



SACHSEN-ANHALT

PREISTRÄGER 2017
„Kulinarisches
Sachsen-Anhalt“



Hopfen und Holunderblüten sind harmonisch kombiniert. Fruchtig-süß, mit leicht bitterer Nuance bringt die Brausemanufaktur in Gommern ein erfrischendes Geschmackserlebnis in Fässer und Bügelflaschen. Brauer und Mälzer Christian Königs betreut neben der „Wasserburg zu Gommern“ weitere Brauereien.

Produkt
Fassbrause „Hopfen-Holunder“

Unternehmen
Brauerei Gommern

Kategorie
Alkoholfreie Getränke

www.brauerei-gommern.de



Bestes Brauwasser aus der Heide, dem größten und hochwertigsten Grundwasservorkommen Sachsen-Anhalts, sowie eine lange Lager- und Reifezeit bringen die Aromen und Inhaltsstoffe aus Malz und Hopfen voll zur Geltung. Colbitzer Biere werden in kleinen Chargen nach alter Brautradition handwerklich produziert.

Produkt
Colbitzer Pils

Unternehmen
Colbitzer Heide-Brauerei GmbH

Kategorie
Biere

www.colbitzer-heidebrauerei.de



In Lindhorst wird mit Mehl von den Magdeburger Mühlenwerken und Heidewasser aus Colbitz gebacken. Das Wurzelbrot ist ein Markenzeichen des über hundert Jahre alten Familienbetriebes. Es ist handgemacht, zeichnet sich durch kräftigen Geschmack, lockere Krume und knusprige Kruste aus und es hält sich lange frisch.

Produkt
Wurzelbrot

Unternehmen
Bäckerei Düsedau

Kategorie
Brot und Backwaren

www.muehlenbaecker-duesedau.de



Handverlesene Früchte von eigenen ökologisch bewirtschafteten Streuobstwiesen im sonnenverwöhnten Harzvorland werden nach traditioneller Rezeptur verarbeitet. Neben schmackhaften Pflaumen und Gewürzen geben grüne Bio-Walnüsse dem Mus seinen charakteristisch würzigen, pikanten Geschmack. Der Bio-Zuckeranteil beträgt 18 Prozent.

Produkt
Bio Fruchtaufstrich Pflaumenmus

Unternehmen
Öko Betrieb Schlanstedt
Thomas Demmel

Kategorie
Brottaufstriche

www.casa-culina.de



Frische und ein ausgewogenes Säure-Kräuter-Verhältnis zeichnen die Antipasti aus gegrillten Bio-Edelpilzen aus. Im eigenen Betrieb angebaut und tagesfrisch verarbeitet, in natives kaltgepresstes Olivenöl mit feinen Bio-Kräutern und -Gewürzen eingelegt, entfalten die Bio-Edelpilze ihr typisches Pilzaroma.

Produkt
Antipasti

Unternehmen
Bio Edelpilze Altmark

Kategorie
Feinkost und Konserven

www.bioedelpilze-altmark.de



Das Harzer Rote Höhenvieh wächst auf den Wiesen um Tanne stressfrei auf. Rasse, Haltung, Fütterung und Schlachtung sowie der fünfstufige Reifeprozess über drei Wochen mit kontrollierter Luftbewegung und Luftfeuchtigkeit liefern die Basis für den außergewöhnlichen Geschmack, für Zartheit und Saftigkeit des Bio-Fleisches.

Produkt
Bio-Rinderbraten vom Harzer Roten
Höhenvieh

Kategorie
Fleisch

Unternehmen
Bio-Brockenbauer Thielecke

www.brockenbauer.de



Mehr als 600 eigene Walnussbäume liefern dem Familienbetrieb in Rohrsheim Nüsse aus ökologisch-kontrolliertem Anbau. Mit Temperaturen unter 42 Grad Celsius werden die erlesenen Fruchtkerne nach der Ernte schonend gepresst und abgefüllt. Das Bio-Feinöl zeichnet sich durch sein ausgeprägtes Walnuss-Aroma aus.

Produkt
Bio Walnussöl

Unternehmen
Casa Culina GmbH
Demmel & Cie

Kategorie
Gewürze und Öle

www.casa-culina.de



In handwerklicher Langzeittrommelröstung werden die Kaffeebohnen schonend geröstet. Es ist ein Spitzenkaffee in Bio-Qualität, 100 Prozent Arabica, der in begrenzter Menge zur Verfügung steht. Er präsentiert sich dem Genießer mit vollem Körper, aber wenig Säuren und Bitterstoffen. Er ist aromatisch, harmonisch, abgerundet im Geschmack.

