

Anzeiger

31/07 / SONNTAG, DEN 5. AUGUST

Service-Hotline Vertrieb: 0 18 05 / 88 33 77 (0,14 €/Min.) • Anzeigen: Magdeburger Str. 10, 39340 Haldensleben, Tel.: 0 39 04/66 69 55, Fax: 0 39 04/66 69 56 • Redaktion: Samsweyer Str. 15, 39326 Wolmirstedt, Tel.: 03 92 01/7 05 40, Fax: 03 92 01/7 05 41



Ursula E. Duchrow freut sich auf zahlreiche neue Rezepte. Bei der 1. Börse wird sie den Holunderkäse anschneiden. Foto: A. Iismann

Rezepte aus der Börde

1. Rezept-Börse für hausgemachte Spezialitäten am 11. August in Niederndodeleben

Niederndodeleben (ail). Haben Sie schon mal grüne Holunderbeeren eingelegt in Weißweinessig probiert oder sich ein Stück Holunderkäse auf der Zunge zergehen lassen? Wenn nicht, dann sollten Sie sich am kommenden Sonntagabend, 11. August, auf den Weg nach Niederndodeleben machen. Dann lädt der Heimat- und Kulturverein Niederndodeleben-Schnarsleben zur ersten Rezept-Börse für hausgemachte Spezialitäten ein. Von 14 bis 18 Uhr kommen Feinschmecker und die, die es werden wollen, rund um die Bismarckeiche auf ihre Kosten.

Die Idee, eine Börse für Rezepte zu veranstalten, hatten Ursula E. Duchrow und Heinz-Werner Buhr als ihnen Gäste

des Holunder-Kontors einen wohltuenden Magenbitter aus grünen Walnüssen mitbrachten. Und da sich die beiden sehr für außergewöhnliche Köstlichkeiten interessieren, trafen Ingrid Wegener und Kriemhild Hausmann aus Magdeburg voll den Geschmack der beiden. Am Ende verriet sie sogar die Zutaten für ihr Lieblingsrezept.

„Von überall kommen die Leute vorbei und bringen uns Rezepte mit“, freut sich Ursula E. Duchrow über die große Resonanz. Schnell stand für sie fest, regelmäßig einen Nachmittag zu veranstalten, an dem Rezepte ausgetauscht und Köstlichkeiten probiert werden können.

Alle vier Wochen soll das

Motto „Informieren, Probieren und selber Kreieren“ lauten. Am kommenden Sonntagabend wird die Börse zum ersten Mal stattfinden. Auch die historische Käsestube auf dem Westerholz'schen Hof wird an diesem Tag ihre Pforten öffnen.

„Natürlich wird an diesem Tag der Schwarze Holunder im Mittelpunkt des Geschehens stehen“, verrät Duchrow. Sie selbst hat für diesen Nachmittag auch schon die eine oder andere Köstlichkeit vorbereitet. „Ich habe grüne Holunderbeeren in Weißweinessig, Kräuter und Meersalz eingelegt“, erzählt sie. Wunderbar sollen die „falschen Kapern“ zu Fisch oder Leberwurst schmecken. Die Beeren hat sie übrigens selbst im eigenen

Garten gepflückt.

Aber nicht nur für Kulinarisches ist das gesunde Wildobst der Börde bestens geeignet. Als wertvoller pflanzlicher Rohstoff lassen sich aus dem „Tausendsassa“ auch Körperpflegemittel herstellen. Ganz genau weiß darüber Natalie Isecke aus Groß Santerleben bescheid. Kostbare Essenzen, Öle und Tinkturen sind die geheime Welt der gebürtigen Russin, deren Vorfahren aus dem Altai Gebirge stammen. Sie gibt wertvolle Tipps in Sachen „Natur-Kosmetik selbst gemacht“.

Wer jetzt neugierig geworden ist oder selbst tolle Rezepte weiß, sollte diese zur Rezeptbörse nach Niederndodeleben mitbringen.