



Sternenregen im Jubiläumswettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“

Zehn Jahre, die auf der Zunge zergehen

Die Liebe zur Heimat, sie geht durch den Magen, und manchmal strahlt sie weit über die Region hinaus. Im Jubiläumsjahr 2026 sind die Siegerinnen und Sieger des Wettbewerbs „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ gekrönt worden. Zum zehnten Mal zeigt der Wettbewerb, wie viel Glanz in alten Rezepten, neuen Ideen und guten Zutaten stecken kann.

Die Jubiläumsbilanz erzählt eine beachtliche Geschichte: 1.199 Produkte hat die Jury in zehn Wettbewerbsjahren verkostet. 166 Kulinarische Sterne wurden einschließlich 2026 in 37 Kategorien verliehen. Hinter diesen Zahlen stehen Betriebe aus allen Teilen des Landes und Menschen, die aus Rohstoffen und Rezepturen Produkte machen, die Sachsen-Anhalt Geschmack verleihen.

Einer von ihnen ist der Obsthof Müller aus Querfurt, der auch in diesem Jahr wieder zu den ausgezeichneten Unternehmen gehört. Mit gleich zwei Gewinnerprodukten, seinem Fruchtaufstrich Aprikose-Rosmarin und dem Aprikosen Shrub, zeigt der Betrieb, wie überraschend und vielseitig sich Früchte aus regionalem Anbau veredeln lassen. Mit inzwischen neun Kulinarischen Sternen hat das Unternehmerpaar Monique und Alexander Müller die meisten Auszeichnungen der zehnjährigen Wettbewerbsgeschichte gewonnen.

Auch die weiteren Preisträgerinnen und Preisträger zeigen, wie vielfältig regionale Qualität schmecken kann. Der Heilighenthaler Bergkeller-Schinken der Fleischerei Schubach ist ein Rohschinken, der sich Zeit lässt: trocken gesalzen und mild geräuchert wird er mit Pfeffer, Rosmarin und Wacholder veredelt. Süß und traditionsbewusst wird es mit dem Bienenstich Alfred der Bäckerei und Konditorei Helge Sommerwerk aus Mücheln/Geiseltal. Für Genussmomente im Glas steht beispielhaft der acht Jahre fassgelagerte Edelbrand Apfel der Feindestillerie Gerhard Büchner GmbH.

Schirmherr des Wettbewerbs ist in diesem Jahr Ministerpräsident Sven Schulze. „Die Kulinarischen Sterne zeigen, wie viel Leidenschaft, Handwerk und Heimatgefühl in unserem Sachsen-Anhalt steckt. Hinter jedem ausgezeichneten Produkt stehen Menschen, die mit Ideenreichtum, harter Arbeit und viel Herzblut unsere Regionen prägen. Genau das macht unser Land aus: starke Betriebe, hochwertige regionale Produkte und eine tiefe Verbundenheit zur Heimat. Ich bedanke mich bei unseren Direktvermarktern und Produzenten herzlich für ihr großes Engagement. Mit ihrer Arbeit stehen sie nicht nur für Qualität und Genuss, sondern sind zugleich starke Botschafter unseres Landes – weit über die Grenzen Sachsen-Anhalts hinaus. Darauf können wir stolz sein.“

Sachsen-Anhalts Landwirtschaftsminister Michael Richter, dessen Haus den Wettbewerb ausrichtet, stellt die Bedeutung regionaler Produkte heraus: „Lebensmittel aus Sachsen-Anhalt haben sich zu einem wichtigen Wirtschaftsfaktor entwickelt. Sie halten Wertschöpfung in den Regionen, geben ländlichen Räumen Perspektive und präsentieren unser Land auch über seine Grenzen hinaus als Genussstandort.“

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

Schinken: Heilighenthaler Bergkeller-Schinken | Fleischerei Schubach | Heilighenthal | 24 Wochen gereift, trocken gesalzen und mild geräuchert – ein Rohschinken mit feiner Gewürzkruste und Bergkeller-Reife

Backwaren: Bienenstich Alfred | Bäckerei und Konditorei Helge Sommerwerk | Mücheln/ Geiseltal | saftige Sandmasse, nussig geröstete Bienenstichkruste und sahnige Aromen – ein Klassiker nach alter Rezeptur

