



SACHSEN-ANHALT

**Preisträger 2025**  
„Kulinarisches  
Sachsen-Anhalt“



Erdbeeren vom eigenen Feld, Apfelsaft aus der eigenen Presse, dazu ein Hauch Bourbon-Vanillezucker. Fertig ist ein Smoothie, so verführerisch wie flüssige Marmelade. Geführt in dritter Generation, beweist die Familie Zwicker einmal mehr ihr Können im naturnahen Obstanbau und der ideenreichen Verarbeitung ihrer Ernte.

**Produkt**  
Erdbeersmoothie

**Unternehmen**  
Obst- und Gemüsehof Zwicker GmbH & Co. KG  
Jessen

**Kategorie**  
Alkoholfreie Getränke

[www.obst-und-gemuese-hof-zwicker.de](http://www.obst-und-gemuese-hof-zwicker.de)



Die kleine Dorfbäckerei in Hohenweiden macht ihrer Zunft größte Ehre. Zum zweiten Mal in Folge hat ein Produkt der Familie Ramm einen „Kulinarischen Stern“ geholt. Das Kremschiffchen, Krim in alter Schreibweise für Creme, ist ein Gesamtkunstwerk aus Kirschen, Schokolade und Mürbteig. Eine süße Freude an jeder Kaffeetafel.

**Produkt**  
Anhalter Kremschiffchen

**Unternehmen**  
Bäckerei Ramm  
Schkopau OT Hohenweiden

**Kategorie**  
Backwaren



Mit dem „Lieblingsmensch“ der Harzer Edelbrand Manufaktur ist der Genießer im siebten Gin-Himmel. Die Wacholderbeere lässt der Mango-Note elegant den Vortritt. Da das Leben bekanntlich zu kurz für einen schlechten Gin ist, teilt man diese erlesene Freude am besten ausgiebig mit... natürlich Lieblingsmenschen.

**Produkt**

Lieblingsmensch Mango-Gin

**Unternehmen**

Harzer Edelbrand Manufaktur  
Timmenrode

**Kategorie**  
Brände

[www.harzer-edelbrand.de](http://www.harzer-edelbrand.de)



Ein perfektes Brot und so viel mehr. Schon beim Backen im Steinofen entsteht ein Aroma, vor dem es kein Entrinnen gibt. Die milde Würze des Bärlauchs als Zugabe ist nur eine von zahllosen köstlichen Ideen, mit denen junge Menschen des Inklusionsprojektes in Hettstedt die Backtradition bereichern.

**Produkt**

Roggenmischbrot mit Bärlauch

**Kategorie**

Brot

**Unternehmen**

Kolping-Berufsbildungswerk  
Hettstedt gGmbH  
Hettstedt

[www.kbbwhettstedt.de](http://www.kbbwhettstedt.de)



Ein Aufstrich wie ein Märchen aus dem Harz. Goldener Gebirgshonig, gesammelt auf sonnigen Streuobstwiesen, trifft auf zart geröstetes Lübecker Marzipan. Handgefertigt, zertifiziert und naturbelassen erlebt man beim Probieren ein Genussmoment, bei dem man weiß: Jetzt wird alles gut

#### Produkt

SagenCraft Honig-Marzipan-Aufstrich

#### Unternehmen

Harzer Streuobst – Stephan Koppelin  
Hüttenrode

#### Kategorie

Brotaufstrich

[www.harzer-streuobst.de](http://www.harzer-streuobst.de)



Purer Schokoladengenuss ganz ohne Milch: Frieda Frosts veganes Eis ist eine verführerische Kombination aus bestem belgischem Kakao und einer eigens entwickelten Leinsamenpaste. Nachhaltig gedacht und beeindruckend vollendet, stiehlt diese cremige Köstlichkeit der Konkurrenz eiskalt die Show.

#### Produkt

Frieda Frost Ice Cream –  
Vegane Schokolade

#### Kategorie

Eis

#### Unternehmen

Manufacture de Gourmet GmbH  
Sülzetal OT Langenweddingen

[www.manufacture-de-gourmet.de](http://www.manufacture-de-gourmet.de)



Ein Löffel Kindheit. Bei dem Frikassee vom Hühnerhof Steuden trifft zartes Hühnerfleisch auf feinsten Spargel. Mit Sahne und Kapern abgerundet, wird es zur jubelnden Erinnerung an die Kochkünste der Großmutter.

**Produkt**  
Hühnerfrikassee mit Gemüse

**Unternehmen**  
Hühnerhof Steuden  
Teutschenthal OT Steuden

**Kategorie**  
Feinkost und Konserven

[www.huehnerhof-steuden.de](http://www.huehnerhof-steuden.de)



Dunkles Straußenfleisch, gekonnt veredelt mit Schweinespeck und Majoran. Die leichte Süße und eine grobe Körnung verleihen der Bratwurst Charakter. Auch sonst kommt hier viel Gutes zusammen: Regional produziert und aus artgerechter Haltung ist sie eine fettarme und eiweißreiche Alternative zu herkömmlichem Fleischgenuss.

