

Holunderfest-Premiere geglückt

Niederndodeleben. Das erste Holunderblütenfest ist Geschichte. Die Initiatoren der Kreativwerkstatt sind „kaputt, aber glücklich“, wie sie sagen. Die Besucher strömten Scharen unter die Bismarckeiche und ins Holunderkontor.

Festpremiere in Niederndodeleben

Region rückt zusammen im Rausch des Holunders

„Kaputt, aber glücklich“ sind die Initiatoren der Kreativwerkstatt Hohe Börde nach der Premiere des Holunderblütenfestes am Sonnabend in Niederndodeleben. Die Besucher strömten in Scharen unter die Bismarckeiche und ins Holunderkontor und folgten dem Lockruf zu einem Erlebnis für die Sinne.

Von Maik Schulz

Niederndodeleben. Zaubrerhafte kleine Elfen aus dem „Kinderparadies“ weihten mit Landrat Thomas Webel den Holunder-Märchengarten am ersten Holunderkontor der Welt ein.

Show-Damen aus allen 14 Hohe-Börde-Dörfern

Nebelschwaden küsst knöchernen Wunderwurzeln, heilende Samen und Öle, Essenzen und Wunderwerk aus der Kraft des Sambucus Nigra (schwarzer Holunder) lockten die Besucher in die urige alte Scheune, die fortan als Dokumentationszentrum die Küche, die Kultur und die Geschichte der weißen Blüten und



So werden Holunder-Küchlein gemacht: Ministerin Petra Wernicke (2. v. li.) taucht die Dolden in den Teig. Auch Wellens Bürgermeister Holger Stahlknecht findet Geschmack am Holunder. Foto: Maik Schulz

schwarzen Beeren noch bekannter machen soll.

Von Beginn an glich das Holunderblütenfest einem Menschenmeer und machte die Ver-

anstalter glücklich. „Wir sind hoch zufrieden über diese tolle Resonanz“, berichtete Heinz Werner Buhr. Landwirtschaftsministerin Petra Wernicke,

Schirmherrin des Holunderprojektes und bei den Holunderfreunden kurzum „Patentante Petra“ getauft, schnürte die Schürze für die Back-Show

der Holunderküchlein um. Mit ihr schlüpfen Frauen aus allen (!) 14 Mitgliedsgemeinden der Hohe Börde in das Kostüm von „Holli Holler“ (Werbefigur des Projektes) und veredeln frisch gepflückte Blütendolden zu duftendem Holundergebäck.

Italiener setzte Dolden eine Krone aus Eis auf

Die lukullische Krone setzte den Küchlein ein Italiener auf. Rudy Pizzol, Eismacher aus Norditalien und Inhaber des Eiscafé „Venezia“ im Elbepark, hatte zum Fest ein Eis aus Holunderblüten (italienisch: sughero) kreiert und 20 Kilo für die Festpremiere spendiert.

Premiere erlebte auch das Holunderbier des Lindhorster Privatbrauers Jürgen Eckart und der Holunderschinken der Niederndodeleber Landfleischerei Hollburg. Hunderte Besucher probierten diese und mehr als 20 weitere kulinarische Köstlichkeiten, tanzten und sangen, genossen und klönten. Gäste weit über die Hohe Börde hinaus folgten dem Lockruf des einst und mitunter

noch bis heute als Unkraut verschmähten Holunders. Gewollter Nebeneffekt: „Die Hohe Börde wächst wirklich zusammen, allein die Tatsache, dass an der Back-Show Frauen aus allen Dörfern mitgewirkt haben, zeigt uns, dass wir mit dem Holunderprojekt den richtigen Weg Richtung Identifikation mit der Region eingeschlagen haben. Wir entdecken allmählich ein echtes ‚Wir-Gefühl‘“, freute sich Buhr. „Was will man mehr, als ein solches Fest, als solche Neugier und solche Freude, die den Menschen wirklich anzusehen ist. Wir haben am Sonnabend nicht ein abwertendes oder enttäuschtes Wort gehört, auch nicht von Leuten, die anfangs alles sehr kritisch gesehen haben.“

Im Kontor tauschten die Holunderfreunde fleißig Telefonnummern und Visitenkarten aus. Weitere Termine wurden abgesprochen. Auf Reisen geht das Holunderprojekt schon in zwei Wochen zum Hoffest auf das Gut Glüsig. Im Oktober zum „Tag der Regionen“ steht dann wieder das Holunderbeerenfest auf dem Terminkalender. Und das wird sicher nicht der einzige Termin im Jahresverlauf bleiben. Wetten!