

Kulturpflanze erlebt Renaissance

Erstes Holunder-Kontor in Niederndodeleben vereint Wissenswertes und Köstliches unter einem Dach

Niederndodeleben (ail). In fast jedem Bauerngarten der Börde war der Holunder früher zu finden. Das hatte seinen guten Grund, denn viele gesunde Köstlichkeiten ließen sich im Frühsommer aus seinen Blüten, und im Herbst aus seinen Früchten, den Holunderbeeren, herstellen. Doch nicht nur als nützlicher Nahrungslieferant spielte der beliebte Hausbaum eine große Rolle. Auch als Großmutter's Hausapotheke hatte er sich viele Jahrhunderte bewährt. Diesem beliebten Hausbaum haben sich zwei Mitglieder des Heimat- und Kulturvereins Niederndodeleben-Schnarsleben verschrieben. Sie eröffneten vor zwei Monaten das Holunder-Kontor, das ein wahrer Volltreffer ist.

Für Ursula E. Duchrow und Heinz Werner Buhr vom Heimat- und Kulturverein Niederndodeleben-Schnarsleben war die Renaissance der uralten Kulturpflanze längst überfällig. Sie haben es sich zur Aufgabe gemacht, den Wissenschatz über den Holunder zu bergen. Um möglichst viele Menschen auf den Geschmack zu bringen, schrieben sie im vergangenen

Jahr ihr Buch „Holunder pur aus Feld und Flur“ mit märchenhaften Rezepten aus der Hohen Börde.

Doch mit der Veröffentlichung der Broschüre sollte es längst nicht getan sein. Nachdem seit Anfang dieses Jahres das Holunder-Projekt mit einer eigenen Homepage im Internet vertreten ist, werkten die beiden Holunderfans kräftig am weltersten Holunder-Kontor.

Gut eineinhalb Jahre haben die beiden Schnarsleber auf die Eröffnung des Holunderkontors hingearbeitet. Jede Menge Zeit, Arbeit und Kraft haben sie und ihre fleißigen Helfer in den Aufbau gesteckt. Mit viel Liebe zum Detail wurde die heruntergekommene Scheune der Kreativ-Werkstatt im Herzen Niederndodelebens in ein kulturgeschichtliches Dokumentationszentrum verwandelt.

„Es vereint Holunder-Küche, -Kunst und -Kultur“, erklärt Duchrow. Möglichst viele Menschen auf den Holundergeschmack zu bringen, das ist ihr Anliegen. „Die Kultur und Lebensart einer Region lassen sich am Besten durch gutes Essen und Trinken der heimischen

Küche vermitteln“, ist sie sich sicher.

Das Backen von Holunder-Küchlein war früher ein beliebter Brauch, denn man war überzeugt, dass dieses Gebäck das ganze Jahr vor Krankheit schützt. Diese und viele andere Traditionen rund um den Sambucus Nigra lebten Mitte Juni beim 1. Holunderblüten-Fest im Schatten der Schnarsleber Bismarckeiche wieder auf. Dort wurde das Holunder-Kontor eröffnet. Auch Landwirtschaftsministerin Petra Wernicke schaute vorbei und probierte die Holunder-Köstlichkeiten. Sie hatte Ende letzten Jahres die Schirmherrschaft für das Holunder-Projekt übernommen.

Von Tag zu Tag wächst das Vorhaben. So gibt es beispielsweise auch ein Holunder-Tal. Es wurde im Mai diesen Jahres in Klein Rottmersleben der Öffentlichkeit übergeben. Außerdem haben die Initiatoren eine Rezeptbörse ins Leben gerufen, bei der „Feinschmecker“ einmal im Monat Rezepte für hausgemachte Spezialitäten austauschen können.

Mehr Informationen über das Holunder-Kontor und das Projekt gibt es im Internet unter www.holli-holler.de.



Ursula E. Duchrow eröffnete im Juni in Niederndodeleben das erste kulturgeschichtliche Dokumentationszentrum, das sich dem Schwarzen Holunder widmet. Foto: ail