

Immer der Gabel nach: Sachsen-Anhalt kulinarisch entdecken

In Sachsen-Anhalt ist der Genuss zu Hause: Zwischen Backstuben, kleinen Manufakturen und Weinbergen warten Geschichten, Traditionen und eine Geschmacksvielfalt, die man am besten direkt vor Ort entdeckt. Wer Lust hat, die regionale Schatztruhe zu öffnen und Land und Leute kennenzulernen, sollte sich auf eine kulinarische Reise einlassen. Sie führt zu überraschenden Genusssorten – und ganz bestimmt auch zu einem neuen Blick auf die Region.

Wenn man an das Wort „Genuss“ denkt, schieben sich zuerst Bilder von Sterneköchen in den Kopf. Kochmützen, gerahmte „Feinschmecker“-Urkunden im Entree eines Restaurants und kunstvoll angerichtete Fine-Dining-Menüs auf den Tellern. Sachsen-Anhalt kann mit Genuss deluxe aufwarten. So wurde das „Pietsch“ in Wernigerode 2025 vom Guide Michelin aufgewertet und trägt nun sogar zwei Sterne. Das zweite Haus von Robin Pietsch, das „Zeitwerk“, und auch das Lokal „Speiseberg“ in Halle (Saale) konnten jeweils ihren Stern bestätigen.

Freyburg_im_Weinberg: Mit dem Freyburger Weinfrühling wird jedes Jahr am 1. Mai die Weinfestsaison in der Region Saale-Unstrut eröffnet. Man kann junge Weine und regionale Köstlichkeiten probieren, dazu gibt's Straßenmusik. Foto: Saale-Unstrut-Tourismus e.V./Falko Matte

Kleine Kostproben, große Geschichten

Doch ein echtes Genusserlebnis braucht gar nicht zwingend die ganz große Kochkunst. Es findet sich auch im Kleinen. Wer herausfinden will, wie Sachsen-Anhalt schmeckt, der kann seine ganz persönliche Genusstour starten. Das Equipment für den ersten kleinen Testlauf könnte so aussehen: einige sahnig-süße Halloren-Kugeln, eine traditionsreiche Tangermünder Nährstange, über Buchenholz geräucherte Halberstädter Würstchen, ein mageres Stück Fleisch vom Harzer Roten Höhenvieh, eine Flasche Garley-Bier aus der Altmark und ein Happen des lebendigsten Käses der Welt. Würchwitzter Milbenkäse heißt die im Burgenlandkreis hergestellte würzige Spezialität, die für die einen gewöhnungsbedürftig, für die anderen eine wahre Delikatesse ist.

Diese Kostproben könnten unterschiedlicher nicht sein und haben doch etwas gemeinsam. Sie erzählen von Tradition, Handwerk und regionaler Identität – und sie machen sofort Lust darauf, Sachsen-Anhalt nicht nur zu sehen, sondern auch zu schmecken. Genau hier setzt das Projekt Genussfinder an, das als Guide von Genusssort zu Genusssort navigiert und 2025 zu den Finalisten des Tourismuspreises Sachsen-Anhalt zählt. Initiator Sascha Walz bezeichnet sich selbst als Genussmensch, der guten Käse und guten Wein zu schätzen weiß und es liebt, sich eine kulinarische Freude zu machen. „Genau genommen ist das Projekt purer Eigennutz“, sagt er lachend. „Denn wenn wir unsere Videos drehen, um zu zeigen, wo man einkaufen oder einkehren kann, lerne ich tolle Weingüter, Cafés, Restaurants und Manufakturen kennen.“

Sascha Walz ist Gründer des Portals Genussfinder. Er fährt mit seinem Team von Genusssort zu Genusssort in Sachsen-Anhalt und teilt seine Entdeckungen mit einer wachsenden Instagram-Fangemeinde. Hier: Die Hofbude Pietsch in Wernigerode. Foto: Genussfinder

Ein kulinarisches Entdeckungsspiel

Die Projektidee entstand, als er von Berlin, wo er mehrere Jahre gelebt hatte, zurück in seine Heimat in der Börde zog. In der Hauptstadt wusste er, wo es die guten Dinge gab. Als er dann aber mit seiner Familie in der kleinen Stadt Egeln in der Nähe von Magdeburg einen Hof kaufte, fühlte er sich erstmal ein Stück weit orientierungslos. „Ich hatte keine Ahnung, wo ich hinfahren könnte, um gut zu essen oder Kaffee zu trinken. Der Genussfinder ist ein Riesen-Entdeckungsspiel, auch für mich selbst. Inzwischen weiß ich, dass ich Sachsen-Anhalt kulinarisch unterschätzt habe, denn ich wurde an wirklich jedem Genusssort überrascht.“

Als Inhaber einer Social Media Marketing Agentur weiß Sascha Walz, wie man im Netz Aufmerksamkeit gewinnt. Und so will er in den kurzen Videos für den Instagram-Kanal Genussfinder nicht nur selbst in Kuchenstücke beißen oder Suppen verkosten, sondern vor allem den Geschichten eine Plattform geben. „Ich möchte, dass die Menschen von ihren Produkten und Betrieben erzählen, denn sie machen die kulinarische Identität ihres Bundeslandes aus“, sagt er.

