

Holunder-Blütenfest in der Kreativ-Werkstatt im Bauernhaus

# Holunder-Kontor öffnet in Niederndodeleben die Tore



Ursula E. Duchrow in der Scheune ihrer Kreativen-Werkstatt in Niederndodeleben freut sich auf die Eröffnung ihres Holunder-Kontors am 16. Juni 07.

Foto: Piet Letz

**Niederndodeleben (pl).** Samstag, der 16. Juni 07, ab 14 Uhr ist der Tag, einer alten Kulturpflanze die Ehre zu geben. Der schwarze Holunder wurde schon um 1680, vom Großen Kurfürsten Friedrich Wilhelm als wertvolles Heilmittel anerkannt und im Herzogtum Magdeburg verordnet.

Männer zogen vor dem Holunderbusch Jahrhunderte lang ihren Hut und die Damen machten einen ehrfürchtigen Knicks, der vielfältigen heilenden Wirkung, seiner Früchte wegen. Heutzutage ist dieses Wissen um die Wunderkraft des Gewächses ziemlich verdorrt. Zumindest hierzulande, nicht bei unseren Nachbarn. In Österreich und Dänemark werden alle Bestandteile – am Holunder ist alles gesund, sogar die Rinde – zu einer Vielzahl von Gesundheitsprodukten verarbeitet.

Über den „großen Teich“ geschaut, kann man heuer in Nordamerika Wissenschaftler beobachten, die an Wirkstoffen des Holunders forschen, die gegen Viren zum Einsatz kommen sollen. „Hier wird die heimische Wildfrucht regelrecht stiefmütterlich behandelt“, sagt Ursula E. Duchrow, Erfinderin des Holunder-Kontors in Niederndodeleben. „Die Nahrung soll auch die Heilung sein“, zitiert sie einen Satz des Hypokrates, dem griechischen Urvater der Medizin.

Sie sieht sich nicht in der Funktion der Händlerin von Naturprodukten, sondern eher als Botschafterin in kulturhistorischer Mission. Sie will mit helfen altes Wissen wieder neu zu beleben und in das Bewusstsein der Menschen zu rücken. Muskelverspannungen, ein sehr häufige Leiden, lässt sich bestens mit Holunder-Keimöl

behandeln.

Die Blüten sind schweißtreibend und wirken antiseptisch und antibakteriell. In ihrem Garten befinden sich elf Sorten aus sechs unterschiedlichen Ländern. Darunter ist ein kanadischer Busch und einer aus England, wo die Pflanze gerade dem Zierhorn den Rang ablauft. Wie viele Sorten in der freien Natur vorkommen ist noch gar nicht genau erforscht, aber findige Pharmaforscher wissen einzelne Wirkstoffe des Holunders seit langem zu schätzen. Die Wirkstoffe werden synthetisch nachgebaut. Ein Glas frischer Holundersaft, hätte die gleiche Wirkung ohne Nebelwirkungen, so Duchrow. Am Samstag, wird der Nachmittag am kleinen Platz, gleich bei der Kreativ-Werkstatt, dort wo sich die August-Bebel-Straße und die Mittelstraße berühren, der Ort der Feierlich-

Variationen, für jeden Geschmack etwas. Bis auf die Seife, selbstredend.

Für Feinschmecker gibt's hofundrigen Nusschinken der Landfleischerei Hollburg. Der ist dann abzurunden mit einem lecker Wein vom Meister Peter Puth vom Schloss Gutenberg. Ein ganz besonderes Eis, eine Kreation vom original italienischen Eiskonditor Rudy Pizoll ist auch der Wildfrucht des Tages gewidmet. Diese Sorte dürfte selbst im Land der „Eispäbste“ Erstaunen hervorrufen.

Die nicht nur informative, sondern auch gestalterisch gelungene Broschüre „Holunder pur – aus Feld und Flur“, verfasst von Ursula E. Duchrow und ihrem Partner Heinz-Werner Buhr steht den interessierten Besuchern, zur Wissensvervollkommnung druckfrisch zur Verfügung.

keit sein. Kleine Holunder-Elfen weihen, mit der Ausstellung „Ganz verwurzelt“ den Holunder-Märchengärten ein. Auch Prominenz hat sich angekündigt. Die Landwirtschaftsministerin Sachsen/Anhalts Petra Wernicke, ihre Backschürze im Gepäck, findet sich gegen 15 Uhr zur Holunder-Bach-Show ein. Landrat Thomas Weibel wird sich nicht entgehen lassen, dies zu begleiten. Die Bördeback-Königin Helmi die Allererste ist ebenfalls am Ofen anzutreffen. Die klebrigen Hände können dann mit Holunderseife anschließend gereinigt werden um sich ein Gläschen Sekt vom Holunder zu gönnen. Also, an diesem Tag – Holunder in 20