**Produkt**  
Straußenbratwurst

**Unternehmen**  
Straußenhof Scholz  
Landsberg OT Stichelsdorf

**Kategorie**  
Fleisch- und Wurstwaren, gegart

[www.straussenhof-scholz.de](http://www.straussenhof-scholz.de)



Klassisches Handwerk trifft besten Geschmack. Die fein gereifte Entenbrust mit dezenter Rauchnote und Zitronenpfeffer zeugt von der professionellen Sorgfalt, mit der die Fleischerei Zaake ans Werk gegangen ist. Entstanden ist ein perfekter Schinken, der dem Genießer ein anerkennendes Lächeln ins Gesicht zaubert.

**Produkt**  
Entengold

**Unternehmen**  
Fleischerei Zaake GmbH  
Zerbst/Anhalt

**Kategorie**  
Fleisch- und Wurstwaren, gereift

[www.fleischerei-zaake.de](http://www.fleischerei-zaake.de)



Gerochen, geschmeckt, gewonnen: Alles andere als „Nullachtfünfzehn“ ist dieses aromatische Gewürz. Meersalz, Kristallsalz, Paradieskörner und feine Kräuter verschmelzen zu einer raffinierten Mischung. Vielseitig, natürlich und ausgewogen beweist der kristalline Tausendsassa in Suppe & Co. sein feines Genie.

**Produkt**

Nullachtfünfzehn

**Kategorie**

Gewürze und Öle

**Unternehmen**

ALEXMENÜ GmbH und Co. KG  
Magdeburg

[www.alex-menue.de](http://www.alex-menue.de)



So schmeckt ein Sommertag in den Bergen. Wandernde Bienenvölker sammeln den Honig, der mit weicher Konsistenz und warmer Farbe die Sonne einfängt. Kalt geschleudert und naturbelassen bekommt er anschließend durch erfahrene Hände die Gelegenheit, sein unverkennbares Aroma frischer Lindenblüten kraftvoll zu entfalten.

**Produkt**

Sommerblüten-Honig aus dem Harz mit Linde

**Kategorie**

Honig

**Unternehmen**

Erlebnis- und Wanderimkerei  
Enrico Kretschmar  
Osterwieck OT Hessen

[www.harzhonig.de](http://www.harzhonig.de)



Der Genuss einer guten Tasse Kaffee ist ein Ritual der Ruhe – nicht selten vor dem Sturm. Dieser edle Specialty Coffee aus Sumatra bringt alles dafür mit. Velvet Paw, die „Samtpfote“, begeistert mit einer seidig-weichen Textur und exklusiven Noten von Schokolade, Zedernholz und Basilikum.

**Produkt**  
Velvet Paw

**Kategorie**  
Kaffee

**Unternehmen**  
Hallunken Kaffee &  
Spezialitäten GmbH  
Halle (Saale)

[www.hallunken.coffee](http://www.hallunken.coffee)



Ein frisch angelegener Merlot-Most, abgestopft mit einem eigenen Weinbrand. Der Likörwein aus Höhnstedt zeigt sich, entgegen seinem augenzwinkernden Namen, tief, weich und aufregend eigenständig. Im Saale-Unstrut-Gebiet eine Rarität, im Glas eine charmante Dessertbegleitung für Abende, die gern lang werden dürfen.

**Produkt**  
Schnapsmarie Merlot Likörwein

**Unternehmen**  
Weinhaus Marie Hoffmann  
Salzatal OT Höhnstedt

**Kategorie**  
Liköre

[www.weinhaus-marie.de](http://www.weinhaus-marie.de)



In traditioneller Handarbeit entstanden, darf der Schnittkäse von Bauer Freigeist aus der Altmark ungestört reifen, bevor er anschließend über Buchenholz seine wohl dosierte Rauchnote erhält. Das Ergebnis ist ein wundervoll würziger Genuss mit einer komplexen Aromastuktur. Zum Dahinschmelzen.

#### Produkt

Bio-Schnittkäse Hausmarke Rauch

#### Unternehmen

Bauer Freigeist GmbH  
Gardelegen OT Wiepke

#### Kategorie

Molkereiprodukte

[www.bauerfreigeist.de](http://www.bauerfreigeist.de)



Hier zeigt ein Familienunternehmen in fünfter Generation mit kleinem Keks sein großes Know-How. Das makronenartige Buttergebäck besticht mit feiner Karamell- und Rumnote. Beste Harzer Zutaten wie Mehl aus Thale und Zucker aus Könnern geben ihm den krossen Kick. Da bleibt kein Krümel übrig.

