



SACHSEN-ANHALT

Kulinarisches Sachsen-Anhalt 2018

Gewinner

Alkoholfreie Getränke	
MOSTI Rhabarberschorle	Diesdorfer Süßmost-, Weinkelterei und Edeldestille GmbH www.diesdorfer.de
Erntefrisch und schonend gepresst, gibt Rhabarber aus der Altmark der Fruchtsaftschorle ein fruchtig-frisches Aroma. Ausgewogen ist das Verhältnis von Säure und Süße. Gekühlt ist MOSTI Rhabarberschorle vor allem im Sommer ein beliebtes Erfrischungsgetränk – ohne Aroma- und Konservierungsstoffe.	
Backwaren	
Salzwedeler Baumkuchen mit Überzug aus Zartbitterkuvertüre	Salzwedeler Baumkuchen GmbH www.baumkuchen-saw.de
In Handarbeit nach traditioneller Rezeptur am offenen Feuer gebacken und wild gewachsen ist Salzwedeler Baumkuchen eine besondere regionale Spezialität; auf Konservierungsstoffe, Pasteurisierung und Tiefgefrierung wird bei der Herstellung verzichtet.	
Bier	
Sudenburger Helles	Sudenburger Brauhaus / Magdeburger Getränkekombinat GmbH www.sudenburger-brauhaus.de
Das leichte, milde Bier trifft besonders den Geschmack jüngerer Konsumenten. Sudenburger Helles wird nach dem deutschen Reinheitsgebot aus Wasser, Gerstenmalz und Hopfen traditionell gebraut. Alle Zutaten kommen aus Sachsen-Anhalt.	
Brände	
Old Paul Distilled Dry Gin	Diesdorfer Süßmost-, Weinkelterei und Edeldestille GmbH www.diesdorfer.de
Bester Wacholder, Lavendel und eine Komposition getrockneter heimischer Kräuter und frischer Früchte geben „Old Paul“ einen fein verführerischen Geschmack. In einer eigens für diesen Gin angefertigten 75-Liter-Kupferblase wird der Gin in dem familiengeführten Traditionsunternehmen handgeführt destilliert.	
Brot	
Altmärker	Apenburger Landbäckerei www.biobaeckerei-apenburg.de
Das Roggenvollkornbrot aus Sachsen-Anhalts erster Bio-Bäckerei passt perfekt in die Altmark als traditionelles Roggenanbaugebiet. Tagfrisch in der eigenen Getreidemühle vermahlene Roggenvollkornmehl und betriebseigener Sauerteig sind die Basis für ein köstliches, herzhaftes Brot mit einer Prise Kümmel, das lange frisch bleibt.	
Brotaufstrich	
Apfel-Holunderblütengelee	Mosterei Kühlmann's Hof www.kuehlmanns-hof.de
Apfel-Direktsaft aus selbst geernteten und in der eigenen Mosterei verarbeiteten Früchten sowie im Harz von Hand gepflückte Holunderblüten sind die Basis für das frisch-fruchtige Apfel-Holunderblütengelee.	
Feinkost & Konserven	
Holunder-Balsamico-Essig	Kräuter & Genuss www.kraeuter-genuss.de
Fein abgestimmt mit Holundersaft und einer Gewürzmischung, wird der rote Balsamico-Essig zu einem fruchtigen Geschmackserlebnis. In Handarbeit aus Zutaten in Bio-Qualität mit viel Liebe hergestellt, abgefüllt und etikettiert, verfeinert er Salate, gekochtes Rotkraut und würzige Soßen.	
Fleisch- und Wurstwaren	
Harzer Wildkräuterschinken vom Angler Sattelschwein	Bio-Brockenbauer Thielecke www.brockenbauer.de
Das Angler Sattelschwein ist eine vom Aussterben bedrohte Rasse. Auf dem Brockenbauer-Hof werden die Tiere mit viel Auslauf gehalten. Das bio-zertifizierte Fleisch zeigt eine feine Marmorierung; die Wildkräuter werden per Hand einmassiert.	



Honig	
Pollenhonig vom Böckerhof	Böckerhof / Frank und Yvette Böcker
Bienen sammeln nicht nur Nektar, sondern auch Pollen und beides verbindet sich im Pollenhonig zu einem zart schmelzenden Honig mit floraler Aromatik. Der Honig wird in reiner Handarbeit hergestellt und kalt geschleudert. Anschließend wird er bis zu drei Wochen täglich von Hand gerührt.	
Kaffee	
Daklak Kaffee	Kaffeerösterei Moness www.moness.de
Eines der besten Kaffeeanbaugebiete Vietnams ist die Provinz Daklak. Eine Mischung aus Arabica- und Robustabohnen von ehemaligen DDR-Plantagen wird für diese Spezialität bei niedrigen Temperaturen schonend geröstet. Einzigartig wie die Geschichte sind das würzige Aroma und der schokoladige Geschmack.	
Liköre	
Rhabarber-Likör	Harzer Likör Manufaktur www.harzer-likoer.de
Ein Hauch Vanille verleiht dem Rhabarber-Likör aus dem Harz das gewisse Etwas. Rhabarber-Nektar aus Sachsen-Anhalt liefert die Basis für diese Spezialität, die Originalrezeptur ist ein streng gehütetes Geheimnis. Seiner Tradition und der Region fühlt sich das Unternehmen verpflichtet.	
Molkereiprodukte	
JAARE Pecorino	Schafmilchkäserei JAARE www.jaare.eu
Im kleinen Familienbetrieb wird in artgerechter Tierhaltung Schafmilch produziert und handwerklich verarbeitet. Zusätze von Konservierungsstoffen, Aromen oder Farbstoffen sind dabei tabu. Der Pecorino überzeugt mit mildem Geschmack, schönem Schmelz und fein-würzigem Duft.	
Süßwaren und Snacks	
Trüffel-Tüte mit edler Rotweincanache	Argenta Schokoladenmanufaktur GmbH www.argenta-schoko.com
Die Tütchen aus feiner Vollmilchschokolade sind gefüllt mit einer Canache aus Sahne, Schokolade und Blauem Zweigelt aus der Weinbauregion Saale-Unstrut. Die Form ist klassisch, der Inhalt edel, die Herstellung reine Handarbeit. Das hochwertige Produkt Trüffel wird neu definiert.	
Trockenware	
Familien-Haustee	Kräuter & Genuss www.kraeuter-genuss.de
Ausgesuchte Kräuter aus kontrolliert biologischem Anbau werden in Handarbeit gemischt und abgefüllt. Wunderbar bunt und appetitlich, wohlriechend und harmonisch passt dieser Haustee zu jeder Tageszeit und Gelegenheit. Er ist bei Kindern ebenso beliebt wie bei Erwachsenen.	
Wein	
2017 ALLERHAND DQW trocken	Breitengrad51 www.breitengrad51.de www.allerhand-wein.de
Diese leichte Weißweincuvée ist ein Gemeinschaftswerk aller acht Mitglieder der Initiative Breitengrad51. Sie spannt den Bogen über mehrere gebietstypische Rebsorten von Müller Thurgau, Bacchus und Elbling über Gutedel, Riesling, Weißburgunder, Silvaner und Johanniter bis zum Cabernet Blanc.	