Brände: Edelbrand Apfel fassgelagert | Feindestillerie Gerhard Büchner GmbH | Teutschenthal OT Langenbogen | acht Jahre im Fass gereift – mit Bratapfel, Röstnoten und karamellig-zimtigen Nuancen

Brot: Walnussbaguette | Bonback Halle (Saale) GmbH | Halle (Saale) | kräftige Kruste, aromatische Walnüsse und ein Hauch Honig – rustikal, rund und nussig im Geschmack

Honig: Sommerblüten-Honig aus dem Harz | Erlebnis- und Wanderimkerei „Der Biene zuliebe“ | Hessen | florale Spätsommernoten, zarte Konsistenz und Harzer Herkunft – kalt geerntet und naturbelassen

Kaffee: Bio-Kaffee „Libero“ | Kaffeerösterei Hannemann, Inh. Torsten Vogel | Köthen | entkoffeinierter Bio-Arabica aus Peru – fruchtig, kräftig und schonend trommelgeröstet

Liköre: Lutherhof Sloe Gin | Lutherhof Manufaktur | Aschersleben OT Drohndorf | Schlehe trifft Wacholder und Kräuter – dunkelrot, würzig und fruchtig mit Ecken und Kanten

Bier: Diamant Bier (Dunkel) | Brauerei Bodenstein Brau- und Vertriebsgesellschaft mbH | Magdeburg | ungespundet,

ungefiltert und direkt aus dem Lagerkeller – ursprünglicher Biergenuss seit 1823

Brotaufstrich: Fruchtaufstrich Aprikose-Rosmarin | Obsthof Müller | Querfurt | süße Aprikose trifft frischen Rosmarin – fruchtig, kräuterwürzig und aus eigener Ernte

Eis: Zitrone mit Minze Sorbet | Eismanufaktur Morre | Seegebiet Mansfelder Land OT Erdeborn | sizilianische Zitrone und kühle Minze – ein geschmeidiger Frischekick aus Gelato-Handwerk

Feinkost & Konserven: Königsberger Klopse im 600ml Glas | Marquardt GmbH & Co. KG | Salzatal OT Köllme | zarte Fleischbällchen in cremiger Kapernsauce – ein Wochenendklassiker im Glas

Molkereiprodukte: JAARE – Lindauer Wiesenkäse | Schafmilchkäserei JAARE | Lindau | zehn Monate gereift und zwölf Wochen im Heu veredelt – würziger Hartkäse mit Wiesennote

Süßwaren & Snacks: Sultanzwieback mit Schokolade | FRIWI-Werk Witte OHG | Südharz | Rezeptur von 1926, Sultaninen und Zartbitterschokolade – ein vertrauter Klassiker mit herber Nuance

Wein & Sekt: Winzersekt "Hommage" vom Silvaner | Weingut Herzer | Roßbach/ Naumburg | goldgelb, lebendig und vom Muschelkalk geprägt – Silvaner-Sekt mit Apfel, Kräutern und Brioche

Fleisch- und Wurstwaren, gegart: Willis´s Käse Bärlauch Griller | Fleischerei Schneider | Südharz OT Roßla | Leicoma-Schweinefleisch, frischer Bärlauch und geschmolzener Käse – ein Grillerlebnis mit feiner Schärfe

Fleisch- und Wurstwaren, gereift: Bio Bierbeisser vom Rind | Mein BioRind, Inh. Kevin Schulze | Groß Garz | 100 Prozent Bio-Rind, über Buchenholz geräuchert – würzig, scharf und kompakt aus der Altmark

Gewürze & Öle: Aprikosen Shrub | Obsthof Müller | Querfurt | sonnengereifte Aprikosen, milde Säure und feine Essignote – fruchtige Frische aus eigener Ernte

Jurypreis: Birnen-Schaumwein Perry brut | Cidermanufaktur Trinkender Zobel | Weißenfels | feinperliger Birnenschaumwein aus alten Streuobstwiesen – klassisch flaschenvergoren und elegant am Tisch

Spezialitäten: Elbwelsbrötchen | Fischerei Rosenkranz | Prosigk OT Fernsdorf | geräucherter Elbwels mit Rucola, roter Zwiebel und Apfel – regionale Fischart schmackhaft vermarktet