**Produkt**  
Butter-Rotella

**Unternehmen**  
FRIWI-WERK Stolberg Harz Witte OHG  
Stolberg/Südharz

**Kategorie**  
Süßwaren und Snacks

[www.friwi.de](http://www.friwi.de)



Ein Hoch auf den Kellermeister! Nach französischem Vorbild bilden Silvaner, Weißburgunder, Riesling und Sauvignon Blanc das ausgewogene Quartett dieses lebendig komponierten Weißwein-Cuvées. Das von zwei Schulfreunden gegründete Weinhaus steht für die glückliche Symbiose aus Expertise und Erfindungsreichtum.

**Produkt**  
Kellerkunst

**Unternehmen**  
Weinhaus Sigmund & Klingbeil GbR  
Bad Bibra

**Kategorie**  
Wein und Sekt

[www.weinhaus-sigmund-klingbeil.com](http://www.weinhaus-sigmund-klingbeil.com)



Eine krosse Versuchung aus regionalem Obstanbau. Die naturbelassenen Apfelchips vom Obsthof Müller sind nicht nur unwiderstehlich gut. Sie stammen zudem von einem Unternehmen, das in erstaunlicher Regelmäßigkeit mit preisgekrönten Höchstleistungen auf sich aufmerksam macht. Einfach klasse!

**Produkt**  
Apfelchips

**Unternehmen**  
Obsthof Müller  
Querfurt

**Kategorie**  
„Jurypreis“

[www.obsthof-mueller.de](http://www.obsthof-mueller.de)

# Preisträger 2024

## „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“

Kategorie	Unternehmen	Produkt
Backwaren	Café & Restaurant zum Roland	Quedlinburger Pfarrhaustorte
Bier	Lebenshilfe e. V. Halle	Böllberger Bock
Brot	Bäckerei Thomas Ebenrecht	Original Bäcker Bierbrot
Brotaufstrich	Storchenhof Imkerei	Honig „Silphieblüte“
Feinkost	Die Nudelwerkstatt Magdeburg	Bio-Spaghetti Lauch
Fleisch- und Wurstwaren, gegart	Hof an der Eiche Jochen Dettmer	Geräucherte Rotwurst vom Duroc
Fleisch- und Wurstwaren, gereift	Leicoma Agrar- und Handels BV & Co. KG	Leicoma-Pfefferbeißer – Genuss mit Biss!
Gewürze und Öle	Obsthof Müller	Sauerkirsch-Balsam-Essig
Verzehrfertige Gerichte	Bauer Freigeist GmbH	Borschtsch – Bio-Rote Beete Eintopf
Kaffee	Kaffeerösterei Roy GbR Matthias Roy und Matthieu Roy	Finca El Flamingo
Molkereiprodukte	Bauer Freigeist GmbH	Crazy Berni Blue – Bio-Blauschimmelkäse Roguefort-Art
Spezialitäten	Obsthof Müller	Apfel-Aprikose-Mark
Spirituosen	Lutherhof Manufaktur	Lutherhof Likör „Gelbe Himbeere“
Süßwaren und Snacks	Eismanufaktur Guse	Süße Symphonie
Fruchtweine und aromatisierte Weine	Obstproduktion Höhnstedt GmbH	Rosalie Apfelsecco
Wein und Sekt	Weinhaus Sigmund & Klingbeil GbR	Weißwein Cuvée – Soulwine Saale-Unstrut DQW
„Jurypreis“	Bäckerei Ramm	Hohenweidner Brotschwein

# Preisträger 2023

## „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“

Kategorie	Unternehmen	Produkt
Alkoholfreie Getränke	Dr. Bosse Traditionsobst	Bio-Birnenensaft „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, gereift	Fläminger Entenspezialitäten GmbH & Co. KG	Salami mit Entenfleisch
Gewürze und Öle	Agrargenossenschaft Hedersleben e. G.	Hanföl
Honig	Erlebnis- und Wandermkerei 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 Sektellereien GmbH	Rotkäppchen 1856 Weißburgunder Extra Trocken

# 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
Sonderkategorie „Nationaler Markt“	Kelles Klädener Suppenmanufaktur GmbH	Kelles Altmärkische Hochzeitssuppe

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 neunten Wettbewerbsjahr haben sich 78 Unternehmen mit 131 Produkten beworben. Eine Fachjury hat alle regionalen Spezialitäten verkostet und in insgesamt 17 Produktkategorien die „Kulinarischen Sterne 2025“ 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 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](mailto:info@amg-sachsen-anhalt.de)

**Gestaltung:**

[www.lederer-mediendesign.de](http://www.lederer-mediendesign.de)

**Fotos:**

Andreas Stedtler, [www.foto-stedtler.de](http://www.foto-stedtler.de)



**SACHSEN-ANHALT**

Ministerium für  
Wirtschaft, Tourismus,  
Landwirtschaft und Forsten

**#moderndenken**



AgrarMarketingGesellschaft  
Sachsen-Anhalt mbH

[www.kulinarische-sterne.sachsen-anhalt.de](http://www.kulinarische-sterne.sachsen-anhalt.de)

**#KulinarischerStern**