und Wurstwaren, gegart

Unternehmen

Hof an der Eiche Jochen Dettmer Belsdorf

www.jochen-dettmer.de



Da ist Pfeffer drin! Nur das Beste vom Leicoma-Schwein, einer in Deutschland kaum noch zu findenden Rasse, ist der Inhalt dieses feurigen Würstchens. Aromatisches Fleisch wird in einen zarten Schafssaitling gefüllt. Durch das Trocknen in Buchenrauch entstehen eine markante Färbung und die verwegen rauchige Note.

Produkt

Leicoma-Pfefferbeißer – Genuss mit Biss!

Kategorie

Fleisch- und Wurstwaren, gereift

Unternehmen

Leicoma Agrar- und Handels BV & Co. KG Wettin-Löbejün OT Gimritz

www.leicoma.de



Die perfekte Balance ist eine Sache von Nuancen: Der Sauerkirsch-Balsam-Essig balanciert beeindruckend leichtfüßig auf dem Grat des Hochgenusses. Dunkel, zartfließend und süßlich-sanft toppt der Balsamico Salate, Saucen oder Desserts. Ein kreativer Verbündeter, gern auch zum Beeindrucken anspruchsvoller Gäste.

Produkt Sauerkirsch-Balsam-Essig **Unternehmen** Obsthof Müller Querfurt

Kategorie Gewürze und Öle

www.obsthof-mueller.de



Ein grandioser Eintopf mit osteuropäischen Wurzeln, hauptsächlich aus Zutaten vom eigenen Hof. Das verzehrfertige Gericht macht die Zubereitung eines guten Mittagessens zur sicheren Bank. Würzig, vollmundig und wunderschön anzusehen, ist der Borschtsch ohne Frage ein Erzeugnis der Klasse "Glücklichmacher".

Produkt

Borschtsch – Bio-Rote Beete Eintopf

Kategorie

Verzehrfertige Gerichte

Unternehmen

Bauer Freigeist GmbH Gardelegen OT Wiepke

www.bauerfreigeist.de



Dieser Kaffee schafft Konsens. Darüber, dass er mit seiner süßen Mandelnote und dem Geschmack fruchtig-roter Äpfel einfach gut ist, lässt sich schnell Einigkeit herstellen. Seine Verpackung hat Symbolkraft. Sie ist bewusst in leuchtendem Pink gehalten, der Farbe für Vielfalt, Chancengleichheit und Gerechtigkeit. Gut so.

Produkt Finca El Flamingo

Kategorie Kaffee Unternehmen Kaffeerösterei Roy GbR Matthias Roy und Matthieu Roy Halle (Saale)

www.roy-coffee.de



Ein Blauschimmelkäse, der in Deutschland seinesgleichen sucht: Langsam ausgereift und ohne unnötige Zutaten, ist der Crazy Berni Blue ein zart-schmelzender Verführer. Das junge Unternehmen aus der Altmark hat sich der Produktion hochwertigster Käsesorten verschrieben. Ein Anspruch, dem dieses Produkt zur Ehre gereicht.

Produkt

Crazy Berni Blue – Bio-Blauschimmelkäse Roguefort-Art

Kategorie Molkereiprodukte **Unternehmen**Bauer Freigeist GmbH
Gardelegen OT Wiepke

www.bauerfreigeist.de



Gelbe Himbeeren geben ihr feinstes Aroma. Auch optisch ist der Likör ein Überflieger. Selbstbewusst nimmt er den Spirituosen-Freund mit auf eine kulinarische Reise. Raus aufs Land, in den Sommergarten eines Gutshofes, der seit fast 500 Jahren Familiensitz der Nachfahren von Jakob Luther ist – dem Bruder des Reformators.

Produkt Lutherhof Likör "Gelbe Himbeere"

Kategorie Spirituosen **Unternehmen** Lutherhof Manufaktur Aschersleben OT Drohndorf

www.lutherhof-drohndorf.de



Eine Pralinenbox, drei Verführerinnen, eine Symphonie für Gaumen und Seele. Jede Praline ist ein ästhetischer und kulinarischer Jubel. Doch Vorsicht, die handgefertigten Kunstwerke erobern schamlos das Herz. Schokoladige Fantasien und unvernünftige Sehnsüchte nach (viel) mehr sind nicht ausgeschlossen.

Produkt Süße Symphonie

Kategorie Süßwaren und Snacks **Unternehmen** Eismanufaktur Guse Magdeburg

www.danz11.de



Auf in die Sommerfrische! Die bezaubernde Rosalie schmeckt so leicht und beschwingt wie ein warmer Sonnentag. Rotfleischige Äpfel verleihen dem Getränk Farbe und Aroma. Der trendige Apfelsecco ist das prickelnde Ergebnis einer Kooperation zwischen dem Weingut Herzer und der Obstproduktion Höhnstedt.