Ronald Haake züchtet in Kuhlhausen im Norden Sachsens Wagyu-Rinder. Er legt Wert auf eine langsame, stressfreie Aufzucht mit hochwertigem Futter, viel Platz und frischer Luft. Foto: Genussfinder

Wagyu vom Dorfrand: Geheimtipp mit Wow-Effekt

Zu den überraschendsten Entdeckungen auf seiner bisherigen Reise durch Sachsen-Anhalt zählte die Begegnung mit Ronald Haake und David Meyer. In Kuhlhausen, einem Dorf bei Havelberg, züchten und halten sie Wagyu-Rinder. Die komplett schwarzen Tiere liefern butterzartes Edel-Fleisch, das mit feinen Fettäderchen durchzogen und sehr geschmacksintensiv ist. Der Betrieb Havel Wagyu ist einer der größten Züchter Deutschlands.

Mit solchen Tipps erreicht Sascha Walz eine beachtliche Zahl an Genussmenschen, denn sein Instagram-Kanal Genussfinder, der erst im Sommer 2025 startete, hatte Ende des Jahres bereits 20.000 Follower. „Das ist für die Kürze der Zeit wirklich erstaunlich“, freut er sich und kündigt an, mit seinem Team etwa 50 Genusssorte pro Jahr zu besuchen, um peu à peu eine kulinarische Landkarte zu erstellen. Der einfache Eintrag auf dieser Landkarte sei kostenfrei, so Sascha Walz. Wer mehr Sichtbarkeit und Reichweite für die erstellten Fotos und Videos auf den Social-Media-Kanälen und auf der Website wünscht, der habe die Option, Partner zu werden, also zahlendes Mitglied der Plattform.

Wagyu-Fleisch direkt von der Weide an der Havel: In Kuhlhausen bei Havelberg, ganz im Norden Sachsen-Anhalts, werden die Rinder gezüchtet. Foto: Genussfinder

Fünf Zutaten Heimat

Das Ziel, die kulinarischen Schätze der Region bekannter zu machen, verfolgt auch die Initiative Heimatgenuss Mitteldeutschland, die den Kreis etwas weiter zieht und auch Thüringen und Sachsen im Blick hat. Vor fünf Jahren mit dem Ziel gegründet, regionale Lebensmittelerzeuger mit Köchen und Gastronomen zu verbinden, gehören heute 700 Partner zum Netzwerk des Vereins.

Der Heimatgenuss Mitteldeutschland e.v. setzt auf eine Vielzahl von Ideen. Erfolgreich ist zum Beispiel das sogenannte Heimatmenü: Köche kreieren mehrgängige Menüs, die mindestens fünf Zutaten aus heimischer Produktion enthalten. „Das fördert Regionalität, Qualität und Nachhaltigkeit und führt dazu, dass wir die Arbeit und die Produkte unserer Obstbauern, Metzger, Imker, Geflügelzüchter, Käsespezialisten, Bäcker oder Winzer mehr wertschätzen“, sagt die Vereinsvorsitzende Christine Klaunder. „Erzeuger und Restaurants werden gemeinsam zu Genussbotschaftern der Region.“ Sie selbst, so gesteht sie, ist durch die Recherchen Fan von Sachsen-Anhalt geworden. „Das ist eine wahre Schatztruhe für Geniesser“, schwärmt sie.

HeimatgenussWoerlHof: Der Satz „Geniessen ist Pflicht“ gehört zu Küchenphilosophie des Restaurants Wörlitzer Hof in Sachsen-Anhalt. Hier setzt man auf heimische Zutaten und serviert nicht nur ein Heimatmenü. Foto: Adrian Liebau Gastblick.Media

Ausgezeichnet, handverlesen, regional

Wie überraschend vielfältig Heimat schmeckt, zeigt außerdem der Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“, der vom Ministerium für Wirtschaft, Tourismus, Landwirtschaft und Forsten des Landes Sachsen-Anhalt in Zusammenarbeit mit der Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt ausgerichtet wird. 2025 wurden 17 handverlesene Produkte mit dem Qualitätssiegel „Kulinarischer Stern“ ausgezeichnet – darunter ein Erdbeersmoothie vom Obsthof in Jessen, ein Mango-Gin aus Timmenrode im Harz, das Roggenmischbrot mit Bärlauch aus dem Kolping-Berufsbildungswerk Hettstedt und das „Anhalter Kremsschiffchen“, das in einer Familienbäckerei in Hohenweiden gebacken wird. Einige der Siegerprodukte kann man sich in einer „Kulinarischen Sterne-Box“ nach Hause liefern lassen.

Wer Spaß am Verkosten und Schlemmen findet, der könnte seine Gourmet-Testreihe unter dem Arbeitstitel „Wie schmeckt Sachsen-Anhalt?“ mit einer der zahlreichen Spezialitätenboxen fortsetzen – zum Beispiel mit einer Harzer Schlemmerkiste, der Halleschen Genussbox, der Altmarkkiste, der Magdeburger Otto-Schatz-Kiste, dem Genusskoffer Wittenberg oder einem Probierpaket aller sogenannten „Goldkinder“ aus der Saale-Unstrut-Region, den goldprämierten Spitzenweinen aus einer Region mit 1000-jähriger Weinbautradition.

Familientradition: Manuel Flechtner kreiert naturnahe Weine und vertreibt sie unter der Marke „Winzerbar“. Schon sein Urgroßvater bewirtschaftete einen Weinberg bei Naumburg im Saaleetal (Sachsen-Anhalt). Foto: Saale-Unstrut-Tourismus e.V./Falko Matte

Author: Dana Toschner

More information:

Specialty boxes from Saxony-Anhalt: <https://amg-sachsen-anhalt.de/regionalkisten/>

<https://presse.investieren-in-sachsen-anhalt.de/2025-12-22-Immer-der-Gabel-nach-Sachsen-Anhalt-kulinarisch-entdecken>