

Land vergibt 17 Sterne für Köstlichkeiten

Von Quark-Mohn-Torte bis hin zu Löffellikör

Magdeburg (jb) • Im Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt 2022“ sind die Würfel gefallen: 17 „Kulinarische Sterne“ hat die Fachjury neu vergeben. Im Rahmen einer festlichen Gala wurden den Produzenten gestern Abend in Magdeburg von Landwirtschaftsminister Sven Schulze (CDU) ihre Urkunden überreicht. Insgesamt 71 Unternehmen hatten sich mit 114 Produkten beworben. Die Sieger in den unterschiedlichsten Kategorien von alkoholfreien Getränken bis Backwaren und Honig sind ein Aushängeschild für die Geschmacksvielfalt der Region.

Unter den Jury-Experten des renommierten Geschmackswettkampfes war in diesem Jahr erstmals Fernseh- und Sternekoch Robin Pietsch. „Für mich war es eine Herzenssache, so tolle Produkte verkosten und auch auszeichnen zu dürfen“, so der Wernigeröder.

Als besondere Geschenkidee gibt es auch in diesem Jahr eine „Kulinarischen Sterne-Box“, die ausgewählte Gewinnerprodukte in einer hochwertigen Gourmet-Box enthält. Diese wird ab September unter www.anhalt-shop24.de erhältlich sein.

Die Gewinner im Überblick:

Alkoholfreie Getränke: Bio-Apfelsaft Baya Marisa (Raguhn-Jeßnitz), **Backwaren:** Quark-Mohn-Torte (Der Bäcker Lampe, Halle), **Bier:** WEIZEN 21 (Brauhaus „Zum Alten Dessauer“ in Dessau-Roßlau), **Brände:** Fürst Franz GIN (Wörlitzer Spirituosen-Manufaktur), **Brot:** Bornsche Kruste (Bäckerei Stelmecke in Borne), **Brotaufstrich:** Pistazien-Nougat-Creme (danz11 – Eismanufaktur Guse in Magdeburg), **Feinkost und Konserven:** Schweinsbäckchen in Bockbier-Honig-Sauce (Alexmenü in Magdeburg), **Fleisch- und Wurstwaren:** Luftgetrockneter Wildschinken mit Edelschimmel (Waldgourmet in Gardelegen), **Gewürze und Öle:** Bio-Gold-Leinöl (Huyland UG, Eilsdorf), **Honig:** Kleistauer Wildblütenhonig (Imkerei Thiele in Dähre), **Kaffee:** Fruchtbombe (Kaffeemänner Rider & Schatz in Aschersleben), **Liköre:** MaMa's Unstruttaler Löffellikör (Straußenfarm in Balgstädt), **Molke-reiprodukte:** „Lindauer Moorkäse“ (Käserei JAARE), **Spezialitäten:** Bio-Rübensirup (Gut Edlau in Könnern, OT Mitteleldlau), **Süßwaren:** Frieda Frost Ice Cream – Erdbeere küsst Joghurt-Schokolade (Manufacture de Gourmet in Sülzetal, OT Langenweddingen), **Wein und Sekt:** Pinot Pinocchio Frühburgunder (Weingut Rollsdorfer Mühle), **Sonderkategorie nationaler Markt:** Kelles Altmärkische Hochzeitssuppe (Kelles Suppenmanufaktur in Kläden)