Produkt Rosalie Apfelsecco

KategorieFruchtweine und aromatisierte Weine

UnternehmenObstproduktion Höhnstedt GmbH
Salzatal OT Höhnstedt

www.wein-obst.de



Unbeeindruckt vom Mainstream imponiert der Soulwine aus dem Holzfass den erfahrenen Weintrinker. Die ausgeprägte Holznote und komplexe Aromen des Cuvée aus Silvaner, Riesling und Sauvignon blanc zeugen von Mut und Freigeist. Die uralten Reben in der Saale-Unstrut-Region schenken ihm dabei Bodenhaftung.

Produkt

Weißwein Cuvée – Soulwine Saale-Unstrut DOW

Kategorie Wein und Sekt

Unternehmen

Weinhaus Siegmund & Klingbeil GbR Bad Bibra

www.weinhaus-siegmund-klingbeil.com

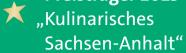


Das Brotschwein hat es in sich. In einem Brotteig steckt ein traditioneller Krustenbraten samt Sauerkraut. Zusammen wird alles sechs Stunden lang im alten Dampfbadeofen gebacken; es entsteht ein einzigartiges Aroma. Das dekorative Ergebnis sorgt erst für munteren Gesprächsstoff, bevor begeistert genossen wird.

ProduktHohenweidner Brotschwein

Kategorie "Jurypreis" **Unternehmen** Bäckerei Ramm Schkopau OT Hohenweiden









| Kategorie | Unternehmen | Produkt |
|---------------------------------------|--|--|
| Alkoholfreie Getränke | Dr. Bosse Traditionsobst | Bio-Birnensaft "Süße Hermine" |
| Backwaren | Der Bäcker Lampe GmbH & Co. KG | Quarktorte |
| Bier | Lebenshilfe e. V. Halle | Böllberger Kellerbier Hell |
| Brot | Bäckerei & Konditorei Ebenrecht | Sauerteigkruste |
| Brotaufstrich | Conditorei und Café Wiecker | harzernussliebe |
| Feinkost und Konserven | Hühnerhof Steuden | Steudener Senfsoße |
| Fleisch- und Wurstwaren, gegart | Hof an der Eiche Jochen Dettmer | Schmorwurst vom Jungschaf |
| Fleisch- und Wurstwaren, gereif | Fläminger Entenspezialitäten GmbH & Co. KG | Salami mit Entenfleisch |
| Gewürze und Öle | Agrargenossenschaft Hedersleben e. G. | Hanföl |
| Honig | Erlebnis- und Wanderimkerei Enrico Kretschmar | Spätsommerblüten-Honig aus dem Harz |
| Kaffee | Kaffeerösterei Hannemann | Kaffee Kolumbien Finca Villa Betulia – Geisha natural |
| Molkereiprodukte | Bauer Freigeist GmbH | Bio-Camembert de Altmarque |
| Spezialitäten | Eismanufaktur Guse | DomKristall |
| Spirituosen | Obsthof Müller | Gin No. 2 |
| Süßwaren und Snacks | Gonzo's | Salty Sin |
| Tee | Kaffeerösterei Roy GbR | Cascara |
| Wein und Sekt | Landesweingut Kloster Pforta GmbH | Auxerrois |
| Sonderkategorie "Nationaler Markt" | Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH | Rotkäppchen 1856 Weißburgunder Extra Trocken |









| 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 |
| Sonderkategorie "Nationaler Markt" | Kelles Klädener Suppenmanufaktur GmbH | Kelles Altmärkische Hochzeitssuppe |









| 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 | Würchwitzer Milbenkäse Manufaktur / Schmelzer & Pöschel GbR | Würchwitzer 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 |

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 achten Wettbewerbsjahr haben sich 84 Unternehmen mit 137 Produkten beworben. Eine Fachjury hat alle regionalen Spezialitäten verkostet und in insgesamt 17 Produktkategorien die "Kulinarischen Sterne 2024" 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. Der Wettbewerb "Kulinarisches Sachsen-Anhalt" findet jährlich statt und prämiert qualitativ hochwertige und regionale Spezialitäten aus Sachsen-Anhalt.

Der Wetthewerb 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 E-Mail: katharina.krause@amg-sachsen-anhalt.de

Gestaltung:

www.lederer-mediendesign.de

Fotos:

Andreas Stedtler, www.foto-stedtler.de



#moderndenken



Landwirtschaft und Forsten



www.kulinarische-sterne.sachsen-anhalt.de