

Vom Holunderkontor ins Hollerbusch-Tal

Von Maik Schulz

Hohe Börde. Die Hohe Börde ist Holunderland. Die schwarzen Beeren und weißen Blüten sind in aller Munde zwischen Niederdodeleben und Bebertal. Die Kreativwerkstatt Hohe Börde hat das Holunderprojekt ausgerufen, das inzwischen erste reife Früchte trägt. Herzstück ist das Holunderkontor in Niederdodeleben – das weltweit erste Dokumentationszentrum über Kultur, Küche und Kunst des Holunder. Hier erfahren die Besucher regionale Rezepte aus Beeren und Blüten, Mythen und Märchen vom Hollerbusch und natürlich die heilbringende Kraft des Holunder, die in Antike und Mittelalter genauso geschätzt wurde wie in Großmutter's Hausapotheke. Die Vielfalt der Holunderprodukte ist unerschöpflich, reicht von heilbringenden Essenzen und Ölen, über Holunderseife,

-schokolade, -likörchen und -bier bis hin zu Holunderschinken, Holundermutter'saft und Tee. Ein Potpourri der Genüsse können die Gäste alljährlich beim Holunderblütenfest im Juni und zum Holunderbeerenfest am Tag der Regionen im Oktober genießen. Interessierte können sich an Ursula E. Duchrow im Holunderkontor wenden (03 92 04) 6 62 58.

Neben dem Kontor ist auch das Holunderland in Klein Rottmersleben eine Reise wert – Kontakt über Bürgermeister Weitz: (03 92 06) 5 36 72 – ein Abstecher in die nahe Rottmersleber Jakobus-Pilgerkirche liegt nahe, oder ein kühles Bad im ersten Ökobad Sachsen-Anhalts in Nordgermersleben (03 90 62) 9 78 18. Und schon bald sollen alle Attraktionen der Hohen Börde und des Holunderprojektes über drei Holunder-Rad-Rundwege zu erkunden sein.



Hellmi I. will am 8. September Backkrone und -löffel in der Kuchen-Arena verteidigen.

Bördebackkönigin Hellmi I. und die Kuchen-Arena

Niederdodeleben (msc). Einmal im Jahr, in diesem Jahr am 8. September, steht am Platz unter der Schnarsleber Bismarck-Eiche die längste Kuchentafel der Börde. Zum traditionellen Bördehoffest wird die Bördebackkönigin gesucht. Jeder Hobbybäcker kann sich beim Heimat- und Kulturverein (03 92 04) 6 62 58 oder 6 25 76 bewerben. Über die Vergabe des goldenen Backlöffels entscheidet das Publikum. Im vergangenen Jahr eroberte die Niederdodeleberin Hellmi Ritter mit einer Fächertorte die Gaumen der Feinschmecker und setzte sich gegen 40 Bewerberinnen durch. Bereits 2005 holte Hellmi I. Silber und will in diesem Jahr ihren Titel verteidigen. Wahrscheinlich wird sie sich mit einer leckeren Holunderkreation bewerben, aber genaues war noch nicht zu erfahren. Möglicherweise erobert auch willkommene Konkurrenz aus dem ehemaligen Bördekreis den großen Backlöffel in der Kuchen-Arena.



Unterwegs im neuen Kreis mit der Volkstimme

Mit einer „Kulinarisch-kulturellen Reise“ möchte die Volkstimme ihren Lesern den neuen Landkreis, zu dem der Ohre- und der Bördekreis am 1. Juli fusioniert sind, vorstellen. Kulinarische Spezialitäten sowie kulturelle Veranstaltungen und Sehenswürdigkeiten der einzelnen Verwaltungsgemeinschaften werden dabei vorgestellt. Sie sollen neugierig machen auf den jeweils noch unbekannteren Teil des neuen Großkreises und damit zum Zusammenwachsen der Region und der Menschen beitragen.

Nächster Teil der Volkstimme-Serie ist heute die Verwaltungsgemeinschaft Hohe Börde.



Ursula E. Duchrow heißt sie im ersten Holunderkontor der Welt in Niederdodeleben-Schnarsleben willkommen. Foto: Maik Schulz

Erlebbares Handwerk

Bördehandkäse aus der Bauernstube

Von Maik Schulz

Niederdodeleben. Die „Historische Käsestube“ erwartet die Besucher seit 2005 in Schnarsleben, dem in den 50er Jahren eingemeindeten Ortsteil von Niederdodeleben. Im alten Ortskern, vis-a-vis der mächtigen Bismarckeiche und des ersten Holunderkontors der Welt, erwartet die Gäste ein Streifzug durch die Milch- und Käseproduktion von der Mitte des 19. Jahrhunderts bis zum Ende des zweiten Weltkriegs, angefangen von Satteschüsseln aus Steinzeug, über ihre Nachfolger aus Emaille

und später aus Aluminium bis hin zur ausgestellten Milch-Zentrifuge. Die Zentrifuge revolutionierte einst die Milch- und Käseproduktion und ließ die Verarbeitungsmengen in den bäuerlichen Haushalten in die Höhe schnellen.

Satteschrank ist Sahne

Sahnestück der Ausstellung ist ein Satteschrank, ein original Milchsäuerungs- und Käsetrocknungsschrank, aus dem Jahr 1890. Diese und viele, meist von Niederdodelebern und Schnarslebern gespendeten und liebevoll aufgearbei-

ten Stücke, sind in der historischen Käsestube in der Mittelstraße 9 zu bestaunen. Eine Anmeldung zum Besuch ist bei Christel Westerholz, Tel.: (03 92 04) 6 25 76, vom ortsanässigen Heimat- und Kulturverein möglich. Christel Westerholz führt auf Wunsch auch in alter Bördetracht durch die gute Käsestube. Auf Vorbestellung serviert die alt eingesessene Schnarsleberin Handkäse und Käsesuppe oder auch Käsekuchen für kleine Leckermäuler. „Wir sind offen für weitere kulinarische Nachfragen, die regionale Bördeküche hat ja genug zu bieten.“