



Ministerium für Wirtschaft, Tourismus, Landwirtschaft und Forsten

Gewinnerprodukte im Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ stehen fest

Ausgezeichnet genießen: Sachsen-Anhalts „Kulinarische Sterne“ 2025 vergeben

Wie schmeckt Heimat? Die Lebensmittelproduzenten in Sachsen-Anhalt finden darauf immer wieder neue, facettenreiche Antworten. Nun wurden 17 handverlesene Produkte im Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ mit dem renommierten Qualitätssiegel „Kulinarischer Stern“ ausgezeichnet – darunter ein traumhaftes Mürbeteig-Gebäck, ein Brot mit Bärlauch und ein Smoothie, der auf der Zunge zergeht wie flüssige Marmelade.

Im neunten Wettbewerbsjahr hatten sich 78 Unternehmen mit 131 Produkten beworben, die von einer Fachjury verkostet und im Anschluss in 17 Produktkategorien mit dem „Kulinarischen Stern 2025“ prämiert wurden. Die frisch gekürten Genussbotschafterinnen und -botschafter kommen aus allen Teilen des Landes – vom Harz bis in die Altmark, aus Familienbetrieben, Inklusionsprojekten oder kleinen Manufakturen. Da ist der Erdbeersmoothie vom Obsthof Zwicker aus Jessen, der mit seiner samtigen Konsistenz den Gaumen betört. Oder das Roggenmischbrot mit Bärlauch aus dem Kolping-Berufsbildungswerk Hettstedt – gebacken von jungen Menschen, die das Handwerk mit ihren guten Ideen beleben. Derweil feiert die Bäckerei Ramm aus dem kleinen Hohenweiden ein süßes Comeback: Mit dem „Anhalter Kremschiffchen“, einem Mürbeteig-Gebäck mit Kirschen und Schokolade, holt das Familienunternehmen zum zweiten Mal in Folge einen Stern nach Hause.

Langjähriger Schirmherr des Wettbewerbs ist Ministerpräsident Dr. Reiner Haseloff. „Oftmals zeigt sich das Besondere im vermeintlich Alltäglichen – in einem Brot, einem Löffel Honig oder einem guten Schluck aus der Region. Die Kulinarischen Sterne machen genau das sichtbar: Sie würdigen Menschen, die mit ihren ausgezeichneten Produkten Geschmack in unser aller Leben bringen. Dafür können wir nicht dankbar genug sein“, so der Landesvater.

Verliehen wurden die Auszeichnungen von Landwirtschaftsminister Sven Schulze. „Die Kulinarischen Sterne zeigen, was möglich ist, wenn regionale Produkte, Ideenreichtum und Tradition Hand in Hand gehen. Unsere prämierten Betriebe sind Botschafter für die Genusskultur Sachsen-Anhalts – und sie machen Lust darauf, unsere Heimat buchstäblich häppchenweise zu entdecken.“

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

Alkoholfreie Getränke: Erdbeersmoothie | Obsthof Zwicker GmbH & Co. KG | Jessen | Erdbeeren vom eigenen Feld und ein Hauch Vanille – ein Smoothie wie flüssige Marmelade

Backwaren: Anhalter Kremschiffchen | Bäckerei Ramm | Schkopau OT Hohenweiden | Kirschen, Schokolade und Mürbeteig – ein süßes Gesamtkunstwerk mit Tradition

Brände: Lieblingsmensch Mango-Gin | Harzer Edelbrand Manufaktur | Timmenrode | Wacholder trifft Mango – ein Gin für Genießer und Lieblingsmenschen

Brot: Roggenmischbrot mit Bärlauch | Kolping-Berufsbildungswerk Hettstedt gGmbH | Hettstedt | Steinofenbrot mit milder Bärlauch-Note – gebacken im Inklusionsprojekt

Brotaufstrich: SagenCraft Honig-Marzipan-Aufstrich | Harzer Streuobst – Stephan Koppelin | Hüttenrode | Gebirgshonig trifft geröstetes Lübecker Marzipan – ein märchenhafter Genuss

Eis: Frieda Frost Ice Cream – Vegane Schokolade | Manufacture de Gourmet GmbH | Sülzetal OT Langenweddingen | Veganes Eis mit belgischem Kakao und Leinsamenpaste – cremig, nachhaltig, überzeugend

Feinkost und Konserven: Hühnerfrikassee mit Gemüse | Hühnerhof Steuden | Teutschenthal OT Steuden | Zartes Huhn, feiner Spargel und Sahne – ein Löffel Kindheit

Fleisch- und Wurstwaren, gegart: Straußenbratwurst | Straußenhof Scholz | Landsberg OT Stichelsdorf | Dunkles Straußenfleisch, veredelt mit Majoran – fettarm, eiweißreich und regional

Fleisch- und Wurstwaren, gereift: Entengold | Fleischerei Zaake GmbH | Zerbst/Anhalt | Gereifte Entenbrust mit Rauchnote und Zitronenpfeffer – handwerklich perfekt

Gewürze und Öle: Nullachtfünfzehn | Alexmenü GmbH & Co. KG | Magdeburg | Meersalz, Kristallsalz und Kräuter – ein Alleskönner mit Geschmack

Honig: Sommerblüten-Honig mit Linde | Erlebnis- und Wanderimkerei Enrico Kretschmar | Osterwieck OT Hessen |

Lindenblütenaroma in goldener Harzer Sommerfülle – kalt geschleudert und naturbelassen

Kaffee: Velvet Paw | Hallunken Kaffee & Spezialitäten GmbH | Halle (Saale) | seidig-weicher Specialty Coffee mit Noten von Schokolade, Zedernholz und Basilikum

Liköre: Schnapsmarie Merlot Likörwein | Weinhaus Marie Hoffmann | Salztal OT Hönstedt | Frischer Merlot-Most und eigener Weinbrand – weich, tief und charmant

Molkereiprodukte: Bio-Schnittkäse Hausmarke Rauch | Bauer Freigeist GmbH | Gardelegen OT Wiepke | über Buchenholz geräuchert – würzig, komplex und handgemacht

Süßwaren und Snacks: Butter-Rotella | FRIWI-Werk Stolberg Harz Witte OHG | Stolberg | Buttergebäck mit Karamell- und Rumnote – knusprig, makronenartig und regional verwurzelt

Wein und Sekt: Kellerkunst | Weinhaus Siegmund & Klingbeil GbR | Bad Bibra | Weißwein-Cuvée aus Silvaner, Riesling & Co. – französisch inspiriert, genial komponiert

„Jurypreis“: Apfelchips | Obsthof Müller | Querfurt | knusprig, naturbelassen und preisgekrönt – eine fruchtige Verführung aus regionalem Obstanbau

