

PRESSEMITTEILUNG

Magdeburg, 29. Mai 2024

SPERRFRIST: 29. Mai 2024 / 17.00 Uhr

Sterne-Regen für regionale Spitzenerzeugnisse

Gewinner-Produkte im Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ gekrönt

17 neue Sterne zieren ab sofort den Himmel regionaler Köstlichkeiten. Im Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ haben sie sich in einem neuen Rekord-Teilnehmerfeld durchgesetzt und die begehrten Trophäen des guten Geschmacks errungen. Dabei fielen die Entscheidungen der Expertenjury zum Teil denkbar knapp aus.

Ein himmlische Pfarrhaustorte, hellgrüne Lauch-Spaghetti, Bockbier oder Bortschtsch: 137 eingereichte Produkte – ein neuer Rekord - von 84 Unternehmen standen am Tag der Jurysitzung zur Verkostung bereit. Sie alle stammen aus den Händen von Lebensmittelherstellern aus Sachsen-Anhalt, die von der Qualität ihrer Erzeugnisse überzeugt sind.

Im Wettbewerb bekommen die Teilnehmer ein Gefühl für ihre Position im Marktumfeld, aber auch ein umfassendes Juryurteil. „Das Feedback der Expertenjury ist für die Wettbewerbsteilnehmer ein absoluter Mehrwert. Damit werden ihre Produkte beispielsweise in Sachen Geschmack, Optik, Verpackung und Innovationsgeist eingeschätzt. Das ist mitunter ein willkommener Leitfaden, um ein gutes Produkt noch besser zu machen“, sagt Dr. Jörg Bühnemann, Geschäftsführer der Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt, die den Wettbewerb organisiert.

Langjähriger Schirmherr ist Ministerpräsident Dr. Reiner Haseloff. „In diesem Wettbewerb begegnen sich Innovation und Tradition auf die beste Art. Zu jedem ihrer Produkte können die Erzeugerinnen und Erzeuger eine Geschichte erzählen. Nicht selten beginnen diese Geschichten bereits Generationen zuvor im Familienbetrieb. Das ist es, was mich neben der geschmacklichen Qualität der Wettbewerbsbeiträge immer wieder begeistert“, so der Landesvater.

Auch Sachsen-Anhalts Landwirtschaftsminister Sven Schulze, dessen Haus den Wettbewerb ausrichtet, stellt die Bedeutung regionaler Produkte heraus: „Mit diesen Sternen möchten wir

nicht nur die kreativen Talente unserer Teilnehmerinnen und Teilnehmer würdigen, sondern auch ihre unermüdliche Arbeit und Hingabe. Damit schaffen sie die Grundlage für kulinarische Spitzenprodukte und spiegeln die Identität unserer Region wider. Sachsens-Anhalts Lebensmittel stehen aber nicht nur für Kreativität und Qualität, sondern auch für regionale Freude in der heimischen Küche, ob beim Frühstück in der Familie oder beim Abendessen mit Freunden.“

Hintergrund: Der Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ wurde zum achten 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.

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 erhältlich sein.

Die Gewinner im Überblick:

Backwaren: Quedlinburger Pfarrhaustorte | Café & Restaurant zum Roland | Quedlinburg | himmlisches Zusammenspiel von Pflaumenmus, dunkler Schokolade, karamellisierten Walnüssen und Rum

Bier: Böllberger Bock | Lebenshilfe e.V. Halle | Halle (Saale) | kupferfarbenes Gebräu mit süffigem Malzaroma und leichter Kaffeenote

Brot: Original Bäcker Bierbrot | Bäckerei Thomas Ebenrecht | Petersberg OT Teicha | luftiges Bierbrot mit kräftiger Kruste gefertigt aus einem Drei-Stufen-Natursauerteig

Brotaufstrich: Honig „Silphieblüte“ | Storchenhof Imkerei | Eilsleben OT Wormsdorf | seltene Honigsorte mit herrlichem Duft und kräftigem, leicht saurem Geschmack

Feinkost: Bio-Spaghetti Lauch | Die Nudelwerkstatt Magdeburg | Magdeburg | Bio-Nudeln aus Dinkelgrieß mit bestem Geschmack und hohem Innovationsgeist

Fleisch- und Wurstwaren, gegart: Geräucherte Rotwurst vom Duroc | Hof an der Eiche Jochen Dettmer | Belsdorf | Rotwurst mit wenig Fett, viel Schmelz und edler Rauchnote

Fleisch- und Wurstwaren, gereift: Leicoma-Pfefferbeißer – Genuss mit Biss! | Leicoma Agrar- und Handels BV & Co. KG | Wettin-Löbejün OT Gimritz | feuriges Würstchen vom Leicoma-Schwein mit rauchiger Note und Pfeffer

Gewürze und Öle: Sauerkirsch-Balsam-Essig | Obsthof Müller | Querfurt | zartfließender, süßlich-sanfter Balsamico mit Sauerkirsch-Note

Verzehrfertige Gerichte: Borschtsch – Bio-Rote Beete Eintopf | Bauer Freigeist GmbH | Gardelegen OT Wiepke | würziger, vollmundiger Eintopf mit Geling-Garantie

Kaffee: Finca El Flamingo | Kaffeerösterei Roy GbR | Halle (Saale) | aromatischer Kaffee mit süßer Mandelnote und dem Geschmack fruchtig-roter Äpfel

Molkereiprodukte: Crazy Berni Blue – Bio-Blauschimmelkäse Roguefort-Art | Bauer Freigeist GmbH | Gardelegen OT Wiepke | zart-schmelzender, langsam ausgereifter Blauschimmelkäse ohne unnötige Zutaten

Spezialitäten: Apfel-Aprikose-Mark | Obsthof Müller | Querfurt | köstliches Kompott aus Apfel und Aprikose

Spirituosen: Lutherhof Likör „Gelbe Himbeere“ | Lutherhof Manufaktur | Aschersleben OT Drohndorf | leckerer Likör mit feinstem Aroma gelber Himbeeren

Süßwaren und Snacks: Süße Symphonie | Eismanufaktur Guse | Magdeburg | Pralinenbox mit dreierlei handgefertigten Kunstwerken aus Schokolade

Fruchtweine und aromatisierte Weine: Rosalie Apfelsecco | Obstproduktion Höhnstedt GmbH | Salzatal OT Höhnstedt | prickelndes Ergebnis aus einer Kooperation mit dem Weingut Herzer voller leichtem Geschmack und fruchtigem Apfelaroma

Wein und Sekt: Weißwein Cuvée – Soulwine Saale-Unstrut DQW | Weinhaus Siegmund & Klingbeil GbR | Bad Bibra | Weißwein mit ausgeprägter Holznote und komplexen Aromen des Cuvée aus Silvaner, Riesling und Sauvignon blanc

„Jurypreis“: Hohenweidner Brotschwein | Bäckerei Ramm | Schkopau OT Hohenweiden | im Dampfbadeofen gebackener Brotteig gefüllt mit traditionellem Krustenbraten und Sauerkraut