

Köstlichkeiten aus Holunder

Ursula E. Duchrow macht die „schwarze Perle der Börde“ wieder salonfähig

Magdeburg/Niederndodele-
ben (nbo). Die Schweden ver-
ehren den Holunderbaum noch
immer. Früher zog auch hierzu-
lande der Herr den Hut, kam er
am Holunder vorbei, die Frauen
machten einen Knicks. In der
Börde – Magdeburgs frucht-
bares und ertragreiches Umland
– gedeiht der Holunder in Hülle
und Fülle. Das Gute an ihm: Er
kann zweimal geerntet werden.
Die Blüten sind Ende Mai reif
und die Beeren Ende Oktober
– je nach Sorte sogar bis in den
November hinein.

Holunder gilt in der Medizin
als Universalmittel. So wir-
ken seine Blätter, tiefgefroren,
entzündungshemmend. Dass
der schwarze Holunder aber
auch vielfältig und vor allem
schmackhaft ist, wissen nur
wenige. Den Holunder wieder



Ursula E. Duchrow präsentiert das selbstgemachte Holundergelee.

salonfähig zu machen, das ha-
ben sich Ursula E. Duchrow und
Heinz-Werner Buhr auf die Fah-
nen geschrieben. Gemeinsam
suchten sie nach alten Rezep-
turen, probierten aus, erfanden
neues. So wird im Niederndo-
deleber Bauernhaus inzwischen
nicht nur Holunder-Gelee ge-
kocht, sondern auch Senf, Saft,
Tee, Suppe, Punsch und bald so-
gar Brot hergestellt.

Märchenhaftes und vor allem
Köstliches vom Holunder kann
jetzt auch in der Landeshaupt-
stadt probiert werden. Denn:
Ursula E. Duchrow hat sich mit
einer Expertin des guten Ge-
schmacks zusammengetan.

Musikprofessorin Monika
Köhler vom gleichnamigen Kaf-
feehaus in der Leiterstraße wird
den guten Ruf des Holunder in
Kulinarischem wiederhallen
lassen. So hat die Konditormeis-
terin Carolin Brand aus dem
fruchtigen Wildobst gezaubert
eine Torte gezaubert. Und Monika
Köhler höchstselbst kreierte den
Elfentrank – Sekt mit Holunderblü-
tenlikör. Beides steht demnächst
auf der Karte. Als bald will Andy
Wolter aus Alt-Olvenstedt, Bä-
ckermeister bei „Köhlers“, ge-
sundes und ballaststoffreiches
Holunderbrot backen.

Wer nach soviel Gaumenfreu-
den Lust auf einen Spaziergang
bekommt, der sollte diesen un-
bedingt in der „Hohen Börde“
unternehmen. Denn in der
gleichnamigen Verwaltungsgemein-
schaft sind engagierte Men-
schen dabei, den Holunder noch
berühmter zu machen. So plant
der Bürgermeister von Rott-
mersleben, Hans-Eike Weitz,
einen Backofen in der Nähe der



Die erste Torte, die Konditormeisterin Carolin Brand aus dem fruchtigen Wildobst gezaubert hatte, durfte Ursula Duchrow (Foto) bereits probieren. Diese und viele andere Leckereien wie Holunderbrot und Holundersekt stehen demnächst im Kaffeehaus „Köhler“ in Magdeburg auf der Speisekarte. Fotos (2): nbo

Kirche bauen zu lassen. „Dort
könnte das Holunderbrot frisch
gebacken werden“, schwebt ihm
vor. Und weil die Kirche am Ja-
kobsweg liegt, wäre das Brot
nicht nur was für Touristen, son-
dern auch ein Pilgermahl. Eine
Pilgerstätte in der Kirche gibt es
bereits. Zudem planen Niederndodele-
ben und das nahe ge-
legene Rottmersleben, gemeinsam

ein Holunder-Märchentälchen an
einem idyllisch gelegenen Teich
entstehen zu lassen. Sogar ein
Holunder-Radwanderweg
könnte es perspektivisch geben.
Doch darüber müssen zunächst
die entsprechenden Gremien be-
finden.

Bis das soweit ist, können die
selbstgemachten Köstlichkeiten
im Kaffeehaus Köhler genossen

werden. Bei Holundertorte und
Elfentrank lohnt sich auch ein
Blick in die Broschüre „Holun-
der pur“. Darin haben Ursula
E. Duchrow und Heinz-Werner
Buhr Erstaunliches über die
„schwarze Perle“ zusammenge-
stellt. Zahlreiche Rezepte laden
dazu ein, Holunder einmal selbst
zuzubereiten.

44/06 / MITTWOCH, DEN 1. NOVEMBER

Anzeiger