Produkt

Ecuador Galapagos San Cristobal
El Cafetal

Unternehmen

Kaffeerösterei Hannemann

Kategorie

Kaffee und Tee

www.hannemann-kaffee.de



Der rotgeschmierte gereifte Weichkäse ist pikant und leicht cremig. Er wird in der Hofkäserei aus 100 Prozent Ziegenrohmilch in Bio-Qualität hergestellt. Braune Harzer Ziegen, eine alte regionale Haustierrasse, mit Weidegang gehalten und mit hofeigenem Futter versorgt, liefern die Rohmilch für diese Spezialität.

Produkt
Glider Spezial

Unternehmen
Glider Ziegenhof

Kategorie
Molkereiprodukte

www.glider-ziegenhof.de



Aus Obstbrand und den Maisprossen der Fichte wird dieser ungefilterte Kräuterlikör in Quedlinburg hergestellt. Die Fichtennadeln werden im Familienbetrieb von Hand geerntet und mit hochwertigem Obstbrand angesetzt. Der Likör duftet nach Wald, ist dezent gesüßt, von heller Farbe und intensivem Aroma.

Produkt
Fichtelschnaps

Unternehmen
Torsten Höher Harzer Fichteln

Kategorie
Spirituosen

www.harzer-fichteln.de



Mit feiner Zuckerglasur ist er der „Urvater“ des Salzweleder Baumkuchens. Das Original behauptet bis heute seinen Spitzenplatz unter den Baumkuchensorten. Die Spezialität aus der Altmark wird nach einem Rezept von 1843 zu hundert Prozent in Handarbeit gebacken, sie verfeinert Kaffeetafeln und feierliche Anlässe.

Produkt

Salzweleder Baumkuchen mit
Fondantüberzug

Unternehmen

Salzweleder Baumkuchen GmbH

Kategorie

Süßwaren und Snacks

www.baumkuchen-saw.de



Diese Traube ist eine Rarität an Saale und Unstrut. Sie reift an terrassierter Steillage am Schweigenberg in Freyburg. Die Mutation des Gelben Muskatellers bringt geringere Erträge, erreicht aber höhere Mostgewichte. Der Wein zeichnet sich durch ein feines Muskatbukett aus, Eleganz und Harmonie stehen im Vordergrund.

Produkt
Roter Muskateller DQW

Unternehmen
Weinhaus Matthias Hempel

Kategorie
Weine

www.schlossbrennerei.eu



Innovativ und harmonisch: Nüsse und Whisky runden den Geschmack der rustikalen, über Buchenholz geräucherten, Rohwurst im zarten Schafsaitling ab. Bauern aus der Region Halberstadt liefern das Schweinefleisch, das in dem in vierter Generation geführten Familienunternehmen handwerklich verarbeitet wird.

Produkt
Spechts Nussknacker

Unternehmen
Landfleischerei Specht

Kategorie
Wurstwaren

www.fleischerei-specht.de

Ein neuer Wettbewerb, eine neue Auszeichnung, eine eindeutige Aussage: Lebensmittel aus Sachsen-Anhalt sind von ausgezeichneter Qualität. Mit diesen Worten war der Wettbewerb angekündigt worden. Eine unabhängige Fachjury hat alle 132 eingereichten regionalen Qualitätsprodukte geprüft, verkostet, getestet und bewertet. In 13 Produktgruppen stehen die Sieger des erstmaligen Wettbewerbs „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ fest und es wurden die ersten „Kulinarischen Sterne“ verliehen.

Dieser Wettbewerb findet jährlich statt und ist Ansporn und Auszeichnung für hervorragende Lebensmittel aus Sachsen-Anhalt.

Veranstalter des Wettbewerbs:

Staatskanzlei und Ministerium für Kultur des Landes Sachsen-Anhalt
Hegelstraße 40–42, 39104 Magdeburg

Durchführung des Wettbewerbs / Herausgeber:

Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt mbH
Steinigstraße 9, 39108 Magdeburg
Tel.: +49 391 73790–10
E-Mail: steffen.herdam@amg-sachsen-anhalt.de

Gestaltung:

www.lederer-mediendesign.de

Fotos:

Andreas Stedtler



SACHSEN-ANHALT



AgrarMarketingGesellschaft
Sachsen-Anhalt mbH

www.sachsen-anhalt.de

www.amg-sachsen-anhalt.de

www.kulinarische-sterne.sachsen-anhalt.de