

# Wolmirstedter



www.volksstimme.de

## Rezepte-Börse für Hausgemachtes

Niederndodeleben. Der Heimat- und Kulturverein bereitet derzeit die Premiere einer „Rezepte-Börse für hausgemachte Spezialitäten“ vor. Am 11. August soll die Börse unter der Bismarck-Eiche stattfinden.



Informieren, probieren und selbst kreieren heißt das Motto der ersten „Rezeptebörse für hausgemachte Spezialitäten“. Foto: Maik Schulz

Premiere am 11. August

## Hausgemachte Spezialitäten an der Schnarsleber Rezeptebörse

Die Premiere einer „Rezepte-Börse für hausgemachte Spezialitäten“ bereitet gegenwärtig der Heimat- und Kulturverein Niederndodeleben-Schnarsleben vor. Die Veranstaltung soll am Sonntag, dem 11. August, von 14 bis 18 Uhr am Platz unter der Bismarck-Eiche im alten Dorfkern des früheren Schnarsleben (heute Teil von Niederndodeleben) über die Bühne gehen.

Von Maik Schulz

Niederndodeleben. Eine Rezept-Börse für hausgemachte Spezialitäten zu veranstalten, auf diese Idee kamen Ursula E. Duchrow und Heinz-Werner Buhr vom Heimat- und Kulturverein, als Gäste ihres Holunder-Kontors ihnen einen

wohltuenden Magenbitter aus grünen Walnüssen mitbrachten. Ingrid Wegener und Kriemhild Hausmann aus Magdeburg verrieten gern die Zutaten für ihr Lieblingsrezept. Ein erster Einblick in die Vielfalt der hausgemachten Köstlichkeiten und wohltuenden Mittelchen soll nun die Rezeptebörse in Schnarsleben geben.

### Auch die Käsestube öffnet zur Premiere

Informieren, probieren und selbst kreieren heißt das Motto der Premierenbörse, die die Besucher herzlich unter die Schnarsleber Bismarckeiche August-Bebel-/Ecke Mittelstraße einlädt. Auch die Historische Käsestube auf dem Westerholzschon Hof wird an

diesem Tag geöffnet sein. Natürlich wird im Holunder-Kontor der Sambucus Nigra (schwarzer Holunder) im Mittelpunkt des Geschehens stehen. „Haben Sie schon einmal gekostet, wie gut grüne Holunderbeeren in Weinessig eingelegt zu Fisch oder Quark schmecken? Auch Holundergesichtswasser soll die Haut rein und zart machen. Oder möchten sie gern wissen, wie der leckere „Schnarsleber Pflaumen-Holler“-Likör gemacht wird?“, macht Duchrow Geschmack auf Mehr.

Aber nicht nur Kulinarisches lässt sich aus dem gesunden Wildobst der Börde bereiten. Als wertvoller pflanzlicher Rohstoff zur Herstellung von Körperpflegemitteln eignet sich der Tausendsassa ebenso. Darüber erzählt Natascha Ise-

cke aus Groß Santerleben an ihrem Schau- und Infostand. Kostbare Essenzen, Öle und Tinkturen, das ist die geheime Welt der gebürtigen Russin „Natur-Kosmetik selbst gemacht“ – dazu gibt sie wertvolle Tipps (siehe auch unten stehenden Artikel).

### Veranstaltungen im Vier-Wochen-Rhythmus

Für das zweite Halbjahr 2007 halten die Initiatoren ein buntes, ebenfalls Holunder-Kultur-Programm bereit. Am 8. September findet das fünfte Bördehof-Fest und im Oktober das Holunderbeeren-Fest zum Tag der Regionen statt. Ein Besuch im Vier-Wochen Rhythmus an der Bismarckeiche lohnt sich also allemal.