

Ohrekreis



Volksstimme

Hohe Börde präsent beim Gesundheitstag in Flechtingen

Premiere machte Appetit auf mehr

Von Maik Schulz

Flechtingen/Hohe Börde. Zum ersten Mal setzte die Verwaltungsgemeinschaft Hohe Börde eine Duftmarke beim Sport- und Gesundheitstag am vergangenen Wochenende am Flechtinger Schloss. Vertreter der Gemeinde Nordgermersleben und der Kreativ-Werkstatt Hohe Börde informierten die Besucher über das Nordgermersleber Ökobad und das Holunderprojekt der Hohen Börde. Ursula E. Duchrow von der Kreativ-Werkstatt war zufrieden: „Unser Stand war gut besucht, die Nachfrage besonders nach unserer neuen Broschüre 'Holunder pur – aus Feld und Flur' war groß.“ Die Resonanz machte Appetit auf mehr. Denn: Richtig durchstarten soll das Holunderprojekt am Sonntag zum „Tag der Regionen“ in der gesamten Hohen Börde. In allen acht teilnehmenden Dörfern wird die neue Broschüre zu erhalten sein. Einige Standorte beschäftigen sich darüber hinaus mit Holunder. In Ackendorf wird Naturstoff mit Holunderbeeren gefärbt. Im Schnarsleber Dorfkern erwartet die Besucher eine geschichtlich-kulinarische



Helen Steinmann (li.) und Ursula E. Duchrow vertreten die Hohe Börde in Flechtingen. Am Sonntag ist die Hohe Börde selbst Gastgeber. Foto: privat

Entdeckungsreise in die Holunderwelt. Im Bauernhaus, Bebelstraße 14, werden Lächskanapes mit Dressing aus Senf und Holunderblütensirup gereicht, dazu Sekt aus schwarzen Beeren und weißen Blüten. Vis-à-vis, in der Historischen Käsestube, serviert Christel Westerholz geräucherten Schinkenspeck mit Beerensaat nach

altem Familienrezept, dazu deftigen Käse und Holunderlikör. Hellmi I., ihres Zeichens 3. Bördebackkönigin, lädt zu hausgemachtem Holunderbeersaft und Holunderbeerkuchen. Und natürlich würzen Geschichten und Anekdoten, Fakten und neue Ideen rund um die schwarzen Holunderperlen den „Tag der Regionen“.