

Erstes Holunderkontor der Welt

Niederndodeleben. Das Programm für die Premiere des ersten Holunderblütenfestes steht. Höhepunkte sind dabei die Holunderküchlein-Back-Show und die Eröffnung des ersten Holunderkontors der Welt.

Zum Holunderblütenfest

Sekt ist kalt gestellt: Am 16. Juni öffnet das Holunderkontor

Das Programm für die Premiere des ersten Holunderblütenfestes am 16. Juni steht. Höhepunkte sind dabei die Holunderküchlein-Back-Show und die Eröffnung des ersten Holunderkontors der Welt.

Von Maik Schulz

Niederndodeleben. Zwischen dem Holunderkontor in der „Kreativ-Werkstatt im Bauernhaus“ und der Historischen Kästestube wird sich am 16. Juni die blühende Festmeile an der Wiese unter der Schnarsleber Bismarckeiche ausbreiten. Das Kontor als erstes Holunder-Dokumentationszentrum weltweit gibt einen Einblick in die Kunst, Küche und Kultur des Sambucus Nigra (schwarzer Holunder).

Das Putzen, Räumen und Polieren in den heimeligen Räumlichkeiten ist vorbei. Ein Blick in die Stube mit Kamin vor Sandsteinwänden macht neugierig auf eine unersättliche Vielfalt. „Unsere Kontakte zu Holunderfreunden in vier Bundesländern werden immer enger, davon profitiert auch die Auswahl unserer Produkte. Das sollen unsere Gäste zum Holunderblütenfest probieren können“, blickt Ursula E. Duchrow von der Kreativ-Werkstatt voraus. Auch aus der Hohen Börde gibt es Holunderneuigkeiten.

Nach der Kreation seines dunklen Holunderbeeren-Sauerteigbrot wird der Schackensleber Bäcker Pickert die Weltpremiere eines Holunderblüten-Weißbrot zelebrieren.



Es ist geschafft: Ursula E. Duchrow genehmigt sich ein Schlückchen Holunderblütenlikör im ersten Holunderkontor der Welt. Zum Holunderblütenfest am 16. Juni ist Eröffnung. Foto: Maik Schulz

Handgemachte Öle und Seifen, Essenzen und Rezepte erwarten die Besucher außerdem. Nicht zu vergessen die Holundergetränke. Neben neuen Entdeckungen eines Holundergeistes und eines flaschengegorenen Sektes aus der Rhön wird der Lindhorster Privatbrauer Jürgen Eckart sein selbst kreiertes Holunderbier präsentieren.

Kleine Elfen werden den Holundermärchengarten mit der Ausstellung „Ganz verwurzelt“

einweihen. Im Garten gedeihen übrigens elf seltene Kulturholundersorten aus fünf Ländern, unter anderem Holunder mit gelbem und schwarzem Laub, auch rot blühender Holunder.

Kulinarisch wird es Kostproben geben, die es Ursula E. Duchrow zufolge einzigartig, weil „Original-Hohe-Börde“, sind. „Für Feinschmecker servieren wir unsere ‚Chickensambuci‘, eine Spezialität mit Hühnchen und Holunder sowie

andere selbst ausgedachte und ausprobierte Leckereien. Verraten wollen wir nicht allzuviel. Unsere Besucher sollen neugierig gemacht werden. Und sie werden nicht enttäuscht.“ Fest steht, dass eine ganze Schar von Bördefrauen gemeinsam mit Landwirtschaftsministerin Petra Wernicke während einer großen Back-Show unter der Bismarckeiche frische Holunderküchlein backen werden.