



Rezeptebörse im Holunderkontor

Kulinarische Reise am prasselnden Kamin



Heinz Werner Buhr vom Kochclub „Holundergourmets“ reicht den Gästen der Rezeptebörse im Holunderkontor die neueste Kreation, einen Blütenraum mit Weingelee.
Foto: Maik Schulz

Niederndodeleben (msc). Tief hinein in die Kochtöpfe und Rezeptebücher von einst und heute zu schauen – dazu lud am Sonnabend das Holunderkontor. Der Holunderbund-Verein hatte zur Frühjahrs-Rezeptebörse eingeladen. Die Gäste tauschten alte Kochbücher gegen neue Rezept-Ideen, nicht nur mit Holunder. Am prasselnden Kamin reichte Heinz Werner Buhr vom Kochclub „Holunder-Gourmets“ dessen neueste Kreation: „einen Holunderblütenraum mit einem Kuss Holunderbeerenwein-Gelee.“ Zu heißem Holunderwein gab es das Früchtebrot von Bördebackkönigin Helmi Ritter, dazu eine kostenlose Reise in die Küche der Vorfahren: Eine Ausstellung zeigte altes Kochgeschirr und Kochtechnik, deren Glanzstück einer der ersten deutschen Elektroherde war, den AEG in den 20-er Jahren in Serienproduktion herstellte. Historische Exkurse in die Kochbücher von Meister Eberhard oder eines venezianischen Schreibers zeigten, was im Mittelalter auf der Speisekarte stand – auch mit Holunder.