

# PRESSEMITTEILUNG

Magdeburg, 14. Juni 2023

**SPERRFRIST: 14. Juni 2023 / 18.00 Uhr**

## Kulinarische Sterne 2023 vergeben

### **Gewinner-Produkte im Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ stehen fest**

Zum siebten Mal sind im Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ die geschmackvollsten regionalen Produkte des Bundeslandes gekürt worden. 77 heimische Unternehmen hatten im Vorfeld insgesamt 120 Kostproben eingereicht. Sie wurden von einer Fachjury geprüft und bewertet. Unter den Gewinnerprodukten, die zukünftig mit dem Kulinarischen Stern Sachsen-Anhalts glänzen dürfen, sind sowohl „Wiederholungstäter“, als auch überzeugende neue Einreichungen zu finden.

Eine umwerfend fluffige Quarktorte aus Halle, ein cremiger Bio-Camembert aus Salzwedel, ein samtweiches Hanföl aus Hedersleben im Harz: Die Vielfalt der Regionen Sachsen-Anhalts spiegelt sich auch in den Siegerprodukten wider. Eines jedoch haben alle gemeinsam: In aufwendiger Handarbeit und mit viel Können hergestellt, sind diese Lebensmittel ein Aushängeschild ihrer ProduzentInnen.

Seit Beginn des Wettbewerbs vor sieben Jahren sind insgesamt 796 Produkte zum Wettbewerb eingereicht worden, 113 von ihnen haben die Auszeichnung erhalten. Die Bewertung erfolgt durch eine Jury, der ein Gastronom, ein Lebensmittel-Einzelhändler, ein Lebensmitteltechniker, eine Sensorikerin und ein Sommelier angehören. Geprüft werden Aussehen, Geschmack und Aroma. Auch die Vermarktungsstrategie ist Teil der Bewertungskriterien.

In diesem Jahr haben sich 77 Unternehmen mit 120 Produkten am Wettbewerb beteiligt. Der Marketingeffekt im Falle eines Sieges ist nicht zu unterschätzen: Die mit dem Kulinarischen Stern Sachsen-Anhalts prämierten Produkte erfreuen sich häufig eines wesentlich gesteigerten Kundeninteresses. Wer gewonnen hat, wird im Rahmen einer festlichen Gala in der Magdeburger Staatskanzlei verkündet.

Langjähriger Schirmherr des Wettbewerbs ist Ministerpräsident Dr. Reiner Haseloff. Er schätzt die Ideenvielfalt unter den zahlreichen Einreichungen: „Es ist für mich eine Freude zu sehen,

mit wieviel Engagement und Kreativität die Erzeugerinnen und Erzeuger in Sachsen-Anhalt immer wieder neue kulinarische Innovationen entwickeln.“

Sachsen-Anhalts Landwirtschaftsminister Sven Schulze sagt dazu: „Dieser Wettbewerb leistet einen wertvollen Beitrag zur zielgerichteten Vermarktung unserer heimischen Produkte und zur regionalen Wertschöpfung in der Genussregion Sachsen-Anhalt. Ich bin sehr stolz, dass wir in unserem Land eine große Vielfalt ausgezeichnete regionaler Erzeugnisse vorweisen können. Mit diesem Wettbewerb sorgen wir aktiv dafür, dass unsere kulinarischen Besonderheiten weiter Bekanntheit erlangen und unsere Produkte die Aufmerksamkeit bekommen, die sie verdienen – auch über Sachsen-Anhalts Landesgrenzen hinaus.“

Hintergrund: Der Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ wurde zum siebten 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](http://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](http://www.anhaltshop24.de) erhältlich sein.

### **Die Gewinner im Überblick:**

**Alkoholfreie Getränke:** Bio-Birnensaft „Süße Hermine“ | Dr. Bosse Traditionsobst | Wernigerode | herrlich frisch, biozertifizierter Birnensaft von Streuobstwiesen

**Backwaren:** Quarktorte | Der Bäcker Lampe GmbH & Co. KG | Halle (Saale) | luftiger Sommertraum, hergestellt in traditioneller Handarbeit

**Bier:** Böllberger Kellerbier Hell | Lebenshilfe e.V. Halle | Halle (Saale) | feinperliger Gerstensaft aus der Brauerei einer betreuten Werkstatt der Hallenser Lebenshilfe

**Brot:** Sauerteigkruste | Bäckerei & Konditorei Ebenrecht | Petersberg OT Teicha | aromatisches Sauerteigbrot mit kräftiger Kruste

**Brotaufstrich:** harzernussliebe Schoko-Nuss | Conditorei und Café Wiecker | Wernigerode | cremig weiche Schoko-Nuss-Creme mit angenehmer Süße

**Feinkost und Konserven:** Steudener Senfsoße | Hühnerhof Steuden | Teutschenthal OT Steuden | sämig, senfige, küchenfertige Senfsoße wie von Oma

**Fleisch- und Wurstwaren, gegart:** Schmorwurst vom Jungschaf | Hof an der Eiche | Belsdorf | saftig-zarte Schmorwurst mit gelungener Würze und außergewöhnlicher Güte

**Fleisch- und Wurstwaren, gereift:** Salami mit Entenfleisch | Fläminger Entenspezialitäten GmbH & Co. KG | Zerbst /Anhalt OT Reuden Süd | 60%ige Entenfleisch-Salami geprägt durch feines Aroma und rauchige Note

**Gewürze und Öle:** Hanföl | Agrargenossenschaft Hedersleben e.G. | Hedersleben | leicht nussiges, kräftiges Hanföl mit besonderer Reinheit

**Honig:** Spätsommerblüten-Honig aus dem Harz | Erlebnis- und Wanderimkerei Enrico Kretschmar | Osterwieck OT Hessen | gelungener Honig aus einer großen Blütenvielfalt

**Kaffee:** Kaffee Kolumbien Finca Villa Betulia - Geisha natural | Kaffeerösterei Hannemann | Köthen | außergewöhnlich aromatischer Kaffeegenuss mit fruchtiger Note

**Molkereiprodukte:** Bio-Camembert de Altmarque | Bauer Freigeist GmbH | Gardelegen OT Wiepke | Altmarkkreis Salzwedel | samtig-schmelzender, überragend aromatischer Camembert

**Spezialitäten:** DomKristall | Eismanufaktur Guse | Magdeburg | Schafsmilcheis mit roter Apfelsoße aus Baya-Marisa-Äpfeln und knusprigem Granola-Topping

**Spirituosen:** Gin No. 2 | Obsthof Müller | Querfurt | handcrafted Gin mit frischer Zitrus- und Wacholdernote, abgerundet durch die Apfelsorte Topaz

**Süßwaren und Snacks:** Salty Sin | Gonzo's | Eilsleben | cremiges Karamell mit feiner Salznote

**Tee:** Cascara | Kaffeerösterei Roy GbR | Halle (Saale) | süßlich-frischer Kaffeetea mit komplexen Fruchtaromen und wertvollen Nährstoffen

**Wein und Sekt:** Auxerrois | Landesweingut Kloster Pforta GmbH | Naumburg OT Bad Kösen | frisch-verspielter und dennoch tief und vielschichtiger moderner Wein

**Sonderkategorie „Nationaler Markt“:** Rotkäppchen 1856 Weißburgunder Extra Trocken | Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH | Freyburg Burgenlandkreis | rebsortenreiner Jahrgangssekt aus Trauben der Region