



Dienstag, 18. Dezember 2007

www.volksstimme.de

Dreharbeiten um Gericht mit Holunder

MAZ ab für Karpfen mit Kreude

„Karpfen mit Fliederkreude“ – ein Rezept aus Urgroßmutterns Zeiten schrieb gestern in der Küche der Wellener „Dorfscheune“ das Drehbuch für einen Beitrag des MDR. Hauptdarsteller waren die Wellenerin Frieda Will und Ursula E. Duchrow vom Niederndodeleber Holunderkontor. Der Beitrag läuft am morgigen Mittwoch ab 21.15 Uhr im „MDR-Spezial – das Magazin“.

Von Maik Schulz

Wellen. Schon am frühen Morgen pilgerte Ursula E. Duchrow mit dem MDR-Fernseheteam zu den Böscheteichen in Hohenwarsleben. Karpfenzüchter Matthias Böscherte käscherte die zappelnden Riesen aus glasklarem Wasser. In der Wellener „Dorfscheune“ harrten die Karpfen ihrer Veredelung – bei laufender Kamera.

MDR-Autorin Susann Rook war auf die Mutter des Bördeholunder aufmerksam geworden. Besonders die von Ursula E. Duchrow aus alten Rezeptbüchern ans Tageslicht beförderte Fliederkreude, eine seit Jahrhunderten in Pommern aus Holunderbeeren gewonnene Paste (Flieder war früher die Bezeichnung für Holunder), hatte die Fernsehleute neugierig gemacht. Und Frieda Witt aus Wellen wusste um die Ursprünge der schmackhaften Zutat Einiges zu berichten. Ihre Familie stammt aus Pommern, das Rezept hat ihre Großmutter Margarethe Steltzer 1880 aufgeschrieben. „Noch mein Vater Karl Müller hat Zeit seines Lebens Fliederkreude für die ganze Verwand-



Ursula E. Duchrow, Saarlinda Braune, Lisbeth Zgorzelski, Edelgard Haenschke und Frieda Witt (von links) bereiteten gestern in Wellen vor laufender Kamera „Karpfen mit Fliederkreude“ zu. Foto: Maik Schulz

schaft gekocht. 1992 ist er gestorben. Bis vor drei, vier Jahren hat es in Penkun bei Prenzlau noch einen Fischer gegeben, der sich auf diese Kunst verstand. Heute ist Fliederkreude kaum noch zu bekommen“, erzählt die 70-Jährige, die seit den 50er Jahren in der Börde lebt. Und doch gibt es noch Kreude-Freunde: Ursula Duchrow hat auf ihrer Suche engagierte Frauen in der Uckermark aufgefunden, die die Paste noch heute herstellen. „Die Geschichte der Fliederkreude in Deutschland

begann mit den Hugenotten (protestantische Flüchtlinge aus Frankreich – Anmerkung der Redaktion), die nach einer Alternative zum Rotwein gesucht haben, um ihre Speisen zu bräunen. Und sie fanden die färbende und wohlschmeckende Kraft des Holunder.“ Die Kombination mit Karpfen ist ein urtypisches Rezept der Pommeraner. „Weihnachten und Silvester ohne Karpfen mit Fliederkreude das war bei uns undenkbar“, berichtet Frieda Witt. Alte Traditionen und Rezepte rund um den in

Vergessenheit geratenen Holunder für die Nachwelt zu erhalten, ist Herzensanliegen von Ursula E. Duchrow. Mit Frieda Witt hat sie eine weitere Mitstreiterin gefunden, auch die Wellenerinnen Edelgard Haenschke, Saarlinda Braune und Lisbeth Zgorzelski packten gestern in der Küche der „Dorfscheune“ mit zu. Was dabei herauskam, welche Geschichten sich rund um Karpfen und Kreude im Laufe der Jahrhunderte bis heute drehen, davon berichtet das MDR-Fernsehen heute Abend.