

General-Anzeiger

39/06 / SONNTAG, DEN 1. OKTOBER



Ursula E. Duchrow, Helmi Ritter und Christel Westerholz (v.l.) haben für heute allerlei Köstlichkeiten vorbereitet.

Foto: A. Ilsmann

Hollerbusch-Leckereien

Zum heutigen Tag der Regionen dreht sich in Niederndodeleben alles um den Holunder

Niederndodeleben (ail). Zu einer geschichtlich-kulinarischen Entdeckungsreise laden zum heutigen Tag der Regionen Ursula E. Duchrow und Christel Westerholz im alten Niederndodeleber Ortsteil Schnarsleben ein. Auf dieser Reise wird der Schwarze Holunder die Route bestimmen. Ob als Baum oder Strauch – der schwarze Holunder gehört zum Dorfbild der Börde wie die fruchtbaren Felder. „Bei unserem Streifzug durch die Dörfer der Hohen Börde sind wir auf der Suche nach ursprünglichen Holunder-Rezepten der Regionalküche fündig geworden“, freut sich Ursula Duchrow.

Angefangen von fürstlichen Holunder-Küchlein, die einst der Leibkoch des Grafen von Veltheim aus den duftenden Blüten des Holunders in köst-

liche Küchlein verwandelte, bis hin zu Oma Hildchens Holunderblütenlikör dreht sich in Niederndodeleben heute alles um die schwarzen Perlen der Börde. „Unzählige Köstlichkeiten lassen sich aus den gekochten Früchten des Holunders und aus den Blüten zubereiten“, weiß Duchrow aus eigener Erfahrung. Darüber hinaus haben die schwarzen Perlen einen bedeutenden gesundheitlichen Wert. Die reifen Beeren übertreffen im Vitamin-C-Gehalt sogar die Zitronen.

Dass die „Hollerbusch-Leckereien“ nicht nur gesund sind sondern auch sehr gut schmecken, davon können sich die Besucher heute ab 11 Uhr auf dem Gelände der Kreativ-Werkstatt in der August-Bebel-Straße 14 überzeugen. Hier reicht Ursula Duchrow

feinste Lachscanapés mit Holunderblüten-Honig-Senf-Dressing. Gegen den Durst gibt es für die kleinen Gäste süße Holunderblüten- und Holunderbeerenlimonade. Die Erwachsenen können sich selbstgemachten Sekt und Likör aus Holunderblüten und Holunderbeeren schmecken lassen.

Für alle Naschkatzen hat sich übrigens die neue Schnarsleber Bördeback-Königin, Helmi Ritter, etwas tolles einfallen lassen. Sie wird mit „Helmi's Holundertorte“ für Gaumenfreuden sorgen. Wer es lieber herzhaft mag, sollte bei Christel Westerholz in der Käsestube vorbeischauchen. Vom Handkäse mit Schmalzstulle bis hin zum Schnarsleber Schinkenspeck mit Holundersenf wird dort garantiert keiner den Hof mit

knurrendem Magen verlassen.

Übrigens hat sich auch Uschi für den heutigen Tag etwas besonderes ausgedacht. „Alle Vatis und Söhne oder Opas und Enkelkinder können aus Holunderholz kleine Flöten schnitzen“, verrät sie. Eine „Bauanleitung“ ist natürlich vorhanden, lediglich ein Taschenmesser sollte mitgebracht werden. Und damit die Mädchen nicht zu kurz kommen, wird eine Hohenwarsleberin zeigen, wie aus Holunderholz kleine Stempel gefertigt werden können.

Wer die Original-Rezepte einheimischer Küche probieren und dabei die Kultur der Region und die Lebensart anderer Menschen näher kennenlernen möchte, sollte heute von 11 bis 16 Uhr in Christel's Käsestube und Uschi's Kreativ-Werkstatt vorbeischauchen.